



MARCIAL MORERA

**PORTUGAL EN EL VOCABULARIO CANARIO
DE LA VID Y EL VINO**



“En cuanto que baje el vino, vuelta a lo de siempre, no nos hagamos ilusiones”

Sánchez Ferlosio, *El Jarama*

PORTUGAL EN EL VOCABULARIO CANARIO DE LA VID Y EL VINO

1. Consideraciones generales

Vistos desde el punto de vista del tipo de bebida alcohólica que consumen, en Europa hay dos clases de pueblos radicalmente distintos: pueblos que consumen vino (y también aceite), que son principalmente los pueblos mediterráneos (griegos, italianos, franceses, españoles y portugueses), y pueblos que consumen cerveza (y también manteca), que son principalmente los pueblos de origen germánico o germanizados: alemanes, belgas, holandeses, daneses, suecos, noruegos e ingleses. Según el filósofo naturalista, crítico e historiador francés del siglo XIX Hippolyte Adolphe Taine y otros pensadores de su misma estirpe, se trata de un hecho de una enorme trascendencia, por cuanto determinaría de forma radical la personalidad, las manifestaciones artísticas, la cultura, las formas de divertirse y el humor de cada uno de estos dos grandes grupos humanos del viejo continente¹. Concretamente, el consumo de vino estaría en la base de lo que ellos denominan el carácter voluptuoso y expansivo del hombre latino, en tanto que el consumo de cerveza sería la causa del carácter más bien sobrio y concentrado del hombre germánico. *Dime qué bebes y te diré quién eres* parece ser el lema de esta tribu de pensadores.

No es, por tanto, solo que vino y cerveza lleven alegrando las parillas y consolando al hombre occidental desde tiempos inmemoriales. Aunque es evidente que esto ha sido y es muy importante. En Occidente, el vino sirve tanto para celebrar los éxitos como para aliviar el escozor de las heridas que provocan los fracasos; frente al agua, que es líquido inocuo (“transparente, incoloro, inodoro e

insípido”, como nos decían en la escuela cuando éramos niños). De ahí que el que empina el codo se suela acompañar de la melodía de la guitarra, o de cualquier otro instrumento musical, cosa que no ocurre cuando se bebe agua. Acompañar la ingesta de agua con el canto de la guitarra no pasaría de ser otra cosa que parodia o desvarío propio de alguien que no está en su sano juicio. Y es que el agua se consume por obligación, para no secarse, o para limpiar, en tanto que el vino se bebe por devoción. Por eso, la palabra *bebedor*, que implica la idea de darse a beber, solo se aplica propiamente al que bebe vino, o cualquier otra bebida espirituosa, no al que bebe agua. En efecto, beber vino constituye una fiesta o un festín, de exaltación o de catarsis, como han proclamado los cantores de todos los tiempos: “¡Vino! ¡Mi corazón enfermo quiere ese remedio! ¡Vino de aroma almizclado! ¡Vino color de rosa! ¡Vino para apagar el incendio de mi tristeza! ¡Vino y tu laúd de cuerdas de seda, mi bienamada!”, implora para aliviar su alma enferma de desengañado ese fino cantor del amor y el vino que es Omar Khayyam, en sus desesperadas cuartetos, o *rubaiyyat*, como se denominan en su nativa lengua persa. Un vaso de buen vino era la única recompensa que creía merecer el bueno de Gonzalo de Berceo por su arduo trabajo de constructor de versos alejandrinos, en su *Vida de Santo Domingo de Silos*: “Quiero fer una prosa en román paladino/ en cual suele el pueblo fablar con so vezino;/ ca non so tan letrado por fer otro latino./ Bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino.” “Buen vino”, quiere dejar claro el primero de nuestros poetas de clerecía, porque él sabía muy bien que no todos los vinos son buenos: también está el mal vino, entre ellos el avinagrado, y el cristianado o bautizado por esos zafios profanadores del vino que son los bodegueros y los taberneros fraudulentos. Por eso, del que tiene buenas palabras pero ruines obras, se suele decir en español que *pregona vino y vende vinagre*, o sea, vino agrio.

Tampoco es solo que, según se empeñan en hacernos creer hoy tanto aficionado a la dietética (no sabemos si con fundamento o sin él) y deja patente nuestro refranero popular, que nos advierte que “Comer sin vino es miseria o desatino”, o que “Con carne nueva, vino viejo y pan candeal, no se vive mal”², el vino sea la panacea que mantiene a raya todas las enfermedades del cuerpo³, o, por lo menos, que garantiza su bienestar.

No, según los filósofos citados al principio de este desmedrado discurso, vino y cerveza serían mucho más que eso: vino y cerveza serían algo así como la sangre que proporciona al hombre el oxígeno y los nutrientes tanto del cuerpo como del espíritu. Y esto

² Claro que, además de apologistas, el vino tiene también muchos detractores, como, sin ir más lejos, lo pone de manifiesto nuestro propio refranero: “Mi mejor amigo, el pan; mi peor enemigo, el vino”; “De las uvas sale el vino y del vino, el desatino”; “El vino demasiado, ni guarda secreto ni cumple palabra”.

³ “Lo que te enfermó, te sana y da salud”, consolaba irónicamente el ciego a Lázaro de Tormes mientras le curaba la cara con el mismo vino que este le había birlado con tanta argucia.

