

Berta Gonzalez Saavedra. Reseña de Erlendsdóttir, Erla 2017. *De América a Europa. Denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas*. Madrid / Frankfurt: Iberoamericana / Vervuert. *Infoling* 1.6 (2019) <<http://infoling.org/informacion/Review370.html>>

El libro que presentamos en esta reseña es un volumen publicado a partir de un proyecto interuniversitario en el que han participado veintitrés profesores de dieciséis países europeos y cuya finalidad es recopilar el léxico de los alimentos, en voces amerindias, que entraron en Europa a partir del Descubrimiento de América, en 1492. El libro ha sido coordinado por las profesoras Emma Martinell Gifre (Universidad de Barcelona), Erla Erlendsdóttir (Universidad de Islandia) y el profesor Ingmar Söhrman (Universidad de Gotemburgo).

El libro consta de una presentación, a cargo de la doctora Nuria Estrella Gregori Torada, quien encuadra la obra en su contexto histórico con maestría y acierto, sin caer en tópicos nacionalistas, sino desde una perspectiva científica: las consecuencias lingüísticas del encuentro de la civilización europea con una nueva realidad lingüística y alimentaria.

La introducción a la obra ha sido realizada por los tres editores y en ella explican la razón y metodología que se exigió a los autores de cada capítulo para que hicieran su aportación: se trata de ver el resultado en veintitrés lenguas europeas de préstamos de lenguas prehispanas (taíno, caribe, náhuatl, quechua y aimara) que se introdujeron en Europa a través del español. Para ello los coordinadores del proyecto y editores del volumen seleccionaron un corpus de diecinueve palabras que representaran las lenguas prehispanas y los colaboradores tenían que elegir entre tres y cinco voces. Los términos, todos ellos vegetales, son: *aguacate, batata, cacao, chile, enchilada, chirimoya, chocolate, coca, cocaína, guacamole, guayaba, jalapeño, maíz, mate, papa, quinoa, tequila y tomate*.

Tras la presentación y la introducción, el libro se desglosa en dos partes principales: una primera llamada “De América a Europa”, en la que Emma Martinell Gifre, Antonio Torres y Erla Erlendsdóttir aportan en tres artículos tres factores importantísimos a la hora de comprender la obra en su totalidad, ya que también aparecen recogidos en cada uno de los capítulos: la introducción de nuevos productos a una dieta (“De productos desconocidos a alimentos familiares”, de Emma Martinell Gifre), los mecanismos lingüísticos subyacentes en la introducción de las nuevas realidades (“Los procesos de denominación de la nueva realidad americana”, de Antonio Torres) y las fuentes que introdujeron el léxico (“El camino de un texto, el camino de las palabras”, de Erla Erlendsdóttir. La segunda parte (que no existe como tal, sino que engloba las seis secciones siguientes) son los testimonios de las lenguas, es decir, los artículos redactados por colaboradores especialistas, hispanistas en su mayoría, pero no solo, dedicados a las palabras que ellos han seleccionado y que estudian en cada una de las veintitrés lenguas que conforman el muestreo del corpus.

Las secciones que constituyen la segunda parte del libro son seis y cada una de ellas está dedicada a una rama diferente de las lenguas indoeuropeas presentes en el continente europeo, salvo la última: la primera está dedicada a las lenguas románicas, la segunda a las lenguas germánicas, la tercera a las lenguas eslavas, la cuarta a otras

lenguas europeas. La quinta y última está dedicada a las lenguas finoúgricas. Cada una de las secciones consta de dos o más capítulos que recogen los ejemplos de varias de las lenguas que conforman cada una de las familias recogidas.

Por último, el libro tiene una sección conclusiva, redactada a la luz de los datos ofrecidos por las lenguas y recogidos en las secciones anteriores, además de dos apéndices, que son respectivamente un esquema de las voces estudiadas y un mapa que recoge la palabra *cacao* en Europa.

Hay además una pequeña sección final que es una recopilación de los autores en orden alfabético y de cada uno de ellos se da la información básica para situarlos en su contexto académico y profesional, de cara a entender y justificar la elección de cada uno de ellos como colaboradores de este interesante proyecto multilingüístico.

