

PASIONES, ACTAS DEL DOLORE
EN EL LIBRO DE BUENAS NOTAS
LUDWIG M. HARTMANN
DE LA
VIII CONGRESO INTERNACIONAL
ASOCIACIÓN HISPÁNICA DE
LITERATURA MEDIEVAL

43

SANTANDER

22-26 de septiembre de 1999

PALACIO DE LA MAGDALENA

Universidad Internacional

Menéndez Pelayo

Al cuidado de

MARGARITA FREIXAS Y SILVIA IRISO

con la colaboración de Laura Fernández

CONSEJERÍA DE CULTURA

DEL GOBIERNO DE CANTABRIA

AÑO JUBILAR LEBANIEGO

ASOCIACIÓN HISPÁNICA DE LITERATURA MEDIEVAL

SANTANDER

•MM•

ACTAS DEL
VIII CONGRESO INTERNACIONAL
DE LA
ASOCIACIÓN HISPÁNICA DE
LITERATURA MEDIEVAL

SANTANDER
22-26 de septiembre de 1999
PALACIO DE LA MAGDALENA
Universidad Internacional
Méndez Pidal

Al cuidado de
MARGARITA FREIXAS Y SILVIA IRISO
con la colaboración de Laura Fernández

© Asociación Hispánica de Literatura Medieval

Depósito legal: SA-734/2000

Carolina Valcárcel

Tratamiento de textos

Gráficas Delfos 2000, S.L.

Carretera de Cornellà, 140

08950 Esplugues de Llobregat

Impresión

·MM·

A MESA E A CARNE NAS CANTIGAS DE ESCARNIO E MALDICIR

ANTONIO REY SOMOZA

A SÁTIRA MORAL pode facer uso de diferentes motivos, pero, segundo se vai achegando esta crítica hacia a busca do riso e a burla xocosa, máis importancia vai collendo o que E.R. Curtius denomina «la fuente más popular del humor», que non é outra que o «humor culinario»,¹ ó que se pode engadir a crítica da aparencia externa como tema humorístico. Pero será o primeiro deles o que nos interese para este estudio. Analizaremos o uso que fixeron os xogrades e trobadores galego-portugueses dos costumes e das prácticas alimentarias como arma satírica, como correligionarios de Fortunato ou de Rabelais, facendo un repaso ás referencias que sobre este tema alimenticio se poden atopar nos apógrafos italianos.²

A cociña da Idade Media ofrece numerosas semellanzas entre as diversas áreas xeográficas da cultura europea, pero, por suposto, había peculiaridades que as distinguían. Podemos admitir como característica máis xeneralizada que, a partir do século XI, os grupos de poboación privilexiados dispoñían en maior abundancia da carne (especialmente da carne fresca de crianza e da caza), chegando nos finais do século XIV a un auténtico culto polo refinamento e a ostentación, mentres que os inferiores tiñan que basear a súa alimentación na conserva e nos produtos de orixe vexetal.³ O pan e o viño eran importantes alimentos comúns, pero clasistas na súa cualidade: o trigo e as mellores colleitas de uva eran privilexios do poder feudal e do económico. Dadas as circunstancias sociais da época, é evidente que os poderosos comían e bebían máis veces ó longo do día, máis platos en cada sentada, e manxares máis difíciles de conseguir, en comparación cos campesiños. Tamén o pobo baixo se vía desfavorecido respecto dos habitantes das cidades que poderíamos chamar «novos ricos burgueses». Así, con estas breves premisas, veremos en detalle as particularidades do nú-

¹ E.R. Curtius, *Literatura Europea y Edad Media Latina*, II, Fondo de Cultura Económica, Madrid, 1989, p. 612.

² Sempre remitiremos á numeración de M. Brea López, coord., *Lírica profana galego-portuguesa*, Centro de Investigacións Lingüísticas e Literarias «Ramón Piñeiro», Santiago de Compostela, 1996, 2 vols.

³ M. Montanari, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, trad. J. Vianco, Crítica, Barcelona, 1993, p. 53.

mero de comidas diarias segundo a categoría social, e o tratamento poético do tipo máis importante de alimentos, a carne, no *corpus* que nos ocupa.

