



KATZEN, Virginia. El español americano en el banquete de estado de *Armas Antárticas* (J. de Miramontes y Zuázola, 1567-1611). *Revista Épicas*. N. 15 – jun 24, p. 23-35.
DOI: <http://dx.doi.org/10.47044/2527-080X.2024.v15.2335>

EL ESPAÑOL AMERICANO EN EL BANQUETE DE ESTADO DE *ARMAS ANTÁRTICAS* (J. DE MIRAMONTES Y ZUÁZOLA, 1567-1611)

THE AMERICAN SPANISH AT THE STATE BANQUET OF *ARMAS ANTÁRTICAS* (J. DE MIRAMONTES Y ZUÁZOLA, 1567-1611)

Virginia Katzen¹

Centro Interdisciplinario de Estudios Europeos (CIEsE)
Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP)

RESUMEN: *Armas antárticas* es un poema épico heroico escrito por Juan de Miramontes que recién ve su primera publicación en 1921. Uno de los tópicos clásicos del género desarrollados por el autor consiste en lo que podríamos denominar “banquete de estado”, protagonizado por los negros cimarrones de don Luis de Mazambique y los piratas ingleses comandados por John Oxenham en Bayano, Panamá. Este festín es desarrollado con una copiosidad alimentaria americana sin antecedentes literarios. El presente trabajo describe el léxico español americano utilizado por el autor para dar cuenta de los alimentos enumerados en el convite e intenta analizar el pasaje en función del tópico, algunos ecos literarios y los objetivos estéticos e ideológicos que se desprenden del mismo.

Palabras clave: Armas Antárticas; léxico; español americano; banquete de estado

ABSTRACT: *Armas antárticas* is an epic heroic poem written by Juan de Miramontes that only saw its first publication in 1921. One of the classic topics of the genre developed by the autor consists of what we

¹ Licenciada en Letras, Universidad Nacional de Mar del Plata, 2016. Dirección electrónica: virginiagobet@gmail.com

could call a “state banquet”, starring black people maroons of Don Luis de Mazambique and the English pirates commanded by John Oxenham in Bayano, Panama. This feast is developed with an American food copiousness without literary antecedents. The present work describes the American Spanish lexicon used by the author to explain the foods listed in the treat and attempts to analyze the passage based on the topic, some literary echoes and the aesthetic and ideological objectives that arise from it.

Keywords: Armas antárticas; lexicon; American Spanish; state banquet

Introducción

Armas antárticas, de Juan de Miramontes y Zuázola², es un poema épico cuya escritura se finalizó hacia 1609, compuesto en veinte cantos de 1704 octavas reales. La obra fue impresa por primera vez en 1921, luego en 1978 y finalmente en 2006. Paul Firbas, su último editor, proporciona información relevante sobre la atmósfera intelectual formada en Lima una vez reorganizada la colonia por el virrey Francisco de Toledo. Para la celebración del Tercer Concilio Limense de 1583, ya existía un pujante clima intelectual que se consolidaba tanto en lo civil como en lo religioso. Fue en su seno que tuvo su origen la “Academia Antártica”, caracterizada por su filiación humanística y su interés en los asuntos de la propia tierra. Firbas sostiene que aunque “El nombre de Miramontes no aparece en ningún impreso ni catálogo de poetas durante ese período... su texto no deja lugar a dudas sobre su vinculación con esa comunidad de escritores ‘antárticos’” (2006: 21); además, señala el mismo crítico que “...*Armas antárticas* busca justamente conectar las tradiciones culturales de más prestigio con la nueva historia moral y natural americanas” (2006: 22). Uno de los mecanismos de conexión entre estos dos paradigmas radica en la adopción de tópicos propios de la épica clásica refuncionalizados a partir de la inclusión de distintos aspectos de la cultura y la naturaleza americanas.

En el presente trabajo, nos centraremos en el banquete de A.A. 5 427-430. Este festín representa el tópico épico que podríamos denominar “banquete de estado o alianza”, consistente en el ágape que acompaña la recepción oficial de un jefe extranjero y sus acompañantes por parte de un jefe local y con el cual se consolida una alianza política y/o guerrera. El objetivo de la clasificación no es más que distinguirlo de otros banquetes presentes en el género, y también presentes en *Armas Antárticas*: la comida de hospitalidad hacia un extranjero o viajero (AA XIV 1228-1230) y el banquete celebratorio de un triunfo bélico acompañando juegos competitivos de destreza física (AA XVI 1385-1386 y 1426-1428). Nos interesa dicho festín en particular porque es el más desarrollado en la obra. Este ofrece un

