
MONOGRAFIAS
BOTANICAS Y ZOOLOGICAS

ROBERTO JARAMILLO ARANGO

Selección hecha por Miguel Escobar Calle del libro original.

EL AGUACATE

CLASIFICACION

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

ESPECIES Y RAZAS

1. *Persea americana* Mill.

Sinónimos:

Persea gratissima Gaertn.

Persea persea (L.) Cock.

Persea praecox Poepp.

Laurus indica Sieb.

Laurus perse4a 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, dispuesta 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, periforme, ovalado o esférico, de color verde amarillento a marrón o púrpura, la piel gruesa y algunas veces leñosa.

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 5 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 o 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 1/5 de pulgada de grueso. Esta característica, lo mismo que la de la superficies, 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.

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

Sinónimo:

Persea drymifolia Cha. & Schlecht.

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

1. 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.
2. Las flores son típicamente más pubescentes.

3. La piel es delgada y un poco membranosa.
4. El envés de las hojas es más glauco.

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

Raza Mejjcana, 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, Física y Naturales, No.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 hawaiensis, 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 flora colombiana, es el *Persea cuneata* Moissen, de Antioquia, -H. Apolinar María, Boletín de la Sociedad Colombiana de Ciencias naturales, No. 99.

Según Cieza de León, fray Bernardino de Sahagún, el P. José de Acosta, fray Pedro Simón y otros historiadores y cronista de Indias, el aguacate se cultivaba en América desde México hasta el Perú, y por los escritos de Simón, Sardella y Sarmiento, cronista de Robledo los dos últimos, se sabe que en Antioquia, en el sitio de Robledo denominó Valle de las peras –hoy Amagá- hallaron los conquistadores plantaciones de aguacate. 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 puede suceder 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 de 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 panameño, 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 en el cacao indio, abundante todavía en esos sitios”. Suárez, Sueños, t. VIII, pág. 291.

ETIMOLOGIA

La verdadera etimología de aguacate es la voz nahuatl ahucatl 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, Enríquez Ureña náhuatl, y la Academia nahuatl y nahuatl, aunque en dicha lengua no hay ge.

Joaquín Antonio Uribe dice que “aguacate es palabra española que se deriva de la voz azteca ahuaquahuilt, 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 ahuca”.

Montoya y Flórez, Titiribies 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 aoucate, 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 comentadores 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 callarme quiero echar un ribete, informando a ustedes que el etimo 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 Oviedo. Está clarito en el Vocabulario castellano y mejicano del padre Alonso Antonio Espinosa. Es uno de los libros más raros y precioso 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 “Aucamilli, heredad o tierra de auacates; aucamulli, manjar de aucates con chilli; Aucate, 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 gracias a la 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 los 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 San Marta –escribe- está Yaharo, que 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 blanco 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, más son otros de no menos estimación; antes de tal fruta que hacen mucha ventaja a las peras de acá” y que es “pasta muy semejante 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: tiene una vaina tierna y delgada; debajo della tiene la medula que será de un dedo de grueso: dentro della se creía un cuesco o hueso, como quieren los muy miriados; 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 al gusto delicado” T. I., cap. XXIV.

“Palta es vocablo del Perú, según se informa”, 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 Belio 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 hora 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 otras 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 creía, 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 el 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, Dec., 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 cronista 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.

Concluamos con Fernández de Enciso que nuestros aguacates son de muy agradable sabor y dejan e 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, an 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 desdeñosa- mente y con desprecio Juan Montalvo al aguacate... O el formidable escritor ecuatoriano tiene el gusto estregado, o los aguacates del Ecuador son fibroso, desabridos y sin punto de comparación con los nuéstrs". De los del Brasil cuenta Guzmán Espona que "es fruta muy comida entre nuestros vecinos brasileños, pero tienen de él un concepto gastronómico muy diverso del nuéstro. 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”

USO 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 disentería 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 utensilio 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 de 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 mantecato 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...?

LA ARRACACHA

CLASIFICACION

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

Arracacia xanthorrhiza Bancroft 1825

Sinónimos:

Conum arracacha Hook. 1825

Arracacha esculenta DC. 1829

Bancroftia xanthorrhiza Willd. 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 médula, 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 encuentran 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, Flor de Colombia, segunda edición, pág. 130, nuestra umbelácea 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 juglandifloia Willd,-*; los peciolos o popos, en medicina casera, en los clisteres 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 barruntos 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, es 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 podrían 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 otros 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 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 ha solicitado pies con el mismo objeto. Grande sería mi

satisfacción si como memoria de mi estadía en vuestro país, pudiera llegar a decir que se contribuí al aumento de un plato en la mesa del pueblo brasilero”.

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 recheaches in New Granada, Ecuador, Perú an Chile*, Londres, 1860, da asimismo como chibchas entre otras las voces barbacoa, que es taína, 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 la 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 si 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 Yolombó*, XI. – “Fijese, Eloy, en el compañero que le va a tocar, para que no le haga caso cuando le salga con alguna arracachada”. I. *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, gznápiro, 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 esa parte de las umbelíferas con sus paraguas y quitasoles.

LA CABUYA

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

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

Los géneros que principalmente suministran la fibra son el agave y el fourcroya, y las especies entre nosotros mas 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 tiene 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 tiene 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 o 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 cúpula, como sin razón se asienta en Espasa, sino en 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 Malaret, sino también en Colombia; vérselo a uno las cabuyas es conocersele un mal disimulado hábito o

alguna oculta intención. “Mucho brega Santos por taparle las perreras... 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 couisa, 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 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.

Henquén en 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, orginario 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 el 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 creía 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. Historias natural y moral de las Indias.

El maguey dizque es la misma cabuya, escribe Tascón, pero se han dichos 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 con el de la planta. Diccionario de provincilismo y barbarismos vallecacucanos y Quechuisimos usados en Colombia.

“Del medio de estas martas, 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 los indios enmaderan los indios sus casas pajizas. Lo anterior, que llaman maguey, sirve de yesca por la brevedad con que prende el fuego al primer golpe de pedernal”.

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

Maguey no es voz exclusivamente cubana y mexicana, como quien 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 de 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, barbarismos por maguey”.

Castellanos:

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

Elegías, el. 10., parte I, 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 destilada, 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 sonsnesa, que quizás el mezcal sea la causa del furor por el fusilamiento que aqueja hoy –1929- 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 gruesa 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 caireles 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 fibra 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)

“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 viene 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 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 quechuisms el señor Tascón.

(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:

Chavalliera magdalenae André

Ananas magdalenae (André) Standley

Bromelia, magdalenae C. H. Wright

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 diámetros 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 amenguar 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 lleva 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 decidores.

“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 ocpatli -¿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 maguy 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 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, 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 Uribe 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.

(1) José J. Triana y J. E. Planchón en su libro "*Prodomus Florae Novo Granatensis*", pág. 25, escribe *Anona 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)"...*

Nosotros nos atrevemos a asentar la siguiente clasificación:

<i>Annona Cherimola</i> Mill	1768
<i>Anona cherimolia</i> Lamk.	1785
<i>Anona cherimolia</i> Ait.	1789
<i>Anona Cherimolia</i> Hilleb.	1888
<i>Anona cherimolia</i> Wilder.	1911
<i>Anona cherimolia</i> 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 *chirimoya* 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 Espasa se contentan con decir que es voz americana, y Malaret que probablemente es voz quichua. Leonardo Tascón, *Quechuismos usados en Colombia*, dice que es voz que viene del quichua, *chiri*, frío, y *muyu*, simiente, cosa redonda. Nos acostamos a la banda de Tascón. *Ubre*, *peche*, tanto en quichua como en aimará, es *ñuñú*, voz que nada tiene que ver con *chirimoya*.

PATRIA

No contemos 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 *chirimoyo* es árbol “originario de la América Central”. Los señores de Espasa no se han preocupado por averiguarlo, para qué, ya lo dijo la Academia, pueden estarse quedos en sus butacas. Malaret, aunque acucioso 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 escribía Antonio de Herrera en su descripción de 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, quienes no andan muy fuera de camino cuando dicen que forman una República 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, dicen 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 la cortes de Cádiz.

“Arbol de origen ecuatoriano muy cultivado”. Joaquín Antonio y Lorenzo Uribe, obra citada.

“Es indígena del Ecuador”. Joaquín Antonio Uribe, Curso compendiado de la historia natura.

“Todas las especies de este género son aromáticas, algunas son notables por sus exquisitos frutos. Todas son propias de las regiones ecuatorianas del Nuevo Continente”. Cuervo Márquez, Tratado elemental de botánica.

“Otros –árboles anonáceos- producen frutas jugosas y exquisitas, verbigracia, nuestra chirimoya”. Guillermo Jameson, Synopsis plantarum 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 forma 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 lucias, 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 lengua”.

“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 aromáticas 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 agrado 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”.

Suaréz, es 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 gratisimo, 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 ananás 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 recuerdos, no de la memoria, pero sí de aspiraciones y esperanzas, que transportan a úno 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 os 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 eran tantos 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 procesa 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 ti 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 carmín 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 globos
El zapotillo, su manteca ofrece
La verde palta, de 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

Ahí 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 o 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 de 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 mismo 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 quauhtzapotl, 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 renuevos 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.

Machacas 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, Lecciones de botánica, a la misma familia pero no a la tribu sino a la sub-familia, 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: "Pistis phaselis", que La Rue interpreta naviculis 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 variedades 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 frisol, frésol, frijol ni fréjol; salvo en Colombia, que usan frisol”. Se equivoca el señor Santamaría.

Estudie las varias formas frisol 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 eso 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., Elg. 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.

“Y luego otro día de mañana salimos para este pueblo, dejando toda la ropa en el río, y en dos días llegamos 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 a 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 coríes, 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., lb.

"El mantenimiento en general es maíz, yucas, batatas o camotres, 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 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., lb., c. IV

Y ¿qué dirían si frisoles verdes
Con el mote de chócolo comieran

Y con una tajada de aguacate,
Blanda, amarilla, mantecosa, tierna...?

“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 pulir 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 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, frisól, es perfectamente correcta; y desprovista de pedantería, agregó yo”. Id., El niño naturalista, p. 30.

Sin los autores citados escriben frisól los botánicos Uribe; el doctor Emilio Robledo, Botánica, p. 451; el doctor Tomás Cadavid, Raíces grietas 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. I. Daniel, 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, Quechuimosusados 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 piezas, o semierecto y pequeño; hojas alternas, precioladas, 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; estipulillas 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 inferiores 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 cultivo hoy en las cinco partes del mundo. Debido a la gran variabilidad que se presenta en el color de las floes 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. *Phaseolos lunatus* L. 1753

Sinónimos:

P. inamoenus L. 1753

P. rufus Jacq. 1770

P. bipunctatus Jacq. 1770

P. foecundus Macf. 1837

P. latisiliquus Macf. 1837

P. parviflorus Stokes 1812

Tallos perennes, trepodares; primero veloso, pero prontamente se vuelven glabrescentes. Foliolos de ampliamente ovado-romboidales a estrechamente ovado-acuminados, la nervadura centra los divide en dos partes desiguales, generalmente miden de 6 a 7 cms. de longitud. Racimos con muchas flores, lazos, que miden hasta 15 cms. de longitud, los espesamientos inferiores del pecíolo 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-blancuecina. 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:

P. multiflorus Lam.

Lipuso multiflora Alef.

Planta perenne que se cultiva como anual; trepadora alta; folíolos 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 caliz; la vaina tiene de 12 a 25 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 Uribe tiene 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 dudas acerca del origen americano de esta planta; los descubridores y exploradores del continente encontraron su cultivo en la más variadas regiones del nuevo mundo, y las investigaciones arqueológicas comprueban el origen americano de frisol, que ha sido hallado en las tumbas precolombianas del Ancón en el Perú, y de Arizona, Uta y otras en los Estados Unidos.

PROPIEDADES

Los frísoles 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 caraotas y caruatas, voz caribe. Santamaría.

Entre los indígenas de Baudó cafisi. José Vallejo.

En katio pusura. Pablo del S.S.

En goahivo juírriti. Fernando y Bartolomé.

En quichua hatun, huaycuna, purut. Abregú Virreira.

En el Uruguay porotos y chaucha. 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 proto, 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, bayo, blancos, de carita, colorados, judíos, mecos, moros, negros parraleños, patachetes, pelones y prietos.

En Centro América: Chiguetes, chinamecas, nicaraguas, mejicanos monos, riendas, franjolos, 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. Empleado como forraje y abono verde.

Sangretoro. Período vegetativo, 90 días; calidad del grano, buen; 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 plan 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 :

1753

ESPECIE

Passiflora ligularis Juss. 1805

SINONIMOS

Passiflora serratisipula DC. 1828

P. tiliifolia Sessé & Moc. 1887

P. laurifolia Hilleb. 1888

P. laurifolia Wilder 1911

P. laurifolia Neal & Metzger 1928

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, peninerviadas, membranáceas y ligeramente angulosas en el envés; fruto globoso, del tamaño de una naranja pequeña y de alrededor de ocho centímetros de diámetros, 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, comestibles 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, representan muy al vivo la corona de espinas; la columna o ginóforo que sostiene el ovario, forma con ésta 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 sazonada 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 el 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.

Zero, 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 e 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.

USO 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 febrifuga muy eficaz en la fiebre 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, vestir 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 mas lúcidas 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 Lineo, y una y otra designan con la voz guaraní de 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 alas

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 mucha si el mismísimo señor de Toro y Gisbert en sus Americanismos dice que en Colombia son una sola y misma cosa la auyama 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 que 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, tiene 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 camos -ico (patico, matica). Las demás terminaciones que traen las gramáticas son para nosotros específicas, y los derivados con ellas son nombres de cosas terminales, como

higuerillo, granadilla, jaboncillo, platanillo, bocadillo (el de guayaba), estantillo, mantequilla, puntilla, tinterillo, toldillo, ardilla.

Algunas de estas voces andan fuera del diccionario, como platanillo, 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 esta palma 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 liras de los poetas. Linneo nos ha conservado algunos como el de Repinus que reprodujo Robledo en la segunda edición de sus Lecciones:

Ferventes etiam tum granadilla per aestus
Prodit, amazonii quan littore fluminis ortam,
Ad nos extremo Peruvia misit ab orbe.
Cauli in sublimi vallo protendit acuto
Sinarum in more, mpatiens o Christe, tourum
Inscripta foliis summa instrumenta dolorum
Nan surgens flore a medio capita alta tricuspis
Sursum tollit apex clavos imitatus aduncos.