I. AS COMIDAS

Dúas eran as comidas principais que en Galicia e en Portugal se facían: o «jantar», arredor das horas do mediodía, e a «cea», no final do atardecer.⁴ A estas hai que engadir, polo menos, o almorzo co que se iniciaba o día. Todas parecen ser inxestións copiosas en comparación cos costumes actuais, lóxico se pensamos que normalmente as xentes medievais tiñan que facer moito esforzo físico e que a falta de cualidade dos alimentos (sobre todo falta de vitaminas) era suplida coa cantidade material; así, no almorzo podía haber caldo ou touciño acompañando ó pan, e no xantar voltariase sobre o mesmo pero con máis potaxe de verduras, sempre con moita graxa.⁵ Nas mesas máis ricas, de comensales máis ociosos, tenderíase ó inevitable exceso, motivando en determinados momentos, coincidentes con crises agrarias e, polo tanto, económicas, a censura da moralidade medieval, como sucedeu coa pragmática de 1340 en Portugal, que, entre outras normas, prohibía ós ricoshomes ter máis de tres pratos de carne no xantar e dous na cea, rebaixándoo máis para outros nobres medios e para os burgueses.⁶

A separación entre mesas de ricos e mesas de pobres queda perfectamente marcada na seguinte cantiga do trovador galego Lopo Liáns, que critica as ansias dalguén que quería acceder á baixa nobreza sen pertencer a ela por nacemento. Para os cánones da época era un requisito imprescindible, aínda que fose simplemente para o cargo de escudeiro:

—«Escudeyro, poys armas queredes,
dized'ora con quen comedes».

—«Don Fernando, comer mj-ei sol,
ca assy fez sempre meu avol».

—«Poys armas tanto deseiaades,
buscad'ante com quen comhades.»

—«Don Fernando, comer mi[-ei sol,
ca assy fez sempre meu avol»] (87, 11).

Para ser escudeiro era necesario descender de sangue nobre, de maior ou menor importancia, ou o que é o mesmo, había que compartir comida coa aristocracia, ser

⁴ A.H. Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, Livraria Sá da Costa Editora, Lisboa, 1987, pp. 7-8.

⁵ Cf. M.R. García Álvarez, «A cociña e a mesa na Galicia de hai mil anos», *Grial*, X (1965), pp. 387-388.

⁶ A. H. Oliveira Marques, *A sociedade*, p. 20.

un deles. O protagonista da cantiga vese rebaixado e deslexitimado porque non só non se senta á mesa cos honrados, senón que tampouco o fixo nunca ninguén da súa familia.⁷

A cea e o xantar aparecen citados con normalidade nas cantigas satíricas, por iso non nos imos estender demasiado na exemplificación, simplemente citaremos un texto de Pero Viviaez no que se critica a un ricohome por dar xantares miserentos —mellor sería dicir por non dalos—, cando debía ofrecer en pura lóxica social e feudal unha abundancia máis propia da súa alta posición:

Hí en ssa casa comèr non usou
 quer ben quer mal, que'essi como a el praz;
 quem mal nen ben d'el diz sandece faz,
 poys ben nen mal do jantar non gastou
 nen mal nen ben d'adubar hy non há,
 et mays que a ben a mal lhe salrrá
 de ben nen mal dizer, hu non jantou.

(136, 6, vv. 22-28)

Pero sí debemos prestar atención especial a outro momento interesante, a «merenda», que mencionan, por un lado, Estevan da Guarda como posible pago, burlonamente superfluo, que faría un doutor, destinatario principal da mofa, a un frade pícaro que o enganaba:⁸ «di, doutor, si Deus te valha,/ se lhe cuidas dar merenda?:/ por

⁷ Para ver unha explicación sobre o protocolo do reparto dos lugares nas mesas, exemplificado nas novelas de cabalerías, pódese ler S. Gutiérrez García, «La cultura de la mesa y los libros de caballerías», en *Actas del VI Congreso de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval*, I, ed. J.M. Lucía Mejías, Universidad de Alcalá, Alcalá de Henares, 1997, p. 750, podendo comprobar que mesmo entre os membros da alta nobreza había unhas normas de proximidade gradual nos asentos.

Sobre isto tamén é significativo o seguinte fragmento galego da *Crónica de Castilla*, no que salientamos a grande exclusividade do feito de sentar ó lado do rei (pois así se entende do comportamento do Cid) e outra nova diferenciación entre nobreza que (nun banquete concreto, non extensible a tódolos momentos e lugares) usaba pezas de prata e a alta nobreza (relacionada directamente co monarca) que dispoñía da de ouro ben labrado: «Et tornaronse para Requena. Et asentaronse logo a comer. Et el rrey traouo do Çide que se asentasse cõ el aa mesa. Mays o Çide nõ quiso. Et, poys// que el rrey uio que se nõ queria asentar cõ elle, mandou poer hua mesa alta para elle et para o conde dõ Gonçaluõ Gomez, padre dos condes de Carrõ ... Et disse o Çide al rrey que en outro dia comeria cõ elle. Et el rrey outorgouullo. Et ao Çide prougue muyto et deullo muy conpridamente, assi que todos forõ ende marauillados, ca nõ ouue y tal que nõ comese a seu plazer, en prata todos. Et el rrey et os omes onrrados comjã en escudelas et en talladores d'ouro fino» (R. Lorenzo, ed., *La traducción gallega de la Cronica General y de la Cronica de Castilla*, I, Instituto de Estudios Orensanos «Padre Feijoo», Ourense, 1975, p. 577).

