

OLIVA Y ACEITUNA:
TERMINOLOGÍA OLIVARERA HISPANOFRANCESA
EN EL *TESORO DE LAS DOS LENGUAS* DE CÉSAR OUDIN

DIANA ESTEBA RAMOS / MARIE-HÉLÈNE MAUX
Universidad de Málaga / Université de Strasbourg

Como recuerda D. Reyre en el prefacio de la edición del *Tesoro de las dos lenguas española y francesa* realizada por Marc Zuili¹,

[...] un dictionnaire ancien représente une vision datée et personnalisée du monde de son auteur, monde qu'il a un jour tenté de fragmenter en mots et en définitions, un monde mis en désordre pour suivre l'ordre de l'alphabet, un monde enserré dans l'étroite nomenclature de son ouvrage, une gageure!

Desde las últimas décadas del siglo XX varios estudiosos han propuesto un análisis de los diccionarios según este ángulo más globalizante, considerando que como cualquier otra obra literaria le proponía al lector un discurso sobre el mundo y su interpretación, por muy fragmentado que fuera. Solo en el ámbito de los estudios lexicográficos dedicados a la lengua española del siglo XVII, el *Tesoro de la lengua española o castellana* de Sebastián de Covarrubias y el *Tesoro de las dos lenguas española y francesa* de César Oudin que acabamos de citar han dado lugar a estudios exhaustivos que permiten poner de realce

¹ C. Oudin, *Tesoro de las dos lenguas española y francesa / Tresor des deux langues française et espagnolle* (Estudio y edición de M. Zuili, Prefacio de D. Reyre), Honoré Champion, París, 2016, pág. 9.

diferentes aspectos de la sociedad española de la época. Además, otros autores de menor cala, que muchas veces solo dieron a la imprenta breves glosarios o listas de palabras cuyo objetivo declarado era meramente didáctico, han suscitado estudios más puntuales pero en la misma línea de análisis².

Se trata, pues, de considerar que más allá de la nomenclatura que le da informaciones de índole lingüística, el lector, tal vez de modo inconsciente, asimila cierta imagen de la realidad extralingüística. En efecto, como sugiere Reyre, si el discurso lexicográfico es por naturaleza fragmentado, conlleva sin embargo las creencias y las ideas de los locutores de la lengua recopilada. Si se trata de un diccionario bilingüe, tiene una misión suplementaria: quiere explicar esta visión del mundo a un público que no tiene los mismos referentes.

En esta línea, el presente trabajo se propone analizar los elementos que evocan la cultura del olivo y la importancia del aceite de olivo en la España del siglo XVII a través de *El Tesoro de las dos lenguas* de César Oudin, el diccionario hispano-francés bilingüe y bidireccional que más audiencia logró a lo largo del siglo XVII.

1. El *Tesoro* de César Oudin

El *Tesoro de las dos lenguas* se publica en París en 1607, en un contexto en el que Francia conoce un fuerte interés por la lengua y la literatura españolas —a pesar de la situación política— lo que conlleva la aparición de numerosos maestros de lengua, entre los cuales destaca la figura de César Oudin. Este polígrafo que se puede considerar como el padre del hispanismo francés, secretario-intérprete del rey desde 1597, dio a la imprenta libros de toda índole relacionados con España, y fue poco a poco considerando que todo lo español en Francia

² Véanse, sin ánimo de presentar una nómina exhaustiva, los trabajos de F. Géal, «Image traditionnelle, image nouvelle de la femme dans le *Tesoro* de Sebastián de Covarrubias», en *Images de la femme en Espagne aux XVI^e et XVII^e siècles - Des traditions aux renouvellements et à l'émergence d'images nouvelles*, *Travaux du CRES*, IX, 1994, págs. 147-148; D. Reyre, «Les mots et les silences autour de l'Inquisition dans le *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias et dans son *Suplemento*», en *L'Inquisition espagnole et la construction de la monarchie confessionnelle (1478-1561)*, Éditions du temps, Nantes, 2002, págs. 276 y sigs.; M. Zuili, «L'image de la femme dans le *Tesoro de las dos lenguas española y francesa* (édition princeps: 1607)», en *Figures de femmes. Hommage à Jacqueline Ferreras*, *Publication du CRIIA*, 2003, págs. 403-425; M. H. Maux-Piovano, «L'identité (culturelle?) espagnole au XVII^e siècle d'après le recueil phraséologique d'A. de Salazar (1614)», *Langues et identités culturelles*, 1, Université Nancy 2, 2005, págs. 179-189; M. H. Maux-Piovano, «La société espagnole au XVII^e siècle d'après les *Phrases de hablar difíciles de la lengua española* de Jerónimo de Texeda (1629)», *Crisol*, n^o 10, 2006, págs. 83-95; M. H. Maux-Piovano, «La perception du monde musulman dans le *Tesoro de las dos lenguas* de César Oudin (1607)», *Recherches*, n^o 2, 2009, págs. 106-124, o D. Esteba Ramos, «Una visión del mundo hispánico contenida en los ejemplos de las gramáticas del español como lengua extranjera en el Siglo de Oro», en J. D. Luque Durán y A. Pamies Bertrán (eds.), *Interculturalidad y lenguaje: Identidad cultural y pluralidad lingüística*, Granada Lingüística, Granada, 2007, págs. 95-104.

