

# Estudio Etnobotánico de los Garífunas de Nicaragua Oriental

FELIX G. COE

Department of Ecology and Evolutionary Biology  
University of Connecticut

La Costa Atlántica es en muchos aspectos la región más compleja y variada de Nicaragua, constituyéndose en el hogar de tres grupos indígenas contemporáneos: los miskitos, los sumos, y los ramas. En la actualidad, los garífunas, descendientes de los arawaks y de los red carib islanders (Crawford 1984), también viven en esta zona (Fig. 1). Sin embargo, inmediatamente después de la apertura de carreteras de acceso a las zonas aisladas del oriente del país y la redistribución de las tierras comunales de los indígenas, se produjo una migración masiva de otros grupos inicialmente ajenos a este territorio. El establecimiento de la nueva población trajo consigo la subsecuente destrucción de los bosques para el establecimiento de la agricultura y cría de ganado, así como también la incorporación de grupos indígenas dentro de comunidades occidentalizadas manejadas por empresas madereras, mineras y pesqueras. Una vez dentro de tales comunidades, los grupos indígenas adquirieron rápidamente costumbres occidentales. Grupos misioneros han jugado también un papel importante en el proceso de "alienación" al desalentar rituales y prácticas religiosas tradicionales (Smutko 1985). La destrucción del bosque tropical lluvioso en el oriente nicaragüense, como sucede en otras partes del mundo, es devastadora. Desafortunadamente, la información etnobotánica se pierde a velocidades mucho mayores que las mismas especies y ecosistemas.

Existe un número de recopilaciones sobre la información etnobotánica procedente de Méjico, Panamá y Guatemala, pero muy poca información sobre la etnobotánica en Nicaragua, El Salvador, Costa Rica y Honduras. En el caso concreto de Nicaragua es escasa la investigación sobre este tópico, y muy poco se ha escrito acerca de la medicina tradicional. Cosminsky y Harrison (1984) catalogaron las referencias bibliográficas sobre la medicina tradicional alrededor del mundo, distribuyéndolas en dos volúmenes e incluyendo notas descriptivas. De las 2,500 referencias citadas por ellos, sólo cuatro hacen referencia a Nicaragua, y ninguna de ellas puede ser caracterizada como un trabajo mayor. Contrariamente, casi 100 publicaciones fueron listadas para Guatemala, y casi

400 para Méjico. Enrique Peña Hernández (1968) presentó una excelente revisión sobre las costumbres y tradiciones en Nicaragua, pero muy poca información etnobotánica; y más aún, no hace referencia al Este nicaragüense. Miranda (1967) publicó un estudio preliminar sobre la práctica médica tradicional en Nicaragua occidental. El médico nicaragüense Dávila Bolaños publicó en 1974 una excelente descripción de la medicina indígena prehistórica en base a sus propias observaciones de los descendientes de los matagalpas y nicaraos de Nicaragua central. En 1981, Juan B. Salas dio una descripción breve sobre las plantas medicinales utilizadas en el Departamento de Managua. Más recientemente el botánico Alfredo Grijalva (2006) describe algunas de las plantas útiles de Nicaragua de interés económico. El antropólogo Philip Dennis (1981, 1984, 1988), Mary Helms (1971, 1983) y Franklin Loveland (1975a, b, 1976, 1982), los geógrafos culturales W. V. Davidson (1980) y Bernard Nietschmann (1969, 1972, 1973, 1979, 1990), así como también el médico Bruce Barrett (1994), han publicado sobre los grupos indígenas en el este de Nicaragua. Dennis (1988) provee así mismo descripciones de 23 especies medicinales utilizadas por los miskitos. Mientras que Loveland (1975a) describe curas contra las mordidas de serpientes usadas por los rama, y Barrett (1994) reporta sobre la antropología médica en la costa atlántica de Nicaragua. El objetivo de este estudio fue documentar el uso de plantas por los garífunas, como recursos alimenticios, de protección, vestimenta, medicinales, y prácticas rituales, con mayor énfasis en las plantas medicinales.

## AREA DE ESTUDIO

Nicaragua tiene una extensión territorial de 140,000 km<sup>2</sup>. Las llanuras orientales es el área más extensa de Nicaragua, casi un tercio (41,000 km<sup>2</sup>) del territorio nacional. Estas llanuras corren desde alturas correspondientes al nivel del mar hasta los 200 m. Las llanuras orientales poseen clima tropical con una estación lluviosa que dura entre seis y ocho meses y una estación seca muy poco definida. Estos factores climáticos dan origen al bosque húmedo tropical

(precipitación anual media de 3,810 mm), el cual es uno de los más extendidos en América Central.

Debido a la densidad del bosque tropical, precipitación pluvial abundante, y a la distribución regular de los ríos, la costa oriental de Nicaragua permaneció intacta y aislada del resto del país hasta la reciente construcción de rutas de acceso. A pesar de ello, el transporte aéreo y pluvial aún constituyen los medios primarios de transporte en esta región. La ciudad más grande es Bluefields (Fig. 1) que congrega al 60% de la población de los llanos. Todos los asentamientos garífunas están localizados en la costa sudoeste de Pearl Lagoon y se encuentran dentro de una franja de 15 km contigua al río Wawashan, que desemboca en la mencionada laguna. El tipo de bosque primario que rodea a los garífunas en la zona de Pearl Lagoon corresponde a un bosque de llanura pantanosa (Sutton 1989), caracterizado por la abundancia de manglares y palmas a lo largo de la costa de la laguna y los bancos ribereños.