¹ *Filosofía del arte* (traducción de A. Cebrián), El Aleph, 2000.

que decimos no es ni mucho menos una licencia poética. Sabido es que, frente a pan y agua⁴, que designa dieta menguada, que se administra a veces como castigo o penitencia, desde tiempos muy tempranos, pan (y pan puede ser también gofio, aunque este sea pan en esqueleto, como afirmaba don Miguel de Unamuno) y vino han constituido la base de la dieta completa de la gente del sur de Europa, con funciones ciertamente distintas cada uno de ellos: el pan, como *entullo*; el vino, como una especie de *conducto*, o *conduto*, como se decía tradicionalmente en Canarias. Incluso cuando se bebe fuera de comida, el vino no se suele beber a palo seco, sino que se suele acompañar de algún entullo o tapa, sea esta *enyesque*, *cabrilla*, *armadero* o *goga*, en palabras de nuestros campesinos. Tan diferentes son estos dos clásicos componentes de la dieta mediterránea, que, ante dos o más cosas radicalmente distintas, pero que pueden confundirse, exigen los hablantes de español, sean de la latitud que sean, la necesidad de llamar *al pan*, *pan*, y *al vino*, *vino*.



Fig. 1. Viñedo en espaldera en Tacoronte-Acentejo.

El importantísimo papel que juegan pan y vino en la mesa de griegos, hispanos, portugueses, franceses e italianos y los pueblos de ellos surgidos es el que determina, sin duda, que ambos elementos hayan terminado ostentando la representación del cuerpo y la sangre de Cristo en el rito de la santa misa, a la que se asiste en busca del éxtasis o de la fusión con la divinidad. El vino hace ver, oír, sentir y decir lo que no se ve, oye, siente y dice cuando se está sobrio, como han sostenido siempre los que suelen llegar más abajo en el conocimiento de la realidad, que son los buenos poetas (“los buenos”, digo, no los poetillas o los poetastros). “Me dicen: ‘¡No bebas más, Khayyam!’/. Yo les digo: ‘Cuando he bebido,/ oigo lo que dicen las rosas, los tulipanes y los jazmines./ Digo, incluso, lo que no puede decirme mi bienamada’”, escribe el mencionado cantor

4 Que agua y vino son enemigos irreconciliables ya nos lo hace ver claramente el poema medieval “Razón de amor con los denuetos del agua y el vino”: “El uino faulo primero:/ (...) / agua, as mala mana./ non querja auer la tu compana,/ que quando te legas a buen bino/ fazeslo feble e mesquino.”

persa del “carpe diem”. En efecto, el vino consuela; el vino alegra⁵; el vino inspira; el vino abre nuevos caminos al conocimiento⁶; el vino desinhibe; y, por eso, es el vino tan propicio a la expansión del alma y el corazón, aunque ello sea a costa del hígado. Los romanos estaban firmemente convencidos de que “in vino, veritas”, de que, cuando se está bajo los efectos del vino, es cuando mejor se percibe la realidad de las cosas y más sin disimulos se manifiesta el ser humano. Nadie como Velázquez ha pintado con más verismo la liberación de los problemas cotidianos y de los tabúes que experimentan los que se entregan en los brazos amorosos del vino, en su cuadro *El triunfo de Baco*, o *Los borrachos*. Es lo que explica esa propensión que tiene el buen bebedor de vino a buscar compañía que le sirva de confidente o cómplice en su estado de gracia; una compañía que beba vino como él; no agua, leche o refresco, que son bebidas que carecen de capacidad para elevar el corazón hacia lo divino. *Compañero* se decía antaño del que compartía el pan, aunque la palabra haya discurrido luego por derroteros semánticos de más altos vuelos; *conviñero* debería decirse del que comparte el vino. Visto desde este punto de vista, el vino es más un instrumento de socialización que un fin en sí mismo. Únicamente el desdichado alcoholizado, que escancia aislado de todo trato humano en su mísero tugurio o en un tenebroso rincón de la taberna, bebe por beber.

Y como el vino libera de los tabúes más arraigados en el ser humano y predispone a la confesión más sincera, nada de particular tiene que, en el mundo occidental, mucha gente haga el examen de conciencia más en el santuario del vino, que es la taberna, animado por un vaso de generoso morapio, clarete o blanco, que en el santuario de la divinidad, que es la iglesia, humillado y dándose golpes de pecho ante los dioses o los santos. En la iglesia hay “pan de vida y vino de salvación”, sí, pero en ella el vino de salvación, o de liberación, que lo mismo es, solo salva o libera al que oficia la misa, que es el único que lo toma, aunque el mandato de Jesucristo es que lo beban todos los sentados a su mesa.

Está claro, pues, que en Occidente el vino y la cerveza son cosas que no pueden tomarse a broma, sino que hay que considerar muy en serio, porque se trata de elementos que lo mismo proporcionan la felicidad o curan los espantos que agudizan el ingenio o predisponen a la franqueza fraternal. Beber –sostienen algunos– es lo que

5 Para algunos, la risa que provoca el vino no es risa verdadera, sino grosería. Así, Unamuno sostiene que, mientras “el agua se ríe con riso creador”, el vino no sabe reírse. “La risa del vino es grosería y zafiedad, y, en el fondo, tedio y aburrimiento. La risa del vino es aburrimiento soberano.” “La risa quijotesca”, p. 222.

6 De ahí la reivindicación que han hecho del vino y otras drogas poetas y artistas de todos los tiempos: “Un soir, l’âme du vin chantait dans les bouteilles:/ “Homme, vers toi je pousse, ô cher deshérité,/ sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,/ un chant plein de lumière et de fraternité”, escribe en su poemario *Le vin* ese gran cantor de los paraísos artificiales que es Charles Baudelaire.

da sentido a la vida. De ahí que los romanos llegaran a pensar que, de todos los moradores de su ancho mundo, el hispano era el más dichoso de todos, porque, como no distinguían en su latín dialectal entre la *b* bilabial y la *v* labiodental, confundían en una misma palabra el *bibere* ‘beber’ con el *vivere* ‘vivir’⁷.