era su coto de caza privado. Lo ilustraría en 1615 la confrontación con otro maestro de lengua española, Ambrosio de Salazar³. Así que cuando en 1604 un oscuro médico, Jean Palet, da a la imprenta el primer diccionario bidireccional hispano-francés, titulado *Diccionario muy copioso de la lengua española y francesa* (París, Mathieu Guillemot), César Oudin se pone inmediatamente a la obra para sacar a los tres años su propio diccionario. Para elaborar esta primera versión del *Tesoro*, Oudin no duda en utilizar masivamente a su antecesor, claro está sin citarlo nunca, ampliando su nomenclatura gracias a la información sacada del *Vocabulario español-latino* publicado en 1595 (fecha incierta) por Antonio de Nebrija al que naturalmente tampoco cita. Básicamente, como se ha mostrado en otros estudios⁴, Oudin mezcla las nomenclaturas de Nebrija y de Palet sin que se sepa de manera cierta en qué orden. Aunque el diccionario de Palet, muy sintético, tiene una configuración que nos parece más moderna y, por lo tanto, quizás fuera más accesible para los lectores del siglo XVII⁵, el *Tesoro* de Oudin lo sustituyó y propició su olvido.

El éxito del *Tesoro* se mide por las numerosas reediciones que conoció en el siguiente medio siglo. En efecto, hasta 1675, se volvió a editar siete veces⁶, o sea, que tenemos en total ocho ediciones, cinco en París, dos en Bruselas y la última en Lyon. Las modificaciones más importantes se hacen entre las dos primeras ediciones; la versión inicial de 1607 se verá aumentada en la segunda gracias a tres publicaciones: el *Tesoro* de Covarrubias, publicado en 1611, un diccionario trilingüe titulado *Tesoro de las tres lenguas francesa, italiana, y*

³ A. de Salazar, *Réponse apologétique au libelle d'un nommé Oudin, aux objections duquel sont opposées des réponses valables et qui peuvent servir d'instruction à la langue espagnole*, París, s. n., 1615.

⁴ Como los de B. Lépinette, «Étude du *Tesoro de las dos lenguas* (París, 1607) de César Oudin», *Iberoromania*, nº 33, Max Niemeyer, Tübingen, 1991, págs. 28-57; M. H. Maux-Piovan, «Où l'on reparle du fameux *Tesoro de las dos lenguas* de César Oudin. Contribution à l'étude de la partie hispano-française (édition de 1607)», *Analecta Malacitana*, XXXIII, nº 2, 2010, págs. 413-424; M. Zuili, «Le *Tesoro de las dos lenguas española y francesa* de César Oudin (éd. princeps: 1607): sources et descendance», *Recherches valenciennes*, Presses Universitaires de Valenciennes, nº 27, 2008, págs. 245-261 y M. Zuili, «Les mystères de l'évolution du *Tesoro de las dos lenguas* de César Oudin entre 1607 et 1675», *Hispanismes*, nº 3, 2014, págs. 83-100.

⁵ Nos referimos a que Palet prescinde de las entradas pluriverbales y suele reducir la microestructura a unos sinónimos o a unas lexías complejas, contrariamente a Oudin, que peca muchas veces de redundancia. Si tomamos, por ejemplo, la entrada «Aballar», vemos que mientras que Palet se contenta con proponer «Aballar, Mouvoir à force, Essayer avec Difficulté», Oudin elige una entrada pluriverbal, «Aballar mover con dificultad» que explicita con la noticia «Remuer quelque chose avec grande peine, et difficulté, mouvoir à force». Como mostró Maux en 2010 (*loc. cit.*, pág. 420 y sigs.), la noticia de Oudin parte de la de Palet añadiendo información. Siendo las más veces la fuente de lo añadido el *Vocabulario* de Nebrija (1495?), la estructura de Oudin se aproxima a su ilustre antecesor y muchas veces estas redundancias complican la recepción.

⁶ Véase el estudio introductorio de la edición de *Tesoro* realizado por Marc Zuili, *op. cit.* Este investigador da la lista de las ediciones del *Tesoro* de la pág. 117 a la pág. 128 proporcionando además una tabla de recapitulación.

español: *Thresor des trois langves, françoise, italiene, et espagnolle* obra del italiano Girolamo Vittori (1609) que había él mismo utilizado el *Tesoro* de Oudin para elaborar su obra (es un caso característico del plagiador plagiado) y el *Vocabulario de Germania* de Juan Hidalgo (este *Vocabulario...* fue impreso, como complemento, al final de un libro titulado *Romances de Germania*, Barcelona, Sebastián de Comellas, 1609). Las ediciones sucesivas conocerían algunos añadidos y modificaciones, pero nada fundamentalmente nuevo. Por eso hemos elegido en este estudio referirnos a la primera edición, de 1607 y a la penúltima, publicada en Bruselas en 1660, porque es la última que lleva en la portada el nombre de Antoine Oudin, el hijo de César, quien fue el continuador de la obra paterna.

