

La asimilación étnica que se produjo con el descubrimiento y conquista de América favoreció que la herencia cultural indígena quedara presente en la lengua, fundamentalmente en el léxico, como principal "almacén de cultura" de los pueblos y, también, en la alimentación.

Este libro está dedicado al estudio de voces amerindias prehispánicas, procedentes de las lenguas taíno, caribe, náhuatl, quechua y aimara, procedentes del ámbito de la alimentación, que se incorporaron a veintitrés lenguas europeas. La primera parte comprende tres capítulos introductorios sobre la llegada de productos vegetales americanos a Europa, el proceso de denominación de los nuevos alimentos de procedencia americana y la transmisión de las denominaciones amerindias en textos de tema americano. Las secciones siguientes corresponden a los capítulos que explican la adopción y adaptación de las voces elegidas en las lenguas románicas, germánicas, eslavas, ugrofinesas, griega y turca.

Sin duda alguna, un gran aporte al conocimiento lingüístico universal.

ERLA ERLENDSDÓTTIR, doctora en Filología Española por la Universitat de Barcelona, es profesora de Filología Hispánica del Departamento de Lenguas Extranjeras, Facultad de Humanidades, de la Universidad de Islandia, Reikiavik.

EMMA MARTINELL es profesora emérita de Filología Española de la Universitat de Barcelona, y doctora Honoris Causa por la universidad sueca de Gotemburgo.

INGMAR SÖHRMAN estudió lenguas románicas, eslavas y germánicas y se doctoró por la Universidad de Uppsala. Es catedrático de lenguas románicas en la Universidad de Gotemburgo.

DE AMÉRICA
A EUROPA

Erla Erlendsdóttir, Emma Martinell,
Ingmar Söhrman (eds.)



IBEROAMERICANA
VERVUERT

ISBN 978-84-16922-53-6



9 788416 922536

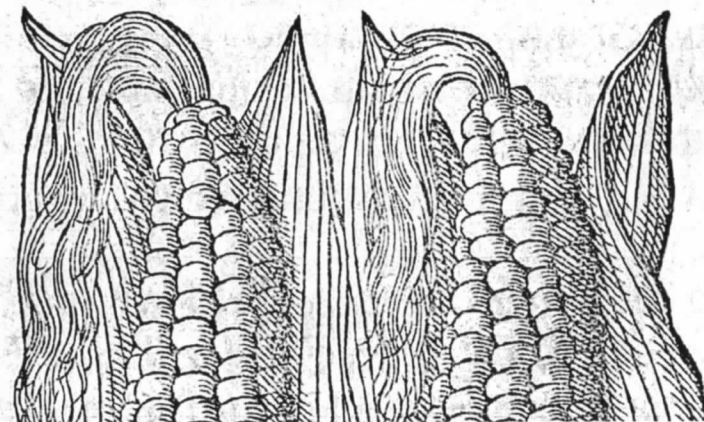


Weiß/braun vnd blau In-
dianisch Korn.

Beielbraun/weiß/schwarz/ braun
vnd zum theil mit braunen

Frumentum Indicum album,
spadiceum & cœruleum.

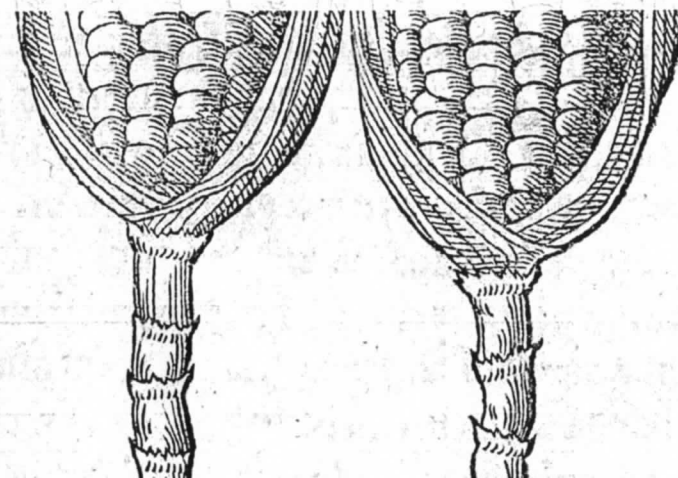
Pünctlein India-
nisch Korn.



De América a Europa

Denominaciones de alimentos americanos
en lenguas europeas

Erla Erlendsdóttir, Emma Martinell,
Ingmar Söhrman
(eds.)



Lo que vino de América: *coca* ('coca'),
goiaba ('guayaba') y *maís* ('maíz'). La recepción
de esas voces en la lengua portuguesa

Elena Losada Soler
Universidad de Barcelona

Ignacio Vázquez Diéguez
Universidade da Beira Interior

Cuando el 22 de abril de 1500 las doce naves al mando de Pedro Álvares Cabral que constituían la segunda expedición portuguesa a la India desembarcaron en la costa nordeste del actual Brasil, hacía pocos meses que Vasco da Gama había regresado de su viaje pionero. Asia era entonces el centro de atención primordial para los portugueses. África había sido un camino necesario, el primer espacio donde descubrieron la rentabilidad de la explotación colonial, pero entonces todas las expectativas estaban puestas en ese horizonte mucho más lejano, rico y lleno de resonancias míticas.

A lo largo del proceso que condujo al establecimiento de la ruta de navegación hacia Oriente, los portugueses se habían visto enfrentados a diversas formas de alteridad. Debido a que el contacto se estableció en fechas muy tempranas, desde la conquista de Ceuta en 1415 y a través de los mercaderes mauritanos, África era para los portugueses lo "diferente-familiar". La presencia de esclavos africanos en Portugal está bien documentada a lo largo de la segunda mitad del siglo xv y el "habla de negros" aparece incluso en textos literarios, como la *Fragua de amor* (1525) de Gil Vicente. La segunda etapa de su expansión supuso el contacto con territorios ya referenciados desde las conquistas de Alejandro Magno y de los tiempos de la Roma imperial, que ya recibía sedas de una tierra mítica situada donde el sol nacía, y que parecían más cercanos después del "siglo franciscano" y de las expediciones de los venecianos.

