

LAS PRIMERAS DOCUMENTACIONES DE JAPONESISMOS GASTRONÓMICOS EN ESPAÑOL

NATALIA ROJO-MEJUTO
Universidade da Coruña

RESUMEN

El objetivo de este artículo es mostrar los primeros testimonios en lengua española de las voces gastronómicas japonesas *bentō*, *cha* y *chanoyu*, *kaki*, *meshi*, *miso*, *mochi*, *sakazuki*, *shiru* y *shōchū*. Para ello se contrastan los datos obtenidos de un corpus compuesto por textos de carácter histórico, religioso y civil con la información proporcionada en el *Vocabulario de Japón*, la traducción del *Vocabulario da Lingoa de Iapam* (*Nippo Jisho*) publicada en 1630. Además, teniendo en cuenta estudios previos sobre voces asiáticas en español (Fernández Mata 2015; Knowlton 1959) y portugués (Dalgado 1919), este trabajo revela nuevos datos acerca de la introducción, el uso y, por último, el tratamiento lexicográfico de estas voces japonesas.

PALABRAS CLAVE

Voces japonesas, gastronomía, siglos XVI y XVII, *Vocabulario de Japón*, lexicografía histórica.

ABSTRACT

The aim of this paper is to show the earliest written records in the Spanish language of the gastronomic words of Japanese origin *bentō*, *cha* and *chanoyu*, *kaki*, *meshi*, *miso*, *mochi*, *sakazuki*, *shiru* and *shōchū*. For this purpose, this work examines the data obtained from a corpus composed by historical, religious, and civil texts by comparing it with information provided by *Vocabulario de Japón*, the translation of *Vocabulario da Lingoa de Iapam* (*Nippo Jisho*) published in 1630. Moreover, considering previous studies about Asian words in Spanish (Fernández Mata 2015; Knowlton 1959) and Portuguese (Dalgado 1919), this work reveals new data about the introduction and use as well as the lexicographical treatment of these words of Japanese origin.

KEYWORDS

Words of Japanese origin, gastronomy, sixteenth and seventeenth centuries, *Vocabulario de Japón*, historical lexicography.

1. INTRODUCCIÓN

A través de las cartas, crónicas o relaciones de sucesos escritas por los misioneros que llegan a Japón durante los siglos XVI y XVII, se introducen en la lengua española varias de las voces japonesas del ámbito de la gastronomía que se siguen usando hoy. Para los religiosos, el arte culinario del país despierta admiración y extrañeza y, por ello, dedican

en sus escritos un espacio a la descripción más o menos detallada de platos, enseres y ceremonias.

Además, es en este momento cuando se produce el nacimiento de la lexicografía hispano-japonesa con la publicación en 1630 del *Vocabulario de Japón*, la traducción atribuida al dominico Jacinto Esquivel del *Vocabulario da Lingoa de Iapam*, conocido en japonés como *Nippo Jisho* (日葡辞書 | にっぽじしょ), una obra elaborada por miembros de la Compañía de Jesús. Como señala Jacinto García (2004: 78):

Es curioso advertir que la lexicografía hispano-japonesa nace relativamente pronto, sobre todo si la comparamos con otras lenguas geográficamente más cercanas al español. Para que nos hagamos una idea, ya en 1598 aparece un diccionario de ideogramas o caracteres japoneses con su equivalencia en español. Sólo [sic] un poco antes, en 1590, se había publicado el primer glosario español-inglés, contenido en *The Spanish Grammar* de Thorius. En 1632 se edita el *Dictionarium sive Thesauri linguae Iaponicae compendium*, (un diccionario plurilingüe español-japonés), del dominico extremeño Diego Collado. Sin embargo, no será hasta 1634 cuando aparezca el primer diccionario español-portugués, y en 1670 el primer vocabulario español-alemán, sin contar otras muchas lenguas europeas, como el ruso o el rumano, que no estarán presentes en ningún diccionario bilingüe español hasta bien entrado el siglo XX.

El extenso y detallado *Vocabulario da Lingoa de Iapam* contiene 32.798 entradas (Cooper 1992: 5), entre ellas, numerosas referentes a comidas, utensilios e incluso modos de cocinar. No obstante, cabe señalar que todavía no se han realizado estudios descriptivos sobre la versión española, *Vocabulario de Japón*, de ahí que no se pueda precisar que contenga la misma cantidad de entradas, dado que no se trata estrictamente de una traducción, sino que muestra diferencias con respecto a la obra original.

La mayoría de las voces japonesas gastronómicas que se utilizan en la actualidad ya estaban recogidas en el *Vocabulario*, como *fugu*, «vn cierto pescado que se come en Xiru quitada la ponçoña que tiene» (*Vocabulario*, s. v. *fucu*), *shiitake*, «hongos que nacen en vnos arboles de japon» (*Vocabulario*, s. v. *xiitake*), *sushi*, «pescado adereçado con arroz, y sal, &c. Para durar, y comerse assi crudo» (*Vocabulario*, s. v. *suxi*), *tōfu*, «cierto genero de comida que se haze de granos molidos a manera de quesos frescos» (*Vocabulario*, s. v. *tōfu*), o *wakame*, «ciertos limos del mar de hoja larga, nuevos, y tiernos» (*Vocabulario*, s. v. *uacame*).

En este artículo solo se analizan las voces gastronómicas que, además de estar recogidas en el *Vocabulario de Japón*, se han podido documentar en un corpus formado por diecisiete textos españoles escritos entre los siglos XVI y XVII, es decir, las voces *bentō*, *cha* y *chanoyu*, *kaki*, *meshi*, *miso*, *mochi*, *sakazuki*, *shiru* y *shōchū*. Asimismo, en el estudio de cada voz se indica la información proporcionada al respecto en Dalgado (1919), en Knowlton (1959) y en Fernández Mata (2015), así como las primeras documentaciones en español sugeridas en estas dos últimas obras.

2. BENTŌ

La voz japonesa *bentō*¹ (弁当 | べんとう)² se introduce en la lengua española antes de finalizar el siglo XVI. El jesuita Gil de la Mata la incorpora en sus *Lembranças para*

¹ Para la transcripción de las voces japonesas se emplea el sistema *rōmaji* de Hepburn modificado. El alargamiento vocálico se representa con un macrón, excepto en la combinación i + i.

² Se incluye entre paréntesis la escritura en *kanji*, en primer lugar, y en silabario *hiragana*, en segundo.

Japon que, a pesar de llevar un título en portugués, fueron escritas en castellano (Marino 2015: 140). La redacción de las *Lembranças*, según Marino (2015: 153), no es posterior a 1595. En ellas Gil de la Mata informa acerca de las normas que deben observar los padres de la Compañía de Jesús y, también, del uso de objetos de la vida diaria en Japón:

Los padres no tienen necesidad de traer bento (que es un cajón de madera en que están los platos y la comida) es cosa nueva y y [sic] de que nunca usaron, más sírvanse de los comunes de casa, y cuando fueren camino largo el superior los acomode³.

En el *Vocabulario*, *bentō* se transcribe como *bentō*, indicando así, según las advertencias de la obra, que el modo de pronunciar el vocablo es con acento largo, es decir, con un alargamiento de la última vocal. *Bentō* se define aquí como «vna caxa como escritorio que tiene dentro gauetas en que se lleuan cosas de comer» (*Vocabulario*, s. v. *bentō*).

Asimismo, el uso de la voz *bentō* se incorpora incluso en la definición de otras voces tratadas en la recopilación, como *hokai* (行器 | ほかい), «vna manera de caxa como Bentō que se lleua por camino, o en la embarcacion con comida dentro» (*Vocabulario*, s. v. *focai*), o *warigo* (割子 | わりご), «comida ligera, y facil que se lleua para el camino como algunos mochis, &c. Propiamente es vna caxa que antiguamente seruia de Bentō para lleuar alguna comida dentro» (*Vocabulario*, s. v. *varigo*). Por otra parte, dado que la ceremonia del té es una de las costumbres sobre la que más se detienen los misioneros en sus escritos, también se define un tipo concreto de *bentō* para el *cha*, el *chabentō* (茶弁当 | ちゃべんとう), «caxuela de palo en que se lleuan los aparejos necessarios para preparar, y beuer cha» (*Vocabulario*, s. v. *chabentō*).

En Dalgado (1919: s. v. *bentō*) se marca la voz como anticuada y se le atribuye un origen malayo: «grande escritório ou pequeno contador oriental. Do mal. *bentoq*. Cf. *bada* de *bādaq*, *pucho* de *puchoq*». Por otra parte, en Knowlton (1959) y en Fernández Mata (2015) no se trata esta voz.

