

Plantas útiles cultivadas en conucos de tres regiones de Cuba

Víctor Ramón Fuente-Fiallo^{1✉}, Tomás Shagarodsky², Leonor Castiñeiras², Raúl Cristóbal², Odalys Barrios², Zoila Fundora², Victoria Moreno², Lianne Fernández², Pedro Sánchez², Maritza García³, Fidel Hernández³, Celerina Giraudy⁴ y Aracelis Valiente⁵

INTRODUCCIÓN

El estudio de 38 conucos (huertos caseros) en tres regiones de Cuba (Castiñeiras et al., 2002), ha posibilitado profundizar, entre aspectos de interés, en la utilización de plantas por los campesinos cubanos de hoy.

La antigua dependencia del hombre de las plantas continúa manifestándose en toda su amplitud en los conucos del país. A la vez que son relegados al olvido algunas especies y su utilización, surgen otras que las sustituyen o que constituyen nuevos aportes para diferentes usos, por lo que resulta necesario estudiar con profundidad la utilización de plantas por el campesino cubano de hoy.

En la investigación sobre las plantas útiles cultivadas en los conucos se tuvieron en cuenta cuatro sub grupos económicos importantes: condimentos, medicinales, frutales y ornamentales.

Los resultados obtenidos permitieron conocer el inventario de especies utilizadas con esos fines económicos, algunas de las cuales resultaron reportes novedosos de uso en el país, pero también algo no menos importante y sobre lo que se ha estudiado muy escasamente: las características de ese uso y el manejo de las especies. Este estudio aborda esta temática como una contribución al estudio de las plantas económicas en Cuba.

¹ Instituto de Fruticultura Tropical, MINAGRI, Ciudad de la Habana, e-mail: vfuentes@infomed.sld.cu. ² Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical “Alejandro de Humboldt”; MINAGRI, Ciudad de la Habana. ³ Reserva de la Biosfera Sierra del Rosario, CITMA. Pinar del Río. ⁴ Centro de Áreas Protegidas de Guantánamo, CITMA. Guantánamo. Jardín Botánico de Cienfuegos, CITMA, Cienfuegos.

DESARROLLO

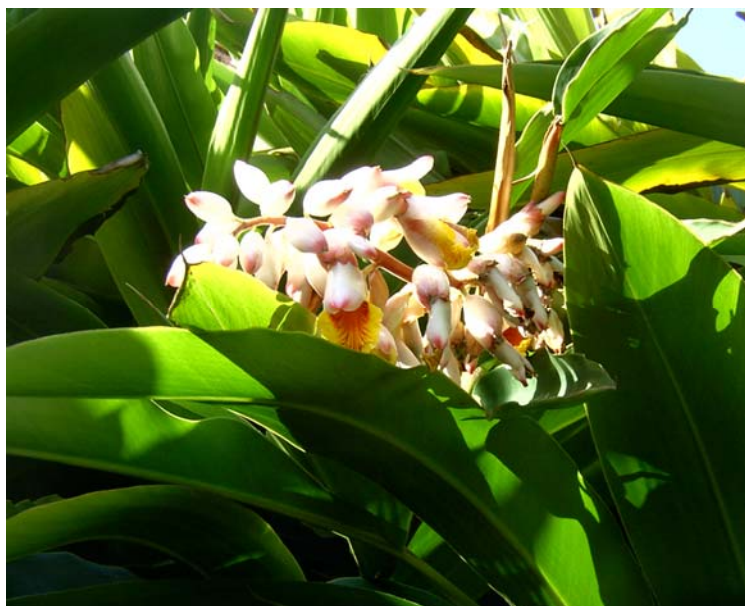
Especies con uso condimenticio

Se refirieron 28 taxones (27 especies y una variedad), agrupados en 18 géneros de 10 familias, que son utilizados como condimento en los conucos cubanos, y que son cultivados con ése y otros fines en los mismos. Se destacó la poca diversidad de especies utilizadas en todas las regiones, a pesar de que algunas están presentes en los conucos de las tres zonas. Los condimentos utilizados en los conucos sólo constituyen el 24% de los referidos para Cuba. Estos resultados no difieren de lo planteado por Fuentes y López (2002), que exponen que en general, la cocina cubana no emplea gran diversidad de condimentos.



