

ACADEMIA BOLIVIANA DE LA LENGUA

CORRESPONDIENTE DE LA REAL ESPAÑOLA



ANUARIO 34

ABRIL 2025 A MARZO 2026

ANUARIO

34

Academia Boliviana de la Lengua
Correspondiente de la Real Española

2025

ANUARIO DE LA ACADEMIA BOLIVIANA DE LA LENGUA
Correspondiente de la Real Española
Volumen 34-2025

Coordinador del Anuario

Hugo César Boero Kavlin

Edición, revisión y curaduría

Hugo César Boero Kavlin

Juan Carlos Salazar del Barrio

Diseño de tapa

Alvaro Velasco Delgadillo

Diagramación

Marco Guerra Medrano

Academia Boliviana de la Lengua
Correspondiente de la Real Academia Española
c/o Universidad de Aquino – Bolivia.
c. Cap. Ravelo. Pasaje Isaac Eduardo, 2643.
Casilla 12175. Teléfono: (591-2) 244-5381
Correo electrónico: aboldelalengua@gmail.com
Página web: www.academiadelalengua-bo.org
La Paz, Bolivia

Depósito Legal N° 4 -1-4340-2026

Impreso en Bolivia/ Printed in Bolivia

Impresión ecológica

© Derechos Reservados

Prohibida la reproducción total o parcial

La Paz – Bolivia 2025

Los autores que publican en este número no están obligados a reflejar ninguna línea de pensamiento que no sea la suya propia; en ocasión de esto, la ABL no compromete ninguna posición oficial al publicarlos, quedando agradecida por las contribuciones.

Índice

	Pág.
Presentación	xv
.....	
Discursos de ingreso	
La herencia del <i>Quijote</i>	
Discurso de ingreso a la Academia Boliviana de la Lengua <i>Juan Ignacio Siles del Valle</i>	3
.....	
Lector del <i>Quijote</i> y de sus lectores	
Respuesta al discurso de ingreso de D. Juan Ignacio Siles a la Academia Boliviana de la Lengua <i>Tatiana Alvarado Teodorika</i>	17
.....	
Gabriel René-Moreno y la escritura de la historia	
Discurso de ingreso a la Academia Boliviana de la Lengua <i>Mauricio Souza Crespo</i>	25
.....	
Respuesta al discurso de ingreso de D. Mauricio Souza Crespo <i>José Roberto Arze</i>	71
.....	
Narrativa boliviana del siglo XXI: Autores que brillan en lo oscuro	
Discurso de ingreso a la Academia Boliviana de la Lengua <i>Carlos D. Mesa Gisbert</i>	77
.....	

Respuesta al discurso de ingreso de don Carlos Mesa Gisbert a la Academia Boliviana de la Lengua <i>Juan Ignacio Siles</i>	95
.....	

Evocación de nuestros académicos

Acróstico para Marcelo Arduz Ruiz. <i>In memoriam</i> (1954-2026) <i>Luis Andrade S.</i>	103
.....	

Marcelo Arduz Ruiz: Nota biográfica <i>Benjamín Chavez</i>	105
.....	

<i>In memoriam</i> : Georgette Canedo de Camacho <i>Julio Ríos Calderón</i>	107
.....	

Georgette Canedo de Camacho, iluminadora de humanas pasiones <i>Fátima Lazarte</i>	111
.....	

Para Georgette Canedo de Camacho, mi gratitud y cariño <i>Vilma Tapia Anaya</i>	115
.....	

El marino hombre mediterráneo. Homenaje a Wálter Navia <i>Mónica Navia</i>	117
---	-----

Contribuciones al número

Ensayos y Estudios

Morfosintaxis, modalidad y uso de la expresión <i>¿puedo aprovechar?</i> <i>Elsa Nadezhda Bravo Cladera</i>	125
.....	

Tratamiento lexicográfico de las locuciones en el *Diccionario del cholo ilustrado* de Alfonso Prudencio Claire (1978)
Saul Rodrigo Osco Aruni 147

Materiales para la historia del castellano en Bolivia:
Testimonio de Teófilo Poma sobre una escuela clandestina anterior a Warisata iniciada en Jaillihuaya en 1927
Hugo C. Boero Kavlin 169

Vargas Llosa y la estética pragmatista en la novela del siglo XX
Óscar Rivera-Rodas 191

El tiempo, su transformación y la nueva normalidad
María Cristina Botelho Mauri 219

Observaciones dispersas sobre la esperanza y el sentido común en la época contemporánea. ¿El área andina como la reserva moral de la humanidad?
H. C. F. Mansilla 227

La *Epístola Amarilis a Belardo* y su presencia en la obra de Lope de Vega
Eduardo Hopkins Rodríguez 243

Los libros de la señora H.
José Luis Vega 275

Literatura

Fiesta de Ernesto Hemingway
Juan Javier del Granado 281

Infinitivos	
<i>Juan Ignacio Siles del Valle</i>	285
.....	

FrutaS electas	
<i>Juan Cristóbal Mac Lean E.</i>	303
.....	

Reseñas y comentarios

Guerriero, Leila. <i>La llamada: un retrato.</i>	
<i>Hugo José Suárez</i>	325

Martínez, Tomás Eloy. <i>Purgatorio</i>	
<i>Juan Marcelo Columba Fernández</i>	329
.....	

Suárez, Hugo José; <i>Tupiza. Un viaje hacia los recuerdos</i>	
<i>Juan Carlos Salazar del Barrio</i>	335
.....	

Breto, José Carlos Rodrigo. <i>Mircea Cărtărescu: El hacedor de insomnios</i>	
<i>María Cristina Botelho Mauri</i>	341
.....	

Actividades de los académicos de número

Actividades académicas de los miembros de la ABL en la gestión 2025	
De marzo de 2025 a marzo de 2026	351
.....	

Memoria institucional

Relación de las actividades de la Academia Boliviana de la Lengua	
de marzo de 2025 a marzo de 2026	367
.....	

