

PLANTAS CONDIMENTICIAS EN CONUCOS DE TRES REGIONES DE CUBA

Víctor R. Fuentes Fiallo¹; Raúl Cristóbal Suárez¹; Tomás Shagarodsky Scull¹, Pedro Sánchez Pérez¹, Leonor Castiñeiras Alfonso¹, Zoila Fundora Mayor¹, Odalys Barrios Govín¹, Victoria Moreno Formental¹, Lianne Fernández Granda¹; Rosa Orellana Gallego¹, José Luis Alonso¹, Vicente González Areu², Maritza García García³; Celerina Giraudy⁴; Aracely Valiente⁵ y F. Hernandez³

¹ Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical "Alejandro de Humboldt", MINAGRI.

² Instituto de Ecología y Sistemática. CITMA.

³ Estación Ecológica "Sierra del Rosario", CITMA, Pinar del Río.

⁴ Parque Nacional "Alejandro de Humboldt" CITMA, Guantánamo.

⁵ Jardín Botánico de Cienfuegos, CITMA, Cienfuegos.

⁶ Unidad de Medio Ambiente, CITMA, Cienfuegos.

RESUMEN

Como parte de un proyecto internacional que evaluó la conservación **in situ** de plantas cultivadas en los conucos cubanos, se realizó el inventario de las especies utilizadas como condimentos en los mismos. Los campesinos cubanos hacen utilización de 28 plantas condimenticias: (27 especies y una variedad) que constituyen el 23,9 % de los referidos con esa propiedad en el país. Se reportan dos especies no consideradas anteriormente como condimenticias en Cuba: **Alpinia zerumbet** (Person) Burt et R. M. Smith, (Zingiberaceae); y **Averrhoa bilimbi** L., (Oxalidaceae).

Palabras claves: *Condimentos, conucos, conservación in situ.*

Condiment plant present in Cuban home gardens

ABSTRACT

As a part of an international project for the evaluation of **in situ** conservation of cultivated plants in Cuban home gardens, an inventory of the species used as condiments was carried out. The Cuban farmers use 28 condiments: (27 species and a variety) that constitutes the 23,9 % of the all referred as condiments in the country. Two species not considered in Cuba as condiments before were referred: **Alpinia zerumbet** (Person) Burt et R. M. Smith, (Zingiberaceae); and **Averrhoa bilimbi** L., (Oxalidaceae).

Key words: *Condiments, home gardens, in situ conservation.*

INTRODUCCION

Los condimentos constituyen un grupo de especies vegetales que son utilizadas con el fin de saborizar, colorear, y hacer más digeribles los alimentos; en ellos participan plantas de diferentes portes y familias y son utilizados órganos muy diferentes: desde las raíces, hasta los estigmas florales.

Cada cultura posee una forma particular de condimentar los alimentos (Figueroa y Lama, 2000) y es posible encontrar, no sólo dentro de un mismo país o cultura, sino hasta dentro de una misma familia, diferentes formas de saborizar y colorear los alimentos.

Independientemente de las particularidades de cada individuo, el gusto por determinadas formas de condimentar, es un problema cultural, al que el hombre se ha ido acostumbrando en el medio y la cultura en que se ha desarrollado (Fuentes y López, 2000).

Las especias desempeñaron un papel tan importante en la riqueza de los pueblos y en la vida de las personas, que en la antigüedad se podía comprar la libertad de un esclavo con un kilogramo de pimienta **-Piper nigrum L.-** (Figueroa y Lama, 1999).

Algunas especies de condimentos, como la bija (**Bixa orellana L.**), han sido empleadas en Cuba desde tiempos remotos (Pichardo, 1876), y se continúan utilizando. Algunas otras, tienen un uso más reciente.

En la cocina cubana, donde confluyen numerosos elementos culturales de diferentes países, todos ricos en la utilización de condimentos, es posible distinguir influencias árabe, europea, africana, y asiática (Fuentes y López, 2000; Ramos, 1991).

