

C

CABAIOS: Nombre que menciona en sus crónicas Pedro Mártir de Anglería y que no se sabe a qué planta se refiere.

CABALONGA: "Arbol silvestre de todo terreno; quince pies de altura y media vara de circunferencia; hojas lineales, lanceoladas, amontonadas; su flor y semilla aparecen indistintamente; aquella amarilla, centro bruno, y ésta venenosa para las cabras. La corteza seca y pulverizada, también lo es para el ganado y otros cuadrúpedos; aunque en poca cantidad sólo causa un aturdimiento o sonsera completo. Abunda en la parte de Villa Clara".—Pichardo.

Es el *Thevetia peruviana* Schum. (*Cervera thevetia* Lin.), Apocinácea usada como ornamental. Es un arbolillo de flores amarillas o rojizas y hojas lanceoladas estrechas. Toda la planta contiene un jugo lechoso que es venenoso, y se dice que produce una parálisis ascendente.

Las semillas de esta planta se venden en los puestos de yerberos de La Habana, Camagüey y Oriente, para utilizarlos como amuleto o para llevarlas en el bolsillo creyendo así *evitar las hemorroides*. Se asegura que las flores hervidas en leche son un calmante poderoso para los enajenados que no pueden conciliar el sueño.

Es muy popular entre el vulgo para curar las hemorroides en forma de pomada hecha con las semillas amasadas con sebo. Se considera esta práctica muy peligrosa. V. "*Plantas Medicinales, Aromáticas o Venenosas de Cuba*".

En el número de julio de 1961 del Boletín Informativo del ICIT, aparece un extenso y bien documentado trabajo sobre la farmacología de esta planta con el título de THEVETIA, por las doctoras Amelia Mesa de Ponce y R. Tames. El trabajo trata de la acción fisiológica de las distintas partes de la planta sobre ranas y conejos. In-

cluye 6 tablas, 2 figuras y 12 gráficas; comprobándose la acción tóxica, analgésica e hipotensora de la cabalonga.

CABALLERO: Nombre empleado en Trinidad, Santa Clara, para designar al *Dendropemom purpurcus* (L.), Krug & Urban, de la familia de las *Lorantáceas*, planta parásita que vive de preferencia sobre el Sábicu. V. CEPA CABALLERO.

CABELLOS DE ÁNGEL: "Planta ranunculácea con hojas de tres en tres, cordiformes con pocos dientes, velludas como las flores, que salen en ramilletes. Hay otra especie y también dan este nombre algunos a la disciplinilla".—Pichardo.

Esta especie es el *Clematis dioica*, L. (*Clematis havanensis*, Kth.), de la familia de las Ranunculáceas.

Otra planta llamada Cabellos de ángel en San Cristóbal es el *Albizia lebbek*, Benth, árbol leguminoso para sombrear las carreteras. V. ALGARROBO DE OLO, AROMA FRANCESA, FAURESTINA y FORESTINA.

CABELLOS DE LA REINA: Nombre empleado en Sibanicú, Camagüey, para designar el *Celtis trinervis* Lam. V. RAMÓN DE SIERRA.

CABELLOS DE MUJER: Nombre que han asignado los jardineros de Cuba a una especie de malanga trepadora de reciente introducción. Sus hojas son grandes con el limbo dividido en finas tiras o segmentos. Es la *Monstera dubia* Engl. & Krause, de la familia de las Aráceas.

CABELLOS DE VENUS: (Morales): *Pithecellobium arboreum* (L.), Urb. V. MORURO ROJO.

CABEZA DE AURA: En Santiago de las Vegas algunos dan este nombre al *Martynia annua* Lin., arbustito silvestre de las Martiniáceas. V. ARAÑA GATO.

CABEZA DE NEGRO: Nombre centroamericano de la *Annona purpurea* Moc. & Scssé, especie que fue introducida hace años por la Estación Agronómica de Santiago de las Vegas y de la que existen varios ejemplares en distintos lugares de la Isla. Las hojas son grandes y los frutos también muy grandes. V. PALMA MARFIL y TAGUA.

CABEZA DE RENO: *Platyserium alciforme* Desv., Helecho de forma extraña, nativo de Australia, que tiene las hojas ramificadas en forma de cuerno de reno. La base de la planta está envuelta en una gran hoja redondeada con el margen ondulado; estas son las hojas estériles. Las hojas fértiles amontonadas, alcanzando un tamaño de 2 a 5 pies, y son 2 a 3 veces dicótomas; la porción bifurcada erecta, los segmentos colgantes más bien estrechos o agudamente

cortados; la superficie inferior de la hoja cubierta de tomento algodonoso.

CABEZA DE TORO: "Arbol silvestre elevado, de tronco recto y como de 24 pulgadas de diámetro o más. Suministra una madera muy recia pesada y tenaz, que se resiste al hacha al cortarle; color pardo claro parecido a la del sabicú, corazón pardo muy oscuro. Se puede emplear en horcones, carretones y en toda construcción que necesite fuerza y resistencia. Sus raíces son laterales y profundas. Abunda en la costa del norte y jurisdicción de Matanzas, por el partido de Puerto Padre".—Fernández.

Aparte de que no existe el partido de Puerto Padre, en Matanzas, no reconocemos esa madera por la descripción.

En Trinidad llaman algunos, Cabeza de toro, al *Beilschmidia pendula* (Sw.) Benth & Hook., arbol de las Lauráceas, que suministra una madera blanca y floja. V. ACEITUNILLO, AGUACATILLO, CARNE DE DONCELLA, CURAVARA y MULATO.

CABEZA DE VACA: En el Dean, al pie del Pico Turquino, costa sur de Oriente, llaman así los campesinos a un arbustico espinoso de la familia de las Acantáceas: *Anthacanthus spinosus* (L.), Nees. Quizás aluden a la forma de las espinas.

CABEZA DE VIEJO (Maza): Cactácea cultivada, el *Cephalocereus senilis*, Pfeiff (*Cereus senilis*, Salm-Dyck.).