Todo esto que comentamos explica las profundas implicaciones simbólicas que tienen vino y cerveza en las culturas de los pueblos que consideramos y el riquísimo vocabulario, la riquísima fraseología y la riquísima literatura a que han dado lugar en sus lenguas respectivas a lo largo de la historia⁸; y explica asimismo que esos grandes creadores de civilización que fueron griegos y romanos le consagraran sendas divinidades (Dioniso y Baco, respectivamente) al vino, divinidades que, por supuesto, tienen legiones de adoradores: los llamados *dionisiacos* o *báquicos*, que el diccionario define como ‘que poseen las cualidades de ímpetu, fuerza vital y arrebatado atribuidas a Dioniso o a Baco’, y que constituyen la mitad de la humanidad; frente a la otra mitad, constituida por los llamados *apolíneos*, que se caracterizan por poseer las cualidades de serenidad y elegante equilibrio atribuidas a Apolo.

2. La vid y el vino en Canarias

Como es de sobra sabido, la bebida espirituosa tradicional de las Islas Canarias ha sido siempre el vino, que en algunas de sus comarcas más tradicionales constituye una auténtica forma de vida o filosofía. Lo que quiere decir que, si aceptamos la esquemática clasificación que de los pueblos europeos trazan el citado Taine y sus secuaces desde el punto de vista de la bebida alcohólica que consumen, el pueblo canario sería un pueblo voluptuoso y expansivo. Dejémoslo ahí, porque no es cuestión de polemizar en un humilde artículo de divulgación dialectológica sobre opinión tan controvertida; amén de que su autor carece de títulos para ratificarla o refutarla.

¿Cómo arriba la amplia y complejísima cultura de la vid y del vino a estos pedazos de tierra africana ganados para la causa de la cultura europea en los albores de la época moderna, y cuya antigua población bereber la desconocía enteramente⁹? Pues, como el resto de la cultura tradicional del archipiélago, la viticultura y la vinicultura llegaron a las Islas Afortunadas de la mano de España y tam-

7 “Beati Hispani quibus bibere vivere est” es frase que se suele atribuir a Julio César.

8 Este material lingüístico es tan abundante, que ha dado lugar a voluminosos glosarios, vocabularios y diccionarios, tanto generales, como el reciente *Gran diccionario del vino* (Madrid, 2011), de Mauricio Wiesenthal, como particulares, como el *Diccionario de la viña y de los vinos de Canarias* (La Laguna-Tenerife, 2005), de Juan Melián.

9 Obviamente, aunque ciertos autores sostienen que los guanches consumían una especie de vino que elaboraban a partir de la savia de la palmera, se trata de un uso abusivo de nuestra palabra.



Fig. 2. Interior de bodega con barricas de roble.

bién de Portugal¹⁰. Se sabe que los primeros caldos, las primeras cepas, las primeras formas de trabajar la tierra y las primeras técnicas de elaboración del vino que se introducen en las Islas proceden fundamentalmente de la baja Andalucía y de Madeira¹¹. Ya desde el mismo siglo XVI, señala el viajero portugués Gaspar Frutuoso, en la descripción que hace de los pueblos del norte de la isla de Tenerife en su afamada obra *Saudades da terra*, que “logo adiante

10 Vid. P. M. Martínez Galindo, *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*, La Laguna, 1998, y J. L. Álvarez Santos, “Los portugueses y la viticultura en Tenerife a comienzos del seiscientos”, en *Actas de las III Jornadas “Prebendado Pacheco” de Investigación Histórica* (coord.: Roberto González Zacalain), Ayuntamiento de la Villa de Tegueste, Tegueste (s.f.).

11 Véase al respecto el documentado artículo “O falso Madeira. A tradição e conhecimento da vinha e vinho nos espaços insulares atlânticos”, de Alberto Vieira (vitiviniculturaatlantica.picowines.net).

está S. Joao no mesmo sitio, onde tudo sao vinhas, é um povo pequeno perto do mar pela banda do norte; e daí a duas léguas está lcode dos Vinhos, que también é vila de duzentos vizinhos, quási todos portugueses ricos de vinhos, lavouras e criações (...). Deste lcode dos Vinhos a diferença de outro, que fica atrás llamado dos trigos, lugar de bons lavradores, até Garachico há duas léguas todas prantadas de vinhas e canas de açúcar”¹². La misma presencia del término *vino* (*vinho*, en portugués) en el nombre propio de este lcode pone claramente de manifiesto hasta qué punto jugó nuestra bebida espirituosa un papel fundamental en esta importante comarca de la eminente Nivaria¹³. Sabido es que, frente a *lcode de los Trigos*, así denominada porque sus tierras eran de pan llevar o cereales, *lcode de los Vinos* recibe esta denominación porque sus tierras estaban dedicadas fundamentalmente al cultivo de la uva (de “vino coger” o de mesa). Como no podía ser de otra manera, también el elevadísimo número de apellidos lusos de la onomástica isleña (*Abreu, Acosta, Aguiar, Báez, Bello, Borges, Carballo, Castro, Chaves, Coello, Dorta, Évora, Lima, Lorenzo, Morera, Olivera, Pereira, Pires, Ramallo, Ruiz, Silva, Sosa, Suárez, Yanes...*) constituyen una prueba irrefutable de que los hombres y las mujeres de ese pueblo atlántico inventado por el genial Camoens, que es el pueblo lusitano, fueron mucho más que una anécdota en el poblamiento de estos peñascos atlánticos impregnados de maresías. Tan abundantes son los apellidos lusos en la sociedad canaria, que muy pocas letras de su diccionario onomástico se salvan de su presencia.