² De Juan de Miramontes y Zuázola podemos decir sucintamente que fue un hombre de armas que llegó a América hacia 1586, con 19 años de edad. Actuó en varias expediciones contra los piratas ingleses y holandeses, ocupó varios cargos militares, fue nombrado alférez real del general Pedro de Arana y, finalmente, Gentilhombre arcabucero de la guardia del virrey. Se instaló en Lima en 1604, donde escribió o, seguramente, terminó de dar forma a su obra entre 1608 y 1609. De aquí en adelante nos referiremos a la obra *Armas antárticas* como A.A.

extenso uso del léxico español americano que es posible relacionar con una cierta impronta realista en la escritura del poema, a pesar de lo altamente codificado que es el género al que pertenece, y asimismo puede vincularse con los objetivos ideológicos del autor, que parece seguir una postura estética “antártica” de base (en el sentido de unir la tradición más culta con la tierra que se habita). Para abordar el tema del banquete de estado en *Armas Antárticas*, comenzamos por recuperar una significativa situación de banquete de esta clase de la tradición épica clásica. Luego, haremos una descripción pormenorizada del léxico elegido por Miramontes para la construcción del banquete de estado en A.A. Compararemos ambos textos e interpretaremos las elecciones de Miramontes, en lo estético y lo ideológico, efectuadas en torno de este tópico clásico.

1. El banquete de estado en *Farsalia*

Lucano, uno de los modelos ineludibles para la épica española y colonial americana, desarrolla un banquete de alianza estatal ofrecido por Cleopatra VI a Julio César en *Farsalia*:

Infudere epulas auro, quod terra, quod aer,
quod pelagus Nilusque dedit, quod luxus inani
ambitione furens toto quaesiuit in orbe
non mandante fame; multas uolucresque ferasque
Aegypti posuere deos, manibusque ministrat
Niliacas crystallos aquas, gemmaeque capaces
excepere merum, sed non Mareotidos uuae,
nobile sed paucis senium cui contulit annis
indomitum Meroe cogens spumare Falernum. (*Lucan.* 10, 155-163)

En vajilla de oro presentaron como manjares todo lo que surte la tierra, el aire, el mar y el Nilo; lo que el lujo, en el delirio de una vana ambición, ha ido buscando por todo el orbe, sin que le obligara la necesidad; pusieron numerosas aves y fieras, consideradas divinidades por Egipto; en cristal se servían las aguas del Nilo para las manos, y se escanciaba el vino en piedras preciosas capaces de contenerlo, y no el de uvas de la Mareótide, sino uno generoso al que en pocos años confiere solera Méroe, que consigue hacer espumoso el cabezudo falerno. (Traducc. MARINER, 1978, p. 424).

Lucano nos presenta un banquete suntuoso, servido con gran pompa, cuyo carácter principal es la multiplicidad de alimentos. No solo se sirven carnes, aves, frutos, productos de cacería y peces de la zona sino también de remotas regiones; incluso animales sagrados que hacen del ágape una herejía. El vino, además, es de una calidad sublime. Respecto de otros banquetes épicos, sólo diremos que la variedad de productos aquí presente se opone a la simplicidad de los tradicionales, en general compuestos por carnes de ganado mayor y menor y

la presencia del pan, además del infaltable vino. Los servidos en palacios suelen ser más variados, aunque de una variedad no especificada, sugerida por términos generales como manjares, despensa, viandas, etc.³ Lucano agrega una descripción más detallada a través de hiperónimos (productos de aire, tierra, el río, fieras, aves, alimentos exóticos), así como también la calidad del lujo desmedido y de la herejía. Estos dos últimos aspectos concilian con el carácter de los protagonistas del festín, “enemigos” de Roma para el autor.

2. El banquete de estado en *Armas antárticas*

En AA, Miramontes presenta el tópico del banquete de alianza guerrera entre dos jefes y sus hombres: se trata de Luis de Mozambique, rey de los negros cimarrones del palenque Ronconcholon (en la actual región del Darién, Panamá) y los ingleses capitaneados por el pirata John Oxnam u Oxenham⁴. Primero, Oxenham sirve un convite a don Luis de Mozambique y sus hombres luego de la primera entrevista entre ellos, en campamento del inglés (A.A. 5, 401-402). Luego, don Luis agasaja a Oxenham y su ejército en un espacio campestre del palenque. Este último banquete es significativo, en tanto recupera los modelos clásicos pero se diferencia de ellos. Transcribimos a continuación las octavas 427- 429 del canto V, a lo largo de las cuales Miramontes desarrolla la descripción de la mesa ofrecida por los cimarrones a los anglos:

