

A PROPÓSITO DEL ALCOTÍN DEL *BUSCÓN*

Al profesor D. Eugenio de Bustos Tovar

La palabra *alcotín* no figura en las ediciones del *Buscón* anteriores a la edición crítica de Lázaro Carreter (basada principalmente en el llamado manuscrito *B*, por haber pertenecido a don Juan José Bueno), y en su lugar encontramos *letuario*, variante tanto del manuscrito (*S*), conservado en la Biblioteca Menéndez Pelayo de Santander, como de la primera edición (*E*), publicada en Zaragoza en 1626:

en una esquina por ser de mañana, tomamos dos tajadas de alcotín (letuario *SE*) y aguardiente (*B* 175.91).
y como yo era nuevo en el trato no les cayó en gracia a mis tripas el alcotín (letuario *E*), y tenía hambre como si tal no hubiera comido (*B* 176.104).

En ningún diccionario o vocabulario se ha localizado esta palabra; no figura en el *Registro Lexicográfico*¹, ni en parte alguna, circunstancia verdaderamente extraña porque los lexicógrafos del *Diccionario de Autoridades* no sólo utilizan textos de Quevedo continuamente para autorizar toda clase de términos y para ejemplificar sus definiciones, sino que, además, en muchísimos casos, recogen palabras inventadas por Quevedo o, por lo menos, documentadas por vez primera en sus obras, y las incluyen especificando esta circunstancia sin importarles el hecho de que, en ocasiones, fueran poco o nada usadas; claro que las citas de *Autoridades* referidas al *Buscón* no han sido tomadas del manuscrito *B*.

Una conspiración silenciosa parece haber relegado a *alcotín* al olvido: no aparece en refranes, ni en repertorios léxicos dialectales o de lenguajes especializados; el mutismo es total. Senabre Sempere asegura que se trata de un error de lectura, de una mala interpretación, y que tal vocablo nunca existió:

«Parece más acertado pensar en una copia defectuosa de una palabra que acaso estuviera en el original parcialmente borrada o tachada y de la que sólo se distinguieran con nitidez los extremos de las letras altas; una palabra como **diacitrón**, que designa una especie de corteza de cidra confitada que se parte en tajadas y con la que desayuna Calisto en *La Celestina* (VIII): «Dije, señor,

¹ Miguel Romera-Navarro, *Registro de lexicografía hispánica*, Madrid, C.S.I.C., 1951.

a Pármeno que fuese por una tajada de diacitrón». ¿No podría ser **diacitrón** lo que alguien leyó «alcotín»?»².

Como esta tranquilizadora conclusión no es completamente segura, voy a proponer una muy hipotética base etimológica³, pero antes es forzoso dar un largo rodeo: existen dos razones para sospechar que *alcotín* puede ser un arabismo: empieza por *al* y termina en *ín*. Que muchos préstamos del árabe entraron en castellano con el artículo árabe *al-* aglutinado es de sobra sabido; en cuanto a *-ín*, el sufijo árabe es propiamente *-í*, característico de los adjetivos de relación, pero en español hay ejemplos de vacilación entre *-í* e *-ín* en bastantes arabismos, quizá, como sugiere Walsh, por influjo de préstamos franceses y belgas con esta última terminación⁴; quizá, más probablemente, porque la terminación en *-í* resulta extraña y anómala en castellano⁵.

Sólo en el artículo de J. K. Walsh, en la *Contribución a la fonética del hispano-árabe* de Arnald Steiger⁶ y en el muy anterior *Glosario* de Leopoldo Eguílaz Yaguas encuentro referencia a un posible étimo: *cotí*, del ár. *quṭī* «de los

² Ricardo Senabre Sempere, «El Léxico literario», en *Actas de las II Jornadas de Metodología y Didáctica de la lengua y la literatura españolas: el léxico* (1990), pp. 11-27.

³ Esta hipótesis etimológica coincide en lo esencial con lo expuesto, primero en mi memoria de licenciatura (*Contribución al léxico de la Picaresca: arabismos*. Salamanca, 1985, p. 49 y ss.), y, posteriormente, en mi tesis doctoral (inédita): *Contribución al estudio léxico del «Buscón» de Quevedo*. Universidad de Salamanca, 1992, v. I, pp. 123-125).