La aventura del libro boliviano Discurso preparado para la sesión pública de 23 de abril de 2025, conmemorativa del Día del idioma y del libro <i>Juan Carlos Salazar del Barrio</i>	373
.....	
Homenaje a Raúl Salmón en su «casi» centenario natal Discurso preparado para el acto de homenaje al periodista, radialista y dramaturgo Raúl Salmón de la Barra <i>Tatiana Alvarado Teodorika</i>	387
.....	
Raúl Salmón, periodista Discurso preparado para el acto de homenaje al periodista, radialista y dramaturgo Raúl Salmón de la Barra <i>Juan Carlos Salazar del Barrio</i>	393
.....	
Sobre <i>La Computadora Parlante</i> de Raúl Salmón <i>Omar Rocha Velasco</i>	401
.....	
El reconocimiento de los diversos mestizajes Documento preparado para el <i>X Congreso Internacional de la Lengua Española, Arequipa 2025</i> <i>Carlos Toranzo Roca</i>	405
.....	

FrutaS electas

Selección de frutas, comentarios y referencias
a cargo de J. C. Mac Lean E.

| Juan Cristóbal Mac Lean E.¹

El sabor de las frutas, los transitorios éxtasis que provocan (como en el amor), a veces parecen un misterio: ¿cómo es posible que esas pulpas materiales, crecidas de una planta tan ajena a mi propio ser, se lleven tan perfectamente bien con mi boca y sentido del gusto? La única respuesta que se me ocurre decir es que, después de todo, compartimos un mismo origen —que se halla en la aparición de la vida. Somos y venimos del mismo barro. Entonces algo que ya había en mí, reconoce dichoso, de pronto, esa feliz combinación de elementos que se presenta bajo la forma de, por ejemplo, una chirimoya. «Aún tenemos algo de manzana», dice Neruda en su hermosa *Oda a la manzana*, para explicarse lo mismo. También Rilke, en los *Sonetos a Orfeo* 13, 14 y 15, habla de manzanas, peras, plátanos, flores, naranjas. En un verso se pregunta por ese tornarse «inefable» de la manzana en la boca.

Aparte de las atenciones que la poesía ha rendido a las frutas, sin embargo, no parece que el pensamiento nunca se haya inclinado hacia ellas. En los últimos decenios el tema y la problemática del animal, en cambio, sí que han recibido una frecuente atención de la filosofía y la literatura (de Fontenay, Derrida, Agamben, Singer, Coetze).

Ahora bien, si las frutas mismas parecen haber sido desdeñadas como objetos de pensamiento, es de alguna manera por muy, muy poco, que ello ocurrió así. Pues más bien las plantas sí que han recibido una total atención filosófica y se les ha

1 Juan Cristóbal Mac Lean E. nació y creció en Cochabamba, Bolivia, en 1958. De cinco libros de poesía que tiene el último es *Meninas ante la apertura de un carruaje*. Plural, La Paz 2023. El último en prosa, de otros cinco libros de ensayos, es *_Papeles en desbande*, Mendrugo, Cbba. 2025. Una versión ampliada de esta selección frutal saldrá en la editorial Electrodependiente.

dedicado muy buenos libros. Y bueno, al venir las frutas de las plantas, ellas son implícita, aunque no específicamente tratadas.

Señalemos al menos dos autores que, desde el ámbito de la filosofía, se acercaron a las plantas, a pensar sobre ellas, entenderlas y de paso reconocerles la enorme deuda que les tenemos, no sólo como alimentos, sino, y sobre todo, como productoras del oxígeno que respiramos.

Con el sólo título de este libro de Michael Marder ya podemos enterarnos del pedestal al que filósofo eleva las plantas:

Plant-Thinking A Philosophy of Vegetal Life. Esta *Filosofía de la vida vegetal* va precedida por lo que podemos tomar como un doble sentido: *pensar en las plantas*, tanto como *el pensamiento de las plantas*. La bibliografía de Marder se va abultando y no deja de tener títulos que vuelven a asombrar, siempre persiguiendo plantas. No se arredra, Marder, de hablar de cosas como «la deconstrucción vegetal de la metafísica». O es delicioso leer sus disquisiciones sobre determinados filósofos y su inclinación por determinadas plantas (Aristóteles y el trigo, los tulipanes de Kant, las uvas de Hegel...).

Pero el libro más directo, hermoso y sorprendente es el del filósofo italiano Emanuele Coccia: *La vida de las plantas. Una metafísica de la mixtura*.

Coccia no vacila en elevar las plantas a una gran dignidad filosófica:

«No se puede separar, ni física ni metafísicamente, la planta del mundo que la sustenta. Es la forma más intensa, radical y paradigmática de estar-en-el-mundo. Cuestionar las plantas es comprender qué significa estar-en-el-mundo», escribe. Para él la vida vegetal es una «cosmogonía en acción, la génesis constante de nuestro cosmos», y gracias a ella «nuestro planeta produce su atmósfera y permite que los seres que cubren su piel respiren», y la vida en su conjunto se define, ante todo, «como la circulación de los seres vivos». En la misma vena, Coccia habla de las semillas, pero no de las frutas. ¿Pero no son las frutas, justamente, como el ropaje de las semillas? Y afirma el filósofo:

«En la semilla, de hecho, la vida vegetativa demuestra su racionalidad: la producción de una realidad determinada a partir de un modelo formal y sin error alguno. Se trata de una racionalidad análoga a la de la praxis o la producción. Pero más profunda y radical, porque concierne al cosmos en su totalidad y no exclusivamente a un individuo vivo. En otras palabras, en la semilla, la racionalidad ya no es una simple función de la psique (ya sea animal o humana) ni el atributo de un solo ser, sino un hecho cósmico. Es el modo de ser y la realidad material del cosmos».

Como ven ustedes, no es poco lo que está en juego en la reflexión sobre las plantas y sus frutos.

En lo que sigue nos detenemos a describir, elogiar, degustar, poetizar y pensar algunas frutas concretas. Y a manera de cerrar esta breve introducción, hagámoslo con una granjería de Ramón Gómez de la Serna:

«Cuando la mujer pide ensalada de frutas para dos perfecciona el pecado original».

