

II - ETNOBOTANICA

APUNTES SOBRE EL UMUY, PANOPSIS RUBRA KILLIP & CUATR. Y SOBRE LOS ALIMENTOS QUE SE PREPARAN CON SUS FRUTOS

Por Víctor Manuel PATIÑO (*)

Antecedentes. Las primeras noticias sobre el umuy las obtuvo el autor del periodista payanés Carlos Vergara Cerón, el 5 de abril de 1951. En ese año se observaron el árbol y su fruto, en las vecindades de Cajibío, Cauca, por el antiguo camino de herradura entre esa población y Piendamó.

Material de estudio. Una colección de material botánico (VMP-232), se hizo el 20 de abril de 1960 en la carretera de Popayán a Rosario. Otras dos colecciones (VMP-255 y 256) se obtuvieron saliendo de Cajibío para La Pedregosa, el 19 de febrero de 1964. Cajibío queda a 1.740 m. sobre el mar. Finalmente, con motivo del estudio sobre preparación de alimentos a que se refiere esta nota, se colectó en las afueras de Paniquitá (2.120 m.), el 17 de septiembre de 1965, la muestra VMP-266.

Otras colecciones botánicas se consultaron en 1973 en el Museo Nacional de Historia Natural de los Estados Unidos, en Washington, D.C., así: "Luis Eduardo Mora Nº 1860. Enero 6/62. Carretera circunvalación, entre Nariño y La Florida (Depto. de Nariño). 2.600 m. USNH 2402894". — "J. Cuatrecasas Nº 21741. 1946. Río Pichindé, entre Los Cárpato y El Olivo (Cali). 2.920 - 2.025 m."

Area de dispersión. Por el examen del material de herbario mencionado, se puede decir que la especie en estudio vive en las Cordilleras Occidental y Central de los Andes, desde Nariño en el sur hasta por lo menos el Valle del Cauca en el norte (1). Pero las observaciones personales con el objeto práctico a que se contrae este estudio se han adelantado en un área geográfica reducida, delimitada así: por el sur y por el occidente, el río Cauca; por el oriente, las estribaciones de la Cordillera Central, hasta una altura cercana a los 2.500 m., y por el norte, el río Ovejas, o sea todo dentro de los límites del departamento del Cauca. Por ejemplo, los frutos que sirvieron para las muestras culinarias, se obtuvieron en el sector de "El Arrayán", arriba de Paniquitá, por el antiguo camino de herradura Paniquitá-Totoró, a no más de 2.200 m. sobre el mar. Esta área coincide en líneas generales con la de dispersión de la raza de maíz precoz llamada "matambre", que se usa como alimento de alivio mientras ocurre la cosecha del "maíz de año", tardío (2).

(*) Director del Jardín Botánico del Valle. Cali.

Hacen falta colecciones botánicas sistemáticas para determinar con exactitud los límites de la dispersión actual.

Nombres vulgares. Los nombres de "umuy" para el árbol y de "pepo" tanto para el árbol como para el fruto, son comunes en el área caucana circunscrita arriba. El vocablo "sindayo" reportado por Vergara Cerón no ha sido confirmado. "Yolombo colorado" se le llama al árbol en la Cordillera Occidental del Valle.

Taxonomía y descripción. El umuy o pepo es la Proteácea **Panopsis rubra** Killip & Cuatr.