⁸ Aínda que esta forma está xa documentada como alimento entre o xantar e a cea nesa época (cf. J.P. Machado, *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, IV, Livros Horizonte, Lisboa, 1995, p. 109), hai que considerar a posibilidade de que a expresión do texto («dar merenda») faga referencia metafóricamente a un imposto entre señorío e caseiro que recibía o mesmo nome, sendo: «il piccolo tributo che gli affittuari pagavano annualmente ai proprietari del terreno. Qui avrà valore generico de "ricompensa"» (W. Pagani,

quant'el por si trabalha/ com'apost'a ta fazenda» (30, 29, vv. 9-12) e, por outro, Martin Soarez, esta vez como un vicio de glotonería ou comodidade que atribúe a Afons'Eanes do Coton, a quen lle dá a voz na cantiga e lle fai dicir: «E pois, quando me vej[o] en meu lezer,/ merendo logo, e pois vou mi via» (97, 22, vv. 25-26).⁹ De ámbalas dúas intuímos que era un momento agradable para os protagonistas, quizais por ser pouco frecuente para a maioría das xentes comer a esas horas.

Unha tenzón entre un membro da alta nobreza galega, o almirante trovador Pai Gomez Charinho, e un «senhor», que parece ser Alfonso o Sabio, ofrece un recoñecemento de pecado de gula por parte do monarca: despois de ser preguntado en intervención inicial do seu interlocutor polo motivo que lle fixo tomar uns xantares que ningún rei tomara antes, resposta aceptando que disfruta grande e destacadamente coas boas comidas, do mesmo xeito que outros antecesores seus son salientables por feitos de guerra:

—Pae Gómez, quérovos responder
por vos fazer a verdade saber:
ouv'aquí reys de mayor poder
[en] conquerer e en terras gaanhar
mays non quen ouvesse mayor prazer
de comer, quando lhi dan bon iantar.

(114, 26, vv. 7-12)

Pero hai outros significados que descubrir aquí. O «jantar» era tamén o nome que recibía un tributo que as localidades debían ó rei cando este chegaba ó lugar, véndose obrigados a ocuparse do seu mantemento e do da súa corte, durante a estancia, ou a compensar con diñeiro en caso contrario.¹⁰ Se imos máis ó fondo da mensaxe, Alfonso X sería un gran comedor, e utilizaría esta imaxe para dicir de modo xocoso que gozaba especialmente nas mesas dos súbditos, cobrando este peculiar privilexio e, quizais, por extensión, cobrando impostos en xeral.¹¹ Dedúcese da lectura que os her-

«Il canzoniere di Estevan da Guarda», *Studi Mediolatini e Volgari*, XIX [1971], p. 114). O máis probable é que faga referencia aquí ós dous valores, ambos como sinónimo de 'pago por un traballo'.

⁹ Valeria Bertolucci entende que nesta cantiga o verbo non ten sentido e substitúeo por «m'i rendo» (V. Bertolucci, ed., *As poesías de Martin Soares*, trad. E.X. González Seoane, Galaxia, Vigo, 1992, p. 128, nota ó verso).

¹⁰ Véxase sobre isto M. Gaibrois de Ballesteros, *Historia del reinado de Sancho IV de Castilla*, I, Madrid, 1922, p. 126, e L. García de Valdeavellano, *Curso de Historia de las Instituciones españolas*, Alianza Editorial, Madrid, 1982, p. 393, sobre todo este último pola relación que establece co *Fuero Viejo* de Castela e pola exclusividade que lle recoñece a este imposto en particular.

¹¹ Cf. X. Filgueira Valverde, *Afonso X e Galicia e unha escolma de cantigas*, Real Academia Galega, A Coruña, 1980, p. 75, onde se postula unha probable datación da composición do texto arredor do mes de abril de 1271, baseándose nunha carta do infante don Fernando na que confesa ter cobrado estes xantares en León, lugar que estaba por esas datas exento de tal pago (máis información en A. Ballesteros Beretta, *Alfonso X el Sabio*, El Albir, Barcelona, 1984, pp. 530 e 738).

deiros das posesións da coroa, os infantes en particular, temían que os gastos producidos por tal afección desmesurada chegasen a danar os seus futuros intereses, episodio este que pode ser simplemente unha imaxe irónica utilizada para esaxerar os actos do rei, ou, quizais, aínda que menos probable, unha verdadeira queixa política, expresada metafóricamente, causada polos escasos logros guerreiros e por discrepancias intestinas na familia rexia. Como queira que sexa, interézanos sobre todo, con ironía ou sen ela, a segunda intervención de Gomez Charinho, que ven a confirmar os costumes do exceso culinario dos poderosos, por un lado, e, por outro, a clasificación do xantar como a comida máis importante do día, ou polo menos a máis copiosa, porque senón non funcionaría maioritariamente como exemplo neste tipo de textos. Di así: «Senhor, por esto non digu'eu de non/ de ben iantardes, ca he gran razón» (114, 26, vv. 13-14).