A pesar de que todas ellas son ricas en la utilización de condimentos, no ocurre así con la cocina cubana, que generalmente limita la utilización de especies condimenticias, a un reducido grupo.

El presente trabajo constituye una evaluación de los condimentos de origen vegetal utilizados en los conucos cubanos, y una recomendación para ampliar el uso de los mismos, a partir de las mismas especies presentes en ellos, como parte de un estudio integral para la evaluación de la conservación **in situ** de plantas cultivadas en Cuba (Castiñeiras *et al.*, 1999), que auspician IPGRI y GTZ.

MATERIALES Y METODOS

Se realizó entre 1997 y 1999, un inventario de las especies condimenticias presentes y utilizadas en 38 conucos de tres zonas de Cuba: 13 en Artemisa, Bahía Honda y Candelaria, en el Area Protegida de la Reserva de la Biosfera "Sierra del Rosario", en Pinar del Río (región occidental); 12 en Guao y Cienfuegos, en la zona de pre-montaña de la Cordillera de Guamuhaya, en la provincia Cienfuegos (región central); y 13 en el Macizo de Sagua Baracoa, municipios de Yateras y Guantánamo, en la provincia Guantánamo (región oriental). La localización de los conucos estudiados aparece en la Tabla 1. Este estudio forma parte del proyecto global "Contribución de los huertos caseros a la conservación **in situ** de los recursos fitogenéticos en sistemas de agricultura tradicional", que fue financiado por GTZ (Alemania) e IPGRI, entidad que también fungió como asesor técnico.

Mediante entrevista directa, se anotaron los usos primarios de las especies presentes en los referidos conucos, que según los residentes de los mismos son empleadas con fines condimenticios; y aquellas que estaban presentes en los conucos, pero no consideradas como condimentos por sus habitantes, aunque podrían ser utilizados con ese fin según Fuentes y López (2000).

Se compararon las cantidades de condimentos referidos en las tres regiones estudiadas mediante un análisis de varianza de clasificación simple y desbalanceado, empleando como réplica la cantidad de especies en cada conuco. Las medias fueron comparadas mediante la Prueba de Rangos Múltiples de Duncan.

RESULTADOS Y DISCUSION

El inventario.

Los **taxa** referidos como condimentos en la muestra de los huertos estudiados alcanzan la cifra de 28 (27 especies y una variedad) agrupados en 18 géneros de 10 familias, los que aparecen relacionados en la Tabla 2. Si se comparan con las 117 especies de 83 géneros y 43 familias, referidos como condimenticias para Cuba por Fuentes y López (2000), resulta una cantidad sumamente pequeña, ya que sólo constituyen el 23,9 % de las especies condimenticias citadas para el país. Respecto a las 60 especies condimenticias referidas por Esquivel et al. (1992) como cultivadas en Cuba, constituyen el 46,6 %.

En un estudio sobre la diversidad de especies presentes en los conucos, realizado en el sur de Vietnam (Hodel *et al.*, 1999), se relacionan 40 especies empleadas como condimento, aunque 11 de ellas son empleadas para la confección de bebidas estimulantes. Entre los dos países, **Bixa orellana**, aparece como planta común empleada como condimento.

La Tabla 2 ofrece la relación de especies condimenticias utilizadas en cada una de las regiones estudiadas.

Se destaca la poca diversidad de especies utilizadas en todas las regiones, y el hecho de que el ajo, la cebolla y los cebollinos (**Allium spp. div.**), junto a los ajíes (**Capsicum spp. div.**) estén presentes en los conucos de las tres zonas, al igual que el tomate cimarrón (**Lycopersicon esculentum** Mill. var. **cerasiforme** (Dunal) Alef), especie muy resistente a difíciles condiciones ambientales, y que en los conucos parece sustituir al tomate (**Lycopersicon esculentum** Mill.), condimento omnipresente en la cocina cubana; **Eryngium foetidum** L., y **Plechthanthus amboinicus** (Lour.) Spreng, se encuentran también entre los empleados en las tres regiones. La presencia del tomate, los ajíes, la cebolla y el ajo como elementos considerados indispensables en la cocina cubana, ya ha sido señalada por Fuentes y López (2000).