⁴ John K. Walsh, «The hispano-oriental derivational suffix *-í*», en *Romance Philology*, XXV (1971-2), pp. 159-172. Hay que tener en cuenta también que *cotí* designaba un tipo de higo, y que *higo* en árabe es *tin*, circunstancia que pudo favorecer la aparición de la nasal final.

⁵ Max Leopoldo Wagner, en un artículo de título ya clarificador («Para la *-n* agregada en castellano y la *-l* portuguesa, agregadas como de costumbre tras vocal final tónica», en *R.F.E.*, XXI (1934), pp. 237-243), señalaba que «... terminaciones en *-í* final en palabras de más de una sílaba no existían antes de la dominación árabe (aparte de ciertas formas verbales, pero esto no hace al caso); de ahí la sustitución de otras terminaciones, las cuales, empero, pueden tener distinto origen en cada caso».

Lo cierto es que la *-n* antietimológica aparece tanto en palabras patrimoniales (*así* → *asín/asina*) como en préstamos (*jabalí* → *jabalín*, *-a...*) y que, como Wagner aseguraba, hay ejemplos suficientes «para atestiguar una tendencia existente en los dialectos vulgares hispano-portugueses a convertir la terminación *-i* en *-il* o *-in* (*-im*)» (*ibídem*, p. 240). En los *Índices del Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana*, Joan Corominas llega a incluir un pequeño apartado bajo el epígrafe «*-n* anorgánica en arabismos» y remite a *albardín*, *aloquín*, *alquiler*, *azacán* y *cicatero*, y, a propósito de *zarracatín* (<**saraqatī*), se dice en el *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico* (bajo *cicatero*): «No hay dificultad, en cambio, en la agregación romance de una consonante tras *-í* (como en *albañil*, *marguán*, etc.)».

Véase además, *infra*, la vacilación entre *cotín/cotí*, «golpe de revés dado a la pelota moviendo el codo hacia atrás», y la de *cotí/cotín*, «tela de algodón con rayas u otros dibujos usada comúnmente para cubiertas de colchones».

⁶ Steiger menciona en dos ocasiones la palabra *cotí* (<ár. *quṭī*); en ambos casos la define como «cierta clase de higos» y la caracteriza como término andaluz: en la primera ocasión, remite a Sevilla, pero, según se concreta en la última mención —en la que, además, se alude a Eguílaz—,

godos»⁷; *cotí* hace referencia a un tipo de higos y Eguílaz transcribe el testimonio de Almacorí según el cual esta especie era propia de Sevilla: «aquí en Sevilla hay muchas maneras de figos, ca hay figos xaharíes y doñegales y brevaes y cotíes»⁸. No obstante, es casi seguro que esta variedad se daba en una zona más amplia:

«Aunque los higos no tuvieron la importancia económica de las aceitunas, proporcionan un excelente ejemplo de la intensificación de la agricultura en la España islámica, que se manifiesta en la deslumbrante variedad de fruta de que disponían los consumidores. En el Calendario de Córdoba del siglo XIII, el *figus* (higo) latino fue traducido al árabe como *shayar*, «árboles» (la palabra específica para higo es *tin*), lo que indica que el higo era tan numeroso que llegó a ser el árbol por antonomasia (...). En Sierra Morena crecía una variedad de higos, que incluían el *qutiya* (gótico), *sha'ari* (peludo) y doñegal»⁹.

Carezco de más datos en los que se mencione el higo *cotí* o *qutiya*, pero –insisto– no parece que fuera una variedad limitada a una pequeña zona geográfica. Martín Alonso, en su *Diccionario del español medieval* (Salamanca, Universidad Pontificia, 1986), registra un *goden*:

«Adjetivo. S XIV y S XV. Dícese del higo maduro. Úsase también como sustantivo.» Y aduce dos citas: «Así como figos godenes e el luego dixo el Señor a mi» (*Biblia Medieval Romanceada*, ca. 1280; ed. de J. Llamas, v. II, 1955, 589), y «De breuas maduras que llaman godenes» (Álvarez de Villasandino: *Cantigas y decires*; ca. 1406; ed. de F. Delbosc, 400).

