CLINA Vol. 8-1, 87-91 June 2022 eISSN: 2444-1961

DOI: https://doi.org/10.14201/clina2022818791

ERLENSDÓTTIR, Erla; MARTINELL, Emma; SÖHRMAN, Ingmar (eds.) 2017. De América a Europa. Denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas. Madrid-Frankfurt: Iberoamericana-Vervuert, 415 pp. ISBN 978-84-16922-53-6.

## Icíar Alonso-Araguás

Universidad de Salamanca, Grupo Alfaqueque itziar@usal.es

De América a Europa narra el viaje de un conjunto de alimentos originarios de América y, con ellos, el de las palabras que les dieron nombre. Ilustra una larga travesía oceánica de cinco siglos de duración que emprendieron 19 voces amerindias prehispanas, desde la llegada de los primeros exploradores españoles a tierras americanas hasta su plena integración en un total de 23 idiomas europeos: lenguas románicas, germánicas, eslavas y ugrofinesas, además del griego y del turco. El libro desentraña, así, toda una maraña de rutas y encrucijadas geográficas donde la lengua castellana hizo de intercambiador necesario para trasladar las palabras a los nuevos puertos de arribada e introducirlas en las vidas y en el léxico de los europeos.

Más allá de sus referentes puramente lingüísticos, los viajes de los productos alimenticios y de las voces que circularon con ellos remiten también a los factores sociolingüísticos que intervienen en la adaptación y el uso de préstamos y, por lo tanto, al papel de las lenguas como transmisores culturales en un contexto mucho más global: el de la historia del contacto entre las distintas naciones (p. 308). Aquí radica, en mi opinión, uno de los grandes valores del libro que presentamos.

Seguir el rastro de todas estas voces a lo largo de siglos de navegación y documentar con rigor este apasionante proceso solo ha sido posible gracias al formidable trabajo de un nutrido equipo de investigación que aglutinó durante cuatro años a expertos de 16 países europeos, todos ellos coordinados por los editores académicos de la obra. Ese es, en definitiva, el telón de fondo desde el que se proyecta este estudio sobre la interacción lingüística y cultural entre Europa y América a propósito de voces relacionadas con los alimentos.

Erla Erlensdóttir, de la Universidad de Islandia, Emma Martinell, de la Universidad de Barcelona, e Ingmar Söhrman, de la Universidad de Gotemburgo, cuentan con una dilatada trayectoria como lingüistas expertas en lenguas románicas y con un amplio abanico de líneas de investigación centradas en lexicología y lexicografía, en préstamos léxicos y en estudios sobre las interacciones múltiples entre lenguas y culturas. Algunos de los autores ya habían confluido en proyectos anteriores, como Martinell y Erlensdóttir en La conciencia lingüística europea. Nuevas aportaciones de impresiones de viajeros (2005). Por otro lado, la investigación sobre crónicas y textos literarios de la época de los descubrimientos también había sido objeto de estudios previos en el caso de Martinell (1988) y de Piñol y Martinell (1996) La conciencia lingüística en Europa. Testimonios de situaciones de convivencia de lenguas, ss. XII-XVIII, y muchos de los participantes en el proyecto habían trabajado antes sobre la pervivencia del léxico americano y de los indoamericanismos en las lenguas europeas. Además, contamos con los precedentes de otros investigadores (Corominas-Pascual, 1980: Buesa Oliva y Enguita Utrilla, 1992; Scott, 2000, entre otros) que han servido de base para esta nueva obra.

El corpus del trabajo incluye, como hemos dicho, 19 voces amerindias prehispanas del campo semántico de la alimentación: aguacate, batata, cacao, chile, chirimoya, chocolate, coca, enchilada, guacamole, guayaba, jalapeño, maíz, mate, papa, papaya, patata, quinua, tequila y tomate.

El equipo investigador se ha encargado de rastrear en las fuentes lexicográficas la incorporación de estas voces en diversos estratos lingüísticos: léxico, ortográfico, fonológico, morfológico, sintáctico y semántico, lo que da pie para descubrir sus huellas respectivas en los objetos culturales y en los usos sociales de los países de recepción. Se presentan así, con el mayor rigor posible, las fuentes documentales sobre la incorporación del vocablo a la lengua de llegada y sobre el cultivo o el uso del producto en cada país, además de datos fidedignos acerca de la consolidación morfosemántica de los términos y el uso de derivados y compuestos sintagmáticos, polisemias, expresiones idiomáticas e incluso dialectalismos.

La primera parte del libro contiene tres capítulos que presentan el contexto general y narran el proceso de introducción de los nuevos alimentos (Martinell), la adopción del léxico indígena y el reto de encontrar nuevos nombres para designar en cada idioma esas nuevas realidades (Torres). Por último, se muestra también la amplia tipología textual generada con la llegada de los exploradores europeos a América y el tornaviaje de ese corpus textual que regresó a Europa de la mano de las traducciones (Erlensdóttir).