No menos han sido celebradas de los poetas americanos:

Tendida para ti 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, ésta 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 luego 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 limonera y fruto oblongo, grande, verde al principio, pero en la madurez oscuro o amarillo y con una 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. Leva 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 catuche 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 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 ma-íces mal tostados.

Castellanos, Elegía V, canto XII

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

Bello, La agricultura de la zona tórrida.

¡Muchos dicen maíz, 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 maíz, 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, mají, majís, según Oviedo, escribe el señor Suárez y en otro lugar: “En las Antillas solía decirse maisi o majjs o majjsi”. Sueños, VI, 191.

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 panicoideas y tribu de las maideas. Pero todo esto está sujeto a las opiniones de los botánicos, discordes, volarias y mudables como las fases de la luna. 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 la tripsaceas”.

Zea mays Linn.

Sinónimos:

Mays *Zea* Gaertner.

Mays americana Baumg.

GRAFIA TECNICA

Cortes y Cuervo Márquez escriben *zea* maíz; Pérez Arbeláez, *Z.* maíz y *mays*; Robledo, *Z.* Maiz y *mayz*; Uribe, Espasa, el H. Daniel 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 tiene 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 largo 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 fijadas 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 veriegadas, 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 tiene 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 hojas arqueadas,
Por el ambiente jugueteón mecidas.

Su pie desnudo muestra los anillos
Que a trecho igual sobre sus nudos brillan,
Y racimos de dos 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 del 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. Pueblo de la Polinesia, según esta suposición, serían los que trajeron a este hemisferio del 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 rodeado 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 cariósida 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. Schumman un híbrido entre *Z. mais* 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- producen 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 Tejas, R. G. Reeves, -1914- 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 cualquier 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 el 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.

Piensen 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, inflorescencias 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 lamarañada 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 parte 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 cultivo, 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, vean 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 pristino 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 precolombiana se desarrolló en conexión con el maíz.

VARIEDADES

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 a Cuerquia o al alcalde de Pavarondocito.

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 de 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 mas importante del maíz entre nuestros indígenas, 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 ahitiano... La chicha de maíz fue usada por los indígenas en toda la América, exceptuando aquellas partes donde el cultivo de la yuca amarga sustituyó 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 alimenticios, 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 y pertenecientes a la cultura chancay". Así dice Pérez Arbeláez y agrega que él mismo trató de cultivar el maíz morado en Bogotá más 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 mascando 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 mazato 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 historiales 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 cuanto está tierna, por lo cual solemos llamarla también arepa de chócolo. Molidos los granos se envuelve la masa en hojas de plátano y se cuece bajo el rescoldo. Una vez asada, despide agradabilísimo olor, y tomada con leche es manjar favorito para paladares antioqueños, aunque no de muy fácil digestión”. Nota 197. Pág. 350.

“Su principal mantenimiento es maíz, mas no hacen de él pan, sino cuando la mazorca está granada de panotas que algunas partes llaman hayazas”. Fr. Pedro Aguado, op. Cit. T. 2, p. 294.

“Si una postrera de espumosa leche
Con arepa de chócolo 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”. Días 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 macareo 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 su 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 Amanátegui, y lo mismo en el Perú donde tiene 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 los 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, zorba”.

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 graminácea 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 pueblo, 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 de 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 MAIZ

“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 nuestra 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 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 sancó 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 zurro 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 al 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 le zurro 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 América Central a la muy despreciable, y en Puerto Rico a la 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 Gonzáles, 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 sobrehan de ellas, solemos decir que capacho no es mazorca. “Colocando las mazorcas cubiertas de su capacho”. Posada Arango, Estudios científicos, p. 366. – “En el costillal 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, como los dientes al través de pálida sonrisa”. Id., lb. La espata o capacho llamamos también amero o chala, y en las repúblicas del Plata pelarle a uno la chala es desplumarlos 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 al maíz o cabello a 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 choclo, 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 aquella 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 los 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 callana, "tiesto o cazuela", voz que se lee en Castellanos y en Pedro de Oña, en Médico 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, agua 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 t 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 nombre. Los chibchas, abá, los chimilas ajkuá, los coconucos burá, los paeces de Tierradentro coquí, 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 e enfado llamamos de maicero. "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 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 de 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 repúblico 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 conciudadano 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 coleta 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 coterráneo, 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 palabras del profesor Pérez Arbeláez.

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

El mismo sentido debe darse a lo asentado por Antonio José Restrepo: "De nuestra preferencia por el grano substanciosos 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 en 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.

(1) Según Fred A. Barkely en sus tesis de grado para optar el título de Ph. D., titulada "A Monographis Study of *Rhus* and its Inmediate Allies...", Publications of Washington University, Saint Louis, 1937, la clasificación botánica de nuestro "manzanillo" debe ser:

Toxicocodendrán striata (Ruiz & Pavón) Kuntze 1891

Sinónimos:

<i>Rhus striata</i> Ruiz & Pavón	1802
<i>R. juglandifolia</i> Willd. Ex Roem & Schult	1820
<i>R. juglandifolia</i> var. <i>Lindeninana</i> Engler	1883

R. juglandifolia var. SamoEngler	1883
R. Samo Tulasne	1846
R. lindenianan Tucz.	1858

Las emanaciones deletéreas del manzanillo suelen ser causa de series 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 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 puede verse varios ejemplares en Medellín, en el parque de Bolívar, como también, dice el hermano Daniel, en Girardota, a lo largo de la carretera. Cuéntase 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, la específica de juglandifolia viene del latín juglans, nogal, y folium, hojas.

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 caspicaracha, del quechua caspi, árbol, y caracha, enfermedad de la piel, voz usada por Cortés en su obra citada. Felipe Pérez en su Geografía escribe capiscaracho. 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 los euforbiáceas y lleva en la ciencia el nombre de *Hippomane mancinella* Linn. Es árbol de bello porte, ramoso, hoja ovadas, alternas y numerosas; flores en espigas; fruto drupáceo, indeshicente, heptacular y semejante en la forma y color a una manzana pequeña.

Los europeos, que tiene 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 Másquez 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 de 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 sarpullido 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, quien debían hacer las mediciones del meridiano en el ecuador.

Durante su corta estada en Cartagena usaban 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, a hija de 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! Déjose 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.

“Quien 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 árbol de la muerte. 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 sus ramas.

Y sin embargo conservó la vida;
y cuando el alba derramó su brillo,
se alzó del suelo y se marcó 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.

La 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 de 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 de 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

Sterculia crépitans F. Mill.

El género hura, exclusivamente americano, consta de tres especies de árboles lactescentes, provisto 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 le 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". E. H. Apolinar María expresa terminantemente que es voz indígena de América. En el diccionario académico hura, sin etimología, es carbunco 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 huré, que entre otras significaciones tiene un francés la de cabeza de cabellera desgreñada 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 el 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 agujones 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 pequeñísimas, 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 diclinadas 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 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 esencia cáustico, un principio acre cristalizable y alcalino, malato de cal y osmazomo”.

El osmazomo, del griego osmé, olor y zomós, 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 de milpesos 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. Daniels, 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 dulce, producen enseguida intolerable sensación de acritud y contienen un aceite de propiedades purgantes tan enérgicas que su empleo en medicina se hace imposible.

El extracto de la corteza lo 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 de Rioverde, en las lomas del Mulato y San Esteban, en Maitamá y Surrumbal, en Girardota a lo largo de 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 ianatomischen 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 deshiscencia 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 aquapa, 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 Colombia*. 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., lb.

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

Ceibo. 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.

Cajueiro. El H. Daniel, Notas sobre algunas euforbiáceas, escribe: "Al madurar las cápsulas, éstas se separan de la columna central, 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 de milpesos es en el habla brasilero el de cujueiro.

Haba de indio en México, Malarte, 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 salvadera 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 alvar, lo que no da sentido, luego el sufijo es era y la raíz salvado, y añadíales que el latín sábulum dio en ecastellano sable, de donde sólo podría formarse sablera y finalmente que para llegar a salvadera habría que comprobar la existencia de un verbo sablar, salbar, echar arena, que no existe.

Empedernidos y engarrados 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 o habillo, diminutivos que, como es común en las Antillas, suele pronunciarse con hache aspirada y escribirse como jota: jabilla, jabillo. Cierto 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 la academia, Diccionario manual, y enseguida y Malaret, Diccionario de Americanismos.

El milpesos designa principalmente la planta. "Arbol corpulento y frondoso de la familia de la euforbiáceas". Robledo, Papeletas lexicográficas. Así le llaman los botánicos Uribe, 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. Urbie, Flora sonsonesa.

LA PIÑA

CLASIFICACION

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

CARACTERES

La piña no es, científicamente hablando, un fruto sino una sorosis –del griego sorés, montón-, un agregado de frutos unidos entre sí, un sircarpio, -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 morados, 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 “deliciosos Ananas”.

Entre las frutas de la tierra, diferentes de las que llevan los árboles frutales, tienen 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 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 o 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 a 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 que 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”.
Escribió 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. 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 no he visto no tuvieron tal fruta como estas piñas, ni pienso que en el mundo la hay que se iguale en estas cosas juntas que agota diré. Las cuales son: así que de cinco sentidos corporales los tres que se pueden 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 agradable 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 apetitotas 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 mucho 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 pañizuelo; 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 esta reina de las frutas de las Indias.

Entonaron rapsodias –dice la Condamine- al llegar a Cartagena y probar las piñas, “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 sus 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 inculta y lujosa merece notarse un piñal silvestre de más de tres lenguas 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 tiene 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 adquiriera voz y la soledad se pueble de ideas; allí la religión y a 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, azucarada 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 la vitamina 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 dura 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 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 lenguaje nahoa o nahua matzatlí y muatzate, Barra y Valenzuela, Raíces etimológicas del idioma nahuatl

En aimará phalta, chirimahay 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.

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 médula blanca; ramas derechas y abiertas; hojas grandes, alternas, sentadas, medio amplexicales, 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 embriaguez tenían sus sacerdotes como señal del trato con sus divinidades.

Andrés Thevet, monje franciscano, natural de Angulema, a su regreso de un viaje al Brasil de 1548, 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 blugosa, 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 y 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 tiene 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 preladados, 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 Moctezumo, 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 acaba 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 de 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 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, 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 horilla 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 cigarrillos 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 a África y el tabaco a 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 África el cuatro. A Colombia corresponde 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 reales han sido el hongo que ha inficionado las hojas y la raíz de una planta que habría podido ser fuente de riqueza.

LA COMPAÑÍA 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 natío 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 cuando 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 alumbró 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 voz 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 viejuela 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 jesuita Lorenzo Uribe, Botánica, 1943, escribe: "Como en las hojas del tabaco existe un veneno violentísimo, la nicotina, el uso immoderado 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.

PATRIAS

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, Quechuisms usados en Colombia. De su uso entre nosotros da testimonio el Diccionario de Uribe Uribe, y en las repúblicas del Pata Ascásubi:

Y hoy andan tan aguiluchos
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 Papaletas lexicográficas de don Ricardo Palma. “La aplicación más terminante que hacemos de la palabra pucho, es al resto o sobre 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 dícese acá de la bujía de menguada lumbré, 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, queme recordó aquello de “palos de tabaco”, con que se comparan en Antioquia las cosas sin peso ni firmeza.

- Tal vez 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 de 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 mas 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 tendiosos y prolijos.

Para 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 muero.

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, inada de eso! O yo soy un zambombo,
o no vino de allá ¡voto al dios Baco!
Mercancía más útil que el tabaco.

Un cigarro las fuerzas restituye
al tostado jayán que cava y suda;
la bota al 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, e tabaco.

Al jugador que pierde su dinero,
al aguador que rompe su botijo,
en su hondo calabozo al prisionero,
al reo pregonado en su escondrijo,
al demente en su jaula, al mundo entero
es consuelo de fumar. ¡Oh qué bien dijo,
llámese Pedro o Juan Diego o Ciriaco,
el que dijo: al mar 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 suave
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.

NOMBRES

Totumo. Escriben totuma: Castellanos, Historia del nuevo reino de Granada, I, pp. 115-216. Historia de la provincia de san Antonio, edición de Caracas, pág. 41. Cieza de León, Crónica del Perú, cap. XXIV. La academia. Diccionario.

Escriben tutuma: Alcedo, Vocabulario. Humboldt, bonpland y Munth, 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 Apuntaciones 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 Florez, Titiribies 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, Joaquin 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, en el mismo sentido usamos el adjetivo entotumado. "Me siento embobado, 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 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 transmitido hasta hoy figura en primera línea el totumo (*Crescentia cujete*), llamado higuera 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 Cundinamarca y Bogotá, por lo cual parece que mate venga del mejicano matl".

No solamente en Haití sino en las Antillas en general se da a nuestro totumo el nombre de higüero, no higuera. En Puerto Rico se da el de higuera al fruto. La planta llamada en México tecomate, del náhuatl tecomatl, no es nuestro totumo sino otra biñoniácea que crece principalmente cerca al puerto de Acapulco, llamada también cirial y por los botánicos *crescentia alada*. En el Paraguay no existe nuestro totumo. La planta conocida de los paraguayos con el nombre de mate es la cucurbitácea que nosotros designamos con el de calabacera y los botánicos con el de la *lagenaria común* o vulgar, o *cucúrbirta lagenaria*. La voz mate viene del quechua *matti*, vaso, plato de calabaza. De forma que *matti* nada tiene que ver con *tecomatl*, ni nuestro totumo con la yerba del Paraguay, ni mate con tecomate. No sólo en Cundinamarca y en Bogotá, como escribe el doctor Montoya y Flórez, sino también en Cuba y en todo nuestro antiguo estado del Cauca se da al totumo el nombre de mate. Bueno es recordar que primero se dio en el Paraguay el nombre de mate a la cuyabrita o calabacita en que se chan en agua caliente, tostadas y en azúcar, las hojas de la aquifoliácea o ilicinea llamada té o yerba del Paraguay; de allí pasó a significar la infusión misma, que suele tomarse con una bombilla ordinariamente de plata, y finalmente se dio dicho nombre a la yerba misma. Es decir que la vasija dio el nombre a la bebida que en ella se toma, fenómeno inverso al de nuestro chorote en que la bebida dio el nombre a la vasija en que se hierve.

Guacal. Del mexicano *haucailli*. En Centro América designan así el árbol, el fruto y las bacías que del fruto se hacen. En Costa Rica lleva además el árbol el nombre de guacalero.

