

REVISTA FACULTAD NACIONAL — DE AGRONOMIA —

Director: EDUARDO MEJIA VELEZ, I. A.

Vol. XII — Medellín, Junio de 1952 — No. 41

Apartado Aéreo 568—Dirección postal: Facultad Nal. de Agronomía
BIBLIOTECA — Medellín - Colombia, S. A.

(Registrado como artículo de 2ª clase en el Ministerio de Correos y
Telégrafos, el 8 de septiembre de 1939.—Licencia N° 648).

MONOGRAFIAS BOTANICAS

Por el Pbro. Dr. Roberto JARAMILLO A.

EL AGUACATE

CLASIFICACION

El aguacate pertenece al orden de las ranales, familia de las lauráceas, subfamilia de las perseoideas, tribu de las cimamomeas y al género *Persea*.

ESPECIES Y RAZAS

1º—*Persea americana* Mill.

Sinónimos:

Persea gratissima Gaertn.
Persea persea (L.) Cock.
Persea praecox Poepp.
Laurus indica Sieb.
Laurus persea Jacq.
Laurus gratissima Mag.

Hojas alternas de oblongo o elíptico-lanceoladas hasta ovaladas, de 7 a 40 cms. de largo, agudas o tuncadas en la base, generalmente un poco glaucas por el envés; flores pequeñas, verdosas, corto pediceladas, dispuestas en panículas amplias en las partes terminales de las ramas jóvenes; cáliz gris-tomentuloso en ambos lados; estambres perfectos 9, con 2 glándulas aplanadas, ovales y anaranjadas en la base de cada uno de ellos; fruto grande y carnoso que mide de 5 a 20 cms. de largo, aun cuando algunas veces puede tener mayor longitud, piriforme, ovalado o esférico, de color verde amarillento a marrón o púrpura, la piel gruesa y algunas veces lefosa.

Esta especie ha sido dividida por los fruticultores en dos razas:

Raza Antillana. Es la que predomina en las Antillas y en todas las tierras bajas de la América tropical.

El follaje carece de olor a anís, que es una característica de la raza **Mejicana**; en general se asemeja mucho al follaje de la **Guatemalteca**, pero las ramitas y las hojas son de color más claro. Las frutas se producen en tallos cortos; la más pequeña pesa de 4 a 5 onzas, y la mayor 8 libras o más. La superficie es casi siempre lisa, verde amarillosa o castaña, la cáscara rara vez es más de 1/16 de pulgada de espesor, flexible y correosa al tacto. La semilla es generalmente grande en proporción al tamaño de la fruta, y a menudo está suelta en la cavidad que la contiene.

Raza Guatemalteca. Originaria de las partes altas de la América Central y Méjico.

El follaje de esta raza como el de la **antillana** carece del olor a anís que caracteriza a la **mejicana**. Es generalmente de color más oscuro que la **antillana**, y los brotes nuevos son a veces bronceados. Las frutas pesan de 4 onzas a más de 3 libras (corrientemente de 12 a 20 onzas), y tienen tallos largos, son verde claro o morado oscuro de color. La superficie es a menudo áspera o verrugosa, especialmente hacia la punta de la fruta. La cáscara es de más de 1/16 de pulgada, algunas veces ¼ de pulgada de grueso. Esta característica, lo mismo que la de la superficie, es variable, puesto que ocasionalmente se han encontrado formas en las cuales la cáscara no es más gruesa y áspera que en la forma **antillana**. Es generalmente más dura y más granulada. La semilla llena completamente la cavidad. Esta raza es generalmente más tardía en su producción que la raza anterior, y puede crecer hasta 2.500 metros de altura sobre el nivel del mar.

2º—*Persea americana* var. *drymifolia* Blake

Sinónimo:

Persea drymifolia Cham. & Schlecht.

Esta variedad tiene muchos caracteres en común con la **P. americana** Mill. de la cual podremos distinguirla por lo siguiente:

1º La mayoría de las hojas son elípticas y agudas en ambas extremidades; el tamaño es menor y al machacarlas poseen un olor aromático semejante al del anís.

2º Las flores son típicamente más pubescentes.

3º La piel es delgada y un poco membranosa.

4º El envés de las hojas es más glauco.

Esta variedad comprende todos los aguacates que han sido incluidos en la

Raza Mejicana, que se caracteriza por el olor de anís en el follaje y las frutas verdes. Las hojas son comúnmente más pequeñas que las de las razas antillana y guatemalteca, y más agudas en el ápice. La fruta es pequeña, de 3 a 12 onzas de peso, rara vez 15 ó 16. La cáscara es delgada, a menudo como la de la manzana, y generalmente suave y lustrosa en la superficie. El color varía desde el verde al morado. La semilla es mayor proporcionalmente al tamaño de la fruta que la de la raza guatemalteca.

La primera raza, o sea la antillana, es la que se cultiva principalmente en Colombia. — H. Apolinar María, *Revista de la Academia Colombiana de Ciencias exactas, Físicas y Naturales*, N° 4.

PATRIA Y DISPERSION GEOGRAFICA

El aguacate parece originario de México y de las regiones vecinas, y es muy abundante en Guatemala, donde se encuentran las más notables variedades. El H. Apolinar María halla que el género *Persea* comprende cerca de un centenar de especies, *Vocabulario de términos vulgares en historia natural colombiana*; para Otto Degener, *Flora hawaiana*, no son sino cerca de sesenta; ello es que son propias de la América tropical y templada, de las islas Canarias y del Africa tropical y subtropical.

C. Mez, en su monografía de las lauráceas divide el género *persea* en cuatro subgéneros, de los cuales el primero no consta sino de una sola especie, que parece exclusiva de la flora colombiana, es el *Persea cuneata* Meissen, de Antioquia.—H. Apolinar María, *Boletín de la Sociedad Colombiana de Ciencias Naturales*, N° 99.

Según Cieza de León, fray Bernardino de Sahagún, el P. José de Acosta, fray Pedro Simón y otros historiadores y cronistas de Indias, el aguacate se cultivaba en América desde México hasta el Perú, y por los escritos de Simón, Sardella y Sarmiento, cronistas de Robledo los dos últimos, se sabe que en Antioquia, en el sitio que Robledo denominó **Valle de las peras** —hoy Amagá— hallaron los conquistadores plantaciones de aguacates. Robledo, *Lecciones de botánica*, pág. 366.

En estado espontáneo o silvestre crece en distintos puntos de la República. Lo he visto —dice Uribe—, en las orillas del río Samaná en forma exuberante y con aspecto de ser verdaderamente indígena. Lo

mismo sucede desde México y las Antillas hasta el río Amazonas. Se ha reconocido fósil desde los depósitos secundarios superiores correspondientes al cretáceo.

“El doctor Jenaro Valderrama, profesor de botánica en la Universidad Nacional en 1868, hizo entonces una excursión al Meta y a los Llanos de San Martín, de la cual publicó una relación en los **Anales** de aquel instituto, muy nutrida de noticias y observaciones en los tres reinos de la naturaleza. En Cabuyaro dice que verificó la patria de la palta, o cura, o aguacate en varias naciones al norte y al sur del istmo parameño, o **Persea gratissima** en el lenguaje técnico. Sin embargo y a pesar de los conocimientos del profesor, su noticia es discutible, porque los árboles de **Persea** observados por él pudieron provenir de las plantaciones esparcidas hace mucho tiempo en los Llanos, como sucede con el cacao indio, abundante todavía en esos sitios”. Suárez, **Sueños**, t. VIII, pág. 291,

ETIMOLOGIA

La verdadera etimología de aguacate es la voz nahuatl **ahuacatl** y la que acertadamente tiene recibida Robledo en su obra citada, quien añade que los aztecas representaban el árbol en sus jeroglíficos, y además la Academia y Malaret en sus diccionarios. Suárez y Malaret escriben **nahuatl**, Enriquez Ureña **náhuatl**, y la Academia **nahuatl** y **nauatle**, aunque en dicha lengua no hay **ge**.

Joaquín Antonio Uribe dice que “aguacate es palabra española que se deriva de la voz azteca **ahuacaquahuilt**, dulce y sonora como casi todas las de su lengua...!” Así escribe en **Flora sonsonesa**, siguiendo a Emiliano Isaza, **Gramática**, y a Aristides Rojas, **Obras**; éste agrega que en caribe es **auicate** y que la palabrita aquélla significa “árbol de **ahuaca**”.

Montoya y Flórez, **Titiribíes y sinufanaes**, cree que aguacate es corrupción de **aguhacatl** en Tabasco.

Humboldt dice que el abate Gili tiene por cosa probada que algunas palabras tan usadas hoy día por los criollos como las árabes españolizadas, **aguacate** entre otras, son sacadas de lenguas de algunos pueblos que habitaban las tierras templadas entre Coro, las montañas de Mérida y el altiplano de Bogotá.

La enciclopedia Espasa, que viene de **avacate**, palabra del idioma tupí en el Brasil.

El H. Apolinar María, **Vocabulario de términos vulgares en historia natural colombiana**, publicado en el **Boletín de la Sociedad Colombiana de Ciencias Naturales**, afirma que la voz aguacate parece derivarse de **avacate**, y en la misma obra, publicada en la **Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales**, asienta que “se deriva de la antigua lengua mexicana **Ahua Quatl**”. Ni lo uno ni lo otro.

El señor Suárez, **Sueños**, tomo II, página 25, dice que los comentaristas de Oviedo han desvariado sobre el origen del nombre antioqueño de la fruta llamada "cura" en Cundinamarca y "palta" en algunas naciones del sur, atribuyendo aquel término a la lengua de Cueva en Castilla del Oro, pero que en Molina está muy claro el origen mejicano.

Más adelante, tomo III, página 157, es más explícito. "Antes de llamarme quiero echar un ribete, informando a ustedes que el etimo de Aguacate no tiene cuentas con la Tierra Firme ni con el país de Cueva, como supone la Real Academia de la Historia en sus notas a Oviedo. Está clarito en el Vocabulario castellano y mejicano del padre Alonso de Molina, cuya segunda edición fue impresa en Méjico, año 1571, por Antonio Espinosa. Es uno de los libros más raros y preciosos de la bibliografía americana, tanto que por mucho tiempo fue reputado como el primer libro impreso en América. Pues bien: en ese vocabulario, y a la página 9 de la segunda parte, se apuntan de seguida "Auacamilli, heredad o tierra de auacates; auacamulli, manjar de auacates con chilli; Auacate, fruta conocida".

No obstante lo asentado por Suárez, escribe después en el tomo octavo, página 291: "El nombre más común, decimos, es el que proviene del mejicano *ahuacatl*, que se lee en el Vocabulario de Molina y que no permite dudar de que este árbol es propio de Anáhuac".

A decir de Guzmán Esponda, "en el Brasil se llama *abacate* a la *Persea* gratísima, eufonización de los portugueses hecha al usar el vocablo recibido de los españoles".

Persea se llamó un árbol famoso entre los árabes y antiguos egipcios que en su mitología desempeñó un papel importante: los dioses esculpían a veces en su corteza los nombres de aquellos a quienes auguraban dicha duradera.

GUSTO REGALADO DE NUESTROS AGUACATES

"El diccionario declara que la carne del aguacate es manjar sabroso, y ya no extiende igual opinión al hueso de la fruta, como se leía en ediciones anteriores". No tenemos a la mano la edición o ediciones en que los señores académicos declaran que la carne del aguacate es "manjar sabroso" ni aquéllas en que extienden igual opinión al hueso de la fruta, pero adherimos y asentimos al fiel testimonio de Uribe Uribe. Mas si ayer dijeron cesta, hoy dicen ballesta y escriben que el aguacate es de "carne insípida" y lo comprueban con una razón potísima: "por lo que se come con sal". Cabría preguntar con qué comen los señores académicos los huevos, la carne, el arroz. En cambio, la arracacha, que no obstante no han comido, es a su paladar raíz "muy exquisita". Ello es que hay gustos que merecen palos, aunque a ser lógicos y consecuentes no dirían que es exquisita ya que asimismo suele comerse con sal.

Vamos a probar a los señores del diccionario que el aguacate es fruta agradable y no nada insípida como ellos creen y quieren, y sea

nuestro primer argumento el nombre con que se conoce en la ciencia de gratisima, esto es, gustosa, sabrosa y delicada.

En la *Suma de geografía* que dio a luz en Sevilla el año 1519 el bachiller Martín Fernández de Enciso, marino y cosmógrafo español favorecedor de Ojeda y compañero de Balboa, se hace por primera vez alusión al aguacate. "Antes de llegar a Santa Marta —escribe— está Yaharo, que es en las caídas de las Sierras Nevadas; Yaharo es buen puerto y buena tierra y aquí hay heredades de árboles de muchas frutas de comer y entre otras hay una que parece naranja, y cuando está sazónada para comer vuélvese amarilla; lo que tienen de dentro es como manteca y es de maravilloso sabor y deja el gusto tan bueno y tan blando que es cosa maravillosa". Cita de Robledo.

Hernández de Oviedo en el *Sumario de la natural historia de Indias*, al capítulo 62, dice que "en tierra Firme hay unos árboles que se llaman perales como los de España, mas son otros de no menor estimación; antes de tal fruta que hacen mucha ventaja a las peras de acá" y que es "pasta muy semeiante a manteca y muy buen manjar y de buen sabor".

OTROS NOMBRES. — PALTA

Garcilaso escribe que "Tupac Inca Yupanqui fue a la Provincia de Cañari, y de camino conquistó la que hay antes, que llaman Palta, de donde llevaron al Cuzco o a sus valles calientes la fruta sabrosa y regalada que llaman Palta".

Y en otro lugar: "La fruta que los españoles llaman peras, por parecerse a las de España en el color verde y en el talle, llaman los indios **palta**, porque de una provincia de este nombre se comunicó a las demás. Son dos y tres veces mayores que las peras grandes de España: tienen una vaina tierna y delgada; debajo della tiene la medula que será de un dedo de grueso: dentro della se cria un cuesco o hueso, como quieren los muy mirrados; es de la misma forma que la pera, y tan grueso como una pera de las comunes de acá, no se ha experimentado que sea de provecho para cosa alguna: la fruta es muy sabrosa, muy saludable para los enfermos, comida con azúcar es comer una conserva muy regalada". *Comentarios reales*, lib. VIII, caps. V y VI.

El P. José Acosta, poeta, cosmógrafo e historiador español, en cuya *Historia natural y moral de las Indias* se halla el fundamento de lo que hoy llamamos física del globo en sentir de Humboldt, dice que "es el palto árbol grande, y bien hecho, y de buena copa, y su fruta de la figura de las peras grandes: tiene dentro un hueso grandecillo: lo demás es carne blanda, y cuando están bien maduras es como manteca, y el gusto delicado". T. I., cap. XXIV.

"Palta es vocablo del Perú, según se informa", se lee en los *Sueños*, y el señor Guzmán Esponda, anotador del tomo octavo, glosa diciendo que es "voz empleada también en Chile. De ahí que Bello la usase en la silva a la Agricultura de la Zona Tórrida". Es también muy usada

en la Argentina, Bolivia y el Ecuador, por lo cual la prefirió quizás Bello a los otros nombres del aguacate, no en su *Silva a la Agricultura de la Zona Tórrida*, como dice el señor Guzmán, sino en su *Alocución a la poesía*. Isaza, obra citada, piensa que palta es voz que viene del antiguo quichua, *pallatay* o *pallta*.

CURA

Fray Pedro de Aguado informa que los indios pantágoras "tenían ansimesmo curales, que son árboles crecidos y grandes; tienen la hoja casi a la manera de la del cidro; la fruta destes algunos las llaman peras, por tener alguna similitud dellas, y otros las llaman curas, y otros paltas. Es fruta que pocas dellas maduran en el árbol, sino desque están crecidas y de sazón las cogen y las ponen en parte abrigada, donde maduran. Tienen dentro un gran cuesco que ocupa la mayor parte della, el cual no es de comer, sino la carne quentrel cuesco y el cuero se cría, ques, si está en sazón y bien madura, de muy buen gusto". *Historia de la provincia de sancta Marta y Nuevo Reino de Granada*, lib. X. cap. XXIII.

Suárez escribe que cura es según Oviedo vocablo del país de Cueva; Aristides Rojas y Emiliano Isaza, que es voz chibcha, y Emilio Robledo que tal era el nombre que daban los chibchas al aguacate, pero en las *Apuntaciones del Maestro* se lee: "De otras voces que corren entre nosotros apenas podemos decir que son americanas, y cuando más de nuestro país. Según Oviedo en varias partes del Nuevo Reino de Granada se llamaban curas los aguacates —I, p. 354—, como hoy dice el pueblo de Bogotá, y con la misma vaguedad se expresan Herrera, *Déc.*, VIII, lib. IV, cap. X, y el P. Simón".

Nuestro distinguido amigo José Velásquez García —*Corrección del lenguaje* por Luis de Obando— tiene la voz cura como incorrecta para designar el aguacate. Sea así, pero es bueno recordar que la usaron y emplearon los primeros historiadores y cronistas de Indias, como fray Pedro de Aguado, Herrera, Hernández de Oviedo y fray Pedro Simón, y en igual sentido ha sido aceptada por lexicógrafos tan autorizados como Miguel de Toro y Gisbert.

Concluyamos con Fernández de Enciso que nuestros aguacates son de muy agradable sabor y dejan el gusto tan bueno y tan blando que es cosa maravillosa; con Fernández de Oviedo que son muy buen manjar; con Garcilaso que es fruta muy sabrosa y regalada, y con Aguado y Acosta que son de gusto muy bueno y delicado, y finalmente que no han perdido su exquisita virtud: "An avocado of good quality is one of the best of all tropical fruits, and it is highly esteemed". *Contributions for the United States National Herbarium*, vol. 27 de 1928.

FIBROSOS Y DESABRIDOS EN OTRAS PARTES

"Perro vegetal —dice Uribe Uribe— llama desdeñosamente y con desprecio Juan Montalvo al aguacate... O el formidable escritor ecua-

toriano tiene el gusto estragado, o los aguacates del Ecuador son fibrosos, desabridos y sin punto de comparación con los nuestros". De los del Brasil cuenta Guzmán Esponda que "es fruta muy comida entre nuestros vecinos los brasileños, pero tienen de él un concepto gastronómico muy diverso del nuestro. No es allí fruta de sal y aperitiva a la manera del melón, sino de dulce, y la condimentan con almíbar, o miel, o azúcar, y algo de limón, de todo lo cual resulta una especie de sorbete que nunca pudimos probar".

USOS Y PROPIEDADES

El mesocarpio de la drupa contiene grasa, azúcar, sales, ácidos y aceites alimenticios que se usan a la vez contra la gota y para impedir la caída del cabello. La cáscara es reputada como antihelmíntica, y la almendra tostada se emplea contra la disenteria y tiene una tinta indeleble que sirve para marcar ropa. Los frutos, las yemas o botones, y las hojas, son empleados como diuréticos, carminativos y emenagogos. La madera es de grano fino, color rojizo, variegada a veces de oscuro y muy buena para hacer utensilios del ajuar o menaje culinarios, tales como platos, cucharas, escudillas y bateas o dornajos.

OTROS NOMBRES

Los aztecas del sur de México lo llaman **yashu e isu**.

Los mayas de Yucatán, **on**.

Los de Guatemala, **okn, un y ju**. Robledo.

Los indios katíos, **bego**.

Los tadocitos, o sea la tribu que habita las cabeceras de los afluentes del río San Juan, en el Chocó, **buité**.

En México tener uno sus aguacates es tener amoríos, y ser aguacate con pan se dice de lo que es muy simple y soso. En el Valle del Cauca aguacate es uno de los nombres de árboles que se emplean para designar al mentecato y necio, a decir de Tascón, y en igual sentido se emplea en Guatemala, el Ecuador y en Tabasco, México.

El aguacate es uno de los dones de la zona tórrida que celebró el autor de la **Alocución a la poesía**:

De sus racimos la variada copia
Rinde el palmar, de azucarados globos
El zapotillo, su manteca ofrece
La verde palta.

Y el Virgilio colombiano:

Y ¿qué dirían si frisoles verdes
Con el mote de chócolo comieran,
Y con una tajada de aguacate
Blanda, amarilla, mantecosa, tierna...?

En la relación que del segundo viaje de Colón hizo el doctor Diego Chanca Alvarez, compañero del Almirante, en carta a la ciudad de Sevilla, dándole noticia de ciertas especies vegetales, se habla del ají. Chanca fue el primero que echó una mirada de observación acerca de la naturaleza, producciones y costumbres americanas, a decir de Morejón en su **Historia de la Medicina Española**. Léese asimismo esta voz haitiana en la **Historia de las Indias** y en la **Apologética Historia** de las Casas y es de uso común en toda la América española.

El ají pertenece al grado de las semipétalas, grupo de las tetráclicas, orden de las tubiflorales, familia de las solanáceas, tribu de las solaneas, subtribu de las solaninas y al género **Cápsicum** de Linneo.

El género **Cápsicum** comprende hierbas anuales o vivaces, rara vez plantas sufruticosas, de flores aisladas, blancas y pequeñas; cáliz acampanado; corola quinquefoliada; fruto en baya hueca, de forma y tamaño muy variables, según las distintas castas, pero generalmente cónico, de punta obtusa, terso en la superficie, primero verde y después rojo o amarillo, sin jugo o poco jugoso, hueco e inflado; semillas muy numerosas, circulares y amarillentas. Comprende unas treinta especies de las regiones tropicales americanas y asiáticas. El nombre **Cápsicum** del género viene del latín *capsa*, caja, según Uribe, **Curso compendiado de historia natural** y Robledo, **Lecciones de botánica**. Para el Hermano Apolinar María viene "del griego *κᾰπτοῦν*, comer con avidez", por "alusión a las propiedades excitantes del fruto". **Vocabulario de términos vulgares en historia natural colombiana**, "Revista de la academia colombiana de ciencias exactas, físicas y naturales", número 4. Ellos son blancos y se entienden.

Cápsicum annum Linn. De tallo anguloso y azulado; hojas lampiñas, casi enteras, aovadas, acuminadas y largamente pecioladas; flores axilares, también de largos peciolo y colgantes. Es planta de muy extenso cultivo y que representa muchas formas de las cuales las más frecuentes son: **oblongum**, con bayas oblongas, lisas y rojas o blancas; hay dos variedades, una picante y otra atomatada o dulce; **rugosum**, de bayas cónicas, arrugadas y rojas; **acuminatum**, bayas cónicas, aguzadas, rojas o amarillas; **angulatum**, bayas truncadas, angulosas y a menudo bifidas; **ovoideum**, bayas alargado-aovadas, amarillas o rojas, y **abbreviatum**, de cápsulas aovadas y acorazonadas. Los frutos revisten las más variadas formas, ya de cereza o de tomate, ora largos y más o menos cónicos. Es planta herbácea y anual. Lleva los nombres de **rocote**, del quechua, **rocoto**, ají grande, hueco y poco picante; en España el de **pimiento** y en el lenguaje de la academia el de **guindillo de Indias**, y su fruto, **guindilla**.

C. frutescens Willd.

Sinónimos:

C. fastigiatum Blume.

C. minimum Roxburgh.

Plantica sufruticosa de florecillas blancas, hojuelas verdes y bayas rojas muy picantes y apeticidas de los pájaros, por lo que se le llama **ají pajarito**, como también **ají chiquito**, **ají pique** y **chile** o **chilli**.

“Entre nosotros el ají-pique es solicitado solo como condimento” J. A. Uribe, **Flora sonsonesa**. “Ají pique o ají de pajarito”. Id., **Curso comp. de historia natural**. “Ají pajarito... Especie comestible y medicinal”. Robledo, **Lecciones de botánica**, 2a. ed. “Y comimos ají pajarito, y lloramos de la piquiña”. Carrasquilla, **Grandeza**. “Cuyo guiso contenía todas las especias, desde la asiática pimienta hasta el ají pajarito”. Rafael Arango Villegas, **Asistencia y camas**.

El doctor Montoya y Flórez, **Titiribíes y sinufanaes**, escribe que “el nombre de **chilli** dado al ají es también el de un río de Méjico y de allí bajó hasta el sur, como denominación del territorio que hoy forma la república de Chile”. Séanos lícito apuntar que **chilli** en lengua mejicana significa **ají**, mientras la que dio el nombre a la afortunada cuna de Lautaro es voz aimará cuyo significado es el de término o confín de la tierra.

Todas las especies conocidas se pueden reducir a las dos anteriores, una y otra originales de la América tropical.

C. baccatum Linn. De tallo frondoso, de hojas oblongas y lampiñas, pedúnculos gemelos, fructíferos y rectos y bayas subglóbosas. Por acá se le llama **ají chivato**, voz que no registran los académicos pero sí Toro y Gisbert en su **Pequeño Larousse**. Con el mismo nombre de **chivato** se designa en Chile un aguardiente de infima clase, y **chipilcarse**, del araucano **chepidean**, es allí sentir en la garganta molestia o desazón por haber comido o bebido alguna cosa picante, de donde acaso provendrá el adjetivo **chípile** o **chiptií** que por acá hemos oído con acepción semejante. En Venezuela lo llaman **ají chirel**, en el Cauca, **ají pique** y en otras partes **apone** y **conguito**, voz ésta aceptada por el diccionario en su décima sexta edición. No es sino una variedad del *C. annuum*. En el taíno de las Antillas se aplicaba el vocablo **boniato** a variedades dulces o suaves de fruto, raíces o tubérculos comestibles, por oposición a **caribe**. Según Pedro Mártir —**De orbe Novo**, década V, libro IX, cap. 2.— se llama **boniato** al ají o pimienta dulce de Santo Domingo: “Dulce apellant **boniatum**, acre numenpant **caribe**”. Todavía se dice hoy en Santo Domingo **ají caribe** al más picante y **ají boniato** a un ají no picante, de forma un poco esférica y achatada, que en otras partes de la isla llaman **ají bombalón**. Enríquez Ureña, **Para la historia de los indigenismos**.

C. violaceum. De tallo leñoso y delgado; hojas aovado-oblongas, aguzadas y ligeramente vellosas; flores inclinadas, solitarias o dobles y ba-

yas oblongas de color violáceo. Se llama ají morado y produce híbridos con el *C. annuum*.

“La flor del ají —dice Oviedo y Valdés,— es blanca y pequeña; no huele. Echa unos granos o vainas huecas e coloradas, de muy fino color, e algunas dellas tan grandes como un dedo de luengo e grueso. Otro ají hay que echa estos granos colorados o redondos e tan gruesos como guindas. Otro ají hay que echa los granillos verdes e muy pequeños: otro los echa pintados de negro, e tira a azul oscuro, no todo el grano sino alguna parte dél. El ají es mejor con la carne e con el pescado que la muy buena pimienta”.

Los indígenas comían el ají con sal para provocar la sed y satisfacerla tomando chicha en abundancia, como lo hacen hoy en Santander para calmarla con guarapo. Usaban asimismo reducirlo a polvo y, mezclado también con sal, llevarlo de viaje en calabacillos para condimentar los alimentos, como es hoy costumbre entre los indios del Vichada. Molido y mezclado con aceite se emplea hoy como salsa en todo el mundo.

En medicina, las diversas especies son recomendadas para uso externo en el reumatismo y la gota subaguda y crónica y como rubefaciente a manera de sinapismo; al interior se preconiza la tintura en las neumonías de los alcoholizados y, según el doctor Allegre, de la Academia de medicina de París, no hay medicamento que pueda reemplazarlo, usado sin vinagre, en el tratamiento de las hemorroides.

“Los arbolillos que llaman ají —dice Zamora—, son la pimienta de estas partes, y por esto llamados pimientos por los españoles, se dan con abundancia en las tierras calientes, de varios colores, unos mayores que otros, algunos tan picantes que vencen al paladar más fuerte; su apetito es tal que si a algunos les falta el ají se quedan sin comer”.

“Entre nosotros —añade el autor de la Flora sonsonesa—, el ají picante es solicitado sólo como condimento. Eso sí, es de primera importancia en las frugales comidas de nuestros montañeses, a quienes el solo olor del fruto despierta el apetito”.

“Sentados en el suelo, a la oración, después de la ruda faena en el campo eriazo y duro, sazonan su pobre cena con alegre y animada charla y unos cuantos ajíes. En tanto el viento resuena en el sonoro platanar; se oyen los cánticos rústicos de los labradores que van a sus cabañas, y se escapan de las peñas vecinas las quejas melancólicas del currucutú —*Scops brasiliensis* Sclaeter—. A esto se reducen los banquetes de los campesinos”.

El humo de los frutos cuando se queman irrita los bronquios, según Cuervo Márquez, y produce tos muy fuerte, estornudos y náuseas.

Anticipándose muchos siglos a las guerras químicas con sus gases asfixiantes, lacrimógenos y estornutatorios, solían los indios en las suyas henchir gran cantidad de calabazos de ají seco, molido y revuelto con ceniza y romperlos en lo más recio del combate para que, saturada la

atmósfera de este polvo, hiciese estornudar a los contrarios de manera que no pudiesen repararse con sus escudos y rodela contra los jáculos de los enemigos.

En idioma katío se le llama **pidá**, entre los indios del Vichada **yukitania**, y en lengua del inca, según Acosta, es **uchu**.

Ponerse como un ají por encenderse como brasa, o hermosearse las mejillas de una virgen en defensa de su pudor, no es frase exclusiva de Chile, como creen los señores académicos, sino de toda la América hispana. Falta en el léxico la expresión **Ser más bravo que un ají**, usada en Colombia, Argentina y Puerto Rico por ser de un humor dado al diablo, como no se que follón y criatura cautiva que en pocos domingos dio cuenta de cierto pueblo de cuyo nombre sí quiero acordarme.



LA ARRACACHA

CLASIFICACION

La arracacha pertenece al orden de las umbelales, familia de las umbelíferas de Jussieu, subfamilia de las saniculoideas y al género Arracacia de Bancroft.

Arracacia xanthorrhiza Bancroft 1825

Sinónimos:

Conium arracacha Hook. 1825

Arracacha esculenta DC. 1829

Bancroftia xanthorrhiza Bilib. 1833

El célebre botánico Joaquín Antonio Uribe, **Flora sonsonesa**, 1928, coloca la arracacha en la familia de las umbelíferas, pero en su **Curso compendiado de historia natural**, tercera edición, 1930, y en **El niño naturalista**, 1935, la pone entre las ammiáceas.

CARACTERES

Las umbelíferas, una de las más naturales del reino vegetal, son una familia de personitas tristes —dice Uribe—, pero amables y buenas, que comprende plantas herbáceas con raíz tuberosa; hojas alternas, a menudo lobuladas, descompuestas en gran número de segmentos y con pecíolos envainadores; tallo acanalado, fistuloso o lleno de medula, y flores terminales en umbela con florecillas generalmente de color purpúreo.

PATRIA

Montoya y Flórez, **Titiribíes y sinufanaes**, dice que la arracacha esculenta "con sus tres variedades: blanca, amarilla y morada, es tubérculo peculiar de las tierras templadas y frías" y que "en Colombia sólo parece cultivarse en Antioquia aunque no se encuentra en estado silvestre y parece haber sido traída por tribus peruanas o guaraníes, porque en el Perú la encontraron los españoles de la conquista".

Uribe, en la primera de las obras citadas, tiene que "es probablemente originaria de las tres naciones que formaron la antigua Colombia, pero no se ha encontrado en estado silvestre ni los autores antiguos afirman cuál sea su patria", pero posteriormente, en su **Curso compendiado de historia natural**, afirma que "se cree es originaria de Colombia".

Robledo, **Lecciones de botánica**, 1940, escribe que es "originaria del altiplano andino".

Cuervo Márquez, **Tratado elemental de botánica**, 1913, página 377, sostiene que la arracacha esculenta es "especie colombiana, cultivada desde antes de la conquista".

El eminente botánico irlandés, William Jameson, que en el siglo pasado se ocupó por espacio de cerca de media centuria en la herborización y estudio de la bella flora del Ecuador, escribió en su **Synopsis plantarum aequatoriensium** que por la abundancia del almidón de sus raíces "la principal es la arracacha de la Nueva Granada".

Finalmente, para Santiago Cortés, **Flora de Colombia**, segunda edición, pág. 130, nuestra umbelícea es "originaria de la Sabana de Bogotá".

Uribe, con relación a Alfonso de Candolle, **L'origine des plantes cultivées**, escribe de la arracacha que a despecho y pesar del cuidado y esmero con que se ha procurado cultivar en Europa, no se ha podido conseguir su aclimatación ni siquiera en los jardines botánicos, y para el citado señor Jameson es de sentir que nuestro vegetal no se acomode a la temperatura europea, pues se observa que la duración del verano no es suficiente para perfeccionar sus raíces y por otra parte es incapaz de resistir el frío del invierno.

USOS Y PROPIEDADES

Las flores soasadas dice Uribe que son útiles para curar la erupción que produce el manzanillo —*Rhus juglandifolia* Willd.—; los peciolos o **popes**, en medicina casera, en los elísteros o ayudas, y los tubérculos, uno de los principales elementos de la alimentación de nuestro pueblo, en la fabricación de exquisitos dulces. No obstante el acatamiento que debemos a nuestro eminente cuanto modesto botánico, bravos barruatos y vehementes sospechas suspenden nuestro juicio cuanto a la exquisitez de los dulces de arracacha. Pero qué mucho si él mismo en otro lugar y hablando de distinta planta dice que es útil para "cremas y otros productos que no conozco ni me interesan".

La arracacha, en sentir de Montoya y Flórez, es legumbre delicada, sana y de sabor agradable cuando el huevo está en sazón.

La denominación específica de esculenta expresa en efecto que los tubérculos son alimenticios y casi podría decirse que agradables, pero de allí a significar que son regalados y exquisitos, como, sin haberlos gustado, escriben los señores académicos, cuyo buen gusto no en balde hemos puesto en cuarentena, va talcualilla distancia. Mas guardémonos de culparlos con ligereza, que así se lo tiene informado ¿sabéis quién? no otro que el bueno de don Rufino, el mismísimo don Rufino: "la arracacha, la exquisita arracacha". *Apuntaciones*, número 642.

En la conferencia que acerca de Colombia dictó en Río de Janeiro el 20 de julio de 1907 el general Rafael Uribe Uribe, decía el ilustre conferencista:

"Entre las frutas más exquisitas de la tierra templada se encuentran la chirimoya y la granadilla, desconocidas en el Brasil y de que he mandado traer semillas para obsequiar a la Sociedad de Agricultura; y entre las legumbres, la arracacha —tres especies—, tubérculo nutritivo y de buen gusto tampoco conocido aquí y de que igualmente he solicitado pies con el mismo objeto. Grande sería mi satisfacción si como memoria de mi estadía en vuestro país, pudiera llegar a decirse que contribuí al aumento de un plato en la mesa del pueblo brasileiro".

NOMBRE:

En la segunda edición de sus *Lecciones de botánica* apunta el doctor Robledo que arracacha es voz chibcha, desliz de pluma que ya no corre en la tercera. En igual error incidió el señor William Bolaert, quien en su libro *Antiquarian, ethnological and other rechearches in New Granada, Ecuador, Perú and Chile*, Londres, 1860, da asimismo como chibchas, entre otras, las voces *barbacoa*, que es taina, *guacamayo*, arahuaca, de las islas de Barlovento, según Las Casas, *totuma*, que es cumanagota, *ñame*, probablemente africana, y *páramo*, española, procedente del ibérico arcaico. Si los chibchas usaron realmente dichas palabras, las aprenderían sin duda de los españoles, dice Henríquez Ureña, *Para la historia de los indigenismos*, Buenos Aires, 1938.

En lengua quichua es *racacha*, y de igual manera escriben y pronuncian chilenos y venezolanos.

En Venezuela y Pamplona, *apio*.

Entre los coconucos, *huahue*.

Entre los indios del Chocó, *pacucarrá*.

En las Antillas, *aracacha* y *saracacha*.

En Nariño, *zanahoria*.

Varias plantas, frutas y frutos, rezan las sabias *Apuntaciones* del señor Cuervo, se usan despectivamente, sin que sea fácil atinar con la causa; *arracacha* significa sandez, pie de banco: sale con sus *arracachas*.

Frase y acepciones que tiene canonizadas la Academia. "Ella sí es muy buena, misiá Cristina; pero es muy cismática y siempre sale con sus arracachas". Carrasquilla, *Hace tiempos*, tomo I, número X.

Arracachada vale acá desatino, bobería, patochada, adefesio, dislate, gazafatón, barbaridad, y lo mismo acaece en el Valle del Cauca, a decir del señor Tascón, *Diccionario de provincialismos*. "No nos hemos atrevido, por no salir con alguna arracachada". Carrasquilla, *La marquesa de Yelombó*, XI. — "Fíjese, Eloy, en el compañero que le va a tocar, para que no le haga caso cuando le salga con alguna arracachada". Id. *Hace tiempos*, tomo II, número I.

Arracachal, por terreno cubierto de arracachas es vocablo bien formado que falta en el léxico oficial y debe entrar en el caudal de la lengua, según el mismo señor Tascón.

Arracacho, así en el Valle como acá es motolito, mastuerzo, bobalicón, gagnápiro, lelo, sayagués, bambarria, bolonio, pelafustán. No se hallan estos dos últimos derivados en las *Papeletas lexicográficas* del doctor Emilio Robledo.

Conio, sinónimo del género *arracacia*, fue el sobrenombre que a Júpiter dieron los habitantes de Megara, por la razón, según Pausanias, de que el templo allí erigido al dios carecía de techo, por lo cual Flora, generosa y liberal, le acudió en esta parte de las umbelíferas con sus paraguas y quitasoles.



LA CABUYA

La cabuya pertenece al orden de las liliflorales, familia de las amarilidáceas y subfamilia de las agavoideas.

Los autores describen unas ciento veinte especies de las cuales sólo unas cincuenta son hoy bien conocidas.

Los géneros que principalmente suministran la fibra son el agave y el fourcroya, y las especies entre nosotros más frecuentes son:

- Agave americana** Linn.
- A. fourcroydes** Lemaire.
- A. cocuy** Trelease
- Fourcroya gigantea** Vent.
- F. Humboldtiana** Trelease

Son plantas monocárpicas de duración indefinida; hojas o pencas radicales, dispuestas en roseta, carnosas, enteras, en pirámide triangular, de color gris verdoso, de uno a tres metros de longitud, de más de veinte centímetros de anchura en la base y acanaladas. Los escapos o bohordos centrales llamados pitacos, alcanzan una altura de ocho a diez metros, llevan una gran panoja de flores amarillo verdosas, olorosas, grandes, ricas en miel y dispuestas en grupos semejantes a cimas en forma de corimbos; sépalos y pétalos soldados a manera de embudo con seis lóbulos casi iguales; el fruto es una cápsula trilocular polisperma.

Las plantas de género agave tienen las flores erguidas y amarillas, hojas terminadas en una espina aguda y márgenes con numerosas espinas, perianto en forma de farol y estambres más largos que el perianto.

Las del género fourcroya tienen las flores pendientes y blanco verdosas, hojas apuntadas pero no terminadas en espina y márgenes sin espinas o con espinas muy pequeñas, perianto en un plano y estambres más cortos que el perigonio.

Tales son los principales caracteres según Pax, Hoffman y Uribe, si bien los dos primeros advierten que las especies colombianas de la agave son dos y esas todavía muy poco conocidas.

Agave es voz de origen griego que significa admirable, noble, hermoso. Agave fue hija de la armonía y hermana de Semele; ésta rogó a Júpiter que se le apareciese en el esplendor de su gloria, el dios se le apareció pero Semele quedó muerta. Corridos los años, el hijo de Semele despertó gran interés a causa de su belleza y gallardía entre las jóvenes tebanas, de las cuales Agavé, una de las más prendadas de su hermosura hizo celebrar en su honor los misterios del culto dionisiaco, a despecho y pesar de la repugnancia que su hijo Penteo, rey de Tebas, sentía por el nuevo culto. En una de aquellas fiestas Agavé, arrebatada de ira y tomando a Penteo por un cervatillo, lo persiguió en unión de las Ménadas y lo hizo pedazos. En este episodio se inspiraron Eurípides en sus *Bacantes* y Esquilo en una de sus tragedias. Nuestra planta, si hermosa como Agavé, tiene también como ella púas y garras con que desmenuza y hace piezas a ovejuelas y cervatillos.

Cabuya no viene de cabo como desatinadamente reza el *Diccionario enciclopédico* de Zerolo, Toro y Gómez e Isaza, ni del bajo latín *cápula*, como sin razón se asienta en Espasa, sino es voz haitiana que se lee en las Casas, Oviedo y Herrera. En Venezuela *estar o ponerse en la cabuya* es ponerse al tanto de lo que sucede, coger el hilo, ponerse al cabo de un asunto, y no únicamente en Venezuela, como piensa Maleret, sino también en Colombia; vérsese a uno las *cabuyas* es conocerse un mal disimulado hábito o alguna oculta intención. "Mucho brega Santos por teparle las perrereras... pero siempre se le ven las cabuyas". F. de P. Rendón, *Lenguas y corazones*.

También acá decimos cabuya y cabuyas a los cordeles delgados hechos de la fibra de esta planta e igual cosa sucede en Puerto Rico. "De los bordes y extremos de la hamaca pendían, en forma de borlas y encajes, haces de hilos, plumas y cordeles llamados cabuyas". Sthal, *Estudios etnológicos*, cita de Malaret.

Cocuiza es voz con que en México, Venezuela y Puerto Rico, se designa además la planta, así como en los dos primeros países la cuerda que se hace de su fibra. Malaret escribe *cocuiza*, pero la academia la registra con zeta, que es como escribimos en Colombia y también en Venezuela, donde algunos puntos y lugares geográficos son conocidos con este nombre, uno de ellos memorable en los fastos de la independencia.

Fique, del quechua *phiqui* o *piqui*, es voz con que no sólo en Colombia, como cree Espasa, sino también en México y en Venezuela, como escriben la academia y Malaret, se denomina especialmente la fibra de la planta. La especie *fourcroya longeva* alcanza hasta cuatrocientos y quinientos años. Del que no es tan fino se hace el fique, con que se forman las sogas gruesas y delgadas para los ministerios a que sirven las que del cáñamo se hacen en Europa, dice Zamora. "Cual festones de cardos ciñen el corralejo de adelante setos de fique sobre vallados de piedra". F. de P. Rendón, *Inocencia*, 2.

Henequén es voz haitiana. Originariamente, dice Humboldt, era una yerba con que, según las consejas de los primitivos viajeros, los haitianos cortaban los metales; hoy, agrega, es todo hilo muy resistente. "El henequén, dice Uribe Uribe, no es conocido en la América del Sur". Con perdón del eximio lexicógrafo, gran observador y conocedor de la naturaleza a par de los más sabios naturalistas, el henequén, originario de la América Central y cultivado hoy especialmente en la India y en el Africa, más que conocido es también cultivado en la América del Sur.

Maguey es voz haitiana que se lee en Oviedo. Acá decimos maguey principalmente al pedúnculo largo y grueso, escapo o tallo floral, ramoso, no hueco, cubierto de flores, de corteza dura y fibrosa que cuando la planta va a morir, se yergue en su centro. Es útil cuando está seco para hacer escalas, balsas y otros muebles rústicos y contiene en el interior una medula esponjosa, blanca y muy combustible, empleada por los campesinos a manera de yesca para echar lumbres como también para asentar navajas de barba y para sustituir en algunos casos al corcho.

Los manuscritos aztecas, escribe Prescott, estaban hechos en telas de diferentes clases; unas veces de algodón, otras de pieles de animales perfectamente preparadas con una mezcla de seda y goma, pero para las obras más finas usaban de hojas hechas con el agave americano. llamado por los nativos *maguey*, que crecía y crece en abundancia en las mesetas centrales de México. Fabricaban con él una especie

de pergamino parecido al **papyrus** de los egipcios, y cuando estaba ya pulimentado dicen que era más suave y hermoso que el pergamino. Algunas muestras que aún existen conservan su suavidad original, y las pinturas, la frescura y brillantez del colorido.

Plinio, que da minuciosas noticias del **papyrus** de los egipcios, cuenta que hacían de él cuerdas, paños, papel, que servía para cubrir las casas y de alimento y bebida. Es cosa singular, añade el autor de la **Historia de la conquista de México**, que el agave americano, planta tan diferente del **papyrus** de los egipcios, haya también sido aplicado a tan varios usos. Con las hojas se fabricaba un tejido impenetrable que servía para los vestidos ordinarios, de sus fibras se sacaba un hilo con el cual se hacían cuerdas, con las espinas en que rematan las hojas formaban agujas y alfileres, y la raíz cocida se usaba como alimento grato y nutritivo.

De igual modo se expresa el padre José Acosta. El árbol de las maravillas, dice, es el maguey, de que los nuevos o chapetones —como en Indias los llaman— suelen escribir milagros, que da agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, agujas y otras cien cosas. **Historia natural y moral de las Indias.**

El maguey dizque es la misma cabuya, escribe Tascón pero se han dicho tales cosas sobre los nombres de animales y sobre todo de vegetales de América que hemos llegado a sospechar, añade, que en los países en que dicha palabra se usa, sucede lo que entre nosotros: que se llama maguey el bohordo o axófito de la cabuya y que escritores no bien informados han tomado el nombre de la parte por el de la planta. **Diccionario de provincialismos y barbarismos vallecaucanos y Quechuisimos usados en Colombia.**

"Del medio de estas matas, dice Zamora, salen arbolillos altísimos, que producen flores amarillas, de que se saca miel de cualidad calidísima y unas frutillas tan grandes como aceitunas y de su color, que sirven de jabón a los indios para lavar su ropa. Cortados y secos estos palos, aunque de muy poco peso, son fortísimos y tan durables que con ellos enmaderan los indios sus casas pajizas. Lo interior, que llaman maguey, sirve de yesca por la brevedad con que prende el fuego al primer golpe del pedernal".

Presta otrosí el maguey sus buenos servicios a los entomólogos, que lo dividen en tablillas de uno o dos centímetros de espesor para cubrir el fondo de sus cajuelas entomológicas.

Maguey no es voz exclusivamente cubana y mexicana, como quieren los señores del léxico oficial. "También pasaron unos pocos soldados en una balsa que hicieron de la madera que llaman maguey, que es muy liviana, a semejanza de la cañaheja que por acá se cría, aunque aquella escogida para balsas, es más gruesa que la pierna de un hombre". Garcilaso, **Comentarios reales**, p. 2, l. 5., c. 32.

Magüey, dice Toro Gisbert, es barbarismo por maguey, y repiten a coro los señores del léxico: "magüey, barbarismo por maguey".

Castellanos:

**Haremos cuenta ser magüey que saca
un indio para hicos de hamaca.**

Elegías, el. 10., parte 1, c. 2.

No nada bárbaro era Castellanos.

Mezcal, del mexicano **mexcalli**, es, dice Malaret, una variedad de la pita o agave y aguardiente que de ella se saca. De las hojas bajas y de las raíces, tostadas y destiladas, se extraen dos bebidas muy semejantes: el **mezcal** y el **tequila**, de uso muy común en todas las clases sociales. "Se me ocurre, escribe Uribe, **Flora sonsonesa**, que quizás el mezcal sea la causa del furor por el fusilamiento que aqueja hoy —1928— a los descendientes de los aztecas". Es el mezcal muy picante y alcohólico, "pasa por diurético, pero produce exantemas". Robledo, **Lecciones de Botánica**, 2ª ed. La academia, Espasa, Malaret, Toro Gisbert y Joaquín Antonio Uribe escriben **mezcal**; Robledo, **mexical** o **miscal**, obra citada.