## MÉTODOS

Los datos para el presente estudio fueron colectados por F. Coe a lo largo de décadas de experiencia y durante estudios de campo planificados (junio-julio 1992, diciembre y enero 1992/1993, junio-julio 1993). El trabajo de campo incluyó la realización de encuestas etnobotánicas en mercados y entrevistas en asentamientos con acceso a bosques primarios vírgenes, así como también en localidades situadas en zonas perturbadas. La documentación del uso de plantas se basó en algunas de las técnicas de Bye (1986), Croom (1983), Dennis (1988), Lal y Lata (1980), Lal y Yadav (1983), y Weiss (1979). El grabado de audio fue realizado con una grabadora de microcassettes. El consentimiento de los informantes fue requerido en instancias previas a la grabación. Se utilizó un computador portable para el almacenamiento de información en los momentos en que este proceso era posible. Las encuestas en mercados se condujeron según lo indicado por Bye y Linares (1983).

Se utilizaron varias técnicas en la colecta de información etnobotánica: la técnica del "observador/participante" (Briggs 1986; Crane y Angrosino 1992; Johns y Kimanani 1990), y las técnicas de "entrevista/inventariado" (Boom 1987; Briggs 1986; Crane y Angrosino 1992).

Las entrevistas se condujeron en inglés, español y kriol (inglés hablado en Nicaragua). En vista de que mucha gente no habla el idioma garífuna, las entrevistas no se efectuaron en esta lengua. Ya que la etnomedicina se considera una profesión entre los indígenas de Nicaragua oriental se

espera que sus practicantes reciban pago por sus servicios. De acuerdo con dicha tradición, muchos de los interlocutores recibieron una tarifa de 20 dólares americanos (o en su defecto algunos bienes como alimentos, utensilios de cocina, machetes, cañas de pescar).

La colecta de especímenes y/u otros datos etnobotánicos se llevó a cabo en los asentamientos de Justo Point, La Fé, Marshall Point, Orinoco, Pearl Lagoon, Pueblo Nuevo y el río Wawashan (Fig. 1). Los especímenes fueron depositados en el herbario de la costa atlántica de Nicaragua localizado en Bluefields (establecido por F. Coe en 1992), en el Herbario Nacional Managua, Nicaragua (HNMN), en el Jardín Botánico de Missouri (MO), y en la Universidad de Connecticut (CONN).

La mayoría de estos especímenes se identificaron en la Universidad de Connecticut, localizada en la ciudad de Storrs, Estado de Connecticut, y en el Jardín Botánico de Missouri, en St. Luis, Estado de Missouri. Los especímenes que no se pudieron identificar con precisión fueron enviados a especialistas en el Jardín Botánico de Missouri y en el Jardín Botánico de Nueva York (Ciudad de Nueva York).

Nombres de localidades y nombres comunes de plantas fueron verificados con la mayor certeza posible mediante el uso de fuentes bibliográficas (Duke 1972; Hadel 1975; Howes 1974; Guerrero y Soriano de Guerrero 1985; Incer 1985; Martínez 1991; Morton 1981; Uphof 1968). Los nombres de compuestos orgánicos fueron verificados con la ayuda del Diccionario de Compuestos Orgánicos (Cook et al. 1965).

Se condujo también una búsqueda literaria de los compendios más importantes publicados entre 1958 y 1994. Tal tarea fue realizada con la finalidad de determinar la presencia o ausencia de alcaloides o glicósidos en las especies medicinales. Se realizaron así mismo búsquedas electrónicas en el Chemical Abstract Services (1958-1994) y Natural Products Alert (NAPRALERT-Quinn, com. per. 1994). Aquellas especies que no se encontraron en la literatura fueron sometidas a un ensayo para la identificación de alcaloides mediante el reactivo de Dragendorff (Burns 1964; Harborne 1988; Raffauf 1962; Stahl 1969; Stermitz et al. 1989), y procedimientos establecidos por Schultes y Raffauf (1990).

## Los garífunas

Los garífunas son relativamente nuevos en la costa atlántica nicaragüense. En 1797, hubo una rebellion garífuna "*Carib uprising*" en contra de los ingleses en la isla de San Vicente,

después de la cual 5,000 garífunas fueron transferidos a la isla de Roátan, Honduras (Coelho 1955; Conzemius 1932; Davidson 1980). Posteriormente se extendieron hacia el norte y sur de América central (Conzemius 1932; Taylor 1951), pero siempre asentándose a lo largo de la costa (Conzemius 1932; Hale y Gordon 1987). Las comunidades garífunas en Pearl Lagoon se fundaron a comienzos del siglo XX (Davidson 1979, 1980) y constituyen el límite sureño de la cultura garífuna (Fig. 1). La razón primordial para el establecimiento de este grupo indígena en los alrededores de Pearl Lagoon se debió a la existencia de trabajos en la extracción de madera. Actualmente existen alrededor de 1,500 garífunas en la costa atlántica de Nicaragua (CIDCA 1982; Coe obs. pers. 1992; Hale y Gordon 1987). El asentamiento garífuna más grande en el oriente nicaragüense es Orinoco (Fig. 2), que cuenta con una población entre 600 y 700 habitantes establecidos en cerca de 100 viviendas (Coe obs. per. 1992; Davidson 1980). El acervo botánico de los garífunas es el resultado de una combinación de conocimientos africanos y propios de América (Cominsky 1979; Taylor 1951). La medicina tradicional constituye para los garífunas el medio principal para el cuidado de la salud, mientras que la medicina occidental es solamente una alternativa (Roberto Hodgson. com. per. 1992).