Las tierras de Oriente eran lo “diferente-conocido”, puesto que su existencia, más o menos envuelta en leyendas, formaba parte del acervo cultural europeo.

Y precisamente cuando el conocimiento más profundo de esa Asia legendaria estaba en sus inicios, irrumpió el grado último de alteridad: América, lo “diferente-desconocido”, donde no existían ni parámetros anteriores, ni vagas referencias geográficas, ni lenguas francas (Pinto 1989: 221). Todo era nuevo y primigenio, y esa imagen de alba del mundo domina las primeras visiones del territorio. Por eso América fue el teatro para todas las fantasías edénicas de los europeos. Si la imagen arquetípica de Oriente será el viejo sabio chino, ricamente vestido y cuyo rostro imperturbable muestra un vago rictus cruel, la de América, y muy específicamente la del Brasil, será el indio desnudo, siempre joven, porque en el Paraíso no puede existir la vejez, un tema este, el de la presunta longevidad de los indios, recurrente en todos los textos iniciales sobre el Brasil¹.

¹ En muchos de los textos iniciales sobre Brasil, la crónica del viaje de Magallanes de Antonio Pigafetta entre ellos, encontraremos la idea de que los indios alcanzan una edad avanzadísima sin manifestar signos de vejez, como correspondía a los habitantes del Paraíso. La realidad era la contraria, había pocos ancianos porque morían muy jóvenes:

Os brasileiros não são cristãos, nem tão pouco idólatras, porque não adoram nada: a natureza é a sua única lei. Vivem muitíssimos anos: os velhos chegam ordinariamente aos cento e vinte e cinco anos, e algumas vezes até aos cento e quarenta. Andam completamente nus, tanto as mulheres como os homens (Pigafetta: 29).

[Los brasileños no son cristianos ni tampoco idólatras porque no adoran nada: la naturaleza es su única ley. Viven muchísimos años: los viejos llegan frecuentemente a los ciento veinticinco años y a veces a los ciento cuarenta. Van completamente desnudos, tanto las mujeres como los hombres.]

Cincuenta años después, el jesuita Fernão Cardim insistirá en la misma idea: “O clima do Brasil geralmente he temperado de bons, delicados e salutíferos ares, donde os homens vivem muito até noventa, cento e mais annos [...]”. [El clima del Brasil es templado, de aires buenos, delicados y saludables, donde los hombres viven mucho hasta noventa, cien y más años] (Cardim 1980: 25).

Sérgio Buarque de Holanda, en su estudio sobre los elementos edénicos en la formación del imaginario sobre el Brasil, apunta una razón lógica para la salubridad atribuida a aquellas tierras: al desembarcar e incluir en la terrible dieta náutica frutos y productos frescos se producía una rápida mejoría (Buarque de Holanda 1987: 345).

Cuando los portugueses llegaron a la “Terra da Vera Cruz” creyeron ver encarnadas las palabras de Ovidio, la Edad de Oro en su estado puro: temperaturas equilibradas todo el año, la existencia de ríos inmensos como los que según la Biblia rodeaban el Paraíso, o la presencia de papagayos, el único animal que conservó la facultad del habla después de la caída. También, y en oposición a la sobrepoblación asiática, frecuentemente mencionada en los textos, encontraron grandes extensiones de una naturaleza intacta² y que ofrecía, como el Paraíso, productos maravillosos, especialmente las frutas que tanto necesitaban los marineros. En los tratados portugueses sobre el Brasil que reflejan los primeros contactos, la descripción de productos relacionados con la alimentación no ocupa el primer lugar ni es predominante³, pero en todos ellos se encuentran referencias, en especial a las frutas. No hay relato del siglo XVI sobre el Brasil, empezando por el de Pigafetta, que no contenga una mención al ananás o abacaxi, la piña tropical⁴. Parece que este fue además el único punto de acuerdo entre católicos y protestantes, porque también aparece en los libros de los hugonotes franceses sobre la Francia antártica. Por estos textos desfilan todos los rostros del Otro, del territorio y de sus productos en descripciones legitimadas como verdad por el recurso retórico de la certificación autóptica, un constante “yo lo vi”.

Una larga polémica ha enfrentado a los historiadores sobre la casualidad o intencionalidad de esa desviación en la elipse atlántica que los llevó a otro continente y sobre la posibilidad de un viaje anterior. Ni ese dudoso primer viaje ni la exacta cronología, que indica que Vicente Pinzón y Diego de Lepe fueron en realidad los primeros europeos en tocar sus costas, cambia el estatus de primer contacto de la expedición de Cabral. Ninguno de los dos españoles se quedó, su viaje no tuvo consecuencias ni dejó testimonios. Así pues, los tres documentos fundamentales de la expedición de Álvarez Cabral

² Véase Subirats (1994).

³ La gran cuestión gira alrededor de la consideración del indio como Buen Salvaje, de los aspectos edénicos del territorio y, ya más avanzado el siglo, de las costumbres y usos de los indios y muy en especial de la antropofagia, que lo transformará en Monstruo Caníbal contra quien cualquier guerra es justa.

⁴ Los editores hemos respetado la decisión de los autores de añadir dos voces, *ananás* y *mandioca*, no incluidas en el corpus del que se partía y que se ofreció a los colaboradores.

—la *Carta do Achamento* de Pêro Vaz de Caminha, la *Relação do Piloto Anónimo* y la carta de Mestre João Faras— son el primer testimonio de ese contacto.

La estancia de la expedición de Cabral duró diez días durante los cuales se produjo el primer contacto con los pobladores de aquella costa y con sus productos. Cuando Pedro Álvares Cabral y sus hombres desembarcaron en esa ensenada cercana a la actual Cabralia, la tribu dominante era la de los tupíes. Estos serán los protagonistas de los textos de los portugueses frente a otras tribus como los potiguar, los tamóios o los aymorés, considerados aún más “bárbaros”. No deja de ser tristemente significativo que ni una sola de las tribus tupíes haya sobrevivido a ese encuentro que fue en realidad un choque (Couto 1995: 60-65).