Los capítulos que conforman el resto del libro se agrupan en cinco partes, una por cada familia lingüística y una más dedicada a otras lenguas indoeuropeas, y reproducen con libertad un mismo esquema de trabajo, de extensión similar con independencia del idioma de estudio. Cada autor ha elegido para su análisis un número variable de muestras léxicas, de tres a cinco, que fueron incorporadas a la lengua de su país y quedaron así ancladas a una nueva tradición léxica, agrícola y gastronómica, tanto en

el caso de las lenguas receptoras como en el de las lenguas transmisoras de dichas voces.

Este diseño formal dota de unidad y coherencia a la obra, aunque inevitablemente genera reiteraciones frecuentes, por ejemplo, al aludir cada capítulo al origen español —ya sea a través del náhuatl o del quechua— de los términos recibidos en las distintas lenguas europeas. Esas referencias al origen de los términos y a su introducción en el continente o en el país no son siempre coincidentes, sino que varían según la fuente utilizada por cada autor, lo que a veces provoca cierto desconcierto en el lector.

En paralelo a esta estructura de análisis se ofrecen también otros niveles de análisis que, a mi modo de ver, son de interés para los Estudios de Traducción y para los Estudios Culturales:

El nivel lexicográfico permite explorar una parte de la historia lingüística de cada país, la de sus lenguas y la de las palabras que las conforman, recordándonos la importancia que tienen en su desarrollo los diccionarios históricos y los corpus léxicos (p. 396). Aquí los amantes de la historia de los usos terminológicos encontrarán un campo abonado para emprender estudios de casos en función de idiomas o países concretos.

El nivel sociolingüístico relaciona a su vez la lexicografía con la historia del libro y, por ende, con la historia de la traducción. Desde principios del siglo XVI, las grandes casas de edición en las principales ciudades europeas fueron el vehículo por excelencia para incorporar estas nuevas palabras al acervo léxico europeo y, al mismo tiempo, para divulgar los nuevos productos y modas gastronómicas en la vida cotidiana de sus habitantes.

El estudio histórico, por su parte, rememora los contactos comerciales y las navegaciones mediterráneas que sirvieron de puente entre los países más lejanos del norte y este europeo, y los puertos atlánticos —lugar de entrada de los exóticos productos venidos de América. Se mencionan además otros factores geopolíticos y culturales a lo largo de una amplia franja de tiempo, como el caso de las curiosas circunstancias que rodearon en 1946 a un cargamento de tomate con destino a Noruega y Dinamarca (p. 243). El libro recoge también los numerosos contrastes entre los países receptores de los nuevos alimentos; así, de la mano de las nuevas denominaciones, vamos descubriendo los recelos iniciales, las supersticiones y los tópicos vinculados con productos concretos en distintos países: por ejemplo, las curiosas creencias sobre el veneno encerrado en el tomate rojo, «manzana de amor» en Dinamarca y en otros lugares (p. 241), o sobre las enfermedades que podía causar la patata (p. 235), un tubérculo que en algunos países nórdicos no se consideraba comida digna para las personas y solo se usaba para alimentar al ganado.

En definitiva, será la penetración firme del producto en el continente la que impulse la propagación lingüística de nuevos vocablos en los países receptores. Y esta es precisamente otra de las aportaciones más singulares del libro: el recurso a la geografía lingüística para sintetizar las distintas vías de penetración, primero de las voces amerindias, y después de los préstamos españoles en los diferentes idiomas europeos.

Al transitar por las avenidas que conforman los distintos capítulos vamos descubriendo las principales vías de entrada —las más documentadas o aquellas consideradas más verosímiles— de cada vocablo, primero en las lenguas románicas y luego en las demás lenguas europeas. En efecto, fueron las lenguas románicas las que actuaron como relés o transmisores: el español, sobre todo, pero también el francés y el italiano. Gracias a ellas, las voces amerindias originales —reconvertidas unas veces en fonemas españoles, y otras con la musicalidad del francés o del italiano— fueron penetrando en lenguas lingüísticamente muy alejadas de estas, como por ejemplo el turco, el búlgaro o el finés. En el caso de países como Finlandia, Bulgaria o Turquía, lejos de los puertos de entrada a Europa, las cadenas de transmisión lingüística fueron sin duda más amplias, como sucedió con la voz tumatl (tomate) en su viaje desde el náhuatl al búlgaro, bajo la forma 'domat', pasando previamente por el español, el francés ('tomate'), y el turco ('domates') o el griego ('domata').

