

Frutas en la dieta precolombina en la Isla Española

LIC. BERNARDO VEGA

Introducción

El análisis de la importancia de las frutas* en la dieta precolombina antillana ha recibido muy poca atención, sobre todo si se le compara con el caso de los tubérculos, como la yuca y la guáyiga, y el del consumo de elementos de la fauna. Esto se debe probablemente a cinco factores:

a. La ausencia de utensilios vinculados a frutos, en comparación con la existencia de los mismos para su uso en el rayado de la yuca y la confección del casabe, la trituration del maíz, etc. Consecuentemente, en los yacimientos arqueológicos no aparecen evidencias del consumo de frutas.

b. La ausencia de restos de frutas en los yacimientos arqueológicos, dado el carácter perecedero de los mismos, con relación a la abundancia de huesos y espinas de la fauna precolombina.

c. La no siembra (con excepciones, como veremos) de frutas por parte de los taínos y sus antecesores, lo que implica que la consumían exclusivamente en base al encuentro casual del indio con árboles frutales, que crecieron sin la intervención del hombre, a diferencia, por ejemplo, de los cultivos de yuca, en base al sistema de montones.

*En un sentido estrictamente botánico todas las plantas con flores, monocotiledóneas y dicotiledóneas, producen frutos. Sin embargo, para fines de esta obra, nos hemos limitado a los frutos comestibles por el hombre, principalmente sin ser cocinados. Una fruta cocinada es muchas veces considerada un vegetal, pero hay excepciones. El buen pan, por ejemplo, es considerado una fruta, aunque sólo se come cocinado. Las nueces, por otro lado, desde el punto de vista botánico, son frutas duras, con una sola semilla.



d. La mucho menor referencia a frutos por parte de los cronistas de Indias en comparación con los tubérculos y la fauna.

e. La ausencia de alusiones a frutas en el arte taíno.

Sin embargo, el consumo de frutas procedentes de árboles silvestres fue importante, dada su diversidad y abundancia. Las Casas dijo: “Esta nuestra [isla] Española es toda, como ya está dicho, más que ninguna otra, fructífera para los mantenimientos de los hombres, de frutos infinitos”¹. Luego agregaría: “¿Quién contará los frutales y la naturaleza dellos, y la suavidad y sanidad juntamente de sus frutas y la multitud numerosa, así domésticos como silvestres?”². El Almirante, en su diario, apuntó: “Y los árboles todos están tan disformes de los nuestros como el día de la noche y así las frutas”. El 12 de octubre mismo se reporta: “Puestos en tierra vieron árboles muy verdes y aguas muchas y frutas de diversas maneras”. El 21 de octubre, en Cuba, diría: “Hay árboles de mil maneras y todos de su manera fruto, y todos huelen que es maravilla”. Dos días después agregaría: “Veo mil maneras de árboles que tienen cada uno su manera de fruta”. El día 28, todavía en Cuba, se agrega: “Dice el almirante que nunca tan hermosa cosa vio, lleno de árboles, todo cercado el río, hermosos y verdes y diversos de los nuestros, con flores y con su fruto, cada uno de su manera”.

Al día siguiente aparece en el Diario: “Dice que halló árboles y frutos de muy maravilloso sabor”. El 4 de noviembre se cita: “Otras mil maneras de frutas que no me es posible escribir”.

Finalmente, llegando a La Española, diría: “Estaban todos los árboles verdes y llenos de fruta”³.

Incluso, varias frutas jugaron un importante papel en la mitología taína. Sobre esto se ha investigado poco y se han efectuado escasos esfuerzos para vincular las descripciones hechas por los cronistas con los nombres científicos modernos de esas frutas. Como antecedente podemos citar el esfuerzo de R. M. Moscoso, quien, en su introducción a su *Catalogus florae do-*

¹Bartolomé de Las Casas. Apologética historia sumaria. UNAM. México, 1967, pág. 96.

²Las Casas, Idem, pág. 106.

³Cristóbal Colón Diario. Ediciones Cultura Hispánica. Madrid, 1972. Págs. 26, 38, 44, 46, 49 52, 59 y 106



minguensis (1943), citó doce frutos precolombinos, ligando su nombre vulgar con su nombre científico. Un botánico norteamericano realizó otro esfuerzo de identificación en 1933, con relación a las plantas alimenticias puertorriqueñas⁴. Cuando naturalistas franceses visitaron la colonia de Saint Domingue (Plumier, 1669; Labat, 1702; Jacquin, 1760; Tussac, 1786; Descourtilz, 1799), fueron dando nombres científicos a las frutas en base a su nombre taíno, en la medida que lo podían identificar, incluso leyendo a cronistas como Oviedo y Pedro Mártir de Anglería.

A nuestro entender, existen tres mecanismos para determinar cuáles frutas existían en la isla Española en tiempos precolombinos y que, por ser comestibles, contribuyeron a la dieta de entonces.

a. El análisis de polen en yacimientos arqueológicos⁵. Este es el sistema más científico, pues a través del mismo se toman muestras de la tierra del yacimiento, para luego determinar la existencia de polen perteneciente a diversas especies de la botánica. Este sería el método que determinaría la existencia de mayor cantidad de frutas en el período precolombino, si muchos hubiesen sido los análisis de polen efectuados en nuestra isla. Lamentablemente, esta es una técnica tan solo utilizada en el país a partir de los años setenta de este siglo y en relativas pocas excavaciones, habiéndose ubicado polen perteneciente a dieciocho frutas comestibles, catorce de las cuales también fueron citadas por nuestros cronistas por su nombre taíno y también fueron descritas de forma tal que su identificación es fácil. Lo anterior significa que el análisis de polen coincide, excepto en cuatro casos (el corozo, el cacheo, el caimoní y la guanábana cimarrona) con frutas bien descritas por los cronistas, lo cual es lamentable pues se confirman las mismas frutas por dos métodos diferentes.

⁴O. W. Barret, *The Origins of The Fruit Plants of Puerto Rico*. The September Scientific Monthly. The Science Press. Editado por J. McKeenn Cattell. Lancaster, PA. 1933.

⁵La mayoría de los datos sobre análisis de polen en Santo Domingo lo hemos tomado de un informe de investigación inédito preparado por Marcio Veloz Maggiolo para el National Geographic Society en febrero de 1994. Joaquín Nadal Valdez aportó otros datos.



b. Menciones de frutas por parte de los cronistas de indias (sin que se haya ubicado su polen), no sólo citándolas por su nombre taíno o español, sino agregando descripciones, y en algunos pocos casos, hasta dibujos, que hacen inconfundible al fruto. Bajo este sistema hemos logrado identificar otros quince frutos.

c. Frutas no citadas ni descritas por los cronistas, cuyo polen hasta ahora no ha aparecido en excavaciones, pero que por su origen amazónico y su persistente presencia en la foresta virgen dominicana, en forma generalizada por toda la isla, indican que no fueron sembradas por el hombre en lugares específicos (a la orilla de ríos, por ejemplo), sino que crecieron y se propagaron de forma natural hace ya milenios. Bajo este sistema hemos podido agregar dieciséis frutas más, para un total de cuarenta y nueve frutas precolombinas comestibles existentes en la isla Española, que contribuyeron a la dieta del habitante de entonces.

Algo pendiente de hacer, que dejamos a otros, es el determinar los meses del año en que las frutas de cada uno de estos 49 árboles están en condiciones de ser comidas, para así determinar los meses de mayor abundancia de frutas para el habitante precolombino. Ese análisis también podría extenderse para incluir la yuca, el maíz, etc. y así determinar los meses de mayor abundancia y escasez de alimentos para el habitante precolombino.

En otras zonas de América existió un cuarto sistema de identificación: La reproducción de frutas, tanto en el arte rupestre como en la artesanía precolombina, tal y como sucedió en Centro y Suramérica. Lamentablemente, no hay muestras de frutas en el arte precolombino antillano.

La información sobre la domesticación de frutales es contradictoria. Las Casas tan sólo cita a la manzanilla y el ají como siendo sembrados por los taínos, aunque en otro lugar se contradice, pues afirma que no sembraban fruta alguna. “Había en esta isla (La Española) algunas frutas silvestres por los montes y dellas muy buenas, ninguna, empero, doméstica, porque no curaban de tener huertas ni frutales los indios; como se dirá, el contrario de los de tierra firme, sino que cuando las topaban acaso, las comían”⁶. Oviedo, sin embargo, dice que la guaya-

⁶Las Casas, opus cit, págs. 67 y 69.



ba, la calabaza y el ají eran sembrados⁷ y Pedro Mártir de Anglería tan solo cita el ají como domesticado⁸. Colón, por su lado, en Guananí, observó “huertas de árboles, las más hermosas que yo vi”⁹.

LOS ANÁLISIS DE POLEN

1. EL AJÍ

Polen de ají ha aparecido en yacimientos arqueológicos que bordean el río Soco, junto con materiales que proveyeron un fechado, en base al método de carbón 14, de 700 años después de Cristo.

El ají fue ingrediente principalísimo como condimento en la dieta taína, siendo utilizado en las “sopas” preparadas con casabe, pescados y carnes. Tales “sopas” o “sopones” conservaron su nombre autóctono en Cuba, donde se le conoce como “ajiáco”, haciendo así referencia a la abundancia de ají en ellos, al igual que en las Antillas de habla inglesa, donde, al traducirse el nombre de “ají” en inglés, incorrectamente, por “pepper” (es decir, la pimienta asiática) el sopón se denominó “pepper pot”, es decir, “caldo de ají”. En la República Dominicana, sin embargo, se le sustituyó su nombre por “salcocho”, palabra derivada de salcochar, indicativo de un alimento cocido sólo con agua y sal. El “casuarip” que todavía consumen los indios aruacos de Guyana, refleja la misma fórmula descrita por el Padre Las Casas: “Más común que otro manjar es cocer mucha junta de la dicha pimienta (axí) con el sabor de sal y del zumo de la yuca (...) esto comían como quien come berzas”^{*}. Los padres dominicos escribieron desde Santo Domingo en 1516: “Este (el casabe) era su mantenimiento, mojado en una agua que acá llaman agí, que es una caldera de agua, en que echan a cocer cuatro o cinco granos, tan grandes como bello-

⁷Gonzalo Fernández de Oviedo, Historia general y natural de las Antillas. Biblioteca de Autores Españoles. Tomo CXVII. Ediciones Atlas, Madrid, 1959. Págs. 235, 236 y 258.

⁸Pedro Mártir de Anglería, Décadas del Nuevo Mundo. José Turrúa e Hijos. México 1964. Pág. 532.

⁹Colón, opus cit, pág. 31

^{*}Mezcla de cosas inconexas. (B.V.).



tas, de aquel ají, la cual agua toma un sabor como de pimienta. Allí mojan aquel pan”¹⁰.

El ají era utilizado en toda la zona amazónica por los ascendentes de los indios taínos, así como en México y Centroamérica. Modernamente se le denomina en la República Dominicana “ají caribe”, pues la descripción de los indios caribes (galibes, originalmente), se aplicó a todo lo que fuese agresivo, en este caso, picante. En francés también se le conoce como “piment caraibe”. Así vemos como tanto en el inglés y en el francés, al ají se le denominó incorrectamente con el nombre de pimienta, pues su función era equivalente a la pimienta ya conocida en Europa. El topónimo de “buací” significa lugar de los ajíes.

La primera referencia de los cronistas al ají proviene del diario mismo del Almirante, finalizando su primer viaje, cuando, en el Golfo de las Flechas, en el extremo este de la Península de Samaná, reportó: “También hay mucho ají que es su pimienta, de ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana; puédense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española”¹¹.

Oviedo, por su lado, explica que el ají era utilizado en las islas “en lugar de pimienta (...) porque es caliente y da muy buen gusto e apetito con los otros manjares, así el pescado como a la carne, e es la pimienta de los indios, y de que mucho caso hacen, aunque hay abundancia de ají, porque en todas sus labranzas e huertos lo ponen e crían con mucha diligencia atención, porque continuamente lo comen con el pescado y con los más de sus manjares (...) asaz caliente cosa es el ají”. Luego agrega: “En la verdad, el ají es mejor en la carne e con el pescado que la muy buena pimienta”¹². También cita las variedades coloradas y verdes de las varias especies del ají.

Pedro Mártir de Anglería también se refirió al ají, del cual tenían “bosques enteros productivos de esa sustancia”. Sería uno de los pocos casos de siembras ex-profeso de frutas por

¹⁰Citado por Emilio Tejera, en *Indigenismos*. Sociedad Dominicana de Bibliófilos Santo Domingo, 1977. Tomo I, pág. 36. Ver otra versión en Roberto Marte, Santo Domingo, *Los manuscritos de Juan Bautista Muñoz*. Fundación García Arévalo, Santo Domingo, 1981, pág. 172.

¹¹Cristóbal Colón, opus cit, pág. 167.

¹²Oviedo, opus cit, pág. 235-236.



parte de los taínos. A la variedad dulce del ají, se le llamaba “boniato”, y a priori ante “aríba”, por su cualidad de áspera y fuerte”¹³. Según Pedro Hernández Ureña, citado por Emilio Tejera, en los campos de Santiago, al ají dulce se le conocía como “ají boniato”¹⁴.

Joseph De Acosta explica que había ajíes de diversos colores y que existía uno “bravo que llaman caribe que pica y muerde reciamente. Otro hay manso y algo dulce”¹⁵

El Padre Las Casas, por su parte, nos dice “En todas las cosas que comían estas gentes, cocidas o asadas, o crudas, echaban de la pimienta que llamaban axí, la cual ya es de toda España conocida”¹⁶. En efecto, uno de los objetivos de la epopeya colombina fue ubicar una ruta más fácil para la importación de las especies asiáticas, por lo que el ají devino inicialmente en la principal especia llevada a Europa desde el Nuevo Mundo. La carga que llevó la flota de regreso a España durante el segundo viaje, incluyó “la pimienta fuerte, pero no del sabor de la malaya”¹⁷. Las Casas también explica que las principales siembras de los indios eran la yuca, el aje (la batata), el ají, el maíz, y las manzanillas.

La palabra ají también fue utilizada por los indios caribes para denominar a ese producto.

En 1513 el Rey de España ordenó que a los indios que labrasen en las minas de la isla Española se les diese, cada día, una libra de carne (o pescado, los viernes) y libra y media de casabe “e si comieren ajes, cinco libras de ajes (batatas), a cada uno con su ají”. También se ordenó tenerle a los indios bohíos, montones de yuca, ajes y “doscientos cincuenta pies de axí”¹⁸. Consecuentemente, los españoles continuaron con la práctica de los taínos de tener sembradíos de ají.

Pero en 1531 se reportó a la Corona, desde La Española: “En buscar axí hemos puesto la diligencia posible, i no se ha

¹³Mártir de Anglería, Pedro, opus cit, págs. 532-533.

¹⁴Tejera, Emilio, opus cit, pág. 34.

¹⁵Joseph de Acosta, Historia natural y moral de las Indias. Volumen I, Libro IV, Capítulo XX, pág. 371.

¹⁶Las Casas, opus cit, pág. 58.

¹⁷Aurelio Tió. Diego Alvarez Chanca. Universidad Interamericana de Puerto Rico, 1966, pág. 195.

¹⁸Roberto Marte, opus cit, pág. 100.



podido hallar sino cuatro o cinco almudes (...) los indios lo plantaban i como no los hai, es poco lo que se puede recoger”¹⁹ El ají también fue utilizado como arma, quemando cantidades de éste para que el humo picante afectase a los españoles²⁰.

En el folklore dominicano existen varias referencias al ají. Entre las adivinanzas, por ejemplo, se cita: “En el campo enverdegué, y en la casa colorié”, así como “tan manso como eres y los hijos como avispas”.

Las variedades de ají existentes en La Española al momento del Descubrimiento lo fueron el *Capsicum frutescens* L., y el *Capsicum chinense*. El primero, con variedades picantes y dulces, es denominado *ají caribe*, *ají montesino*, (¿se referirá a su origen montuno, o al famoso sermón del Padre?), *ají tití* y *ají morrón*. Al segundo se le conoce como *ají dulce*, *ají caballero*, *ají de gallina* y *ají bobito*. En Haití se le denomina *piment*.

En su primera carta a los Reyes, el Almirante Descubridor reportó: “En estas islas hay montañas donde el frío de este invierno fue muy severo, pero la gente lo enfrenta por hábito, y con la ayuda de la carne que comen, con especies muy calientes”. Durante su segundo viaje, el Almirante estuvo acompañado por el médico Diego Alvarez Chanca, quien desde La Isabela explicó: “Su principal comida consiste de una especie de pan hecho de la raíz de una hierba (...) y el age (...) Utilizan, para darle sabor, a un vegetal llamado agí, que también utilizan para darle un sabor fuerte al pescado y a aquellos pájaros que pueden capturar”²¹. Pedro Mártir dice: “Dos palabras ahora acerca de la pimienta insular y continental. Tienen bosques enteros productores de esa substancia (...) ellos la llaman ‘axí’ (...) sus especies son dos y, según otros, cinco (...) a la dulce llaman ‘boniato’, y a la picante ‘caníbal’, por su cualidad de áspera y fuerte, que son las que caracterizan a los caníbales, a quienes dan el mismo nombre”²².

Cuando los españoles llegaron a México, notaron que al ají se le llamaba chilli. Las evidencias más antiguas de la existen-

¹⁹Idem, pág. 354.

²⁰Ricardo Alegría. Sexto Congreso Internacional para el Estudio de las Culturas Pre-colombinas de las Antillas Menores, 1976.

²¹Aurelio Tió, opus cit, pág. 65.

²²Mártir de Anglería, opus cit, pág. 532-33.



cia del ají, o chile, en el Nuevo Mundo, es en el valle desértico de Tehuacán de México, donde se sabe que era consumido en una fecha tan antigua como siete mil años antes de Cristo. En Suramérica se han rescatado restos de ajíes en el Valle de Chicama del norte de Perú, con fechas de dos mil quinientos años antes de Cristo. También sabemos que fueron de las primeras plantas domesticadas en el Nuevo Mundo.

El ají, definitivamente, se originó en Suramérica, y se conocen, hasta la fecha, veintidós especies salvajes del mismo.

Héctor Incháustegui Cabral, en sus "Poemas de una sola angustia", lo alaba:

"El encendido ají,
Linterna que en la sierra
Alumbra toda digestión que se respete".

2. LA BIJA

Al suroeste de Boca de Yuma se han efectuado análisis de polen que evidencian la existencia de la bija entre los años 1450 y 1500 D.C., es decir, coincidiendo con la llegada de los españoles.

La fruta de la bija era utilizada por los indios para cubrir el cuerpo con un polvo que evitaba la picadura de insectos. También tenía un uso ceremonial, pues los indios se cubrían de bija para el juego de la pelota y para guerrear. Un indio en actitud hostil, era considerado como un indio "embijado".

Oviedo explica que con los granos de bija "hacen unas pelotas los indios con que después pintan las caras, e lo mezclan con ciertas gomas, e se hacen unas pinturas como bermellón fino, e de aquella color se pintan las caras y el cuerpo, de tan buena gracia, que parecen al mismo diablo. E las indias hacen lo mismo cuando quieren hacer sus fiestas e areitos o bailes, y los indios, cuando quieren parecer bien, e cuando van a pelear por parecer feroces. Después, questa bija es muy mala de quitar hasta que pasan muchos días; mas aprieta mucho las carnes e dicen que se hallan muy bien con ellas"²³. Agrega que como era del mismo color de la sangre, los taínos embijados se desmayaban menos en las batallas, al no notar su presencia.

²³Oviedo, opus cit, págs. 253-254.



Las Casas corrobora todo lo anterior Gumilla, en *El Orinoco Ilustrado*²⁴, explica que la semilla de bija era puesta en agua y el color quedaba, horas después, en el fondo. Se eliminaba el agua y la pasta del fondo era puesta al sol, como lo cual luego hacían pelotas que mezclaban con aceite para untarse diariamente por todo el cuerpo.

Castellanos en sus *Elegías*²⁵, explica cómo un español se desnudó y “embijó” para así poder conocer ciertos aspectos de la vida de los indios en Borinquen.

Su nombre científico es *Bixa orellana*, en honor del ilustre navegante Francisco de Orellana, descubridor del Amazonas, cuyo curso siguió hasta su desembocadura, y quien, durante el trayecto, pudo observar a miles de indios “embijados”.

Entre los grupos amazónicos la bija es conocida como *urucú* y por eso en las Antillas Francesas y en Haití es conocido como *roucú* o *rocouier*. Los caribes la denominaban *kúsuwe* y también *bichet*. En Venezuela se le conoce como onoto y en el mundo angloparlante, *annato*. En México se le conoce como *achiote* y en Perú *achote*. Hoy día se utiliza como colorante natural en comidas y como sazón. En la República Dominicana se exporta, incluso en forma industrializada. En el folklore dominicano existe la adivinanza de doble sentido: “Pelú por fuera y colorao por dentro”, para referirse al capullo de la bija.

3 LA GUANÁBANA

En una cueva en la zona oeste de la ciudad de Santo Domingo, los análisis de polen evidenciaron la presencia de la guanábana en una fecha tan antigua como trescientos años antes de Cristo.

Oviedo nos explica sobre la guanábana: “Fructa hermosa e grande, como melones en la grandeza y verdes (...) es fruta fría e para cuando hace calor, e aunque se coma un hombre una guanábana entera, no le hará daño (...) su manjar de dentro es como natas (...) esta comida o manjar se deshace luego en la boca, como agua, con un dulzor bueno”²⁶.

²⁴Gumilla, P. José, *El Orinoco ilustrado y defendido*. Academia Nacional de la Historia, Caracas, pág. 442.

²⁵Juan de Castellanos. *Elegía de varones ilustres de Indias*. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid, 1944. *Elegía VI, Canto II*, pág. 55.

²⁶Oviedo, opus cit, págs. 257-258.