II. A DIETA

A carne foi o fundamento da alimentación medieval, xunto co pan, destacando no contexto global europeo os anos finais do século XIV, momento no que o aumento do consumo fixo necesaria a chegada de gando desde lugares como Polonia, Hungría e os Balcáns. Xa nos primeiros anos desta etapa histórica tan definida, os cabaleiros, que imperaban nunha sociedade submisiva ante a forza do guerreiro, entenderon que a carne era o produto máis adecuado para ter forza física e psíquica. Esta idea estivo tan extendida que chegou a ser o alimento nobre por excelencia, un requisito indispensable para ser membro da aristocracia. Os burgueses ben situados utilizaban o seu poder económico crecente para permitirse este distintivo social, un luxo ó que todos querían acceder porque era un distintivo de clase.¹²

É evidente que na casa do rei debían abundar en maior medida os manxares. Esta idea podémola ver na base dunha composición de Airas Perez Vuitoron (16, 6), na que o burlado é o chanceler de Afonso III de Portugal. Vuitoron utiliza a ironía para causar riso sobre a mala vista do privado rexio, e para iso fai una relación de produtos que, dentro do pazo, este non podía nin podería nunca ver: «tal pan» (v. 5), «tal vinho» (v. 7), «capon» (v. 10), «cabrito» (v. 12), «lombo de vinh'e d'alhos e de sal» (v. 13). No primeiro sentido das palabras entendemos que os pratos eran tan suculentos que non se atoparían iguais en ningunha parte, pero o xogo cos significados fainos comprender que o problema do chanceler non era encontralos, senón velos cando os tiña diante. Na derradeira cobra califícaos a todos eles como propios de «viços'ome» (vv. 17 e 20), confirmando que o acostumado no círculo do monarca era a riqueza alimentaria.

Tal era a identificación que se facía entre riqueza e carne, que o feito de que un poderoso non a tivese ou non a mostrase con ostentación facíao motivo de crítica, como

¹² Cf. M. Montanari, *El hambre*, pp. 77-78.

lle sucedeu a un ricohome do que Roi Paez de Ribela di que sempre que aquel dá orde de cocer tal manxar, a cantidade só se pode contemplar se se baixa un moito a mirar ou, como se le exactamente, se non se busca moito baixo da auga:

Quanta carne manda cozer
 quand'ome vay pola veer,
 se s'ante muyto non merger,
 sol non pode veer hu jaz.
 Hun ricomaz, hun ricomaz,
 que de maos jantares faz!

(147, 20, vv. 1-6)

Aínda que algúns peixes eran realmente cotizados, as carnes saciaban mellor, eran máis pesadas, máis calóricas, idea esta que compartía este trobador, xa que, na segunda e derradeira cobra da composición, afirma que o anaco do cocido era tan reducido que había que fixarse moito para saber se efectivamente era carne ou se, por pequeno, podía ser «pescaz».

Un caso moi semellante ofrece Alfonso X, que se mofa doutro ricohome porque «mandou cozer o vil omen/ meio rabo de carneiro/ assi como cavaleiro» (18, 10, vv. 3-5). A situación, obviamente esaxerada polo monarca, é case esperpéntica: un membro da alta nobreza ten como prato único unha das partes máis pequenas e menos carnosas do animal, e aínda dela unicamente a metade, e non só iso, senón que o resto escóndeo entre as roupas para que ninguén llo vexa (vv. 8-10), en tanto aprecio a tiña, seguramente por avarento, ou porque en realidade non había máis. Fai uso dunha forte ironía, polo tanto, no verso 5, cando compara a actuación deste nobre coa propia dos cabaleiros. Desta escea desvirtuada deducimos que efectivamente para un nobre era vergonzoso non dispoñer de carne en abundancia na súa mesa ou na súa despensa. Chamamos aquí a atención sobre este significativo detalle do lugar onde garda o trozo reservado, na cintura atado cunha corda, porque nos informa, por un lado, de que non había almacén ningún pois nada había que gardar e, por outro, de que a escaseza o obrigaba a telo vixiado e preservado.

