

DEL “AZEYTE DE AZEYTUNAS” (ESP. ANT.): CUESTIONES HISTÓRICO-LINGÜÍSTICAS Y DIALECTALES

Manuel Galeote

La razón está de parte de Nebrija. Esta comunicación es el esbozo de un trabajo más largo que algún día verá la luz. Nuestro interés se halla en conocer cómo desde el *oleo* de *oliva*, pasando por el *aceite de aceitunas* se llegó en el castellano patrimonial hasta el aceite de oliva.

Mientras que el latín usaba la voz OLEUM para ‘aceite de oliva’, con la invasión peninsular por los musulmanes al hablante se le ofreció la alternativa entre *óleo* (origen latino) y *aceite* (origen árabe).

Desde la Edad Media hasta nuestros días desconocemos el desarrollo sociohistórico, lingüístico y cultural detallado que nos ha llevado del “olio de oliua” (medieval) al “aceite de oliva”. La Historia de la lengua española que practicamos tiene que ser Historia social de la lengua, porque desde que el método sociolingüístico demostró su validez, hay que aplicarlo en las investigaciones histórico-lingüísticas.

Este trabajo se viene desarrollando también dentro del Seminario AVLA-BIBLIOTECA ANDALUZA DEL OLIVAR que ha nacido en la Real Academia de Antequera con la vocación de investigar la olivicultura y la oleicultura, en sus diversos aspectos históricos y descriptivos: la terminología, los diferentes niveles del análisis lingüístico y literario, artístico, etnográfico, musical y cultural en su conjunto con un enfoque socio y pragmalingüístico. De este modo solo el *Aula* y la *Biblioteca* son andaluzas. El olivar y la oleicultura se convierten en ámbito donde se focaliza la investigación científica y metódica con los datos lingüístico-literarios, filológicos y los modernos planteamientos de la sociolingüística actual, la Filología hispánica y la Filología Ibero-románica.

En la historia del español la terminología para el “olio de oliua” (cas. medieval) dejó paso al “aceite de oliva” (esp. actual), a través del “azeyte de azeytunas”.

Según el DCECH, el carácter semiartificial del vocablo olio, siglos XIII y XIV, facilitó la pronta generalización de un arabismo para noción tan esencial. Tenía -z- en castellano antiguo: africada postdental sonora dorsodental o dentoalveolar SONORA.

El lat. cl. OLIVA, como nombre del árbol, pasó también al castellano: lo emplea Berceo, figura en el glosario de Toledo, Alfonso de Palencia, Nebrija, Gabriel A. de Herrera (1513), etc.

En la documentación del scriptorium de Alfonso X hay óleo y “azeites” que no proceden de olivas. El sintagma “azeyte de las azeytunas” se utilizaba con un modificador: *aceitunas verdes*. Por antonomasia en castellano antiguo el aceite ¿solo se obtuvo de las aceitunas? De estas cuestiones históricolingüísticas, etimológicas,

sociolingüístico y dialectales, que se relacionan con las aceitunas y el aceite nos ocuparemos en esta comunicación.

El contacto de lenguas en la península con el árabe provocó una cronodiatopía que se proyecta en los arabismos conocidos y en otros relegados al ámbito microdialectal, que sobreviven en las variedades meridionales. Nos centramos en el paso desde la Edad Media hasta el Renacimiento, atendiendo al desarrollo sociohistórico, lingüístico y cultural detallado que nos ha llevado al “aceite de oliva” (esp. act.).

En los textos ya digitalizados en la Universidad de Madison (HSMS) de Alfonso X el Sabio hay *óleo* de *nueces*, de *sésamo*, de *olivas* y *azeite* sin olivas. También se documenta *azeyt de azeytunas*, pero solo porque llevaba un modificador: *azeytunas verdes*. Por antonomasia en castellano del s. XIII, mientras se desarrollaba la conquista cristiana el aceite se obtenía de las *aceitunas*, no de *olivas*. Por tanto, nos hallamos ante un proceso singular muy complejo histórica, social, lingüística y culturalmente, que no ha sido analizado ni descrito: varias lenguas en contacto (F. Corriente prefiere la forma *Sprachbund*, que refuerza la idea de unión), el romance castellano, el árabe y el “mozárabe” (romandalusí) que rebosa de préstamos árabes que se incorporaron al español hasta hoy: *alpechín*, *azahar*, *aceituna*, *aceite*, *almazara* o *alfarje*, por ejemplo.

En el diccionario de García de Diego, de la forma árabe *zeit* tenemos el castellano *aceite* ‘zumo de la oliva’ en castellano y portugués; mientras que *azaitte* es la forma del castellano en Navarra. La forma árabe *zeituna* ‘oliva’ procede de *zaituna* de donde *aceituna* ‘fruto del olivo’. La forma *acetuna* la halla en Salamanca y Andalucía, según los vocabularios dialectales que maneja. La *oliva* ‘aceituna’ es forma castellana, aragonesa y catalana. El catalán usa *olivera* ‘olivo’ y *oliveda* ‘olivar’

En el s. XIII A. de Toledo (1250) usa *azeyte de las azeytunas uerdes* y *azeyte d'azeytunas uerdes* (*Moamín. Libro de los animales que cazan*, CORDE). Hacia 1250, en la “Traducción española de *Dancus rex* y *Guillelmus falconarius* publicada según el manuscrito escurialense V-II-19 de la segunda mitad del siglo XIII”, por Gunnar Tilander, 1966, se documenta el “olyo del oliva” (fichero RAE). Hacia 1275 (*General Estoria*), Alfonso X escribió “olio de olivas pora alumbrar la tienda” y “olio de oliuas, sacado dellas batiendo las con palo”.

