

CAPITULO I

HISTORIA

El conquistador español Juan Ruiz de Arce, quien vivió en Honduras en 1526-1527, durante la gobernación de Diego López de Salcedo, al describir las producciones naturales de la región del Cabo de Honduras o Trujillo dice: "ay otra fruta que nasce en unas palmas pequeñas tan gordas como nueces. De aquí sacan leche" (Ruiz de Arce, 1933, 26).(*) Esta referencia escueta sería insuficiente para identificar aquella palma con la *Elaeis oleifera*; pero datos posteriores de dicha área confirman el uso del fruto de tal especie entre los indígenas ulúas y comarcanos. Según el pirata John Exquemelin (1678), se preparaba allí del fruto una bebida, llamada «achioc», y el aceite de la almendra se empleaba como cosmético capilar (Exquemeling y Ringrose, 1945, 244-246).

El filibustero francés Raveneau de Lussan tuvo oportunidad en 1688 de observar el uso que se le daba a la nativa palma «hoon» —que no crece más de diez pies— en el Cabo de Gracias a Dios: "Todo junto, fruto, nuez y almendra, lo pilan y la masa la hierven en agua; esto es toda la preparación. Después que se ha enfriado o estando tibia aún, la cuelean en la medida en que quieren beberla, pasándola por una totuma con agujeros a modo de espumadera. Fuera de que esta bebida nutre y engorda mucho, es la más agradable para tomar de cuantas he hallado entre los otros indios. Es particular de esta nación" (Lussan, 1693, 438-439). De 1699 es otra relación sobre el río Wanks, cerca al Cabo. El procedimiento seguido allí era el mismo ya descrito, con la variación de que en vez de colar el contenido, se sacaban con los dedos los huesos y fibras de los frutos, dejando en la vasija el remanente. Es interesante que este autor asimila la palma en cuestión, con aquella de donde procedía el aceite de palma que usaban los boticarios londinenses de la época (W. M., 1732, 293-294), o sea que la confundía con la del oeste africano. La bebida mencionada se continúa usando por los miskitos de la costa hondureña, pero mezclada con «wabul» o banano machacado. El aceite que se extrae se usa para el pelo, como hace tres siglos (Conzemius, 1932, 96; 94, 27).

Los siguientes datos que sobre Panamá trae Gonzalo Fernández de Oviedo, revelan que el primer cronista de las Indias atribuyó a una sola especie las cualidades y usos de por lo menos dos palmas que viven en América ístmica (*Scheelea zonensis* Bailey,

(*) Véase Bibliografía.

Elaeis oleifera); pero no se puede negar que en parte la descripción, y sobre todo lo relativo al uso, coinciden con las del «corozo colorado»: "Mas en la Tierra Firme (...) hay otras palmas que son bien altas y de buenos palmitos, e llevan por fructa unos cocos, no mayores que las aceitunas cordobesas, e al parescer, así son como el coco, sin la estopa, sino solo el cuesco con los tres agujerillos que le hacen parescer al mono (cocando). Y son estos cocos menudos y macizos e no sirven de nada los cuescos por sí, después de desnudos. Estos cuescos están vestidos de una cobertura como los escaramujos de España (*), e entre esta corteza e el cuesco, hay poca carnosidad y ésa es amarilla, e los indios no se sirven deste manjar ni le conocen; mas como se han traído negros bozales, a estas partes de España e Guinea e las islas de Cabo Verde e otras muchas provincias, para servicio de los cristianos, entre ellos hay algunos que prescían mucho este manjar e dicen que lo tienen en su tierra por muy principal mantenimiento. E majan entre piedras estos cocos hasta que quedan en los dichos cuescos, e de aquella corteza colorada e carnosidad amarilla, que primero dije, sale un cierto licor muy bueno e grueso, que parece aceite, e por tal se sirven dello en sus guisados e manjares. E al tiempo del molerlos, les echan un poquito de agua, e salida dicha grosseza e aceite, del otro zumo restante que queda más claro, se sirven dél como de vino, e es muy bueno brebaje. Estos cocos o frutos nascen amontonados y espesos en un racimo como los dátiles. E a los negros que aquesto comen e hacen este aceite e vino que es dicho, preguntándoles yo de qué tierra eran naturales, decíanme que de una provincia que se llama Ambo. E otros muchos negros no curan de este manjar ni le conocen tampoco, como los indios en algunas partes de la Tierra Firme; pero en otras algunas, los comen cocidos, e yo los he comido desta manera e otros muchos cristianos; e son buenos e de buen gusto, excepto que tienen unas hilas como estopa, entre aquello que se come, que es algo enojoso o empachoso al comer; la cual estopa, unos la echan o escupen, e otros no dejan de lo tragar todo, sin que daño se les siga" (Oviedo y Valdés, 1959, I, 281).