CABIMA: "Arbol silvestre escaso y poco conocido; se propaga de semilla; florece en primavera; se eleva de 12 a 14 varas y aún más; su buena madera color amarillo claro, es de mucha resistencia y fácil de labrar. Se emplea en obras de carpintería y tablazón. Su raíces son laterales".—Fernández. V. MANAJÚ.

CABO DE AGUA CIMARRONA: "Arbol silvestre que se propaga de semilla; su buena madera color amarillo verdoso, es dura, compacta, fibrosa, de buen peso y grano muy fino; buena para varias obras de la carpintería urbana".—Fernández.

CABO DE HACHA: "Arbol silvestre de todo terreno; florece en abril; es grande y coposo, que se eleva como a 10 varas, de tronco recto y bastante largo. Suministra una madera no muy dura ni muy pesada, de color oscuro rojizo o castaño oscuro por el corazón bastante uniforme y a veces teñido de amarillento veteadado; según la edad y el terreno en que se haya criado, su color será más oscuro, se debe también tomar en cuenta la textura de la parte labrada. Esta madera es bastante apreciada y buena para

que se utilice en las maestranzas para carros fuertes, carretas y otras obras por el estilo. En los talleres particulares se aprovechan para tablas, fábricas y mangos de útiles. Sus raíces son laterales".—Fernández.

Es el *Trichilia hirta*, L. (*Trichilia spondioides*, Jacq.), Meliácea silvestre en toda la Isla. El nombre de Cabo de hacha es de la parte occidental. En Las Villas le llaman Jubabán, y en otros lugares dicen Guabán.

CABRITO: "Dice el Dr. Gundlach, que llaman así en Trinidad a una planta cuya flor restregada en la perilla del tabaco, causa al fumador movimientos convulsivos en la boca, sin dañarle".—Pichardo.

Es cierto lo informado por Gundlach. Y a nosotros nos han dicho, además, que usan la planta los galleros como un ardido para hacer ganar a su gallo; pues untándole la cresta, cuando el contrario lo pica no vuelve a hacerlo más.

Esta planta existe únicamente en Trinidad; a donde fue traída, probablemente, de Sur América, donde existe y la usan en ensaladas como el berro. Es el *Spilanthes olerácea* Jacq., Compuesta pequeña, algo parecida al romerillo.

CACAGUATE: V. CACAHUETE.

CACAGÜETE: (Pichardo): Se refiere al Cacahuete, nombre que dan en Méjico y España al maní, pero que aquí no se emplea.

CACAHUETE: V. MANÍ.

CACALOTE (Pichardo, Maza): V. DIVIDIVI.

CACAO: "El mismo árbol y su fruto, bien conocido desde que lo descubrieron en sus tierras clásicas de Méjico, Venezuela, etc. En Santo Domingo y Puerto Rico era también silvestre el cacao y en esta Isla escasamente; pero se cultiva, aunque en reducida escala, siendo mejor el de Vueltarriba que el de la Vueltabajo".—Pichardo.

El Cacao es el *Theobroma cacao*, Lin., de la familia de las *Esterculiáceas*. Se cultiva en varios términos de Oriente, especialmente en Alto Songo, Palma Soriano, El Cobre y Guantánamo; si bien su importancia como cultivo es inferior a la del café, no es, sin embargo insignificante su producción en Cuba.

Existen las siguientes variedades:

Cacao amarillo forastero. Var. cultivada del *Theobroma cacao*, L.

Cacao criollo. Var. del Cacao común.

Cacao de Jamaica. Var. del *Theobroma cacao* Lin.

Cacao morado. Var. de Cacao, cuyos frutos ofrecen un tinte violáceo.

Cacao rojo forastero. Var. cultivada de Cacao.

En Puerto Padre, según Curbelo, llaman Cacao al *Phyllanthus nobilis* (L.) Muell. Arq., árbol silvestre de las Euforbiáceas, más conocido por otros nombres. V. AZULEJO, GUAICAJE y LLORONA.

Sobre el cacao ha publicado (julio de 1960) el Instituto Cubano de Investigaciones Tecnológicas (ICIT), el boletín No. 12 "Fermentación y Refermentación del Cacao Cubano" por la Dra. Gicela Céspedes Ponce.

CACAO CALABACILLO: En Baracoa es una variedad de cacao cultivado en Oriente, cuyo fruto tiene la forma redondeada y el epicarpio muy delgado.

CACAPUL: Así llaman en Guantánamo a una Euforbiácea silvestre, el *Bernardia dichotoma*, Muell. Arg. Ese nombre equivale a decir *excreta de gallina*.

CACHIBÚ (Sauvalle, Pichardo, Maza): V. ALMÁCIGO.

CACHITA: Arbusto silvestre que crece a la orilla de los arroyos en la zona de Guabasiabo, Holguín. Es *Senecio plumbeus*, Gris., Compuesta indígena.

CACTO DE COLUMNAS (Cañizares): Cactácea cultivada, el *Cereus lepidotus* Salm-Dick. Es una planta ornamental bastante distribuida por la Isla. Es muy erecto y robusto con artículos largos poligonales, generalmente de seis ángulos, la superficie lisa y con pequeñas espinas en senos situados en las aristas de los ángulos. Flores grandes, blancas e inodoras; fruto grande lleno de numerosas semillas pequeñas, insípido. En Candelaria y San Juan y Martínez, le llaman "Miramar", por la creencia de que sigue creciendo hasta que "ve el mar". En otros lugares le llaman *Cirio* y *Cirial*.

CACTUS BURBANK: Nombre colectivo de varias especies de género *Opuntia*, de la familia de las Cactáceas, desprovistas de espinas después de pacientes trabajos de selección hechos por el "Brujo de California", como le dicen a Mr. Luther Burbank. Estas plantas fueron introducidas en Cuba como forrajeras; pero no han tenido aceptación, por que el ganado no las come si tiene otro pasto.

CACTUS SIN ESPINAS: V. CACTUS BURBANK.