Es un árbol mediano, de unos 4-8 metros de altura. Se suele en-

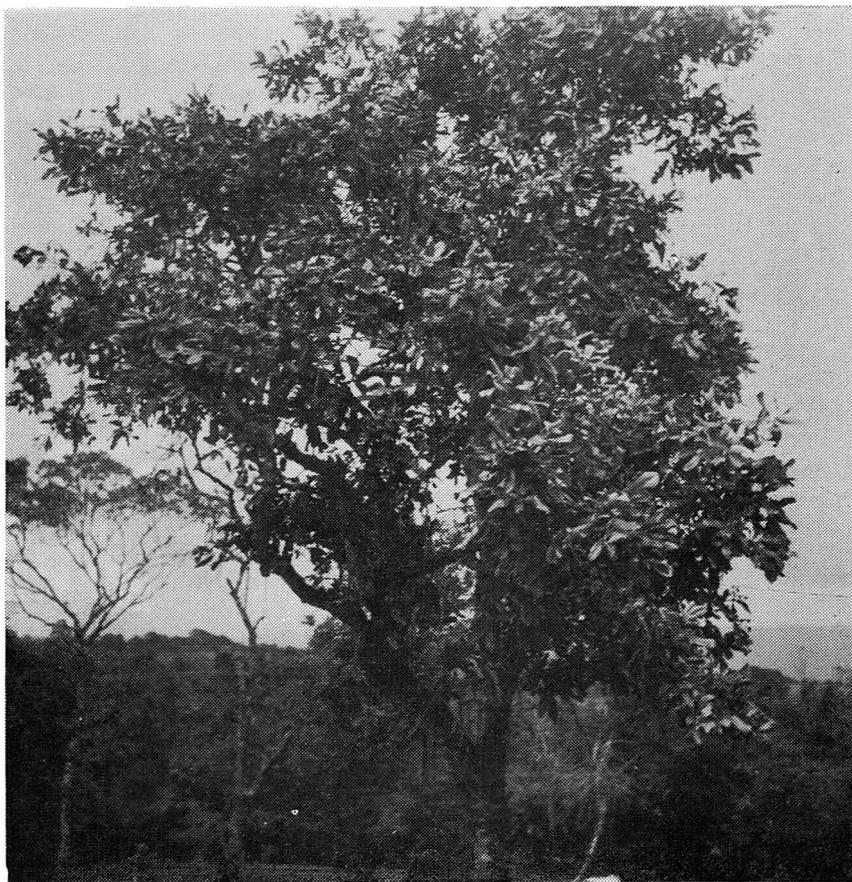


FIG. 63. Ejemplar de umuy o pepo **Panopsis rubra**, cerca a Cajibío, Cauca.

contrar cultivado como poste vivo en algunas partes del Cauca, especialmente en las vecindades de Cajibío (Figs. 63-65).

Los grabados que siguen permitirán identificar la especie más fácilmente que cualquier descripción.