Pero, dentro das carnes utilizadas neses tempos, as máis caras e, polo tanto, as máis apreciadas, eran a de vaca, a de boi e a de tenreiro. Así, vemos asociada esta boa carne con outro ricohome, neste caso ridiculizado por Afons'Eanes do Coton por avarento –ou por empobrecido–, mostrándoo capaz de cortar anacos dunha vaca viva para un convite e de lairse a continuación por vela morrer, xa que non a quería perder:

Foi Don Fagundo un dia convidar
 dous cavaleiros pera seu jantar,
 e foi con eles sa vaca encetar;
 e a vaca morreu-xe logu'enton,
 e Don Fagundo quer-s'ora matar,
 por que matou sa vaca o cajon.

(2, 12, vv. 1-6)

Os comensais eran outros dous cabaleiros, co que volvemos a ter asociada a nobreza co consumo, nesta ocasión, de gando vacún. Se se facía gracioso representar a un ricohome así de avaro e de empobrecido, era porque o normal, polo menos ideolóxicamente, estaba en que estes homes non tivesen estas dificultades.

Podemos engadir un novo exemplo, unha das queixas de Alfonso X pola deslealdade dalgúns dos seus cabaleiros, ós que acusa de ter entre os vicios o de «roubar cabritos» (18, 29, v. 32), pero agravado, porque estes concretamente escaparon a roubalos á súa terra e non na fronteira ante os árabes. Lembremos que estas pillaxes se facían para comer, sobre todo en terras de fronteira, preferíndose o gando como obxectivo, por suposto, en vistas ó seu futuro aproveitamento.

No século XIII, coa chegada dun estilo de vida máis cortesán para moitos nobres, prodúcese un refinamento de costumes que trae consigo o gusto por outras carnes máis lixeiras, pero tamén difíciles de conseguir para quen non tiña unha boa economía; falamos das aves, especialmente das de caza, e non só polo seu sabor e prestancia, senón tamén porque favorecía a curación de enfermidades como a cuartá. De feito, nas crónicas castelás pódese ver como era esta a carne especial para os aristócratas da Baixa Idade Media,¹³ como tamén predomina entre as receitas do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*,¹⁴ datable a comezos do XVI, e mesmo no século X aparece citado o ganso como manxar caro na documentación do mosteiro de Sobrado.¹⁵ Iremos comprobando que non debía ser raro comer galiña e pato nas campañas militares, ou capón na corte.

O aprecio de, por exemplo, a perdiz podémolo deducir das palabras de Pero Garcia d'Ambroa, cando lle di a Pero d'Armea, entre obscenidades e equívocos, que, para homenaxear unha mellora no bonito cu que este dixo ter (121, 8), está disposto a matar un «par de perdizes» (126, 11, v. 10), a modo de celebración que merece boa comida. Dun xeito parecido, o polo, na forma léxica «frango», foi citado tan só unha vez, por Alfonso X, nunhas palabras que pon en boca dun vasalo seu nas que interpretamos que este animal, xunto co pato, eran do agrado de quen falaba, xa que ante a velada acusación de xogar políticamente (no enfrontamento familiar entre o Sabio e o infante don Henrique) a dúas bandas –textualmente di que tiña dúas espadas–¹⁶

¹³ Cf. T. de Castro Martínez, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Universidad de Granada, Granada, 1996, p. 167.

¹⁴ Nótase nesta obra unha verdadeira tendencia a saborear a galiña (seis receitas propias dun total de vinte e catro dedicadas á carne, aparecendo como ingrediente secundario noutras), pero tamén pola perdiz (dúas), a pomba, o coello, o polo ou a lebre macho, quedando en minoría o uso das carnes gordas (vaca, carneiro, porco –este case sempre como acompañante ou recheo–). Véxase en G. Manuppella, ed., *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Códice português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa, 1986, pp. 9-53.

¹⁵ M.R. García Álvarez, «A cocina e a mesa», p. 385.

¹⁶ Imaxe que tomaría, intencionadamente ou non, da teoría de San Bernardo sobre a convivencia do poder da Igrexa co poder do Imperio (véxase explicación política en J. Touchard, *Historia de las ideas políticas*, Tecnos, Madrid, 1985, pp. 149-152).

lanzada polo rei, el di: «Con estas pato ei e frango» (18, 14, v. 30), é dicir, coas armas consigo o que desexo, as cousas boas da vida.¹⁷ Por suposto, isto non é unha confesión do propio inculpado, senón unha ficción de Alfonso X para representalo como tal.

