

Elementos léxicos y botánicos
de la cornucopia tropical en
Espejo de paciencia de Silvestre de Balboa
*Lexical and Botanical Elements of the Tropical
Cornucopia in Silvestre de Balboa's
Espejo de paciencia*

RECIBIDO: 11 DE ENERO DE 2018
ACEPTADO: 27 DE ABRIL DE 2018

RAÚL MARRERO-FENTE

Department of Spanish and Portuguese
University of Minnesota
Minneapolis, MN 55416. EE.UU.
rmarrero@umn.edu
Orcid ID 0000-0003-4703-9423

Resumen: En este artículo analizo los elementos léxicos y botánicos del catálogo de plantas, flores y vegetales del poema *Espejo de paciencia* de Silvestre de Balboa. La descripción de la flora sigue una tradición modélica que busca renovar la descripción del paisaje ideal proveniente del género de la égloga bucólica clásica, transformada por la égloga renacentista. Entre los cambios más significativos aparecen el uso de léxicos indígenas y las descripciones acumulativas, las cuales, por su reiteración, buscan insistir en la abundancia y riqueza de la naturaleza cubana.

Palabras clave: *Espejo de paciencia*. Silvestre de Balboa. Poesía épica. Naturaleza cubana. Flores. Frutas. Plantas.

Abstract: This article examines the lexical and botanical elements of the catalog of plants, flowers and vegetables of *Espejo de paciencia* by Silvestre de Balboa. The description of the flora follows a model tradition that seeks to renew the description of the ideal landscape from the genre of classical bucolic eclogue, transformed by the Renaissance eclogue. Among the most significant changes appear the use of indigenous lexicons and cumulative descriptions, which by their reiteration, seek to insist on the abundance and richness of Cuban nature.

Keywords: *Espejo de paciencia*. Silvestre de Balboa. Epic Poetry. Cuban Nature. Flowers. Fruits. Plants.

Espejo de paciencia, de Silvestre de Balboa (Gran Canaria 1563-Cuba 1649?), es un poema escrito en 1608 para conmemorar el secuestro y liberación del obispo de Cuba fray Juan de las Cabezas Altamirano ocurrido el 29 de abril de 1604 en las cercanías de la villa de Bayamo en Cuba. El poema tiene dos cantos. En el primero, se narra el secuestro y cautiverio del obispo Cabezas por piratas franceses. El segundo canto relata el combate entre los criollos y los piratas franceses, que finaliza con la victoria de los criollos. La sección final del canto primero describe la escena de la cornucopia tropical al obispo Cabezas (Marrero-Fente 11-22). Balboa muestra un nuevo repertorio a partir del motivo de la cornucopia incorporando un elenco de especies vegetales, cada una de ellas relacionada con características sensoriales (color, olor, sabor, tacto), reactualizando el tópico clásico. Estamos en presencia de un catálogo arbóreo endémico de América. La novedad en este caso es que se trata de frutas, plantas y flores americanas, incorporadas en forma de catálogo o muestrario de la riqueza del lugar: guanábanas, gegiras, caimitos, navaco, mehí, tabaco, mameyes, piñas, tunas, aguacates, plátanos, mamones, tomates, siguapas, macaguas, pitajayas, virijí y jaguas. La naturaleza americana irrumpe en el poema, por medio del recurso de la cornucopia tropical. Este motivo fue modificado por Balboa a partir de la experiencia de su vida en Cuba. A continuación, voy a analizar las plantas que componen la cornucopia tropical del poema de Balboa:

Sálenlo a recibir con regocijo
de aquellos montes por allí cercanos,
todos los semicapros del cortijo,
los sátiros, los faunos y silvanos.

Unos le llaman padre, y otros hijo;
y alegres, de rodillas, con sus manos
le ofrecen frutas con graciosos ritos,
guanábanas, gegiras y caimitos.

Vinieron de los pastos las napeas,
y al hombro trae cada una un pisitaco,
y entre cada tres de ellas dos bateas
de flores olorosas de navaco.

De los prados que acercan las aldeas
vienen cargadas de mehí y tabaco,
mameyes, piñas, tunas y aguacates,
plátanos y mamones y tomates.

Bajaron de los árboles en naguas
 las bellas amadríades hermosas,
 con frutas de siguapas y macaguas
 y muchas pitajayas olorosas.
 De virijí cargadas y de jaguas
 salieron de los bosques cuatro diosas,
 dríades de valor y fundamento,
 que dieron al Pastor grande contento. (Balboa 110-11)

El primer ingrediente de la cornucopia tropical de Balboa es la guanábana, una fruta cuyo nombre proviene de la voz taína *wanaban*, documentada desde 1510 por Pedro Mártir de Anglería (Moreno de Alba 18). Las guanábanas eran usadas por los indígenas, que aprovechaban sus diversas propiedades medicinales como refrescante, antidisentérico, antiinflamatorio y repelente (Blanco 166). Manuel Alvar señala que Las Casas en la *Apologética* “dio la exacta pronunciación de la palabra y una buena definición del fruto” (213). La primera descripción de este árbol aparece en el *Sumario de la natural historia de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo:

