

CORRALES, Cristóbal, Dolores CORBELLA y Ana VIÑA (2014): *Léxico azucarero atlántico (siglos XVI-XVII)*. San Millán de la Cogolla: Cilengua (Instituto Historia de la Lengua), 319 pp.

VIÑA, Ana, Cristóbal CORRALES y Dolores CORBELLA (2014): *Islas y voces del azúcar, I (Tenerife, La Gomera y La Palma)*. San Cristóbal de La Laguna / Las Palmas de Gran Canaria: Gobierno de Canarias: Archivos Históricos Provinciales de Santa Cruz de Tenerife y de Las Palmas de Gran Canaria, 387 pp.

Dos libros acaban de publicarse sobre el léxico de la producción del azúcar de caña en las Islas Canarias en los siglos XVI y XVII, que se complementan entre sí, pues son de los mismos autores y el uno es deudor del otro, pero que han aparecido en editoriales distintas y con muy diferente formato. El primero se titula *Léxico azucarero atlántico (siglos XVI-XVII)* y lo ha publicado Cilengua, el Instituto de Historia de la Lengua de San Millán de la Cogolla dentro de la colección “Glosarios”, circunstancia que viene bien remarcada en el diseño de la portada. El segundo, con el título de *Islas y voces del azúcar, I (Tenerife, La Gomera y La Palma)*, tiene por motivo principal la reproducción facsimilar y su correspondiente transcripción de los documentos en los que se basa la investigación lexicológica del libro primero y ha sido publicado, bajo los auspicios del Gobierno de Canarias, por los Archivos Históricos Provinciales de Santa Cruz de Tenerife y de Las Palmas de Gran Canaria¹.

Los nombres de los autores hablan por sí mismos: Cristóbal Corrales y Dolores Corbella, profesores de la Universidad de La Laguna, con sus múltiples diccionarios sobre el español de Canarias se han convertido en un referente nacional e internacional en cuanto a la lexicografía dialectal en el mundo hispánico. Y se han visto auxiliados en estos dos nuevos libros por Ana Viña Brito, profesora también de la Universidad de La Laguna y especialista en la historia del azúcar. Por tanto, la competencia, el rigor, la exhaustividad y la excelencia están también garantizados en estos dos libros por seguir aquí con las mismas prácticas metodológicas acostumbradas. Además, en este caso concreto vienen a reafirmar un capítulo particular de la historia lingüística de Canarias muy reiterado pero poco documentado: la importante influencia que el léxico canario ha tenido en la conformación del léxico hispanoamericano. A ello habían dedicado los dos primeros autores Corrales y Corbella un voluminoso y extraordinario diccionario², y vienen ahora a confirmarlo en el caso concreto del léxico del azúcar: la terminología vinculada al cultivo de la caña dulce y de la producción del azúcar, en su mayor parte, no es, como la lexicografía oficial ha venido diciendo hasta ahora, de origen americano sino canario: nació en Portugal, en la isla de Madeira³, se aclimató al español en las Islas Canarias y desde Canarias se trasladó a América. Y ha de saberse que los primeros plantones de la caña dulce llegados a América partieron de Gran Canaria. Y esta es una de las conclusiones más novedosas y valiosas de estos dos libros que los autores, con plena razón, insisten en destacar, si bien la industria azucarera arraigó en América con tal fuerza “que pronto quedaron en el olvido los precedentes de las islas atlánticas”, como bien había dicho antes Pérez Vidal⁴.

¹ Este segundo libro consta de dos volúmenes, el segundo de los cuales, dedicado a la isla de Gran Canaria, aun inédito, se anuncia como de inminente publicación en la misma editorial y con igual gran formato que el primero: 29 x 21 cms. En cualquier caso, la documentación de este segundo volumen ya ha sido utilizada por los autores en el libro primero del *Léxico azucarero atlántico*.

² Corrales, Cristóbal y Dolores Corbella (2010): *Tesoro léxico canario-americano*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, Casa de Colón, 1.200 págs.

