EL CARITO (*Enterolobium cyclocarpum*. Jacq. Griseb.)

Sin.: Caro, piñón, orejero, parota, guanacaste, corotú, ear-tree.

"El caro es uno de los árboles más hermosos de la tierra caliente de América; crece preferentemente en las sabanas y en las matas y bosques claros; su altura pasa muy a menudo de 30 metros, con un diámetro hasta de 2 metros y ramas horizontales muy extendidas, dando excelente sombra". (Pittier).

"El fruto del caro es una legumbre ancha, aplanada, irregular, encorvada y sinuosa, que presenta el aspecto de una oreja humana. Dicha legumbre, cuando madura, es de color café y de consistencia semileñosa; la parte interior es esponjosa y está impregnada de un líquido gomo-resinoso de sabor algo dulce primero y amargo después. Contiene unas diez o quince semillas, irregularmente ovoides u ovales, algo comprimidas, duras, de color moreno; miden de uno y medio a dos centímetros de largo por uno de ancho, con la almendra blanca. Dichas semillas llevan un funículo filiforme y están separadas unas de otras por tabiques membranosos". (Prof. Max. Martínez).

Las semillas se tuestan para separarlas fácilmente del tegumento leñoso que las cubre y, así, constituyen un excelente y sabroso alimento humano. El fruto entero es buscado ávidamente por los ganados.

El doctor Moreno, de Cuba, da el siguiente análisis de las semillas frescas:

Agua	15.20%
Proteína	36.18
Grasa	3.20
Carbohidratos	13.02
Fibra	29.90
Cenizas	2.50
	<hr/>
	100.00
	<hr/>

Análisis de las semillas tostadas:

Humedad	7.40%
Proteína	42.25
Grasa	5.20

Carbohidratos	29.35
Fibra	12.30
Cenizas	3.50
	<hr/>
	100.00
	<hr/>

Relación nutritiva 1:0.98.

Estos análisis muestran su enorme poder alimenticio. El profesor Max. Martínez hace una interesante comparación con el maní y la soya para poner en relieve su extraordinario valor nutritivo.

El sombrío de caros debe emplearse en dehesas de cría y potreros de engorde, pero no en los destinados para explotación de lechería, pues la riqueza en tanino del fruto perjudica la producción láctea.

"El pericarpo se usa para lavar telas y, reducido a pulpa, puede usarse con éxito en la fabricación de aglomerados de carbón. El tronco del árbol exuda un líquido que se emplea en Sinaloa (Méjico) como remedio para la bronquitis". (Max. Martínez).

La madera del caro es óptima para embarcaciones y bongos por su duración en el agua, y para ebanistería, aunque muy trabada, es de preciosos efectos. En Medellín es muy empleada para muebles de lujo. Las aguas que reciben los detritus de los aseos de caro no deben servir de abrevadero para las vacas, pues se dice que les provoca el aborto. Los carpinteros que trabajan su madera padecen irritaciones de la mucosa nasal.

En algunos lugares se emplea el caro para sombrío de café, pero por lo general, su sistema de raíces, muy gruesas y superficiales perjudica las plantaciones. Debe evitarse en las cercanías de los edificios.

Se reproduce por semillas.

EL GUAIMARO DE CUBA (*Brosimum alicastrum* Swartz).

Sin.: Ramón, capomo (Méjico); ojoche (Nic.); bread-nut-tree (Jamaica).

Hermoso árbol de follaje siempre verde, de copa amplia y densa, propio de las tierras cálidas y húmedas, cuya temperatura oscila entre 25° y 30° C. Pertenece a la familia de las Moráceas.