El guanábano es un árbol muy grande y hermoso en la vista y alto y las ramas dél derechas y la hoja dél de larga y ancha fación y fresca verdor; y hace unas piñas o fruta que lo parecen tan grandes como melones, pero prolongadas, y por encima tiene unas labores sotiles que parece que señalan escamas, pero no lo son ni se abren; antes, cerrada en torno, está toda cubierta de una corteza del gordor de cáscara de melón o algo menos y de dentro está llena de una pasta como manjar blanco, salvo que aunque es tan espesa es aguanosa y de lindo sabor templado, con un agro suave y apacible; y entre aquella carnosidad tiene unas pepitas mayores que las de la cañafístola y de aquella color y cuasi tan duras. (269-70)

Esteban Pichardo (299) ofrece otros detalles sobre esta fruta: “Árbol no elevado, bastante común, de la familia de los Anones, [...] hojas lanzeoladas lustrosas, color verde-oscuro por encima, pálido por debajo, de cuatro a cinco pulgadas de longitud, diaforéticas; flor grande, blanca amarillosa”. La clasificación científica de esta planta es *Annona muricata* L. (Hermano León II, 172). Agrega Juan Tomás Roig (I, 450) que en Cuba existen varias especies, la amarilla, de loma o cimarrona y sin mota, solamente se distinguen de la guanábana común por sus hojas más grandes, fruto más pequeño y de otro color y espinillas carnosas en la superficie.

Otra planta incluida por Balboa es la “gegira”, un barbarismo por jijira, voz indígena que designa una especie de cacto endémica de Cuba. Posiblemente Balboa se refiere a la flor de esta planta. La literatura científica sobre la flora cubana emplea indistintamente el mismo nombre científico para referirse a la jijira y a la pitahaya. En el testimonio de Pichardo aparece como: “Especie de cacto cilíndrico, estriado con diez o doce lomos, muy espinoso; flor blanca como la Pitajaya, inodora” (357). El Hermano León (III, 376) clasifica esta planta dentro de la especie “*Harissia Fernowii Britton*, endémica de Cuba, y destaca el tamaño de sus flores de hasta 20 cm”; también recoge otras variedades como el “*Pilocereus Brookianus* (Britton & Rose) de flores purpúreas” (III, 378). Por su parte Roig insiste en la variedad de sinónimos: “El nombre de jijira lo aplican a varias Cactáceas columnares o cirios, propios de las costas altas pedregosas [...] en Oriente” (I, 546).

Balboa prosigue con el catálogo de frutas refiriéndose al caimito, vocablo taíno que designa una fruta documentada desde Oviedo y Las Casas (Alvar 152). Curiosamente, la fecha de la cosecha de los frutos de caimito es entre los meses de marzo y abril, coincidiendo con la época en que ocurren los eventos en el poema de Balboa. Según el testimonio de Gonzalo Fernández de Oviedo en la *Historia general y natural de las Indias*:

Caimito es un árbol el más conocido en el mundo para quien una vez le hobiese visto; porque, sus hojas tiene cuasi redondas, e de la una parte están verdes e de la otra son de una color que parece que están secas o como chamuscadas; e así, aunque esté entre mucha espesura de árboles, se conoce y es muy diferenciado entre todos ellos. Echa una fruta morada, prologada, e tamaña como el trecho que hay, en un dedo, de coyuntura a coyuntura; pero no tan gruesa como el dedo [...]. De dentro es blanca como leche e zumosa; e cuando se come es aquello de dentro [...] más espesa que leche y pegajosa [...]. Fructa es sana y de buena digestión. (*Historia...* capítulo III. CORDE)

Esteban Pichardo ofrece otros detalles adicionales sobre el caimito:

Árbol silvestre, de todo terreno [...] de más de treinta (pies); corteza rojiza, madera tierna y blanca, hojas alternas, ovales, algo puntadas, lisas, verde por encima, amarillo-castañas por debajo [...]; flores chicas, blancuzcas: su agradable fruta del mismo nombre, y tamaño de una naranja, es por lo común perfectamente redonda, tersa y lustrosa su cáscara, blanda correosa y astringente; la pulpa azucarada mucilajinosa, refrigerante,

blanca o rosada según la variedad, en cuyo primer caso la cáscara es verde y en el segundo morada [...] *Chrysophillum Cainito*. (123)

El Hermano León describe el caimito como “fruto amarillo, verde o morado, grande, de más de 3-10 cm”; y también habla de “dos variedades: una de cáscara verde y pulpa blanca, otra de cáscara y pulpa moradas” (IV, 135). Por su parte, Juan Tomás Roig aclara que el blanco es variedad “más apreciada y fina que la morada” (206). No sabemos a qué variedad se refiere Balboa.