Motua. La cabuya que llamamos acá motua es la agave americana cuya savia fermentada produce el pulque, es de hojas muy gruesas y carnosas y de color azulado. "Las grandes matas llamadas motua se deben numerar entre los árboles. Es grande la multitud de sus hojas verdes, con careles de agudas espinas. Son de muy grueso canto y de más de dos varas de largo". Motua es voz que en vano se busca en los diccionarios de la academia, de Espasa, y de Toro Gisbert, pero la usan Zamora, Pérez Arbeláez, Joaquín Antonio Uribe, Malaret, Uribe Uribe y otros.

Pita es la planta y el hilo que se hace de sus fibras. A decir de Uribe Uribe tiene pencas más angostas, dos o tres veces más largas que las otras especies, más delgadas y más ricas en flora textil sumamente resistente y en vez de maguey produce tallo central corto, coronado de una hermosa piña, que más que agave lo hace parecer bromelia. (1).

- (1) En realidad Uribe Uribe tiene razón al decir que "más que agave lo hace parecer bromelia", puesto que la planta de la cual se trata es una Bromeliácea muy abundante en la hoya del Magdalena, Urabá, el Chocó y los países de Centro América; cuyo nombre científico es:

Aechmea magdalenae André

Sinónimos:

Chevalliera magdalenae André

Ananas magdalenae (André) Standley

Bromelia magdalenae C. H. Wright

"De la que es más fina se saca aquel hilo llamado pita, tan aseado y fuerte que de él se hacen puntas de bolillo y diferentes costuras, y aún de las gruesas cantidades que se llevan a España vienen mixturados los tejidos de seda". Zamora.

En América **enredar la pita** es embrollar, molestar, importunar, meter discordia. enmarañar un asunto, armar caramillos. "Seguía, consciente, enredando la pita de los negocios que le confiaban". Gaspar Chaverra, **Rara avis**. 16. **Fregar o fregarle a uno la pita** equivale a causarle molestia; en Puerto Rico **hacer sudar la pita** es hacer sudar el quilo; **por la pita** es exclamación con que en Chile se muestra impaciencia o fastidio, y en Bolivia y el Perú **pedir pita** vale tanto como pedir misericordia o nuestro **pedir cacao**.

Ni la academia, ni Espasa, ni Toro Gisbert ni Malaret traen la etimología de esta voz, ingerida en nuestro vocabulario vulgar, que es quechua según afirma el señor Suárez con respaldo en el diccionario de Torres Rubio y lo confirma en el suyo de quechuismos el señor Tascón.

Pulque es voz de los aborígenes chilenos que los españoles aplicaron al licor quién sabe por qué razón oculta y desconocida. Los primitivos nahuas lo llamaban octli. Es el nombre de la bebida nacional mexicana, que se obtiene de algunas especies de la agave. Cuando empieza a aparecer el escapo floral, lo cortan, se ahueca el tallo que queda en la tierra y se forma una cavidad de cerca de cincuenta centímetros de diámetro que se llena cada día espontáneamente de savia, especie de líquido azucarado que antiguamente por medio de succión hecha con la boca se recogía en calabazos, donde para mejor fermentarlo se guisaba, aderezaba y componía con excrementos secos de perro.

Es el pulque un licor mucilaginoso semejante a la leche aguada, contiene hasta un seis por ciento de alcohol y posee cierto olor y gusto peculiares que en algo recuerdan los de la manteca de vaca cuando empieza a ponerse rancia, muy del agrado de los nativos, aunque los extraños necesitan algún tiempo para tomarle gusto, así que las opiniones de los viajeros acerca del pulque no son unánimes.

La siguiente leyenda refiere su descubrimiento. Durante el reinado de Tepancaltzin, octavo rey de los toltecas, Papantzin, pariente del soberano, observó que un campesino practicaba un agujero en el bulbo central de un maguey florecido y recogía el líquido que manaba en la cavidad. Papantzin lo envió al monarca y escogió como mensajera a su preciosa hija Xochitl, a quien el príncipe detuvo y recluyó en su harén. De aquellas relaciones nació un niño a quien se llamó Mecontzin o **hijo del maguey**, que más tarde se dio a la bebida del pulque, con que empezó a menguar y descaecer el poderío de los toltecas, arrojados del valle de México por los chichimecas hacia el año

mil ciento. En recuerdo de esta leyenda muchas peluquerías llevan hoy el nombre de **La Reina Xochitl**, que en tolteca significa **flor bella**.

Después de los banquetes y festines entre los antiguos aztecas, los jóvenes, levantándose de la mesa, los terminaban con bailes y danzas que hacían al compás de los instrumentos músicos y de cantos, vez alegres, vez dulces y melancólicos, mientras los convidados ancianos, sentados a la mesa, continuaban conversando y bebiendo pulque, cuya virtud embriagadora los tornaba festivos y decisores.

"**Metl** es un árbol que unos llaman maguey, dice López de Gómara. La hechura de las hojas parece de teja, son anchas y acanaladas. El zumo, si lo cuecen algo es miel, si lo purifican es azúcar, si lo destemplan, vinagre, y si le echan la ocpatlí —¿la cosa del perro?— es vino. De las hojas hacen alpargates, esteras, mantas, cinchas, jáquimas, cabestros, pues son cáñamo y se hilan. Buena planta, que de tantas cosas sirve y aprovecha al hombre!"

Se tuerce asimismo de estas fibras la cuerda o zumbel que en los inocentes juegos de la infancia se arrolla al trompo para hacerlo bailar y que los niños conocen con el nombre de guaral, en el Valle guarala, del quechua **huayra**, viento, velocidad. Todo este lenguaje vivo y bullente en los labios del pueblo, derivado de nuestras lenguas aborígenes y recogido por lexicógrafos tan señalados como Uribe Uribe, está ausente del diccionario.

Sisal es el nombre que se da en México al musa sinense así como a la *Agave sisalana*, que produce cáñamo de excelente calidad.

Tequila, no **toquilla** como escribe Pérez Arbeláez, **Plantas medicinales de Colombia**, es una bebida semejante a la ginebra, que se destila en México, como suso dijimos, de cierta especie de maguey llamado **zotol** que crece en abundancia cerca de la ciudad de Tequila, de donde toma su nombre. **Toquilla** es en la América Central, en el Ecuador y Bolivia la palma muy fina de que se hacen los sombreros llamados jipijapas, ciclantácea que acá llamamos nucuma o iraca.

La producción de la cabuya se llega en nuestra patria a un valor de cerca de dos millones de pesos anuales.

Bello:

**El vino es tuyo, que la herida agave
Para los hijos vierte
Del Anáhuac feliz.....**



LA CEIBA

CLASIFICACION

Los distinguidos naturalistas Joaquín Antonio y Lorenzo Uribe colocan la ceiba en la familia de las malváceas, tribu de las málveas; Robledo y Pérez Arbeláez en las bombáceas, y Cortés en su **Flora de Colombia**, entre las malváceas, y en el índice entre las esterculiáceas. Como eso son las cosas de los señores botánicos. Razón es que escriba el R. H. Daniel que no pertenece la botánica a las ciencias exactas.

CARACTERES

La ceiba es un árbol corpulento muy conocido como adorno de plazas, parques y avenidas, cuyo tronco alcanza una altura hasta de veinte metros —no treinta, como escriben bobaliconamente los señores de la academia,— una circunferencia hasta de cinco, y sus ramas horizontales una longitud de más de doce. Hojas alternas, largamente pecioladas y compuestas, con estípulas caducas; flores grandes, blancas —no rojas, como reza el diccionario,— pubescentes, dispuestas en pedúnculos unifloros y solitarios colocados en la axila de las hojas superiores; fruto leñoso, con numerosas semillas envueltas en densas fibras lanosas.

Las ceibas —dice Las Casas— “son comúnmente tan grandes y de tanta copia de rama y hoja y espesura que harán sombra y estarán debajo della quinientos de caballo y algunas cubrirán mucho más; es muy poderoso, alegre y gracioso árbol; tiene de gordor más de tres y cuatro bueyes su principal tronco, y algunos se han hallado que fueron diez o doce hombres, los cuales abiertos los brazos... no los pudieron abrazar... El mástil o tronco principal antes que comiencen las ramas tendrá dos y tres lanzas en alto; comienzan las primeras ramas no de abajo a alto sino extendidas... que parece maravilla con el peso que tienen no quebrarse... las hojas son verdes, oscuras, delgadas y arpadas”.

ESPECIES COLOMBIANAS

Las principales especies colombianas son:

- 1.—*Bombacopsis quinata* (Jacq.) Dugand 1938 (1)

Sinónimos:

<i>Bombax quinatum</i> Jacq.	1763
<i>Bombax ceiba</i> Jacq. (non L.)	1788
<i>Pachira Fendleri</i> Seem.	1852-57
<i>Bombax Fendleri</i> Hemsl.	1879
<i>Bombacopsis Fendleri</i> Pittier	1916

Esta ceiba es conocida en el litoral caribe con los nombres vernáculos de *ceiba colorada*, *ceiba tolúa* o simplemente *tolúa*, en Panamá con el de *cedro espinoso*, y en Honduras con el de *cedro espino*. Es posible, escribe don Armando Dugand, *Contribuciones a la historia natural de Colombia*, número 19, de marzo de 1938, que la *Bombacopsis sepium* Pittier, 1923, llamada en Venezuela *saquiasaqui*, pertenezca a la anterior sinonimia.

La característica de esta especie son los aguijones cónicos y agudos de que están erizados los troncos y las ramas. El árbol alcanza una altura de ocho a veinte metros y unos ciento veinte centímetros de diámetro; es estriado en la base y de corteza de color verde claro en la haz y glauco en el envés. Flores grandes, que aparecen cuando el árbol está deshojado, brevemente pediceladas y en panículos paucifloros y terminales. El fruto es una cápsula leñosa, de color pardo claro en la madurez, oblongamente obovoide, pentagonal, atenuada en la base, de seis a nueve centímetros de longitud por unos tres de diámetro. En la dehiscencia sus cinco ventallas se abren en forma radiada y aparece una borra lanoso-sedosa, de color leonado claro que envuelve las semillas, pequeñas y ovales, que el viento esparce y lleva a grandes distancias.

(1) Clasificación actual:

<i>Bombax Ceiba</i> L.	1753
Sinónimos:	
<i>Bombax aculeatum</i> L.	1759 (pro parte)
<i>Bombax quinatum</i> Jacq.	1763
<i>Pachira Fendleri</i> Seem.	1852-1857
<i>Bombax Fendleri</i> Benth.	1862
<i>Bombax Fendleri</i> Hemsl.	1879
<i>Pochota vulgaris</i> Ramírez-Goyena	1911
<i>Bombacopsis Fendleri</i> Pittier	1916
<i>Bombacopsis sepium</i> Pittier	1923
<i>Bombacopsis quinata</i> (Jacq.) Dugand	1938

Sinónimos:

Bombax heptaphyllum Jacq. (Manhemii)	1788
Pachira barrigon Seem.	1852-57
Bombax barrigon Deccaisne

El señor Dugand observa que Triana y Planchon, **Prodromus florae novogranatensis**, 1862, páginas 192-194, tienen el **Bombax septenatum** Jacq. y el **Pachira barrigon** Seem. como diferentes y no lo son, e incluyen además la **Pachira alba** Loddiges en la flora colombiana con el nombre vulgar de **majagua** aseverando que se encuentra "en todas partes, en la parte caliente del valle del Magdalena", siendo como es originaria del Brasil y no habiéndose señalado su presencia clara en Colombia. Cree don Armando que la **majagua** a que se refieren Triana y Planchon y que según ellos está repartida en todo el valle caliente del Magdalena, no es otra que el **Bombax septenatum** Jacq.

Es éste un árbol corpulento pero de escasa altura, como que llega a doce metros a lo sumo, de copa frondosa y redonda. La corteza, libre de aguijones, se halla en cambio muy deformada en los árboles viejos por el espesamiento fibroso-suberoso de los tejidos corticales, que se hienden en el sentido longitudinal del tronco y emplean los campesinos para hacer amarras groseras y muy resistentes, que ellos llaman **majaguas**.

El **Bombax carabobense** Pittier, 1923, árbol de mediano tamaño, llamado en Venezuela **majagua**, **cachimbo**, **cachicamo** y **sibucara**, puede ser idéntico específicamente, según el señor Dugand, al **Bombax septenatum** Jacq.

Esta clasificación y sinonimia son del señor Dugand. La ceiba antioqueña, a decir de los botánicos señores Uribe, es el **Bombax cumnense** HBK., que no menciona en su citado opúsculo el señor Dugand, y como ellos le dan por sinónimo el **Bombax septenatum** Jacq., si es cierto que dos cosas iguales a una tercera son iguales entre sí, tendremos que la ceiba antioqueña es específicamente el **Bombax septenatum**

(1) Clasificación actual:

Pseudobombax septenatum (Jacq.) Dugand 1943

Sinónimos:

Bombax septenatum Jacq.	1763
Bombax heptaphyllum L.	1763
Bombax heptaphyllum Jacq.	1768
Pachira Barrigon Seem.	1852-57
Bombax Barrigon Pittier	1916
Bombax Barrigon Decne.
Pachira alba Decne. (non P. alba (Lodd.) Walp.)
Bombax carabobense Pittier	1923

Jacq., cuyos caracteres arriba descritos, tomados del señor Dugand, en manera alguna cuadran ni convienen con los de la ceiba antioqueña.

III.—**Ceiba pentandra** (L.) Gaertn. 1791

Sinónimos:

Bombax mompoxense HBK. 1821

Es éste uno de los árboles más abundantes y característicos de las selvas del Magdalena, de tronco ventricoso y liso y ramas de ordinario aculeadas. En Venezuela se le llama comúnmente **bonga**, **jabillo** y **cumaca**, voz caribe según el doctor Lisandro Alvarado, **Glosario de voces indígenas** de Venezuela, Caracas, 1921.

Al decir de don Armando la característica principal de la **Bombacopsis quinata** (Jacq.) Dugand, es la profusión de aguijones cónicos y agudos que cubren el tronco y las ramas. Pero Pittier asienta de la ceiba en general que se conocen dos variedades, la una espinosa, armada o aculeada, y la otra completamente lisa. Los botánicos Uribes dicen asimismo que el tronco de la ceiba antioqueña es inermes, y así es verdad; mas las ramas espinosas, y aun el tronco en muchas hemos visto erizado de púas, si bien vanlas perdiendo con el correr de los años a la manera que dejan su acedía, adelgazan sus asperezas y se tornan blandos ciertos caracteres con las penas y el roce de la vida.

NOMBRE

La voz ceiba es haitiana. Uno de los delirios de Juan Ignacio de Armas, según Henríquez Ureña, fue suponerla árabe. Las Casas, **Historia**, libro III, capítulo 31, y **Apologética**, capítulo XIII, dice: "Hay en esta Isla y comúnmente en todas estas Indias, donde no es la tierra fría, sino más caliente, unos árboles que los indios llaman ceybas, la y letra luen-ga". Pero pronto debió de olvidarse esto, dice Cuervo, dado que Castellanos la hace disílaba. En efecto, Castellanos escribe:

Debajo de la ceiba más umbrosa.

Elegías, pág. 286.

Hubo ramosa ceiba y eminente.

Ib., pág. 330.

Eran hobos los más, y ceibas tales
Que su grandor admira a los mortales.

Ib., pág. 379.

En Acosta se lee:

"Laureles de hermosísima vista y altísimos, palmas infinitas, ceibas de que labran los indios las canoas, que son barcos hechos de una pieza".

De igual manera pronunciamos nosotros.

En densa muchedumbre
Ceibas, acacias, mirtos se entretejen.

Bello, **Alocución a la poesía.**

A la misma pronunciación se acomodan en Cuba.

Sepulcro quiero yo bajo el follaje
De ceiba secular, donde retumba
El Bayamo, y copioso se derrumba.

José Fornaris, **Mi vuelta a Cuba.**

Como nombre geográfico existe en Cuba **La Ceiba.**

Es Juan Pérez! gritan unos,
El gallo de La Ceiba.

Vélez Herrera, **La pelea de gallos.**

De igual modo articulan en Venezuela.

Cuán dulce es reposar bajo la sombra
De la ceiba ramosa y extendida.

Maitín, **El hogar campestre.**

A la misma prosodia se ajustan en Puerto Rico.

Bajo una rugosa ceiba.

Vizcarrondo, **La cruz del cerro.**

Designamos además la ceiba con el nombre de ceibo, que aplicamos también a plantas no sólo de ésta sino también de otras familias.

Los golpes el lejano
Eco redobla; gime el ceibo anciano,
Que a numerosa tropa
Largo tiempo fatiga:
Batido de cien hachas se estremece,
Estalla al fin, y rinde la ancha copa.

Bello, **A la agricultura de la zona tórrida.**

Dulce poeta! Por tus hijos caros,
en verde césped de aromosa orilla
donde el Combeima rumoroso brilla,
labrado ha sido tu sepulcro. Avaros
de tus cenizas, trabañan su copa

crecidos ceibos en urdimbre espesa;
y en el agreste túmulo que arropa
la helada frente del cantor, nacida,
rica de aroma, se abrirá en tu huesa
la flor nocturna, ante la luz dormida.

Víctor M. Londoño, A Jorge Isaacs.

En las repúblicas del Plata a una papilionácea, hermoso árbol que por primavera se cubre de bellas flores y destila una especie de mucílago semejante a la clara de huevo batido, llaman ceibo o seibo, ceibo o seibo. Llámasele además árbol de coral y Linneo le dio el de eritrina cresta de gallo.

El seibo de flor roja, los prados de verbena,
Las ondas del Guazú!

A. Lamarque, Canto de guerra de los guarandíes.

El poeta Obligado, en carta a Granada, que éste cita en su diccionario, dice que en Buenos Aires la gente culta pronuncia ceíba.

Yo tengo mis recuerdos asidos a tus hojas,
Yo te amo como se ama la sombra del hogar,
Risueño compañero del alba de mi vida,
Seibo esplendoroso del regio Paraná.

Rafael Obligado, El seibo.

Pero Eusebio R. Castex, Consulta acerca de la ortografía de la palabra seibo, en el Boletín de la academia argentina de letras, v. VIII, número 31 de 1940, la hace disílaba y agrega que si bien tanto seibo como ceibo son voces correctas, la primera es preferible. Sea así, pero tén-gase en cuenta que ni la academia, ni los historiadores primitivos de Indias, ni los botánicos jamás la autorizaron. En la Argentina no hay más ceibo que la eritrina que Linneo llamó cresta de gallo, y el botánico Guillermo Herter la escribe con ce.

HISTORIA

Cuando Colón, después de navegar por un mar desconocido y por un mar de angustias e incertidumbres, como escribe Suárez, alcanzó al fin la mayor de las dichas, en la mañana del doce de octubre, la ceiba se adelantó a su recibo, le tendió los brazos, le dio un beso en la frente y ofrecióle a sus pies blando lecho y perfumada sombra. El gran almirante le ofrendó sus lágrimas, amarró al tronco sus destrozadas carabelas, asentó allí su real y tomó posesión del nuevo mundo, en la ría del Ozama.

En tierras de Tabasco tomó posesión de las mexicanas su conquistador por su majestad y en su real nombre, y fue de esta manera que

desenvainada su espada, dice el cronista, dio tres cuchilladas a un árbol grande, que se dice ceiba, que estaba en la plaza de aquel gran patio, y dijo que si había alguna persona que se lo contradijese que él se lo defendería con su espada y una rodela que tenía embrazada, y todos los soldados dijimos que era bien tomar aquella posesión y que seríamos en ayudarle si alguna persona otra cosa dijese, y por ante un escribano del rey se hizo aquel auto.

Fue una ceiba el árbol de la **noche triste**, la que cerca de Tacuba, dio abrigo a Hernán Cortés y bajo la cual, según la leyenda, lloró el conquistador español, vencido de los mejicanos, a la que se atribuyen seis mil años de existencia.

El imperio azteca se desmoronaba. El valiente Guatimocín aceptó el mando a sabiendas de que entre las insignias reales se comprendía la muerte. Identificó su fortuna con la de su nación y sostuvo contra los españoles un sitio comparable con los de Jerusalén y Sagunto, Numancia y Zaragoza. Hizo frente a los rigores del hambre y rechazó cuantas proposiciones de paz se le hicieron. Rendido a la superioridad técnica de sus enemigos, huyó en una piragua para ponerse a salvo, mas fue hecho prisionero y llevado a la presencia de Cortés, quien le recibió afablemente, le abrazó y dio palabras de consuelo.

Como los españoles no encontrasen el tesoro de los dioses y de los reyes, que hambreadaban y agonizaban, acordaron dar tormento a Guatimocín y así le tendieron sobre carbones encendidos para obligarle a descubrir su secreto, mas llevólo con tan inquebrantable serenidad que, a su compañero de tormento, que le miraba dando grandes alaridos para que habiendo compasión de él, le diese licencia de manifestar lo que sabía o lo dijese él, Guatimocín, mirándole con ira y tratándole como a hombre muelle y para poco, dijo: "¿Por ventura estoy yo en un lecho de rosas?" Cortés ordenó se le retirase del tormento y así se hizo pronto aunque tarde para la gloria del conquistador.

En el año de 1525, al llegar a la capital de la feraz provincia que los naturales llamaron Aculán y los españoles Hibueras, hoy Honduras, Cortés, que le había llevado consigo, le condenó a la horca, así como a Tlacopán y a otros nobles. Cuando era llevado a ella mostró Guatimocín un ánimo digno de sus mejores días. Yo ya sabía, dijo a Cortés, lo que era fiarse de tus falsas promesas, Malintzin, y que este destino me preparabas desde que no me quité la vida luégo que entraste en mi ciudad de Tenóchtitlan. ¿Por qué tú me la quitas injustamente? Mira que Dios te tomará cuenta de lo que ahora haces conmigo. El cacique Tlacopán protestó asimismo ser inocente de la trama de conspiración en que se le envolvía y pidió como el mayor favor se le permitiese morir al lado de su rey. Los desventurados príncipes y algunos otros nobles fueron ahorcados a la vera del camino en las ramas de una alta ceiba.

El nombre de Guatimocín ha dado pábulo a las literaturas de todas las lenguas. Los señores de la enciclopedia Espasa asientan que don Ra-

fael Pombo le consagró una oda, que nosotros no hemos hallado en las **Obras completas** del autor de **Hora de tinieblas**.

SUS AMORES

A ellas, en cuya compañía usaba bañarse de niño, con ojos muy honestos, en los charcos de la Ayurá, con quienes compartió el estudio de las primeras letras en la escuela de la Hna. María y jugaba a la pelota y al trompo en calles y plazas, a las ceibas de Envigado, decimos, dedicó Fernando González uno de sus más bellos libros. Hacerlo tenía sin duda: ellas se lo habían dictado, porque el filósofo sabe lo que dicen los pájaros, las ceibas y los demás árboles.

Asimismo el poeta Epifanio Mejía estuvo muerto y hechizado con amorosa pasión por la ceiba de Junín y pasó y trató con ella pláticas muy dulces como si fuera la mujer más hermosa. Una noche de verano alguien oyó que con afectuosa ternura le decía:

Oh ceiba, yo sé la historia
De tu existencia temprana,
Yo vi cuando te trajeron
De los playones del Cauca,
Te contemplé cuando niña
Creciendo a orillas del agua.

Por Epifanio sabemos que nació ella a las orillas del Cauca, en tierras pertenecientes quizá a la ciudad de Antioquia, vino muy niña a Medellín y vivió en la playa, en la quebrada arriba, crucero con Junín. Y pues allí discurrieron sus días, posiblemente allí finó, si bien han sido vanas nuestras diligencias por dar en los libros parroquiales con su partida de defunción. Ninguna otra cosa se sabe sino que vivió siempre rodeada de la veneración de los medellinenses y hoy vive en su afectuoso recuerdo.

TRADICION

Refiere una tradición muy respetable y fidedigna recogida por **Amerindmaya** que la primera ceiba que hubo en la tierra fue traída del cielo por los dioses y plantada por sus propias manos, y según las páginas de los viejos libros, de piel de venado y cortezas de árbol, ella dio vida a las razas aborígenes, así que en su cielo hay una ceiba alta y opaca a cuya sombra el indio va a su muerte a solazarse con cuanto deseó en la vida, en una existencia dulce y deleitosa.

En las plazas o a la vera de los caminos, vestida de hermosura y lozanía, alta y frondosa, cubierta con su manto de suave tono verde, qué contento es ver la ceiba sagrada, madre de la raza indígena, que como ella tiene profundamente hundidas las raíces de su alma en la tierra, que no ha muerto a todas las persecuciones y sobrevive a todos

los sufrimientos. Para ella la ceiba es cuanto hay debajo del sol. La tierra no es sino el vaso de barro que la contiene. A su alrededor, en la plaza del pueblo, que llena con sus frondas, la gente campesina, como los hijos bajo las miradas de la madre, deja que se pasen y mezan los humos del vino y en medio del tráfago y el bullicio goza de paz y sosiego.

A la sombra de la ceiba que se yergue a la vera del camino, el indio viajero halla dulce reposo, siente en sí nuevo aliento y esfuerzo para caminar y cobra fuerzas para hacer cien jornadas más, si es preciso, sin descanso. Es que la ceiba le ha infundido su savia e instilado su fuerza y aliento. Como si un espíritu protector la sostuviese, vive sin marchitarse. Sople el cierzo helado o el ábrego sañado, cuando los otros árboles están como esqueletos, ella está verde. Ni la helada la daña ni la neblina la abochorna. A sus plantas los indios tienen sus asambleas, y en tiempos remotos sus sacerdotes celebraban los ritos sagrados y sus jueces administraban justicia.

La ceiba es la sola heredad que ha quedado al indio. Los hombres blancos, en nombre de la civilización, le robaron sus tierras, abatieron sus templos, ranchearon su oro, le arrebataron sus mujeres, le privaron del habla, le quitaron la libertad y le chuparon con la sangre la vida. Una cosa no pudieron quitarle: la ceiba —su único pegujal— ni su sombra, ni su abrigo, ni su conservación, ni su trato. Allí está solemne, aislada, como símbolo del árbol de la vida.

Dícese que la ceiba canta. ¿Una hamadriada dentro del tronco? ¿Un pájaro oculto entre las ramas? Los dedos de la brisa al pulsar con invisible plectro “la ceiba de infinitas hojas” como la llamó, nos cuenta el H. Daniel, un escritor cubano y de las cuales cada una da su nota cristalina? ¡Quién lo sabrá! Ello es que todos hemos escuchado aquellos cantos de inefable dulzura que desmayan el alma, sino que a nuestros torpes oídos han llegado como aquellas voces misteriosas que oímos en la soledad, vienen quizá de otros mundos y no nos es dado interpretar. Nosotros también como Lubbock creemos verdaderamente que nuestro primer sentimiento sería un sentimiento de placer y de interés más bien que de sorpresa, si un hermoso día o una noche en que la luna vierte sus rayos argentinos sobre las cosas, estando solos en el campo, una ceiba nos dirigiera la palabra.

PROPIEDADES

Cuervo Márquez dice que el zumo de la raíz es aperitivo y el polvo tiene propiedades antiespasmódicas, y así se usa contra el tétanos. La corteza es emética, y el cocimiento de flores y de frutos tiernos se usa contra la cefalalgia, aplicado a la cabeza. La lana, borra o tómento que envuelve las semillas, se emplea en la fabricación de sombreros y salvavidas. Es aquesta lana, escribe Oviedo, cortica e paréceme que no se podrá hilar, mas para almohadas de cama o cojires de estrado es una lana única en la blandura y para lechos de príncipes la más delicada e

de estimar de todas las lanas; es una especie de seda y más delgada que las sutiles hebras de seda. Así que ninguna pluma, ni lana ni algodón se le igualan.

Los troncos se aprovechan en la fabricación de canoas, por ser muy largos y gruesos. La madera es común en los mercados del litoral caribe y goza de aprecio, dice el señor Dugand, para ciertos artefactos, como bateas, huacales, barriles, ataúdes, armazones para techos, cajetillas para fósforos y cajas para el embalaje de ciertos productos como petróleo, gasolina, cigarros y jabón.

El peso específico de la madera es de 0.42-0.47.

ETIMOLOGIAS

Bombax viene de **bómbux**, insecto que zumba, gusano de seda, por la lana del fruto.

Antes de poner fin a estas líneas, séanos licito un leve reparo a la clasificación que de nuestra bombacácea, como dice Dugand, y bombácea, como escribe la academia, hicieron los botánicos Bertoldo Seemann y José Decaisne llamándola no ventrosa, ventruda, ventricosa o con otras formas que les ofrecía el lenguaje culto sino con el vulgar y más que familiar de barrigon, reñido a la vez con el científico.



EL COCOTERO

I *Cocos nucifera* Linn. —1753— coco, cocotero, palma de coco

El cocotero, según Joaquín Antonio Uribe, *Flora sonsonesa*, 1928; pertenece a la familia de las palmas; en su *Curso compendiado de historia natural*, 1930, y *El niño naturalista*, 1942, a las cocoáceas; al decir del mismo y de su hijo Lorenzo, *Flora de Antioquia*, 1940, y de Pérez Arbeláez, *Botánica colombiana elemental*, 1942, a las palmas y según Robledo, *Lecciones de Botánica*, 1940, a las palmáceas.

Es ésta una familia de la primera nobleza —dice Uribe—: Su altivez natural, su gentileza aristocrática, su liberalidad regia, todo hace reconocer en estas plantas su ilustre prosapia. Todas ellas tienen las raíces fibrosas, el tronco es una especie de columna coronada por un capitel de grandes hojas, unas veces desnudo y otras armado de numerosas espinas; las hojas son siempre pinadas, es decir, en forma de plumas; las flores pequeñas y numerosas y el fruto una nuez en forma de drupa con el hueso perforado.

El astil del coco es erecto, de hasta treinta metros de altura, delgado, anillado, inerme y de grandes hojas de color verde brillante.

El epispermo o albumen, de un centímetro más o menos de grueso, blanco, sólido y muy agradable, es vermífugo y muy buen alimento, pues contiene azúcar, albúmina, aceite y fibrina; se usa en confitería en la confección de dulces y helados; seco, constituye la copra del comercio, y en la costa atlántica es plato muy regalado el arroz con coco.

El cococotero proporciona azúcar, vino, que, destilado, da el arac, bebida alcohólica usada en la India, vinagre, madera de construcción, fibras para esteras, cordelería y cepillos; las flores se utilizan como astringentes y las raíces se reputan como febrifugas.

“Estos árboles echan una fruta que se llama coco —dice Fernández de Oviedo—. Toda junta tiene el bulto mayor mucho que una gran cabeza de hombre, y desde encima de la corteza hasta lo de enmedio está rodeada y cubierta de muchas telas o estopa de que hacen los indios telas y muy buenas xarcias, de tres o quatro maneras assi para velas de los navios como para vestirse e las cuerdas delgadas e más gruesas e hasta cables e maromas.

Esta fruta que está enmedio de aquella estopa es el coco, tan grande como un puño de la mano cerrado e algunos como dos e es una manera de nuez redonda e algunos son prolongados. El casco es duro, por dentro pegado al casco está una carnosidad que es lo que se come y es tan blanca como una almendra mondada e de mejor sabor que almendras e de suave gusto al paladar. Está lleno de agua claríssima y excelente y de más de ser claríssima es muy substancial y preciosa quanto se puede encarescer o estimar.

Cierto parece esta fruta la de más excelencia y de más utilidad que todas las que sobre la tierra se pueden gustar.

Aquel vaso desta fruta, le limpian e pulen sotilmente y queda muy liso por defuera e de muy buen lustre que declina a color negro, e de muy buena tez.

El nombre que se le dio de coco fue porque aquel lugar por donde prende tiene un agujero redondo e encima de aquel otros dos e los tres vienen a hacerse como un gesto de un monillo que parece que coca”.

La almendra produce un aceite valioso y medicinal con que se fabrican jabones pero aun no se ha utilizado entre nosotros para sacar el carbón que se emplea para caretas contra gases asfixiantes.

Las palmas que llevan cocos, fuera de su elevada hermosura.... La medula que tienen dentro es blanca como el papel, de sabor gustoso, y el agua que guarda dentro de la medula es como leche la suavidad, y muy saludable. El canto de los cocos es tan duro y grueso

que se ponen al torno para hacer xicaras, que sirven al chocolate y otros vasos a que los aplica la curiosidad, escribe Zamora.

El líquido o agua del coco es azucarado, nutritivo, agradable, refrescante, afrodisíaco, diurético y medicinal para los enfermos de anemia tropical y sustituye al aceite en la cocción de algunos alimentos. En la isla de Santo Domingo se le mezcla con leche para hacer sorbetes tan agradables como los llamados allí **funde, majarete** y otros.

Hablando de Tahití, la isla clásica para todos los viajeros del mar del sur, como él llama, escribe Darwin, **Viaje de un naturalista alrededor del mundo**: Después de un largo paseo bajo un ardiente sol, no conozco nada más deliciosamente refrescante que la leche de coco, y en otra parte repite: Solo aquellos que han podido probarlo, saben cuán delicioso es descansar a la sombra de esos árboles, mientras se bebe la leche tan fresca y agradable del fruto.

La concha o hueso de la nuez se emplea para labrar copas, camafeos, cuentas de collares y rosarios, incrustaciones y otros objetos de adorno que con el uso cobran un color negro tan lindo y lustroso como el del azabache.

**Juana su mujer le trae
Chocolate en coco negro
Con una arepa redonda
Y una tajada de queso.**

E. Mejía, **El canto del arriero.**

**Ya tiene preparado el desayuno
Cuando el peón más listo se despierta;
Chocolate de harina en coco negro
Recibe cada cual, con media arepa.**

Gutiérrez González, **El cultivo del maíz.**

Para los botánicos Uribe el cocotero es originario "de la Polinesia y muy cultivado. Su tronco esbelto coronado por una graciosa corona de hojas da belleza singular al paisaje".

En cambio O. F. Coock, **History of the coconut palm in America**, Washington, 1910, investiga el origen del cocotero y llega a la conclusión de que es originario de la cordillera de los Andes, al norte del Ecuador y muy probablemente del valle del río Cauca.

Las razones de Coock en pro de esta teoría, según Pérez Arbo-láez, son:

Los veinte géneros de palmas con cerca de doscientas especies más afines en su morfología al cocotero son, con muy pocas excepciones, neotropicales.

El examen de la semilla y la ecología de la planta manifiestan que el cocotero está adaptado a un medio singular que no es el litoral marino sino un terreno salitroso muy expuesto a la luz y seco durante largas épocas del año.

Consta de las narraciones de los historiadores primitivos de Indias que en la costa del Pacífico de la América ecuatorial, al norte de Guayaquil, se hallaba propagada la palma de coco. En las cercanías de Popayán existen los terrenos a que está especialmente adaptado el cocotero, y allí debió encontrarse su cuna y de allí propagarse artificialmente a las islas del Pacífico, como único cultivo posible en los atolls o islas de coral.

Los habitantes de estas islas dependen del cocotero. El tronco les sirve para sostén de sus viviendas, las hojas para su cubierta y las fibras de las hojas para cordeles; el agua del coco es la única que beben y su carne casi el solo alimento de los hombres y animales que resisten la vida del atoll.

En nuestro suelo se producen muchas palmeras, que decoran las montañas y llanuras y que brindan al salvaje y al ciudadano un sin número de provechos. Nuestros llanos orientales —dice Suárez— son desiertos verdes y pujantes, no de arenas, sino de sabanas surcadas por caudalosos ríos, sobre todo lo cual y sobre los rebaños y los bosques, se alzan las palmeras, brindando a los ingenios de Zamora y de Tavera inagotables modelos de inspiración y belleza.

A las orillas del Magdalena, del Cauca y de los otros grandes ríos interiores, el cocotero es la palma que se lleva la gala, la joya y la seda, como se dice en los romances antiguos —continúa Suárez— y que se lleva a ella misma, por llevarse la palma del provecho y la hermosura. En las playas del mar forma riqueza exportable, de aumento indefinido, por serlo el consumo universal de la nuez, y porque en el tronco, en las hojas, en el fruto y en todas sus partes, es fuente de aplicaciones que acuden al sustento del hombre, como el plátano, el maguey, el arroz, el maíz y los demás vegetales que pudieran llamarse proteicos, por razón de las diversas formas de que son capaces y de la variedad de productos que derraman sobre el hombre, en todos los grados y períodos de la civilización.

En el valle de Medellín —añade Suárez—, donde antes no se daba la nuez de coco, parece que hay ya palmeras que la producen, no sabemos si a causa del incremento del calor. Precisamente donde el valle forma recodo o escuadra, al pie del monte de Quitasol y en la boca del cañón de Tierradentro, trocando la dirección norte por la oriental, había en mis tiempos una casa amplia y antigua, llamada Buenavista, cabecera de extensa heredad, repartida en varias suertes. La hacienda de Buenavista formaba antes una sola con la de Niquía, cruzada al presente por el ferrocarril de Puerto Berrío, Niquía y Buenavista corrían desde el camino de Fontidueño, salvando el río Aburra,

hasta las alturas de Quitasol, en una extensión mayor de una legua. Pues bien: en Buenavista había un cocotero cargado de nueces, y al pie de la palma se veían también fresas, si no recuerdo mal, así como papas criollas, recordando bien; lo que prueba que el tal rincón de tierra es migajón excelente, como decía el padre Gabriel Alonso de Herrera, y que podría compararse con el cortijo de don Roque Nieto que recordé en otro sueño, el cual es tan fértil en variadísimas producciones vegetales, como lo son en programías políticos muchos innovadores que conocemos.

El cocotero es uno de los principales elementos en la despensa humana, solo comparable al del árbol de pan, el trigo, el maíz, la yuca, el plátano, el frisol y la papa.

2 *Ceroxylon andicola* Hum. et Bonpl.

Ceroxylon klopstockia Mart.

Klopstockia cerifera, cuya clasificación ahijan Pérez Arbeláez a Humboldt y Bonpland, y los botánicos Uribe a Karsten. Palma de cera.

Es propia de la cordillera central de los Andes, de tallos muy altos y rectos y hojas blancas por el envés, lo que las hace muy ornamentales. Produce una cera que se aplica al alumbrado.

Vamos ahora al otro parque o prado —pues de ambas maneras puede decirse, y cabalmente esto significa el real sitio del “Prado” en Madrid —escribe Suárez—, y veamos en aquel hermoso rincón unas palmeras ya harto crecidas, y que parece ser de aquellas que multiplicándose en el Quindío, empiezan a verse desde las travesías que preceden al vado del Bermellón. Vendí el libro de Humboldt en que están tratadas estas palmeras, tan altas, que se elevan hasta sesenta metros y son, por consiguiente, próceres efectivos del reino vegetal, pues ocupan acaso el segundo lugar entre las plantas, en punto de tamaño ascendente. Tal vez serán, pues, las que se llaman plantas de cerca o “*ceroxylon andicola*”, según el docto autor de nuestra “Flora”, verdadero botánico y herbolario, como decían los antiguos. Qué bueno fuera destinar en sitio público una hectárea de tierra para sembrar a escuadra y cardel un buen número de estos árboles, que dentro de medio siglo serían una maravilla!

Y en otra parte:

Ciertamente las palmeras son reinas de los vegetales por su hermosura y utilidad. En otro sueño hablamos de las palmas de cerca del Quindío, prodigios de elevación y elegancia, trasplantadas a Bogotá en diversos tiempos, desde los días del señor regidor Padilla que unió su nombre a dos cosas tan buenas como esos árboles y como la fuente que susurra su recuerdo.

3 Corozo oleífera (Gaertn.) Bailey.

Elaeis melanococca Gaertn.

Alfonsia oleífera HBK.

Estípote o tallo procumbente, de 1,70 mts. de altura; frondes de color verde intenso, con hojitas o laciniás colocadas en los bordes de la nervadura central; las flores, colocadas en racimos espadiciformes, originan regímenes, formados por un eje central, carnudo y fibroso del cual se desprenden numerosos ejes secundarios que llevan un promedio de 18 a 20 nueces y están cubiertos por una támara de unos 40 centímetros, que resguarda la inflorescencia.

Abunda en las regiones de La Miel, Puerto Wilches, Porce y otras, donde las gentes pobres utilizan los frondes para techos de casas, trapiches, enramadas y tambos, que duran por espacio de ocho a diez años.

Después del cocotero y de la palma africana de aceite, el noli por la ausencia de espinas y sus ricos y numerosos frutos es la palma ideal para la obtención de aceite que puede utilizarse en la alimentación, en la industria esteárica y de jabonería, fabricación de margarina, protección de materiales de hojalatería, lubricación de carros y máquinas agrícolas.

Fue encontrada por Humboldt y Bonpland en la desembocadura del Sinú, cuyos habitantes la llaman corozo.

El género *Alfonsia* no tiene sino una especie y fue consagrado por Humboldt y Bonpland a la memoria de Alfonso del Este, duque de Ferrara, que tuvo la gloria de ser el protector del Tasso y, por ende, la de unir su nombre a la celebridad del inmortal poeta de Sorrento.

Lleva entre nosotros los nombres de **noli**, **corozo**, **corozo colorado**, **corozal** y **palma de sebo**.

En Centro-América **palmiche** y **coquito**.

En el Brasil **coqueiro de dente**.

Crece espontáneamente desde México hasta el centro del Brasil, se encuentra muy difundida en algunos lugares de nuestro país, como en los bosquecillos de los montes que rodean a Tocaima, donde ya quedan pocas palmas de noli.

El cura de los teguas dice del noli que "es no menos conocida su palma que la multitud de su lana que es la yesca más famosa de que hay noticia hasta hoy".

4 *Mauritia flexuosa* L.

Sagus americana Poir.

Lo que sigue es de Gumilla interpretado por Suárez:

Todavía nos falta decir unas palabras de cierta palmera descrita en el "Orinoco ilustrado" por el padre José Gumilla, quien refiere cosas maravillosas de un árbol como éste, el cual produce todo lo necesario para el sustento del hombre. Llámase a llamábase "murichi" esta palma en el lenguaje de los guaraúnos y en los tiempos en que escribió el padre; y digo así por ser sabido que el tiempo causa grandes mudanzas en las tribus que habitan esas regiones, especialmente en el Orinoco y sus afluentes, patria o asiento de los guaraúnos. Hoy la palma se llama moriche y morichales los bosques que forma.

Del tronco de la palmera se sacan tablas para el suelo de casas, calles y plazuelas; latas para las paredes de las habitaciones, y toda clase de maderas para los techos y para los tejados. Con las hojas se cubren las chozas menores, situadas en el campo para abrigo pasajero de soles y de lluvias. El cáñamo o hilo de las hojas se aplica a la cordelería de fábricas y edificios.

Los delantales, guayucos y demás telas que forman el vestido de hombres y mujeres se labran de un hilo más fino, suave y recio como pita, el cual se extrae de determinadas partes del vástago de las hojas. Las hamacas o chinchorros en que duermen los indios, así como las nasas o atarrayas con que pescan, se fabrican de la cabuya o henequén que dan las hojas y sus venas, lo mismo que las cuerdas y tejidos que destinan al comercio con otras tribus o con gentes civilizadas.

Utensilios caseros, como canastas y cajas de varias hechuras, abanicos para hacerse aire, venteadores para soplar el fuego y para espantar el mosquito, todo procede de estas palmas, las cuales exceden al maguey de Méjico en la variedad de aplicaciones, que para todas las necesidades de la vida brinda este otro vegetal, opulento y benéfico.

Vianda, pan y vino da también el moriche, para coger todo lo cual el árbol suele venir al suelo, antes por la acción del fuego, después por la del hierro, una vez que el comercio prestó al salvaje este último auxilio. Derribada la palmera, se abre a todo el largo de ella una cavidad en forma regular y de la capacidad que se juzga necesaria para que pueda caber todo el jugo que produzca el árbol. Cada familia calcula el número de palmas que ha de necesitar para su sustento en tiempo determinado. El licor se va recogiendo por varios días, formando al principio mosto dulce, que después se vuelve agrio y luego adquiere punto fuerte y capaz de embriagar.

Agotado este vino, el asiento del líquido da lugar, como en el queso de Flandes, a la crianza de ciertos productos animales que al principio repugnan a la vista, pero que la costumbre convierte en alimento tan solicitado, hasta de los extranjeros, como las golosinas que en materia de lacticinios ofrecen ciertas preparaciones extravagantes,

pero muy gustosas. Una vez consumido ese producto comparable al del queso de Flandes, se forma en el fondo de la canoa una pasta que es verdadero almidón, tan blanco y fino como los de yuca o de papa y que sirve a veces para el comercio.

Viene luego la verdura, que se saca del cogollo tierno de la palma y que sustituye a cardos y alcachofas. Los racimos de frutos tomaños como huevos de gallina y de color amarillo o encarnado, se cuecen para ablandar la corteza y la pulpa, de la cual se extrae, batiéndola, una bebida refrescante y suave como horchata; y de la nuez se tira al fin la almendra, que hace recordar el gusto de la castaña.

Aquí tienen ustedes, concluye Suárez, la descripción del árbol más notable en su género entre todos los que pueden servir al hombre. El padre Gumilla fue testigo presencial de esas aplicaciones.

En los llanos de San Juan —dice Zamora— hay otra especie de palmas en que tienen los indios qué comer en sus frutos y qué vestir en sus cortezas, por ser de un tejido natural y tan raro que en el hilo, pelusa y color no se diferencia de aquel que traen de Europa llamado bombasi.

En los troncos les hacen unas cavidades y en ellas se va juntando vino suave y tan fuerte que con muy poca porción tienen con qué embriagarse.

En las astillas y troncos se crían unos gusanos blancos como la nieve, con las cabecillas coloradas. Estos son unas bolsillas de manteca, que les sirve en sus comidas y para la luz de sus candiles. Las hojas son tan grandes que con ellas cubren sus casas.

En la región amazónica **cananguchi**.

Entre los indios coreguajes **mani-cuni**.

En el Brasil **burity** y **moriby**.

En el Perú **achual**.

En el Ecuador **aguashi**.

En la Guayana **bachi**.

5 *Acrocomia antioquiensis* Posada Arango

—1878—. Corozo grande.

Nuestro sabio naturalista Andrés Posada Arango dio a conocer esta palma del público científico en el **Bulletin de la Société Botanique de France**, tomo XXV, página 183.

El tallo o astil, recto, casi cilíndrico, de cuatro o cinco metros de longitud, es muy a propósito para construcciones rústicas.

Flores monoicas, situadas en un mismo espádice, pasada la fecundación caen por millares al pie de la palma; son reconocidamente pecoriales y muy usadas por los campesinos.

El fruto es una drupa globosa, monosperma, de pulgada y media de eje; el epicarpio o cáscara, de color verde aceituna o amarillento, es cartilaginoso y se usa como combustible; el mesocarpio o pulpa carnosa es mucilaginoso y fibroso, muy perfumado y agradable, los niños lo roen con deleite y produce un aceite alimenticio propio a la vez para el alumbrado y el tocador; el endocarpio o hueso, esférico, negro, grueso y durísimo se presta para tallar pequeños dijes, juguetes y anillos que se hacen notar por su dureza, pulimento y color negro brillante que se hace muy vivo con el uso; la almendra o semilla es espesa, oleaginosa, comestible y propia para confituras y la ceba de cerdos.