En efecto, casi desde los primeros momentos de la colonización del territorio de las islas de realengo (Gran Canaria, Tenerife y La Palma), sobre todo, la cultura de la vid y el vino va a ejercer un destacado protagonismo en ellas¹⁴. De un lado, los cultivos de su

materia prima (la uva), a que se dedicarán (junto con la caña de azúcar) desde muy temprano importantes extensiones de terreno insular, empezarán a imprimir un carácter inédito al paisaje del archipiélago¹⁵. De otro, la producción de caldos, con variedades tan afamadas como el malvasía antiguamente denominado *canary* (que, como se ha repetido hasta la saciedad, cita el mismísimo Shakespeare en varias de sus obras literarias y que, al parecer, se encuentra en la base del nombre del famoso desembarcadero londinense *Canary Wharf*, convertido hoy en importante complejo de negocios), y su comercialización interinsular y extrainsular (Europa, Indias y Cabo Verde, sobre todo)¹⁶, en muchas ocasiones en competencia despiadada con los también excelentes caldos de la vecina Madeira y con los de Andalucía, constituirán, según las épocas, un capítulo muy importante de la economía local.

Hasta tal punto hizo furor el vino en la nueva sociedad canaria, que, al decir de los cronistas y viajeros europeos, incluso los antiguos pobladores del archipiélago, que llegaron a producirlo en los humildes predios que alguno de ellos había recibido en recompensa por los servicios prestados a esos bandidos que habían venido en barcos alados de lejanas tierras a conquistar y colonizar su país y sus almas, terminaron ahogando en él las penas que la invasión de aquellos les habían provocado. Es el caso de aquel anónimo auarita de ochenta años de edad que Girolamo Benzoni dice haber entrevistado en la isla de La Palma mientras esperaba ocasión para embarcar rumbo a las Indias, y del que ninguna información de provecho sobre el pasado indígena logró obtener, porque “nunca pudo encontrarlo libre de los humos del alcohol, pues desde que lo

del vino en Lanzarote. Notas para su estudio”, de Juan José Otamendi Rodríguez-Bethencourt (www.el-grifo.com); “El vino en la vieja Canarias a través de la literatura de viajes inglesa”, de Nicolás González Lemus (www.nicolasglemus.com). A los viajeros europeos debemos también información más o menos profusa sobre este asunto. Así Francis Coleman Mac-Gregor nos habla de los tipos de cultivos y la forma poco ortodoxa de hacer el vino en la isla de Tenerife, en su *Las Islas Canarias, según su estado actual y con especial referencia a la topografía, industria, comercio y costumbres (1831)* (traducción, estudio introductorio y notas de José Juan Batista Rodríguez), La Laguna-Tenerife, 2005, pp. 204-205.

15 Cada comarca con condiciones climatológicas, hídricas y edafológicas diferentes, que, obviamente, producen caldos propios. Por eso se habla de denominaciones de origen distintas, como, por ejemplo, *Tacoronte-Acentejo, Ycoden-Daute-Isora, Abona, Valle de Güimar y Valle de La Orotava*, en la isla de Tenerife.

16 La exportación del vino canario a Europa y América empieza desde muy pronto. “A esta vila de Garachico –escribe el citado Gaspar Frutuoso– vem grande escala por ter bom porto, onde se carregam muitos vinhos e açúcares, que da banda do norte se fazem pera as Índias de Castela, Flandes e Inglaterra”. *Op. cit.*, pp. 233-234. Lo mismo señala Girolamo Benzoni para isla de La Palma: “La Palma tiene mucha abundancia de todo, especialmente de vino; produce tanto, que no solo es suficiente para las islas vecinas, sino que también envían barcos cargados a las Indias, a Flandes, a Inglaterra.” *La historia del Nuevo Mundo* (Traducción y notas de Marisa Vannini y estudio preliminar de León Croizat), Caracas, 1967, p. 274.

probó todo su placer estuvo en emborracharse”¹⁷. El mágico brebaje que había traído el nuevo amo era seguramente el único remedio que ayudaba a este desnortado anciano de la vieja sociedad africana de las Islas a disipar los espantos que le había producido la rapiña de sus posesiones materiales y espirituales más queridas. “El mismo que te enferma te proporciona el remedio, si no para sanar, por lo menos para aliviar el daño que te causó”, podrían haber dicho a los aborígenes canarios los mismos que les vaciaron el alma, remedando así las palabras del primer amo de Lázaro de Tormes citadas más arriba¹⁸. También con vino endulzan hoy muchos de nuestros hombres de mar y tierra las amarguras de su dura vida diaria, como pregonan a los cuatro vientos los cuatro humildes octosílabos de la siguiente coplilla del folklore musical de la isla de los volcanes: “Tus besos, lanzaroteña,/ me quitan las magua mía,/ porque tus labios me saben/ a vino de malvasía.”

3. Portuguesismos en el vocabulario canario de la vid y el vino

Y es precisamente la circunstancia de haber sido introducido en el archipiélago por españoles y portugueses la que explica la peculiaridad etimológica de lo que podríamos denominar el *vocabulario canario de la vid y el vino*, un vocabulario donde, como en tantas otras parcelas del léxico tradicional de las Islas¹⁹, conviven voces españolas y voces de procedencia portuguesa compartiendo la materia de referencia en paz y armonía. Es lo que vamos a ver en las páginas que siguen.

En el ámbito referencial de las castas de uva, junto a palabras propiamente españolas como

malvasía ‘uva muy dulce y fragante producida por una variedad de vid procedente de los alrededores de Monembasía, en Grecia’²⁰; *tin-*

¹⁷ *Op. cit.*, p. 272

¹⁸ A decir de Martínez Galindo, “la propiedad de los viñedos o su arrendamiento contribuyó al proceso de aculturación de los naturales de las islas Canarias y en especial de los canarios no sólo por constituir una actividad agrícola ajena a la tradición aborígen, sino por convertirse en una forma más de asimilar la mentalidad económica europea del renacimiento y más concretamente la castellana.” *La vid y el vino en Tenerife*, p. 614.