El siguiente componente de la cornucopia tropical es el nabaco, que en el poema aparece con la ortografía navaco. Balboa posiblemente se refiere a las flores blancas olorosas de esta planta. De acuerdo con la descripción de Esteban Pichardo:

Voz indígena –Arbusto silvestre, no muy abundante, que ramifica bastante: tallos derechos que salen de un fuste común; hoja color verde oscuro encima y por debajo más claro, lisas: de su inserción brota el pie que lleva el ramillete de flores blancas a modo de campanillas hendidas en sus bordes por cinco partes, calizas y de olor gratísimo, en primavera: las subroga un fruto pequeño esférico de color variable [...] Otros le llaman Café cimarrón (*Faramea vaginata*, Gris) y Cafetillo o jujano (*Faramea odoratissima*, DC). (439)

Alfredo Zayas (394) ofrece mayores detalles: “flores blancas en forma de campanillas, y en ramilletes, y semillas que tostadas se tienen por sucedáneas del café. La fragancia de sus flores es notable [...] vulgarmente se conoce esta planta «por Café cimarrón»”. Por su parte, el Hermano León clasifica el nabaco como “*Ochna nítida*” (III, 296); mientras que Juan Tomás Roig asigna otra afiliación científica: “Esta especie es el *Faramea occidentalis* (Sw.), A. Rich., arbusto silvestre de las Rubiáceas, bastante común [...] Es más conocido por café cimarrón y cafetillo” (II, 686).

El quinto ingrediente del catálogo de Balboa es el maíz, una planta gramínea. Según Manuel Alvar es voz proveniente del taíno dominicano (247). Aparece mencionado desde el diario del primer viaje de Colón el 16 de octubre de 1492, en el pasaje de la descripción de Cuba: “Ella es isla verde y llana, y fertilísima, y no pongo duda que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas” (36). También en el diario del tercer viaje: “Maíz, que es una simiente que haze una espiga como una maçorca, de que llevé yo allá, y hay ya mucho en Castilla” (210). Gonzalo Fernández de Oviedo ofrece una descripción de la planta en el *Sumario* (87). Alfredo Zayas: “Respecto a Cuba el P. Las

Casas dice: «La tierra [...] toda la hallaban llena de labranzas [...] y del grano que llaman los indios maíz, que ellos llamaban panizo, hallaban mucha cantidad» (359). El Hermano León, ofrece la clasificación científica: “*Z. Mays L.*”, y señala su procedencia de México (I, 183). También Juan Tomás Roig alude al cultivo del maíz por los aborígenes cubanos (II, 608). Por los testimonios citados, el maíz era un alimento muy conocido en la época en que Balboa redacta su poema.

Otro componente de la cornucopia de Balboa es el tabaco. La primera mención a esta planta aparece en el diario del primer viaje de Colón, el 6 de noviembre de 1492, durante el reconocimiento de la costa de Cuba: “Hallaron los dos cristianos por el camino mucha gente que atravesaba a sus pueblos, mugeres y hombres con un tizón en la mano y yervas para tomar sus sahumerios que acostumbraban” (53). Según Pardo Tomás y López Terrada,

el género *Nicotiana* de las solanáceas comprende unas sesenta especies distintas, originarias de las zonas adyacentes al pie de la cordillera de los Andes y que se hallaban difundidas ya en época prehispánica por todo el continente Sur, Central y por las Antillas. Aunque *N. tabacum* es la prototípica, había otras especies importantes entre las que cabe destacar *N. rustica* L. A partir de los datos suministrados por las fuentes, no pueden identificarse las especies concretas a las que se refieren. (317)

Tampoco es posible identificar la especie que Balboa menciona en su poema. Alfredo Zayas ofrece detalles del tabaco en la cultura aborigen de Cuba: “Los indios cultivaron la planta llamada hoy tabaco, pero le dieron el nombre de Cojiba o Cojiba, que los autores solían escribir Cohoba y Cohiba, debido a la aspiración de la H” (433). El Hermano León menciona la clasificación científica: “*Nicotiana tabacum* L.”; y hace la descripción técnica: “Hierba robusta de 1-3 m, anual o de vida limitada; [...] Espontánea después del cultivo; oriunda de Sur América, extensamente cultivada en el mundo entero. Planta apreciada por el aroma de sus hojas, siendo el tabaco cubano el mejor del mundo” (IV, 374). Pero Juan Tomás Roig pone en duda el carácter endémico del tabaco: “Planta nativa de Sur América, de la familia de las Solanáceas. Cuando el descubrimiento de América los indios cubanos cultivaban esta planta a la que llamaban cohibá, y aunque por este hecho parece que el tabaco es indígena de Cuba también lo cierto es que no se le encuentra espontáneo en ninguna parte del país” (II, 871).