Utilísimo es el corozo pero se le desconoce —dice Joaquín Antonio Uribe— y añade: La agricultura es fuente de riqueza para un pueblo. En el campo, en plena naturaleza, donde el sol inunda el suelo y activa las energías de la vida, y se respira el aire saturado de las emanaciones del humus removido y de la vegetación en flor, y los ecos agrestes de la soledad se mezclan con el canto de los trabajadores y el ruido de las máquinas, en el campo está nuestra esperanza.

6 *Phoenix dactylifera* L. —1753—.

Phoenix cycadifolia Hort. Athen. —1879—.

Tronco de unos diez metros de altura, cubierto con las bases persistentes de las hojas viejas; hojas de tres a cuatro metros de largo, glaucas, ascendentes, arqueadas y de bases acanaladas; frutos cilíndricos, elípticos u oblongos, de dos a cuatro centímetros de largo, dulces y hermosos.

Es la palma de dátíl de la biblia, que fue característica de Egipto y de Palestina, cuyo tronco y grandes hojas entraron en la fábrica del templo de Salomón; éstas fueron además, como símbolo de triunfo, empleadas en públicas solemnidades y regocijos. Su fruto es el principal alimento de algunas tribus de Arabia y Africa. La almendra, conservada en agua algunos días, es alimento usado para camellos, vacas y ovejas, quizá más nutritivo que la cebada. Hiriendo la espata que rodea las flores, mana una especie de jarabe mencionado en la biblia como "bebida fuerte", al cual se referían a veces los judíos cuando hablaban de miel. Los hebreos daban a menudo el nombre de "tamar", o sea "palma", a las mujeres, como a la hermana de Absalón, a causa de su porte airoso. La palma estuvo siempre íntimamente relacionada con la Palestina: el nombre de "Fenicia" con que fue conocida de griegos y romanos, significa "tierra de las palmas".

Quizá un tiempo todo el valle del Jordán, desde las riberas de Genesareth hasta el Mar Muerto, estuvo cubierto de palmas, hoy semi-fosilizadas. Tan profunda es la arena en estos lugares que el de la an-

tigua Jericó, la ciudad de las palmas, difícilmente podría hoy localizarse.

La palma datilífera —dice un autor— es la providencia del desierto y quizá no podría hallarse árbol más pródigo, de fruto más rico y de mayor alimento. A su sombra puede vivir el hombre en climas cuya temperatura llega a sesenta grados, el parasol de sus hojas conserva la humedad del suelo, con sus tallos se construyen sólidos techos, el látex fermentado da una bebida regalada, del nervio central de las hojas se fabrican arcos y bastones, los camellos comen sus hojas tiernas y los viajeros hallan descanso reparador a su fresca sombra.

Los árabes dicen de ella que tiene tantos usos como días el año, lo que literalmente es casi cierto.

Fue introducida a Colombia hace muchos años. El sacerdote santandereano que con el nombre de **El cura de los teguas** escribió una memoria sobre las palmas, la da como muy conocida en San Gil y Soatá, donde los dátiles pasos con vainilla son exquisitos.

Se cultiva en la ciudad de Antioquia.

7 <i>Aiphanes caryotaefolia</i> Wendl.	1878
<i>Martinezia caryotaefolia</i> HBK.	1858
<i>Marara caryotaefolia</i> Karsten	1858
<i>Tilmia caryotaefolia</i> O. F. Cook	1901

Palma de elegante porte, talle recto, cimbrador, de diez a quince metros de altura y unos quince centímetros de grueso con hojas de color verde claro; frutos esféricos de 2 a 2,5 centímetros de diámetro, de color anaranjado, rosado o escarlata, agrupados en racimos y defendidos —dice Uribe— no por dragones mitológicos sino por millares de largas, aceradas y agudas espinas que cubren el astil y con almendras muy agradables, usadas en confitería.

Esta interesante palmera de hojas pinadas con folíolos irregulares y desordenados, es nativa de Colombia en el alto Orinoco. No se la utiliza como ornamental a causa de las espinas del tallo y del raquis de las hojas —escribe Pérez Arbeláez—, pero Joaquín Antonio Uribe asienta que no es precisamente por los favores que puede ofrecer al hombre por lo que es notable este vegetal, sino más que todo por su belleza impregnada de la poesía americana, que sólo podemos sentir bien quienes hemos nacido bajo el sol ardiente de esta zona, por su follaje lozano donde parece que se duermen las brisas aromosas de los climas cálidos para despertar luego y poblar el aire de rumores melancólicos que comunican a nuestra alma una grata tristeza y un tierno amor a la soledad.

Nosotros la hemos visto cultivada aquí en hermosos jardines, y Moscoso, **Palmas dominicanas**, dice que se le cultiva igualmente así en los jardines particulares de Santiago de los Caballeros como en los de la ciudad capital de su patria.

El nombre específico de *caryotaefolia*, de hojas de cariota, lo debe a la semejanza de los segmentos de sus hojas con los de la llamada, cola de pescado o cariota, palma que se cultiva en Medellín en el cementerio de San Pedro.

Son los corozos —añade Uribe— los juguetes que llenan los bolsillos de los chicos traviesos y simpáticos. Con ellos entretienen su ociosidad, alegran sus rosados días y echan las bases de fantásticos castillos de ventura.

En Antioquia **corozo chiquito, mararay y chascaray.**

En Ocaña **pujamo.**

En Nariño **gualte.**

En el Cauca y Caldas **corozo.**

En Bolívar **corozo anchame.**

En el diccionario de Colmeiro **corozo del Orinoco.**

En el alto Orinoco **mararay y corozo colorado.**

En el Perú **cámona.**

8 *Roystonea regia* Cook 1900

Oreodoxa regia HBK. 1815

Palma de estípite elevado, frondoso, ventricoso y recto, de hasta veinticinco metros de altura, de hojas largas con vainas verdes y de incomparable belleza.

Es la providencia del trópico americano. La yagua, base o vaina de las hojas sirve para techar los bohíos del campesino, hacer pacas de tabaco y petacas para guardar carbón y frutas; florece y fructifica todo el año, sus frutos constituyen el principal alimento de los cerdos en Santo Domingo y el aceite que contienen se utiliza en la fabricación de jabones.

Se cultiva como ornamental de calles, plazas y avenidas. La calle de Bolivia en esta ciudad está guarnecida con hermosos ejemplares de esta palma.

Es la **palma real** de cubanos y colombianos.

En Venezuela se la designa con la voz cumanagota de **chaguarama** o **chaguaramo** y con la guaraní de **mapora**.

9 *Scheelea regia* Karst.

Ornamental, una de las palmas más hermosas, de estípites larguísimos, muy elegante, cultivada en los parques de Medellín.

El género *Scheelea* está dedicado a Carlos Guillermo Scheele.

En Colombia **palma imperial, bacaba y pusú.**

En Venezuela **seje.**

10 *Seaforthia elegans* R. Br. 1819

Ptychosperma Seaforthia Miq. 1855

Archontophoenix elegans Orck. 1917

Extensivamente cultivada como ornamental, su astil alcanza una altura de unos siete metros por siete o diez centímetros de grueso, lleva una corona de hojas en número de seis a ocho, las superiores erectas y arqueadas y las inferiores horizontales o caídas.

Es originaria de Australia y puede verse un ejemplar en el parque de Bolívar. **Palma solitaria.**

11 *Coccothrinax argentea* (Lodd.) Sarg. 1899

Thrinax argentea Lodd. et Schult. 1830

Thrinax multiflora Mart. 1833-50

Coccothrinax scoparia Becc. 1908

Thrinax longistyla Becc. 1912

Palma de cuatro a cinco metros de altura, tronco delgado, ventricoso, de quince a treinta centímetros de diámetro; hojas casi orbiculares, de un verde brillante por encima y de un blanco color de plata por la cara inferior, lo que le ha valido el nombre específico; es el guano típico del grupo; las hojas son de gran valor económico entre los campesinos; con sus segmentos, secos al sol, se tejen empleitas y serones para embalar tabaco, cestos o macutos, tomisas y finos cordeles para coser serones y fabricar escobas y sombreros. Puede verse en el cementerio de San Pedro en Medellín.

12 *Tessmanniophoenix dianeura* Noli.

Palmita del Chocó de la que pueden verse los bellísimos ejemplares que hermosean el parque de Nutibara. Produce —dice el Dr. Robledo— una especie de algodón en la axila de las hojas.

13 *Oreodoxa frigida* HBK.

Palma de ramo bendito. Entre todos los árboles —dice Zamora— sobresalen con señorío y hermosura las palmas de varias especies y

con frutos diferentes, especialmente aquellas de grande hermosura en sus hojas de color amarillo y con algunos remates verdes. Propiamente son aquellas palmas celebradas de los autores, porque cada hoja está en forma de espada cortadora, con filo por una parte y fuerte lomo por la otra, cuya misteriosa disposición obligó a ponerlas en las manos de los vencedores llevándolas en sus triunfos por señal de sus victorias.

De éstas hay tantas que es de admiración ver las que se reparten cada año el domingo de ramos no sólo en las ciudades sino en los pueblos de los indios.

14 *Báctrix gasipáes* HBK. y otras especies.

El astil del cachipay es espinoso y las hojas pinadas y curvas, con folíolos no rígidos; frutos ovales, de base truncada y apuntados, de cuatro a cinco centímetros y de una epidermis suave que permite mondarlos fácilmente; nuez pequeña y negra que se desprende con facilidad; la pulpa, algo fibrosa y agradable, se come cocida y sazónada con sal y sirve para la fermentación de una chicha muy fuerte.

Al decir de la **Memoria sobre las palmas conocidas en este nuevo reino**, el cachipay "es vitualla bien graciosa pero recia" y agrega que era frase de los misioneros de los llanos que "cuando fructifican las palmas del pichiguao, los indios engordan".

Vallejo, **Por el Atrato**, hablando de la población de Tutunendo, dice que la "base de su alimentación la constituyen el plátano y el chontaduro, fruto éste como del tamaño de un huevo de gallina, que lo produce una palma espinosa que se eleva bastante; este fruto es muy apetecido en todo el Chocó y se vende en grandes cantidades en todos los mercados". Fue en muchas ocasiones el único alimento de los descubridores españoles, al decir de los cronistas.

Sin los nombres de **chontaduro** y **cachipay** lleva los de **gasipaes**, **pejibay** **pirijao**, **pichiguao**, **melocotón** y el de **macanilla**, con que se designan las palmas de madera dura y negra que usaron los indígenas en la manufactura de arcos y flechas.

Pertencen a las palmas —escribe Zamora— las que llaman macanas, madera negra, lustrosa y tan fuerte como el hierro. De éstas formaban los indios aquellas armas llaniadas macanas —chontas las llaman en el Perú—, lanzas, flechas y cuchillos tan afilados y sutiles que les sirven como si fueran herramientas de azero.

Hablando de una planta de la misma familia aunque de otro género y especie, dice el autor de "Plant hunters in the Andes":

En un jardín abandonado en el punto donde empezaba el sendero al dejar la calle del pueblo, crecía una elegante palmera cuyo tronco alto y fino, de un color verde pálido, estaba rodeado a intervalos re-

gulares con fajas transversales de un verde más oscuro y llevaba en su cima una densa y aplanada corona de hojas de un verde brillante. Esta atractiva palmera llamada **chonta** por los isleños, produce pequeños frutos comestibles que, sin duda, representaron algún papel, por lo menos, en la comida de Alexander Selkirk. Había la costumbre de vender pulidos cortes del tronco, que constituían un recuerdo muy atractivo para los turistas que iban una vez todos los años a visitar la isla de Robinson Crusoe.

Refiriéndose quizás a alguna de las ataleas escribe Zamora:

Otras palmas hay que dan aquellas almendras que en Lima llaman chachapoyas y en este reino almendrones, fruta más regalada que las almendras de España, por más tierna, aceitosa y de mucha sustancia. La estimación que merece este fruto manifestó la naturaleza criándolo en altísimas palmas entre unos erizos mayores, de más puntas y más duros que los de las castañas. Los troncos de estos árboles son tan gruesos que sirven de tinas para baños y beneficios de las labores de plata en los ingenios.

La palma es símbolo de victoria, la Iglesia católica usa las hojas de palma el domingo de ramos para recordar la entrada de Jesús en Jerusalén; como insignia de inmortalidad se emplea a menudo en la decoración de los monumentos sepulcrales; se ha tomado también como emblema de la virginidad y en los antiguos lo fue además de constancia, fecundidad y paciencia.

Gabriela Mistral ha dedicado a la palma un bellissimo artículo, que sentimos no tener ahora a nuestro alcance. Dice más o menos así:

La palma busca el sol y se extasia en la luz más que las otras criaturas; ningún tronco de árbol es bañado de claridad como su desnudo y maravilloso tallo, que es al medio día como un inmenso pistilo de polen ardiente.

El álamo es un índice que palpita de ansia; el fresno y la encina, patriarcas de donde nacen las tribus vegetales; la palma es la forma más pura que ha erigido la tierra. Parece que este cielo tropical de añil inaudito no fuese otra cosa que un pretexto para hacerla neta en toda su forma imperial. Hasta los pinos parecen desgarrados junto a ella, hasta la divina araucaria.

Olvidemos sus frutos. Basta que nos regale su silueta contra el azul; paga su espacio y el agua que bebe con que una tarde sentados a su sombra le oigamos el alto gemido, con que gocemos el empaldecimiento del cielo en la tarde, derramado tras ella, con que nos haya dibujado en el azul la actitud cabal del anhelo que recoge nuestra alma para la plegaria. Descansan también sobre ella nuestros ojos, libres de la inútil complejidad de las frondas, y mientras la gozamos con amante mirada, nuestro pensamiento se reduce a la unidad religiosa.

Sin el penacho verde y cantador fuese fría pero la alegría de la copa se derrama sobre la concentración del tallo y pone la bondad de las hojas extendidas en ademán de palpar los vientos.

Palmares de Cuba y México, cantados por todos sus poetas y dibujados por todos sus artistas. Ellos tuvieron una mecedura de consolación para el negro y el indio esclavos.

La pulpa del fruto contiene aceite para que la palmera sea verdadero árbol religioso, hermano del olvido.

Las palmas americanas merecían ser un dios indio, como el datilero es un genio para el árabe.

La palma—escribe Suárez—suele evocar la poesía de don Diego Fallon "A la palma del desierto", obra insigne de nuestra poesía como él verdadero poeta, de la clase de Rioja, Alcázar y Francisco de la Torre por cuanto su reputación se funda no en gran cantidad de versos sino sobre algunas gemas, pocas pero preciosísimas.

"En Fallon parecen haberse desposado los sentimientos de la raza de Albión y la imaginación del mediodía, lo cual explica tal vez que sus dos principales cantos —el que contempla el viaje de la luna por las soledades del cielo y el que celebra la palma en los arenales del desierto— son raudales de poesía.

Es la palma uno de los más bellos vegetales y sus frutos y ornato una bendición del mundo americano".

El canto de Fallon empieza así: :

Palma gentil, del bosque soberana,
Yérgue tu cuello ufana,
Que ante tu excelso tronco, la techumbre
De la alta selva apenas es alfombra
Do tendida tu sombra.....



LA CHIRIMOYA

El Chirimoyo es planta del orden de las ranales y de la familia de las anonáceas.

Los botánicos Joaquín Antonio y Lorenzo Uribe, **Flora de Antioquia**, sostienen que quien introdujo a la ciencia el género **Anona** fue el

naturalista sueco Carlos Linneo; pensamos nosotros, salvo su respetable voto, que fue el botánico francés Miguel Adanson (1).

Pérez Arbeláez, que unas veces dice cesta y otras ballesta, en **Las plantas, su vida y clasificación**, sin fecha, escribe **Annona** y atribuye su clasificación a Linneo; en **Las plantas útiles, 1935-1936**, escribe de igual modo **Annona** y refiere su clasificación a Miller, y en **Botánica colombiana, 1942**, **Anona** y la ahija de nuevo a Linneo, mientras los botánicos Uribes la adjudican a Lamarck.

Como eso son confusos y embrollados nuestros botánicos, que se contradicen en cien mil cosas consigo mismos y unos con otros, y causan sombras y dudas en el juicio de muchos.

Nosotros nos atrevemos a asentar la siguiente clasificación:

Annona Cherimola Mill.	1768
Anona cherimolia Lamk.	1785
Anona cherimolia Ait.	1789
Anona Cherimolia Hilleb.	1888
Anona cherimolia Wilder.	1911
Anona cherimolia Neal & Metzger	1928

ETIMOLOGIAS

Anón es voz taína que se lee en Oviedo, quien escribe **hanón**, **Historia general y natural de las Indias**; libro VIII, capítulo 18; la voz **anona**, que se lee en Las Casas, quien escribe **annona**, **Apologética historia de las Indias**, tomo 1º, capítulo XII, viene de **anón**, no de la voz latina **annona**, provisión de alimentos para un año, como quería el buen Linneo.

Joaquín Antonio Uribe y Lorenzo, obra citada, tienen que chirimo-ya es "palabra indígena, **chiri**, frío, y **moyu**, seno de mujer". Lo mismo había escrito el primero en las varias ediciones de su **Curso compendiado de historia natural**, así como en la **Flora sonsonesa**, donde dice que es voz quichua. Los señores del diccionario y lo mismo los de España se contentan con decir que es voz americana, y Malaret que probablemente es voz quichua. Leonardo Tascón, **Quechuismos usados en Co-**

(1) José J. Triana y J. E. Planchon en su libro "**Prodomus Florae Novo-Granatensis**", pág. 25, escribe **Annona** Adans., Dun. La mayoría de los botánicos modernos escriben **Annona** y le atribuyen el nombre a Linnaeus. En el libro "**International Rules of Botanical Nomenclature**", publicado por el **New York Botanical Garden** en cooperación con **The American Society of Plant Taxonomists**, pág. 32, se lee lo siguiente: "**Annonaceae**. The name of the type genus is **Annona** L. (1753), which was deliberately adopted by Linnaeus in preference to **Anona**. He rejected the latter on the grounds that it was a "barbarous" name, whereas **Annona** was a classical word (see **Kew Bull.** 1928, 344)". . . .

lombia, dice que es voz que viene del quichua, **chiri**, frío, y **muyu**, si-
miente, cosa redonda. Nos acostamos a la banda de Tascón. Ubre, pe-
cho, tanto en quichua como en aimará, es **ñuñu**, voz que nada tiene que
ver con chirimoya.

PATRIA

No contentos los señores del léxico con mantener sus dislates en el
campo literario, hanse determinado a extenderlos también al científico.
Así, por ejemplo, dicen, y quizá crean decir con verdad, que el chirimo-
yo es árbol "originario de la América Central". Los señores de Es-
pasa no se han preocupado por averiguarlo, para qué, ya lo dijo la Aca-
demia, pueden estarse quedos en sus butacas. Malaret, aunque acucio-
so como una abeja calentana, repite lo mismo. Robledo, de su propio
nombre, le da carta de nacionalidad peruana, es "planta originaria del
Perú", dice. Bueno es recordar al doctor Robledo aquello que escribió
Antonio de Herrera en su descripción de las Indias occidentales, esto
es, que "hase de advertir que no se han de entender todas las Indias
de Mediodía por Perú". Lo mismo creía candorosamente el viejecito de
don Ricardo Palma.

Contra la autoridad de la Academia, si es que la Academia tiene
alguna autoridad, y contra el dictamen del doctor Robledo, tenemos y
sostenemos que la chirimoya es conterránea de los ecuatorianos, quie-
nes no andan muy fuera de camino cuando dicen que forman una Repú-
blica pequeña y con todo han producido el más regalado y exquisito
entre los frutos de Pomona, dado a la poesía el mejor poeta del suelo
americano, y dentro de cierto género de estilo no hay duda que lo es, di-
ce don Marcelino, a la prosa la pluma de oro de Montalvo, y a la oratoria
a Mejía y Lequerica, cuya elocuencia causaba admiración y pasmo en
las cortes de Cádiz.

"Árbol de origen ecuatoriano muy cultivado". Joaquín Antonio y
Lorenzo Uribe, obra citada.

"Es indígena del Ecuador". Joaquín Antonio Uribe, **Curso compen-
diado de historia natural**.

"Todas las especies de este género son aromáticas, algunas son no-
tables por sus exquisitos frutos. Todas son propias de las regiones ecu-
atoriales del Nuevo Continente". Cuervo Márquez, **Tratado elemental de
botánica**.

"Otros —árboles anonáceos— producen frutas jugosas y exquisitas,
verbigracia, nuestra chirimoya". Guillermo Jameson, **Synopsis planta-
rum aequatoriensium**.

CARACTERES

El chirimoyo es árbol muy cultivado, de hasta siete u ocho metros
de altura, que se halla, cuando es silvestre, entre mil cuatrocientos y
dos mil metros, de tronco ramoso y copa poblada; hojas alternas de for-

ma ovalada u oval lanceolada y aterciopeladas en el envés; flores blanco verdosas, solitarias, o por pares o ternas, colocadas en la axila de las hojas; el fruto o sincarpio es una baya de forma acorazonada, verdosa por de fuera, lisa y recorrida en forma de red por pequeñas protuberancias que corresponden a los carpelos, con una pulpa interior blanca, delicada y aromática, carnosa y jugosa, azucarada y fresca, muy apreciada y sumamente agradable y de semillas negras.

“Había otra —fruta en la isla Española— mucho buena y suave, puesto que no odorífera —escribe Las Casas—, tan grande como un membrillo, que no es otra cosa sino como una bolsa de natas o mantequillas, y así es blanco y más ralo o líquido que espeso, como manteca muy blanda, lo que della es comestible; tiene dentro algunas pepitas negras y lucías, como si fueran de azabaja, tan grandes como piñones con sus cáscaras, aunque muy más lindas; la cáscara o bolsa en que está lo comestible es como entre verde y parda, la cual llaman los indios *annona*, la penúltima luenga”.

“En Sonsón se cultiva el chirimoyo en los lugares templados y cálidos”, escribe el autor de la *Flora sonsonesa*. “Da gusto ver los humildes huertecillos que rodean las casas, pobres, pequeños, aseados y alegres, que abundan en nuestros campos: al lado del perfumado limonero y en medio de jazmines fragantes y olorosas albahacas, esparce el chirimoyo sus aromáticos efluvios que rivalizan y vencen en la suavidad de sus esencias”.

“Esa armoniosa variedad de delicadísimas emanaciones, unidas a las que se desprenden en el rastrojo cercano de salvias y churimos, dan a la atmósfera que se respira en la región cálida ese aroma soporífero y sensual que tanto agrada a los que llenamos diariamente los pulmones con el aire un poco enrarecido y frío de las grandes alturas”.

“¡Qué bellas son las mañanas en esos climas! Soplan las brisas perezosas pero inquietas; óyense los rumores del torrente en la quebrada de la montaña; revolotean mariposas y libélulas; cantan los turpiales y cucaracheros; calienta el sol y zumban los insectos”.

Suárez, en una de sus más bellas páginas describe así las mismas escenas:

“En pos del musa vienen, en la alquería del señor Nieto, los árboles frutales en confusión deleitosa, empezando con el persea gratísimo, que suele en tierras occidentales tener gusto de anís. El aire se embalsama con los efluvios de los chirimoyos, cuya fruta apuesta con la piña o anánas el primer lugar entre los frutos deliciosos del mundo americano. Los azahares del limonero, en combinación con el anís en flor y con las flores de las anonas, producen aromas mezclados, que convierten aquella atmósfera en vapores de vida y de recuerdo, no de la memoria, pero sí de aspiraciones y esperanzas, que transportan a uno a otros lugares y a otras edades, y le hacen pensar en Argos al despedirse de la vida. *Et dulcis moriens reminiscitur Argos*”.

Y en otra parte:

"Empecemos, pues, por la chirimoya, o anona, que llaman los naturalistas, y de la cual dijo Acosta que no es manjar blanco pero sí blanco manjar, y que a juicio de algunos es la mejor fruta de las Indias. Mírenla allí, pendiente de esos arbolillos, cuyas ramas contiguas a la casa permiten a las chirimoyas asomarse a la ventana".

"Pero aspiren, señores, el aroma de las flores del chirimoyo, el cual es al olfato lo que son los sabores más delicados para el gusto. El aroma de las anonas, mezclado con el del anís, produce suaves impresiones. Los aromas y perfumes producen sensaciones indefinibles, asociándose con los recuerdos más remotos; al percibir esos olores recordamos misteriosamente lo que el corazón sentía cuando en días lejanos los percibíamos por primera vez; su órgano debe de estar vecino al de la memoria, lo que tal vez permitiría explicar por qué cuando pensamos en una persona, ella se nos presenta como si los efluvios que despide hubieran ya llegado a nuestro cerebro y excitado la función del recuerdo".

OMISION DE BELLO

"Yo no entiendo cómo sucedió que el señor Bello no consagrara a las anonas algunos versos de su Silva inmortal —escribe Suárez—, lo cual era tanto más razonable cuanto en la ciudad de Santiago del Nuevo Extremo, patria adoptiva de don Andrés, hay o ha habido una calle llamada del chirimoyo; pero el poeta olvidó la fruta verdaderamente paradisíaca, después de celebrar la caña hermosa, la almendra de coral, el arbusto sabeo, la procera palma, el banano providencia del esclavo, el vino que enriquece la tierra de Anáhuac, las espiras vagarosas del tabaco, la ambrosía de la piña, y todo lo demás que su numen de inspiración y de ciencia derramó en esa urna de belleza.

"Y eso es todavía más raro, si se recuerda que la Silva fue consecuencia de un cuadro anterior, más sucinto, en que el poeta había escrito:

**Tiempo vendrá cuando de tí inspirado,
Algún Marón americano, ¡oh diosa!
También las mieses, los rebaños cante,
El rico suelo al hombre avasallado,
Y las dádivas mil con que la zona
De Febo amada al labrador corona;
Donde cándida miel llevan las cañas,
Y animado carmin la tuna cría,
Donde tremola el algodón su nieve,
Y el ananás sazona su ambrosía:
De sus racimos la variada copia
Rinde el palmar, de azucarados giobos
El zapotillo, su manteca ofrece
La verde palta, da el añil su tinta,**

Bajo su dulce carga desfallece
El banano, el café el aroma acendra
De sus albos jazmines, y el cacao
Cuaja en urnas de púrpura su almendra.

Aquí tenemos, pues, mencionados por el Virgilio colombiano, el níspero o zapotillo, y la palta o aguacate, que no figuran en la silva; pero ni en ésta ni en los versos anteriores hay rastro de la anona o chirimoya, que puede dar quince y falla a varios de los números que brillan en el canto consagrado a la agricultura de la zona tórrida”.

Lo raro y que no se entiende no es tanto que Bello olvidase la anona en su Silva inmortal, sino que a nuestro ingenuo Luciano se hubiese ya caído de la memoria que la **Alocución a la poesía** vio la luz en 1823 en la **Biblioteca americana**, revista que asociado con el colombiano García del Río, dirigía en Londres el señor Bello, y la **Silva a la agricultura de la zona tórrida** apareció en 1826 en el **Repertorio Americano**, dirigido por los mismos y por otros, y don Andrés no viajó a Santiago del Nuevo Extremo sino en 1829, época en que conocería la calle del chirimoyo, de que habla Luciano, de su patria adoptiva, y así no es razón que hecho tan posterior pudiese influir para celebrar la anona o chirimoya en poesías hechas la una seis y la otra tres años atrás.

Bello ni cantó ni celebró las anonas o chirimoyas por la sencilla razón de que las venezolanas, que fueron las que él conoció, ni tienen el buen gusto ni el regalado y exquisito sabor de las nuestras, como tampoco le tienen las de México, donde se conocen con el nombre de **quahutzapotl**, de **cuauh**, montaña, y **tzapotl**, zapote, esto es, zapote silvestre. Véase si no la descripción que del chirimoyo hace Hernández, médico e historiador de Felipe II:

“Arbol grande y extendido, con hojas como de limonero, pero más angostas, y flores blancas con tres puntas, parecidas en la fragancia y suavidad del olor a las peras jugosas; fruto manchado en su parte superior de puntos rojizos y verdes, del tamaño casi del melón... y cuya pulpa, llena de semilla pequeña y negra, es parecida al potaje llamado por los españoles blanco, en la blandura, en el color y en el sabor, pero no en el gusto agradable ni en las propiedades nutritivas, pues es ventosa y de un gusto no del todo bueno. Dicen que los nuevos combaten los venenos y que las semillas de los frutos curan las diarreas”.

PROPIEDADES

Se considera que las hojas, la corteza y los frutos verdes, son medicinales y se emplean como astringentes para combatir las diarreas y disenterias crónicas. Las semillas tienen un aceite fijo que parece dar a todas las plantas de este género las propiedades eméticas e insecticidas que poseen. Machacadas y en tintura de alcohol son antipsóricas, esto es, matan los piojos, para lo cual basta lavar la cabeza con ella varias veces.

EL FRISOL

CLASIFICACION

Para Joaquín Antonio Uribe, **Curso compendiado de historia natural y El niño naturalista**, así como para el doctor Rafael Antonio Toro, **Contribución a la flora de Antioquia**, el frisol pertenece a la familia de las **fabáceas**; para el mismo Uribe y su hijo Lorenzo **Flora de Antioquia** a las **leguminosas**, tribu de las **papilionáceas**; para Robledo, **Leciones de botánica**, a la misma familia pero no a la tribu sino a la **subfamilia**, no de las **papilionáceas** sino de las **papilionadas** y para el h. Apolinar María, **Boletín del Instituto de la Salle**, a las **papilionáceas**. Como eso son y serán confusas y dudosas las clasificaciones de los señores Botánicos hasta que algún congreso científico las compase y aderece.

ETIMOLOGIA

Phaséolus es diminutivo del latín **phasélus**, de **pháseelos**, voz griega, **alubia** o **judía**, y en latín además **bajel**, de manera que **bajel** y **frisol** no solo pertenecen a un mismo grupo etimológico sino que son variaciones de una misma palabra, de la cual se derivan las demás formas romances.

Félix Restrepo, **Diseño de semántica**, afirma que **phaselus** es voz de la baja latinidad. Desatina el distinguido jesuita. La empleó Virgilio en el libro cuarto de sus **Geórgicas**: "**Pictis phaselis**", que La Rue interpreta **navículis versicolóribus**, y Cuervo escribe: "En latín bajo **fassolius**, **fasulus** variaciones del clásico **phaselus**".

El doctor Tomás Cadavid en sus excelentes **Raíces griegas y latinas** escribe: "**Pháseelos**, judía, barquichuelo (por la forma)". Con perdón de nuestro eminente amigo y etimologista, la voz **pháseelos** no significó en griego sino alubia o judía, no barquichuelo, significado que no tuvo sino en latín, y no por la forma sino porque las naves latinas eran variegadas de diversos colores, como las alubias o judías.

FORMAS VARIAS

Santamaría, **Diccionario general de americanismos**, escribe que **frijól** es la "única forma de la voz usada en América. Nunca se ha dicho **frisól**, **frésol**, **frijol** ni **fréjol**; salvo en Colombia, que usan **frisol**". Se equivoca el señor Santamaría.

Estudiemos las varias formas **frisól** y **frisol**, **frijól**, **frijol** y **fréjol**.

Frisól. — Cuervo asienta: "En Bogotá, como en toda la América española hacemos agudo el vocablo; tal era la pronunciación de los

conquistadores, y nada sabemos que pruebe que ese uso no era ya antiguo. Por el contrario cabe sospechar que la acentuación grave no lo es, dado que los diccionarios de Víctor —1609—, Franciosini —1620— y Minsheu —1623— marcan el acento sobre la o”.

Pero los encubiertos españoles,
Para salir en salvo en su hecho,
Entre verdes maíces y **frisoles**
Estaban todos puestos en acecho.

Cast., **Eleg.** 4, parte 2, cap. 2.

Descubrimos maíces y **frisoles**,
Razonable manjar. Id., **ib.**, Relac. de las cosas
del Cabo de la Vela.

Cargadas las mujeres con sus yoles
Adonde traen maíz, trigo y **frisoles**.

Alvarez de Toledo, **Purén indómito, canto XXIII.**

“Tienen los indios del Perú tres o cuatro maneras de **frisoles**... Sin los **frisoles** de comer tienen otros **frisoles** que no son de comer”. Garcilaso, **Comentarios reales**, I. VIII, c. IX.

“Y luego otro día de mañana salimos para este pueblo, dejando toda la ropa en el río, y en dos días allegamos á él, á donde el Señor dél vino con muchos indios cargados de maíz, yuca, frisoles, axis, perros de la tierra, que son como gozques de Castilla, salvo que no ladran”. Sardela, **Relación del descubrimiento de las Provincias de Antioquia por Jorge Robledo**. — Muñoz, t. LXXXII. — Antonio B. Cuervo, **Colección de documentos inéditos sobre la geografía e historia de Colombia**, t. II. Relación escrita por los años de 1540.

“Donde en los bohios —en la provincia de Aburrá—, sin lo que en el campo estaba se halló mucha infinidad de comida, así de maíz como de frisoles, que casi son como alverjas, é muchos cories, que son como conejos, salvo que son mas chiquitos, que tienen muy lindo comer, é muchos perros medianos como los de Castilla salvo que son mudos”. Id., **Ib.**

“El mantenimiento en general es maíz, yucas, batatas o camotes, ñames y frisoles”. **Relación de la ciudad de Zamora** —provincia de Quito—, escrita poco después de 1549, quizá por el gobernador Juan de Salinas.

“La misma noche que acabaron de hacer la puente llegue yo con mis tres compañeros y con ciento y treinta cargas de maíz y ochenta gallinas y miel y frisoles y sal. y otras frutas”. Díaz del Castillo, **La Conquista de Nueva España**.

Y con un largo recatón de punta
Hacen los hoyos con la diestra mano,
Donde arrojan mezclada la semilla:
Un grano de frisol, de maíz cuatro.

Gutiérrez González, *El cultivo del maíz*, c. II.

¡Salve segunda trinidad bendita,
Salve, frisoles, mazamorra, arepa!
Con nombraros no más se siente hambre.

Id., *Ib.*, c. IV.

Y ¿qué dirían si frisoles verdes
Con el mote de chόcolo comieran,
Y con una tajada de aguacate,
Blanda, amarilla, mantecosa, tierna...?

Id., *Ib.*

"La negrería lava la ropa, arma el toldo para el pernocto, acomoda rejos y enjalmas, cuida del alazán, acarrea leña; entre tanto se sazona la guagua en el asador, hierve el ollón de frisoles, la mano de moler va y viene, sobre la piedra, para putir aquella masa lechosa, más película que harina, mientras que en el perol se va cuajando la colada de chόcolo". Carrasquilla, *La marquesa de Yolombό*, X.

Solo a ella le pasaban estas... de guama y frisol.

Carrasquilla, *Grandeza*, 5.

"El frisol —que la academia quisiera que llamáramos frijol o frisol— es llamado así correctamente y de ese modo pronunciaban los colonos peninsulares". J. A. Uribe, *Flora sonsonesa*, p. 95.

"Advierto que, según Cuervo, la acentuación aguda de esta planta, frisol, es perfectamente correcta; y desprovista de pedantería, agrego yo". Id., *El niño naturalista*, p. 30.

Sin los autores citados escriben frisol los botánicos Uribe; el doctor Emilio Robledo, *Botánica*, p. 451; el doctor Tomás Cadavid, *Raíces griegas y latinas*, p. 384; Pérez Arbeláez, *Plantas útiles de Colombia*, p. 41 y *Botánica colombiana*, páginas 13, 86 y 169; Carlos Pérez Pérez, *Curso práctico y teórico de Botánica*, p. 174.

Frisol. — Escribe Pérez Arbeláez, *Plantas medicinales*, p. 161.

Frijól. — Escriben Cuervo Márquez, *Tratado elemental de botánica*, páginas 351 y 352; Henríquez Ureña, *Para la historia de los indigenismos*, páginas 17, 18, 19 y 83. Carrasquilla, *La marquesa de Yolombό*, p. 172, pone en boca de un negro esclavo: "Cállese la boca, su mercé! Aquí fue onde mi Dios dijo: tomen maíz y frijól hasta que se lo toquen con el dedo. Esta sí es tierra de comida".

Frijol. — Escriben frijol el h. Idinael, **Nuestras plantas**, p. 166; Luis Enrique Osorio, **Geografía económica de Colombia**; Santiago Cortés, **Flora de Colombia**, p. 249; Eugenio Díaz: "A don Tadeo le he de regalar los cueros de los venados que cojo, las yucas, los plátanos y los frijoles". **Manuela**, Bibl. pop. de cult. colomb., p. 249, y Carrasquilla; "El, para desgranar maíz y frijol", **Dominicales**, p. 99.

Fréjol. — Escriben fréjol el padre Félix Restrepo, **llave del griego**, p. 512; Leonardo Tascón, **Quechuimos usados en Colombia** y **Diccionario de provincialismos del Valle del Cauca**; Tomás Cadavid Restrepo, **Raíces griegas y latinas**, p. 397, y Rosemblat, **Comentario de voces indígenas**.

Toro y Gisbert escribe: "Frijol y mejor **frijol**; frisol y mejor **frisol**".

Frijol, fréjol y frisol nos da la academia —precisamente las formas más reñidas con la prosodia y la etimología—, pero Cuervo advierte que **fasóles**, según está en el diccionario de autoridades y en las dos primeras ediciones del vulgar, continúa el latino **phaseolus** y su forma argulle en contra de la conservación del griego **pháseelos**.

ESPECIES

1—Phaseolus vulgaris L. 1753

Sinónimos:

P. nanus L.	1755
P. saccharatus Stokes	1812?
P. gonospermus Savi	1824 o 1825
P. compressus DC.	1825
P. dumosus Macf.	
P. oricolor DC.	
P. variegatus DC.	
P. fasciatus DC.	
etc. etc.	

Habichuelas o judías. Raíz fibrosa y anual; tallo ramoso, voluble, de cuatro a cinco pies, o semierecto y pequeño; hojas alternas, pecioladas, compuestas de tres folíolos ovales, acuminados, divididos por el nervio principal es de dos partes desiguales, de 4 a 20 cms. de longitud, pubescentes; estípulas triangulares de 4 mm. de longitud; estípulillas lineares, de 4 mm. de longitud; las flores se encuentran dispuestas en racimos laxos y con pocas flores; los pedicelos más largos que el cáliz, 6-8 mm. de longitud. Bracteolas oblongas, con nervaduras gruesas, persistentes, con cerca de 6 mm. de largo. Cáliz 3-4 mm. de largo, el diente superior truncado, los dientes interiores ovalados, y con apice redondeado. Corola blanca, lila-púrpura, rosada o amarillenta. Las vainas contienen granos que todo el mundo conoce y según las

variedades; más o menos reniformes, blancos, amarillos, rojos, violetas, negros o variegados de distintos colores. Esta especie se cultiva hoy en las cinco partes del mundo. Debido a la gran variabilidad que se presenta en el color de las flores y de los frutos, lo mismo que en el porte de la planta, se han presentado en la clasificación científica gran cantidad de sinónimos.

2—*Phaseolus lunatus* L.

1753

Sinónimos:

<i>P. inamoenus</i> L.	1753
<i>P. rufus</i> Jacq.	1770
<i>P. bipunctatus</i> Jacq.	1770
<i>P. foecundus</i> Macf.	1837
<i>P. latisiliquus</i> Macf.	1837
<i>P. parviflorus</i> Stokes	1812

Tallos perennes, trepodares; primero vellosos, pero prontamente se vuelven glabrescentes. Foliolos de ampliamente ovado-romboidales a estrechamente ovado-acuminados, la nervadura central los divide en dos partes desiguales, generalmente miden de 6 a 7 cms. de longitud. Racimos con muchas flores, laxos, que miden hasta 15 cms. de longitud, los espesamientos inferiores del peciolo son distantes y cada uno con 2 a 4 flores; pedicelos más largos que el cáliz, 5-8 mm. de longitud. Bracteolas 1.5-2 mm. de longitud. Cáliz 3-4 mm. de longitud; los dientes más cortos que el tubo, el superior truncado, los laterales deltoides y el inferior triangular y agudo. Corola verde-blanquecina. Vaina con 2-4 semillas y 4-7 cms. de longitud. Semillas variables en forma y color, rojas, blancas, negras o abigarradas.

3—*Phaseolus coccineus* L.

Sinónimos:

<i>P. multiflorus</i> Lam.
<i>Lipusa multiflora</i> Alef.

Planta perenne que se cultiva como anual; trepadora alta; foliolos ampliamente romboidal-ovalados, 6-11 cms. de longitud, enteros; flores de varias a muchas de 2 a 2.5 cms. de longitud, dispuestas en pedúnculos fuertes y largos que casi igualan a la longitud de las hojas, aun cuando algunas veces pueden ser más largos, de color escarlata; las brácteas del cáliz son de lanceoladas a linear-lanceoladas y tienen una longitud casi igual a la del cáliz; la vaina tiene de 12 a 25 cms. de longitud, algunas veces más larga, rolliza, ligeramente pubescente o glabra; semillas ampliamente oblongas de 2 a 2.5 cms. de largo y 2/3

de esta longitud de ancho, aplanado convexas, casi negras con marcas rojas. De esta especie existen muchas variedades de las cuales la principal es la **var. albus** Bailey que tiene las flores y las semillas blancas; cultivada principalmente por sus frutos comestibles.

PATRIA

Los botánicos Uribes tienen que el frisol vulgar, del cual vienen quizá las otras especies, "es de patria desconocida"; en la **Flora sonsonesa** Joaquín Antonio añade que queda alguna duda sobre esta especie, pues "se ha creído importada de la India pero en verdad es de patria desconocida"; en el **Niño naturalista** asienta que la "inquisición metódica y tenaz de los botánicos ha sido ineficaz para saber la patria primitiva del frisol"; Cuervo Márquez dice asimismo que "el origen de esta planta es aun desconocido".

Las últimas investigaciones científicas no dejan lugar a ningún género de duda acerca del origen americano de esta planta; los descubridores y exploradores del continente encontraron su cultivo en las más variadas regiones del nuevo mundo, y las investigaciones arqueológicas comprueban el origen americano del frisol, que ha sido hallado en las tumbas precolombinas del Ancón en el Perú, y de Arizona, Uta y otras en los Estados Unidos.

PROPIEDADES

Los frisoles contienen mucha fécula, albúmina vegetal, una sustancia azoada, la **legumina**, semejante a la caseína y el gluten, son alimento muy nutritivo y constituyen en Antioquia y en otras regiones la base de la alimentación popular.

En la parte física de esta raza —la antioqueña, dice Suárez— influye especialmente la alimentación, que es de las más sanas, sencillas y nutritivas, y comparable a la de las provincias españolas de que hablamos antes, pues se compone del zea maíz y de la más nutritiva de las legumbres, alimentos que combinados equivalen, según los químicos, a nada menos que la carne.

NOMBRES

En Venezuela y las Antillas **carautas**. Cuervo Márquez y Joaquín Antonio Uribe.

En Colombia **cháncharos**.

En Venezuela **carautas** y **caruatas**, voz caribe. Santamaría.

Entre los indígenas de Baudó **cafisi**. José Vallejo.

En katio **pusura**. Pablo del S. S.

En goahivo juirriti. Fernández y Bartolomé.

En quichua hatun, huaycuna, purut. Abregú Virreira.

En el Uruguay porotos y chauchas. Herter, **Estudios botánicos de la región uruguaya.**

Poroto. "Nombre genérico vulgar de los frisoles, en Sur América, y, específicamente, del *Phaseolus multicolorus* L.", dice Santamaría. No es así. Rosenblat, del Instituto de Filología de la universidad de Buenos Aires, en su **Glosario de voces indígenas** a los **Comentarios reales** del Inca, glosa: "Prutu... se ha incorporado, con la pronunciación **poroto**, al español de toda la antigua región incaica como nombre del *Phaseolus vulgaris* L."

Las clases más comunes de frisoles en los mercados mejicanos son ayacotes, bayos, blancos, de carita, colorados, judíos, mecos, moros, negros, parraleños, patachetes, pelones y prietos.

En Centro América: Chiguetes, chinamecas, nicaraguas, mejicanos monos, riendas, franjoles, taletes, tinecos e iztagas.

En Medellín: Liborinos, liberales, balas, revoltura, cargamantos, guasabros, cuarentanos, comunes y rojos.

En Bogotá: Blancos, blancos gigantes o guanduses los de mayor tamaño y criollos los pequeños, rojos y oscuros o negros llamados también chulos.

Velvet-bean. Empleados como forraje y abono verde.

Sangretoro. Período vegetativo, 90 días; calidad del grano, buena; producción por hectárea, 700 kilos.

Frisol **shirokintoky.** Período vegetativo, 75 días; producción por hectárea, 750 kilos.

Frisol **sivolo.** Período vegetativo, 80 días; producción por hectárea, 140 arrobas.

FOLKLORE

Tómase por el pan o común sustento: **no me alcanza para los frisoles**, esto es la alimentación, no se me alcanza la sal al agua; por la comida de la tarde: vénte conmigo y **comeremos juntos los frisoles**; y a las personas que desde una alta cátedra nos cargaron de injurias y dijeron mil insultos... a quienes aun ver ni pintadas no querriamos, a esos tales vemos hasta en el caldo de los frisoles.



LA GRANADILLA

GENERO

Passiflora L. 1753

ESPECIE

Passiflora ligularis Juss. 1805

SINONIMOS

Passiflora serratistipula DC. 1828
P. tiliaefolia Sessé & Moc. 1887
P. laurifolia Hilleb. 1888
P. laurifolia Wilder 1911
P. laurifolia Neal & Metzger. 1928
P. laurifolia Frear 1929

CARACTERES

La granadilla es planta de tallos sarmentosos y trepadores; hojas aovadas, de unos once centímetros de largo por nueve de ancho, acuminadas, acorazonadas en la base, enteras, penninerviadas, membranáceas y ligeramente angulosas en el envés; fruto globoso, del tamaño de una naranja pequeña y de alrededor de ocho centímetros de diámetro, indeshiscente de pericarpio duro, grueso y quebradizo en las tierras frías, delgado y flexible en las templadas, brillante, amarillo o algo rojizo y punteado, el arilo de las semillas, comestible y muy aromático; flores blancas o algo rosadas, de seis a nueve centímetros de ancho, en las cuales la fe sencilla y devota piedad han creído hallar alguna semejanza, y la hay en efecto, con los instrumentos del suplicio de la Cruz, tales como los describe la tradición, de donde han tomado estas plantas el nombre de pasifloráceas. Así por ejemplo la corona o disco de la flor, compuesta de filamentos azules en el ápice y variegados de blanco y púrpura en la parte inferior, que algunos botánicos consideran ya como pétalos transformados, ora como estambres estériles, representa muy al vivo la corona de espinas; la columna o ginóforo que sostiene el ovario, forma con éste la lanza; los tres estilos con sus grandes estigmas son figura de los clavos.

Zamora escribe que "la granadilla, tan celebrada, porque de su hermosa y misteriosa flor sólo podía salir una fruta de dulce tan suave, saludable y oloroso, se da en las tierras templadas y también en las frías. Llévanlas unos bejucos que suben trepando por los árboles con vistosa hermosura, porque las hojas, en forma de adargas, son muy verdes y

lustrosas; de la flor dicen grandes elogios los historiadores, muy debidos a la propiedad con que representa los instrumentos de la pasión de Cristo Señor nuestro, haciendo su memoria entre las flores hasta con los matices morados de su color. De ella nacen las granadillas en forma de calabacitas de color amarillo con pintas blancas, y dentro se halla la más sazónada dulzura cordial y suavísima para regalo de los hombres. Algo se le parecen otras que llaman badeas”.