En tanto, por la umbrosa selva espesa, marchando al son de caja militante, venía el escuadrón de gente inglesa. Al descubrir de Apolo radiante llega, descansa y siéntase a la mesa de rústicos manjares abundante, donde halla el gusto aquello que apetece de lo que la montaña y valle ofrece.	427
--	-----

El colmilludo jabalí cerdoso, avanco, ánade, pato y perdiz parda, fértil conejo, gamo temeroso, verde hicotea y trepadora arda, mico zaíno, ante poderoso, tórtola, codorniz, pava gallarda, y con la hermosa garza quiere que haya pintado papagayo y guacamaya.	428
--	-----

Despierta y satisface el apetito la piña, el aguacate y el zapote,	429
---	-----

³ Los alimentos suelen ser mencionados bajo términos muy poco descriptivos, como *dapes* (viandas); *penus* (despensa), manjares, etc. (En. 1 704, 706)

⁴ De esta expedición capitaneada por John Oxenham sabemos que tuvo lugar en 1576, luego de haber acompañado a Drake en una expedición exitosa en 1572- 1573. Cruzó el istmo de Panamá con ayuda de los negros cimarrones, con quienes ya había tenido contacto en la anterior expedición. Construyó un barco para salir al Pacífico. Luego de un robo cuantioso de oro y plata, los españoles apresaron a Oxenham y los ingleses, tras una extensa persecución. Llevado a Panamá en 1578, fue ejecutado en 1580. Sobre las alianzas entre estos piratas y los cimarrones trata Hidalgo Pérez (2018).

el plátano, mamey, ovo, caimito,
la papaya, la yuca y el camote,
el coco, la guayaba y el palmito,
la guaba, la ciruela, el ají y mote:
frutos de aquesta fértil tierra propia
do esparció su abundancia el cornucopia. (MIRAMONTES, 2006, p. 282-283)

El ágape, que en cierta manera nos recuerda a *Farsalia*, dado que sus convidados son enemigos del bando *correcto*, muestra una enumeración sumamente detallada de los alimentos servidos. Cabe aclarar que, si bien la enumeración consiste en un recurso literario recurrente durante el siglo de oro español, no aparece el tópico del festín gastronómico, en los autores épicos, con semejante desarrollo.

Los primeros versos de A.A. que hacen mención al contenido de la mesa, enfatizan su impronta regional: "...la mesa / de rústicos manjares abundante, / donde halla el gusto aquello que apetece / de lo que la montaña y valle ofrece" (A.A. 5, 427). El verso "de lo que la montaña y valle ofrece" nos parece un eco de Lucano: *quod terra, quod aer, / quod pelagus Nilusque dedit...* (Lucan. 10, 155-156). A continuación, Miramontes dedica una octava entera a dar cuenta de las diferentes carnes servidas (A.A., 5, 428). La mención de los vegetales en la mesa épica tradicional se acota al trigo hecho pan. Por el contrario, Miramontes lleva a cabo una pormenorizada enumeración de vegetales que ocupan, también, una octava completa (A.A., 5, 429). Finalmente, en la estrofa siguiente, menciona la presencia del vino de sobremesa, a la manera clásica. Este despliegue amplísimo no parece consistir en una presentación puramente retórica, ya que los antecedentes literarios épicos no lo justifican. Debe, por fuerza, responder a otros objetivos. Parece que los versos citados apuntan a mostrar el conocimiento del poeta acerca de un aspecto concreto de América, por supuesto, conocido también por la intelectualidad americana contemporánea al autor. Suponemos que pretende dar cuenta de la cualidad y opulencia gastronómica de las Indias Occidentales (la cornucopia americana). La estrofa 429, sugiere, en una primera mirada, que la operatoria de base consiste en construir un banquete exclusivamente americano que demuestre su abundancia y sin adornos retóricos, ya que se trata de un tema sin antecedentes conocidos. En apariencia, sus voces son americanismos producto de la incorporación de voces indígenas al castellano. A continuación revisaremos en detalle los términos utilizados por Miramontes. La siguiente descripción del léxico referida a los vegetales está separada en dos grupos según su origen léxico: voces amerindias primero, voces españolas en segundo lugar, muy probablemente usadas por corrimiento lingüístico. Seguimos el orden de aparición en el poema.