³ Es relevante el siguiente párrafo de los autores: “De Madeira no solo llegaron a Canarias, en 1483, los primeros plantones de caña y los oficiales que entendían de la construcción de ingenios y de la manufactura del azúcar, sino también la mayor parte de un vocabulario singular que, con una adaptación mínima, pronto se integró en el léxico español de la época”.

⁴ Destacamos la dedicatoria que los autores hacen del primer libro a la memoria de José Pérez Vidal, un autor para nosotros queridísimo y que siendo canario fue el primero que se fijó en la importancia del léxico azucarero en España, además de ser un autor absolutamente fundamental en el estudio del léxico de Canarias.

La valoración de los dos libros la haremos en su conjunto y solo cuando sea pertinente los señalaremos como libro “primero” o “segundo” según los hemos referenciado antes.

Del título del libro primero destacamos el adjetivo “atlántico”, pues si bien se parte del léxico canario, el estudio de cada voz arranca desde sus orígenes en Portugal y se proyecta en los países americanos en los que primeramente se introdujo el cultivo de la caña de azúcar, de modo que con razón se llama *atlántico*. Agotado hace ya mucho tiempo ese cultivo en Madeira y Canarias, que en los siglos XVI y XVII se convirtieron en “las islas azucareras”, los catálogos lexicográficos dan como exclusivas del continente americano esas voces “dulces” que, sin embargo, fueron antes de uso común en Madeira y Canarias, de manera que ese léxico azucarero formó parte del primer estadio del que con toda propiedad se llamó, también desde Canarias, “español atlántico”. La documentación analizada por los autores de estos libros demuestra que la terminología del cultivo de la caña y de la producción del azúcar de caña de la época colonial constituye un *continuum* lingüístico portugués – canario – americano, bien diferenciado del que procede de la etapa mediterránea (Sicilia, Valencia, Granada, Marbella, etc.). O sea, que es una terminología que teniendo origen portugués (especialmente madeirense) se “españolizó” primero en Canarias y se “aplatanó” después en América⁵ convirtiéndose en “español atlántico”. Y constatar esta dirección en la difusión del léxico azucarero es importante y novedoso y es mérito de esta investigación, para contradecir lo que la lexicografía tradicional considera de muchas de estas palabras a las que da una explicación exactamente en el sentido contrario.

Esta conclusión está avalada por el estudio minucioso de una documentación canaria de los siglos XVI y XVII, la contenida en el segundo libro, hasta ahora inutilizada para estos fines, desde la que se ha podido formar el primer gran corpus atlántico, en castellano, de voces azucareras. Una documentación basada sobre todo en textos manuscritos de los archivos históricos provinciales y municipales de Canarias de una temática muy variada: escrituras relativas a bienes (contratos de compraventa, o de permutas, o de arriendos...), a créditos (cartas de pago, de obligaciones, reconocimientos de deudas, censos...), a los distintos servicios que se prestaban en el ingenio, documentación de índole testamentaria, etc. Un material de primera mano (y en gran parte inédito) que ha sido complementado con la documentación relativa a esta misma actividad de los Archivos de Simancas y de Indias, entre otros nacionales, e incluso con el testimonio de un viajero inglés, Thomas Nichols, que escribió un curiosísimo libro en el que describe con todo detalle la actividad de los ingenios azucareros canarios durante la segunda mitad del siglo XVI.

Y me adelanto a traer aquí la conclusión final a la que los propios autores de estos libros llegan. Sumando referencias y estableciendo relaciones “ha sido posible organizar coherentemente la historia de cada una de las voces [del léxico azucarero] durante la época áurea, de tal manera que podemos ofrecer un acercamiento bastante preciso a esta parte de la historia del léxico español, inédita hasta ahora, y llenar con ello más de dos siglos de vacío lexicográfico”.