Juan de Solórzano en su **Política indiana** escribe de la granadilla que “dejado el sabor y olor de su fruta, en hojas y flores traslada al vivo todos los instrumentos que intervinieron en la dolorosa pasión de nuestro Redentor”.

Resulta curioso y aun entretenido rastrear las definiciones que de algunos animales y plantas nos han dejado sus autores, por ver si vienen a cuenta entre sí y con el objeto de la definición. Véanse por ejemplo dos sobre la granadilla.

Zerolo, Miguel de Toro y Gómez y Emiliano Isaza en su **Diccionario enciclopédico** dicen que es “el fruto del granadillo, de forma oval, corteza amarilla y dura, dentro de la cual hay una como bolsa que encierra un líquido muy agradable y refrigerante”. Quien no conociendo la granadilla leyese esta definición, sería llevado a pensar que en la como bolsa que ellos llaman se encuentra el líquido que dicen agradable y refrigerante a la manera del agua en la nuez del coco.

Mejor es la de Uribe Uribe. “Fruta americana de las más agradables... Es de forma ovalada o esférica, corteza resistente, y en el centro, cubiertas por una membrana blanca, un conjunto de semillas rodeadas por una película, y entre el grano y la película jugo aromoso y azucarado”.

De las frutas, dice Granada, unas se crían debajo de la tierra, y otras encima de ella. Y entre éstas entran las que crían dentro de sí pepitas, que después sirven de semillas para volver a nacer, entre las cuales se cuentan aquellas por quien suspiraban los hijos de Israel en el desierto. Y es aplicable a nuestra pasiflorácea lo que él dice de la granada fenicia, esto es, que cada uno de los granos tiene dentro de sí un osecico para que así se sustente mejor lo blando sobre lo duro, y al pie tiene un pezoncico tan delgado como un hilo, por el cual sube la virtud y jugo desde lo bajo de la raíz hasta lo alto del grano, porque de este pezoncico se ceba él, y crece y se mantiene.

USOS Y PROPIEDADES

La raíz de la planta tiene propiedades narcóticas y es considerada como emética, y los frutos, de los más agradables de la flora americana, son refrescantes, laxantes y diuréticos. La pasiflorina es alcaloide muy usado hoy como sedativo del sistema nervioso. Cortés tiene que el jugo fresco de las hojas preparado con agua azucarada es bebida febrífuga muy eficaz en las fiebres biliosas y en la tifoidea.

PATRIA

Esta especie hallaron Dombey en el Perú, y cerca de Santafé como también cerca de Caracas, los sabios viajeros Humboldt y Bompland. Se halla en Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Costa Rica, las Antillas, y en las islas de Hawai en el archipiélago de la Polinesia.

El reverendo padre jesuíta Lorenzo Uribe, **Flora de Antioquia**, dice del granadillo que es "trepadora muy cultivada en tierras templadas". Con mejor acuerdo Zamora escribe que "se da en las tierras templadas y también en las frías". En verdad que en parte alguna hemos visto campear el granadillo con lozanía, vestirse hermosas flores y ostentar sazonados frutos como en Sonsón, tierra fría si las hay, a 2.525 metros sobre el nivel del mar y a quince grados de temperatura, tal que fue una de las que escogió el autor de la **Flora sonsonesa** entre sus más lucidas plantas.

NOMBRE

Robledo, **Lecciones de botánica**, 3ª edición, hablando de la granadilla, escribe que "el nombre americano es **marucuja**", pero se calla tanto la lengua como la región americana. Sprengel clasificó en 1826 dos especies de curubas nuestras con el nombre de **murucuja**, de las cuales la una llamó bella o vistosa y la otra muy suave o afelpada. En la flora uruguaya no existen sino dos especies de pasifloras, la cerúlea y la fétida o hedionda, de Linneo, y una y otra designan con la voz guaraní de **mburucuyá**, que al pasar al castellano unos escriben **murucuyá**, y otros, con más propiedad, **burucuyá**.

Donosa cosa si chiste peregrino muy de la flema sajona del señor Sprengel, ir a demandar a los remotos paraguayos el nombre de las dos solas pasifloráceas que allí medran, para imponerlo a las numerosas especies tropicales, en su mayor parte colombianas, y a cuya designación acuden con voces sonoras nuestras varias y ricas lenguas aborígenes.

Al decir de Uribe en la obra que arriba hemos citado, la especie llamada granadilla en Antioquia, o sea nuestra pasiflora ligular, es llamada **pasionaria** en España, pero el diccionario no registra más **pasionaria** que cierta planta del Brasil, si bien de la misma familia, "de fruto amarillo del tamaño y figura de un huevo de paloma".

Sabido es y averiguado que en España, especialmente los señores académicos, confunden melones finos con calabazas y no ven por tela de cedazo en cosa tocante a la flora y fauna americanas. Qué mucho si el mismísimo señor de Toro y Gisbert en sus **Americanismos** dice que en Colombia son una sola y misma cosa la **ayama** y la **totuma**!

La Academia llama **parcha granadilla** a la pasiflora cuadrangular, y no badea que es el nombre con que acá la designamos. El Maestro dice en sus **Apuntaciones** que nuestra pasiflora ligular se llama **granadilla**, pero qué van los señores de la academia a creer a Cuervo.

Los botánicos, que todo lo añascan y que así mezclan uvas con agraces como berzas con pencas, tienen por de una familia y un solo género la gran muchedumbre de las pasifloráceas, las cuales, según la forma y tamaño del tubo del cáliz, de las hojas, del tallo, los pedúnculos florales, lóbulos laterales y otras señas y minucias, son, según ellos, coriáceas, arbóreas, liguladas, marcofilas, maliformes, suaves o afelpadas y otras cosas tales. Más sabio el vulgo necio, distingue con el nombre de **granadillas** los frutos de ordinario globosos, ovoides, de pericarpio duro, quebradizo, sin olor y brillante; de **curubas**, los elípticos, de piel delgada, suave y fragante; y de **badeas**, los oblongo-ovoideos, grandes, pesados, lisos, de color verde pálido y cáscara gruesa, blanda y comestible, que usan preparar en uno con la pulpa, y de tan suave olor que a quien las trata quedan las manos deliciosamente perfumadas.

La denominación específica de **ligularis**, ligulada, desgarrada, se debe a las lígulas, lengüetas o glandulitas de los pecíolos.

Sobre los diminutivos apuntaremos, escribe Cuervo, que en nuestra habla corriente no empleamos en el sentido estricto de tales sino los en **-ito** (**muchachito**, **palito**), a menos que el nombre acabe en **-to**, pues en este caso aplicamos **-ico** (**patico**, **matica**). Las demás terminaciones que traen las gramáticas son para nosotros específicas, y los derivados con ellas son nombres de cosas determinadas, como **higuerillo**, **granadilla**, **jaboncillo**, **platanillo**, **bocadillo** (el de guayaba), **estantillo**, **mantequilla**, **puntilla**, **tinterillo**, **toldillo**, **ardilla**.

Algunas de estas voces andan fuera del diccionario, como **platani**, que se usa en Colombia, Honduras, Cuba y Puerto Rico, y **estantillo**, que tiene la autoridad de Zamora. "En los montes de tierra fría hay otra especie de palmas. . . . tienen muchas y agudas espinas en las vueltas de las hojas y en los troncos. . . . Es incorruptible en la tierra y en el agua. Sobre los estantillos de estas palmas fabricaban sus casas los indios".

Causaron tal impresión y movieron por tal manera la curiosidad las pasifloráceas cuando fueron llevadas a Europa, que las recibieron con devotos cantos las lirás de los poetas. Linneo nos ha conservado algunos como el de Rapinus que reprodujo Robledo en la segunda edición de sus **Lecciones**:

**Ferventes etiam tum granadilla per aestus
Prodit, Amazonii quam littore fluminis ortam,
Ad nos extremo Peruvia misit ab orbe.
Cauli in sublimi valio protendit acuto
Spinarum in morem, patiens o Christe, tuorum
Inscripta foliis summa instrumenta dolorum.
Nam surgens flore e medio capita alta tricuspis
Sursum tollit apex clavos imitatus aduncos.**

No menos han sido celebradas de los poetas americanos:

**Tendida para tí la fresca parcha
En enramadas de verdor lozano,
Cuelga de sus sarmientos trepadores
Nectáreos globos y franjadas flores.**

Bello, **A la agricultura de la zona tórrida.**

**Bate del aura al caprichoso giro
Sus granadillas de oro mejicano
Con su plumaje de ópalo y zafiro
La pasionaria en el palmar del llano.**

Agripina Montes del Valle, **Al Tequendama.**



LA GUANABANA

CLASIFICACION

La guanábana pertenece al orden de las ranales y a la familia de las anonáceas.

ESPECIE

***Annona muricata* L.**

CARACTERES

El guanábano es árbol de seis a ocho metros de altura, de copa hermosa, tronco recto de corteza lisa y color gris oscuro; hojas elíptico-ovadas y lustrosas, de color verde intenso por encima y blanquecinas por el envés, que cuando se machacan producen un grato aroma; flores grandes y solitarias de color blanco amarillento, y fruto acorazonado, de corteza verdosa, espinoso o erizado de púas débiles e inclinadas hacia el ápice, de donde le viene a esta anonácea el nombre específico de muricada, esta es áspera, de puntas salientes, y tan grande que a veces llega a desgarrar las ramas del árbol; pulpa blanca de sabor muy agradable, empleada principalmente en dulces, helados y bebidas refrescantes, y de semillas negras. La carne es blanca, succulenta, olorosa, de la consistencia de la mantequilla.

Allá el manjar blanco —dice Acosta— es la anona o guanábana... todo lo de dentro es blando, y tierno como manteca, blanco, dulce y de muy escogido gusto.

El guanábano —escribe Gómara— es alto y gentil árbol, y la fruta que lleva es como la cabeza de un hombre; señálanla unas escamas como piñas, pero llanas y lisas y de corteza delgada; lo de dentro es blanco y correoso como manjar blanco, aunque se deshace luégo en la boca, como nata; es sabrosa y buena de comer... tiene unas pepitas leonadas por toda ella... es fría y por eso la comen mucho en tiempo caloroso.

Hay otra en esta isla —la Española— que llaman guanábanas, la penúltima sílaba breve, que son tan grandes como unas bolas de jugar birlos —asienta Las Casas—; la corteza tiene verde clara y unas como tetillas de niño, con unas espinitas en ellas; lo de dentro y ques de comer, algo amarillo y como muy maduro y tierno melón. Son muy sabrosas con un poco de agro que le da el buen sabor; hay en cada una qué comer dos hombres.

Finalmente Francisco Hernández enseña que el guanábano “es un árbol grande con hojas como de limonero y fruto oblongo, grande, verde al principio, pero en la madurez oscuro o amarillo y con unas como escamillas dibujadas, suave y blanco por dentro, de alimento saludable, de sabor dulce y hasta cierto punto parecido al fruto del cacaoatl”.

ETIMOLOGIA

Guanábana es voz del taíno o de alguna de las lenguas vecinas emparentadas con él, de la familia arahuaca, y no voz caribe como quiere la Academia. Lleva también en francés y en castellano el nombre de corosol, aceptado por la Academia, y en las colonias francesas el de cachiment, que en algunas partes han castellanizado en cachimán. En mexicano lleva el nombre de *illamatzapotl*, de *illama*, vieja, anciana, y *tzapotl*, fruto, zapote, o sea zapote de viejas, como se le designa en Urbina, México, y el de *catusche* con que se le conoce en Jalisco.

Sus ánforas de jugo nectarino

Te ofrece hospitalaria

La guanábana en traje campesino.

Agripina Montes del Valle, Al Tequendama.



EL GRANADO

CLASIFICACION

El granado pertenece —dice Robledo— al orden de las **mirtiflorales**, y Pérez Arbeláez que a las **mirtifloras**; Cuervo Márquez que a la familia de las **granatéceas**, Robledo que a las **punicáceas** y los Uribes que a las **mirtáceas**. . . . (1)

Púnica granatum L.

PATRIA

Según los botánicos Uribes el granado es originario “de Persia, Afghanistan y Beluchistán; erróneamente se dijo que era del Africa”; en sentir de Cuervo Márquez es “originario de la Mauritania”; al decir del doctor Robledo “se encuentra silvestre desde la península de los Balkanes hasta el Himalaya”. El nombre genérico da a entender otro origen, porque **púnicus** significa lo propio de Fenicia y Cartago, añaden los citados botánicos Uribes. Esta opinión tiene en su favor aquellas palabras que por ser de Plinio tienen gran peso: **Interior Africa. . . . circa Cartháginem púnicum malum cognomen sibi vindicat.**

Para otros el nombre del género viene del adjetivo latino **púniceus** o **púnicos**. Así Cornelio Celso, el Hipócrates latino, llamó la granada **púnicum malum**, Ovidio **punicium pomum** y Plinio **púnicum malum**. Horacio dijo **púnicus cólor**, el color rojo.

Nosotros creemos que el granado es nativo de la India boreal hasta el Egipto y de uno y otro lado del Mediterráneo.

San Jerónimo en sus versiones bíblicas y Gargilio en sus tratados **Acerca del cultivo de los huertos o de los árboles frutales** y **De la medicina de las frutas**, le llaman **malum granatum**, o sea fruto abundante en granos.

Hoy está naturalizado en la Europa meridional y en todas las comarcas cálidas y templadas de la tierra.

CARACTERES

El granado es un arbolillo que no pasa de unos seis metros de altura, de ramos delgados, angulosos, guarnecidos de hojas opuestas, lan-

(1) Tiene razón Robledo, puesto que esta planta se considera hoy en día como perteneciente a la familia Punicaceae o Punicáceas (español).

ceoladas, rojizas en la juventud y luégo de un verde brillante; flores de un rojo encendido, muy grandes y casi sesiles, y frutos del tamaño de una manzana, llenos de una multitud de granos pequeños, brillantes, rojos y pulposos, de sabor ligeramente ácido.

El color de fuego de las flores, el jugo refrescante de la pulpa, la forma, tamaño y colores brillantes de los frutos, hacen del granado una de las más bellas plantas del orbe.

Cuanto a las variedades cultivadas por sus flores somos hoy más ricos que los antiguos. Tenemos los granados de flores grandes, dobles o sencillas, de flores blancas, amarillas y rojas, pero hemos perdido aquella especie que Plinio llamó *apyrenum*, de granos blandos, tiernos, sin nuececillas duras y preferible a todas nuestras variedades, por agradable que sea su sabor, a causa de la multitud de granos huesosos, angulosos y duros que no pueden comerse con la pulpa.

El artificio de una hermosa granada, exclama fray Luis, cuánto nos declara la hermosura y el artificio del Criador. La vistió por defuera con una ropa hecha a su medida, que la cerca toda y la defiende de la destemplanza de los soles y aires: la cual por defuera es algo tiesa y dura, mas por de dentro más blanda porque no exaspere el fruto que en ella se encierra, que es muy tierno: mas dentro della están repartidos y sentados los granos por tal orden que ningún lugar, por pequeño que sea, queda desocupado y vacío.

Está toda ella repartida en diversos cascos, y entre casco y casco se extiende una tela más delicada que un cendal, la cual los divide entre sí. Porque como estos granos sean tan tiernos, consérvanse mejor divididos con esta tela que si todos estuvieran juntos. Y allende desto, si uno destes cascos se pudre, esta tela defiende a su vecino, para que no le alcance parte de su daño. Porque por esta causa el Criador repartió los sesos de nuestra cabeza en dos senos o bolsas, divididos en sus telas, para que el golpe o daño que recibiese la una parte del cerebro no llegase a la otra.

Cada uno destes granos tiene dentro de sí un osecico blanco para que así se sustente mejor lo blando sobre lo duro, y al pie tiene un pezoncico tan delgado como un hilo, por el cual sube la virtud y jugo desde lo bajo de la raíz hasta lo alto del grano: porque por este pezoncico se ceba él, y crece, y se mantiene, así como el niño en las entrañas de la madre por el ombligo.

Y todos estos granos están asentados en una cama blanda, hecha de la misma materia de que es lo interior de la bolsa que viste toda la granada.

Y para que nada faltase a la gracia desta fruta, remátase toda ella en lo alto con una corona real, de donde parece que los reyes tomaron la forma de la suya. En lo cual parece haber querido el Criador mostrar que era ésta la reina de las frutas. A lo menos en el color de sus granos, tan vivo como el de unos corales, y en el sabor y sanidad desta fruta, ninguna le hace ventaja. Porque ella es alegre a la vista, dulce al paladar, sabrosa a los sanos y saludable a los enfermos”.

PROPIEDADES

La pulpa de la granada es refrescante y astringente. Plinio dio a la corteza el nombre de **malicorium**, quizá por su naturaleza coriácea o porque se emplea en curtumbre. Es tónica y astringente y se usa en medicina en los flujos, hemorragias y gargarismos contra ciertas anginas.

Con el jugo de la pulpa y agua de azúcar se prepara una bebida agradable y refrescante para combatir las fiebres pútridas, biliosas y estados inflamatorios. Las flores tienen las mismas propiedades que la corteza de los frutos. Los antiguos las usaban para teñir telas. Desfontaines cuenta que vio hacer de ellas tintas de bello color rojo.

La acción antihelmíntica del granado fue señalada en la antigüedad por Dioscórides, Plinio y Celso, y en la India el doctor Buchanan se sirvió con muy buen éxito de la corteza de las raíces contra la tenia.

HISTORIA

Los historiadores cuentan que en el templo de Eubea hubo una estatua de Juno, hecha de oro y marfil, con un cetro en una mano y una granada en la otra.

En ciertas medallas antiguas Proserpina tiene por atributo una granada, porque Ceres obtuvo de Júpiter que le volviese su hija, robada por Plutón, con la condición de que no hubiese probado alimento en casa del rey del infierno, pero aconteció que había comido tres granos de granada:

**Rapta tribus, dixit, solvit ieiunia granis,
Punica quae lento cortice poma tegunt.**

Ovidio, **Fastos, IV, v. 607.**

Entre los antiguos el granado, fue tenido como planta sagrada; los egipcios lo consideraron como símbolo de fertilidad a causa de sus numerosas semillas y entre los persas se usó como adorno del cetro real; el fruto que, entreabierto, muestra sus semillas, ha sido también emblema de amistad y unión entre los pueblos. En el escudo colombiano figura una granada de oro con tallo y hojas de lo mismo, abierta y granada de gules, la cual denota el nombre de Nueva Granada que llevó nuestra patria en sus albores.

FLORA DE PALESTINA

La flora de Palestina es en el fondo la del Asia Menor y, por lo mismo, una de las más ricas y variadas del globo. El valle del Jordán ofrece las plantas de los trópicos más las del bajo Mediterráneo y la Europa central.

El cedro, la encina y el olivo. Junto a las orillas de las aguas el álamo y el laurel rosa que se cubre de flores en profusión. Aquí y allá el plátano (*Plátanus*), el pino, el ciprés, el azufaifo, el algarrobo, la higuera y la vid, especialmente al sur, en los alrededores de Hebrón.

Casi todos los árboles frutales medran y prosperan en este país. El manzano, el membrillo, el almendro, el nogal, el melocotonero, el albaricoque, el granado, el naranjo, el limonero, el alcaparro y la balanites egipcia que producía el bálsamo llamado de Galaad.

Los campos de trigo alternan con los de cebada, lentejas, sésamo, lino, calabazas y cohombros.

Los narcisos, anémonas, azafrán, gladiolos, tulipanes, adormideras, ranúnculos, azulejos, los preciosos y diminutos amarantos, jacintos, junquillos, claveles, iris, cistos y el lirio de los campos, cuya belleza ensalzó un día Jesucristo.

Un proverbio árabe dice que la vid es una dama distinguida que requiere miramientos, la higuera un campesino de constitución robusta, y el olivo un beduino que vive en medio de privaciones y a quien ninguno atiende.

La palma de dátíl erguía su airosa copa en casi todo el país, el algarrobo producía las vainas dulzonas de que quería alimentarse el hijo pródigo, el moral, el alféncigo, el sicomoro, el madroño, el terebinto, el tamarindo, el ricino, el rosal, la caña de azúcar y el sauce.

Campearía sin duda entre los más lozanos el púnico granado cuando tantas veces le mencionan las sagradas páginas.

El Exodo.

Abajo, a los pies de la misma túnica, harás alrededor como unas granadas de jacinto, y de púrpura y de grana dos veces teñida, entremezcladas unas campanillas, de suerte que a una campanilla de oro se siga una granada y a otra campanilla de oro otra granada.

En lo bajo, hacia los pies, unas granadas hechas de color de jacinto, de púrpura, de escarlata y de lino fino retorcido, y campanillas de oro purísimo, las que pusieron entre granadas por todo el ruedo de la túnica, entremezcladas una campanilla de oro y una granada.

Números.

Cortaron un sarmiento con su racimo de uvas, el cual trajeron dos en un varal y llevaron también granadas e higos de aquel sitio.

¿Por qué nos hicisteis salir de Egipto y nos habéis traído a este miserable terreno, que no es lugar de sementera, que no da higos, ni vides, ni granadas y ni aun agua tiene para beber?

Deuteronomio.

Tierra llena de arroyos, y de estanques y de fuentes, en cuyos campos y montes brotan manantiales perennes de aguas, tierra de trigo, y

de cebada y de viñas, en la que nacen higueras, y granados y olivos: tierra de aceite y de miel.

Reyes.

Y para complemento de las columnas hizo dos órdenes de mallas o redes que circuían y cubrían los capiteles asentados sobre pezones de granadas. . . . Y además sobresalían otros dos capiteles encima de las columnas entre las mallas, proporcionados a la medida de cada columna; y así en el segundo capitel, como en el primero, se veían doscientas granadas colocadas alrededor con simetría.

Cada una de las columnas tenía diez y ocho codos de altura y un capitel de bronce encima, de tres codos de alto, y en torno del capitel de la columna una como red, con granadas, todo de bronce.

El Cántico.

Y te tomaría y te llevaría a la casa de mi madre: allí me enseñarías y harías ver tus gracias, y yo te daría de beber del vino compuesto y del licor nuevo de mis granadas.

Como cacho o roja corteza de granada son tus mejillas.

Tus renuevos forman un vergel delicioso de los granados, con frutos dulces como de manzanos.

Yo bajé al huerto de los nogales para ver los frutales de las cañadas, y observar si estaba en cierne la viña y si habían brotado los granados.

Levantémonos de mañana para ir a las viñas, miremos si están en cierne las vides, si las flores brotan ya los frutos, si florecen los granados.

Joel.

Las viñas causan lástima: secáronse los higuerales y secos han quedado el granado, la palma y el manzano.

En los pasajes citados la voz que equivale al nombre del granado es la hebrea **rimmon**.



EL MAIZ

“Los primeros historiadores de Indias, dice Cuervo, escribieron **mahiz**, representando con la **h**, que en ese tiempo era signo de aspiración, el sonido que después se representó con la **j**; los primeros cronistas en verso pronunciaron **ma-íz**, y así lo hacen hoy las personas cultas”.

Y los manjares dulces regalados (eran)
Dos puños de maíces mal tostados.

Castellanos, *Elegía V*, canto XII.

Y para tí el ma-íz, jefe altanero
De la espigada tribu, hinche su grano.

Bello, *La agricultura de la zona tórrida*.

"Muchos dicen **máiz**, escribe el señor Caro, sin que tengamos razones etimológicas que oponer, y así hallamos usada esta palabra en un esmerado versificador cubano. "**Notas a la ortología y métrica de Bello**". No solamente un esmerado versificador cubano, sino Pedro de Oña pronuncia también **máiz**, *Arauco domado*, canto IV.

"Sembraban y cogían dos veces en el año el grano que llamaban **mahiz**... llamábanlo **mahiz**, y desta Isla —la Española— salió este nombre". Fr. B. de las Casas, *Historia de las Indias*, tomo V, p. 315. Lo mismo Oviedo, tomo I, p. 264. En la relación del tercer viaje recuerda Colón que él llevó maíz a Castilla y que ya hay allí mucho. En el glosario que acompaña a las tres primeras *Décadas* de Pedro Mártir de Anglería, publicadas en Alcalá en 1516, se encuentra **maíz**. Citas de Cuervo. *Apuntaciones*.

... En su origen era voz aspirada, **maji**, **majis**, según Oviedo, escribe el señor Suárez; y en otro lugar: "En las Antillas solía decirse **maisi** o **majis** o **majisi**". *Sueños*, VI, 191.

CLASIFICACION

Según las *Lecciones de botánica* del doctor Emilio Robledo, segunda edición, el maíz pertenece al orden de las glumiflorales, familia de las gramináceas, subfamilia de las panicoides y tribu de las maideas. Pero todo esto está sujeto a las opiniones de los botánicos, discordes, voltarias y mudables como las fases de la luña. Así, por ejemplo, según el doctor Rafael Antonio Toro y don Joaquín Antonio Uribe, el maíz pertenece a la familia de las poacéas, y a decir del eminente botánico R. H. Daniel, "los sistemas colocan el maíz en la tribu" no de las maideas, como dice el doctor Robledo, sino "de las *tripsaceas*".

Zea mays Linn.

Sinónimos:

Mays zea Gaertner.

Mays americana Baumg.

GRAFIA TECNICA

Cortés y Cuervo Márquez escriben *Zea maíz*; Pérez Arbeláez, *Z. maíz*, *mais* y *mays*; Robledo, *Z. maíz* y *mays*; Uribe, Espasa, el H. Da-

niel y Herter, **Z. mays**; Duchartre y Richard, **Z. mais**, otros **maysium**. Nos quedaremos por ende a oscuras y sin saber a ciencia cierta a qué atenernos con relación a la verdadera grafía del nombre científico. Pensamos que debería escribirse **Z. mahiz**, que fue, a decir de Cuervo, como escribieron los primeros historiadores de Indias.

CARACTERES

Las raíces del maíz son fibrosas, delgadas, y, sin las que están adheridas a la tierra, tiene otras aéreas y adventicias que sirven como de puntales a la mata para sostenerse en posición vertical. El tallo es una caña nudosa y maciza que alcanza de dos a tres metros de altura. Las hojas son envainadoras, de unos noventa centímetros de largo por ocho de ancho, ásperas por los bordes y parte superior, con una nervadura gruesa por el envés, verdes, acintadas y dobladas hacia abajo en su parte media, las flores son monoicas; las masculinas tienen tres estambres, están colocadas en la cima del tallo en forma de panoja y suministran el pólen; las femeninas se hallan situadas en la axila de las hojas en número considerable y en cierta época se hacen visibles dejando escapar al exterior sus largos estilos filamentosos llamados estigmas o filote. Estos parecen filamentos cabelludos y tienen el aspecto de una barba sedosa de color verde pálido que poco a poco se torna café y luego negruzca; las extremidades inferiores de dichos filamentos se hallan fijas en los granos, mientras las superiores se dirigen hacia arriba. El fruto consiste en cariósides globulosas aplanadas sobre las superficies de contacto, blancas, amarillas o variegadas, incrustadas en un eje llamado tusa y protegidas por brácteas membranosas y finas que forman el capacho y cubren la mazorca.

"Nace en cañas, y cada una lleva una o dos mazorcas, donde está pegado el grano; y con ser granos gruesos tienen muchos, y en alguna contamos setecientos granos". Acosta, **Historia natural y moral de las Indias**.

**Contemplad una mata. A cada lado
De su caña robusta y amarilla,
Penden sus tiernas arqueadas,
Por el ambiente juguetón mecidas.**

**Su pie desnudo muestra los anillos
Que a trecho igual sobre sus nudos brillan,
Y racimos de dedos elegantes,
En los cuales parece que se empina.**

**Más distantes las hojas hacia abajo,
Más rectas y agrupadas hacia arriba,
Donde empieza a mostrar tímidamente
Sus blancos tilos la primera espiga.**

Semejante a una joven de quince años,
De esbeltas formas y de frente erguida,
Rodeada de alegres compañeras
Rebosando salud y ansiando dicha.

Forma el viento al mover sus largas hojas,
El rumor de dulzura indefinida
De los trajes de seda que se rozan
En el baile de bodas de una niña.

Se despliegan al sol y se levantan
Ya doradas, temblando, las espigas,
Que sobresalen cual penachos jaldes
De un escuadrón en las revueltas filas.

Gutiérrez González, El cultivo del maíz.

PATRIA

El maíz es "originario de la América tropical, no ha sido hallado en estado silvestre". Robledo, **Lecciones de botánica**, 2ª ed. — "Según Engler es originario de México". Pérez Arbeláez, **Plantas medicinales**. "Planta indígena de Colombia que no se ha encontrado en estado salvaje". Joaquín Antonio Uribe, **Curso compendiado de historia natural**, 3ª ed. "El maíz es planta originaria de América; según Alfonso de Candolle, su patria primitiva sería Colombia, o Nueva Granada, como él escribe —1882—, aunque no se ha encontrado en estado silvestre". Id., **El niño naturalista**. — "A pesar de todos los estudios hechos, no se ha podido averiguar el lugar del origen, ni las plantas de las cuales pudo derivarse. Se supone que tienen estrecha relación las especies **Euchlaena mexicana** y **Euchlaena perennis**. Pero existe una verdadera paradoja en la búsqueda del lugar de origen si es que se aceptan las teorías de Vavilov, según las cuales todo vegetal tuvo su nacimiento en el sitio donde se halla la mayor cantidad de formas y variedades. Pero las especies de **Euchlaena** son de Centro América, cuando las variedades se encuentran en Ecuador, Perú y Bolivia; mas con todo, existe la tendencia a creer que fue la América Central el sitio donde se verificó la diversificación de esta preciosa gramínea que ha sido por espacio de tantas centurias la base de la alimentación de todo un Continente". H. Daniel, **Observaciones de botánica**.

"El maíz, escribe Suárez, es vegetal americano, derramado después del descubrimiento del Nuevo Mundo por muchos países del antiguo. Algunos opinan que antes de la llegada de los europeos la preciosa gramínea ya había sido importada a la América por alguna de las inmigraciones primitivas, y que por consiguiente la verdadera patria del maíz no es el nuevo sino el antiguo continente. Pueblos de la Polinesia, según esta suposición, serían los que trajeron a este hemisferio el maíz y el plátano, siglos antes del advenimiento de Colón, pero a esta conjetura

se opone, respecto del maíz, su corriente inversa y conocida de occidente a oriente, de las playas americanas a las playas de las otras partes del mundo". **Sueños**, VI, 190.

TERATOLOGIA

"Hoy se considera el maíz, dice el doctor Robledo, como híbrido del teocinte" —**Euchlaena mexicana Schard**— "y de una graminácea de las **Antropogoneas**, por las razones siguientes:

1ª Porque se ha hallado en los sitios donde el teocinte crece espontáneamente;

2ª Porque el maíz y el teocinte pueden ser interfecundados;

3ª Porque los granos obtenidos de dicho crecimiento dan plantas cuyas inflorescencias participan a la vez de los dos caracteres del teocinte y del maíz;

4ª En fin, si se compara el maíz con las otras Gramináceas salvajes parece una monstruosidad, pues sus granos, fijos sobre un eje carnoso y rodeados de brácteas grandes, no pueden desprenderse naturalmente; jamás se ha visto la planta en estado espontáneo, no puede durar sino en cultivos y, por consiguiente, su vida está en absoluto subordinada a la dependencia del hombre". **Op. cit.**

Lo que a osadas afirma el doctor Robledo, sienten otros botánicos, pero lo hilan ellos en forma más delgada y ciñen sólo a determinadas especies.

Hay una variedad, según Espasa, con glumas membranosas, aovadas y agudas que envuelven por completo la carióspside y a veces presenta el espádice desmembrado en varias espigas, que quizá se aproxime a la forma primitiva. La común de hoy podemos considerarla como una anomalía producida y perpetuada por el cultivo y no apta para prolongarse espontáneamente.

La misma observación hace Pérez Arbeláez, pero sólo con referencia a la clase o especie llamada canina. "La forma **Z. canina** es según K. Schumann un híbrido entre **Z. maíz** y otra forma teratológica fijada por cultivo". **Obra cit.**

"A pesar de todos los estudios hechos, no se ha podido averiguar el lugar de origen, ni las plantas de las cuales pudo derivarse. Se supone que tienen estrecha relación las especies **Euchlaena mexicana** y **E. perennis**". H. Daniel, **op. cit.**

Se aparta de la teoría de los autores citados Joaquín Antonio Uribe, para quien las "numerosas variedades del **Zea mays** —maíz cultivado— proceden probablemente de una sola forma salvaje antiguamente cultivada en América, y hoy más o menos divergentes".

Del agrónomo P. C. Mangelsdorf y del profesor de biología de la escuela de artes y ciencias del colegio de agricultura y mecánica de Te-

jas, R. G. Reeves, —1940— son los conceptos que a continuación exponemos.

Para prosperar y aun solo para existir bajo una variedad de tantas condiciones, una especie vegetal necesariamente tiene que poseer una gran variedad de formas. En el maíz esa variedad quizá más que en cualquiera otra planta de cultivo. Los rusos han clasificado más de ocho mil variedades, pero a pesar de ellas todos los principales tipos de maíz eran cultivados por los indios americanos al tiempo del descubrimiento y todos han sido clasificados por los botánicos como una sola especie: *Zea mays*. Todos los datos botánicos, genéticos o citológicos indican, hasta muy recientemente por lo menos, un origen común para todas las variedades de maíz que en el día de hoy existen.

En seguida se preguntan estos autores cuál era la naturaleza del maíz silvestre o primitivo del cual procede el gran número de variedades actuales: dónde, cuándo y cómo hubo una especie tan rústica que pudo sobrevivir en estado silvestre y convertirse en una planta de cultivo tan especializada y dependiente de los cuidados del hombre que, sin su protección, desaparecería de la tierra.

Y responden que estas preguntas forman parte de una de las más inquietantes incógnitas de los tiempos modernos, incógnita que ha ocupado la atención de los arqueólogos, enterados de que las antiguas civilizaciones del Perú, Centro-América y Méjico descansaban sobre el cultivo del maíz; de los etnólogos, que saben que el maíz desempeñaba un papel preeminente en las creencias y ceremonias religiosas de dichos pueblos y de botánicos, genéticos y citólogos, que comprenden que la solución de este problema arrojaría valiosísima luz sobre el proceso evolutivo de los vegetales en general y en especial del maíz.

Piensan algunos botánicos que el maíz es planta típicamente amazónica a juzgar por las notas que Weberbauer —1936— considera características de los bosques en las zonas lluviosas de los trópicos, tales como las sojas colgantes, el follaje coloreado, largas raíces aéreas, inflorescencia colifera, flores pequeñas sin coloridos llamativos y cierta tendencia a la separación de los sexos en las flores. Mas para los escritores que vamos citando no parece que el maíz haya sido una especie de dichos bosques ya que no es planta que compita ventajosamente con otras y así no habría podido sobrevivir mucho tiempo la marañada vegetación de las selvas tropicales.

Según la autoridad de ellos existen numerosas referencias históricas que asocian el maíz silvestre a las regiones que los indios guaraníes ocuparon y que incluían todo el Paraguay actual y partes del Uruguay, de la Argentina, del Brasil y Bolivia —Métraux, 1928—, y así la abundancia de maíz silvestre en las tierras bajas de la América del Sur explicaría su existencia en todas las demás partes del mundo donde se le encontró, ya que los ríos de las tierras bajas limítrofes con el Perú sirven de naturales avenidas de acceso a las laderas superiores de los Andes y siendo así agregan, que la región andina obtuvo de las tierras bajas la mandioca, la patata y varias otras importantes plantas de culti-

vo, parece lógico suponer que el maíz se haya propagado en la misma forma.

Vavilov —1926— ha demostrado que en algunos casos existen centros secundarios de domesticación donde la hibridación ha dado origen a nuevas formas. Esto parece haber ocurrido con el maíz, pues en Méjico y Centroamérica muchas y muy felices circunstancias han podido favorecer la hibridación del maíz y del teocinte y se conocen allí muchos tipos de maíz que pueden provenir de este cruzamiento. Quizá podría explicar este fenómeno las muchas variedades de maíz en dichos países, si bien las regiones andinas se señalan también por sus ricas variedades.

En vez de considerar la existencia del teocinte y las muchas variedades del maíz en Méjico y Centroamérica como prueba de que esta región fue el centro primitivo de la domesticación de esta planta, podemos considerar lo primero como causa de lo segundo. Vistas las cosas a estas luces, concluyen los autores que hemos venido citando, la región andina resulta de mayor importancia porque allí el maíz es principalmente el producto de un largo período de domesticación, mientras en Méjico y Centroamérica es el resultado de la hibridación.

Finalmente, Martínez del Río —1939— profesor de la universidad nacional de Méjico, escribe: "Importante también resulta tener presente que, aunque por mucho tiempo se creyó que el maíz descendía en línea directa —mediante un proceso de domesticación efectuado por el hombre— de ciertos parientes silvestres suyos que pertenecen al género de las *Euchlaenae*, tal idea ha venido perdiendo terreno últimamente".

Sentadas las anteriores premisas, sean verdaderas o simplemente probables, quizá no pueda sacarse la conclusión absoluta de que hoy se considere el maíz como un híbrido del teocinte y de una graminácea de las antropogoneas. Agréguese a esto que es opinión muy válida en Méjico que en estos híbridos al fin y a la postre se produce un fenómeno de reversión por el cual teocintes y maíces tornan a su prístino estado de maíces y teocintes puros.

HISTORIA

La del maíz, apunta Pérez Arbeláez, es importantísima, pues esta gramínea sirvió de base a la alimentación de los indios en las altas mesetas, así como la yuca y las palmas dieron sustento a los aborígenes de los climas cálidos. Robledo añade que de la misma manera que la civilización asiática se halla vinculada al arroz, la europea al trigo y a la cebada, así la americana pre-colombiana se desarrolló en conexión con el maíz.

VARIETADES

Siendo su cultivo tan antiguo, el maíz presenta multitud de formas de diferente precocidad y rendimiento, muy difíciles de identificar y

discernir, dice Pérez Arbeláez, quien se lamenta y duele de que no se haya hecho aún el estudio completo de las variedades colombianas. Si no es al botánico del ministerio de industrias, que tiene a la mano toda clase de recursos y arbitrios oficiales, no vemos por qué haya de competir dicho estudio al cura de Cuerquia o al alcalde de Pavarandocito.

En el mercado se distinguen el **capio**, blanco, blando y poco resistente al gorgojo; el **amarillo**, más resistente y de uso más común; el **chicalá**, amarillo, aplanado y opaco en el ápice; el **yucatán**, amarillo rojizo, de las tierras calientes, y el **yucatán-blanco**; el **diente de caballo** o **caragua**, de grano nacarado, ancho y aplanado.

ALIMENTOS EN QUE ENTRA PRINCIPALMENTE:

MAZAMORRA

“En cuanto a las formas que toma el grano para alimentar al hombre, diremos que nuestro arepa es quizá el vocablo **erepa** que en lengua cumanagota significa maíz. La mazamorra es término muy castellano, que aplicamos a las gachas o poleadas usadas en nuestra tierra; en Méjico una preparación algo parecida se llama **atol**. Nuestro peto no ofrece el menor asidero para conjeturar su origen, siendo así comparable a otras voces bogotanas como **naco** y **poteca**, que se aplican al **sango** del inca Garcilaso. Este **sango**, junto con **uminta**, **tauta** y **cancha** significaban en el Perú, la última voz el maíz tostado, y las tres primeras tres clases de pan. En nuestro pueblo oíamos pronunciar **sango** y **tauta** con respecto a ciertas preparaciones alimenticias. El mote o mute es voz del Inia, muy usada entre nosotros”. Suárez, **Sueños**. — “En el cual tiempo ha de comer... solo una totuma de mazamorra pequeña cada día”. Fr. Pedro Aguado, **Historia de la provincia de Sancta Marta**, t. 2, p. 147.

CHICHA

La chicha, vino de maíz, es bebida casi universal de América, y la miel de la caña del mismo, ponderada como muy linda por Garcilaso, burló, dice Suárez, los esfuerzos de Boussingault, en Mariquita, cuando trató de reducirla a azúcar en el año de 1825.

El uso más importante del maíz entre nuestros indigenas, según Montoya y Flórez, era la fabricación de una bebida muy espesa llamada **masato** por los aborígenes de Cumaná, el Tolima y Santander; “fabricaban además la chicha, agrega, llamada **itúa** por los quimbayas, **acca** en quechua y **azúa** por las tribus del Ecuador; denominaciones interesantes, porque algunas de ellas son de origen haitiano... La chicha de maíz fue usada por los indigenas en toda la América, exceptuando aquellas partes donde el cultivo de la yuca amarga substituyó al maíz... La fabricación de esta chicha, verdadera cerveza de maíz, era muy diferente de la actual, pues aquella era una cerveza tan buena, dice

Oviedo, refiriéndose a la de la provincia de Cueva en el Darién, como la de Holanda e Inglaterra. Era, pues, una verdadera cerveza muy alimenticia e higiénica, fabricada por un procedimiento más científico que el de hoy". **Titiribíes y Sinufanaes**. También los catíos daban el nombre de itua, no itúa, a la chicha.

"El maíz es la base de la chicha, licor alcohólico muy alimenticio, que es la bebida popular en las tierras frías de Colombia. El abuso de ella produce los más funestos resultados sobre la parte física como sobre la parte intelectual, siendo uno de ellos la afección conocida con el nombre de chichismo". Cuervo Márquez, **Elementos de botánica**.

Sería deseable que se propagara en el país el uso de la chicha peruana preparada con maíz morado, sin fermentar y adicionada de clavo, sándalo y otras especias; tiene un bello aspecto de vino tinto, sabor agradable y es muy alimenticia. El maíz morado es cultivado en América desde los aborígenes. En el museo incaico de Lima se pueden ver varios fardos funerarios con momias coronadas de tusas moradas pertenecientes a la cultura chancay". Así dice Pérez Arbeláez y agrega que él mismo trató de cultivar el maíz morado en Bogotá mas con muy poco éxito, pues presentó muchas formaciones teratológicas.

"El vino de maíz, que llaman en el Perú azúa, y por vocablo de Indias común chicha, se hace en diversos modos. El más fuerte al modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz, hasta que comienza a brotar, y después cociéndolo con cierto orden, sale tan recio que a pocos lances derriba: éste llaman en el Perú sora, y es prohibido por ley, por los graves daños que trae emborrachando bravamente".

Otro modo de hacer el azua o chicha es mazcando el maíz y haciendo levadura de lo que así se masca, y después cocido; y aun es opinión de indios que para hacer buena levadura se ha de mascar por viejas podridas, que aun oírlo pone asco".

"El modo más limpio y más sano y que menos encalambrina es de maíz tostado: esto usan los indios más pulidos y algunos españoles por medicina: porque en efecto hallan que para riñones y orina es muy laudable bebida". Acosta, **Historia natural y moral de las Indias**.

MASATO

"Preparación de masa de maíz, dulce y agua". Uribe Uribe, **Diccionario abreviado**. — "Preparación hecha con masa de maíz, dulce y agua". Uribe Angel y Emiliano Isaza, **Notas a la Memoria del cultivo del maíz**. Toro Gisbert dice que en Colombia el masato es "dulce de nuez de coco, maíz y azúcar". La academia, **Diccionario manual**, repite al pie de la letra la definición de Toro Gisbert; mejor le habría estado copiar la de los señores Uribe Uribe o Uribe Angel e Isaza.

En la hora en que los indios entendieron que los españoles se les acercaban pusieron por los caminos mucha cantidad de comidas de las que ellos tenían, como eran yucas, maíz, batatas, vino —chicha— y ma-

zato y frutas de la tierra". Fr. Pedro de Aguado, **op. cit.**, t. 3, p. 192.—
"Habiendo recogido primero todo el vino, mazato y bollos que han hecho en el saco". Fr. Pedro Simón, **Noticias históricas**, parte I, notic. 4, cap. XVII.

Doquiera que miréis allí se topa
Masato, chicha, vino más grosero;
Uno toma tabaco y otro yopa".

Castellanos, *Eleg.*, 10, p. I, canto 4.

... "los masatos,
El guarrús, los buñuelos, la conserva".

Gutiérrez González, **El cultivo del maíz**.

PANOCHA O PANOJA

No es únicamente "mazorca del maíz", como quiere la academia, sino, como escribe Toro Gisbert, "arepa grande hecha con los granos de la mazorca tierna", definición que tomó a Uribe, quien a la letra dice: "Arepa grande y gruesa hecha de los granos de la mazorca cuando está tierna, por lo cual solemos llamarla también **arepa de chόcolo**. Molidos los granos se envuelve la masa en hojas de plátano y se cuece bajo el rescoldo. Una vez asada, despidе agradabilísimo olor, y tomada con leche es manjar favorito para paladares antioqueños".

"Su principal mantenimiento es maíz, mas no hacen dél pan, sino cuando la mazorca está granada de **panotas** quen algunas partes llaman **hayazas**". Fr. Pedro Aguado, **op. cit.** t. 2, p. 294.

"Si una postrera de espumosa leche
Con arepa de chόcolo bebieran,
Una arepa dorada envuelta en hojas
Que hay que soplar porque al partirla humea".

G. G. **El cultivo del maíz**.

CAPONES

"Del maíz capio principalmente se preparan los alborotos, punches o rositas de maíz que llaman en otras repúblicas, y que llamamos nosotros en Antioquia con el nombre del defecto de Pedro Abelardo, por alusión al maíz capio; en la Argentina esas rositas o granos de maíz capio se llaman pororotos, palabra afín de pororoca, que es el nombre del estruendo espantoso que produce el Amazonas luchando en sus bocas con el mar océano; aquí vemos cómo las ideas y los vocablos tienen tal poder espiritual que nivelan unos maicitos reventados con el estruendo y pugna indecible de un gigante que lucha con otro gigante". Suárez, **Sueños**.

Las repúblicas donde llaman **alborotos** los que en Antioquia decimos **capones** y a las cuales se refiere el autor de los **Sueños** son sin duda Guatemala, El Salvador y Honduras; en ésta se les llama además **punches**; en México y la América Central, según Pichardo, **cacalote**. "Tampoco tengo un puñado de maíz de que tostar y hacer cacalote". Díaz del Castillo, **Historia verdadera de la conquista de México**, cap. 176. En la Argentina **pororó**, no **pororotos** como escribe el señor Suárez, palabra afín de **pororoca**, que es el nombre que allí se aplica al mareo del Amazonas.

Entonces de maíz los orientales
Hacen el blando mote, e igualmente
El pororó o rosetas.

Acuña de Figueroa.

En Cuba **rositas**, y en el Ecuador **canguil reventado**, acepción que no trae Malaret pero sí Tobar, quien dice que **canguil** es allí maíz pequeño, que "sometido a la tostadura, se revienta y echando fuera, en masa esponjosa y blanca, la fécula y más sustancias que contiene, toma el aspecto de un jazmín doble, constituyendo lo que denominamos **canguil reventado**, o lo que en España llaman **palomitas**, según decir de don Pedro Paz Soldán". En Chile se les designa con las voces araucanas de **covin**, según Lenz, y **curagua**, a decir de Amunátegui, y lo mismo en el Perú donde tienen a la vez el nombre de **cancha** —del quechua **camcha**, "maíz tostado"—, voz que sólo allí se usa según Granada, Membreño, Lenz y Arona; en Honduras **esquite**, a decir de Membreño, y lo mismo en México, según Robledo; en Michoacán es **huanitas**, si hemos de creer a Ramos, y en Coquimbo **ancua** o **ancúa**, como lo atestigua Lenz.