CADENA: V. BEJUCO DE TORTUGA.

CADJUET (Griseb): El *Mucuna pruriens* (L.), P. DC., planta trepadora, de la familia de las Papilionáceas. No la conocemos por ese nombre. V. PICA-PICA.

CAFÉ: En Cuba dicen café a la planta y al producto y jamás dicen Cafeto. La importante y conocidísima planta del café pertenece a la especie *Coffea arabica*, Lin., de la familia de

las Rubiáceas. Es originaria de la Arabia e introducida en Cuba por Antonio Gelabert. En un tiempo constituyó el café el principal cultivo de Cuba, decayendo después debido a la competencia del Brasil y a la expulsión de los franceses de Cuba.

Actualmente se cultiva en gran escala en algunos lugares de Oriente, sobre todo en Guantánamo, Yateras, San Luis y en la Sierra Maestra. En Las Villas se cosecha en Trinidad; y en Pinar del Río, en Candelaria, San Cristóbal y Taco-Taco. Gran parte del café que se consume en Cuba es importado de Puerto Rico, Centro América y el Brasil.

La variedad "Caracolillo" es la más apreciada, y le sigue la llamada Hacienda y Yauco. Según Pichardo, en su época se distinguían en Cuba las siguientes calidades: "de primera, segunda, tercera, y triache". El mismo autor dice que se denominaba *Café canalla* al que no era de primera calidad o lavado, porque echados los granos en agua van al fondo y no sobrenadan como los inferiores.

Actualmente, 1962, el INRA está dando un gran impulso al cultivo del café en Cuba, mediante la aplicación de modernos sistemas de cuidado a las plantaciones.

El Instituto Cubano de Estabilización del Café, ha publicado los siguientes trabajos de divulgación: "Guía Práctica del Cultivo del Café en Cuba" por el Ing. Juan Pablo Duque, 183 páginas; y "Boletín de Divulgación Cafetalera" 1956 (reimpresión de los trabajos de mayor interés para el cosechero, insertados en publicaciones cafetaleras.

CAFÉ CIMARRÓN: Así se denominan varias especies de la familia de las Rubiáceas que se parecen al verdadero café por el fruto, por la hoja o por el aspecto de la planta. El más conocido por ese nombre en Vueltabajo, es el *Faramea occidentalis* (L.), A. Rich (*Faramea odoratissima* [Gaertn. f.], DC.), arbusto de flores muy olorosas. En Caleta Grande, Isla de Pinos, el Café cimarrón, es el *Randia aculeata*, Lin. En Motembo, Santa Clara, y en algunos lugares de Pinar del Río, es el *Amajoua crymbosa*, R. B. K. (*Amajoua fagifolia*, Des.), más conocido por Pitajoní macho. En Camagüey, en algunos lugares, el café cimarrón es el *Psychotria foveolata*, R & P., mientras que en Baracoa es al *Ixora ferrea* (Jacq.), Benth, al que aplican ese nombre vulgar. V. CORDOBÁN, CAFETILLO, GALÁN DE NOCHE, JUJANO, NABACO, PALO CAFÉ, PITAJONÍ CIMARRÓN, PITAJONÍ MACHO y TAPA CAMINO.

CAFÉ CON LECHE: Nombre anotado por el Ing. Acuña como aplicado en Moa, Oriente al *Psychotria grandis* Sw.,

arbustito de las Rubáceas, común en terrenos montañosos.

V. TAPA CAMINO

CAFÉ DE LIBERIA (Maza): Especie exótica de café, *Coffea liberica*, Hiern., cultivado en Cuba escasamente.

CAFÉ DE PUERTO RICO: Es sólo una variedad del *Coffea arabica*, Lin.

CAFÉ DE ZANZÍBAR: Especie introducida por la Estación Agronómica y que sólo tiene aplicación como patrón para injertar el café. Es un arbustito de hojas pequeñas, que no se parece al verdadero Cafeto. Es el *Coffea zanguebariae*, Lour.

CAFÉ GARRAPATA (Maza): Variedad inferior del *Coffea arabica*, Lin.

CAFECILLO: En los Remates de Guane es el *Bourreria virgata* D. Don, arbusto silvestre de las Borrigináceas.

El Dr. Ekman colectó con este nombre entre los Remates y Yavales, Península de Guanahacabibes, Pinar del Río, una Cesalpínacea nueva para la ciencia que ha sido determinada como *Cassia ekmaniana* Urb. También le dicen *guacamaya* en la misma zona. El nombre de Cafecillo anotado por el Dr. Ekman nos parece inapropiado y nos fue dado allí mismo para el *Bourreria virgata* G. Don, Borriginacea que tiene frutos como granos de café maduros.

En punta Gorda, entrada de la bahía de Santiago de Cuba, llaman Cafecillo, según Mr. Bucher, a *Randia ciliolata* C. Wr., Rubiacea silvestre llamada también agalla. V. y también FRUTICA DE CATEY.

CAFETILLO (Sauvalle, Maza): Es el mismo café cimarrón, en particular la especie *Faramca occidentalis* (Sw.), A. Rich., e *Ixora ferrca* (Jacq.) Benth. V. CAFÉ CIMARRÓN, JUJANO y NABACO.

Y en Guanímar, Alquízar, provincia de La Habana, lo aplican a la *Rauwolfia cubana* A. DC., arbusto de las Apocináceas, cuyos frutos se parecen a los granos del café. V. RAUWOLFIA.

CAFETILLO CIMARRÓN: En la Sierra de Guane llaman así al *Ixora floribunda* (A. Rich), Griseb, Rubiacea que en todo el resto de la provincia llaman LENGUA DE VACA. V.

CAFETO (Fernández, Maza): V. CAFÉ.

CAGADA DE AURA: Nombre vulgar empleado en San Juan Isla de Pinos, para designar al *Tapura obovata*, Britton & Wilson. Arbol de la familia de las Dicapetaláceas, parecido al Vigüeta naranjo, pero de hojas más chicas y obovales.