Creo que nos hallamos ante una variante de *cotí*, y seguramente con idéntico significado: «cierta clase de higos».

En lo que respecta a testimonios modernos que puedan relacionarse con esta variedad de higo, sólo he encontrado *cotio*, palabra, según Alcalá Venceslada, que es un adjetivo con el que se especifica al «higo pequeño de

no pertenece al andaluz sin más, sino al andaluz antiguo. (Ver *op. cit.*, Madrid, 1932, pp. 212 y 355.)

⁷ Carlos Vaíllo en su edición del *Buscón* (Barcelona, Ediciones B, 1988, p. 207) también cree que ésta podría ser la base de la palabra; añade que quizá *alcotín* «fuera un término –más o menos deformado o mal escrito–, derivado de *alcorza*»; en este último caso seguiríamos hallándonos ante un arabismo.

⁸ *Glosario etimológico de las palabras españolas (castellanas, catalanas, gallegas, mallorquinas, portuguesas, valencianas y bascongadas) de origen oriental (árabe, hebreo, malayo, persa y turco)*; Granada, Imprenta La Lealtad, 1886, p. 383.

⁹ Thomas F. Glick, *Cristianos y musulmanes en la España medieval (711-1250)*, Madrid, Alianza, 1991, p. 103. De hecho, la riqueza y variedad de higos se encontraba también fuera del área sevillana:

«Las higueras se extendían por todas partes. Se estimaban, sobre todo, los higos de Málaga, cuya belleza se hizo proverbial» (Henri Pérès, *Esplendor de Al-Andalus*, traducción de M. García-Arenal, Madrid, Hipérior, 1983, p. 198).

higuera a la que no es necesario cabrahigarla»¹⁰; pese a la dislocación acentual sufrida, puede reconocerse en este *cotio* un gran parecido fonético y semántico con el antiguo *cotí* o *qutiya*.

Ahora bien, ni Dozy, ni Neuvonen, ni Maíllo¹¹, mencionan este *cotí*; no aparece tampoco en el *Tratado de los simples* de Ibn al-Baytar; ni, por otro lado, en el *Tesoro* de Covarrubias, el *Diccionario de Autoridades*, el *DRAE* o el *Diccionario de uso* de Moliner.

Retomemos el hilo: ¿qué puede hacernos pensar que el *alcotín* del *Buscón* pueda tener algo que ver con este *cotí*? En principio, no demasiado. Conven-gamos en que, si *alcotín* no es una palabra fantasma y en su lugar aparece a veces *letuario* –sin que el contexto sufra modificación alguna–, ambas palabras deben guardar algún tipo de relación; de entrada, es evidente que designan algo comestible y sólido, puesto que toman tajadas; es probable, además, que *letuario* funcione como hiperónimo de *alcotín*, porque había muchas clases de letuarios o electuarios en la acepción farmacológica, y también en la de «dulce»¹²; en este caso, *alcotín* sería un tipo de letuario elaborado con higos, es decir, una especie de mermelada cuyo componente básico serían los higos. Ahora bien –según me informa el profesor De Bustos Tovar–, se da la circunstancia de que, al menos en determinadas zonas, desayunar un trozo o *tajada* de pan de higo ha sido –quizá aún lo sea– costumbre habitual. Cierta o no, esta hipótesis etimológica resulta lo suficientemente sensata como para merecer ser tenida en cuenta¹³.

¹⁰ Antonio Alcalá Venceslada, *Vocabulario andaluz*, Madrid, Imprenta de S. Aguirre, 1951, p. 175.

¹¹ R. Dozy and W. Engelmann, *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'Arabe*, ed. de E. J. Brill, Leyde, 1869, 2.^a edición. Tampoco se encuentran referencias en el *Supplément aux dictionnaire arabes*, igualmente de R. Dozy, ed. de E. J. Brill, Leyde, 1881.

Eero K. Neuvonen, *Los arabismos del español en el siglo XIII*, Helsinki, Imprenta de la Sociedad de Literatura Finesa, 1941.

Felipe Maíllo Salgado, *Los arabismos del castellano en la Baja Edad Media*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1991, 2.^a edición.