Veamos ahora sí la estructura de los artículos, que son el grueso que conforma la obra. Como hemos dicho en la descripción de la primera parte del libro, los tres factores que los coordinadores consideran primordiales a la hora de estudiar la aceptación y uso del léxico seleccionado en las lenguas europeas elegidas son el uso del producto en la sociedad, los mecanismos que una lengua tiene para introducir una palabra extranjera y los primeros testimonios de dicha palabra, que son los más cercanos al original y que condicionarán la forma del préstamo, es decir, su adaptación a la fonética de la lengua de destino. En cada uno de los artículos, las y los colaboradores han tenido en cuenta estos tres factores y para cada una de las lenguas han recogido la información pertinente a cada uno de ellos y según esa información articulan su colaboración. Además de eso, todos los artículos incluyen al final la bibliografía citada por cada uno de ellos.

La primera sección dedicada a los testimonios concretos en las lenguas, la que tiene como objeto las lenguas románicas, es la más extensa, pues está formada por siete artículos. El primero de ellos nos habla del español europeo y en él, José María Enguita Utrilla (Universidad de Zaragoza) examina las voces *mate*, *maíz* y *patata* y *papa*. El autor llega a la conclusión de que hay factores que facilitan la entrada de los productos a una sociedad y del léxico a su lengua, a pesar de que las costumbres adquiridas y los prejuicios actúen como reversivos. En el caso de los ejemplos seleccionados por él, considera que su bajo coste de producción facilita su entrada. Concluye el artículo apuntando que el proceso de entrada de estos productos no ha finalizado, sino que la globalización está permitiendo a los habitantes de un país (España en este caso) integrar alimentos que no tuvieron tanto éxito al principio, como el maíz o el mate, y que quizá se conviertan en especialidades reconocidas dentro de la gastronomía local.

El segundo artículo de esta sección nos cuenta la vida de las palabras para el maíz, la patata y el tomate en catalán, en concreto los significantes *blat de moro*, *patata* y *tomaquet*. Está escrito por Rafael Cala Carvajal. En el caso del catalán es interesante precisar las palabras seleccionadas, ya que hay numerosas variedades que responden a distintos mecanismos de creación léxica, como *creilla*, la forma de llamar a las patatas en valenciano (palabra que él no recoge). De hecho, para cada uno de los tres productos, recoge los términos que considera más interesantes y concluye resumiendo los factores que han determinado la forma de estas palabras: sobre todo la entrada al catalán a través del español y la actuación de la etimología popular y la analogía.

El tercer artículo, escrito por Elena Losada Soler (Universidad de Barcelona) e Ignacio Vázquez Diéguez (Universidade da Beira Interior) está dedicado a las voces

portuguesas para coca (*coca*), guayaba (*goiaba*) y maíz (*maís*). No obstante, en el interior del artículo dedican una sección a la piña (*ananás*) y otra a la mandioca (*mandioca*). Como conclusión presentan los datos de la inclusión que tiene la palabra mandioca, usada en sentido figurado y en locuciones y refranes. Lo mismo ocurre con goiaba, pero de coca no se recogen estos datos. Los autores resaltan cómo los productos, que en portugués entraron a veces directamente a través de la colonización de Brasil, siguen resultando exóticos en las mesas europeas y reclaman su excepcionalidad por su presencia en ocasiones especiales, como la piña (*ananás*).

Marie-Christine Gomez-Géraud (Universidad de París-Nanterre) es la autora del cuarto artículo, dedicado a las palabras para tomate, maíz, cacao y chocolate en francés. Para cada una de ellas se recoge el primer testimonio y la conclusión principal a la que llega es que no todos los términos entran en el mismo período ni se adaptan al mismo ritmo a la lengua francesa: la utilidad del producto determina el ritmo de fijado en la lengua. Pese a lo interesante del artículo, hay que destacar las numerosas erratas que contiene y algunos errores de traducción al castellano, el más grave es traducir *vaisseau* como ‘barcos’, cuando en realidad se refiere al recipiente en el que se bate el chocolate.