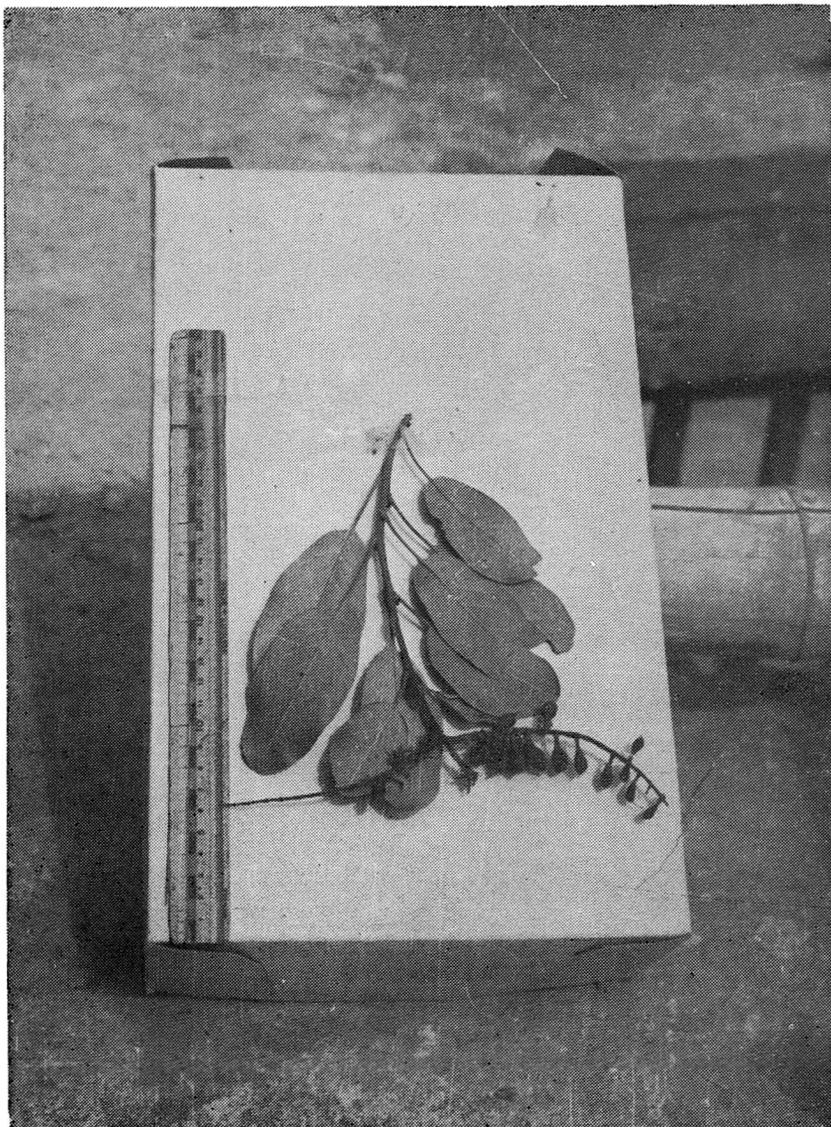


FIG. 64. Rama florífera de *Panopsis rubra*. Cajibío, Cauca.

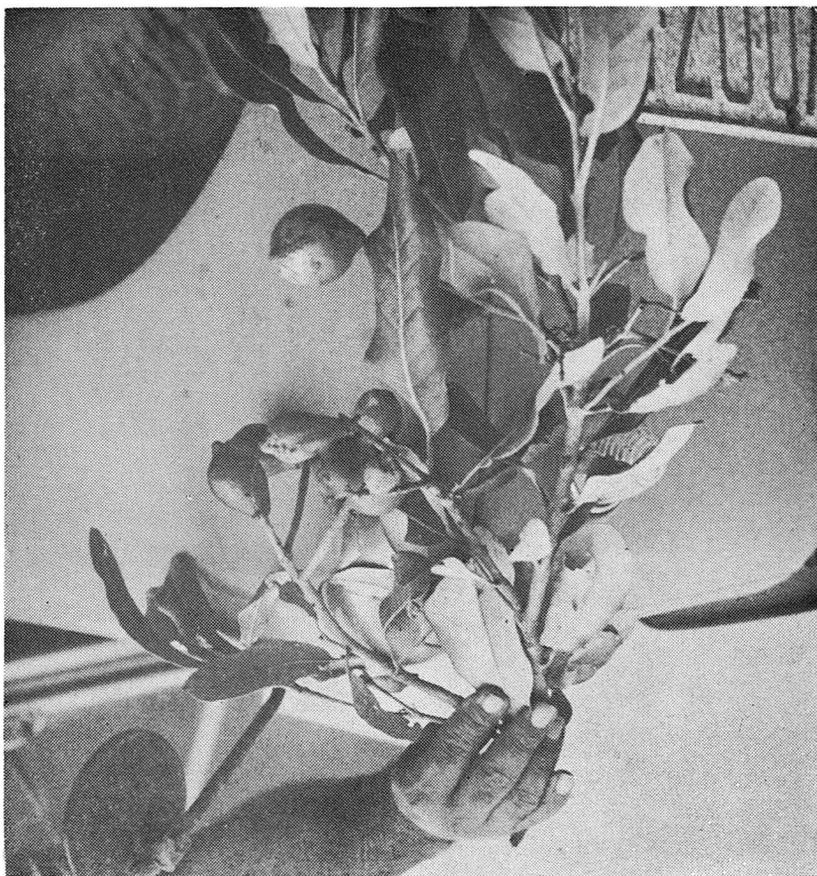


FIG. 65. Rama fructífera de umuy o pepo.