La mayoría de los garífunas en el este de Nicaragua están restringidos a cuatro villas, a saber, Orinoco, Justo Point, La Fé y Marshall Point; todas ellas localizadas en la franja sudoeste de Pearl Lagoon (Fig. 1). Practican el método del chaqueo (tala y quema de bosque) con propósitos agrícolas, estableciendo pequeñas plantaciones entre una y

dos hectáreas de tamaño. La mejor fuente de ingreso es la agricultura y la extracción de madera, así como también la caza y la pesca, siendo estas dos últimas actividades netamente estacionales. Tienen una participación en la economía del mercado local a través de la venta de algunos de sus bienes a nivel regional.

El modo de vida de los garífunas permanece mucho más tradicional que el de los miskitos y ramas, sin embargo, la mayoría habla español y kriol, contando con sólo algunos ancianos que aún hablan el dialecto garífuna, el cual constituye una combinación de lenguas africanas, americanas y francés, adquiridas durante la esclavitud en las plantaciones de caña de azúcar en el Caribe (Conzemius 1932; Holm 1978). La mayor parte de la cultura, incluyendo la comida y cosechas, es un reflejo de la pasada relación entre las gentes de Nicaragua oriental -especialmente los miskitos- y los ingleses (la parte este de Nicaragua se hallaba bajo control inglés durante los siglos XVI y XVII) (Helms 1971; Vilas 1989). Los grupos de misioneros de diversas denominaciones han tenido un efecto negativo en la retención de costumbres y tradiciones de los distintos grupos indígenas en el oriente nicaragüense (Hale y Gordon 1987). Los mencionados misioneros suprimieron la práctica de rituales tales como el "Walagallo", un ritual de curación dentro de los garífunas (quienes actualmente son cristianos). En algunas instancias, los practicantes de tales rituales fueron acusados de ser o estar bajo el control del demonio. Lo que es de mayor relevancia a este respecto es que la práctica de la etnomedicina ha sido suprimida por motivos religiosos.

Table 1. Food plants of the Garífuna of eastern Nicaragua arranged by origin and status.

Origin	Status					Total	%
	Domesticate	Purchased	Semi-Domesticate	Wild			
Native	10	0	3	28		41	44
Naturalized	11	0	0	1		12	13
Introduced	30	8	2	0		40	43
Total	51	8	5	29		93	
%	55	9	5	31			

## Perfil de los participantes

La edad de los participantes en este estudio era entre veinticinco y sesenta y nueve años. Fueron entrevistados en sus comunidades nativas, donde han pasado la mayor parte de su vida. La mayoría de ellos se visten de ropas occidentales y han adoptado muchos otros aspectos de la vida occidental. La mayoría habla kriol y español, y unos pocos hablan también garífuna.

Los entrevistados incluyen cuatro curanderos, un aprendiz de curandero, tres matronas, y siete madres. De los cuatro curanderos, tres son practicantes generales que proveen tratamientos para enfermedades comunes, y el restante es un especialista en mordidas de culebra (Fig. 3). El aprendiz de curandero estudia con este último. Entre las matronas se hallan dos practicantes generales y una especialista. Las generalistas atienden partos de rutina, esto es, aquellos sin complicación alguna; mientras que la especialista practica abortos y partos con complicaciones. Las enfermedades tratadas por las madres en sus propios hogares generalmente no corresponden a casos extremos.

## FUENTES DE PLANTAS

Los garífunas utilizan especies silvestres, semidomesticadas y domesticadas (Cuadro 1). Obtienen sus productos botánicos de campos de cultivo, jardines caseros, mercados (listadas bajo la categoría de "plantas compradas" en el cuadro 1), sitios perturbados, y el bosque natural. Cada una de estas categorías y fuentes de plantas juegan un papel importante para la provisión de los materiales necesarios en el sostenimiento, cuidado, así como también para la obtención de algunos ingresos.

## Campos de cultivo

Las plantas domesticadas constituyen las fuentes de ingreso y de alimentos más importantes de los garífunas. Son cultivadas en campos agrícolas, conocidos localmente en inglés kriol como *plantations* y en garífuna como *plantagú*. Se estima que por lo menos 70% de los productos vegetales de consumo entre los garífunas proceden de plantas domesticadas cultivadas en sus propios campos de cultivo. El 30% restante procede de plantas semidomesticadas, silvestres, y en menor grado de productos comprados. Las copiosas lluvias en el este de Nicaragua hacen del bosque un lugar impenetrable durante seis u ocho meses del año, fortaleciendo así la dependencia de los garífunas de sus propios cultivos y jardines como fuente de productos vegetales.