3. CHA Y CHANOYU

Una de las voces más documentadas en las cartas y relaciones de las misiones en Japón es *cha* (茶 | ちゃ). La importancia del *cha* para la sociedad japonesa enseguida es captada por los misioneros, como el franciscano Marcelo de Ribadeneyra, quien escribe acerca del significado de la ceremonia del té:

Y como los Bonzos viesan la apacibilidad y comedimiento de los frayles, y echasen de ver por su modestia y buenas razones, que no solamente no eran necios, pero que eran verdaderos religiosos, mostrauanles alegre rostro, admitiendoles dentro de sus aposentos, y offreciendoles colacion si la querian, o la beuida de la *Cha*, que entre ellos es el mayor regalo que pueden dar a vn huesped [...]. Y segun la costumbre de Iappon daseles a beuer vnas ojos [sic] de vna yerua que llaman *Cha*, molidas con agua muy caliente, la qual beuida se da en casa de todos los Iappones honrrados, por ser muy confortatiua, y medicinal, y para esto ay siempre agua caliente. Y en las casas de los principales ay un hombre diputado para esto que es como hospedero que recibe y regala los huespedes (Ribadeneyra 1601, p. 441; 660).

³ Gil de la Mata, *Lembranças para Japón*, f. 402a, manuscrito autógrafo e inédito transcrito por Marino (2015: 155-156).

Mientras que en el texto de Ribadeneyra el género asignado al sustantivo *cha* es femenino, en los textos de otros autores, como el jesuita Luis de Guzmán o el franciscano Alonso de Balsalobre, se le asigna el masculino:

Recibio el Cubuzama, al Padre Gaspar Vilela, con mucha benignidad, y en señal de amor, y buena voluntad, le dio el *Cha*, que es cierta beuida con que suelen conbidar los Iapones a los que quieren hazer honrra, y mostrar amistad (Guzmán 1601, p. 468-469).

Trigo y cevada poco; arroces muchos: y este es su principal sustento, de ellos hazen el pan, algunos vinos, y dulces a manera de turrone. De el çumo de las hojas de vna yerba desleida en agua bien caliente hazen el *Cha*, beuida muy preciosa y el regalo mayor de aquella tierra (Balsalobre 1628, p. 6r).

También en la crónica del franciscano Francisco de Santa Inés, redactada en 1676 y publicada en 1892, se le asigna género masculino a *cha*:

No tienen vino, sino el que hacen de arroz; úsanle poco, porque gustan más de beber agua muy caliente, así en verano como en invierno. La más ordinaria y común bebida entre ellos es el *tcha* que se compone de una yerba llamada así, la cual cuecen en agua clara: otras veces la muelen y hácenla polvos ó pasta, que baten á modo de chocolate (Santa Inés 1676, I, p. 573).

Además, en este texto aparece otra variante gráfica de la voz, *tcha*, que es la que se emplea comúnmente en la transcripción de *matcha* (抹茶 | まっちゃ), en lugar de *maccha*. No obstante, la transcripción empleada en el *Vocabulario* es *maccha*: «Maccha. Fiqicha. Cha molido» (Vocabulario, s. v.).

Según apunta Dalgado (1919: s. v. *chá*), *cha* es una de las formas fonéticas del ideograma de té (茶) en chino mandarín:

Chá. (indo-ínglês *cha*, *chaw*, pouco usado). *Camellia theifera*, Griff.; fôlhas sêcas da planta; sua infusão. Ao ideograma chinês, representativo da planta de chá, correspondem duas formas fonéticas: *chá* no dialecto mandarino, e *te* no dialecto de Fun-kien. A primeira foi adoptada pelo Japão e pela Indo-China, e por Portugal, pela Grécia e pela Rússia; e a segunda, pelas outras nações europeias, bem como pelas línguas malaio-polinésias. Vê-se das mais antigas referências que os portugueses receberam o vocábulo directamente dos chineses e dos japoneses. V. Gonçalves Viana (*Apostilas*) e *Influência*.

Aunque, como señala Knowlton (1959: 118), no siempre es posible saber, en el caso de los testimonios portugueses citados por Dalgado, si estos hacen referencia a China o a Japón. Sin embargo, esto parece estar más claro en los testimonios en lengua española, donde la mayoría apuntan al contexto japonés como vía de entrada de la voz.

Lo mismo sucede con *chawan* (茶碗 | ちゃわん), cuyo origen tampoco parece estar claro: «It is almost impossible to decide whether to treat the Portuguese *chávena* as a loan word from Chinese⁴, or as a loan word from Japanese. The word *chawan* is a Sino-Japanese compound, and is defined by Kenkyusha, 138a, as “A rice-bowl; a tea-cup; a tea-bowl.”» (Knowlton 1959: 127)⁵.

⁴ En Dalgado (1919: s. v. *chávena*): «Chícara. Do mal. *chāvan*, chin. *chā-kvān*. Lucena chamalhe *escudela*: “A escudela de barro tal, em que se bebe” (o cha). *Historia*, VII, cap. 4».

⁵ En Reyes Manzano (2014: 270), se introduce una nota aclaratoria respecto de *sacana*, entendiendo esta como *chawan*: «Hízome sentar delante de todos, y mandó luego traer zacanzuqui y sacana [*chawan*], que es un cierto género de copa, con la qual dan de beber a los huéspedes y beven ellos también» (Copia de una

Sin embargo, no cabe duda respecto al origen japonés de la voz *chanoyu* (茶の湯 | ちゃのゆ), cuya documentación se aborda en Knowlton (1959: 498) directamente en el apartado correspondiente a las voces japonesas, mientras que el tratamiento de *chawan* se plantea tanto en el de voces japonesas (Knowlton 1959: 499) como en el de voces chinas (Knowlton 1959: 127). Igualmente, en Dalgado (1919: s. v. *chanoiú*) se establece el japonés como origen de la voz y se cita como uno de los primeros testimonios en portugués un texto de Luís Fróis de 1584. Por el contrario, en Knowlton (1959: 498) se retrasa la primera documentación de *chanoyu* en español hasta 1875. En Fernández Mata (2015) no se estudia esta voz.

Cha y *chanoyu* se introducen en la lengua española antes de fin del siglo XVI. El testimonio que relata lo que le sucedió al dominico Juan Cobo en Japón, fechado el 1 de junio de 1593, es uno de los primeros textos en los que se incorporan tanto *cha* como *chanoyu*, aunque describiendo este último como el lugar donde se celebra, el *chashitsu* (茶室 | ちゃしつ), en vez de como acto:

Le mando sentar y rescivio los recaudos que el llevaba y le dijo las palabras que arriba tiene referidas con muestras de gran contento y luego le mando sacar colaçion y le pregunto si queria verer *cha* a lo qual el padre le respondio que besava a su alteza las manos y levantosose entonces y mando llevarle al *chanoyu* que es una casa pequeña donde van a tener recreacion y verer *cha* los muy privados con el emperador toda hecha de tablas e chapados de oro en las vassijas bufetes y braseros y taças de oro vaçias y demas servicios de oro (Cobo 1593, f. 4r).

En portugués también se documenta *chanoyu* con estas dos acepciones: «acção de fazer a infusão de chá; casa de chá» (Dalgado 1919: s. v. *chanoiú*). Además, en lengua portuguesa los utensilios empleados para preparar el *cha* se denominan *piezas de chanoyu* o *dongus de chanoyu*: «ontem foi visitar a Nobunanga, e offereceolhe em ouro trinta *Yehimais*, e tres *dongus* de *Chanoyu*, que val cada hum *sangengua*» (Dalgado 1919: s. v. *dongo*), lo que también se observa en la traducción del portugués al castellano de una carta del jesuita Luís Fróis:

Luego se le rindio Aquizuqui, viniendosele a presentar rapado, y entregandole la fortaleza con todas sus torres, presentandole vna pieça de *Chanuxu* de gran estima: la qual era de Cambacudono muy desseada (Persecución 1591, p. 30r).

Por otro lado, aunque no se adopten las voces japonesas que los designan, sí se da noticia en los testimonios estudiados de algunos de los instrumentos empleados en la ceremonia del té y su valor, como puede ser el *chaire* (茶入 | ちゃいれ), «el vaso donde aquella yerua se conserua», según el testimonio del doctor Buxeda de Leyva, donde además se aporta otra transcripción de *cha*, con doble vocal final:

carta del padre Francisco Cabral para el padre Antonio de Quadros, provincial en la India, Nagasaki, 23 de septiembre de 1572, Biblioteca de la Real Academia de la Historia, Cortes 9/2663, f. 92r.). En el *Vocabulario* también se registra el uso de *sacana*: «vnos papelillos bermejos, o dorados que se ponen encima de las Sacanas por ornato» (*Vocabulario*, s. v. *xibe*), «poner por orden las tinas de vino, y sacanas» (*Vocabulario*, s. v. *torisoroye*). Sin embargo, no se define en ninguna entrada con este sentido, «género de copa», solo en el de comida: «cosa de comer como carne y pescado» (*Vocabulario*, s. v. *sacana*). Por el contrario, sí se define *chawan*: «porcelana, o escudilla de barro» (*Vocabulario*, s. v. *chavan*). Carecemos de documentación suficiente para aclarar si se trata de una variante gráfica de *chawan* o de otro término.