Las primeras plantaciones en Madeira datan de hacia 1430, las de Canarias de 1483, el mismo año de terminada la conquista de la isla de Gran Canaria, y en América los primeros plantones fueron llevados por Colón en su segundo viaje en 1493 e introducidos en La Española. Y de inmediato en cada uno de estos territorios se convirtió en una actividad productiva principal⁶. Se cree que en el siglo XVI pudo haber en Canarias alrededor de 70 ingenios azucareros: entre 28 y 38 en Gran Canaria (la primera isla en que se implantaron y la que mayor número tuvo), unos 25 en Tenerife, 6 en La Gomera y 4 en La Palma. Tan importante fue el cultivo de la caña en Canarias que hacia la mitad del siglo XVI se llegó a formular la

⁵ Permítasenos esta licencia lingüística que copiamos de una décima muy popular cubana del gran poeta Jesús Orta Ruiz, “el Indio Nabori”: “Viajera peninsular, / ¡cómo te has *aplatanado!*”, pues, en efecto, la historia de la décima popular siguió el mismo camino viajero que el léxico azucarero, y si bien el término *aplatanado* tanto puede ser canario como cubano en este caso es plenamente hispanoamericano.

⁶ Primer “monocultivo” se dice que fue en Canarias el del azúcar, seguido después por el del vino, el del plátano y el del tomate. Ahora queda solo el “monocultivo” del turismo.

teoría de que el propio nombre de las islas *Canarias* derivaba de las muchas *cañas de azúcar* que producía⁷, teoría que expresamente rebatiría el franciscano André Thevet que visitó el archipiélago canario hacia 1555 de paso para Brasil.

En la actualidad, apenas si quedan en Canarias algunos vestigios materiales de aquella actividad y unas pocas palabras en el lenguaje común que recuerdan aquella época de esplendor. Pero queda la documentación manuscrita, celosamente guardada en los archivos canarios, que puede dar fe de la historia particular de cada uno de los ingenios implantados en las Islas, y con ella ha sido posible reconstruir la particularísima vida de la obtención del azúcar. A esta documentación han acudido los autores de estos libros para ofrecernos una etapa importantísima de la historia de Canarias casi del todo olvidada y en gran parte desconocida. Una historia que les ha sido posible reconstruir con una minuciosidad y datación asombrosas gracias a las palabras que representaron la vida interna y total de aquella actividad.

La estructura del libro primero es simple y clara. A una necesaria “Introducción” para tan novedoso estudio le sigue un capítulo, el de la bibliografía, que si en otros asuntos es secundario aquí también resulta fundamental porque en su conjunto se reúne y se cita por vez primera. La importancia de esta bibliografía la dan los siguientes datos: 40 páginas de letra menuda dedicadas a este apartado y unas 450 referencias bibliográficas divididas en tres grupos: a) el de las obras citadas (unas 155), b) el de las fuentes documentales canarias (unas 250) y c) el de las fuentes documentales americanas y andaluzas (unas 45). Y a continuación la parte central del libro: el glosario del léxico azucarero, ordenado alfabéticamente y compuesto por unas 238 entradas lexicográficas, contadas las variantes que remiten a su correspondiente principal. Y cada artículo lexicográfico organizado, a su vez, en los siguientes apartados: a) el lema, con sus correspondientes variantes de expresión, si las tiene, una sucinta información etimológica y la categoría gramatical de la palabra o de la locución; b) la definición; c) la documentación canaria, que resulta lo más novedoso y de mayor interés del libro; y d) el comentario de los autores y noticia de los registros americanos y andaluces cuando éstos existen.

El tratamiento de cada lema es idéntico a lo largo del glosario, pero no, obviamente, la dedicación a cada entrada y la extensión que ha merecido cada término, que dependen de la importancia que esa palabra tuvo dentro de la terminología azucarera y de las fuentes documentales en que aparece. Así voces tales como *albercón*, *cajón*, *cenicero*, *curador* o *madre* ocupan una extensión media previsible, mientras que otras como *eje*, *guarapo*, *ingenio*, *trapiche*, *purgador*, *rapadura*, *tacha* o *zoca* han requerido de una extensión mucho mayor. Y otras pocas voces hay que por la polisemia de su uso han requerido de entradas varias, como *azúcar*, *caña* o *casa*, individualizadas por su composición sintagmática.