En un esfuerzo para determinar la importancia relativa de las cosechas garífunas se inventariaron diez campos agrícolas cerca de Orinoco. Estos datos han sido resumidos en el Cuadro 2, haciendo incapié en el área estimada dedicada al cultivo de cada tipo de cosecha. En base al área cultivada, las cuatro cosechas más importantes para los garífunas son la yuca (80 *Manihot esculenta* [los números corresponden a aquellos usados en el Apéndice con el listado de las especies. El Apéndice se publicará en el futuro como "Estudio Ethnobotánico de los Garífunas de Nicaragua Oriental. Parte II.]), piña (230 *Ananas comosus*), malanga (217 *Colocasia esculenta*) y frijol (112 *Phaseolus vulgaris*). Los nombres comunes de las plantas se dan en español o inglés cuando están disponibles; en otros casos, se usan los nombres indígenas. La yuca (80) constituye el componente principal de la dieta garífuna, siendo la piña (230) la cosecha más importante para la obtención de ingresos. Todas estas cosechas corresponden a plantas introducidas a esta parte de Nicaragua desde el Viejo Mundo (VM en el que incluimos el sudeste asiático y las islas del océano Pacífico) y los trópicos del Nuevo Mundo (NM). Ninguna de ellas es nativa de esta región.

## Jardines domésticos

Los jardines domésticos incluyen especies silvestres transplantadas, domesticadas y semidomesticadas. Algunas de ellas son utilizadas en la alimentación, otras en la medicina, como ornamentos, y para la fabricación de artesanías. Las cosechas provenientes de jardines domésticos, y en menor grado las especies silvestres colectadas en el bosque, tienen una función de soporte en la dieta garífuna. Las dos especies herbáceas cultivadas con mayor frecuencia en estos jardines son el malanga (217) y el quiquisque (221 *Xanthosoma violaceum*), cuyas raíces son consumidas como parte de la mayoría de las comidas. Otras plantas comestibles de importancia incluyen el banano (241 *Musa paradisiaca sapientium*), el plátano (240 *Musa paradisiaca*), el guineo cuadrado (239 *Musa sp.*), ñame (235 *Dioscorea trifida*) y el quiquisque (221). El árbol más comúnmente cultivado es el mango (7 *Mangifera indica*). Los dos arbustos más comunes son el achiote (36 *Bixa orellana*) y la jamaica (131 *Hibiscus sabbdariffa*). El achiote (36) se cultiva no sólo para la obtención de colorante rojo y para uso medicinal, sino también como condimento en la cocina. La jamaica (131) se cultiva para la obtención de sus cálices rojos usados en la elaboración de bebidas. El cultivo en jardines caseros de especies que normalmente se encuentran en campos de cultivo, es una práctica bastante común que provee un acceso fácil y rápido a productos alimenticios que de otra manera tendrían que ser transportados desde campos de cultivo localizados a grandes

distancias. Los jardines caseros son normalmente atendidos por las mujeres de la casa y los niños, recibiendo una mayor labor por unidad de área que los campos agrícolas.

A fin de estudiar la importancia de los jardines domésticos en el sistema de suministro alimenticio de los garífunas, propiedad, número, tamaño y composición específica, fueron determinados en 36 jardines en 1992 y 1993 en la villas de Orinoco, La Fé, y Justo Point. Todos los jardines estudiados son propiedad privada; ya no existe más la propiedad familiar o comunal. Estos jardines poseen una mayor diversidad específica (15-35 especies se determinaron en el estudio) que los campos de cultivo (usualmente entre seis y diez especies), el remanente está constituido por plantas semidomesticadas y especies silvestres transplantadas (por ejemplo, albahaca [118 *Ocimum micranthum*], usado como medicina y condimento).

Algunos jardines se especializan en la producción de productos comestibles que satisfacen la demanda casera y local, o que son vendidos para la obtención de dinero en efectivo. En algunos otros jardines las plantas se cultivan exclusivamente con fines medicinales. Los jardines de propiedad de los curanderos poseen una composición específica distinta a aquella presentada en jardines a cargo de matronas y el público en general. Por ejemplo, en el jardín del señor Aldric Cayasso (Fig. 3), el especialista en mordidas de serpiente, crecen el guaco (29 *Mikania cordifolia*), conitro (20 *Aristolochia trilobata*), y bita tatakú (61 *Operculina pteripes*), todas usadas en su remedio contra las mordidas de serpiente.

### Mercados

Los asentamientos garífunas están aislados de los mercados del área urbana, y la gente carece de dinero en efectivo. Sólo el 9% de las especies usadas por ellos son compradas en mercados (Cuadro 1). La mayoría de las especies usadas en la alimentación constituyen plantas domesticadas procedentes de campos agrícolas o colectadas en el bosque. El restante 5% está conformado por plantas semidomesticadas que crecen en zonas perturbadas. A pesar de que los garífunas compran en los mercados sólo un total de ocho especies, éstas son bastante importantes ya que constituyen la mayor fuente de especias y condimentos. Siete de las ocho especies han sido introducidas desde el VM. El uso de tales especies fue probablemente reforzado durante el contacto con los ingleses. Además del achiote (36), ajíes (192 *Capsicum annum* var. *glabriusculum*, 193 *Capsicum chinensis*, 194 *Capsicum frutescens*), y la vainilla (*Vanilla planifolia*), no existen otras especies centroamericanas de uso común como especias y condimentos. Sólo cuatro

especies silvestres nativas del este nicaragüense han sido categorizadas como especias: albahaca (118), culantro (14 *Eryngium foetidum*), almendro (105 *Dipteryx oleifera*), y tomillo silvestre (213 *Tamonea spicata*).