Vsan en aquellas partes vna beuida de agua caliente, mezclada y adereçada con poluos de vna yerva que llaman *Chaa*, y es tan estimada, que no ay casa de ningun señor, en que no aya vna estancia señalada particularmente para tenerla, y los mismos señores aprenden muy de proposito a cozer esta agua, y quando les viene a casa algun huesped a quien pretenden hazer mas fiesta, y mostralle particular voluntad, ellos mismos la adereçan y hazen con sus manos. Y como esta agua la estiman tanto, todos los instrumentos que son necesarios para hazella, tienen la mesma estima, y principalmente el vaso donde aquella yerua se conserua despues de molida, y otra fuerte de ollas con tres pies, dentro de las quales se cueze el agua; y la mesma estima tiene la escudilla de barro en que se beue (Leyva 1591, p. 6v-7r).

Más detallado es el testimonio del benedictino Antonio de San Román de Rivadeneyra, quien explica el valor que para los japoneses tienen tanto los utensilios, «vn hornillo con lumbre», «vna calderilla mediana de hierro colado» y «porcelanas de barro», como el lugar, el *zashiki* (座敷 | ざしき), «ciertos retretes que tienen en sus casas, dedicados para solo este ministerio», si bien no se introducen en el texto las voces japonesas:

No saben que cosa es vino de vides, aunque lo suplen con lo que sacan del arroz; lo qual no beuen con tanto gusto, como el agua caliente, que generalmente vsan, en que desatan los poluos que llaman *Cha*: y son tan aficionados a esta beuida que por mucha honra la desatan los mas principales por sus manos a los huespedes y combidados de respeto, en ciertos retretes que tienen en sus casas, dedicados para solo este ministerio, donde ay perpetuamente vn hornillo con lumbre, y en el vna calderilla mediana de hierro colado, o açofar, de que sacan el agua caliente en porcelanas para los que van y vienen. Quando se quiere hazer vn gran fauor al huesped, es enseñarle su riqueza de seruicio, que son aquellos instrumentos para la beuida, el hornillo, calderilla y treuedes, que tienen en fundas muy ricas de damasco y terciopelo carmesi, las porcelanas de barro, caracoles y vasos, en que guardan la yerua de donde sacan el *Cha*. Todo esto estiman en tanto los Iapones, que no lo creera quien no lo huuiere visto [...]. Nosotros estimamos el oro, plata y piedras preciosas, ellos el hierro y vasos, como porcelanas, en que emplean de manera su caudal, que suelen dar por vna calderilla de cobre para el *Cha*, mil y dos mil ducados, que es lastima (San Román 1603, p. 644; 647).

En cambio, sí se conservan testimonios anteriores del uso de *zashiki* como muestra la traducción de una carta del padre Luís Fróis escrita en el año 1569:

En el tercero sobrado, que va yqual con la sierra en el corredor tiene sus *Iaxequis* del *Cha*, que son vnas camaras de las mejores y mas ricas, en las quales toman vnos poluos que se llaman *Cha*. Son lugares muy quietos, sin ningun ruydo, cuyo primor, perfeccion y concierto, sin duda ninguna excede a quanto he visto (Cartas Padres 1575, p. 302v-303r).

Los términos relacionados con la ceremonia del té se tratan por extenso en el *Vocabulario*. En él se contemplan las voces que denominan diferentes variedades de *cha*, que se define como «vna cierta hoja de vn arbolillo que se beue molida» (*Vocabulario*, s. v. *cha*), e incluso distintas calidades, así como las personas que intervienen y los utensilios empleados en el *chanoyu*. La voz *chanoyu* se define aquí como el «lugar donde se calienta el agua para el cha y se prepara para beber», y se aclara que denomina el «agua caliente con que se beue el cha» (*Vocabulario*, s. v. *chanoyu*). Se dan, asimismo, los sinónimos *chanoyujō* (茶の湯城 | ちやのゆじょう) y *chanoyunoma* (茶の湯前 | ちやのゆのま) en relación al lugar. Además de *chanoyu*, se registra la voz sinónima *sadō* (茶道 | さどう), pero con otra acepción: «lugar del Chanoyu en el Iglesia» (*Vocabulario*, s. v. *sadō*).

Se incorporan en el *Vocabulario* entradas referentes a la plantación, *chaen* (茶園 | ちゃえん), los diferentes tipos de *cha*, como *aocha* (青茶 | あおちゃ), *bancha* (番茶 | ばんちゃ) o

sancha (散茶 | さんちゃ), estados del *cha*, como *shincha* (新茶 | しんちゃ) o *suricha* (掃り茶 | すりちゃ), y preparaciones, como *suicha* (水茶 | すいちゃ). En algunos casos, como *shincha* o *kōcha*, se aporta la equivalencia en japonés; en otros, como *gokujō* (極上 | ごくじょう), se señala un contexto de uso:

Auocha. Cha muy verde en la color. | **Bancha.** Cha ordinario que no es del bueno. | **Bechigui.** Cierta genero de Cha bueno. | **Bechiguizosori.** Cierta genero de buen Cha. | **Chayen.** Chano sono. Chayal, lugar donde esta plantado el cha. | **Cocha.** Furui cha. Cha viejo. | **Ficuzzu.** Hojas menudas y malas que quedan del Cha despues de escoger el bueno. | **Fōmei.** Hoja de cha. S. | **Gocu.** l, Gocujō. El mas escogido, y excelente cha que ay. Vt, Cono chauh gocujo de gozaru. Este Cha es Gocujō. | **Gocujō.** Vna especie de Cha, la mayor que ay. | **Gocujōzosori.** Cha muy bueno luego, despues lo que se llama, Gocujō. | **Gomi.** Massa de Cha gruesa desleyda en agua caliente. ¶ Chano gomi iroga yoi. La color de la espuma del cha es buena. | **Maccha.** i, Fiqicha. Cha molido. | **Mei.** l, Fōmei. Hoja de Cha ¶ Meiyo niru. Cozer el cha. S. | **Sancha.** Cha grueso que se da en tierras montuosas. | **Saxacu.** Cosechuela del Cha. | **Socha.** i, varui cha. Ruyn cha. | **Sosori.** Vna especie de Cha que queda entre medio, despues de quitado lo mejor, y quedar lo menos, o peor. | **Sosoridaxi,** su, daita. Escoger, y limpiar Cha, &c. | **Suicha.** Cha muy basto, y desleydo en agua caliente que beuen muchos juntamente soruiendo cada vno vn poco. | **Suricha.** Cha molido. | **Xincha.** Ataraxij cha. Cha nuevo.

Los utensilios que se emplean para guardar o servir el té conforman el grupo más extenso de las entradas relacionadas con *cha* y *chanoyu* en el *Vocabulario*. Además de *chabentō*, tratada en el apartado anterior, se registran, entre otras, *chabishaku* (茶柄杓 | ちゃびしゃく), *chaire* (茶入 | ちゃいれ), *chatsu* (茶津 | ちゃつ), *chatsubo* (茶壺 | ちゃつぽ), *chawan* (茶碗 | ちゃわん), *chawanbachi* (茶碗鉢 | ちゃわんばち) y *chawanzara* (茶碗皿 | ちゃわんざら):

Cacurega. Vn pie de caña, o palo sobre que se pone la cobertera, o tiesto de la olla del Chanoyu. i. Futauoqi. | **Catanugui.** Cierta genero de tibores, o buyones de precio en que se guarda cha por moler. | **Catatçui.** Buyon o tiborcillo que se mete cha molido para guardar. | **Chabentō.** Caxuela de palo en que se lleuan los aparejos necesarios para preparar, y beuer cha. | **Chabixacu.** Vna manera de coquillo con cabo hecho de caña con que sacan agua en el Chanoyu. | **Chaire.** Vaso, o caxuela embarnizada en que se mete el cha molido. | **Chatçu.** Cierta escudilla de palo de poco fondo. | **Chatçubo.** Tiborcillo en que guardan el cha. | **Chauan.** Porcelana, o escudilla de barro. | **Chauanbachi.** Bazia grande como de agua para manos. | **Chauanzara.** Salseretas, o escudillejas de la China. | **Conasubi.** Tiborcillo en que se mete cha molido, del Chanoyu. | **Cuari catabira.** Nombre de vna escudilla de barro nombrada en japon por donde beuen cha. | **Fagitçubo.** Tibor en que se guarda cha por moler. | **Fanamatçubo.** Cierta genero de tibor de precio en que se mete Cha por moler. | **Fandō.** Vn vaso de metal en que tienen agua para el Chanoyu, o otros vsos. A las vezes aunque sea de barro se dize, Fandō. | **Matçubo.** Cierta genero de tibores de precio para guardar Cha en hoja. | **Meiuan.** i. Chano chauan. Porcelana de beuer Cha. | **Mizzusaxi.** Vaso de tener agua en el Chanoyu para echar la que esta en la olla de hierro a el fuego. | **Nacatçugui.** Cierta bujeta redonda agujerada que sirue de tener cha molido. | **Natçume.** Vn uaso pequeño en que meten el cha molido [ilegible] y hecho a modo de [ilegible]. | **Qenzan.** i, Temmocuno taguy. Cierta genero de porcelanas de beuer cha, o con que se beue cha. | **Ruiza.** Tiborcillo como bucaro para meter el cha molido. | **Safiō.** Vaso en que meten el Cha molido. | **Satçu.** [ilegible] en que se mete Cha molido. | **Surichatçubo.** Tiborcillo donde meten Cha molido. | **Uataxi.** Tibor en que se guarda cha por moler. | **Xeicō.** Nombre de cierto tibor de Cha. | **Xigaraqi.** Lugar donde tienen, o hazen vnos ciertos tibores que tienen Cha. ¶ Item, Los mesmos tibores. | **Yaqi.** Cierta vaso donde se mete Cha molido. | **Yarō.** l, nacatçugui. Genero de caxuela para Cha molido. | **Zzunguiri.** Cierta caxuela de Cha.