Luciano Formisano (Universidad de Bolonia) firma el artículo dedicado al maíz, cacao y chocolate en italiano. A lo largo de este va desglosando la entrada de cada uno de los productos, los usos que han tenido cada uno de ellos y cómo se han introducido en la cultura culinaria italiana, además de recoger los principales derivados de estas palabras, como muestra de la inclusión de dicho léxico en la lengua de destino. El artículo, escrito por un hablante de italiano, merece una corrección por parte de algún hispanohablante que precise algunos términos y giros que han sido traducidos directamente del italiano y que no son correctos en español, como *sobredichos* para el término italiano *sopradetti* (mejor *susodichos* y *ya citados*) y *quando ha grandecido* para *quando è grande* (mejor *quando ha crecido*), además de múltiples erratas y alguna traducción que no aparece.

La lengua sarda está representada en este libro con el artículo escrito por Myriam Mereu, de la Universidad de Cagliari. En este caso, la investigadora ha estudiado las palabras para patata, tomate y maíz. Dedicó la primera parte del artículo a contextualizar la situación lingüística de la isla, para que el lector o lectora pueda comprender cuál ha sido el proceso que ha sufrido cada una de las palabras estudiadas en su contexto. Después, recoge de cada uno de los alimentos elegidos, las palabras más representativas en lengua sarda, de las que da su origen e incluye anécdotas. Además, nos lleva al universo culinario de Cerdeña indicándonos los principales usos de cada uno de los tres productos. En las conclusiones, resume los rasgos diferenciadores entre los tres productos, tanto en su uso culinario como lingüístico.

El último artículo de la sección de las lenguas romances es el de Joan Fontana i Tous (Universidad de Barcelona) e Ingmar Söhrman (Universidad de Gotemburgo), dedicado a las denominaciones de alimentos provenientes de América en rumano. Ellos estudian seis alimentos, y para cada uno de ellos dan la palabra derivada en rumano del término americano prehispano, además de explicar, en los casos necesarios (como para *patata*, que se usa *cartof*), el origen y las razones que han llevado a preferir otro término y no el préstamo de origen americano. Se recogen los términos derivados, tanto de los préstamos como de las palabras de uso más frecuentes que existen en rumano. Además, han incluido los datos referentes a la introducción y los usos principales de cada producto en la gastronomía rumana, atendiendo a las particularidades regionales.

De esta manera se completa el espectro lingüístico de esta rama de las lenguas europeas, tras dar una perspectiva muy amplia, pues se recogen los testimonios de siete de las lenguas romances, lo que supone una muestra significativa de esta familia.

La sección dedicada a las lenguas germánicas comienza con el artículo de Watraud Weidenbusch (Universidad de Heidelberg y Universidad de Würzburg) en el que se estudian las denominaciones del maíz, el chile y el chocolate en alemán. El artículo comienza con una introducción en la que se enumera la presencia de las *Crónicas de Indias* en territorio de habla alemana, cuándo se introdujeron, su éxito editorial y su difusión. A continuación estudia cada uno de los productos seleccionados y recoge las principales denominaciones que existen en alemán, atendiendo a su primera atestación en los diccionarios, a las variantes regionales y dando una explicación a la evolución del préstamo. En el caso del chocolate recoge además los múltiples compuestos y derivados que existen en alemán, lo que quizá confirme que se trata de uno de los productos más consumidos en Alemania, sobre todo frente a los otros dos elegidos.

En el segundo artículo de esta sección, Robert de Jonge, de la Universidad de Groningen, estudia las denominaciones del chocolate, el tomate, el maíz y otros préstamos más recientes, como son *tortilla*, *nacho* y *taco*, además de incluir en la conclusión los datos de la palabra *patata*. Para las tres primeras, el autor recoge no solo los orígenes del préstamo y su primera atestación en los diccionarios de lengua holandesa, sino los derivados y la presencia en locuciones y refranes. Para los préstamos actuales, el estudio se centra en la inclusión de ciertos productos mexicanos en la cultura culinaria holandesa, que ha sido exitosa, y apunta una propuesta etimológica para la palabra *taco* que hizo Van der Sijs en 2005 (*Van Dale Groot Leenwoordenboek. De invloed van andere talen op het Nederlands*, Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie). En cuanto a la *patata*, apunta que el préstamo no hace referencia al tubérculo en crudo, sino al producto procesado y que para el primero se prefiere el término en holandés, con lo que concluye que el préstamo no se tomó del español, sino a través del francés.