ETIMOLOGIAS

El nombre de maíz "ha prevalecido en todo el continente, tal que puede considerarse ya como voz patricia, proveniente de Haití y divulgada por los conquistadores desde las islas de Barlovento, por las tres Américas".

Los nombres indígenas de la planta son principalmente tres: **maíz** en las Antillas, **tlaolli** en México, y **sara** en el Perú.... Entre los aztecas la palabra tlaolli consentía diez vocablos diferentes, antepuestos respectivamente, para denotar maíz desgranado, maíz seco en mazorcas, blanco, negro, amarillo, colorado, pintado, leonado, temprano, y tardío; y en el Perú el maíz duro se llama morocho, y capio el blando".

Las denominaciones europeas del maíz han sido diversas, v. g., grano turco, trigo de Indias, daza, artoa, borona, jaramago, zórba".

El nombre de **grano turco**, que se aplica a una poligonácea conocida en la ciencia con el de **Fagopyrum esculentum**, es a todas luces impropio para designar el maíz, que nada tiene que ver con Turquía. "Por

qué este grano tan provechoso le llaman en Italia grano de Turquía, mejor sabré preguntarlo que decirlo". Acosta, *op. cit.* En los Estados Unidos le llaman **indian corn** o sea **grano de Indias**. "El maíz o grano de Indias, como lo llamamos comúnmente". Prescott, **Historia de la conquista de México**, t. I, c. I. La daza o zahina es una gramínea de la India, distinta de nuestro maíz. **Artoa** o **zorba** quién sabe en qué diccionarios se encuentran, así como **jaramago** por maíz.

Capio, en el Valle **japio**, es la voz quechua **karpia**, blando, por oposición a **morocho**, del quechua **muruchu**, cosa dura de comer, y maíz **sarazo** (la forma original es **serazo**, del adjetivo latino **seraceus**, de **serum** suero, según Cuervo), es aquel cuyos granos han cuajado pero no están secos, voz que se oye también en Venezuela y en Cuba.

LUGARES DONDE SE HALLA

"El maíz es y ha sido en América una bendición, por cuanto de él sale el alimento principal de los habitantes del Nuevo Mundo. Antes del descubrimiento este vegetal proveía a las necesidades de los indígenas de un cabo al otro de América y desde las orillas del mar hasta los páramos de los Andes. El trigo en Europa, el arroz en Asia, el musa y el coco en las tierras magallánicas, aunque también son bendiciones del cielo, pero no tiene tanta pujanza como el maíz, que vive en todos los climas, latitudes y temperamentos".

Es este precioso cereal el grano por excelencia en el cultivo, consumo y comercio de estos pueblos, a los cuales acude desde las alturas de los Andes hasta las marinas de ambos océanos y de un cabo al otro del continente. Los que han solido llamarnos "maiceros" a nosotros los antioqueños, no atienden a que lo son igualmente los otros pueblos del Nuevo Mundo, incluso los Estados Unidos, donde la agricultura y la estadística ocupan enormes capítulos en este que es el segundo tal vez entre los cereales del globo". Suárez **Sueños**.

VALOR ALIMENTICIO

El maíz es una de las gramíneas más importantes y más útiles en los países intertropicales, dice Cuervo Márquez. Los que se alimentan con ese grano adquieren gran desarrollo muscular y se hacen notables por su salud y robustez. Se considera que contiene todos los elementos necesarios para dar por sí solo una alimentación suficiente, sana y nutritiva sin necesidad de apelar a otras materias.

Según Payen y C. B. Salisbury la harina de maíz contiene almidón, azúcar, albúmina, caseína, zeína, dextrina y materias grasas solubles y glutinosas.

"El grano del maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo: es más grueso y cálido, y engendra sangre". Acosta, *op. cit.*

El pan nuestro de cada día, la arepa de maíz blanco, está absolutamente desprovista de ellas —las vitaminas B y C— a diferencia de la

antigua arepa antioqueña de maíz amarillo y sancochado que sí las tenía". Dr. Gustavo Mejía J., *Causas de la decadencia del pueblo antioqueño*.

ALGUNOS NOMBRES RELACIONADOS CON EL MAÍZ

"En cuanto al vocabulario resultante de las diversas partes de la planta, de los varios estados del fruto, de los alimentos que se preparan con el grano, de los instrumentos de su labranza, de los útiles con que se beneficia, y de otros objetos relacionados con el precioso cereal, la suma de esa palabra es harto copiosa. Ese solo vocabulario ostenta los tres rumbos del americanismo, que son: el procedente de las Antillas y de las tierras que vierten al Orinoco; el procedente del Perú, que avanza hasta nuestra costa atlántica; y el que desciende de México y de la América Central hasta llegar a nuestras tierras caucanas".

"Del primer rumbo podemos citar **erepa**, nombre del grano en Cumanagoto, de donde procede el nombre de nuestro pan de maíz, así como varios nombres del disco de barro en que se cuece ese pan, tales como burén, budare, callana, comal. Del rumbo peruano son los términos capio, sango, tauta, chócolo, usado hasta en Antioquia. Y del mejicano varios vocablos como filote, tamal, tazcal".

A lo asentado arriba por el señor Suárez, a quien vamos citando, séanos lícito observar con el acatamiento debido al eximio escritor que las observaciones **callana** y **comal** no pertenecen al primer rumbo, o sea a las procedentes de las Antillas y de las tierras que vierten al Orinoco, sino que la primera es voz quechua, como puede verse en Cuervo y en Tascón, y la segunda es la voz mejicana **comalli**.

"En el Perú el Inca registra tres clases de pan, llamado sanco para los sacrificios, huminta para los banquetes, y tauta para el consumo popular: el primero y el tercer nombre se parecen a algunos que oíamos en nuestra tierra".

TUSA

El mastelillo, raspa o zuro en que están engastados los granos, argentinos, bolivianos, peruanos y chilenos, designan con la voz quichua **coronta**, y nosotros con el nombre de **tusa**, "vocablo que el Maestro refiere a origen indio, pero que tal vez puede explicarse como contracción de **tusado**, del verbo **tusar** o **atusar**, que significa **rapar**, de suerte que así resultarían evidentemente hermanos **tuso** por **picoso** u **hoyoso**, y **tusa** por el **zuro** de la **mazorca**". En Cuba y en América Central **tusa** es la espata de la mazorca que aquí decimos **capacho**, y en Chile son las barbas o pelo del **chócolo**, de forma que quizá esté la razón de parte del Maestro al referir este vocablo a origen indio y tal vez no pueda explicarse ni tenerse como contracción de **tusado**, según quiere el señor Suárez. Figuradamente entre nosotros, **ser uno una tusa** es ser muy para poco; en Guatemala se aplica a la mujer ligera de cascos, en Cuba y en

la América Central a la muy despreciable, y en Puerto Rico a la de ínfima clase. Argentinos, bolivianos y venezolanos llaman la tusa **marlo**, voz que se oye igualmente entre nosotros.

“La mata el seno suavemente abulta
Donde la tusa aprisionada cría,
Y allí los granos como blancas perlas,
Cuajan envueltos en sus hojas finas”.

Gutiérrez González, *op. cit.*

CAPACHO

La espata o conjunto de brácteas o glumas que envuelven la mazorca es para nosotros **capacho**, y para significar que no todo lo que brilla es oro, que es más el ruido que las nueces o que no han de tomar las cosas por la apariencia y sobrehaz de ellas, solemos decir que **capacho no es mazorca**. “Colocando las mazorcas cubiertas de su capacho”. Posada Arango, *Estudios científicos*, p. 366. — “En el costillar del techo, las mazorcas de maíz, unidas por las hojas del capacho, montadas a la jineta, remedan mazos de perlas”. F. de P. Rendón, *Inocencia*. — “Por dondequiera les salen al paso mazorcas hinchadas, de mechón rubio y sedoso. Coge Angel una, la rompe el capacho, y, satisfecho, le muestra a Jacinta el maíz, que asoma por la abertura, como los dientes al través de pálida sonrisa”. Id., *Ib.* La espata o capacho llamamos también **amero** o **chala**, y en las repúblicas del Plata **pelarle** a uno **la chala** es desplumarlo en el juego. Dos mazorcas anudadas por las hojas forman para los de Honduras **guasaya** y para nosotros **turega**.

FILOTE

Del azteca **xilotl**, de donde vienen también **jilote** y **chilote**. En el Norte son comunes **zilote**, **elote** y **olote**, para significar lo mismo que nuestro **filote** y lo propio que **chócolo** y **tusa**, escribe Suárez. Acá empleamos **filotear** por echar barbas el maíz o cabello las personas. En Costa Rica y Honduras **pagar los elotes** es pagar el pato.

“Brotó el blondo cabello del filote,
Que muellemente al despuntar se inclina;
El manso viento con sus hebras juega
Y cariñoso el sol las tuesta y riza”.

Gutiérrez González, *op. cit.*

CHOCOLO

Del quechua **chocillo**, mazorca de maíz verde. En el sur **choglo**. “El fruto o mazorca se llama entre nosotros **filote** cuando está en cabello, y **chócolo** cuando el grano está verde, palabras provenientes aquélla de

Méjico y ésta del Perú". — "Aquí nos quedamos esta noche para comer el chócolo y cenarnos la guagua". Carrasquilla, **La Marquesa de Yolombó**, X.

"Los chócolos se ven a cada lado,
Como rubios gemelos que reclinan,
En los costados de su joven madre,
Sus doradas y tiernas cabecitas".

Gutiérrez González, *op. cit.*

En la Argentina **dejarle**, **meterle**, o **encajarle** a uno el chócolo es echarle la culpa de algo o dejarle un trabajo pesado. En quechua **chocloyay**, en Centro América **chilotear**, en el Valle **choclear** y entre nosotros **choclear** es granar el maíz; en Méjico dicen en igual sentido **jilotear**. Acá a **choclear** damos también la acepción figurada y familiar de verter lágrimas, lloriquear. "Todos lagrimábamos; hasta el señor Cura chocolió". F. de P. Rendón, **Lenguas y corazones**. Nuestro chócolo es la **cocuma** de los peruanos.

CALLANA

El disco de barro sin vidriar y algo cóncavo para cocer al fuego el pan de maíz tiene en Colombia, Argentina, Chile y el Perú, a decir de Malaret, y desde Antioquia hasta Bolivia, según Tascón, el nombre quechua de **cailana**, "tiesto o cazuela", voz que se lee en Castellanos y en Pedro de Oña; en México el de **comal**, del azteca **comalli**; **budare** en Venezuela, forma que registra el **Orinoco ilustrado** del P. Gumilla, y **burén** en Cuba y Haití, voz que traen Oviedo y Las Casas. "Estos hornos son... hechos de barro, redondos y llanos, de dos dedos de alto, como rodela... esto llaman burén, aguda la última". Las Casas, **Historia de Indias**, apénd. cap. 11.

"Acaba de moler, y con la masa
Va extendiendo en las manos las arepas,
Que coloca después en la callana;
Ya tostadas de un lado, las voltea"

Gutiérrez González, *op. cit.*

OTROS USOS

Las cañas de maíz se emplean para hacer cercos de efímera duración y escasa resistencia; las hojas son buen forraje para las caballerías; el zuro o eje leñoso de la mazorca sirve para tapas de botellas y calabazos y otros usos humildes, y los estilos filiformes o estigmas son empleados en tisanas como diuréticos, a decir de Uribe. "Cuando el maíz está tierno en su mazorca y como en leche, cocinado o tostado lo comen

por regalo indios y españoles; también lo echan en la olla, y en guisados, y es buena comida". Acosta *op. cit.*

NOMBRES Y FRASES

Varias lenguas y dialectos americanos designan el maíz con los siguientes nombres: los chibchas, **abá**, los chimilas **ajkuá**, los coconucos **burá**, los paeces de Tierradentro **coqui**, los businkas, **hin**, los guahibos de Casanare, **jetrá**, los guajiros **marik**, los **katíos pe** y los sálivas **yomo**.

Para significar algo que no se logra sin gran trabajo decimos que no es **may, may**, y de una cosa o persona decimos que **es de todo el mais** cuando queremos expresar que es burda, ordinaria y grosera. Uribe. Al perro común o de mala raza por desprecio o enfado llamamos de **malcero**. "Rebotan las piedras y se confunden los gritos de maicero, ladrón, langaruto, mátenlo". F. de P. Rendón, **Lenguas y corazones**.

EL NOMBRE GENERICO

Zea es voz griega que significa **espelta**, especie de trigo, según Littré, la usó en latín Plinio el mayor y a decir de Héraud viene de **zaoo** vivir; así que nada tiene que ver con los antiguos lugares de España llamados Ceia o de modo análogo, de donde procede el apellido Zea, escribe el señor Suárez.

En su discurso al tomar posesión de la plaza de individuo de número de la Academia Colombiana de la Lengua, el 24 de septiembre de 1910, decía el doctor Liborio Zerda refiriéndose a don Francisco Antonio Zea:

"Su nombre quedó a perpetuidad inscrito y enaltecido en una de las gramíneas más útiles al hombre, la **Zea maíz**, designada así científicamente por el inmortal botánico de Upsala, y cantada en el bello poema descriptivo del cultivo de este grano en las regiones antioqueñas, por el célebre poeta Gregorio Gutiérrez González". **Anuario de la academia de Colombia**, t. 11, p. 107.

A este propósito escribe el doctor Andrés Posada Arango:

"Hemos creído conveniente advertir, en acatamiento a la verdad histórica, que el nombre científico del maíz en nada se refiere a nuestro ilustre compatriota, pues desde 1737 —muchos años antes de que él naciera— ya Linneo había designado así dicha planta, empleando para nombrar el género el vocablo **Zea**, usado por Dioscórides y otros autores griegos desde tiempos muy remotos, para distinguir una variedad de trigo". **Boletín de historia y antigüedades**, v. 8, p. 147.

No dice el doctor Zerda en las palabras arriba citadas que el nombre científico del maíz se haya dado a la planta en honor de Zea, como cree Posada Arango, sino solamente que "su nombre quedó a perpetuidad inscrito en una de las gramíneas más útiles al hombre", y no hizo en ello sino expresar la misma idea que años antes había llamado la

atención al doctor Manuel Uribe Angel cuando escribiendo la **Introducción a la memoria sobre el cultivo del maíz**, dijo: "Por coincidencia que nos ha llamado la atención de algún tiempo a esta parte, el maíz se ha encargado de perpetuar en la memoria de los antioqueños el nombre ilustre de dos esclarecidos compatriotas: el nombre de Zea —Zea maíz—, transmitido por la ciencia a las generaciones venideras, y el nombre de Gutiérrez González, que vuela en alas de la gloria literaria, por haber sido su cantor inmortal".

Las palabras de los doctores Zerda y Uribe Angel dicen más o menos lo mismo, esto es que el apellido de Zea, siéndole común con el nombre que Linneo dio al maíz, quedó en cierto modo inmortalizado.

Podríamos preguntar por qué causa Posada Arango rectificó las palabras de Zerda y no las de Uribe Angel, escritas muchos años antes o por qué las tomó en distinto sentido ya que unas y otras suenan más o menos lo mismo.

Suárez escribe:

"Donato desea, ante todo, que trates de la denominación técnica de esa planta —el maíz—, porque dice que le han sobrevenido dudas sobre el origen verdadero de la frase **Zea maíz**. ¿En realidad se introdujo ella en la botánica como tributo de honor en obsequio del sabio republicano don Francisco Antonio Zea?

—Aunque entre nosotros es corriente la opinión de que la planta se llama zea maíz en honor de nuestro conterráneo, gran naturalista y padre de la patria, y aunque este concepto ha sido formalmente estampado en un documento tan interesante como el elogio académico de don Francisco Antonio, hay quien se atreva a pensar que en esto hay un error. La denominación Zea maíz en la botánica se presenta seguida de la letra L., que corresponde a las que incluyó Linneo en su sistema; Linneo murió en 1778; entonces tenía Zea 8 años, pues había nacido en 1770; luego era imposible que al morir Linneo hubiera nuestro ciudadano aprendido y brillado tanto en cosas de botánica, que ya su nombre figurara en la primera línea de los cultivadores de esta ciencia. Además, en obras como el Diccionario de Alcedo y la Historia de Chile por el abate Molina, libros publicados cuando don Francisco Antonio tenía diecisiete o dieciocho años, ya aparece nuestra planta con el nombre de zea maíz o maysium, cuando entonces el futuro vicepresidente de la primera Colombia empezaba apenas sus estudios de ciencias naturales en Popayán o Santafé. Molina en dicha obra y don Claudio Gay en su monumental Historia de Chile aplican el nombre "zea" al maíz y a otro vegetal, que puede ser el zea curagua, lo cual hace pensar que no se trata de un apellido glorificado, sino del nombre común de una planta llamada por sí "zea". Y a la verdad, así se llama en latín la espelta, que es una especie de trigo, como puede verse en Ferud, donde la voz se remite tanto al Lacio como al Atica.

Por fortuna, aun dado que esta suposición no resultara cismática, no por ella se opacaría en un ápice la reputación del sabio colombiano,

pues entonces es verdad que se desprendería de su corona esta hoja simplemente nomenclatoria, pero la lumbré científica de su nombre permanecería siempre fomentada por los trabajos que llevó a cabo en Europa y por los servicios que prestó a su patria de modo tan brillante, que mereció ser amigo distinguido y colega de Bolívar". **Sueños**, t. 11.

A lo expuesto por el señor Suárez nos atrevemos a anotar en primer lugar que no nació nuestro grande hombre en 1770, sino en 1766, año en que fue bautizado el 23 de noviembre; en segundo lugar, que desde el año de 1737 Linneo había dado al maíz el nombre genérico de zea, esto es, veintinueve o treinta años antes del nacimiento de nuestro sabio; en tercer lugar que a la muerte de Linneo en 1778 no tenía Zea ocho años sino doce, y, por último, no son las palabras del doctor Zerda tan terminantes, en nuestro humilde concepto, que se le pueda hacer el cargo de asentar en ellas que hubiese querido Linneo glorificar en el nombre científico del maíz el de nuestro ilustre conterráneo, sino que tienen el sentido de las del doctor Uribe Angel, quien habla de una simple coincidencia que le ha llamado la atención.

Pensamos que en igual sentido han de tomarse las palabras de Rafael Maya en su elocuente discurso pronunciado en Medellín con ocasión de los juegos florales de 1933:

"Del limo original de este valle fue formado, igualmente, aquel otro que ofrece en su vida los estupendos contrastes de este suelo. Su memoria quedó vinculada a la existencia de aquel "jefe altanero de la espigada tribu", dón precioso que culmina en la canastilla de la Pomona antioqueña". **Orientación**, número de octubre de 1933.

En conclusión y alargando un poco más prolijamente la cuerda, tal vez puedan tomarse en igual sentido estas otras palabras del profesor Pérez Arbeláez:

"El nombre del maíz honra a Francisco A. Zea, antioqueño". **Plantas útiles de Colombia**.

El mismo sentido debe darse a lo asentado por Antonio José Restrepo: "De nuestra preferencia por el grano substancioso que don Francisco Antonio Zea hizo conocer en Europa, y que por eso lleva en botánica su nombre, ha venido el que nos llamen **maiceros** despectivamente". **El cancionero de Antioquia**, p. 133.



EL MANZANILLO

Existen entre nosotros dos árboles con el nombre de manzanillo, ambos a porfía tóxicos y venenosos.

Pertenece el uno a la familia de las anarcadiáceas y lleva en las ciencias el nombre de **Rhus juglandifolia**, de Wildenow, a decir de Pérez Arbeláez y Joaquín Antonio Uribe; de Humboldt, Bonpland y Kunth según el Hermano Daniel; del primero según Cortés en las páginas 220 y 268 de su **Flora de Colombia**, y de los segundos a decir del mismo en la página 88 de la misma obra. (1)

Es propio de los tierras frías y semitempladas, afirma el sabio cuanto modesto profesor Hermano Daniel, **Notas sobre algunas Euforbiáceas**; se encuentra entre los 1.500 y 2.000 metros de altura sobre el nivel del mar, Cuervo Márquez, **Tratado elemental de botánica**, p. 337; de 1.500 a 2.500, Joaquín Antonio Uribe, **Flora sonsonesa**, p. 128; es de área geográfica muy extendida en toda la región cálida y templada de la América intertropical, Santiago Cortés, obra citada, p. 88. Tales como estas discrepancias y diferencias menudean en nuestros autores de botánica.

Las emanaciones deletéreas del manzanillo suelen ser causa de serias irritaciones de la piel en algunas personas, escriben Cortés y Robledo, el Hermano Daniel y Cuervo Márquez. Este añade que ellas forman una atmósfera venenosa cuya composición no es conocida y Joaquín Antonio Uribe lo confirma con estas palabras:

"Basta que una persona se arrime al árbol, toque sus ramas o su tallo para presentar los síntomas de la enfermedad: calor y viva comezón en la cara, las manos u otra parte descubierta; luégo hinchazón y una erupción especial que nuestros montañeses bautizan con el nombre de "manzanilla". En ocasiones es suficiente que un individuo pase

-
- (1) Según Fred A. Barkley en su tesis de grado para optar al título de Ph. D., titulada "A Monographic Study of **Rhus** and its Immediate Allies...", Publications of Washington University, Saint Louis, 1937, la clasificación botánica de nuestro "manzanillo" debe ser:

Toxicodendron striata (Ruiz & Pavón) Kuntze 1891

Sinónimos:

Rhus striata Ruiz & Pavón	1802
R. juglandifolia Willd. ex Roem & Schult.	1820
R. juglandifolia var. Lindeniana Engler	1883
R. juglandifolia var. Samo Engler	1883
R. Samo Tulasne	1846
R. Lindeniana Turcz.	1858

por debajo de un manzanillo o que se detenga a su sombra para que ocurra el envenenamiento; y aún casos en que alguno sintió los funestos efectos de la planta con el humo que despedía en el fogón un trozo de leña de tal madera. Esta, aunque sea muy vieja de cortada, no pierde sus propiedades deletéreas, lo que impide que se la emplee en las artes a pesar de su hermosura y brillo”.

Abunda en Sonsón y pueden verse varios ejemplares en Medellín, en el parque de Bolívar, como también, dice el Hermano Daniel, en Girardota, a lo largo de la carretera. Cuántase en efecto que hubo por aquellos contornos no sé qué mulato picado de manzanilla, tan hinchado que aun apenas podía entrar en la iglesia de su pueblo, hizo estanco de la virtud y la vendía por onzas, dando a entender que no había medicina segura sino en su botica, ni iban curados ni enseñados sino los que pasaban por sus manos.

En muchos individuos la acción del manzanillo es nula y no en todos igualmente intensa, y, aunque es planta muy venenosa, no está todavía bien estudiada en sentir de nuestros botánicos. Hay dos clases, el colorado y el blanco, ambas en extremo venenosas.

La denominación genérica de **rhus**, de origen griego, significa zumaque, y la específica de juglandifolia viene del latín **juglans**, nogal, y **folium**, hoja.

Lleva los nombres vulgares de **manzanillo** en Antioquia; **Pedro Hernández** en el Tolima, Santander y Cundinamarca; **caspicaracho** en el Cauca, y **caspi** en Pasto. Tascón, **Diccionario de provincialismos**, dice que el nombre admisible y que debe prevalecer es **caspiscaracha**, del quechua **caspi**, árbol, y **caracha**, enfermedad de la piel, voz usada por Cortés en su obra citada. Felipe Pérez en su **Geografía** escribe **caspiscaracho**. No da Cortés en el blanco cuando asienta que esta anacardiácea lleva el nombre de “Pedro Hernández en Antioquia”. Prueba de ello es que el botánico antioqueño Joaquín Antonio Uribe, **El niño naturalista**, dice: “En otras partes lo llaman **Pedro Hernández**”. En Costa Rica se denomina **hinchador**.

Se ha afirmado que con sólo dormir bajo su sombra, varios han encontrado la muerte, pero Jacquin lo pone en duda.

El otro vegetal pertenece a la familia de las euforbiáceas y lleva en la ciencia el nombre de **Hippomane mancinella** Linn. Es árbol de bello porte, ramoso, hojas ovadas, alternas y numerosas; flores en espigas; fruto drupáceo, indeshiscente, heptacular y semejante en la forma y color a una manzana pequeña.

Los europeos, que tienen lo negro de acá por blanco, y por calabazas nuestros melones, piensan que es una filfa lo del veneno y ponzoña del manzanillo, hasta el punto de que el solo dormir bajo su sombra pueda causar la muerte. “Se le tiene por venenoso hasta por su sombra, lo cual es una exageración”, escribe la enciclopedia Espasa. Pero qué mucho, si Cuervo Márquez asienta: “No es cierto, como cree el vulgo, que exhale este árbol gases deletéreos”. No entramos ni salimos,

negamos ni afirmamos, pero si de las emanaciones del árbol anacardiáceo que lleva también el nombre vernáculo de manzanillo atestiguan Cortés, Robledo, el Hermano Daniel, Joaquín Antonio Uribe y el mismo Cuervo Márquez que sus emanaciones son deletéreas y que, aunque su composición no es conocida, inficionan y envenenan la atmósfera, no vemos razón para que esta euforbiácea, que tampoco “ha llegado a estudiarse perfectamente”, como dice el profesor Pérez Arbeláez, no pueda producir los mismos efectos. Este autor dice que lo que produce el sarpuellido o manzanilla es el polen o pelos desprendidos de los elementos florales. Adrien de Jussieu hace notar que el principio venenoso es de tal manera volátil que puede ejercer perniciosas influencias sobre el organismo.

También las frutas son venenosas, aunque secas dejan de serlo y son diuréticas. Sabido es lo que acaeció a José de Jussieu, médico de la facultad de París y miembro de la academia de ciencias, que visitó nuestras costas por los años de 1735. Había venido en compañía de Seniergues, Mareville, Couplet, Desornnais y Verguin a fin de reunirse a La Condamine y sus compañeros, quienes debían hacer las mediciones del meridiano en el ecuador.

Durante su corta estada en Cartagena usaba hacer frecuentes excursiones a los bosques vecinos con el fin de coleccionar materiales para su herbario.

Poco antes de partir para Quito salió un día en dirección a Turbaco con su amigo y compatriota José Antonio de Fossé, establecido con su familia hacía algún tiempo en Cartagena. Quería hacer observaciones personales sobre el manzanillo, de que había oído hablar. Cerca del sitio llamado **El Caimán** se detuvo y en una canastilla de mimbres empezó a coleccionar cuanto despertaba su curiosidad: una **Sobralia machranta**, una **Eulophia gracilis**, un **Taberneae montana**, y a las orquídeas y al jazminillo de Turbaco fue a hacer compañía el feroz manzanillo. Terminada la excursión, al fin de la jornada, vino la noche a velar con sus sombras una tragedia.

Al día siguiente, Sidonia, la hija del caballero de Fossé, yacía rígida sobre el lecho. Había comido dos de aquellas manzanas que había visto en la canastilla. La madre, en la desesperación, recriminó al señor de Jessieu: Usted la ha muerto! Dejése caer el sabio sobre una silla y con la cabeza entre las manos rompió a llorar como un niño. Tomamos esta historia del Hermano Daniel, obra citada.

“Quién no pensara —escribe Zamora— que el olor de ámbar que tienen las flores del árbol llamado manzanillo prometía un fruto digno de olor tan peregrino; pero la experiencia ha enseñado que, con el mismo olor, sus manzanas y todo el árbol son en la sustancia veneno y en el accidente fragancia”.

Pérez Arbeláez afirma que en las Antillas francesas lleva el nombre de **arbre de mort**. También en Panamá se le llama **árbol de la muerte**, y con este mote escribió el inspirado poeta istmeño Hortensio de Icaza una ingeniosa poesía que viene aquí muy a propósito:

EL ARBOL DE LA MUERTE

Cuentan que en las Caribes un viajero,
de ceño torvo y ojos como llamas,
una noche, del sueño prisionero,
se durmió bajo el árbol traicionero
que mata con la sombra de su ramas.

Y sin embargo conservo la vida;
y cuando el alba derramó su brillo,
se alzó del suelo y se marchó en seguida;
era aquel hombre extraño un parricida,
y murió esa mañana el manzanillo!



EL MILPESOS

CLASIFICACION

Colocan el milpesos en la familia de las euforbiáceas:

El H. Apolinar María, *Boletín de la sociedad colombiana de ciencias naturales*, 1928, y *Revista de la academia colombiana de ciencias exactas, físicas y naturales*, 1937.

El H. Daniel, *Notas sobre algunas euforbiáceas*, 1936.

Cuervo Márquez, *Tratado elemental de botánica*, 1913.

Santiago Cortés, *Flora colombiana*, segunda edición, sin fecha.

Joaquín Antonio Uribe, *Flora sonsonesa*, 1928, *Curso compendiado de historia natural*, 1930, *El niño naturalista*, segunda edición, 1942; el mismo y su hijo el padre Lorenzo, *Flora de Antioquia*, 1940.

Pérez Arbeláez, *Plantas útiles de Colombia*, 1935—1936 y *Plantas medicinales de Colombia*, 1937.

Emilio Robledo, *Lecciones de botánica*, primeras ediciones, y *Papeletas lexicográficas*.

Lo coloca entre las geraniáceas el doctor Robledo, *Lecciones de botánica*, tercera edición, 1940.

Con excepción de Cuervo Márquez y de Robledo, en quienes se echa de menos el nombre del clasificador, que según decisiones de los congresos botánicos internacionales forma parte del científico de la

planta, cuantos autores arriba hemos citado andan puestos en que hizo la clasificación del milpesos y le dio su nombre el sabio de Candolle. Nosotros no hemos de decir que sabemos y tenemos por cosa cierta y averiguada ya que contra lo aseverado por tan ilustres profesores nadie sería a creernos, mas sí que abrigamos vehementes sospechas y bravos barruntos, en que nos acompaña el autor de la **Flora sonsonesa**, de que dio a nuestra especie el nombre con que es conocida en el mundo científico, no don Agustín Piramo sino el inmortal Linneo.

ESPECIE

Hura crépitans Linn.

SINONIMOS

Stereulia crépitans F. Mill.

El género **hura**, exclusivamente americano, consta de tres especies de árboles lactescentes, provistos de agujijones.

Ignoro, escribe Joaquín Antonio Uribe, **Flora sonsonesa**, 1928, de dónde tomaría Linneo el nombre genérico de **hura**, que quizá sea indígena americano. Tampoco lo dice la **Flora de Antioquia** del mismo autor y de su hijo el padre Lorenzo. En su **Curso compendiado de historia natural** escribe en 1930 que la voz **hura** viene "del francés **huré**, erizado, por las espinas del tronco". El H. Apolinar María expresa terminantemente que es voz indígena de América. En el diccionario académico **hura**, sin etimología, es carbuncló o grano maligno que sale en la cabeza y suele ser peligroso. ¿Será ésta en verdad voz indígena americana y querría el célebre botánico sueco llamar así nuestra planta a causa quizás de sus semillas o granos venenosos, o como nos inclinamos a creer, latinizó la voz **hure**, que entre otras significaciones tiene en francés la de cabeza de cabellera desgredada y cerdosa y llamó así nuestra planta a causa de sus púas y erizos?

El nombre específico viene de **crépito**, forma intensiva del latín **crepo**, estallar, castañetear, romperse una cosa con ruido, por la detonación con que se abren las cápsulas del fruto, fenómeno que ha dado al árbol casi todos los nombres con que es conocido.

CARACTERES

Grande y hermoso árbol de unos veinte metros de altura y largas y numerosas ramas, del cual fluye por incisión un jugo blanco y lechoso; está sembrado de agujijones y la corteza señalada de cicatrices causadas por la caída de las hojas; éstas de bello color verde, de veinticinco centímetros de largo por diez y ocho de ancho, alternas, ovales, oblongas, acorazonadas, lampiñas, agudas, penninervadas, ligeramente dentadas, con dos glandulillas en la base en el punto de inserción con el peciolo, y otras pequenísimas, una en cada uno de los dientecillos; el

nervio central de un lindo color rosado en la haz de la hoja, y del mismo tinte, más apagado, los nervios laterales y uno y otros de color verde pálido por el envés.

Flores diclinas y monoicas; los estambres dispuestos por imbricación en una especie de cono pendiente de un largo pedúnculo; las pistiladas, solitarias, con estilo grueso, carnoso, en forma de embudo en el extremo superior, alargado a manera de escudo, y ovario dividido en doce y hasta diez y ocho celdas. El fruto, llamado elaterio multicoco, es una cápsula leñosa, orbicular o umbilicada, que al llegar a la madurez se abre en dos valvas produciendo una pequeña detonación y dejando escapar las semillas.

PROPIEDADES

De la **Memoria sobre la leche venenosa del hura crépitans**, escrita por los señores Boussingault y Rivero en Bogotá, 1824, extracta el autor de la **Flora sonsonesa** las siguientes noticias.

“Nuestro amigo el doctor Roulin nos envió de Guaduas el jugo que ha servido para nuestras experiencias. Esta leche vegetal se diferencia de la de la vaca en que es un poco amarilla. Carece de olor; su sabor es apenas sensible al principio pero luego causa irritación en la garganta. Evaporamos un litro de leche hasta la consistencia de extracto. Debemos advertir que a uno de nosotros —Boussingault— que se ocupó especialmente en hacer esta operación, se le hinchó la cara, ulceraron los ojos y supuraron las orejas en la parte exterior. El achaque duró muchos días y no cedió sino a los baños reiterados de leche de mujer. Este incidente prueba hasta la evidencia que el principio activo del jugo del acuapa es volátil.

Resulta de nuestro trabajo que el jugo contiene gluten, aceite esencial cáustico, un principio acre cristalizable y alcalino, malato de cal y osmazomo”.

El osmazomo, del griego **osmé**, olor y **zómós**, caldo, jugo, dice Uribe, es un principio nitrogenado, gustoso y nutritivo, propio de la carne animal; el gluten, una preciosa sustancia vegetal, y el nitrato de potasa, elemento mineral de primer orden. Así pues, en la leche del milpeños están representados, concluye, los tres grandes reinos naturales.

Nosotros mismos, dice Cuervo Márquez, fuimos también víctimas de las propiedades deletéreas de este árbol, por haber estado por algunas horas recogiendo la leche que hicimos brotar de las incisiones practicadas en el tronco. Por más de quince días estuvimos sufriendo una fiebre que parecía de carácter infeccioso.

No parece muy cierta la afirmación de Grossourdi, que cita Santiago Cortés, de que sus emanaciones son tóxicas y que producen hinchazones en la cara y en las manos de quien recibe su sombra durante un tiempo, dice el H. Daniel, pues de lo contrario se habrían registrado muchos casos en el parque de Bolívar de Medellín, donde muchas

personas que allí acuden a esparcirse y solazarse permanecen largo rato debajo del follaje verde oscuro de algunos especímenes de nuestra euforbiácea.

Las semillas, lenticulares y venenosas como las demás partes del árbol, al primer sabor dulces, producen en seguida intolerable sensación de acritud y contienen un aceite de propiedades purgantes tan energías que su empleo en medicina se hace imposible.

El extracto de la corteza usan en el Brasil contra la lepra.

AREA DE DISPERSION

Crece espontáneamente con lujo y exuberancia este hermoso vegetal en las tierras calientes, como en las regiones del bajo Magdalena y de la costa atlántica, en Panamá, el Brasil y las Antillas, a las orillas del Samaná y del Rioverde, en las lomas del Mulato y San Esteban, en Maitamá y Surrumbal, en Girardota a lo largo de la carretera y pueden verse varios ejemplares en Medellín, en el parque de Bolívar.

DEHISCENCIA

Uno de los fenómenos más curiosos de dehiscencia es el del milpesos. El fruto está compuesto de doce a diez y ocho carpelos soldados entre sí hasta la mitad y sus paredes se vuelven leñosas. Estos **cocos**, como suele llamárseles, se separan en la madurez y se abren cada uno en dos valvas produciendo una verdadera explosión que los colectores de las semillas suelen evitar por medio de un hilo metálico fuertemente apretado. Dicho fenómeno ha sido estudiado por F. Hildebrand, **Die Schleuderfrüchte und ihr anatomischen Bau begründeter Mechanismus**, según el cual consiste en que las celdas que se secan primero tiran y atraen las otras, que acaban por ceder produciendo la dehiscencia por elasticidad.

OTROS NOMBRES

Acuapa y acuapar. De ambas maneras escribe el H. Apolinar María, **Boletín de la sociedad colombiana**, número 95 de 1928. Robledo, **Papeletas lexicográficas**, voz **milpesos**, escribe **acuapá**; en **Lecciones de botánica**, tercera edición, **acuapar**. Joaquín Antonio Uribe, **Flora sonsonesa**, dice que **acuapa** se usa en Cundinamarca; el mismo y el padre Lorenzo, **Flora de Antioquia**, que en Honda es **acuapar**: —“El que se echa a dormir debajo del **acuapa**, escribe Herrera, **Historia general de los hechos de los castellanos**, se levanta hinchado, y si es indio, por estar desnudo, revienta”.

Arbol del diablo. Es nombre académico que entre nosotros no usa sino Pérez Arbeláez.

Arenillero, en la costa atlántica, Joaquín Antonio Uribe, **Flora sonsonesa**, el mismo y Lorenzo, **Flora de Antioquia**, y Cortés, **Flora de Co-**

lombia. La academia no acepta **arenillero** sino como sinónimo de **salvadera**, acepción que tomó de Toro y Gisbert, quien a su vez lo hizo del **Diccionario** de Uribe Uribe.

Assaen en el Brasil. Pérez Arbeláez, **obra citada**.

Castaña en el Perú. Id., **ib.**

Castañeto, en el Socorro. Joaquín Antonio Uribe, **Flora sonsonesa**. El mismo y Lorenzo, **Flora de Antioquia**, y Cortés, **ob. cit.**

Ceibilla, ceibillo y ceibote en Puerto Rico. Malaret, **Diccionario de americanismos**.

Celbo. Joaquín Antonio Uribe y Lorenzo, que también registran **saibo**, Santiago Cortés, **ob. cit.**, página 272, y el H. Apolinar María, **Revista de la academia colombiana**, número 4, página 349. Posada Arango, **Estudios científicos**, da al pisamo también el nombre de **saivo**.

Cujueiro. El H. Daniel, **Notas sobre algunas euforbiáceas**, escribe: "Al madurar las cápsulas, éstas se separan de la columna cenral, se abren en dos valvas y dejan escapar las semillas produciendo una pequeña detonación. A esta peculiaridad aludió Salgari en las páginas de aventuras de su **Corsario negro**. En **El corsario negro** de Salgari se lee: "Llevaban caminando ya dos horas, siempre con rapidez, cuando Carmaux, después de un momento de vacilación y de haber mirado más veces a los árboles que al suelo, se detuvo señalando a Wan Stiller una espesura de **cujueiros**, plantas que tienen las hojas coriáceas y que producen sonidos muy agradables cuando sopla el viento". Si la anterior cita, como quiere el H. Daniel, hace de veras alusión a nuestra euforbiácea, tenemos que uno de los nombres del milpesos es en el habla brasilera el de **cujueiro**.

Haba de indio en México, Malaret, y **haba de San Ignacio**, Espasa.

Habilla en Ocaña, Joaquín Antonio Uribe y Lorenzo; en Costa Rica, Malaret; en Cuba, academia, **Diccionario manual**, y en Honduras, academia y Toro y Gisbert.

Habillo, en Costa Rica, Espasa.

Jabilla en Venezuela, Uribe, **Flora sonsonesa**, y en las Antillas, Malaret, y **jabillo** allí mismo, Malaret. La academia no acepta sino **jabillo**, voz que, buscando el ahogado aguas arriba, como suele, dice venir "de un derivado del latín, **sábulum**, arena, porque las cáscaras de sus frutos sirven para hacer salvaderas", y como nada hay tan contagioso como la mala compañía ni cunde como el mal ejemplo, los señores de la enciclopedia Espasa y el **Diccionario enciclopédico abreviado**, 1940, Espasa-Calpe, repiten como papagayos la misma etimología.

En anteriores ediciones de su diccionario dieron los académicos en escribir **salbadera** y decir que se derivaba del latín **sábulum**, arena. En cuáles se vio don Rufino para convencerlos de que debía escribirse **salvadera**, por venir no de **sábulum**, arena, sino de **salvado**, que era lo usado antiguamente para secar lo escrito. Si se toma, deciales, el sufijo .

dera para formar la palabra, la raíz sería **salvar**, lo que no da sentido, luego el sufijo es **era** y la raíz **salvado**, y añadales que el latín **sábulum** dio en castellano **sable**, de donde sólo podría formarse **sablera** y finalmente que para llegar a **salbadera** habría que comprobar la existencia de un verbo **sablar**, **salbar**, echar arena, que no existe.

Empedernidos y engarrafados con su idea repiten ahora los señores académicos, a quienes hacen coro los de Espasa, que **jabillo** viene del latín **sábulum**, con el cual tiene tanto que hacer, decimos nosotros, como el salvonor con las cuatro témporas. Nuestra planta, como algunas otras, lleva en varios lugares el nombre de **haba de indio**, **haba de San Ignacio** o simplemente **haba**, de donde salieron **habilla** y **habillo**, diminutivos que, como es común en las Antillas, suele pronunciarse con hache aspirada y escribirse con jota: **jabilla**, **jabillo**. Ciertamente que con derivar a **jabillo** de **sábulum** los señores académicos se han mostrado dignos de serlo.

Milpesos en Antioquia. Uribe Uribe lo define diciendo que es el "fruto de una especie de ceiba, empleado como salvadera". La definición de Uribe Uribe la hizo suya Toro y Gisbert, **Pequeño Larousse**, de donde pasó textualmente primero a la academia, **Diccionario manual**, y en seguida a Malaret, **Diccionario de americanismos**.

El milpesos designa principalmente la planta. "Árbol corpulento y frondoso de la familia de las euforbiáceas". Robledo, **Papeletas lexicográficas**. Así le llaman los botánicos Uribes, Santiago Cortés, el R. H. Daniel, **Notas sobre algunas euforbiáceas**, y nuestros hombres de letras, como Carrasquilla. "Ante aquella mesa, patas de banco, aserruchadas por Guadalupe, tendida de percalón a floripones, con el tintero de cuero y el arenillero de milpesos está, pluma en mano, como Teresa de Jesús". **La marquesa de Yolombó**, IX.

En inglés **sand-box**, y en las colonias inglesas **monkey's dinner bell**, o sea campana que apellida los monos a remediar la gazuza.

En francés **sablier**, y en las colonias **pet du diable**.

Salvadera en Cuba, voz aceptada por la academia para designar el árbol.

En Panamá **tronador**. Uribe, **Flora sonsonesa**.



LA NARANJA

Nota.—La corrección de los nombres científicos se hizo de acuerdo con el estudio botánico de los Citrus: "The Botany of Citrus and its Wild Relatives...", escrito por W. T. Swingle para el libro "The Citrus Industry", tomo I, publicado por Webber & Batchelor; California, Univ. of Calif. Press, 1948.

G. G. V.

El Asia ha contribuido a embellecer los prados y jardines de la tierra con numerosas plantas, a muchas de las cuales, por su utilidad y lindeza, hace no poca ventaja el linaje de las cítricas, cuya cuna, hasta hoy no determinada con seguridad, poderosas razones sitúan en la China meridional, Himalaya, la Cochinchina, Birmania y el Archipiélago Malayo.

Autores de nota dan la India por patria de la naranja, mas para ello sería necesario reducir demasiado su área de dispersión, ya que en toda la región bañada por el Indo no la halló Alejandro, ni entre sus productos la menciona Nearco, que le acompañó en sus conquistas.

HISTORIA

Los árabes, que avanzaron más lejos, la trajeron a su tierra en el siglo nono, pero las disquisiciones de Galesio prueban que no fue conocida en Europa hasta el siglo quince. En el siglo trece los cruzados encontraron en Palestina limones, cidras y naranjas agrias, que poco más de un siglo después eran abundantes en Italia.

Fueron conquistadores españoles los primeros que trajeron la naranja dulce a Cuba. Diego Velásquez, gobernador de la isla, ordenó dos expediciones a México, la de Fernández de Córdoba en 1517 y la de Grijalva en 1518. En una y otra tomó parte Bernal Díaz del Castillo, en cuya **Verdadera historia de la conquista de México** leemos:

"Quiero también decir cómo yo sembré unas pepitas de naranjas junto a otras casas de ídolos, y fue de esta manera: que como había muchos mosquitos en aquel río —Canoas—, fuime a dormir a una casa alta de ídolos, e allí junto a aquella casa sembré siete u ocho pepitas de naranjas que había traído de Cuba, e nacieron muy bien; porque parece ser que los papas de aquellos ídolos les pusieron defensa para que no las comiesen hormigas, e las regaban e limpiaban desde que vieron que eran plantas diferentes de las suyas. He traído aquí esto a la memoria para que se sepa que éstos fueron los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España, porque después de ganado México e pa-

cíficos los pueblos sujetos a Guacacualco, túvose por la mejor provincia, por causa de estar en la mejor comodación de toda la Nueva España, así por las minas, que las había, como por el buen puerto, y la tierra de suyo rica de oro y de pastos para ganados; a este efecto se pobló de los más principales conquistadores de México, e yo fui uno, e fui por mis naranjos y traspúselos, e salieron muy buenos”.

Acosta escribía en 1590:

“De árboles, los que más generalmente se han dado allá, y con más abundancia, son naranjos, limas, cidras y fruta de este linaje. Hay ya en algunas partes montañas y bosques de naranjales, lo cual haciéndome maravilla, pregunté en una isla ¿quién había llenado los campos de tanto naranjo? Respondiéronme, que acaso se había hecho porque cayéndose algunas naranjas, y pudriéndose la fruta, habían brotado de su simiente, y de la que de éstos y de otros llevaban las aguas a diversas partes, se venían a hacer aquellos bosques espesos: parecióme buena razón. Dije ser ésta la fruta que generalmente se haya dado en Indias, porque en ninguna parte he estado de ellas, donde no haya naranjas, por ser todas las Indias tierra caliente y húmeda, que es lo que quiere aquel árbol: en la sierra no se dan: tráense de los valles o de la costa. La conserva de naranjas cerradas que hacen en las islas, es lo mejor que yo he visto allá, ni acá”.

La misma observación de Acosta hace Darwin doscientos cincuenta años después en su **A Naturalist Voyage Round the World**, donde dice haber visto gran número de naranjos en las islas situadas en el estuario del Paraná, provenientes de semillas transportadas allí por las aguas del río.

En 1767 los jesuítas fueron expulsados de sus misiones de California, donde les sucedieron los franciscanos bajo la dirección de fray Junípero Serra, quien hizo de ella una Arcadia cristiana, una Utopía como no la soñó Tomás Moro, una Ciudad del sol sin las rigideces geométricas de Campanella. Los pobladores estadinenses de 1846 y 47 se quedaban suspensos a medida que avanzaban en tierras californianas, de las huertas cultivadas por los religiosos. Edwin Bryant en su libro **What I Sow in California**, nos cuenta: “Hay allí grandes jardines, cercados de muros, que contienen una gran variedad de árboles frutales y de arbustos. Vi naranjos, higueras, palmas, olivos, parras...”. La estatua de fray Junípero en tamaño heroico se ostenta en el National Statuary Hall del capitolio de Washington entre las de otros que contribuyeron a forjar la grandeza de los Estados Unidos.

