

# Flora doméstica nicaragüense del Siglo XVI

Rigoberto Navarro Genie<sup>1</sup>

Éveha Nicaragua

La riqueza de nuestra flora causó impresión en los conquistadores, al punto que inspiraron frases como: «*La salubridad y la benignidad del clima de Nicaragua, la excelencia de sus aguas, la fertilidad del suelo... el sabor de sus frutos exquisitos...*» (Las Casas en Pector, 1889: 178). Reflexionando sobre el tema, me surge la necesidad del conocimiento sobre los recursos naturales en que se desarrollaban los indígenas antes de la llegada de los españoles.

La principal fuente en la materia es el libro “*Historia General y Natural de las Indias, Isla y Tierra Firme del Mar Océano*”, cuya parte del pacífico nicaragüense fue documentada por Gonzalo Fernández de Oviedo, en 1528; cuando residió 20 meses en la incipiente provincia de Nicaragua, con el cargo de secretario del Gobernador, Diego López de Salcedo, antecesor de Pedrarias Dávila.

Las crónicas de Oviedo, fueron publicadas parcialmente en España, en 1535 y 1547, pero su primera edición completa es la de 1851-1855. En Nicaragua, se publicó con el título de “*Nicaragua en los Cronistas de indias N° 3*”, en 1976. Esta es la mejor referencia sobre aspectos naturales, étnicos del país, para el siglo XVI. Su importancia se fundamenta en el detalle de las descripciones y el testimonio ocular, a diferencia de la mayoría de los cronistas, que copiaban de otros o escribían los relatos de los viajeros de la época.

Un análisis de las descripciones de flora y las respectivas correlaciones con datos científicos e información tradicional, permiten identificar en la zona del pacífico de Nicaragua, 36 especies vegetales domesticadas del siglo XVI. Esa cantidad representa el 15% de las 242 especies domesticas y autóctonas, reportadas por Marena (2000). Dieciocho de ellas eran utilizadas para alimentación, 12

para industria artesanal, 5 para la construcción y 8 para medicina natural. En granos básicos, sobresalen el maíz y los frijoles. Otros productos agrícolas son: el cacao, el henequén y el algodón. De los 55 árboles frutales con los que contamos hoy en día, en la información del siglo XVI figuran catorce (ver cuadro 2). No se mencionan frutos autóctonos como el coyol, la granadilla, la anona, la piña, la guanábana, la guayaba, el marañón, el icaco, el pejibaye, el acetuno y otros.

Dejamos por fuera, las especies de árboles frutales introducidas más importantes: el banano, el mango (*Mangifera indica*), los cítricos limón, naranja, mandarina y otros de la misma familia) que, en épocas posteriores a la colonia, se adaptaron bien al clima de América Central.

La identificación que Oviedo hace del “Paco” no fue posible reconocerla entre los árboles disponibles hoy en día. Se trata de una fruta un poco mayor que un puño cerrado, de color pardo o verde, redonda y parece membrillo. La corteza es como una granada, pero más blanda, con carnosidad envuelta en estopa que está pegada y no se quita de la semilla. Mordiéndole se saca la carne y queda la estopa. El árbol es más alto que el nogal de España, (Oviedo 1976).

## El Amaranto o Huauhquilitl. Un reconstituyente prehispánico

Un cultivo esencial en la alimentación prehispánica era el Amaranto, conocido con el nombre náhuatl de *Huauhquilitl* o alegría, era un alimento que se producía especialmente en épocas de crisis climática. Sus valores nutricionales son semejantes al trigo y la cebada en cuanto contenido carbohidratos, pero superior en concentraciones de proteínas y grasas Vietmayer, (1978: 1366).

<sup>1</sup> El autor posee un Doctorado en Prehistoria, Antropología y Arqueología de la Universidad Sorbonne de Paris. Actualmente Es Director Científico de Éveha-Nicaragua, Centro de Investigación especializado en Arqueología.



*Plata de Amaranto*

Esta planta es considerada endémica en el altiplano mexicano. Ella se caracteriza por tener tallo grueso y erecto, alcanza hasta un metro de alto. Las espigas florales son semejantes a penachos, producen minúsculas semillas negras y blancas. El agricultor selecciona y siembra las blancas. Existen evidencias arqueológicas en Nicaragua documentadas para el Amaranto por Dikau (1999). Se sabe que evitaba el hambre durante las sequías. El amaranto es más resistente, crece en terrenos abonados, por lo tanto, a falta de otros granos, el cubría la necesidad alimenticia de la población. Tiene alto valor nutritivo (anti-oxidante, Fe, Ca). Se podía almacenar en ollas de barro, por largos períodos de tiempo, sin descomponerse. (Navarro, 2015).