¹⁹ Para todo lo relacionado con los aspectos generales y particulares del vocabulario canario de procedencia portuguesa, véase el pionero trabajo de J. Pérez Vidal *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Las Palmas de Gran Canaria, 1991; nuestro estudio *Español y portugués en Canarias. Problemas interlingüísticos*, Puerto del Rosario, 1994; y nuestro *Diccionario etimológico de los portuguesismos canarios*, Puerto del Rosario, 1996. También se recoge mucho material de esta procedencia en A. Lorenzo Ramos, *El habla de Los Silos*, Santa Cruz de Tenerife, 1976; C. Díaz Alayón, *Materiales toponímicos de La Palma*, La Palma, 1987; M. Torres Stinga, *El español hablado en Lanzarote, Arrecife*, 1995; y P. N. Leal Cruz, *El español tradicional de La Palma. La modalidad hispánica en la que el castellano y el portugués se cruzan y se complementan*, La Laguna-Tenerife, 2003.

²⁰ La inmensa mayoría de la información lexicográfica del vocabulario general que analizamos aquí procede del *Diccionario de la lengua española*



Fig. 3. Azulejos de vendimia en la Estación Ferroviaria de Pinhao –Línea del Duero–Portugal. (Foto: Joaquín Ayala).

tilla ‘variedad de uva de grano pequeño, redondo y negro’; *albilla* ‘variedad de uva de hollejo tierno y delgado muy gustosa’;

o de procedencia española como

vejeriego (*brijariego, brijadiego, bujariego...*) ‘se dice de una variedad de uva blanca de grano grande y alargado, mala para comer, pero buena para hacer vino’, procedente de *vejeriego* ‘natural de Bejer de la Frontera’²¹; *almuñeco* ‘se dice de una casta de uva de racimo muy apretado’, del and. *almuñécar* ‘variedad de uva de grano oblongo, muy delgado y blanco trasluciente’, del topónimo *Almuñécar*; *bermejuelo* ‘casta de uva de color rojizo’, derivado de *bermejo* ‘rubio o rojo’; *brevael* ‘variedad de uva blanca’, derivado de *breva*; *burrablanca* ‘variedad de uva blanca, de tamaño grande, pulpa jugosa y racimos apretados, que se usa para comer’, compuesto de *burra* y *blanca*; *forastera* ‘variedad de uva blanca de mucho grado’, de *forastero* ‘que es o viene de fuera del lugar’;

(Madrid, 2014), de la Real Academia.

²¹ La información lexicográfica del vocabulario canario procede del *Diccionario básico de canarismos*, Islas Canarias, 2010, de la Academia Canaria de la Lengua, y de nuestro *Diccionario histórico-etimológico del habla canaria, con documentación histórica y literaria*, Puerto del Rosario, 2007.

encontramos en el vocabulario canario de la vid y el vino palabras portuguesas como

baboso ‘variedad de uva de grano ovoide y racimos muy apretados’, de *babosa* ‘casta de uva, na regioo do Doiro, no Alentejo e Algarve’²²; *negramol* ‘se dice de un tipo de uva de granos negros y jugosos’, de *negra-mole* ‘variedade de uva tinta’; *bastardo* ‘se dice de una clase de uva de color negro y racimo pequeño, que madura antes que las demás’, de *bastarda* ‘casta de videira produtora de espessos cachos de bagos pretos, pequenos’; *listán* ‘casta de uva de grano grande y jugoso’, de *listao* ‘variedade de uva, o mesmo que aceita’; *sabro* ‘se dice de cierta casta de uva’, de *sabro* ‘variedade de uva branca tem-pora’; *verdello* ‘se dice de cierta variedad de uva blanca’, de *verdello* ‘gouveio (videira ou as suas uvas)’.

Obviamente, se trata de denominaciones que, en muchos casos, se usan también para designar el tipo de vino que se obtiene de la casta de uva a que se refieren: *malvasía*, *listán*, *baboso*, *vijariego*, *gual*, *bermejo*...

En el ámbito referencial de la vid, sus partes y su fruto, junto a formas españolas como

cepa ‘cada pie de viña o parra’; *parra* ‘viña, especialmente la que está levantada del suelo’; *racimo* ‘conjunto de granos de uva unidos en un escobajo’; *uva* ‘fruto de la vid’; *vid* ‘planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas’; *viña* ‘terreno plantado de vides’; *parra* ‘vid, y en especial la que está levantada artificialmente y extiende mucho sus vástagos’; *vara* ‘vástago de la vid’; *tronco* ‘parte de la viña entre la raíz y los brazos’; *cabeza* ‘parte más leñosa de la cepa’,

o de procedencia española como

uvero ‘vara de la viña’, de *uvero* ‘perteneciente o relativo a las uvas’,

conviven palabras de procedencia portuguesa como

bacelo ‘esqueje de la vid’, de *bacelo* ‘vara cortada de vide para plan-tar’; *gacho* (*gancho*) ‘gajo del racimo de uva’, de *gacho* ‘cacho de uvas’; *bago* ‘cada uno de los frutos que con otros iguales forman el racimo’, de *bago* ‘qualquer pequeno fruto redondo e carnudo, semelhante ao da uva’; *esbagar* ‘picar en el racimo de uvas’, de *esba-goar* ‘tirar os bagos a’; *escadía* ‘gajo del racimo de uvas’, de *escadía* ‘esgalho de cacho de uvas’; *yelo* ‘zarcillo de la vid’, de *elo* ‘órgao da fixação das plantas sarmentosas ou trepadoiras, com o qual elas se prendem a outras ou a estacas’; *abrollar* ‘empezar a brotar las yemas de la viña’, de *abrolhar* ‘lançar gomos ou rebentos’; *marullo* ‘exceso de hoja en la viña’, de *marulho* ‘barulho, barbúrdia’.

