

Jamón de Jabugo, pimentón de La Vera: componentes toponímicos, como marcadores de calidad, en la fraseología española

M. Sánchez Puig
(España)

Resumen:

Breve análisis de 88 locuciones toponímicas estables, en la lengua española, con topónimos como marcadores de excelencia y diferenciación.

El fenómeno de la globalización, tan actual en nuestros días y presente en diversos ámbitos de la vida de la sociedad moderna, también provoca una reacción contraria, un afán de destacar entre la masa, mostrando unas características únicas y diferenciadoras.

Bien mirado, la tendencia a la globalización no es un fenómeno nuevo, puesto que cada gran invento de la humanidad representa un paso más hacia la globalización, desde la aparición de la escritura hasta internet, pasando por la invención de la imprenta, el teléfono, la radio, la televisión, el ferrocarril, la aviación, el automóvil, etc. todas estas creaciones de la mente humana no son sino avances hacia la globalización.

Tampoco es nuevo el deseo de descollar en un medio globalizado mediante unas señas de identidad que distinguen al individuo, el producto o el objeto entre todos los demás de su especie, mostrando unas características propias, exclusivas y diferenciadoras, que, por lo general, suelen ser de excelencia y superioridad. Este deseo de exclusividad se plasma hoy día en el fenómeno de las marcas comerciales: todos quieren calzar unas deportivas con un determinado logo, vestir un polo con un determinado reptil o llevar un bolso con unas determinadas iniciales bien visibles. Individuos, entidades e incluso países se preocupan por crear su propio logo, su sello distintivo, como la “marca España” o el “знак качества”, en la antigua URSS.

Este fenómeno diferenciador, plasmado hoy en los conceptos de “marca” o “denominación de origen” tiene unas raíces culturales profundas, en estrecha relación con la geografía e historia del país, y ha quedado plasmado en la lengua en forma de culturemas, de locuciones toponímicas estables (en adelante LTE), con un topónimo marcador de esa excelencia diferenciadora del objeto o producto. Sin duda, este fenómeno existe en todas las lenguas europeas (y, seguramente, también en otras), sirvan como ejemplo en español: *jamón de Jabugo*, *mazapán de Toledo*, *turrón de Alicante*, *manta zamorana*, *queso manchego*, *ostras de Arcade*, etc., y en ruso: *вологодское масло*, *нежинские огурцы*, *вологодские кружева*, *ростовская финифть*, *тульские пряники*, *тульские самовары*, *башкирский мед*, *астраханские арбузы*, *жостовские подносы*, *дымковская игрушка*, *каслинское литьё*, *павловопосадские платки*, *оренбургские платки*, etc., entre otros.

En la lengua española abundan las locuciones —culturemas— de este tipo, de modo que sin gran esfuerzo, acuden a la mente numerosas LTE que figuran a continuación y constituyen el objeto de nuestro somero análisis. No incluimos en este breve estudio las locuciones toponímicas adverbiales, como *besugo a la bilbaína*, *pulpo a la gallega* o *calamares a la romana*, que merecen un estudio aparte.

Las LTE que figuran a continuación, se pueden ordenar como:

A. de procedencia toponímica extranjera: alimentos, bebidas, artesanía.

B. de procedencia toponímica española: alimentos, bebidas, artesanía.

Tabla 1. Estado de 88 locuciones toponímicas estables (LTE):

aceite de Jaén
aceitunas de Camporreal
agua de Carabaña
ajós de Las Pedroñeras
alfombras de Crevillente
anchoas de Santoña
angulas de Aguinaga
anis de Chinchón
azafrán de La Mancha
bacalao de Islandia
bordados de Lagartera
butifarra catalana
caldo gallego
cecina de León
cerámica de Talavera
cerezas del Jerte
chanquetes de Málaga
chistorra navarra
chorizo de Cantimpalos
cochinillo de Segovia
cocido madrileño
col lombarda
coles de Bruselas
cordero de Aranda
crystal de Bohemia
crystal de La Granja
encaje de Bruselas
ensaimada de Mallorca
ensaladilla rusa
espadas de Toledo
espárragos de Aranjuez
fabada asturiana
fresón/fresa de Aranjuez
gaspacho andaluz
gorra de Montehermoso
horchata valenciana
jamón de Jabugo
judiones de La Granja
lana de los Pirineos
manta zamorana
mantecados de Astorga
manón de Manila
mármol de Carrara
mazapán de Toledo