¹² Entre unos textos y otros de los que aduce Miguel Herrero se pueden entresacar los siguientes tipos de confituras: de peras (el dulce correspondiente se llamaba *perada*), de membrillos, de cantueso, de uvas, de berenjenas, de nueces, de flor de nogal, de orégano e hierbabuena, de flor de azahar, de flor de calabaza, de flor de borraja, de rosa, de tallos de lechuga, de raíz de escorzonera, de membrillos, de cascós de naranjas... (ver *Oficios populares en la sociedad de Lope de Vega*, Madrid, Castalia, 1977, pp. 148-156). Y, sin duda, habría todavía más.

¹³ La profesora Concepción Vázquez de Benito, ya cuando estaba haciendo la tesina, me indicó otros dos étimos posibles teniendo en cuenta las deformaciones –muchas veces enormes– sufridas por los términos médicos y farmacéuticos en el paso del árabe al castellano; no hay que olvidar que el *electuario* era, en primer lugar, «un medicamento de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuesto de varios ingredientes casi siempre vegetales y cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar», y que, sólo con significado derivado, era «una golosina», «una especie de mermelada». Los étimos propuestos son:

Con todo, sigue resultando muy desconcertante la ya comentada ausencia de este término en todos los registros lexicográficos consultados: debemos pensar que o tiene razón Senabre y *alcotín* es una ilusión óptica, o estamos ante una de esas palabras que tan rápidamente como se impone cae en desuso, bien por desaparecer lo referido, bien por ser sustituida por un sinónimo, bien por existir palabras de sonido muy parecido y significado diferente, bien por otras causas. Si *alcotín* significara, en efecto, «pan de higo», la primera causa debería ser desechada, pues la realidad referida se ha conservado hasta hoy; aunque quizá se pensaba en una variedad concreta de higos. En cuanto a homófonos o cuasihomófonos, sólo existían *alcotán* y *alcotón*, palabras que pudieran haber favorecido la desaparición de *alcotín*, pero en ningún caso determinarla¹⁴.

En cualquier caso, dada la importancia de un texto como el *Buscón*, merece la pena detenerse un poco más en la posible realidad referida por *alcotín* y en el contexto en que se documenta la palabra: actualmente el pan de higo se elabora con higos secos picados y amasados con algo de aguardiente y prensados con ramitas de hinojo; en algún caso lleva almendras incrustadas en la masa. También puede prescindirse del aguardiente, y a veces va enteramente cubierto de semillas de sésamo o ajonjolí.

a) Una forma más de *alcatenez*. Según el *D.R.A.E.* y el *D.T.M.A.* (VV.AA., *Diccionario de Textos Médicos Antiguos* –en prensa–, v. I, p. 110), el *alcatenez* o *alcatenes* era un «medicamento que, mezclado con aceche, se empleaba para curar llagas y úlceras de los perros y aves de cetrería».

b) Más probablemente, una deformación de *cobti*, uno de cuyos componentes era la miel. *Cobti* con acentuación paroxítona, aparece como «vngüento egypciaco» en el *Diccionario médico* de J. A. de los Ruyzes de Fontecha (Alcalá, 1606), tal como transcribe Gili Gaya en el *Tesoro*.

Ambas palabras designaban ungüentos curativos. No es fácil establecer conexiones semánticas claras entre el significado de *alcotín* –si de verdad es un tipo de letuario– y los de estos dos étimos, pero tampoco sería la primera vez que se produjeran cambios tan radicales.

Antonio Rey Hazas, en su edición del *Buscón* (Madrid, S.G.E.L., 1983, nota 304), propone otra etimología y otro significado; dice así: «quizá el *alcotín*, como *alcocín* o *malcocinado*: “menudo de carnero”, se refiere a este tipo de alimentos que, en efecto, se tomaban de mañana y acompañados de aguardiente en Madrid hasta hace pocos años». Y pone esto en relación con la expresión de Pablos *vive de tripas horras*, igual a «vive con las tripas vacías» y «vive de tripas vacías». El juego de palabras y de alusiones no tendría nada de excepcional en Quevedo, pero quedarían en pie todas las dificultades de documentación y evolución de la palabra, además del inconveniente de ser *malcocinado* un término muy distanciado semánticamente de *letuario*.