Es nuestro propósito en este trabajo reflexionar sobre cómo esta fuente lexicográfica bilingüe incorpora información relacionada con el olivar. Según exponíamos en la introducción, nos inscribimos, asimismo, en una aproximación al contenido de las obras lexicográficas españolas del siglo XVII iniciada hace un cuarto de siglo por François Géral y continuada por varios investigadores como Dominique Reyre o Marc Zuili por ejemplo⁷.

Así, después de entresacar y analizar los elementos que evocan la cultura del olivo en el diccionario de Oudin, nos preguntaremos si se presenta como algo original, exótico para el público francés de la época. De paso, se apreciarán las diferencias entre la primera y la última edición, además de indagar, de manera general, sobre la originalidad y las fuentes del *Tesoro*⁸.

2. Análisis de la macroestructura

Para esbozar la importancia que le otorga Oudin a la aceituna —oliva— y a su producto derivado, el aceite, entre los referentes extralingüísticos de los locutores del español del siglo XVII, hemos partido de los dobles arabo-españoles para designar el fruto y el árbol: aceituna/oliva y aceituno/olivo. Hemos examinado de manera sistemática las entradas repertoriadas en los repartos de las letras A y O de la parte español-francés en la primera edición del *Tesoro*. Para la letra A, en un total de 3783 entradas, entresacamos 20 entradas entre las cuales una es doble⁹ que se refieren al campo léxico del olivo. Desde el punto de vista de las clases gramaticales, se reparten en 19 sustantivos y 2 adjetivos. Además, 11 de ellas son pluriverbales, constituyendo verdaderas glosas¹⁰.

⁷ Las referencias pueden encontrarse en la nota número dos de este trabajo.

⁸ Las consultas de fuentes lexicográficas, salvo indicación contraria, se han hecho a partir del *Nuevo Tesoro Lexicográfico* de la Real Academia (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española [en línea] <<http://www.rae.es>> [septiembre de 2019].

⁹ Se trata de ALCUZA, AZEYTERA.

¹⁰ Esta microestructura es una consecuencia directa de los préstamos que hace Oudin al *Vocabulario* de Nebrija (¿1495?). Véase M. H. Maux, «La présence du *Vocabulario español-*

En lo que respecta a la letra O, de su lectura exhaustiva hemos extraído 5 entradas, todos sustantivos, además de la expresión «ordeñar como aceituna». Finalmente, nuestra nómina de análisis se completó haciendo búsquedas a través del programa de reconocimiento de texto de la primera edición del diccionario disponible en red. Así, comprobábamos si aparecerían las entradas despojadas de la A y la O en otro lugar del repertorio lexicográfico. La nómina de estudio se incrementó con las entradas «capacho de molino de aceite», alfabetizada en la C, y «estacada de plantas o de olivas», en la E. Finalmente, hemos buscado estas entradas en la edición del *Tesoro* de 1660¹¹, lo que ha servido para comprobar no solo el mantenimiento de la microestructura de estudio, sino una ligera ampliación en lo que a los tipos de aceituna se refiere¹².

Hemos seleccionado, de esta forma, un total de 29 entradas del diccionario de Oudin que están directamente relacionadas con el olivar, la aceituna y su cultivo. Además, hemos trabajado de manera secundaria con en torno a una decena más de unidades que pueden ser utilizadas para referirse a este campo léxico, pero que no encuentran tal precisión en la microestructura del diccionario. Nos referimos, por ejemplo, a voces como *hueso*, que en tanto que parte «dura y compacta de algunos frutos» (DLE, s. v.)¹³, forma parte de la aceituna, pero que no aparece en el diccionario como parte específica de este fruto.

Con el objetivo de organizar desde el punto de vista designativo las voces recopiladas, hemos configurado tres grandes apartados, tomando como base las grafías modernizadas de las entradas, a saber:

a) Voces referidas al nombre del árbol y su plantación:

Acebuchal
Acebuche
Aceituno árbol
Estacada de plantas o de olivas
Olivar
Olivo

b) Voces referidas al fruto:

Aceituna
Aceituna caediza
Aceituna encurtida

-latino... (1495 ?) d'Antonio de Nebrija dans le *Tesoro de las dos lenguas* de César Oudin (1607)», en *Vues et contrevues*, Lambert Lucas, Limoges, 2010, págs. 239-249.

¹¹ C. Oudin, *Tesoro de las dos lenguas española y francesa / Tresor des deux langues françoise et espagnolle*, Jean Mommart, Bruxelles, 1660.

¹² Marcamos con un asterisco en la lista que ofrecemos más abajo las entradas que aparecen en 1660, pero no en la primera edición.

¹³ Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española* [en línea] <<http://www.rae.es>> [septiembre de 2019].