Las entradas del *Vocabulario* se extienden, asimismo, a las partes y decoraciones de las vasijas:

Amazzura. Amanozacono tçura. Hocico de vn cierto animal. ¶ **Amazzurano quantçuqe.** Vnas carlancas deste animal que estan figuradas en algunas ollas de hierro del chanoyu en el lugar de las asas por donde meten vnas argollas para leuantar la olla. | **Rengueyô.** Fachisuno fanano vō. Ciertos tibores de cha muy estimados que tienen junto del cuello algunas figuras de flores de lagunas. | **Tedori.** Asas de la olla de hierro del Chanoyu. | **Yau.** Vna cierta pintura muy estimada entre los ornamentos del Chanoyu.

De igual modo, se registran los nombres de otros utensilios que se emplean en la preparación del té, como *chabukuro* (茶袋 | ちゃぶくろ), *chaburui* (茶篩 | ちゃぶるい), *chasen* (茶筌 | ちゃせん) o *chausu* (茶臼 | ちやうす), y las vasijas destinadas a contener agua, como *chaoke* (茶桶 | ちゃおけ). También el nombre del mobiliario que se usa durante la ceremonia, como *chabon* (茶盆 | ちゃばん). Además, se recoge el vocabulario relacionado con la preparación de los propios útiles, como *chakin* (茶巾 | ちゃきん) y otros paños empleados para limpiar las piezas de porcelana:

Catte. Lugar donde se guardan los pertrechos, y pieças del Chanoyu. | **Chabon.** Vna mesilla como bandeja en que se ponen los aparejos del cha. | **Chabucuro.** Saquillo de papel en que meten el cha para moler. | **Chaburui.** Juera o çaranda con que alimplan el cha. | **Chaqin.** Paños con que se limpia la porcelana del cha. | **Chauoque.** Balde de agua que sirue en el Chanoyu. | **Chausu.** Mortero en que muelen el cha. | **Chaxen.** Escouilla de caña con que se mezcla el cha con agua caliente en la porcelana. | **Chaxengami.** Cabellos de la cabeça amarrados al colodrillo, y cortados a manera de escouilla con que mezclan y deslien el cha en el agua caliente. | **Fidarigamaye.** Fabrica del Zaxiqi, o Chanoyu en que se haze el Cha a la parte izquierda poniendo el huespede a la derecha. | **Fucusaguinu.** Cendal, o pedaço de pieça delgada, y blanda para limpiar algunas pieças delicadas, y bien embarnizadas como el Natçume del Chanoyu, &c. | **Fucusamono.** Paño blando, y amoroso para limpiar los vasos del Cha. | **Furo.** Fogoncillo, o fogon del Chanoyu. | **Futauoqi.** Cosa en que se pone la cobertera, o tiesto del calderon o olla del Chanoyu. | **Gōxi.** Escudillas de palo, o Goquis. ¶ Item, Vn vaso de cobre como Goqui, en que echan agua en el Chanoyu. | **Guesui.** Vn baso que sirue en el Chanoyu para echar agua en el: pero mas propriamente se toma por el agua que esta en este vaso. | **Guidarin.** i, Chausu. Modo de moler Cha. | **Tçumegia.** Cha metido en tabor assi en hoja para apretar, y tupir los saquillos de Cha que esta dentro.

Igualmente, se especifica el nombre del vendedor de té ambulante, *chauri* (茶売り | ちゃうり), y de los participantes en la ceremonia del té, especialmente los que están a cargo de esta, como *chanoyusha* (茶の湯者 | ちやのゆしゃ) o *chatate* (茶他手 | ちゃたて), así como la estructura y las cortesías que se hacen durante su desarrollo y, también, el acto de ordenar la estancia, el *zashiki*:

Chacō. Junta de los que se juntan a beuer cha. | **Chacuza.** Zani tçuqu. Assentarse en su lugar en el Zaxiqi. Vt. Chacuza suru. | **Chanoyuxa.** El que tiene cuidado del Chanoyu. | **Chatate.** El que conierta el cha en la porcelana. Ordinariamente dizen, Chatate bōzu. | **Chatō.** Cha yu. Cha, y agua caliente que ponen en cierto lugar y ofrecen a los muertos delante de vna tablilla donde esta el nombre del difunto. ¶ Chatōtu aguru. Ofrecer este cha desta manera. | **Chauri.** Persona que vende cha. | **Ifai.** Vna tablilla en que esta escrito el nombre de algun difunto delante del qual ponen Cha, arroz cozido, &c. para el difunto. | **Quai.** Combite de Chanoyu. Vt. Meōchō quaiuo mōsōzu. Muy de mañana os comidare en el chanoyu. | **Sarei.** Chano rei. Cortesias, o cumplimiento que se haze antes de beuer el cha. | **Suqixa.** Persona dada al exercicio, y arte del Chanoyu. |

Uabizuqi. Inclinado a el Chanoyu de pocos pertrechos, y prudentes, o pobres paredes, &c. | **Uoqiauaxe,** ru, eta. Poner con cierto orden, o concierto algunas piezas o pertrechos en algun aparador, o tarima del Zaxiqui, o en el Chanoyu, &c. | **Xettai.** El agasajar peregrinos, y pobres combidandolos con Cha. ¶ xettaiuo tatçuru. Concertar el lugar, o casa donde beuan Cha estos peregrinos.

Además de esto, sobre los lugares en los que se practica la ceremonia del té, como *chajō* (茶城 | ちゃじょう), así como los relacionados con estos, o en los que se vende té, como es el caso de *chaya* (茶屋 | ちゃや), el *Vocabulario* presenta los siguientes lemas:

Chajo. Lugar donde se beue el Cha. En el Cami se dice, sadō. | **Chaya.** i. Chano iye. Casa en el camino donde se vende cha hecho en la porcelana, o sea vendido, o no. | **Guenquan.** Entrada, o puerta del camino por donde van al Chanoyu. | **Rogi.** Camino estrecho, y escusado que va para la casa del Chanoyu, &c. | **Suqiya.** i. Cozexiqi. Vna casilla pequeña, y muy limpia que es el propio lugar del Chanoyu.

Relacionadas con el color, el sabor o el olor del *cha*, el *Vocabulario* recoge *chanoiki* (茶の粋 | ちゃのいき) y da algunos ejemplos de uso, como en *chazome* (茶染め | ちゃぞめ):

Caracha. Vna color como la del Cha. | **Chano iqi.** Olor, y sabor del cha. ¶ Chano iqiga yoi, l, uarui. El olor, y sabor del cha es bueno, o ruyn. | **Chazome.** Tinta, o teñir del color del cha. | **Fanaga.** Buen olor particularmente de cha. | **Qicha.** Color de cha que dan a los vestidos que tira para amarillo. ¶ Qichato, cobichaua sucoxi cauaru. La color verde amarilla, y la color verde oscuro tienen poca diferencia.

En cuanto a comidas que incluyen el *cha* como acompañamiento o como ingrediente, así como los diferentes momentos del día en los que se toma el *cha*, el *Vocabulario* presenta los siguientes vocablos:

Asagia. Cha que se beue por la mañana antes de almorçar. | **Asagianoco.** Alguna cosa de poca sustancia que se come antes de beuer el cha por la mañana. | **Chafan.** Cha, iy. Cha, y arroz cocido. | **Chanoco.** Cosa apetitosa, y salada que se come antes del cha.

En definitiva, en el *Vocabulario de Japón* se tratan al menos un centenar de voces en relación al *cha*, si bien, dado que la búsqueda no se puede sistematizar y algunos fragmentos e incluso páginas completas del ejemplar disponible resultan ilegibles, cabe suponer la existencia de más entradas relacionadas con la ceremonia del té, lo que pone de manifiesto la minuciosidad con la que se elaboró esta obra.

4. KAKI

En las primeras documentaciones de la voz japonesa *kaki* (柿 | かき, *Diospyros kaki*) esta se usa únicamente con la acepción de árbol y aparece vinculada a una historia que será relatada por varios autores con escasas variaciones. Uno de los primeros testimonios en los que se incorpora la voz es la relación escrita por el jesuita Luís Pinheiro, cuya traducción al castellano se publica en 1617:

En la comarca de Cori, en el estado de Emurandono, en vn lugar llamado Ymadumi, viuia vn Christiano, por nombre Fabian, el qual en vnas tierras que sembraua de trigo, tenia vn arbol llamado *Caqui*: auia tres años que no le daua fruto, y assi determinò de cortarle, y desocupar la tierra: fue vn dia, y cortole, y sacando las ramas dexò el tronco

en el campo, para que alli se secasse, adonde estuuu vn año, hasta que Fabian determinò hazer vn pilar del (Pinheiro 1617, p. 8-9).