Moreno (2000) reporta que en conucos de comunidades de la región nororiental de Cuba, los condimentos son cultivados por las mujeres en los laterales de las casas de vivienda y señala como principales el ají (**Capsicum frutescens** L.) y la mostaza (**Brassica juncea** (L.) Czern.). Algunas de las especies condimenticias presentes en los conucos cubanos, aparecen referidas con el mismo fin en el estudio de los conucos del sur de Vietnam realizado por Hodel *et al.* (1999).

Resulta 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.

La Tabla 3 muestra las cifras de familias, géneros y especies condimenticias en los conucos de cada región y los resultados de la Prueba de Rangos Múltiples de Duncan para la comparación

entre las cantidades presentes en los conucos de cada región, así como el valor medio del número de especies en los conucos.

En cuanto a la cantidad de especies utilizadas como condimento en cada región, las tres difieren significativamente entre sí. El mayor valor corresponde a la región occidental (19), y el menor a la central (12). Tanto las cantidades de especies utilizadas con ese fin, como los rangos de las mismas, son bajos en las tres regiones, lo que muestra la poca variabilidad y disponibilidad de condimentos que poseen los habitantes de los conucos. Esto resulta contradictorio con la presencia de condimentos referidos para el país. El valor medio de la cantidad de condimentos usados en cada conuco resulta mayor en la región oriental (7.85), seguido de la occidental (6.23), y de la central que presenta el menor valor (4.58). Estos resultados no difieren de lo expresado por Fuentes y López (2000), que exponen que en general la cocina cubana, no emplea gran diversidad de condimentos.

La utilización del tomillo (**Thymus vulgaris** L.), como condimento, sólo fue referida en conucos de la región oriental. La especie no se emplea con ese fin en las regiones occidental y central del país, pero sí en la oriental, donde se utiliza para condimentar diferentes platos. En los mercados urbanos de las provincias orientales suele venderse con gran aceptación por parte de la población, que obtiene por esta vía su única forma de obtención, ya que comercialmente la especie se cultiva a partir de semillas importadas, debido a que en las condiciones de Cuba rara vez florece y nunca fructifica, y su multiplicación vegetativa resulta difícil.

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.

Algunas especies que están referidas como condimentos en Cuba (según Fuentes y López, 2000), y que se hallan en los conucos estudiados, no son empleados con ese fin en los conucos, por desconocimiento y/o por falta de tradición en su utilización. Conviene orientar a los campesinos en la posibilidad de utilizar esa fuente de condimentos que tienen al alcance de la mano.

Algunas especies como la pimienta blanca (**Pimenta dioica** (L.) Merr.), (Myrtaceae), (Fig. 1) que no fue referida en ninguna de las tres regiones, constituyen excelentes plantas para ser cultivadas en los conucos con fines condimenticios, además de servir como medicinal y maderable. Los frutos de este árbol, que se reproduce y desarrolla bien en las condiciones de Cuba, son excelentes para condimentar, al igual que sus hojas, que en Cuba son empleadas como sustituto del laurel (**Laurus nobilis** L.). Los autores de este estudio han obsequiado plantas de esta especie a los propietarios de conucos de las regiones occidental y central del país, quienes las cuidan muy bien, y las muestran con complacencia cuando se realizan las visitas de trabajo.

En un conuco de la región oriental, fue referida como condimento, la colonia (Fig. 2) (**Alpinia zerumbet** (Person) Burt et 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 otro de la región occidental fue referido el pepinillo (Fig. 3) (**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. Ambas especies constituyen nuevos reportes de condimentos utilizados en Cuba.