Según el códice Mendocino, el cultivo de Amaranto junto con el maíz, los frijoles y la Chía, representaba los “mantenimientos” más importantes de la dieta prehispánica. Entre los amplios usos del Amaranto se han encontrado que la planta entera se comía como verdura cocida cuando estaba tierna y se usaba para preparar tamales. Con las hojas hervidas y maíz molido se hacían tortillas (Códice Florentino, libro 11 cap 7: 134). También se preparaban atoles.

La forma de cultivo y el ciclo agrícola del Amaranto es similar al maíz, pero presenta una mayor resistencia a la

sequía que el maíz. La Alegría generalmente se siembra primero en almácigo y cuando se inician las lluvias se traslada al terreno definitivo.

La disminución del cultivo de “Alegría”, hasta la casi desaparición se debe a que con su semilla y miel era elaborada una pasta (*tzoalli*) con la cual se modelaban figuras de los dioses que se usaban en ceremonias a lo



*Representación de cosecha de Amaranto del códice Florentino, se observan las panojas que alojan las semillas*



*Amaranto (Amaranthus hypochondriacus)*

largo del año. Debido a la persistencia en la continuidad de esos rituales que usaban como materia prima la semilla de Amaranto, las autoridades españolas de la época de la colonia prohibieron su uso y su cultivo, de manera que las generaciones subsiguientes perdieron la tradición y con ello una excelente alternativa para la alimentación de las poblaciones.

### La Palmera

Otra planta importante para los grupos prehispánicos era la palma con la que preparaban los techos de las casas. Las palmeras son difíciles de estudiar debido al inconveniente de preparar las muestras para el estudio, a causa del tamaño de sus hojas, de sus flores y de sus frutos. Dos familias están presentes en la región: *Arecaceae* con 20 géneros y 41 especies y *Cyclanthaceae* con un género y una especie.

Gracias al análisis de espectro infrarrojo, se ha identificado el árbol para hacer imágenes prehispánicas en resina: *Hymeneae courbary*. La resina era comerciada en forma de materia prima o como producto elaborado, (Langenheim

y Balsler 1975). De 14 piezas de resina analizadas una era de Nicoya y 6 del Caribe, ellas tienen igual espectro infrarrojo. El árbol de *H. courbary* crece naturalmente en la vertiente del Pacífico, por lo cual se concluye que la resina era producida en la zona del Pacífico y luego transportada al Caribe para su utilización cultural.

### Conclusiones

Los antiguos habitantes poseían amplias nociones sobre su entorno natural, ese conocimiento, producto de muchos años de transmisión oral, favoreció la adaptación y la supervivencia de las poblaciones autóctonas y posteriormente de los conquistadores. Algunos de los usos prácticos se han diluido a través de la historia, por ello en el cuadro N° 2, rescatamos la forma prehispánica de usar algunas partes específicas de la flora doméstica.

Esperamos que con esta síntesis de información podamos contribuir al conocimiento del entorno natural con el convivimos y proveer alternativas de adaptación, frente a los fenómenos de cambio climático que estamos viviendo.

<b>Cuadro 1</b> <b>Algunas especies de árboles frutales autóctonos</b> <b>y sus orígenes</b>		
<b>Fruta</b>	<b>Nombre Científico</b>	<b>Origen</b>
Acetuno	<i>Simarouba glauca</i>	América Tropical
Capulín	<i>Muntingia calabura</i>	Mesoamérica
Caimito	<i>Chrysophyllum cainito</i>	Mesoamérica
Coyol	<i>Acrocomia zapotesis</i>	América Central
Granadilla	<i>Passiflora quadrangularis</i>	América Tropical
Naranjilla	<i>Solanun quitoesen</i>	Región de los Andes
Pejibaye	<i>Gulielma gasipaes</i>	Sud América
Zapote amarillo Canistal	<i>Richardella nervosa</i>	Mesoamérica
Zapote	<i>Manilkara sapota</i>	Mesoamérica

**Cuadro N° 2**  
**Flora de uso doméstico en el siglo XVI**

<b>Nombre Común</b>	<b>Nombre Científico</b>	<b>Nombre Indígena Nahuatl</b>	<b>Parte Usada</b>	<b>Función / forma de Utilización</b>
Alegría	<i>Amaranthus spp</i>	<i>Huauhquilitl</i>	Semilla, hojas	Alimento y reconstituyente,
Aguacate	<i>Persea americana</i>	<i>Ahuacalt</i>	Fruto	Alimento
Achiote	<i>Bixa orellana</i>	<i>Achiotl</i>	Semilla	Condimento, colorante y repelente de insectos
Algodón	<i>Gossypium hirsutum</i>	?	Fruto	Fibra para hacer tela
Cacao	<i>Theobroma cacao</i>	<i>Cacaguat o Cacaguat</i>	Semilla aceite	Moneda, bebida, cicatrizante
Caimito	<i>Cryosophylum cainito</i>	<i>Caymito</i>	Hojas, frutos madera	limpia dientes, alimento para carpintería
Cactus	<i>Cereus spp</i>	<i>Cardos</i>	Fruto y espina	Alimento - Aguja
Caña fistola	<i>Cena fistula</i>	?	Hoja y semilla	Laxante y curtiente
Caoba	<i>Swietenia humilis</i>	?	Madera	Muebles y tablas
Capulin	<i>Muntingia calabura</i>	?	Fruta	Alimento
Ceiba	<i>Ceiba peatrandra</i>	<i>Poxot</i>	Árbol	Para sombra, especialmente de los mercados o tiangues
Coca	<i>Erytroxylon coca</i>	<i>Yaat</i>	Hojas	Estimulante
Frijoles	<i>Phaseolus vulgaris</i>	<i>Pesoles (?)</i>	Semilla	Alimento
Guacimo	<i>Guazuma ulmifolia</i>	?	Madera	Para fabricar instrumento de hacer fuego por frotación
Guayacán	<i>Guayacán sanctus</i>	<i>Guayacán?</i>	Madera, hojas o corteza.	Instrumentos, Medicamento contra Gonorrea y Sífilis
Guaco	<i>Mikania spp?</i>	<i>Guaco</i>	Fruto	Alimento
Henequén	<i>Agave spp</i>	<i>Melt</i>	Hojas	Cuerdas, fibras textiles y sedales
Jícara sabanero	<i>Crescentia alata</i>	<i>Guacal</i>	Fruto, semilla	Vasijas, alimento

Jocote	<i>Spondias purpurea</i>	<i>Xocot</i>	Fruto, hojas sabia	Alimento, vino, salsa, ensalada cicatrizante
Madero Negro	<i>Gliciridia sepium</i>	<i>Yuaguaguyt</i>	Madera y árbol	Construcción, sombra x cacao
Mamey	<i>Mammea americana</i>	<i>Capot</i>	Fruto y semilla	Alimento, Cicatrizante
Mamón	<i>Melicoca bijugacea</i>	?	Fruta	alimento
Mozote	<i>Ceachrus spp</i>	<i>Mocot</i>	Hojas	Cura las llagas
Nacascolo	<i>Caelsalpinia coriaria</i>	?	Fruto	Para fabricar tinta negra
Nancite	<i>Byrsonima crassifolia</i>	<i>Nanzi</i>	Fruto, corteza	Alimento Colorante amarillo
Nísperos	<i>Acharas zapote</i>	<i>Munoncapot</i>	Fruto, Madera	Moneda, alimento, Construcción
Sonzapote	<i>Licania platypus</i>	<i>Tzontzapot</i>	Fruta	Alimento
Sorgo	<i>Sorgum sp</i>	<i>Ozpaguate</i>	Ramas Corteza	Escobas y Cuerdas
Paco*	?	<i>Paco</i>	Fruto, Árbol	Alimento, Sombra
Palma	<i>Fam: Arecaceae Cyclanthaceae?</i>	?	Hojas	Techo de casa
Papaturro	<i>Cocoloba Spp</i>	?	?	?
Papaya	<i>Carica papaya</i>	<i>Olocoton</i>	Fruto y semilla	Alimento
Pitahaya	<i>Cereus pentagonus</i>	<i>Pitayat?</i>	Fruto	Alimento y tinta carmesí
Poroporo	<i>Cochlospernum vitifolium</i>	<i>Tecojomapoche</i>	?	?
Suelda con suelda	<i>Symphytum officinale</i>	?	Hojas y fruto	Sana fracturas, colorante rosado
Tempisque	<i>Mastichodendron capiri</i>	<i>Tembixque</i>	Árbol Fruto cocido	Sombra y alimento
Zapote	<i>Calocarpun Mamosum</i>	<i>Tzapotl</i>	Fruto	Alimento

\* No identificado / Fuente: datos adaptados de Fernández de Oviedo (1976), Navarro Genie (1984, 2007, 2012 )

## Fuentes

Dickau, Ruth

1999 Paleoethnobotany of the lake Managua región. Tesis de maestría. University of Alberta. Edmonton.

Códice Florentino.

1980 Edición facsímil del manuscrito: 218-220 de la Colección Palatina de la biblioteca Medicea Laurenciana, 3 tomos Gobierno de La República Mexicana.

Códice Mendocino

1964 En José Corona Núñez, *Antigüedades de México*, tomo I: 1-149. Secretaria de Hacienda y Crédito público. México, D.F.

Fernández de Oviedo, Gonzalo

1851-55 *Historia General y Natural de las Indias, Isla y Tierra Firme del Mar Océano*. Real Academia de la historia. Madrid.

1976 *Nicaragua en los Cronistas de indias, Serie cronistas N° 3 CCBA*.

Langenheim Jean y Carlos A. Balsler

1975 Botanical origin of objects from aboriginal Costa Rica. En *Vínculos Vol. 1 N° 2*: 72-82. San José, Costa Rica.

MARENA

1999 *Biodiversidad en Nicaragua, un estudio de País*. MARENA.

Navarro Genie, Rigoberto

1984 *Ecología Prehispanica de León Viejo*. Manuscrito, en archivos del autor.

2007 *Sculptures préhispaniques en pierre du versant Pacifique du Nicaragua et du nord ouest du Costa Rica et leur contexte archéologique (650-1830 d. C.)*. Tesis de Doctorado Universidad de París I (Pantheon-Sorbonne). Francia.

2012 *Notas sobre Flora nicaragüense del siglo XVI*. En *Revista Siempre Verde*. Edición N° 1 :12-14. Managua.

2015 *Informe Final, documental sobre tecnologías productivas de comunidades originarias, afrodescendientes y pueblos indígenas*. Inclan, Climate Focus, Funciona. En archivos de Dirección de cambio Climático MARENA.

Pector, Desire

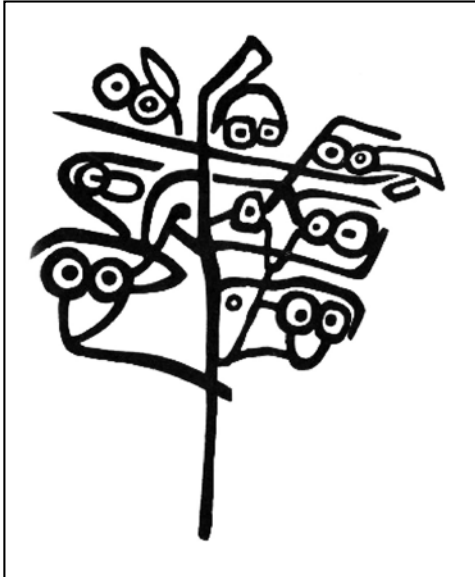
1889 *Indication aproximative des vestiges laissés par les populations précolombiennes du Nicaragua, (suite et fin)*. *Bolletín de la Société de Géographie de Paris: 144-178*. Paris, Francia.

Vietmayer, Noel D.

1978 *Las plantas de pobres, un reto o una o una posibilidad*. En *Comercio exterior*: 1363-1366, noviembre. México, D.F.

Anexo Gráfico

*Petroglifo que muestra arbol con hojas y frutos del sitio Piedras pintadas, Estelí.*

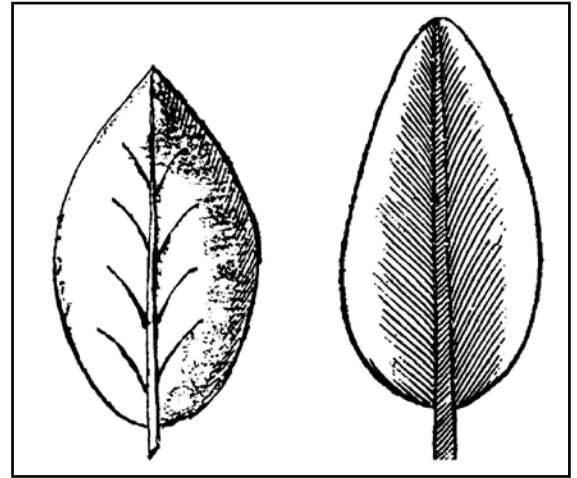
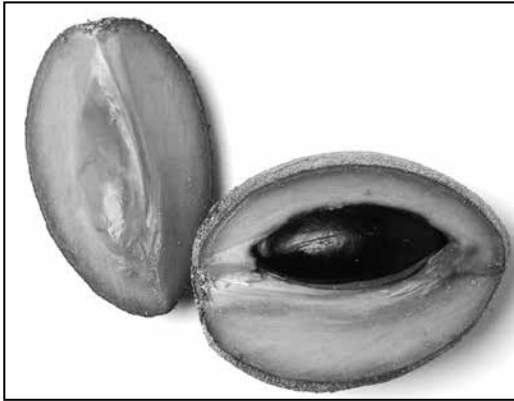


