

Léxico y frasesmas figurados del aceite y la aceituna en español

YARA EL GHALAYINI
Universidad de Granada

Abstract: *This article aims at studying and analyzing the notional field of the olive tree in the Spanish language. The cultural impact of this tree is of high interest for research in Linguistics and in Phraseology. In this article we have analyzed the cultural symbolism underlying the names of olive types used by farmers in different regions in Spain; we have studied and highlighted the metaphorical and the figurative meaning of 42 names of olive varieties in Spain.*

Key words: *Phraseology, cultural and linguistic symbolism, metaphor, figurative meaning*

Resumen: *En este artículo se estudia y analiza el campo nocional del olivo en español. El impacto cultural de este árbol es de gran interés tanto para la investigación lingüística como para la investigación fraseológica. En este artículo se ha analizado el simbolismo cultural subyacente en los términos utilizados por los agricultores de distintos puntos de la geografía española para referirse a diferentes variedades de olivos, en concreto se han estudiado los significados figurativos y metafóricos de 42 nombres de variedades del olivo en España.*

Palabras clave: *fraseología, simbolismo cultural y lingüístico, metáfora, significado figurativo.*

1. Introducción

El olivo, *Olea europaea* L., es uno de los cultivos más antiguos en el mundo. Su origen sigue siendo un tema de debate. Probablemente esta especie fue domesticada por primera vez hace 6000 años en la zona de Mesopotamia entre los ríos Tigris y Eúfrates donde los primeros olivareros empezaron a seleccionar, a partir de los bosques de acebuches (olivos silvestres), los árboles sobresalientes por el contenido en aceite de sus frutos, su producción y su adaptación a las condiciones medioambientales (Loukas y Krimbas, 1983). La selección continúa de los individuos y su interacción con los olivos silvestres presentes alrededor contribuyó a la aparición de las variedades cuyo número

aumentó progresivamente a través del tiempo (Zohary, 1994). Hoy en día, existen en el mundo más de 1200 variedades de olivo con más de 3000 denominaciones según la base de datos de la FAO (FAO, 2010). En la mayoría de los países productores existen catálogos que reúnen las variedades identificadas tras realizar prospecciones en el campo. En España se ha mencionado la presencia de más de 270 variedades de olivo con diversos grados de difusión geográficas (Rallo, 2005).

El estudio del impacto cultural del olivo se considera como un campo interesante para la investigación en lingüística y especialmente en fraseología (Jurado, 2004, Pamies y Tutáeva, 2010). Las circunstancias favorables del protagonismo del olivo y del aceite en la cultura mediterránea animan a realizar trabajos lingüísticos y fraseológicos relacionados al ámbito oleícola. El olivo se extendió en toda la cuenca mediterránea desde ya hace mucho tiempo gracias a los diversos flujos migratorios que ha conocido esta región (Kapellakis, 2007), y ocupa actualmente la mayoría de sus superficies cultivadas (Rallo, 2005). El olivo contribuyó vivamente al desarrollo de la civilización mediterránea ya que ocupaba un lugar privilegiado, no sólo a nivel económico sino también a nivel político, cultural y espiritual. Mutuamente, el ámbito oleícola fue profundamente influenciado por el conjunto cultural asociado a los grandes imperios que han acompañado su presencia en esta región del mundo. Como consecuencia, el árbol conserva en la actualidad el nombre **olivo**, del latín *olivum* mientras que su fruto y el zumo extraído de éste conservan el nombre de **aceituna** y **aceite** respectivamente del árabe *al-zaituna* y *al-zait* (Llona García et al., 1999).

El presente trabajo presta una especial atención al campo nocional del olivo y del aceite en la lengua española. Se ha abordado el simbolismo cultural subyacente de los nombres de las variedades de olivo que se utilizan por los agricultores en las distintas regiones de España. Se ha estudiado el catálogo de las *variedades de olivo de España* y el *catálogo de variedades de olivo de la comunidad valenciana* permitiendo analizar el contenido metafórico de los nombres de 42 variedades principales y algunas de las variedades secundarias del olivo cultivadas en España (J. Illa et al., 2001, Rallo et al., 2005).

2. Mecanismos figurativos

Existen varios grupos metafóricos en los nombres de las variedades dependiendo del contenido figurado presente en cada uno de dichos nombres.