### Sitios perturbados

Las especies que crecen en sitios perturbados se usan primordialmente en la medicina y en un menor grado como fuente alimenticia. La mayoría corresponden a plantas herbáceas que podrían ser catalogadas como malezas y que son nativas de Nicaragua oriental. Unas pocas especies fueron introducidas desde el VM, así como también desde otras partes del NM. Las malezas son muy importantes en la farmacopea tradicional garífuna y se emplean especialmente en el tratamiento de enfermedades comunes. En general, las plantas que se encuentran con mayor frecuencia en la región son las que mayor uso reciben.

### El bosque

Los garífunas obtienen muchos materiales procedentes del bosque, tales materiales pueden ser alimentos, medicinas, fibras y materiales artesanales. De las 254 especies incluidas en el listado de las plantas (ver Apéndice), la mayoría son silvestres, de éstas las más son medicinales, y a su vez la mayor parte de las plantas medicinales corresponden a árboles hallados en el bosque (Cuadro 3). Los alimentos del bosque, como se dijo con anterioridad, reemplazan a las cosechas cuando éstas últimas no se hallan disponibles. De las 29 especies silvestres del bosque que proveen alimentos, las cuatro más importantes son el coquito (228 *Elaeis oleifera*), el pijibaye (223 *Bactris gasipaes*), calalu (160 *Phytolacca rivinoides*), y el almendro (105).

### EL CONOCIMIENTO ACERCA DEL USO DE LAS PLANTAS

El conocimiento botánico garífuna se halla determinado por dos factores, la fuente del material vegetal y la edad y sexo de los individuos. Las fuentes de los materiales vegetales son primordiales en la determinación de quién, dentro de la comunidad, es el que más conoce con respecto a los usos medicinales y alimenticios. Las mujeres garífunas conocen más que los hombres cuando se trata de especies que crecen en los jardines caseros y malezas ubicadas en áreas perturbadas o a las orillas de caminos y bosques. Por su parte, los hombres conocen mejor las especies silvestres y las que crecen en campos de cultivo. Individuos de mayor edad conocen más que los jóvenes cuando se trata de los usos dados a las distintas especies. Considerando tanto a jóvenes como a adultos, la mujeres conocen más en lo que respecta a la utilización

Table 2. Area dedicated to staple foods by the Garífuna of eastern Nicaragua based on a survey of 10 agricultural fields.

Field No.	Owner	Crops	area (m <sup>2</sup> )
1	Aldric Cayaso	Colocasia esculenta	2,000
		Manihot esculenta	4,000
		Phaseolus vulgaris	3,000
		Xanthosoma sagittifolium	<u>1,000</u>
		Total	10,000
2	Presentación Sambola	Colocasia esculenta	3,000
		Manihot esculenta	6,500
		Musa paradisiaca var. sapientum	2,000
		Musa paradisiaca	2,000
		Phaseolus vulgaris	1,500
		Xanthosoma sagittifolium	<u>2,000</u>
Total	17,000		
3	Alejandro Estrada	Colocasia esculenta	2,000
		Manihot esculenta	4,000
		Musa paradisiaca var. sapientum	1,000
		Phaseolus vulgaris	2,000
		Zea mays	<u>1,000</u>
Total	10,000		
4	Clifford Hebert	Ananas comosus	5,000
		Colocasia esculenta	1,000
		Dioscorea trifida	6,000
		Manihot esculenta	1,500
		Musa paradisiaca var. sapientum	1,500
		Musa paradisiaca	1,000
		Zea mays	<u>1,000</u>
Total	17,000		

5	Ewald Cayaso	Ananas comosus Manihot esculenta Musa paradisiaca var. sapientum Total	4,500 5,500 <u>2,500</u> 12,500
6	Isidro Zenón	Dioscorea trifida Manihot esculenta Musa paradisiaca var. sapientum Phaseolus vulgaris Xanthosoma sagittifolium Zea mays Total	1,500 5,000 2,000 2,500 1,500 <u>1,000</u> 13,500
7	Julio Lopéz	Ananas comosus Colocasia esculenta Manihot esculenta Phaseolus vulgaris Total	5,000 2,000 4,000 <u>1,500</u> 12,500
8	Ernesto Sambola	Ananas comosus	15,000
9	Julian Velásquez	Ananas comosus Dioscorea trifida Colocasia esculenta Manihot esculenta Xanthosoma sagittifolium Total	7,000 1,000 3,000 6,000 <u>3,000</u> 20,000
10	Frank Lopéz	Oryza sativa	5,000

de las plantas con propósitos alimenticios y medicinales. Las mujeres constituyen las proveedoras primordiales de atención médica en el hogar, y por ende son instruidas desde temprana edad acerca de la colecta, preparación y el uso de medicinas para el tratamiento de enfermedades comunes. La heterogeneidad en el conocimiento basado en el sexo de los individuos es también notoria entre los practicantes. La mayoría de los curanderos tratan enfermedades generales que afectan tanto a varones como a mujeres; pocos de ellos se especializan en el tratamiento de mordidas de serpiente y tratamiento de enfermedades espirituales en ambos sexos y todas las edades. Por otro lado, las matronas se especializan en la atención de embarazos, partos y desórdenes propios de las mujeres (e.g., problemas menstruales).