La grafía *caqui* se mantiene en las décadas siguientes. Así aparece en la historia del dominico Jacinto Orfanel y la crónica de Francisco de Santa Inés:

Y fue, que cortando vn labrador en vn pueblo del Reino de Omura llamado Imazumi, en el partido de Curi, vn arbol viejo de *Caqui* (que dà una fruta muy sabrosa, y ay muchos aqui en el Iapon) y rajandole para leña para el fuego, o para otros menesteres, saltò vna raja lexos, y yendo por ella, y tomandola en la mano, vio en la madera blanca vna Cruz de pardo oscuro, bien hecha, con su titulo arriba muy proporcionado, que no le faltauan sino las letras (Orfanel 1633, p. 10r).

En otro lugar, Imadumo, de la comarca de Core, estado de Emurandono, apareció otra milagrosa Cruz dentro de otro árbol llamado *caqui*, el cual estaba en las heredades de un cristiano que se decía Fabián; y habiéndose secado, determinó de cortarle, como lo hizo, y al hacerle rajas se descubrió la Santa Cruz, de hechura bien proporcionada, cuya astilla ó travesaño de los brazos tenía casi un palmo de ancho (Santa Inés 1676, II, p. 250).

Sin embargo, cuando José Sicardo recopila, entre otros textos, el testimonio de Orfanel, se introduce la variante gráfica *kaki*⁶:

Previno Dios esta persecucion, y martyrios con algunas señales, y calificò con otras, que sucedieron en el de los dos Religiosos. Refierelas el Venerable Fray Jacinto Orfanel, Dominico, y glorioso Martyr. Las señales que precedieron, fueron repetidas en diversas Cruzes, que se hallaron en algunos arboles. Pues en el año de 1590. en vno como espino, en el Partido llamado Vosama, del Reyno de Arima fue hallada vna Cruz. Y en el año de 1611. vn Labrador rajando un arbol viejo (que llaman *Caki*) hallò en el blanco de vna raja vna Cruz de color pardo obscuro, de vn xeme de largo, proporcionada en su hechura, y sobre ella el campo para el titulo (Sicardo 1698, p. 70).

A pesar de que el término se documenta primero en portugués, no aparece en Dalgado (1919: s. v. *caqui*), donde, siguiendo a Gonçalves Viana (1906: 230), se hace referencia a la tela del mismo nombre, ya que el árbol se denomina en portugués *figueira do Japão* (Dalgado 1919: s. v. *figueira do Japão*) y la fruta, *figo cáqui* o *figo kaki*. En cambio, en el *Vocabulario* se recoge la voz *kakinoki* (柿の木 | かきのき) para el árbol, «higuera de japon» (*Vocabulario*, s. v. *caqinoqi*), y *kaki* para la fruta, «higos de japon como manzanas» (*Vocabulario*, s. v. *caqi*). En otra entrada se define el color: «vna color como de higos medio maduros» (*Vocabulario*, s. v. *caqi*).

Knowlton (1959: 601-602) indica lo acertado de tratar ambos lemas por separado, como se observa en Corominas: «J. Corominas, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, I, page 661a, gives the best account of the word for Spanish, keeping this word separate from the adjective applied to the army uniform». Asimismo, Knowlton (1959: 602) manifiesta que no ha encontrado ningún testimonio en español anterior al indicado por Corominas, es decir, previo a 1901.

Por otra parte, Fernández Mata (2015: 330) señala que el registro más antiguo que se encuentra en el *CORDE* para la variante gráfica *kaki* data de 1928, mientras que el registro de la variante *caqui* se retrasa hasta 1933, prácticamente tres siglos después de la

⁶ En la siguiente recopilación, *laki* por error: «Fue la primera el año de mil seiscientos y onze, quando vn Labrador, rajando vn Arbol viejo (llamado *Laki*) hallò en el blanco de vna raja vna cruz» (San Antonio 1729, p. 174).

incorporación real de la voz al caudal léxico español. Igualmente, en Fernández Mata (2015: 335) se apunta que «este japonismo fue por primera vez incluido en el inventario lexicográfico de Alemany y Bolufer, con las grafías *caqui* o *kaki*, en 1917», considerando este su primer registro escrito en español y, también, que la incorporación del término en otras lenguas europeas se produce con anterioridad, en concreto, en 1913 en portugués.

En el *Vocabulario*, se registran, además, las entradas *aogaki* (青柿 | あおがき), «vna fruta de japon como mançana quando esta verde» (*Vocabulario*, s. v. *auogaqi*), y *shibukaki* (渋柿 | しぶかき), *kakis* bañados en *shōchū* definidos como «higos de japon que pegan» (*Vocabulario*, s. v. *xibucaqi*). Igualmente, se recoge *kakizome* (柿染め | かきぞめ), «teñir del color de higos del Iapon medio maduros» (*Vocabulario*, s. v. *caqizome*) y *koikaki* (濃い | こいかき), «color intensa de higos de japon» (*Vocabulario*, s. v. *coicaqi*).

5. MESHI, MISO Y SHIRU

En los escritos de los misioneros que eran encarcelados se trata con frecuencia el tema de la dieta, que consistía generalmente en arroz, pescado y rábanos. Es en estos textos donde se incorporan algunas voces referentes a platos elaborados con base de *meshi* (飯 | めし), como atestigua la relación de la persecución y martirio de quince franciscos en Japón escrita por Diego de San Francisco, donde se introduce *taimeshi* (鯛飯 | たいめし), ‘arroz con besugo’, en esta edición transcrito *taytonomexi* y en recopilaciones posteriores, *taitonomexi*⁷:

De ordinario avia en la carcel mas de treynta, que no tenian que comer, ni quien se lo diesse, por lo qual morian de hambre: porque aunque algunos les davan un bocado de arroz, era tan poco, que no bastava para sustentarse. Quasi a veynte nos davan a comer el *taytonomexi*, que es como por onças, de los quales casi todos morian a los quarenta, o cinquenta dias: y con morir tantos, nunca faltava en la carcel el dicho numero de ciento y cinquenta, o sesenta presos: porque quantos muertos sacavan, metian otros tantos vivos (San Francisco 1625, p. 15r).

Meshi, ‘arroz cocido’, por extensión, ‘comida’, se define en el *Vocabulario* solo en su primera acepción: «arroz cocido» (*Vocabulario*, s. v. *mexi*). En el sentido amplio de comida se registran las voces *asameshi* (朝飯 | あさめし), «almorçar, o comer por la mañana» (*Vocabulario*, s. v. *asamexi*), *hirumeshi* (昼飯 | ひるめし), «comida de arroz de medio dia» (*Vocabulario*, s. v. *firimexi*) y, también, *omeshi* (お飯 | おめし), «uomexi. arroz, o comida hecha para alguna persona honrada (*Vocabulario*, s. v. *uo*). En el *Vocabulario* no figura *taimeshi*, pero sí *tai* (鯛 | たい), «pescado como pargo» (*Vocabulario*, s. v. *tai*). Tampoco se tratan *meshi* ni *taimeshi* en Dalgado (1919), Knowlton (1959) o Fernández Mata (2015).

En la misma relación de Diego de San Francisco se documenta la voz *shiru* (汁 | しる) transcrita *xiro*:

La que comi casi siempre, fue un poco de arroz cozido con agua suzia, y de ordinario podrido, con una escudilleja de *xiro*, o caldo insipido y amargo, que muchas vezes lo

⁷ «Quasi à veinte nos daban à comer el *taitonomexi*, que es como por onzas» (San Antonio 1729, p. 325). En esta obra aparece también *mexi*: «Todos estos Religiosos (fuera de dos que han muerto) estàn presos con veinte y tres Japones Christianos (por serlo) en vna estrecha carcel de tres brazas de largo, y dos de ancho, y les dån a comer vn poco del mal *mexi*, sin otra cosa» (San Antonio 1729, p. 362).

dexava, y con echar una poca de agua en el arroz me passava. Tenia por muy gran ventura, quando en este caldo topava alguna cabeça de sardina (San Francisco 1625, p. 15r).

Además de *shiru*, que se define en dos entradas: «qualquier aguada, çumo, o destilacion que corre de alguna cosa» o «caldo de japon con alguna cosa de comer dentro» (Vocabulario, s. v. *xiru*), el Vocabulario recoge las voces *hiyashiru* (冷や汁 | ひやしる), «cierto xiru frio con alguna mezcla de yeruas que se come en el verano» (Vocabulario, s. v. *fiyaxiru*), *dadamijiru* (だだみ汁 | だだみじる), «xiro frio hecho con cierta yerua que llaman Tade; y Miso sin cozerse» (Vocabulario, s. v. *tadamijiru*), y *koishiru* (鯉汁 | こいしる), «vn cierto caldo, o Xiru del pexe Coi, juntamente con la escama» (Vocabulario, s. v. *coino quequirino xiru*).