En Molina, Ciénaga de Zapata, llaman Cagada de aura al *Rauwolfia heterophylla*, R. & S., hierba silvestre de las Apocináceas. V. AURA, CANINA DE PÉRRO, FRUTILLO, VIGUETA DE LECHUZA y VIGUETA NARANJO.

CAGADA DE GALLINA: En el Soplillar y otros lugares al Sur de la Ciénaga de Zapata, llaman así al *Celtis scartzii* Planch., árbol de la familia de las Ulmáceas, común en las costas y colinas calcáreas. V. GUIZACILLO, JABONCILLO y RAMÓN DE SIERRA.

CAGADILLA DE GALLINA: "En la parte oriental lleva este nombre (menos sucio que el que otros le dan) una flor amarilla manchada de carmelita que produce una de las especies de curujeyes".—Pichardo.

No es un curujey quien produce esa flor sino una Orquídeacea bien conocida y cultivada por sus bellas flores, el *Oncidium undulatum* (Sw.), Salisb (*Oncidium guttatum*), conocido por San Pedro en las provincias occidentales.

CAGIGAL: Planta ornamental cultivada, muy conocida y extendida por la Isla, haciéndose espontánea después del cultivo. Este nombre es el que le aplican en La Habana y en el resto de las provincias occidentales; pero en la Vueltarriba le llaman Reina Luisa. Ofrece muchas variedades crómicas. La inflorescencia se parece a la Flor de muerto, pero la hoja es entera y no pinnatífida como en aquélla. Es el *Zinnia elegans*, Jacq., de la familia de las Comuestas.

"La infusión de las flores es corroborante, emenagoga y antihepnítica. Los frutos y las raíces son purgantes". (Maza).

CAGÓN: En Cayo Ramones, Sur de la Ciénaga de Zapata, llaman así al *Bouyeria succulenta* Jacq., arbolito de la familia de las Borragináceas, más conocido por otros nombres. V. ATEJE, CURA BOCA y FRUTA DE CATEY.

CAGUA: Nombre local empleado en La Yaya, término de Puerto Padre, para designar al *Rauwolfia heterophylla* Roem. & Schult., arbusto de las Apocináceas, más conocido por otros nombres. V. CAGADA DE AURA.

CAGUAIRÁN: "En el Departamento oriental, algunos creen que es el *ácana* y muchos que el *Quiebra hacha*; lo primero no es cierto porque allí se conoce el *ácana* por su nombre; lo segundo tampoco: el Sr. D. Felipe Poey, Director del Museo de La Habana, dice que D. Tomás Pío Betancourt (Botánico ilustrado de Puerto Príncipe) le envió semillas

del árbol resinoso indígena *Caguairán*, que titula *Hymenaea floribunda*. La palabra indígena *Caguairán* no es conocida en el Departamento occidental y sí en los otros. El señor Valdés equivocadamente dice *Cagüirán*".—Pichardo.

Tienen razón unos y otros, pues existen dos especies de *Caguairán*. En toda la provincia oriental el árbol conocido por ese nombre es el mismo *Quiebra hacha* de la Vueltabajo, o sea el *Copaifera hymenaeifolia* Moric., Cesalpinácea indígena y una de las más duras y valiosas maderas de Cuba, de color rojo de vino; pero el *Caguairán*, de Camagüey, es otra especie, también silvestre, pero mucho más escasa: el *Hymenaea torreana* León, Cesalpinácea también; con la hoja dividida en dos lóbulos grandes, algo parecida a las del *Quiebra hacha*; pero el fruto es muy diferente, lo mismo que la madera, pues ésta es de color amarillo rojizo azafranado y con estrías violáceas. Lo hemos colectado en Céspedes, Camagüey, en un bosque virgen. V. CAGUAI RÁN AMARILLO y QUIEBRA HACHA.

Smith anotó ese nombre en Monte Centeno, Moa, para designar el *Micropholis polita* (Gris.) Pierre, árbol de las Sapotáceas. El verdadero *Cagairán* es otra especie perteneciente a la familia de las Cesalpináceas.

CAGUAI RÁN AMARILLO: Nombre empleado en el término de Puerto Padre para un árbol propio de terrenos colorados que crece en Charco Largo, barrio de Maniabón, el *Hymenaea torreana* León, Cesalpinácea al parecer nativa, que ha sido determinada como *Trachylobium verrucosum* Oliver., y que ahora el Hno. León la ha descrito como especie nueva para la ciencia dedicándola al sabio naturalista don Carlos de la Torre. Su madera es muy dura, de color azafranado, la hemos colectado también en Céspedes, Camagüey y existe igualmente en otros lugares de las provincias orientales. V. CAGUAI RÁN.

CAGUAI RANCILLO DEL PINAR: Nombre anotado por Acuña para la *Guettarda ferruginea* C. Wr. en la Sierra del Cristal, Oriente. V. GUAYABILLO.

CAGUAJASA (Pezuela): En Trinidad y otros lugares de Las Villas, dan ese nombre a una Pasiflorácea silvestre, el *Pasiflora pedata*, Lin. V. PASIONARIA.

CAGUAJOSA (Bachiller, Maza): Debe ser Caguajasa.

CAGUALA: "*Barba de indio*. Alguna de estas especies será la *Caguala*, voz indígena, usada ya en La Habana, donde adornan las habitaciones varios curiosos colocando en floreros o jarras sus ramilletes finísimos que, a manera de lana

blanca sucia amarillosa, forman sus penachos nebulosos".
—Pichardo. V. BARBA DE INDIO.

CAGUAMO: Según el Dr. Gonzálo M. Fortún, así llaman en el ingenio El Indio, en Rodrigo, provincia de Las Villas, a un árbol importado de la familia de las Mimosáceas, el *Inga juinicuil*, Schleh., originario de Méjico, donde se llama *Cuijuimicuil*. Es parecido al *Guabá*, de Puerto Rico, pero tiene el fruto mucho más grande. Este árbol existe también en el ingenio Las Cañas, de Unión de Reyes, y en la finca Arango, de Gómez Mena, en Güines.