### PROCESADO DE MATERIALES VEGETALES

La mayoría de los materiales vegetales usados por los garífunas con propósitos medicinales y alimenticios son sometidos a algún tipo de procesamiento, el cual conlleva la finalidad de prolongar el tiempo de almacenamiento y/o de transformar el material en un producto comestible o susceptible a usarse. La preservación de productos comestibles y medicinales constituye una gran preocupación para los garífunas. Bastante esfuerzo se invierte en esta actividad, desafortunadamente con muy poco éxito. La descomposición de materiales vegetales es debido principalmente al ataque de hongos.

El procesamiento de materiales vegetales se efectúa mediante la deshidratación, fritado, hervido, rostizado, tostado, y abrasado. La deshidratación (el simple secado al aire libre) es el método más popular. La preservación de alimentos mediante la deshidratación mediada por los rayos solares se reduce a cuatro meses del año (de febrero a mayo), ya que fuertes lluvias son frecuentes en el resto del año. Durante la estación lluviosa, los materiales son secados mediante su ubicación cerca o encima de hornos. El fritado constituye el segundo método de procesamiento más utilizado debido a la abundancia de aceite vegetal (procedente de varias especies de palmas) y por la rapidez con la cual los alimentos se cocinan cuando son fritos.

El hervido es el tercer método en importancia y es usado generalmente para la preparación de materiales vegetales, no para su preservación. Algunas raíces y granos, como la yuca (80) y el maíz (252 *Zea mays*), son rostizados sobre pequeños hornos de tierra. Los alimentos preparados de esta manera se consumen inmediatamente o se guardan por un tiempo corto. Durante el tostado se utilizan también altas temperaturas, pero el material no entra en contacto con el fuego, es más bien calentado sobre una lámina de metal o en grandes

peroles. Así como el hervido y el rostizado, el tostado se usa primariamente para la preparación de alimentos que se van a guardar por un corto tiempo solamente. En el abrasado, el material vegetal es procesado por un tiempo mayor que el tostado a fin de obtener una deshidratación mucho más efectiva. A veces los alimentos abrasados son molidos hasta formar harina para poder almacenarlas por largo plazo.

### USO DE MATERIALES VEGETALES

Los garífunas recurren a un grupo diverso de plantas para su sostenimiento que amontan a un total de 254 especies (ver Apéndice) (ver también Coe 1994), distribuidas en 193 géneros y 75 familias (Cuadro 4). Hemos agrupado tales especies en siete categorías según su uso: alimento, bebida, combustible, construcción y artesanía, teñido y taninos, venenos y medicinales. Obviamente, muchas de las especies corresponden a más de una de éstas categorías.

#### Alimentos

Se utilizan 93 especies con propósitos alimenticios; 51 son plantas domesticadas, y otras 30 se colectan en la naturaleza (Cuadro 1). De las 51 especies domesticadas 14 son nativas de los neotrópicos, 21 de zonas tropicales del VM, y las 16 restantes proceden de zonas no tropicales tanto del NM como del VM (Cuadro 5). Sólo tres especies son nativas de Centroamérica. Los alimentos básicos se obtienen a partir de especies introducidas de zonas tropicales y neotropicales (Cuadro 5), ninguna es nativa del oriente nicaragüense. Los alimentos básicos de mayor importancia corresponden a siete plantas domesticadas introducidas, distribuidas en cinco familias. En orden de importancia, ellas son la yuca (80-NM), frijol (112-NM), arroz (248 *Oryza sativa*-VM), malanga (217-VM), coco (226 *Cocos nucifera*-VM), quiquisque (221-NM), y maíz (252-NM). Los productos principales de la dieta garífuna están representados (con excepción de la yuca [80]) por especies tropicales del VM; por ejemplo, el banano (241), fruta de pan (145 *Artocarpus altilis*), y malanga (217).

De las 44 familias a las que pertenecen las plantas comestibles usadas por los garífunas (Cuadro 4), la de mayor importancia, en lo que respecta al número de especies utilizadas, es la familia Fabaceae (Cuadro 6). La especie más importante dentro de esta familia es el frijol (112), el cual, junto a las especies de las que se consumen las raíces constituyen parte primordial de la dieta garífuna. Las restantes ocho especies comestibles dentro de la familia Fabaceae son de menor importancia y se utilizan solamente como merienda o en casos extremos. En términos de consumo per capita, importancia cultural (uso en comidas rituales o



festivas), y como fuente de dinero en efectivo, las euphorbiaceas se constituyen en la familia más importante para los garífunas. También en esta familia una sola especie es la que recibe un mayor uso: la yuca (80). De forma opuesta, existen casos en que se utiliza un gran número de especies dentro de una sola familia, sin embargo, la familia en sí no es particularmente importante.