BOTANICA

El naranjo pertenece hoy al orden de las geraniales y a la familia de las rutáceas; pertenecía antes a la clase de las hesperideas y a la familia de las auranciáceas.

El género **Citrus** comprende árboles o arbustos casi siempre glabros, inermes o armados de espinas solitarias que nacen en la axila de las yemas foliáceas; hojas simples —en realidad compuestas de hojas unifoliadas—, persistentes, de limbo más o menos coriáceo, articulado o no sobre el peciolo, entero o irregularmente serrado, de nerviación visible solamente en la página inferior, sembradas de glándulas pequeñas, visibles por transparencia; peciolo a veces alado y más o menos emarginado; flores solitarias o en cima, terminales o axilares, blancas o rosado purpúreas; fruto hesperidio con de 8 a 15 lóculos, llamados segmentos, gajos o cascos, cubiertos de una tela membranosa y transparente y formados de pequeñas vesículas oblongas, amarillas y llenas de jugo ácido o azucarado, delicioso y fresco; epicarpio sembrado de vesículas o glandulillas llenas de aceites esenciales aromáticos; semillas vestidas de tegumento cartilaginoso o papiráceo, sin albumen.

1. <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.	1765
Sinónimos:	
Citrus Aurantium var. <i>sinensis</i> L.	1753
Aurantium sinensis Mill.	1768
Citrus Aurantium Lour. (non. L.)	1813
Citrus Aurantium var. <i>vulgare</i> Risso & Poit. 1812—22	
Citrus Aurantium var. <i>dulce</i> Hayne	1830

NARANJA DULCE o CHINA.—Arbol de unos siete a doce metros de altura, de ramaje denso y frondoso, de forma cónica en la cima; de corteza de color gris oscuro o café, generalmente con espinas; hojas grandes, ovales u ovaloblongas, de bello color verde oscuro y brillante, enteras o ligeramente serradas, con peciolo no muy alado; a veces las hojas inferiores del árbol son más brillantes que las superiores; flores blancas de color de nieve o de marfil y de perfume muy delicado; fruto esferoide u oblongo, a veces un poco deprimido, de color amarillo pálido, azafranado o rojizo, y pulpa de jugo dulce y perfumado, de exquisito sabor. Fue su cuna en la China o en la Cochinchina.

A esta naranja llamó Ferrari **Aurantium vulgare medulla dulci**, y Volckamer —1713— **Aurantium fractu dulci**. Linneo —**Species plantarum**, 1753— la tuvo como una variedad de la naranja agria y la llamó **Citrus aurantium** var. *sinensis*. Loureiro en su **Flora de la Cochinchina**, 1780, le da el nombre de **Citrus aurantium**, y Osbeck —no Obseck, como se lee en la **Flora de Antioquia**, de Lorenzo Uribe—, que la separó de las demás plantas cítricas, el de **Citrus sinensis** —1765— que hoy lleva en la ciencia.

Varietades de esta especie son la naranja de sangre —blood orange— y la que los estadinenses llaman vulgarmente de ombligo —naval orange— y los brasileños “de umbico”.

NARANJA DE SANGRE.—Arbol frondoso, de copa elevada y ramas erguidas; fruto mediano, ya esférico o elíptico en el mismo árbol, de corteza delgada, un poco áspera, de bellissimo color amarillo oscuro

que enrojece a medida que sazona, de pulpa de color rojo granate, mezclado con anaranjado oscuro, dulce, deliciosamente perfumada y jugosa. A este grupo pertenecen las mejores naranjas hoy conocidas por la calidad de su fruto, igualado apenas por los mejores pero aún no superado.

En la literatura cítrica, Galesio hace por primera vez mención de la naranja de sangre en su *Traité du Citrus*, París, 1811, donde se lee que en sus días era cultivada en Malta, Provenza y Liguria.

WASHINGTON NAVEL o NARANJA DE OMBLIGO.—Arbol de mediana talla y de producción continua; fruto umbilicado de tamaño grande o mediano en el mismo árbol, de piel lisa, color amarillo naranja rojizo, y pulpa dulce, aromática y deliciosa.

A principios del siglo diez y nueve era ésta casi la única naranja cultivada en los pomares de Bahía, en el Brasil, de donde a solicitud de Sir William Saunders, superintendente de los jardines de Washington, fue enviada a Estados Unidos en 1870. Tres ejemplares de estos injertos fueron ofrecidos a Mrs. Elisa Tibbets, esposa de L. C. Tibbets, de Riverside, en California, donde dieron origen a los inmensos naranjales californianos, que han contribuído a la riqueza de California más que todo el oro de sus minas.

En 1646 Bautista Ferrari publicó en Roma su famosa obra "*Hespérides sive de Malorum aureorum cultura et usu, Libri Quattuor*". En ella describe e ilustra esta variedad de naranja, que él llama "*Aurantium foémína sive foetíferum*", esto es, naranja hembra o con feto. Tomamos la cita del profesor H. Harold Hume. Dice así: "*This Aurantium imitates to some extent the fertility of the tree which bears in it struggles, though unsuccessfully, to produce the fruit upon itself. . On the end of the fruit is another, sometimes with a thin rind investing it, but more frequently naked, so far at least as the pulp (of the larger part) is concerned; this (second fruit) is composed of an inner medulla of about four spikes: the young broot, as it were, of fruits half seen pushing out through the gaping umbilicus, which is sometimes more and sometimes less closely compressed*".

Es ésta la primera mención que de la naranja de ombligo se hace en la literatura cítrica, y no, como cree Lelong, en la obra de Jonstoni llamada "*Historiae Naturalis de Arbóribus et Frúctibus, Libri Decem. Johannis Jonstoni, Medicinae Doctoris. Francofurti, o-m., MDCLXII*". (Historia Natural de los Arboles y los Frutos. Diez Libros. Por John Johnson, Doctor en Medicina. Frankfort en el Main, 1662). Es tanta la semejanza entre la ilustración hecha por Ferrari y la reproducida por Lelong de la obra de Jonston, que el mismo Lelong se ve forzado a creer que Jonston copió su ilustración directamente de las "*Hespérides*" de Ferrari.

Esta naranja de ombligo o californiana, *bahiana* debería llamarse, de excelente calidad, se da tan bien en nuestros climas medios como si fuese nativa de ellos.

NARANJA VALENCIANA.—Es una de las variedades más comunes en los mercados mundiales. Se cultiva con muy feliz éxito en nuestros climas cálidos, donde produce cosechas abundantes de la mejor calidad. Es de tamaño grande, corteza delgada, pocas semillas y jugo copioso, coloreado y muy agradable.

NARANJA DEL VALLE.—Es fruto de excelente calidad, con las características de la de Wáshington navel y las de una variedad nativa del Valle, tales como abundancia y riqueza del jugo, gran producción, belleza de forma, feliz disposición del agrio y del dulce en el jugo y pocas semillas, todo lo cual la hace muy propia para el cultivo comercial.

2.—*Citrus Aurantium* L. 1753

Sinónimos:

Aurantium acre Mill.	1768
Citrus florida Salisb.	1796
Citrus vulgaris Risso	1813
C. Bigarradia Loiseleur-Deslongchamps	1818
C. Bigardia Risso & Poiteau	1818—22
C. amara Link	1831
C. Karna Raf.	1838
C. communis Le Maout & Decaisn.	1868
C. Aurantium var. Bigaradia Hook f.	1875

NARANJA AGRIA, ACIDA o BIGARADA.—Arbol seméjante al naranjo dulce, de 6 a 9 metros de altura, de follaje denso, redondo en la cima; hojas de color verde oscuro y un poco más grandes, ovaladas, el ápice terminado en punta, con perfume intenso sui géneris y pecíolo ampliamente alado; flores de color blanco nítido, muy aromáticas; las ramas jóvenes son de color verde claro y espinosas, y las espinas que están sobre la madera vieja son duras, gruesas y largas; fruto esférico, algo aplanado u ovalado, de cáscara fofa y color amarillo anaranjado, frecuentemente rojizo, y rugosa o poco lisa. Con los azahares se prepara el agua de flor de azahar que entra en la composición de la llamada de Colonia, con los frutos, limonadas, y con las hojas y flores, bebidas medicinales. Por ser más vigoroso y resistente y menos expuesto a las enfermedades de las auranciáceas, se prefiere de ordinario su tronco como cepa de injertos.

Es nativo del sudeste de Asia, probablemente de la Cochinchina.

3.—*Citrus Limon* (L.) Burm. f. 1768

Sinónimos:

Citrus Medica var Limon L.	1753
Limon vulgaris M. l.	1768
Citrus limonum Risso	1813
Citrus Medica var. Limonum Hook f.	1875

LIMONERO.—Árbol de tres a seis metros de altura, siempre florecido y con frutos, de cima corta y abierta, ramas de color grisáceo y espinosas, hojas de hermoso color verde claro, ovaladas, terminadas en punta, dentadas y con pecíolos alados; frutos oblongos u ovoides, marmelonados en la cima, de corteza delgada, lisa, amarillo-verdosa y jugo muy ácido; flores blancas en el interior y ligeramente rojizas o violadas en el exterior.

“Vale este árbol más para mí —dice Joaquín Antonio Uribe— que las hazañas de Belalcázar y Robledo, quienes turbaron el silencio de estas soledades vírgenes con el estruendo de sus armas y las oscurecieron con sus odios. Con el Padre nuestro y la Salve nos trajeron los viejos vascos las naranjas, los limones, las cerezas, las manzanas, los duraznos.

No hay parte alguna de este vegetal que no preste útiles servicios: escribe el mismo autor, y añade:

Las raíces son febrífugas, especialmente la corteza de ellas.

El tallo, de una madera blanca, medio amarilla, empleada para muchos artefactos caseros y muy apreciada para objetos de torno.

Las hojas y flores en infusión son antiespasmódicas y sirven para restablecer al estado normal la sensibilidad de los músculos y de los nervios irritados. Las flores o azahares sirven además para corregir el mal sabor de las pociones y medicamentos que el enfermo se resiste a tomar.

La corteza del fruto contiene un aceite estimulante y usado en perfumería; seca es a propósito para encender fuego pues arde con mucha facilidad y se emplea además para condimentar dulces y confituras.

Las semillas son tónicas, febrífugas, antihelmínticas y bactericidas.

El zumo del limón es una panacea, concluye el citado botánico. Las limonadas curan las fiebres, calman la sed, favorecen la diuresis y el sudor y se emplean en el tratamiento de úlceras y llagas gangrenosas. Las mujeres acostumbran el jugo del limón en el tocador para desperdiciar el cutis, blanquear los dientes y dar aspecto rosado a las uñas. Una propiedad curiosa del jugo del limón es que escribiendo con él en un papel no se notan los rasgos al secarse, pero luego calentando el escrito aparecen muy visibles los caracteres: es, pues, —dice Lorenzo Uribe— una tinta simpática.

El doctor Posada Arango, **Estudios científicos**, estima que “un árbol de limón es casi una botica”.

4.—*Citrus nobilis* Lour.

1790

De acuerdo con lo que dice Swingle, la mandarina reina es un híbrido: (*Citrus sinensis* x *Citrus reticulata*).

MANDARINA REY o REINA.—Árbol pequeño, de cuatro y medio a seis metros de altura, muy frondoso, ramas jóvenes de color verde claro u oscuro, cortas, delgadas y débiles, con espinas o sin ellas; hojas

pequeñas, lanceoladas u oblongas, ligeramente dentadas; pecíolos escasamente alados o sin alas; fruto grande, esférico, achatado por encima, abollado; corteza gruesa, porosa, de color anaranjado hasta el límite con la pulpa, de la cual se separa fácilmente así como unos de otros los gajos o cascos; pulpa dulce o ligeramente ácida. Nativa de la Cochinchina.

5.—*Citrus reticulata* Blanco 1837

Sinónimos:

<i>Citrus nobilis</i> Andrews (non Lour.)	1809
<i>Citrus nobilis</i> var. <i>major</i> Kerr.	1817
<i>Citrus deliciosa</i> Ten.	1840
<i>Citrus nobilis</i> var. <i>genuina</i> Tan.	1912
<i>Citrus nobilis</i> var. <i>deliciosa</i> Swingle

MANDARINA o TANGERINA.—Arbol de talla media y denso follaje; hojas grandes y angostas, de forma ovalada y terminadas en punta, de color pálido o verde oscuro; flores pequeñas, de color de nieve; fruto achatado o deprimido; epicarpio amarillo rojizo o rojo cinabrio y delgado que se desprende fácilmente de la pulpa; cascos de diez a catorce, fácilmente separables y a veces sueltos. Es oriunda de la China; fue introducida a Europa en 1828, a los Estados Unidos por el cónsul italiano de New Orleans entre los años de 1840 y 1850, y a Antioquia por don Pastor Restrepo.

MANDARINA RIVERA.—Es un híbrido de la mandarina rey de Siam y una naranja nativa del Valle. Produce abundantes frutos de gran tamaño, corteza gruesa, algo rugosa y adherida ligeramente a la pulpa, jugo abundante y de color rojizo muy llamativo, de aroma agradable y exquisito gusto.

6.—*Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle 1913

Sinónimos:

<i>Limonia aurantifolia</i> Christm.	1777
<i>Limonellus</i> sive <i>Limon</i> Nipis Rumph.	1741
<i>Limonia acidissima</i> Houttuyn. (non L.)	1774
<i>Citrus lima</i> Lund.	1814
<i>Citrus acida</i> Roxb.	1832
<i>Citrus spinosissima</i> Meyer	1818
<i>Citrus notissima</i> Blanco	1837
<i>Citrus Limonellus</i> Hassk.	1848
<i>Citrus Medica</i> var. <i>acida</i> Hook. f.	1884

LIMA AGRIA o COMUN.—Arbol de poca altura y crecimiento desordenado, con ramas sembradas de numerosas espinas, pequeñas y agudas; hojas elíptico-ovales de color verde claro y ligeramente dentadas;

fruto elipsóideo, a menudo mamilado, de color amarillo pálido y pulpa ácida ligeramente verdosa. Es nativa de la India y del sudeste del Asia.

Existen distintas variedades de la lima, entre las cuales podemos enumerar las siguientes:

LIMON TAHITI.—De forma ligeramente alargada, delgada la corteza, escaso de semillas y rico en jugo muy ácido. Es una de las variedades más recomendables para el cultivo comercial.

LIMA DULCE.—Arbol de talla arbustiva, hojas aovado-redondeadas, serradas, peciolo no alado, flores pequeñas de color marfil y poco perfumadas; fruto globoso, de mayor tamaño que el de la lima ordinaria, de color amarillo limón, jugo dulce, un poco insípido pero perfumado, muy agradable y de color verdoso.

Para algunos autores esta lima pertenece a una especie distinta denominada *Citrus limetta* Risso & Poit., pero en el estudio de Swingle anteriormente mencionado, aparece como una simple variedad cultural de la *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle.

7.—*Citrus grandis* (L.) Osbeck. 1757

Sinónimos:

<i>Citrus Aurantium</i> var. <i>grandis</i> L.	1753
<i>Citrus Aurantium</i> var. <i>decumana</i> L.	1763
<i>Citrus decumanus</i> L.	1767
<i>Aurantium decumana</i> Mill.	1768
<i>Citrus panplemos</i> Risso	1826
<i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.	1818

TORONJA.—Arbol delicado, de cuatro y medio a cinco metros de altura, frondoso; hojas grandes, ovalado-oblongas o elípticas, ligeramente pubescentes, más o menos serradas o enteras; flores grandes; fruto muy grande, esférico o piriforme, de corteza esponjosa y color amarillo pálido, con glándulas aceitíferas grandes y separadas en la superficie; pelos jugosos grandes, en forma de cinta y móviles; pulpa de color claro o rosa pálido. Es una especie nativa del Archipiélago Malayo y de la Polinesia, traída a las Antillas en época lejana por el capitán Shaddock, nombre que lleva también, y derramada en los trópicos.

8.—*Citrus paradisi* Macf. 1830

Sinónimos:

<i>Citrus decumana</i> var. <i>racemosa</i> Roem.	1846
<i>Citrus decumana</i> var. <i>Patoniana</i> Riccob.	1908
<i>Citrus maxima</i> var. <i>uvacarpa</i> Merr.	1924

PAMPLEMUSA, POMELO o GRAPEFRUIT.—Los cuatro grupos más importantes de los citrus son las naranjas, los limones, los pomeños y las mandarinas. Arbol de 9 a 15 metros de altura, de copa redon-

da o cónica, de corteza lisa y color oscuro; hojas ovaladas, de color verde oscuro, lustrosas y dentadas; flores de suave perfume; fruto grande, globoso o piriforme, achatado en los polos, de color naranja o limón claro; pulpa de color de rosa o grisáceo; pelos jugosos grandes en forma de huso o de broca; sabor amargo-ácido, semidulce o subácido.

Volkamer en 1713 describió el shaddock en su *Hesperidium Norimbergensium* y lo llamó *Malum Aurantium Indicum Máximum vulgo Pompelmos*. Pero hay razones para pensar que los frutos que éste y otros escritores describen no sean verdaderos shaddocks sino más bien grapefruits.

TANGELO THORNTON.—Cruzamiento entre grapefruit y tangerina (mandarina de Tanger), de tamaño grande, corteza rugosa y gruesa, segmentos de fácil separación, jugo abundante, de color claro, sabor especial, ligeramente ácido y muy agradable.

POMELO SIAM.—Arbol de porte elegante y copa frondosa y redonda que se presta mucho para fines ornamentales; fruta del tipo grapefruit, de gran tamaño, forma de pera, corteza gruesa, apreciable cantidad de jugo de color claro y sabor agradable. Reemplaza ventajosamente a la grapefruit por su jugo.

GRAPEFRUIT MARSH (Marsh's Seedless).—Naranja dulce, por su tamaño, jugo abundante y casi carencia de semillas, muy propia para el cultivo comercial.

9.—*Fortunella margarita* (Lour.) Swingle 1915

Sinónimos:

Citrus margarita Lour.	1790
C. Aurantium var. olivaeformis Risso & Loisel.—Deslong.	1816
C. Aurantium var. japonica Hook. f.	1874
C. Aurantium ssp. japonica var. globifera subvar. margarita Engl.	1896

NARANJA JAPONESA, NAGAMI o KUMQUAT OVALADO.—Por su porte bajo —unos 4 metros de altura—, y bello es de gran valor ornamental; hojas lanceoladas, ligeramente dentadas, de color verde oscuro en la haz y claro en el envés; fruto oblongo u oval, de color amarillo naranja y cáscara gruesa, carnosa, dulce y comestible; celdas aceítíferas con esencia ligeramente picante; pulpa con muchos pelos jugosos y fusiformes y jugo de agradable sabor ácido.

La granja agrícola de Palmira presentó un ejemplar en la exposición nacional de Medellín en el año de 1944.

Quien primero hizo mención de la naranja Kumquat en la literatura cítrica universal fue quizá Kaempfer, que la describió en 1712.

En 1915 Walter T. Swingle sepró las kumquats de los demás citrus y creó un nuevo género que llamó **Fortunella**, en honor de Roberto

Fortune, que la llevó a Londres en 1846. Su introducción es tan reciente que Galesio no las conoció sino por referencia de otros botánicos, y Risso y Poiteau no la mencionan.

10—*Poncirus trifoliata* (L.) Raf. 1838

Sinónimos:

<i>Citrus trifoliata</i> L.	1763
<i>Citrus trifolia</i> Thunb.	1784
<i>Citrus triptera</i> André (non Desf.)	1885
<i>Aegel</i> (?) <i>Sepiaria</i> D C.	1824
<i>Pseudaegle sepiaria</i> (D C.) Miq.	1865-66
<i>Limonia</i> (?) <i>trichocarpa</i> Hance	1882

PONCIRO o **PONCIDRO**.—La academia trae **poncí**, **poncil** y **poncidre**. Es un hermoso arbusto ornamental de unos tres metros y medio de altura; hojas caducas y trifoliadas; hojuelas delgadas, más o menos elípticas y dentadas; las yemas florales están protegidas por escamitas u hojillas rudimentarias; ramas con espinas vigorosas, duras y puntiagudas; fruto de color de naranja claro, áspero, pubescente, aromático, ácido y con numerosas semillas. Para los estadinenses es naranja —trifoliata orange— y para los brasileños limón —limoeiro trifoliado—.

Su hogar nativo estuvo situado al norte de la China, de donde fue llevado al Japón hace muchas centurias. Con el nombre chino de **Kou Chu** fue descrito e ilustrado en el "Cheng lei pen t s' ao" hace cerca de mil ciento diez años. En la literatura cítrica occidental Kaempfer es el primero que hace mención de él en su **Amoenitatum Exoticorum** en 1712. Linneo lo describió en 1763 en sus **Species Plantarum** y lo llamó **Citrus trifoliata**, nombre que adoptó Thunberg en su **Flora Japónica** en 1784. De Candolle en su **Prodromus Systematis Naturalis**, 1824, lo llamó **Aegle sepiaria**. Rafinesque en 1838 le dio el que hoy lleva en la ciencia.

Puede verse un ejemplar en Medellín en casa de su esmerado cultivador señor don Marcos Peláez.

11—*Citrus Medica* L. 1753

Sinónimos:

<i>Citrus tuberosa</i> Mill.	1768
<i>Citrus adorata</i> Roussel	1796
<i>Citrus fragrans</i> Salisb.	1796
<i>Citrus cedra</i> Link	1831
<i>Citrus cedratu</i> s Raf.	1838
<i>Citrus crassa</i> Hassk.	1844

CIDRO.—Arbol o más bien arbusto de poca altura, unos tres metros; ramas extendidas y dispuestas irregularmente y con espinas cortas, agudas y vigorosas; hojas grandes, de diez a quince centímetros de longitud, ovalado-oblongas, serradas o dentadas, lustrosas y de haz más oscura que el envés; flores pequeñas, de corola blanca, coloreada de púrpura en el exterior; fruto grande de color amarillo de limón, de quince a veintidós centímetros de longitud, oblongo, algunas veces esférico, rugoso o simplemente áspero o con protuberancias; corteza gruesa, carnosa, blanca en el mesocarpio, sembrada en el epicarpio de vejiguillas muy espesas, llenas de aceite volátil, de olor agradable; pulpa no compacta, jugo escaso y poco ácido, a veces amargo o ligeramente dulce, corteza y zumo usados en medicina como los del limón y a la vez en dulcería.

Es nativo de la India y quizá llevado allí de regiones todavía más orientales. Linneo lo llamó *citrus Médica*, de la Media, donde lo hallaron por primera vez griegos y romanos.

El doctor Robledo escribe:

“Del *limonero* dice Virgilio lo siguiente: “La Media lleva el agrio fruto y sabor persistente del *limonero*; no hay otro de mayor eficacia y auxilio para expulsar la negra ponzoña que mezclada con palabras mágicas y venenosas hierbas manejan las madrastras. El *limonero* es grande y tan parecido al laurel que con él se confundiría si no los diferenciase el olor. Ningún viento arranca sus hojas, y su flor es la más tenaz de todas las conocidas. Los medos la usaron para purificar el aliento de su boca y para embalsamar el hálito de los ancianos decrepitos”. El subrayado es nuestro.

Bien está citar textualmente las palabras de Virgilio:

*Media fert tristes succos tardumque saporem
Felicis mali: quo non praesentius ullum
(Pócula si quando saevae infecere novercae,
Miscueruntque herbas, et non innoxia verba)
Auxilium venit, ac membris agit atra venena.
Ipsa ingens arbor, faciemque simillima lauro:
Et, si non alium laté jactaret adorem,
Laurus erat: folia haud ullis labentia ventis:
Flos apprima tenax: animas et olentia Medi
Ora fovent illo, et sénibus medicantur anhelis.*

Georg. II 126—135.

El fértil fruto de que habla el poeta, según La Rue, célebre humanista comentador de Virgilio, no es aquí el del limonero sino el del cidro, “citrium”.

En el mismo error incide el académico Lorenzo Riber y no es el menor de los que afean la lujosa edición de sus traducciones de Virgilio.

Teofrasto, que escribió después de la muerte de Alejandro, a cuyas conquistas debieron los griegos casi todos sus conocimientos acerca de las regiones del Asia que demoran allende el Indo, nos ha dejado una descripción tan exacta del cidro como la que pudiera escribirse hoy. Virgilio, entre los poetas, es el primero que hace mención de él y lo designa como Teofrasto con el nombre de fruto de la Media.

En tiempo de los antiguos romanos no existían naranjas en Italia ni aun en Grecia, porque Plinio, que trata de todos los árboles que en su tiempo había, y Teofrasto y Dioscórides no escribieron palabra del naranjo, ni de la lima, ni del limón, ni de la toronja, porque del que ellos y Galeno y Ateneo tratan, y que llaman **mala cítrea** o **malum medicum**, por las señas que de él dan se entiende que hablan del cidrero o cidro, por donde tenemos por cierto que los romanos ni los griegos tuvieron naranjos en aquellos tiempos, ni limones, ni limas, sino que después acá fueron traídos a Europa, bien de Persia o de otra provincia de Asia, como Plinio cuenta de algunos árboles que habían sido traídos antes.

Vienen muy a nuestro propósito las siguientes palabras de Sir H. Harold Hume en su excelente obra **The cultivation of citrus fruits**. Rezan así:

The cultivation of few fruits antedates that of the citron. Of all the citrus fruits it was the only one known to classical writers. In Media and Persia, and later in Palestine, it was cultivated at a very early date, and in these countries the Greeks and Romans probably first met with it. The Greek writer, Theophrastus, shortly after the time of Alexander the Great, gave a minute and unmistakable description of the citron tree, or, as it was called, the Median or Persian apple. Its name (**Citrus medica**) is derived from the country Media. Virgil was one of the first Roman writers to mention it and used the same name as Theophrastus. By Plynny's time, the fruit had been sufficiently long in cultivation to receive a number of names, and he is the first to make use of the name Citrus, the botanical name afterward adopted by Linnaeus for all the related fruits as well as the citron. It appears, however, that the fruit was known by the Romans and imported into Rome long before it was cultivated there. But when it was finally established in Greece, Italy, and the adjacent islands in the Mediterranean, it became one of the important fruits in those regions into which it was introduced and there it is grown to this day.

Tampoco atinó al blanco Manuel Machado, que en su versión de las obras de Virgilio toma el "felicitis mali" de la Media por la manzana:

"La Media produce manzanas saludables, pero agrias y soporíferas, remedio el más eficaz para expeler del cuerpo los negros venenos, cuando las crueles madrastras infeccionan las copas y mezclan hierbas y nocivas palabras. Este esbelto árbol es de gran talla y muy parecido al laurel, hasta el punto que se confundirían si no fuera por su distinto olor; el viento es impotente para desprender las hojas; la flor

está muy arraigada a su tallo. Los Medos la usan para aliviar el hedor de la boca y sirve de medicina a los viejos asmáticos”.

Debió caer el traductor señor Machado en que el manzano no es originario ni nació de la Media y que las notas con que Virgilio señala el cidrero no son aplicables en forma alguna al manzano, y no cayó en ello.

Solían cierto los latinos designar con el nombre de **malum** la manzana, pero también cualquiera otra clase de frutos, y así a los que traducen obras antiguas toca dar a las plantas el nombre que hoy les pertenece para no decir al anís linaza ni llamar limonero ni manzana al cidro.

Muy bien lo entendió el señor Caro, quien en sus justamente alabadas traducciones de Virgilio vertió así el pasaje que arriba hemos citado:

La de largo sabor e ingratos zumos
Vivificante cidra, el medo exprime:
Antídoto entre todos soberano,
Ella acude y redime
Humanas vidas al letal veneno,
Si con hierbas y mágicas palabras
La copa emponzoñó madrastra impía.
Es el procerco cidro en su figura
Semejante al laurel; si no esparciera
Su privativo olor, laurel sería:
No lo desnuda el viento;
Tenaz la flor como las hojas dura;
Quita a las bocas enfermizo aliento,
Ancianos pechos de fatigas cura.

ETIMOLOGIAS

Naranja en el antiguo sánscrito es **nagarunga**, en persa **narang**, en árabe **naranch**.

Aurantium viene del latín **aurum**, oro: alusión —dice Joaquín Antonio Uribe— a las “manzanas de oro” del jardín de las hespérides, que según los críticos, no eran sino “naranjas”.

La palabra limón es de origen árabe-persa, **leimón**.

BELLEZA

De la innumerable muchedumbre y variedad de vegetales diseminados en la haz de la tierra ninguno hay comparable a los cítricos ni que como ellos úna los atractivos del adorno a las cualidades de las plantas útiles. Porte esbelto, verdura del follaje, perfume de las flores, sabor y fragancia de los frutos, de bellas formas realizadas por los vivos colores del oro. Todo en ellos parece hecho para deleite de la vista, consuelo del olfato y regalo del gusto.

“Este árbol, como otros vegetales y animales —dice Joaquín Antonio Uribe—, ha seguido al hombre por todas partes, poetizando el hogar del colono y ofreciéndole generosamente su madera, sus hojas, sus flores y sus frutos. Cómo deliraría a su sombra el labrador español al aspirar sobre los valles de los Andes el grato aroma de los floridos ramos que traerían a su mente recuerdos de las arboledas de Andalucía y de Valencia! Qué sentiría el colono, fijo el pensamiento en la muchacha dulce y sonriente que llevó al altar, coronada de azahares, en una aldea de las Encartaciones de Vizcaya o Guipúzcoa! El naranjo es triste o alegre según esté nuestro corazón. Bien expresó su melancólica tristeza el poeta cuando escribió:

**En un vaso un tierno ramo
llevo de un naranjo en flor:
el perfume de la patria
aún aspiro en su botón!”**

Un escritor a quien notables críticos llegan a poner muy a par de Cervantes, halla en las cualidades del naranjo un fiel símbolo de las que han de adornar al hombre de virtud.

Ved el naranjo —dice—, el buen parecer de la hoja, aquel color tan alegre, la lindeza del azahar, aquella albura mezclada con jalde, aquella fragancia de buen olor que parece que os puede volver el alma al cuerpo; la belleza de las naranjas, aquella gracia que dan al árbol que, cargado, parecen hojas y fruta balajes mezclados con esmeraldas.

Considerad un hombre virtuoso, amigo de Dios —concluye—: no hay naranjo florido ni cargado de fruta tan lindo ni tan agraciado. Allí la virtud santa de la caridad con que se arraiga y fortifica, allí la fortaleza con que el tronco se sustenta, allí la verdura de la esperanza, allí la blancura de la castidad, allí el jalde de la mortificación, allí el buen olor de Jesucristo.



LA PIÑA

CLASIFICACION

La piña pertenece al orden de las farinales y a la familia de las bromeliáceas. Son éstas una familia india, sea catía, nutabe o tahamí, criada, —según Uribe—, bajo el ardoroso sol de América, al borde de los

torrentes saltadores y cristalinos en las oquedades de las vegas. Viven sobre las rocas, los árboles y algunas veces en la tierra; sus raíces son fibrosas, a veces aéreas y aun nulas, el tallo insignificante, las hojas largas, acanaladas, en ocasiones espinosas, las flores a veces brillantes y el fruto una baya o una caja.

Ananas comosus (L.) Merr.

Sinónimos:

Bromelia comosa L.

Ananas sativus Schult. f.

CARACTERES

La piña no es, científicamente hablando, un fruto sino una **sorsis** —del griego **sorós**, montón—, un agregado de frutos unidos entre sí, un **sincarpio**, —del griego **syn**, unión, y **karpos**, fruto— o sea una masa constituida por el conjunto de la espiga en que eje, brácteas y ovario se tornaron carnosos y soldaron entre sí.

Crece hasta unos setenta centímetros de altura, de hojas glaucas, ensiformes, rígidas, de bordes espinosos y rematadas en punta muy delgada, flores de color morado, el sincarpio es sano, carnosos, amarillento, refrescante, perfumado y delicioso; el tallo termina por un ramillete de hojas azul verdosas y con espinitas.

PATRIA

La patria de la piña es la región formada por México, Centro-América, Panamá, Colombia, las Guayanas y el Brasil septentrional.

EXCELENCIA

Las Casas, en 1502, habla del descubrimiento hecho por Colón, en Puerto Bello, del “delicioso Ananas”.

Entre las frutas de la tierra, diferentes de las que llevan los árboles frutales, tiene mejor lugar la piña por lo grande, por el color, dulzura, suavidad y fragancia, dice Zamora.

En la piña —escribe Acosta— “todo es de comer, quitada la corteza de fuera: y es fruta de excelente olor y de mucho apetito para comer: el sabor tiene un agrillo dulce y jugoso. En el Perú no se dan. De estas piñas en la Nueva España he visto conserva extremada. Al emperador don Carlos le presentaron una de estas piñas en su planta, que de otra suerte no podía venir: el olor alabó: el sabor no quiso ver qué tal era”.

Mártir de Anglería en su **Décadas del Nuevo Mundo** escribe:

Otra fruta, dice el invictísimo Rey Fernando que ha comido, traída de aquellas tierras, que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto; pues no es árbol, sino hierba muy parecida al cardo o al acanto. El mismo Rey le concede la palma. De ésta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación. Los que las comieron frescas donde se crían, ponderan admirados lo delicadas que son.

“Huele esa fruta —dice Fernández de Oviedo— mejor que melocotones, y toda la casa huele por una o dos de ellas, y es tan suave fruta que creo que es una de las mejores del mundo y más lindo y suave olor y vista”.

“Las que llamamos piñas, ques fruta en olor y sabor admirable, no la había en esta isla —la Española—, sino que de la isla de San Juan se trujo, y por esto aquí no hablo hasta su lugar della”, escribía de las Casas en 1527.

Fernández de Oviedo, en otro lugar, habla así de la piña:

“Hay en esta isla española unos cardos que cada uno de ellos lleva una piña, puesto que porque parece piña la llaman los cristianos piñas, sin lo ser. Esta es una de las más hermosas frutas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado. A lo menos en España, ni en Francia, ni Inglaterra, Alemania, ni en Italia, ni en Sicilia, ni en los otros estados de la cesárea majestad, así como en Borgoña, Flandes, Tirol ni Holanda y los demás, no hay tan linda fruta aunque entren los milleruelos de Sicilia ni peras moscarelas, ni todas aquellas frutas excelentes que el Rey Fernando primero de tal nombre, en Nápoles, acumuló en su jardines del parque y del paraíso y pujo real; en la cual estaba el principado de todas las huertas de más excelentes frutos de las que los cristianos poseían; ni en la esquivia Noya del duque de Ferrara, Hercoles, metida en aquella isla del río Poo, ni en la huerta portátil en carretones del señor Ludovico Esforza duque de Milán en que le llevaban los árboles cargados de frutas hasta la mesa y a su cámara. Ninguna de estas ni otras muchas que yo he visto no tuvieron tal fruta como estas piñas, ni pienso que en el mundo la hay que se le iguale en estas cosas juntas que agora diré. Las cuales son: así que de cinco sentidos corporales los tres que se puedan aplicar a las frutas y aun el cuarto, que es el palpar, en excelencia participa de esas cuatro cosas o sentidos, sobre todas las frutas e manjares del mundo en que la diligencia de los hombres se ocupa en el ejercicio de la agricultura.

“Mirando el hombre la hermosura de esta fruta goza de ver la composición e adornamiento con que la natura la pintó e hizo tan agrada-

ble a la vista para la recreación de tal sentido: oliéndola goza el otro sentido de un olor mixto de membrillos e duraznos o melocotones y muy finos melones y demás excelencias que todas estas frutas juntas y separadas, sin alguna pesadumbre; y no solamente la mesa en que se pone mas mucha parte de la casa en que está siendo madura y de perfecta sazón, huele muy bien y conforta este sentido del olor maravillosa e aventajamente sobre todas las otras frutas. Gustarla es una cosa tan apetitosa e suave que faltan palabras en este caso para dar al propio su loor en esto; porque ninguna de las otras frutas que he nombrado no se pueden con muchos quilates comparar a ésta. Palparla no es a la verdad tan blanda ni doméstica, porque ella misma parece que quiere ser tomada con acatamiento de alguna toalla o pañuzuelo; pero puesta en la mano ninguna otra da tal contentamiento. Y medidas todas estas cosas y particularidades, no hay ningún mediano juicio que deje de dar a estas piñas el principio de todas las frutas”.

Entre las frutas de la tierra —dice Zamora—, diferentes de las que llevan los árboles frutales, tiene mejor lugar la piña, por lo grande, por el color, dulzura, suavidad y fragancia. Nace entre unos cardones que, llenos de espinas, sirven de arqueros a esta reina de las frutas de las Indias.

Entonaron rapsodias —dice la Condamine— al llegar a Cartagena y probar la piña, “que, cuando está bien madura y se la pela está tan llena de jugo que se disuelve por completo en la boca”.

Para sus hijos la procera palma
Su vario feudo cría,
Y el ananás sazona su ambrosía.

Bello, *Silva a la agricultura de la zona Tórrida.*

Donde cándida miel llevan, las cañas,
Y animado carmín la tuna cría,
Donde tremola el algodón su nieve,
Y el ananás sazona su ambrosía.

Id., *Alocución a la poesía*

Como se ve, por las dos citas hechas, don Andrés se copia y plagia a sí mismo.

Con su galas y aromas estivales
La indiana piña de la ardiente vega,
Adorada del sol, de ámbar y de oro
Sus amarillos búcaros despliega.

Agripina Montes del Valle, *Al Tequendama.*

EL PIÑAL DE LENGUPA

El autor de la **Peregrinación de Alpha** escribe:

Entre las rarezas de esta vegetación inculca y lujosa merece notarse un piñal silvestre de más de tres leguas de extensión que se encuentra yendo de Miraflores a Campohermoso, como a la mitad del camino. Las plantas desarrollan desmedidamente sus hojas duras, defendidas por dos órdenes de garfios y arroja al centro la piña ingrata y áspera, reducida en tamaño, comparadas con las que se producen por el cultivo en nuestras huertas, pero afectando forma y color iguales. El interior de este piñal enorme sirve de cementerio, por la dificultad que los vecinos tienen de ocurrir a la distante parroquia en busca de la última morada para sus deudos; algunas cruces formadas de prisa con dos ramas indican las sepulturas; breve señal, por cierto, pero que en aquella soledad inspira más respeto y habla mejor al corazón que los rebuscados epitafios en que la vanidad de los ricos y el dolor declamatorio se ostentan sobre la nada de los que fueron. Sea un desierto en medio de las selvas, triste y uniforme como el piñal de Lengupá; basta una cruz cavada en el suelo para que el desierto adquiera voz y la soledad se pueble de ideas; allí la religión y la piedad se manifiestan; por allí pasó el hombre de la civilización, puesto que era cristiano; y al fijar en la tierra el símbolo de los tiempos nuevos, sin duda murmuró una oración y se unió por el espíritu a sus hermanos al través del solitario espacio que los dividía.

VIRTUDES

El doctor Flashar recomienda el jugo de la piña como uno de los mejores remedios para disolver las mucosidades que obstruyen las vías respiratorias. Puede emplearse ventajosamente en la bronquitis crónica con expectoración insuficiente y disnea. El zumo es empleado además contra la atonía del estómago y como bebida acidula. Las flores pasan por abortivas y emenagogas. El jugo, azucarado y ligeramente ácido no solamente tiene propiedades pectorales sino es muy útil además en toda clase de inflamaciones internas y en las afecciones biliosas. Las hojas dan buenas fibras. Con la cáscara del fruto se preparan bebidas refrescantes y fermentadas.

En suma:

Contiene las vitaminas A, B, C, y D. La primera reconstruye los tejidos y defiende el organismo contra las enfermedades infecciosas;

Es un preventivo contra las infecciones de la garganta y cura los dolores de la región cervical;

Lleva al organismo hierro, cobre, magnesio, fósforo y calcio;

Estimula la secreción del ácido clorhídrico y suministra bromelive para ayudar a la digestión de la carne, legumbres, pescado y huevos, y

Facilita el funcionamiento de los riñones, contribuyendo así a eliminar las sustancias inútiles o perniciosas.

VARIEDADES

Carolo Mez no admite sino una sola especie de ananás, y considera a todas las demás como variedades.

HARTONA. — El cultivo de esta variedad, conocida también con el nombre de piña de agua, está muy generalizado. Produce frutas de tamaño grande, forma cilíndrica, ligeramente reducida en la extremidad superior. Pulpa de color amarillo claro, dulce, suave, fragante y de exquisito aroma. Es variedad muy rústica, sana y de gran producción.

HUITOTA. — Variedad de piña originaria de la región del Caquetá, es planta de crecimiento medio y produce frutas de forma esférica y tamaño pequeño, con pulpa de color blanco, de consistencia delicada y fina, rica en azúcar y aromática. En calidad no hay otra variedad que la supere, aunque por su tamaño no es recomendable para cultivos comerciales.

COMPOSICION QUIMICA

Según Ballaud, la composición química de la piña es la siguiente:

Agua	75.70%
Materias nitrogenadas	0.68
Materias grasas	0.06
Materias azucaradas	18.40
Materias extractivas	4.92
Materias minerales	0.24

NOMBRES

Ananás es la voz guaraní **ananá**.

En quichua **achupalla**, voz vulgarmente usada en las regiones andinas, en Chile **chupalla** y **achupas**.

La academia trae **ananá** y **ananás** como voces guaraníes. Tascón escribe **anana** y la tiene por voz quichua, argentinos y venezolanos pronuncian **anana**, el doctor Robledo registra **ananasa** y Santamaría asienta que es la forma común colombiana, pero ni está refrendada por la academia ni es la forma común colombiana.

En leguaje nahoa o nahua **matzatli** y **muatzate**, Barra y Valenzuela, **Raíces etimológicas del idioma nahuatl**.

En aimará **phalta**, chirimahuay y chulu, Abregú Virreira, **Idiomas aborígenes**.

En algunas regiones del Brasil **panacous**, Hermano Apolinar María, **Vocabulario de términos vulgares**.

Piña. El sincarpio presenta sobresalientes poligonales que le dan el aspecto de un enorme estróbilo de pino, de allí el nombre de **piña** que le damos en español, de **pinha** que recibe en el Brasil y de **pineapple** con que se le designa en inglés.

En goahivo **sabiyuta**, Fernández y Bartolomé, **Ensayo de gramática hispano-goahiva**.

En las Antillas **yayama**, **yaman**, **yayagua**, y **boniama**.



LA PITAHAYA

Las cactáceas, distribuídas desde el Canadá a la Patagonia, con cuyas biznagas y nopales se aderezan las opulentas mansiones y las humildes ventanas, son oriundas del suelo americano y constituyen uno de los aspectos más característicos e interesantes de su flora. Aquí las áridas serranías pobladas de bosques de "órganos" columnares de melenas plateadas que brillan como gigantescos hachones, los extensos cardonales formados por candelabros de hasta quince metros de altura, planicies pobladas de biznagas de heroicos tamaños, colonias de blancos "viejecitos" y extensas llanuras de nopales de tallos articulados y sabrosos frutos que son objeto de varias industrias.

Mas si por razón de su morfología las cactáceas son admirables, no lo son menos por su aspecto fisiológico, por las gruesas cutículas protectoras de su epidermis y por los mucílagos que se elaboran en las células de sus parénquimas, donde hacen celosa provisión de agua con que se adaptan a los terrenos más áridos y vencen las mayores sequías.

En la vida económica, social y religiosa del antiguo Anáhuac, las cactáceas cumplieron papel muy importante. Fueron emblema de su país, pues el escudo del gran Tenochtitlán, como el de México de hoy, ostentaba un nopal; dieron productos medicinales e industriales, intervinieron en las prácticas religiosas, fueron consideradas como talismanes, empleadas como remedio y tenidas en grande estima como plantas de adorno con que se autorizaban huertos y jardines, palacios y humildes chozas, y por sus recursos económicos fueron a la par que los ma-

güeyes, el maíz y los tules, no pequeña parte en la formación de núcleos humanos que se transformaron en grandes ciudades.

Las cactáceas acuden a todos los menesteres de la población rural y la proveen de productos alimenticios, de setos vivos e impenetrables, de granos que a veces pueden substituir a los cereales, de fibras lanosas, de maderas de construcción y de combustible, de forrajes y materias colorantes.

Son las cactáceas plantas xerófitas, suculentas y resistentes. El tipo más común del tallo es el cilíndrico, globoso en algunos géneros en que el diámetro varía desde un metro hasta un centímetro; los de las opuncias son cladodios articulados, de forma circular u oval, discoides o en forma de raqueta. En los tallos de las cactáceas existen las aréolas, diferenciaciones anatómicas en forma de cojinetes, de contorno circular o elíptico, que se consideran como generatrices de ramas u hojas que no se desarrollan. En ellas aparecen las espinas, las hojas transitorias o las escamas que las representan, y algunas excrescencias epidérmicas como las glóquidas o aguates, los pelos que forman la borra o lana y a veces ciertas glándulas de color rojizo o amarillento. Las espinas, que fueron utilizadas por los aborígenes para la manufactura de labores de encaje, deben considerarse como ramas u hojas modificadas.

Las flores en general sésiles y nacidas en la región superior de las aréolas, son de bellos y variados colores: rosa, carmesí, púrpura, amarillo, anaranjado, verde, escarlata, café, blanco puro o con leves tintes tornasolados, sedosos o metálicos; carecen de perfume, pero las nocturnas suelen ser deliciosamente perfumadas.

Los frutos son una baya unilocular y polisperma generalmente carnosa; algunos son verdaderas "tunas" o "higos", muy agradables, con que se hacen diversos dulces y mermeladas; los de algunos *Cereus* se conocen con el nombre haitiano de "pitahaya" y son grandes, escamosos y de color anaranjado o púrpura.

Difícil es imaginar en el mundo vegetal nada cuyo aspecto produzca impresión más viva y duradera que las áridas llanuras de algunas provincias de Venezuela, cubiertas de cactus que se alzan como columnas y se ramifican como candelabros, exclamaba el sabio barón.

Varios géneros de estas plantas refundió Linneo en un solo grupo que denominó "Cactus" de *kaotos*, resucitando el término con que los griegos designaban una planta espinosa, carnosa y comestible. La denominación de "Cactáceae" fue establecida por Lindley en 1836. De Candolle catalogó 164 especies, Pfeiffer en 1837 recopiló 324, Foerster en 1839 describió 500, y Schumann en 1897 incluyó 670.

Entre los principales sistemas que de principios del siglo pasado se han formado hasta hoy se cuentan los de De Candolle 1829, Pfeiffer 1837, Foerster 1846, Labouret 1853, Lemaire 1868, Weber 1893, Schumann 1898, Britton y Rose 1923, Schelle 1926, Berger 1929, y Eackenberg 1934.

La literatura cactológica se ha enriquecido en los últimos tiempos con las excelentes obras de Britton y Rose, "The Cactaceae" 1919-1922; de Houghton, "The Cactus Book", 1930, y de la distinguida cactóloga Heli Bravo H., del Instituto Mexicano de Biología, "Las cactáceas de México", 1937. Hoy imperan dos escuelas cactológicas: la alemana, que sigue a Schumann, y la de los americanos, que se orientan por las ideas de Britton y Rose. El interés por las cactáceas crece cada día y las revistas cactológicas se aumentan en todas las lenguas.

Lorenzo Uribe, *Flora de Antioquia*, 1940, divide las cactáceas en dos tribus: **Opuntiae** y **Echinocactaeae**, y el doctor Emilio Robledo, *Leciones de botánica*, 1940, siguiendo a Schumann, *Gesamtbeschreibung*, 1903, en tres subfamilias: **Pereskioideae**, **Opuncioideae** y **Ceroideae**.