CAGUANÁ: Según el Dr. Ekman dan ese nombre en Oriente, a un árbol hermano de la Jocuma, *Sideroxylon domingensis* Urb., familia Sapotáceas, que fue descrito como especie nueva y colectado en la Sierra de Nipe, en Bayate, en terreno calcáreo; también fue colectado por el mismo distinguido Botánico sueco en Cayo del Rey, junto al río Bío, en Monte Oscuro y en el pinar de Papayo, a una altura de cerca de 700 m. en la Sierra Maestra. Esta misma especie fue colectada por Mr. Bucher, con el nombre de Caguaní. V.

Esta especie ha sido considerada después sólo como un sinónimo de *Mastichodendron foetidissimum* (Jacq.) Cronquist., que corresponde a la JOCUMA. V.

CAGUANÍ: "Árbol silvestre, hermoso, de las Sapotáceas, de orillas de los ríos y sierras, fruto una aceituna negruzca, venenosa, olorosa como la semilla del mamey colorado; su madera, de color más claro que el del cocuyo, es sólida y usada para camonadura y fábricas; pero al aire libre cría un insecto que la pierde, según dice el Coronel Valdés, quien estimó el peso de ella, el decímetro cúbico, Kilog. 1.07".—Pichardo.

Ese nombre lo emplean en Baracoa y en la Sierra Maestra para designar el *Mastichodendron foetidissimum* (Jacq.) Cronq. (*Sideroxylon foetidissimum* Jacq.), árbol de la familia de las Sapotáceas, conocido en toda la región occidental por Jocuma. En Oriente, según informes de Mr. Bucher, llaman Caguaní también al *Sideroxylon domingensis* Urb., especie rara afín a la Jocuma. V. LECHERO, JOCUMA y JOCUMA AMARILLA.

CAGUASO: "Planta parecida a la *Yerba de Guinea*, pero tan áspera que sólo, por último recurso, la comen los animales para mantenerse sin engordarlos. Es silvestre y fecunda, principalmente en los cuabales y tiempo de agua".—Pichardo. V. CAGUAZO.

CAGUASO HEMBRA (Ekman): En Oriente dan este nombre al *Panicum ghiesbreghtii* Fourn., Gramináceas silvestre. V. GUINEA CIMARRONA y HIERBA PELUDA.

CAGUASO MACHO (Acuña): En "La Emilia del Caguazal", zona norte de Camagüey, llaman así a una especie de Caguazo, más áspero que el Caguazo común, el *Paspalum secans* Hitch. & Chase. V. CAGUAZO.

CAGUASO PELUDO (Acuña): Especie de *Paspalum* achaparrado y muy velludo que crece en la zona norte de Camagüey, el cual no ha sido determinado específicamente.

CAGUATÉ (Bachiller, Maza): V. CAGUAZO.

CAGUATO: "Árbol silvestre que se propaga de semilla; su preciosa madera color blanco rosado, es dura, compacta, de buen peso y grano fino, se puede utilizar en la carpintería".—Fernández.

No sabemos a qué especie botánica se refiere.

CAGUAZO: Graminácea silvestre, común en todos los terrenos arcillosos, bajos y encharcables durante las lluvias. Es una hierba alta, de hojas con bordes cortantes, que el ganado no come sino cuando tierna y en último extremo. Es el *Paspalum virgatum*, Lin.; algunos le llaman Cortadera. También llaman Caguazo a otras dos especies muy parecidas: el *Paspalum secans* Hitch & Chase, y el *Paspalum millegrana*, Schrader. También suelen llamar Caguazo a otra Graminácea parecida, pero que es mucho mejor pasto, el *Paspalum plicatulum*, Mich. V. CAGUASO y YERBA DE CEPA.

CAGUAZO DE CABALLOS (Ferrer, Maza): *Ciperácea* silvestre, el *Carex scabrella*, Vahl.

CAGUIRÁN: "Árbol silvestre que se eleva de 15 a 16 varas; florece en primavera. Este árbol es muy apreciado por su buena madera, una de las más sólidas y casi todo corazón, de color moreno rojizo y vetado más oscuro; se emplea en horcones, postes, pilotaje, durmientes, mazas, etc., y su mayor duración es en el agua y dicen que se petrifica".—Fernández. V. CAGUIRÁN y QUIEBRA HACHA.

CAILCEDRA (Grisebach): V. CEDRO.

CAIMÁN: Lllaman así en Banes, provincia de Oriente, a un árbol que presenta el tronco formado por ensanchamientos y extrangulaciones como un rosario y cuya estructura interna está muy deformada presentando una línea de puntos negros decreciente en tamaño desde el exterior hasta el centro en la parte ensanchada. Examinada la estructura de esta madera se vio que corresponde a una especie de

Sapotácea, posiblemente *Dipholis salicifolia* (L.) A. D. C., o *Dipholis jubilla*, Ekman. Probablemente el árbol fue estrangulado por un bejuco vigoroso, el cual ocasionó una reacción que explica las modificaciones en la estructura de la madera. V. CUYÁ y JUBA.

CAIME: "Tubérculo abundante en los campos de Sagua que comen los negros cimarrones. Es dulce y parecido a un boniato grande".—Pichardo.

Debe ser la JÍCAMA. V.

CAIMITILLO: Arbol silvestre de toda clase de terreno; pero abunda particularmente en los calcáreos, pedregosos y en las costas altas. Florece de abril a junio y fructifica de diciembre a enero. El fruto pequeño, con una sola semilla es dulce y comestible, pero excesivamente gomoso. Madera dura, útil para fábricas, barras, puertas, ventanas, etc. Es el *Chrysophyllum oliviforme*, Lin. (*Chrysophyllum mono pyrenum* (Sw.)), de la familia de las Sapotáceas. En la Vueltarriba le llaman Caimito cimarrón. A una especie hermana le llaman en Baracoa, Macanabo, el *Chrysophyllum argenteum*, Jacq. (*Chrysophyllum glabrum*, Jacq.). V. CAIMITO CIMARRÓN y MACANABO.