Para ubicar el origen de los negros comedores de aceite de palma, recuérdese lo que dice el ilustre antropólogo P. Alonso de Sandoval: "De la cual [isla Fernando Po] dando vuelta hacia la tierra firme, espacio de cinco leguas, está otra habitada de la casta ambo, que suelen vender por caravali y es nación muy distinta" (Sandoval, 1627, 7 v.; ———, 1956, 17). Los ambos ocuparon el sudoeste de Angola (Baumann y Westermann, 1948, 159-160). O sea que se trata de tribus ecuatoriales.

De donde se deduce que si los negros importados a Tierra Firme conocían una palma de fruto semejante y con los usos des-

(*) *Rosa canina* L..

critos por Oviedo y Valdés, no pudo ser otra que el dendé (*Elaeis guineensis* Jacq. y dos sub-especies más), puesto que esta —y una de fruto sin pulpa carnosas *Jubaeopsis caffra* Becc. del África del Sur, y por consiguiente, de una región de donde no se trajeron esclavos al Nuevo Mundo o sólo muy pocos— son las solas palmas Coccoideas que se han descrito de África.

La confusión perduró porque todavía en la relación que sobre Panamá y su provincia hizo la Audiencia de esa ciudad en 1607, entre los árboles nativos figura la "Palma de corozos de Guinea... que no son árboles, y dan fruta silvestre, que suelen comer indios y negros" (Serrano y Sanz, 1908, 147). Quizá esta sea el «corozo» que se señala como existente en jurisdicción de Portobelo en dicho año (Torres de Mendoza, 1868, IX, 92, 112). Si el mismo botánico Jacquin parece haber confundido en parte *Elaeis guineensis* con *E. oleifera*, no es de extrañar que los españoles de los siglos XVI y XVII creyeran que el corozo colorado era la misma palma de Guinea. A mediados del siglo XIX, se sacaba en Panamá aceite del fruto (Seemann, 1856, 204, 71; —, 1853, I, 249-274; 1928, 25). Un geógrafo alemán todavía confundía ambas especies a fines del siglo XIX, cuando dice que en las regiones litorales atlántica y pacífica de Costa Rica se hallaba "la oleaginoso palmera de Senegal" (Wagner, et al, 1944, 175).

La palma de «jolio» se usaba a mediados del siglo XIX en el litoral atlántico de Nicaragua, especialmente en la cuenca del río San Juan y en La Mosquitia, para extracción de un aceite "magnífico" (Levy, 1873, 181).

En Santa Marta, según noticias de mediados del siglo XVIII: "...la palma corozo... tiene la forma y la hoja como la curúa [*Scheelea magdalenica* Dug.], pero a un estado del tronco forma su copa. Da su fruta en racimos como avellanas gruesas, de color antecado(*), y pezón negro. De ella hacen los indios la chicha, que llaman de «corozo»; es muy crasa y fresquísima. De la medula de su hueso sacan aceite para alumbrarse, y suple también para la composición de unguentos y potajes" (Rosa, 1945, 313). La extracción de manteca de corozo ya era activa desde mediados del siglo XVIII en Cartagena (Juan y Ulloa, 1748, I, 68-69; Torre Miranda (1783), 1890, 118). La cuenca del Sinú proporcionaba para fines de ese siglo "la manteca de corozo para luces", según el informe de la expedición Fidalgo (Cuervo, 1891, I, 120; 174 notas; Torre Miranda, 1794, 19).

La confusión entre la palma de aceite de Guinea y la americana, ocurrió también en la cuenca amazónica, en un sector en el cual vive el «caiué», también llamado «dendé do Pará» («dendé» es uno de los nombres africanos de *E. guineensis*). En una relación de 1624 sobre el Pará, al hablar de los cocos, se mencionan unos

(*) Castaño claro. En este caso es del fruto verde, pues cuando maduro es anaranjado. V.M.P.

pequeños para hacer aceite como los de Guinea. "Pode-se fazer azeite das palmas de Guiné, que as ha em quantidade" (Silveira, 1874, 29:31). Como Belem del Pará fue fundada en 1614, no es probable que diez años después estuviera tan difundida la legítima palma africana, que se pudiera considerar como espontánea. Se sabe que la especie africana fue introducida tardíamente a Bahía y todavía el aceite de palma se traía directamente de Ajuda en 1869 a San Salvador (Camara Cascudo, 1967, I, 275; 245).

Por cierto que *E. oleifera* está localizada en el sector amazónico entre el Río Negro y el Madeira, pero sólo en los estuarios de dichos afluentes y no más arriba (Spruce, 1908, I, 479; 520), y ahora sólo en pequeñas colonias (Blank, 1952, 95). El nombre «cuiaré» que da Spruce, es una variante de «cauíé», o quizá una grafía equivocada.

Otros datos sobre la historia de *E. oleifera* se verán en los capítulos III, «Nombres locales o regionales» y VI, «Usos».