Granada

Al estallar, una granada desnuda su delicada contenida conflagración interna y sus esquirlas vuelan a los labios; quedan así expuestos los tesoros, con sus granates pedreríos, sus velos y enjoyadas geometrías, que caben justas en filas, colas, por espacios tabicados: la granada que se muestra, sí, al abrirse, madurar y partirse, estalla.

Ella misma es, también, como una metáfora del cofre del tesoro, al que presiente. Tanto mientras está cerrada, impenetrable y lustrosa, como cuando se abre y quedan exhibidos sus botánicos rubíes, ordenados en variados compartimentos que albergan hileras de granos perfectos, granates y brillantes.

El árbol nunca es muy alto y las ramas parecen siempre inclinadas, sin voluntad de elevación, ganadas por una melancolía a la que las arrastra la gravedad, con el peso de los frutos madurando, esféricos, lustrosos o mostrando sus heridas, mientras dubitativos asisten al ensimismamiento del huerto.

La *Punica Granatum*, como la llamaban los romanos, adquirió por todas partes una reputación e historia que se contradicen, hasta cierto punto, con la trabajosa labor que cuesta acceder a sus pequeños, brillantes granos.

La granada, además, comparte los colores con los *granates*, esos silicatos que desde muy temprano se usaron como piedras preciosas justamente por sus colores, colores de rojos subidos, púrpuras. Húmedos cuando en una granada, o minerales en un cuello, como joyas. Los tesoros se esconden por todas partes.

Y si bien la *Punica Granatum* resulta avara a la hora de soltar sus granos, no lo es en cuanto a los deliciosos datos que entrega su etimología, aclarada en Wikipedia:

El nombre genérico, *Punica*, proviene del latín *pūnicum* y alude a los fenicios, activos impulsores de su cultivo, mientras que *granatum*, el epíteto específico, deriva del adjetivo latino *grānātus*, que significa ‘con abundantes granos’. En la Antigua Roma se denominaba al granado como *punicum arbos* (árbol púnico) y al fruto como *malum granatum* (manzana granada) o *punicum malum* (manzana púnica). Plinio el Viejo, a mediados del siglo I d. C., menciona en su *Naturalis historia*: «En África, en los alrededores de Cártago, existe la manzana púnica, que algunos llaman *granatum*».

Como se ve, su elevado linaje histórico, su ilustre posición en el reino de las frutas es tan incontestable como su participación en la historia, esa historia que no aparece en ningún texto y arma las vidas cotidianas. Y la granada, por supuesto también habría de recibir homenajes de la poesía. Está por ejemplo la *Oda a la granada* de Rudolf Schröder: *Ode an den Granatapfel*. Sabemos de la existencia de esta oda porque la menciona Paul Celan al principio de su tan importante *Discurso de Bremen* de 1958. A veces pasa así con ciertos autores: el sólo hecho de que Celan mencione y haya leído esa Oda ya la ensalza y, milagros de Internet, es fácil encontrarla. En la *Ode an den Granatapfel*, la granada es llamada Manzana del Hades, *Apfel des Hades*, situando a esa fruta que no faltaba en los viejos huertos, en la profundidad de los mitos griegos: es tratada como fruta de Perséfone.

Otra vez, la Wikipedia nos aclara:

«Según la mitología griega, el primer granado fue plantado por Afrodita, la diosa griega del amor y de la belleza, mientras que el dios del Inframundo, Hades, le ofreció su fruto a la bella Perséfone, para seducirla».

Enterándome de semejantes cosas, ya no podré mirar como antes a una granada. La densidad semántica que adquiere vuelve a contrastar, otra vez, con su relativa modestia como árbol y lo dificultoso de acceder a sus granos, que van cayendo de a poco, como si el placer de comerlos estuviera sujeto a demoras, pequeñas trabas, lejos de ser tan inmediato como ocurre con el resto de las frutas.

Teniendo en cuenta, sin embargo, ese pequeño escándalo que es una granada abierta, podemos imaginar, también, que gran parte de su seducción es de orden visual. Su rojo inquieta, es de buena suerte para los chinos, tiene connotaciones sexuales en la escena griega.

¿Arraigó mucho la granada por aquí? La recuerdo absolutamente amoldada, y deseable, en los antiguos huertos, progresivamente sustituidos por jardines de otro tipo y que ya no la tienen. La pérdida de esos huertos es una pena desapercibida. La granada, como la tuna, eran frutas que no llegaban al comercio. Era simplemente cosa de arrancarlas y siempre había de dónde. Hoy ambas deben comprarse y no en todas partes se encuentran granadas. De verlas, no hay que dejarlas pasar.

La uva

Hablar de la uva es casi imposible sin caer en la copa de vino. Hablar del vino es hablar de Dionisos o de Cristo, de carnavales o de pactos, de confesiones o declaraciones. Cuando sólo queríamos hablar de la uva, de esa que encontramos en las fruterías, aunque no podemos olvidar sin más su marcado acento histórico, fermentado en cultura, añejado en primeras historias, mitos.

La uva pertenece, pues, tanto al mundo sensorial como al de las letras, apareciendo desde temprano en las escrituras. Internet ofrece inmediatamente «48 versículos sobre la uva». Pero lo que hay en el mundo, sobre todo, es el racimo de uvas, de varias, de muchas uvas. Del plural las uvas no se quitan. La abundancia del racimo, incluso, pareciera corroborar la felicidad de los frutos individuales.

El poder de la apelación singular de la uva, la vid, es en todo caso enorme y nunca logra encubrir, ni lo pretende, ese fondo añorado en que se actualiza como milagro: la transmutación de la vid en vino. Ese acontecimiento, borroso desde el punto de vista de la historia, tanto en su aspecto material (¿cuáles fueron los primeros vinos en producirse? ¿dónde? ¿hace cuántos milenios?) como espiritual (aparte del vino en el altar, la afición humana por la embriaguez, el trance, la fiesta, la intensificación de la realidad hasta tornarla borrascosa). Dionisos, no lo olvidemos, fue el dios del vino, o transformado en Baco, presidía la bacanal: celebración, danza, borrachera.