Aceituna lechín*
 Aceituna manzanilla
 Aceituna orcal o judiega
 Aceituna para moler*
 Aceituna verde
 Aceituna zapatera*
 Aceitunada tiempo de aceitunas
 Aceitunas acebuchales*
 Aceitunas gordales*
 Aceituní
 Olivo, aceituna (oliva* en 1660)
 Ordeñada aceituna

c) Voces referidas al producto por excelencia derivado del olivo: el aceite

Aceite
 Aceitera
 Aceitero
 Alcuza
 Alpechín
 Capacho de molino de aceite
 Olio, aceite
 Orujo

2.1. Voces referidas al nombre del árbol y su plantación

En esta categoría hemos incluido los pares simétricos *olivo / olivar*, referida a la variedad común del árbol y el conjunto de estos, y *acebuche / acebuchal*, referida a la variedad silvestre. Además, registramos la entrada *aceituno árbol*, de uso más restringido, en la que aparece el género próximo a modo de aclaración en la propia macroestructura que lo hace diferenciarse así del adjetivo homónimo. En efecto, era ya «aceituno» una voz mucho menos frecuente que *olivo* para la denominación de este árbol, según los datos que arroja CORDE¹⁴ para el periodo 1600-1700: apenas una veintena para la primera (muchas de las cuales se vinculan con obras literarias o con el refrán «[Oliva], olivo y aceituno, todo es uno», que, por otro lado, no recoge Oudin en su compilación de refranes y proverbios¹⁵) y un centenar de ocurrencias para la segunda.

Finalmente, en la macroestructura, calcando la que figuraba ya en Nebrija 1495¹⁶, Oudin no se conforma con indicar «estacada de plantas», sino que hace

¹⁴ REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Banco de datos (CORDE) [en línea]. *Corpus diacrónico del español*, en: <<http://www.rae.es>> [septiembre de 2019].

¹⁵ C. Oudin, *Refranes o proverbios castellanos traducidos en lengua Francesa. Proverbes espagnols traduits en françois par Cesar Oudin*, Marc Orry, París, 1605.

¹⁶ Véase la nota cinco de este trabajo.

figurar explícitamente la relación entre las estacas y el olivar al añadir en disyunción «o de olivas». La vinculación entre las estacas y el olivo es estrecha en el propio nivel de la lengua: la lexicografía posterior, desde finales del XVIII, dará cuenta de cómo *estacada* se convierte en sinónimo de «olivar nuevo» en la variedad andaluza, marca diatópica que recogerán los testimonios lexicográficos hasta bien entrado el siglo XX desde su mención en *Autoridades*¹⁷.

2.2. Referencias al fruto

Este es el campo más amplio que hemos documentado, sobre todo por el conjunto de variedades de este fruto que se incluyen, nómina que aparece ampliada en la edición bruselense del *Tesoro* de 1660.

El fruto del olivo es denominado tanto con el arabismo, *aceituna*, como con la voz derivada del latín y muy próxima a la solución francesa, *oliva* (en la edición de 1660; *olivo* en la de 1607: en ambos casos, con la yuxtaposición de «aceituna»). Ahora bien, se percibe una preferencia por la forma *aceituna*, al incluir todas las variedades del fruto junto a esta unidad léxica y no junto a *oliva*:

aceituna verde
aceituna orcal o judiega
aceituna manzanilla
aceitunas gordales
aceitunas azebuchales
aceituna lechín

El receptor de esta obra lexicográfica tendría a su disposición tales ítems léxicos vinculados con la fase final del cultivo de la aceituna y su manufactura, es decir, con su consumo, más que con su producción. De entre todas estas variedades, se sabe, por testimonios de la época, que las aceitunas gordales se encuentran entre las preferidas para el aperitivo¹⁸, y seguramente junto con las de variedad manzanilla eran las únicas consumidas en la mesa, quedando las demás reservadas para la almazara. Sirven las aceitunas para que los bebedores no se vean excesivamente afectados por el alcohol¹⁹, razón por la cual en los diálogos que Oudin había reproducido de manera prácticamente literal de Minsheu se encuentra el siguiente fragmento, cuya transcripción tomamos del diálogo primero del autor inglés²⁰:

¹⁷ Tiene entrada propia, además, la expresión «A par de río, no compres viña ni olivar ni caserío», que muestra cómo la localización de esta plantación debe ser tenida en cuenta para su adecuado cultivo.

¹⁸ Cf. G. Alonso de Herrera, *Agricultura general*, Imprenta Real, Madrid, [1513] 1819.

¹⁹ Como se señala en Herrera, *loc. cit.*, pág. 345.

²⁰ J. Minsheu, *Pleasant and delightfull dialogues...*, Edm. Bollifant, Londres, 1599, pág. 6.

DON JUAN.

Alonso, amigo: habéis de saber que yo soy muy buen borracho, y sé muy bien lo que me bebo. Por eso, echadme por aquella taza llana.

DON PEDRO.

Yo gusto más de beber por esta copa de vidrio que no por ninguna de las tazas.

DON JUAN.

* Señor: contra gustos no hay disputa.

DON PEDRO.

Así es verdad: con esta pierna de cabrito beberá vuestra merced otra vez. Y trae unas aceitunas para la tercera.

Oudin incluye en el *Tesoro*, asimismo, la referencia a la *aceituna encurtida*, es decir, conservada en vinagre para su consumo. Aunque pueda resultar extraño ante nuestras costumbres gastronómicas actuales, estos frutos se podían tomar hasta el s. XVII también como postre, junto con las trufas o las alcachofas. En el diálogo tercero de la serie de Minsheu encontramos un ejemplo claro de este uso²¹:

Trae, pues, la fruta de postre, camuezas, peras, aceitunas, nueces, avellanas y la caja de mermelada.