Uno de los viajeros, Pêro Vaz de Caminha, un culto hidalgo de Oporto que viajaba a la India para ocupar el puesto de escribano en la fortaleza portuguesa de Calicut, levantó acta de lo que vio y en forma de carta la mandó al rey don Manuel. Un documento esencial que, sin embargo, vio durante siglos usurpado su papel por las mistificaciones de Vespucci —la famosa *Mundus Novus* (1503-1505), por ejemplo— o por otro texto de la misma expedición pero mucho más simple y pobre: la *Relação do Piloto Anónimo*. La causa fue que la carta de Pêro Vaz de Caminha, cuya finalidad última era pedir el favor del rey para un yerno caído en desgracia, quedó inexplicablemente olvidada en el archivo de la Torre do Tombo en Lisboa y solo fue publicada en 1817. Este texto pionero es, por lo tanto, un documento invisibilizado y debe alertarnos sobre un problema común y grave cuando analizamos las relaciones de los europeos con las culturas que iban encontrando. El texto de Caminha, pese a ser en realidad la primera mirada europea sobre el Brasil, no pudo intervenir, al quedar olvidado y sin difusión, en la creación del imaginario europeo sobre las nuevas tierras ni constituir la fuente de entrada de nuevos vocablos en las lenguas europeas, una cuestión fundamental a tener en cuenta cuando nos enfrentamos al proceso de transmisión de los nombres de alimentos. A veces un texto más tardío pero de más rápida difusión pudo colaborar mucho más en el proceso de incorporación del vocablo que designaba un nuevo producto que un texto más antiguo pero inaccesible a sus contemporáneos.

La visión de Pêro Vaz de Caminha es la de un viajero cuyo verdadero destino es otro. Con todas las miras y ambiciones puestas en su futuro empleo en la India, Caminha pasea su mirada de viajero en tránsito por la costa de Porto Seguro sin segundas intenciones de colonización o de conquista. En

muchos aspectos, como afirma Rocha Pinto (Pinto 1989: 231), la *Carta* es un ejemplo diáfano de “littérature du regard”. Un caso semejante es el del relato de Antonio Pigafetta, navegante y cronista de la expedición de Magallanes, para quien su breve estancia en la costa del Brasil era también un paréntesis en sus objetivos. Al no ser el portugués ni el español la lengua original del texto de Pigafetta, este texto se aleja de nuestros propósitos, pero su temprana fecha y notable difusión hace que valga la pena mencionar al menos los nombres de productos que menciona en el breve fragmento que trata sobre “Verzin”, el Brasil, y en el aún más breve vocabulario de solo nueve voces que añadió al texto. Este último, titulado “Alcuni vocabuli di questi populi del Verzin”⁵ contiene dos términos valorativos (adjetivos), cinco nombres de instrumentos de la vida cotidiana y dos nombres de comestibles: *miglio* (la voz indígena que recoge es transcrita como ‘maíz’) y *farina*. En el interior del texto se extiende algo más sobre los alimentos que encontraron y, muy especialmente, sobre la piña:

[...] si dice la terra del Verzin in 23 gradi ½ al polo antartico, che è terra del capo de Santo Agostino, che sta in 8 gradi al medesimo polo: dove pigliassemo gran rinfresco de galline, batate, pigne molto dolci, frutto in vero piú gentil che sia, carne de anta come vacca, canne dolci ed altre cose infinite, che lascio per non essere prolioso. Per un amo da pescare o uno cortello davano 5, ó 6 galline: [...] per uno sonaglio o una stringa, uno cesto de batate; queste batate sono al mangiare come castagne e longhe come napi (Pigafetta 1524: 3).

[...] se llama la Tierra del Brasil, a 23 grados ½ del polo antártico, que es la tierra del cabo de San Agustín, que está a 8 grados del mismo polo, donde cogimos gran refresco de gallinas, batatas, piñas muy dulces, fruto en verdad el más gentil del mundo, carne de anta como vaca, cañas dulces y otras infinitas cosas, que dejo por no ser prolijo. Por un anzuelo y un cuchillo daban 5 ó 6 gallinas, [...] por un sonajero o una cuerda, un cesto de batatas; estas batatas son al comerlas como castañas y largas como nabos].

También en el primer contacto descrito por Pêro Vaz de Caminha encontramos datos sobre los alimentos:

⁵ Alcuni vocabuli di questi populi del verzin al miglio = maiz. Alla farina = hui. All'amo = pinda. Al cortello = tacse. Al pettine = chigap. Alla forbice = pirame. Al sonaglio = itanmaraca. Buono piú che buono = tum maragatum.

Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha [...] Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutitos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos. [...] Assim, Senhor, a inocência desta gente é tal, que a de Adão não seria maior [...] (Caminha 1967: 250-251).

[Aquí no hay bueyes ni gallinas [...] No comen más que ese ñame que es aquí muy abundante y semillas y frutos que la tierra y los árboles les dan. Y con esto más sanos y fuertes que nosotros con todo el trigo y legumbres que comemos. [...] Así, Señor, la inocencia de esta gente es tal, que la de Adán no sería mayor].

Una segunda fase de los contactos es la representada por los misioneros y los textos que generaron. En las cartas del padre Manuel da Nóbrega, director de la primera misión jesuítica que se estableció en Brasil a partir de 1549, encontramos ya una visión mucho más profunda y completa que la de Caminha y Pigafetta, pero también más sesgada y cargada de ideología. A pesar de ese apriorismo, sin embargo, las cartas jesuíticas constituyen una fuente indispensable de estudio por su número, variedad y abundancia de detalles. Precisamente en una carta de Manuel da Nóbrega, datada en 1549 aparece la primera referencia a la voz *mandioca*. Por tratarse de una primera aparición la comentaremos más tarde.

Ya a finales del siglo XVI, otro jesuita, Fernão Cardim, continuará lamentando la ausencia de sentimiento religioso en los nativos. Casi cien años de misiones no habían conseguido su objetivo porque el Otro se multiplicaba, adoptaba mil formas, y, como en un castigo babilónico, hablaba demasiadas lenguas distintas. Evangelizar era el trabajo de Sísifo. En sus *Tratados da terra e gente do Brasil*, publicados por primera vez en portugués en 1881, pero traducidos al inglés y publicados en la colección de Purchas en 1625, la descripción de animales, plantas y productos alimenticios es amplísima. En el apartado “Das ervas que são fructo e se comem” encontramos otra referencia a la mandioca:

Mandioca: O mantimento ordinário desta terra que serve de pão se chama mandioca, são umas raízes como de cenouras, inda que mais grossas e compridas, [...]. Contém esta mandioca debaixo de si muitas espécies, e todas se comem [...].