¿Es el vino una metonimia empírica de la vid? Pero mejor no circular por retóricas tan arriesgadas y atengámonos a la uva, pura y dura, dura cuando está todavía verde pero que ya se va ablandando, amarillando si es la cepa blanca y que al ir madurando brilla al sol, trazando la curvatura exacta, la misma que desarrolla una gota antes de caer y tangente con la línea de felicidad, la felicidad de los campos y las manos que la cosechan, las bocas que la reciben, uvas llenas, gozadas durante la estación henchida.

Y si bien no es de la aventura en un viñedo de lo que hablamos aquí –apenas de la uva– no por ello olvidaremos un parral, bajo el cual imaginamos a algunos sentados, viendo caer la tarde.

No acaba de sorprender, finalmente, que la uva sea la fruta la elegida para participar en la dignidad de un pacto teológico, aunque ello subraye, por otra parte, el carácter marcadamente celestial del que ella misma –como nosotros– proviene. Al madurar al sol, la uva, o el racimo, las hermosas hojas, dentadas e imitando estrellas, muestran esa materialización clorofílica de la luz solar, y que luego es devuelta al espíritu en forma –ya también– de vino. Es que ninguna otra fruta, hay que reconocerlo, tiene relaciones tan estrechas con la luz. Que la luz acabe materializándose o transformándose en vino es un extraño enigma.

Pero quedémonos más aquí:

Uva blanca, uva negra. Pasas. Botellas. Altares. Fuentes, copas. Palabras: ¡salud!

Limón

El limón establece, por sí mismo, su propia categoría, como el fruto agrio de un árbol y la tierra, la savia acalorada, antes que como una fruta fácil, dulce y deleitosa. Su condición lo sitúa aparte, por mucho que se nos diga, y repita hasta la saciedad, que es de la misma familia, incluso que está *mu*y emparentado con el resto de los cítricos, sean lima, pomelo o naranja, ni qué hablar de la mandarina. Para no ser descomedidos, podemos aceptar cierto parentesco, pero de ninguna manera eso significa renegar de que el limón establece su propia categoría aparte en este mundo, que domina de soslayo y con ataques indirectos, efectos calculados, estremecimientos contenidos, entregando así la fuente pura de lo agrio, aún incontaminado por lo no agrio.

Es la pura agritud, sí, pero de un agrio despierto, fresco y jamás amargado. Hasta una agritud alegre podríamos decir, y no estaríamos equivocados: basta recordar las gotas de limón que se toman antes de un tequilazo, o basta el neologismo que provoca, en el lenguaje, su retorcimiento; al solo pensamiento del limón, ya aparece la nueva palabra, agritud; sustantiva cualidad que alborota guarecida en lo pequeño, se prodiga definitiva como una estocada, capaz de hacer cerrar los ojos, en un espasmo valeroso. Pues así se presenta el limón, esférico y chico, sin delatar su poder y, en este sentido, tramposo, anticipando las virtudes del perfume y el veneno. No en vano el limón, en una de sus caras más espléndidas, acompaña invariablemente a un trago, es un amigo natural del alcohol.

A pesar de ello y sus características, a veces díscolas, hay que reconocer, sin embargo, que el limón pareciera perseguir, al mismo tiempo (¿en un hipócrita doblez?), las posibilidades de la Virtud que se reúnen en torno a una limonada.

Agua, limón y azúcar: bajo esa fórmula se esconde una de las traicioneras integraciones del limón al capitalismo virtuoso, decoroso: en montón de películas gringas, por ejemplo, impolutas amas de casa ofrecen «a lemonade», bajo el calor americano.

Pero dejando de lado esas caídas en sociedad del limón, hay que rescatar, de todos modos, su alto grado de primordialidad, que se inscribe bien en el juego del tamaño y la concentración apretada. Y más aún, porque su primordialidad le viene de

la vida y no de las letras (como ocurre con la manzana y el higo), afirmándose así el tesoro de lo elemental: limón, sal y ajo, se dice, como nombrando los primeros elementos que hacen una casa humana.

Pisco sour, limonadas, tés. ¿Qué sería de este mundo sin limón?

Y tras tanta introducción, consideremos de una vez otros aspectos que reúnen, de un saque, la esencialidad del limón, su pequeñez, poco peso y muy importante: su fácil transportabilidad. Esos caracteres materiales, sumados a otros simbólicos, también lo hacen un aliado de la pobreza.

Ya sea a la manera de una secreta gloria de la pobreza, como cuando dice Montale, en su famoso poema «Los limones»:

aquí también nos toca
a nosotros los pobres
nuestra parte de riqueza
y es el olor de los limones.

O, en dicha alianza, hay otra versión, más simple y engorrosa, si recordamos que, en Buenos Aires, se llamaba a los bolivianos, a los ‘bolivianitos’ cerca de los mercados, los vende-limones. Los bolivianos como vende-limones.

Hace mucho tiempo, escribí un artículo llamado «Los bolivianos y los limones», que primero apareció en un semanario de economía y luego en el libro *Transectos* (Plural, 2000). Empieza así:

«La vendedora de limones, las monedas y los verdes o amarillos frutos pequeños, la acera junto a los mercados y la escuela economía migratoria, los migrantes y sus bultos: de eso tratan estas líneas».

Más allá, el artículo afirma que «esa suerte de bolivianidad cítrica y mínima, desplegada en las aceras por las calles, tendría la apariencia de ser un dato primario para un espectador callejero de la economía y sociología bolivianas».

Y más allá:

«¿Qué determina el encuentro entre un boliviano y un limón? Las respuestas a estas preguntas seguramente dan cuenta, por una parte, tanto de la particular economía agraria del limón, su abundancia justa, ni excesiva ni demasiado escueta, su falta de peso, su pequeñez, relativa proximidad, precios bajos, así como, por otra parte, del estado socioeconómico de quienes se dedican a venderlos, a su condición de parias sociales, a su desarraigo, al fracaso de sus tierras, a su escasez económica, a la generalizada cultura de lo poco y lo mínimo. Por otra parte y paralelamente, en todo el país, en general, a su vez el lenguaje se explaya y redonda en el uso del diminutivo (aquicito, un poquito, fulanito, etc.) mientras a su vez las tiendas y puestos venden unidades mínimas, como los cigarrillos sueltos, esas otras unidades mínimas de venta. Como si el diminutivo y el limón descubrieran, tangencialmente, un sospechoso enlace entre la sociolingüística y la economía, así como en la lengua el limonero y el limosnero, próximos fonéticamente, se encuentran relativamente poco separados en la acera y el imaginario social».