El Padre Las Casas, al referirse a esta fruta de La Española, explica: “Son tan grandes como unas bolas de jugar birlos: la corteza tiene verde clara y uñas como tetillas de niño, con unas espinitas en ellas, lo de dentro y ques de comer, algo amarillo y como un maduro y tierno melón. Son muy sabrosas, con un poco de agrio que le da el buen sabor, hay en cada una qué comer dos hombres”²⁷ Benzoni también cita la guanábana en la isla Española²⁸.

Luis Joseph Peguero, presumiblemente tomando el dato de Antonio de Herrera y Tordecillas, explicó, en 1762, que en la isla existía la guánabana “berde”, así como el “guanábano amarillo”. Esta última, como veremos, probablemente sea la guanábana de perro (*annona montana*).

Su nombre científico es *Anona muricata* Linn. La primera palabra proviene del taíno y la segunda del latín, significando “erizado”, una referencia a la piel de la fruta. Entre los caribes se le conocía como *alacayoua* y también *oullapaná*. En francés se le denomina *anone*, así como *corossoliér a fruit herissé*; *cachimán epineux* y *corosol epineux*. En Haití se le conoce como *corossol*. En inglés se le llama *soursop* o *durian blanda*. En partes de Venezuela recibe el nombre de *catuche* o *catoche*. En Brasil se le conoce como *curassol*, *grabiola*, *araticumdo grande*, *cabeza de reina*, *coração de rainha* y *jaca do pará*. En México es conocido como *zapote de viejas* y en Argentina como *anona de puntitos*, o *anona de brocal*. Su origen es probablemente antillano, desde donde se extendió a la América Tropical. Se utiliza modernamente no solo comiendo la fruta como tal, sino además en refrescos y helados. Hoy abunda hasta en Asia.

En el folklore dominicano a una mujer que se entrega con facilidad se dice que “gotió como guanábana madura”. Existe, entre muchas, la adivinanza: “Es verde como la hierba, blanca como el papel, tiene espina y no hinca, y es muy buena de comer”.

José Joaquín Pérez, en *Fantasías indígenas*, planteó:

²⁷Las Casas, opus cit, pág. 67.

²⁸M. Girolamo Benzoni, *La historia del Nuevo Mundo*. Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1967. Pág. 104.



“Níveos vellones en su seno cr’a,
que defiende con dardos p n adores,
la guanábana; y crece cada día
y el fruto de sus plácidos amores,
que madura del Sol el tibio rayo,
sostiene el hueco tallo del papayo”.

4. EL JICACO O HÍCACO

Al suroeste de Boca de Yuma se han efectuado análisis de polen que indican la presencia del jicaco en un momento coincidente con la llegada de los españoles.

Las Casas explica: “En las mismas riberas de la mar hay otros arbolitos que la hoja y cuasi todo tienen de madroños* ; la fructa es como unas manzanillas cuasi del tamaño de nueces, con un hollejo o cáscara delgada, blanca y algunas veces morada, y otras colorada; lo de dentro, que se come, es blanco y sabroso, pero es poco, por tener los cuescos** grandes. Llamaban los indios a esta fructa hicacos, la penúltima lengua”²⁹.

Oviedo, por su lado, trata al hicaco con poco entusiasmo: “No es de las muy buenas fructas, ni tampoco es mala, ni dañosa (...) no es buen manjar para las encías. Aquella poca carnosidad que tiene de comer, es blanca mucho, e nunca se despega tan presto que no sea menester volver a ella, cuasi rumiando, para despojar el cuesco (...) Son amigos estos árboles del aire de la mar”³⁰. El hicaco era indudablemente un alimento importante para el indio que residía o estaba de paso por las costas de la isla.

Un médico francés que acompañó la expedición de Drake reportó sobre el hicaco: “Fruto parecido a las ciruelas y a las cerezas. Crece en los jardines de los indios y tiene una semilla cuyo gusto es el de las judías tiernas”³¹.

Luis Joseph Peguero, en 1762, habla de tres especies de hicacos.

Varios lugares de la República Dominicana llevan el nombre de hicaco. Su nombre científico es *Chrysobalanos hicaco* Linn.

*Arbusto europeo con frutas parecidas a cerezas grandes (B. V.).

**Semillas. (B.V.).

²⁹Las Casas, opus cit, pág. 69.

³⁰Oviedo, opus cit, pág. 255.

³¹Pierpo at Morgan Library, Histoire Naturelle des Indies. MA 3900.

En francés se le conoce como *icaquier d’Amerique*, y en Haití como *zicaque*. Entre los caribes se le conocía como *hicacou*. En inglés se le llama *cocoa*, o *coco plum*, y en Brasil, *abajerú*. Es de origen centro y suramericano, incluyendo las Antillas. Se le utiliza, además, en dulces, y en almíbar, dado que en su estado natural es astringente.

Entre los dominicanos existe la adivinanza: “Caco, macaco, si no me adivina, le doy po’el caco”.

5. EL MAMEY

Análisis de polen efectuados en la zona de Manoguayabo indican la presencia del mamey, aunque, no se efectuaron estudios que pudieran indicar el fechado.

Oviedo nos dice que el mamey “es uno de los más hermosos árboles que puede haber en el mundo”, y hasta reproduce una de sus hojas en una de sus láminas. Fue más lejos, pues agregó: “La fructa deste árbol es la mejor que hay en esta isla Española (...) sabe a melocotón o duraznos y es de mejor sabor, salvo que no es tan zumoso como el durazno, ni huele así”³².

Las Casas coincide con Oviedo en cuanto a la calidad del mamey, pues dice: “Había en esta isla algunos frutos silvestres por los montes, y dellos muy buenos, ninguno, empero, doméstico, porque no curaban de tener huertas ni frutales los indios (...) sino que cuando las topaban acaso, las comían, la mejor de las cuales, y quizá de gran parte del mundo, eran los que llamaban mameyes, que arriba dejimos haber de su origen solo en la punta desta isla que se llamaba la Guacayarima”³³. La referencia a Guacayarima es al cacicazgo ubicado en la zona que hoy es conocida como la península sureña haitiana de Tiburón, en el noroeste de cuya punta, precisamente, está el pueblo de Les Abricots, que es el nombre con que, en Haití, se conoce a los mameyes.

En otro lugar, Las Casas provee más detalles: “Al cabo último desta provincia y punta de toda esta isla, que dejimos arriba llamarse en el lenguaje de los indios Guacayarima, que se mira con la punta oriental de la isla de Jamaica, son todos los

³²Oviedo, opus cit, pág. 259 y lámina III.

³³Las Casas, opus cit, pág. 67.



árboles, o los rras de grandes montes o arboledas que allí hay, de la fructa que los indios lamaban mameyes. Esta fructa es en olor y sabor fructa de reyes y en color y a la vista no hay mucho menos”. Luego de una extensa y coincidente descripción de la fruta, enfatizaría de nuevo: “No los hay estos mameyes ni los hobo de naturaleza nascidos en toda esta isla sino en aquella punta nombrada, como dejimos, Guacayarima; trujeron algunos cuescos de allí los religiosos de Sant Francisco al monasterio de Sant Francisco desta ciudad de Sancto Domingo, y al que tienen en La Vega. Pusiéronlos y nacieron y hiciéronse grandes árboles y dieron la fructa o mameyes, pero degeneraron mucho de los de su origen y nascimiento”³⁴.

Pedro Mártir de Anglería nos dice: “Otro es el ‘mamey’ que produce un fruto del tamaño de la naranja, cuyo sabor en nada cede al del más rico melón”³⁵.

Benzoni, por su lado, agrega: “El mamey es del tamaño de un nogal mediano, con la hoja más larga que ancha; en La Española su fruto es redondo, pero en tierra firme es alargado, más grande y de mejor sabor”³⁶. Tanto por el hecho de que los meses de producción son varios como por lo mucho que se conserva la fruta sin pudrirse, el mamey tuvo gran importancia económica.

Su nombre científico es *Mammea americana* L. Dicho nombre no tiene nada que ver con su forma, sino con el vocablo taíno con el cual era llamado. En francés es conocido como *abricot*, *abricotier des Antilles*, *abricot d’Amerique*, *abricotier sauvage* o *abricot de Saint-Domingue*. En inglés es llamado *mamey apple*, *mamma apple* o *mamee tree*. En Cuba se le conoce como *mamey de Santo Domingo* y en otros lugares se le denomina *mamey amarillo*, *zapote mamey*, o *zapote de Santo Domingo*. En Brasil se le llama *abricó de pará* o *pecego de São Domingo*.

La fruta se consume fresca, en batidos, en conservas y mermeladas. En Santo Domingo se piensa que hace daño comerla junto con leche, pero, por otro lado, un trabajo fácil es considerado “como un mamey”.

³⁴Idem, pág. 29.

³⁵Mártir de Anglería, opus cit, pág. 272.

³⁶Benzoni, opus cit, pág. 104.



José Joaquín Pérez en su *reíto de la Vrgen de Marien*, expuso:

“Dejad henchirse vuestro seno altivo
cual la fruta sagrada del mame
cuando el dardo os arroje fujitivo
el Dios fecundo de la indiana grei”

6. LA PITAJAYA

En la desembocadura del río Higuamo, análisis de polen evidenciaron la presencia de la pitajaya en una fecha tan tardía como mil doscientos años antes de Cristo.

La pitajaya roja es descrita por Oviedo como “sana fructa e a muchos les sabe bien; pero yo escogería otras muchas antes que a ella. Hace en la orina lo que las tunas, aunque no tan presto; pero desde a dos horas que se comen o tres dellas, si orina el que las comió, parece verdadera sangre lo que echa”³⁷. También la dibujó en una de sus láminas y describió la pitajaya amarilla.

Las Casas, igualmente, describe la pitajaya roja como “sabrosa y fresca”, así como la amarilla, cuyo nombre no recordaba, pero que no era tan buena como la roja. Pedro Mártir de Anglería cita tan solo la variedad roja, como teniendo “sabor agridulce como el de la granada”³⁸. En Puerto Rico, en el memorial de Melgarejo, se cita la pitajaya roja: “Es muy fresca, no hace daño, es tan grande como la pera”.

Luis Joseph Peguero, en 1762, habla de la “pita haya colorada” explicando que es “dulce saludable de cualidad fría y húmida, que la comían los indios quando adolesian de la fiebre ardiente, para templar su furor: y la cultivaron en todas las provincias de esta isla”. La describe como un “bejuco triangular, espinoso, que se revuelve en los árboles sus vezinos, y nunca produse en las sábanas”³⁹.

La pitajaya roja lleva el nombre científico de *Hylocereus undatus britt et rose*. Antiguamente era conocida como *Hylocereus triangularis L.* y como *Cereus undatus Haw.* Entre los in-

³⁷Oviedo, opus cit, págs. 263-264 y lámina III.

³⁸Las Casas, opus cit, pág. 68.

³⁹Memorias de Melgarejo. BHPR. Volumen I, Capítulo XXII, pág. 75. Luis Joseph Peguero “Historia de la conquista de la Isla Española de Santo Domingo”, Museo de las Casas Reales. Santo Domingo, 1975, página 251.



dios suramericanos lleva el nombre de *pitanga*. En inglés se le conoce como *night blooming cereus* y como *strawberry pear*. En francés se le llama *cierge lezare* y *poire de chardon*.

La pitajaya exclusivamente amarilla es la *Harrisia divaricata* (*Lam*), y es endémica a la isla Española. En el folklore dominicano se cita la frase: “Se puso roja como una pitajaya”.

7. EL CAIMITO

Los análisis de polen en una zona al sur de Boca de Yuma indican la presencia del caimito durante un período coincidente con la llegada de los españoles.

Para Oviedo: “Caimito es un árbol, el más conosido en el mundo para quien una vez le hobiese visto; porque sus hojas tienen cuasi redondas, e de la una parte están verdes e de la otra de un color que parece que están secas, o como chamuscadas”. En cuanto a la fruta dice: “De dentro es blanca como leche e zumosa, e cuando se come, ese aquello de dentro como leche e zumosa, más espesa que leche y pegajosa (...) fructa es sana e de buena digestión y en estas plazas de Sancto Domingo se vende harto della en el tiempo que la hay”. Agrega que con la parte que luce seca de la hoja se puede uno limpiar los dientes y estos emblanquecen⁴⁰.

El Padre Las Casas cita el uso por parte de los indios de la madera del caimito para confeccionar arcos y también citó el fenómeno de los dos colores de la hoja. Luis Joseph Peguero (1762), probablemente tomando el dato de Antonio de Herrera y Tordecillas, entre las frutas naturales de la Isla Española incluye a tres tipos de caimitos: el blanco, el morado y el “de perro”⁴¹.

Su nombre científico es *Chrysophyllum cainito* L. y está compuesto del vocablo griego *chrysos*, que significa oro y *phyton*, hoja, haciendo así alusión al color dorado del envés de la hoja. El nombre específico de *cainito* es una alteración involuntaria del nombre *caimito*, error cometido por Linneo. En inglés se le conoce como *star-apple*, o *star-plum*, debido a que al cortar transversalmente el fruto, los segmentos presentan la apariencia de una estrella. En francés se le conoce como *caimitier*

⁴⁰Oviedo, opus cit, pág. 251.

⁴¹Las Casas, opus cit, pág. 73. Luis Joseph Peguero, opus cit, pág. 247.



pommiforme, es decir, con forma de manzana o *pomme surette*. En algunos lugares hispanoparlantes también se le conoce como *estrella*, por la antes referida razón. En Haití se le conoce como *caimite*, *pied caimite*, *grande cayemite* o *caimitier a feuilles d'or*, es decir, "con hojas de oro". En Brasil se le conoce como caimito, o *ajara*, y en Argentina como *aguay* u *olivoa*.

El látex de la cáscara es nocivo. El mapa de Andrés Morales (1508), identifica con el nombre de Cahaimí a la actual isla haitiana de Cayemite, posiblemente un afrancesamiento del vocablo taíno. Un mapa de 1590 denomina esa isla como Caymato y ya para 1606 llevaba el nombre de Caimute⁴². Sin embargo, es posible que, desde el principio, los taínos vincularan a la isla con la zona donde abundaba el fruto.

El poeta Arturo Pellerano Castro recoge las siguientes dos coplas:

I

"Las mujeres y las hojas
del caimital se asemejan
en que toas tienen dos caras
con la color muy diversa.
No es cosa rara,
que siempre la perfidia
tuvo dos caras..."

II

"El caimito es una fruta
que a la mujer se asemeja,
tiene miel en las entrañas,
madura o verde,
deja hiel en los labios
de quien la muerde"

8. LA GUÁZUMA O GUÁZIMA

Polen de guázuma ha sido reportado en tres lugares. En batey negro (al oeste de la desembocadura del río Cumayasa) con fechados muy antiguos, de mil ochocientos años antes de

⁴²Bernardo Vega, *Los Cacicazgos de la Hispaniola*. Fundación Cultural Dominicana, Santo Domingo, 1990, págs. 29-38.



Cristo; en la desembocadura de río Soc con setecientos años después de Cristo; y al noroeste de Boca de Yuma con fechas coincidentes con la llegada de los españoles.

La guázuma es uno de varios frutos que eran importantes para los indios pero que hoy día sirven poco de alimento, debido a un proceso natural de ir prefiriendo y, cultivando, aquellas frutas de mejor gusto, o que más contribuyen a la alimentación.

Las Casas explica. “La fruta es de hechura de moras, pero es muy dura y negra, puesto que tiene algún zumo, pero muy poquito, y es dulce como miel, por lo cual los puercos la comen y con ella engordan y la van a buscar donde la huelen”. También explica cómo su madera era utilizada para hacer fuego, frotando dos palos entre sí⁴³

Oviedo ofrece información adicional: “Guázuma es un árbol grande que echa una fruta como moras (...) e hacen los indios un brebaje desta fructa que engordan con él como puercos. Y para esto echan la fructa en agua, e de aquella, mezclada con esta fructa majada se hace aquél brebaje, y, en pocos días, usándolo, se ponen gordos los indios, e aún los caballos, cuando lo quieren beber, porque otros no los quieren”. También explica que con la madera se hacía leña para con ella hacer pólvora “lo cual yo he experimentado para la munición desta fortaleza de la cibdad de Sancto Domingo y polvoristas que muy bien lo entienden, dicen que ninguna madera hay tal, en todo lo que han visto, como ésta, para hacer una pólvora, la mejor que se pueda hacer, aunque se haga del salce de Alemania, ni de sarmientos, ni vergas de avellano”⁴⁴.

Existen dos especies. La *Guázuma ulmifolia* Lam, conocida como *guácima*, y era conocida como la *Guázuma tormentosa* H Bk, conocida como *guacimilla*. Moscoso consideró que se trata de la primera. “Ulmifolia” quiere decir que las hojas son muy parecidas a las del olmo europeo. En Haití es conocida como *Bois d’Ormes*, es decir, “madera de olmo”, o como *Orme d’Amerique*. En inglés se le conoce como *West-Indian Elm*, o *West-Indian Guácima*. Los frutos maduros, de color negro, encierran una sustancia mucilaginosa y astringente, de sabor dulce y agra-

⁴³Las Casas, opus cit, pág. 73.

⁴⁴Oviedo, opus cit, pág. 254



dable. Si se tiene el fruto en la boca duran e i n tiempo se va diluyendo la sustancia muc oginosa y aumenta e sabor a dulce. Con las frutas machacadas en agua se obtiene un refresco bastante agradable. Tanto las frutas como las hojas son apreciadas por el ganado y los cerdos. La savia es utilizada en Centroamericana para clarificar el guarapo en la producción de azúcar.

En el folklore dominicano existe la adivinanza.

“Verde como lino,
lino no es
prieto como té,
té no es
de término te doy un mes
si me adivinas lo que es”.

Juan Isidro Ortea escribió:

“La guazuma allí crece al lado del memiso,
Sus flores admirando se mira el colibrí;
Eterna primavera, terrestre paraíso
que Dios, para consuelo, le puso al hombre allí”.

9. EL YAGRUMO

Análisis de polen en un yacimiento arqueológico localizado en una zona al suroeste de Boca de Yuma indica su presencia coincidiendo con la llegada de los españoles.

Oviedo le llama “yaruma” y explica que echa “una fructa tan larga como un dedo de la mano que parece lombriz gruesa. E es dulce esta fructa”⁴⁵.

Pedro Mártir de Anglería coincide: “El jaruma (...) cría una fruta de palmo y medio, blanca como el higo, de buen sabor”⁴⁶. El Padre Las Casas lo describe como “yabruma”, la cual “da una fruta pardilla que parece gusano, tan complido y grueso como un buen dedo, y está también hueco; esta fruta sabe cuasi como higos pasados, porque tiene dentro de sí cierta dulzura como miel, y pasarse hía al sol como se pasan los higos”⁴⁷.

Oviedo y Pedro Mártir coinciden con el poder curativo de su madera para las llagas y heridas. El segundo explica cómo

⁴⁵Idem, pág. 255.

⁴⁶Mártir de Anglería, opus cit, pág. 589.

⁴⁷Las Casas, opus cit, pág. 68.



un español, en una riña, casi perdió el brazo, pues este quedó “sostenido por los tendones del sobaco”, pero una vieja india lucaya curó al hombre utilizando hojas machacadas de este árbol. Luis Joseph Peguero le llama “llaurumo”, explicando que “es fruta larga como un dedo de la mano y dulce a similitud de lonbris”⁴⁸.

Su nombre científico es *Cecropia peltata* L. Moscoso coincide con esta apreciación. Vulgarmente se le conoce como *yagrumo hembra*, para diferenciarlo de otro árbol, de otra familia, denominado *yagrumo macho*. En inglés es conocido como *trumpet tree*, o *treewood*. En Haití se le llama *bois trompette*, *coulequin boi trompette*, y *bois canón*.

Su madera es utilizada modernamente para confeccionar partes de la guitarra. En el folklore dominicano existe la adivinanza:

“En el monte hay un palito
que se llama redondón
echa tallo de escopeta
y flor de molondrón”.

José María González escribió:

“Al recordar, me consumo,
mi Patria i sus altas lomas,
I las cándidas palomas
que posan en el yagrumo”.

10. LA GUAYABA

Existen tres frutas que jugaron un papel en las creencias religiosas de los taínos: la guayaba, el jobo y el higüero.

Los análisis de polen indican la presencia de la guayaba desde trescientos años antes de Cristo, al oeste de la ciudad de Santo Domingo; desde ciento ochenta años antes de Cristo hasta ciento veinticinco años después, en la desembocadura del río Higüamo; setecientos años después de Cristo en la desembocadura del río Soco, y en la zona de Higüey, coincidiendo con la llegada de los españoles.

Fray Ramón Pané, al describir las creencias religiosas de los indios de La Española, nos dice: “Creen que hay un lugar al

⁴⁸Mártir de Anglería, opus cit, pág. 589. Luis Joseph Peguero, opus cit, pág. 248



que van los muertos, que se llama Coaybay (...) El primero que estuvo en coaybay dicen que fue uno que se llamaba Maquetauríe Guayaba, que era el señor del dicho coaybay, casa y habitación de los muertos”. Luego, al referirse a “la forma que dicen tener los muertos”, agrega: “Dicen que durante el día están recluidos, y por la noche salen a pasearse y que comen de un cierto fruto, que se llama guayaba, que tiene sabor de _____ que de día son _____, (sic) y por la noche se convierten en fruta y que hacen fiesta, y van juntos con los vivos (...) El fruto del cual dicen que comen los muertos es del tamaño de un membrillo”⁴⁹.

José Juan Arrom nos explica que es evidente que Maquetauríe Guayaba “representa el mismo dios que regía Amictlan con el nombre de Mictlantecuhtli, señor de la región de los muertos y el nombre del dios taíno pudiera haber tenido un carácter alusivo a sus funciones: Maquetaurie, acaso halla denotado algo así como ‘sin vida’ y Guayaba es, desde luego, la fruta tropical que constituía el mágico manjar de los opías, es decir, de los muertos”⁵⁰.

