

## De América a Europa: Denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas



ERLA ERLENDSDÓTTIR, EMMA MARTINELL E INGMAR SÖHRMAN, EDITORES. 2017.  
MADRID, FRANKFURT: IBEROAMERICANA, VERVUERT. 415 PÁGINAS.



Ewa Stala

Universidad Jagellónica, Polonia  
ewa.stala@uj.edu.pl

Es un lugar común que los españoles se maravillaron con la belleza y la riqueza del continente americano. Tampoco debe extrañar tanto: esta misma reacción acompaña también a los que en nuestros tiempos logran (re)descubrir un poco de esta parte del mundo<sup>1</sup>. Como bien aseveró Antonio Torres al principio de la monografía en cuestión, “la lengua fue prácticamente el único instrumento, al lado de las representaciones visuales, con el que se dio a conocer un nuevo mundo físico, social y cultural” (p. 35). Y como agrega Rafael Cala Carvajal “los nuevos productos (con su denominación) no solo se introdujeron en el sistema lingüístico, sino también en el culinario” (p. 90). Y en realidad este es el tema que desarrollan los autores de *De América a Europa: Denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas*: el papel de la lengua en la descripción del Nuevo Mundo junto con la huella lingüística y cultural que han dejado y siguen dejando los descubrimientos culinarios en Europa. Como bien se sabe, en semejantes circunstancias la lengua dispone de tres mecanismos: sustituir lo desconocido por lo conocido y llamar a un *caimán cocodrilo*; servirse de la lengua materna y derivar un nombre nuevo (así, un *quirquincho* es un *armadillo*), o emprestar una palabra autóctona y adaptarla a los moldes del idioma receptor. Todos estos mecanismos, más varios fenómenos de índole histórica, historiográfica y culinaria, describen los veintitrés colaboradores procedentes de diversos países: España, Italia, Francia, Alemania, Holanda, Inglaterra, Suecia, Islandia, República Checa, Eslovaquia, Rusia, Polonia, Hungría, Turquía, Bulgaria y Finlandia. Los promotores de la idea (Emma Martinell Gifre de la Universidad de Barcelona, Erla Erlensdóttir de la Universidad de Islandia e Ingmar Söhrman de la Universidad de Gotemburgo) en 2014 les propusieron elegir entre diecinueve voces, todos nombres de productos vegetales, procedentes de lenguas americanas prehispanas (taíno,

caribe, náhuatl, quechua o aimara), y describir la suerte que han corrido algunos de ellos en sus propias lenguas. La lista de voces indicadas es la siguiente: *aguacate, batata, cacao, chile, enchilada, chirimoya, chocolate, coca, cocaína, guacamole, guayaba, jalapeño, maíz, mate, papa, papaya, quinua, tequila y tomate*.

La parte introductoria del libro (más allá de una presentación, pp. 9-13, e introducción, pp. 15-18) consta de tres capítulos (pp. 21-67), dedicados al fenómeno de la alimentación humana, los procesos lingüísticos que actuaron en la aparición de las nuevas denominaciones y, al final, un buen y útil resumen para cualquiera que se quiera ocupar de la transmisión de las voces americanas, con la descripción y tipología de las fuentes y su paulatino arraigo en Europa. Es una parte de suma importancia porque tras la lectura, el lector tiene cierta herramienta teórica para observar de cerca lo que sucedió en las respectivas lenguas. La parte segunda y a la vez principal (pp. 71-391) es la descripción y análisis de la presencia de las voces elegidas en las lenguas románicas (español, catalán, portugués, francés, italiano, sardo, rumano), germánicas (alemán, holandés, inglés, danés), eslavas (búlgaro, checo, eslovaco, polaco, ruso), pero también griego, turco y dos lenguas finougrias (húngaro y finés). Así se cubre el espectro de la mayoría de las lenguas europeas.

Inevitablemente (y no es ninguna crítica) casi todos los capítulos empiezan de la misma manera: contando sobre los primeros contactos entre el mundo europeo y el americano. A veces fue un contacto directo (como en el caso del español o portugués); en otras circunstancias, indirecto (donde las principales vías de contacto han sido el francés, el italiano y el alemán). Luego siguen las informaciones de diversa índole: las formas de las voces importadas y, en algunas ocasiones, sus variantes todo para describir su adaptación a nivel ortográfico, fonético-fonológico, morfológico o semántico. De ahí, las definiciones léxicas, pero

<sup>1</sup> Basta con leer el último libro de Douglas Preston, *The lost city of the Monkey God* (*La ciudad perdida del Dios Mono*) para revivir la extrañeza y encantamiento de los que hace siglos llegaron a América.

también los derivados o hasta las frases hechas que con el tiempo se crean al asentarse algunos vocablos en la lengua meta. Algunos autores citan las variantes dialectales o la etimología popular que acompaña a algunas voces pero también todo tipo de información adicional. Por ejemplo, Myriam Mereu, en el capítulo dedicado al sardo, empieza con una descripción sobre el origen y variedades del sardo y hasta un esbozo histórico sobre Cerdeña. Ahí hay que mencionar que no todos concuerdan con Max Leopold Wagner en que es la lengua más cercana al latín (Ma czak 1985, 1990). También Elena Kórenova introduce algunos detalles de la historia del ruso en el tiempo de la aparición de las voces analizadas. Igualmente vale un elogio el pequeño esquema presentado en la página 256 por Boriana Kiuchukova-Petrinsaka sobre los vehículos mediante los cuales las palabras amerindias llegaron a búlgaro. Otros optan por una información de índole alimentaria o histórico-cultural. Es el caso, entre otros, del capítulo dedicado por Marzena Chrobak al polaco, sus semblanzas de la infancia a propósito del neologismo traducido al español *producto chocolatosímil*, comprensible para los que recuerdan la pobreza en los tiempos comunistas. Asimismo, se podría disputar si acaso el polaco *ziemniak* es realmente un calco del alemán *Erdapfel* ‘manzana de la tierra’ o más bien el producto directo de la síntesis lexical que se produce (alemán *Erdapfel* ‘manzana de la tierra’ > polaco *jablko ziemne*, ídem > polaco. *ziemniak* ‘patata’). De la misma manera vale la pena rectificar que la voz *cacao* en rumano aparece en los manuscritos de 1789 y, ya oficialmente, en el diccionario rumano-alemán de H. Tiktin de 1886.