melones de Villaconejos
miel de La Alcarria
morcilla de Burgos
moscatel de Málaga
naranjas de la China
navajas de Abacete
oro de Toledo
ostras de Arcade
paella valenciana
pan gallego
peras de Lérida
pimentón de La Vera
pimientos de Padrón
piononos de Granada
pisto manchego
plátano de Canarias
polvorones de Estepona
queso de Burgos
queso de Cabrales
queso de Idiazábal
queso manchego
sábanas de Holanda
salmón noruego
sardinas de Santurce
sidra asturiana
sobaos pasiegos
sobrasada mallorquina
sombrero calañés
sombrero cordobés
tarta de Santiago
ternera de Ávila
torta del Casar
turrón de Alicante
uva de Villanueva
vermut de Reus
vino de Jerez
vino de Cariñena
vino de la Ribera del Duero
vino de La Rioja
vino de Málaga
vino de Montilla
vino de Valdepeñas
vino del Priorato
whisky escocés

Las LTE adjetivales pueden presentar dos estructuras:
→[sustantivo+preposición de+topónimo]: *miel de La Alcarria, melones de Villaconejos, mazapán de Toledo, judiones de La Granja*, etc., que pueden llevar artículo, si éste va incorporado al topónimo; estas locuciones resultan ser la mayoría; o bien
→[sustantivo+adjetivo toponímico]: *manta zamorana, butifarra catalana, gazpacho andaluz, chistorra navarra, pisto manchego*.

Estas estructuras no son equivalentes ni mutuamente sustituibles. En primer lugar, porque ya están acuñadas por el uso y son reconocibles precisamente en ese formato: a nadie se le ocurre decir *gazpacho de Andalucía*, y si lo dice, el mensaje no será reconocido. En segundo lugar, por el significado, por ejemplo: la locución *manta zamorana* designa una prenda específica, que proporciona mucho calor, mientras que la estructura *manta de Zamora* sólo indica la procedencia de la prenda, pero no implica esas cualidades térmicas que la hacen única y exclusiva.

LTE con referencia toponímica extranjera

Como es de esperar, la mayoría de las LTE contienen referencias españolas. No obstante, encontramos algunas con referencia a otras procedencias, como *catés de Bruselas, col lombarda* y la consabida *ensaladilla rusa* (denominación prohibida en época de Franco y sustituida por *ensaladilla nacional*), que marcan unas diferencias formales o componenciales respecto a las demás coles o ensaladillas, pero no denotan excelencia ni superioridad. El resto de las LTE de este grupo sí contiene un marcador de excelencia y designa alimentos que llevan implícito, en el propio topónimo, el signo de autenticidad y calidad superior, como: *bacalao de Islandia* y *salmon de Noruega* (los mejores), o *whisky escocés* (auténtico).

En el grupo de artesanía, tenemos el *mármol de Carrara* y *crystal de Bohemia* conocidos en el mundo entero por su calidad y belleza. Mención especial merecen las *sábanas de Holanda*, de fino lienzo, símbolo de refinamiento y sibaritismo, citadas en el “Quijote” y en el “Romancero gitano de García Lorca” (“Verde que te quiero verde”), formaban parte del ajuar de las novias acaudaladas y se incluían en el inventario de bienes personales. Probablemente, esta locución entró en el castellano en los ss. XVI-XVII, cuando los Países Bajos (hoy Bélgica, Holanda y Luxemburgo) estaban bajo dominio español. Otra LTE relacionada con esta misma región y de la misma época, es *encaje de Bruselas*, hecho a mano, de finísimo lino sobre tul, que se incorporó al traje español en forma de mantilla convertida hoy día en seña de identidad junto con la peineta. Y finalmente, el *mantón de Manila*, elemento inseparable del traje flamenco andaluz y típico madrileño, tiene sus orígenes en el s. XVI, cuando Filipinas formaba parte del Imperio español. En realidad, los *mantones de Manila*, de seda natural, con flores y pájaros bordados a mano, procedían de China, pero eran llevados al puerto de Manila, de donde salían para España grandes galeones cargados de exóticas mercancías de oriente. Cabe señalar, que todas estas locuciones, lejos de ser exotismos, están profundamente arraigadas en la lengua y forman parte de la vida y lenguaje cotidianos.