Pedro Mártir de Anglería, en su versión de este mito cita la fruta como la *guannaba*, lo que ha confundido a algunos autores modernos, quienes alegan que la fruta es la guanábana. Sin embargo, Mártir de Anglería también agrega que era semejante al membrillo, lo que sí es cierto en el caso de la guayaba, mas no en el de la otra fruta⁵¹.

En otra obra nuestra⁵², hemos planteado que los murciélagos son los que, saliendo de las cuevas durante la noche, comen las guayabas y por eso es que aparecen tan reproducidos en la alfarería y en el arte rupestre de los indios de La Española, pues representan al espíritu de los muertos. Además, por eso es que las cavernas eran tan sagradas para esos indios, por habitar allí, durante el día, los murciélagos.

⁴⁹Arrom, José Juan, *Mitología y artes prehispánicas de las Antillas*. Siglo XXI, Editores. México, 1989. Págs. 52-53.

⁵⁰Idem, pág. 54.

⁵¹Mártir de Anglería, opus cit, pág. 194.

⁵²Bernardo Vega, *Comparación entre pictografías precolombinas recién localizadas en cuevas dominicanas y el arte rupestre del área del Caribe*, reproducido en Santos, Shamanes y Zemíes. Fundación Cultural Dominicana, Santo Domingo, 1987, págs. 57-58.



Oviedo dice que. 'El guayabo es un árbol que los indios precian y hay mucha cantidad destes árboles en esta (La Española) y otras islas (...) Hay muchas guayabas salvajes, pero son menores que las que se cultivan en la cual tienen mucho cuidado los indios”.

Oviedo también cita dos especies de guayabas, pues, por dentro, una es colorada y la otra blanca. Ambas, sin embargo, son verdes en el exterior, pasando luego, cuando maduran, a amarillas. Con relación a sus árboles dice: “Los que son salvajes son pequeños, e la fructa pequeña. Hay cierto género de guayabas que huele la flor de ellas, como jazmines o mejor, e quiere parecer la flor a la del azahar (.) Los indios ponen estos árboles en sus heredamientos, e lo mismo hacen los cristianos”⁵³

Las Casas explica que las guayabas en la isla Española eran “chequitas, lo que hoy hay y está la isla llena dellas, que son muy mayores y muy más hermosas y más sabrosas y más olorosas, fueron traídas de tierra firme y cierto es fruto de harta golosina”⁵⁴.

Las Casas llegó por primera vez a La Española en el año 1500 mientras que Oviedo lo hizo tan sólo veintidós años después. Consecuentemente, en este aspecto el sacerdote es más creíble, por lo que luce como que lo que hoy conocemos como guayabas “injertas”, fueron importadas y las redondas y pequeñas, y rojas por dentro, que cuando maduras son amarillas por fuera, son las que comían los espíritus de los muertos (es decir, los murciélagos), lo que, además, es lógico, por ser éstas más blandas.

Benzoni es de opinión contraria, en lo relativo a la calidad, pues afirma que las guayabas rojas “son mejores que las blancas y más gustosas”. Luis Joseph Peguero habla de “guayabos, barios”⁵⁵.

La introducción de la ganadería por parte de los españoles estimuló el crecimiento salvaje de las guayabas. Un oidor de la Audiencia de Santo Domingo se quejó de esta forma: “En la dicha isla hay un árbol grande y otros hay pequeños que se llaman guayabal. Da una fruta muy hermosa, tan grande como

⁵³Oviedo, opus cit, págs. 258-259.

⁵⁴Las Casas, opus cit, pág. 67.

⁵⁵Benzoni, opus cit, pág. 104. Luis Joseph Peguero, opus cit, pág. 248



un membrillo. De dentro las buenas son muy cocidas y amarillas de fuera, tiene dentro muchos granos, llámase guayaba, como el ganado a cance a comer esta fruta, de lo que estercola, como es tierra tan fértil, de cada grano se ha hecho y se nace un árbol, y como haya nacido tanto número de árboles, ha hecho las tres partes del campo sombrío, que están tan espesos los árboles que no se puede caminar, y a caballo no se puede matar ganado, y los perros son más señores dél, y por ser el pasto sombrío no hay tanta yerba, ni se cria grano, por lo cual asimismo el ganado ha tenido acogimiento para de manso y de rodeo hacerse bravo y cimarrón.

El nombre científico actual de la guayaba es *Psidium guajava* L. En el pasado ostentaba varios nombres tales como *Psidium pyriferum*; *Psidium pomiferum*; *Psidium guava*; *Psidium armaticum*, etc. Hoy día se reconoce la existencia de más de doscientas especies de esta fruta, dada la práctica del injerto. En Haití se le conoce como *Gouyave* y, en francés, *Goyavier*. En inglés toma el nombre de *Guava*, y en Brasil *Goaiveira*. Desconocemos si ese nombre está vinculado a la camisa larga masculina del mismo nombre y supuestamente originaria de la zona de Baní de la República Dominicana. Entre los caribes se le conocía como *goyava*. Entre los tupí: *guatába*.

En la actualidad sus frutos se comen directamente, así como en dulces, jaleas y néctares.

Con relación al poblado de Los Mina, Nicolás Ureña de Mendoza diría:

“Besa el Ozama al pasar
el pie de una alta ladera
que conduce a una pradera
circuñda de un guayabal” ...

Cuando a Gabriel García Márquez se le preguntó qué echaba más de menos cuando estaba lejos de su tierra, dijo: “El olor de la guayaba”.

11. EL JOBO

Este es otro fruto ligado a la cosmovisión taína. En una cueva en la zona oeste de la ciudad de Santo Domingo las muestras de polen evidencian su existencia desde trescientos años antes de Cristo.



Fray Ramón Pané al explicar ‘de qué parte han venido los indios y en qué modo’, describe cómo de una cueva de la isla Española salió la mayor parte de la gente que pobló la misma y que parte de ella, habiendo salido de dicha cueva a pescar ‘fueron presos por el sol y se convirtieron en árboles que ellos llaman jobos, y de otro modo se llaman mirobálanos’⁵⁶.

Somos de opinión que los jobos son otros frutos que por las noches comen los murciélagos y, consecuentemente, el mito hace referencia al espíritu de los muertos, es decir, el murciélago, comiendo frutas de un árbol conformado por parte de la población mítica originaria de la isla.

Pané cometió el error de equiparar al árbol del jobo con un árbol del mismo nombre, el mirobálanos, originario de la India, y que no existía en el Nuevo Mundo

Pedro Mártir, inducido por este error, dice: “El árbol llamado ‘hobos’ —cuyo fruto tienen ellos por seguro que es el ‘mirobálano’— críalo parecidísimo por su forma y gusto a las ciruelas, pero algo mayor. Dicho árbol es tan común en La Española que con su fruto se ceban los cerdos, y cuando maduran, no son capaces los porquerizos de sujetarlo ni de impedir que, escapándose a su férula, se precipiten desparramados hacia los bosques que lo producen, por lo que una gran multitud de ellos se han hecho salvajes. Esta es la causa de que en la mencionada isla la carne de puerco sea más sabrosa y saludable que la del carnero, ya que nadie duda que las varias clases de alimentos producen en las carnes comestibles diverso poder y gusto muy diferente”⁵⁷.

En otro lugar agrega: “Asímismo hicimos notar que la carne de puerco es sabrosa y saludable; a causa de los mirobálanos y otros frutos nativos que comen y que allí crecen espontáneamente, como entre nosotros las bellotas del haya, roble y encina”.

Al hablar de la Isla de Vaca, en el extremo oeste de la Península de Tiburón, explica que allí donde tan solo había dos árboles, existe un manantial que se nutre de tierra firme pues de eso daban fe “numerosas hojas de hobos o mirobálanos y de muchos otros árboles que brotan de la fuente y de que la isla carece”⁵⁸.

⁵⁶Arrom, opus cit.

⁵⁷Mártir de Anglería, opus cit, pág. 272.

⁵⁸Idem, pág. 372



Oviedo, por su lado narra: “Hobo es árbol grande y hermoso, fresco y de buen aire e son bra muy sana. Hay mucha cantidad destes árboles en esta (La Española) y otras islas y en la tierra firme. La fructa es buena e de buen sabor e olor y es como ciruela, pequeñas y es amarilla (...) es sano manjar e de buena digestión, e aunque se coman mucho, se come poco (...) Las cáscaras y cortezas deste árbol hobo, cocidas e lavando las piernas con aquella agua, aprieta mucho e quita el cansancio al que de caminar está cansado y es salutífero baño. Y cuando en el campo tienen los hombres la necesidad de dormir, procuran que sea debajo del hobo, porque su sombra defiende del sereno (. .) Los caminantes siempre buscan estos hobos, donde han de dormir, para colgar sus hamacas, o poner sus camas debajo de hobos”.

Luego aclara: “Quieren algunos decir (y aún el cronista Pedro Mártir así lo escribe) que aquesto fructo e árboles son mirobálanos y estos son a los que él da este nombre en sus *Décadas*. Pero como él nunca los vidó, ni los comió, ni pasó a estas partes, así se engañó con esto, como en otras cosas muchas que escribió o, mejor diciendo, lo engañaron los que tales cosas le dieron a entender (...) No son mirobálanos, ni especie dellos”.

Agrega, finalmente, que ante la falta de agua, los viajeros la pueden encontrar en las raíces de los hobos⁵⁹. A pesar de la corrección de Oviedo a los textos de Pané y Pedro Mártir, el botánico Tussac, al visitar Haití en 1786, donde se estableció como colono y estudió durante quince años las plantas de la isla, puso el nombre de *Monbin mirobólane* al jobo amarillo, nombre que es todavía utilizado en ese país.

El Padre Las Casas, por su lado, dice: “Hovos, propios como ciruelas, sino que son amarillos y tienen los cuescos grandes y poca carne, però lo que tienen es muy sabroso, mezclado con un poco de agro y sobre todo es muy odorífero, y no hay cosa que más coman los puercos y vayan diez leguas al calor para buscalla”.

Corroborar que la hoja, cocida en agua, “es buena para lavar las piernas, los que las tienen malas”⁶⁰

El nombre científico actual del jobo es *Spondias mombin*. Sus nombres científicos antiguos incluyen *Spondias pseudo-mirobálanos Tuss*, así como *Spondias lutea L*.

⁵⁹Oviedo, opus cit, págs. 250-251.

⁶⁰Las Casas, opus ict, pág. 67



En Santo Domingo el jobo es conocido también como *ciruela*, *ciruela amarilla*, *ciruelo*, *jobo de puerco* y *jobobán*. No debe confundirse con la *ciruela morada*, *jobo negro* o *ciruela sanjuanera* (*Spondias purpúrea*), especie, como veremos, introducida con posterioridad a la llegada de los españoles.

En francés se le conoce como *Grand*, o *Gros Mombin*, y como *Mombin a fruites jaunes*. En Haití, como adelantamos, se le conoce como *Mombin mirobálane*. En inglés es conocido como *hog plum* (precisamente *ciruela de puerco*); *yellow mombin*, *spanish plum* y *gully plum*. En Venezuela se le conoce como *ciruelo jobo*, *joba amirro* y *marapa*. En Brasil se le llama *tapereba* y *cajá* o *acajá*. En algunos países de Suramérica se le llama *jobote*. Entre los caribes se le conocía como *oubou*, entre los hombres, y *momben* entre las mujeres, de donde devino el nombre científico *mombin*. Entre los indios kalinás se le conocía como *mape*. Los indios de la Amazonia lo denominan *tapiriba* (fruto del tapir) y con él se produce el vino del mismo nombre.

Se utiliza para alimento de ganado, sobre todo de puercos, aunque es comido en forma natural por el hombre, a pesar de estar la fruta sujeta, frecuentemente, a ataques de gusanos. También se utiliza en refrescos y helados. La madera es utilizada en la fabricación de cajas y fósforos. En Guatemala la fruta es convertida en una especie de sidra y en México, en su estado verde, es encurtida en vinagre y comida como si fuese una aceituna.

En el folklore dominicano se denomina “comejobo” al que deja de asistir a la escuela, ya que se presume que ha ido a “marotear”.

José María González diría:

“A la ciruela amarilla
acude el pájaro bobo.
Canta sobre el algarrobo,
el necio julián-chibí
I el lindo barrancolí
posa en las ramas del jobo”.

“Hai en medio del potrero
donde se emplumó el malatobo,
hermosas matas de jobo
que cuidarás con esmero”.



12. LA LECHOSA

Polen de echosa ha sido localizado en el yacimiento de El Jobito, ubicado cerca de Raor Santana con fechas de ochocientos años después de Cristo

Este es uno de los pocos frutos precolombinos que ha perdido su nombre taíno, *papaya*, ya que fue sustituido por el adjetivo español que describe al látex lechoso que emite esta fruta en su estado verde.

Oviedo explica que en La Española el fruto se llamaba “papaya” y en la tierra firme los españoles la llamaron “higos de mastuerzo”. Agrega: “Son tan grandes como melones (...) es de buen sabor, e córtase a rebanadas, como un melón; y en el medio deste higo o fruto tienen las pepitas, las cuales son menudas y negras”⁶¹.

Gumilla explica como en el Orinoco existían “los papayos, a que son grandemente inclinados los indios; por lo cual no tienen número los que siembran, fuera de que, sin sembrarlos, en cualquier parte donde uno come una papaya, de las semillas que caen nacen innumerables (...) La hechura y tamaño de las papayas bien cultivadas y de buen terreno es la misma que tienen acá nuestros melones, con sus tajadas señaladas en la corteza, que es sutil, y nada menos olorosas y sabrosas que nuestros melones buenos, pero más sanas”⁶².

Su nombre científico es *Carica papaya L.*, derivado de la palabra en latín con que se denomina al higo comestible (*Ficus carica*), dada la semejanza entre las hojas de ambas plantas. Anteriormente se le denominaba *Papaya carica*, *Papaya vulgaris* y *Papaya satiba*. Su origen es suramericano. Entre los indios kalinas se le denominaba *cabaya* y *abábai* entre los caribes. En francés se le conoce como *papailler*, *figuier des Isles*, o *papaye*. En Haití se le denomina *papai*; en inglés, *pawpaw*; en Brasil, *mamão*; en Cuba, *fruta bomba* (pues “papaya” tiene una connotación sexual); en México, *melón zapote* o *melón papaya*.

La fruta se come en su estado natural, en ensaladas, en jaleas y jugos. En su estado verde es cocinada como un vegetal. Produce un ablandador natural de carnes (la enzima papaína) que actúa como un fermento disolvente de las proteínas de las car

⁶¹Oviedo, opus cit, págs. 273-274.

⁶²Gumilla, opus cit, pág. 440.



nes En Centroamérica existe el uso indígena de las antiguas costumbres de envolver las carnes duras de los animales de caza con las hojas de esta planta, para ablandarlas. La papaína tiene uso, además, en la clarificación de cervezas, para suavizar la lana, y en la curtiembre de pieles

13. LA UVA DE PLAYA

Polen de uva de playa ha sido localizado en la desembocadura del río Higuamo, con fechados tardíos de mil doscientos años antes de Cristo.

La uva de playa es otro caso de una fruta que perdió su nombre indígena. Oviedo nos dice: “Uvero llaman los cristianos al árbol que los indios llaman *guaiabara*”, agregando que de su “gentil madera” se confeccionaba carbón “para los herreros e plateros e otros oficios (. . .) La fructa son unos racimos de unas uvas ralas desviadas unas de otras, e de color como rosado o moradas, e de buen comer, aunque el cuesco que tienen es muy grande, según el tamaño de las uvas o granos, e lo poco que tienen de comer”. Además de esta descripción, Oviedo reprodujo fielmente, en uno de sus grabados, la inconfundible hoja de la uva de playa, explicando: “La cual, por ser tan diferente e señalada hoja, entre todas las otras, la puse aquí”.

El cronista también informa que cuando en la isla escaseaba el papel de escribir “servíanse destas hojas, como lo hicieron de papel e tinta (...) con un alfiler, o un cabo de agujeta, se puede escribir lo que quisieren en estas hojas (...) e las letras parescen blancas (...) e así escriptas las hojas, enviábanlas con un indio, donde los españoles se las mandaban llevar”.

Luis Joseph Peguero, escribiendo en 1762, conserva el nombre taíno, pues cita: “Ubero, biabara”⁶³.

Su nombre científico es *Coccoloba uvífera* Lin. “Cocco” viene del griego y hace referencia a los lóbulos del perianto de la flor que permanece en el fruto. “Uvífera” viene del latín, significando que tiene uvas. Anteriormente se le describía como *Guaibara uvífera*, utilizándose así su nombre taíno.

En español también se le conoce como *uvero*, *uva de mar*, o *uva caletera*, por preferir las zonas costeras, al tolerar la sal. En

⁶³Oviedo, opus cit, pág. 256. Luis Joseph Peguero, opus cit, pág. 248.



Haití se le llama *raisi i lan ner*. En francés se le conoce como *raisinier a grappes, raisin borde de mer, o raisin de mer*. Entre los caribes se le conocía como *ouliera*. En inglés se le denomina *sea grape*, y en Venezuela se le conoce también como *rumare*.

Es originaria de Suramérica y es probable que éste fue el primer árbol que vieran los españoles en el Nuevo Mundo, dada su abundancia en las costas de la isla de San Salvador.

Los frutos se consumen crudos, en refrescos, helados o mermeladas. Por su alto contenido de tanino, su madera se puede utilizar en las tenerías. Cuando se secciona la corteza se produce un látex rojo y astringente, el kino, o quinino de Jamaica, de uso en las farmacias.

14. EL COROZO

Polen de esta palma que produce aceite y vino, así como una dura pero comestible nuez, ha sido identificado en la desembocadura del río Higuamo (mil doscientos años antes de Cristo); en una cueva en la parte oeste de la ciudad de Santo Domingo (trescientos años antes de Cristo) y en una zona al suroeste de Boca de Yuma, coincidiendo con la llegada de los españoles.

Este es un caso inverso al de varios antes citados, pues su nombre precolombino “corozo”, común también en las otras Antillas y en Venezuela, no es citado por ningún cronista, aunque la palma y su fruto sí son descritos, aunque de forma bastante confusa.

El Padre Las Casas dice: “Hacían también otro vino de árboles, que parecen palmas, i así son especie dellas, los troncos o mástiles son lisos, mui llenos de espinas, como de puerco espín; del cogollo destas palmas, que es como palmito, rayándolo i exprimiendo le sacan un zumo de que hacían el vino, hirviéndolo con agua i mezclándoles sus especias; tiénelo por mui precioso vino”⁶⁴.

Oviedo, sin embargo, al describir a una palmera que denomina “manaclas”, le provee de ciertas características que no son de ella, sino algunas de la palma real y otras del corozo, al que no menciona⁶⁵.

⁶⁴Las Casas, citado por Emilio Tejera, opus cit, pág. 470.

⁶⁵Oviedo, opus cit, págs. 284-286.



Antonio Sanchez Valverde al describir el “valor” de la isla Española, en 1785 anota: “... tras (palmas) hay más pequeñas, que llaman de corajo, o corozo que levantan seis o siete brazas con quatro palmos poco más o menos, de circunferencia, vestidas por todo su exterior de unas espinas largas, negras, punzantes y muy espesas. Producen éstas su fruto en racimos grandes de tres quartas, más o menos, pendientes de un bástago. Cada una de las frutas, que son perfectamente redondas, es del tamaño de un melocotón regular. Cúbrela una película verde a modo de pergamino, baxo de la qual se halla primeramente una sustancia resinosa del espesor de dos pesos duros. El ganado bacuno, que engulle estos globos con muy poca masticación, digiere esta especie de carnosidad y arroja el resto de la fruta. Porque lo que sigue es otra cobertura poco menos gruesa, pero tan firme y consistente como el hueso del melocotón, pero de color negro, y se labran de ella al torno, cuentas de rosario y otras menudencias que sacan muy lindo tez y son apreciables, a que dan vulgarmente el nombre de collar. Dentro desta última textura está la almendra, de la figura y tamaño de avellana grande y aunque algo más dura para comer, es buen nutrimento, de mucho y delicado aceyte”⁶⁶.

Su nombre científico es *Acrocomia quisqueyana* Bailey. Anteriormente se le conocía como *Acrocomia aculeata*, *Cocos acouleatus*, o *Acrocomia media* O. F. Cook. En Haití se le conoce como *corosse*. Esta palma es endémica, es decir, exclusiva de la isla Española, aunque bajo el mismo nombre de corozo existen otras variedades de palmas en las otras Antillas y en Venezuela.

José Joaquín Pérez, en sus *Fantastías indígenas*, escribió:

“Aquí del árbol de la indiana grey,
ofrenda al culto del zemí divino,
‘árbitro de la paz y la guerra’,
sus frutos cuelga el tropical mamey”.
Y en festones de verde enredadera
la jima ondula al viento
enlazada al corozo corpulento,
o arrastrándose humilde en la ladera”.

⁶⁶Antonio Sánchez Valverde, Idea del valor de la Isla Española, en Ensayos, Biblioteca de Clásicos Dominicanos Volumen V, Santo Domingo, 1988, pág. 107.



15. EL CACHEO

También ha sido descubierto en plena palma, el cacheco, en el yacimiento de El Caimito cerca del río Higuamo, con fechados de entre ciento ochenta años antes de Cristo y ciento veinticinco años después de su nacimiento

En el caso del cacheco, éste no es citado por su nombre por ningún cronista, ni es tampoco descrito, pero la existencia del polen en el yacimiento es indicativo de su uso por los indígenas. Esta es otra palma endémica, es decir, exclusiva de la isla Española, donde, en el caso dominicano, es más común en el suroeste del país.

Del tronco de esta palma es probable que los indios sacaran un líquido azucarado capaz de fermentar, al que se le llama cacheco, o guarapo de cacheco, así como un palmito.

Luis Joseph Peguero (1762) dice del cacheco: "Su palmito es semejante a la caña dulce y con el licor sacado de ella herviéndolo los indios y hacían una miel con que endusaban el cacao, y se come como la caña dulce, y facilita los impedimentos de la orina. Estas se hallaron naturales de la isla y del huso y servicio".