La siguiente fruta del catálogo de Balboa es el mamey. El cronista Gonzalo Fernández de Oviedo trae la primera información sobre esta fruta en el

Sumario: “Hace una graciosa y excelente fruta y de muy suave sabor [...] y sabe a melocotones y duraznos, o mejor, y huele muy bien” (267). También Las Casas recogió el testimonio de los indígenas sobre el mamey: “La fruta que los indios llamaban mameyes; esta fruta es en olor y sabor fruta de reyes”. Reflejando la popularidad de esta fruta en Cuba, Esteban Pichardo hace una extensa descripción del mamey:

N.s. m. Voz ind. Hay dos especies: el Mamey Amarillo, que en el departamento occidental se llama Mamey de Santo Domingo, y otra el Mamey Colorado que en la Vuelta arriba se denomina Mamey-Sapote o Sapote-mamey. El primero es un árbol regular, hermoso que resiste al sol y al agua, conteniendo goma-resina, que, extraída, se compacta: la madera, color rojo subido, es dura sirve para carretas, duelas, horcones, etc.; las hojas son oblongo-elípticas, obtusas, atenuadas abajo, lustrosas y coriáceas; sus flores odoríferas [...] el fruto de su nombre que cae en agosto; tiene la figura casi redonda y llega al tamaño de la cabeza humana; cúbrele una membrana correosa, que se desprende con facilidad en su madurez y una telilla blancuzca adherida a la pulpa amarilla aromática, sabrosa agridulce [...] unida a uno, dos, tres huesos o semillas grandes (*Mammea Americana*). El Mamey Colorado es árbol muy grande, de figura cónica, cuya madera sirve para timones de carruajes, etc. Las flores se presentan en las ramas inmediatamente después de la caída de las hojas en enero, que se reproducen en marzo cuando la inflorescencia ha terminado: el fruto de medio pie (poco mas o menos) de largo, es de figura aovada, cáscara muy áspera a manera de Lebisa: pulpa de color rojo, dulce, muy suave, y en el centro una o dos semillas casi de la misma configuración, aunque apuntada por ambos extremos, larga de dos a tres pulgadas que parece concha de Carey, lisa, lustrosa y quebradiza, la cual encierra una almendra lechosa, su olor agradable y penetrante como la almendra amarga (*Lucuma mammosa*, Gaertn.). (401-02)

También el Hermano León describe el mamey y menciona los usos medicinales de esta fruta: “*Pouteria mammosa* (L.) [...] Mamey Colorado, Sapote [...] El fruto alcanza gran tamaño y es muy apreciado por su mesocarpio rojo, dulce, aromático. La semilla contiene un aceite reputado medicinal en la caída del pelo, contra la colitis, y afecciones cardíacas. Se dice que la savia tiene propiedades vomitivas y antihelmínticas, y que las semillas son diuréticas” (IV, 132-

33). A su vez Juan Tomás Roig habla de dos especies de mamey, la primera denominada mamey colorado:

Árbol frutal de la familia de las Sapotáceas, *Calocarpum Sapota* (Jacq.) Merr. (*Lucuma mammosa*, A.D.C.), muy común en toda la Isla, en bateyes, huertas y patios; pero nunca espontáneo en los bosques, por lo que dudamos que sea indígena [...] El fruto es uno de los más hermosos y apreciados de la flora tropical, llega a tener un pie de largo y su mesocarpio rojo y grueso es muy dulce, aromático y sabroso. La semilla contiene un aceite medicinal y la madera es muy sólida, rojiza; se la utiliza en la construcción de carruajes y en otras obras de carpintería rural. (II, 625)

Y la segunda llamada mamey de Santo Domingo: “A este le llaman mamey amarillo o simplemente mamey, en Oriente, y es el *Mammea americana*, Lin., de la familia de las Clusiáceas” (II, 627).

Incluye Balboa otra fruta en su ofrenda poética: la piña. Existen dos variedades de piña en Cuba. Las características de esta fruta llamaron la atención de Gonzalo Fernández de Oviedo, quien destaca sus propiedades y la compara con otras frutas en el *Sumario*: “Y huele esta fruta mejor que melocotones [...] y es tan suave fruta que creo que es una de las mejores del mundo y de más lindo y suave sabor y vista” (315). En el siglo XIX el lexicógrafo Esteban Pichardo también resalta la importancia de la piña entre los frutales de Cuba:

N. s. f. –La planta vivaz que echa como el Maguey [...] sus hojas o Penquitas en macolla de la raíz, largas una vara como espadas, o menos; anchas casi pulgada y media, que va angostando hasta el ápice, acanaladas y aserradas sus márgenes fuertemente, color verde-amarillo, correosas; flores violáceas y el fruto tan justamente afamado que lleva su nombre por alguna semejanza en la exterioridad con la Piña del Pino, [...] toda la Piña está marcada de escamas u ojos regulares punzantes: la figura se parece algo a un pan de azúcar o cono truncado, alto de un palmo con el diámetro en su base de seis pulgadas, poco más o menos; encima le corona un penacho de las propias hojas, pero más pequeñas; despojada de la cáscara, verde al principio, amarilla cuando madura, aparece la pulpa blanca-amarillosa, acuosa, dulce con algún ácido, aromática, refrigerante, deliciosa y medicinal para las afecciones de la vejiga, como diurético [...] La variedad nombrada Piña de Cuba o Morada, no tan alta; pero igual o más gruesa; los ojos o escamas mayores, moraduzcas como las hojas, muy ácida y de gusto y aprecio inferiores (*Bromelia Ananas*). Dúdase

cual de las dos variedades era la primitiva de esta Isla, si la Morada porque se llama de Cuba, o la otra más dulce, pan de azúcar. (294-95)