Los autores, con evidente pasión y un lujo de detalles, describen las tradiciones alimentarias, las “aventuras” de las voces elegidas, la historia de los contactos internacionales; y así, al leerlos, profundizamos los conocimientos no solo sobre el léxico europeo, sino también sobre las tradiciones y la cultura en sentido amplio: una vez más se evidencia que la lengua funciona inserta en condiciones socio-culturales concretas. Hasta nos enteramos de que desde 2013 en Argentina el mate fue declarado “infusión nacional”, aunque “los reyes del mate” son los uruguayos... Destacan las descripciones de algunos productos en portugués o las sabrosas (en todo el sentido de la palabra) citas sobre la gastronomía turca.

Otro valor del libro reside no solo en rica bibliografía de diccionarios etimológicos, diccionarios de uso, diccionarios bilingües o históricos, sino también en la relación de fuentes históricas (tratados, crónicas, etc.) y *corpus* electrónicos. A pesar de ser una monografía colectiva, todo el libro mantiene un buen ritmo y una estructura transparente y lógica.

El amplio abanico de las lenguas investigadas (desde el portugués hasta el turco) nos da el espectro casi completo

de todo el continente, aunque llama la atención la predilección de los autores por algunas voces que, modificando el término acuñado por Geckeler (en Lüdtke, Schmitt 2004), se podrían llamar *paneuropeísmos*: *cacao*, *chocolate*, *patata*, *tomate*, *maíz*<sup>2</sup>. Vemos que el estudio no solo comprende estas mismas formas importadas a las lenguas europeas, sino que también se amplía a las situaciones en que algunas de ellas optan por un lexema (simple o compuesto) de su repertorio natal dejando de lado las voces amerindias (holandés *Aardappel* para ‘patata’; polaco *pomidor* para ‘tomate’; rumano *porum*, polaco *kukurydza*, alemán *Turkisch Korn*, catalán *blat de moro* para ‘maíz’). Tal vez es el prestigio, un importante factor sociolingüístico, el que hace que las denominaciones de los productos de alta valoración social en la historia tipo chocolate se hayan importado prácticamente intactos en su forma, mientras que los nombres de las plantas utilitarias como el maíz o la patata hayan sido sustituidos en numerosas ocasiones por elementos nativos. Finalmente, unas advertencias prácticas: facilitaría a veces colocar la pronunciación de las voces adaptadas para mostrar la adaptación fonético-fonológica a todo lector que desconozca algunas lenguas.

El libro concluye con un pequeño resumen (pp. 393-396) y dos apéndices: “Corpus de voces amerindias prehispanas” (un recuadro muy práctico de todas las voces propuestas y sus equivalentes en las lenguas analizadas) y “La voz *cacao* en Europa” (un mapa de las partes de Europa elaboradas con la voz *cacao* y sus variantes desparrramadas por todo el continente).

Es cierto que no se han tenido en cuenta ni todas las voces indicadas ni todas las lenguas europeas. Faltan el ucraniano, el bielorruso o el serbocroata. Por alguna razón (¿predilección personal de los autores?, ¿lo internacional que han llegado a ser las voces elegidas?, ¿la relación entre las voces estudiadas y su entorno cultural?) no se han tenido en cuenta lexemas tipo *tequila* o *coca*. Pero es un buen comienzo de esta clase de estudios que muestran las interrelaciones entre el Nuevo y el Viejo Mundo. Y lo unidos que estamos a pesar de las diferencias: “Unidad en la diversidad” como reza el lema actual de la Real Academia Española.

Lo cierto es también que debemos agradecer esta aportación cultural y lingüística: sin todos estos hallazgos la gastronomía, la cultura y el léxico europeos serían mucho más pobres.

### Bibliografía

- » Mańczak Witold. 1985. “Le sarde est-il la langue romane la plus archaïque?” *Actes du XVI-ème Congrès International de Linguistique et Philologie Romanes*, vol. 2, 111-130.

<sup>2</sup> De hecho Geckeler habla de los *eurolatinismos* (al lado de *eurohelenismos*, *eu-roanglicismos* o *euroamericanismos*).

- » Mańczak Witold. 1990. "Le sarde, langue archaïque ou innovatrice?". *Studi Italiani di Linguistica Teorica ed Applicata* 19: 407-417.
- » Preston, Douglas. 2017. *The lost city of the Monkey God: A true story*. London: Head of Zeus Ltd.
- » Lüdtke, Jens y Christian Schmitt, editores. 2004. *Historia del léxico español: Enfoques y aplicaciones*. Frankfurt am Main: Iberoamericana.
- » Tiktin, Hariton. 2000 [1886]. *Rumänisch-deutsches Wörterbuch*. Cluj-Napoca: Clusium.