Jicaro. Del mexicano *xicalli*. Es voz de la América Central, donde, lo mismo que en México, las Antillas, Colombia y Venezuela, dan el de jicara al fruto y a las bacías.

Güira. Es voz antillana derivada del taíno o de alguna de las lenguas emparentadas con él, de la familia arahuaca. Para la academia, güiro es nombre genérico de varios bejucos, acepción que no trae Malaret; para éste es la cucurbitácea llamada calabacera, acepción que no registra la academia. Según una y otro, güira es la biñoniácea tropical llamada higüero o totumo. Para Toro y Gisbert las voces guira y calabacera son sinónimas. Sí, tan sinónimas que la primera designa un árbol de la familia de las biñoniáceas, y la segunda una planta rastrera de la cucurbitáceas.

Taparo. En los Llanos; el fruto y las vasijas taparas. Para la academia el taparo es "árbol de América muy semejante a la güira"; para Pittier y Malaret es la misma güira o creencia cujete.

Pilche en Nariño.

Luch en lengua maya. Voz onomatopéyica que imita el ruido que se hace al beber.

Güire y cucharo en Venezuela.

Camasa en Caracas. Según Pittier al totumo se da en Caracas el nombre de camasa. Malaret dice que se designa así la vasija hecha del fruto de la calabacera f añade que "también se dice camacero y camaza, aceptadas ambas por la academia". Perdón, ilustre lexicógrafo, la academia no llama camacero y camaza sino una solanácea muy distinta de la güira o totumo, y su fruto.

Sanbu, sabutsake y uraba en enguaje catío. Por hoy, dice el padre Pablo, carmelita descalzo, El idioma catío, contentémonos con saber que Urabá significa totuma chiquita.

CARACTERES

El totumo es árbol tropical, propio de las tierras calientes, de tronco torcido y copa clara; corteza rugosa de color grisáceo, brazos largos, numerosos y poco ramificados; hojas grandes, agrupadas en los nudos, casi sesiles, oblanceoladas o espatuladas, enteras y lampiñas; flores solitarias o reunidas sobre el tronco y las ramas, de color rojo pardo y olor desagradable; fruto globoso, variable en tamaño, que llega a tener hasta treinta centímetros de diámetro, multilocular, polispermo, indehiscente, de corteza dura y leñosa exteriormente, carnoso y pulposo en su interior, de pulpa blanca y semillas negras, fruto que los

botánicos llaman anfisarca –excusen los señores académicos-, del griego amphi, de ambos lados, y sarkos, carne.

Las Casas, Apologética historia, capítulo XIV, dice que “otro árbol hay muy provechoso en esta isla – la Española-, y es el que llaman los indios hibuelo, la sílaba penúltima lengua; éste produce unas calabazas redondas como una bola y no mayores comúnmente, aunque algunos la echan un poco lenguas; están llenas de pepitas y carne blanca como las de Castilla, y son tan tiestas y duras las teces después de secas, por de dentro y por de fuera, no como las de Castilla, que son fofas y fácilmente se quiebran, sino como si fuesen de hueso; sacada la carne y las pepitas, sírvense dellas de vasos de beber y de platos y escudillas”.

Zamora, Historia de la provincia de San Antonino, lib. I, cap. VIII, cuenta cómo “para servicio de todos los ministerios caseros proveyó de su abundancia la Divina Majestad vnos árboles de hermoso verde en las hojas con que visten las ramas, largas y correosas. Los Indios los llaman Totumos, y a su fruto, que es en forma de calabazas, llaman Totumas, y los Españoles Calabazos; algunos tan grandes, que cae lo mismo que en vna botija. Son de tan grueso canto, que sirven de lo mismo que las vasijas de barro. Dan su fruto en el tronco y en las ramas más gruesas para sustentar el peso que tienen estando verdes. Vnas son en forma orbicular, otras prolongadas, como las botijas. En estando en sazón, las quitan del árbol, y dexan secar: a vnas cortan por medio, y quedan en forma de tasas: á otras abren vn agujero, y les sacan la carne blanca, que tienen dentro con algunos granos, que con sus semillas las limpian con instrumentos, hasta que llegan al grueso y dureza que tiene el canto. Sirven de todo sin corromperse jamás”.

“En todas las partes destas Indias –dice Fernández de Oviedo, Historia general y natural de las Indias-, hay calabazas, y es una de las acordadas e ordinarias cosas que los indios cultivan en sus casas e huertos.... Los vasos desta fruta o calabazas son preciosos e lindos. En Nicaragua llaman a este árbol guacal, y los vasos preciosos de las higüeras se hallaron en el Darién y en el golfo de Urabá, con sus asideros o asas de oro en estas higüeras, y ellas tan lindas que sin duda se podía dar de beber en ellas a cualquier rey poderosos”.

En Sonsón con motivo de la fiesta del maíz, a la sombra de chozas pajizas y en totuma como unas ascuas, de pálido color de oro, bebió Aurelio Mejía chicha antioqueña servida por nobles y núbiles doncellas.

Corriendo y rodeando tierras tal vez os ha acaecido ir por el verano con el resistero del medio día fatigado y cansado, y cuando el sol quema, el aire abrasa, la sed os devora y hace más áspero y doblado el camino, llegaros pedir una sed de agua al cercano bohío, donde una muchacha campesina, del color de las moras y de peregrinas facciones se da prisa a ofrecer os una totuma de agua fría y delgada en cuyo fondo el sol centellea y se retratan las nubes. Escanciáis y con la última gota os bebéis el sol, las nubes y el cielo azul y quedáis con las entrañas húmedas y frescas.

Es bacía que la joven del campo os ha ofrecido llena de agua, blanquísima por dentro, de un suave amarillo pálido por de fuera y pulidamente labradas, es el fruto del totumo, que serrado en dos partes iguales produce dos vasos semiesféricos. Fue vaso de aparador y brilló en las cortes de Atahualpas y Moctezumas, que en él hicieron sus libaciones rituales, y es sagrado porque es copia fiel del cielo mismo, la gran totuma que cubre al mundo, llenan los dioses de agua en forma de nubes y vuelcan a su tiempo sobre la tierra, ya en lluvia apacible y blanda que da vida y verdor a los campos agostados, ya a la luz del relámpago y al zumbido del trueno en aguaceros torrenciales con que los llanos se inundan, salen de madre los torrentes, y van de monte a monte los ríos llevando a barrisco presas y puentes, rebaños y pastores.

En totumas ¿no guardaron los hombres de antaño sus onzas y morrocotas de oro, y no fueron ellas cajas de hierro más fuertes, seguras y dignas de confianza que muchas de las que ahora se usan?

Otra totumita, o si queréis totuma, habéis visto debajo del rústico lecho de guaduas donde duermen púdica virgen o desvalida anciana campesina y que está allí como rústico vaso de ignominia cuando la que fue su compañera brilla quizá sobre albos manteles. Aunque ha visto y oído muchas cosas no la interroguéis porque se estará queda, punto en boca, sellamos los labios, cosidos con el suelo, y no os responderá sino con el severo mutismo con que, para ejemplo de muchos, vela los secretos de su profesión. Qué música pitagórica ni qué nada! También con silencio admirable cumplen los cielos sus giros y hacen sus cursos.

PATRIA

El totumo, escribe Uribe, es un arbolillo netamente americano y una de aquellas especies que dan a los paisajes de las tierras calientes un tinte característica. Casi siempre se le ve en las playas ardientes, en medio de cañabravas y malváceas arborescentes, con un aspecto de decrepitud y abatimiento que o

distinguen, pues su tronco es torcido, sinuoso y relativamente enano; las ramas extendidas en sentido horizontal y cargadas de un sinnúmero de parásitas diversas, y los frutos grandes, generalmente esféricos parecidos a los globos terrestres de las aulas de los colegios. El totumo, añade el mismo autor, habita en nuestra patria en la zona que se extiende desde el nivel del mar hasta mil metros de altura. Es, pues, vecino y compañero de las espondias y de las ceibas, el cacao y el tabaco, el guásimo y el tamarindo. Es la zona predilecta de los árboles frutales, y la que aman las palmeras y las escitamíneas.

PROPIEDADES

La madera del totumo es dura y resistente y se emplea para fustes de sillas de montar y otros muebles pequeños; la pulpa del fruto es aconsejada por Grossourd y contra las enfermedades del aparato respiratorio; el tejido blanco que envuelve las semillas sirve para preparar un jarabe que se usa en las Antillas para combatir las afecciones del pecho; con cataplasmas hechas de esa misma parte del fruto se curan en algunas partes los golpes y contusiones; las hojas y cogollos machacados se emplean como tópicos en las hemorragias; de las semillas se extrae un aceite que se usa con buen éxito en las enfermedades de los bronquios; el conocimiento de las hojas y de la corteza es detersivo y cicatrizante; de la pulpa preparan una compota con azúcar y aceite de almendras que calentada al fuego lento –dice el doctor Robledo- adquiere consistencia de miel y es empleada como alimento o para preparar un jarabe laxante.

II

TOTUMO O CALABAZO

Crescentia cucurbitina Linn.

La especie de que arriba hablamos tiene el fruto esférico y es la más común. Esta tiene hojas aovadas y subcoriáceas y los frutos alargados, que emplean los campesinos como vasijas, secos, quitada la pulpa y abiertos en la parte superior con el nombre de calabazos....

MONOGRAFIAS ZOOLOGICAS

LA CHUCHA

CLASIFICACION

La chucha pertenece al tipo de los vertebrados, clase de los mamíferos y orden de las marsupiales.

CARACTERES

Es animal nocturno, del tamaño de un gato ordinario, con la piel cubierta de lana blanco-amarillenta y de cerdas morenas y grises, de color en general sucio y desagradable, que la mimetiza fácilmente con la espesura de los matorrales y cuencos donde vive.

La cabeza, prolongada en largo hocico, presenta una boca muy hendida, capaz de abrirse desmesuradamente y asir presa de mayor tamaño que el cuerpo del animal; ojos grandes, brillantes y saltados; orejas arredondeadas, membranosas, erectas móviles y con poco pelo; nariz siempre húmeda y bigotes táctiles abundantes y largos.

La dentadura es parecida a la del gato, incisivos propios para cortar, colmillos afilados como puñal que puede hundir profundamente en la carne de las víctimas, y molares aptos para cortar y triturar. Los distinguidos zoólogos Joaquín Antonio Uribe e I. Daniel hablan el primero de cincuenta dientes, y el segundo solamente de cuarenta y uno, el primero de diez incisivos superiores y ocho inferiores, y el segundo de cinco superiores y cuatro inferiores, el primero de doce molares superiores y doce inferiores, y el segundo de catorce superiores y catorce inferiores.

Los pies son fuertes, con cinco dedos largos en cada uno y uñas ganchudas, menos en el pulgar de las extremidades posteriores, que es largo y oponible a los otros dedos, a manera de mano y carece de

uña; el pie es prensil y como tal, excelente órgano para trepar. Los cojinetes de las plantas le permiten deslizarse sin ruido.

La cola, larga, escamosa, desnuda y prensil, le sirve como a los monos de quinto miembro para moverse con agilidad entre las ramas.

Lo que principalmente caracteriza a la chuca es la bolsa que tienen las hembras en el abdomen, llamada pleonásticamente por I. Daniel y otros autores "bolsa marsupial", que cubre las tetas y le sirve para guardar los hijos durante la primera infancia, que dura como un mes, pues nacen extremadamente pequeños, tamaños como una haba, ciegos y mal conformados.

La bolsa ventral –dice Uribe, Curso compendiado de historia natural-, está "suspendida de los huesos especiales de la pelvis". Así dicen todavía algunos autores, siguiendo el anatomista inglés Tyson, que los observó por primera vez y creyó que servían para sostener la bolsa, pero hoy está demostrado que no tienen que ver con ella.

El cuerpo, en general comprimido y alargado, le sirve para andar y deslizarse con facilidad por entre agujeros y tupidos matorrales.

"Cerca al ano está provista de una glándula que secreta, a su voluntad, cuando tiene miedo o rabia, una sustancia fluída notablemente fétida", dice el profesor Uribe. Dos son las glándulas situadas a la salida del recto que producen el olor nauseabundo con que la chucha ahuyenta a sus perseguidores, las cuales si no se quitan a tiempo comunican mal gusto a su carne, apetecida por algunas gentes como manjar sustancioso y aun agradable.

Con exactitud y fidelidad la describe Fernández de Oviedo:

"En Castilla del Oro en la Tierra-Firme, en especial en el Darién é en muchas partes de la lengua de Cueva, hay un animal pequeño del tamaño de un conejo mediano, el hocico muy agudo é los colmillo é dientes assi mismo, la cola luenga é de la manera que la tiene el ratón, é las orejas a él muy semejantes. Es de color leonado é quasi como de raposo a manchas é pardo en partes él el pelo muy delgado. Aquestas churchas en Tierra-Firme, como en Castilla las garduñas, se vienen de noche a las casas a comerse las gallinas ó á lo menos a degollarlas é chuparse la sangre, é por tanto son mas dañosas, porque si matasen una y con aquella hartassen, menos daño harian; pero acaesce degollar quince é

veynte é muchas mas, si no son socorridas. A mi me degolló catorce gallinas en una noche en el Darien, y en tiempo que valía cada una tres pesos de oro é mas; é á la verdad yo no quisiera tantas aves para mi plotó é para un día. Mas la novedad é admiración que se puede notar en aqueste animal, es que si al tiempo que anda en estos passos de matar gallinas, cría sus hijuelos, los trae consigo metidos en el seno desta manera que diré. Por medio de la barriga, al luengo, abre un seno que hace su misma piel, de la manera que se haría juntando dos dobleces de una capa, haciendo una bolsa; é aquella hendedura en que es un pliego junto con el otro, aprieta tanto que ninguno de los hijos se le cae, aunque corra ó vaya saltando: é quando quiere, abre aquella bolsa é suelta los hijos é andan por el suelo, ayudando é imitando a la madre á hacer mal, chupando la sangre de las gallinas que matan. E como siente que es sentida é alguno socorre é va con lumbre a verde que causa las gallinas se escandalizan é cacarean, luego en continente la churcha mete en aquella bolsa ó seno los churchicos, sus hijos, y ellos se acojen a ella; é se va, si halla lugar por donde yrse. Y si le toman el passo, súbese a lo alto de la casa o gallinero a se esconder: é como muchas veces las toman vivas é otras matan, hase visto muy bien lo que es dicho, é hállanle los hijos metidos en aquella bolsa, dentro de la qual tienen las tetas é pueden los hijos estarse mamando”.