El nombre científico de esta palma es *Pseudophoenix vinífera* (Mart) Becc. Su nombre se debe a que contiene un "vino" en el tronco. Antes se le conocía como *Euterpe vinífera* o *Coccus vinífera*. En Haití se le conoce como *cathier*, *caicha*, *casei*, *catey*, *chacha*, *palmiste-a-vin* o *palme marrón*.

16. LA TUNA BRAVA

Polen de la tuna brava ha sido localizado en el yacimiento de La Isleta, en el río Higuamo, con fechados muy antiguos: mil doscientos años antes de Cristo.

El Padre Las Casas nos habla sobre esta fruta que hoy es poco consumida pero que, dadas las pocas alternativas de entonces, sí era de gran utilidad, tanto para los indios, como para los españoles: "En las riberas de la mar hay una fruta que llaman los indios tunas, de hechura de las bolsas en que están las adormideras, pero son verdes claras, llenas las cáscaras de unas espinitas delgadas, a trechos por orden bien puestas. Nacen en unos arbolillos de hasta cuatro palmas poco más altos del suelo, todos espinosos y fieros; lo que tiene den



tro esta fructa, quitada la cáscara es de zumo y carne como lo de las moras de nuestraterra comiéndola todo va a parar a la urina, y a los principios, cuando no sabemos qué era, la comieron algunos no sin gran miedo, creyendo que era sangre lo que salía y que se debían de haber rompido todas las venas”⁶⁷.

Oviedo, por su lado, luego de describir a la pitajaya, agrega que debería describir “otros cardos que llaman tunas, e la fructa que echan tiene el mismo nombre (...) Estos cardos o tunas llevan unos muy donosos higos (...) e de dentro son coloradas mucho, que tiran a rosado, llenas de granillos como los verdaderos higos, e así es la corteza de aquesta fructa como la del higo, o poco más gruesa. Son de buen gusto e de buena digestión, e véndelos en la plaza de esta cibdad (Santo Domingo) continuamente, por buena fructa (...) Llamé donosa esta fructa porque comiendo cinco o seis higos destos, es tal burla para quien nunca los ha comido, para le poner en mucho cuidado e temor de la muerte, sin haber en ello peligro alguno. Y como hombre que lo he probado, diré lo que me acaesció la primera vez que comí estas tunas: Que en verdad yo diera cuanto tenía por hallarme donde me pudiera confesar mis culpas, e comunicar espiritual e temporalmente lo que convenía a la salud de mi ánima e de mi persona, e inquerir el remedio para la vida, y fue desta manera. El año de mil e quinientos e quince, viniendo yo de la tierra firme a esta cibdad de Sancto Domingo, después que me desembarqué en el fin desta isla Española, viniendo por la provincia de Xaraguá, venían en mi compañía el piloto Andrés Niño y otros compañeros; y como algunos dellos eran más prácticos en la tierra que yo, e conocían esta fructa, comíanla de buena gana, porque en el campo hallábamos mucha della. E yo comencé a les hacer compañía en el manjar, e comí algunas dellas, e supiéronme bien, e cuando fue hora de parar a comer, apeámonos de los caballos a par de un río, en el campo, e yo aparteme a verter aguas e oriné una gran cantidad de verdadera sangre (a lo que a mí me parecía), y aún no osé verter tanta cuanta pudiera o me pedía la necesidad, pensando que se me podría acabar la vida de aquella manera; porque

⁶⁷Las Casas, opus cit, pág. 69.



sin dubda creí que tenía todas las venas del cuerpo rompidas, e que me había ido la sangre toda a la vejiga, como hombre sin experiencia de la fructa, e que tampoco alcanzaba a entender la compusición e orden de las venas, ni las propiedad de las tunas que había comido. E como quedé espantado e se me mudó la color por mi miedo, llegóse a mí el Andrés Niño (..), el cual era hombre de bien e mi amigo, e queriendc burlar conmigo, díjome: ‘Señor, parésceme que tenéis mala color. ¿Qué tal os sentís? ¿Dueleos algo?’ Y esto decíalo él tan sereno e sin alteración, que yo creí que, condoliéndose de mi mal, decía verdad. Respondíle así: ‘A mí no me duele nada; mas daría yo mi caballo e otros cuatro por estar en Sancto Domingo e cerca del licenciado Barreda, que es gran médico; porque sin dubda yo debo de tener rotas cuantas venas tengo en el cuerpo’. E dicho esto, él no pudo encubrir más la risa, y porque me vidó en congoja (y a la verdad no era poca), replicó riéndose: ‘Señor, no temáis; que las tunas hacen que penseis eso, y cuando torneis a orinar será menos turbia la orina con mucha parte, y a la segunda o tercera vez, no habrá nada deso, ni habreis menester al licenciado Barreda que decís, ni habrá causa que deis los caballos que agora prometíades’.

Oviedo explica que había comido las tunas con frecuencia, pues “en muchas partes desta isla están los campos llenos; e con estos cardos vardan* en esta cibdad (de Santo Domingo) las paredes de los corrales de las casas e de los huertos. E no dejan de dar, allí sobre las tapias, su fructa, echando primero unas flores amarillas”. También dibujó, en una de sus láminas, a esta tuna, la cual explica que era conocida en Venezuela como comoho.

Luis Joseph Peguero explica que a estas tunas, luego de la llegada de los españoles, les fueron aplicadas los gusanos traídos de Centroamérica para producir la cochinilla, la cual era exportada a España. Agregó: “Las frutas tunas son de lindo sabor, matan la sequía a los caminantes que caresen de agua; y a los indios les curava el accidente gonorraea, comiendolas por las mañanas en ayunas”⁶⁸.

*Sirve de cerca natural. (B.V.)

⁶⁸Oviedo, opus cit, págs. 265-266 y lámina III. Luis Joseph Peguero, opus cit, pág. 250.



Su nombre científico es *Opuntia dillenii* (Ker Gawl) Hav. Antes era conocida como *Cactus dillenii*. Es común a Centroamérica, las Antillas y la América tropical. En la República Dominicana es más común en la línea noroeste y en el suroeste. En Haití se le llama *raquette*. En Puerto Rico se le conoce como *higo de mar* y en las zonas angloparlantes como *prick pear*.

La tuna era utilizada en la República Dominicana para colorear de rojo el agua que era colocada dentro de los cascarnes de los huevos que eran lanzados durante las fiestas de San Andrés.

17. EL CAIMONÍ

En un yacimiento arqueológico al borde del río Sanate, cerca de Higüey, se localizó polen del caimoní, pero no se obtuvieron fechas para el mismo.

Sorprendentemente, esta fruta no fue citada por ningún cronista, a pesar de conservar hasta hoy su nombre taíno y además de ser común también en Jamaica y Cuba.

Su nombre científico es *Wallenia laurifolia* (Jacq). También es conocida como *caimón* y en Haití se le llama *bois crapaud*; *raisin marrón*, *lousine mau* o *petit-raisin*. En Puerto Rico también es conocido como caimonito, aunque allí escasea mucho.

No debe confundirse con el caimonó cimarrón, una hierba que también existe en Venezuela, donde es llamada caimoní originándose su nombre del guaraní *cae-mongí*: “lo que se usa para llagas”.

Félix María Delmonte, en su poema “El banilejo y la jibarita” nos dice:

“Cayas, córbanos, avelles
crecen en erguidas cimas,
al par de enhiestas cabimas
y corpulentos yareyes.

“A mas de dulces mameyes
hay sajonas, caimoní,
janas, cigu tas, maní
poma rosas, algarrobos,



hicacos nisperos, jobos
y montes de ajonjol”

José María González exclamaba:

“Además del zapote, allí
dan su aromático olor
la naranja de babor,
i la jina y caimoní”

Juan Isidro Ortea agregaría.

“El caimoní menudito
cual rosada mostacilla,
la fresca i verde patilla
i el siciliano limón”.

José Joaquín Pérez, por su lado, diría:

“Cual rocío de corales encendidos,
el caimoní silvestre menudea;
y para el pasto por doquier tendidos
bosques tiene la yerba de guinea”.

18. LA GUANÁBANA CIMARRONA

Así como se ha localizado polen de la guanábana (*Annona muricata*), también se ha ubicado polen de la llamada guanábana cimarrona. Esta es la *Annona glabra* L., pues “glabra” significa “lampiño”, y hace alusión a la ausencia de pilosidad en el exterior del fruto. Su polen fue localizado junto al río Soco, con un fechado de setecientos años después de Cristo. Al fruto en Santo Domingo también se le conoce como *bagá*, o *mamón de perro*. En inglés se le denomina *pond-apple*. En Venezuela se le conoce como *anón liso*, *cayube*, *jirimoya cimarrona* y *guanábano bobo*. En Puerto Rico se le llama *cayure* o *cayur*, nombre probablemente taíno y que tal vez tuvo en Santo Domingo, aunque no fue recogido por los cronistas.

El fruto, algo insípido, se puede comer al natural, o en forma de jugo. Entre los caribes, Bretón registró la voz *cayourí*, de los indios caribes insulares, como el nombre genérico de las frutas de las islas.



Frutas citadas por los Cronistas por sus nombres indígenas o españoles, pero para la cuales todavía no se han logrado ubicar su polen en yacimientos arqueológicos

19. ANÓN

Oviedo describe y hasta incluye un dibujo del anón y explica que: “Los indios, en sus asientos e heredades, los estiman e tienen por de los mejores árboles que ellos tienen”⁶⁹. El Padre Las Casas por su lado, y refiriéndose a la isla Española, explica: “Había otra (fruta) mucho buena y suave, muy sabrosa, puesto que no odorífera, tan grande como un membrillo, que no es otra cosa sino como una bolsa de natas o mantequilla, y así es blanco y más ralo y líquido que espeso, como manteca muy blanca, 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 llamaban los indios *annona*, la penúltima lengua”⁷⁰.

Su nombre científico es *Anona squamosa L.*, es decir escamosa, aludiendo a su piel que luce como si tuviese escamas. En Haití se le conoce como *cachimán* o *cachimént*, *cachimón canelle*, o *pomme de canelle*. En las islas angloparlantes su nombre es *sugar apple*, *custard apple*, *apple busch*, o *sweet sop*, y en las francófonas, *anone* o *corossolier a fruit ecailleux*, o *pomme cannelle*. En Venezuela se le conoce como *riñón*, aunque también como *anón*, *saramuyo* o *saramoyo*. En Brasil es conocido como *ata*, *atí*, *fruta do conde*, *fruti de condessa*. Otros nombres son *mocuyo* (Colombia), *anona* (Centroamérica), *cachimán* (Argentina), *saramuya*, así como *ahate* (México).

Su origen es desconocido, pero es común en las Antillas, Centro y Suramérica.

Modernamente su pulpa se utiliza en helados, sorbetes, jugos y otros dulces. El árbol se presta al injerto, existiendo ya híbridos como la chirimoya y la atemoya

⁶⁹Idem, pág. 258

⁷⁰Las Casas, opus cit, pág. 67.



20. LA JAGUA

Al igual que la bija, la jagua fue utilizada por los taínos para pintar su cuerpo en este caso de negro. Es posible que su tinta también fuese utilizada para dibujar en las cuevas, y para teñir telas de algodón.

Oviedo explica otras funciones de la xagua, la cual “es buena de comer cuando está madura e sazónada; de la cual fructa se saca agua muy clara, con la cual los indios e indias se lavan las piernas, e a veces toda la persona, cuando sienten las carnes flojas del cansancio. E también por su placer se pintan con esta agua, la cual, de más de ser de su propia virtud apretar e restringir poco a poco, se torna tan negro todo lo que la dicha agua ha tocado, como fino e pulido azabache, o más negro. La cual tinta, por cosa alguna no se puede quitar sin que pasen quince o veinte días, o más; e muchas veces lo que toca en las uñas deja de ser negro hasta que se mudan o cortándolas poco a poco”.

El propio cronista admite que utilizó la jagua para “apretar” sus piernas. También explica que era común burlarse de las mujeres españolas rociándoles con agua de jagua, pues así le salían “más lunares de los que querrían”.⁷¹

El Padre Las Casas explica que el zumo de la xagua “es blanco y poco a poco se hace tinta muy negra, con que teñían los indios algunas cosas que hacían de algodón y nosotros escribíamos. Este zumo o agua de las xaguas tiene la virtud de apretar las carnes y quitar el cansancio de las piernas y por esto se untaban los indios las piernas principalmente, y también el cuerpo”.

Luego explica que en Cuba estas frutas, arrinconadas por tres o cuatro días, “se maduran y se hace la carne de ella muy zumosa, o llena de un licor dulce como miel y cuasi del color de la miel, que las hace como una breva muy madura, y tan dulcísimas que pocas o ningún fruta les hace ventaja de las de Castilla, pero en esta isla Española no las comían los vecinos della”⁷².

Pero mientras Las Casas dice que en La Española no se comía la jagua, Pedro Mártir de Anglería alega lo contrario, pues afirma: “Otro árbol hay llamado xaguá, cuyo amargo fruto

⁷¹Oviedo, opus cit, págs. 252-253.

⁷²Las Casas, opus cit, pág. 75.



tiñe cuanto c a tan intensamente de azul oscuro que no ha
líquido capaz de quitar la mancha en menos de veinte días
pero, así que madura, pierde de la tuda. El mencionado fru
to es comestible y de buen sabor⁷³.

Debido a su mal olor y fuerte sabor, es probable que los taíno
tan solo comiesen la jagua cuando estuviesen hambrientos y
falta de alternas ivas

Existen topónimos vinculados a esta fruta, tales como
jaguana que quiere decir “lugar de las jaguas”; xagua la gran
de, etc

Su nombre científico es *Génipa americana* L. El botánico
Plumier contrajo el nombre del vocablo amazónico *genipapo*
nombre con el cual los indios del Amazonas y las Guayanas co
nocen esta fruta. En Haití se le llama *genipayer*, o *gene-pas*. Los
caribes le llamaban *cháoua* o *tabouloubou*. En Venezuela se le
conoce como *caruto*. En inglés se le llama *genipap* o *marmalade*
box. En francés se le denomina *genipayer*. En México se le co
noce como *maluco*. La jagua es actualmente utilizada para
dulces y refrescos. Su jugo fermentado, produce una bebida
alcohólica, así como un vinagre.

M. Rodríguez Objío escribió:

‘Más siguen a esas llanuras
selvas acaso sin nombre,
que no conocen del hombre
la profanadora grey.
Allí crecen confundidas
con el guayabo y la jagua,
la palma que da la yagua
i la palma del yarey’.

21. EL HIGÜERO

Aunque utilizado principalmente como envase, la pulpa del
higüero, en caso de necesidad, también era consumida por el
indio.

El Padre Las Casas nos dice. “Otro árbol hay muy prove
choso en esta isla (La Española), y es el que llamaban los in
dios hibuelo, la sílaba penúltima luenga. Este produce unas

⁷³Mártir de Anglería, opus cit, 368.



calabazas redondas como u b o a y no mayores comú mente, aunque algunos as echan un p co uengas están lenas de pepitas y carne blanca como las de Castilla y son tan t estas y duras las teces después e secas por de dentro y por de fi era, no como las de Castilla que son fofas y fác lmente se qu ebran sino como si fuesen de hueso, sacada a carne y as pepitas, servíanse dellas de vasos para beber y de pla os y escudillas”⁷⁴.

Oviedo explica que lo que en La Española llamaban hibueras en tierra firme lo llamaban xícaras. En otro ugar dice: ‘Higüero es árbol grande, como los morales de Castilla, e más e menos La fructa que llevan son cierta manera de calabazas redondas e algunas prolongadas e las redondas son muy redondas, de las cuales los indios hacen tazas e otras vasijas para beber e otros servicios (...) Comen los indios, habiendo nescesidad, esta fructa (digo lo de dentro della), la cual es de la misma manera que la calabaza cuajada, cuando está verde (...) Estos árboles son comunes e ordinarios en esta (La Española) y en todas las islas e tierra firme destas Indias”⁷⁵. Este cronista reproduce no solo la hoja del higüero de la isla Española sino también el de otra variedad de higüero existente en Centroamérica.

El higüero es otra fruta vinculada a la cosmovisión taína, pues según era tradicional, los huesos de los antepasados, después de desenterrados, eran colocados en un higüero como parte de un entierro secundario. Según Pané, cuatro hijos gemelos de una mujer que murió de parto fueron juntos a coger la calabaza de Yaya, donde estaba su hijo Yayael, que se había transformado en peces y ninguno se atrevió a cogerla, excepto el llamado Deminán Caracol, quien la descolgó y todos se hartaron de comer los peces, y mientras comían sintieron que venía Yaya de sus posesiones, y queriendo en aquel apuro colgar la calabaza, no la colgaron bien, de modo que cayó en tierra y se rompió. “Dicen que fue tanta el agua que salió de aquella calabaza, que llenó toda la tierra y con ella salieron muchos peces, y de allí dicen que alla tenido origen el mar”⁷⁶.

Nos explica Arrom: “Ateniéndonos a la flora prehispánica de las Antillas, es de pensar que fuera una vasija formada de la

⁷⁴Las Casas, opus cit, pág 75.

⁷⁵Oviedo, opus cit, págs. 236, 251, 252 y lámina III.

⁷⁶Arrom, opus cit, pág. 78.



corteza seca y vacía de na guira (*Crescentia cujete* Lin va.1 a a la que todavía se llama, con voz indígena, higuera o igüera. E. una jigüera fue, pues, donde se con rrt ero en peces os huesos del hijo del Sumo Espíritu Y fue al quebrar los cuatro gemelo aquella cósmica higuera cuando brotaron, irrestañablemente las aguas del mar y las criaturas que lo habitan”⁷⁷.

Su nombre científico es *Crescentia cujete* L. Moscoso coincide con esta apreciación. Entre los dominicanos se le denomina *güiro higuera*, *higüero galión*, *jigüero* o *calabazo*. En Haití se e conoce como *calebasse*, *calebasse marrón* o *calebassier* Entre los caribes isleños se le conocía como *icacou* y entre los arauacos de tierra firme, como *twida*. En algunos países se le conoce como *árbol totumo*. En inglés se le denomina *calabash* o *melon tree*. Además de su utilización para envases, recipientes y vajilla también se utiliza para confeccionar instrumentos musicales como la güira. Su pulpa es utilizada por los campesinos para fines medicinales.

Debido a que el árbol higüero lo que produce son higüeras, entre los dominicanos existe la adivinanza. “En el monte macho y en el bohío hembra”

22. LA PARRA SALVAJE

Oviedo nos explica: “En esta isla (La Española) como en las otras deste golfo y en la tierra firme, hay muchas parras salvajes e que llevan buenas uvas tintas, de las cuales yo he comido muchas veces (digo, buenas para ser salvajes)”.

Luego alude a que estas parras son trepadoras pues mantiene: “En esta tierra no se encean como en nuestra Castilla, en el reino de Toledo; más súbense en alto abrazadas a los árboles”⁷⁸. No ofrece su nombre taíno.

Se trata de la *Vitis tiliifolia* Heb. Conocida como *uva cimarrona*, *uva de parra*, *uvitas*, *bejuco de parra cimarrona*, *bejuco caro* o *parra*. En Haití se le denomina *raisin marrón*. Es un árbol trepador con un fruto negro purpúreo muy ácido. Su tallo, como es abundante en agua, es usado en el monte para calmar la sed. Con el fruto se hace vinagre y se fabrican dulces.

⁷⁷Idem, pág. 19.

⁷⁸Oviedo op. cit. pág. 262



23. LA ZARZAMORA

Pedro Mártir de Anglería explica como uno de los ríos que se llevan los ríos a la zona que hoy día es conocida como Rancho Arriba, en la Cordillera Central de la República Dominicana, a ver un lago, “y llegó hasta el estanque donde seguí me ha dicho, hacia frío como lo demostraban los helechos y zarzamoras que allí crecían y que son plantas impropias de las regiones cálidas”⁷⁹.

Oviedo agrega: “Muchas zarzamoras hay, de las de España, en esta isla Española y en las otras islas de acá y en la tierra firme (...) La zarzamora e fructa que llevan es como las de Castilla, aunque menores e del mismo sabor, e no menos espinosas las ramas, e de la misma hoja”⁸⁰.

El Padre Las Casas, por su lado, dice: “Zarzamoras hay algunas, pero cuasi sin fructo, porque las morillas que hacen valen poco”⁸¹. Ninguna de los tres ofrece el nombre taíno del fruto.

Existen dos variedades en la República Dominicana. El *Rubus dominguenis Focke*, conocido como zarzamora blanca o zarzarosa, y que aparece en los bosques de las altas montañas, como Constanza, Valle Nuevo y Las Cañitas. Es endémica, es decir, que tan solo existe en la República Dominicana. Igualmente está el *Rubus eggesii (Focke) Rydb*, conocido como *rosamora*, *roseta* o *zarzamora*, también en las zonas montañosas de Jarabacoa, Constanza, San José de Ocoa y Los Montones, e igualmente endémica.

24. EL NOGAL O NUEZ

Oviedo dice: “Hay en esta isla (La Española) en los montes bravos e selvas e montañas, algunos nogales grandes, que así en la vista e olor e hoja, como en la fructa, así, a prima vista, son como los de España, excepto que las nueces destos de acá no son perfetas ni despiden la fructa, ni se pueden comer sino a necesidad”⁸². No ofrece su nombre taíno.

Antonio Sánchez Valverde, en 1785, diría: “Entre los árboles que se han pasado en silencio deben contarse lo primero, los ríos

⁷⁹Mártir de Anglería, opus cit, pág. 357.

⁸⁰Oviedo, opus cit, pag. 263

⁸¹Las Casas, opus cit, pag. 80

⁸²Oviedo opus cit, pág. 279.



gales, de que abundan algunas partes de la isla, como el Hato Haytí de Roxas, jurisdicción de Bayaguana, de donde me han conducido porción de la fruta. De ellos habla Oviedo libro cap. 3”⁸³.

Es probable que Oviedo se estuviese refiriendo al *Juglans jamaicensis* C. conocido en Santo Domingo como *nogal* o *nuez*. En Cuba se le llama *nogal del país*. La madera del árbol compete con la caoba y es utilizada en ebanistería. La nuez es comestible, aunque algo indigesta.

Es común en las zonas montañosas como Jarabacoa y Constanza. En las cercanías de San José de Ocoa un pueblo se llama La Nuez por la abundancia del árbol. También es común en el pueblo de El Limón, cercano al anterior. Anteriormente era conocido como *Juglans fraxinifolia* o *Juglans dominguenensis*.

25. EL CASO ESPECIAL DE LA PIÑA

El determinar si la piña existía en la isla Española al momento del contacto con los europeos resulta asunto difícil, dado los datos contradictorios al respecto.

A favor de su existencia podemos citar cuatro factores:

a. Su presencia en el bosque virgen de la isla (en Los Haitises y en el norte de la Península de Samaná, por ejemplo), lo que implica que lleva muchos cientos de años en la isla y que no fue introducida recientemente, pues, en ese caso, tan sólo aparecería en ciertas zonas de la isla, y con relativa escasez. Además, en Cuba, en una cueva de la provincia de Matanzas, ha sido ubicada una pictografía “bastante precisa de una piña”.

b. El hecho de que todos los cronistas están de acuerdo en afirmar que existía y era bien conocida y ampliamente consumida en Puerto Rico. Pensamos que es difícil concebir que un fruto tan atractivo y de tan fácil cultivo como la piña no hubiese sido llevado por los taínos de una isla a la otra, más si sabemos, como nos lo informa el Padre Las Casas, que existían cruces diarios de canoas por el Canal de la Mona. Además, la piña se reproduce a través de su cogoyo superior, el cual flota en el agua.

c. Están los comentarios de Oviedo, aunque, habría que recordar que éste llegó a la isla tan sólo en 1522, por lo que la piña pudo haber sido introducida desde Puerto Rico entre 1493

⁸³Sánchez Valverde, opus cit, pág. 127.



y 1522. Oviedo nos dice: "Hay en esta isla Española unos cardos, que cada uno dellos lleva una piña (o mejor diciendo, alcachofa), puesto que, porque parece piña, las llaman los cristianos piñas, sin lo ser. Esta es una de las más hermosas frutas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado". Luego agregaría: "En estas islas todas, es fructo, cual tengo dicho, y muy común, porque en todas ellas y en la tierra firme las hay".

Oviedo incluso dibujó una piña en uno de sus grabados, agregando: "Es la más hermosa fruta de todas las frutas que he visto, y la que mejor huele y mejor sabor tiene; y en su grandeza y color, que es verde, alumbrado o matizado de un color amarillo muy subido y cuanto más se va madurando, más participa del jalde e va perdiendo de lo verde, y así se va aumentando el olor de más que perfetos melocotones, que participan asaz del membrillo; que este es el olor con que más similitud tiene esta fruta; y el gusto es mejor que los melocotones, e más zumoso".

Oviedo también menciona la existencia de tres tipos diferentes de piñas: "Estas piñas son de diversos géneros i así es verdad, en especial de tres maneras. A unas llaman *yayama*; a otras *dixen boniama*; e a otras *yayagua*. Esta postrera generación es algo agria e áspera e de dentro blanca e vinosa; la que llaman *boniama* es blanco dentro e dulce, más algo estoposa; la que llaman *yayama* es algo en su proporción prolongada e del talle de la que aquí e pintado, e las otras dos maneras o géneros de quien e hablado son más redondas. Así que, esta última dicha *yayama* es la mejor de todas"⁸⁴.

El venezolano Jesús Hoyos explica: "Este agradable y succulento fruto tropical es originario del Matogrosso (Brasil), donde aún pueden encontrarse tres especies afines en forma silvestre"⁸⁵.

Descourtilz, quien estuvo en la colonia francesa de Saint Domingue en 1799, describió y pintó precisamente tres piñas, una amarilla, una cónica y otra roja⁸⁶.

⁸⁴Oviedo, opus cit, págs. 239-241 y lámina II. Academia de Ciencias de Cuba. Sociedad Espeleológica de Cuba. Simposium XLV Aniversario. 1940-1985. La Habana, Enero 1985, pag. 67.

⁸⁵Jesús Hoyos F., Frutales en Venezuela. Sociedad de Ciencias Naturales La Salle. Caracas, 1994, pág. 58.

⁸⁶Descourtilz, M. E., Flore medicale des Antilles. París, 1821-29 (8 volúmenes).



d. Un cuarto argumento a favor de la presencia de la piña en la isla Española en 1492, es la descripción que de ella hizo Fernando de Enciso⁸⁷, quien estuvo en la isla en 1508. Dice: “Hay una fruta que se llama Piñas, que son de la fechora de piñas, sino que son mayores; los árboles que las crían son como cañas o cepas de lirios y flor de lises; cuando están sazonadas vuelven amarillas como cera; su olor es tanto y tan suave que estando en una sala huele en toda la casa. Es de maravilloso sabor; aunque tira un poco a agrio”. Este autor limitó su cita de frutas en La Española a la piña y al mamey.

Por su corona de hojas la piña fue llamada “reina de las frutas”. José de Acosta, por su lado, dice: “Al Emperador D. Carlos le presentaron una de estas piñas, que no debió costar poco cuidado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podía venir; el olor alabó; el sabor no quiso ver qué tal era”⁸⁸.

El principal argumento en contra de la existencia de la piña son las enfáticas declaraciones del Padre Las Casas, quien, como sabemos, llegó a La Española en 1500. Dice: “Las que llamamos piñas, que fructa en olor y sabor admirable, no la había en esta isla, sino que de la isla de Sant Juan se trujo y por esto no hablo hasta su lugar della”⁸⁹.

Otro argumento en contra de la existencia de la piña en la isla es la carta que el Rey envió a Colón en 1510, donde dice: “Yo he seido informado quen esa isla Española se an descubierto agora nuevamente dos montes de una fruta que llaman piñas en que discen que hay diez o doce leguas e que vos, el Almirante, luego como llegásteis los ficisteis vedar, de que los vecinos e moradores de la dicha isla an rescibido e resciben agravio, porque todos podrían poner de aquella fruta en sus heredades e estancias, e multiplicaría e sería en mucho provecho e bien e utilidad de la dicha isla e de los vecinos della, e ansí por eso como por que semexantes cosas nunca se suelen vedar, mi merced i voluntad es que los dichos montes de la dicha fruta sean a todos comunes, e que cada uno las pueda llevar para poner en sus heredades e estancias i aprovecharse

⁸⁷Fernández de Enciso, Martín. *Suma de Geografía*. Madrid. Estades, Artes Gráficas, 1948. XIX. Colección Joyas Bibliográficas; num. 1, pág. 208.

⁸⁸José de Acosta, opus cit, pág. 260.

⁸⁹Las Casas, opus cit, pág. 67.



dellas como de cosa común; por ende yo os mando que de aquí adelante non fagais vedar ni vedeys sino que sean a todos comunes según dicho es”⁹⁰.

Lo anterior implicaría que las piñas habrían sido recientemente introducidas y que existían en apenas dos lugares y que Colón no permitía que el resto de la población se beneficiase de esas siembras.

Pedro Mártir de Anglería, por su lado, explica que entre los frutales naturales de la isla en Guadalupe tenían piñas hortenses y que se creía “que las otras islas recibieron de los habitantes de esta las semillas de tan agradable frutas, ya que los vagabundos caribes siempre a la caza del hombre, destrozaron todos los alrededores, llevándose consigo para sembrarlo cuanto de útil y extraño hallaban por doquier”⁹¹.

Benzoni explica que las piñas “tienen lindo color, excelente aroma, y aún mejor sabor. Me ha sucedido, como a muchos otros, estar enfermo y no poder comer sino de ellas; las considero una de las más sabrosas frutas que hay en el mundo; una vez quitada la corteza, todo lo que queda es carne; su sabor es dulce, un poco ácido”.

Luis XIV, Rey de Francia, envió a la colonia de Saint Domingue, hoy Haití, al jesuita Charles Plumier, quien coleccionó piñas y otras bromelias, iniciando su taxonomía. En aquella época (1699) los habitantes del oeste de la isla llamaban a las piñas “karatas”, pero Plumier las denominó bromelias, en honor al médico sueco Olaf Bromel. Luis Joseph Peguero incluye, en 1762, a la “piña ayti” entre los frutales naturales de la isla⁹².

El nombre botánico actual de esta fruta de la familia de las Bromelias, que incluye unas dos mil especies, es *Ananás comosus* (L) Merrill, y en el pasado se le conocía como *Ananás sativa* o *Bromelia comosa*. En Santo Domingo se dejaron de usar sus varios nombres taínos y se le llama piña, pues los españoles la encontraron parecida al pequeño fruto del pino europeo. Al momento del Descubrimiento esta fruta, originaria

⁹⁰El Rey al Almirante. Monzón. 15 de junio de 1510. Documentos volumen XXXII (Primera Serie), pág. 85. citado por Emilio Tejera, opus cit, pág. 216.

⁹¹Mártir de Anglería, opus cit, págs. 373-374.

⁹²Benzoni, opus cit, pág. 104. Leal, Freddy “On the History, Origin and Taxonomy of the Pineapple”. Interciencia, Vol. 14 #5, 1989, págs. 235-244.



del sur de Brasil y el Paraguay, ya había sido domesticada por los indios y llevada a Centroamérica, México y las Antillas. Los indios guaraníes entregaron piñas a los españoles como símbolo de hospitalidad, y los europeos adoptaron ese motivo, para esos mismos propósitos, y, desde entonces, aparece en las puertas de muchas casas.

Entre los indios kalinas se le conocía como *trío* y entre los tupi-guaraní como *ananás*, que significa “fruta exquisita”. En inglés se le conoce como *pineapple*, es decir, manzana de piña.

Entre los indios suramericanos era conocida como *nanás* o *ananás*, que significaba fruta exquisita, lo que dio origen a su actual nombre científico, que también es el usado en francés. Los brasileños la llaman *abacaxí*. El nombre específico de *comosus* es vocablo latino que significa “parecido a una corona”, haciendo referencia al penacho de hojas que presenta la fruta.

Se utiliza en forma fresca, enlatada, congelada y hasta seca, teniendo ya un consumo universal.

La piña contiene una sustancia protéica, llamada bromelina, que ayuda a la digestión de las carnes, al igual que la papaína de la lechoza. En el folklore dominicano existen varias adivinanzas sobre la piña, incluyendo la siguiente:

“Tiene ojos y no vé,
Tiene corona y no es rey,
Tiene escamas y no es pez”.

Frutos citados por los cronistas pero que, ya sea porque su nombre precolombino no sobrevivió, ya sea porque la descripción de la fruta y su árbol es confusa, su identificación es posible, aunque difícil

26. LA GUAMA

Oviedo dice: “Guama es un árbol grande e de la más común e abundante madera que hai en esta isla Española, e de la que más se gasta, a causa de los cocimientos de las calderas en que se cuece el azúcar en los ingenios (...) su fructa es como unas algarrobas anchas e mayores de las de España, e cuasi del sabor dellas. Los indios las solían comer, i aún los christianos, con necesidad. Yo la he visto muchas veces esta fructa i la he probado; pero parésceme que es más para los gatos monillos



que no para hombres (...) tiene dentro de aquellas vaynas que hace unos granos tamaños como avellanas, cubiertos de una poca de carnosidad blanca e de buen sabor, e una pepita más interior; mas aquella pepita no se come, porque amarga”⁹³.

Se trata de la *Inga fagifolia* (L), o *Mimosa fagifolia*, o *Inga laurina* (Sw) Willd, pero que hoy es llamada en Santo Domingo *gina* o *jina*. En Puerto Rico, sin embargo, este árbol ha mantenido su nombre precolombino de guamá o guaná. En otros lugares se le conoce como *guabo* o *guamo*. En inglés también mantiene su nombre precolombino de *guama*. En Venezuela también se le conoce como *guama*. En francés se le llama *pois doux*.

Es común en Centro y Suramérica, así como en las Antillas.

No debe confundirse con la *Inga vera* Willd, también conocida como *Mimosa inga* L, que hoy día recibe el nombre en Santo Domingo precisamente de *guama* y a veces de *gina*, y que es usada, por su tamaño, para dar sombra al café y que produce un fruto en forma de vaina larga de color castaño que contiene semillas de pulpas blancas. En Puerto Rico se le conoce como *guaba*. Sin embargo, Moscoso fue de opinión que la guama citada por Oviedo era la *Inga vera*.

Por otro lado, es posible que Oviedo se haya confundido en su descripción, mezclando ambos árboles, pues cuando dice “árbol grande” luce que se refiere a la *Inga vera*, pero la descripción del fruto como “algarrobas anchas” está más cercano a la *Inga fagifolia*. Ambas existían en tiempos precolombinos. Polen de *Inga vera* ha aparecido al suroeste de Boca de Yuma, con fechados coincidentes con la llegada de los españoles.

Juan de Castellanos, en sus Elegías, puso en boca de los indios cómo tratar a los españoles:

“Si son gentes de buenos pensamientos
a bien es recibirlos, si son gratos,
si vienen fatigados de hambrientos,
darémosles comidas bien baratas;
darémosles de nuestros alimentos
guamas, auyamas, yucas y batatas,
darémosles cazabis y maices,
con otros panes hechos de raíces”.

⁹³Oviedo, opus cit, pág. 254



del sur de Brasil y el Paraguay, ya había sido domesticada por los indios y llevada a Centroamérica, México y las Antillas. Los indios guaraníes entregaron piñas a los españoles como símbolo de hospitalidad, y los europeos adoptaron ese motivo, para esos mismos propósitos, y, desde entonces, aparece en las puertas de muchas casas.

Entre los indios kalinas se le conocía como *trío* y entre los tupi-guaraní como *ananás*, que significa “fruta exquisita”. En inglés se le conoce como *pineapple*, es decir, manzana de piña.

Entre los indios suramericanos era conocida como *nanás* o *ananás*, que significaba fruta exquisita, lo que dio origen a su actual nombre científico, que también es el usado en francés. Los brasileños la llaman *abacaxí*. El nombre específico de *comosus* es vocablo latino que significa “parecido a una corona”, haciendo referencia al penacho de hojas que presenta la fruta.

Se utiliza en forma fresca, enlatada, congelada y hasta seca, teniendo ya un consumo universal.

La piña contiene una sustancia protéica, llamada bromelina, que ayuda a la digestión de las carnes, al igual que la papaína de la lechoza. En el folklore dominicano existen varias adivinanzas sobre la piña, incluyendo la siguiente:

“Tiene ojos y no vé,
Tiene corona y no es rey,
Tiene escamas y no es pez”.

Frutos citados por los cronistas pero que, ya sea porque su nombre precolombino no sobrevivió, ya sea porque la descripción de la fruta y su árbol es confusa, su identificación es posible, aunque difícil

26. LA GUAMA

Oviedo dice: “Guama es un árbol grande e de la más común e abundante madera que hai en esta isla Española, e de la que más se gasta, a causa de los cocimientos de las calderas en que se cuece el azúcar en los ingenios (...) su fructa es como unas Algarrobas anchas e mayores de las de España, e cuasi del sabor dellas. Los indios las solían comer, i aún los christianos, con necesidad. Yo la he visto muchas veces esta fructa i la he probado; pero parésceme que es más para los gatos monillos



que no para hombres (...) tiene dentro de aquellas vaynas que hace unos granos tamaños como avellanas, cubiertos de una poca de carnosidad blanca e de buen sabor, e una pepita más interior; mas aquella pepita no se come, porque amarga”⁹³.

Se trata de la *Inga fagifolia* (L), o *Mimosa fagifolia*, o *Inga laurina* (Sw) Willd, pero que hoy es llamada en Santo Domingo *gina* o *jina*. En Puerto Rico, sin embargo, este árbol ha mantenido su nombre precolombino de guamá o guaná. En otros lugares se le conoce como *guabo* o *guamo*. En inglés también mantiene su nombre precolombino de *guama*. En Venezuela también se le conoce como *guama*. En francés se le llama *pois doux*.

Es común en Centro y Suramérica, así como en las Antillas.

No debe confundirse con la *Inga vera* Willd, también conocida como *Mimosa inga* L, que hoy día recibe el nombre en Santo Domingo precisamente de *guama* y a veces de *gina*, y que es usada, por su tamaño, para dar sombra al café y que produce un fruto en forma de vaina larga de color castaño que contiene semillas de pulpas blancas. En Puerto Rico se le conoce como *guaba*. Sin embargo, Moscoso fue de opinión que la guama citada por Oviedo era la *Inga vera*.

Por otro lado, es posible que Oviedo se haya confundido en su descripción, mezclando ambos árboles, pues cuando dice “árbol grande” luce que se refiere a la *Inga vera*, pero la descripción del fruto como “algarrobas anchas” está más cercano a la *Inga fagifolia*. Ambas existían en tiempos precolombinos. Polen de *Inga vera* ha aparecido al suroeste de Boca de Yuma, con fechados coincidentes con la llegada de los españoles.

Juan de Castellanos, en sus Elegías, puso en boca de los indios cómo tratar a los españoles:

“Si son gentes de buenos pensamientos
a bien es recibirlos, si son gratos,
si vienen fatigados de hambrientos,
darémosles comidas bien baratas;
darémosles de nuestros alimentos
guamas, auyamas, yucas y batatas,
darémosles cazabis y maices,
con otros panes hechos de raíces”.

⁹³Oviedo, opus cit, pág. 254



27. EL CIBUCÁN

Oviedo habla de un árbol llamado cibucán “el cual tiene la hoja como salce, y echa una fructa como avellanas blancas, e de dentro della, tiene menudísimos granitos que parescen liendres; pero aunque la comparación sea tal, o estos granitos sean como sal, tan menudos como he dicho, la fructa es dulce. E si la comparación parece fea, díjelo así, porque algunos le llaman a este manjar la fructa o árbol de las liendres. Su madera desde árbol es asaz buena, e son árboles frescos e que parescen bien”.

Luego Oviedo le pide al lector que no confunda el nombre de cibucán con el artefacto que con el mismo nombre utilizaban los taínos para exprimir el veneno de la yuca, como parte del proceso para hacer el casabe⁹⁴.

Salce es el sauce, y liendre se refiere a los huevos de piojos.

En Puerto Rico dos árboles conservan el nombre de sebucán, la *Rheedia acuminata*, cuyo fruto consiste de unos bayos de dos o tres centímetros de largo, es decir, en forma del cibucán que se usaba para exprimir el veneno de la yuca, y el *Cephalocereus royenni*, un cactus o tuna, que también tiene una baya comestible. Nótese que en ambos casos el nombre del árbol se debe a que su fruto, u otra parte del mismo, se parece al cibucán vinculado a la confección del casabe.

El único árbol que hemos identificado en Santo Domingo como teniendo hojas parecidas al sauce, con pedúnculos en forma de cibucán y con frutos conteniendo semillas como huevos de piojos y que produce excelente madera, es la *mora* o *fústete*. Su nombre científico es *Chlorophora tinctoria* (L) Gaudich. Antes era conocido como *Morus tinctoria* L. “Chlorophora” se deriva de dos vocablos griegos: *chloros* (verde y amarillento), y *fors* o *feros* que significa llevar. El nombre específico de “Tintoria” es latino y quiere decir “tintorea”, por el colorante que produce. Este es un árbol de madera preciosa muy explotado en Santo Domingo durante el siglo pasado. En inglés se le conoce como fustic y en Haití se le conoce como *bois jaune*. Su nombre vulgar hace alusión al parecido de sus frutos con la mora europea.

⁹⁴Idem, pág. 257.



Alternativamente, el cibucán de Oviedo podría ser el memiso (*Multigia calabura L.*), árbol endémico, es decir, exclusivo de la isla, ya que sus muy pequeños frutos, parecidos a las cerezas, contienen miles de semillas que lucen como un nido de huevos de piojos. Sin embargo, ni su hoja, ni su madera, corresponden a la descripción de Oviedo. Tampoco nada en él recuerda al instrumento para exprimir el veneno de la yuca.

28. LA ACANA

Oviedo dice: “Acana es un árbol grande, e la hoja cuasi como la del peral. La fructa es tamaña como un huevo e de aquella hechura, como una camuesa, e así está amarilla, e tiene el cuero o corteza delgada. El sabor es como propio queso; y aun si mucho se trae en la mano huele a queso, e es buena fructa e de buena digestión”⁹⁵.

El nombre acana ha sobrevivido en Santo Domingo, pero se aplica a otro árbol, el balatá o azuba, cuyas características no coinciden con la descripción de Oviedo.

Sin embargo, en Puerto Rico se conoce como jácana o hácana a la *Lucuma multiflora*. Precisamente, en Santo Domingo, un árbol parecido, la *Lucuma dominguis Gaertn F.* (o *Achras mammosa Descourtilz*, o *Achras vitellina-Tussac*) es hoy conocida como *Pouteria dominguis (Gaertn F.)*. Sus frutos son amarillos y comestibles y, además, su pulpa es harinosa y del color de la yema de huevo. Se le conoce como *lúcuma*, *lúcuma*, *totuma* o *tocuma*. En Haití se le llama *genievre* o *jaune d'oeuf* (amarillo de huevo). Ya es poco común en la República Dominicana, mas no en Haití. Es endémico de la isla, es decir, que no existe en otro lugar, pues el árbol de Puerto Rico es una variedad diferente.

Luis Joseph Peguero (1762) cita las “totumas amarillas”.

Moscoso, sin embargo, es de opinión que el “acaná” o “auzuba” es el *Sideroxylon foetidissimum*, la caya amarilla, un árbol maderable⁹⁶.

⁹⁵Idem, pág. 262.

⁹⁶Moscoso, R. M., *Catalogus florae dominguesis*. Universidad de Santo Domingo, Nueva York, 1943, pág. XX. Luis Joseph Peguero, opus cit, pág. 248.



29. EL AZUBA.

Anteriormente habíamos mencionado que en Santo Domingo el nombre acana, que utiliza Oviedo, le es aplicado al balatá. Oviedo, sin embargo, describe una fruta que luce ser la del balatá, pero le llama azuba. Dice: “Azuba es árbol gentil e grande. Su fructa es extremada o apartada de todas las que yo he visto. Sabe a cermeñas*, y sale della tanta leche (e muy pegajosa) que para la comer, han de echar la fructa en agua, y allí estrujarla entre los dedos para que no se pegue a los labios. Y es aquella leche como la que les sale a los higos verdes por los pezones, e aún más enojosa; y echándose, como he dicho, en agua, y estrujando el fruto o exprimiéndole, luego aquella leche se despide, o se cae en el agua, e es de muy gentil gusto la fructa. Estos árboles son grandes y es una de las mejores maderas que hay en esta isla Española, e más recia e fuerte; y también los hay en otras islas muchas y en la tierra firme”⁹⁷.

El balatá es la *Manilkara bidentata*, antes llamada *Mimusops dominguensis* Pierre, o *Mimusops balatá*. También se le llama *sapotillo*. En Haití recibe el nombre de *sapotille*. Su madera, muy pesada, se usa para traviesas. En Cuba se le llama jamaíquí.

En Puerto Rico, sin embargo, este árbol sí ha conservado el nombre precolombino con que lo identificó Oviedo, llamándose *ausubo*.

30. LA MACAGUA

Oviedo reporta: “Macagua es un gentil e grande árbol. Su fructa es como aceitunas pequeñas; el sabor es como de cerezas. La madera deste árbol es muy buena para labrar. Tiene la hoja muy verde e fresca”⁹⁸.

Las Casas hace también referencia a una fruta pequeña como la cereza, cuando dice: “Otra fructa hay del tamaño de una almendra, sin cuesco, y de aquella cuasi hechura, colorada como una guinda o cereza, poco menos, y creo que tanto sabrosa como ellas, y así zumosas y frescas como ellas”⁹⁹.

*Peras salvajes. (B.V.)

⁹⁷Oviedo, opus cit, pág. 256.

⁹⁸Idem, pág. 255.

⁹⁹Las Casas, opus cit, pág. 68.



López de Gomara dice: “Las frutas de cuesco son: hobos, hicacos, macaguas, güibaras i mameis, que es la mejor de todas”.

Luis Joseph Peguero, escribiendo en Baní en 1762, cita la macagua diciendo: “Su fruta es como aseituna pequeña, negra, los españoles desia aseituno”¹⁰⁰.

Aunque en la República Dominicana el nombre precolombino de esta fruta ha desaparecido, en Cuba no ocurrió así, donde la macagua es descrita por Pichardo como: “Árbol silvestre, común en todos los bosques (...) madera hebrosa, dura, empleada en carpintería, pero no permanente cuando se halla a la interperie (...) fruto colorado de tamaño y figura de la bellota, aunque sin cáscara, dulce, agradable, cuyo principal consumidor es el cerdo”¹⁰¹. Luego la describe científicamente como la *Pseudolmedia spuria* (Sw) Griseb.

En la República Dominicana dicho árbol lleva un nombre algo parecido al de *macagua*, ya que es conocido como *macao*. Sin embargo, ya es poco común en la República Dominicana, aunque no así en Haití. Su madera es blanca y se emplea en carpintería, aunque no es duradera.

31. LA MANAGUA

Oviedo explica: “Una fructa que se dice managua, ha venido nuevamente a mi noticia en esta isla Española, la cual es salvaje e no cultivada, sino por la diligencia natural de los elementos (...) Esta es una fructa, muy pequeña, pero no sin admiración, porque su vista es graciosa, e parescen cermeñas* chiquitas, no mayores que pelotas de arcabuces, e así redondas. Son verdes, e nascen en unas ramas, apartadas cada rama por sí, e cada una libre. Quiero decir que el árbol es la rama, e la rama sola el árbol, e no más alta, cada rama della, que un brazo tendido de un hombre, de tres o cuatro palmos de luengo, derecha, y parece un mimbre. Son estas fructas dulces e de buen sabor al gusto, e su hoja es como la de los mimbres e olivos, pero juntas o cercanas unas hojas de otras, en dos hilados u

¹⁰⁰López de Gomara, Historia General de las Indias, pág. 174. Citado por Emilio Tejera, opus cit, pág. 917. Luis Joseph Peguero, opus cit, pág. 248.

¹⁰¹Pichardo, citado por Emilio Tejera, opus cit, pág. 917.

*Peras salvajes. (B.V.)



órdenes continuadas en cada rama (...) El sabor de esta fruta es muy mejor que de uvas moscateles, e muy semejante a ellas en el gusto”.

Oviedo agrega que una característica de este árbol es que después de la fruta cae en tierra sabe mejor que las que quedan en la rama. En adición, se sorprende que cuando la fruta está a punto de caer, la yerba debajo de ella se seca “para que caiga en lo limpio e desocupado (...) Fructa es muy preciada en esta isla, cuando la hallan: porque, como he dicho, es de muy gentil e suave sabor e muy delicada al gusto, e muy sana, e digna del plato del más alto príncipe de la tierra”¹⁰².

Tanto le impresionó esta fruta al cronista que hasta la dibujó en una de sus láminas.

Existe una fruta en la República Dominicana cuya descripción se asemeja a la de Oviedo y que lleva, precisamente, el mismo nombre: Managuá. Es el *Psidium salutare* (Hbk) Berg. Anteriormente era conocido como *Psidium guayabita* A. Rich. Se trata de un arbusto de no más de metro y medio, cuyo fruto es comestible. En Cuba se fabrica con la fruta un licor apreciado, y en Cotuí se ponen los frutos maduros en ron, para darles perfume y gusto.

32. LA MANACA

Como ya hemos advertido, Oviedo se confundió con las diferentes palmeras de La Española y describió una de ellas, que llamó Manaca, en base a características que poseen por lo menos tres diferentes especies de palmas.

No en vano Oviedo comenzó su descripción diciendo: “Las palmas que hay en esta isla Española, e sus diferencias, sería larga cosa decirse, porque son muchas, e de diversas hojas e fructas e cuescos, e cuentas, que lleva de muchas suertes o formas”.

Entrando ya en materia, dice: “Entre las otras palmas, hay un género dellas que los indios llaman manaca, la cual palma es tan gorda como una pipa*, e más o menos; su hoja es como la palma de los dátiles, e en altura es mucha. Echa un racimo

¹⁰²Oviedo, opus cit, pág. 267 y lámina III

*Barrica. (B.V.)



de fructa tan grande como un nuc acho de tres ci atr anos, e los gr̃nos deste ra imo, es cada u o como u i hobo p q eno y porqu e en iendar m jor (donde no hay hobos) digo que es tamaño como una aceituna de las gordas de Sevi la, o más, desde que está maduro es amarillo”

Hasta ahí a descripción luce como la de la palma real. Sin embargo, de inmediato agrega “Estos racimos están muy apretados, de la manera que suele estar un racimo de uvas muy apretadas. Tiene esta fructa en ima tanta carne como un hobo, e es algo más espesa, e muy dulce e muy amarilla la carne, tanto, que los puercos que la comen un mes o dos, se les tornan las carnes tan amarillas como la misma fructa. Y de aquí procedía que, en los principios de la conquista desta isla, como faltaban los mantenimientos de España, e aunque no faltasen, se daban algunos españoles a esta fructa, e se les paraba la cara e la persona muy amarilla; y los que destos tales volvían a España, llevaban los gestos tales y de tal color como el azafrán o tericia* y peor (...) tiene esta fructa unas briznicas que se entran entre los dientes, e tiene cada grano un cuesco del tamaño de unas almendras que hay pequeñas y algo redondas, e partido aquel cuesco, tiene dentro una pepita que, quitándole una telita muy delgada de que está vestida, es muy dulce e sabrosa e los indios, e aun los cristianos, la comen, cuando la pueden haber, con pan cazabi, y en especial las mujeres las comen mucho”.

La anterior descripción luce más bien corresponder al corozo. Pero el cronista continúa: “Tienen estos racimos, encima, una vestidura de gordor de dos dedos e algo menos, según el tamaño e grandeza suya; e cuando la fructa quiere madurar, ábrese aquella vestidura o caja en que está, e cuando está ya bien madura la fructa, cáesele esta cubierta que tiene, e es tamaño como una batea de lavar e aun mayor, o como una buena caldera, e menores algunas e a veces son tales que caben media hanega de maíz”¹⁰³. Obviamente el cronista se estaba refiriendo a la yagua.

Luego explica que en la parte de la isla que hoy corresponde a Haití, en el extremo occidental de la Península de T^hurón

*Hictericia. (B.V)

¹⁰³Oviedo, opus cit, págs. 280 282



en la zona de la ciudad de Aux Cayes, esas yaguas eran llamadas *manahuecas*.

En Puerto Rico a la palma cuyo nombre científico es *Euterpe globosa* se le llama *manaca*, tal y como le llamó Oviedo y lo que en Santo Domingo se llama yagua en Puerto Rico todavía mantiene el nombre de *manahueca*, que fue el mismo nombre citado también por Oviedo¹⁰⁴. Moscoso considera que la manaca, “hoy manacla” es la *Euterpe globosa*, existente en Santo Domingo¹⁰⁵. La palma real también es conocida en algunos lugares de Puerto Rico con el mismo nombre de manaca.

En la República Dominicana, la *Euterpe globosa Gaertn* que, repetimos, en Puerto Rico es llamada *manaca*, es llamada *manacla*, o *palma de manacla*. También lleva el nombre científico de *Prestoea montana (Grha) Nichols*. En Santo Domingo también se le conoce como catey. En Haití lleva el nombre de *palmiste a chapelet* y también *macoutouca*. Las hojas de la manacla dominicana y sus vainas se usan en las montañas para cobijar los ranchos y el tronco produce tablas con que se hacen bohíos. Su palmito también es comestible, y el fruto es usualmente comido por las cotorras.

Luis Joseph Peguero reportó: “La palma manacla, a quien decían los españoles la princesa de los arroyos y la dama de las serranías, por ser muy bella con las ojas, muy rizas y coposas”.

En Venezuela existe otra palma, la *Euterpe oleracea* que lleva el mismo nombre que usó Oviedo, es decir, *manaca*, aunque alternativamente se le conoce como palmito, o morroque. El nombre genérico de *Euterpe* recuerda a la musa *Euterpe* relacionada con la música y la poesía lírica y se origina de la voz griega “*Euterpes*” que significa “que seduce suavemente”. El término *globosa* hace referencia a la redondez de los frutos.

33. EL GAGÜEY

Oviedo cita otra fruta: “Gagüey es un árbol que echa una fructa como higos, y no mayor que avellanas; y de dentro es como un higo de Castilla, blanco, e lleno de unos granitos menudísimos y de buen sabor. Este árbol, aunque su madera

¹⁰⁴Luis Hernández Aquino, Diccionario de voces indígenas de Puerto Rico. Editorial Cultural. Río Piedras, Puerto Rico, 1977, págs. 324-325.

¹⁰⁵Moscoso, opus cit, pág. 61.



no es de las buenas, no es inútil, porque de las cortezas dél se hacían, en el tiempo pasado, sogas e cuerdas por los indios e aun los cristianos, e asimismo apargates, cuando les faltaban los de cáñamo, o no venían de Castilla; y aunque viniesen, eran harto buenos los que hacían de las cortezas destos árboles, e duraban mucho”¹⁰⁶.

Antonio Sánchez Valverde, en 1785, diría: “De las cortezas de la jagua, del *jagüey*, del janón, de la emajagua y otros árboles altos, se sacan unos listones de arriba abaxo larguísimos, con los cuales se fabrican cordages y sogas, para todo uso y servicio, ahorrando por este medio las de cáñamo, cabuya, esparto y correas de cuero”¹⁰⁷.

En las Antillas Menores, entre los caribes, César De Rochefort reportó: “Como postre usan frutas como nosotros. Y por lo común se conforman con higos de *jagüey*, guineos y piñas”¹⁰⁸.

Hoy día el nombre *jagüey* o *jagüey* casi ha perdido su uso para identificar a una fruta. Ricardo García, del Jardín Botánico Nacional, nos reporta que en las cercanías de San José de Ocoa los campesinos llaman *jagüey* a un árbol que llena la descripción de Oviedo y Sánchez Valverde, y todavía preparan de su corteza fibras para tejer. Los taínos también utilizaban esta palabra para identificar un manantial, o lago. Es probable que se trate del higo cimarrón, el *Ficus mitróphora*, árbol endémico y conocido en Haití como *figuier rouge*. También podría ser el *Ficus populnea*, también conocido como *Ficus laevigata*, igualmente endémico. El *Ficus mitróphora* también es conocido como *abrazapalo* y *matapalo*.

Este es otro caso donde el nombre precolombino ha caído en desuso en Santo Domingo pero persiste en Puerto Rico donde el *Ficus laevigata*, es decir, el *Ficus populnea*, es conocido como *jagüey* o *yagüey*, y específicamente como *jagüey blanco*¹⁰⁹. Es descrito como un árbol de sesenta pies de altura; su fruto es a manera de un pequeño higo y la madera allí se usa, entre otras cosas, para la manufactura de guitarras.

¹⁰⁶Oviedo, opus cit, pág. 257.

¹⁰⁷Sánchez Valverde, opus cit, pág. 72.

¹⁰⁸César De Rochefort, en Crónicas francesas de los indios caribes, Manuel Cárdenas Ruiz. Editorial Universidad de Puerto Rico, 1981, pág. 365.

¹⁰⁹Luis Hernández Aquino, opus cit, pág. 275.



Frutos que no fueron descritos por los cronistas
y cuyo polen no ha sido encontrado, pero que existieron
en tiempos precolombinos

A pesar de lo meticulosos que fueron los cronistas, existe unas quince frutas que no fueron mencionadas ni descritas por ellos y cuyo polen tampoco ha sido encontrado en yacimientos arqueológicos, pero que somos de opinión que existieron en la isla en el período precolombino. Fundamentamos nuestra tesis en dos argumentos:

a. Estas frutas existen en toda la isla, en zonas de bosque tropical virgen y no tan solo en forma aislada, o concentrada, en ciertas regiones o lugares, lo que indica que han estado en la isla durante cientos de años. Una concentración indicaría su siembra por el hombre en épocas recientes.

b. Son todas frutas originarias de la América tropical y, sobre todo, de la zona Orinoco-Amazónica, de donde procedieron los indios que habitaron las Antillas Mayores, quienes la traerían consigo durante su peregrinaje por el rosario de islas que conforman las Antillas Menores y Puerto Rico.

34. EL CAIMITO DE PERRO

Este pequeño fruto es también conocido como *caimitillo*, *caimito cocuyo*, o *caimito cimarrón*. En Haití se le conoce como *caimite*, *caimite marrón*, *caimite sauvage* o *petite caimite*. En Cuba se le conoce como *caimitillo*. Su nombre científico es *Chrisóphyllum oliviforme* L.

Ya hemos visto que fue citado como natural de la isla por Luis Joseph Peguero en 1762.

35. EL CAIMITILLO

Este pequeño fruto también es conocido como *caimito cocuyo*, *caimito blanco cimarrón*, *caimito de perro* y *caravana*. En Haití se le denomina *petite caimite*, *ti-caimite* o *yaya*. Su nombre científico es *Chrisóphyllum argenteiem jacq.*

Es común a las Antillas, exceptuando Jamaica. Su madera es utilizada para postes en construcciones y en carpintería, y del fruto se pueden preparar jaleas. Este es el *caimito* “blanco” a que hizo referencia Luis Joseph Peguero.



36. EL MEMISO

Ya hemos citado esta fruta cuando desciframos cuál fruta era la que Oviedo denominó *cibucán*, y que es a fruta del árbol llamado mora, aunque el memiso también tiene las características de la fruta de la mora, al poseer miles de semillitas, lo que hace que éstas parezcan un nido de huevos de piojos. El memiso tiene la apariencia de una pequeña cereza redonda, pero con sabor a higo. Su nombre científico es *Murtigia calabura* L. En Haití se le conoce como *vois de soie*, *vois de soie marrón* y *vois d'orme*. En inglés se le conoce como *jamaica cherry*, o *panamá berry*. En la Florida se le conoce como *strawberry tree*, por la similitud de su flor con la de la fresa. En México se le conoce como *copolín*, *palmán*, *bersilara*, *jonote* o *puán*. En Centroamérica se le denomina *capulín blanco*. En Venezuela se le llama *majagua*, o *guácimo hembra*. En Brasil, *calabura*, o *pau de seda*. En Cuba, *capulín*, *chapulín* o *capilí*. Su madera es utilizada para fabricar instrumentos musicales. Su corteza es fibrosa y se utiliza en la confección de cestos y sogas.

En la República Dominicana otro árbol (la majagua, *Trema lamarkiana*), también es denominado memiso.

Varios lugares en la República Dominicana llevan el nombre de este árbol.

Entre los dominicanos existe la adivinanza: “¿Cuál es el palo que más se parece al chivo y al gato?”. La respuesta es el memiso, pues el chivo grita “me”, y al gato, para llamarlo, le dicen “miso”.

37, 38 Y 39. LA PARCHA, LA CALABAZA Y EL CAGUAZO

Es sorprendente que los cronistas no mencionaran la existencia en La Española de tres especies de la familia de las *Passifloras*, las cuales se estiman en más de quinientas: la parcha, la calabaza y el caguazo, más cuando, en tierra firme, los cronistas luego enfatizarían la belleza y peculiar significado de su flor.

En efecto, los españoles denominaron a la flor de estas frutas “la flor de la pasión”, ya que en ella aparecen representados los principales elementos de la Pasión de Cristo.

En 1610 Jacomo Bocio, un sacerdote erudito, estaba preparando un trabajo sobre la Cruz del Calvario cuando un sacer-



dote recién llegado de Nuevo Mundo le enseñó dibujos de parchas y granadillos

Bocio consideró que había descubierto el mejor ejemplo del misterio de “la Cruz triunfante” reproducido, milagrosamente, en la naturaleza misma, pues en la flor de esas frutas aparecían los misterios de la Pasión de Cristo. Esto origino el nombre científico de “Passiflora”, o flor de la pasión, dado a toda la familia de estas frutas, aunque también la flor es conocida como “la flor de las cinco heridas”, haciendo alusión a las heridas que recibió Cristo en el Calvario.

Según Bocio, la corona de la flor es una reproducción de la corona de Cristo, con sus setentidós espinas; los tres estigmas son los tres clavos con que Cristo fue colocado en la cruz. Las cinco heridas de Cristo están representadas por las cinco anteras. La columna de la flagelación también aparece reproducida, as´ como la representación de la lanza del soldado que hirió al Hijo de Dios. Unos treinta puntos redondos reflejan las treinta monedas a cambio de las cuales fue vendido el Salvador. Los diez pétalos representan los diez apóstoles que estuvieron presentes durante la crucifixión. La Trinidad aparece representada por las tres brácteas. Finalmente, los colores púrpuros y rosados de la flor coinciden con los del ritual de la Semana Santa¹¹⁰.

Consecuentemente, para los conquistadores y los sacerdotes españoles, estas flores era una forma de Cristo explicar a los indios la historia de su pasión. La flor del granadillo y la parcha, entre otras de la misma familia, fue reproducida en manuscritos y cartas sacerdotales, como símbolo de la conquista de Cristo en el Nuevo Mundo.

La parcha, de origen antillano o suramericano, es la *Passiflora laurifolia* L. En inglés se le conoce como *water lemon*, *yellow granadilla*, *bell-apple*, *sweet cup*, *jamaica honey-suckle*, *vinegar pear* y *golden apple*. En francés, *maritambou*, *passiflore a feuilles de laurier*, *pomme d’or* o *pomme-liane*, nombre con el cual es conocida en Haití. En Brasil se le llama *maracujá*. En español también se le conoce como *parcha de culebra*, o *pasionaria con*

¹¹⁰John Vanderplank, *Passion Flowers*. The MIT Press, Cambridge, Massachusetts, 1991, pág. 21.



hojas de laurel. Entre los indios caribes levaba el nombre de *merécuya*.

El nombre científico esta vinculado a la hoja de laurel, por el parecido entre las hojas de estas dos plantas.

El calabacito, o calabacito de los indios, es la *Passiflora maliformis* L. En Haití es conocida como *calabasique*, *calebassier*, o *calebassie*. En inglés se le llama *sweet calabash* y *water lemon*. En Cuba es el *ceibey cimarrón*, luciendo la primera palabra como de origen precolombino. En Jamaica se le denomina *sweet cup*, *conch apple* y *conch nut*. En Puerto Rico se le conoce como *parcha cimarrona* o *curuba* y en las Antillas francófilas, *pomme calabas*. En Colombia se llama *culupa*, *granadilla* o *coruba*. Se caracteriza por su piel fuerte, por lo que es difícil de abrir. Su pulpa se come directamente, aunque también se utiliza para jugsos.

No debe de confundirse con el calabacito de olor (*Sicana odorifera*), originario de Brasil pero raro en nuestra isla.

El caguazo es la *Passiflora foetida* L., o *Passiflora gossypifolia*. En Haití se le conoce como *coque molle*, *toque molle* o *marigouya*, luciendo este último nombre como de origen precolombino.

Luce como una parcha “revejada”, rodeada de hojas que recuerdan la escarola. El fruto es usualmente comido en forma directa. Recibe el nombre de foetida, debido a que su hoja es hedionda.

40. EL ALGARROBO

Aunque los cronistas hicieron referencia al algarrobo europeo (*Ceratonia siliqua* L.), al compararlo con algunas frutas de La Española, no hicieron referencia al algarrobo antillano, de cuya existencia milenaria en la isla da fe el ámbar que hoy día es explotado comercialmente y que está compuesto por la resina petrificada de este árbol, la cual se solidifica en el árbol en sí, o en el suelo. Esta resina es hoy conocida como *copal de Suramérica*, copal de las Antillas o *courbaril*, nombre con que es conocido este árbol entre los indígenas suramericanos. Es utilizado para la confección de finos barnices, como incienso para fines religiosos y para medicina rural. Su nombre científico es *Hymenea courbaril* L., y proviene del dios griego del matrimonio Hymen, por alusión a los dos folíolos u hojuelas pa-



reados que presentan las hojas. Los españoles le llamaron algarrobo por su parecido con el árbol europeo que también lleva ese nombre.

En Haití se le conoce como *courbaril*, es decir, por su nombre indígena suramericano, pero también como *gomme animeé*, haciendo alusión a su resina, y también como *pois confiture*. En Santo Domingo se le conoce vulgarmente como *sica en cajeta*, por su mal olor. En Venezuela se le llama además, *corobore*. La fécula amarilla de su fruta, aunque tiene mal olor, es nutritiva y a veces es tostada.

Es probable que los indios antillanos utilizasen la corteza del árbol, en forma entera, para producir canoas, tal y como hacen los indios suramericanos. Por otro lado, la madera es de alta calidad, comparable con la de la caoba.

José Joaquín Pérez, en sus *Fantastas indígenas*, escribió:

“El quebradizo jobo,
cuyas ramas el viento fértil troncha,
se reviste de frutas apiñadas;
y el leve polvo térreo en dura concha
conserva el algarrobo”.

41. LA UVA CIMARRONA

Conocida también en Santo Domingo como *guayabón*, *uva de sierra*, *uvero*, *uvilla* o *uvilla de sierra*, es llamada en Haití como *maivisse*, *mauisse*, *petit raisin*, *raisin marrón* o *raisinier*. Su nombre científico es *Coccoloba diversifolia Jacq.* Produce un ramillete de pequeñas uvas que son muy estimadas por las palomas cimarronas. La madera es utilizada para postes y en ebanistería.

42. EL ARRAYÁN

Esta pequeña fruta es conocida en inglés como *rum berry*, es decir, “cereza del ron”, porque con ella se produce el *guavaberry*, por lo cual en otros lugares el árbol también lleva este nombre. En Puerto Rico se le llama *mirto*, o *murta*. En Centroamérica se le conoce como *guayabillo*. En el Caribe francófilo se le denomina *coco-carette*, o *merisier-cerise*. En Cuba se le conoce como *mige* o *mije colorado*. En la República Dominicana también se le llama *mijo*, y en Haití *vois mulatre*. En Venezuela se



le conoce como *guayabito* o *guayabillo blanco*, y también como *jaboticoba amarilla* o *guava*. Los frutos se pueden comer frescos, y con ellos se preparan refrescos y mermeladas.

Su nombre científico es *Myrciaria floribunda* Berg, o *Eugenia floribunda* West Ex Willd. Es común a todas las Antillas así como México, Centroamérica y Brasil

43. LA GUÁSARA

En Haití se le conoce como *brielle*, *brignolle*. Su fruto maduro, extremadamente pequeño, tiene un sabor agradable y es utilizado, además, para dulces y jaleas. Su nombre científico es *Eugenia dominguensis* Berg, o *Eugenia aeruginea*. Luis Joseph Peguero (1762) cita las “guazaras moradas”.

44. LA CIRUELA DE LAS ÁNIMAS

Conocida también como *ciruela* o *ciruelillo*, su fruto es comestible. En Venezuela es conocida como *paují de Amú*. Su nombre científico es *Pseudanmomis umbellulifera* (HBK) Kausel. También es conocida como *Eugenia umbellulifera* (HBK) Crug & Urb o *Myrcia umbellulifera* (HBK) D.C. Es común en todas las Antillas y en el norte de Suramérica, preferentemente a orilla de arroyos. Los frutos son poco aprovechados por el hombre, pero muy apreciados por la fauna silvestre.

45. EL CANDONGO

Es también conocido como *candón*, *aguacatillo*, o *anón*. El fruto es comestible, con pulpa babosa. En Venezuela se le conoce como *biribá*, o *anón cimarrón*. Su nombre científico es *Rollinia mucosa* (Jacq) Baillón, y también es conocido como *Annona mucosa* Jacq o *Rollinia orthopetala* D.C. Su fruto carnoso y globoso y amarillo al madurar, se caracteriza por contener tubérculos cónicos. La abundante pulpa es blanca, azucarada, y de sabor agridulce agradable. Se puede consumir cruda, o en forma de dulces y compotas. La madera es dura y se emplea en la construcción de embarcaciones.

46. EL COCOMBRO

Es conocido también como *pepinillo* y en Venezuela como *pepino de sabana*, o *de monte*. Su nombre científico es *Cucumis*



anguria L. Es una planta rastrera y trepadora que se propaga en forma silvestre. En el mercado mundial se le conoce como *pepino de las Antillas*. Sus frutos son comestibles, de sabor agridulce, pudiendo consumirse frescos, pero se utilizan también para la preparación de dulces en almíbar y para dar sabor a los alimentos en los cocidos de legumbres y de carnes.

47. LA GUANÁBANA DE PERRO

También es conocida como *guanábana de corcho*. Se caracteriza por tener una especie de espina en cada escama falsa de la piel. Su nombre científico es *Annona montana*. En Venezuela se le conoce como *guanábano cimarrón*. El fruto, con pulpa mucilagenosa y fibrosa, se come con azúcar. En Haití se le conoce como *corossol zombí*. Luis Joseph Peguero la cita como "guanábano amarillo".

48. LA CAMELIA BLANCA

En Venezuela se le llama *guamacho trepador*, o *agarra-por-detrás*. Su nombre científico es *Pereskia aculeata* Miller, significando "aculeata" que es aguda o con pinchos, dadas sus largas y punzantes espinas. Este arbusto trepador, que puede hasta cubrir árboles grandes, de espinas largas y erectas, produce unos frutos globosos que se caracterizan por una cicatriz y que son comestibles y de sabor agradable. Se comen directamente, o se usan para elaborar conservas. En las Antillas angloparlantes, este tipo de cactus lleva el nombre de *Barbados gooseberry*, *West-Indian gooseberry*, *spanish gooseberry*, *lemon vine*, *sweet mary*, *leaf cactus*, *blade apple* y *gooseberry shrub*. En Cuba se le conoce como *grosellero* o *ramo de novia*, y en México, *buganvilla blanca*. En Brasil se le llama *ora-pro-nobis*. Las flores tienen un olor muy peculiar. Se considera que es originaria de las Antillas y de la costa del norte de Suramérica. Las frutas usualmente son cocinadas, preservadas con azúcar, o convertidas en jalea.

49. EL MAMÓN

Sorprendentemente, ninguno de los cronistas que estuvieron en La Española cita al mamón.



Oviedo menciona un mamón que vio en Venezuela, pero su descripción es muy distinta al mamón antillano y encaja perfectamente con la descripción del limoncillo (*Melicoccus bijugatus Jacq*), que en Venezuela precisamente todavía se le conoce como mamón¹¹¹.

En Puerto Rico, sin embargo, en la Memoria de Malgarejo de 1582 se dice: “Ay otra fruta que llaman mamón y corazón, lo de dentro como manjar blanco, tira a dulce, es fruta sana y fresca”¹¹².

La mayoría de los botánicos, por otro lado, atribuyen un origen antillano a esta fruta, la cual, además, está ampliamente representada en los bosques vírgenes de La Española.

Su nombre científico es *Annona reticulata L.*, haciendo alusión a la forma como se disponen los carpelos en el fruto. Entre los indios caribes era conocida como *alacalyoua*.

Además de ingerirse en su estado natural, con el mamón se hacen helados y refrescos. Su nombre alterno de “corazón” alude a que, en su forma y color, se parece al corazón de un toro.

República Dominicana: *mamón, cachimán, corazón.*

Haití: *cachimán, coeur boeuf.*

Puerto Rico: *corazón.*

Venezuela: *anón, corazón.*

Zonas angloparlantes: *custard apple, bull's heart, bullock's heart, jamaica apple.*

Brasil: *condesa, coração de boi.*

Cuba: *mamón, chirimoya.*

Zonas francoparlantes: *corossolier reticulé, corosol sauvage, mamilier.*

Frutas de la Zona Amazónica
que tan solo llegaron a la isla Española después de 1492

Existen unas nueve frutas que muchas personas creen que pudieron haber existido en la isla Española antes de la llegada de los españoles, ya que son originarias de, y comunes en, Venezuela, las Guayanas y Brasil, zonas de procedencia de los indios antillanos, por lo que se supone que fueron traídas a través del rosario de islas que componen las Antillas menores

¹¹¹Oviedo, opus cit, pág. 277

¹¹²Citado por Luis Hernández Aquino, opus cit, pág. 323..



hasta Puerto Rico y, desde allí, a La Española, tal y como es probable que ocurrió con la mayoría de las frutas citadas hasta ahora.

Sin embargo, consideramos que estas frutas no existían en la isla en 1492 por cuatro razones básicas.

1. Su ausencia en los análisis de polen efectuados hasta la fecha.

2. Su no mención por los cronistas de Indias, a pesar de su importancia, o su mención, como en el caso de Oviedo, pero explicando que donde existían era en tierra firme, a pesar de Oviedo haber vivido en La Española.

3. El hecho de que son frutas no endémicas de las Antillas.

4. El hecho de que su existencia en las Antillas no es generalizado, estando ausentes, o muy pocos presentes, en algunas islas. Además, en el caso de la isla Española, su existencia es aislada, o por región, lo que indica que fue plantada por el hombre, y no esparcida por la naturaleza. Además, no aparecen en zonas vírgenes.

1. EL NÍSPERO

Oviedo hace referencia al níspero pero como existiendo entre los chortegos de Nicaragua, donde se le llamaba *munonzapote*, y en Honduras. Lo describe como “la mejor de todas las frutas, a mi juicio”¹¹³.

En la República Dominicana su presencia se concentra en la zona este, sobre todo en las cercanías de ríos, y no aparece como componente de zonas vírgenes.

Liogier, refiriéndose a la República Dominicana, explica que es una fruta “cultivada y naturalizada” y “ampliamente distribuida por cultivo en la isla”¹¹⁴. El vocablo “níspero” es de origen ibérico y se refiere a una fruta mediterránea algo parecida al níspero americano, lo que implica que no tenía nombre taíno, pues era desconocido entre ellos. Oviedo dice: “Estas fructas llaman los españoles níspero, sin lo ser, porque parescen algo, en la color, al níspero”¹¹⁵.

¹¹³Oviedo, opus cit, pág. 260.

¹¹⁴Alain Henri Liogier, Diccionario botánico de nombres vulgares de la Hispaniola. UNPHU, 1974, pág. 572.

¹¹⁵Oviedo, opus cit, pág. 261.



Su nombre científico es *Manilkara zapota Van Royen*, o *Manilkara achras*. Antes se le conocía como *Achras zapota (L.)*. Ambas denominaciones hacen referencia al antes referido nombre que recibía de los indios chorotegas.

Esta fruta es conocida por diferentes nombres

República Dominicana: *níspero*, *nisperillo*.

Haití: *zapotille*, *royen*, *zapotillier*, *zapotillier común*.

México y Centroamérica: *chico*, *chicozapote*, *chicle*.

Venezuela: *níspero*, *zapote*.

Zona angloparlante: *zapodilla*, *mooseberry*, *dilly*.

Brasil: *zapoti*.

Costa Rica: *corob*.

Islas Vírgenes: *mespil*.

El Salvador: *muyozapote*.

Cuba: *zapote*.

El árbol es probablemente originario de Yucatán. Los dinteles de las puertas del Templo del Mago, en las ruinas mayas de Uxmal, en esa península, han sobrevivido mil quinientos años por estar hechos con la madera del níspero, llamado por los mayas *chictzapotl*.

El látex que brota, al hacerse una incisión en el árbol, es la materia prima original con que se fabricó la goma de mascar, es decir, el chiclet. Su explotación más intensa se efectuaba en Yucatán, Belice y Guatemala. En un momento existía más de un millón de estos árboles en esa región. El nombre “chico” dio origen a la palabra chiclet. En la actualidad el chicle ha sido sustituido en la goma de mascar por el látex de otras especies y por gomas sintéticas.

Los indios mayas chupaban el látex del níspero, el cual fue introducido en los Estados Unidos por el presidente mexicano Antonio López de Santa Anna, alrededor de 1866, durante una visita a ese país, cuando entregó un pedazo al hijo de Thomas Adams. Este inicialmente consideró utilizarlo para hacer cajas de dientes, pero luego fundó la industria de la goma de mascar. El 1930 fue el año de mayor importancia del chicle mexicano, exportándose unos 14 millones de libras¹¹⁶.

¹¹⁶Julia F. Morton, *Fruits of The Warm Climates*, Miami, Florida, 1987, pág. 397.



2. EL AGUACATE

Oviedo se refiere a “unos arboles hermosos e grandes que los cristianos llaman perales. Vi muchos destes perales en la provincia de Nicaragua”¹¹⁷.

El aguacate se originó en Centroamérica, esparciéndose hasta los Andes y las selvas amazónicas. En las escrituras aztecas aparece la representación de su árbol, bajo la palabra “ahuacatl”, es decir, “sitio donde abunda el aguacate”. En Perú los incas le llamaban *palta* y los chibchas *cura*. Los soldados españoles consideraron que el aguacate tenía cualidades afrodisíacas. Esto probablemente se debió a que el misionero Serra reportó haber visto árboles con frutas “como los pechos de una moza doncella” y también a que “ahuacacuahuitl” significa “testículo” en una de las lenguas mayas. El médico de Felipe II escribió, en 1576, a su rey:

“La fruta es caliente y agradable al gusto, a la que llaman los españoles corruptos el nombre de aguacate. No es de mal sabor ni mantenimiento, es grasosa y húmeda; despierta grandemente el apetito de venéreo y acrecienta el sémen”¹¹⁸.

Ante tal propaganda, no es sorprendente que esa fruta pronto fuese llevada a las Antillas. En 1608 aparece citada en Cuba en el poema “Espejo de paciencia”, de Silvestre de Balboa¹¹⁹, por lo que es probable que ya para esa fecha estuviese en La Española. En 1697 el pirata inglés Dampier reportó haber visto a los españoles cultivando esta fruta en Cartagena, en Jamaica, en Campeche y en las cercanías de Caracas. A finales del siglo XVI ya había sido llevado a las Filipinas.

Su nombre científico es *Persia americana* Miller. Antes se le conocía como *Persia gratissima* Gaert. Aunque en las montañas de Puerto Rico fue localizado, alrededor de 1925, un aguacate salvaje, el *Persia portoricensis*, es seguro que la *Persia americana* fue traída a las Antillas desde México y Centroamérica. En español se le conoce como *aguacate*, *cura* o *palta*. En Brasil *abalate*. En las zonas francoparlantes se le llama *avocatier* y en

¹¹⁷Oviedo, opus cit, pág. 297.

¹¹⁸Clara Inés Olaya, Frutos de América tropical y subtropical. Grupo Editorial Norma. Bogotá, 1991 pág 16

¹¹⁹Antonio Núñez Jiménez. Carta personal a Bernardo Vega. La Habana, 4 de ebrero de 1995.



las angloparlantes antes *avocado* o *alga* o *pear butter*, *peanut butter* o *vegetable butter*

3. EL ZAPOTE

Una prueba de que el zapote no llegó a La Española a través del rosario de las pequeñas islas, es el hecho de que apenas es conocido en Puerto Rico y en las Antillas Menores.

Fue durante la conquista de México cuando los españoles vieron, por primera vez, esta fruta, la cual aparece citada en el *Popol-vuh*, libro sagrado de los mayas, con su nombre de *tzapotl*. Varias poblaciones mexicanas todavía conservan el nombre que las identifica como lugares de abundancia de zapote: Zapotlán, Zapotitlán, Zapotlanejo, etc. Los españoles le pusieron el nombre de sapote, o zapote. Perteneció a la familia de las sapotas por lo que es pariente del caimito, el níspero y el mamey, entre otros.

Las tropas de Hernán Cortés pudieron subsistir, durante su marcha de Ciudad de México hasta Honduras, gracias a la abundancia de estos frutos¹²⁰.

Su nombre científico es *Pouteria sapota* Jacq. Anteriormente se conocía como *Achras sapota* Jacq, *Colocarpium mammosun* (L.) Pierre, o *Pouteria mammosa* (L.) Cronq.

Haití: *zapotier*, *grand sapotillier*, *jaune d'oeuf*, *sapotillier marmalade*.

Venezuela: *sapote*, *sapote mamey*, *mamey colorado*, *yuco*.

Zonas angloparlantes: *sapote*, *mammee sapote*.

Cuba: *mamey*.

Guadalupe: *sapote a creme*.

Jamaica: *marmalade fruit*, *marmalade plum*.

México: *chachaas*, *tezón-zapote*.

Brasil: *sapata*.

En el folklore dominicano existe la adivinanza: “Cuando chiquito un animalito, y cuando grande una fruta” (sapito-zapote).

4. EL LIMONCILLO

Oviedo describe esta fruta con detalles, explicando que la vio en Venezuela y le llama “mamón”, nombre con que, efecti-

¹²⁰Hoyos, opus cit, pág. 259.



vamente, es conocido aún allí en ese país. Esto evidencia que no la vio en La Española.²¹

El hecho de que esta fruta no sea conocida en Santo Domingo por su nombre indígena suramericano, o el que le dieron los caribes, sino por su diminutivo español que hace referencia a un limón pequeño, es otra evidencia de que no existía en la isla en tiempos precolombinos. En Cuba tampoco se le denomina por sus nombres indígenas.

Asimismo, la concentración de su distribución (la frontera, La Descubierta, Neyba, etc.) y su escasa presencia, evidencia también su reciente llegada.

Su introducción es probable que ocurriese a través de Haití, donde sí conserva su nombre indígena suramericano y donde es más abundante que en la República Dominicana, desde donde probablemente llegó a Puerto Rico.

Esta fruta es oriunda del norte de Suramérica, y su nombre científico es *Melicoccus bijugatus* Jacq, aunque anteriormente era conocida como *Meliccoca bijuga* L. “Melicoccus” se deriva del griego “meli”, que quiere decir baya de miel, y “kokkos”, o fruta redonda. *Bijugatus*, significa “dos pares” y hace alusión a los dos pares de ojelos que presenta su hoja.

En Haití se le conoce como *quenepe*, *quenepier* o *canapé*. La voz *quenepo* proviene del tupi-guaraní *yanipap*. De la zona amazónica pasó al portugués, convertido en *génipo*. Entre los caribes se le llamaba *macai*. Sus nombres actuales son:

En Venezuela: *mamón*, *mamoncillo*, *maco*, *macai*.

En Brasil: *génipo*.

Antillas angloparlantes: *genip*, *ginep*, *honeyberry*, *canappy*, *jamaica plum*.

Antillas francoparlantes: *quenepe*, *kenepier*.

Puerto Rico. *quenepa*, *mamón*.

Cuba: *mamoncillo*.

México: *grosella de miel*, *guayo*.

En el Orinoco algunos indígenas tuestan y muelen la semilla y con la harina hacen tortas que sustituyen al casabe.

²¹Oviedo, opus cit., pág. 277



5. EL CAJUIL

Su primera descripción por un europeo la dio André Thevet un franciscano francés, quien, en 1558, estuvo en el norte del Brasil: “La tierra del Cabo de San Agustín (Pernambuco), cerca del marañón, que divide el territorio del rey de España del de Portugal, es demasiado buena como para pertenecerle a estos canallas, ya que tiene frutos en abundancia, hierbas raíces y gran cantidad de árboles que llaman ‘acaius’, que llevan frutas tan grandes como un puño, en forma de huevo de ganso. De ellas hacen un bebida, aunque las frutas tienen un sabor agrio como si no estuvieran maduras. En la base de esta fruta cuelga como una almendra, tan grande como una castaña, en forma de riñón. La almendra es excelente para comer cuando se cocina ligeramente”¹²².

Acaiu significa para los indios tupi “que produce nuez”, pero también indica la estación del año o la edad, porque el proceso de maduración del fruto servía a los indios como especie de calendario.

Los portugueses cambiaron la palabra a “*cajú*” y de allí pasó al inglés como *cashew*. Ya para 1560 lo habían llevado a sus posesiones en Goa, en la India. En el noreste de Brasil millares de árboles de cajuil fueron tumbados, para dar paso a las plantaciones de caña de azúcar.

El historiador Cauliú, escribiendo sobre lo que hoy es Venezuela dijo con relación al cajuil: “Se crían en muchas partes de estas provincias de Cumaná, Guayana e Isla de Trinidad, con el nombre de *merey*”¹²³. Su nombre alternativo de *marañón* proviene de la zona del noreste de Brasil (*maranhao*) donde abunda. Su nombre científico es *Anacardium occidentale* L. La primera palabra se deriva de los vocables griegos “Ana” (separar) y “kandia” (corazón), para hacer alusión a que la semilla está fuera de la porción carnosa.

Haití: *acajou, anacarde, pomme acajou*.

Zona angloparlante: *cashew*

Cuba: *marañón*.

Venezuela y Colombia: *merey*

¹²²Claudia Néscaya Pouscort, pags 148-49.

¹²³Jesus Hoyos F. opus cit., pág. 25



Brasil *cajú*
Centroamérica *jocoteón*
Puerto Rico *pajuil, cajú*

Se le conoce científicamente como la *fruta falsa* ya que la parte carnosa, roja o amarilla es realmente un pedúnculo, pie hinchado del que cuelga la verdadera fruta y que parece como una nuez en forma de riñón.

6. EL GRANADILLO

Esta familia de las Passifloras, a diferencia de la parcha, la calabaza y el caguazo, no existía en la isla Española al momento del contacto con los europeos.