[Mandioca: La comida ordinaria de esta tierra que sirve de pan se llama mandioca, son raíces como de zanahorias, pero más gordas y largas [...] Contiene esta mandioca muchas especies, y todas se comen [...]].

Otro grupo destacado de textos del siglo XVI es el compuesto por obras destinadas a la propaganda de la colonización. Alrededor de 1530 la “terra do pau Brasil” se dividió en *donatarias*⁶ y en ellas proliferaron las plantaciones, primero de caña de azúcar, después de café y de cacao. En estos textos los productos alimenticios ya no son una sorpresa sino un reclamo, una muestra más de las riquezas que esperaban a los valientes.

Un ejemplo de esta actitud es la que encontramos en los dos tratados de Pêro de Magalhães Gândavo, por otra parte un notable humanista, amigo de Camões. En el *Tratado da Terra do Brasil* (redactado en 1570 y publicado en 1826, pero de notable difusión manuscrita, en el capítulo 6, dedicado a las “frutas da terra”, no podía faltar la descripción de la piña:

Huma fruta se dá nesta terra do Brasil muito sabrosa, e mais prezada de quantas ha. Cria-se numa planta humilde junto do chão, a qual tem humas pencas como cardo, a fruta della nasce como alcachofras e parecem naturalmente pinhas, e são do mesmo tamanho, chamão-lhes Ananazes, e depois de maduros têm hum cheiro muito excellente, colhem-nos como são de vez, e com huma faca tirão-lhes aquella casca grossa e fazem-nos em talhadas e desta maneira se comem, excedem no gosto a quantas frutas ha neste Reino, e fazem todos tanto por esta fruta, que mandão plantar roças della, como de cardaes: a este nosso Reino trazem muitos destes ananazes em conserva (Gândavo: 46).

[Una fruta muy sabrosa se da en estas tierras del Brasil, la más preciada de cuantas hay. Se cría en una planta humilde junto al suelo, que tiene unas pencas como el cardo. Su fruta nace como las alcachofas y parece naturalmente una piña, y son del mismo tamaño, las llaman Ananases, y cuando están maduros tienen un olor excelente, los recolectan de una vez y con un cuchillo les quitan aquella cáscara gruesa y los cortan en tajadas y así se comen. Superan en sabor a cuantas frutas hay en este reino, y les gusta tanto a todas esta fruta, que la mandan plantar en campos: a nuestro Reino traen muchos de estos ananases en conserva].

⁶ Nombre dado a las encomiendas de los colonos.

El dato es relevante porque certifica los comienzos de una muy temprana industria conservera de la piña, gracias, sin duda, a los almíbares conseguidos con el abundante azúcar de la región. En su otro texto, *História da Provincia Santa Cruz*, editado en Lisboa en 1576, y de amplio eco en su tiempo, Gândavo, además de documentar, entre otros datos de gran valor antropológico, la costumbre indígena de la “covada”, es decir la usurpación por parte del hombre del lugar de la parturienta, dedica el capítulo cinco a plantas, alimentos y frutas.

La primera mención es para el “pan del Brasil”, la mandioca:

Primeiramente tratarei da planta e raiz de que os moradores fazem seus mantimentos que la comem em logar de pão. A raiz se chama mandioca, e a planta de que se gera he de altura de hum homem pouco mais ou menos [...] (Gândavo: 94).

[En primer lugar trataré de la planta y raíz que sus habitantes comen en vez de pan. La raíz se llama mandioca, y la planta que la produce es de la altura de un hombre poco más o menos [...]].

Pero rápidamente aparece la reina de las frutas, la piña, aquí considerada superior a cualquier fruto de la metrópoli:

Outra fruta ha nesta terra muito melhor, e mais prezada dos moradores de todas, que se cria em huma planta humilde junto do chão [...] São tam sabrosos, que a juizo de todos nam ha fruta neste Reino que no gosto lhes faça vantagem, e assi fazem os moradores por elles mais, e os tem em maior estima que outro nenhum pomo que haja na terra (Gândavo 1576: 97).

[Otra fruta hay en esta tierra mucho mejor y más preciada de sus moradores entre todas, que se cría en una planta humilde junto al suelo. [...] Son tan sabrosas, que en opinión de todos no hay fruta en este Reino que en el sabor les lleve ventaja, y así las cuidan sus moradores y las tienen en mayor estima que cualquier otra fruta que haya en la tierra].

Destaca también la descripción de la *noz de cajú* (anacardo), considerado superior a la almendra:

Ha outra fruta que nasce pelo mato em humas arvores tamanhas como pe-reiras, ou macieiras: a qual he de feição de peros repinaldos, e muito amarella. A esta fruta chamão cajús: tem muito sumo, e come-se pela calma pera refrescar, porque he ella de sua natureza muito fria, e de maravilha faz mal,

ainda que se desmandem nella. Na ponta de cada pomo destes se cria hum caroço tamanho como castanha, da feição de fava: o qual nasce primeiro, e vem diante da mesma fruta como flôr; a casca delle he muito amargosa em extremo, e o meolo assado he muito quente de sua propriedade e mais gostoso que a amendoa (Gândavo 1576: 11).

[Hay otra fruta que nace en el bosque en unos árboles como perales o manzanos y que tiene aspecto de pera alargada y muy amarilla. A esta fruta la llaman cajú: tienen mucho zumo y se come por la tarde para refrescar, porque es de naturaleza muy fría y nunca hace daño aunque se coma demasiada. En la punta de cada fruto de estos hay un fruto seco como una castaña, con aspecto de haba, el cual nace primero y antecede a la fruta como flor; su cáscara es muy amarga y la semilla asada es muy cálida en sus propiedades y más sabrosa que la almendra].