El padre Sánchez Labrador en su Paraguay católico, 1770, tratando de la fauna suramericana, es uno de los autores que más fielmente describen la chucha, que él designa con el nombre indígena de apaguilogaba. Dice así: “Es recomendable otro animalillo, no por su carne, que es algo hedionda, aunque no falta quien la coma, sino por una particularidad que en él se observa. En su figura se da un aire a las ratas, pero las excede en el grandor del cuerpo. Algunos son mayores que un gato. Tienen la cabeza como la de la zorra, aunque su hocico es más prolongado. La barba es como la del gato. El pelo de todo el cuerpo es de color pardo, en partes oscuro. Su cola es bien larga, más que la de las ratas y casi la mitad limpia de pelo, es redonda y de color casi negro, por lo común la tiene encorvada. Los dientes son agudos y los emplea en caza de gallinas y otras aves caseras y de las selvas. Lo singular de esta bestezuela es que en lo inferior del vientre tiene una bolsa larga formada de dos pellejos. En medio de ella hay una abertura que es como la puerta, la cual abre y cierra cuando le da la gana. En esta bolsa, después de parirlos, encierra los hijuelos, hasta que ya grandes, los hecha fuera. Mientras los hijos viven encerrados en aquel seno, están asidos a los pezones de las tetas de la madre chupándoles la leche; y se asen tan firmemente, que aun después de muerta y corrompida aquélla, se han hallado aferrados a ellos como si mamaran”.

“Hay otro animalillo –escribe herrera-, que se llama tacuatzin, que es como lechón, el hocico largo, tiene en la barriga una bolsa adonde trae los hijos, para siete u ocho; entra como zorra de noche a cazar las gallinas, tiene la cola larga y sin pelo”.

Como se ve por los anteriores relatos, lo que a los antiguos viajeros y cronistas principalmente despertaba la curiosidad eran las especies provistas de bolsa, las que no lo estaban las confundían como las confunden todavía hoy muchas gentes con ratas y ratones. No así los naturalistas, que reconocieron desde el principio el parentesco entre unas y otras. Linneo al crear en 1758 el género *Didelphys* para las especies hasta entonces conocidas, incluyó en él tres sin bolsa, y solo dos con ella.

LUGARES QUE HABITA

La chucha pertenece exclusivamente a la fauna americana y de la Oceanía. No se encuentra ningún marsupial indígena en el antiguo continente, aunque investigaciones paleontológicas demuestran que hubo también marsupiales en Europa a fines de la era secundaria, si bien el mundo civilizado no los conoció hasta el descubrimiento del Nuevo Mundo. En Australia e islas adyacentes los marsupiales forman la gran masa de la población mamífera y hay allí todavía lobos, osos y gatos marsupiales. El insigne profesor Joaquín Antonio Uribe dice que “en América hay unas pocas especies”. Quizá no sean pocas cerca de noventa especies de didelfos de las cuales alrededor de ochenta son propias de la América del Sur y están distribuidas según las clasificaciones modernas en doce géneros, todos con representantes sudamericanos. En Colombia se halla en todos los climas

ETOLOGIA

Vive en cubiles, entre las piedras, en cuevas, debajo de los matorrales cercanos a las viviendas humanas y en los lugares oscuros como en zarzos y armazones de edificios. De noche se entrega al merodeo en busca de alimento, se desliza sigilosamente entre las ramas de los árboles y sorprende a los pájaros en sus nidos y en sus gallineros a las aves de corral, que degüella sin compasión, bebe la sangre y devora únicamente la rabadilla. Trepa con facilidad con el auxilio de su cola prensil, pero en el suelo es torpe y su marcha poco rápida. Se multiplica con fecundidad y cada nidada consta de cerca de una docena de hijuelos

ESPECIES COLOMBIANAS

1. *Didelphys marsupialis*. Del griego *dyo*, dos, y *dephus*, matriz; marsupial viene del griego *marsypion*, latin *marsupium*, bolsa. El primero que introdujo a la ciencia al nombre de marsupiales fue el naturalista Illiger en 1811; Linneo creó el género *Didelphys* en 1758.

Es la especie tipo del género y quizá la primera que conocieron los naturalista y el vulgo europeo. Tiene unos 45 cms. de longitud, sin contar la cola, de unos cms. menos; es en general de color ceniciento o negruzco, el pelo blanco sucio en la base y negro o muy oscuro, que es el dominante, hacia el extremo: cabeza blanquecina, con un cerco negruzco mal definido alrededor de cada uno de los ojos; las orejas y los cuatro pies negros; la cola negra en sus dos primeros tercios y blanca sucia en la parte terminal. Habita, en Colombia, el Cauca, el Tolima, Caldas y Antioquia, y, en América, las Guayanas, la cuenca del Amazonas, Venezuela, las Antillas menores más próximas al continente, Ecuador y Perú y se extiende por el norte hasta Panamá.

2. *Didelphys Azarae*. Un poco más pequeña que la anterior, de la cual se distingue principalmente por las orejas de color blanco con un ligero tinte color de carne y solo negras en la base; las patas y la mitad de la cola o algo más son negras y lo restante de ésta blanco color de carne; el pelo es corto, suave, lanoso, blanco amarillento, más y menos cargado de negro en el dorso; lo mismo que en la especie anterior, se hallan a veces ejemplares casi negros. Es la que ocupa, con ligeras variantes de colaboración, mayor área geográfica: Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú, Bolivia, Brasil, Paraguay, Uruguay y la Argentina hasta el río Negro. En Antioquia y en el valle se le llama "chucha mantequera".

3. *Metachirus opossum melanurus*. En este género las hembras no poseen verdadera bolsa sino simples pliegues laterales de la piel. Vive, en Colombia, en la costa del Pacífico, y en América se extiende de Costa Rica al Paraguay. Se les llama en la Argentina cuicas.

4. *Metachiru nudicaudatus*. Cola algo más larga que la cabeza y el cuerpo juntos, cubierta solamente en un centímetro y medio al partir, pelaje corto, denso, de color pardo rojizo de canela, cara negruzca y parte inferiores bayas. Se le llama en la Argentina cuica cola de rata y allí y en el Brasil yupatí.

5. *Metachirus opossum grisescens*. Habita el departamento del Valle.

6. *Metachirus nudicaudatus antioquiensis*. Vive en el departamento de Antioquía.

7. *Metachirus nudicaudatus colombianus*. Habita en Santa Marta y en Villavicencio.

8. *Caluromys lániger*. Más pequeña que las otras especies, de pelo fino y abundante y de bello color rojizo, hace del banano su principal alimento y habita al oeste de Antioquia, el Valle, la Sierra Nevada de Santa Marta, Santander, donde la llaman cinco dedos, Cundinamarca y el Tolima, lleva a demás los nombres de marta y chucharata y, aunque Joaquín Antonio Uribe dice que la chucha “es animal estúpido y poco educable”, nuestra especie se domestica con facilidad.

9. *Chironectes mínimus*. Del griego *jeir*, mano, y *neektees*, nadador. De todos los didélfidos los *Chironectes* constituyen el género más notable y el que representa entre ellos la adaptación anfibia. Nuestra especie es una de las más hermosas; sus dominios se extienden desde Colombia y Venezuela hasta el Paraguay y el sur del Brasil; en Colombia habita los tres ramales de la cordillera andina y se le conoce con el nombre de runcho acuático e impropriamente con el de ratón de agua, en la Argentina con el de cuica de agua y el guaraní de yapó, variante de yapok, voz de los indios de la Guayana. Buffón la dio a conocer con el de “pequeña nutria de la Guayana”. Se alimenta de peces, animalillos terrestre y vegetales y suministra al comercio una piel de pelos suaves y hermosas pintas de blanco y negro. Se caracteriza por amplias membranas natatorias interdigitales en los miembros posteriores. En Costa Rica se le llama zorro de agua.

10. *Monodelphys adusta*. Los monodelfos son animales pequeños, de pelo corto y espeso, cola prensil, poco más larga que la mitad del cuerpo y la cabeza juntos, y carecen de bolsa, por lo cual los antiguos naturalistas no se dieron cuenta, como tampoco el vulgo de hoy, de su parentesco con los marsupiales y así los toman por ratas o musarañas, a las cuales se asemejan. Los argentinos los llaman colicortos, nombre que les dio Azara, quien dice que los guaraníes los llaman con el mismo nombre que al ratón, anguyá, y Bretoni señala otra denominación paraguaya, mbicuré-í, o comadreja; los brasileños les dan el de catitas. Nuestra especie habita en Cundinamarca y en ella domina el color pardo más y menos oscuro.

11. *Marmosa dryas*. *Marmosa dría*, *driada* o *driade*. Las marmosas forman el género en que se hallan las más pequeñas especies de los didelfos. Las hembras carecen de bolsa abdominal, la cola suele ser más larga que la cabeza y el cuerpo juntos y pelada. Los argentinos usan llamarlas achocayas, voz quichua, los paraguayos anguyaguaiik o sea ratón guaiquí, y los brasileños cuicas, nombre que dan a

los marsupiales pequeños. Las marmosas deben considerarse útiles por la cantidad de insectos que destruyen. Nuestra especie vive en Cundinamarca y en los bosques de los Andes de Mérida. Es de pelaje largo, lacio y suave, de bello color castaño brillante.

12. *Marmosa Demerarae*. O sea del Demerara por haber sido hallado junto al río de este nombre en la Guayana a inglesa, es de color es de color pardo y vive en Colombia.

13. *Marmosa Alstoni*. Llamada así por el naturalista inglés que la dibujó en colores en su *Biología centroamericana*. Habita el valle del Magdalena.

14. *Marmosa regina*. Vive como la anterior en la cuenca del Magdalena entre las cordilleras oriental y central. Es de color pardo canela en el dorso, del todo pardo en la cola y claro en el vientre y de pelo corto y crespo.

15. *Marmosa praefusca*. Vive en Cundinamarca.

16. *Marmosa phaea* u oscura. Habita el suroeste de Colombia, es de pelaje largo y lacio de color gris oscuro, claro y ligeramente rojizo en los flancos y bayo grisáceo en el vientre, con un cerco muy negro alrededor de los ojos, y la extremidad de la cola blanca.

17. *Marmosa fuscata* o sombría. Del extremo occidental de Venezuela y de la parte norte de Colombia. De pelaje pardo muy oscuro, de gris plomo en las partes inferiores y con cierto matiz plateado por tener plateas las puntillas de los pelos. No tiene, y si acaso, muy borrados los cercos que en la mayor parte de las marmosas rodean los ojos.

18. *Marmosa mitis*. De color canela oscuro que contrasta con el bayo crema o bayo muy pálido del vientre. Es característica del norte de Venezuela, la Sierra Nevada de Santa Marta, el río Magdalena y las pequeñas islas próximas a la costa de Panamá.

19. *Marmosa Caucae*. Llamada así por haber sido descubierta en la parte alta del valle del Cauca; se encuentra desde las inmediaciones de Bogotá hasta las cercanías del Cuzco. La coloración del dorso varía un poco según las localidades, desde el pardo oscuro hasta un matiz parecido al alazán tostado, y a lo largo del vientre tiene una banda más y menos ancha de pelos blancos o de color crema.

20. Marmosa ruatánica o del Istmo. Vive en la costa ecuatoriana y a lo largo de la costa norte de Colombia y del istmo de Panamá hasta la isla de Ruatán en la costa de Honduras. Es de pelaje largo y espeso, de color pardo canela, más claro en la cabeza, ente bao y ocre en los flancos y bayo claro en el vientre.

21. Marmosa dómina o amazónica. Vive en la cuenca del bajo y medio Amazonas desde un poco más arriba de la confluencia del Caquetá.

22. Phylander lániger. Hasta hace poco tiempo los naturalistas usaban dar el nombre de filandros a todos los didelfos, hoy se le da a un solo género. De cola más larga que la cabeza y el cuerpo juntos, pelo largo y espeso, cráneo parecido al de las marmosas, las hembras solo tienen rudimentos de bolsa abdominal en forma de pliegues.

Podría pensarse que la voz filandro es griega y que significa amigo de los hombres. Es voz malaya. En 1711 el viaje holandés Bruyn halló en Batavia un canguro domesticado que los naturales llamaban palendor Arú por haber sido llevado de esta isla, al publicar el relato de su viaje quiso latinizar el nombre y lo convirtió en Philander. Nuestra especie habita desde Méjico el Paraguay, el pelo es largo, lanoso, tupido y suave y el color en general pardo blanquizco.

23. Caenolester obscurus. El conocimiento y estudio de los cenolestidos data de fecha muy reciente. En 1860 el zoólogo inglés Tomes, estudiando una colección de mamíferos procedentes del Ecuador, dio con un animalillo parecido a una musaraña pero con los caracteres de los didelfos. Treinta y cinco años más tarde otro naturalista inglés, Olfeld Thomas, dio a conocer nuestra especie, cuyo primer ejemplar fue hallado en las alturas de Bogotá. Los cenolestes pertenecen a un grupo de marsupiales que en los tiempos terciarios vivió en la América austral y cuyos restos fósiles han sido estudiados por el paleontólogo Ameghino. Restos de un grupo zoológico que hace millones de años probó quizá toda la América del Sur, los cenolestes no viven hoy sino a lo largo de la cordillera de los Andes especialmente en la vertiente occidental, de Colombia a la isla de Chiloé.

Nuestra especie es de color pardo muy oscuro como lo indica su nombre y de unos 24 centímetros de largo de los cuales la mitad pertenecen a la cabeza y el cuerpo unidos y la otra mitad a la cola. La dentadura es con pocas variantes la de los didelfos.

NOMBRES

La chucha lleva en los países americanos distintas denominaciones, si bien no todas aplicables a determinada especie.

Biskuña en el Chocó.

Bosai entre los tadocitos e indígenas de Dacotó, en otras regiones chocoanas busay y bosain.

Boxoch, nombre con que se designa en yucatán la chucha de aquella región. *Didelphys yucateensis* Allen. Así escribe Santamaría en su excelente Diccionario general de americanismos, que vence y sobrepaja a cuantos en materia de provincialismos americanos se han escrito en nuestra lengua.