Las otras familias importantes son Bromeliaceae y Arecaceae; la primera debido al uso extensivo de la piña (230) incluyendo su uso como una de las pocas especies para la obtención de dinero en efectivo. En contraste, muchas especies de palmas constituyen fuentes importantes de alimetos y forraje. La palma más importante para los garífunas es el coco (226), pero también otras especies reciben un uso extendido, como por ejemplo, el coquito (228), la palma aceitera africana (227 *Elaeis guineensis*), y el pijibaye (223). El endospermo del coco se utiliza como alimento, forraje y como fuente de aceite comestible. Si bien la familia Poaceae es la familia más utilizada como alimento alrededor del mundo (Heiser 1990), entre los garífunas aparece en tercer lugar, tanto en el número de especies utilizadas como alimento, como también en el uso de especies en general (Cuadro 6). El arroz (248) es el cereal de mayor importancia, seguido a gran distancia por el maíz (252). El arroz (248) se cultiva mayormente para el consumo casero y local aunque en algunos casos se comercialice en los mercados regionales. El maíz (252), por otra parte, es cultivado para la elaboración de chicha (bebida elaborada por medio de la fermentación de grano, azúcar y agua a través del masticado parcial), conocida localmente como "kususa". En un menor grado, el maíz (252) se utiliza como forraje. Esta planta nunca ganó mucho interés entre los indígenas del oriente nicaragüense, al contrario de lo ocurrido en el resto del país. Aún se la identifica con la cultura española, por lo cual se constituyó en el alimento de los invasores (Conzernius 1932; Helms 1971; Roberts 1827).

Muchas de las otras cosechas alimenticias fueron introducidas por los ingleses en el Caribe y eventualmente en el oriente nicaragüense ganaron bastante aceptación (por ejemplo, la fruta de pan [145 *Artocarpus altilis*] y la malanga [217]), probablemente debido a que los ingleses fueron percibidos por los indígenas como amigos y compañeros de comercio.

Especies de la familia Solanaceae, a pesar de ser segundas en su uso como fuentes de alimentos y cuartas en el uso general de las especies (Cuadro 6), tienen mayor importancia como saborizantes. La familia Rutaceae ocupa la misma posición que las solanáceas en lo que se refiere al número de especies que son utilizadas en la alimentación,

y es séptima en el uso general de las especies (Cuadro 6). Su importancia deriva enteramente del uso de los cítricos (toronja [180 *Citrus paradisi*]), limón de castilla [178 *Citrus aurantifolia*], naranja dulce [182 *Citrus sinensis*], naranja agria [179 *Citrus aurantium*], y mandarina [181 *Citrus reticulata*]), los cuales, si bien son estacionales proveen las vitaminas y minerales necesarios en la dieta de los garífunas. Dentro de las plantas alimenticias, los cítricos constituyen también cosechas comercializables importantes; mucha gente posee parcelas sembradas con toronja (180), limón de castilla (178), naranjas (179, 182), y mandarina (181); la fruta que no se utiliza en el hogar se vende a nivel de mercados regionales.

Alimentos estacionales proveen el sustento necesario entre las cosechas de los campos de cultivo y otros alimentos básicos. Además, ellos constituyen fuentes importantes de vitaminas y minerales. La gran mayoría de alimentos estacionales son frutas obtenidas en jardines caseros, y en menor grado, de plantas silvestres. Dos de los alimentos vegetales estacionales más comunes originarios del NM. son el zapote (186 *Pouteria sapota*) y el nispero (185 *Manilkara zapota*). Dentro de los alimentos originarios del VM, los más ampliamente distribuidos son los cítricos (178, 179, 180, 181, 182), pero otros como el perote (154 *Syzygium malaccense*) y el mango (7) son también importantes.

Además del uso de plantas comestibles, en el sentido puramente dietario para el sostenimiento diario, muchas de las mismas especies forman también parte de rituales y festivales garífunas. Dentro de los utilizados con mayor frecuencia se hallan la yuca (80) (la más importante), arroz (248), frijol (112), malanga (217), y el quiquisque (221).

En los años en que las cosechas son escasas debido a pestes, enfermedades, y/o condiciones climáticas adversas, los garífunas utilizan otras fuentes alimenticias. La mayoría de las especies alternativas son plantas silvestre y originarias del oriente nicaragüense, e incluyen hojas, semillas, raíces y frutos. Las encontradas con mayor frecuencia son: calalu (160), cuyas hojas se consumen a manera de infusiones y son ricas en vitamina C; las hojas del santa maría (166 *Piper peltatum*) usadas también en infusiones y con alto contenido de vitamina C y minerales; las semillas del almendro (105) apreciadas como alimento y fuente de aceite aromático; semillas de poponjoche (39 *Pachira aquatica*), las que son tostadas previo a su consumo; el coquito (228) de la cual la pulpa del fruto es consumida directamente y cuyas semillas se utilizan para la obtención de aceite de cocina; y la chinchin banana (218 *Montrichardia arborescens*), de la cual la pulpa del fruto se consume ya sea hervida o tostada.