Manejo y uso de los condimentos.

Las especies utilizadas como condimento, suelen ser cultivadas en lugares cercanos a la casa de vivienda, y con no poca frecuencia, comparten un sitio en el jardín con las plantas ornamentales, según han señalado Fuentes **et al.** (1999). Las de pequeño porte, son frecuentemente cultivadas en algún tipo de recipiente.

La casi totalidad de los condimentos se utilizan a partir de plantas frescas, salvo algunas excepciones como la bija (**Bixa orellana** L.), cuya semillas frescas, o secas, se emplean para dar color a los alimentos. En general, en Cuba no existe una tradición en el secado de plantas condimenticias para su posterior utilización, hecho que ya ha sido señalado por Figueroa y Lama (1997, 1998).

La cebolla (**Allium cepa** L.) se conserva en mancuernas (atados de un número variable de bulbos, hechos con las hojas secas), y el ajo (**Allium sativum** L.), en ristras, una especie de trenza vegetal confeccionada con las hojas secas de la planta y un soporte o eje confeccionado con fragmentos de los pecíolos de la palma real (**Roystonea regia** (Kunth) O. F. Cook).

Las especies de ajíes y pimientos (**Capsicum spp. div.**) suelen ser cultivadas en los conucos sin conocimiento de que las mismas pueden cruzarse, y en ocasiones se sorprenden de que algún cultivar de ají dulce como **Capsicum chinense** Jacq. posea frutos muy picantes, aunque en otros países, como México, son muy frecuentes y usados los cultivares pungentes de esta especie.

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.

CONCLUSIONES

- Se refieren 28 **taxa** (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.
- La región occidental mostró el mayor número de especies empleadas como condimento (19), seguida por la oriental (17) y la central (12).
- Se reportan dos nuevas especies de uso condimenticio en Cuba: **Alpinia zerumbet** (Person) Burt et R. M. Smith, (Zingiberaceae); y **Averrhoa bilimbi** L., (Oxalidaceae).
- La utilización de los condimentos en los conucos es baja y está por debajo de las posibilidades reales de este grupo de plantas, ya que muchas especies no son empleadas ni consideradas como tales por su habitantes.

RECOMENDACIONES

- Resulta conveniente orientar a los campesinos en la posibilidad de utilizar otros condimentos que tienen presentes en los conucos, y que no utilizan como tales, y en la utilización de métodos para el secado y almacenamiento de algunos condimentos que no son cultivables en Cuba en todas las épocas del año.

AGRADECIMIENTOS

Los autores desean expresar su agradecimiento a GTZ (Alemania) e IPGRI, por la asesoría técnica y el apoyo brindados para la realización de esta investigación.