Capigi. Santamaría dice: "Pequeño mamífero de las Guayanas, como garduña, que anda en manadas; de color pardo, uñas de perro y hocico de cerdo. (*Didelphys dorsigera* (?). tal vez la chucha, fara, tacuacín ratón o mucamuca". Puede estar seguro e señor Santamaría de que no es ninguno de los por él enumerados: los didelfos no andan en manadas, son todos animales solitarios.

Carachupa. Del quechua khara-chupa. Está en la academia como peruanismo, pero se usa también en Bolivia al decir de Santamaría.

Cayopolin. "Rapaz de Méjico –dice Santamaría-, poco mayor que un ratón, muy feo, con orejas de murciélago, cola de culebra y pies de mono; exhala muy mal olor, *Philander mexicanus*. Nadie lo conoce a pesar de las relaciones literarias. Puede ser el mismo marsupial llamado tacuacín o tlacuacín ratón en Guatemala, ratón de monte en Venezuela, chucha, runcho, fara churcha o mucamuca en Colombia. (*Didelphys murina*. D. *Dorsigera*. D. *Philander*)". En los mamíferos no hay rapaces y la *Didelphis murina*, llamada taibí, de unos trece centímetros de longitud, tetas desnudas y desprovista de bolsa, con solo liegues inguinales en la piel, es de las Guayanas.

Cayopollín. (*Philander philander*), en la Argentina. Cabrera y Yepes, Mamíferos sudamericanos. Descrito con este nombre y con el de fara por los primeros cronistas españoles, es uno de los didelfos de aspecto más agradable por su cabeza pequeña, grandes orejas, hocico zorruno, ojos grandes y saltones, elegantes formas, pelo largo, suave y lanosos. Vive en el sur de Venezuela, las Guayanas y parte del Brasil.

Comadreja en la Argentina. Santamaría. Ob. cit.

Comadreja overa por su afición a los huevos, en la Argentina, Cabrera y Yepes, ob. cit.

Cuica, los didelfos del género *Metachirops*; cuica cola de rata, los del género *Metachirus*, y cuida de agua los del género *Chironectes*, en la Argentina. Cabrera y Yepes, ob. cit.

Chucha en Colombia. Joaquín Antonio Uribe dice que viene "de chucha", voz ibérico-céltica con que se designa el graznido de la corneja y demás aves de rapiña nocturnas, porque, como éstas, aquel mamífero devora las aves domésticas". Curso compendiado de historia natural. Si no diesen clarísimo testimonio del ilustre naturalista sus obras, habríamos atribuído tan peregrina etimología a algún sabio académico. El nombre de nuestro didelfo es llana y sencillamente la voz chucha, que en quechua significa animal hediondo, como puede verse en Tascón, Quechuismos usados en Colombia. La voz chucha ha caído en desuso en las repúblicas vecinas como nombre del expresado marsupial, dice Tascón, por causa de que ha venido a designar lo de la mujer, acepción que es corriente en Chile, Bolivia y la Argentina así como en algunas comarcas de Colombia.

Chucho en Costa Rica. Santamaría.

Churcha en Colombia y en el Brasil. Churcha, forma que traen Cieza de León, como usada en Quito, y Fernández de Oviedo, parece compuesta de churi, hijo de cha, sufijo diminutivo, y sea quizá la forma primitiva, dice Tascón.

Churi en algunos dialectos de la familia lingüística del Chocó.

Fara en Colombia. Uribe Uribe, Diccionario, Toro y Gisbert y Santamaría. I. Daniel, Zoología, le da el género masculino: "el fara", pero Toro y Gisbert, Santamaría y Gumilla lo traen como femeninos "La fara". "Ello es cierto, que son tantos los monos, y tan dañinis, que si pudieran hacer daño de noche (como le hacen las faras, y otros animalillos nocturnos) no dejaran coger a los pobres indios un grano de maíz". El Orinoco ilustrado.

Fariqué en el Brasil.

Faro en Venezuela. Santamaría.

Gambá en el Brasil (Cabrera y Yepes), voz llevada allí por los negros de Africa.

Guaquí, voz quichua usada en la Argentina, *Didelphys marsupialis* según Santamaría.

Guaikí, *Metachirops opossum*, al decir de Cabrera y Yepes, argentinos.

Jariqué en el Salvador.

Kadoa en el Chocó.

Llaca en Chile (*Marmosa élegans*), hermoso animalito descubierto por Darwin, en su viaje alrededor del mundo, en las inmediaciones de Valparaíso.

Maritacaca en Honduras. Toro y Gisbert y Santamaría.

Micuré, del guaraní mbicuré, hediondo, en los países australes, y micuré cangrejero en la Argentina, traducción de crabier, que suelen darle los franceses de la Guayana por ser su principal alimento los cangrejos en aquellas regiones.

Muca, voz quechua usada en el Perú (Toro y Gisbert y Santamaría). El P. Lobato la define así: "Animalillo de la familia del zorro, rabo largo y pelado; la hembra tiene bolsa en el regazo, donde guarda la cría; es ladrón de gallinas, frutas, etc.; el hocico es como el del chacho".

Mucamuca en el Salvador (Toro y Gisbert y Santamaría) y en Venezuela (Tascón).

Mucamusa en Colombia. Uribe Uribe, Toro y Gisbert y Santamaría.

Múcura (Santamaría) y mucura en el Brasil (Cabrera y Yepes).

Potsai entre los katíos.

Rabipelada en varias partes.

Repos en Cuba (Santamaría), en la costa del Perú (Tascón) y en el Ecuador (Cabrera y Yepes). Raposa es uno de los nombres castellanos del zorro.

Runcho en Cundinamarca. Santamaría, siguiendo a Toro y Gisbert, asienta que runcho es en Colombia “pequeño mamífero marsupial anfibio” y “didéfilo de varias especies (*Didelphys marsupialis*, *D. Dorsigera*, *D. Colombiana*, etc.)”. bien está recordar que en Colombia no habita la *Didelphis dorsigera*, que ninguno de los de aquí enumerados por el señor Santamaría es animal anfibio y que de los didéfilos conocidos los únicos anfibios son los del género *chironectes*.

Sariga en el Perú y Bolivia (Santamaría). También en la Argentina.

Sasapi en Colombia. Uribe. El niño naturalista. No lo registra Santamaría.

Tacuacín y tlacuache, del azteca *tlacuatzin*, en Mejico. Voces admitidas por la academia.

Taibí (*Didelphys murina*), en la Guayana. Especie de trece centímetros de longitud, sin bolsa, la que está representada por pliegues inguinales de la piel. Joaquín Antonio Uribe. No se halla en Santamaría.

Tajibí (*Didelphis albiventris*). Especie de tlacuache de Sur América, llamada también *jupati-una*. Santamaría.

Yapó (*Chironectes minimus*), voz guaraní usada en la Argentina variante de *yapok*, voz de los indios de la Guayana. Cabrera y Yepes.

Yupatí (*Metachirus nudicaudatus*) en el Brasil. Cabrera y Yepes.

Zarigüella. Según la academia viene del brasileño *cariguela* (ce con cedilla) y, con todo, en el Diccionario manual asienta que la voz *sariga*, usada en la Argentina, es galicismo por *zarigüella*. No es así, y aunque en francés se diga *sarigue*, es indudable que las voces *fariqué* y *jariqué*, *zariga*, y *sariga*, *zarigüé*, y *sarigüe*, *zarigüella* y *sarigüella*, son formas de una raíz indígena común, como muy bien lo dice el señor Santamaría. En el Diccionario de Larousse se lee que *sarigue* es voz brasileña, y las voces brasileñas no son galicismo, señores académicos. Toro y Gisbert la trae sin nota de galicismo y la usa él mismo en la voz *micuré*. Fernando de Oviedo en su *Historia general y natural de las Indias yslas y Tierra-*

firme del mar Océano, al describir la "particularidades e cosas de las provincias e Río de la Plata", habla de que "hay churchas, que son aquellos animales que llevan los hijos en el pecho escondidos, e lláman los en aquella tierra sarigues". Saríga escribió Marcos Sastre en su bellissimo Tempe argentino, 1858. La chucha es animal distintísimo de las zarigüellas y conserva caracteres propios de ciertos marsupiales fósiles hallados en el terciario de la Patagonia.

Zorra mochilera en nuestra costa atlántica (Tascón). Se halla en el Diccionario de Salvá y así la llamaron los primeros españoles.

Zorrillo en la costa del Ecuador (Tascón).

Zorro blanco en Tabasco (Santamaría).

Zorro pelón y zorra colapelada (Santamaría).

Una de las especies norteamericanas suministra un excelente artículo de peletería conocido en el comercio con el nombre de opossum designación yanqui del animal.

FOLKLORE

Los didelfos son entre nosotros churchas. "Esas churchas y comadrejas, tan ladinas como carniceras". Carrasquilla, La marquesa de Yolombó "La maldita chucha se cuidó ella con la dichosa gallina". F. de P. Rendón, Drama íntimo.

Aludiendo al mal olor de este animal, damos su nombre a la sobaquina u olor a chotuno.

Es una chucha se dice de la persona inútil y maula.

Churchas en Chile y en Tamaulipas (México) son las pelanduscas.

Pagar la chucha es hacer el brindis, agasajo o dádiva el que hace la estrena en algo.

Hacerse uno la chucha muerta es fingir dolencias para mejor salir con su intento.

Chuchero es el buhonero, el perro dado a la caza de chuchas, el lugar donde abundan y, por extensión, el sitio desapacible y tedioso.

Cucherías, al decir de Tascón, son las frutas apetecidas por las chuchas y, por extensión, golosinas, aunque la voz viene según la academia de chocho, dulce que se ofrece a los niños, y significa alimento corto, ligero y apetitoso.

En Guatemala y el Salvador nuestras chucherías con chuchadas.

EMBLEMA

“La circunstancia de proteger la hembra a sus hijos durante la primera infancia en la bolsa ventral de que está provista y la más curiosa aun de ser ese órgano un lugar de refugio o escondite para los chiquillos cuando su instinto les advierte algún peligro, son motivos suficientes para considerar la chucha como emblema del amor maternal”, dice Joaquín Antonio Uribe.

ORACION A LA CHUCHA

Piensen los hombres de ti, animalia de Dios, cuanto fueren servidos, ello es que jamás se oyó que churchico alguno hubiese sido expósito o llevado al asilo de huérfanos. Casada o soltera, legitimo o ilegítimos, con agasajos y alegría los recibes al nacer y bailándolos sobre las rodillas y haciéndoles mimos con la cabeza y con la cola, les dices mil blanduras y los cubres de besos para ejemplo de las madres que por puntillos de honra reciben a sus hijos con sequedad y desamor, les niegan el blando pecho y natural manjar y aun los partan para siempre de sus ojos.

Huelas cierto no a nardo y azucenas pero bañas el mundo con el perfume de tu amor maternal y si es abominable tu hediondez, vives aislada y huída de las gentes como que sabes que la persona de mal aliento no debe vivir en sociedad y que si no fuera por tus glándulas mefíticas enfadarías menos que el hombre, que de su cuerpo todo exhala incomportable hedon.

A la mitad de la noche, en zarzos y desvanes, si todas ojos, por resquicios y rendijas velas la fidelidad de los casados, la cuna de los inocentes, el sueño de las vírgenes y de todos tienes cuidado como de tus propios hijos, si sobre las planchas del cielo se escucha el golpe de tu cola, pausado y tranquilo como el de la vara del regidor sobre las baldosas de la acera, cuélgante que andas amaitinando la pieza o en acecho de la caza, y no mordiskas mezquino fruto sin que digan con lesión de la verdad que se te van los ojos, tras los ojos los dientes y éstos en pos de los frutos más dulces y sabrosos, que te das tus verdes en la guindaledas y cerezales, esquilmas los huertos y los disfrutas de las manzanas teñidas de arboles, los tiernos duraznos y oloroso membrillos.

No llamas la muerte con excesos ni te dan malas noches destempladas comidas, no te apesgas de vino como un zaque, haces ridículas monerías ni enojas con el pesado masculleo de inepticias y necesidades. Matas solo lo que has de comer, no por odio, venganzas o celos, y si alguna vez para hacer colación y regalarte con tus churchicos despachas una avecica –tres gallinas y dos gansos ¿no dio el cocinero a Sancho diciéndole: Comed, amigo, y regalaos con esta espuma, en tanto que se llega la hora del yantar?-, te levantan que hiciste gran rifa en ellas y que no dejas pollo ni ganso a vida, y aunque así rodaran las cosas, jamás fuiste como los escolares que riendo destruyen los nidos, avientan las pajas, estrellan los huevecillos y quitan la vida a los padres, ornato y música de las selvas; ni se extendió tu gula a devorar a tus propios hijos, como la del gato, mimado de las damas, ni menos a aquel semipollicidio que a pesar de las sociedades protectoras de animales practican con cruel sibaritismo quienes abundan en nueces y almendras, bellotas y avellanas, servas y madroños, frutas gruesas y zumosas, vitaminosas y tiernas, de gran gobierno y fácil digestión, leches y vinos, sidras y cervezas, verdes yerbas y dulces uvas, legumbres y viandas, carnes de mil maneras, molletes y torreznos, pasteles y frituras, vendimias y monterías.

Ay de ti si te cercan los pillos de la calle, zurrán y tunden, despatarran y hace dar de ojos hasta que cansados de llover sobre ti piedras y palos y no tú de sufrirlo, te dan como a moro muerto gran lanzada y teniéndote por exánime o muy al cabo, te dejan por tal. Idos, tornas a la vida, espías alrededor y tan campante como siempre, de nuevo a tus anchas y gustos, a tus gallinas y frutales, a procrear y multiplicarte porque no eres de quienes pretextando falta de espacio vital ponen cortapisas a la cuna. Mas si acosada decides hacer rostro, entrárteles por las picas y palos y enseñarles para qué son tus afilados dientes, guay de pillos y piernipeludos.

No atinan los más eminentes y profundos churchólogos a tu fórmula dentaria ni a la manera en forma como tus churchicos pasan de la vagina a la bolsa abdominal, y menos que eso entienden de tu idiosincrasia y psicología, animalia de Dios.

APUNTES OFIOLOGICOS

A. Familia de las boideas.

1. *Epicrates cenchria maurus*.

Notable por los brillante colores irisados de sus escamas. Boa azul, lobera, sobrecama, mapaná mariposa y mapaná tornasol.