## Bebidas

Si bien los garífunas tienen acceso a bebidas occidentales (alcohólicas o no) existe una demarcada preferencia por bebidas tradicionales. Estas últimas se encuentran disponibles a precios muy bajos. Las dos bebidas alcohólicas más populares son la *kususa* y el *hui*. El *hui* se elabora a partir de yuca (80) molida. Las dos bebidas citadas con anterioridad se utilizan durante festividades, rituales, y ceremonias curativas. En cuanto a las bebidas fermentadas y no fermentadas, éstas se elaboran con jugo de naranja dulce (182), piña (230), caña de azúcar (251 *Saccharum officinarum*), coyolito (224 *Bactris major*), y pedicelos del fruto del marañón (6 *Anacardium occidentale*). Otras bebidas no alcohólicas se elaboran a partir de la pulpa del guanábana (11 *Annona muricata*), mezclada con leche y azúcar; y con la pulpa de la semilla del tamarindo (114 *Tamarindus indica*), que resulta en una bebida de verano muy popular y de gran reputación en lo que respecta a sus propiedades refrigerantes, digestivas y purgativas. De gran popularidad es también el almendro (105) que es usado para la elaboración de una de las bebidas más antiguas (*ebo*) en el oriente de Nicaragua (Roberts 1827). La presencia del glicósido cumarina, le confiere al almendro (105) su aroma y sabor característico (Tyler et al., 1985). El aceite aromático de la planta se usa como condimento que también es muy apreciado por sus propiedades medicinales. Una bebida elaborada con la pulpa del pijibaye (223) y el coquito (228) se consume especialmente durante tiempos de baja producción en las cosechas. Bebidas de gran popularidad en las fiestas se preparan con la jamaica (131) y el jengibre (254 *Zingiber officinale*). Otras bebidas no alcohólicas son estacionales y se preparan con sandía (63 *Citrullus lanatus*), papaya (46 *Carica papaya*), y granadilla (158 *Passiflora quadrangularis*). Algunas de las bebidas no alcohólicas más populares se sirven calientes, incluyendo el cacao (204 *Theobroma cacao*), un té elaborado con zacate limón (244 *Cymbopogon citratus*), albahaca (118), santa marta (163 *Piper auritum*), y café (174 *Coffea arabica*).

## Combustibles

Doce especies de árboles se usan como combustible para procesado, preservación y cocina. De acuerdo a los garífunas, la especie de mejor calidad es el almendro (105), el cual se usa en la elaboración del azúcar, destilación de alcohol, y para el fritado y preservación de alimentos. Debido a su abundancia en esta región, el mangle es la madera más usada. La especie de mayor uso en cocina y quemado de basura es el gavilán (111 *Pentaclethra macroloba*), pponjoche (39), mangle negro (208 *Avicennia germinans*),

mangle blanco (55 *Laguncularia racemosa*), y mangle rojo (169 *Rhizophora mangle*). Las maderas preferidas para la cocina son aquéllas que no producen tanto humo, pero que poseen buena calidad de quemado. Además de los combustibles citados, otras especies de árboles que se usan en las casas para la cocina son el guapinol (107 *Hymenaea courbaril*), higo (146 *Ficus insipida*), y toc toc (57 *Conarus lambertii*).

## Construcción y artesanía

Los garífunas dependen en gran manera de las técnicas de construcción y materiales occidentales para la construcción de sus casas y embarcaciones. Sin embargo, algunas viviendas y otras estructuras aún se contruyen a la manera tradicional. Se ha documentado que 68 especies forman parte en actividades de construcción y artesanales, la mayoría para la construcción de casas y embarcaciones. Los soportes mayores para las casas, tales como vigas esquineras y vigas de techo, se construyen de madera de almendro (105), que es dura y duradera. Otras especies de uso prominente son: nancitón (75 *Hyeronima alchorneoides*), leche maría (53 *Symphonia globulifera*), santa maría (51 *Calophyllum brasiliense*), laurel (40 *Cordia alliodora*), y cedro real (142 *Cedrela odorata*). Los techos se construyen con hojas de una variedad de palmas, siendo la más importante la palma papta (222 *Acoelorrhapha wrightii*). Algunas veces los techos están enteramente constituidos por estas hojas. Con mayor frecuencia, sin embargo, se emplean las hojas de una o más especies de palmas, por ejemplo, cola de pavo (225 *Calyptrogene ghiesbreghtiana*) y jolillo (229 *Raphia taedigera*). Es bastante común el encontrar techos compuestos de hojas de palmas que son también utilizadas como fuente alimenticia, tal es el caso del coco (226), la palma de aceitera africana (127), y el coquito (228). Ha incrementado el número de casas que poseen techo de lámina de zinc sobre los dormitorios y otras dependencias en la casa misma; sin embargo, techos de hojas aún se utilizan en la cocina (conocida en garífuna como “debacé”), que generalmente se construye separada del resto de la casa. Los techos de hojas en la cocina son preferidos ya que son más frescos y permiten una mejor disipación de calor y humo. Este tipo de techumbre es también menos ruidosa durante las lluvias.

El soporte de la casa y el techo frecuentemente se mantienen en posición con la ayuda de cordones fabricados a partir de la corteza del guarumo (48 *Cecropia peltata*), balsa (38 *Ochroma pyramidale*), y majagua (132 *Hibiscus pernam-bucensis*). Otras especies que se usan con menor frecuencia para asegurar el soporte de la casa son el contribo (20) y la hoja de chigüe (70 *Davilla kunthii*).