2.1. En primer lugar, destacan los nombres que se basan en la **forma** del fruto.

2.1.1. Algunos de estos nombres que hacen referencia a la forma de un fruto de otra especie. Existen muchas variedades que empiezan por el atributo **Manzanilla** especialmente las variedades *Manzanilla de Sevilla*, *Manzanilla de Jaén*, *Manzanilla Cacerreña*. El nombre hace referencia a la forma esférica u ovoidal de sus frutos, el cual es un fruto pequeño que recuerda la forma de la manzana. También, existe otra teoría que mantiene que su nombre viene del delicado sabor de su aceite a manzana aunque la primera teoría parece ser más probable.

La denominación de la variedad **Datilera de Caudiel** recibe el nombre por el parecido del fruto a un dátil. Se encuentra básicamente en Caudiel en Castellón. La variedad **Datilero de Iznalloz** contiene de la misma metáfora el cual recibe su nombre también por el parecido del fruto a un dátil.

La denominación de la variedad **Gorda-Limoncillo** contiene de 2 metáforas a la vez, donde **Gorda** hace referencia al tamaño del fruto y **Limoncillo** hace referencia a la forma del fruto que recuerda a un limón. Es de origen desconocido, se cultiva en la comarca valenciana del Valle de Ayora.

2.1.2. Otros nombres basados en la forma hacen referencia a un rasgo morfológico de un animal del entorno rural.

La variedad **Cornicabra** debe su nombre a la forma característica parecida al cuerno que presenta su fruto. Efectivamente, el fruto de esta variedad originaria de Toledo es ligeramente curvado y alargado en forma de un cuerno.

La variedad **Picudo** recibe su denominación de la forma del fruto con ápice, curvado y pronunciado en pico. Se cultiva fundamentalmente en la zona norte de Granada y en la Campiña, valle de los Pedroches y zona Penibética Cordobesa. Existen muchas sinonimias para esta variedad especialmente **Pajarero** que según se cuenta, su nombre hace referencia a la preferencia de los pájaros por los frutos de sabor relativamente dulce cuando maduran completamente.

También el nombre de la variedad **Pico de Limón** contiene de 2 metáforas a la vez, donde **Pico** hace referencia al pronunciado pezón del fruto, y **Limón** hace referencia a la forma del fruto que recuerda a un limón. Es originaria de la Sierra Norte de Sevilla. También se han localizado algunas plantaciones en el Alt Vinalopó en Alicante.

El nombre de la variedad **Picual** también hace referencia a la forma apuntada que presenta su fruto terminada en un pezón. Esta variedad se cultiva fundamentalmente en las provincias de Jaén y Córdoba y se considera la variedad más importante de España.

La variedad **Morrut** (en catalán "morrudo") debe su nombre a la presencia de un pezón grande en el punto estilar de la aceituna. Esta variedad originaria de la localidad tarraconense de Regués, se distribuye en toda la parte norte de Castellón.

2.1.3. Otros nombres basados en la forma hacen referencia a otros rasgos morfológicos diversos. El nombre de la variedad **Farga** hace referencia a la forma del fruto que es alargado, de tamaño pequeño o mediano ligeramente abombado por un lado y plano por otro. Esta variedad es conocida en su zona de cultivo en el Noreste español con esta denominación o con la denominación de *común*, por ser la más abundante en la zona. Es originaria del norte de Castellón en donde se encuentra distribuida. También se cultiva en el sur de Tarragona. La denominación de la variedad **Ampolleta** parece hacer referencia a la forma acampanada del fruto que recuerda una ampolla. Se emplea para almazara y además para aderezo en verde. Es de origen desconocido y se cultiva en la comarca castellanense del Baix Maestrat.

2.1.4. Otra serie de nombres hace referencia a un **color** característico. El vocablo **Lechín** se refiere al color blanquecino "color leche" de la pulpa de la aceituna de esta variedad. Las variedades *Lechín de Granada* y *Lechín de Sevilla* sus nombres corresponden al color de la pulpa y de la pasta oleosa que aparece tras realizar la molienda.

La variedad **Blanqueta** también debe su nombre al color blanquecino de la pulpa del fruto en maduración. Esta variedad es originaria de Muro de Alcoy.