Otra planta de la cornucopia de Balboa es la tuna, una cactácea de la cual existen diversas variedades en Cuba. El cronista Gonzalo Fernández de Oviedo trae un testimonio inicial sobre la existencia de las tunas en el Caribe:

Hay unas plantas salvajes que se nacen por los campos y yo no las he visto sino en la isla Española, aunque en otras islas y partes de las Indias las hay. Llámense tunas y nacen de unos cardos muy espinosos y echan esta fruta que llaman tunas [...] y tienen unas coronillas como las níscolas, y de dentro son muy coloradas y tienen granillos de la manera que los higos; y así, es la corteza dellas como la del higo y son de buen gusto y hay los campos llenos en muchas partes. (319)

Por su parte Alfredo Zayas (444-45) cita los testimonios de Anglería y Las Casas, que sirven de complemento al de Oviedo. El Hermano León menciona seis variedades de tunas, entre ellas, la “O. Dillenii (Ker-Gawl.) Haw. (Cactus Dillenii Ker-G.; O. Tuna aut., no Mill.)”, y ofrece la descripción: “Arbustosa, [...] fruto piriforme, rojo o purpúreo, comestible” (III, 362). Juan Tomás Roig agrega más detalles sobre esta planta: “En el país llaman tuna a todas las especies de Cactáceas, de los géneros *Opuntia* y *Nopales*, cuyos tallos están formados por artículos carnosos aplanados, espinosos, o inermes. Las especies más comunes son: la tuna blanca, brava, cabezona, colorada, de Castilla, de costa, de cruz, enana, mansa, silvestre” (III, 895).

Balboa también incluye en su catálogo al aguacate. Alfredo Zayas describe el árbol del aguacate con las siguientes características: “Árbol muy común en todas las Antillas, de la familia de las laureáceas, y cuyo fruto del mismo nombre, es sumamente apreciado, y constituye un manjar agradable, así al natural, como aderezado en ensalada” (12-13). El Hermano León ofrece la clasificación científica y las características botánicas:

Persea americana Mill. (*P. gratissima* Gaertn. F.). “Aguacate”. Árbol de gran tamaño; hojas oblongas, elípticas u ovals o mas o menos lanceoladas, de 7-30 cm. Y de 3-16 de ancho, acuminadas, agudas o redondeadas en el ápice; lampiñas y brillantes en el haz, a veces glaucas y algo pubescentes en el envés, reticuladas por ambas caras. Flores en racimos terminales o subterminales; cáliz verdoso, lóbulos lanceolado-oblongos o elíptico-oblongos, de 4.5-6 mm. Frutos piriformes a deprimido-globosos. (II, 185)

Entre los componentes de la cornucopia de Balboa aparece el plátano, citado por los cronistas Anglería, Oviedo y Las Casas. Es posible que Balboa aluda al llamado plátano cimarrón, que según el Hermano León corresponde a la variedad científica: “*Heliconia caribaea* Lam” (I, 329). Por su parte, Alfredo Zayas reproduce un interesante testimonio que demuestra la importancia de esta planta en la dieta de los cubanos en el siglo XVI: “Como nota histórica hacemos constar que del acta del Cabildo del Ayuntamiento de la Habana, de 19 de junio de 1551, se deduce que se vendían plátanos en dicha ciudad” (415-17).

A continuación, Balboa incorpora otra fruta a su catálogo: el mamón. Esteban Pichardo describe las características de esta fruta:

Mamón. –N. s. m. –Árbol silvestre común, de todo terreno y poca altura; hojas ovales lanzeoladas, lisas, que sirven para tinte; florece en mayo y junio; el fruto de su nombre es acorazonado, tamaño del puño, cáscara amarillosa-oscura o bruna en su madurez y sin escamas, en lo cual se distingue principalmente del Anón; aunque por dentro es algo parecido, azucarado y gustoso (*Annona glabra* o *Annona reticulata*, L.). (238-39)

Alfredo Zayas agrega detalles sobre la lexicografía del vocablo: “Mamón. –Por el testimonio de Oviedo, que considera este vocablo propio de Cuba, lo tenemos por del idioma antillano. Árbol y fruta de la familia de las Annonaceas, muy común en las Antillas” (364). El Hermano León presenta la clasificación científica y los detalles botánicos:

Annona reticulata L. “Mamón,” impropriamente llamado “Chirimoya”. Árbol de 8-12 m [...] Fruto subgloboso, de 8-12 cm de diámetro, verde-rojizo o parduzco-rojizo, [...] la pulpa amarillenta dulce [...] el fruto es apreciado, aunque no tan dulce ni aromático como el Anón. Se le atribuyen las propiedades medicinales del Anón y de la Guanábana. (II, 174)

Por su parte Juan Tomás Roig complementa la descripción de esta fruta: “Mamón: *Annona reticulata*, Lin. Nombre vulgar no muy empleado, de un árbol frutal de la familia de las Anonáceas. Es originario de las Antillas y se le cultiva en toda la Isla, por sus frutos [...] Florece de abril a junio. Su pulpa es dulce, pero no tan delicada y aromática como la del anón” (II, 628).