La voz "aguacate" es de origen náhuatl (COROMINAS, 1954; DEL, 2014) y el fruto y árbol al que refiere son originarios de Mesoamérica. También "zapote" es náhuatl (DLE), y de origen

americano, asimismo, las distintas especies a las que remite el término, tanto árboles como frutos. “Mamey” es voz taína de las Grandes Antillas (COROMINAS, 1954). “Ovo”, antes que duplicado culto castellano latinizante de “huevo” (DLE), suponemos que refiere al fruto y árbol de la especie *Spondias lutea*, originario de la América tropical, llamado “jobo”, “hobo”, “jovo”, “ciruelo obo”, “obo de zopilote”, “jocote de jobo” (STANDLEY, 1920, p. 657-658). Era común en la época de Miramontes la vacilación entre “v” y “b” en la escritura y, además, en esta estrofa se enumeran exclusivamente vegetales americanos, por lo que una referencia al huevo puede ponerse en duda. “Hobo” es una voz caribe (STANDLEY, 1920, p. 657-658). El “caimito” es fruto de América Central y hay otro parecido en el Perú que lleva el mismo nombre, la voz es arauaca (DLE). El término “papaya”, cuyo referente es un fruto americano, pertenece a una lengua de la zona ribereña del Mar Caribe, vacilando los expertos entre su origen arauaco o caribe. Según atestigua Corominas, se expandió a través de los españoles en otras lenguas aborígenes como el tagalo y el quichua. “Yuca” (mandioca) es voz taína (DLE), haitiana según Standley (1920, p. 644), “Cierta raíz parecida à nuestra batata, de que en algunos parages de las Indias se sirven para hacer pan” (Aut., 1726-1739). “Camote” es voz náhuatl de planta americana (COROMINAS). El vocablo “guayaba” es caribe o arauaco; remite al fruto americano conocido en principio en La Española. Corominas (s.v. “guayaba”) señala que es caribe según la Academia, pero arauaco (más específicamente taíno) desde los estudios lingüísticos de Henríquez Ureña. Los autores citados para argumentar en favor de ambas versiones son los mismos (Oviedo y Las Casas en primer término). La “guaba” es fruto americano (TERREROS Y PANDO, 1786-1793; ALEMANY Y BOLUFER, 1917). Se llama “guabo” al árbol que lo produce; Alemany y Boloufer dice que es “nombre vulgar” sin dar especificaciones, pero señala la procedencia haitiana de “guamo”, sinónimo de “guabo” según el DLE y de gran coincidencia fónica. “Ají” es un tipo de pimienta americano (TERREROS Y PANDO, 1786-1793; ALEMANY Y BOLUFER, 1917) y voz taína según el DLE. El “mote” es una comida hecha con maíz de los indios americanos” (TERREROS Y PANDO, 1786-1793; ALEMANY Y BOLUFER, 1917). Es un vocablo quechua según el DLE.

La palabra “piña” es castellana derivada del latín *pineae* y puede referirse al ananá o, más raramente, a la mazorca de maíz (COROMINAS). Es fruto americano (TERREROS Y PANDO, 1786-1793). “Plátano” es castellano de origen latino (*platanus*); el plátano comestible (del género *Musa*) llegó a América desde las Canarias (única región donde se cultivaba en la Península) a comienzos del s. XVI y se adaptó con rapidez. Por este motivo mayormente los españoles conocieron el fruto y la planta a partir de su existencia en América: “Platano, llaman también los Españoles a otro árbol que se haya en abundancia en las Indias Orientales y Occidentales...” (TERREROS Y PANDO, 1786-1793). “Coco” es voz español-portuguesa y el referente, fruto del

sureste asiático pero encontrado en escasos lugares de América Central, dentro de los cuales se encuentra el sur de Panamá, lugar de asiento de Ronconcholon. Del coco, los indígenas no conocían sus usos, fueron adoptados por ellos a imitación de los europeos (PATIÑO, 2002, p. 241). El naturalista García da Orta, habiendo vivido en Goa, India, publicó allí en 1563 una obra que dice sobre el coco: “os Malabares chaman ao arvore tengamaram, e o fruto, quando hé maduro, se diz tenga; e em malaio chaman ao arvore tricam, e o coco nihor; e nós, os Portuguezes, por ter aqueles tres buracos, lhe pusémos o nome coquo; porque parece rosto de bugio ou de outro animal” (citado por PATIÑO, 2002, p. 241-242). El nombre, según Covarrubias, lo pusieron los españoles debido a la apariencia de rostro que le otorgan sus tres agujeros que a manera de ojos y boca “porque llaman assi en España una postúra de rostro como la pone la mona cuando se enója” (Aut.). Corominas describe al “palmito” como palma o palma enana (s.v. “palma”), vocablo de origen latino con el referente europeo de *Chamaerops humilis*, originario de la Europa meridional. Terreros y Pando da cuenta de la acepción aplicada exclusivamente al fruto que producen las Palmas Reales de América. Patiño (2002, 524) señala que se llama “palmito” al meristemo comestible de varias palmeras americanas (por corrimiento semántico) debido a su similitud con el meristemo de la *Chamaerops humilis*. “Ciruela” es término español de origen latino: *cereola*, de color de cera (ALEMANY Y BOLUFER, 1917). En América los españoles llamaban “ciruela” (por corrimiento semántico) al jocote (*Spondias mombin*) (STANDLEY, 1920, p. 656-657).