Manzana

La manzana con su cándido aspecto, su lustrosa redondez, es la fruta más ‘cult’ del mundo. Sin saberlo, en cada bocado de una manzana natural se ingieren retazos de cultura inmaterial. La historia de la manzana es, en efecto, tan vieja como la del hombre: desde la manzana con que Eva habría tentado a Adán a las manzanas envenenadas que la bruja le ofrece a Blanca Nieves, desde la manzana de Newton a la manzana llena de arsénico con la que se envenenó Alain Turing. O desde la manzana mordida de las computadoras Apple a las manzanas ofrecidas en la frutería a la vuelta. No falta material para una buena compota.

¿Pero fue efectivamente una manzana la que se comieron Adán y Eva, antes de ser expulsados del Paraíso? No lo asegura el Génesis. En la traducción de Cipriano de Valera, sólo se trata de un fruto (Gen 3: 6).

La manzana fue encausada, en realidad, cuando San Jerónimo (patrón de los traductores) quiso traducir el término hebreo (*peri*), para la que sería la *Vulgata*, la versión de la *Biblia* en Latín que habría de usarse por siglos. Y es entonces que San Jerónimo cometió uno de los primeros juegos de palabra conocidos: tradujo ‘*peri*’ por el latín *malus*, «que como adjetivo significa “malo” o “maligno”. Pero

como sustantivo significa “manzana”, proveniente del manzano, el árbol llamado *Malus pumila*». (Nina Martirys, en *‘Paradise Lost’: How The Apple Became The Forbidden Fruit*).

Y ahí comenzó la manzana su andadura y su reinserción en el Paraíso, para sembrar el desastre en el que hasta ahora vivimos. ¡Sin que sea su culpa! Todo se debió a un juego de palabras...

¿Y a él se debe el destino de la manzana, que aparece envenenada en una cesta que la bruja le ofrece Blanca Nieves? Se la ilustra de un rojo subido, apetitosa y plena.

¿Quedó para siempre la imagen de la manzana contaminada con la idea de una tentación pecaminosa, nada más que por culpa de una traducción y un juego de palabras? Porque a la hora de la verdad la manzana, de un natural adusto y redondamente contenido, tampoco es una fruta particularmente llamativa o tentadora. Una granada, o un higo, tratándose de eso, lo podían hacer mejor; recuérdense nada más las connotaciones sexuales de un higo abierto, observadas también por D.H. Lawrence y llevadas al cine (*Mujeres apasionadas*). No en vano Leonardo da Vinci, que también se dio cuenta de ello, puso una higuera como árbol del bien y el mal. Pero, ya con Cranach, el mismo árbol fue pintado como un manzano.

Luego fue en cambio una manzana neutra, deslindada de su genealogía moral, cargada con gravedad y el solo peso de una ecuación venidera ($F = G * (m_1 * m_2) / r^2$), la que provocó una iluminación matemática en el huerto de Newton, una tarde de 1666. Según cuentan, en este huerto (Newtons Orchard, en Woolsthorpe Manor) aún se conserva el mismo árbol, viejo en unos 400 años y del que cayó esa manzana concreta que se llevó otro galardón de camino a la eternidad, provocando en la ciencia una revolución de tal magnitud que aún se sienten los efectos de su caída en el huerto.

La asociación entre manzana y veneno, finalmente, dejó de pertenecer al mundo de los cuentos y pasó a la vida real al ser mordida, por Alain Turing, una manzana llena de cianuro. De cómo se le ocurrió, al gran lógico y matemático, de los que abrió el camino de la computación descifrando los códigos nazis (contado en otra película, *Enigma*), acabar sus días de esa manera, no quedó nada dicho. La

manzana de Turing, luego, se habría pasado al logotipo de la manzana mordida de Apple: ese es el rumor.

Manzanas míticas y manzanas de cuentos, manzanas reales en un huerto o llenas de cianuro, manzanas pintadas por Cezanne o manzanas en la frutería de la esquina, en el árbol del vecino.

Plátano

El plátano ya viene con su propia mitología incorporada. Madurado a la sombra de la pobreza, se lo hermanaba con el pan y el ascetismo. Que se podía sobrevivir a base de pan y plátano, corría la leyenda.

El salto de la botánica a los registros simbólicos forjó su marca de arrabal. No hay tardo, en efecto, que no tenga antes que nada su racimo de plátanos (a propósito: los pequeños toldos empiezan a desaparecer o confinarse a mercados y suburbios; antes eran omnipresentes). Es que el plátano era, es, como un grado cero de la fruta: la básica, al alcance de todos. De ahí su ubicuidad en los puestitos, pues es con una inversión mínima que se los pone en oferta.

No ajeno a los vaivenes de la historia, el plátano transitó hasta las grandes plantaciones y llegó a calificarse como «*Banana Republic*» a la caricatura de cualquier país sudaca en la apoteosis de su fracaso. Miguel Ángel Asturias en alguna de sus novelas, seguramente ya hace mucho no reeditada (creo que *El señor presidente*) tenía un capítulo en que los obreros de una plantación de plátanos eran acribillados, con el imperialismo por detrás. A la semiología del plátano, como se ve, no le faltan fuentes de consulta.

En su inocente y azarosa existencia el plátano no se conformó, sin embargo, con su entrada en política. Tampoco podía ser ajeno, naturalmente, al narcotráfico. Hace algunos meses un camión transportando plátanos a la Argentina fue cogido con otros kilos. ¡Los diversos ámbitos por los que puede desplazarse un simple banano! Pero al decir banano ya complejizamos sus niveles onomásticos. Lo de banano, antes parecía una denominación más típica de gringos y de cómics. Todavía parece un nombre fumigado y que no se refiere al montón de plátanos vendidos en un puesto de acera y tardo.