El siguiente ingrediente que menciona Balboa es el tomate. Esteban Pichardo describe las variedades de esta planta existentes en Cuba: “Voz indígena del Mejicano *Tomatl*. Hay variedades por su tamaño y configuración abundantísimas. El *Tomate Cimarrón* o *Guinda*, indígena, es silvestre en los desmontes,

[...] más chico y redondo, preferido para ciertos guisos como el Aporreado. [...] El Tomate Cimarrón, *Solanum ramosum*; el grande cultivado *Solanum lycopersicum*” (351-52). Por su parte, el Hermano León menciona otras especies de tomates: “*Lycopersicum esculentum* Mill (*Solanum Lycopersicum* L.; *L. Lycopersicum* Karst.)” (IV, 373); y dos especies de tomate cimarrón (*S. Ciliatum* Lam y *S. Guanicense* Urb. IV, 354, 357).

Otra fruta de la cornucopia de Balboa es la siguapa. Esta planta siempre ha causado confusión en todas las ediciones del poema, llegando incluso a confundirla con un ave. La causa posible de este error parece provenir de una falsa interpretación de la definición de Alfredo Zayas: “Siguapa. –Ave nocturna de la familia del búho o lechuza. Es pequeña, de plumaje pardo oscuro con pintas amarillas y moño negro. Es ave de rapiña y su designación zoológica *Otus Siguapa* d’Orb” (429). Recientemente ha sido propuesta otra interpretación del vocablo siguapa: “*sigua* (cigua): voz amerindia. Árbol de las Antillas, de la familia de las lauráceas, con tronco maderable [...] flores verdosas en grupos axilares, y bayas ovoides sostenidas por el cáliz de la flor” (DRAE). “En todas las ediciones hasta esta aparece siguapa: voz amerindia. «Ave nocturna», de la familia del búho o lechuza [...] En esta octava dedicada a árboles frutales y no a las aves, consideramos que Balboa se refería a la sigua” (Cruz-Taura 175, n. 143). Pero la sustitución del vocablo siguapa por sigua es innecesaria. Esta lectura de Cruz-Taura también es errónea, en realidad la siguapa es un sinónimo del sapote culebra o sapotillo, una fruta común de los campos de Cuba, así aparece en el léxico de Esteban Pichardo:

Sapote de culebra o Sapotillo. –Árbol grande y grueso, silvestre en terrenos negros, arenosos y pedregosos, cuyo tronco, de madera blanda, de corteza bruna-verdosa, que destila alguna leche [...] hojas alternas, grandes de ocho a diez pulgadas sobre tres a cuatro de ancho, oblongas, lanceoladas, que angostan hacia su base, verdes lustrosas por encima y por debajo amarillosas reunidas en las estremidades; flores blancas, el fruto de su nombre redondo oblongo u oval, amarillo-naranjado, seboso, dulce, con una o dos semillas. Algunos en la Vueltarriba le dicen Siguapa. (328)

También en la clasificación científica del Hermano León se denomina siguapa al sapote culebra: *Pouteria dominicensis* (Gaertn. F.) Baehni (*Lucuma dominicensis* Gaertn. F.; *L. serpentaria* HBK.; *L. Valenzuelana* A. Rich.; *L. pauciflora* A. DC.; *Vitellaria nitidula* Engler). “Sapote culebra, Siguapa. Árbol de hasta 10 m; hojas adultas lampiñas, oblanceoladas a obovadas o a veces elípticas, de 5-13 cm,

redondeadas a agudas en el ápice, la base cuneada a aguda, reticulado-nervadas, nervios prominentes en ambas caras; flores [...] corola amarilla o blanca, de 8-16 mm, lóbulos 6 [...] fruto amarillo, subgloboso, de 3-6 cm, comestible” (IV, 132). A estos testimonios se suma la curiosa nota de Juan Tomás Roig: “En la provincia de Camagüey llaman siguapa al Sapote culebra, *Pouteria dominicensis* (Gaertn.) [...] de la familia de las Sapotáceas” (II, 866), este detalle aclara de manera definitiva el significado de la voz siguapa en el poema de Balboa.