Entre 1400-1500, en la *Traducción del Compendio de la humana salud* de Johannes de Ketham. Madrid, BN I51 (CORDE) se localiza la forma *azeyte de oliuas*. En el siglo XV, se documenta en las Biblias la expresión *aceite de oliva*. En la Baja Edad Media, de 1350 en adelante según Maíllo, el *aceite de aceituna* se volvió de *oliva*, pues Nebrija lo sanciona. En el Repartimiento de Murcia hay un *molino de olivas*, que llaman los moros *maçara* (fichero RAE, 1272-1273). En 1492 hay un caso, s.v. BACCA, -AE, donde se invierte el orden y el arabismo se adelanta: “por el azeituna o oliva” (fichero RAE). Mientras que desde Alfonso X a E.A. de Nebrija lo que se ha extendido es el *olio de olivas*, *Partida* 1^a, título 4^o, ley 21^a.

En la *Cirurgía Mayor Lanfranco*, antes de 1450 (ed. de 1989) se cura la llaga con “*azeite* rosado fecho de *olivas* non maduras”. Nebrija diferenciaba el árbol del fruto en dos entradas consecutivas: “la oliva o azeituno árbol” (s.v. OLEA, -AE) y “la aceituna fruto del” (s. v. OLEA, -AE). En la entrada OLEITAS, -ATIS se da la equivalencia “cosecha de olivas”. Para la forma latina OLEUM, -I, hallamos ya en la correspondencia castellana el sintagma moderno: “el azeite de olivas”.

Hacia 1495, el *Vocabulario castellano-latino* de Nebrija recoge estas entradas: 337 Agraz [azeite](#) de olivas.

- 228 Alfarge de molino de [azeite](#). trapetum .i. Alfarge este mesmo. trapetus .i.
 339 Almazén de [azeite](#). apotheca olearia.
 340 Borrás de [azeite](#). fraces .um. 341 Candil de [azeite](#). lucerna .ae. candela .ae.
 342 Capacho de molino de [azeite](#). fiscus .i.
 343 Cosecha de [azeite](#). oleitas .atis. oliuitas .atis.
 344 Hez o borras de [azeite](#). fraces .um
 345 Miera [azeite](#) de enebro. oleum iuniperinum
 346 Molinero de [azeite](#). olearius .ij.
 347 Molino de [azeite](#). trapetum .i.
 348 de olivas. oliuetum. oletum .i. Olio lo mesmo que [azeite](#). oleum. oliuum .i.

Desde 1495 hasta 1500 se registra el uso documentado de **aceite** para **cirugía** en tratados de Fernando de Córdoba y de otros autores:

1514 *Omphacium oleum. azeite de olivas no maduras* y *Oleum omphacinum por azeite de olivas en agraz* (Fichero RAE)

1515: *azeite de oliuas* en Rodríguez de Tudela, *Traducción del Compendio de boticarios*, CORDE.

Se halla *azeite de olivas verdes* en el *Libro o practica en cirugia del doctor Juan de Vigo... / traducido... por... Miguel Juan Pascual*, Valencia, 1537¹.

Desde 1500 en adelante destacaremos que la *Sevillana medicina de Juan de Aviñón* (1545, f. XXXVI) registra el sintagma “**azeyte de oliua verde**”. (Fecha entre 1381-1418). El Dioscórides (de acuerdo con el fichero histórico de la RAE) incluye *azeite que sale de las olivas salvajes*.

Según Covarrubias, el padre Guadix dice que aceite es voz árabe “de *zeyt*, que significa olio”. A continuación añade: “El azeyte es penetrativo y traspasa adentro, aunque la unción suya sea extrínseca ; y era tan ordinario para la limpieza y la salud untarse con azeyte que hasta la pobrecita viuda... lamentándose a Eliseo de su marido la avía dexado pobríssima y con muchas deudas... con un poco aceite que tenía pagó las deudas y vivió sin necesidad en adelante.

Pero en la entrada *azeytuna (Olea, oliva)* indica: “Azeytuno, el árbol *olea et oliva*”. Añadió que: “Ay muchas diferencias de azeytes odoríferos y medicinales; *vide* Antonio Nebrisenense y particularmente a Dioscórides, y en él a Laguna, lib. I, cap. 28 y los que se siguen, hasta el cap. 37. Para Covarrubias, al cast. *olio* (del lat. OLEUM) “vulgarmente le llamamos azeite”, s.v. *olio*. Mientras que *oliva* es “el árbol que lleva las azeitunas, que en algunas partes también se llaman olivas, del nombre latino *oliva, ae*; y el árbol se llama también olivo”.

