

Lo astringente, ¿«discreta belleza»?

Cuando traduces, hay palabras con las que te tropiezas a menudo. Esas palabras varían según la combinación de lenguas. Los problemas suelen comenzar cuando ciertas palabras, ciertas cosas, que se encuentran con frecuencia en la lengua de origen, no existen en la lengua de llegada. Cuando traduces del japonés al francés, por ejemplo, te puede molestar a veces el *tanuki*, un animal tan popular como el zorro en el imaginario japonés y protagonista de los cuentos tradicionales: el susodicho animal tiene la mala suerte de ser desconocido en francés: «Hola, ¿cómo me traduces?». Hojeo entonces el diccionario de forma compulsiva y, al final, solo encuentro «especie de tejón japonés»...

Al hilo de este tipo de experiencias —un conjunto bastante trivial para quien trabaja con dos lenguas y que se suele resolver eligiendo el mal menor—, llevaba tiempo intrigada por una palabra, o más bien una noción alojada en un rincón de mi cabeza: se trata del adjetivo *shibui*, que el diccionario traduce como *astringente*.

Dirás que es una palabra que no se encuentra uno todos los días, y que es inútil agobiarse por culpa de un término técnico. Pues no. Porque en japonés ese adjetivo y el nombre que le corresponde se usan con mucha más frecuencia que su equivalente francés, y ello debido, precisamente, a su extensión semántica. Si comparamos su definición en ambas lenguas, la diferencia salta a la vista.

En francés (según *Le Grand Robert*):

ASTRINGENTE. I. *Adj.* Med. Que ejerce sobre los tejidos vivos un estrechamiento, una especie de crispación más o menos sensible. Remedio astringente. Astrictivo (antiguo), hemostático, estíptico. Por extensión (hablando del gusto, del olor, de una planta, de una sustancia), sabor áspero y astringente.

Acerbo, áspero, austero. Aspereza. Metafóricamente, fig., una palabra astringente: «Pequeños besos astringentes» (Verlaine).

2. *Nombre*. Un astringente. Sustancia cuya propiedad es estrechar los tejidos. Los repercusivos son generalmente astringentes. Principales astringentes: alumbre, bistorta, butea, cato. 1537: astringente, del latín *astringens*, participio presente de *astringere*, «estrechar», de *ad* y *stringere*, «estrechar». «Después, el mismo día, una poción anodina y astringente para dar reposo al señor, treinta reales», Molière, *El enfermo imaginario*, I, I.

En japonés (traducido de un diccionario japonés):

SHIBUI (adj.). 1. (De un sabor) Que paraliza la lengua, como cuando se muerde un caqui áspero. 2. (De una voz) Que no es lisa. 3. Que no quiere gastar. Avaro. 4. Poco vistoso. De apariencia discreta y tranquila. De matiz profundo y sereno. De una belleza discreta. 5. Que se enfurruña. 6. (De un objeto) Que no funciona bien.

SHIBUMI (n.). 1. Sabor astringente. Su grado de astringencia. 2. Se dice de una estética refinada y profunda (ant. brillante). Atmósfera discreta y distinguida. Se utiliza para designar la apariencia de los individuos, los colores, los motivos, la literatura y el arte.

O, incluso, entre sus derivados:

SHIBUKUCHI (n.). Queja. Habladuría.

SHIBURO (v.). (De un objeto) No funcionar correctamente. Estar paralizado. Mostrarse dubitativo.

SHIBUSHIBU (adjetivo verbal). A regañadientes. (adv.) Por obligación. De una belleza discreta.

SHIBUGONOMI (n.). Gusto en la indumentaria que privilegia la distinción y la discreción, contrario a lo llamativo.

TESHIBUI (adj.). Temible. Despiadado.

Francés y japonés comparten, desde luego, la misma definición respecto a su sentido literal, el sabor astringente. En cuanto a las connotaciones asociadas al término japonés, la extensión de las acepciones negativas vinculadas a la imagen de la herrumbre, como la 6 de *shibui*, también puede ser comprensi-

ble para un francés. Lo que le resultará extraño, en cambio, y que nos ocupará específicamente en este libro, es la acepción positiva, como el sentido 4 de *shibui*, el 2 de *shibumi* o el término *shibugonomi*. Seguramente te preguntarás cómo es que lo astringente ha llegado a designar una «belleza discreta» y en qué puede consistir esa estética astringente, que privilegia por encima de cualquier otra cualidad la discreción y la distinción.

Podemos plantear esta cuestión en sentido inverso. A decir verdad, la acepción positiva de *shibui* es tan evidente para los japoneses que no pueden concebir que esta representación de la astringencia no tenga un equivalente en una lengua extranjera. ¿Por qué en Francia es tan poco conocido el sabor astringente? ¿Y por qué no se han asociado a este adjetivo connotaciones variadas como a tantos otros adjetivos vinculados al gusto (dulce, salado, amargo, picante)?

Para resolver este enigma debemos emprender una auténtica investigación que nos llevará al ámbito de la literatura, de la historia y de la cocina. ¿Consiguiré al final traducir *shibui* de forma satisfactoria?