El siguiente artículo, de Frances Luttikhuizen, está dedicado a las denominaciones inglesas de la guayaba, del aguacate y de la papaya. Para cada uno de los tres frutos la autora recoge las primeras apariciones de los términos, sobre todo en las traducciones las *Crónicas de Indias* realizadas al inglés y de los tratados de botánica e incluye otros nombres que tienen dichos frutos en inglés, que no son el mero préstamo a través del español, como *butter pear* o *aligator pear* para aguacate. De esta forma da cabida también a las formas metafóricas que se adoptaron para nombrar estos frutos desconocidos, pero que tenían ciertas semejanzas con frutos europeos y que son de origen popular, aunque destaca que la forma que ha triunfado es el préstamo, por un afán, según la autora, de sonar más cultos.

El último artículo de esta sección, escrito por Erla Erlendsdóttir (Universidad de Islandia), recoge las denominaciones del maíz, la patata y el tomate en cuatro lenguas de los países nórdicos: danés, islandés, noruego y sueco. En este caso, la autora va desglosando cada una de las denominaciones de los tres alimentos recogiendo la primera atestación que tienen y trazando la evolución del préstamo y además hace hincapié en si la palabra que ha quedado en el uso es el préstamo (como sucede en el caso del maíz y el tomate) o si ha triunfado otro significante, como ha ocurrido con la patata en danés e islandés (el origen de la denominación es el italiano *tartufo*, presente

en otras lenguas germánicas, como el alemán, por la semejanza de la patata con la trufa). Al tratarse de territorios más alejados de la llegada los productos, a veces el recorrido de un alimento se puede rastrear durante tres siglos, como es el caso del maíz, que entró en España en el siglo XV y llegó a Noruega tres siglos después. Con este artículo se cierra esta sección, en la que las lenguas germánicas quedan bien representadas, ya que se han recogido los testimonios de siete lenguas.

La sección dedicada a las lenguas eslavas comienza con el artículo escrito por Boriana Kuichokova-Petrinska, de la Universidad de Sofía San Clemente de Ojrid. en él estudia las denominaciones para el cacao, el tomate y la patata en búlgaro. En la introducción resume los recorridos lingüísticos que han hecho las palabras procedentes del español hasta llegar al búlgaro y es que lo más usual es que pasen por el italiano y el turco o el griego, o por el francés, o por el holandés y el ruso, antes de entrar a formar parte del léxico búlgaro. Así ha ocurrido con el cacao, que entró desde el griego moderno, y el tomate, que entró desde el griego o el turco. En cuanto a la patata, encontramos la misma denominación procedente del italiano *tartufo* que ya vimos en las lenguas germánicas, y es que el nombre del tubérculo proviene del alemán, a través del rumano. Para justificar la total inclusión del léxico en la lengua, además de los derivados, en las lenguas eslavas se da el factor de que se haya adaptado a alguno de los paradigmas de la declinación, y así ocurre en el búlgaro. Además, el artículo se completa con una serie de derivados de las denominaciones y con recetas búlgaras en las que participa alguno de los tres productos y que son ya consideradas parte de la gastronomía búlgara.

El segundo de los artículos trata de las palabras para chocolate, cacao y chile en checo y eslovaco y está escrito por Ivo Buzek y Zusana Ďad'ová, de la Universidad de Masaryk. Comienzan su artículo exponiendo los mecanismos de que disponen las lenguas para acomodar los extranjerismos y en esta parte también describen el origen de las palabras seleccionadas. A continuación, dedican una parte de su artículo a los contactos de España con Chequia y Eslovaquia. El grueso del artículo es la descripción de las primeras atestaciones de las palabras seleccionadas, las lenguas de las que se han tomado, su adaptación a la fonética de ambas lenguas, su uso y si tienen o no derivados y locuciones y otras expresiones, además del criterio de inclusión en alguna declinación (como en el búlgaro). El artículo concluye dando una explicación a la mayor adaptación de la denominación del chocolate y una menor de la del chile, porque el chocolate entró primero en el léxico y se ha adaptado a las lenguas de llegada durante el tiempo que lleva en ellas, mientras que cacao y chile (esta última menos aún) entraron más tarde y no se han adaptado de igual manera.