2. *Eunectes murineus* –Linn.-

La variedad gigas es la común en nuestros llanos orientales y la mayor de las serpientes conocidas, alcanza hasta diez y más metros, permanece largo tiempo debajo del agua, suele descansar en los remansos poco profundos con la cabeza a flor de agua inspeccionando los alrededores, a veces sale a la orilla y sobre el tronco de un árbol caído aguarda la llegada de algún vertebrado sediento para atraparlo.

Sus víctimas ordinarias son chigüiros, borugos, guagua, carmos o bien garzas, patos y otras aves acuáticas. Para matar la presa la mete debajo del agua hasta que la ahoga y si es grande la envuelve enroscando la parte anterior del cuerpo alrededor de la víctimas hasta asfixiarla. Resiste los efectos mortíferos de los tacos de dinamita de que se sirven los llaneros para pescar. Puede engullir presas relativamente grandes y voluminosas a causa de la elasticidad de sus tejidos, pero no se ha de dar crédito a las fábulas y consejas de que engulle bueyes enteros. Carecen asimismo de fundamento las leyendas de que paraliza y atrae con su aliento. Existe la fascinación del reptil, pero es fenómeno únicamente de la presa debido a la fijeza de la mirada de la serpiente, cuyos ojos carecen de párpados. Sucede a la víctima lo que al hombre que sufre el vértigo de la altura.

Nada muy bien, de allí su nombre griego de eunectes, los llaneros comen carne y es ovovivipara.

Lleva los nombres de güío y buío, petaca, boca de agua y anaconda.

El primer horrible serpentón que se nos pone a la vista, por hallarse con gran frecuencia en aquellos países –escribe Gumilla, El Orinoco ilustrado- es el buío a quien llaman los indios jararas aviosa. Otras naciones y los indios de Quito le llaman madre del agua, porque de ordinario vive en ella. Es disforme en el cuerpo, del tamaño de una viga de pino con corteza y todo; su largo suele llegar a ocho varas; su grueso correspondiente a la longitud; su modo de andar, poco más perceptible que el del puntero de los minutos de un reloj; dudo mucho que cuando anda en tierra haga en todo el día media legua de jornada; en las lagunas y ríos donde vive de ordinario, no sé a qué paso náda; solo el verla da notable espanto; y aun da consuelo sobre cuán de plomo son sus movimientos; con todo, el que sabe el avance largo del pestilente vaho de su boca, pone en la fuga su mayor seguridad; y es el caso que al sentir ruido levanta la cabeza y una o dos varas de cuerpo, hace la puntería hacia el tigre, león, ternera, venado u hombre; luego abre su terrible boca y arroja, sin errar la puntería, un vaho tan ponzoñoso y eficaz, que detiene, atonta y vuelve inmóvil al animal que inficionó: lo va atrayendo hasta dentro de su boca, a paso lento sí pero indefectiblemente se lo traga si alguna casualidad no lo impide.

Dije que lo traga porque no tiene dientes y así gasta largo tiempo y aun días enteros en engullir su presa, y es tal y tiene tales enfaches su fatal gatzate que a fuerza de tiempo se traga un ternero de un año estrujándole la sangre y el jugo al tiempo que va engullendo; así algunas presas que se le han quitado estando ya medio tragadas se han reconocido sin lesión alguna en la parte engullida, pero ya sin jugo ni substancia. Se encuentran frecuentemente tendidos al sol dichos buíos con las astas de un venado hechas bigoterías, y es que después de engullido el venado se le atranca la cornamenta hasta que digerido lo que tragó sacude de su boca las astas. Cap. 14.

No es como dice Gumilla “que no tiene dientes”, carece de colmillos inoculadores de veneno pero tiene numerosos dientes, echados hacia atrás, de que sirve para asir la presa. Es de las serpientes llamadas aglifas, del griego a, sin y glipheion, buril, escoplo.

Hai otras Culebras mui grandes, i negras, que comen Venados; una se mató... era de más de veinte pies de largo... los Indios la desollaron al fuego, i la cocieron, i comieron. Herrera, Hist. De las Indias, déc. 4,1 x, c. Xii.

Se halla en el Brasil, Perú, Guayanas, Trinidad y Colombia. R. H. Daniel, Santamaría, Diccionario de americanismos, dice que se halla también en Bolivia.

Los incas adoraban "a las culebras grandes por su monstruosidad y fiereza, que las hay en los Antis de a veinticuatro y de treinta pies, y más y menos, de largo y gruesas muchas más que el muslo. Garcilaso, Comentarios reales, lib. 1, ix. También llaman huaca a todas las cosas muy feas y monstruosas, que causan horror y asombro, y assi davan este nombre a las culebras grandes de los Antis, que son de veinte y cinco y de treinta pies de largo. "Id., ib., 1, ii. c. iv. "De los barrios donde tenían estos animales había alguna memoria cuando yo salí del Cuzco; llamaban Amarucancho –que quiere decir berrio de amarus, que son culebras muy grandes- al barrio donde ahora es la casa de los Padres de la Compañía de Jesús". Id., ib., 1. V. cap. X.

Hay –dice fr. Pedro Simón hablando de Venezuela- culebras de las que llaman bobas que se engullen un venado por grande que sea y lo cazan metiéndose entre yerbas y espesuras, donde lo asechan y al pasar lo atraen a sí con el aliento, con tanta fuerza que no puede el venado huir de su boca. En esta tierra fue donde sucedió el caso que trae Herrera y fue de esta suerte. Yendo diez y ocho castellanos, uno de los cuales se llamaba Mateo Sánchez Rey, que después fue conquistador de este Nuevo Reino y vecino de esta ciudad de Santafé, en una entrada por las montañas, cansados, se sentaron sobre un tronco que les pareció viga rolliza, de disforme grandeza, muy parda y cubierta de yerba u hojas secas de los árboles, y comenzando a sacar lo que llevaban para almorzar, se comenzó a bullir la viga y admirados del caso se levantaron y vieron que era una de estas culebras bobas.

"Culebrones tan grandes –escribe Zamora-, que se comen un hombre, un Venado, y un Toro; se hallan en los Llanos de S. Juan, y se han visto en el Valle de Neyba, fuera de lo que de estos monstruos se ha referido en los capítulos antecedentes, han hecho creíble la grandeza de estos animales, algunas pieles que se han traído a esta Ciudad, y llevado a España. Los Indios las llaman Vios". Hist. De la prov. De s. Antonino, lib. I. C. xi.

En el mismo estado de soñolencia encuentran los indios –habla Humboldt de los llanos de Venezuela- enormes boas, que llaman ellos uyi, o serpientes de agua –culebras de agua-. Dicen que es preciso irritarlas o majarlas con agua para reanimarlas. Matan las boas para sumergirlas en los arroyos y sacar de ellas, por putrefacción, las partes tendinosas de los músculos dorsales, de que hacen en Calabozo excelentes cuerdas de guitarras, preferibles a las que se sacan de los intestinos de los monos aluates. Viaje a las regiones equinociales, lib. Sexto, cap. xviii.

Las culebras no eran abundantes en el Vichada –dice Pérez Triana-; sólo sí recordamos un inmenso boa que en el Llano llaman güío, descubierto cerca de una de las playas en donde nos detuvimos a almorzar. R., apenas lo vio le disparó la escopeta cargada con municiones gruesas, cegándole y produciéndole numerosas heridas en la parte delantera del cuerpo. Después le descargó los cinco tiros del revólver, y los bogas le atacaron con sus canaletes, dándole tantos golpes que el animal pareció quedar muerto. Atándolo con una cuerda, lo extendieron sobre la playa y, medido, resultó tener cerca de cuatro metros y medio de longitud con un grueso correspondiente, que no pudimos precisar. Allí quedó olvidado el enorme reptil que creíamos muerto. Grande fue nuestra sorpresa cuando pocos minutos después le vimos arrastrarse pesadamente, guiado probablemente por el ruido y por el olfato, hacia la hamaca en que yacía uno de nosotros. Estos animales se envuelven en roscas alrededor del cuerpo de su víctima y la estrangulan estrechándola. Acaso, a no haber sido advertidos los movimientos del reptil de que hablamos, nuestro compañero hubiese sucumbido de la manera expresada. Los bogas cayeron sobre él de nuevo con los canaletes, y aunque pareció quedar muerto, cuando arrancaron las canoas de a la playa lo vimos caer al agua y revivir con su contacto. Esta fue la única entrevista seria que tuvimos nosotros cara a cara, por decirlo así, con los temibles animales que pueblan las márgenes de aquellos ríos. De Bogotá al Atlántico, c. xiii.

“A ver si quiere que vamos con los indios a cazar un güío en la laguna de allá arriba. Como que es un taita de güío! Se ha tragado muchos perros y hasta dicen que en el año pasado se tragó un indiecito. No le da respeto? Nunca he visto ese animal, pero siempre le tengo respeto... Esta nochele amarraron una guara –especie de conejo- en el cebadero que le tienen, y mañana tempranito, va a hacerle la cacería. Quiere ir?

-Claro que sí. Vamos todos a ver si cae el güío o sacamos un poira –duende del gua- dijo Antonio sonriendo.

-No me diga, doctor, que de pronto puede caer un poira... Es de veras? A esos viejos del agua sí les tengo yo harto miedo.

Antonio vio la víctima encerrada en una jaula de bambú. El guara era una pobre bestia roedora, con una pata rota y una herida profunda en el hocico. Exhalaba débiles gruñidos lastimeros.

-A esta guarita le acomodan unos chuzo de macana que se amarran de través y lo afinan a una estaca que lleva la guasca enchipada –enrollada-. Llega el güío, se lo traga y se va pa su charco a digerirlo. Van desenchipando –desenrollando- la cuerda y al fin arranca la estaca que se queda nadando o enredada en los juncales. Pa eso se le pone harta cuerda bien fuerte. Allá verá. No le dará miedo cuando saquen ese bicho?

-Me da pena del pobre guara.

Apenas ameneía. En el aire tibio de la madrugada flotaba un velo lechoso y sutil que borraba las cosas tras de su tenue opacidad. Lloviznaba cernido. Llegaron los hombres acompañados de Antonio y de Toá. El güío había tragado el cebo y entre los juntos flotaba la hoya delatora.

-Se tragó el guara! –dijo Tomás, pegándose a la espalda del médico.

Los indígenas botaron los potrillos –piragua de popa amplia- y remaron colocándose en un ángulo abierto hacia el centro de la charca. De la orilla, algunos hombres halaban lentamente dela cuerda. Allí estaba la presa! La cuerda estaba tensa. Intentaron arrastrar la víctima cautva, ero tuvieron que aflojar al senti el formidable tirón que dio la bestia.

-Es un taitazo! –decía Tomás mirando el lago con los ojos enormemente abiertos.

La maniobra de remolque se repitió varias veces. Todo el mundo estaba atento a las burbujas que subían del fondo de la espesa charca. Otra vez... Sin dar aviso, la serpiente se revolvió en las aguas e hizo vacilar las canoas. Los indios de la orilla cayeronen el fango, retrocedieron presurosos y siguieron tirando de la cuerda. Se revolvió el agua espesa y subió a la superficie una nube de fango negro y putrefacto. Un anillo formidable salió al aire y giró como una rueda enorme cubierta de barro. Seguía la maniobra de los indios. Poco a poco fue cediendo la cuerda. Las canoas cerraban el ángulo y los cazadores apercibian los arpones y los arcos. De repente se movió toda la charca en remolinos. Saltó el fango en los aires y apareció una espiral que volteaba a la manera de un monstruoso tornillo. Resonaba el agua batida por la bestia enfurecida. Veinte arpones disparados desde las canoas se perdieron en el agua rebotada y gruesa. Acercábase el torbellino a los juncales de la orilla y llovían los arpones sobre la poderosa espiral en movimiento que arrancaba las raíces de los juncos y las algas. Salió la enorme cola y dio un tremendo latigazo contra el agua. La cabeza enredada en las algas y envuelta en la cuerda, se debatía en el barro de la orilla. Acudieron los hombres de las piraguas y aprontaron las lanzas de chonta

y de bambú. Gritaban todos acompañados por el tumultuoso hervir de los fangales y el chapoteo de la cola y la cabeza del güío que giraban como hélices fantásticas.

Antonio miraba entusiasmado la tremenda belleza de la escena primitiva. Es esa laguna erizada de troncos muertos y cubiertos de juncas y de algas pegajosas, creía ver un paisaje perdido en la era mesozoica. Los salvajes desnudos cazaban un gigantesco plesiosaurio o un lagarto prehistórico.

El grupo formado por el médico, el rumbero y Toá estaba inmóvil y apretado en angustiosa expectativa.

Un esfuerzo más de los hombres y el reptil salió a la orilla, revolcándose en lupas colosales y portentosos anillos. Molió los juncos y acabó de hundirse los arpones en la carne. Faustino dio un golpe tremendo con su machete a la cabeza de la serpiente. El monstruo recogió los anillos y luego estiró su cuerpo agonizante sobre el barro revuelto. La cola siguió golpeando el agua. Lentamente fue quedándose inmóvil, tendido sobre el lodo de la playa.

-Eso sí es un güío –decía Tomás-. Con razón que les tenía yo tanto respeto. Por lo menos tiene quince varas... Tal vez más. César Uribe Piedrahíta. Toá.

El color de este boa en la parte superior es gris marrón o verde oliva, con dos series de manchas negras con centros blancos, la punta de la cabeza es oscura y separada de las regiones más claras por una banda negra a cada lado de la cabeza; en su parte de abajo es blanquizca manchada de negro.

Recorriendo la ciénaga en las cercanías del río Pao, en Venezuela, escribe Karl Ferdinand Appun (1820-1872).

Unter den Tropen, divisé en una vuelta de la orilla súbitamente una gran serpiente que estaba durmiendo tendida cerca del agua. Su desproporcionada longitud así como su robustez y la proximidad a la ciénaga, su coloración marrón amarillosa con dibujos oscuros y la enorme cabeza parecida a la del perro, me hicieron inmediatamente comprender que se trataba de una culebra de agua.

Tenía catorce pies de largo y en medio, talvez debido a la presa que había engullido, tenía el cuerpo enormemente abultado. Sin hacer ruido me desvié a un cercano monte y, con el machete que en los

viajes siempre llevaba conmigo, corté una vara larga de un árbol, la despojé de sus ramas y dándole con ella un fuerte golpe en la nuca, le rompí el espinazo, no dándole tiempo para volverse contra mí.