CAIMITO: Arbol frutal muy extendido por la Isla, de fruto grande como una manzana, esférico, ofreciendo dos variedades, una de cáscara verde y pulpa blanca y otra de cáscara y pulpa morada. Ambos son muy dulces y estimados. Las hojas del caimito se parecen a las del caimitillo, pero son mucho más grandes, color verde brillante en el haz y de un tono carmelita dorado, con cierto aspecto sedoso en el envés. La madera es quebradiza y en otro tiempo era utilizable para marcos de puertas. La especie botánica es *Chrysophyllum cainito*, Lin., familia de las Sapotáceas.

Tomado del folleto "Las Frutas de Cuba", ya citado cuando tratamos del Anón, adicionamos lo que sigue respecto al Caimito:

"El peso de esta fruta fluctúa entre 175 y 250 gramos, conteniendo aproximadamente un 67% de su peso total en porción comestible, considerando como tal a la masa blanca mesocárpica y desdeñada la porción violácea y bastante fibrosa adherida a la cáscara.

Nuestros análisis se han efectuado solamente con la pulpa blanca, que es bastante gelatinosa, y donde existe un mucílago albuminoso, en el que residen quizás las propiedades medicinales que se le atribuyen.

He aquí los análisis de ambas variedades:

COMPOSICIÓN POR CIENTO

	<i>Blanco</i>	<i>Morado</i>
Agua	83.00	84.75
Proteína	0.82	0.90
Grasa	0.40	0.37
Azúcares	9.55	8.10
Carbohidratos no azúcares..	2.20	2.10
Fibra cruda	3.50	3.32
Cenizas	0.53	0.46
Total.....	100.00	100.00

VALOR ALIMENTICIO

Calorías	52.00	46.08
Relación nutritiva	1.15	1.12

COEFICIENTE DE DIGESTIBILIDAD

Proteína	80%	81%
Grasa	91%	91%
Carbohidratos	94%	94%

La acidez de esta fruta es muy poco apreciable, y por eso no se ha consignado. Los análisis muestran que la variedad blanca es superior a la morada desde el punto de vista alimenticio, residiendo su capacidad nutritiva en el azúcar que contiene, en la que predomina la glucosa en más del doble de la sacarosa; y de aquí lo amplio de la expresión numérica que representa su relación nutritiva, indicando su pobreza en elementos proteicos.

En esta fruta también existe una bien apreciable cantidad de potasa y ácido fosfórico, en cuyas cenizas hemos dosificado un 55% de potasa y un 11% de anhídrido fosfórico, por lo que, como fruta fosfatada, puede colocarse al lado del anón, si bien éste contiene de ese precioso elemento mineral, una mayor porción”.

CAIMITO BLANCO: Es simplemente una variedad del caimito común, *Chrysophyllum cainito*, Lin., más apreciada y fina que la morada.

- CAIMITO CIMARRÓN: Así llaman al *Caimitillo en Camagüey* y en casi toda la Vueltarriba. V. CAIMITILLO.
- CAIMITO DE CARTAGENA: Según el Dr. Ekman así llaman en Baracoa, y también Macanabo, al *Chrysophyllum argenteum*, Jacq. var. *sphaerocarpum* Urb., de la familia de las Sapotáceas. Es una especie de Caimitillo, un árbol de fruto globoso y esferoideo como de 10 mm. de diámetro. V. MANACABO.
- CAIMITO DE MONTAÑA: Nombre de la Península de Guanahacabibes, según Fors, del *Chrysophyllum oliviformis* Lin., que es el CAIMITILLO. V.
- CAIMITO DE PERRO: *Pouteria dictyoneura* (Gris.) Radlk., árbol de las Sapotáceas. El nombre vulgar aparece en la Flora de Cuba, por León y Alaín, vol. IV, pág. 131.
- CAIMITO MORADO: Variedad del caimito común, el *Chrysophyllum cainito*, Lin., var. *coeruleum*. V. CAIMITO.
- CAIMITO PINTORESCO: (Fernández): Este autor menciona esta madera en su "Arboretum Cubana", sin descripción ni número.
- CAIMONÍ: "En Santo Domingo, un arbusto cuyas fruticas redondas, coloradas, en ramilletes, son agradables. Aquí también existe; ¿cuál será su nombre que suena como el Carmoní de Sauvalle?—Pichardo.
- Efectivamente, existe en Cuba esa planta y la hemos oído llamar así en Cañete, Baracoa, y también en San Cristóbal y Taco-Taco. Es el *Wallenia laurifolia* (Jacq.), Sw., de la familia de las Mirsináceas.
- En la parte sur de Niquero dan el nombre de Caimoní a un arbolito muy pequeño, *Ardisia pickeringia*, Torrey & Gray, de la familia de las Mirsináceas, que crece en los bosques húmedos, en El Plátano, Sierra Maestra. V. CASMAGUA, CAUMAO y GUACAMARÍ.
- CAINCA: "Aquí dicen muchos *Bejuco de verraco*, y otros *cainca*, o son muy parecidos; quizás es el mismo vegetal del Brasil que explica el Diccionario Enciclopédico".—Pichardo.
- Es el *Chiococca alba* (Lin.), Hitchc. (*Chiococca racemosa*, Jacq.), Rubiácea silvestre. V. BEJUCO VERRACO.
- CAINENÍ: Este extraño nombre fue anotado por Smith, en la zona de Quibiján, Toa, para una especie de Laplacea, de la familia de las Teáceas, que crece también en Monte Bravo, Moa, conociéndose en este último lugar con el nombre de Almendrillo. V.
- CAIREL: "Una de las especies de bejuco que echa las flores en forma de tal, en primavera; el fruto leguminoso de

agosto a septiembre, el sarmiento o tallo de una a dos pulgadas de grueso se da en todo terreno y suple provisionalmente para amarrar. Usábanle los naturales hervido para teñir sus cuerpos y jícaras (dice un autor), porque efectivamente da una tinta negra muy fuerte. Muchos le llaman impropriamente *Jairel*".—Pichardo.