LTE con referencia toponímica española

1. Alimentos. En este grupo la mayoría de las locuciones pertenecen a los siguientes subcampos léxicos: productos cárnicos, pescados/mariscos, quesos, frutas/bayas, verduras/legumbres, repostería, bebidas, platos regionales, especias, aceite, aceitunas.

Cárnicos: Entre los manjares más exquisitos, en primer lugar figura el *jamón de Jabugo*, topónimo que designa un pequeño municipio de Huelva, universalizado gracias a su producto, garantía de absoluta excelencia. Le siguen la *cecina de León*, la *morcilla de Burgos*, la *chistorra navarra*, la *butifarra catalana*, el *cochinillo de Segovia*, la *ternera de Ávila*, el *cordero de Aranda*, la *sobrasada mallorquina*, y el renombrado *chorizo de Cantimpalos* (Segovia), mencionado en la obra del Premio Nobel C.J.Cela, “Judíos, moros y cristianos” y en varias guías gastronómicas.

Pescados y mariscos: En este grupo, entre las LTE más conocidas cabe destacar las *angulas de Aguinaga* (Guipúzcoa) estrella de la cocina vasca, las *ostras de Arcade* (Pontevedra) sin olvidar la gran Festa da Ostra que se celebra el primer fin de semana de abril, y los *chanquetes de Málaga*, diminutos pececillos de 5 cm. de longitud, exclusivos de las costas malagueñas, que forman parte de su especialidad gastronómica denominada “pescaíto frito”. Completan este grupo las *anchoas de Santoña* (Cantabria) y las *sardinas de Santurce* (Vizcaya), que forman parte del folclore al mencionarse en la canción popular “Desde Santurce a Bilbao”.

Frutas y bayas: Entre las LTE de este grupo citaremos los renombrados *melones de Villaconejos* (Madrid), mencionados ya en el s. XVI, según consta en la “Historia de Madrid” de F. Bravo Morata. El pueblo tiene un Museo del Melón, único en el mundo. El exquisito *fresón de Aranjuez* (Madrid) de producción artesanal, que goza de excelente fama y es preferido por los gourmets frente al de otros lugares, de producción industrial. La *fresa*, el *fresón* y los *esparragos de Aranjuez* forman la triada que caracteriza esta localidad y atrae el turismo, como “El Tren de la fresa”. Seguimos con la *pera de Lérida (Lleida)*, cultivada en el Pla d’Urgell, con un microclima peculiar que le confiere unas cualidades gustativas únicas; la uva *moscatel de Málaga*, una de las cepas más antiguas, cultivada para uva de mesa, para la producción de pasas y *vino de Málaga* dulce, popularmente llamado “quitapenas”; el *plátano de Canarias*, dulce y aromático; y la *uva de Villanueva* (de La Serena, Badajoz) conforman el cuadro general de productos de renombrada excelencia, generadores de locuciones estables propias, identificativas. Nos queda por comentar la LTE *cerezas del Jerte*, en el Valle del Jerte, (Cáceres), cuyo suave microclima permite obtener grandes cosechas de esta fruta de extraordinaria belleza y sabor. Cuando florece el millón y medio de cerezos plantados en el valle, el espectáculo es indescriptible, constituye un acontecimiento a nivel nacional y en la TV se comunica que “ha florecido el Valle del Jerte”. Un caso aparte lo constituye la locución *naranjas de la China*, que, si bien formalmente contiene todos los elementos de una LTE, ha sufrido una transformación semántica en fraseologismo, cuyo significado nada tiene que ver con el significado de sus componentes, y expresa incredulidad, e.d. “nanay”, “de eso nada”. Según J. M. Sbarbi, en su “Gran diccionario de refranes” de 1943, las primeras naranjas traídas de China, parecían algo irreal, increíble.

Verduras y legumbres: En este grupo destacaremos los *judiones de La Granja* (Segovia), indispensables en una fabada, apreciados por su gran calibre, piel fina y suavidad al paladar; las *berenjenas de Almagro*, con aliño picante, cuya producción era tal, que quedó reflejada en el refrán “en Almagro, las berenjenas a carros”; los *cogollos de Tudela*, lechugas enanas cultivadas en Navarra; los *pimientos de Padrón* (Galicia) que, según el dicho popular, “unos pican y otros non”; y finalmente, los *ajos de Las Pedroñeras* (Cuenca), especialmente el ajo morado, exclusivo del lugar. España es uno de los mayores productores de ajo del mundo, y el pueblo Las Pedroñeras, de 7 mil habitantes, ostenta el título de “la capital mundial del ajo”. Cuando el Príncipe Felipe

visitó Las Pedroñeras, fue obsequiado con un simbólico ajo de plata. Además de estos productos, no olvidemos los que ya hemos comentado anteriormente.