Naturalmente no todas las palabras del repertorio azucarero nacieron en su específico ámbito de actividad. Como ocurre en cualquier corpus técnico muchas de sus palabras proceden del léxico común o de otros campos léxicos de proximidad designativa tras un proceso de especialización semántica. En el caso del léxico del azúcar los corpus de los que proceden muchas voces son, en primer lugar, el del molino y el de la molienda, y específicamente el de la aceituna y el de la uva, y así se explican palabras como *moler*, *molienda*, *maquila*, *prensa*, *trapiche*, *ingenio*, *zafra*, *bagazo*, *barril*, *tinaja*, *pipa*, *purgar*, *pilón*, *caldo*, *granel*, etc.

Muchas palabras son comunes en el español general o en el español particular de las islas canarias y se aplicaron al léxico azucarero con una significación específica. Así: *acequia* ‘cauce fabricado para la conducción de las aguas’, *administrador* ‘persona que administra el ingenio’, *albercón* ‘estanque de agua’, *andamio* ‘armazón de tablas para colocar las formas’, *arroba* ‘unidad de peso’, *azada* ‘medida de agua para el riego’, *barril* ‘vasija de madera, más pequeña que la *pipa*, para guardar y transportar productos azucareros’, *barro* ‘mezcla de tierra gredosa y agua para purgar el azúcar en las formas’, *caldera* ‘recipiente grande de cobre donde se cocía el jugo de la caña’, *caldo* ‘jugo de la caña de azúcar’, *dula* ‘turno de riego’, *granel* ‘granero’, *labrador* ‘propietario de un cañaveral’, *pipa* ‘vasija de madera, mayor

⁷ Marín y Cubas, autor canario de finales del XVII de una importante *Historia* de los primeros tiempos de Canarias, atribuye esta teoría a Ambrosio Calepino.

que el *barril*, para transportar productos azucareros líquidos’, *suerte* ‘terreno de mediana extensión’, *trapiche* ‘molino movido por bestias para moler la caña de azúcar’, *zafra* ‘cosecha de la caña de azúcar’, etc.

Pero otras muchas son específicas del campo léxico del azúcar, tales como *almocrebe* ‘trabajador encargado de llevar las cañas hasta el ingenio’, *asoleador* ‘lugar destinado al secado de los panes de azúcar’, *bagazo* ‘residuo de la caña de azúcar una vez exprimida y prensada’ y sus derivados *bagacera* ‘lugar en que se almacenaba el bagazo’ y *bagacero* ‘trabajador encargado de recoger el bagazo’, *bascullo* ‘barredero para quitar las cenizas de las fornallas’, *buganga* ‘residuo que queda al purgar el azúcar’, *cachaza* ‘espumas e impurezas que sobrenadan en el jugo de la caña de azúcar al someterlo a la acción del fuego’, *curar* ‘cuidar el cañaveral’ y su derivado *curador* ‘encargado de cuidar el cañaveral y guardar las cañas’, *desburgar* ‘mondar las cañas de azúcar’, *forma* u *horma* ‘molde cónico de barro cocido para elaborar los panes de azúcar’, *fornalla* ‘fogón en la casa de las calderas’, *gangorra* ‘palo grueso con que se batía el melado’, *guarapo* ‘jugo de la caña de azúcar’, *herido* o *ferido* ‘canal estrecho por donde se precipitaba el agua de las acequias para mover el molino del ingenio’, *ingenio* en principio ‘el molino para moler la caña de azúcar’ y más tarde, por extensión semántica, ‘finca destinada al cultivo de la caña de azúcar en la que encontraba el molino para la extracción de su jugo’, *melado* ‘jugo de la caña de azúcar concentrado al fuego sin que llegue a cristalizar’, *paila* ‘vasija grande de cobre en la que se hervía el jugo de la caña’, *pan de azúcar* ‘azúcar cristalizado en forma cónica una vez retirado de los moldes de barro’, *parol* ‘recipiente de cobre para varias funciones’, *picacho* ‘columnas de piedra que servían de soporte a los canales que llevaban el agua al ingenio para mover el molino’, *pinjar* ‘parar la molienda’⁸, *pomba* y *remiñol* ‘vasijas de cobre para trasvasar el caldo una vez limpio de impurezas’, *purgar* ‘purificar el azúcar’, *rapadura* ‘costra azucarada que se raspaba de la caldera’, *tacha* ‘caldera pequeña en que se terminaba de cocer el melado’, *tendal* ‘tablas acondicionadas para colocar las formas y que cristalizara el jugo’, *zoca* ‘retoño del tocón de la caña de azúcar’, etc.