Hoy suele seguirse más comúnmente el sistema natural de los ilustres cactólogos americanos Britton y Rose, que es tenido como el que mejor vislumbra la filogenia de las especies, su probable evolución y su distribución actual en América, como dice la distinguida autora de **Las Cactáceas de México**.

TRIBU I. PERESKIEAE. Britton y Rose, 1919.

No contiene sino el género **Pereskia**, que es probablemente el tipo atávico de la familia y que formó Plumier en 1703 en honor de Nicolaus Claudius Fabricius Peireskius, natural de Porvence.

1.— <i>Pereskia aculeata</i> Miller	1768
<i>Cactus pereskia</i> Linn.	1753
<i>Cactus lúcidus</i> Salisbury	1796
<i>Pereskia longispina</i> Haworth	1812
<i>Pereskia aculeata longispina</i> D. C.	1828
<i>Pereskia undulata</i> Lemaire	1858
<i>Pereskia pereskia</i> (L.) Karsten	1882
<i>Pereskia godseffiana</i> Sander	1903

Arbusto al principio erecto y después provisto de ramas trepadoras que pueden alcanzar hasta diez metros de longitud; hojas cortamente pecioladas de unos diez centímetros de largo por cerca de cinco de ancho, lanceoladas u oblongas, acuminadas, carnosas y glabras, en cuyas axilas brotan primero dos espinas inclinadas hacia abajo, y después, con frecuencia, otras erectas; flores de color blanco o amarillo muy pálido con un leve tinte rosa; el fruto es una baya escamosa de color amarillo, comestible y agradable; las ramas se cubren en la floración de hermosas y fragantes flores, por lo cual se cultivan como planta de adorno; las hojas se emplean en algunos lugares como legumbres.

En Colombia lleva los nombres de **bleo**, **ruguma**, **grosella** y **pipichuelo**, y en Yucatán el de **tsunya**.

TRIBU II. OPUNTIEAE. Britton y Rose 1920.

2.—Opuntia Ficus-índica (L.) Miller	1768
Cactus ficus-índica Linn.	1753
Opuntia ficus barbárica Berger	1912

El HIGO o TUNA.—Pertenece al orden de las opunciales, a la familia de las cactáceas y a la tribu de las opuncias.

Planta de unos cinco metros de altura, con tallos aplanados y carnosos, formados por una serie de palas ovales o raquetas, de tres a cinco decímetros de largo y dos de ancho, erizadas de espinas que representan las hojas; en las superiores nacen las flores, grandes, amarillas o rojizas y sentadas en el borde; el fruto o higo llamado chumbo o tuna, es una baya de forma elipsoidal, de mayor tamaño que la breva o verdadero higo, de corteza de un bello color verde amarillo rojizo, pulpa acuosa, ligeramente roja, de sabor azucarado muy agradable, que la hace una de las más solicitadas frutas de nuestros mercados.

Fue una de las primeras cactáceas que los españoles llevaron a su península, se extendió luego por el mediodía de Europa y se ha hecho allí casi espontánea.

La cactóloga mexicana Helia Bravo H., en su erudita obra, escribe que de esta especie se han formado numerosas variedades, algunas tan diferentes que se han considerado como especies distintas, tales como el llamado nopal de San Gabriel, muy apreciado porque en él se cria la cochinilla, que aún se explota en el Estado de Oaxaca en México, para emplearla en tintorería como productora de color rojo de púrpura, cultivo que comenzó a decaer desde que se empezaron a fabricar materias colorantes por procedimientos químicos. El nopal llamado en México de San Gabriel es una forma inerte de nuestra higuera, carácter que sin duda ha adquirido por obra del cultivo. Su nombre entre los nahoas era el de "nopalnocheztli", de **nopalli**, nopal, **nochtli**, tuna, **eztli**, sangre.

La cochinilla no se cultiva hoy en la opuncia que el padre Linneo y después de él Joseph Salm-Dick, llamó **Nopalea cochenillifera**, sino en nuestra **Opuntia ficus-índica** y en la citada de San Gabriel u **Opuntia Hernandezi** D. C.

En algunas haciendas de la provincia de Azuay, cuyos habitantes gozan de uno de los climas más deliciosos del Ecuador, se halla sobre las paredes que dividen las propiedades la opuntia cochenillifera y la propagación del insecto que suministra la cochinilla es una de las industrias que benefician a sus habitantes, aunque el producto es apenas suficiente para abastecer el consumo interior.

La higuera y sus frutos han recibido distintos nombres. Los haitianos la llamaron **tuna**, los mexicanos **nochtli** y **tzaponochtli** por la semejanza que tiene con el fruto que los mexicanos llamaban **tzapotl**, **nopal**, **tuna mansa**; en España como entre nosotros **higo chumbo**, en Francia **figuier indica** y **figuier a raquette**. Sus frutos al ser conocidos en

Europa fueron muy gustados y se hicieron populares con el nombre de **higos de Indias**; los moros, cuando fueron expulsados de España, los propararon en el norte de Africa y los llamaron **kharmons ennasrán** o sea higos de los cristianos.

Cuando el Almirante y los suyos pisaron por primera vez tierras americanas hallaron que las razas indígenas hablaban el sánscrito. Este hecho, escapado a la investigación de los historiadores, ha sido revelado por el reverendo padre jesuita Lorenzo Uribe, quien en su obra arriba citada dice en el número 952 que la voz **tuna** viene "del sánscrito, **zunga**, nopal y su fruto".

Permítanos el padre Lorenzo le digamos que la voz **tuna** es americana y empecemos por acotarlo con testimonio de tan modesto cuan sabio naturalista como el de su ilustre padre. "La denominación específica es un tanto estrambótica —dice el autor de la **Flora sensonesa**—, porque significa "higo indio", y ni es higo ni es de la India la planta que estudiamos. Los nombres vulgares son más o menos disparatados; sólo el de **tuna** es aceptable, por ser voz indígena de la América aplicada a una cactácea".

El diccionario académico la tiene por voz caribe; es grave error, pero prueba a la vez de que no la estima como palabra del sánscrito y sí como americana.

En **Las cactáceas de México** leemos: "Entre los nombres vulgares que actualmente se dan a las cactáceas hay muchos de procedencia haitiana, como por ejemplo el de "tuna", que fue empleado para designar el fruto de las opuntias y que literalmente significa "agua", y el de "pitahaya", que significa fruta escamosa".

Al decir de Henríquez Ureña, **Para la historia de los indigenismos**, "del taíno, y de las lenguas vecinas emparentadas con él, de la familia arahuaca, es de donde ha penetrado mayor número de palabras indígenas al español general, o por lo menos al de unos cuantos países: **ají**, **arcabuco**... **tuna**...". Y en otro lugar: "Estos errores e insuficiencias existían ya en la décimaquinta edición del **Diccionario** común de la Academia, (1925). Allí aparecen como "voces caribes" los arahuaquismos **batea**, **batey**... **tuna**..."

Según Becerra, citado por Santamaría en su excelente **Diccionario general de americanismos**, la voz **tuna** viene del maya **tun**, piedra, y **a**, agua, etimología que alude al poder hidrófilo de la planta, que vegeta en los peñascos.

Finalmente, "a las palabras usadas entre nosotros —rezan las **Apun-taciones**— añadiremos aquellas cuya procedencia determinan expresamente escritores antiguos, especialmente Fr. Bartolomé de las Casas y Gonzalo Fernández de Oviedo... Son de Haití: **ají**... **tuna**... (Casas, **Apol**... Oviedo, I, p. 313...)"

La primera relación escrita acerca de las cactáceas se debe al capitán Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, primer cronista del nue-

vo mundo, llamado por Cejador el Plinio americano, en su **General e natural historia de Indias, yslas y Tierra-Firme del mar Océano**, cuyos veinte primeros libros fueron impresos en Sevilla-Salamanca en 1535—1537. En el libro octavo de la primera parte trata en varios capítulos de su naturaleza y propiedades. En el veintiocho, titulado “De los cardos, de las tunas é su fructa, la qual en la provincia de Venecuela en la Tierra-Firme se llama comho”, se refiere así a las opuncias:

“Parésceme que, como en lugar apropiado, es bien que se diga aquí de otros cardos que llaman **tunas**, é la fruta que echan tiene el mismo nombre....”.

“Estos cardos ó tunas llevan unos muy donosos higos (que es su fructa) largos é verdes, é algo en partes colorado por defuera el cuero dellos, é tienen unas coronillas hundidas... E de dentro son coloradas mucho é tiran á rosado, llenas de granillos como los verdaderos higos... Son de buen gusto é de buena digestión, é véndenos en la placa desta cibdad continuamente, por buena fructa. Los cardos en que nascen, tienen las hojas algo redondas é muy gruessas y espinossas, é por los cantos y en lo llano dellas a trechos están unas fieras e enconadas puntas tres ó cuatro ó más juntas... Y es tan gruessa la oja como la mitad ó tercera parte del gordor de un dedo de la mano de un hombre, é cada hoja es tan grande como una mano (abiertos é tendidos los dedos)... é de una hoja nascen otras en los cantos... é así se van arborando é levantando estos cardos”.

“Llamé donosa esta fructa, porque comiendo cinco ó seys higos destes, es tal burla para quien nunca los ha comido, para le poner en mucho cuidado é temor de la muerte, sin aver en ello peligro alguno; y como hombre que lo he probado, diré lo que me acaesció la primera vez que comí destas tunas....”.

“El año de mill e quinientos quince, viniendo yo de la Tierra-Firme á esta cibdad de Sancto Domingo, después que me desembarqué en el fin desta Isla Española, viniendo por la provincia de Xaragua, venían en mi compañía el piloto Andrés Niño é otros compañeros; y como algunos dellos eran más pláticos en la tierra que yo, é conóscian esta fructa, comíanla de buena gana, porque en el campo hallábamos mucha della. E yo comencé a les hacer compañía en el manjar, é comí algunas dellas, é supieronme bien; y quando fué hora de parar á comer, apeámonos de los caballos a par de un rio, en el campo, é yo apartéme á verter aguas, e oriné una gran cantidad de verdadera sangre (á lo que a mí me pareció), y aun no osé verter tanta quanta pudiera ó me pedia la necesidad, pensando que se me podría acabar la vida de aquella manera; porque sin dubda creí que tenía todas las venas del cuerpo rompidas, é que se me avia ydo la sangre toda a la bexiga, como hombre sin experiencia de la fructa, é que tan poco alcancaba á entender la compusición é orden de las venas, ni la propiedad de las tunas que avia comido. E como quedé espantado é se me mudó la color por mi miedo, llegósse á mí el Andrés Niño (el qual fué aquel piloto que se perdió despues en la mar

del Sur en el descubrimiento del capitán Gil Gonzalez de Avila, como se dirá en su lugar), el qual era hombre de bien é mi amigo, é queriendo burlar conmigo, díxome: "Señor, parésceme que teneis mala color. ¿Qué tal os sentis? ¿Duéleos algo?" Y esto decíalo el tan sereno é sin alteración, que yo creí que, condiriéndose de mi mal, decia verdad. Respondíle assi: "A mí no me duele nada; mas daría yo mi caballo é otros quatro por estar en Sancto Domingo é cerca del licenciado Barreda, que es gran médico; porque sin dubda yo debo de tener rotas quantas venas tengo en el cuerpo". E dicho esto, él no pudo encubrir la risa, y porque me vido en congoxa (y á la verdad que no era poca), replicó riyéndose: "Señor, no temais: que las tunas hacen que pensseis esso, y quando torneis á orinar, será menos turbia la orina con mucha parte y á la segunda ó tercera vez no avrá nada desso, ni avreis menester al licenciado Barreda que decis, ni avrá causa que deys los caballos que agora prometíades". Yo quedé consolado y en parte curado, aunque no del todo, hasta que entre los de la compañía vi que avia más novicios espantados de la misma manera, y que estaban en el mismo trabaxo.

Assi que, volviendo á nuestro propóssito, la burla y la fructa es mucho donayre, é no de poco espanto para quien no ha experimentado esta fructa de las tunas, de las quales en muchas partes desta isla están los campos llenos; é con estos cardos vardan en esta cibdad las paredes de los corrales de las casas é de los huertos. E no dejan de dar allí sobre las tapias su fructa... En las otras islas de Sanct Johan, é Cuba, é Jamáyca he visto assi mismo estas tunas ó cardos y en otras islas, y es cosa comun en estas Indias... Esta fructa y aun el cardo en que nasce, se llama **comoho** en la provincia de Venecuela...: tienen buen sabor, é en aquella tierra los indios hacen vino desta fructa destas tunas; pero este **comoho** es más sabroso mucho que las tunas, y como es dicho es linaje de tunas, sinó que son menores que las desta isla é mejor sabor".

Francisco Cervantes de Salazar, cronista de México y discípulo del maestro Alejo Venegas, fue uno de los fundadores en 1553 de la Universidad de México, donde en 1554 comentó y publicó los diálogos de Luis Vives, a los cuales añadió siete de su propia cosecha, que escribió en lengua latina. Los tradujo, comentó y publicó don Joaquín García Icazbalceta en 1875. En el segundo, consagrado a describir el interior de la ciudad de México se expresa así:

"Pues ¿qué te diré de la **tuna**, que los indios llaman **nochtli**? Después de echar sin orden, y más bien en ancho que en alto, unas hojas grandísimas y erizadas de espinas, produce primero unas tunas de sabor exquisito, mayores que muy grandes ciruelas, y luego en las flores de las mismas cría unos como gusanitos, que matados en el rescoldo son una grana finísima, la mejor que se conoce. A España se lleva una gran cantidad de ella, y a pesar de eso se vende muy cara. Dondequiera que cae una hoja de ese árbol, forma en breve otro árbol semejante; y lo admirable es que a su tiempo aparece pegada en las hojas una goma que llamamos **alquitira**, de que se aprovechan mucho los confiteros".

Fray Bartolomé de las Casas en su **Apologética historia de las Indias** escribe que "en las riberas de la mar hay una fructa que llamaban los indios tunas, de hechura de las bolsas en que están las adormideras, pero son verdes claras, llenas las cáscaras de unas espinitas delgadas, a trechos por orden bien puestas; nacen en unos arbolillos de hasta cuatro palmos poco más altos del suelo, todos espinosos y fieros; lo que tiene dentro esta fructa, quitada la cáscara, es de zumo y carne como lo de las moras de nuestra tierra; comiéndola, toda va a parar a la orina, y a los principios, cuando no sabíamos qué era, la comieron algunos no sin gran miedo, creyendo que era sangre lo que salía y que se debían haber rompido las venas".

Y en otra parte:

"Otras heredades tenían de las tunas blancas que hay en la Nueva España, que en aquella lengua se llama mochite, fruta fresquisima, sabrosa y excelente. Llámolas tunas porque de aquella hechura y del mismo árbol y con las mismas espinas por fuera las hay en esta España, salvo lo de dentro comestible de aquellas es blanco y más suave, y lo destas es morado, como carne o comestible de moras, y llamábanlas en esta isla tunas".

El botánico español Francisco Hernández, historiador y médico de cámara de la majestad de Felipe II, en su **Historia de las plantas de Nueva España**, obra que escribió en latín con el título de **Rerum medicarum Novae Hispanie Thesaurus** y se publicó en Roma en 1649, al referirse a esta especie dice que produce "unas hojas escuálidas en figura de un huevo, con algunas espinas y unas flores amarillas".

Rafael Landívar en su excelente poema descriptivo **Rusticatio mexicana**, canta encarecidos loores al nopal:

"Por los campos pulula el rico nopal que crece seis codos de altura, sostenido por débil tronco, sin adorno de follajes movedizos ni sombra que aparte de los ganados los rayos del sol. El vigoroso nopal está cubierto de numerosas pencas entretrejidas de récia trama de fibra, las cuales se protejen con blancas púas y se revisten de una verde membrana. Con frecuencia ofrecen la figura de un huevo, pero a pesar de su compacta y sólida estructura, las invade interiormente un humor que ha de alimentar en tiempo oportuno los gusanos de la grana.

Observarás que esta penca no se cubre de ramos, sino que una nueva la corona hincándose inmediatamente en su orilla superior. El nopal también se reviste de flores rojizas que nacen al borde mismo de la hoja, sobre el soporte de un fruto espinoso, en cuyo vértice se levanta la flor deforme.

Esta planta sobria no te acarreará fatigas si quieres arraigarla en los campos. Toma las hojas del nopal lozano, espárcelas en extenso campo, y sea que haya caído en tierra fértil o pobre, o entre ásperos y sedientos peñascales, rápidamente otros tantos renuevos producirán frutos con usura.

Esta es la vieja morada, éste el palacio del gusano de la grana, que gusta alimentarse del suave licor y proliferar abundantemente en las hojas de nopal".

"Los higos en sus higueras destilan almíbar, escribe Zamora. Son mayores que los de Castilla; a que acompañan los higos que llaman de tuna, de suavísimo dulce, y muy cordiales para los enfermos. Entre las pencas espinosas desta planta se coge la grana, y con abundancia en el pueblo de Duitama".

Y el gran Bello:

**Bulle carmin viviente en tus nopales,
Que afrenta fuera al múrice de Tiro;
Y de tu añil la tinta generosa
Emula es de la lumbre del zafiro.**

TRIBU III. CEREAE. Britton y Rose. 1920.

El nombre de este grupo se deriva de *Cereus*, cirio, voz con que designaron los primeros conquistadores las cactáceas columnares. Fernández de Oviedo les dedica un capítulo de su historia con el título "De unos cardos altos é derechos mayores que lancas de armas (é aún como picas luengas), quadrados y espinosos, a los cuales llaman los chripstianos cirios, porque parecen cirios o hachas de cera, excepto en las espinas é altura dellos: los cuales llaman los indios de Venecuela *dactos*".

A fines del siglo XVI principiaron a figurar en los tratados de botánica. Matthias L' Obel los incluye en sus *Nova stirpium adversaria*, 1570; Delechamps en su *Historia general de plantas*, 1586-87; posteriormente Tournefort en sus *Institutiones Rei Herbariae*, 1719, aunque de una manera confusa, con el nombre de *Melocactus*.

3.—*Acanthocereus Pitajaya* (Jacq.) Dugand ex Croiz. 1943.

Sinónimos:

<i>Cactus Pitajaya</i> Jacq.	1760
<i>Cereus Pitajaya</i> DC.	1823
<i>Acanthocereus pentagonus</i> (L.) Britt. y Rose	1909
<i>Acanthocereus colombianus</i> Britt. & Rose	1920

PITAHAYA ANARANJADA y PITAHAYA MORADA.—Una de las especies que se cultiva hace más tiempo. Tallo ramoso que alcanza hasta siete metros de longitud, los troncos viejos se hacen redondeados, los tiernos son casi cilíndricos, flores nocturnas, fruto oblongo, de color rojo, pulpa también roja y comestible. Débese al cultivo su amplia distribución. Habita en México, la América Central, el norte de la América del Sur y las Antillas.

4.—*Hylocéurus undatus* (Harworth) Britton y Rose? 1918.

<i>Cactus triangularis aphyllus</i> Jacq.	1763
<i>Céurus triangularis major</i> D.C.	1828
<i>Céurus undatus</i> Haw.	1830
<i>Céurus tricostatus</i> Goss.	7907
<i>Hylocéurus tricostatus</i> Britton y Rose	1909

PITAHAYA.—Tallos trepadores sembrados de espinas, flores vistosas que por lo común se abren de noche y exhalan un olor suavísimo, por lo cual se ha dado a la planta también el nombre de reina de la noche. El fruto es una baya globular, oblonga, de hasta diez o doce centímetros de largo, con pulpa dulce con muchas semillitas negras, lustrosas y brillantes, cáscara correosa como de dos o tres milímetros de grueso que se desprende fácilmente de la pulpa, con hojuelas, brácteas o escamas o casi lisa cuando madura, y roja o amarilla en la madurez. Es la pitahaya por excelencia y la que por su gusto suave y delicado suele servirse a los postres.

Es planta originaria de Colombia, tan nuestra como el Tequendama y el Puracé, como Caldas y Cuervo. Actualmente está esparcida en la América Tropical y vive también en la China, donde según cuentan los viajeros, tiene soledades de la patria pero preside la embajada colombiana ante el celeste imperio con decoro y dignidad que ya se quisieran para un día de fiesta nuestros grandes diplomáticos:

"Pitahaya es una fructa tamaño como un puño cerrado poco más o menos —dice Fernández de Oviedo—, y esta es su común grandeca. Nace en unos cardos muy espinosos y extremados á la vista, porque ni tienen hoja, salvo unas ramas o brazos luengos que sirven en lugar de rama é de hojas: los quales son de quatro esquinas, é más luenga cada rama ó braco destes que una bracada de un hombre, y entre esquina y esquina una canal, y por todas las esquinas y canales, á trechos nascidas unas espinas fieras y enconadas, tan luengas como la mitad de un dedo mayor de la mano ó mayores, de tres en tres y de quatro en quatro espinas. Y entre estas hojas ó ramas, que son tales como es dicho, nasce esta fructa llamada pitahaya, la qual es coloradísima como un carmesí rosado, é quiere significar escamas en la corteza, aunque no lo son, é tiene el cuero grueso, é aquel cortado con un cuchillo (que fácilmente se corta), está por dentro llena de granillos, como un higo; mas esos están mezclados con una pasta ó carnisidad que ella y ellos son de color de un fino carmesí: é toda aquella mixtion de los granillos é lo demás todo se come, y lo que toca, lo para tan colorado como lo suelen hacer las moras, é más. Es sana fructa é á muchos les sabe bien. . . . Hace en la orina lo que las tunas. . . . Otras pitahayas hay, ni más ni menos ellas y los cardos como las que está dicho de suso, sin discrepar en cosa alguna ni en el sabor, sino solamente en la color; porque estas son amarillas y lo de dentro es blanco lo que se come é los granillos son negros, y estas tales no hacen mudanca en la orina. Yo he hecho

tinta de las primeras y escrito con ella, y es de excelente color morado é carmesí claro”.

“La pitahaya —dice Zamora en su **Historia**— es fruta en que se esmeró el Autor de la naturaleza: en el color morado, en el sabor, y en el olor para hacer un suavísimo cordial, que refrigera a los enfermos de calenturas. Fruta es de tanta estimación, que se pudiera poner por gran regalo en la mesa de nuestros reyes”.

5.—*Selenicereus grandiflorus* (L.) Britton y Rose. 1909.

<i>Cactus grandiflorus</i> Linnaeus	1753
<i>Céreas grandiflorus</i> Miller	1768
<i>Céreas grandiflorus anffinis</i> Salm-Dyck	1850

REINA DE NOCHE.—Planta altísima que se cultiva como ornamental en nuestras tierras calientes. Pocas semanas antes de florecer aparecen los botones como motas de algodón apretadas, que después crecen rápidamente y al comenzar la noche, en una media hora, se abre la flor, bellísima, blanca y grande, que desgraciadamente a la media noche ya empieza a marchitarse.

De la flor y de la pulpa de los tallos se han extraído diversos principios que posiblemente contienen alcaloides y glucósidos, uno de los cuales, la cactina, es empleado como tónico del corazón.

Es natural de las Antillas y una de las especies que por su belleza gozan de mayor reputación. Sus flores son nocturnas y de muy corta duración. A las siete u ocho de la noche están completamente abiertas y a las tres o cuatro de la mañana se hallan marchitas. El cáliz abierto, de diez a doce pulgadas de diámetro, presenta un hermoso color amarillo, los pétalos a su alrededor un color blanco como la nieve, y los numerosos estambres en el centro realzan la belleza de la flor cuyo delicado perfume trasciende a considerable distancia.

El nombre técnico significa “Cirio de Selene, de flores grandes”, porque sólo los rayos de la luna aspiran su perfume, gozan de sus atractivos y rielan en su broche que perfilan de luz y de pálido oro en su nacimiento y en su ocaso.



EL PLÁTANO

El plátano pertenece al orden de las escitaminales y a la familia de las musáceas. Son éstas un grupo de plantas de porte distinguido y de un aspecto extraño y original, no árboles ni arbustos sino algo como yerbas gigantes sin tronco y con hojas grandísimas cuyas vainas llegan a formar un pseudotallo muy curioso; las flores tienen grandes espigas y los frutos son bayas carnosas o cajas triloculares, según el sabio Uribe.

La voz **Plátano**, como dice el vulgo y escribieron en sus obras algunos cronistas de la conquista americana, procede de **palán**, nombre malayo del Musa que alimenta al hombre. Así se lee en la **Labor evangélica** de las Filipinas, escrita por el jesuita Francisco Colín, una de las obras más notables de la literatura del archipiélago.

“De los plátanos confiesa el padre José de Acosta en su **Natural Historia** que dudó un tiempo si son éstos de Indias los que celebra la Escritura, y resuelve acertadamente que no, sino los de Grecia, trasplantados después en Italia y otras partes de Europa, que son árboles lozanos, de grande copa, frescas hojas, saludable y regalada sombra, por lo cual se estiman y no por el fruto. Lo cual no puede convenir al plátano indiano, que no echa varas ni ramas, porque no es árbol sino planta que nace, crece, ahija, da fruto y se seca en espacio de un año. Los árabes lo llamaban **musa**, los malabares **palán**, de donde se debió tomar el nombre vulgar de **plátano**. Esta etimología parece más fundada que la del padre Acosta, que por no haber tenido noticia del nombre malayo, lo redujo a la semejanza de las hojas del plátano con las del plátano, que es casi ninguna”.

“Lo transcrito, dice el señor Suárez, es del padre Colín en su **Labor Evangélica** de la Compañía de Jesús en las Islas Filipinas. Esta obra, según Retana, es el mejor libro filipino del siglo diez y siete, y el autor, uno de los escritores más notables de su tiempo. Las palabras copiadas demuestran que uno es el plátano de la Biblia y de los autores griegos y latinos, y otro el Musa de los árabes y palán de los malayos, que Colín llama plátano. De este último modo es como debiera llamarse el banano, que cantó Bello en su *Silva inmortal*”.

El musa, palán o banano, como se llama en los diversos países de la tierra, continúa Suárez, o la higuera de Adán, como lo han denominado los recuerdos bíblicos a causa de la frescura y del tamaño de las hojas, es sabido que a porfía brinda a los hombres variedades de sus frutos. Tres son esas variedades principales, conocidas en todos nuestros climas: el hartón, llamado así tal vez en atención a su tamaño, capaz de saciar más que las otras variedades; el dominico, cuya corteza presenta colores claro y oscuro; el guineo, de tamaño menor, de pulpa muy blanda y de gusto muy suave. Estas tres diferencias del musa es-

tán señaladas clásicamente hace muchos años, llamando la primera musa del paraíso, la segunda musa real o del rey, y la tercera musa de los budas o sabios. La imaginación se ejercitaría para sacar estas denominaciones, acostándolas a Adán, al rey que en el respectivo tiempo señoreaba la tierra, y a los magos que vivían en la orientalísima tierra del guineo”.

“Ha habido mucha confusión y se han movido varias controversias sobre el país que en el mundo produce de suyo el plátano, o sobre la cuestión, menos complicada, de saber si al descubrirse el Nuevo Mundo se encontraban aquí algunas variedades del banano”.

“Este problema permaneció resuelto negativamente mientras la autoridad de Gonzalo Fernández de Oviedo estuvo en posesión del campo, mediante el aserto de que la planta había venido de la gran Canaria a la isla Española en el año de 1520, traída por fray Tomás Berlanga, religioso dominicano. La situación varió a fines del siglo diez y seis, por haberse hallado varias diferencias de plátano en las islas magallánicas, descubiertas en ese tiempo por Pedro Fernández de Quirós, famoso marino, para quien la tierra no tuvo menos fortunas y contratiempos que la mar”.

“La narración del gran piloto iluminó el origen del musa, dado que ella le mostró como huésped natural de todos los continentes y archipiélagos. Después se han ido consultando y cotejando las descripciones de los autores clásicos, no muy explícitas, pero sí favorables a la patria americana de algunas variedades, hasta que Velasco, en su “Historia de Quito”, acometió la refutación de la opinión adversa, y hasta que el Barón enseñó terminantemente, en su “Ensayo sobre la Nueva España”, hallarse el banano en la propia condición del ciruelo y del peral. Estos árboles son indígenas de Europa en algunas variedades, pero la patria de las clases más nobles en el Asia; y de la misma manera las multiplicadas diferencias del palán o plátano consienten ser consideradas como nacionales de América, Africa, Asia y Oceanía”. Sueños, II y V.

Musa paradisíaca Linn.—Plátano hartón. Según Humboldt y Bous-singault es de origen americano. Se distingue por el gran tamaño de sus frutos, pocos en cada racimo y no dispuestos, como los demás, en una misma dirección. Es propio de las vegas y valles ardientes. Quién sabe, escribe Suárez, si el hartón se llamaría así atendiendo al nombre griego del pan, o al gran cuerpo del fruto, que puede saciar de sobra. Antonio José Restrepo dice: Hartón porque harta, porque cunde, porque abastece.

Lleva el nombre específico de *Musa paradisíaca* por estar relacionado con las tradiciones orientales, indicando el árbol de la ciencia del bien y del mal; de manera que el árbol de cuyo fruto prohibió el Señor comer a nuestros primeros padres, dogma de la pérdida de la gracia, causa del pecado original y motivo de la expulsión del paraíso, fue según aquellas tradiciones, el plátano hartón, denominado también **Higuera de Adán**. Otros suponen que nuestros primeros padres se sirvieron de sus hojas como vestido para cubrir su desnudez.

Pérez Arbeláez dice del hartón "que se come verde", **Plantas útiles de Colombia**, t. I, mas Antonio José Restrepo escribe que "es bueno crudo, asado y con leche". **El cancionero de Antioquia**.

La Academia Española llama el hartón **cambur topocho**, pero Restrepo dice que no hay tal **cambur topocho**. "Como nosotros oímos con asombro llamar el plátano en Caracas, fue cambure, que guarda siquiera la terminación **re** de casi todas las palabras caribes a que lo asimilan: Nare, Maipure, Casanare, Guaviare, Casiquiare, mapanare, totare, ocumare; y agrega: **Tococho** llaman en las llanuras orientales de Colombia al plátano único que se da en todas esas comarcas, inclusive las venezolanas; plátano de mala calidad, que ni por equivocación puede nombrarse junto al hartón de las vegas del Cauca o del Magdalena, del Sinú o del Atrato, ni mucho menos con el banano de la banda oriental del mismo Magdalena, que hoy exportamos en cantidades considerables, más de veinte millones de racimos, de a cincuenta plátanos por lo menos cada mano".

"No podemos resistir, dice el doctor Restrepo, a la tentación de transcribir aquí, para instrucción de europeos y solaz de nuestros coterráneos, una admirable página del R. P. Gumilla sobre esta bendición americana, en el que el sabio explica bien lo que es hartón:

"Este racimo, si es de hartones, en buen terreno, llega a pesar dos arrobas y suele tener ochenta plátanos; los cuales, verdes y asados, sirven de pan, y en la olla sirven de nabos; ya medio maduros y amarillos, sirven para los guisos; tiene el agridulce de la manzana medio madura... y si los asan no hay fruta más sana en las Américas, ni tan substancial ni tan sabrosa. Puestos los maduros al sol, se pasan al modo de los higos de Europa, con sabor mucho mejor que el de los higos. Antes que se lleguen a secar al sol los amasan las indias con agua tibia, y su masa, que toma punto de agrio, colada después con agua tibia en tinajas, hierve como mosto, y resulta de ella una bebida muy fuerte y que en poca cantidad causa embriaguez. Puestos los plátanos muy maduros a destilar, colgados sobre una vasija, de aquel jugo que va cayendo resulta un vinagre muy fuerte y saludable. Y, en fin, los plátanos son en la América el socorro de todo pobre, pues sirven de pan, de vianda, de bebida, de conserva y de todo porque quitan a todos el hambre". **El Orinoco ilustrado**. Hartón es voz usada en Colombia, México y Puerto Rico; no está autorizada por la Academia, pero la correspondiente colombiana hace unos sesenta años que la estudia para ver de proponerla a aquella ilustre entidad.

Musa regia Linn. — Plátano dominico. La especie más cultivada entre nosotros y de más valor en bromatología. "No se conocen en las colonias españolas todas las musas, dice Humboldt. Se distinguen, sin embargo, allí tres especies: el verdadero plátano o hartón, el camburi y el dominico. Yo vi cultivar en el Perú una cuarta especie de un gusto exquisito, el **meiya** de la mar del sur que llaman en el mercado de Lima **plátano de Taití**, porque de esa isla se llevaron los primeros pies. Es tradición constante en México y en toda la tierra firme de la América

meridional, que el plátano hartón y el dominico se cultivaban allí mucho tiempo antes de la llegada de los españoles, pero que la variedad de camburi llamado guineo, como su nombre lo prueba, vino de las costas del Africa. El autor que con mayor cuidado fijó las épocas en que la agricultura americana se enriqueció con producciones extranjeras, el peruano Garcilaso de la Vega, dice expresamente que en tiempo de los incas la base de alimentación de los naturales era en la sierra el maíz, la quinua y las papas, y en las regiones calientes y templadas los bananos. . . . Distingue aún la especie más rara, de pequeño fruto azucarado y aromático, el dominico, del banano común o hartón. El padre Acosta afirma también. . . . que la *Musa* era cultivada por los americanos antes de la llegada de los españoles. . . en las riberas del Orinoco y del Casiquiare. . . en el centro de las más enmarañadas florestas, allí donde se descubren hordas indígenas que no han tenido relaciones con establecimientos europeos, allí se encuentran plantaciones de yuca y de bananos. . . . Conforme a estas numerosas pruebas no puede dudarse de que el banano o plátano haya sido cultivado en América antes de la llegada de los europeos". Humboldt, *Nueva España*, t. 3, ed. de París, 1811, cita de Restrepo.

***Musa sapientum* Linn.**—Plátano banano. Se distingue por su forma curva, casi cilíndrica, el color amarillento, cuando está maduro, su excelente aroma, sabor dulce y blancura de su carne. En Cundinamarca recibe los nombres de **banano**, **habano**, **extranjero** y **costeño**; en el Valle y el Magdalena **guineo**, en Panamá **patriota**, en el Salvador **guineo de seda**, en Antioquia **plátano nuevo** y en Sonsón **africano**. Es uno de los frutos de mayor consumo en el mundo así por su valor alimenticio y sabor agradable, como por la facilidad de su cultivo y fáciles condiciones de transporte.

"En nuestra costa llaman malamente **guineo** al banano, dice el doctor Restrepo. El guineo propiamente es más pequeño que el banano y no es agradable ni sano para comerlo crudo. Es de tierras templadas, o se produce bien en ellas; en tanto que las otras variedades, así sean americanas o africanas, como su nombre lo dice del guineo, no se dan bien sino en las vegas húmedas y ardientes". Con el acatamiento debido al insigne escritor atrevémonos a decir que no sólo los costeños llaman guineo al banano sino también los botánicos, y no malamente.

"Banano o banana es, según la Academia, voz formada por los indios chalmas, de **balatana**, corrupción caribe de plátano. Para Humboldt es voz del Chaco, de la lengua **mbajá**, y Suárez dice que es voz de origen oriental según Brown, o africano según Velasco, cuya opinión, añade, quizá se refuerza por el aire del vocablo, algo semejante a otros africanismos, como congo, cumbé, mandinga, en que bulle mucho el sonido ene.

***Musa textilis* Linn.?** — Plátano manzano. No madura bien sino en la planta, y eso en terrenos ardientes y calizos, y aun así suelen formarse en la pulpa, que es muy blanca, ciertas zonas duras de color pardo,

no nada agradables. Es de sabor ligeramente ácido y de aroma semejante al de la manzana. Según Montoya y Flórez, **Titiribíes y sinufanaes**, su patria es Calcuta. El sabio naturalista Uribe, **Curso compendiado de historia natural**, 3ª ed., p. 208 y **El niño naturalista**, p. 341, dice que nuestro plátano manzano es el **abacá** de las Filipinas, mas como los frutos del abacá no son comestibles, nos atrevemos a pensar que es otra especie.

Murrapo, bocadillo o dátíl, platanito pequeño, de corteza fina, dulce como el banano aunque no tan perfumado ni de tan fáciles condiciones para el transporte.

Musa rosacea Jacq. — Maritú. Menos dulce que los anteriores, se distingue por el color amarillo de la corteza y rosado de la pulpa, tamaño pequeño y forma un poco prismática. Montoya y Flórez cree que el maritú, por llevar el nombre de una parcialidad de la gran tribu de los catíos, parece propio del Cauca, pero Suárez escribe que a las muchas variedades que ofrece el musa en las islas magallánicas, las cuales los producen en muchos tamaños, figuras y colores, se les dieron algunos nombres especiales como camburi, otaití y tal vez maritú, que se oyen en los mercados del sur y en Antioquia. Es liviano alimento, por lo cual se le da también el nombre de **pacífico**, y frito en tajás es muy suave.

Guineo.—En estado verde, la pulpa es blanca; maduro, la corteza es de color amarillo subido y la pulpa ligeramente rosada. Montoya y Flórez tiénelo por muy sano, propio para sopas y especialmente como alimento de niños y convalecientes, y añade que sirve a la vez cuando está maduro, para hacer un excelente y perfumado vinagre de mesa. En Bogotá, **colicero**.

Musa Cavendishi Hubert.—Pigmeo, indio, chino o enano. Llámase así ya en Cundinamarca, ora en Venezuela, ya en Antioquia. Se le tiene por originario del sur de la China; es de todos los plátanos el que fructifica a mayor altura sobre el nivel del mar y el único que no atacan las enfermedades criptogámicas.

Resplandor.—La forma del fruto es como la del pigmeo, se consume como fruta, es excelente para pasar y muy agradable.

Popocho o **cachace** de Cudinamarca, **mataburros** de Santander, **mocho** de Antioquia y **cuatrofilos** del bajo Magdalena. Silvestre en las islas de este río, a decir de Montoya y Flórez, de gran tamaño, insípido, desabrido y carga además con la general cuanto infundada creencia de que es causa de la anemia tropical.

El doctor Restrepo, ya citado, dice que el plátano tiene cuarenta variedades. El *Musa* ofrece hoy más de cien variedades, que pueden reducirse a tres clases: comestibles, textiles y ornamentales.

Los plátanos comestibles pueden reducirse a una sola especie, la *Musa paradisíaca* de Linneo, que tiene varias subespecies, la primera de las cuales es la ***Musa paradisíaca normalis***, que posee las varieda-

des conocidas con los nombres de hartón, dominico y conga; y la **Musa paradisiaca sapientum**, a la cual pertenecen casi en su totalidad los bananos que suelen comerse crudos, como el que exportan las compañías fruteras del Magdalena, el cual forma la variedad llamada **gros-smichel**.

De las fibras del pseudotallo se fabrican excelentes cables y hacen las gentes pobres multitud de enseres domésticos, tales como las esterres en que descansan de sus fatigas, duermen a sueño suelto y encuentran más blandas que el rico sus mullidos colchones de plumas.

Entre las musas de ornamentación las hay muy semejantes a las palmeras, de esbelto porte y hermoso follaje para el embellecimiento de plazas y avenidas, como de huertos y jardines de clima frío, pues no hay verde más suave ni tacto más delicado, según Pérez Arbeláez, como los que ostentan las hojas del plátano, el vegetal, a decir de Uribe, que mejor señala y determina las tierras calientes y les da más poéticos tintes. "El labrador de estas regiones rodea su humilde cabaña de una escasa sembradura donde campea la gallardía de este generoso vegetal que le proporciona un cúmulo de comodidades".

La Musa paradisiaca es el plátano hartón en Joaquín Antonio Uribe, **Curso compendioso de historia natural**, 3ª ed., p. 208. **El niño naturalista**, p. 341 y **Flora sonsonesa**, p. 320; en Carlos Cuervo Márquez, **Tratado elemental de botánica**, p. 445, y en Emilio Robledo, **Lecciones de botánica**, 2ª ed., p. 320; al paso que en Pérez Arbeláez lo es el plátano guineo, **Plantas útiles de Colombia**, t. 1º, p. 155 y **Plantas medicinales de Colombia**, p. 91. Al trocado, el **Musa sapientum** es el guineo, nuevo o banano en Robledo y en Uribe, mientras, según Pérez Arbeláez, lo es el dominico. **Las plantas, su vida y su clasificación**, p. 94. El diablo que los desembrullone.

Los cronistas Oviedo, Casas y Acosta escriben plátano, aunque el último dice: "el **plátano** o **plántano**, como el vulgo le llama". Simón definiendo la forma popular, alegando que es la planta por excelencia; úsala también Ruiz Montoya, y en Lope, **Dragontea**, se lee **plantanal**, dice Cuervo.

Acosta escribe:

"Las hojas del plátano son de maravillosa grandeza, pues cubrirá una de ellas a un hombre, poco menos que de pies a cabeza... Cada pimpollo crece... engrosando y echando aquellas hojas de un verde fino y muy liso... Cuando ha crecido como estado y medio o dos echa un racimo... en algunos se han contado trescientos: es cada uno de un palmo de largo, y más y menos... es medula tierna y de muy buen comer, porque es sana y sustenta. Si los dejan madurar en el árbol tienen mejor sabor, y un olor como de camuesas muy lindo... Las hojas secas sirvieron a don Alonso de Ercilla, como él dice, para escribir en Chile algunos pedazos de "La Araucana" y a falta de papel, no es mal remedio, pues será la hoja del ancho de un pliego de papel, o poco me-

nos, y de largo tiene más de cuatro tantos". **Hist. natural y moral de las Indias**, t. 1º, C. XXI.

"Cuando los abren y curan al sol, como higos, dice Oviedo, son después una muy cordial y suave fruta, y muy mejor que los higos pasos muy buenos, y en el horno asados sobre una teja o cosa semejante son muy buena y sabrosa fruta, y parece una conserva melosa y de excelente gusto".

El árbol llamado plátano, dice Zamora, es común en todas las Indias, y por eso no es un regalo de tanta estimación, aunque lo es para el sustento de todos los pobres que viven en las tierras cálidas. A unos llaman hartones por ser tan grandes como un codo, a otros dominicos, por tener los hollejos pintados de amarillo y negro, y todos tan dulces y sazonados que, sustentando, llenan el olfato de la suavidad de su olor". **Hist. de la Prov. de S. Ant.**, C. IX.

Bello:

Y para tí el banano
Desmaya al peso de su dulce carga:
El banano, primero
De cuantos concedió bellos presentes
Providencia a las gentes
Del Ecuador feliz con mano larga.
No ya de humanas artes obligado
El premio rinde opimo:
No es a la podadera, no al arado
Deudor de su racimo:
Escasa industria bástale, cual puede
Hurtar a sus fatigas mano esclava:
Crece veloz, y cuando exhausto acaba,
Adulta prole en torno le sucede.

A la agricultura en la zona tórrida.



LA ROSA

La voz ROSA, según Littré, viene del sánscrito VRAD, flexible, que se dobla; al decir de M. de Théis se deriva de celta RHOD o RHUD, rojo; los griegos escriben RHODON y los latinos ROSA.

CLASIFICACION

La rosa pertenece al orden de las ROSALES, a la familia de las ROSACEAS y a la tribu de las ROSEAS.

Los rosales son arbustos de tallos ramosos, de ordinario sembrados de aguijones; hojas rara vez simples, alternas y compuestas de hojuelas elípticas e impares, casi sentadas y aserradas; fruto en cinarrodón y flores terminales, solitarias o en panoja, de elegante forma, vivos colores y exquisito perfume.

ROSA ALBA Linn. Rosal de tallos vigorosos, divididos en numerosas ramas, lisas, de color verde niño y armadas de fuertes aguijones; hojas compuestas de cinco a siete folíolos ovales, lampiñas, de color verde ligeramente glauco por encima, pálidas y pubescentes por debajo y bordadas de dientes agudos. Las flores nacen a menudo hasta tres juntas en la extremidad de los ramos laterales aunque a veces forman una especie de corimbo en el extremo de los ramos más vigorosos. Rosas blancas, puras o ligeramente teñidas de rosado. Esta especie ha producido por cultura muchas variedades, como la rosa blanca común, la blanca de corazón verde, la de ligero color de carne o de muslo de ninfa, la llamada **BELLA AURORA** de color rosa pálido, el rosal blanco sin espinas, el asimismo blanco de hojas semejantes a las del cáñamo, lanceoladas, alargadas y serradas y, la más hermosa de todas, la variedad **FRAU KARL DRUSCHKI**, producción jardínica alemana, llamada entre nosotros **BOLA DE NIEVE**. Es europea. Todas las rosas son antioftálmicas.

ROSA CANINA Linn. Debe su nombre específico a la virtud que los antiguos atribuían a la raíz de ser antídoto de la hidrofobia. Es de tan varios caracteres que algunos botánicos la han dividido hasta en ocho especies con veinte variedades, y en verdad, las modificaciones son de tal manera numerosas que no veintenas sino centenares podrían establecerse, y con todo, no es quizá sino una variedad de la anterior; el fruto es ovoide y en la madurez rojo; las brillantes son ya verdes, ya glaucas y el color de las más de un rosa claro o a veces blanco con un ligero tinte amarillo. Originaria de la China. Entre nosotros se la llama **ESCARAMUJO**.

ROSA CENTIFOLIA Linn. **ROSAL DE CIEN HOJAS**, originario del Cáucaso, de tallos fuertes, con dos clases de aguijones, hojas de color verde oscuro, compuestas de cinco hojuelas ovales, flores de color encarnado pálido, muy dobles, orbiculares, olorosas y en grupos apretados.

“La rosa centifolia —dice el Dr. Robledo— a más de haber suministrado por el cultivo la mayor parte de los rosales de los jardines, produce las llamadas **ROSAS PALIDAS**, de donde se extrae el **AGUA DE ROSAS**, muy empleadas en oculística; el jarabe es laxante y se emplea en medicina infantil”.

var. **MUSCOSA** Ait. **ROSA MUSGOSA**, la más notable de las variedades, porque los pedúnculos, cálices y divisiones en vez de espinas están cubiertos de pelos llenos de glándulas rojizas que le dan el aspecto de ciertos musgos. Originaria del Cáucaso.

var. **POMPONIA** DC. Rosa en miniatura.

var. **PROLIFERA** Hort. De conformación monstruosa: el centro de la rosa es un botón que se desenvuelve y forma una nueva rosa.

ROSA EGLANTERIA Linn. Flores amarillas o rojas por dentro, amarillas en el exterior y frutos globulosos, lampiños y de color escarlata en la madurez. Acá se le llama **EGLANTINA**.

ROSA GALLICA Linn. Ninguna especie ha producido más variedades; rosal de flores blancas, rojas o violáceas, casi sin aguijones y frutos globulosos y erizados. Las rosas de Provenza, recogidas en botón y desecadas a la sombra o en estufa —dice el Dr. Robledo— sirven para preparar la **MIEL DE ROSAS** o **RASADA**, que contiene tanino, ácido gálico y se emplea en colutorios.

var. **OFFICINALIS**. **ROSAL DE ALEJANDRIA** o **DE OLOR**. Tallos largos y verdosos con muchos aguijones; hojas verdes, compuestas de siete hojuelas elípticas, finamente aserradas y pardas en la margen; flores medianas, muy fragantes, de color pálido y pétalos apretados; es medicinal y las flores después de secas adquieren más intenso olor.

var. **SEMPERFLORENS** Curt. Pétalos rosados, flores inodoras, fruto globuloso, ramos y cáliz vellosos.

var. **DIVERSIFOLIA** Vent.

var. **BENGALENSIS** Pers.

var. **FRAGRANS**. **ROSA TE**, flores blancas, amarillentas o rosadas claras, de color semejante al del té, otras de flores blancas, amarillas, rosadas, color de sangre, de vino, rojas.