Usos. Del fruto del umuy, más comúnmente llamado "pepo", se obtienen varios alimentos farináceos. La técnica culinaria fue descubierta por los primitivos pobladores indígenas de la región, y revela alto grado de observación y refinamiento tecnológico. Como el endospermo o albumen, blanco y globoso, con una ligera depresión en su porción inferior (Fig. 66), tiene un principio amargo, debe ser desaguado durante varios días antes de poderse procesar y consumir. Los alimentos resultantes se consideran como sustitutos del maíz cuando éste escasea.

Habiéndose obtenido información de que pocas personas utilizaban ya el pepo (decenio del 60 al 70), y que una de ellas era la seño-

ra Mariana Mosquera de Mejía, de Paniquitá, se le hizo una entrevista el 15 de diciembre de 1964. Ella informó que la cosecha del fruto ocurría en los meses de agosto y septiembre, por lo cual hubo que posponer una demostración hasta el año siguiente. Añadió la informante (dato por comprobar) que la preparación con fines culinarios debe hacerse en tiempo de luna menguante, pues en luna "biche" el pepo no da almidón.

Preparación. He aquí los alimentos que en un ensayo experimental se hicieron en Paniquitá por la informante.

Los frutos (Figs. 67, 68, 69) se quebraron para sacar las almendras el 13 de septiembre de 1965 y se echaron inmediatamente al agua, lo mismo que la moledura o "afrecho" que se utilizaría posteriormente (Figs. 70, 71). Este se deja tapado para que no le caigan bichos, y durante la maceración cambia de color blanco a morado.

El ensayo culinario se efectuó el 17 de septiembre de 1965 en las horas de la mañana. Las notas tomadas en el sitio, mediante trans-

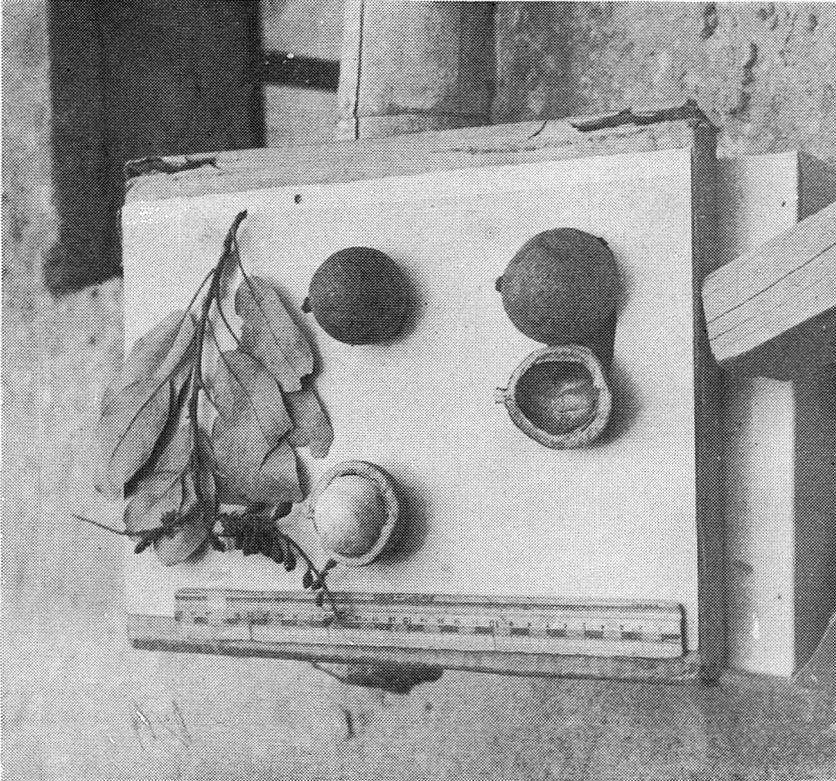


FIG. 66. Ramilla frutífera de *Panopsis rubra*, dos frutos enteros y uno abierto.