La denominación **Rogeta de Gorga** hace referencia a la coloración rojiza del fruto al madurar. Se localiza en Gorga en la comarca del Comtat en Alicante. Para la variedad **Rojal de Valencia** también se ha adoptado esta denominación el cual hace referencia al color rojo que adopta el fruto durante su maduración. Es de origen desconocido, distribuida principalmente por la Vall d'Albaida y La Costera en Valencia.

2.1.5. También hay nombres que hacen referencia al **tamaño** del fruto:

La variedad **Gordal sevillana** debe su nombre al tamaño grande de su fruto y se encuentra difundida en España, el adjetivo *sevillano* que hace referencia a su zona de origen.

2.2. Otro grupo metafórico destaca y consiste en la utilización de caracteres del **árbol** (o de la hoja) y no del fruto para atribuir un nombre a la variedad.

2.2.1. Los agricultores han privilegiado las características diferenciales y llamativas de los árboles de olivo para identificar las variedades.

La variedad **Hojiblanca** recibe este nombre por el color claro de sus hojas, color que se ve pronunciado sobre todo en la parte inferior de la hoja. Dicho color es debido a la presencia de tricomas que son unas estructuras que cumplen un papel funcional y protector para la hoja. Parece que esta variedad presenta una densidad de tricoma mucho más elevada que el resto de las variedades lo que permite su fácil identificación a partir del aspecto de sus hojas. Esta variedad es andaluza y se cultiva en el Baix Vinalopó, y en menor medida en L'Alacantí.

El nombre **Hoja Ancha** hace referencia al tamaño de la hoja, sobre todo en comparación con la forma lanceolada de la variedad 'Cornicabra' predominante en la zona donde se cultiva. Es de origen desconocido y se ha localizado en el municipio valenciano de Jalance en el Valle de Ayora en Valencia.

Con el atributo **Verdial** se denominan una serie de variedades locales puntualmente extendidas por el Sur y Suroeste de la península, tomando atributos distintos dependiendo de su origen geográfico. Tenemos dos teorías explicando de donde proviene el nombre de esta variedad. La primera sostiene que su denominación hace referencia al intenso color verde que presentan sus brotes mientras que la segunda mantiene que el nombre es debido al hecho de que sus frutos no llegan a adquirir color negro en su maduración. En este grupo de denominaciones se encuentran las siguientes variedades: *Verdial del Vélez-Málaga* en Málaga: se encuentra en Vélez-Málaga y Centro-Sur de Málaga. *Verdial de Húevar*: queda restringida a Sevilla y Huelva y *Verdial de Badajoz*: se encuentra en la provincia de Badajoz.

La denominación **Chorrúo** esta denominación hace referencia al aspecto "llorón" de las ramas del árbol. Variedad difundida en las comarcas cordobesas Campiña-Penibética, Sierra y Nevadillo- Campiña donde ocupa más de 3.000 ha.

La denominación **Penjoll** también hace referencia al árbol que presenta un aspecto característico extremadamente llorón (en catalán *penjar* significa "colgar", de modo que *penjoll* se podría traducir literalmente por *colgajo*). Es de origen desconocido, esta distribuida por el Norte de Castellón.

2.2.2. El árbol a su vez puede ser objeto de metáfora con respecto a otro.

La variedad **Changlot real** cuyo nombre significa fragmento de racimo de uva debe su nombre a la tendencia de esta variedad a presentar varios frutos por inflorescencia. (Patac, al., 1954)¹. Esta variedad es originaria de la Sierra de Enguera en Valencia y se cultiva principalmente en las comarcas alicantinas de la cuenca del Vinalopó; también aparece en menor medida en diversas comarcas valencianas.

La variedad **Carrasco** recibe su denominación del aspecto del árbol que recuerda al de una encina. Se localiza en La Jana en Castellón.

La denominación de la variedad **Carrasqueta de Ayora** se debe también al aspecto del árbol parecido al de una encina. Se encuentra en la localidad Valencia de Ayora y es de poca difusión en el resto de los municipios y se encuentra bajo el nombre Valle de Ayora. Existen otras 2 figuraciones limitadas a la zona de Ayora. Una le han atribuido el nombre comparándole con otras variedades en la zona, y la otra por el sabor de su aceite.

2.2.3. Se observa otro grupo de figuración por metonimia basada en los métodos frecuentemente utilizados para la propagación o el cultivo de la variedad.