Unos años más tarde, a partir de 1580, la unión de las coronas producirá un cambio importante en el papel de los textos portugueses sobre América. Lisboa perderá una parte de su papel como puerta de América en favor de Sevilla y buena parte de las palabras que designan alimentos⁷ pasarán al resto de Europa a través del español y no del portugués. Otra cosa sería si estudiáramos con detalle los nombres de especias y plantas venidas de Asia y su penetración en Europa a través de autores fundamentales como García da Orta y su extraordinaria obra *Colóquios dos simples e drogas he cousas medicinais da Índia e assi dalgũas frutas achadas nella onde se tratam algũas cousas tocantes a medicina, pratica, e outras cousas boas pera saber* (Goa, 1563). [Coloquios de los simples y drogas y cosas medicinales de la India así como de algunas frutas halladas en ella donde se tratan algunas cosas referidas a la medicina, práctica y otras cosas buenas para saber].

Una vez establecidas estas premisas pasemos a analizar los casos concretos de cinco voces: *Ananás* (ananás, piña, piña de América), *coca* (coca), *goiaba* (guayaba), *mandioca* (mandioca) y *maís* (maíz).

De entre el conjunto de palabras procedentes de América relativas a la alimentación, se han elegido las cinco anteriores por diferentes razones. La primera por la datación: todas ellas son contemporáneas en su entrada en

⁷ Por otra parte la variedad de productos procedentes de la América española era muy superior a la de los alimentos procedentes del Brasil.

español y portugués⁸. La segunda: tres de ellas se incorporan a la lengua portuguesa a través del español (*coca*, *maís* y *goiaba*) y dos a través del tupí⁹ (*ananás* y *mandioca*); en este caso, ananás entra en el español a través del portugués y mandioca presenta cierta polémica. La tercera: estas últimas voces también existen en francés (*ananas*, *manioc*) e italiano (*ananas/ananasso*, *manioca*), lo que demuestra la propagación de este léxico.

1. COCA, MAÍS, GOIABA

Coca y *maís* se documentan por primera vez en la misma obra, el *Tratado dos descobrimentos*, un texto manuscrito de António Galvão, cronista y administrador portugués de las Molucas (Lisboa, 1490-1557), publicado en Lisboa en 1563.

La datación de ambas palabras presenta un cierto desajuste entre las diferentes fuentes consultadas. La obra fundamental que proporciona los datos más fiables es el *Dicionário Houaiss da língua portuguesa* (2001). En él leemos lo siguiente al consultar las citadas entradas (ofrecemos los datos referentes a la etimología y a la datación):

*coca*¹⁰: quích. (talvez do aimara) *kuka* através do esp. *coca* (1550) 'arbusto da América do Sul de cujas folhas se extrai a substância cocaína'; voc. adotado em diversas línguas e na classificação bot de Lineu (cf. *Erythroxylon coca*) [datação Galvão, 1557].

[*coca*: quechua (tal vez del aimara) *kuka* a través del español *coca* (1550) 'arbusto de América del Sur de cuyas hojas se extrae la sustancia cocaína'; vocablo adoptado en diversas lenguas y en la clasificación botánica de Linneo (cf. *Erythroxylon coca*). [datación Galvão, 1557]].

⁸ Véase, por ejemplo, las siguientes, con bastante diferencia en el registro escrito: *aguacate* (1560 en español), *abacate* (1776 en portugués); *cacao* (1535), *cacau* (1675); *chocolate* (1580), *chocolate* (1726) o *tomate* (1532), *tomate* (1721).

⁹ En relación a esta lengua, para algunos etimólogos entran a través del guaraní. La cuestión se apoya en que ambas lenguas forman parte de la familia tupí-guaraní.

¹⁰ En español, según *RAE* (2014): *coca*. (Del quechua y aim. *kuka*). f. Arbusto de la familia de las Eritroxiláceas, con hojas alternas, aovadas, enteras, de estípulas axilares y flores blanquecinas. Indígena de América del Sur, se cultiva en la India y en Java y de ella se extrae la cocaína.

*maís*¹¹: esp. *maíz* (c1500, prov. 1493) 'variedade de milho', do taino (São Domingos) *mahís* 'id.'; f.hist. 1563 *maís*, 1716 *maíz* [datação Galvão, 1557]. [maís: español maíz (confronte 1500, probablemente 1493) 'variedad de mijo', del taíno (Santo Domingo) *mahís* ídem; forma histórica 1563 *maís*, 1716 *maíz* [datación Galvão, 1557]].

La obra de Galvão fue nuevamente impresa en 1731 con el siguiente título: *Tratado dos descobrimentos antigos, e modernos, Feitos até a Era de 1550. com os nomes particulares das pessoas que os fizerao, e as suas alturas, e dos desvairados caminhos por onde a pimenta, e especiaria veyo da India ás nossas partes; obra certo, muy notavel e copiosa*. Composto pelo famoso Antonio Galvão. Lisboa Occidental, na officina ferreiriana. MDCCXXXI. [Tratado de los descubrimientos antiguos y modernos, hechos hasta la era de 1550, con los nombres particulares de las personas que los hicieron, y sus tiempos, y de los tortuosos caminos por los que la pimienta y las especias vinieron de la India a nuestras partes; obra, ciertamente, muy notable y copiosa. Compuesta por el famoso António Galvão. Lisboa Occidental, en el taller ferreiriano. MDCCXXXI]

Si nos atenemos al título, todos los datos aportados en este libro llegan hasta 1550. En su obra, presenta un relato detalladísimo de las principales exploraciones llevadas a cabo por portugueses y españoles hasta ese año.

Sea como fuere, los datos parecen indicar que ambas palabras fueron conocidas (y documentadas) antes de 1557, en vida del autor, y como mucho antes de 1550 (cuando parece que finaliza el manuscrito). Este hecho nos sitúa ante un nuevo problema: en español se documentan las palabras en 1550 la primera y en 1500 la segunda según Coromines (1961)¹². En el caso de *coca*, o bien entra en español y rápidamente se cede al portugués, o entra en ambas lenguas a la vez, poniendo en tela de juicio la primera hipótesis. Con todo, se ha consultado el *Corpus del Nuevo diccionario histórico* del Instituto de Investigación Rafael Lapesa de la Real Academia Española (2013) —de ahora

¹¹ En español, según *RAE* (2014): *maíz*. (Del taíno *mahís*). m. Planta de la familia de las Gramíneas, con el tallo grueso, de uno a tres metros de altura, según las especies, hojas largas, planas y puntiagudas, flores masculinas en racimos terminales y las femeninas en espigas axilares resguardadas por una vaina. Es indígena de la América tropical, se cultiva en Europa y produce mazorcas con granos gruesos y amarillos muy nutritivos.