En la macroestructura se recoge también la aceituna caída del árbol, *aceituna caediza*, que, como ya señaló Columela, el tratadista romano nacido en la actual Cádiz, no debe mezclarse en los capachos con la recogida, por ser aquella de menor valor²².

En este apartado hemos estudiado también la *aceituna zapatera*, que es aquella con mal sabor, no adecuada, así, para el consumo. Si bien la entrada ya estaba en Nebrija, en Oudin se encuentra una descripción rica que ahonda incluso en su origen metafórico, como veremos más adelante.

Finalmente, Oudin incorpora también el adjetivo *aceituní*, para referirse al color de la aceituna y *aceitunada*, para el tiempo de las aceitunas.

2.3. El producto por excelencia derivado del olivo: el aceite

Como era de esperar, encontramos una entrada para el arabismo *aceite*, la manufactura por excelencia derivada de la aceituna, aunque no hallemos referencia alguna al «aceite de oliva», seguramente por ser redundante la

²¹ J. Minsheu, *loc. cit.*, pág. 24.

²² Como indica J. Eslava Galán, «Entre olivos», en Instituto de Estudios Giennenses (ed.), *I Congreso de la Cultura del Olivo*, 2007, pág. 31, [en línea] <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2523403.pdf>> [septiembre de 2019].

expresión desde el punto de vista etimológico²³. La única oposición que se establece en la edición del *Tesoro* de 1660 es la que tiene como términos *aceite* vs. *aceite de bayas*, por lo que no queda registrada en la obra lexicográfica ninguna referencia de corte enciclopédico que pueda darnos pistas sobre el tipo de aceite que aquí nos interesa. No reproduce, así, Oudin, la larga lista de aceites que figuraban en la macroestructura de Nebrija, en la que, por otro lado, no se incluye el aceite de bayas.

En la macroestructura oudiniana se recogen también diferentes estados posibles de la aceituna en su proceso de manufactura:

aceituna para moler
ordeñada aceituna

Como se aprecia, se incluyen referencias a la aceituna prensada o lista para prensar, pero no se ahonda en los procedimientos de recogida. Así, desecha Oudin de Nebrija la *aceituna cogida a pulgar*, la más preciada en mesa y aceite, y, aunque recoge *varear*, no hace referencia concreta al olivar: solo la aceituna caída al suelo, la de ínfimo valor, entra en el *Tesoro*, como vimos más arriba. En cualquier caso, no se explicitan para el lector en ningún momento las valoraciones generales en agricultura asociadas a estas técnicas.

En la macroestructura, vinculada con el proceso de presión para la elaboración del aceite, aparece también la expresión comparativa *ordeñar como aceituna*, cuya traducción es «esprandre & presser comme on fait les Oliues pour en tirer l'huile».

Se añaden, asimismo, *orujo* y *alpechín*, los residuos que quedan en la elaboración del aceite, que veremos en más detalle el análisis de las traducciones.

Además, aparece también la persona que hace o vende el aceite, esto es, el *aceitero*, y el adjetivo derivado de este oro líquido, *aceitoso*, además de la entrada *molino*, sin referencia exclusiva al aceite de oliva.

Por último, hemos manejado tres ítems vinculados al instrumental relacionado con el almacenaje y elaboración del aceite. Así, se registran dos unidades presentadas como sinonímicas, *aceitera* y *alcuza*, para identificar recipientes que contienen este producto. Por último, contamos con la entrada *capacho de molino de aceite*, el tipo de sera o espuerta (esto es, cesta sin asas), que sirve en el proceso de la prensa de la aceituna.

Por otro lado, en este campo hemos hallado también *olio aceite*, variante frecuente en la época para *óleo*, voz de origen latino que en la actualidad está vinculada por antonomasia al usado por la Iglesia en sacramentos, significado que encuentra pronta documentación en la lexicografía bilingüe (por ejemplo,

²³ Como recuerda E. Montoro del Arco, «La fraseología especializada del área científica y socioeconómica del olivar y el aceite de oliva», en A. Pamies Bertrán *et alii* (eds.), *Phraseology and Discourse...*, Schneider Verlag Hohengehren, Baltmannsweiler, pág. 340. Ahora bien, sí se documenta en la parte francoespañola (*huile d'oliue*, con su equivalente «azeyte de oliva»).

en Franciosini 1620 o Sobrino 1705), pero que no se recoge en Oudin. Además, de manera similar a como ocurría con *aceituno* y *oliva*, se hace acompañar en aposición explicativa de la palabra aceite, considerada, así, sinónima, lo que apunta sin duda a su menor vitalidad léxica y transparencia para los usuarios del diccionario.