Resultó significativa la presencia en los conucos estudiados, de algunos condimentos de ciclo de vida anual como el culantro de Castilla (*Coriandrum sativum* L.), que sólo puede ser empleado en forma fresca durante los meses invernales, cuando es posible su cultivo. No se observó el uso seco de este condimento.

La utilización del tomillo (*Thymus vulgaris* L.), como condimento, sólo fue referida en conucos de la región oriental, donde se utiliza para condimentar diferentes platos. La especie no se emplea con ese fin en las regiones occidental y central del país. A pesar de que muchas especies como la albahaca (*Ocimum basilicum* L.), el romero (*Rosmarinus officinalis* L.) que aparecen en los conucos, son ampliamente utilizados como condimentos en muchas culturas europeas y asiáticas, no existe tradición de su uso en el país con ese fin.



En un conuco de la región oriental, fue referida como condimento la colonia (*Alpinia zerumbet* (Peerson) Burt & R.M. Smith), (Zingiberaceae), que en toda Cuba se cultiva como ornamental y por sus propiedades medicinales. Las hojas y flores son utilizadas para saborizar leche y atoles. En la región occidental fue referido el pepinillo (*Averrhoa bilimbi* L.), (Oxalidaceae), como

condimenticia; los frutos son encurtidos y empleados para condimentar los frijoles y pastas para bocaditos; y son además consumidos como ensaladas. Estas dos especies constituyen nuevos reportes de usos condimenticios para Cuba.

Las plantas condimenticias son generalmente cultivadas en lugares cercanos a la casa de vivienda donde comparten un sitio en el jardín con las plantas ornamentales; las de pequeño porte suelen ser cultivadas en recipientes. Los ajíes y pimientos (*Capsicum spp. div.*) son cultivados en los conucos sin conocimiento de que los mismos pueden cruzarse, y en ocasiones se sorprenden de que algún cultivar de ají dulce como *Capsicum chinense* Jacq. posea frutos muy picantes

No existe tradición en el secado de condimentos, por lo que la mayoría se utiliza en estado fresco. Sólo las cebollas se conservan en mancuernas y los ajos en ristras. Las especies de *Capsicum* son a veces almacenadas en vinagre en todo el país y en la región oriental en agua de arroz o en agua de piña, en forma de encurtidos o aliños que reciben el nombre de compuestos.

Se impone facilitar información sobre el uso y manejo de condimentos y brindar propágulos de los mismos, a fin de hacer más eficiente la utilización de este grupo de plantas por parte de los campesinos de los conucos.

Especies con uso medicinales

Los taxones referidos como medicinales en las tres regiones estudiadas alcanzan la cifra de 100 (98 especies y dos variedades) que se agrupan en 80 géneros de 42 familias. Ellas constituyen el 7,94 % de las especies referidas como medicinales para Cuba. Del total de especies referidas como medicinales en los conucos 44 corresponden a la región occidental , 53 a la región central y 45 a la oriental.



Sólo dos especies entre las referidas, resultaron endémicas: el manajú (*Garcinia aristata* (Griseb.) Borhidi) y el platanillo de Cuba (*Piper aduncum* subsp. *ossanum* (Trel.) Saralegui).

Algunas especies como el orégano cimarrón (*Ocimum gratissimum* L.) tienen más de un uso: aromático, condimenticio, y medicinal.

Fueron referidas dos especies con uso medicinal en veterinaria en conucos de la región oriental: la papaya (*Carica papaya* L.) cuyo látex se emplea como purgante para los animales; y las hojas de la pendejera (*Solanum torvum* Sw.), que son maceradas y aplicadas con sal común en las contusiones del ganado.

Algunas especies como la cabalonga (*Cascabela thevetia* (L.) Lippold) y el incienso (*Artemisa absinthium* L.) son tóxicas y sin embargo, no fue manifestada su toxicidad por parte de los encuestados.