¹² Las mismas fechas que aduce Houaiss.

en adelante *CDH*— y *coca* aparece en una obra de fray Bartolomé de Las Casas, la *Apologética historia sumaria*, fechada entre 1527 y 1550 (fue pensada para formar parte de la *Historia de las Indias*, escrita entre 1527 y 1561):

En estas islas comutaban sus cosas largamente de esta manera: [...] Désta y de otras maneras adquirirían pecunias o cosas que lo valían [...] y así adquirirían sus posesiones, como parece en la Nueva España, donde por dineros tienen y usan el cacao, que son unas almendras, y en el Perú cierta yerba que llaman coca, que por moneda también tratan la mayor parte.

Maíz, según el *CDH*, se documenta en la *Crónica de los Reyes Católicos* de Alonso de Santa Cruz, obra datada entre 1491 y 1516:

Por tanto, mandó Su Alteza que a los indios se les hiciesen estancias junto a los pueblos de los españoles. Y que la persona que tuviese cargo dellos hiciese sembrar a cada uno de los dichos indios cada año media hanega de maíz [...].

Dado que son obras escritas a lo largo de varios años, quizás Coromines supo ver la fecha exacta en los manuscritos. La cuestión es que la fecha por él propuesta se encuadra dentro de estos años.

Volviendo al portugués, veremos las frases en las que se encuentran ambas palabras (respetamos la grafía del siglo XVIII, la de la edición de 1731).

Tras diversas descripciones, en la página 79 se habla de la fundación de Lima, y ya en la 89, llegamos a los Andes “que apartaó o Brasil do Imperio dos Inguas” y leemos:

Os que vivem nas fraldas destas montanhas dos Andes, antre a frialdade, e quentura, são pela mayor parte tortos, e alguns cegos: de maravilha se achão dous homens juntos, que hum delles não seja torto. Tambem se da por estes campos, ainda que darea calidissimos, muito bom maiz, e batatas, e humaservas, a que chamao coca, que trazem sempre na boca, como na India o betele, que dizem que mata a sede, e fome. E assi ha outros grãos, e raizes que lá comem, muito trigo, cevaba, *milho*, vinhos e outras arvores [...].

[Los que viven en las laderas de estas montañas de los Andes, entre el frío y el calor, son en su mayoría tuertos y algunos ciegos: con mucho trabajo se encuentran dos hombres juntos sin que uno de ellos sea tuerto. También se produce en estos campos, aunque de arena muy cálida, muy buen maíz, patatas y una hierba a la que llaman coca, que llevan siempre en la boca, como en la India

el betel, que dicen que apaga la sed y mata el hambre. Y así hay otros granos y raíces que allí comen: mucho trigo, cebada y *mijo*, vinos y otros árboles [...].

Destacamos el término *milho* (del latín *milium*, 'mijo') que, frente a *maíz* (grafía actual) indica con claridad que se trata de dos productos diferentes. En portugués, la palabra genérica en la actualidad sigue siendo *milho*¹³ (y *maíz*, una variedad), al tiempo que en castellano se usa *maíz* como genérico (siendo *mijo* una variedad).

Por su parte, la voz *goiaba* se recoge por primera vez en un texto de 1557, en la *Relaçam verdadeira dos trabalhos que o governador dô fernãdo de souto e certos fidalgos portugueses passarom no descobrimento da provincia da frolida. Agora nouamête feita per hũ fidalgo Deluas. Évora*. [Relación verdadera de los sucesos que el gobernador don Fernando de Souto y ciertos hidalgos portugueses pasaron en el descubrimiento de la provincia de la Florida. Ahora nuevamente hecha por un hidalgo de Elvas. Évora].

Nos dice Houaiss (2001):

goiaba¹⁴: orig. contrv.; prov. do esp. *guayaba* (a1550) 'fruto da goiabeira', de orig. atribuída ao taino da ilha de São Domingos, ou ao aruaque [datação *Relaçam*, 1557].

[goiaba: origen controvertido; probablemente del español guayaba (1550) 'fruto de la guayabera', de origen atribuido al taíno de la isla de Santo Domingo, o al arahuaco [datación *Relaçam*, 1557]].

La *Relaçam verdadeira...* se divide en una serie de capítulos que nos introducen en la conquista de la región de la Florida española en el siglo XVI. En el capítulo V, “De los vecinos que tiene la ciudad de Santiago y de los otros pueblos que habitan la isla y de la calidad de la tierra y de las frutas que hay en ella” aparece la primera referencia a la guayaba:

A Cidade de Santiago tera oitenta casas grãdes e bem repartidas: as mais tẽ as paredes d'tauoado e sam cubertas de feno: algũas ha de pedra e cal e

¹³ Documentada por primera vez en 1255. La correspondiente castellana en 1219.

¹⁴ Para el español (*RAE*, 2014): guayaba. (Voz arahuaca). f. Fruto del guayabo, que es de forma aovada, del tamaño de una pera mediana, de varios colores, y más o menos dulce, con la carne llena de unos granillos o semillas pequeñas.

cubertas de telha, tẽ grandes quintaes e nelles muitas aruores deferentes das despanha, hay figueiras que dam figos tamanhos como hũ punho, amarelos de dentro e de pouco sabor; e outras aruores que dam hũa fruta a que chamã Ananes e da feycã e tamanho de pinhas pequenas; he fruita gostosa; tirada a casca parece ho miollo hũ pedaço de quoalhada. Nas estancias pello campo ha outras pinhas grandes que se dam em aruores baixas e tem o parecer de erua babosa, sam de muito bõ cheiro e estimado sabor. Outras aruores dam hũa fruta a que chamam Mameis e do tamanho de Meracotões; esta tem os yslenhos por millor de todas as da terra. Ha outra fruta a que chamam Guayabas da feiçam dauelãs, tamanhas como figos [...].