Correas, en sus *Refranes* (1627) explica el refrán (con la voz oliva) mediante el arabismo la aceituna. (Fichero RAE).

Ya en la época de Terreros, se explica lo siguiente sobre el aceite: “Las especies de aceite son muchas... apenas hai planta, pez ni objeto de que no se saque aceite; pero el *de olivas es más apreciable de todos, y el que por antonomasia se entiende por aceite [subrayado nuestro]*. El aceite que sale de las aceitunas sin exprimirse se llama *gota*”. Terreros indicaba que *oliva* (s.v.) es el árbol y que “en algunas partes llaman oliva a la aceituna” y remite a la entrada *olivo* ‘árbol que lleva las aceitunas’ (La fuente es Covarrubias). Añade que en fr. se usa *Olivier, olive* y en italiano *Ulivo, olivo*

¹ <http://www.cervantesvirtual.com/obra/libro-o-practica-en-cirugia-del-doctor-juan-de-vigo/>

En el corpus CORDE, de 1100-1300 se hallan 46 casos en 20 libros de *azeyte* (siempre de aceitunas, aunque solo un par de veces hallamos expresamente *de aceitunas (verdes)*). De 1300 a 1400 hay 27 libros y 367 casos de *aceite* (Hay ejemplos de aceite de almendras, de ajonjolí, de manzanilla, de amapolas, de bayas, de linaza, de laurel, rosado, etc.).

Destaca el aceite de oliva en la *Sevillana medicina* (de J. de Aviñón, ed. por Monardes, h 1381-1418), en el *Compendio de la humana salud*, J. Ketham (1400-1500) y en la Biblia como *aceite para unturas*. Pero ya en la Biblia aparece el aceite como *elemento gastronómico*. Deja de ser medicina para mencionarse como alimento. También aparece ya la ALCUZA / BOTIJA de aceite (h. 1400) antes solo documentada en h. 1250 el *Lapidario* de Alfonso X. Vuelve a documentarse *alcuza* en Fernandez de Santaella (1499). Falta en Nebrija. Se vuelve *alcuza* de santero en *La Lozana Andaluza* (1528) de F. Delicado y en otras Biblias. Escribió Fray Luis de Granada en la *Introducción del símbolo de la Fe* que “El ratón mete el rabillo en el alcuza de aceite..., y después lame lo que con este artificio tan ingenioso pudo sacar della”.

Pero en 1494 se invierten los términos: “el olio o azeite de olivas es bueno para comer & para mediçina”. Hoy en 2019, hemos vuelto la vista a la salud y nos preocupan los beneficios del AOVE para la salud, nos preocupa la dieta mediterránea, los beneficios del aciete para cardiología, etc.

En el s. XXI, ha vuelto a aparecer el aceite de aceituna en Tesis doctorales y en documentos hispanoamericanos. También ha vuelto a documentarse en trabajos de 1980 sobre el cultivo de cacahuete para aceite; y en 2014, en tesis doctorales de biología vegetal. Hay una tesis de una farmacéutica granadina de 2005 explica las clases del *aceite de aceitunas* en Roma².

Terminaremos con la trilogía mediterránea (cereales, olivos y vides) de la que Correas, en su *Vocabulario de refranes y frases proverbiales* (1627), recoge un refrán que sanciona el actual uso de aceite de oliva: “Pan de trigo, azeite de oliva, i de la parra el vino”.

Creemos a haber contribuido con estas páginas a esbozar el proceso histórico-lingüístico de cambio que nos ha llevado del *aceite de aceituna* al *aceite de oliva*.

Bibliografía fudamental:

Corominas, Joan / Pascual, José Antonio (1980-1991): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, Madrid: Gredos.

Correas, *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*, 1627

Covarrubias, S. de: *Tesoro de la lengua castellana o española*, Ed. de Martín de Riquer de la RAE, Alta Fulla, Barcelona, 1987.

² En 2012 un estudiante de la Universidad de Almería reseña el libro *Apuntes de Semántica léxica* de María Victoria Escandell Vidal (Madrid, UNED, 2007) y escribe que a la hora de elegir entre sinónimos, como por ejemplo entre “oliva” y “aceituna”, habría que evitar expresiones bastante raras como “aceite de aceituna” (“La semántica léxica: un estudio reciente sobre el tema”, pág. 112).

Nebrija, Elio A. de (1979 [1492]): *Diccionario latino-español*, Estudio preliminar por Germán Colón y Amadeu J. Soberanas, Barcelona: Biblioteca Hispánica Puvill [Salamanca, 1492].

Nebrija, Elio A. de (1981 [1516]): *Vocabulario de romance en latín*, Transcripción crítica de la edición revisada por el autor [Sevilla, 1516], Introducción de Gerald J. Macdonald, Madrid: Castalia.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Banco de datos (CORDE) [en línea]. Corpus diacrónico del español. <<http://www.rae.es>> [2.4.2019]

Terreros y Pando, Esteban de

Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes. Ed. facsímil, Arco Libros, Madrid, 1987.