REFERENCIAS

- Castiñeiras, L.; Z. Fundora, T. Shagarodsky, V. Fuentes, O. Barrios, V. Moreno, P. Sánchez, A. V. González, A. Martínez, M. García y A. Martínez. 1999.** El Huerto Casero: un refugio de Agro-biodiversidad que merece ser conservado. Resúmenes Trópico'99. Ciudad de La Habana. 29 de marzo a 2 de abril de 1999.
- Esquivel, M.; K. Knüpffer and K. Hammer. 1992.** Inventory of the Cultivated Plants. Chapter 14. In: "... y tienes faxones y fabas muy diversos de los nuestros..." Origin, Evolution and Diversity of Cuban Plant Genetic Resources. Vol. 2. K. Hammer, M. Esquivel and Helmut Knüpffer. Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung Gatersleben, Germany. p. 213-454.
- Figueroa, Vilda y J. Lama. 1997.** Manual para la conservación de alimentos y condimentos en el hogar. Ciudad de La Habana, Asociación Cubana de Producción Animal. 109 pp.
- Figueroa, Vilda y J. Lama. 1998.** Cómo conservar alimentos y condimentos con métodos sencillos y naturales. Ciudad de La Habana. Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos. 182 pp.
- Figueroa, Vilda y J. Lama. 1999.** El cultivo de las plantas condimenticias y su empleo en la cocina. Ciudad de La Habana. Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos. 87 pp.
- Figueroa, Vilda y J. Lama. 2000.** Las Plantas de Nuestro Huerto 1. Condimentosas y Medicinales. Ciudad de La Habana. Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos. 242 pp.
- Fuentes Fiallo, V. R.; Tomás Shagarodsky Scull, Pedro Sánchez Pérez, Leonor Castiñeiras Alfonso, Zoila Fundora Mayor, Odalys Barrios Govín, Victoria Moreno Formental, Vicente González Areu, Antonio Martínez Fuentes, Maritza García García y Arael Martínez Ramos. 2000.** Las Plantas ornamentales en los conucos de Cuba Central y Occidental. Revista del Jardín Botánico Nacional (Habana) (en prensa).
- Fuentes, V. y L. López. 2000.** Apuntes para la flora económica de Cuba III. Especies condimenticias. Revista del Jardín Botánico Nacional (Habana) 21 (1): 47-70.
- Hodel, U. and Monika Gessler, H. H. Cai, V. V. Thoan, N.V. Ha, N.X. Thu and T. Ba. 1999.** In Situ conservation of plant genetic resources in home gardens of southern Vietnam. A report of home garden surveys in southern Vietnam. -December 1996-May 1997-. IPGRI. Rome, Italy. 106 p.
- Moreno, Emérita. 2000.** Etnobotánica en comunidades humanas de la región nororiental de Cuba. Tesis en opción al Grado Científico de Doctor en Ciencias Biológicas. Ciudad de La Habana. Instituto de Ecología y Sistemática. 93 pp. + ref. + anexos.
- Pichardo, E. 1876.** Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas. 4 ed. la Habana. Imprenta El Trabajo.
- Ramos, R. 1991.** Condimentos y hierbas aromáticas que se utilizan en la cocina nacional e internacional y que tradicionalmente se han importado. Folleto mimeografiado. Taller

Tabla 1. Localidades donde se asientan los conucos estudiados.

Conuco	Localización	Municipio/Provincia
1	Fca. San José, Carretera Soroa	Candelaria/ Pinar del Río
2	Fca. La Esperanza, Carretera Nueva Montaña	Candelaria/ Pinar del Río
3	Fca. La Colmena, Carretera Nueva Montaña	Candelaria/ Pinar del Río
4	Fca. La Gloria, Km. 51 de la 8 Vías	Candelaria/ Pinar del Río
5	Fca. Calderín, Coblet	Artemisa/ Pinar del Río
6	Fca. San Nicolás, La Comadre	Candelaria/ Pinar del Río
7	CCS Julio A. Mella	Candelaria/ Pinar del Río
8	Fca. La Vigía	San Cristóbal/ Pinar del Río
9	Fca. San José Bencomo, Carambola	Candelaria/ Pinar del Río
10	Fca. San Nicolás, La Comadre	Candelaria/ Pinar del Río
11	Fca. San José Bencomo, Carambola	Candelaria/ Pinar del Río
12	Barrio Cándido, La Carretera	Bahía Honda/ Pinar del Río
13	Fca. San José Bencomo, Carambola	Candelaria/ Pinar del Río
14	El Cafetal, La Sierrita	Cumanayagua/ Cienfuegos
15	El Cafetal, La Sierrita	Cumanayagua/ Cienfuegos
16	Fca. Horno de Cal, El Cafetal	Cumanayagua/ Cienfuegos
17	El Cafetal, La Sierrita	Cumanayagua/ Cienfuegos
18	Fca. La Vega, La Tatagua	Cumanayagua/ Cienfuegos
19	Cacahual, La Sierrita	Cumanayagua/ Cienfuegos
20	Batey Central Pepito Tey	Cienfuegos/ Cienfuegos
21	Guaos	Cienfuegos/ Cienfuegos
22	Guaos, El Naranjito	Cienfuegos/ Cienfuegos
23	Guaos	Cienfuegos/ Cienfuegos
24	Guaos	Cienfuegos/ Cienfuegos
25	El Cafetal	Cumanayagua/ Cienfuegos
26	La Escondida, La Munición	Yateras/ Guantánamo
27	S/n, La Munición	Yateras/ Guantánamo
28	Fca. Aguas Blancas, La Munición	Yateras/ Guantánamo
29	Fca. La Pomarrosa	Yateras/ Guantánamo
30	Fca Esperanza, La Munición	Guantánamo/ Guantánamo
31	Fca. Toro, La Munición	Yateras/ Guantánamo
32	S/n, Vega Grande	Guantánamo/ Guantánamo
33	S/n, La Munición	Yateras/ Guantánamo
34	S/n, La Vuelta	Guantánamo/ Guantánamo
35	S/n, Vega Grande	Guantánamo/ Guantánamo
36	Fca. La Caridad, La Carolina	Yateras/ Guantánamo
37	S/n, La Carolina	Yateras/ Guantánamo
38	La Carolina	Yateras/ Guantánamo