3. Constrictor constrictor constrictor –Linnaeus-

Es la más hermosa de nuestras serpientes, de costumbres nocturnas, pasa el día aletargada en las cavidades del suelo, debajo de las raíces de los árboles o en otros escondrijos sombríos. Tiene tres o cuatro metros de largo y el grueso del muslo de un hombre, se alimenta de pequeños mamíferos y aves, es como la anterior ovovivípara y lleva los nombres de boa constrictor, boa y güí perdicero, galan, tragavenados, alfombra y en Arauca macaurel. Jamás ataca al hombre ni entra en el agua. No registra Santamaría en su Diccionario de americanismos los nombres güío ni buío, que están en los cronistas. Herrera la describe entre las culebras que él llama bobas. el mismo nombre de tragavenados se la da en Venezuela.

4. Constrictor constrictor imperator –Daudin-

De unos cuatro metros de longitud, lleva los nombres de boa, boa cazadora y en Antioquia el de po. Es serpiente domesticable.

5. Boa annulata –Cpe-. Boa y poa.

6. Boa canina Linnaeus –1758-

Bella culebra de unos tres metros de largo, de color verde esmeralda con manchas blancas a los lados del lomo. "Pitorá reina" la llama el R. H. Daniel; "pitorá" o "Reina" Joaquín Antonio Uribe. No tiene dientes inoculadores de veneno pero en cambio segrega una saliva paralizante. "Es la Xiphosoma caninum del Meta y a la que más comúnmente aplican en los Llanos el nombre de macaurel". R. H. Daniel. Tiene la cabeza cubierta de escamas lisas y el hocico de escudos simétricos, con un surco profundo los labiales; de color verde amarillento por debajo.

"Más traidora es la culebra llamada macaurel: ésta no solo acomete al caminante sin darle señal sino también; con increíble audacia, si pasa a pie, tira a fijarle su diente venenoso en la misma cara, ni queda satisfecha con el primer asalto, sigue su porfía y cuanto más se defiende el pasajero con tanta mayor ira multiplica sus asaltos; ni pierde sus bríos aunque a su furia se interponga algún jinete. AL

capitán Domingo Zorrilla de Salazar, cabo principal de la escolta... marchando casi a media rienda, como o pedía la urgencia, le asaltó de improvisó una culebra macaurel... largo rato persistió la macaurel en sus asaltos y el capitán en tirarle tajos... hasta que le descerrajó un trabuco... Un cuarto de hora pas{o desde esta batalla hasta que me lo refirió dicho capitán, y todavía no le habían vuelto sus colores naturales al rostro. "Gumilla, ob.cit., c.iv.

"Allí –en las orillas del Meta- vimos por primera vez la culebra llamada macaurel que se enrosca entre las ramas, y se confunde con la corteza de los árboles. Tanto nuestro marinero como R., apenas divisaban uno de estos animales, disparaban sobre ellos, y eran tan abundantes, que en un trayecto de tres horas, aguas arriba, mataron más de veinte algunas de ellas de más de dos metros de longitud. Su presencia en ciertos parajes de los caños y de los ríos, los hace en extremo peligrosos para la navegación, tanto más cuanto es sumamente difícil distinguirlas entre las ramas y las hojas. Una sola munición que las hiera, basta para causarles la muerte, produciendo una solución de continuidad en el engranaje de roscas que componente su organismo, paralizándolas por completo, en tanto que se desangran rápidamente; casaba horror ver los anillos formados por el cuerpo de reptil, a que servían de eje las ramas, dilatarse hasta que la feroz alimaña caía al agua desprendida a su pesar, amanchando las ondas con sucios matices negros y tornasolados". Pérez Triana, op. cit., c. xiii.

Digamos de paso que la macaurel no tiene "diente venenoso"; como pensaba Gumilla.

7. boca hortulana cookii –Gray-

En Villavicencio y en lo interior de los Llanos se da también el nombre de macaurel a este especie, lo mismo que a la boa canina, donde es muy temida y tenida como muy venenos, aunque está desprovista de aparato inoculador de veneno como las demás especies de la familia de las boideas; con todo, es atrevida e inflige mordeduras muy dolorosas porque sus dientes son muy largos y acerados. Ambos ofidios tienen costumbres semejantes, pasan el día enroscadas en las ramas de los árboles y suelen hallarse en los mismos lugares, especialmente a lo largo de las aguas corrientes. En Cúcuta se la llama oroya, R. H. Daniel.

8. Ungaliophis Danieli Prado.

No se conoce sino esta colección, que fue hecha en Andes por el R. H. Daniel y fue el primer ejemplar que sirvió de tipo para la calificación. DEL museo del Colegio de San José fue enviado a la

colección internacional del Instituto de Butantan, del Brasil, donde lo clasificó el profesor Alcides Prado y le dio el nombre que lleva en honor del R. H. Daniel.

B. Familia de las anílidias.

9. *Anilius scytale* –L-.

Una de tantas corales falsas. Debe su nombre a la coloración roja del cuerpo, el cual se halla atravesado por numerosos anillos negros y angostos. Común en la parte oriental de Colombia, R. H. Daniel. Es muy lenta en sus movimientos y permanece siempre en las inmediaciones de sus guaridas, que suele establecer debajo de las raíces de los árboles viejo o en cavidades subterráneas. Es ovovivípara.

C. Familia de los colúbridas.

10. *Nothopsis rugosa* Cope 1781

“Se parece mucho por la coloración y cierto aspecto general a la especie venenosa *Bothrops atrox*, de ahí que en la región del Chocó reciba las mismas denominaciones de esta solenoglifa”. R. H. Daniel.

11. *Dendrophidion bivittatum* –Dum & bibr-.

Cazadora común de Antioquia. “Fácilmente identificable por su porte elegante y las dos series de bandas negras que se destacan en toda su longitud sobre fondo azulado”. R. H. Daniel.

12. *Druadophis boddaertii* –Sentzen-.

En Antioquia yaruma.

13. *Mastigodryas Danieli* Amaral 1934.

Cordillera central de Antioquia. “Presenta un color azulado uniforme en la base ventral; hacia la región gular va aclarando de modo que la parte inferior del maxilar es casi blanca; sin embargo, varios ejemplares tienen esa región lo mismo que el vientre. Por encima el color es oscuro más y menos parejo. No tiene fosetas apicales. Cazadora. Todos los ejemplares han sido coleccionados en Medellín o sus

alrededores y es aquí donde se le aplica la denominación vulgar que, por otra parte, es común a toda serpiente más o menos inofensiva en esta región". R: H. Daniel.

14. *Spilotes pullatus* –L.-

Hermosa serpiente de algo más de dos metros de longitud, de color amarillo con manchas y fajas negras. Trepa con rapidez a lo largo de los bejucos y se encarama hasta las ramas más altas de los árboles para escapar de sus enemigos, ya para cazar aves y pequeños mamíferos, tiene la propiedad de inflar el cuello cuando se irrita a la manera de las najas, por lo cual es muy temida a pesar de no ser venenosa. Es especie arborícola, común, ágil y agresiva. Irritada, persigue con obstinación y procura morder repetidas veces. Cazadora, voladora, toche cazadora, toche voladora, sobrecama y petaquera. En Venezuela se la llama también tigre. Eduardo Röhl, Fauna descriptiva de Venezuela en el Boletín de la academia de ciencias físicas, matemáticas y naturales, vol. xii. 1949.

15. *Chironius carinatus* –Linnaeus.-

"Es de fácil distinción pues fuera de su abundancia es de color verde, tiene el lomo más o menos anguloso y doce hileras de escamas dorsales; por el color se la ha llamado también culebra verde. "R. H. Daniel. Es culebra inofensiva. En los Llanos llaman matacaballos, no se sabe por qué.

Bajo los pies y por entre la hierba y hojarasca se deslizan las culebras de mil matices, haciéndose notar la cazadora por su corpulencia, timidez, y la lomo de machete, de índole fiera, cuerpo vigoroso, coronada de cresta y armada de una sierra que eriza sobre el lomo al avistar hombre, lo que afortunadamente sucede raras veces". Ancizar, Peregrinación de Alpha.

16. *Leptophis occidentalis chocoensis* J. L. Oliver 1942.

Varias leptophis, pero en especial ésta recibe los nombres de cabuya, azotadora, voladora, bejuquilla, cazadora verde y ranera.

17. *Leimadophis bimaculatus bimaculatus* –Cope.-

Falsa coral y sabanera, inofensiva y la más común en la sabana de Bogotá donde los días de sol se encuentran en sitios húmedos y en los alrededores de las viviendas campesinas. Los sitios húmedos –

dice el R.H. Daniel –los huecos de las murallas le proporcionan ranas, renacuajos, ratones, babosas e insectos para su subsistencia. Un solo pulmón, el derecho, le suministra oxígeno, pues el izquierdo es rudimentario, por tal causa el calor desprendido es débil y así busca los lugares soleados y no desarrolla toda su actividad sino cuando calienta el sol. Pone huevos de cáscara apergaminada y los abandona en nidos de musgo. Desde la salida del cascarón las culebritas principian a cazar para procurarse el alimento.

18. *Rhadinea antioquiensis* Dunn. 1943.

Hasta el presente un solo ejemplar, el ejemplar tipo, se conoce de esta nueva especie y procede de San Pedro R. H. Daniel.

19. *Leimadophis pseudocobella* –Peracca-.

Vive en las orillas de los arroyos y se alimenta de pececillos y renacuajos. El profesor Amaral en vista de numerosos ejemplares coleccionados en Sonsón y en Jericó, designó esta especie con el nombre de *Liphis cobella alticolus*, sinonimia que no puede tenerse como definitiva, R. H. Daniel.

20. *Leimadophis epinephalus epinephalus* –Cope-.

Jericó, Pueblo Rico etc. R. H. Daniel.

21. *Xenodon colubrinus* Günther. 1858

A causa de la anchura de la cabeza se le da el nombre de sapa, circunstancias que la hace en extremo temida, pues se la confunde también con la mapaná. Frecuente en los alrededores de Medellín. R.H. Daniel. Carece de dientes venenosos pero su saliva no deja de tener cierta acción paralizante. R. H. Daniel.

22. *Atractus arangoi* Prado 1939.

El profesor Alcides Prado del Instituto Butantan quiso con esta clasificación rendir un homenaje a la memoria del Dr. Posada Arango, quien hizo un estudio sobre las serpientes y construyó un cuadro dictómico para su identificación. R. H. Daniel.

23. *Atractus Lasallei* Amaral. 1931.

El Instituto de la Salle, donde tantas investigaciones en el orden zoológico y botánico se han llevado a cabo, ha sido vinculado a la nomenclatura zoológica por el profesor Afranio do Amaral con la presente especie. Habita los lugares húmedos y oscuros, como ocurre con la generalidad de los *Atractus*; por esta razón y por la relativa pequeñez de sus ojos, forma gruesa de la cola etc., algunos dan a esta especie el nombre impropio de ciega. R. H. Daniel.

24. *Atractusloveridgei* Amaral 1930.

Se halló esta especie en Jericó, fue depositada en el Instituto de la Salle en Bogotá; después de un estudio llevado al cabo por el profesor Amaral, el R. H. Nicéfero publicó un estudio adicional de numerosos paratipos hallados en la misma localidad por los RR. HH. Daniel y Apolinar Enrique. Se alimenta de lombrices y otros bichos propios de los sitios oscuros y pantanosos. Nuevos ejemplares se han hallado posteriormente en Sonsón. San Pedro etc. R. H. Daniel.

Serie de las Opistoglifas.

Las opistoglifas son serpientes de colmillos dispuestos en el fondo de la boca y provistos de un surco en la cara anterior. Las serpientes de esta serie generalmente no se consideran venenosas para el hombre, porque el diente venenoso con surco, apenas más largo que los anteriores, se encuentran en el fondo de la boca y de ordinario la serpiente no alcanza a herir con él. Además su veneno es poco activo para el hombre, aunque fatal para las víctimas de que se alimenta. R.H. Daniel.

25. *Imantodes cenchoa* –L-.

Relativamente común en Colombia. Cabuya, en los Llanos bejuca, en Santander sapa. De costumbres arborícolas R.H. Daniel.

26. *Leptodeira annulata annulata* –L-.

Mapaná montuna, mapaná tigre, ranera, culebra de pantano, en Antioquia mapaná. Se alimenta casi exclusivamente de ranas y sapos. R.H. Daniel. Es nocturna.

27. *Pseudoboa cloelia* –Daudin-. ES la famosa cazadora negra, llamada también terciopelo, mapaná prieta y zumbadora. Alcanza tres metros de longitud, en la adulta domina el color negro sobre el lomo con visos más y menos purpúreos y el rosado claro en el abdomen. Se alimenta sobre todo de serpientes venenosas y especialmente de tayas. Con todo, nunca ataca a las corales venenosas y su sangre no está inmunizada contra el veneno de estas serpientes. Es decir que si la muere una coral, la cazadora muere; pero está inmunizado contra el veneno de las cascabeles y de las tayas, R. H. Daniel. Zoología, 1946, quien llama *clelia clelia*. Se le llama también musaraña. En la chaubará de los indios tadocitos, José Vallejo. Por el Atrato.

28. *Oxybellis aeneus* –Wagler-.

Las *oxybellis* tienen el hocico prolongado, cuerpo delgado, movimientos rápidos, así se les da los nombres de bejucas o cabuyas. Esta es cazadora de lagartos, terrestres y diurna, a diferencia de las *Imatodes cenchoa*, que es arborícola y nocturna.

Serie de la Proteroglifas.

E. FAM. De las Elápidas.

Proteroglifas, del griego *protero*, delante, y *glupheion*, buril, son serpientes de colmillos provistos, como las *opistoglifas*, de un surco, pero dispuesto en la parte anterior de la boca.

El R.H. Daniel enumera unas diez y seis especies de corales venenosas, del género *micurus*, de hermosos colores y de veneno muy activo, aunque prácticamente puede decirse que no hay casos de mordeduras de corales venenosas. Creemos errado al Dr. Leonardo Tascón cuando dice de la culebra coral “que aunque inofensiva, tiene fama de ser venenosa”.

“Las culebras corales, llamadas así porque prevalece en ellas el color encarnado, vetado de negro, pardo, amarillo y blanco, se hallan bien en cada uno de los tres temperamentos dichos; aunque según la variedad de ellos varían más o menos sus colores, que a la verdad enamoran y arrebatan la vista... Entre todas cuantas culebras hay hasta hoy ninguna llega a la violencia del veneno de las corales”. Gumilla, Orinoco, parte 2, cap. 14.

29. *Micurus antioquiensis* Schmidt. –1936-.