La investigación llevada a cabo por los autores constata y avala con datos fidedignos la ascendencia portuguesa de la mayor parte de este léxico en el español de Canarias, y en este caso de manera inequívoca, a diferencia de otros muchísimos canarismos a los que de una manera genérica se les atribuye origen portugués, siendo cuestión difícil de determinar por la gran permeabilidad que hay en todo el léxico del occidente peninsular⁹. Sin embargo, alguna palabra tuvo que tener su origen en Canarias, no cabe la menor duda, o alguna adaptó su significado en el español específico de Canarias; así, por ejemplo, la sustitución del “*trapiche* de bestias” por el *ingenio* hidráulico, con la consiguiente mejora de resultados extractivos del jugo de la caña.

¿Qué queda en las Canarias de hoy de aquella fiebre por el cultivo de la caña dulce que en los siglos XVI y XVII las convirtió en “las islas azucareras”? Como ya dijimos, nada o casi nada. Ningún ingenio sigue en pie y se ha perdido incluso la memoria del lugar exacto de la mayor parte de ellos. Quedan algunas estructuras de las instalaciones de los ingenios, pero en ruinas y sin saberse ya de su pertenencia primera. Pero quedan los documentos gracias a los cuales los autores de estos libros han podido reconstruir la fascinante historia de la producción del azúcar en Canarias. Y quedan unas pocas palabras, aunque ya del todo desvinculadas de la actividad y del mundo referencial para los que nacieron. Lo cual es muy lógico: acabado hace siglos el ciclo extensivo e intensivo que el cultivo de la caña de azúcar tuvo en Canarias, poco a poco esas palabras dejaron de usarse, y si se citan en los diccionarios dialectales canarios es solo como voces anticuadas, y las que siguen en uso lo son más con el

⁸ Es de notar que este término y con esta específica significación se registra por vez primera en castellano en un documento canario de 1507.

⁹ Es aquí donde el término más genérico de “occidentalismo” resulta más convincente que el específico de “portuguesismo” para voces canarias como *callao*, *andoriña*, *madrelagua*, *sequero*, *tanque*, *colmo*, etc.

significado genérico del que pasaron al sector azucarero que con el específico que tuvieron en este sector, caso de *albercón, azada, dula, granel, pipa, suerte* o *zafra*.

Pero queda la toponimia como testimonio fidedigno e inequívoco del pasado. Los topónimos -siempre se ha dicho y es verdad- son la parcela más conservadora del léxico de una lengua. Los nombres de lugar empiezan por ser palabras comunes reconocidas en sus dos planos de la expresión y del contenido por todos los hablantes de cada región y así pasan de generación en generación, de labio en labio y por tradición oral ininterrumpida. Pero como todo en la historia humana, en que todo cambia sin tregua, algunas de esas palabras dejan de usarse y su significado empieza a debilitarse primero y a perderse del todo después hasta convertirse en “medias palabras”, en meros sonidos, en voces que solo son reconocidas en el plano de la expresión. De modo que, en cierta manera, los topónimos son a la filología lo que a la arqueología son los restos fósiles. Pero de esta pervivencia del léxico azucarero en la toponimia actual de Canarias nos ocuparemos en un estudio particular aparte, pues bien, lo merece, pero que excede los límites y objetivos de la estricta reseña de estos dos importantes libros.

Maximiano Trapero
Catedrático de Filología Española
de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria