

Exploración etnobotánica de la flora silvestre comestible, en los bosques húmedos tropicales de la reserva aborígen Tayni, Limón, Costa Rica

Estudiante investigador: José Pablo Madriz Masís
Escuela de Ingeniería Forestal

Resumen

Los vegetales alimenticios que abastecen y han abastecido a la humanidad provienen originalmente de genotipos silvestres, donde una significativa cifra de éstos provienen de la región mesoamericana, por lo que el conocimiento de los recursos bióticos comestibles presentes en los bosques húmedos tropicales, puede ser una alternativa para la protección de los mismos y una fuente adicional de energía alimentaria, especialmente para las poblaciones humanas más empobrecidas de la región, así como materia prima para la agroindustria nacional y regional.

El presente estudio se realizó en la reserva aborígen Tayni, Valle de La Estrella, provincia de Limón, Costa Rica; éste consistió de exploraciones etnobotánicas sobre el uso y conocimiento de la flora silvestre con valor alimenticio.

Se obtuvo un total de 40 plantas comestibles reunidas en 20 familias y 28 géneros botánicos. De todas las plantas comestibles identificadas, sólo una pequeña parte se consume con relativa frecuencia como los palmitos, zapotes y caimitos, el resto es parte del conocimiento tradicional aborígen.

En la actualidad la humanidad depende para su alimentación, nutrición y agroindustrialización de no más de ocho cereales, alrededor de 18 leguminosas de grano, aproximadamente 10 oleaginosas, 10

tubérculos y 3 musáceas, además de una gran variedad disponible de verduras de hojas, así como de frutas, que es mucho mayor (Bressani, 1992); pero, si bien, la producción mundial alcanza para alimentar a toda la humanidad, ésta no es bien distribuida por distorsiones políticas y económicas que afectan el mercado internacional y regional, por lo que aún, en nuestros días existen 800 millones de personas que padecen desnutrición en los países en desarrollo (FAO, 1995).

La gran mayoría de quienes padecen desnutrición crónica, viven en países que producen suficientes alimentos para sus poblaciones (excepto África), y no pueden fácilmente cubrir esa deficiencia con importaciones; parece contradictoria la dualidad, -suficientes alimentos, subnutrición crónica-, lo que se explica en sí mismo, si se considera que una población no está bien nutrida por la cantidad de alimentos que consume, sino por la calidad y variabilidad de los mismos; también hay que considerar que "el acceso físico y económico a los alimentos, de todas las personas en todo momento", tal y como define el concepto de Seguridad Alimentaria, el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial de la Organización de Naciones Unidas (ONU), plantea un problema tanto de sostenibilidad como de equidad, ya que los niveles actuales de producción mundial alimentaria alcanzan para nutrir adecuadamente a la totalidad de la población mundial.

El conocimiento de los recursos bióticos comestibles presentes y provenientes (ya domesticados, y de uso actual) de los bosques húmedos tropicales, puede ser una alternativa para la protección de los bosques húmedos de Costa Rica y de la región centroamericana y una fuente adicional de energía alimentaria para suplir las deficiencias del mercado, para todas las poblaciones humanas neotropicales, especialmente los grupos más empobrecidos que viven en las zonas rurales.

Alrededor del planeta existen ocho centros principales de origen de los alimentos de consumo mundial, una de esas regiones y la más rica en aportes a la alimentación mundial corresponde a la región mesoamericana, que se extiende desde gran parte de México hasta casi la totalidad de la América Central; esta región ha contribuido al mundo con varias plantas que hoy día ocupan una posición especial en la alimentación, nutrición e industria.

Materiales y métodos

La metodología propuesta requirió que el investigador permaneciera en el lugar por un espacio de dos meses (ésto último por limitaciones del presupuesto asignado), ya que según Ocampo¹ (1996), el tiempo mínimo de permanencia en una comunidad aborígen tradicional para un estudio etnobotánico es de seis meses.

Como herramienta principal se utilizó la etnobotánica, que se define como "la ciencia moderna que se encarga de la investigación y divulgación de los conocimientos tradicionales, que poseen los nativos de un lugar, acerca de la flora que les rodea", (Ocampo, 1996); sin embargo, no se realizó un estudio etnobotánico científicamente estructurado, más bien una serie de exploraciones botánicas de reconocimiento de las plantas alimenticias silvestres conocidas por la población

cabécar local, presentes en sus tierras bajo cobertura boscosa, así como en tierras de uso agrícola, no obstante, tal definición permitió establecer las siguientes relaciones:

- conocimiento tradicional aborígen y recursos no maderables del bosque natural
- recursos fitogenéticos alimentarios silvestres y nutrición humana
- recursos fitogenéticos alimentarios silvestres y potencialidades económico-agronómico-industriales.

Como primera etapa del trabajo de campo, durante cinco días y junto a un guía nativo, se realizaron visitas para justificar la presencia del investigador en el lugar, así como el propósito del proyecto de investigación ante los diferentes líderes locales, a no más de un día de distancia de Boca Cuen, comunidad capital de Taynı́, por lo que se visitaron las comunidades circunvecinas: Isla Cuen, Cunabri, Jabúı, Calveri, Bajo Cuen.

Se diseñó un formulario de campo tomado y modificado de Ocampo, s.f., que no fue posible aplicar por las condiciones ambientales, la falta de un asistente y más que todo porque el conocimiento aborígen es muy sencillo y complejo a la vez, generalizado y disperso también, lo que limitaba la recopilación de la información; además los aborıgenes se sentían interrogados y presionados por las preguntas, lo que no era al menos, originalmente la intención; una vez reconocida la falta de experiencia para manejar este tipo de formularios, se optó por llevar una libreta de campo donde sólo se anotó el nombre de la planta, lugar de recolección, aspectos botánicos y ecológicos, así como usos y preparación culinaria, tratando sobre todo de entablar una conversación fluida y afable sobre la planta en cuestión; posteriormente durante las noches, con un buen esfuerzo de memoria, y con el apoyo de las notas de campo, se llevó una bitácora de viaje donde se resumían las observaciones del día.

1. Ocampo, R. 1996. Etnobotánica. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE). Comunicación Personal.

Las muestras botánicas se fotografiaron en el campo, posteriormente se dibujaban y conservaban en prensas botánicas durante las noches.

Una vez identificados los especímenes botánicos, se inició la revisión bibliográfica a través de publicaciones especializadas, con especial referencia a la literatura latinoamericana.

La exploración etnobotánica se realizó del 7 de diciembre de 1996 al 1 de febrero de 1997 en la reserva aborígen Taynín, de la nación Cabécar, localizada en la Región Hueta Atlántica, cantón central, provincia de Limón, entre las coordenadas 9°40' a 9°46' latitud norte y 86°01' a 83°10' longitud oeste.

Resultados

Las 40 especies botánicas obtenidas se distribuyeron en siete clases de hábitos de crecimiento y están resumidas en el cuadro 1: 13 árboles (32%), dos arbustos leñosos (5%), seis arbustos no leñosos (15%), siete palmas (18%), cinco hierbas (12,5%), cinco lianas o bejucos (12,5%) y dos hongos (5%).

Los 40 especímenes botánicos registrados se ordenan en 20 familias y 28 géneros; las familias más representativas por el número de especies comestibles aportadas son: *Mimosaceae* con cuatro árboles (10%), *Sapotaceae* también aportó cuatro árboles con frutos comestibles (10%), *Palmae* siete palmas (17,5%) y la familia *Musaceae* tres especies (7,5% del total).

Por otro lado las familias botánicas: *Sterculiaceae*, *Rubiaceae* y *Cyatheaceae* aportaron el dos por ciento de las especies comestibles totales. Mientras que el resto: *Ebenaceae*, *Moraceae*, *Urticaceae*, *Zingiberaceae*, *Graminae*, *Phytolaccaceae*, *Umbelliferae*, *Maranthaceae*, *Cucurbitaceae*, *Passifloraceae*, *Smilacaceae*, y *Tricholamaceae* (orden Agaricales), aportan sólo una especie vegetal, lo que representa el 2,5% del total de especies comestibles respectivamente.

Con respecto de los géneros más abundantes que aportan especies vegetales comestibles,

están los que albergan a los árboles: como *Inga* (*Mimosaceae*) con cuatro especies (10%): *I. edulis*, *I. longispica*, *Inga* spp. (*Pashuara*) e *Inga* spp. (*Ualowa*). Por otra parte, el género *Poteria* (*Sapotaceae*): *P. sapota* y *P. caimito*, lo que representa un 5%; de los arbustos leñosos el género *Cyathea* (*Cyatheaceae*): *C. arborea* y *Cyathea* sp. (*Shirabata*) un 5%.

De los arbustos no leñosos el más abundante de los géneros es *Heliconia* de la familia *Musaceae* con un 5%, representadas por *H. mariae* y *Heliconia* sp. (*Shipi*). De las palmas (*Palmae*) el género *Chamaedorea* un 5% con: *C. tepejilote* y *Chamaedorea* sp. (*Karar*)

Discusión y conclusiones

Durante 45 días efectivos de trabajo de campo divididos entre exploraciones botánicas de uno o más días, y la convivencia constante y estrecha con el grupo étnico cabécar, se recopiló información sobre un total de 40 especies botánicas comestibles reunidas en 20 familias y 28 géneros.

De todas las plantas comestibles identificadas, sólo una pequeña parte se consume con relativa frecuencia como los palmitos, zapotes y caimitos, el resto es parte del conocimiento tradicional aborígen.

Los árboles y las palmas agrupan el 32 y 18 por ciento de las especies más aprovechadas, con carácter comestible para la étnia cabécar, y son también los hábitos de crecimiento más utilizados con este propósito, lo que quizás se deba al uso obligado de otros recursos bióticos que aportan estas plantas, como leña, única fuente de energía en la reserva, y madera y hojas para la construcción de casas; y posiblemente, aunque no confirmado en esta experiencia, el uso medicinal.

Las familias botánicas de especial predilección para los nativos y que aportan más plantas comestibles a su dieta tradicional son *Palmae*, *Mimosaceae* y *Sapotaceae* que albergan cada una el 10% de las especies obtenidas.

De las siete palmas localizadas, sólo dos son de consumo local frecuente: *Euterpe*

Cuadro 1

Especies vegetales autóctonas con valor alimenticio presentes en los bosques húmedos tropicales.
Reserva aborigen Tayn'í, nación Cabécar. Valle de La Estrella, provincia de Limón, Costa Rica

Hábito de crecimiento	Subtotal /hábito de crecimiento	Nombre cabécar	Nombre común	Familia	Nombre científico	Parte comestible reportada en Tayni
árbol		Jututi	no tiene	Ebenaceae	<i>Diospyros dygina</i>	Fruto (mesocarpio)
árbol		Tsírbö	Guaba	Mimosaceae	<i>Inga edulis</i>	arilo (pulpa)
árbol		Pashuara	Guaba	Mimosaceae	<i>Inga sp.</i>	arilo (pulpa)
árbol		Surí	Guabita	Mimosaceae	<i>Inga longispica</i>	arilo (pulpa)
árbol		Ualowa	Guaba	Mimosaceae	<i>Inga sp.</i>	arilo (pulpa)
árbol		Bë	Ojoche	Moraceae	<i>Brosimun alicastrum</i>	semilla
árbol		Mocö	Sapote de montaña, Sapote cimarrón	Sapotaceae	<i>Licania sp.</i>	fruto (mesocarpio)
árbol		Colöbö	Sapote	Sapotaceae	<i>Pouteria sapota</i>	fruto (mesocarpio)
árbol		no tiene	Caimito cimarrón	Sapotaceae	<i>Pouteria caimito</i>	fruto (mesocarpio)
árbol		no tiene	Níspero	Sapotaceae	<i>Manilkara zapota</i>	fruto (mesocarpio)
árbol		Zolö	Cacao de mono	Sterculiaceae	<i>Theobroma angustifolium</i>	arilo (pulpa)
árbol		Kunátsirú	Cacao de ardilla	Sterculiaceae	<i>Herrania purpurea</i>	arilo (pulpa)
árbol	13 32%	Cacha	Achiote	Bixaceae	<i>Bixa orellana</i>	arilo (pulpa)
arbusto leñoso		Votok	no tiene	Rubiaceae	<i>Pentagonia macrophylla</i>	arilo (pulpa)
arbusto leñoso	2 5%	Së	Rabo de mono	Cyatheaceae	<i>Cyathea arborea</i>	ápice y hojas nuevas
arbusto no leñoso		Shirabata	Rabito de mono	Cyatheaceae	<i>Cyathea sp.</i>	ápice
arbusto no leñoso		Pö	Paltanilla	Musaceae	<i>Heliconia mariae</i>	meristemo
arbusto no leñoso		Shipi	Platanillo	Musaceae	<i>Heliconia sp.</i>	flor
arbusto no leñoso		no tiene	Platano negro	Musaceae	<i>Musa spp.</i>	fruto
arbusto no leñoso		Jorojoro	Ortiga	Urticaceae	<i>Urera caracasana</i>	inflorescencia
arbusto no leñoso	6 15%	Má, Mauri	Canela	Zingiberaceae	<i>Renealmia aromatica</i>	arilo (pulpa)
palma		Sit	Palmito mantequilla	Palmae	<i>Euterpe precatória</i>	meristemo (palmito)
palma		Juyuk	Pacaya	Palmae	<i>Chamaedorea tepejilote</i>	inflorescencia y meristemo (palmito)
palma		Karar	no tiene	Palmae	<i>Chamaedorea sp.</i>	meristemo (palmito)
palma		Jála	Chonta	Palmae	<i>Socratea durissima</i>	meristemo (palmito)
palma		Kuk	Palmito dulce	Palmae	<i>Iriarteia deltoidea</i>	meristemo (palmito)
palma		Jujeje	no tiene	Palmae	no identificada	meristemo (palmito)
palma	7 18%	Jurá	no tiene	Palmae	no identificada	meristemo (palmito)
hierba		Juka	Caña brava	Graminae	<i>Gynerium sagittatum</i>	meristemo
hierba		Baba	Calalú	Phytolaccaceae	<i>Phytolacca rivinoides</i>	hojas nuevas, retoños y flores
hierba		no tiene	Culantro	Umbelliferae	<i>Eryngium foetidum</i>	hojas
hierba		Dichotkö	no tiene	Maranthaceae	<i>Marantha sp.</i>	ápice
hierba	5 12,5%	Diadiacü	no tiene	Rubiaceae	<i>Psychotria sp.</i>	ápice
liana o bejuco		Cutsirizbatá	no tiene	Cucurbitaceae	<i>Melothria scabra</i>	zarcillos
liana o bejuco		Julcocö	Maracuyá cimarrón	Passifloraceae	<i>Passiflora vitifolia</i>	arilo (pulpa)
liana o bejuco		Chinirok	Cuculmeca	Smilacaceae	<i>Smilax sp.</i>	raíz
liana o bejuco		Duri	no tiene	no identificada	no identificada	semilla
liana o bejuco	5 12,5%	Dikáku	no tiene	no identificada	no identificada	hojas y ápices
hongo		Konó kükö	no tiene	no identificado	no identificado	planta entera
hongo	2 5%	Shötoro	no tiene	Tricholamataceae (Orden: Agaricales)	<i>Pleurotus sp.</i>	planta entera
Totales	40 100%					

precatória (Sit) e *Iriarteia deltoidea* (Kuk); por otro lado aunque se observó muy poco su consumo, la palma *Juyuk Chamaedorea tepejilote*, es sin embargo un producto silvestre de consumo importante en las sociedades rurales centroamericanas, especialmente las pertenecientes a la influencia maya. En la familia Mimosaceae se caracteriza solamente el género *Inga*, con las especies *I. edulis* (Tsirbö), *I. longispica* (Surt), *Inga* spp. (Pashuara) e *Inga* spp. (Ualowa); dentro de las sapotáceas se caracterizan las especies también arbóreas como las anteriores: *Licania* sp. (Mocö), *Pouteria sapota* (Cölobö), *Pouteria caimito* y *Manilkara zapota*.

Para poder tener acceso a las posibilidades alimentarias que ofrecen los bosques húmedos tropicales, en vista del potencial de desarrollo comercial y agroindustrial, que ofrece la biodiversidad vegetal de los bosques costarricenses se debe inventariar, ordenar y generar información general básica sobre las propiedades nutritivas y químicas, las posibilidades reales de domesticación y utilización

de los productos vegetales autóctonos, así como su transformación agroindustrial y su posterior incorporación a las dieta de algunos grupos humanos, especialmente los más empobrecidos. Debe considerarse lo anterior como una estrategia complementaria para la conservación de los ecosistemas naturales y el desarrollo agroindustrial nacional y regional donde el conocimiento que han acumulado a través del tiempo las poblaciones nativas y especialmente las naciones aborígenes, debe ser el punto de partida de una propuesta de esta naturaleza.

Referencias bibliográficas

- Bressani, R. 1992. *Recursos autóctonos disponibles en Centro América, su uso y potencial*. En: Avances en alimentación y nutrición. Vol.3 n° 2. p. 4.
- FAO, Boletín. 1995. XV Día Mundial de la Alimentación. 50 aniversario de la FAO.
- Ocampo, R. 1996. Etnobotánica. CATIE. (comunicación personal)