De un total de 17 términos referidos a alimentos vegetales en la estrofa 429, el 70,5 por ciento son voces amerindias (12/17); el 29,5 por ciento, voces castellanas (5/17). Los referentes de las voces castellanas son originarios de América en su mayor parte, de presencia muy significativa en América unos pocos: el plátano, proveniente de Canarias (único lugar de cultivo en Europa) pero adaptado con rapidez en las Indias y el coco, fruto exótico originario del sureste asiático poco conocido en la península, pero encontrado, en cierta medida, en América (la migración del *Cocos nucífera* de Asia a América no ha sido aún explicada). Todos estos datos apuntan a justificar la hipótesis acerca del propósito de Miramontes en la descripción del banquete, esto es, mostrar de forma fidedigna los productos americanos pertenecientes a la región donde se encontraban los negros cimarrones asentados (El Darién, Panamá) o, en general, los productos de la América conocida por él mismo.

Si tenemos en cuenta lo visto en la estrofa 429, esto es, que la totalidad de los vegetales enumerados son americanos o fueron aclimatados a América ya en época de Miramontes, suponemos entonces que la enumeración de la estrofa 428, donde se describen las carnes, por lógica también responde a la misma operatoria. Esto quiere decir que los animales cuya carne

es consumida en el banquete deben ser todos americanos o haber estado aclimatados a América para la misma época. Dado que, en una primera mirada, las voces de Miramontes que se refieren a los animales son en su mayor parte europeas, deberían entonces estar usadas en el poema de forma metafórica o de corrimiento lingüístico para dar cuenta de otros referentes (esto es, realidades de América). A continuación, mencionaremos y comentaremos los vocablos presentes en la estrofa 428 pertenecientes al campo semántico “carnes”, teniendo presente este posible uso metafórico.

Las carnes servidas son en su mayor parte de cacería, a diferencia de las especificadas en la tradición épica clásica (con la excepción ya mencionada de Lucano). Al igual que con los vegetales, ordenaremos las carnes en dos grupos. Primero mencionaremos las de nombre americano, según el orden de aparición en el poema, y luego las de nombre castellano o castellanizado pero de otros orígenes. “Hicotea” o “icotea” es el nombre dado en la costa norte colombiana a un tipo de tortuga habitante de Colombia y Venezuela, cuya carne y huevos son muy apreciados (VELASCO, 1844, p. 130; MARTÍNEZ SILVESTRE Y ARIAS BERNAL, 2004). El término “mico” es cumanagoto, una de las lenguas caribes (DLE). “Mico” es “mona con cola” (Aut., TERREROS Y PANDO, 1786-1793). Según Velasco (1844, p. 91) “*Mico* es nombre genérico que se da a tres especies de monos en las provincias donde no se usa el lenguaje peruano...”; esto significa que considera el término como sinónimo de “mono”. “Guacamaya” o guacamayo, es voz haitiana de ave americana parecida al papagayo y del tamaño de una gallina y de plumaje rojo, azul y amarillo (ALEMANY Y BOLUFER, 1917).

En América, muy dudosamente se encontrara un “colmilludo jabalí cerdoso”; no hubo jabalíes hasta su introducción para la cinegética. Sin embargo, sí se encontraban pecaríes dispersos entre la zona del norte de Centroamérica hasta los límites meridionales de la región chaqueña. A diferencia de los jabalíes y cerdos europeos, los colmillos del pecarí son cortos y no sobresalen por afuera de la boca. Miramontes puede nombrar al pecarí como “jabalí” como un corrimiento semántico, pero su descripción de “colmilludo” se evidencia como retórica y remonta a Virgilio (*Georg.* 3, 255). Por otra parte, el pelaje de los pecaríes varía en grosor y extensión, según la especie. Hay pecaríes notablemente “cerdosos” como el tapir andino (que habita en el norte del Perú, Colombia, Ecuador y Venezuela), a diferencia del tapir centroamericano, más grande y de pelaje muy corto (presente en toda América Central, desde México hasta Colombia); sin embargo, ninguna especie alcanza a tener el pelo largo y grueso del jabalí. El adjetivo “cerdoso” también debe ser retórico (y su referente primero es el *saetosus aper* de Virgilio, *ecl.* 2, 27). La voz “avanco” es equivalente a “lavanco”, según el diccionario de Alemany y Bolufer (1917) citado por Firbas (2006, p. 282); no encontramos ninguna otra fuente