Johan Airas de Santiagó, trobador burgués, coa intención de descalificar as prácticas dos agoiros, fai unha contraposición entre un grupo de paxaros que podemos chamar carroñeiros, os utilizados neses vaticinios, e outro grupo deles seleccionado entre os máis apetecibles culinariamente (63, 50). Aparecen nesta cantiga os tres elementos que C.P. Martínez Pereiró califica de «básicos» nalgúns dos textos satíricos sobre as artes adiviñadoras: as aves, a comida e, obviamente, o exercicio da visión do futuro ou do descoñecido.¹⁸ Johan Airas expresa o seu humor afirmando que prefire estar acompañado por un «capon cevado» (v. 13), unha «patela gorda»¹⁹ (v. 16) ou unha «perdiz» (v. 20), antes que por «gran[de] corvo carnaçal» (v. 7), «bulhafre» (v. 17), «voutre» (v. 17) ou «viaraz» (v. 17). Entre estas rapaces, a primeira e a terceira son realmente repulsivas, as outras dúas, o azor e a meixengra, non tanto, pero todas elas coa súa mala imaxe aumentada polo feito de establecer o trobador unha comparación no plano comestible, aínda que como simple recurso poético, entre elas e as tres que el escolle para o pracer do seu aburguesado gusto.²⁰

Gil Perez Conde fai alusión a un tópicos malicioso que asociaba o consumo de galiña coa perda da coraxe. O trobador narra unha ficticia orde do rei segundo a cal:

A concellos e a cavaleiros
mandan comer vacas e carneiros,
mais non cômian galinhas na guerra;
ca diz que dizen os aguireiros
que será perdimento da terra.

Cômian porcos frescos e toucinhos,
cabritos, cachaçe e ansarinhos

¹⁷ Para outras interpretacións deste pasaxe, ver F. Magán Abelleira e X.X. Ron Fernández, «Algunhas consideracións ecdóticas e hermenéuticas sobre a cantiga “Don Gonçalo, pois queredes ir daqui pera Sevilla” (B466) de Alfonso X O Sabio», *Revista de Poética Medieval*, III (1999), pp. 131-145.

¹⁸ C.P. Martínez Pereiró, *Natura das animalhas. Bestiario medieval da lírica profana galego-portuguesa*, A Nosa Terra, Vigo, 1996, p. 39.

¹⁹ A forma «patela», que Lapa non identificou (cf. M. Rodrigues Lapa, ed., *Cantigas d'escarnho e de mal dizer dos cancioneiros medievais galego-portugueses*, Edições Sa da Costa, Lisboa, 1995, p. 355), parece claro que fai referencia á femia do pato, como así o entendeu J.L. Rodríguez (*El cancionero de Joan Airas de Santiago*, Universidade de Santiago de Copostela, Santiago de Compostela, *Verba*, anexo 12, 1980, p. 287).

²⁰ Sobre o consumo de carne de voutre, non podemos deixar de mencionar unha cantiga de amigo, de Estevan Coelho, polo chamativo do caso, aínda que se saia do noso ámbito satírico propiamente dito; nela, a unha «dona» de «voz manselinha» dedúcenlle que está namorada, afirmación esta que é contextualmente tan obvia, que na «fiinda» a muller resposta con certa ironía: «Avuitor comestes, que adivinhades» (29, 1, v. 13), do que debemos entender que a inxesta de tan repugnantes carnes era un recurso forte e eficaz que, no ambiente adiviñatorio, outorgaba tal capacidade.

mais non cômian galinhas na guerra;
ca diz que lhi dizen os devinhos
que será perdimento da terra

(56, 12, vv. 6-13)

porque dicían os agoiros que se o facían perderían a guerra, forma moi subtil de acusar de covardía a eses cabaleiros. Nótese que se citan unicamente carnes como menú de batalla, unhas mellores e outras peores, porque a identificación dun tipo de alimento cun grupo social nunca foi absoluto.

Entre o que podíamos chamar carne lixeira estaría tamén unha que se consideraba «melancólica» e favorecedora da fermosura,²¹ a de lebre, obxectivo de caza que perseguían os máis esixentes padais, como podían ser os dos privados de Alfonso X. Entre eles contábase un tal don Gil, ó que o rei cataloga como certamente inepto, ata tal punto que para chegar á total ridiculez o único que lle faltaba era ser mal cazador, e especifica dicindo que así sería de verse con cans e con roupas que lle impedisen atrapar simplemente unha «lébor», aínda que vise mil delas (18, 25, v. 6). Nesta cantiga cítase ó xabaril, pois unha das ridiculeces de don Gil era velo con incomodísimas botas altas feitas coa pel deste animal; aínda que aquí non se fai ningunha alusión ó seu valor culinario, sábese que non só a súa pel (importante motivo para a súa captura, como tamén o era coa lebre e co coello), senón tamén a súa carne, eran aproveitadas pola poboación en xeral.²²