De igual modo, se registran *shirunomi* (汁の味 | しるのみ) «substancia como carne, pescado, o yeruas que cuezen en el Xiru» (Vocabulario, s. v. *xiruno mi*) y *shiruwan* (汁椀 | しるわん), «escudilla de palo embarnizada en que se echa caldo» (Vocabulario, s. v. *xiruuan*). También se emplea la voz *shiru* en la definición de *cozzuque*, «xiru, y arroz en escudillas, es comida ligera hecha de priesa para algun huesped» (Vocabulario, s. v. *cozzuque*). A respecto de la voz *shiru*, en Fernández Mata (2015) no se analiza y en Knowlton (1959: 703) no se ofrece ningún testimonio en español, únicamente los portugueses citados por Dalgado (1919: s. v. *xiro*).

Otra voz japonesa que entra en la lengua española durante el siglo XVII es *miso* (味噌 | みそ). En el Vocabulario se define como «cierta confeccion de garuanços, arroz, y sal con que se adereça el Xiru de japon» (Vocabulario, s. v. *miso*). Sin embargo, en la crónica elaborada por Francisco de Santa Inés se describe como «una manera de pimienta»:

Díjoles el Emperador que partiesen luego y que les proveería de todo lo necesario para su sustento; para lo cual mandó á sus oficiales les diesen cada día cierta cantidad de arroz y de pescado y lo que quisiesen de aves, y una manera de pimienta que llaman *mizo*, que sirve de manteca y aceite para aderezar las yerbas o guisados que se comen en aquel reino (Santa Inés 1676, I, p. 611).

En Fernández Mata (2015) no se estudia esta voz. Knowlton (1959: 645) tampoco da en este caso ningún ejemplo de *miso* en lengua española, pero sí menciona un testimonio en lengua portuguesa citado en Dalgado (1919: s. v. *miso*). En relación a *miso*, el Vocabulario recoge la voz *zosui* (雑炊 | ぞすい), tratada en dos artículos: *misôzzu* 1, «cierto guisado como hecha de yeruas, arroz, miso, &c», y *misôzzu* 2, «canje hecho de arroz, yeruas, y otras misturas, &c.» (Vocabulario, s. v. *misôzzu*). De igual modo, se incluyen en esta obra las voces *fukusamiso* (袱紗味噌 | ふくさみそ), «miso desleydo» (Vocabulario, s. v. *fucusamiso*) y *nukamiso* (糠味噌 | ぬかみそ), «miso hecho de la cascara de arroz», de la que se añade, además, una nota sociolingüística⁸: «es palabra de mugeres» (Vocabulario, s. v. *satagin nucamiso*).

Además, el Vocabulario trata otras voces relacionadas con *miso*, como *tamari* (たまり), «vn licor muy sabroso que se quita del Miso, y sirue para adereçar la comida»

⁸ Las entradas del Vocabulario contienen información diafásica, diatópica y diastrática. Como apunta Cooper (1992: 5): «words are classed according to categories, such as poetic, literary, vulgar, women's or children's terms, and a distinction is made between the more elegant speech of Kyoto and that of Kyushu». De igual modo, en el Vocabulario se prioriza el japonés hablado: «as the Vocabulario is primarily concerned with spoken Japanese, it includes various words that are not to be found elsewhere in Japanese writings. But for this product of the Jesuit press, the existence of such terms would not be known today» (Cooper 1992: 6).

(Vocabulario, s. v. *tamari*) y, también, *sumashi* (澄まし|すまし), «miso purificado despues de desleydo en el agua, y tener hecho el pie, y borra» (Vocabulario, s. v. *sumaxi*), así como *kogori* (こごり), «vn cierto adereço como conserua de pescado elado que se haze en el inuierno cozido con miso» (Vocabulario, s. v. *cogori*).

6. MOCHI

La primera documentación de *mochi* en lengua portuguesa aportada en Dalgado (1919: s. v. *moche*) data de 1568. Knowlton (1959: 648) no ofrece ningún testimonio en español y Fernández Mata (2015: 249) lo excluye de su estudio por no hallar «información alguna»; sin embargo, *mochi* (餅|もち) es otra de las voces que se introduce en la lengua española antes de finalizar el siglo XVI. La voz aparece ya en una carta que escribe el jesuita Organtino en 1595:

Dieron estos tres su presente y embaxada a rey, y él los recibió sin les hazer más honra que darles a cada uno un *mochi*, que será como dos o tres bocados de pan y un poco de *cha*, y por un criado suyo mandó que les diesen el arroz necesario para comer sin hasta agora darles ni aver respuesta de la carta que truxeron de su governador por más que la han pedido⁹.

En el *Vocabulario* se contemplan varias voces relacionadas con *mochi*, especialmente de los diversos ingredientes de los que se puede hacer el bollo, como *awamochi* (粟餅|あわもち), *anmochi* (あん餅|あんもち), *azukimochi* (小豆餅|あずきもち), *kurikonomochi* (栗粉の餅|くりこのもち), *kusamochi* (草餅|くさもち), *kuzumochi* (くず餅|くずもち), *satōmochi* (砂糖餅|さとうもち) o *tochimochi* (栃餅|とちもち). También acerca de los mochis que se consumen en ocasiones especiales, como *kagami mochi* (鏡餅|かがみもち) que se prepara en el *shōgatsu*, Año Nuevo. Por otra parte, se indican no solo los vocablos que denominan las diferentes variedades de *mochi*, sino también los diferentes modos de cocinarlos, como *mushimochi* (蒸餅|むしもち) o *yakimochi* (焼き餅|やきもち):

Anmochi. Bollillos de arroz que tienen dentro granos molidos de chancaca, o sin ella. | **Auamochi.** Bollos hechos de paniço, o mijo. | **Azzuqimochi.** Ciertos bollillos hechos de arroz con frijoles molidos. | **Cagamino mochi.** Vnos bollos de arroz redondos muy grandes como Mos que hazen en el tiempo del Xōguachi. | **Curicono mochi.** Mochis con harina de castañas por encima. | **Cusamochi.** Ciertos mochis verdes que hazen con vna yerua. | **Cuzumochi.** Mochis hechos de harina de arroz de aquella Cazzura. | **Mochi.** Bollos redondos hechos de arroz. | **Muximochi.** Cierta genero de mochis cozidos con baho de agua caliente. | **Satōmochi.** Mochis hechos con chancaca, o açúcar dentro. | **Tochi mochi.** Vn genero de Mochis hechos de la fruta llamada Tochi. | **Unbin.** Cierta genero de Mochis, o bolluelos hechos de arroz. | **Yaqimochi.** Bollos de arroz assados. | **Yuqimochi.** Bollos de arroz blanco hechos comunmente en figura quadrada o triangular.

Además de *mochi*, en el *Vocabulario* se incluye el término marcado como uso femenino *kachin* (かちん): «Cachin. Mochi. Bollos de arroz. Es palabra de mugeres» (Vocabulario, s. v. *cachin*). Igualmente, la voz *mochi* se incluye en la definición de *zōni* (雑煮|ぞうに): «vna comida hecha con Mochis, y yerua que se da en el Xōguachi» (Vocabulario, s. v. *zōni*). Del mismo modo, la mermelada de alubias, *an* (餡|あん), se

⁹ Carta del padre Organtino al General de la Compañía, Kyoto, 11 de febrero de 1595, Archivum Romanum Societatis Iesu, Jap. Sin, 12, II, f. 244, texto transcrito por Reyes Manzano (2014: 154-155).

define en relación a *mochi* y a *manjū* (饅頭 | まんじゅう): «relleno de los Mochis, o Manijus» (Vocabulario, s. v. *an*).

7. SAKAZUKI

Los textos de mediados y finales del siglo XVI comparten algunos pasajes muy similares en los que se hace referencia al *sake* (酒 | さけ), pero sin adoptar todavía la voz japonesa:

Es gente templada en el comer, aunque en el beber son algun tanto largos: Y beben vino de arroz, porque no ay vino en estas partes (Cartas Padres 1565, p. 26).

El vino que beven es hecho de arroz y sale de color tinto y que aunque algunas vezes se enborrachan no es comun en todos espeçialmente entre los principales que es cosa mui bergonçossa si alguno se enborrachase y que tan bien hazen vino mui fuerte de çevada y trigo y que de las ubas aunque las comen no hazen vino dellas (Informaciones 1587, f. 3v).

No tienen otro vino, sino de arroz, a manera de cerueza, de que ellos gustan mucho, y se enborrachan muchas vezes (Leyva 1591, p. 6v).

En cambio, sí se emplea el término *sakazuki* (杯 | さかずき), ‘copa de sake’, transcrito como *sacaszuqui*, dado que se introduce en castellano a través de la traducción de textos portugueses. En particular, las traducciones de una carta del jesuita Luís Fróis escrita por petición de Gaspar Coelho a Alessandro Valignano en octubre de 1586 y de la traducción de la relación escrita por Luís Pinheiro:

Hecho esto mandó traer un *Sacaszuquis* (que es una cupa con vino) y despues de tomarlo el, le dio su mano al padre, y pidiole otros dos *Sacaszuquis*, tomando un poquito de vino cada uno de ellos, lo que le sobro hizo bolver a echar dentro de los basos, diziendo que era lo mismo que dar el *Sacazuqui* a cada uno en particular, por ser esta la costumbre de Iapon que todos beviessemos y asi fue corriendo por los padres y hermanos (Avisos 1589, p. 24r-24v).