con esta acepción. “Lavanco” figura en el *Diccionario de Autoridades* (también citado por FIRBAS, 2006, p. 282) como “Especie de ánade o pato bravo, que ordinariamente nada en las lagunas, rias o ensenadas de la mar, que continuamente se está zbullendo y lavando en el agua, por cuya razón dice Covarr. se le dio este nombre. Latín. *Anas fluvialis*.” Este ave es común en todo el planeta. Encontramos la entrada “lavanco de río” en Terreros y Pando. El “ánade” de Miramontes es un hiperónimo, descrito en *Aut.* como “Ave amphibia bien conocida, que habita en tierra, y mas frequentemente en el água, algo menor que el Ganso...” y del cual hay muchas especies en América. El “pato” refiere al ganso (ansar), según testifica *Aut.* y Terreros y Pando. Como el ganso no se veía en América, Miramontes debe referirse al pato real y/o al pato negro (conocido actualmente como criollo), del tamaño de los gansos o aún mayores (VELASCO, 1841, p. 103). La “perdiz parda” no es un animal existente en América hasta su introducción bastante tardía en América del Norte para la caza; sin embargo, por extensión se llama “perdiz” a las especies americanas de la familia *Odontophoridae* y a algunas especies de la familia *Tinamidae* (inambúes, tinamúes o “perdices americanas”). Según Terreros y Pando (s.v. “yutu”) existe en el Perú el “yutu”, de color ceniciento y parecido a la perdiz. Pensamos que el adjetivo “parda” aplicado a “perdiz” en este contexto no implica especificar una clase particular de perdiz (la perdiz parda europea), sino que funciona como epíteto, ya que los otros sustantivos de la estrofa, cuando aparecen acompañados de un calificativo, son evidentemente retóricos, en general epítetos: “fértil conejo”, “gamo temeroso”, “trepadora arda”, “mico zaíno”. Esto justificaría también la retoricidad de los adjetivos en “colmilludo jabalí cerdoso”. El conejo, por su parte, no existió en América hasta su introducción en Estados Unidos, en el 1800. Con el término “conejo” Miramontes se refiere sin dudas al “conejillo de Indias” (*cavia porcellus*, cuy, cuis o cobayo), criado en este continente para consumo y usos rituales desde antiguo. En el corpus de textos antiguos CORDIAM (*Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América*) hay numerosos testimonios españoles de la presencia de este animal en las culturas americanas, refiriéndose a él simplemente como “conejo”. La referencia al “gamo” también puede ser metafórica. El gamo no aparece en América hasta su introducción a principios del siglo XX. Existen sin embargo varios cérvidos en América Central. Miramontes puede referir como “gamo”: el venado temazate y la corzuela temama o yuk en la zona de Centroamérica. “Arda” es ardilla (*Aut.*; TERREROS Y PANDO, 1786-1793). Había variadas especies de ardillas dispersas por todo el continente a la llegada de los españoles. “Ante” es el tapir, animal de Indias, pero también el nombre de la piel del búfalo en *Aut.* y en Terreros y Pando, y aún un tipo de búfalo. Alemany y Bolufer registra “ante” como búfalo, tapir y alce, remitiendo a tres animales diferentes. Miramontes debe pensar en el tapir. Si bien este animal es menor que el búfalo, su cuerpo robusto y su aspecto permiten el epíteto de “poderoso”, aunque nos inclinamos hacia

una proveniencia de tradición retórica europea referida al búfalo. “Tórtola” es un ave de las que hay diferentes especies tanto en Europa como en América. “Codorniz” es ave de caza con representantes en Europa y en América (como la especie centroamericana Montezuma). Como “pava”, *Aut.* señala la hembra del pavo y refiriere a éste como *Gallus indicus*. Sin embargo, Terreros y Pando tiene la entrada “pava gallina”, descrita como pava americana meridional; el ave también es llamada “gallipavo” (VELASCO, 1844, p. 108-109). “Garza” es ave de caza presente en todo el mundo, con variedad de especies. El “papagayo” es mencionado por Apuleyo (*Floridorum* 2, 12) y por Plinio el Viejo (*Historia naturalis* 10, 42) y descrito como *Indiae avis*. En *Aut.* se señala la abundancia de papagayos en las Indias descubiertas (América). La etimología del término es discutida.