Entre las especies medicinales que poseen categorías infraespecíficas está el tilo (*Justicia pectoralis* Jacq.), con las variedades *pectoralis* y *stenophylla*, que son confundidas por los pobladores de los conucos.

Las especies medicinales cultivadas son cultivadas en los alrededores de la casa de vivienda, compartiendo lugares con las ornamentales y condimenticias, aunque sin ningún orden particular; esto posibilita un alto acceso rápido para estas especies.

En la distribución de las tareas en el conuco, la atención de las especies medicinales, al igual que en las ornamentales y las condimenticias, está fundamentalmente en manos de la mujer. Es ella no sólo quien cuida de estos grupos de plantas, sino también quien obtiene las mismas mediante

propágulos sexuales o vegetativos que proceden de otros conucos, o a veces, de zonas urbanas cercanas.

En el caso de las especies medicinales se impone recomendar el uso de las especies que el Ministerio de Salud Pública ha aprobado para su incorporación al Sistema Nacional de Salud; y dirigir los trabajos de educación entre los residentes de los conucos hacia los peligros que pueden constituir el uso indiscriminado de especies cuyas propiedades medicinales y tóxicas no hayan sido demostradas.

Especies de frutales

La mayor parte de los campesinos tiene un concepto de frutal más estrecho que el que poseen los botánicos y fruticultores. Así, el aguacate (*Persea americana* Mill.), entre otras especies, no es considerado como frutal.

Cuarenta especies, agrupadas en 24 géneros de 18 familias, son consideradas como frutales por los propietarios de los conucos. Algunos frutales son cultivados en unas localidades y no en otras, a pesar de que sus requerimientos ecológicos permiten su cultivo prácticamente en todo el país. Tales son los casos del marañón (*Anacardium occidentale* L.) y el tamarindo (*Tamarindus indica* L.), que sólo fueron referidos como frutal en una localidad. El total de especies frutales por región sigue este orden: central, 34; occidental, 28 y oriental, 19.

Una especie que no había sido referida como frutal en Cuba: *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman, (Arecaceae), originaria de Brasil es cultivada en un conuco de la región central bajo el nombre de corajo y sus frutos son consumidos en sustitución de los de *Gastrococos crista* (Kunth) H.E. Moore, que recibe igual nombre común.



A nivel de género y familia se destacan *Citrus* (Rutaceae) y *Annona* (Annonaceae) que poseen varias especies y cultivares.

Respecto al porte, hay predominio de las especies arbóreas, y en lo que al ciclo de vida se refiere, la casi totalidad son especies perennes.

La multiplicación de los frutales es generalmente llevada a cabo mediante semillas; en la minoría de los casos, de acuerdo con la especie en cuestión, se realiza de forma vegetativa mediante estacas de tallo como en la ciruela (*Spondias purpurea* L.).

Algunos frutales se destacan por la variabilidad y cantidad de cultivares presentes en los conucos. Tales son los casos de los plátanos frutas (*Musa xparadisiaca* L. y *Musa acuminata* Colla; el mango (*Mangifera indica* L.) y el sapote o mamey colorado (*Pouteria sapota* (Jacq.) H. E. Moore & Stearn).

En algunos frutales como el aguacate, la naranja y el mango, resulta necesario brindar información y material de propagación de variedades tempranas, normales y tardías, así como la utilización de algunos frutales reflorescentes, de forma tal que se pueda asegurar en el conuco, durante todo el año, un suministro más o menos estable de frutales, y siempre que sea posible una elongación de la estación de cosecha de cada uno. Los frutales juegan un rol importante en el conuco, pero no son explotados en toda su potencialidad.

Especies ornamentales



Las especies ornamentales son abundantes en los conucos, y en no pocos casos, éstas superan ampliamente al conjunto de plantas del resto de los grupos antropocéntricos.