Estuve una vez en una plantación en pleno funcionamiento, en el Chapare. Era impresionante su enorme extensión, la eficiencia con que se lo cosechaba, y las etapas hasta que llegaba encajonado a los grandes camiones, bajo el calor insoportable. Cómo desfilan los racimos, los cortan, los separan, sumergen en piscinas, disponen, encajonan, etc. Vi también un camión refrigerado enorme, cargado hasta los topes y partiendo, justamente, hacia la Argentina. Con ello vuelve a verse, otra vez, cómo el plátano puede ser, a la vez, tanto suburbial como cosmopolita, ser tanto el alimento del albañil fatigado, como un producto estrella de exportación; se pudre en los últimos mercados a precio de regalo o desembarca en grandes supermercados y sus luces blancas.

En todo caso por estos lados no hay, ni hubo ni habrá ningún frutero en el que escasee el plátano. Y eso que a todo esto, ni hemos mencionado el lugar absolutamente central que recibe el plátano en el oriente, donde además se incorpora plenamente a la comida, expandiendo sus alcances dietéticos, multiplicando sus usos. Pero por ahí ya alargaríamos indefinidamente este apunte, que se fijaba inicialmente en las derivas mitológicas de este fruto, capaz, también, de suscitar otro grado de afecto. Se lo recuerda hasta presente en la infancia: los plátanos con dulce de leche, los jugos de plátano con leche...

Sin ser espectacularmente rico como una chirimoya o un durazno, más bien de sabor opaco y de una pulpa uniforme y sin mayores entusiasmos, el plátano sin embargo llegó lejos. No así en cambio quien tuvo un mal encuentro con una cáscara de plátano y se rompió la crisma, con lo que se ve a su vez que ésta, la cáscara de plátano, hizo su propia carrera estelar por los escenarios del humor.

De la dieta ascética a la política, del narcotráfico al humor, del plato al signo, del hambre al montón, el plátano...

Pera

Siempre me gusta el aspecto de magullada con que llega a la madurez una peramota. Como si, antes de llegar a mis manos o a mi boca, hubiera tenido que pasar por un mundo duro, plagado de barquinazos, rasmilladuras y canastas, quebrantos.

Todas sus pretendidas cicatrices y abolladuras, sin embargo, pertenecen más bien a una astuta estrategia del camuflaje, pues se fingen poco apetitosas a fin de prolongar su existencia. Preferirían podrirse lentamente antes que ser velozmente consumidas.

Así las cosas, no hay nada como desenmascararlas, o mejor dicho pelarlas. Inmediatamente se descubre que todo el aspecto trágico que asumían, sólo disimulaba el carácter resplandeciente y generoso, dulcemente jugoso del interior.

Menos común que la manzana, de mayor alcurnia, la peramota no deja sin embargo de estar emparentada con ella, como la eventual pariente pobre y aporreada que aparece por una temporada de visita. Ambas gozan de pulpas homogéneas y tientan al mordisco.

Papaya

La papaya, aunque se presenta sin ningún boato, es simplemente la reina de las frutas. Sus acólitos, en todo caso, le rendimos un culto frecuente y discreto. No es que la papaya tenga un sabor marcado y esplendoroso, cuando tiende más bien a la sutileza, a cierta levedad consistente, en medio de la frescura que prodiga. Su monarquía jamás abdica de la humildad añadida en tanto que barata y abundante; recatada por fuera, se derrama en voluptuosidad por dentro. Sus millares de pepitas parecen perlas oscurecidas, en esa cueva interna, recubierta por grandes labios amarillos. La erótica de la papaya abierta puede incendiar cualquier imaginación.

Como en ninguna otra, la exacta densidad material de su pulpa, unida al sabor y la frescura, la hacen tan fácil, sin oponer ninguna resistencia (ni pepa, ni dureza), tan deliciosamente triturable casi sin emplear los dientes, y entonces ella se disuelve o se deshace, fresca, gentil y matinal. Casi como una materia que se espiritualizara.

Carente de las contaminaciones semánticas y el heroísmo del plátano, la papaya sin embargo, comparte con él sus orígenes y espacios, tambos y camiones. Tiene algo anónimo, se la da por hecho y se la nota poco. Nunca es más que una papaya. Desde un origen también muy humilde, llegó a ser (para mi) la reina de las

frutas, aquella que nunca harta, que armoniza callada, pero firme, con cualquier otro sabor, con la hora misma, con la disposición de los tesoros que se abren a su lado, por la mañana. No exagero.

Durazno

El carácter estacionario del durazno refuerza su preciosidad y prepara la amplia, voraz recepción que tiene su llegada, junto con las lluvias y la alegría de los campos.

El durazno es hijo del huerto mojado y sea feliz quien lo tiene metido en la memoria de la infancia, de jardines que ya no hay y se recuerdan como un sueño que se escapa. Aquellas épocas en que las fronteras entre ciudad y campo ni eran muy claras ni lejanas. Cuando la palabra quechua *q'uqear*, o robarse fruta, era una insigne actividad de los niños sueltos. Encaramarse a cualquier muro y arrancar todos los higos o los duraznos que asomasen. Subirse a un pacay.

Que el durazno dé lugar a la nostalgia, sin embargo, lo contradice como breve heraldo de la dicha: la del paladar y la estación.

Y claro que hay duraznos y duraznos: cada árbol da los suyos. Tanto es así que los duraznos no son uniformes para nada. Hay que mirarlos, sopesarlos, calcularlos, adivinarlos, a veces incluso desconfiar. Cada uno se propone diferentemente. Cuando se es afortunado, la delicia casi embriaga, pide más. Esa pulpa preciosa entre la cáscara sedosa y la pepa arisca, es capaz de hacer entornar o cerrar los ojos de quien la prueba.