3. Análisis de la microestructura: las traducciones

Una vez compiladas las entradas referidas al olivar, nos hemos detenido a observar las equivalencias léxicas francesas de dichas voces. La práctica más común del repertorio francés no es la correspondencia unívoca entre una única unidad de entrada y una de salida, sino que Oudin demuestra una clara preferencia por la equivalencia a través de la acumulación de sinónimos, muy vinculada con la microestructura del *Vocabulario* de Nebrija, con cierta tendencia a la definición enciclopédica. Es más, solo se registran cinco de las entradas analizadas con una equivalencia palabra por palabra. Se trata de dos pares de sinónimos, arabismo/término de origen latino (*aceite* y *olio*, traducidos por *huile* y *aceituna / oliva*, traducidos por *olive*), además de *aceituno árbol*, cuyo equivalente es *olivier*. Habría sido esperable, dada esta última equivalencia, que la entrada *olivo* fuera idéntica, esto es, que su equivalente fuera *olivier*. Ahora bien, fiel a la ausencia de sistematicidad que reina en la microestructura del *Tesoro*, junto a esta voz francesa se añade la definición, «arbre qui porte Oliues», lo que creemos a todas luces innecesario, pero que prueba la ausencia de distancia crítica de Oudin con respecto a sus fuentes. En otros diccionarios monolingües franceses de la época²⁴, se señalaba que Olivier es nombre de persona. Esta información, si bien de corte sociocultural, podría haber enriquecido este artículo, dado que Oudin no excluye información enciclopédica en otras entradas, pero no se incluye: parece adoptar, así, una perspectiva que tiene menos en cuenta al público francófono y se limita principalmente a reproducir parcialmente sus fuentes.

La observación de las traducciones conforta este análisis y nos lleva incluso a interrogarnos sobre la percepción que tenía el mismo Oudin de los referentes cuyos significados está compilando. Nos han llamado la atención unos de los pocos utensilios recopilados en el campo semántico estudiado:

Alcuza, aceitera: «vne buyre à mettre de l'huile, vne jarre»

Aceitera: «vne buyre ou autre vaisseau à mettre l'huile»

Tanto la entrada en español como la noticia en francés mezclan dos categorías de utensilios, el recipiente para guardar una gran cantidad de aceite

²⁴ J. Nicot, *Thresor de la langye francoyse, tant ancienne que Moderne*, David Douceur, París, 1606, y más tarde C. P. Richelet, *Dictionnaire de la langue Française ancienne et moderne*, Herman Widerhold, Ginebra, 1680.

(aceitera y jarre²⁵) y la loza que se pone en la mesa (alcuza y buire)²⁶. Ahora bien, la macroestructura doble de la primera entrada (*alcuza aceitera*) sugiere que se trata de sinónimos, o por lo menos de parónimos. Lo tiene perfectamente claro Jean Palet, quien define en 1604 *alcuza* como «Vaisseau à mettre huile, iarre», mientras que queda más impreciso para la *Azeytera*, sencillamente como «Vaisseau à mettre huile». Oudin suele modificar su fuente para disfrazar el plagio y acaba acertando en la traducción en la definición de la entrada «aceitera» univocal²⁷. Pero el hecho de que en la parte franco-española ambos términos españoles se presentan como equivalentes de *pot à huile*, *flacon d'huile* y *iarre à huile* confirma la ausencia de sistematicidad traductológica y lexicográfica del lexicógrafo francés, que pone en tela de juicio algunos de sus conocimientos y sugiere incluso que el universo del olivo fuese quizás aún más extranjero de lo que sugeríamos hasta ahora.

Si bien las equivalencias suelen mantenerse idénticas con el paso de las ediciones del *Tesoro* que hemos consultado, hemos hallado casos de modificaciones que son fruto de una revisión con afán perfeccionador, objetivo que creemos cumplido. Así la entrada *orujo* en 1607 remite a *borujo* («voir plus bas Borujo») la cual a su vez manda a *burujo* («Voyez plus bas Burujo»), tercera entrada que le permite al lector que consiga una definición: «le noyau des oliues, le marc». Esta entrada viene después de «Burujo de uvas», que da lugar a una definición bastante extensa: «Burujo de uvas, m. Les pepins et grains du raisin, le marc apres qu'on a pressoiré le vin». La edición de 1660 propone una simplificación radical: las entradas *orujo* y *borujo* solo se refieren a la uva, y se mantiene la doble entrada *borujo de uvas* y *borujo de aceitunas*.

Otras equivalencias se ven ampliadas, como por ejemplo, la de la entrada *alpechín*, cuya definición pluriverbal de 1607 se retoma («La lie de l'huile d'olive»), pero viene completada en 1660 por una palabra sola, «fece».

Una variante de la simple ampliación sería la modificación parcial del contenido, como ocurre en la entrada *aceituní*, cuyo equivalente en Oudin 1607 es «triste, obscur, de couleur d'oliue, jaunastre», mientras que en 1660, dando más peso al significado original y después a los metafóricos al reordenar la microestructura, se ofrece una visión mejorada, especialmente a los ojos de las prácticas lexicográficas modernas («Couleur, d'olive, olivastre, triste, obscur»).