FIG. 67. Frutos de pepo sobre un saco de papel. Paniquitá.

cripción fiel de los detalles y explicaciones que iba dando la señora Mosquera, completados con la propia observación, rezan como sigue:

"1—**Arepa de umuy solo.** El "afrecho" estuvo en agua desde el día indicado, sin cambiársela, hasta hoy, en que se lavó de nuevo. Se remuele el afrecho y se moldea en discos gruesos que se ponen sobre una hoja de plátano, en una callana de barro calentada al fuego. Esto se hace para que la masa adquiera consistencia, pues de otro modo no se deja moldear, o sólo con dificultad. Se voltea a los tres minutos sobre otra hoja de plátano, y se deja en la callana unos 5 minutos más. Luego se retiran los discos y se les quita la costra superficial que se ha formado. La porción interna más blanda se moldea de nuevo entre las manos en discos más delgados que la primera vez, para lo cual se humedece la masa con un poco de agua y se le adi-

ciona sal al gusto. Los discos quedan tan delgados como una tortilla de las de maíz que se usaban antes en el Valle del Cauca. Se asan de nuevo los discos colocados sobre una hoja verde, durante unos dos minutos, y luego al ser volteados se ponen sobre una hoja nueva. Cuando se ha endurecido la arepa, se deja que se acabe de tostar en la callana, ya sin hoja debajo.

2—**Arepa de umuy y maíz.** Maíz amarillo de año, pelado con ceniza, previo remojo de un día, y sin quitarle el germen, se tritura o remuele juntamente con el "afrecho" de umuy. La mezcla empleada en la demostración fue aproximadamente de partes iguales; pero cuando el maíz escasea, se aumenta la proporción de pepo. Molida la masa, se le adiciona sal al gusto, se moldea la arepa y se pone a asar en la callana, durante 10 a 15 minutos. Finalmente se raspa.

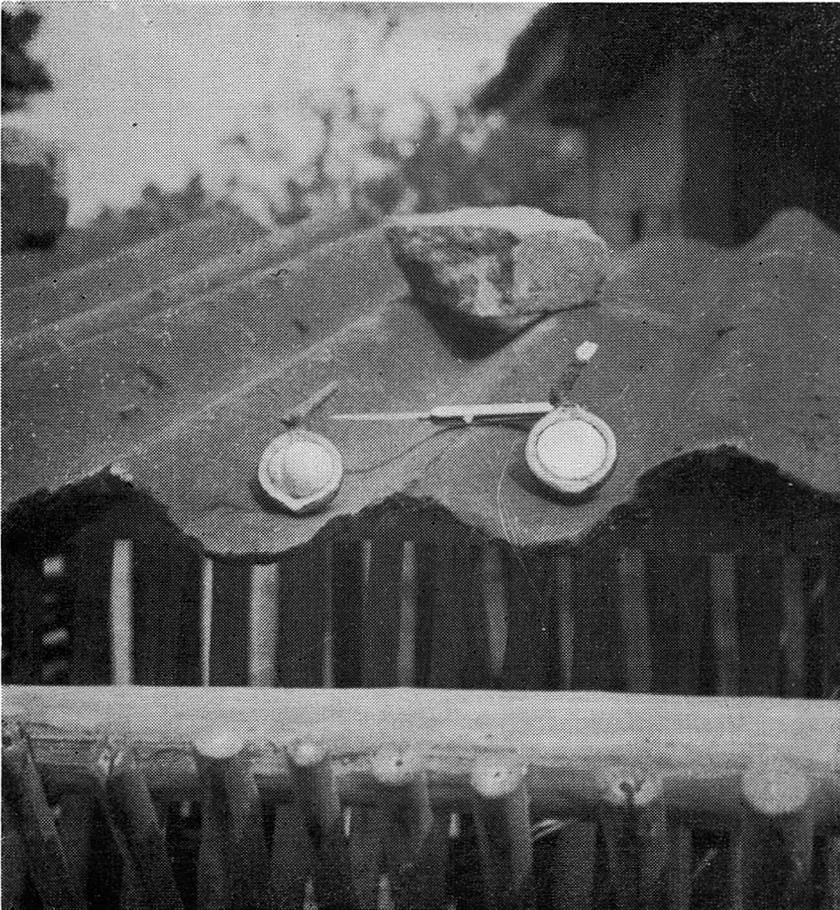


FIG. 68. Frutos de pepo, en corte para mostrar detalles. Paniquitá.