En el ámbito referencial de la preparación del terreno para el cul-tivo de la vid, sus técnicas, plagas, etc., junto a formas españolas como

parral ‘conjunto de parras sostenidas en lo alto de un almacón de madera, cañas, alambres o tubos metálicos’; *horqueta* ‘palo con que se levantan las viñas y se separan los racimos del suelo’; *banco* ‘hilera de viña en un viñedo’; *granear* ‘arrancar de una en una las uvas del racimo’; *abrigo* ‘pared de piedra para proteger la cepa del viento’; *horcón* ‘palo que sostiene el parral’; *cavar* ‘realizar la primera labor’;

podar ‘cortar las ramas superfluas de la vid’; *prensar* ‘apretar la uva en la prensa para extraer el vino’,

o de procedencia española como

sancañar (*sangañar*) ‘acodar’, de *desencañar* ‘bajar la vid de la caña o lata’; *soco* ‘pared de piedra para proteger la cepa del viento’, del español *socaire*; *majuelo* ‘viña joven’, de *majuelo* ‘viña’,

encontramos en el vocabulario que nos ocupa voces de origen portugués como

lata ‘vara o varejón usado para atar los vástagos de las viñas’, de *lata* ‘cada una das varas ou canas transversais da parreira’; *latada* ‘enrejado de latas’, de *latada* ‘grade, de canas ou de varas, para sus-tentar videiras’; *marja* (*maja*, *májara*) ‘espacio comprendido entre dos hileras de parras consecutivas’, de *margin* ‘cada una das faixas em que se divide um terreno lavrado, por meio de regos paralelos’; *mar-gullar* ‘enterrar un tallo joven, sin separarlo de la planta, para que eche raíces y pueda ser trasplantado’, de *marginhar* ‘meter na terra o margulhao’; *margullón* ‘acodo, que se mete bajo tierra para que se reproduzca’, de *marginhao* ‘vara de vide que se mete na terra para criar raíces, sem a desprender da planta-mae, e deixando libre a su parte terminal’; *desyelar* ‘quitar los yelos a la vid’, derivado del portu-guesismo canario *yelo*; *mangla* ‘insecto parásito de la vid’, de *mangra* ‘nome popular dado ao ‘Oidio Tuckeri’, doença da vinha combatida pela sulfuração’.

En el ámbito referencial del lagar y de la transformación de la uva en vino, junto a formas españolas como

dormido ‘mosto que no ha empezado a fermentar’; *orujo* ‘hollejo de la uva, después de exprimida y sacada toda la sustancia’; *picarse* (*el vino*) ‘avinagrarse’; *bodega* ‘lugar donde se guarda y cría el vino’; *bagazo* ‘residuo fibroso resultante de la trituración de la vida para extraer su jugo’; *desliar* ‘durante la fermentación del mosto, separar las liás’; *despallillar* ‘quitar el escobajo a la uva’; *prensar* ‘apretar la uva en la prensa’; *cantero* ‘madero sobre el que se asientan las pipas’; *en-cabezar* ‘aumentar la parte espiritosa de un vino con otro más fuerte, con aguardiente o con alcohol’; *bullir* ‘fermentar el mosto’; *cañuela* ‘valencia’; *husillo* ‘tornillo grueso en la cabeza de la viga del lagar’; *clarete* ‘vino tinto joven’; *marrano* ‘madero que se coloca en la prensa del lagar para comprimir el bagazo’,

o procedentes del español como

parra ‘aguardiente elaborado con las madres del vino’, de *parra* ‘vid’; *gaveto* ‘especie de artesa de madera para recoger el mosto del lagar’, de *gaveta* ‘tina pequeña ovalada’; *lagarada* ‘cada una de las veces que se llena el lagar’, de *lagar* ‘sitio donde ser prensa la uva para obtener el mosto’; *abocado* ‘vino que, sin llegar a ser dulce, tiene cierto tono azucarado’, de *abocado* ‘que contiene mezcla de vino seco y dulce’; *gualdero* ‘cada una de las partes laterales del lagar’, de *gualdera* ‘cada uno de los dos tablones o planchas laterales que son parte principal de algunos armazones, y sobre los cuales se susten-tan otros que los complementan’; *jurar* ‘sacar por primera vez el vino nuevo para probarlo’, de *jurar* ‘agujerear’; *pila* ‘pocillo del lagar’, de *pila* ‘piedra grande de piedra o de otra materia, cóncava y profunda, donde cae o se echa el agua para varios usos’; *queso* ‘masa cilíndrica de uva pisada que se coloca debajo del lagar’, de *queso* ‘producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche’; *vinote* ‘vino de-masiado joven’, derivado de *vinote* ‘líquido que queda en la caldera del alambique después de destilado el vino y hecho el aguardiente’; *verdillo* ‘vino de poca calidad elaborado con uvas en distinto grado

de sazón’, de *verde* ‘que no está en sazón’; *aguafeble* ‘vino que ha alcanzado el grado de aguardiente’, de *agua y feble*; *aguapata* ‘vino muy flojo’, de *agua y pata*,

hay en el léxico canario de la vid y el vino vocablos genuinamente portugueses como