Finalmente, la modificación persigue la subsanación de un error en la entrada de *aceituna manzanilla*, pues en 1607 se hace equivaler con «oliue preste à froisser & à faire de l'huile», es decir, ya no como un tipo de este fruto sino

²⁵ Richelet (*loc. cit.*) recopila: «Jarre, s. f. Terme de Meunier à eau. C'est une sorte de futaille dans quoi tombe le son». Si bien no se trata de aceite, sí de molino, y «une futaille» es una clase de cuba.

²⁶ El término «vaisseau» es genérico.

²⁷ En 1606 Nicot (*op. cit.*) recopila «Buire : Vne buire à mettre de l'huile, Lechytus» mientras que en 1680 el término parece ya anticuado y Richelet recopila «burette»: «Petit vase de grez à petit goulot où l'on met de l'huile à manger ou à brûler».

como un estado que toda aceituna puede sufrir, frente a «Olive rondelette», la equivalencia de 1660.

Si continuamos observando las variedades de aceitunas registradas, podremos constatar que ninguna de ellas cuenta con un equivalente lexicalizado en la lengua de salida, sino que Oudin ha de recurrir siempre a definiciones, más o menos certeras. Un ejemplo no completamente acertado sería el que se encuentra s. v. *aceituna lechín*, donde se lee que es «Vne sorte d'olive plus longue que les autres», una definición bastante imprecisa, pues el lector no tiene una referencia clara a cuáles son «las otras».

Gracias a estas definiciones dadas a las variedades de aceituna descubrimos que, a ojos del hispanista francés, la orcal o judiega es la más común de las aceitunas, pues es definida precisamente como «oliue ordinaire & commune».

Ciertamente en la línea de algunas de las notas léxicas que Oudin desliza en sus diálogos para aprender español, los *Diálogos apazibles*, estaría la equivalencia que se registra en la entrada *aceituna zapatera*, pues intenta el hispanista aquí ofrecer una hipótesis sobre el origen de la denominación en español de esta aceituna, lo cual podría servir para ampliar los conocimientos del lector curioso, pero que muy seguramente esté fuera de sus intereses como usuario de esta obra lexicográfica:

Aceituna zapatera: Olive gasteé, elle est ainsi appellée, parce qu'elle sent comme la semelle d'un soulier trempée, ou bien à cause qu'elle ressemble aux morceaux de la poix du Cordonnier, dont il frotte son fil et chegros.

Claramente fuera de la competencia del lector se encontraría el significado del *capacho de molino de aceite*, lo que lleva a Oudin a presentar una equivalencia que es una auténtica definición enciclopédica «vn panier ou cabas qui se met au goulet par où coule l'huile du pressoir afin que la lie ne tombe avec l'huile pure».

4. Punto de vista sincrónico: ¿qué visión de la importancia del olivo en la realidad española le propone Oudin al público francés?

Acabamos de analizar las entradas recopiladas por Oudin en el campo léxico del olivo y las traducciones propuestas a los lectores franceses. No cabe duda de que tanto la nomenclatura de entrada como las traducciones / explicaciones tienen una deuda importante con respecto a las obras lexicográficas anteriores, directa o indirectamente. Sin embargo, nos interesa ahora considerar la nomenclatura propuesta desde un punto de vista sincrónico: al lector francés que se interesaba por el español a principios del siglo XVII lo único que le importaba era el diccionario tal como era y lo que ofrecía en su conjunto, y no la historia de cómo se había elaborado.

El mundo del olivo está muy presente en el *Tesoro*, aunque nunca se presenta como una realidad característica del mundo hispánico: se considera que el olivo, su fruto y el aceite que de él se extrae son claramente conocidos por el locutor francés. Ante todo llama la atención el número de las entradas que se refieren al árbol, al fruto y al aceite. Como decíamos, el hecho de que no se consuma mucho más allá del Pirineo no parece justificar explicaciones particulares. El mismo Furetière a finales del siglo XVII indica en su diccionario monolingüe que la aceituna («l'olive») es un «Fruit à Noyau dont on tire beaucoup d'huile, et dont on fait des salades»²⁸. Aunque hay muy pocos olivos en la Francia del XVII, si no es en Provenza como deja entender el diccionario de Richelet, parece admitido que se trata de una realidad que le es familiar al usuario del diccionario bilingüe, quizás gracias a la aportación de Italia y España a las costumbres francesas a lo largo de los siglos XVI y XVII.

Sin embargo, si bien el aceite de oliva era un producto de consumo conocido en la cocina de las clases dirigentes en el siglo XVII, el mundo del olivo y del aceite que se dibuja en filigrana al leer el campo léxico recopilado en el *Tesoro* no deja de ser exótico para el lector francés. El primer motivo de este exotismo es el origen de las palabras. En efecto, mientras que en las demás lenguas románicas las palabras para designar la aceituna y el aceite son de origen latino, el español ha adoptado el árabe *ziatun*, *zeitun* para formar los términos que designan el fruto y el producto y de ahí varios derivados. De origen árabe es también el *acebuche*, variedad salvaje del olivo, el *alpechín* (aunque se trata de un doble préstamo a partir de *pex*, la pez en latín), el residuo de las aceitunas después de la molienda, y algunos objetos relacionados con el cultivo del olivo o el uso del aceite como *alcuza*, además de los derivados de *aceite*, claro está. A partir de la misma morfología se dibuja, pues, un universo desconocido, que debía de llamar la atención del público francés.