Repostería: Dice el refrán que a nadie le amarga un dulce, y la variedad de éstos en España es infinita, ya que cada pueblo tiene su especialidad, si bien no todas han generado su propia LTE. Destacaremos, en primer lugar, las LTE relativas al *mazapán de Toledo* y el *turrón de Alicante*, heredados ambos de la cultura árabe, y convertidos en rasgos distintivos de la cultura gastronómica española. Sin olvidar la *ensaimada de Mallorca*, los *mantecados de Astorga* (León), los *sobaos pasiegos* (Valle del Pas, Cantabria), los *polvorones de Estepona* (Málaga), la *tarta de Santiago* (de Compostela), las *yemas de Ávila* y los *piononos de Granada*, pastecillos borrachos con crema y canela, creados en 1897 por un pastelero de Santa Fe (Granada), y llamados *piononos* en honor al Papa Pío IX, quien proclamó el dogma de la Inmaculada Concepción, de la cual dicho pastelero era muy devoto.

Dice otro refrán que miel con queso sabe a beso. La *miel de La Alcarria* (Cuenca, Guadalajara), de exquisito aroma de espliego, romero y tomillo, de obligada referencia, es la seña de identidad de la región. Siguiendo el refrán, pasamos al capítulo de los

Quesos: Entre su gran variedad, las LTE distinguen especialmente el *queso manchego*, de recio sabor; *de Burgos* (fresco, blando), *de Cabrales* (Asturias), madurado en cueva, con moho de la cepa *penicillium*; queso ahumado *de Idiazábal* (País Vasco) y, muy especialmente, la *torta del Casar* (Cáceres), queso untuoso, de exquisita textura, aroma y sabor, de leche de oveja merina y cuajo vegetal de cardo.

Según el refranero, “con pan, queso y vino se anda el camino”, y “la uva tiene dos sabores divinos, uno como uva y otro como vino”, de modo que pasamos a los

Vinos, licores y bebidas: España posee el mayor viñedo de Europa, y la variedad de vinos es infinita, pero no todos han creado su propia leyenda que los distinga y eleve sobre los demás. Las LTE de vinos más conocidas prescinden del primer componente, convierten el topónimo en nombre común anteponiendo el artículo “un”, de modo que no se pide “un vino de La Rioja”, sino simplemente *un rioja*, *un ribera*, *un montilla*, *un jerez*, *un cariñena*, *un valdepeñas*, *un priorato*, *un ribeiro*, *un albariño*, etc. En el capítulo de vinos incluímos el *vermut de Reus* (Tarragona), único de venta a granel, muy apreciado por su sabor. De los licores con LTE propia, nos quedan el *orujo de Galicia*, base de la tradicional “queimada”, y el *anis de Clinchón* (Madrid) seco conocido por su alta graduación – 74°. Entre las bebidas no alcohólicas, tenemos la *sidra asturiana* y la peculiar *horchata valenciana*, refresco de chufa, muy popular, especialmente en verano. Merece especial atención la LTE referente a *agua de Carabaña* (Madrid), ya que posee un efecto purgante bastante agresivo.

Aceite y especias: España es el mayor productor de aceite de oliva en el mundo. Entre la gran variedad de aceites de oliva, predomina el *aceite de Jaén*, LTE que garantiza un producto puro y genuino. Las *aceitunas de Campo Real* (Madrid), de color verde oscuro y de gran calibre, aliñadas con ajo y tomillo, ya gozaban de buena fama en el s.XVI, y se mencionan en documentos oficiales de la época. El *azafrán de La Mancha*, producto emblemático de la región, cultivado en las provincias de Toledo, Ciudad Real y Albacete, fue introducido por los árabes, en el s. IX. La flor, llamada rosa del azafrán de color azulado, sólo dura un día, en el que se hace la recogida, seguida de “la monda” o la separación de las hebras de la flor. El cultivo del azafrán ha generado un léxico específico en el habla manchega, se ha plasmado en su folclore en forma de canciones, bailes (la jota del azafrán), dichos y refranes, y ha inspirado la zarzuela “La rosa del