A carne de porco (do que se sacaba tamén a graxa máis utilizada nese momento), sobre todo se estaba salgada, era entendida como máis axeitada para as xentes de poucos recursos ou, en xeral, para a poboación rural (tan dependente dos seus animais domésticos), sobre todo no século XIV, cando o consumo de gando vacún ofrecía distinción social a un número crecente de cidadáns que dispoñían do diñeiro da nova economía burguesa. Nestes parámetros encádrase perfectamente a burla de Fernan Garcia Esgaravunha (43, 4) á famosa «ama» á que Johan Soarez Coelho cantara como se fose unha señora nobre, no ciclo de sátiras que esta ruptura da norma motivou. Aquí, Esgaravunha preséntaa como muller propia para traballos de pouca consideración, entre os que estaban preparar moi ben «ventrullo» e «morcela» (v. 24) ou «sourico» (v. 27); notamos, ademais, que o acompañamento de adxectivos como «melhor» e «bon» trae unha carga irónica que desprestixia a eses alimentos independentemente de cómo estean preparados, pois tal era a intención clasista do trovador. Esta mesma cantiga dános outros dous termos propios da cultura carnívora: «verrões» (v. 15) e «galiões» (v. 17), o primeiro deles asociado a unha clase de porco, aquel usado como semental ou que simplemente non foi castrado, e o segundo a galos aínda novos. E, abundando na terminoloxía, localizamos outra forma de chamar ó porcino nesa época, «bodalho», nunha composición do conde don Pedro de Portugal (118, 4),

²¹ T. de Castro Martínez, *La alimentación en las crónicas*, p. 275.

²² A.H. Oliveira Marques, *Ensaio da História Medieval Portuguesa*, Vega, Lisboa, 1980, p. 29.

na que aparece como simple alcume, que permite facer a burla usando un paralelismo de relacións: entre dous amantes, por un lado, e, por outro, entre os animais dos que tomaron os sobrenomes, o xa citado «bodallo» e a «camela».

Entre as posibilidades de tomar esta carne estaba a «cachaça», normalmente salgada. Xa a mencionamos en (56, 12) e volvemos agora sobre ela, nun texto de Pero da Ponte que critica novamente a un avarento rico home. Este señor escatimaba a comida ós seus serventes mouros, ofrecéndolles fundamentalmente cabeza de porco (120, 4). Este feito merece varios comentarios. En principio, socialmente este era un plato destinado a persoas de rango inferior (non era un animal dos selectos e ademais estaba salgado), pero non podemos esquecer que estes serventes eran musulmáns, é dicir, que relixiosamente tiñan prohibido o consumo deste produto, (entre outros moitos, como calquera animal que tivese cabeiros ou garfos, os que comen substancias repugnantes, ou tamén o gato e o can).²³ Aínda que sen confirmar totalmente, parece certo que entre a poboación musulmana da Península Ibérica non houbo un respecto moi escrupuloso por esta norma étnica referente á carne porcina²⁴ e, de feito, aquí temos un exemplo, xa que da lectura e interpretación da cantiga deducimos que o problema que tiñan coa *cachaça* non era relixioso, senón puramente material, pois estaba tan dura, de vella, e tan salgada, que non era posible cociná-la, nin polo procedemento da cocción, «ca nunca xe lhi cozerá» (v. 11). A forma máis recurrida para preparar a carne en xeral era o asado, pero, tratándose da que estaba curada con sal, o cocido facíase necesario, tanto que fose unha preparación completa como que se tratase dun paso previo²⁵ para ser asada ou fritida despois.²⁶ Neste caso concreto, non podían ter moitas pretensións, senón que, de querer aproveitala, simplemente

Nenos mouros, a meu cuidar,
poi-la viren, nona querran;
mais, se a quiseren filhar,
darei-vos como lhi faran:
i-la-an logo remolhar,

²³ Estes dous eran *inmonda animalia* tamén para os cristiáns, segundo o dictaban os *Libros Penitenciais* nos que a Igrexa imponía as normas da Biblia, pero, aínda así, nas épocas de fame foron consumidos; concretamente hai constancia de que así sucedeu en 1136 en León (T. de Castro Martínez, *La alimentación en las crónicas*, pp. 198-200 e 278-279).

²⁴ Explicase este punto, con bibliografía histórica precisa, en T. de Castro Martínez, *La alimentación en las crónicas*, p. 169, sobre todo na nota 14.

²⁵ Para exemplificar o procedemento da precocción escollemos a seguinte receita do xa citado *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, seleccionando as partes interesantes: «Tomarão a carne do carneiro ou do porco fresco ... e deitá-la-ão numa panela ... e deitar-lhe-ão pouca de água ... depois de cozido, tirá-la-ão deste caldo ... Então pô-lo-eis sobre as brasas até vos parecer que a mal-assada é corada ... Então deitaremos uma pouca da manteiga na sertã e torná-la-eis a deitar virada» (Cf. G. Manuppella, ed., *Livro de Cozinha*, receita XIV, pp. 29-31).