La variedad **Empeltre**, cuya denominación proviene de la palabra catalana "empelt" ("injerto") hace referencia al método más frecuente utilizado para su propagación, presenta una dificultad de enraizamiento que ha obligado a los agricultores a sustituir los métodos tradicionalmente utilizados para la multiplicación del olivo. En vez de estacas leñosas, o zuecas se practica el injerto que permite asociar esta variedad a un soporte (constituido por una variedad diferente), que le va a conferir un mejor desarrollo de las raíces, manteniendo las características agronómicas de interés de esta variedad. Es originaria del Bajo Aragón y se cultiva principalmente en el Valle del Ebro, Mallorca, y Castellón.

La denominación **Tempranilla de Ayora** hace referencia a la maduración temprana del fruto, con respecto al calendario agrícola

¹ Apud. (Rallo, al. 2005)

habitual, y con la 'Cornicabra' y 'Alfafara' dominantes en la zona. Es originaria de un acebuche de la localidad de Ayora en Valencia.

2.3. Algunos nombres de las variedades españolas son de base toponímica. Así **Dulce de Ayora** es una variedad que se caracteriza por producir aceite de sabor más dulce, pero, aunque sea de origen desconocido, se cultiva principalmente en el municipio de Ayora en la comarca valenciana del Valle de Ayora.

La variedad **Arbequina** recibe esta denominación por su zona de origen, probablemente cercana al pueblo leridano de Arbeca. El nombre de la variedad **Morona** procede de la localidad de Morón de la Frontera. La variedad **Borriolenca** es originaria de la localidad de Borriol se distribuye por la Plana de Castellón. La denominación **Calles** se localiza en Calles, Valencia. El nombre de la variedad **Genovesa** su nombre parece hacer referencia a la localidad valenciana de Genovés. La variedad **Millarenca** es originaria de la localidad valenciana de Millares. El nombre de la variedad **Otos** procede de la localidad valenciana de Otos. La variedad **Valentins** su nombre hace referencia a la localidad tarragonense desde donde se ha dado a conocer. La denominación **Alfafara** es originaria de la localidad alicantina de Alfafara. La variedad **Callosita** es originaria de la Callosa del Segura, Alicante.

3. Conclusiones

3.1. Estos 42 nombres de variedades españolas podrían repartirse por tanto en estos 5 grupos principales según su figuración metafórica y/o metonímica. El primero de ellos es el grupo de figuraciones basado en el fruto y precisamente en su forma y se compone de 19 nombres metafóricos. Este grupo incluye 5 subgrupos los cuales son:

- 1- Figuraciones que hacen referencia a la forma de un fruto de otra especie.
- 2- Figuraciones que hacen referencia a un rasgo de un animal del entorno rural.
- 3- Figuraciones que hacen referencia a una forma determinada.
- 4- Figuraciones que hacen referencia a un color característico.
- 5- Figuraciones que hacen referencia al tamaño del fruto.

El segundo grupo de figuraciones consiste en la utilización de características del árbol para atribuir un nombre a la variedad. El tercer grupo de figuración la metonimia esta basada en los métodos frecuentemente utilizados para la propagación de la variedad y se

compone de una sola variedad. Hay además 2 figuraciones limitadas a la zona de Ayora una le han atribuido el nombre comparándole con otras variedades y la otra por el sabor de su aceite. El último grupo consiste en nombres toponímicos.

3.2. La presencia de una gran diversidad en cuanto al contenido metafórico de los nombres de las variedades, pero sobre la base de unos pocos modelos (cf. Pamies, 2002). Las metáforas detectadas están estrechamente relacionadas con el entorno que rodea el agricultor.

3.3. Se observa que las mismas representaciones figuradas pueden aparecer independientemente en distintas zonas. Esto quiere decir que: o bien que los nombres se han diseminando históricamente de una zona a otra o bien puede ser que exista algún mecanismo inconsciente que favorece ciertas metáforas y no otras, entre los agricultores de las distintas zonas que hace que se basen en los mismos caracteres para atribuir las denominaciones a estas variedades.