Tabla 2. Especies referidas como condimenticias los conucos de las regiones estudiadas.

FAMILIA/Especie	Región		
	Occidente	Centro	Oriente
ALLILACEAE			
<i>Allium cepa</i> L.	X	X	
<i>Allium cepa</i> L. var. <i>aggregatum</i> G. Don	X	X	X
<i>Allium chinense</i> G. Don	X	X	X
<i>Allium porrum</i> L.		X	
<i>Allium sativum</i> L.	X	X	
<i>Allium</i> sp.	X		
<i>Allium tuberosum</i>			X
APIACEAE			
<i>Coriandrum sativum</i> L.			X
<i>Eryngium foetidum</i> L.	X	X	X
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.			X
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.			X
BIXACEAE			
<i>Bixa orellana</i> L.	X	X	X
BRASSICACEAE			
<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	X		
<i>Sinapis alba</i> L.	X		
LAMIACEAE			
<i>Ocimum tenuiflorum</i> L.	X		
<i>Plecthranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	X	X	X
<i>Thymus vulgaris</i> L.			X
OXALIDACEAE			
<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	X		
RUTACEAE			
<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Pranz) Swingle cv. <i>mexicana</i>	X		
<i>Citrus aurantium</i> L.	X		X
<i>Citrus limon</i> Burm. f.	X		
SOLANACEAE			
<i>Capsicum annuum</i> L.	X	X	
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	X	X	X
<i>Capsicum frutescens</i> L.	X	X	X
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. var. <i>cerasiforme</i> (Dun.) Alef.	X	X	X
VERBENACEAE			
<i>Lippia micromera</i> Schau. in DC.	X		X
ZINGIBERACEAE			
<i>Alpinia zerumbet</i> (Persoon) Burt et R.M. Smith			X

Tabla 3. Resultados de la Prueba de Rangos Múltiples de Duncan para la comparación entre las cantidades de plantas condimenticias presentes en los conucos de cada región

Región	Familias	Géneros	Especies	Valor medio de condimentos /conuco	Rango de Variación especies/conuco
Occidental	9	12	19	6,23 b	4-9
Central	5	6	12	4.58 c	2-7
Oriental	8	14	20	7.85 a	3-10
TOTAL	10	18	28		2-10



Fig. 1.- Pimienta blanca o pimienta dulce (**Pimenta dioica** (L.) Merr.



Fig. 2.- Pepinillo (*Averrhoa bilimbi* L.)



Fig. 3.- Colonia (*Alpinia zerumbet* (Person) Burt et R. M. Smith)