¹⁴ Aunque ya Covarrubias recoge un *cotín* –que él relaciona con *codo* y Corominas con *cutir*– con variantes *cotí*, *cobti*, *cotí* y *codín*, es imposible tender puentes semánticos entre el significado de una palabra usada en el juego de marro para indicar un tipo de golpe de pelota y cualquier significado aceptable para *alcotín*, teniendo en cuenta el contexto del *Buscón*. La existencia de este *cotín*, por tanto, no pudo influir en la presunta desaparición de *alcotín*.

En el caso de *cotí* (*cutí* o *cotín*), «tela de lienzo rayado usada para colchones y almohadas», procedente del francés *coutil*, ni siquiera cabe la duda de que pueda existir relación, puesto que, además de presentar igualmente incompatibilidad semántica, es palabra documentada por primera vez en el *Diccionario Castellano con las Voces de Ciencias y Artes* de Terreros, publicado en 1786-89.

He buscado infructuosamente en libros de cocina del Siglo de Oro una posible receta para el pan de higo; que Diego Granado no ofrezca indicaciones para su confección no causa demasiada extrañeza, pero que tampoco el exhaustivo F. Rodríguez Motiño lo haga no deja de producir cierta perplejidad¹⁵: ¿se juzgaba el pan de higo como un dulce de escasa categoría, indigno de figurar en los buenos recetarios al lado de manjares más selectos?, ¿no merecía la pena describir su proceso de elaboración por ser extremadamente simple? Quizá esas fueran las razones, pero distan de ser convincentes: en esos libros de cocina se incluyen infinidad de recetas de platos muy humildes y/o muy fáciles de cocinar.

Todavía más extrañeza suscita el que tampoco los tratados gastronómicos andalusíes ofrezcan información relacionable con el pan de higo¹⁶; bien es verdad que sólo en los últimos años se ha empezado a estudiar seriamente este aspecto de la cultura árabe-andaluza, pero, aún así... Aunque no parezca justificado dudar de la existencia del pan de higo sólo porque no encontremos indicaciones sobre su elaboración, quizá sí sea necesario replantear la cuestión: E. García Sánchez, al estudiar los panes propios de las épocas de escasez, indica:

«De las frutas carnosas (peras, manzanas, higos, membrillos, etc.) también se elaboraba pan; se dejaban secar al sol, se tritaban y, una vez mezclada la harina resultante con la de otros cereales, se amasaba con algún aceite y levadura y se panificaba. En bastantes casos, las frutas eran previamente cocidas o maceradas en agua dulce, a fin de contrarrestar su acidez»¹⁷.

Si el antiguo pan de higo, precursor de su homónimo actual, en principio hubiera sido considerado una variedad de pan, más que un tipo de dulce, contaríamos con una explicación suficiente para justificar la ausencia de referencias a su elaboración en los recetarios. Pero, con todo, no cabe la menor duda de que Pablos y don Toribio no toman el aguardiente con un trozo de *pan* –por muy latamente que entendamos el término–, sino con un bocado de dulce.

¹⁵ Diego Granado, *Libro del arte de cocina (1599)*; introducción de J. del Val, Madrid, 1971. Signatura 4-101118 de la Biblioteca Nacional.

F. Martínez Motiño, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conserjería, 1611*. Signatura R-1472 de la Biblioteca Nacional.

¹⁶ No hay alusiones en el *Tratado de los alimentos* de Ibn Zühr (Avenzoar) (ed., trad. e introducción de Expiración García Sánchez, Madrid, CSIC, 1992), ni en la selección recogida por Lucie Bolens en *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII* (trad. de M. Asensio Moreno, Madrid, 1992). Tampoco se menciona nada al respecto en Mikel de Epalza, *Los musulmanes y los dulces: turrónes, miel, pasas, pasteles* (Jijona, 1983), ni en Ambrosio Huici Miranda, «La cocina hispano-magribí durante la época almohade» (*R.I.E.E.I.*, V, 1957, pp. 137-141).

¹⁷ «La alimentación en la Andalucía Islámica: estudio histórico y bromatológico. I: cereales y leguminosas», en *Andalucía Islámica (Textos y estudios)*, II-III (1981-82), pp. 139-176.