[La ciudad de Santiago debe tener unas ochenta casas grandes y bien repartidas: la mayoría tiene las paredes de tabla y están cubiertas de heno; hay algunas de piedra y cal y cubiertas de tejas, tienen huertas grandes con muchos árboles diferentes de España; hay higueras que dan higos del tamaño de un puño, amarillos por dentro y con poco sabor; hay otros árboles que dan un fruto que se llama ananás (piña de América), tiene el aspecto y el tamaño de las piñas pequeñas; es una fruta sabrosa; sin la cáscara, el meollo parece una cuajada. En otras dependencias, hay otras piñas grandes que crecen en árboles bajos y parecen una hierba babosa, huelen muy bien y su sabor es muy apreciado. Otros árboles dan una fruta a la que llaman mamey, es del tamaño del melocotón y es para los isleños la mejor de todas las de la tierra. Hay otra fruta a la que llaman guayaba, del aspecto de las avellanas y del tamaño de los higos [...].

Como se observa en la definición de Houaiss, este da para el español la referencia de Coromines (1961), el año 1550. Por su parte, el *CDH* remite a la obra *Sumario de la natural y general historia de las Indias*, de Gonzalo Fernández de Oviedo, fechada en 1526:

Guayaba. Capítulo LXIII

El guayabo es un árbol de buena vista e la hoja d'él quasi la del moral sino que es menor [...]. Echa unas mançanas más maciças que las mançanas de acá [...].

2. ANANÁS, MANDIOCA

El término *ananás* se encuentra en la obra que acabamos de referir (*Relaçam...*). Al recurrir al diccionario de Houaiss (2001), leemos lo siguiente en referencia a los datos etimológicos:

ananás¹⁵: alt. do tupi *naná* 'fruto do ananaseiro'; até o s. XIX só se documenta em port. *ananás*, nunca *abacaxi*; f.hist. 1557 *ananes* [*Relaçam*].

[ananás: alteración del tupí naná 'fruto del ananás'; hasta el siglo XIX solo se documenta en portugués *ananás*, nunca *abacaxi*; forma histórica 1557 *ananes* [*Relaçam*]].

La voz tupí entró en esa fecha en el portugués y pasó al español escrito en 1578, según Coromines (1961), si bien añade que "raro antes del s. XIX". El término hoy usual es *piña* (lat. *pineae*, 1335), antes *piña de América*. La forma del fruto del pino acabó designando al nuevo producto¹⁶. En este caso, el *CDH* registra la voz con la misma fecha que Coromines, en el *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales* de Cristóbal Acosta (1578, 347):

Este árbol (a que llaman ananás bravo) es de altura de una lança; muy liso, derecho, redondo, tan grueso como un naranjo [...] Pende de estos ramos un fructo, a que llaman ananás silvestre, por tener algún parecer con el doméstico [...], que de lexos parece una grande *piña*.

3. MANDIOCA

La palabra aparece recogida por primera vez en una carta escrita por el padre jesuita Manuel da Nóbrega en 1549. Como ya hemos avanzado, este jesuita fue el jefe de la primera misión que se llevó al Nuevo Continente. Escribió infinidad de misivas, sobre todo a Portugal, dando cuenta de la labor evangelizadora que se llevaba a cabo. Ya desde el siglo XVIII había interés por

¹⁵ En español (*RAE*, 2014): ananás. (Del port. *ananás*, y este del guar. *naná*). 1. m. Planta exótica, vivaz, de la familia de las Bromeliáceas, que crece hasta unos siete decímetros de altura, con hojas glaucas, ensiformes, rígidas, de bordes espinosos y rematados en punta muy aguda; flores de color morado y fruto grande en forma de piña, carnoso, amarillento, muy fragante, succulento y terminado por un penacho de hojas.

¹⁶ Si buscamos la entrada *piña* en la *RAE*, leemos: piña. (Del lat. *pinēa*). 1. f. Fruto del pino y de otros árboles. [...] 2. f. ananás. piña de América 3. f. ananás. La segunda acepción remite a la forma de origen tupí.

recopilar la ingente correspondencia del sacerdote. Algunas de ellas fueron publicadas en 1788 por Muniz Barreto pero fue en 1886 cuando Valle Cabral las recopiló y anotó en un volumen: *Cartas Jesuíticas. 1. Cartas do Brasil do Padre Manoel da Nóbrega (1549-1560)*. De esa obra proceden los extractos que se ofrecen a continuación.

Veamos antes la información proporcionada por el diccionario Houaiss (2001):

mandioca¹⁷: tupi *mandi'oka* 'mandioca, raíz da planta chamada *mandi'wa*, no tupi'; [1549, Nóbrega].
[mandioca: tupi *mandi'oka* 'mandioca, raíz de la planta llamada *mandi'wa*, en tupi; [1549, Nóbrega]].

Esta es la carta en la que aparece mencionada (97):

V. INFORMAÇÃO DAS TERRAS DO BRASIL (1549)

A informação que destas partes do Brasil vos posso dar, Padres e Irmãos charísimos, é que tem esta terra mil leguas de costa, toda povoada de gente que anda nua, assim mulheres como homens [...].

Ha nella diversas fructas, que comem os da terra, ainda que não são tão boas como as de lá, as quaes também creio se dariam cá, si se plantassem, porque vejo que se dão uvas, e ainda duas vezes no anno, porém são poucas por causa das formigas, que fazem muito damno, assim nisto como em outras coisas. Cidras, laranjas, limões, dão-se em muita quantidade, e figos tão bons como os de lá. O mantimento commum da terra é uma raíz de pau, que chamam mandioqua, da qual fazem uma farinha de que comem todos, e dá também vinho, o qual misturado com a farinha, faz um pão que escusa o de trigo. [V. INFORMACIÓN DE LAS TIERRAS DE BRASIL (1549)]

La información que os puedo dar de estas tierras de Brasil, queridísimos padre y hermanos, es que tiene esta tierra mil leguas de costa, toda poblada de gente que anda desnuda, tanto hombres como mujeres [...].