Coral. Santa Rita, Segovia, Medellín, Puerto Berrío etc. Tiene series de anillos negros de tres en tres, el del centro es más ancho que los otros, con espacios rojos. R. H. Daniel.

30. *Micurus mipartitus* –Duméril & Bibron.

Es una de las más conocidas corales. Su picadura es grave, solo que no pica sino cuando se ve muy acosada o herida. Es la especie representada de modo tan perfecto en la obra del Dr. Evaristo García. Los ofidios venenosos del Cauca, 1896. R.H. Daniel Rabo de ají, coral cabeza de chocho. La cola termina en punta roja.

Serie de las Solenoglifas.

F. –Familia de las Crotálidas

Sub-familia de las Laquesinas.

Los colmillos de las Solenoglifas están provistos de un canal central y el veneno que inoculan es generalmente muy activo. El R.H. Daniel, Zoología, Bogotá, 1946, da a la familia de las Crotálidas el nombre de vipéridas. El de las Solenoglifas viene del griego solén, tubo, y glipheion, buril, escoplo.

31. *Lachesismuta* –Linnaeus-.

Habita entre nosotros las selvas del Chocó, a orillas de los ríos, tiene color de chocolate con manchas negras irregulares, es sumamente venenosa y tiene unos dos metros de longitud. El nombre de verrugosa o verrugoso con que le designa se refiere a la forma de las escamas, que parecen verrugas o tubérculos.

Es una de las especies venenosas que pueden adquirir mayor tamaño. Linneo fue el primero en clasificarla y la llamó Crótalo mudo. El Dr. Evaristo García la llamó *Bothrops acrochordus*, Posada Arango *Bothrops verrucosus*, pero Linneo la había clasificado hacia más de un siglo. Láchesis es el nombre griego de una de las parcas: la que hila. Crotalo es la voz griega krótalon, campanilla.

Su historia natural –dice Joaquín Antonio Uribe- es muy comentada por los montañeses: cacarea como gallina, ronca cuando duerme, acecha a los caminantes. La cola carece de aparato sonoro y es de color blancuzco, por lo cual se le llama también rabo de chucha.

La cantidad de veneno que alcanza a inyectar es mucha y su aparato inoculador es muy poderoso. Es ovípara y se alimenta de pequeños mamíferos. Vive de ordinario a las orillas de las aguas corrientes, en los lugares frescos y sombríos, donde suele hallársele arrollada en el suelo. No huye como las demás serpientes a la vista del hombre, sino que retorcida en circunvoluciones parecidas a las roscas de un tornillo, aguarda tranquila a quien se le acerca para arrojarse sobre él de improviso, con la velocidad del rayo.

El Dr. Leonardo Tascón en su Diccionario la trae con el nombre que le dio el Dr. –Evaristo García; el Dr. Emilio Robledo en sus Papeletas lexicográficas y Joaquín Antonio Uribe, Curso compendiado de historia natural, con el que le dio Posada Arango. Uribe añade que alcanza dos metros de longitud: alcanza 3.70 mts. Trae como distintas las culebras que el llama *Lachesis mutus* o rabo de chucha y *Bothrops verrucosus* o verrugosa. Son una sola y misma especie.

La verrugosa es conocida también con el nombre de riega, Santamaría Diccionario de americanismos, dice que en Colombia es más conocida con el de viejota, nombre que nosotros no hemos oído ni leído.

“Los berrugosos (sic) arrastran su grueso volumen imprimiendo dilatado surco en el lodo, sus fosforescentes ojos, su venenosa baba, su fétido aliento los hacen el horror de todo ser animado. Escondido bajo las ramas bajas, asecha, y cuando el incauto ser se acerca, distiende su dúctil cuerpo, lo agarra, lo envuelve en sus rocas, le quebranta los huesos y, abriendo sus fauces, lo engulle poco a poco y lo sepulta casi entero en su vientre”, José Vallejo. Por el Atrato.

Tiene la rara costumbre esta serpiente de cuidar de sus huevos, cosa que no ocurre con ninguna otra crotalina. R.H. Daniel.

Su aspecto ordinario es muy semejante al de la culebra cascabel, naturalmente sin los apéndices córneos o cascabeles, por lo cual se le llama en algunas partes cascabel muda. En Venezuela se la llama mapanare y cuaima concha de piña.

Sobre un fondo blanco amarilloso o marrón pálido resalta un conjunto de figuras romboides de color gris oscuro o negras, situadas sobre el lomo desde el pescuerzo hasta la cola. Las escamas son fuertemente carinadas y algunas tan pronunciadas y puntiagudas que semejan la corteza de la piña o ananás.

Entre Javita y Pimichín –escribe Humboldt- la llanura pantanosa que se extiende es célebre por la cantidad de culebras que ella alimenta. Antes de tomar posesión de la cabaña abandonada, los indios mataron dos grandes serpientes mapanare que medían cuatro o cinco pies de largo. Es un bello animal, pero en extremo venenoso, blanco bajo el vientre y manchado de oscuro y rojo en la parte superior. Como el interior de la cabaña estaba lleno de yerbas, y no había medio de colgar hamacas, nosotros estábamos acostados en el suelo, por lo que estuvimos muy inquietos durante la noche. En la mañana encontramos una gran culebra que arrastraba la piel de jaguar en que había dormido uno de nuestros servidores. Los indios dicen que estos reptiles, lentos en sus movimientos cuando no se les persigue, se acercan al hombre porque gustan del calor. En efecto, en las riberas del Magdalena una serpiente subió al lecho de uno de nuestros compañeros de viaje y allí se quedó una parte de la noche sin hacerle ningún mal.

32. *Bothrops atrox* –Linnaeus-

Mapaná, mapaná rabo seco, taya, barba amarilla rabiamarilla, en la costa boquiadorada, en el Cauca pelo de gato, rabo de ratón, macaurel, pudridora, en Antioquia equis o mapaná equis, en el Brasil jararaca, en Venezuela macagua, tigre teripelo y guayacán, entre los chamíes tamará. Roberto L. Velásquez, Los indios chamíes, en los Llanos cuatronarice, mapaná de uña, a causa de que e los ejemplares adultos se endurece la cola, en Méjico tepotozo, en Tabasco nauyaca, del azteca aui, cuatro y yacalt, nariz. Calvijero la llama ahueyactli.

Tascón la describe de color pajizo, con manchas castañas a los lados y cabeza deprimida y lanceolada. Y Uribe Uribe que se le llama equis por tener a los largo del espinazo, perfectamente dibujadas, muchas letras equis de color negro sobre fondo pardo.

Joaquín Antonio Uribe, Curso compendiado de historia natural, 3a. Edición, Medellín, 1930, trae como dos especies distintas a *Bothrops atrox* y *Bothrops lanceolatus*. Son una sola y misma especie, es decir que la mapaná o equis de nuestras tierras templadas y calientes es la misma llamada en la Martinica fer de lance, nombre con que es conocida de los erpetólogos europeos, quienes, acá entre nos y sin que

se tome a murmuración, la acusan de muy feos pecados. “No se han comprobado aún si es verdad que la culebra hembra devora a sus hijos –no como la fer de lance para digerirlos en el estómago,-, sino para salvar sus vidas amenazadas”. W.H. Hudson, The book of a naturalist.

Es ovovivípara y tan prolífica que se han contado más de cincuenta hijuelos en una camada y “es sin duda la especie venenosa que causa más accidentes entre nosotros debido a la amplitud de su distribución. Los síntomas de su picadura son más o menos los siguientes: Dolor intenso en la región picada: edema hemorrágico ascendente; irritación ganglionar; hemorragia por las mucosas como por la boca, las narices y el intestino; destrucción progresiva de los tejidos más directamente afectados que a veces termina por la gangrena, de ahí el nombre de pudridora que se le da”. R.H. DANiel.

“La taya, veteada de pardo, y algunas de amarillo y negro, es tan atrevida que embiste al hombre sin a verla provocado. Su veneno era mortal y de muy breves horas su efecto antes que se hubiera conocido su antidoto, que es un vejuco que los negros llaman Carare (sic), más amargo que la hiel” zamora, ob. Cit., lib. I.c.xi.

“Mientras hablaban, había ido deslizándose calladamente por sobre la hojarasca una equis de enorme tamaño. A pocas pulgadas ya de las espaldas de Honorio Ruiz ondulaba la flexible daga de escamas. Uno de los muchachos indios descubrió la trabazón amarilla y negra, y lanzó un grito angustiado. Jacinto Bateza trató de arrancar a Honorio lejos del venenoso tallo que ergu{ia ahora la cabeza para el salto mortífero. Honorio se dio vuelta, apercibióse del terrible enemigo, y sin que un destello siquiera de emoción se dibujase en la faz impávida, sin echar atrás ni un solo paso, desenvainó calmosamente la peinilla y decapitó al ofidio de un tajo exacto.

Los indios se miraron asombrados. Claro que ellos también habían mochado cabezas de qis amenazantes. Habrían de vivir acezando si ante cada culebra que se encontrasen, de los millares y millares que producía la selva, echaran a correr como gamos. Pero los maravillaba la serenidad del Honorio Ruiz, la parquedad en los gestos y la efectividad en los tardos ademanes. Y mucho más el que no se enfrascase en comentarios del peligro salvado.

Porque como si nada hubiese ocurrido y el hecho le pareciere tan trivial que no requiere la más leve alharaca, Honorio Ruiz volvió la peinilla la vaina bamboleante y regresó al tema interrumpido.

-Pues sí. Y cuándo acabarás, vos, compadre, el rancho? “Botero Restrepo, Andágueda.

33. *Bothrops lansbergii* –Schlegel-.

Thanatopyis patoquillala clasificó Posada Arango en 1889, ya había sido descrita por Schlegel desde 1841. Patoco, patoco saltón, patoquilla, mapaná y veinticuatro.

34 *Bothrops nasuta* Bocourt 1868. La clasificó después Posada Arango con el nombre *Thanatophis sutus*. Es de nariz prolongada y lleva los nombres de hilván, patoquilla, equis veinticuatro.

35 *bothrops punctatus* –García-.

El nombre dado por García tiene la prioridad sobre cualquiera otra clasificación, y aunque por algún tiempo se citó como válida la de Peracca, el H. Nicéforo María y luego Dunn rehabilitaron el nombre dado por el Dr. García, Rabiseca y rabo de chucha, R.H. Daniel.

Debe ser muy venenosa –dice Afranio de Amaral- pues los colmillos ocupan la mitad o más de la longitud de la boca y las glándulas del veneno son muy largas y gruesas.

36 *Bothrops Schelegelii* –Bertold-.

Colgadora, cabeza de candado, granadilla, birrí, jerga, en Antioquia víbora de tierra fría, en el Chocó bocaracá, en Pato oropel.

De cola prensil y costumbres arborícolas, tiene varias escamas levantadas sobre los ojos, a manera de pestañas, lo que le da cierto aspecto de ferocidad; es nocturna, tarda en sus movimientos diurnos, y aunque abunda se le ve poco, así que es muy peligrosa para el trabajador que desmonta o el viajero que se interna en la montaña. R.H. Daniel. Habita los climas medios y fríos de las tres cordilleras.

37 *Crotalus terrificus durissu* –Cope-.

Cascabel. Anuncia su proximidad por un ruido peculiar que producen varios anillos córneos del extremo de la cola, que el animal agita cuando se enfurece. Confiada en la eficacia de su veneno, no se afana por huir cuando se ve en peligro. No es de suyo agresiva ni ataca si no se le excita; es perezosísima y se alimenta de pequeños roedores, pájaros y batracios.

Las cascabeles no pueden estrangular la presa con los anillos de su cuerpo, ni sujetarla por medio de una dentadura sólida, de que carecen, ni engullirla viva como lo hacen muchas serpientes no venenosas; necesita paralizarla y para ello se sirve del veneno de las glándulas salivares y de los colmillos inoculadores. Estos son largos, curvos y acerados, y al abrir la serpiente la boca se yerguen perpendiculares a la mandíbula. La cascabel posee dos enormes colmillos en la parte anterior a la mandíbula superior y otros de repuestos para en caso de romperse los otros. Están perforados a manera de tubos y su acerada extremidad está recortada como una aguja de jeringa, el tubo se halla en comunicación con las glándulas venenosas; la presión que al morder ejercen sobre ella el diente y los músculos hace brotar la gota de venenos el de la cascabel es quizá el más activo. R.H. Daniel.

Los córalos son propios de los lugares áridos y arenosos, así que son más frecuentes en las regiones costaneras y en las llanuras del Tolima y el Huila que en los lugares selváticos y montañosos. R.H. Daniel.

“Otras culebras de menor tamaño se llaman cascabeles: tienen los sonoros en la extremidad de la cola y sirven a los curiosos y a los médicos; aquéllos para saber, después de muerta, cuántos años tenía la culebra, porque cada año le nace un nuevo cascabel; a éstos sirven de triaca y remedio para varias dolencias; y Dios dispuso que también sirviesen de aviso a los incautos caminantes, porque así como el tigre americano antes de acometer se asienta y menea lentamente la cola, acción que imitan los gatos cuando quieren avanzar a la presa, a ese mismo modo antes de fijar la culebra cascabel su venenoso diente, toca a rebato con la sarta de sus encadenados cascabeles, que sirven de aviso al caminante”. Gumilla, El Orinoco, parte 2, cap. 14.

“A estas mortíferas sabandijas siguen las que llaman de cascavel, por unos huesesillos que tienen en la extremidad, con que haciendo ruido, se previenen todos contra aquel enemigo”. Zamora, ob.cit.

La Cascabel, el verrugoso o verrugosa y la taya equis son las más venenosas de nuestras serpientes.

No sabemos el nombre técnico de las culebras que Gumilla llama sibucanes en el Orinoco, ni el de la grande y venenosísima que en el Samaná del sur hemos oído designar con el nombre de gallineta, ni de la del Chocó que el autor de Andáguedad llama cachetona. “A Atanasio Mitucay, el indio que rescató el oro, la muerte habíale sellado los labios con laca roja. Una cachetona de escamas castañas y áureas, se le

prendió a la rodilla y le vació todo el veneno de que disponía, que no era poco, en los odres largos y húmedos de las venas”.

Pero lo preguntaremos a los doctores Alonso Restrepo y R.H. Daniel de quien hemos tomado todos los nombres científicos de las familias, géneros y especies que hemos traído a estos apuntes –varones sabios de su propia cosecha que saben más que las culebras.