Pero la vida del durazno, en su tránsito a otras glorias, va más allá de su alegre consumo veraniego, en época de lluvias. Pues, como todos saben, hay duraznos que se hacen secar hasta convertirse en orejón, o *moqochinche*: esa preciosa materia prima con que hacer refresco, el refresco de todas las aceras, el *moqochinche*. Poco menos que otra quintaesencia nacional, es una de las modestas glorias del arte refresquero boliviano.

Para cualquiera que tenga ojos, además el refresco es y ha sido siempre una piedra fundamental de la economía boliviana, de la economía entendida como arte

o forma de vivir en un país de pobreza. A la que se pueda. La venta de refrescos en cualquier esquina, bajo un toldo, por doquier. Y, entre todos los refrescos, el más común, el *moqochinche*. Que también los hay en presentaciones y calidades diferentes, desde muy rudimentario, al paso, o muy frío y concentrado en un gran vaso... Ni qué decir, por supuesto del extraordinario desarrollo del *moqochinche* en Santa Cruz. ¿Qué sería de esa ciudad enormemente calurosa sin el *moqochinche* muy urgentemente frío en cada esquina? Ni pensarlo. Si el durazno tuviera un santo, a ese lo llenaban de velas en Santa Cruz.

Un durazno, sin embargo, no necesita de ningún santo que lo consagre. Es que él mismo ya es la consagración minimalista de un instante y un sabor, un árbol y una memoria.

Naranja

«Naranja en la mesa. Bendito el árbol que te parió».

— Clarice Lispector

La desnudez de la naranja no es un mero efecto de superficie. Nada la adorna ni la pliega, es solo ella, en su perfecta redondez. Una muda elocuencia de orden botánico acoge la luz y, grávida de sí misma, la naranja se entrega con una perfección de esfera cumplida y que nada encubre.

En su tal-cual-se-ofrece, añade a la curva calma que la acota la refulgencia de su propio color, que ella sola ya se basta para dominar y denominar: el color naranja, el de la porosa piel de la naranja, de la cás-ca-ra de la-na-ran-ja, en un carnaval de aes pelándose hasta que la primera desnudez se troca en rodajas, en parceladas pulpas.

Debido a la cabal superficie de su piel, ni húmeda ni seca, modestamente afecta al brillo, tiene privilegiadas relaciones con la luz, a la que siempre le devuelve cierta alegría de frutero *in situ*, colmado en maduro silencio. No en vano la miran tanto los pintores, no en vano aparece en tantos cuadros, otra reina de las naturalezas muertas.

Pero aunque ya desnuda, la naranja no se entrega así nomás. Acceder a sus delicias pasa antes por otro desvestimiento radical: ¡quitar, sacar, hacer desaparecer la cáscara desde la que nos había tentado! O lo que se dice, simplemente: pelar una naranja. El arte de pelar bien una naranja figura entre los primeros balbuceos de la paciencia golosa y la precisión manual. Niño pelando la naranja del recreo.

Pelada la naranja, ya abierta, ofrece entonces sus tajadas, como gruesos libros uno tras el otro en su esférica estantería. Su sabor puede ir de lo dulce a lo ligeramente agrio, su sabor sabe a la continuidad de la vida y la delicia, a transitoria, modesta gloria.

Amiga de la evidencia lustrosa, a veces es capaz de refugiarse, sin embargo, bajo las oscuras hojas verdes que la disimulan, aunque al final se imponga su dispersa presencia en el árbol, bendito, que la parió: el naranjo.

Hay naranjos, dos, que recuerdo plantados en mi infancia más remota. Esos tiempos en que la relación con ciertos árboles, llega fácilmente a personalizarse. Con una lucidez propia (y que tiende a atrofiarse) el niño sabe muy bien que está ante, con, un ser vivo, con una especie de alguien. ¿O cómo es posible que recuerde tan claramente esos naranjos, sintiendo incluso algo de lo me embargaba ante ellos, al cruzar bajo sus ramajes?

Y todavía otro milagro botánico que un naranjo cumple: su blanca, aromática flor, el azahar. Ya sola esa sola palabra, azahar, que suena tan hermosamente, es uno de los grandes regalos del árabe al español. Y es tan grande la impronta de un golpe de azahar, inesperadamente olido en un campo de naranjos, que dejó su impronta más allá, rebalsando incluso hasta la palabra azar. Cuentan los filólogos: La palabra «azar» proviene del árabe, concretamente de la palabra «*zahr*», que significa dado, y que a su vez recibe ese nombre de «*al-zahar*» que era la palabra con la que se designaban a las flores de los naranjos, que estaban representadas en los dados con los que se jugaba y que eran las figuras que más puntos otorgaban en caso de aparecer.

Entonces uno llega a creer, a veces, que el azar es como un aroma. El que flota, por ejemplo, en el encuentro fortuito que tanto cultivaron André Breton y sus amigos. El encuentro amoroso fortuito es por cierto el caso más alto en que se

imbrica el azar, pero también puede tratarse, simplemente, de un '*objet trouvé*', mientras ambos se dan, justamente, bajo el aroma traído por el viento del azar.

Pero al considerar la naranja, su forma de aparecer, su historia de árbol y cajones, mercados, otra vez se topa uno con problemas pertenecientes al orden de la economía política. Así como pasó con el plátano obrero, con el limón y los bolivianos-vendelimonos, o como pasaría con la granada o el pacay, ya también consumidos en un vergel de los que ya no hay.

Lo más interesante, en todo caso, es cómo el orden de las frutas, independientemente de su orden botánico, interviene decididamente en el orden social o, inversamente, cómo el orden político y económico de los hombres añade nuevas notas taxonómicas a los frutos, los frutos de la naturaleza, hechos a la vida humana.

La venta de jugo de naranja asume modalidades que ya son parte de los paisajes urbanos en ciudades y pueblos de Bolivia. Los carritos, a veces con el toldo incorporado, empujados por una cholita o detenidos a la sombra de un árbol.

El móvil carrito es una minifábrica, es la '*maquinaria mínima*' con que hacerles rendir, a las naranjas, hasta su última gota. Naranja-dorado el jugo relumbra en el día y su sabor inunda al paseante que paró. La mujer aumenta todavía una pequeña yapa, al vaso de plástico, basura eterna. La mujer, por lo general una chola o cholita, hace y vende este juguito todo el día, por aquí, por allá. Vidas que se sostienen de un carrito. Plazas y esquinas, calles, carrito arriba carrito abajo, monedas, pasos. Y naranjas.