Marzena Chrobak, de la Universidad Jaguelónica de Cracovia, es la autora del tercer artículo de esta sección. En él, estudia las palabras para chocolate, maíz, papa y tomate en polaco. Abre con una introducción en la que sitúa Polonia geográficamente e históricamente, para justificar cómo el léxico de América ha llegado al polaco a través de otras lenguas, que han servido de intermediarias y que han determinado su fonética y su morfología, además de los usos que se han dado a los productos. A continuación describe la historia de cada una de las denominaciones y la entrada de los productos y sus usos en la cultura polaca. La palabra para chocolate está totalmente adaptada a la lengua polaca, a la fonética y al sistema de declinaciones, tiene usos metafóricos y compuestos. Para el maíz recoge varias denominaciones y da el origen y posible explicación de cada forma. La patata ha tenido gran éxito en el país y cuenta con usos

derivados, expresiones coloquiales, creadas a partir la mayoría de las formas dialectales que cuenta el tubérculo. En cuanto al tomate, el préstamo se refiere a un producto derivado del tomate (la salsa), mientras que se ha preferido el calco del nombre italiano, *pommodoro*, para el fruto. Esta solanácea está totalmente incluida en la cultura culinaria polaca y también en la lengua.

Cierra esta sección el artículo de Elena Kóreneva, de la Universidad Estatal Lomonósov, Moscú. En él habla de las denominaciones del cacao, el tomate y el chocolate en la lengua rusa. Dedicar la primera parte a una introducción, en la que expone el contexto histórico en el que entraron la mayoría de los americanismos al ruso. En la segunda parte del artículo nos describe las etapas de adaptación que han tenido estas palabras y los factores que determinan que una palabra es un extranjerismo, como la invariabilidad (que no se puedan declinar). A continuación enumera las bases de datos que ha utilizado para su estudio, que se compone tanto de diccionarios etimológicos actuales como los primeros diccionarios que se crearon para el ruso. En la cuarta parte describe cómo se han desarrollado cada una de las denominaciones elegidas dentro del ruso hasta llegar a la actualidad, procesos que se ven en concreto para el cacao, el tomate y el chocolate en las secciones sucesivas. Cierra el artículo con unos esquemas de uso de cada palabra en diacronía y unas acertadas conclusiones en las que recopila los datos expuestos para determinar que la palabra que se ha adaptado mejor al ruso es la denominación del chocolate, mientras que cacao es la menos adaptada. Así concluye esta sección, en la que las lenguas eslavas del sur no están representadas.

La penúltima sección lingüística del libro tiene el título “Otras lenguas indoeuropeas” y está dedicada a griego y al turco, con el error de considerar el turco una lengua indoeuropea, cuando pertenece a las lenguas altaicas. Alicia Villar (Universidad Autónoma de Madrid) firma el primero de ellos, en el que estudia las palabras para patata, tomate y chocolate. De las tres palabras da su etimología, las primeras atestaciones y los primeros usos, además de añadir expresiones y locuciones en las que aparecen cada una de ellas. Apunta rasgos interesantes de la introducción de los productos y de cómo se han ido convirtiendo en parte de la cultura culinaria helena. Quizá el dato más interesante y emocionante de estos tres productos (quién sabe si de alguno más) es que llegaron al país de la mano de la libertad, a partir del uso que los italianos les daban ya y que introdujeron cuando Grecia alcanzó su independencia.