El siguiente ingrediente de la cornucopia de Balboa es la macagua. Este árbol llamó la atención del cronista Gonzalo Fernández de Oviedo, que lo menciona en la *Historia*. Esteban Pichardo ofrece una descripción del árbol, sus flores y frutas:

Macagua. N. s. f. Voz ind. Árbol silvestre, común en todos los bosques, que se eleva rectamente cuarenta y cinco pies y media vara de grueso; lo interior blanco y el corazón negruzco; madera hebrosa, dura, empleada en carpintería [...] flor blanca, menuda, en abril y mayo; fruto colorado del tamaño y figura de la bellota, aunque sin cáscara, dulce, agradable, cuyo principal consumidor es el cerdo. (229)

Alfredo Zayas (349) y el Hermano León (II, 53) repiten la descripción de Pichardo. Juan Tomás Roig agrega otros detalles: “*Pseudolmedia spuria* (Sw.), Griseb. Árbol silvestre de la familia de las Moráceas, abundante en los bosques húmedos” (II, 602). La información sobre el florecimiento de la macagua en abril es otro detalle significativo porque es en la misma época en que Balboa compone el poema.

Balboa añade la flor de la pitahaya a la cornucopia. Esta fruta llamó la atención de los primeros cronistas americanos. De acuerdo con el testimonio de Oviedo en la *Historia*,

Pitahaya es una fruta tamaña como un puño cerrado, poco más e poco menos algunas: esto es su común grandeza. Nace en unos cardos muy espinosos y estremados a la vista, porque no tienen hoja, salvo unas ramas o luegos [...] los cuales son de cuatro esquinas e más luenga cada rama o destos que una de un hombre; [...] y entrestas hojas o ramas que son como he dicho nace esta fruta llamada Pitahaya, la qual es coloradíssima como un carmesí rosado y Quiere significar escamas en la corteza, aunque no lo son, e tiene un cuero grueso; [...] está por dentro llena de granillos como un higo, mezclados con una pasta o carnosidad [...] e toda aquella mistión de los granillos e lo demás todo se come [...] e a muchos les sabe bien, pero yo

escogería otras muchas antes que a ella [...] desde a dos horas que se comen dos o tres dellas si orina el que las comió parece que echa verdadera sangre [...] No es mala fruta no es dañosa y es de buen parecer a la vista [...]. (85v)

En su diccionario lexicográfico Esteban Pichardo amplía detalles sobre esta planta, sus flores y fruto:

Pitajaya. N. s. f. Voz ind. Vegetal silvestre, muy común, sin hojas, especie de cacto, cuyo tallo herbáceo es del grueso de una pulgada, verdoso, de cinco o seis lados o lomos sembrados de manojitos de espigas; sus bellas flores, de suave olor son de siete o nueve pulgadas de diámetro, cuyo gran cáliz brota en forma radial muchas hojuelas amarillosas y en el centro aparecen los pétalos blancos algo cerrados a manera de media naranja, que por dentro descubren porción de filamentos amarillosos en sus estremidades; la parte inferior del cáliz cambia en un fruto ovoide color naranjado lleno de semillitas y de sabor dulce agradable para muchas personas: cada tarde, cuando el sol va a ocultarse, una flor se presenta a esparcir sus aromas; la vuelta del astro es el aviso de su muerte. (297)

Alfredo Zayas sigue a Pichardo y agrega el testimonio de Las Casas (414-15). En el caso de Cuba, el Hermano León menciona la existencia de varias especies: *Selenicereus grandiflorus* L.; *S. Boeckmannii*; y el *Hylocereus undatus* (Haw). Llamado ‘Flor del cáliz’ porque tiene unas flores rojas “muy vistosas” (III, 371). Estos datos aparecen ampliados por Juan Tomás Roig:

La verdadera pitahaya o pitajaya, *Cereus pitajaya*, D.C., parece no existir en Cuba y si existe será como planta cultivada y rara. Pero llaman pitahaya generalmente a la planta y al fruto de varias Cactáceas trepadoras, sobre todo al *Hylocereus triangularis* (L.), Britton & Rose (*Cereus triangularis* [L.], Haw.), y al *Selenicereus Boeckmani* (Otto.), Britton & Rose. La primera es cultivada y los otros dos silvestres en terrenos pedregosos y sierras áridas. El *Hylocereus triangularis* (L.), Britton & Rose se llama también flor del cáliz y es común en las fincas y en jardines de los pueblos de campo, sobre las cercas de piedra y sobre los árboles, a los que se adhiere por medio de sus raíces adventicias [...] flores blancas muy grandes, abiertas y fragantes durante la noche, cerradas e inodoras durante el día [...] Florece en mayo, julio y septiembre. El fruto es muy sabroso y apreciado. (II, 787)

Otro ingrediente que cita Balboa son las flores de birijí. Según la descripción de Esteban Pichardo: “Birijí. –N. s. m. Voz ind. Árbol silvestre de 15 pies de altura y dos de circunferencia, que se da en terrenos bajos y medianos: florece por febrero y marzo; el fruto, que comen el cerdo, el Sinsonte y la perdiz, aparece en junio. Hay varias especies” (43). El testimonio de Alfredo Zayas cita el poema de Balboa como autoridad: “El más antiguo representante de la poesía en Cuba, Silvestre de Balboa Troya y Quesada, hizo bajar a las dríadas de los árboles, vestidas con naguas, y «De birijí cargadas y de jaguas»” (97). El Hermano León menciona otras especies de birijí: *Eugenia oligandra* Krug & Urb.; y *E. Rigidifolia* A. Rich (III, 448). A su vez, Juan Tomás Roig ofrece detalles adicionales sobre el birijí: “Es un arbusto pequeño que crece siempre a la orilla de los bosques húmedos, de hojas pequeñas brillantes y fruticos rojos, comestibles. Es el *Eugenia ligustrina* (Sw.), Wild., de la familia de las Mirtáceas. En Camagüey le llaman Arraiján” (I, 175).