De estos 17 términos, vemos que solamente el 17,65 por ciento son voces amerindias (3/17); el resto (14/17, el 82,35 por ciento) son voces castellanas que, si bien tienen sus referentes extralingüísticos europeos bien conocidos, también nombran, por corrimiento semántico, animales semejantes americanos cuyos nombres amerindios *no* fueron utilizados por los españoles durante la conquista y la colonia. De todo esto se desprende que no hay en A.A. ninguna voz que pueda remitir con certeza a un animal no existente en América. Por consiguiente, entendemos que la enumeración de las carnes de animales no es retórica y remite al principio descriptivo de tipo “realista” acerca de la alimentación americana que mencionábamos más arriba, quizá también respetando la zona geográfica donde se desarrolla la escena del poema de Miramontes (aunque esto último es de difícil argumentación). Vemos, sin embargo, que los epítetos utilizados por el poeta para caracterizar a algunos animales no se corresponden con los animales americanos: “colmilludo jabalí cerdoso” y “perdiz parda”, comentados en su momento.

Consideraciones finales

Recapitulando, el tópico del banquete de tipo estatal (entendido como un convite de recepción y alianza entre clanes o pueblos) se ha originado en la literatura épica de la antigüedad grecolatina, dentro de la cual observamos algunas fuentes canónicas. Sus principales características remiten a la presentación de una mesa que se destaca por la preponderancia de carnes; tales carnes pertenecen usualmente a animales domésticos; los alimentos de origen vegetal especificados se reducen al pan; la mesa es coronada por la presencia del vino; los otros alimentos (reducidos al ámbito palaciego) tienden a nombrarse con simples hiperónimos; no hay casi enumeraciones; Lucano inaugura una tradición de banquete ostentoso protagonizado por enemigos con valoración negativa. Miramontes y Zuázola reelabora el tópico lucaniano con el argumento de un banquete servido por los cimarrones de Luis de Mozambique a los piratas

de Ockham, en las medianías del palenque Ronconcholon. Dicho banquete posee algunas semejanzas con la tradición: se trata de un banquete de recepción a un pueblo extranjero con el cual se ha establecido una alianza guerrera; se destaca la presencia abundante de vino en la sobremesa, también a la manera clásica; se enfatizan las carnes, en tanto ellas aparecen en primer lugar en el poema. Además, A.A. se hace eco de *Farsalia* en tanto que no sólo son servidas carnes de ganado sino también aves y carnes de cacería; en síntesis, el espectro de animales consumidos es amplísimo y abarca casi todas las variantes (a excepción de los productos de la pesca). La notable diferencia del banquete de Miramontes respecto de las fuentes tradicionales de la épica consiste en la detallada enumeración de los productos servidos en la mesa y la inclusión de vegetales. No encontramos una descripción similar ni en la épica seria de la Antigüedad Clásica ni en la del Medioevo y del Renacimiento europeos (que no adjuntamos en este trabajo por no representar al tipo de banquete de estado). Miramontes nombra nada menos que diecisiete tipos de carnes y diecisiete alimentos vegetales a lo largo de dos octavas reales. De dicho listado, el 44% de los nombres de los alimentos corresponde a léxico aborígen adoptado por los españoles, en tanto que 56% a términos provenientes de la península, usados la mayoría de los casos de manera metafórica (esto es, por corrimiento semántico) para nombrar productos originarios o existentes en América. Además, la totalidad de los productos mencionados son factibles de encontrarse por lo menos en la región de América Central, espacio geográfico donde está ambientado el festín y en la época de escritura de la obra.

Según nuestra interpretación, Miramontes se construye como un perfecto *connaissanceur* de los productos locales. Además, al adoptar un tópico clásico de occidente como el banquete de estado y, simultáneamente, alejarse de la tradición, evidencia un objetivo estético concreto, caro a la intelectualidad americana de la época: “conectar las tradiciones culturales de más prestigio con la nueva historia moral y natural americanas”, en palabras de Firbas (2006, p. 22). En efecto, el poeta refuncionaliza el tópico en razón de un nuevo contexto: los hechos que transcurren en su propia época (la alianza de los piratas con los negros cimarrones) en el marco espacial del centro del Nuevo Continente, que está representado por medio de su gastronomía en relación con una impronta natural de riqueza y abundancia⁵. Esto es, la suntuosidad del banquete no pretende la crítica del anfitrión, como en Lucano, sino mostrar una característica de América. Además, el alto porcentaje de términos amerindios para designar los productos de la tierra no presentan glosas de ninguna clase que aporten claridad al significado (descripciones,

⁵ Por “gastronomía” entendemos “...el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación.” y, como tal, está relacionada con “la historia natural... la física,... la química,... la cocina,... el comercio,... la economía política...” (MASSANÉS, 2017).

definiciones, sinónimos o traducciones)⁶. De esto se deduce que el lector modelo al que apuntaba A.A. es un lector culto de la colonia, que conocía tanto la épica tradicional como los nombres y productos locales. Con todo lo dicho, podemos afirmar que el procedimiento observado en este trabajo evidencia el intento de Miramontes de hacerse eco del proyecto del campo intelectual peruano de comienzos del s. XVII.