Higo

La suculencia parece una palabra inventada para él, para el higo que en su breve plenitud henchida y tranquila, ya agrietada por la madurez (en el mismo sentido, como se verá, del embarazo), se refugia bajo las grandes hojas, tan verdes y parsimoniosamente dentadas, acompañando al verano como si este se acompañara a sí mismo, mimando al fruto-flor. O ya también, en el invierno, la higuera se ha despojado de todas sus hojas y adquiere un carácter fantasmal y despojado, minuciosamente retorcido.

Y es imposible pensar en la higuera sin hacerlo con cierta reverencia, tanto por la que impone por sí misma cuando ya es vieja, grande y nudosa, añosa, como por la enorme presencia de la higuera en los textos y las anécdotas sagradas. No en vano, una sus variedades se llama *Ficus religiosa*, en su denominación científica/latina, mientras que la higuera más conocida, la que todos hemos visto creciendo en campos y jardines, es *Ficus carica*.

Si se consulta en el *Diccionario de símbolos* de Chevalier/Gheerbrant la palabra higuera, vemos que en todas partes fue considerado un árbol de mayor consideración, si no sagrado. Tenía un sentido iniciático en Egipto, aparece repetidamente en la Biblia, acompaña frecuentemente a Buda, está en los Upanishads y en el *Bhagavad Gita* hindúes.

A la sombra de la higuera, por lo visto, caen grandes hojas, frutos maduros pero también santos y textos sagrados.

De muchas citas bíblicas, recordemos estas:

«De la higuera aprended la parábola: Cuando ya su rama está tierna, y brotan las hojas, sabéis que el verano está cerca. Así también vosotros, cuando veáis todas estas cosas, conoced que está cerca, a las puertas». (Mateo 24:32-3). O Mateo 7:16: «Por sus frutos los conoceréis. ¿Se cogen uvas de los espinos, o higos de los abrojos?» Y tampoco del Cantar de los cantares podía faltar el higo: «la higuera ha echado sus higos, y las vides en cierne dieron olor; levántate, oh compañera mía, hermosa mía, y vente». (Cantares 2:3).

En cuanto al budismo, figura la higuera en él como árbol de iluminación. *Śākyamuni*, se dice, obtuvo su iluminación (convirtiéndose en Buda) mientras meditaba bajo una higuera (*aśvattha*).

Un autor tan notable como Jean Servier remata el caso de los higos, que siempre se presentan tan plurales, «Llenos de granos innumerables son un símbolo de la fecundidad y son, a tal título, la ofrenda depositada sobre los roqueríos, las termas y los santuarios de los genios guardianes y de los Invisibles: ofrenda que puede compartir el viajero, de necesitarlo, ya que son el don de lo invisible».

Semejantes datos, pues, certifican ampliamente la posición de la higuera entre los árboles. ¿Por qué específicamente ella? No encontré ninguna explicación que vaya más allá de su fecundidad, pero para entender mejor porqué ella la higuera, fue tan repetidamente elegida en tan especial sitio, quizá hay que dirigir la mirada al interior del higo, a su sistema de reproducción y a la milimétrica abejita involucrada en el asunto, que podría tomárselo como un cuento, todo un cuento mítico. Permítasenos esta larga cita, editada, de una revista divulgativa:

«Las higueras producen sus flores dentro de los higos: un higo no es una fruta. Técnicamente se denomina sicono, y dentro se encuentran cientos de pequeñas flores.

El único acceso a dichas flores, para los polinizadores, por un pequeñísimo agujero, llamado ostiolo, en la parte inferior del higo y altamente selectivo.

Los polinizadores son avispas de milimétrico tamaño. La higuera no podría sobrevivir sin las avispas, y viceversa. El principal objetivo de ellas no es polinizar las flores dentro del higo, sino asegurar que sus crías tengan dónde crecer y reproducirse. Dentro del higo hay dos tipos de flores: femeninas y masculinas. Las avispas hembra “embarazadas” y llenas de polen ingresan por el ostiolo a depositar decenas de huevos en las flores femeninas. Entonces las flores femeninas forman una estructura que es refugio, alimento y protección de los huevos recién puestos. Exhaustas y agonizantes, al terminar aquella labor, las avispas hembra mueren dentro del higo».

La historia sigue un poco más, hasta llegar al higo plenamente maduro, embarazado, ya reventando. Entonces lo recoge la mano. O se lo come el pájaro.

Mango

El ‘rotundo óvalo’ del mango no deja presentir lo que luego sólo la boca conoce o, más exactamente, paladea. El mango, poco llamativo por fuera, a no ser por su tamaño, revela su escándalo al pelarse, cuando directamente expone la cátedra de la succulencia. El amarillo profundo, la humedad jugosa, la oscilación entre la dureza y la blandura, la exacta dulzura y el envión a las papilas: ¡*alea jacta est!*

murmura uno tras el primer bocado, tras haber partido el mango con un cuchillo grande y hurtar esa pequeña felicidad con cucharilla.

Al tener una sola pepa grande, todo el resto es pulpa, generosa y uniforme, sin sobresaltos.

En medio verano las fruterías se inundan de esos frutos exagerados y baratos: ¡llegan tantos! Invasiones dadivosas. Propio de la naturaleza exaltada e innumerable, llegado de las tierras bajas y los calores excesivos, el mango no tiene roces con la historia (a diferencia del higo o la manzana) ni alcuernia clásica, a no ser que en la India... (Recuérdese esa delicia que es el viejo *chutney* hindú, hecho a base de mango).

Su abundancia en todo caso es muy actual y habla de las selvas doblegadas, de camiones llenos y mercados rebosantes. Penurias o no penurias, hay una condición de secreta abundancia, de la que son cifra, y al confirmar la plenitud de una frutería mantienen a raya el cerco de desastre.



ANUARIO 34

2025 AÑO DEL BICENTENARIO DE BOLIVIA