Y porque es costumbre en el Iapon de los que estan para morir, o se apartan, y van lejos, darse por despedida el que llaman *Sacaszuqui* (que es cierta cortesía que hazen en señal de amor, con vna taça de vino precioso) mandola traer Arimandono, y empeçado por su muger Iusta, la fue dando a todos los demas, con vn animo tan entero, que parecia mas hombre que se despedia para tornar luego, que para yr a morir (Pinheiro 1617, p. 51).

En Dalgado (1919: s. v. *sacazuqui*), se aportan otras cuatro variantes gráficas usadas en lengua portuguesa: *sacôzuquy*, *sacomzuqui*, *sacuzuquêe* y *sacuzuqui*, pero ninguna se encuentra en el corpus estudiado. Knowlton (1959: 680) no cita ningún registro en español de *sakazuki* y da como primer testimonio de *sake* en español un texto de 1894 (Knowlton 1959: 681). Por otro lado, en Fernández Mata (2015: 575) se indica que el primer registro de *saki* contenido en el *CORDE* es de 1936, si bien se apunta que «la primera obra en inventariar este vocablo fue la de Rodríguez Navas, en 1918, con la forma *saké*» (Fernández Mata 2015: 580).

En el *Vocabulario* se recogen tanto *sake*, «vino» (Vocabulario. s. v. *sake*), como *sakazuki*, «taça o copo» (Vocabulario, s. v. *sacazzuqi*), así como numerosas voces relacionadas con estas, como *sakabishaku* (酒柄杓 | さかびしゃく), *sakabukuro*, (酒袋 | さかぶ

くろ), *sakabugyō* (酒奉行 | さかぶぎょう), *sakabune* (酒ぶね | さかぶね), *sakagame* (酒がめ | さかがめ), *sakagura* (酒蔵 | さかぐら) y *sakamasu* (酒升 | さかます):

Amazaqe. Mosto o vino dulce que aun hierue, y esta por perficionarse. | **Cogacu**, l. Cocacu. Vna tablilla quadrada sobre que ponen el Sacazzuqi. | **Concon.** Tatemaçuri, u. El dar muchas vezes el Sacazzuqi. | **Coxu.** Furui saqe. Vino viejo. | **Cusurizaqe.** Vino medicinal. | **Godoiri.** Vn genero de Sacazzuqi, de barro grande. | **Nerizaqe.** Cierta vino blanco de japon. | **Sacabixacu.** Vna manera de Coco, o vaso con su cabo para sacar vino. | **Sacabucuro.** Saco por donde se cuele el arroz que esta ya hecho vino. | **Sacabuguiō.** Copero, o el que tiene cuydado del vino. | **Sacabune.** Tina en que se esprime el arroz de que se haze vino. | **Sacagame.** Jarra que sirue de vino. | **Sacagome.** Arroz de que se haze vino. | **Sacague.** Muestras de auer beuido vino. | **Sacagura.** Bodega de vino. | **Sacamasu.** Medida de palo con que se mide el vino. | **Sacazzuqi ron.** Porfia que ay a las vezes sobre a quien toca tomar primero el sacazzuqi. | **Saqenomi.** Beuedor de vino. | **Saqeno yoi.** Borracho. | **Sumizaqe.** Vino de japon claro y colado. | **Tanriō.** Amazaqe. Vino dulce. | **Uomoidori.** El tomar de la mano el Sacazzuqi a otro para que le dexa beuer en algun brindis desordenado, o combite. Vt. Uomoizaxi vomoidoriuo xite. Dar el Sacazzuqi a quien le parece, y tomandolo a su gusto de qualquiera. | **Uomoizaxi.** El embiar a alguno el Sacazzuqi a alguna persona que quiere bien. Vt. Sacazziquio vomoizaxini suru. Embiar el Sacazzuqi a los amigos. | **Xeco.** Sacazzuqi puesto en el medio de muchos para que cada vno beua como pudiere, y no este esperando mucho tiempo que le venga su vez. ¶ Xecouo iruru. Dar este Sacazzuqi desta manera sin orden. | **Xeixu.** i. Sumizaqe. Vino claro y puro. | **Xinju.** l. Xinxu. Ataraxij saqe. Vino nuevo. | **Xinpai.** Camino sacazzuqi. Copa, o taça de vino del Cami, o que se beue delante del Cami. ¶ Item, Copa, o taça nueva por donde ninguno beuio. | **Yaxu.** Yoruno saqe. Vino que se beue de noche començando el dueño de casa por que vean no tiene ponçoña, &c.

Por otra parte, también se registran en el *Vocabulario* diferentes variedades de *sake*, como *amazake* (甘酒 | あまざけ), *nerizake* (練酒 | ねりざけ) o *sumizake* (墨酒 | すみざけ), término del que también se aporta el sinónimo *seishu* (清酒 | せいしゅ). Igualmente, se incorporan entradas referentes a los efectos del *sake*, como *sakage* (酒気 | さかげ), *sakenomi* (酒飲み | さけのみ) y *sakenoyoi* (酒の酔い | さけのよい).

8. SHŌCHŪ

La voz japonesa *shōchū* (焼酎 | しょうちゅう), aguardiente destilado de trigo, arroz, otros cereales o tubérculos, también se introduce en esta época en la lengua española. Así lo atestigua la historia eclesiástica comenzada por Jacinto Orfanel y continuada por Diego Collado, donde *shōchū* se transcribe *xóchò*:

A veinte y seis de Mayo, Martes en la noche prendieron en vna calle de Nangasaqui a Matias, criado del Padre Mateo de Cueros, Prouincial de la Compañia, que lleuaua en la mano colgando vn paño, y dentro vn jubon, pañuelos, y otro ropa menuda del dicho Padre para hazer lauar, asieron del, porque ya le conocian por su criado, y no queriendo descubrir cuya era aquella ropa, ni donde estaua el Padre, le dieron tormento, y no pudiendo sacar nada del, le atormentaron con vino fuerte de Iapon, (que llaman *Xóchò*) caliente, y murio en el tormento (Orfanel 1633, p. 107v).

Este es el único caso de uso de *shōchū* que se documenta en el corpus. En Knowlton (1959) y Fernández Mata (2015) no se recopila información acerca de esta voz. En Dalgado (1919: s. v. *sanchu*) se trata bajo la forma gráfica *sanchu*, mientras que los testimonios portugueses citados, el más temprano de 1902, registran otras variantes como *sam-shu* o *sieu-cheu*: «aguardiente de arroz muito forte, fabricada na China. Do chin. sán-

sháu, “três vezes queimado”». En el *Vocabulario* se transcribe como *xōchŭ*, indicando así el alargamiento de las dos vocales, y se define como: «vino que se haze a el fuego como el de nipa, &c.». Se incorpora también en el texto de la entrada la denominación del alambique de *shōchū*: «Xōchŭ goxioi. Alambique de hazer este vino» (*Vocabulario*, s. v. *xōchŭ*).

9. CONCLUSIONES

A partir de un corpus muy pequeño, apenas una veintena de textos, se han obtenido nuevos datos acerca del vocabulario gastronómico japonés que formó parte de la vida cotidiana de los misioneros durante los siglos XVI y XVII y que hoy sigue vivo en la lengua española. El conjunto ilustrativo de las voces tratadas, *bentō*, *cha* y *chanoyu*, *kaki*, *meshi*, *miso*, *mochi*, *sakazuki*, *shiru* y *shōchū*, demuestra que la documentación y el estudio de japonismos en la lengua española no puede limitarse, como sucede con frecuencia, a las últimas décadas, sino que debe remontarse siglos atrás.

Por el gran número de fuentes de carácter histórico, religioso o civil de este período que todavía no han sido revisadas y que podrían arrojar nueva información, la fecha de las primeras documentaciones aquí presentadas no debe considerarse establecida con carácter definitivo. Comparando estas documentaciones con las propuestas en Knowlton (1959) para las voces *chanoyu* y *kaki* y en Fernández Mata (2015) para las voces *kaki* y *sake*, dado que el resto de voces no se tratan en sus estudios, la documentación ofrecida en el presente artículo se adelanta casi trescientos años.