Referencias bibliográficas

ALEMANY Y BOLUFER, José. **Diccionario de la Lengua Española**. Barcelona: Ramón Sopena, 1917.

ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA. **Diccionario de la Lengua Española (DLE)**. RAE, 2014. Disponible en: <https://dle.rae.es>. Acceso el 12 de junio de 2024.

ACADEMIA MEXICANA DE LA LENGUA. **Corpus Diacrónico y Diatópica del Español de América (CORDIAM)**. Academia Mexicana de la Lengua. Disponible en: cordiam.org. Acceso el 12 de junio de 2024.

COROMINAS, Joan. **Diccionario crítico etimológico de la Lengua Castellana**. Madrid: Gredos, 1954.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo. **Sumario de la natural historia de las Indias**. México: FCE, 1950.

FIRBAS, Paul. El banquete americano. Comida y comunidad en la épica colonial. En: **Épica y colonia. Ensayos sobre el género épico en Iberoamérica (Siglos XVI y XVII)**. Ed. de Paul FIRBAS. Lima: Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2008, p. 61-82.

HIDALGO PÉREZ, Marta. Alianzas atlánticas en *Armas Antárticas*: corsarios y cimarrones en la obra de Juan de Miramontes y Zuázola. En: **Nuevo Mundo Mundos Nuevos**, 2018. Disponible en: <https://journals.openedition.org/nuevomundo/71927?lang=es#bodyftn73>. Acceso el 12 de junio de 2024.

LUCANUS M. Annaeus. **Pharsaliae Libri X**. Ed. de C. H. Weise. Leipzig: G. Bassus, 1835.

MARINER, S. **Lucano. Farsalia**. Trad. de S. Mariner. Madrid: Editora Nacional, 1978.

MARTÍNEZ SILVESTRE, Albert. y ARIAS BERNAL, Leonardo. La tortuga hicotea en Colombia: biología, usos y conservación. En: **Reptilia**, n. 49, 2004, p. 52-57.

MASSANÉS, Toni. De qué hablamos cuando hablamos de gastronomía. En: **Diario La Vanguardia**. Barcelona, 13 de enero de 2017.

MIRAMONTES Y ZUÁZOLA, Juan de. **Armas antárticas**. Estudio, ed. crítica y notas de Paul FIRBAS. Lima: Fondo Editorial de la Universidad Católica del Perú, 2006.

GLARE, P. G. W. (Ed.). **Oxford Latin Dictionary (OLD)**. Oxford: Clarendon Press, 1982.

⁶ Definición, descripción, sinonimia y traducción son las cuatro estrategias discursivas utilizadas para glosar los americanismos relevadas por casi todos los autores de la historia del español de América (Ramírez Luengo, 2019, p. 4)

PATÍÑO RODRÍGUEZ, Víctor Manuel. **Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico**. Cali: Centro Internacional de Agricultura tropical, 2002, p. 241-270. Disponible en: https://archive.org/details/bub_gb_U12m7M2VMmsC Acceso el 12 de junio de 2024.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE). **Diccionario de Autoridades**. Madrid: D. Joachin Ibarra, Impresor de Cámara de S.M., 1726-1739.

RIVERO GARCÍA, L., ESTÉVEZ SOLA, J. A., LIBRÁN MORENO, M. y RAMÍREZ DE VERGER, A. **Virgilio. Eneida**. Vol. I (Libros I-III). Madrid: Alma Mater, 2011.

SEAY DEAN, James. Undone by Chicken Feathers and a Lady. En: **Tropics Bound: Elizabeth's Seadogs on the Spanish Main**. Cheltenham: The History Press, 2010.

STANDLEY, Paul Carpenter. **Contributions from The United States National Herbarium**, v. 23, Part 1: Trees and shrubs of Mexico (Gleicheniaceae – Betulaceae). Washington: Government Printing Office, 1920.

TERREROS Y PANDO, Esteban de. **Diccionario Castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa latina e italiana**. Madrid: Imprenta de la viuda de Ibarra, Hijos y Compañía, Imprenta de Don Benito Cano, 1786-1793.

VELASCO, Juan de. **Historia del reino de Quito en la América Meridional. Tomo I y Parte I que contiene la Historia Natural**. Quito: Imprenta de Gobierno, 1841.

VIRGILIO. **Geórgicas**. Int., trad. y notas de A. BEKES. Buenos Aires: Losada, 2007.