El artículo erróneamente colocado en esta sección, dedicado al léxico turco para productos llegados de América, está escrito por Nesrin Karavar. Es una interesante introducción a la cocina turca y una apología de su sencillez y difusión de la mano del imperio otomano. La primera parte es una introducción a la cultura culinaria turca y la segunda nos habla de la presencia de los alimentos americanos en la *slow food* turca, el movimiento surgido en Italia contrario a la *fast food*. Dedicar una tercera parte a la presencia de alimentos de origen americano en un tipo de poesía culinaria típico de Turquía, que tiene carácter popular (las traducciones son de la propia autora y no son fáciles de entender a veces) y en la cuarta parte entra al estudio de las palabras para cacao, chocolate, maíz y tomate. De las tres voces da el origen, la forma en plural, para que se vea su inclusión en el léxico turco, y algunas expresiones derivadas en las que están presentes estas palabras. Las consideraciones finales son una reflexión sobre el imperio otomano: las costumbres, la cultura, el vestido y la cocina y solo dedica un

pequeño párrafo a las tres palabras seleccionadas para acabar mencionando otros términos de origen americano que han entrado recientemente en la lengua turca.

Las lenguas finoúgricas protagonizan la quinta y última sección lingüística del libro. Nóra Rószavári, de la Universidad Católica Péter Pázmány, estudia las denominaciones de chocolate, cacao y aguacate en húngaro. En este artículo da los datos para estas tres palabras y añade un punto más, un derivado de la palabra para chocolate, una forma abreviada creada en la década de 1920. Para cada una de las palabras da las primeras atestaciones, las etimologías (se describe el recorrido de la palabra americana hasta su llegada al húngaro, normalmente a través del alemán) y si hay expresiones en las que aparezca dicha palabra o derivados para alcanzar la conclusión de que la palabra que hace referencia al aguacate es la menos integrada, quizá porque lleva menos tiempo en la cultura húngara.

El último artículo es de Anton Granvik, de la Universidad de Gotemburgo y del Hanken School of Economics de Helsinki. En él estudia con exactitud y meticulosidad las palabras para aguacate, chocolate y mate en finés. En la introducción justifica la selección de las palabras: cada una corresponde a un producto que ha entrado en un momento distinto a la cultura finesa. En la segunda sección sitúa la lengua finesa en el contexto social del país a lo largo de la historia, para entender que ha habido una situación de diglosia en el país en la que el sueco era la lengua de la administración hasta el siglo XIX y que ha filtrado la mayoría de los préstamos; asimismo, expone la estructura fonémica de las palabras finesas y cómo los préstamos se han de adaptar a esta estructura, de cara a poder entrar en el sistema de la declinación. La tercera sección está dedicada a la descripción de los corpus utilizados y al estudio de cada una de las denominaciones. En las conclusiones se ve la relación entre el tiempo que llevan las palabras en léxico finés, la lengua que ha servido de intermediaria (para la más antigua el sueco, para la más moderna el español) y la adaptación que han sufrido en su forma para adaptarse a la estructura fonémica de la lengua finesa.

Por último las conclusiones presentan en cuatro páginas los rasgos más interesantes para comprobar el grado de adaptación e inclusión que tiene el léxico de origen americano en las lenguas seleccionadas y en aquí se hace también un llamamiento a un trabajo futuro en el que se incluyan lenguas que, por razones de espacio, han quedado fuera, como algunas lenguas eslavas.

Hay que resaltar el valor de esta obra no solo en la recopilación de multitud de datos que están escondidos dentro del léxico de cada una de las lenguas y que nos hablan de cómo nos relacionamos con los nuevos productos exóticos, o que un día fueron exóticos y han dejado de serlo. A pesar de la heterodoxia en la estructuración y los problemas de rigor de algunos artículos, que a veces están poco cuidados, es de señalar el valor en la recopilación de diarios, cartas, diccionarios, tratados de botánica y otras fuentes que suponen los primeros testimonios de palabras extranjeras en cada una de las lenguas. Estos testimonios nos dan detalles que resultan curiosos sobre todo cuando se refieren a productos tan familiares para nosotros como el chocolate y la patata, pero que fueron sorprendentes para aquellos colonizadores que llegaron a un territorio absolutamente nuevo para ellos y que tuvieron que describirlos por primera vez.