FIG. 69. Frutos enteros (2º plano) y descascarados (primer plano) de pepo. Paniquitá.

3—Colada de almidón de pepo. El almidón se prepara echando afrecho molido en una olla con poca agua, y luego se decanta, cambiándole agua con frecuencia para eliminar el principio amargo. Cuando hay urgencia, el almidón se disuelve en agua tibia. Para hacer la colada, se toma el almidón y se le adiciona agua, de modo que la mezcla no quede ni muy espesa ni muy chirle. Se pone a hervir en una olla, revolviendo frecuentemente con un mecedor de madera para que no se formen grumos. Cuando el afrecho es molido en piedra y no en molino metálico, la colada queda más blanca. A esta colada se le adiciona panela, y si se quiere leche o suero, para que el color sea más claro. Se le pone un poco de canela y a veces hojas de naranjo dulce. Hay que estar echando agua a poquitos, pues se seca muy aprisa. El proceso estuvo cumplido entre las 9.20 y las 9.38 a.m., o sea unos 18 minutos. Como a esta muestra no se le adicionó leche, pues se quería conocer la composición bromatológica del pepo solo, quedó de un color grisáceo azuloso”.

Hasta aquí las notas. Las muestras obtenidas, debidamente en-



FIG. 70. Frutos de pepo y albumen quebrado ("afrecho"). Paniquitá.

vasadas en termos especiales, se mantuvieron en refrigeración en Cali hasta el día 20 de septiembre, cuando se enviaron a Bogotá por vía aérea para análisis bromatológico en el Instituto de Investigaciones Tecnológicas. No se han podido obtener los resultados.

OTRAS PROTEACEAS DE VALOR ECONOMICO

El yolombo de Antioquia, *Panopsis yolombo* (Posada) Killip, endémico en las montañas que circuyen el valle de Medellín, fue objeto de una nota por el científico Andrés Posada Arango. Dice que es



FIG. 71. Sra. Mariana Mosquera de Mejía, de Paniquitá, mostrando porciones de frutos descascarados y afrecho de pepo. Paniquitá.

un árbol de 4-6 metros, cuyo fruto, "del tamaño de una manzana, es una nuez cuya almendra, cosechada antes de estar completamente madura, suministra gran cantidad de fécula muy blanca, usada para almidonar ropa. Bien lavada, podría usarse en la alimentación. Sus

granos [de la fécula] son globosos, semejantes a los de la *Colocasia* (*), y varían de 10 a 20 milésimas de milímetro" (3).

P. suaveolens (Klotzsch & Karst.) Pittier vive en la Cordillera Oriental de los Andes colombianos y en la costanera de Venezuela. Se le atribuyen los nombres locales de "haya" en Soatá, Boyacá, y de "yagüero" o "yagüero pepón" en Venezuela (4).

La madera de algunos *Panopsis* constituye buen material de construcción y ebanistería (5).

(*) *Colocasia esculenta*, llamada "malanga" o "papa china", muy cultivada ahora en la costa atlántica para exportación.

REFERENCIAS:

- (1) Cuatrecasas, José: Aspectos de la vegetación natural de Colombia. Rev. Acad. Col. de Ciencias, Bogotá. Vol. X, Nº 40. 1958. P. 247.
- (2) Patiño, Víctor Manuel: El maíz matambre de la planicie de Popayán. Rev. Col. de Antropología. Bogotá. Vol. X. 1961. Pp. 121-147.
- (3) Posada Arango, Andrés: Bulletin de la Société Botanique de France. Paris. 18.1871. P. 374.
- (4) Pittier, Henri: Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento. Caracas. Fundación Eugenio Mendoza. 1970. Pp. 421-422 (pp. 401-402 de la edición de 1926).
Schnee, L.: Plantas comunes de Venezuela. Caracas. 1960. P. 497.
- (5) Record, Samuel and Hess, Robert W.: Timbers of the New World. New Haven. Yale University Press. 1943. P. 435.