En la ciénaga de Zapata llaman *Jairey* a esta planta, pero en casi todo el resto de la Isla le llaman *Pica-Pica*. V. JAIREL, JAIREY y PICA-PICA.

CAISIMÓN: "Planta silvestre cuyo tallo se eleva de dos a cinco pies, recto, verdoso, acanalado; hojas distantes, grandes, condiformes, terminadas en punta; pecíolos largos; su inflorescencia en primavera tres o seis espigas blancuzcas. Este vegetal exhala un olor agradable; de sus semillas se extrae un aceite esencial que tiene las propiedades del anís; las hojas y el retoño son acres y antiescorbúticas. *Piper umbellatum*. Otro, *Piper peltatum*, Lin. El Sr. Morales trae otras variedades, el *Piper latifolium*, de hojas muy grandes y acorazonadas que alivian el dolor de cabeza. El *Piper macrophyllum*, de hojas grandísimas, elíptico-aovadas, con punos, lisas, venosas, espigas axilares solitarias, etc."—Pichardo.

En realidad hay sólo dos especies de Caisimón, uno indígena y otro exótico. El primero es el *Pothomorphe peltata* (L.) Miq.; (*Piper peltatum* Lin.; *Piper umbellatum*, L.) de hojas grandes, redondas, acorazonadas; y el segundo *Piper auritum*, H. B. K., es originario de Méjico, aunque está muy propagado en esta Isla. Ambos crecen en los lugares húmedos, a orillas de ríos y arroyos y se emplean como medicinales. La especie cubana tiene las flores en espigas dispuestas en umbelas y el exótico tiene las espigas solitarias y mucho más largas. Además, sus hojas son más pequeñas, ovaladas y con las aurículas de la base desiguales. Pertenecen a la familia de las Piperáceas.

Según Maza el *Piper peltatum*, Lin., es un poderoso diurético; además, se emplea como emoliente en la inflamación de los testículos y como cataplasma para madurar los tumores. La raíz es estimulante diurética y colagoga, empleándose en las obstrucciones del hígado.

CAISIMÓN DE ANÍS: Especie aclimatada procedente de Méjico, el *Piper auritum*, H. B. K. V. CAISIMÓN.

CAISINILLA: "Vegetal, en el partido de Los Palacios, que se estima medicinal".—Pichardo.

No hemos oído este nombre vulgar.

CAJA: En la Grifa, Remates de Guane, llaman así al *Allophylus cominia*, Sw., árbol de las Sapindáceas, muy estimado como medicinal. V. PALO DE CAJA.

CAJA COMÚN: "Árbol silvestre bastante abundante en la Vueltabajo y en Canasí; su buena madera color amarillo anaranjado es dura, compacta y resistente; para llegar a 20 ó 22 varas de altura tarda de 40 a 50 años y se emplea en varios usos de la carpintería rural. Su raíces son laterales".—Fernández.

Este es el mismo Caja o Palo de caja (*Allophylus cominia* [Sw.], Radlk.), de la familia de las Sapindáceas.

CAJA YANILLA: "Árbol silvestre que abunda en la Vueltarriba y tarda en llegar a 16 ó 20 metros 40 ó 50 años; suministra una madera que resiste a la intemperie y es muy a propósito para estantes, cajas, varas, duelas, etc. Hay otra".—Fernández.

Puede ser que este autor se refiera al *Allophylus occidentalis* (Sw.), de las Sapindáceas; especie no tan común como el *Allophylus cominia* (Sw.), Radlk. Nosotros conocemos la Yanilla prieta y la Yanilla blanca; pero no hemos oído nombrar la Caja yanilla. V. PALO DE CAJA.

CAJARÁ: Nombre local empleado en Palmarito de Cauto, Oriente, para designar un arbusto, de terrenos altos, calcáreos, *Guettarda inaequipés*, Urb., de la familia de las Rubiáceas.

CAJETE (Grisebach): El *Renealmia aromatica* (Aubl.), Griseb. (*Renealmia occidentalis* Sw.), Griseb., planta silvestre medicinal de la familia de las Zingiberáceas. V. COJATE y COLONIA CIMARRONA.

CAJIGAL: Compuesta ornamental cultivada, el *Zinnia elegans*, Jacq. V. CAGICAL, DOMASQUINA y REINA LUISA.

CAJIGALA (Maza): V. CAJICAL y DAMASQUINA.

CAJUELA: "Árbol silvestre que se propaga de semilla; su excelente madera color amarillo parduzco vetado, muy dura, compacta, de buen peso y grano fino y se puede usar en toda obra de carpintería".—Fernández.

Los autores cubanos dan este nombre al *Hieronyma cubana*, Muell. Arg. (*H. alchornoides*, Griseb.), árbol indígena de la familia de las Euforbiáceas. Nosotros hemos colectado esta especie en varios lugares, y en ninguna parte le hemos oído llamar Cajuela. En las montañas de San Cristóbal es conocida por Carne de doncella y su madera no es amarilla, sino de un rosado de carne muy bien definido y

hermoso. Es un gran árbol de madera muy dura, pero es escaso. V. CARNE DE DONCELLA.

CALABACILLO: V. CACAO.

CAJUIL (Pichardo, Maza): V. MARAÑÓN y PAJUIL.

CALABACÍN: Variedad cultivada, la *Cucurbita moschata* Duch. Tiene la forma alargada de güiro, obtusa en sus extremidades. Es verde cuando tierna y amarillo rojizo al exterior, y la carne roja cuando madura. Está enteramente llena por dentro y sólo presenta semillas en una de sus extremidades, que está más ensanchada. V. CALABAZA MOSCADA.