²⁶ Cf. O. Redon, F. Sabban e S. Seventi, *Delicias de la gastronomía medieval*, trad. M. Wacquez, Anaya-Mario Muchnik, Madrid, 1996, p. 56.

ca assi soen adubar
a cachaça, quando lha dan.
(120, 4, vv. 15-21)

Os relixiosos eran os menores consumidores de carne, en xeral, movidos polos preceptos da Igrexa e por ser este alimento considerado como incitador ó pecado sexual.²⁷ Este precepto era herdeiro da normativa bíblica sobre a pureza dos animais e a licitud do seu consumo por parte dos fieis.²⁸ Pero, co paso do tempo e coa chegada de membros da nobreza laica a postos relevantes na Institución, esa virtude foi decaendo, servindo de motivo para a xa predisposta sátira anticlerical. Johan de Gaia foi un dos cultivadores deste tipo de críticas, e para o que aquí interesa é importante unha composición dirixida ó bispo de Viseu, don Miguel Vivas, ó que parece con fama de bon bebedor e comedor (66, 3). Nun ficticio diálogo entre autor e aludido, o primeiro vaille ofrecendo diversas viandas tentadoras das que o alto cargo eclesiástico acostumaría a saborear en cantidade, entre as que seleccionamos «boas assaduras» (v. 16), ou sexa, grandes carnes asadas, e «gorda garça parda» (v. 10), ave que polo seu exotismo en terras galegas ou portuguesas hai que considerar como alimento para auténticos privilexiados, pero que o trovador tiña que coñecer de vela nas mesas,²⁹ máis aínda se, como neste caso, o animal ten un peso suculento. Don Miguel, ante as diferentes invitacións, vai respondendo con preocupación pola cor do seu nariz, indicador claro da súa afección ó viño, entendido aquí como necesario acompañante das carnes especificadas.

En definitiva, os trovadores, no seu facer satírico, utilizaron a imaxe da comida fundamentalmente como elemento do grupo das críticas sociais que non mostran un especial interese moralizador, centrándose en ridiculizar ós ricoshomes e ós infanzóns empobrecidos e avaros, seguindo estes poetas un camiño retórico, esaxerado moitas veces, que identificaba a escaseza de manxares coa falta de prestixio social.³⁰ Non se pode definir esta temática como formadora dun ciclo, xa que funciona como un elemento máis nestas críticas que son, unhas veces, de carácter social e, noutros casos, puramente persoais. O que sí se debe destacar é que os poetas que legaron estas cantigas son todos eles da nobreza, mesmo de círculos de moita importancia, concentrándose cronoloxicamente nos anos de creación da segunda metade do século XIII e cunha relación persoal, se exceptuamos a Johan de Gaia e a Fernan Gacia Esgaravunha, con

²⁷ Cf. T. de Castro Martínez, *La alimentación en las crónicas*, p. 127.

²⁸ Véxase en Deuteronomio, XIV, 3-21.

²⁹ Sobre o uso trobadoresco galego-portugués, nos diferentes xéneros, dos nomes de animais, véxase M. Brea López, J.M. Díaz de Bustamante e I. González Fernández, «Animales de referencia y animales de significación en la lírica gallego-portuguesa», *Boletín de Filología*, XXIX (*Homenagem ao Professor Rodrigues Lapa*) (1984), pp. 75-100.

³⁰ Véxase a contextualización e as relacións entre os campos semánticos en G. Lanciani e G. Tavani, *As cantigas de escarnio*, trad. S. Gaspar, Edicións Xerais de Galicia, Vigo, 1995, pp. 153-154.

Alfonso X (na súa etapa de rei e tamén na de infante de Fernando III), de aquí que, aínda que non sexa un ciclo, sí que pode ser entendido como motivo maioritariamente cultivado por un grupo de autores histórica e poeticamente relacionados. Falan maioritariamente do momento do xantar, aínda que se podería entender como sinónimo de comer en xeral, incluído o caso do pouco popular imposto de mantenza da visita do rei, quedando case como unha anécdota o tratamento da cea ou da merenda. Polo que respecta ó alimento da carne, destaca, ademais da vaca como grande subministradora das cocinas, o gusto que parecía haber polas aves no padal da nobreza e das casas ricas (con variedade de especies, citadas con expresiva adxectivación), xunto á identificación do consumo de porco cos viláns, tremendamente visible no exemplo da «cachaça» salgada ofrecida ós serventes mouros. Queda por completar o cadro das categorías alimenticias coa análise das citas trobadorescas sobre o consumo de pan, viño, peixes, verduras e froitas e, moi importantes por diversos motivos para este período culinario, as especias, ás que se lles prestará atención noutro momento.