azafrán” con música del maestro Guerrero, estrenada en 1930. Se celebra la Fiesta de La Rosa del Azafran, y en Madridejos existe un museo dedicado a su cultivo. El azafrán, para los manchegos, no es un simple cultivo, como las lechugas, es un patrimonio histórico y cultural celosamente guardado y protegido. La LTE *pimentón de La Vera* (Cáceres) define otra especie muy apreciada por su aroma e intenso color, resultado de la molienda de 5 variedades locales de pimientos rojos, y constituye un elemento indispensable en la fabricación de embutidos y en numerosos platos regionales. El toponimo La Vera es su garantía de producto natural de calidad superior.

Platos regionales: La gastronomía es uno de los factores más poderosos que identifican a un pueblo. La gastronomía española, conocida en todo el mundo, ha generado numerosos cultuemas referentes a platos regionales, de los cuales, por falta de tiempo y espacio, citaremos los más relevantes, generadores de LTE propias: *paella valenciana*, *cocido madrileño*, *fabada asturiana*, *gazpacho andaluz*, *pisto manchego*, etc.

Muchos de los productos mencionados hoy día tienen su propia marca comercial registrada, su denominación de origen D.O., o su indicación geográfica protegida IGP, pero, indudablemente, iniciaron su camino hacia el éxito y reconocimiento general, o incluso universal, como locuciones toponímicas estables, surgidas espontáneamente.

2. Artesanía. Las LTE de este grupo se refieren a objetos diversos: vestimenta, calzado, utensilios, etc. Unas son sinónimos de excelente calidad, como las *espadas de Toledo*, que alcanzaron su mayor esplendor en los ss. XV-XVII, famosas en todo el mundo por la extraordinaria calidad de su acero; el *crystal de La Granja* (Segovia), cuyas arañas adornan el Palacio Real de Madrid y otras residencias reales; la *lana de los Pirineos*, extraordinariamente ligera, esponjosa y cálida; las *navajas de Albacete* y las *alfombras de Crevillente* (Valencia) anudadas a mano. Otras LTE destacan la originalidad, exclusividad de su diseño o elaboración, como el *oro de Toledo*, la *cerámica de Talavera*, los *bordados de Lagartera* (Toledo) conocidos ya en el s. XVI, el *sombrero cordobés*, que empezó siendo un tocado de jornaleros y evolucionó hasta convertirse en un signo de aristocracia y distinción, y aparece en los retratos del pintor Julio Romero de Torres; el *sombrero calañés*, fabricado en terciopelo en el pueblo de Calañas (Huelva), usado por los bandoleros andaluces; y finalmente la asombrosa *gorra de Montehermoso* (Cáceres), trenzada con paja de centeno, adornada con lanas de colores, nácar y lentejuelas, y en la copa un pequeño espejo, entero si la mujer es soltera, roto si es casada, y sin espejo si es viuda.

Conclusiones. ¿Qué conclusiones prácticas, qué posibilidades podrían deducirse de todo lo dicho? Las posibilidades son muchas.

En el plano docente, estas locuciones abren un amplio campo de estudios fraseológicos, culturológicos, históricos, geográficos e incluso literarios, facilitan la interpretación de la vida social del país y la plena integración en ella.

En el plano investigador, se pueden realizar trabajos sobre la presencia y función de las LTE en textos literarios de autores españoles y, tal vez, incluso de extranjeros. Se podría, asimismo, realizar un estudio de las reacciones asociativas de informantes españoles o no, proponiendo como estímulo el primer componente de una LTE, y construir sobre esta base un cuadro asociativo como parte de la visión del mundo, etc.

En el ámbito de la traducción, la tarea consistiría en buscar, entre los muchos recursos que posee toda lengua, el que mejor se ajuste en cada caso para transmitir, en la lengua de destino, esas características de identidad propias, distintivas, exclusivas y

excelsas que forman la esencia de la locución. El resultado dependerá, en cada caso, de la habilidad del traductor y de sus conocimientos en ambas lenguas y culturas.

Lo cierto es que cada locución estable toponímica nos abre un pequeño mundo, un rincón maravilloso de nuestra maravillosa España.