El otro elemento de exotismo surge sin duda alguna del número de entradas para designar las aceitunas. Como hemos visto en la parte anterior, Oudin completa *a posteriori* su nomenclatura inicial, añadiendo tres entradas más a las ocho de la edición de 1607. Recordemos que en cambio Palet solo recoge *aceituna*. La variedad de aceitunas, familiar al locutor del español, no debía de dejar de sorprender a los franceses. Y de hecho el lexicógrafo no encuentra traducciones sintéticas, y como vimos no tiene otra opción que acudir a una referencia de tipo enciclopédico para dar cuenta de esta realidad.

Las noticias que corresponden a *olivo* y a *olivar* confirman que el locutor del francés no tenía los mismos referentes. En efecto, Oudin traduce *olivo* por «Olivier», pero precisa inmediatamente que es un «arbre qui porte des Olives», como si su lector no lo identificara. Para *olivar* prescinde incluso de la traducción, que sería «oliveraie», y se contenta con una explicación «un lieu planté d'oliviers».

²⁸ A. Furetière, *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois, tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, A. et R. Leers, La Haya, 1690.

Si añadimos que el *acebuche* no tiene equivalente en francés y tiene que glosarse por «*olivier sauvage*», así como «*azebuchal, lieu planté de tels oliviers*», entendemos que a pesar de la familiaridad que debían de tener los nobles con el producto culinario del aceite de oliva, tanto los paisajes que los incluían como los procedimientos de cosecha y elaboración del aceite constituía un universo completamente extranjero a los referentes del locutor francés que se refería al diccionario de Oudin.

5. Conclusiones

Desde las búsquedas en torno a los pares oliva/olivo y aceituna/aceituno en el apartado español-francés del *Tesoro* de Oudin, se han recopilado un conjunto de voces que permitieran reflexionar sobre su representación en el diccionario oudiniano y, a través de él, en el imaginario de los usuarios de este repertorio lexicográfico. A partir de tres bloques designativos, se han descrito las 29 entradas seleccionadas, atendiendo, además, a la equivalencia francesa propuesta por el diccionario. El análisis ha permitido, asimismo, observar algunas modificaciones entre las ediciones manejadas, que apuntan a una ligera ampliación del ámbito estudiado, así como a un proceso de revisión perfeccionadora en la microestructura de las entradas, lo que sin duda revierte en la mejor comprensión que obtuviera el usuario del repertorio.

En cualquier caso, la lexicografía hispano-francesa del siglo XVII presenta, pues, el universo del olivo como un mundo poco familiar al lector francés, incluso exótico, que también aparecía representado en los *Diálogos apazibles* del propio Oudin. En cualquier caso, como era de esperar, se encuentran estas referencias relacionadas eminentemente con su consumo y no tanto con su cultivo y manufactura.

Si bien nuestro estudio nos ha permitido destacar que nunca se considera como típicamente español, dado que nunca se refiere directamente a España, el hecho de que el lexicógrafo muy pocas veces propone una traducción univocal y tiene que recurrir regularmente a traducciones pluriverbales y a veces a glosas enciclopédicas, prueba que la lengua meta no permitía hablar del mundo del olivo de manera tan precisa como la lengua de origen. El examen de la entrada «olive» de la nomenclatura de la segunda parte del *Tesoro* confirma este análisis sugiriendo que los referentes son estrictamente españoles. En efecto, aunque el fenómeno no es propio del campo léxico del olivo, Oudin se ha visto obligado a invertir la nomenclatura multiplicando asimismo las entradas pluriverbales, como por ejemplo «*olives cueillies à la main*» ou «*olives prestes à froisser*», o incluso la glosa «*Vne sorte d'oliues longuettes*». Cabe destacar que estas entradas pluriverbales no son entradas secundarias dependiendo de «Olive» por ejemplo. Este fenómeno planearía, por otra parte, la cuestión del manejo del diccionario. Por último, el origen árabe de una parte de

las entradas ya introduce extrañeza para el lector francés, y, como decíamos, una forma de exotismo.

Este breve estudio lleva una modesta contribución a los análisis de la percepción cultural de un entorno a través de sus manifestaciones lingüísticas, como aparecen en lo que definimos como «le discours éclaté» de un diccionario. Esta aproximación poco convencional a una obra tan estudiada por su interés lexicográfico y lexicológico como *El Tesoro de las dos lenguas* de César Oudin sigue paulatinamente su curso, como lo ilustra la reciente publicación de Marc Zuili a propósito de «Les mots du secret, de la dissimulation et de la tromperie dans le *Tesoro de las dos lenguas española y francesa* de César Oudin»²⁹.

²⁹ M. Zuili, «Les mots du secret, de la dissimulation et de la tromperie dans le *Tesoro de las dos lenguas española y francesa* de César Oudin (éd. *Princeps*: 1607)», en *Variations sur le secret dans le monde hispanophone*, ed. de D. Scavino et M. Zuili, Honoré Champion, París, coll. «Littérature étrangère», 25, 2020, págs. 51-63.