debagullar ‘en el lagar, separar el engazo del bagullo’, de *desbagul-har* ‘tirar o bagulho de’; *bica* ‘piquera del lagar’, de *bica* ‘ídem’; *dorna-jo* ‘depósito anejo al lagar y situado en un lugar inferior a este, donde se recoge el mosto’, de *dornacho* ‘pia de pedra, para onde pasa el vinho do lagar’; *engazo* ‘raspa del racimo de uvas’, de *engaço* ‘parte que fica do cacho esbagoado’; *fondaje* ‘heces, madres del vino’, de *fundage* ‘fezes’; *lagareta* ‘pocillo del lagar’, de *lagareta* ‘pia que está colocada por baixo da torneira da lagar, para onde se va esgotando o lagar e onde se colhe o vinho para envasilhar’; *liria* ‘tártaro, sustancia blanquecina que sobrenada en el vino encerrado en un envase’, de *liria* ‘o mesmo que lia do vinho’; *guanga* ‘residuos que quedan en el lagar tras retirar la uva pisada’, del canarismo *guanga* ‘pescado machacado para engodar’, procedente del port. *abogangar* ‘macerar determinados productos destinados a engodo’; *mallal* ‘madero que se pone en la prensa del lagar para comprimir el bagazo’, de *malhal* ‘travessa de madeira que se coloca sobre a prancha redonda (adufa) que assenta sobre o pé do bagaço de uva, e sobre a qual pesa a vara do lagar’; *iscarse* ‘alterarse o enfermarse un vino’, de *iscar* ‘contami-nar’.

En el ámbito referencial de los recipientes e instrumentos para envasar o transportar el vino, junto a formas españolas como

barrica ‘tonel utilizado para elaborar y conservar el vino’; *pipa* ‘tonel o candiota que sirve para guardar o transportar el vino’; *bocoy* ‘barril grande para envase’; *bota* ‘cuba para guardar vino y otros líquidos’; *embudo* ‘instrumento en forma de cono y rematado en un canuto que sirve para trasvasar líquidos’,

o derivadas del español como

barricote ‘tonel de entre 100 y 300 litros’, derivado de *barrica*; *emba-rricar* ‘envasar el vino en barricas’, compuesto del mismo *barrica*; *ga-rrafón* ‘vasija de vidrio grande, con capacidad para entre 8 y 16 litros de vino’, de *garrafón* ‘damajuana o castaña’; *tercio* ‘barril pequeño’, de *tercerola* ‘especie de barril de mediana cabida’, *rehenchir* ‘llenar completamente de vino una bota, barrica, etc.’, de *rehenchir* ‘volver a henchir algo reponiendo lo que se había menguado’,

destacan en el vocabulario que consideramos palabras portu-guesas como

trafegar ‘trasegar, pasar el vino de un recipiente a otro’, de *trafegar* ‘passar de uma vasilha para outra (um líquido que tem depósito), tras-vasar’; *borracho* ‘odre hecho con el pellejo entero de una cabra que se usaba antiguamente para transportar el vino’, de *borracho* ‘pele de cabra em que os borracheiros transportam o vinho em mosto’; *fole* ‘odre de piel de cabra para transportar vino u otros líquidos’, de *fole* ‘talega de coiro’.

Por razones obvias, menos protagonismo alcanzaron, por el contrario, los portuguesismos en lo que podríamos denominar el *ámbito sociocultural del vino*. Con todo, aunque en este dominio del vocabulario insular la inmensa mayoría de las voces son españolas (*bodegón* ‘taberna’, *borrachín* ‘que tiene el hábito de embriagarse’), o de procedencia española (*cabrilla* ‘pequeña porción de gofio en polvo con que, a modo de tapa, se acompaña el vino’, de

cabrilla ‘pez’; *enyescar* ‘acompañar bebidas alcohólicas con una tapa’, del español antiguo *enescar* ‘poner cebo’; *beberretear* ‘beber a menudo y en exceso’, de *beber*; *perravinería* ‘taberna de aspecto pobre’, de *perra de vino*; *guachinche* ‘taberna pobre y de mal aspecto’, de *bochinche* ‘taberna pobre’; *abrir la bodega* ‘acto festivo que se realiza para probar por primera vez el vino nuevo’; *echarse una perra de vino* ‘tomar un vaso de vino’; *afinado* ‘borracho’, de *afinado* ‘ajustado o acordado en su tono’; *templarse* ‘emborracharse’, de *templarse* ‘emborracharse un poco’), no deja de haber alguna que otra palabra, como *chumbacera* ‘borrachera’ o *tomar* ‘beber bebidas alcohólicas’, por ejemplo, que tiene su procedencia directa o indirectamente en la lengua de nuestros antepasados portugueses.

4. Conclusiones

Del análisis etimológico del material idiomático precedente, se pueden extraer las siguientes conclusiones más o menos gene-rales:

Primera, que los portuguesismos juegan un papel destacadísimo en el vocabulario canario de la vitivinicultura, donde, como en el resto del léxico tradicional del archipiélago, han dado lugar a au-ténticos campos semánticos o referenciales mixtos, junto a voces propiamente españolas o derivadas de ellas. Es lo que proporciona ese toque un tanto exótico que presenta el vocabulario vitivinicola de Canarias en el contexto del léxico panhispánico, si vemos las cosas desde el español normativo. Ya había señalado Martínez Ga-lindo en su imprescindible libro más arriba citado que “las zonas costeras y las orillas del Miño en Galicia, el norte y zona centro de Portugal y Madeira aportaron (a la cultura canaria de la vid y el vino) una serie de diferencias con las prácticas habituales de la baja Andalucía y el resto de la Castilla interior”²³. A ser verdad lo que señalan los diccionarios al uso, incluso la América española, tan abundosa en canarismos, es enteramente ajena a las voces de esta casta, si hacemos excepción de algún que otro término espo-rádico, como la forma *marginallar* ‘enterrar un tallo joven, sin separarlo de la planta, para que eche raíces y pueda ser trasplantado’, presente, al menos, en la isla de Cuba.