Ahora bien, sabemos que dentro de los platos de repostería se recurría a los higos secos: se usaban por ejemplo en la *Torta de diversas materias a la Napolitana*, pero esta torta, al igual que otros dulces similares, por fuerza tenía que salir bastante cara (requería también almendras, piñones, dátiles, huevos, especias, etc.)¹⁸, y nuestro alcotín, letuario, o lo que fuera, era –según siendo–, con toda seguridad, un bocado modesto: no sólo porque la vendedora se lo ofrece de balde a dos muertos de hambre como Pablos y don Toribio, sino además porque el letuario por excelencia (el de naranjas, que se hacía con cáscaras de esta fruta y miel), también lo era: recuérdese que la miel era entonces un producto mucho más barato que el azúcar. Precisamente los higos se relacionaban con la gente humilde y de pocos medios: se decía de algo sin valor que *no valía un higo*; de algo indiferente que *no importaba un higo*; al paupérrimo (o al avariento miserable) se le llamaba *medio higo* porque se le imaginaba comiendo medio higo al mediodía y reservando la otra mitad para la cena (Covarrubias).

Pese a todo, el higo no era una fruta despreciada; al contrario, era estimada especialmente por su dulzor: *Al moço goloso, higo a dinero*¹⁹; pero entonces sólo las conservas exquisitas, nacionales o de importación, alcanzaban mucho precio; las frutas frescas –salvo variedades especiales– eran asequibles a todos; y el pan de higo, al hacerse simplemente con higos secos, podía incluso salir más barato que una confitura de higos.

Para terminar, debe recordarse que los testimonios sobre la costumbre de tomar aguardiente por la mañana junto con un bocado dulce, son muy numerosos. El mismo Góngora se las prometía muy felices si contaba con ello:

«Traten otros del gobierno/ del mundo y sus monarquías/ mientras gobiernan
mis días/ mantequillas y pan tierno/ y las mañanas de invierno/ naranjada y
agua ardiente/ y ríase la gente».

La *naranjada* era una conserva que se hacía de naranja –tal como aclara Covarrubias–, una confitura de cortezas de naranjas amargas sumergidas en miel, y eso era lo que se entendía generalmente al hablar de *letuario*²⁰.

Esta forma literal de *desayunar*, pues el aguardiente y su correspondiente letuario se tomaban en ayunas, era la habitual para muchas personas, que así espantaban el frío matutino y se prevenían además contra la bilis, aparte de

¹⁸ Diego Granado, *op. cit.*, p. 148. En otra receta de plato dulce –la costrada de ciruelas pasas y guindas secas– se recurre a «higos secos de barriles cortados a pedaços» (*ibidem*, p. 317).

¹⁹ Sebastián de Horozco: *Teatro universal de proverbios*, ed. de J. L. Hernández, Salamanca, Universidades de Groningen y Salamanca, 1986. Refrán número 231, p. 111.

²⁰ Ver Néstor Luján, *La vida cotidiana en el Siglo de Oro español*, Barcelona, Planeta, 1988, pp. 14-6. Diego Granado, en su *Libro del arte de cocina*, incluye la receta para confeccionar el letuario de naranjas (ed. cit., pp. 399-440).

que, como se aprecia en las citas, podía tomarse en la calle gracias a los vendedores ambulantes, que pregonaban su mercancía gritando: «¡Al aguardiente y letuario!»²¹.

ELENA BAJO PÉREZ

²¹ Matilde Santamaría Arnáiz, «La alimentación», en *La vida cotidiana en la España de Velázquez*, Madrid, Temas de Hoy, 1989, p. 321.

Dice esta estudiosa que este primer desayuno (había otro posterior con torreznos) era mal visto porque al venderse en la calle daba ocasión para que la gente, so pretexto del frío, quebrantase el ayuno; indica también que se aducían razones sanitarias para vedar su venta —me imagino que por falta de higiene y por favorecer el alcoholismo—. Sorprende que califique esta forma de desayunar apta «sólo para estómagos de entonces», porque me consta que en León y Asturias, al menos en las zonas mineras montañosas, todavía hay gente que empieza el día con un vasito de aguardiente y unas galletas, y hasta hace dos o tres décadas muchos hombres y mujeres desayunaban así en sus casas o en los bares y cantinas.