Además de los textos en los que se incorporan estas voces, es el *Vocabulario de Japón* la obra que ofrece información más exhaustiva acerca de su uso. El *Vocabulario*, elaborado con rigor, refleja con exactitud no solo el estado de estas piezas léxicas en un momento dado de la historia, sino que también proporciona notas sociolingüísticas y culturales de enorme valor.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Fuentes primarias

- [Avisos 1589] Avisos de la China y Iapon, del fin del año de 1587. Recebidos en Octubre de 88. sacados de las cartas de los padres de la Compañia de Iesus que andan en aquellas partes (1589). Madrid: Viuda de Alonso Gómez.
- [Balsalobre 1628] Alonso de Balsalobre (1628): *Cien pvntos exemplares de la vida, milagros y martyrio de los gloriosos y bienaventurados Padres Fr. Pedro Baptista Comissario, fray Martin de la Ascenssion, fray Francisco Blanco, fray Felipe de Iesus, fray Francisco de la Parrilla, y fray Gonçalo Garcia, Religiosos de la Orden de nuestro P. S. Francisco: y de sus diez y siete Compañeros Hermanos Terceros Iapones interpretes, y doxicues, Protomartyres del Iapon, y los primeros que regaron aquel Reyno con su sangre, plantando en el la fe de Iesu Christo, a costa de sus vidas milagrosas por la predicacion del Euangelio*. Barcelona: Sebastián Matevad y Jaime Matevad.
- [Cartas Padres 1565] *Copia de las cartas que los Padres y hermanos de la Compañia de IESVS que andan en el Iapon escriuieron a los de la misma Compañia de la India, y Europa, desde el año de M. D. XLVIII. que començaron, hasta el passado de LXIII. Trasladas de Portugues en Castellano* (1565). Coimbra: João de Barreira y João Alvares.
- [Cartas Padres 1575] *Cartas qve los padres y hermanos de la Compañia de Iesus, que andan en los Reynos de Iapon escriuieron a los de la misma Compañia, desde el año de mil y quinientos y quarenta y nueue, hasta el de mil y quinientos y setenta y vno. En las qvales se da noticia de las varias costumbres y Idolatrias de aquella Gentilidad: y se cuenta el principio y successo y bondad de los Christianos de aquellas partes* (1575). Alcalá: Juan Íñiguez de Lequerica.

- [Cobo 1593] *Testimonio sobre embajador de Japón*, Faranda y Juan Cobo (1593). Archivo General de Indias, Filipinas, leg. 6, R. 7, N. 107.
- [Guzmán 1601] Luis de Guzmán (1601): *Historia de las misiones que han hecho los religiosos de la Compañía de Jesús, para predicar el Sancto Euangelio en la India Oriental, y en los Reynos de la China y Japon*. Alcalá: Viuda de Juan Gracián, vol. 1.
- [Informaciones 1587] *Informaciones sobre Japón* (1587). Archivo Histórico Nacional, Documentos de Indias, Diversos-Colecciones, leg. 26, N. 9.
- [Leyva 1591] Buxeda de Leyva (1591): *Historia del reyno de Iapon y descripcion de aquella tierra, y de algunas costumbres, cerimonias, y regimiento de aquel Reyno: Con la relacion de la venida de los embaxadores del Iapon a Roma, para dar la obediencia al Summo Pontifice, y todos los recebimientos que los Principes Christianos les hizieron por donde passaron, y de las cartas y presentes que dieron a su Magestad el Rey nuestro señor, y a los de mas Principes. Con la muerte de Gregorio X[falta]I. y election de Sixto V. y las cartas que dio a su Sanctidad para los Reyes de aquel Reyno; hasta la partida de Lisboa, y mas seys cartas de la China y del Iapon, y de la llegada de los señores Japones a Goa*. Zaragoza: Pedro Puig.
- [Orfanel 1633] Jacinto Orfanel (1633): *Historia Ecclesiastica de los svcessos de la Christiandad de Iapon, desde el año de 1602. que entro en la Orden de Predicadores hasta el de 1620. Compvesta por el Padre Fray Iacinto Orfanel, de la misma Orden, y Ministro antiguo del Santo Euangelio en aquel Reyno. Y añadida hasta el fin del año de 1622 por el Padre Fray Diego Collado, Vicario Prouincial de la dicha Orden en el dicho Reyno*. Madrid: Viuda de Alonso Martín.
- [Persecución 1591] *Relacion de vna gravissima persecucion, que vn tyrano de los Reynos de Iapon, llamado Cambucodono, ha leuantado contra los Christianos, en los años de 88. y de 89. Y de las maravillas que nuestro Señor ha obrado por medio della. Escrita por los padres de la Compañía de IESVS que residen en el Iapon* (1591). Madrid: Pedro Madrigal.
- [Pinheiro 1617] Luís Pinheiro (1617): *Relacion del svcesso que tvvo nvestra Santa fe en los reynos del Iapon, desde el año de seyscientos y doze hasta el de seyscientos y quinze, Imperando Cubosama*. Madrid: Viuda de Alonso Martín de Balboa, lib. 1.
- [Ribadeneyra 1601] Marcelo de Ribadeneyra (1601): *Historia de las islas del Archipielago, y reynos de la Gran China, Tartaria, Cvchinchina, Malaca, Sian, Camboxa y Iappon, Y de lo sucedido en ellos a los Religiosos Descalços, de la Orden del Seraphico Padre San Francisco, de la Prouincia de San Gregorio de las Philipinas*. Barcelona: Gabriel Graells y Giraldo Dótil.
- [San Antonio 1729] Juan de San Antonio (1729): *Chronica de la Santa Provincia de San Pablo de la mas estrecha regular Observancia de Nuestro Seraphico Padre San Francisco*. Madrid: Viuda de Juan García Infanzón, t. 2.
- [San Francisco 1625] Diego de San Francisco (1625): *Relacion verdadera, y breve de la persecucion, y Martirios que padecieron por la confession de nuestra Santa Fee Catholica en Iapon, quinze Religiosos de la Prouincia de S. Gregorio, de los Descalços del Orden de nuestro Seraphico P. S. Francisco de las Islas Philipinas. Adonde tambien se trata de otros muchos Martires Religiosos de otras Religiones, y seculares de diferentes estados. Todos los quales padecieron en Iapon desde el año de 1613. hasta el de 1624*. Manila: Tomás Pimpín.
- [San Román 1603] Antonio de San Román de Rivadeneyra (1603): *Historia general de la Yndia Oriental. Los Descubrimientos, y Conquistas que han hecho las Armas de Portugal, en el Brasil, y en otras partes de Africa, y de la Asia; y de la Dilatacion del Santo Euanglio por aquellas grandes Prouincias, desde sus principios hasta el Año de 1557*. Valladolid: Luis Sánchez, lib. 4.
- [Santa Inés 1676] Francisco de Santa Inés (1892 [1676]): *Crónica de la provincia de San Gregorio Magno de religiosos descalzos de N. S. P. San Francisco en las Islas Filipinas, China, Japon, etc*. Manila: Tipo-Litografía de Chofre y Comp.
- [Sicardo 1698] José Sicardo (1698): *Christiandad del Japon y dilatada persecucion que padecio. Memorias sacras de los martyres de las ilvstres Religiones de Santo Domingo, San Francisco, Compañía de Jesús; y crecido numero de Seglares: Y con especialidad, de los Religiosos del Orden de N. P. S. Agustin*. Madrid: Francisco Sanz, lib. 1.
- [Vocabulario] *Vocabvlario de Iapon declarado primero en portvgves por los padres de la Compañía de IESVS de aquel reyno, y agora en Castellano en el Colegio de Santo Thomas de Manila* (1630). Manila: Tomás Pimpín y Jacinto Magaurive.

Fuentes secundarias

- COOPER, Michael (2005 [1992]): «The First Meeting between Japan and the West», en Peter Milward (ed.): *The Mutual Encounter of East and West, 1492-1992*. Tokyo: The Renaissance Institute - Sophia University, 3-13.
- DALGADO, Sebastião Rodolfo (1919): *Glossário luso-asiático*. Coimbra: Imprensa da Universidade.
- FERNÁNDEZ MATA, Rafael (2015): *Los japonesismos de la lengua española: historia y transcripción*. Tesis doctoral. Universidad Pablo de Olavide [en línea]: <<https://rio.upo.es/xmlui/handle/10433/3716>> [Consulta: junio 2017].
- GONÇALVES VIANA, Aniceto dos Reis (1906): *Apostilas aos dicionários portugueses*. Lisboa: Livraria Clássica.
- JACINTO GARCÍA, Eduardo José (2004): «Historia de la lexicografía bilingüe español-japonés: un lazo entre Oriente y Occidente», en Toshiaki Arimoto (ed.): *Japón y el mundo hispánico: enlaces culturales, literarios y lingüísticos: Actas del Coloquio Internacional de la Asociación Europea de Profesores de Español, Nagoya, del 28 de marzo al 1 de abril de 2004*. Nagoya: AEPE, 78-91.
- KNOWLTON, Edgar Colby (1959): *Words of Chinese, Japanese, and Korean origin in the Romance languages*. Tesis doctoral. Universidad de Stanford: University Microfilms International.
- MARINO, Giuseppe (2015): «Las *Lembranças para Japón*: otro escrito inédito del jesuita Gil de la Mata». *Acta Literaria*, 51, 135-159.
- REYES MANZANO, Ainhoa (2014): *La Cruz y la Catana: relaciones entre España y Japón (Siglos XVI-XVII)*. Tesis doctoral. Universidad de La Rioja: Servicio de Publicaciones.

RECIBIDO: 31/01/2017
ACEPTADO: 23/05/2017