Hay en ella frutas diversas que comen los lugareños; aunque no son tan buenas como las de ahí, creo que se darían bien aquí si se plantasen, porque

¹⁷ En español, *RAE* (2014): mandioca. (Del guar. *mandiog*). 1. f. Arbusto de la familia de las Euforbiáceas, que se cría en las regiones cálidas de América, de dos a tres metros de altura, con una raíz muy grande y carnosa, hojas profundamente divididas y flores dispuestas en racimo. 2. f. Raíz, en forma de tubérculo, de este arbusto. 3. f. tapioca (fécula granulada de la raíz de la mandioca).

veo que crecen uvas, hasta dos veces al año, sin embargo, son pocas por culpa de las hormigas, que hacen mucho daño, en esto y en otras cosas. Cidras, naranjas y limones se dan en grandes cantidades e higos como los de ahí. El mantenimiento común de la tierra es una raíz de palo que llaman mandioca, de la que hacen una harina de la cual comen todos y da también vino, que mezclado con la harina, produce un pan que dispensa el de trigo [...].

Para el caso español, según Coromines (1961), la voz se documenta desde 1536, trece años antes que en portugués. Una vez más, el *CDH* registra la palabra en la *Historia de las Indias* de fray Bartolomé de Las Casas, obra fechada entre 1527 y 1561 (estamos en el mismo caso que con *coca* o *maíz*):

Cidras, naranjas, limones danse en mucha abundancia, y higos tan buenos como los de allá. El mantenimiento común de la tierra es una raíz de palo que llaman mandioca, del cual hacen una harina de que comemos todos (1.233).

Pero, como ya se ha dicho anteriormente, hay noticias del descubrimiento de la planta en 1500, cuando llegó Álvares Cabral a las costas de Brasil.

Cabe decir que algunas de estas voces son de tal manera usuales que han generado acepciones nuevas en el lenguaje popular: mandioca se usa como sinónimo de 'comilona' y vulgarmente se refiere al 'pené'. Existe también la locución *vara de mandioca*, referido a una 'carabela'. Y han producido incluso refranes: "Render que só mandioca de várzea" (literalmente 'cundir como la mandioca en una vega'), aplicado a algo interminable y "Se conselho fosse mandioca, ninguém morria de fome" (literalmente 'si la mandioca fuese un consejo, nadie moriría de hambre'). *Goiaba* se dice de 'una persona alocada', también 'aburrida'. *Papa goiaba*: apelativo popular dado a los naturales de Rio de Janeiro. *Papo de goiaba*: 'conversación tonta'. *Bicho de goiaba*: 'desconfianza'.

Como hemos visto, lo que vino de Brasil es altamente relevante en el ámbito de la alimentación aunque no tenga la variedad infinita de los chiles mexicanos. Palabras que designaban realidades desconocidas que acabarían, unas antes y otras después, por hacerse un hueco en el imaginario y en las mesas de los europeos donde la aparición de una piña tropical, aquel *ananás* o *abacaxi* de los textos de los portugueses, aún tiene algo de fiesta y de homenaje.

Bibliografía

Textos

- ACOSTA, Cristóbal (1578): *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales*. Burgos: Imprenta Martín Victoria.
- CAMINHA, Pêro Vaz de (1967): *A carta de Pêro Vaz de Caminha*. Ed. de Jaime Cortesão. Lisboa: Portugália Editora.
- CARDIM, Fernão ([1580] 1980): *Tratados da Terra e Gente do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Ed. Itatiaia/Ed. da Universidade de São Paulo.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo (1526): *Sumario de la natural y general historia de las Indias*. Toledo: Ramón de Petras.
- GÂNDAVO, Pêro de Magalhães (c.1570): *Tratado da Terra do Brasil. História da Província Santa Cruz*. Rio de Janeiro: Edição do Anuário do Brasil.
- GALVÃO, António ([1563] 1731): *Tratado dos descobrimentos antigos, e modernos, Feitos até a Era de 1550. com os nomes particulares das pessoas que os fizeram, e as suas alturas, e dos desvairados caminhos por onde a pimenta, e especiaria veyo da India ás nossas partes; obra certo, muy notavel e copiosa. Composto pelo famoso Antonio Galvão*. Lisboa Occidental, na officina ferreiriana.
- LAS CASAS, Bartolomé de ([1527-1550] 1909): *Apologética historia sumaria*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles.
- ([1527-1561] 1875): *Historia de las Indias*. Madrid: Editorial Ginesta.
- MUNIZ BARRETO, Domingos (1778): *Plano sobre a civilização dos Índios do Brasil*. Évora: Biblioteca de Évora.
- PIGAFETTA, Antonio (c. 1524): *Relazione del primo viaggio intorno al mondo*. <www.isisalighieri.go.it/duca/biblioteca/pigafetta_viaggio.pdf> (10-10-2016).
- Relaçam* (1557): *Relaçam verdadeira dos trabalhos que o governador dô fernão de soute e certos fidalgos portugueses passaram no descobrimento da provincia da frolida. Agora nouamête feita per hũ fidaldo Deluas*. Évora.
- SANTA CRUZ, Alonso de ([1491-1516] 1951): *Crónica de los Reyes Católicos*. Sevilla: CSIC.
- SUBIRATS, Eduardo (1994): *El continente vacío. La conquista del Nuevo Mundo y la conciencia moderna*. Barcelona: Anaya & Mario Muchnik.
- VALLE CABRAL, Alfredo do (1886): *Cartas Jesuíticas. I. Cartas do Brasil do Padre Manoel da Nóbrega (1549-1560)*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional.

Estudios

- COUTO, Jorge (1995): *A Construção do Brasil*. Lisboa: Edições Cosmos.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de (1987): *Visión del Paraíso. Motivos Edénicos en el Descubrimiento y Colonización del Brasil*. Caracas: Biblioteca Ayacucho (125).
- PINTO, João Rocha (1989): "Em viagem: a descoberta da alteridade. A invenção do índio brasileiro", en *A Viagem. Memória e Espaço* Lisboa: Livraria Sá da Costa, pp. 217-239.

Diccionários

- CDH = INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN RAFAEL LAPESA DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2013): *Corpus del Nuevo diccionario histórico (CDH)*. <<http://web.frl.es/CNDHE>> (10-10-2016).
- COROMINES, Joan (1961): *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Gredos.
- HOUAISS, António y Mauro SALLES (2001): *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva.
- RAE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. <www.rae.es> (10-10-2016).