El último ingrediente de la cornucopia de Balboa que vamos a comentar son las jaguas, plantas mencionadas por Colón, Anglería y Fernández de Oviedo. Esteban Pichardo hace una descripción de las ellas:

Jagua. –N.s. f.-Voz ind. –Árbol silvestre, común, en todo terreno, [...] se eleva a treinta y hasta cuarenta pies con tres de grueso, según el terreno. Su tronco es recto; corteza gris, ramas largas horizontales; hojas de un verde-claro, opuestas, lanceoladas, de un pie de longitud y tres pulgadas de latitud, o más, con gruesos nervios; flores blancas, que después amarillean, de cinco pétalos, en ramillete, odoríferas, por abril o junio. (203)

A esto agregamos los datos adicionales que ofrece Alfredo Zayas:

Jagua. –Árbol de bastante elevación, y muy común. Produce un fruto ovalado, de color pardo, que contiene una carnosidad ácida, sembrada de muchas pequeñas semillas. Dicho fruto se emplea para compota y refresco, y de un acta de cabildo del Ayuntamiento de la Habana de 19 de Junio de 1551 se deduce que era frecuente la venta de jaguas en las calles de la ciudad. (320-21)

Juan Tomás Roig aporta la clasificación científica y otros detalles sobre la jagua:

Genipa americana, Lin., árbol silvestre, de la familia de las Rubiáceas que crece en toda la Isla en terrenos pedregosos y montañosos [...] Las flores (blancas) son odoríferas y se producen de abril a junio; el fruto tiene una cubierta mucosa agrídulce y la pulpa contiene muchas semillas [...] Los

indígenas de Cuba se teñían la cara y el cuerpo con el zumo del fruto de la jagua. (I, 524)

Por el contexto del poema, Balboa debe referirse a las flores de jagua, que florecen en la misma época en que él redacta su poema.

La renovación del tema del paisaje en Balboa aparece además en la imitación del motivo del jardín edénico, de larga trayectoria desde la Arcadia clásica, transposición poética de un paraíso terrenal como lugar de felicidad y vida serena (Giamatti 179).

OBRAS CITADAS

- Alvar, Manuel. *Juan de Castellanos: tradición española y realidad americana*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1972.
- Balboa, Silvestre de. *Espejo de paciencia*. Ed. Raúl Marrero-Fente. Madrid: Cátedra, 2010.
- Blanco, Moisés. “La agricultura de las Antillas: un aporte substancial al mundo”. *Agronomía Mesoamericana* 13.2 (2002): 165-71.
- Casas, Bartolomé de las. *Historia de las Indias*. Vol. 5. Madrid: Imprenta de Miguel Ginesta, 1876.
- CORDE: Real Academia Española. Banco de datos [en línea]. *Corpus diacrónico del español*. <<http://www.rae.es>> [septiembre de 2019].
- Cruz-Taura, Graciella. *Espejo de paciencia y Silvestre de Balboa en la historia de Cuba*. Madrid: Iberoamericana, 2009.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo. *Sumario de la natural historia de las Indias*. Ed. Álvaro Baraibar. Madrid: Iberoamericana, 2010.
- Giamatti, A. Bartlett. *The Earthly Paradise and the Renaissance Epic*. Princeton: Princeton UP, 1966.
- Hermano León. *Flora de Cuba*. 5 vols. La Habana: Cultural, 1946.
- Marrero-Fente, Raúl. “Prólogo”. Silvestre de Balboa. *Espejo de paciencia*. Ed. Raúl Marrero-Fente. Madrid: Cátedra, 2010. 11-67.
- Moreno de Alba, José G. “Indigenismos en las *Décadas del Nuevo Mundo* de Pedro Mártir de Anglería”. *Nueva Revista de Filología Hispánica* 44.1 (1996): 1-26.
- Pardo Tomás, José, y María Luz López Terrada. *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias, 1493-1553*. Valencia: Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia/Universitat de Valencia/CSIC, 1993.

- Pichardo y Tapia, Esteban. *Diccionario provincial casi-razonado de voces y frases cubanas*. 4.^a ed. La Habana: Imprenta El Trabajo de L.F. Dedió, 1875.
- Roig y Mesa, Juan Tomás. *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos*. 2 vols. La Habana: Seonane, Fernández y Cia, 1953.
- Zayas y Alfonso, Alfredo. *Lexicografía antillana: diccionario de voces usadas por los aborígenes de las Antillas mayores y de algunas de las menores y consideraciones acerca de su significado y de su formación*. La Habana: Imp. “El Siglo XX” de A. Miranda, 1914.