Además, debido a la presencia de muchos casos de sinonimia (varias denominaciones para una variedad) y homonimias (una denominación para varias variedades), los agrónomos que están llevando a cabo trabajos de catalogación de los recursos genéticos se encuentran obligados a tomar decisiones para adoptar un nombre u otro. Esto puede abrir una vía de colaboración interesante entre la biología, la agronomía y la lingüística para llegar a un mejor conocimiento de este patrimonio todavía poco identificado.

d- Los resultados obtenidos en el presente estudio son comparables a los resultados del análisis llevado a cabo sobre variedades de olivo tunecinas en árabe (El Ghalayini y Fendri, 2011). Esto quiere decir que, aunque el léxico y los frasemas figurados del olivo difieran en países de culturas distintas en dos continentes separados, existen claras similitudes en el contenido metafórico de los nombres de las variedades. La similitud que presenta el contenido metafórico es una prueba a la continuidad cultural compartida entre los países de la cuenca mediterránea que se ha forjado a lo largo de la historia común de esta zona del mundo.

4. Bibliografía

BARRANCO D., FERNÁNDEZ-ESCOBAR R. & RALLO L. 2004 *El cultivo del olivo*. 5ª edición. Sevilla / Madrid: Junta de Andalucía & Mundi-Prensa.

- BARRANCO D., TRUJILLO I. & RALLO L. 2005 Libro I. Elaiografía Hispánica. In: Rallo L, Barranco D, Caballero JM, Del Rio C, Martin A, Tous J, Trujillo I (eds). *Variedades de olivo en España*. Sevilla / Madrid: Junta de Andalucía & Mundi-Prensa.
- EL GHALAYINI, Y. & FENDRI M. 2011 "Léxico y frasemas figurados del aceite y la aceituna en árabe moderno". In: Pamies, A.; Luque Nadal, L. & Pazos, J.M (eds.): *Multi-lingual phraseography: second language learning and translation applications*. Baltmannsweiler: Schneider Verlag.
- F.A.O. 2010 Food and Agriculture Organization. <http://apps3.fao.org/wiews/olive/oliv/>
- IÑIGUEZ A., PAZ S., ILLA F.J., CLIMENT F., GARCÍA J. & VALDÉS G. 2001 *Variedades de olivo cultivadas en la Comunidad Valenciana*. Generalitat Valenciana. Conselleria d'Agricultura, Peixca i Alimentació. <http://www.ivia.es/sdta/olivo/inicio.htm>
- JURADO A. 2004 *Las voces y refranes del olivo y del aceite*. Madrid: Comunicación Gráficas S.L.
- KAPELLAKIS I.E., TSAGARAKIS K.P. & CROWTHER J.C. 2007 Olive Oil History, Production and By-product Management. *Reviews in Environmental Science and Biotechnology*, 7: 1-26.
- LLONA GARCÍA J., MOLDENHAUER GÓMEZ J.F., GAMIZ CERRILO F.R., PEREZ JIMENEZ C.A, RAMOS PEDREGOSA P., ROMERO RUIZ J. & SANCHEZ-GARRIDO REYES J. 1999 *El olivo, un árbol para la historia Aproximación a su riego y fertilización, y otros comentarios*. Granada: Herogra S.A.
- LOUKAS M. & KRIMBAS C.B. 1983 "History of olive cultivars based on their genetic distances". *Journal of Horticultural Science*. 58: 121-127.
- PAMIES, A. 2008 "Productividad fraseológica y competencia metafórica (inter)cultural". *Paremia*, 17, pp. 41-58.
- PAMIES, A. & TUTÁEVA, K. 2010 "El árbol como referente linguo-cultural". In: Mellado, C. et al. *La fraseografía del S. XXI: Nuevas propuestas para el español y el alemán*. Berlín: Frank & Timme: 169-190.
- PAMIES, A. 2010 "Paremias del olivo y cultura mediterránea", *I Giornata Siciliana di Studi Ispanici del Mediterraneo*. Università di Catania. 6 de mayo de 2010 [inédito].
- RALLO L., BARRANCO D., CABALLERO J.M., DEL RIO C., MARTIN A., TOUS J. & TRUJILLO I. (Eds) 2005 *Variedades de olivo en España*, Junta de Andalucía, Madrid: MAPA y Mundi-Prensa.
- ZOHARY, D. 1994 "The wild genetic resources of the cultivated olive", *Acta Horticulturae: II International Symposium on Olive Growing*, 365: 62-65.