Segunda, que en estos campos semánticos o referenciales mix-tos, frente a la lengua española, que aporta gran parte de los tér-minos de sentido más general (*uva*, *viña*, *sarmiento*, *majuelo*, *cepa*, *parra*, *bodega*, *lagar*...), el portugués suele aportar al habla cana-ria términos de sentido más restringido, como nombres de casta de uva, partes de la vid, partes del lagar, desechos del pisado de la uva, etc. Aun así, conviene tener en cuenta, sin embargo, que, como muchos de los mencionados términos generales los compar-te la lengua española con la lengua portuguesa, incluso algunos de ellos, al menos, muy bien pudieron haber llegado a las Islas más de la mano de los portugueses que de la mano de los españoles. Este

^[1] 23 La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI, p. 69.

puede ser el caso del mismísimo término *malvasía*, de ser cierta la suposición de Martínez Galindo de que la casta de uva que designa este nombre “pudo llegar a Canarias más concretamente a través de Madeira”²⁴.



Fig. 4. Paisaje rural en el norte de Tenerife.

Tercera, que, como es natural en todo proceso de préstamo idiomático, en su adaptación al español las voces portuguesas que nos ocupan se desprendieron de todas o casi todas sus acepciones no vitivinícolas y trasvasaron al habla canaria únicamente las acepciones vitivinícolas correspondientes. Así, el canarismo *yelo*, por ejemplo, conservó el sentido vitícola ‘*órgao da fixação das plantas sarmentosas ou trepadoiras, com o qual elas se prendem a outras ou a estacas*’ de la forma originaria *elo*, pero no sus sentidos más generales ‘*argola de cadeia*’ y ‘*ligaçao, uniao, continuaçao*’, que eran históricamente los primeros, porque la palabra procede del latín *anellus* ‘*aro pequeño*’, con los consabidos fenómenos fonéticos portugueses de pérdida de la *n* intervocálica y simplificación de la geminada *ll*. El proceso que comentamos afectó sobremedida a las acepciones metafóricas derivadas de los sentidos vitícolas o vinícolas. Así ocurrió, por ejemplo, con la acepción traslativa ‘*parte do cordao umbilical que fica presa à placenta*’ que había desarrollado la forma portuguesa *vide* ‘*braço ou vara de videira*’ desde muy temprano, y que, en lugar de asimilarse a su cognada española *vid*, como correspondía etimológicamente, se asimiló a la semántica de la forma cuasi homónima *vida*, más en consonancia con dicho sentido metafórico.

Cuarta, que, como en el resto de las parcelas del léxico tradicional del archipiélago, los lusismos vitivinícolas insulares debieron de ser mucho más abundantes en épocas pasadas de

nuestra historia. Indudablemente, la ola de castellanización que ha inundado desde el principio de la historia moderna de Canarias la cultura y el habla isleñas ha producido también aquí su efecto devastador, acelerado vertiginosamente en los últimos tiempos, cuando el mundo entero ha devenido en aldea global y las formas de trabajar la tierra, las técnicas de producción y los hábitos de consumo han terminado cortados por idéntico patrón, bajo la presión avasalladora de la tecnología, la competitividad y el mercado. En esta coyuntura, ni siquiera la mencionada forma local *margullar* ‘*enterrar un tallo joven, sin separarlo de la planta, para que eche raíces y pueda ser trasplantado*’, tradicionalmente tan arraigada en el habla de nuestros campesinos, ha podido resistir a la tentación de coquetear con su sinónimo referencial (no sinónimo lingüístico) del español general *acodar* (compuesto de *a* y *codo*), mucho más poderoso que ella, porque es más universal.

Quinta, que, como es lógico, las diferencias léxicas entre español canario y español estándar que nos ocupan no afectan solamente al ruido o plano de la expresión de las palabras, sino que afectan sobre todo al plano del contenido, a la forma de ver y sentir las realidades vitivinícolas designadas por ellas. Los portuguesismos canarios *escadia* y *brollar*, por ejemplo, podrán *designar* y *denotar* las mismas realidades (‘*racimo apiñado de uvas*’ y ‘*nacer o salir de la planta o la tierra*’, respectivamente) que las formas más generales *gajo* y *brotar*, pero *significándolas* (i. e., haciéndolas sentir) de forma racialmente distinta, y hasta *connotando* o evocando cosas que estas no connotan o evocan. Precisamente porque las palabras son los instrumentos que dan forma a la experiencia más íntima del ser humano y las que nos vinculan con los ancestros, y no *flatus vocis* o leves soplos de aire, como se suele creer habitualmente, es por lo que resulta siempre tan catastrófica la desaparición de una palabra. La pérdida de una palabra (sea esta *escadia*, *brollar*, *yelo*, *engazo* o cualquier otra) implica no tanto la pérdida de la cosa que designa. Al fin y al cabo, la cosa designada siempre podrá significarse con otra palabra o expresión, sea esta de nuevo o viejo cuño. Lo que se llevan con ellas las palabras que se nos mueren es el particular punto de vista que implicaba su significación invariante (que permitía enfocar la realidad de una determinada manera) y el complejo mundo de sensaciones y evocaciones que el hablante fue tejiendo con ellas a lo largo de su vida, que son los que dan sentido a su particular existencia. “*Yelo (escadia, brollar, engazo...)*, te quiero: no desaparezcas, que desaparezco yo”, imploran con toda la razón del mundo los amantes canarios de la cultura de la vid y el vino a estos pedazos de su alma que amenazan con decirles ADIÓS.

²⁴ *Op. cit.*, p. 169.