Por último, el enfoque traductológico, muy presente en esta obra, evoca el papel vehicular de la traducción oral y escrita en la circulación de los nuevos términos y, con ellos, de los productos considerados al principio exóticos, y de los usos y costumbres asociados a ellos. Así ocurrió con uno de los preferidos por casi todos los participantes en este proyecto: el chocolate. Introducido primero como bebida caliente y luego también en pastillas, enseguida se convirtió en un exquisito y exótico agasajo en los ambientes diplomáticos, cortesanos, aristocráticos y burgueses de los países más orientales, como Turquía y Rusia, en este último caso con el apoyo entusiasta del emperador Pedro I El Grande. En último término, cabría decir que el rumbo de algunas expediciones comerciales, desde las Indias Occidentales hacia Filipinas; desde Malaca e India hacia Gran Bretaña, determinó también los itinerarios geográficos de la traducción.

Este contacto entre pueblos y culturas generó, como es bien conocido, avances significativos en la historia de la ciencia (Scott, 2000: Soler y Pimentel, 2015), un sinfín de crónicas y relatos de viajeros (entre ellos, las famosas crónicas de Indias o los diarios de a bordo de numerosos viajes oceánicos) y descripciones etnográficas y geográficas, materializadas estas en colecciones de mapas y grabados en cobre (como las series de T. De Bry, *Americae* e *Indiae Orientales*) que inspiraron durante siglos el saber científico y el imaginario colectivo de los pueblos europeos. De ello dan cumplida cuenta tanto el capítulo inicial de Erlensdóttir como las aportaciones particulares de cada autor, que se sirven de este valioso sustrato historiográfico para orientar sus trabajos.

En este mismo nivel de análisis se sitúa también el hilo de la historia de la traducción, siempre presente —aunque no siempre visible— en la historia de la ciencia occidental. Gracias a la traducción, edición y reedición de obras científicas es posible seguir el rastro que dejaron las voces estudiadas en el acervo de conocimientos científicos de la época (geografía, cartografía, etnografía, botánica, farmacia y medicina, entre otras). A este proceso no fueron ajenas las principales órdenes religiosas con presencia en América, impulsoras de notorios avances en la botánica y la farmacopea,

lo que estimuló el comercio e importación a Europa de plantas medicinales y comestibles (pp. 293 y 364).

No cabe duda de que «el léxico de toda lengua es otro género de testimonio del viaje» (Martinell 2019: 22). Por eso, a cualquier lector interesado por la vida de las palabras le habrán de resultar atractivas las numerosas anécdotas relacionadas con esos viajes que aquí se narran.

Pero más allá de lo puramente anecdótico, el estudio lingüístico de los fenómenos de préstamo de lenguas amerindias vinculados a estos alimentos tan exóticos hace cinco siglos en el espacio europeo apunta, en definitiva, a un claro proceso de apropiación, adaptación, integración lingüística y, por qué no, de mundialización mucho antes incluso de que los especialistas empezaran a hablar de lenguas globales (pp. 395-6).

Tal vez por ese motivo, y salvando las debidas distancias temporales y espaciales, algo en esta empresa científica nos recuerda a aquella otra iniciada hace ahora quinientos años por Pigafetta, el cronista y geógrafo renacentista que acompañó a Magallanes y Elcano en la primera circunnavegación del mundo (1519-1522). En su *Relación del primer viaje alrededor del mundo* este noble italiano nos mostró también su faceta de «explorador de lenguas», recopilando costumbres y peculiaridades de los pueblos visitados en su singladura y acompañando su relato con listas de términos que formaban parte de la vida cotidiana en los lugares donde recalaba la expedición. Entre ellos estaban también los nombres de algunos alimentos como la harina o el maíz.

Disfruten, pues, los lectores con este viaje que huele a especias, a fruta, a bebedizos reconfortantes y a guisos suculentos. Bon appétit!

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Martinell, Emma. 2019. «El viaje de las palabras». El Ciervo, enero-febrero: 22-23.

PIGAFETTA, Antonio. (ca. 1524) 2019. La primera vuelta al mundo (Relación de la expedición de Magallanes y Elcano). Madrid: Alianza. Traducido por Isabel de Riquer.

Piñol, Mª Cruz y Emma Martinell Gifre (eds.) 1996. La conciencia lingüística en Europa: testimonios y situaciones de convivencia de lenguas (ss. XII-XVIII). Barcelona: PPU.

Scott, L. Montgomery. 2000. Science in translation. Movements of knowledge through cultures and times. Chicago: University of Chicago Press.

Soler, Isabel y Juan Pimentel. 2015. «García de Orta: notas sobre las fronteras de la ciencia renacentista». En *Traducción y representaciones del conflicto entre España y América: una perspectiva interdisciplinar*, ed. por Icíar Alonso Araguás et al. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 89-105.