Por su redondez y por sus muchas pepitas, los españoles nostálgicamente le pusieron como nombre un diminutivo la granada.

En lengua quechua, los indígenas del Perú le llamaban *tintí*.

Su nombre científico es *Passiflora quadrangularis* y hace referencia a sus tallos cuadrangulares y alados.

Haití *granadine, grenadille*.

Venezuela: *parcha real, parcha granadina, badea*.

Zonas angloparlantes: *giant granadilla*.

Brasil: *maracuyá grande, maracuyá mamao*.

7. LA CIRUELA O JOBO MORADO

Así como Oviedo es muy específico al afirmar que el jobo amarillo existía en La Española, es igualmente específico al afirmar que la ciruela, o jobo morado, no existía allí, sino en Nicaragua, donde los indios la llamaban *xocot*, y los españoles, *ciruela*, aunque “a mi juicio no lo son, sino hobos colorados, porque en todo e por todo el árbol e la fructa es como lo que tengo dicho i escrito del hobo, excepto que esta fructa es colorada, e tiene un poco de más carnosidad que el hobo”¹²⁴.

Su nombre científico es *Spondias purpúrea L.*, aunque antes se le conocía como *Spondias myrolabanus Jacq*, haciendo referencia al antes mencionado mito taíno, o *Spondias ciruela Tuss*.

¹²⁴Oviedo, opus cit, pág. 260.



Santo Domingo: *ciruela morada jobo morado, ciruela sanjuanera*

Haití: *abricotier batard, cirouell er, ciroyer d Amerique.*

Venezuela: *ciruelo de huesito, ciruelo.*

Caribe angloparlante: *red mombin, purple mombin*

Caribe francoparlante: *mombin rouge, mombin a fruite rouges.*

Brasil: *ciriguela.*

8. LA CHERIMOYA

Su nombre científico es *Annona cherimola* Mill, y es conocida bajo los nombres de *chirimoya, cherimolia* o *anona blanca*. En francés se le conoce como *cherimolier*.

Haití: *cachimán la chine.*

Caribe francoparlante: *cherimolier.*

Venezuela: *chirimorriñón.*

Brasil: *graveola.*

9. LA ANACAGÜITA

Originaria de Centroamérica y de la parte norte de Suramérica, su nombre científico es *Sterculia apelata* (Jacq) Karsten.

En Venezuela lleva el nombre de *camoruco*, vocablo indígena, aunque también se le conoce como *cacaíto* o *zumzúm*. Las semillas se comen tostadas.

Las frutas que llegaron después de 1492 desde el Viejo Mundo

Una de las primeras medidas tomadas por los conquistadores fue reproducir en el Nuevo Mundo muchas de las frutas europeas. Con algunas, por razones climatológicas, fracasaron, pero con otras tuvieron grandes éxitos.

Cuando Oviedo terminaba de escribir su obra en 1548, pudo reportar que en la isla Española ya se reproducía el naranjo (que no sabemos por qué llamamos “de china”, cuando llegó desde España); el limón agrio, la granada; los higos; el plátano; los olivos; el membrillo y la uva parra¹²⁵.

¹²⁵Idem, pág. 245-250.



Fray Tomás de Berlanga trajo, desde las Canarias, en 1517 la fruta preferida de los guanches, es decir, de los habitantes originales de esa isla, y que lo era el banano, conocido entre los dominicanos como el guineo, por su origen africano, e decir, de la Guinea, palabra con que también se denomina un ave de esa misma procedencia¹²⁶. Luego vendría el limón dulce, la cereza, la cerola, el dátil, las fresas, el melón y sandía.

Las frutas que llegaron después de 1492 desde Asia y el Pacífico

El mango, oriundo de la India, fue llevado, por los portugueses a Bahía, en el noreste de Brasil, en 1700. Para 1740 ya se le ubicaba en Puerto Rico; en 1742 en Barbados, luego llegaría a Santo Domingo y en 1782 se le reportaba también en Jamaica.

La pomarrosa asiática fue llevada a Jamaica en 1650 para alimentar a los esclavos. Otros frutos traídos de Asia lo fueron el tamarindo, la grosella y la almendra, los últimos dos originarios de las Filipinas.

El coco probablemente existía en el Nuevo Mundo al momento de la llegada de los españoles, pero tan sólo en las costas del Pacífico, llevado allí por las corrientes marinas desde las islas de Polinesia. El sacerdote Diego Lorenzo lo llevó a Puerto Rico poco antes de 1525.

Sin embargo, Luis Joseph Peguero, sin citar la fuente, dice que la “palma de coco” fue encontrada por los españoles “entre los caribes de la isla de Puerto Rico y trájola el capitán Juan Ponce de Lion a esta isla y las plantó en sus granjerías”.

El buque inglés del célebre motín, el *Bounty*, llevó a Jamaica, desde Polinesia, en 1793, plantas del pan de fruta, para alimentar a los esclavos.

La manzana de oro y el cajuil sulimán probablemente llegaron en los galeones que hacían la ruta desde las Filipinas hasta Acapulco, y desde allí, hasta La Habana, rumbo a España.

De Africa, con la trata negrera, más bien llegaron al Caribe tubérculos y vegetales, como el molondrón, mas no frutas.

¹²⁶Idem, pág. 248.



Arboles de utilidad para los taínos, mas no por sus frutas

Además de los maderables, de gran utilidad para los taínos, para la confección de sus canoas, bohíos, dúhos, etc., como la caoba, la ceiba, el corbano, etc., otros árboles también fueron de uso importante para los taínos, aunque sus frutos no fuesen comestibles.

1. EL BIHAO

Según Oviedo, los taínos hacían en La Española cestas portátiles impermeables, con las grandes hojas del bihao.

El cronista explica que esa planta existía también “en la tierra firme”, y sus hojas eran muy parecidas a la de los plátanos, y hasta incluyó un dibujo de la planta en una de sus láminas. Explicó que su fruto era colorado, “e no para comer”. Con las hojas se hacían las canastas y también se cubrían los techos de los bohíos. Cuando llovía, los indios se cubrían la cabeza con ellas, sirviendo como sombrero. De la corteza de los tallos se hacían los cestos, que llamaban “habas”, los cuales eran tan buenos que lo que estaba dentro no se mojaba, ni siquiera cruzando un río. Dos de estos cestos eran puestos en los extremos de un palo de guázuma, que era colocado en los hombros del indio, tal y como aparece en otro dibujo incluido en la obra del cronista. Con la corteza también se hacía otra variedad de cestas para transportar la sal. La parte más tierna del árbol, y que estaba bajo tierra, era comestible, en caso de necesidad, pues “es muy blanco e tierno, e no tiene mal sabor”¹²⁷.

Según el doctor R. M. Moscoso, se trata del bihao o *plátano cimarrón*, la *Heliconia bihai* L. que hoy día es muy utilizada como planta ornamental, por sus brácteas rojas, con márgenes amarillos, con formas de góndola¹²⁸.

Sin embargo, en Puerto Rico todavía lleva el nombre de *bijao* o *bihao*, la *Bihai bihai*¹²⁹. En Venezuela, por otro lado, todavía se conoce como *bijao* o *conopio*, la *Renealmia aromática* (Aubl) Griseb¹³⁰. Sus frutos son, precisamente rojos. Su forma es más

¹²⁷Idem, pag. 236

¹²⁸Moscoso, opus cit, pág XX

¹²⁹Luís Hernández Aquino opus cit, pág 82

¹³⁰Jesús Hoyos pág 4.7



parecida al dibujo de Oviedo que los *bihais*. Es probable que el cronista dibujara el *bi'ao* de Venezuela y que, en las Antillas donde no existía, se utilizase la *Heliconia bihai*

2 LA COJOBA

Oviedo explica que en la isla Española existía el árbol de la cohoba, que se parecía al que en España llaman taray. Este árbol llevaba “unas arvejas o habas negras e redondas e durísimas e no para comerlas, hombre ni algún animal”¹³¹. Su madera era buena y recia

Lo que los indios nunca explicaron a los españoles, y por buenas razones, era que dicho árbol llevaba el mismo nombre que su principal ceremonia religiosa, la cohoba, por el hecho de que de las semillas del árbol, machacadas y mezcladas con otros ingredientes, se hacía un alucinógeno que, inhalado, “transportaba” al shamán, de forma tal que podía entrar en contacto con los dioses de la cosmovisión taína.

Se trata de la *Piptadenia peregrina* (L.) Benth, conocida también como *Niopa peregrina*, pues en la zona amazónica, el alucinógeno se llama precisamente “niopo”. En la República Dominicana todavía se le conoce como cojoba, aunque también como *candelón*, *candelón de teta*, o *tamarindo de teta*.

3. EL MAGÜEY

Oviedo explica que ésta “es muy útil e buena hierba, porque se hacen della muchas cosas”, como el hilo, las cuerdas, la sogá, las cestas y cómo hasta “en tiempo de necesidad”, la cepa era comestible “e no de mal sabor”. En una de sus láminas reproduce el árbol del magüey¹³². Las Casas también habla del magüey en La Española y cómo sus tunas eran comestibles¹³³. Se trata del *Agave antillarum*.

4. EL COPEY

El copey tuvo múltiples usos. Oviedo explica que sus hojas eran utilizadas, al igual que las de la uva de playa, para escribir en ellas mensajes, utilizando alfileres, y, además, hasta

¹³¹Oviedo, opus cit, pág. 292.

¹³²Idem, pág. 238.

¹³³Las Casas, opus cit, pág. 309.



servían como naipes, pues podían hasta ser barajadas. Tan importantes las encontró el cronista que hasta las reprodujo en un dibujo¹³⁴.

La fruta produce un látex, el cual los indios utilizaban para confeccionar la bola del juego de pelota llamado *batey*. Asimismo, era utilizado para fines de cacería, pues colocaban el látex en un árbol y pegaban a él las piernas de un pájaro vivo, el cual, con sus llamados, atraía a otros, que también quedaban adheridos.

Gil González Dávila, contador de La Española, explicaba: “Los indios hacen cierta pez que llaman copey, de cierta fruta de unos árboles i hay experiencia que breando con ella los navíos, no les entra la bruma”¹³⁵.

Su nombre científico es *Clusia rosea Jacq.*

5. EL ÁRBOL DE LAS CUENTAS DE JABÓN

Oviedo explica que la fruta de este árbol, redonda y del tamaño de una avellana, puesta en agua caliente, “jabona la ropa blanca” como lo hace el jabón.

Con su semilla, negra y redonda, perforada, se hacían sartas de cuentas, como si fueran azabaches¹³⁶.

En efecto, los indios utilizaban esas semillas para llenar la cuenca del ojo del cráneo humano en los famosos zemíes de algodón, como el que hoy día se encuentra en el Museo Antropológico de Turín, pues la semilla luce como si fuera un verdadero ojo.

El Padre Du Tertre, al referirse a los caribes de Martinica, dijo: “El señor Du-Parquet, teniente general de Su Majestad en la Martinica, me aseguró que los salvajes de esta isla habían encontrado en las cavernas algunos ídolos de algodón con forma de hombres, que tenían granos de jaboncillo en lugar de ojos y una especie de casco hecho de algodón sobre la cabeza. Aseguraban que eran los dioses de los igneris que ellos habían masacrado”¹³⁷.

Hoy día a este árbol se le conoce como *jaboncillo*. Su nombre científico es *Sapindo saponarea*, haciendo referencia a su capacidad de producir jabón.

¹³⁴Oviedo, opus cit, págs. 256-257

¹³⁵Roberto Marte, opus cit, pág. 207.

¹³⁶Oviedo, opus cit pág. 285.

¹³⁷Du Tertre, Histoire generale des Antilles Volumen II 1657



6. EL MANGLE

El medio ambiente creado por las zonas de los mangles fu de extrema utilidad para los indios dada la facilidad para en contrar allí ricas fuentes de alimentación: ostras, cangrejos, peces, tortugas, etc.

Oviedo explica que el mangle “es un árbol de los mejores que en estas partes hay” y su madera era utilizada para la construcción de bohíos y postes. Sus vainas tienen dentro “una médula e manera de cogollo (o tuétano) que los indios comen cuando no hallan otro manjar (porque este es asaz amargo), e dicen ellos que es sano (...) Probé esta fructa. En fin, ella es bestial manjar, e para gente salvaje”.

Sin embargo, el cronista explica cómo en la ciudad de Santo Domingo “la cáscara o corteza destes mangles es singular para curtir los cueros de las vacas en breve tiempo”¹³⁸.

Su nombre científico es *Rhizophora mangle* L.

7. LA CALABAZA

Oviedo explica que en la isla Española existía la calabaza, la cual era de los pocos cultivos sembrados por los indios, pero no para comer de ellas, pues no la comían “sino para tener agua en ellas e llevarlas cuando van camino o andan en la guerra (...) y es una de las acordadas e ordinarias cosas que los indios cultivan en sus casas e huertos y heredades, e cada año ponen cantidad dellas”¹³⁹. Esto indica que es un cultivo con un ciclo de producción anual.

Se trataría pues de la *Lagenaria ciserarea vulgaris*.

En su diario, el Descubridor reportó, desde Cuba el 3 de diciembre: “Subió una montaña arriba y después hallóla toda llana y sembrada de muchas cosas de la tierra y calabazas, que era gloria verla, y en medio de ella estaba una gran población”. En Haití, el 21 de diciembre, reporta: “Y nos traían agua en calabazas y en cántaros de barro”¹⁴⁰.

La *Lagenaria ciserarea vulgaris* es también conocida como *Cucurbita lagenaria*. En Santo Domingo se le conoce como *calabazo*, *bangaño* o *güiro*, y en Haití como *calebasse franc*.

¹³⁸Oviedo, opus cit, pág. 285.

¹³⁹Idem, pág. 236.

¹⁴⁰Colón, opus cit, págs. 91 y 121.



Aunque de origen asiático, es probable que llegase al Nuevo Mundo por la acción de las corrientes marinas.

En el folklore dominicano existen las siguientes adivinanzas:

“Cuando tenía tripas
no sabía comer.
Cuando me las sacaron
aprendí a beber”

“Cuando va vacío, vocea
y cuando viene lleno, gotea”.

8. LAS MANZANILLAS

Las Casas es el único cronista que comenta las cualidades medicinales de lo que los españoles llamaron “manzanillas”, que no debe de confundirse con el manzanillo, sobre el cual hablaremos de inmediato. El dominico dijo: “Ninguna fruta ni árbol, los indios desta isla y aun de las demás islas, tenían cuidado sembrar ni plantar después de su pan y ajos y batatas, y el axí, que es la pimienta, y el maíz y otras raíces que se han dicho, sino solo arbolillos de las manzanillas, con que, cuando se sentían enfermos se purgaban y nosotros acá, desde lo supimos, nos purgábamos, y aun agora en Castilla mezclan los médicos en purgas que dan. Estos arbolillos plantaban junto a sus casas, como cosa que mucho estimaban, y otras yerbas, como lechugas grandes medicinales o purgativas, como abajo diré. Este arbolillo de las manzanillas no es mayor ni crece más de hasta estado y medio*; tiene pocas ramas y poco bulto; la hoja es muy hermosa, cuasi es como la de la yuca de que se hace el pan cazabi, como una gran mano, los dedos desparcidos abiertos. La fructa es cuasi como avellanas y así blancas; es la que llaman los médicos Ben, de manera que está escripta, y hacen mención della la medicina”¹⁴¹.

Nótese la gran importancia que los indios daban a este purgante, pues era de los pocos árboles domesticados, ya que lo sembraban junto a sus bohíos. No es de dudar que éste fuese un purgante utilizado como etapa previa a la preparación para el acto de la cohoba. Los españoles también le dieron impor-

*Un estado era la estatura regular de un hombre B.V.(B.V.)

¹⁴¹Las Casas, opus cit, pág. 69



tancia a estas ‘manzanillas’ pues la llevaron a España y incorporaron a su farmacopea

En opinión del Padre Julio Cerc y de Ricardo García trata de la *Jatropha multifida L.*, antiguamente conocida con *Adenoroplum multifidum phol*, pues tiene todas las características citadas por Las Casas. Marcano¹⁴² explica que en Santo Domingo se le conoce como *piñón de España*; en Puerto Rico, *Don Tomás, naná, tártago emético y manzano*, en Cuba, *nuevómica cubana, chayo coral, Don Tomás y castaño*; en Haití *medicinier espagnol y medicinier d’inde*; en Jamaica, *french or spanish physic nut*

Nótese como en Santo Domingo se le denomina “de España”, probablemente porque se olvidó que era utilizado por los indios y su uso medicinal “retornó” de España, donde ese uso se prolongó. Nótese también como en otros lugares su nombre hace referencia a su uso medicinal. Según Marcano, este arbusto contiene “curcina”.

Según Liogier¹⁴³, en Santo Domingo se le conoce como *yuca cimarrona, piñón de España o piñón extranjero*, y en Haití como *medicinier des indes, medicinier espagnol o papaye sauvage*

Aparece en bosques naturales, lo que evidencia que es un arbusto precolombino, aunque luego fue llevado a Europa.

Los árboles dañinos

Algunos árboles, pocos, por suerte, eran perjudiciales a los indios y luego también a los españoles.

1. EL MANZANILLO

Oviedo nos habla de que en la isla Española: “Innumerables manzanillos hay, de los cuales los indios caribes acostumbran, con otras mixtiones ponzoñosas, hacer aquella diabólica hierba con que tiran sus flechas (...) En estos árboles se cargan mucho de una fructa de unas manzanillas de muy buen olor (...) mas son malas e ponzoñosas, ellas y el árbol, en sus efectos. En esta isla (La Española) los indios no sabían hacer esta hierba ni la usaban; mas la fructa no hay hombre que la vea, si no

¹⁴²Eugenio de Jesús Marcano, Plantas venenosas en la República Dominicana, Santo Domingo, 1977.

¹⁴³Liogier, opus cit, pág. 783.

la conoce, que le falte deseo de se hartar della, porque su vista e olor es para convidar a ello. Y esta probado por muchos, e muchas veces, que de echarse algunos hombres a dormir descuidadamente debajo de aquestos árboles, no los conociendo, en poco espacio que les dure el sueño a la sombra de tal manzano, cuando se levantan es con grandísimo dolor de cabeza, e hinchados los ojos e las orejas e mejillas (...) La leña deste árbol, encendida, no hay quien mucho espacio la comporte, porque luego da mucha pesadumbre; e es tanto el dolor de cabeza que causa”¹⁴⁴.

Se trata del manzanillo, el *Hippomane mancinella*. En Haití se le conoce como *vois mulatre*, *machanoise*, o *mancenillier*. La savia de este árbol irrita la piel.

2 EL GUAO

Oviedo cuenta que el guao se parece al acebo español. “Puedesele atribuir a su fuego e ardor todo lo que se dijo de los manzanillos”. Explica que su leche blanca es muy cáustica e aun el rocío que llega a través de dicho árbol también lo es, pues quema y crea ampollas e hinchazón. “Y diré lo que vi a un compañero desto chapetones o nuevamente venidos, que no conociendo este árbol, estando que estábamos en el campo, él se apartó a hacer lo que no pudo excusar (...) e como se quiso limpiar, deparóle en suerte ciertas ramas, allí a par deste guao, e tomó algunas hojas e con ellas limpióse, de tal manera y quedó tal, que en toda esa noche no pudo dormir, ni aún a otros dejó reposar, ni en el día siguiente dejó de padecer tanto ardor en aquella parte, que no se podía valer”¹⁴⁵.

Las Casas, por su lado, explica que este árbol existía principalmente en la provincia de Higüey, hacia la costa de la mar, así como en la isla Saona. “La leche deste árbol es ponzoñosa, y della y de otras cosas hacen los indios la hierba que ponen en las flechas con que matan. Andando por los montes destes árboles, como son espesos y bajos y los caminos angostos, tocando las ramas en la cara con las espinillas parece que salpica la leche, y luego se hincha la cara y abraza como si cubriese de la

¹⁴⁴Oviedo, *opus cit*, pág. 291.

¹⁴⁵Idem. Pag 301 302



que llamamos del monte, y por muchos días no se quita ni amansa, y esto comúnmente hace daño a las caras de los hombres que son muy blancos y delicados y flemáticos (..) fuera de las provincias y tierra que dije, por todo esta isla no hay este árbol guao”¹⁴⁶.

Se trata de la *Comocladia dentata Jacq.* En Haití es conocida como *bresillette*. Su látex, muy cáustico, produce quemaduras en la piel y reacciones alérgicas y el humo producido al quemar las hojas es nocivo para los ojos. Existe también la *Comocladia dodanaea* y la *glabra*, que igualmente se le llaman *guao*, o *chicharrón*.

Pero aún en estos casos, alguna utilidad positiva sacaron los indios del guao, por lo menos aquellas mujeres poco virtuosas pues el mismo Oviedo añadió: “Con todo esto, es bueno para lo que agora diré. Y es que las indias desta isla, nuestra Española (...) como han envidia de ver a las mujeres de España blancas, toman las raíces del guao e asánlas muy bien, e después que están muy asadas e blandas, tráenlas entre las palmas buen rato, frotándolas, e en medio la raíz, e hácenla tornar como pasta de enguente; e con aquello úntanse la cara e pescuezo, e todo lo que quieren que les quede blanco, e sobre aquello ponen otras unciones de hierbas e zumos confortativos para que el guao no las ase vivas o lo puedan comportar; e a cabo de nueve días, quitanse aquello todo, e lávanse, e quedan tan blancas que no las conoscerán, según están mudadas e blancas, como si nasceran en Castilla. Pero ni de las indias que esto hacen, ni de las cristianas españolas que gastan solimán e albayalde en afeitarse, pocas aciertan a ser monjas, ni aun a hacer cosa que honesta sea; y esto baste en cuanto al guao”¹⁴⁷.

Y esto baste en cuanto a las frutas precolombinas de la isla Española.

¹⁴⁶Las Casas, opus cit, pág. 77

¹⁴⁷Oviedo, opus cit, pág. 302.