Ha sido posible determinar que en los conucos estudiados se cultivan 229 taxones ornamentales, agrupados en 169 géneros de 73 familias. De las especies, 3 son endemismos. La

comparación entre las cifras de especies ornamentales en los jardines de las tres regiones estudiadas, no arrojó diferencias significativas entre ellas; los valores promedios del número de especies ornamentales por conuco en cada región fueron: occidental, 27,7; central 32,3, y oriental, 31,4. Las tres regiones comparten el 20,18 % de las especies inventariadas.

La localización del jardín se encuentra alrededor de la casa de vivienda, principalmente en el frente, y uno de sus lados; rara vez en el frente y los dos lados de la casa. La parte posterior a la casa casi siempre se dedica a otros cultivos. Las dimensiones son variables (desde unos pocos metros cuadrados hasta unos doscientos), en dependencia del tamaño del conuco.

En el jardín, las plantas suelen ser plantadas y sembradas sin un orden aparente, en el que se mezclan arbustos, lianas y yerbas; en menor cuantía, se encuentran las epífitas. Hay siempre un predominio de especies perennes sobre las anuales. Las anuales que se multiplican a través de semillas como las madamas (*Impatiens spp.*), se siembran regando las semillas y permitiendo que las plántulas que nacen, crezcan libremente.

Las especies de pequeño porte, suelen también ser cultivadas en recipientes. Estos pueden ser de lo más variados formas y materiales: cajones de madera, latas de conserva vacías, neumáticos de automóviles y camiones, cajas de baterías de automóviles, etc.

En los conucos se cultivan plantas de diferentes hábitos de vida y de los más variados requerimientos ecológicos: desde acuáticas como el jacinto de agua (*Eichhornia crassipes* (Mart.) Slams), hasta suculentas de las

familias Crassulaceae y Cactaceae. A pesar de la mayor riqueza en especies de esta última familia en Cuba, resultan más abundantes las de la primera. Por la cantidad de especies, se destacan Asteraceae, Euphorbiaceae y Orchidaceae.

Los helechos, bien representados en la flora de Cuba, están sólo presentes con tres especies ornamentales; y las palmas, sólo con dos que son exóticas.

Puede afirmarse que la mayor parte de las especies utilizadas como ornamentales corresponde a especies introducidas y que la flora autóctona se usa escasamente con ese fin, lo que se manifiesta por la baja cifra de endemismos empleados como ornamentales.

La variabilidad infraespecífica se presenta alta. Esto se manifiesta en el hecho de que 36 taxones (agrupados en 35 géneros de 28 familias) referidos como ornamentales, presenta categorías infraespecíficas. Algunos como el croto (*Codiaeum variegatum* (L.) Blume), poseen gran número de cultivares. Suelen abundar, mezcladas con las plantas ornamentales, especies de dos grupos fundamentales: medicinales, y condimenticias. Esto es explicable si se considera que su cultivo en zonas cercanas a la casa de vivienda, facilita su pronta y cercana disponibilidad.

Aunque se observó que algunas plantas se emplean para la formación de setos vivos, como la muralla (*Murraya exotica* L.), la santa Rita (*Ixora coccinea* L.) y el buganvil (*Bougainvillea spp.*), la poda en forma de setos es una actividad que resulta poco frecuente.

A pesar de que estos cuatro grupos antropocéntricos de plantas: condimenticias, medicinales, frutales y ornamentales, son los que poseen mayor cantidad de especies utilizadas por los residentes de los conucos, no constituyen los únicos usos, que pueden ser muy diversos.

REFERENCIAS

- Castiñeiras, L., Z. Fundora, T. Shagarosdky, V. Moreno, O. Barrios, L. Fernández & R. Cristóbal. 2002. Contribution of home gardens to *in situ* conservation of plant genetic resources in farming systems- Cuban component. En: Home gardens and *in situ* conservation of plant genetic resources in farming systems. Proceedings of the Second International Home Gardens Workshop, 17-19 July 2001, Witzenhausen, Federal Republic of Germany. ISBN 92-9043-517-8.
- pp. 42-52.
- Fuentes, V. y L. López. 2000. Apuntes para la flora económica de Cuba III. Plantas Condimenticias. Revista del Jardín Botánico Nacional (Cuba) 21 (1): 47-70.