*Cacao*

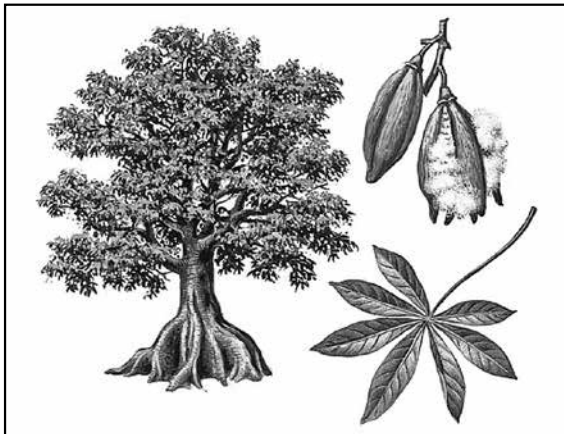


*Hojas de Cacao y Mamey según Oviedo (1547) en Ternaux-Compans (2002)*

*Zapote*



*Ceiba*



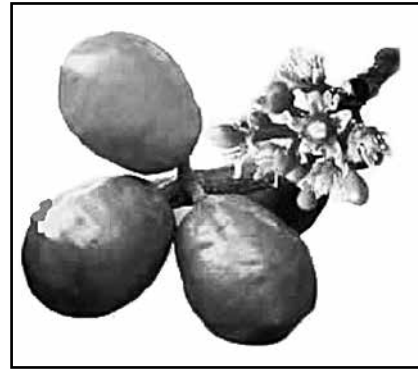
*Flor y fruto de Poroporo*



*Aguacate y Achiote*



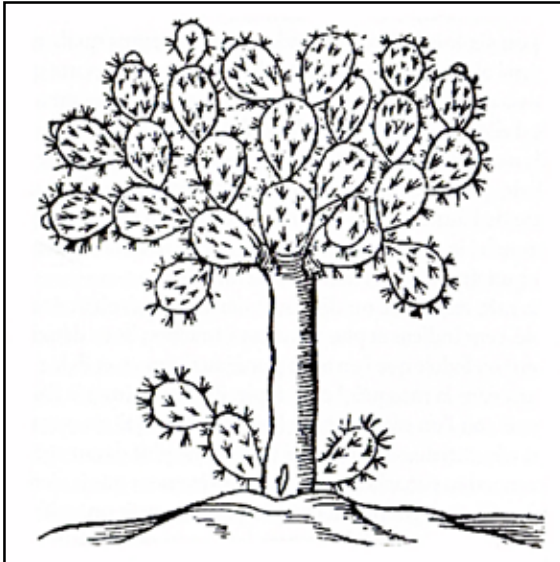
*Fruto y flor del Jocote*



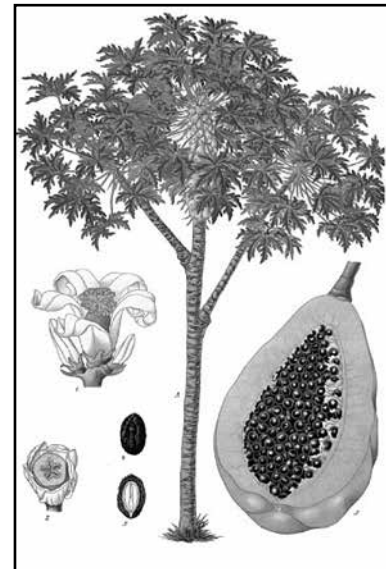
*Hojas y fruto de Nance o nancite*



*Cardos o Cactus según Fernández Oviedo (1547)*



*Papaya*



*Hojas y flor de Coca*



*Glifo maya del arbol de nancite*