ROSA MAXIMA Desf., llamada **DE LOS PINTORES** y quizá variedad de la rosa centifolia.

ROSA MOSCHATA Ait. **MOSQUETA** o **GABARDA**, de flores blancas, muy olorosas, de veinte, cincuenta y hasta ciento en un panículo, de la cual se extrae la **ESENCIA DE ROSAS** de los orientales, crece naturalmente en los países berberiscos, en el oriente, en Persia y es muy cultivada por su agradable perfume.

ROSA MULTIFLORA Thunb. **ROSAL DE ENREDADERA**. **SIETE HERMANAS**, flores de color rosado y perfume muy agradable aunque débil.

ROSA MONTEZUMAE HBK. Propia de México, de pétalos rosados, algunas veces blancos. El rosal es planta europea y asiática, sólo se —dice Joaquín Antonio Uribe— de una especie americana, la rosa de Moctezuma. En México, en el valle, se llama **ESCARAMUJO** o **GARAMBULLO**.

Acosta en su historia dice que en América no había rosas y Hernández de Oviedo en la suya no hace alusión a ellas. Seguramente a ésta se refiere el cronista Díaz del Castillo cuando dice: "Otro día, a hora de las diez, llegamos en el pueblo fuerte que se decía Quiahuistlán... cinco indios vinieron por donde estábamos, porque allí estaban las cosas del cacique y nuestros aposentos, y pasaron con tanta contenencia y presunción, que sin hablar a Cortés ni a alguno de nosotros se fueron e pasaron delante; y traían ricas mantas labradas, y los bragueros de la misma manera (que entonces bragueros se ponían), y el cabello lucio é alzado, como atado en la cabeza, y cada uno unas rosas oliéndolas". Otra vez en Zempoala "mandó llamar todos los indios albañiles que había en aquel pueblo, y traer mucha cal, porque había mucha, y mandó que quitasen las costras de sangre que estaban en aquellos cúes y que lo aderezasen muy bien y se hizo un altar con buenas mantas, y mandó traer muchas rosas de las naturales que había en la tierra, que eran bien olorosas". Otra ocasión en Tlascalala "trujeron obra de veinte piñas hechas de muchas rosas de la tierra, diferenciadas de colores y de buenos olores, y las dieron a Cortés y a los demás soldados que les parecían capitanes".

Quizá a esta misma especie hace alusión el autor de la GRANDEZA MEXICANA en los siguientes versos aunque ya para entonces la gran tierra de Anáhuac era todo un abril de floridos rosales:

La rosa a medio abrir de perlas llena,
el clavel fresco en carmesí bañado,
verde albahaca, sándalo y verbena.

Cuando Linneo en 1753 publicó por primera vez sus SPECIES PLANTARUM, no comprendió en ellas sino catorce especies de rosas, cuarenta años después Willdenow publicó una nueva edición de dicha obra y las hizo ascender a cuarenta y nueve, veinticinco años más tarde la obra que nos da la enumeración más completa de las plantas hasta entonces conocidas, el PRODRONUS REGNI VEGETABILIS de Candolle, enumera ciento cuarenta y seis, que los botánicos de hoy hacen subir a centenares de especies.

Linneo, aunque no contó sino catorce especies en su obra, escribió en ella: SPECIES ROSARUM DIFFICILIME LIMITIBUS CIRCUMSCRIBUNTUR ET FORTE NATURA VIX EOS POSUIT, como si dijera, las numerosas especies de rosales difícilmente se reducen a límites que quizá la naturaleza misma no les puso.

Quién podrá declarar la hermosura de las resplandecientes rosas —escribe Granada—, de las violetas moradas, de los blancos lirios y la gracia de los prados, pintados con diversos colores de flores, unas de color de oro, otras de grana, otras entreveradas y pintadas con diversos colores en las cuales no sabréis qué es lo que más os agrade, si el color de la flor, o la gracia de la figura o la suavidad del olor, de que están llenos los jardines, los montes, los campos y los prados, dellas

blancas, dellas coloradas, dellas amarillas, dellas moradas y de otras muchas colores, junto con el primor y artificio con que están labradas y con el orden y concierto de las hojas y con el olor suavísimo que muchas de ellas tienen.

También en el nuevo reino de Granada fueron desde un principio copiosas y profusas las rosas, como dice Zamora. "La rosa, reina de las flores, se da con tanta abundancia que hasta los indios tienen sus campos llenos de rosales, y traen a las ciudades a vender en muy corto precio".

HISTORIA

Existen en la India, en las faldas del Himalaya, príncipes cuyas genealogías son más antiguas que la de la rosa —dice Eca de Queiroz—, sus pergaminos, sus cien pétalos son pues recientes.

Los Vedas no la mencionaban, y los Arios, tan sensibles a las bellezas de la naturaleza, habrían entrelazado la rosa con sus himnos sagrados y sus ritos si hubiera florecido en el valle feliz de Septa-Sindhu, ni en el viejo Egipto se descubre el rosal entre los arbustos vivificados por las aguas del Nilo. Los hebreos hasta el cautiverio de Babilonia no conocieron tampoco la rosa, y si Raquel y Rebeca se coronaban de flores, era de anémonas, esos rojos lirios de los campos que Jesús consideraba más vistosos y ricamente trajeados que Salomón en su magnificencia.

La rosa aparece en el viejo mundo con Homero, pero aun es la rosa plebeya, silvestre, de cinco hojas, que nace en medio de las malezas y matorrales. Homero no la presenta como un flor bella sino útil, como humilde planta medicinal de la cual se extraía el óleo con que Afrodita, en LA ILIADA, unge el cuerpo de Héctor. Sólo con Píndaro, con Arquíloco y con el augusto HIMNO A DEMETER es cuando la rosa con sus cien pétalos, con su aroma y sus espinas entra en la vida de los hombre.

En el JARDIN DE MIDAS —continúa Queiroz— sólo crecían rosales, que difundieron su aroma por toda la antigüedad pagana. Eran de oro las tapias que lo cercaban, y las avenidas estaban enarenadas con polvo de coral y de diamante. Anacreonte y Propercio pudieron ver muchas veces al dios de la uva y conquistador de la India con una regadera de oro en la mano dando de beber a las rosas un agua de admirable pureza que las náyades traían de la fuente Castalia.

El autor de las GEOPONICAS establece como principio botánico que la rosa es de naturaleza divina, y Anacreonte exclama: qué sería de la humanidad sin la rosa!

El poeta Horacio consiente en que todo falte en su mesa menos el aroma y brillo de las rosas. Sí, Delio mío —canta—, comamos sobriamente a la sombra de un pino sobre la hierba verde, junto a un regato

susurrante y que no haya sino un plato y una ánfora, pero brazadas de rosas. En la poesía latina la azucena simboliza la pureza virginal, la rosa el rubor púdico pero amoroso.

San Ambrosio en su **COMENTARIO DE LOS SALMOS** y San Bernardo, el divino monje de Claraval, en sus **HOMILIAS SOBRE EL EVANGELIO**, dicen que el brillo y color de púrpura de las rosas se debe a haber caído sobre ellas la sangre del Salvador: Cuantas son las llagas en el divino cuerpo, tantas son las rosas. Desde la Edad Media al Renacimiento los místicos consagran la rosa a María, rosa sin espinas, y la Iglesia la proclama **ROSA MISTICA**.

LOORES

En todas las lenguas la rosa ha sido el emblema del pudor y de la inocencia, el amor y la virginidad, la belleza y la gracia.

Los homenajes que se le tributaron hace millares de siglos se le rinden todavía, y hoy, como en los más remotos tiempos, se le otorga el primer lugar en el reino de Flora. Los poetas de nuestros días, como los de la antigüedad, la saludan como a la reina de las flores y deshojan sobre ella sus mejores cantos.

Et qui peut refuser un hommage a la rose,
La rose dont Vénus compose ses bosquets,
Le printemps sa guirlande, et l' amour ses bouquets;
Qu' Anacréon chanta, qui formait avec grace
Dans les jours de festin la couronne d' Horace?

Dellille, **JARDINS**, III.

Cuanto a mí, dice Virgilio en sus **GEORGICAS**, si no me hallase ya al fin de mis trabajos y plegando las velas, deseoso de ganar la opuesta orilla, cantaría quizá el arte de embellecer los jardines y de cultivar los rosales que, como los de Pesto, dos veces al año se cubren de flores.

Podríanse formar numerosos volúmenes si se quisiese reunir los versos en que la rosa ha sido celebrada. Es émula de la llama, tiene el color de los incendios lejanos, la baña sangre divina.

Quién no recuerda la ficción de Darío, en que una niña “de rara belleza”, no teniendo otra cosa, ofrece al infante de Belén

Su cuerpo hecho pétalos y su alma hecha olor?

Y quién no sepa el soneto de Ronsard?

Comme on voit sur la branche au mois de mai lo rose
en sa belle jeunesse, en sa premiere fleur,
rendre le ciel jaloux de sa vive couleur,
quand l' aube de ses pleurs au point du jour l' arrose.

La Grace, dans sa feuille, et l' Amour se repose,
embaumant les jardins et les arbres d' odeur:
mais, battue ou de pluie ou d' excessive ardeur,
languissante, elle meur, feuille a feuille déclose.

Ainsi, en ta premiere et jeune nouveauté,
quan le terre et le ciel honoraient ta beauté,
la Parque t' a tuée, et cendre tu reposes.

Pour obseques recois mes larmes et mes pleurs,
ce vase pleine de lait, ce panier plein de fleurs,
afin que, vif et mort, ton corps ne soit que roses.

Los poetas han comparado la duración de la vida humana a la existencia pasajera de la rosa y hecho alusión a la brevedad de la una y lo efímero de la otra.

Estas fueron pompa y alegría
despertando al albor de la mañana,
a la tarde serán lástima vana
durmiendo en brazos de la noche fría.

Este matiz que al cielo desafía,
iris listado de oro, nieve y grana,
será escarmiento de la vida humana:
tanto se aprende en término de un día!

Calderón.

Ayer naciste y morirás mañana;
para tan breve ser quién te dio vida?
Para vivir tan poco estás lucida,
y para no ser nada estás lozana.

Si te engañó tu hermosura vana,
bien presto la verás desvanecida,
porque en esa hermosura está escondida
la ocasión de morir muerte temprana.

Góngora.

Tan cerca, tan unida
está al morir tu vida,
que dudo si en sus lágrimas la aurora
mustia tu nacimiento o muerte llora.

Rioja.

Y un poeta latino:

Ut mane rosa viget, tamen et mox vespere languet,
Sic modo qui fuimus, cras levis umbra sumus.

Malherbe, lamentando la desaparición de la hija de uno de sus amigos, muerta en la mañana de la vida, le dirige estos versos:

Ta fille étoit de ce monde ou les plus belles choses

Ont le pire destin;

Et rose elle a vécu ce que vivent les roses,

L' espace d' un matin.

Joaquín Antonio Uribe se halló una mañana en el estudio de un artista. "Decoración sobria —dice—, muebles sencillos, hermosos cuadros murales, flores, perfumes. En un ángulo del salón, en un florero, ostentaba su belleza limpia un ramillete de rosas.

Un corto rato estuve solo. Mientras eso, de una flor de corola de seda y nieve, cayó sobre la consola un pétalo cándido, albo como el cadáver de una mujer muy blanca; luego vi caer otro, otro después y muchos más...

La caída espontánea del primer pétalo, produjo el desprendimiento de una ilusión de las que bullen aprisionadas en mi mente. También los viejos soñamos con incomprensibles y locas aventuras que se arrancan despiadadas del corazón. Don Quijote no ha muerto: vive y todavía riñe con los desengaños, altivos malandrines, veleidosos como molinos de viento".

La rosa es cierto efímera, la mañana la ve abrirse y la tarde la halla marchita, y con todo, esta sencilla flor cuya vida es poco más que un día, ha desafiado las tempestades, visto sucederse las generaciones y sobrevivido a las mayores vicisitudes. Se descuajan las encinas, se deshacen las montañas, vienen abajo los soberbios edificios, derribanse torres y alcázares, reducéndose a polvo fortalezas y murallas, desaparecen mármoles y bronce, y ella está allí en pie sobre su frágil tallo ostentando la gloria de sus colores y el encanto de su perfume; huyen las humanas edades, pasan persas y medos, caldeos y egipcios, griegos y romanos, y con tan grandes mudanzas la rosa está allí, queda y lozana, para regalo de los ojos, esplendor del jardín y fragancia de los vientos.

El profesor Uribe amaba las rosas, desde la humildezuela que habita a la vera de los caminos hasta aquella otra mística

Rosa a la orilla del Jordán nacida.

EL SAMAN

El samán pertenece al orden de las rosales, familia de las leguminosas, subfamilia de las mimosoideas. Así lo clasifica el distinguido profesor doctor Emilio Robledo en sus sabias **Lecciones de botánica**. J. A. Uribe y otros botánicos hacen de las mimosáceas una familia y en ella colocan el samán.

Nuestra especie es **Semanea Saman** (Jacq.) Merrill

Sinónimos:

Inga saman Willd.
Inga salutaris HBK.
Enterolobium saman Prain.
Pithecolobium saman Benth.
Calliandra saman Grieseb.
Mimosa pubifera Pois.
Calliandra tubulosa Benth.
Inga cinerea H. et B.

La anterior sinonimia pertenece al doctor Ciro Molina Garcés, **Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales**. Agréguese a ella el **Samanea samanigua** Pitt. La **Inga salutaris** de Kunth es un simple guamo, a decir de Cortés.

México tiene el ahuehuete, Africa el boabad, las pampas argentinas el ombú y Venezuela el samán, descritos por los botánicos, celebrados por los turistas y cantados de los poetas.

H. Pittier dice que el área natural del samán se extiende desde el Amazonas hasta el Salvador. Es de los árboles más frecuentes, majestuosos y conspicuos de nuestro gran río Magdalena, dice el doctor Dugand, y Molina Garcés agrega que se destaca en los campos a manera de geórgica basílica que ofrece grato asilo a las aves del cielo, repuesto abrigo y sabroso alimento a los animales de la tierra, su madera ha servido desde tiempos inmemoriales para embarcaciones y se presta en ebanistería para obras de rara belleza.

Caracteres.— El samán es árbol majestuoso y el más corpulento de la flora sudamericana, frondoso, inerme, de copa extensa que forma un amplio domo cuyo diámetro alcanza frecuentemente de cuarenta a cincuenta metros; tronco generalmente corto y hasta de dos metros de grueso; ramas primarias tendidas horizontalmente y gruesas, de corteza áspera; hoja menuda y semicircular, de color verde amortiguado; flores abundantes, vistosas, de filamentos rosados, finos y en

forma de corona o capítulos; legumbres sesiles, gruesas, rectas o poco arqueadas y mesocarpio pulposo, de color amarillo y sabor muy dulce, que en sazón constituye un alimento excelente para el ganado vacuno. Su sombra es en extremo fresca y saludable.

“Saliendo de Turmero, escribe Humboldt, se descubre a la distancia y se levanta en el horizonte uno como a manera de terreno o cúmulo cubierto de vegetación. No es una colina ni un grupo de árboles sino un solo árbol, el famoso samán del Guaire, conocido en toda la provincia por la enorme extensión de sus ramas que forman una copa hemisférica de 576 pies de circunferencia. Es una bella especie de mimosa cuyas ramas, formando horcas, se dividen en largos brazos mientras las hojas, delgadas y finas, menean suavemente la brisa contra el azul del cielo. Largo rato permanecemos bajo aquella bóveda vegetal.

Los habitantes de aquellos valles tienen gran veneración por el samán del Guaire, hallado por los primeros conquistadores casi en el mismo estado en que le vemos hoy, sin que en tanto tiempo se le haya visto cambio alguno notable. Debe de ser por lo menos de la edad del drago de Orotava. Respiran e infunden no sé qué majestad estos árboles antiguos y así con razón se castiga severamente el más pequeño daño inferido a estos monumentos de la naturaleza”.

Una de las poesías que compuso Bello en la primera y pacífica época de su vida, dice el señor Caro, fue un romance dedicado al samán del Catuche, “árbol venerado, de tradiciones y poéticos recuerdos para los caraqueños, salvado del hacha del leñador y protegido con vigilancia caritativa por el piadoso sacerdote José Cecilio Avila, y con este motivo cantado años después, como a porfía, por Baralt y por J. A. Calcaño. Arbol hubo de ser éste inolvidable para Bello, porque a su sombra, antes de 1810, pasó agradables horas, en paseos a los alrededores de la ciudad, con jóvenes llenos de esperanzas, amigos dichosos por entonces, inadvertidos del sordo ruido subterráneo que presagiaba la revolución. A casi todos ellos aguardaba fin trágico en el sangriento torbellino de la guerra de independencia, más brava y asoladora en Venezuela que en ninguna otra parte de América”.

La poesía a que se refiere el señor Caro es como sigue:

**Arbol bello ¿quién te trajo
a estas campiñas risueñas
que con tu copa decoras
y tu sombra placentera?
Dicen que el dulce Dalmiro,
Dalmiro aquel que las selvas
y de estos campos los hijos
no sin lágrimas recuerdan,**

**compró de un agreste joven
tu amenazada existencia:
en este alcor, estos valles,
viva su memoria eterna.**

**Del huérfano desvalido,
de la infeliz zagaleja,
del menesteroso anciano
él consolaba las penas.....**

**Di, ¿de tu gigante padre,
que en otros campos se eleva,
testigo que el tiempo guarda
de mil historias funestas,
viste en el valle la copa
desafiando las tormentas?
Contempló tu padre un día
las envidiables escenas:
violas en luto tornadas,
tintas en sangre las vegas.....**

**Del puro Catuche al margen
propicios los cielos quieran
que, más felice, no escuches
tristes lamentos de guerra.**

Bello, **Poesías, Obras completas.**

Arbol del buen pastor llama Baralt al samán del Catuche, y en su himno en prosa le decía:

“Vivas mil años y otros mil, encina bella, y conceda el cielo verdor eterno a tus hojas, dichosa libertad al pajarillo que forme su nido en tu ramaje, céfiros blandos a tu copa hermosa, fresca lluvia y tierra amiga a tus raíces. Jamás el cierzo o el ábrego sañudo te marchiten, ni traidor gusano te desequie royéndote el corazón”.

Se conserva aún en el Estado de Aragua, en la costa norte del lago de Acarigua, el tronco del samán de Güere, que comenzó a secarse en 1880, perdió todo su ramaje entre los años de 1890 y 1892, y cuya frondosidad era tal a principios del siglo diez y nueve, que el Libertador “pudo alojar bajo su sombra un ejército que pasaba de once mil hombres”, a decir del teniente general conde de Clonard en su **Historia Orgánica de las Armas de Infantería y Caballería Españolas.**

Cuenta el escritor venezolano Aristides Rojas, **Biblioteca de Escritores Venezolanos Contemporáneos**, que Pablo de Rosti mostró a Humboldt, pocos meses antes de la muerte del ilustre sabio, un álbum

de fotografías de Venezuela entre las cuales figura el samán del Güere, entre Turmero y Maracay. Cuando el viejo patriarca vio la fotografía del samán dicen que se llevó la mano a la frente, los ojos se llenaron de lágrimas y, conmovido en lo más hondo de su alma por aquel recuerdo, habló de los días en que el entusiasmo juvenil ponía un sello de belleza en sus estudios, y exclamó: "El samán se halla exactamente tal como lo vimos Bonpland y yo, en cambio ¿qué es de nosotros.....?"

Sinonimia Vernácula.— Molina Garcés, revista citada, escribe **Pithecellobium**, creemos que es **Phithecolobium**, del griego **pithecós**, el mono. En Colombia **samán**, **campano**, **samaguare** y **samaguaro**; en Venezuela **samán** y **urero**; en Cuba **cenizo** y **algarrobo del país**; en las Antillas **aguango**; en Nicaragua, **genizaro**, a decir de Molina Garcés; en Costa Rica **cenizaro**, según Espasa; en El Salvador **carreto**, **zorra** y **cenicero**; en Puerto Rico —raro en la isla— **samán**. Pérez Arbeláez, **Plantas útiles de Colombia** y **Plantas medicinales de Colombia**, escribe indistintamente **campano**, **campaño** y **genizaro**.

Es llamado también **árbol de la lluvia** porque las hojuelas condensan la humedad atmosférica durante la noche y producen a la madrugada y a ciertas horas del día una especie de lluvia real según mis propias observaciones, dice el doctor Dugand, y no mera suposición de las gentes campesinas. A causa de sus largas ramas horizontales es sombra ideal para animales y pastos, a lo cual agrega la valiosa y fertilizante cosecha de sus frutos, agrega Dugand, citado por Molina.

Quieren Dugand y Pérez Arbeláez que sea el samán nuestro árbol nacional, como el ombú lo es para la Argentina, porque además de su utilidad y belleza sería como un tributo de la gratitud nacional para con el samán de Güere que un día amparó la grandeza del Libertador y el heroísmo de sus huestes bajo la sombra de su follaje.

El samán es el árbol nacional de Venezuela.

Se halla derramado en Colombia principalmente en las hoyas del Cauca y del Magdalena. Medellín lo cultiva en su **Bosque de la Independencia**.

Medellín, Marzo de 1940



EL TABACO

CLASIFICACION

El tabaco pertenece al orden de las tubifloras y a la familia de las solanáceas.

ESPECIE

Nicotiana Tabacum Linn.

NOMBRE

La palabra tabaco no es caribe como con desenfado y frescura escriben los señores del diccionario: es voz del taíno o de alguna de las lenguas vecinas emparentadas con él, de la familia arahuaca. Confundir el taíno con el caribe equivale a confundir el castellano con el húngaro.

CARACTERES

Planta de raíz fibrosa; tallo que alcanza hasta dos metros de altura, leñoso y de medula blanca; ramas derechas y abiertas; hojas grandes, alternas, sentadas, medio amplexicaules, peludas debajo de la nervadura media, ovaloblongas, que se van haciendo pequeñas y lanceoladas hacia la cima; flores en amplias panículas terminales, con el cáliz tubular y corola de color rosado y blanco verdoso; cápsulas ovals con cuatro surcos externos y dos cavidades con muchas semillas desnudas. Toda la planta es glutinosa, cubierta de pelos glandulosos, tiene olor fuerte y es narcótica.

DESCUBRIMIENTO

Cuando el Almirante aportó por primera vez a América en 1492 sus gentes observaron que los naturales usaban llevar en la boca un rollo de hojas secas en combustión cuyo humo aspiraban. Estas hojas provenían de una planta designada con el nombre de **petun**, era objeto de su veneración y tenía a sus ojos singulares virtudes. El humo que aspiraban les producía grata impresión y creían que un genio bueno se identificaba con ellos; quemaban el petun en las ceremonias religiosas a guisa de incienso; el petun era poderoso a curar todos los males, con él envenenaban las flechas, que producían heridas de muerte y su embriaguez tenían sus sacerdotes como señal de trato con sus divinidades.

Andrés Thevet, monje francisco, natural de Angulema, a su regreso de un viaje al Brasil en 1556, obsequió al rey de Francia con algunas semillas de tabaco o cosoba, vindicó para sí el honor de haberlo introducido en su país y escribió de él un libro que publicó en 1558 en que dice que es muy saludable para hacer destilar y consumir los humores del cerebro en el humo que se escapa por la boca y la nariz, distrae del hambre y de la sed, pero que es peligroso el acostumbrarse a su uso porque en los comienzos causa dolores y desmayos como él lo experimentó.

Juan Nicot, diplomático y literato, autor del primer diccionario francés conocido y embajador de su patria en Portugal, llevó de allí las hojas a Catalina de Médicis, a quien las prescribió como eficaz remedio contra las jaquecas.

“Usaban los indios desta isla —la Española— entre otros sus vicios uno muy malo —escribe Fernández de Oviedo—, que es tomar unas ahumadas, que ellos llaman **tabaco**, para salir de sentido.

“Esta hierba es un tallo o pimpollo como cuatro o cinco palmos o menos de alto e con unas hojas anchas e gruesas, e blandas e vellosas, y el verdor tira algo a la color de las hojas de la lengua de buey o buglosa, que llaman los herbolarios e médicos. La cual toman de aquesta manera: los caciques e hombres principales tenían unos palillos huecos del tamaño de un gemo o menos, de la grosseza del dedo menor de la mano, y estos cañutos tenían dos cañones respondientes a uno, e todo en una pieza. Y los dos ponían en las ventanas de las narices e el otro en el humo e hierba que estaba ardiendo o quemándose. Los indios que no alcanzaban aquellos palillos tomaban aquel humo con unos cálamos o cañuelas de carrizos, e a aquel instrumento llaman los indios **tabaco**, e no a la hierba, como pensaban algunos”.

La misma costumbre observó en 1743 M. de la Condamine entre los omaguas para fumar otra clase de hojas. Dice así el sabio viajero en su **Viaje a la América Meridional**: “Los omaguas utilizaban mucho dos clases de plantas: una que llaman floripondio los españoles, cuya flor tiene la forma de una campana invertida y que ha descrito el P. Feuillée; otra, que en lengua omagua se llama **curupa**, de la cual he traído semillas, las dos son purgantes. Estos pueblos se embriagan con ellas y dura su borrachera veinticuatro horas, y mientras se hallan bajo sus efectos tienen visiones muy extrañas; toman también la curupa en polvo, como nosotros el tabaco, pero más aparatosamente. Utilizan una caña hueca, terminada en horquilla y con la figura de una Y, introduciendo cada rama en una fosa nasal”.

“Esta hierba tenían los indios por cosa muy preciada —añade Oviedo—, e la criaban en sus huertos e labranzas, dándose a entender que este tomar de aquella hierba o sahumario no tan solamente les era cosa sana, pero muy santa cosa. Sé que algunos cristianos ya lo

usan en especial algunos que están tocados del mal de las búas. Al presente muchos negros de los que están en esta cibdad y en la isla toda han tomado la misma costumbre, e crían en las haciendas y heredamientos de sus amos esta hierba para lo que es dicho, y toman las mismas ahumadas y tabacos, porque dicen que cuando dejan de trabajar e toman tabaco, se les quita el cansancio”.

Y en otra parte: “A estos tales viejos hacían mucha reverencia y eran tenidos en gran reputación, como sus sacerdotes y prelados, y aquestos eran los que más ordinariamente tomaban aquellos tabacos o ahumadas que se dijo de suso, y desque volvían en sí decían si debía hacerse la guerra o dilatarla. Estas ahumadas llamaban los indios **cohobas**”.

Usaban los aztecas, leemos en la **Conquista de México** de Prescott, fumar después de comer para prepararse a la siesta, que dormían con la regularidad de un castellano viejo. Fumaban y ofrecían a los de la mesa el tabaco mezclado con sustancias aromáticas, ya en pipas de plata o de concha de tortuga o bien en forma de cigarro. Solían para ello comprimir las ventanas de la nariz mientras respiran el humo, y tomaban la hoja seca en forma de rapé.

El cronista Díaz del Castillo, **Verdadera historia de los sucesos de la conquista de Nueva España**, hablando de la manera y persona y mucho estado del gran Moctezuma, nos dice que “también le ponían en la mesa tres cañutos muy pintados y dorados, y dentro traían liquidámbar revuelto con unas yerbas que se dice tabaco y cuando acababa de comer, después que le habían cantado y bailado, y alzada la mesa, tomaba el humo de uno de aquellos cañutos, y muy poco, y con ello se dormía”.

“De los arbolillos del tabaco hay innumerables sementeras en este reino, dice Zamora. Es excelente el que se coge en las orillas del río de la Magdalena, suficiente para lo mucho que se gasta en humo y en polvo, de que hay grandes moliendas en esta ciudad de Santafé. Salen muchas cargazones para el reino de Quito y Cartagena. Del que se lleva a España hacen grande estimación, donde lo llaman tabaco de Tunja, porque en esta ciudad se empezó a moler y recibir por las narices, vicio que habiéndolo enseñado los indios, se han extremado en él los españoles y casi todas las naciones extranjeras. Tuvo este vicio tanto valor y estimación en los principios que, según refiere el padre fray Pedro Simón, valía un quintal en esta ciudad de Santafé trescientos pesos de oro de a veinte quilates. De su medicina, utilidades y daños hay impresos diferentes tratados. La prohibición que tenemos los sacerdotes para no recibirlo en humo antes de celebrar consta en los concilios provinciales de Lima y México, que refiere el obispo Montenegro en su **Itinerario de párrocos de Indias**”.

SU USO

Del tabaco escribe Suárez:

—“¿No crees que el tabaco, en vez de aprecio, merece lo contrario, por ser veneno y causa de muchas dolencias?”

—No me agradan las proposiciones absolutas, sino en contadas materias. El tabaco, aunque herencia salvaje de pueblos salvajes, después de haberse impuesto por casi cinco siglos a las costumbres de los hombres civilizados, por algo bueno será. No confundamos su uso moderado, que infunde bienestar y excita aspiraciones inexplicables, con el uso inmoderado de los indios, a quienes pintó Oviedo en borrachera bestial, y de algunos cristianos que “beben tabaco” en cantidad excesiva, cebando todos los días sus petacas con docenas de cigarros. “Beber tabaco” se dice en algunas partes por fumar, y así se expresó el ilustrísimo Montenegro, obispo de Quito; así como “beber por dentro” corresponde a la horrenda práctica de meter en la boca el cigarro por el extremo encendido, refinamiento de vicio que hallaron en Cartagena los señores Juan y Ulloa.

“Tabaco”, en lengua de Cuba y Haití, según los comentarios de la academia real de historia a la historia de las Indias por Oviedo, significaba un aparato formado de tres carrizos huecos, dispuestos en forma de Y griega, uno de los cuales se aplicaba a recibir el humo de una hornilla donde se quemaban las hojas de la yerba llamada “cojiba”, y los otros dos a las ventanas de la nariz. Aspirando así el humo de la yerba, el fundador iba desvaneciéndose hasta perder el sentido, en embriaguez aguda y repugnante, a vista de los demás. Tal dizque es el origen de la voz “tabaco”, que Oviedo adscribe claramente al aparato y que después se aplicó a la yerba, la cual talvez tendría el nombre de cojiba, que no prevaleció.

“El uso primitivo a que me refiero fue modificándose en varias formas para aplicarse a la aspiración del humo o de los polvos de la planta, y aun a la masticación. En un extremo, la embriaguez más bruta entre las borracheras de los indios; en el otro los cigarros aromáticos, guardados en preciosas cajas y fumados por reyes y potentados, o el cigarrillo que entretiene el ocio y el trabajo, o el polvo perfumado que guardan en ricas tabaquerías personas condecoradas con las dignidades y estudios”.

EL TABACO EN COLOMBIA

La papa emigró de América a Europa, el cacao al Africa y el tabaco al Asia, de la cual procede hoy el cuarenta por ciento de la producción universal. Estados Unidos producen el veinticuatro, Europa el veintidós, la América latina el diez, el Africa el cuatro. A Colombia co-

responde el medio por ciento. En la industria colombiana Bolívar produce el cuarenta, Santander el veinticuatro, cada uno de los departamentos de Antioquia, Valle y Tolima menos del diez, cada una de las demás secciones menos del uno. Cédulas y pragmáticas reales, leyes criminales y ordenanzas asnales han sido el hongo que ha inficionado las hojas y la raíz de una planta que habría podido ser fuente de riqueza.

LA COMPAÑIA COLOMBIANA DE TABACO

Quién se hubiese jamás imaginado que el descubrimiento en el Nuevo Mundo de una planta venenosa y nauseabunda, de sabor acre y ardiente, de olor repugnante, que no se manifiesta y da señales de sí sino por sus virtudes deletéreas, hubiese de tener tanto influjo en el estado social de las naciones así del nuevo como del antiguo continente, que su cultivo se extendiese con mayor rapidez que el de las plantas textiles y alimenticias, y que llegase a ofrecer a las más grandes potencias del orbe la base de uno de los impuestos más productivos y una de las rentas más pingües de sus erarios.

La Compañía Colombiana de Tabaco ha sembrado sus hazas de semillas del mejor natio y de la mejor casta, ha ganado para la agricultura nacional campos antes tejidos de carda y espinas y hecho remojadas sementeras de tierras agradecidas que habrían permanecido inútiles si ella no las hubiese beneficiado con su industria y cultivo.

Asistiendo con desvelo a la cultura de los tabacales, labrándolos, la azada y podadera en la mano, y regándolos con mil beneficios, ha hecho de ellos verdaderos jardines y aquellas avenidas que le han acudido con limpias cosechas y acaudalados tesoros.

Hizo más, se adelantó generosa a nuestra legislación obrera sobre prestaciones sociales, que otras de mucha tabahunda, alharaca y balances de millones eluden cuanto pueden.

CUALIDADES

Ved aquella columnilla de humo, frágil como la ilusión, que sube del cigarro en forma de espiral, un leve vientecillo quiebra y un rayo de luz tornasola. Mezclada a ese humo va a veces alguna lágrima que poco a poco se desvanece en el aire justamente con muchos deseos y suspiros.

El humo aromado del cigarro se mezcla a todas las cosas que dan gusto y contento, es compañero del descanso y la recreación, sazona y hace ligeras las ocupaciones, disipa los nublados de la tristeza, remite los pensamientos graves, borra los cuidados y alivia las penas.

Os estáis todo el día clavados los ojos en las piezas del ajedrez y no atináis a la jugada hasta que el Pielroja os alumbrá la que ha de dar a vuestro competidor mate y a vos la victoria.

O bien os entretenéis con la dama a quien amáis y hacéis parte con vos en atizar el pitillo del Pielroja con alternas fumadas, sentís que también el corazón se os enciende, el amor os abrasa, es unánime la voluntad de entrambos y una el alma que a los dos anima.

Y ¿cómo podríais hacer la más honesta atención a Baco o apurar sorbo a sorbo una taza de negro tinto si no aspiraseis repetidas veces el regalado humo del Pielroja?

Y a la viejezuela arrugada y encanecida en quien los años han hecho su obra, ¿quién da el calor que le falta, y vuelve la alegría de la juventud y refresca la memoria para recordar los amores de su mocedad sino el Pielroja, que le quita veinticinco años y la obliga a olvidar sus melancolías?

NICOTINA

La nicotina es un alcaloide líquido, volátil, oleaginoso, sin oxígeno e incoloro, que se pone amarillo y luego pardo oscuro expuesto al aire, de olor débil y sabor picante. El padre jesuíta Lorenzo Uribe, **Botánica**, 1943, escribe: "Como en las hojas del tabaco existe un veneno violentísimo, la **nicotina**, el uso inmoderado de fumar, o su frecuencia en los jóvenes, produce efectos nocivos para la salud, sobre todo en el sistema nervioso". No, querido Lorenzo, en las hojas sí, pero en el humo del tabaco no existe la nicotina por haber desaparecido al quemarse; la acción tóxica del tabaco se debe al monóxido de carbono principalmente y a otras sustancias.

PATRIA

El tabaco es originario de Colombia y países adyacentes, según Joaquín Antonio Uribe, y su uso originario del Orinoco, a dicho de Pérez Arbeláez.

VOCABULARIO

Pucho, del quechua **puchu**, sobras, residuos. Toro y Gisbert, **Pequeño Larousse**, dice que en el Perú, Bolivia y Chile es colilla de cigarro. Acertara si incluyera toda la América Meridional. "Se usa desde las repúblicas del Plata hasta las riberas del Magdalena para nombrar la colilla o punta de cigarro". Tascón, **Quechuismos usados en Colombia**. De su uso entre nosotros da testimonio el **Diccionario de Uribe Uribe**, y en las repúblicas del Plata, Ascásubi:

**Y hoy andan tan agulluchos
que dan ganas de llorar
viendo que para pitar
andan recogiendo puchos.**

Aniceto el Gallo, p. 397.

La academia lo tiene por incorrecto pero no sólo sin razón sino sin respeto ni miramiento al grupo de naciones americanas que lo emplean así como a la lengua, quizá no muy académica, pero sí una de las más enérgicas, expresivas, elegantes y ricas en matices que hablaron los hombres y continúan hablando el pueblo y demás clases sociales del Perú, Bolivia, Ecuador, parte de Colombia, norte de Chile y norte argentino.

No valer un pucho es en Chile y en Colombia no valer un comino. En la Argentina, en Colombia y en Honduras pucho es pizca, poco, poquito. Entre nosotros se usa además por resto, corta cantidad de dinero: le pagué y le quedé debiendo un pucho, me ha pagado a puchos, esto es a migajas, expresión usada asimismo en el Perú como puede verse en las *Papeletas lexicográficas* de don Ricardo Palma. "La aplicación más terminante que hacemos de la palabra pucho, es al resto o sobra que se arroja del cigarro que se ha fumado", dice Cuervo.

Darle a uno para tabaco es castigarlo, humillarlo, reducirlo. Usase entre nosotros y también en la Argentina. Segovia, *Diccionario de argentinismos*, 712.

**Si han de darme pa tabaco,
dije, esta es güena ocasión.**

Hernández, *Martín Fierro*, 1ª parte, v. 1497.

Alumbra más una vieja con el cabo o la candela por dentro dicese acá de la bujía de menguada lumbre, y al joven en cuyos buenos naturales se fincaron esperanzas que salieron burladas y en vacío, como hay muchos, se le fue la candela por dentro.

Hacerle a uno tragar el cabo es frase que acá significa figurada y familiarmente dar sustos, poner en cuidado, espantar, dar sobresaltos celosos a los amantes. "Yo le tengo mucho miedo a ese mono. El otro día me estaba haciendo tragar el cabo". Francisco de P. Rendón, *Lenguas y corazones*.

Palos de tabaco es también expresión figurada y familiar con que acá se comparan las cosas que ostentan mucho y pesan poco, vacías y de poca sustancia. "En cuanto a su valor filosófico, vi una página suya en aquella revista, página que me pareció muy sosa y liviana, sin meollo y sin sustancia, y en forma tan vacía, que me recordó a-

quello de "palos de tabaco", con que se comparan en Antioquia las cosas sin peso ni firmeza.

—Talvez he oído decir así en nuestra tierra, y paréceme que la locución significa lo que dice don Luciano, en atención a la ninguna validez de las venas que se arrojan de las hojas del tabaco, cuando se hacen cigarros.

—Exacto, y nuestro modo de decir concuerda con una locución de la doctora de Avila cuando dice en una carta: "Hasta ahora parecíame que había menester de otros, y tenía más confianza en la ayuda del mundo; ahora he entendido ser todos unos palillos de romero seco, y que asiéndose a ellos no hay seguridad, pues en habiendo algún peso de contradicciones se quiebran". Los palillos de romero de Santa Teresa son nuestros palos de tabaco en Antioquia, y unos y otros son buena comparación del pensamiento y filosofía del escritor., filosofía ligera, vacía, sin sustancia, deleznable, incolora y sin tomo ni solidez". Suárez, Sueños.

Prestar la candela era franquear la brasa del cigarro, lo que hacían los caminantes al encontrarse, aunque no se conocieran, haciéndose así un servicio de ambulante hospitalidad, dice el señor Suárez.

OTROS NOMBRES

En náhuatl **picietl**.

En quichua y en aimará **sayri**.

Entre los indios del Chocó, **adé**.

Entre los chimilas, **kaaraka**.

Entre los guajiros **yire**.

Entre los goahivos **chema, sema**.

LITERATURA

El uso del tabaco en forma moderada, escribe Suárez, ha recibido apologías, tales como la linda charada que le hizo don Andrés Bello y el artículo, tan donoso y natural como todos los suyos, que le consagró don Antonio de Trueba.

La literatura referente al tabaco es de tan rica vena que la sola enumeración de autores, artículos y libros nos haría tediosos y prolijos.

Parte de la adivinanza de Bello sobre el tabaco, que Suárez llama linda, reza así:

Y con todo lo que digo,
Soy un tirano hechicero,
Un encanto indefinible,
Un delicioso embeleso.

Me buscan ricos y pobres,
Eclesiásticos y legos,
El que huelga, el que trabaja,
El estudiante, el zopenco.

Solo, ay triste! las hermosas
Me miran con vilipendio;
Si bien algunas conmigo
Se solazan en secreto.

.....
Me dio el ser la tierra,
Me da vida el fuego,
Y entre vagos giros
En el aire muerdo.

Leamos siquiera cuatro de las doce estrofas que en octava rima, con su genial frescura, sal y gracia le consagró el ilustre Bretón.

Si algún bien positivo a España trujo
nauta atrevido el genovés Colombo,
no el oro fue que Potosí produjo,
ni el tostado café que sirve Pombo,
ni el ave tropical que habla por lujo:
no, ¡nada de eso! O yo soy un zambombo,
o no vino de allá ¡votó al dios Baco!
mercancia más útil que el tabaco.

Un cigarro las fuerzas restituye
al tostado jayán que cava y suda;
la bota el zapatero no concluye
si el humo del cigarro no le ayuda;
el letrado con él chupa y arguye,
y si la gota crónica y aguda
aflige al sesentón hipocondriaco,
le alivia más que el médico, el tabaco.

Al jugador que pierde su dinero,
al aguador que rompe su botijo,
en su hondo calabozo al prisionero,

al reoregonado en su escondrijo,
al demente en su jaula, al mundo entero
es consuelo el fumar. ¡Oh qué bien dijo,
llámese Pedro o Juan, Diego o Ciriaco,
el que dijo: al mal dar, tomar tabaco!

.....

Finalmente, el tabaco es cosa grande,
ya al paladar o a la nariz se pegue,
y al que lo niegue, Dios se lo demande,
si hay algún temerario que lo niegue;
y sin que humana súplica me ablande
yo exclamaré fumando: ¡al cielo plegue
que salga un golondrino en el sobaco
al que sea enemigo del tabaco!

Pero quién lo dijo mejor que el ilustre Bello:

El vino es tuyo, que la herida agave
Para los hijos vierte
Del Anáhuac feliz; y la hoja es tuya,
Que cuando de sñave
Humo en espiras vagarosas huya,
Solazará el fastidio al ocio inerte.



TOTUMAS Y CUYABRAS

EL TOTUMO

CLASIFICACION

Colocan el totumo en la familia de las gesneriáceas los siguientes autores: Joaquín Antonio Uribe, **Curso compendiado de historia natural**, tercera edición, página 192 (1940); **Flora sonsonesa**, pág. 185 (1928); **El niño naturalista**, segunda edición, pág. 186 (1942) y Emilio Robledo, **Lecciones de botánica**, segunda edición, pág. 260.

Lo colocan entre las bignoniáceas: Santiago Cortés, *Flora de Colombia*, segunda edición, pág. 135; Emilio Robledo, *Lecciones de botánica*, tercera edición, pág. 515 (1940); Pérez Arbeláez, *Plantas útiles de Colombia*, t. I, pág. 56 (1935-1936); Carlos Cuervo Márquez, *Tratado elemental de botánica*, pág. 404 (1913); Humboldt, Bonpland y Kunth, *Synopsis plantarum*, t. II, pág. 255; Joaquín Antonio Uribe y Lorenzo, *Flora de Antioquia*, pág. 286 (1940); Rafael Toro, *Contribución a la flora de Antioquia*, en la "Revista de la Sociedad Colombiana de Ciencias Naturales", número 109 (1931).

Especie.

Crescentia cujete Linn.

1753

NOMBRES

Totumo.—Escriben totuma: Castellanos, *Historia del nuevo reino de Granada*, I, pp. 115-216. Zamora, *Historia de la provincia de San Antonino*, edición de Caracas, pág. 41. Cieza de León, *Crónica del Perú*, cap. XXIV. La academia, *Diccionario*.

Escriben tutuma: Alcedo, *Vocabulario*. Humboldt, Bonpland y Kunth, t. II, pág. 255.

Joaquín Antonio Uribe tiene que "totuma en chibcha y güira en lengua de los indios de Cuba significan ambos cabeza". Totuma no es voz chibcha sino cumanagota o de alguno de los dialectos cognados del cumanagoto, de Venezuela, como lo afirma el señor Cuervo en sus *Apuntes* con la autoridad del P. Tauste, según el cual *tutum* significa jícara o vaso, no cabeza, como escribe el autor de la *Flora sonsonesa*. Igualmente se engañan de medio a medio el doctor Montoya y Flórez, *Titiribíes y sinufanaes*, para quien la voz totumo viene probablemente de Totuma, nombre de una provincia indígena del Chocó, y el señor Malaret, *Diccionario de americanismos*, que la tiene por voz indoantillana.

Emplean indistintamente *totumo* y *tutumo* Toro y Gisbert, *Pequeño Larousse*, Robledo, Joaquín Antonio Uribe y Lorenzo. "Tutuma, y entre la gente culta totuma", dice Cuervo, y así se escribe y pronuncia acá.

Medio cuarto de dulce melcochudo
Les sirve para hacer la sobremesa,
Y una totuma rebosando de agua
Su comida magnífica completa.

Gutiérrez González, *El cultivo del maíz*.

La negra novillona
Piel de azabache
A su blanco cachorro
La frente lame..

La ordeñadora
 Con totuma amarilla
 Se acerca sola.
 Suenan los blancos chorros
 En la totuma
 Y la espuma creciendo
 Va como espuma...
 Mis dulces hijas
 Se acercan carialegres
 Con totumitas.

Epifanio Mejía, **A mis amigos.**

“—¿Y qué es lo que hay pal viejo?—dice Longas por toda efusión.

Y Rufa, plantificada, totuma en mano, con soberano desentendimiento, contesta:

—¿Y eso qué contiene, pues?”

Carrasquilla, **A la plata.**

“El chorro, albo y crujiente, estalla en ruido apetitoso y en salpicaduras niveas, contra el fondo cóncavo y tamboril del primitivo recipiente, de un amarillo áspero por dentro, de un café claro y suave y liso como nalga morena de mujer por fuera.

.....
 A falta de paisaje dispersivo de la atención, me hipnotizo ante los restos nevados de la concavidad de la totuma y la imaginación va poblando de visiones nutritivas la lactencia de la cuajada neblina matinal”.

Alonso Restrepo, **Del fondo de mi totuma.**

Tutumito vale entre nosotros turulato, lelo, tamañito, al decir de las **Apuntaciones**, Uribe Uribe, Malaret y Toro y Gisbert, y en el mismo sentido usamos el adjetivo **entotumado**. “Me siento abombado, entotumado, zurumbático, como dicen en nuestra tierra”. Suárez, **Sueños**, V, 240.

Higüero.—Del fruto seco y serrado en dos partes se hacen las higüeras. Está en el diccionario académico sin etimología. Es voz taína. Las Casas y Pedro Márquez escriben **hibüero**; Oviedo, **Historia**, libro VIII, cap. IV, **higüero**, pero la pronunciación general en las Antillas es **jigüero**, como en el siglo diez y seis. “El caprichoso jigüero con sus brazos de esqueleto”. Hostos, **La peregrinación de Bayoan**.

Mate.—Montoya y Flórez escribe: “Entre las plantas útiles de los aborígenes, que se han trasmitido hasta hoy figura en primera línea el totumo (**Crescentia eujete**), llamado **higueras** en Haití, y en Méjico **tecomate**, mientras que en el Paraguay se le decía simplemente **mate** a la vasija que se hacía de su fruto, exactamente como se llama en Cun-