CALABAZA: "Hay diferentes especies con dictados que las distinguen sin variar el nombre del fruto y de la planta; pero aquí no se le dice a ésta *calabacera*. La Común es la *Auyama* de Haití; otra, la de *Castilla*, larga, cilíndrica; la de *Culebra*, que parece el reptil de su nombre; la de *Bonete*, color marañuela y una especie de bonete verde o blancuzco encima. La más pequeña, de figura esferoidal, que muchos denominan *Yema de huevo*, es la mejor; a la otra, de tamaño a veces disforme, le dicen *de puerco* o *de caballo*".—Pichardo.

El Dr. Bailey agrupa las calabazas domesticadas, o sea, las utilizadas como alimento del hombre, en las cuatro especies siguientes: *Cucurbita pepo* L., *Cucurbita maxima* Duch., *Cucurbita moschata* Poirét, y *Cucurbita ficifolia* Bouché.

La primera de estas especies, *Cucurbita pepo* L., comprende las variedades de Calabaza llamadas Pumpkins en Norteamérica. Son plantas robustas y grandes, con zarcillos o tirabuzones, largamente rastreras y follaje denso; los frutos son de cáscara blanda, comestibles, de variadas formas y tamaños, y el pedúnculo es duro y fuerte y profundamente 5-angular, por lo común no expandido en el punto de unión con el fruto. La planta es áspera, con cerdas espinosas; las hojas en su mayoría profundamente lobadas. Semillas color blanco sucio o de cuero, delgadas y aplanadas, mayormente con el margen o borde levantado o prominentemente diferenciado y el ápice mayormente estrecho o a veces obtuso. Estas calabazas se cultivan en los Estados Unidos para comer como hortalizas. Algunas son redondas, otras alargadas como melones, lisas. La variedad *ovífera* tiene frutos pequeños, blancos, en forma de huevos.

La variedad *melopepo* presenta formas aplanadas, de piel blanca. A esta forma pertenece la llamada *Calabaza bonetera* de Cuba. A la variedad *melopepo torticollis* pertenecen calabazas de fruto alargado en su mayoría más gruesas en la parte superior y por lo común encorvadas en la parte inferior o más estrecha.

A la variedad *melopepo varia* pertenece la calabaza sin guía o de guía corta, no rastrera, como la *cucuzella* italiana.

A la segunda especie, *Cucurbita maxima* Duch., pertenecen las calabazas llamadas *Autumm and Winter squashes* en los Estados Unidos. Las formas de esta especie tienen follaje menos rígido y espinoso que *Cucurbita pepo* y no son de hábito tan erecto; las hojas son de contorno casi orbicular y no puntiagudas, ni muy lobadas; pero con un seno profundo en la base; el pedúnculo es corto, esponjoso, casi cilíndrico, no expandido en su punto de unión con el fruto. Las semillas son de color blanco claro, abultadas y gruesas, con el borde regular, no conspicuamente elevado y el ápice oblicuo. Comprende las variedades Hubbard, Mammoth, Chile, Deliciosa, Boston, Marrow y Portugal, A este grupo hay que referir la enorme calabaza llamada *de Caballo* en Cuba, que llega a pesar más de 12 kilos.

La especie *Cucurbita moschata* Poirét, produce frutos llamados *softleaved Autum and Winter pumpkins* en Estados Unidos. Son todas plantas rastreras con zarcillos pero varían mucho en la forma y el tamaño del fruto. Las hojas y renuevos están cubiertos de pelos suaves grisáceos. Las hojas nunca son profundamente lobadas y a menudo están marcadas o manchadas de blanco a lo largo, de las venas. El pedúnculo es 5-angular, a menudo muy largo, expandiéndose ampliamente en el punto de unión, con el fruto. Las semillas son blancas, con un margen delgado de color más oscuro, que es más o menos ondulado y algo hialino; el ápice inclinado u obtuso, el cuerpo a menudo con agujeritos o dibujos.

A esta especie pertenecen la calabaza amarilla, común o de comer de Cuba, que es casi la única que se cultiva extensamente en nuestro país. Pertenecen a este grupo también las *Japanese Pie pumpkin*, la *Quaker Pie*, la *Tennessee Sweet Potato Pie*, la *Chinese pumpkin* y la *Yokohama*.

Esta es la especie de *Cucurbita* más comúnmente cultivada en la América tropical, y que se vuelve espontánea en esos países.

La *Cucurbita ficifolia* Bouché, es una especie perenne en los países cálidos donde se le cultiva. Fue introducida en Cuba por el Dr. Calvino, quien la importó de Méjico con el nombre de Chilacayote azteca. Es una planta muy vigorosa, largamente rastrera, con zarcillos, perenne, pero cultivada como anual, setoso-espínosa. Las hojas anchamente aovadas o circulares, hasta de 10 cm. de ancho, comúnmente lobadas, como las de la higuera; el fruto muy variable, por lo común oblongo o casi globular, de 5 a 6 pulgadas de diámetro, verde con bandas blancas y manchas, cáscara dura, carne blanca, las semillas como las de la *Cucurbita pepo*, pero de color negro o pardo-negruzco.

Según Calvino, los frutos de esta calabaza sirven para preparar los *cabellos de ángel*, sabroso dulce mejicano.

Sobre el estudio botánico de las calabazas, véase el trabajo del Dr. L. H. Bailey "De Cucurbitis domesticatis I"—Gentes Herbarum (Ithaca, New York, mayo 1929, y sobre el cultivo de las calabazas y la composición química de los frutos véase "Cuarto Informe Anual de la Estación Experimental Agrónómica" (1917-18) y el "Quinto Informe" (1918-19 y 1919-20), ambos por el Dr. Mario Calvino. V. CALABAZA AMARILLA, CALABAZA DE CABALLO y CALABAZA DE COMER.

CALABAZA AMARILLA: Es la calabaza común o de comer de Cuba, *Cucurbita moschata* Duch. Presenta muchas formas y variedades, siendo las más apreciadas las que proceden de Camagüey, que por lo común tienen una masa firme, cáscara dura y mucho peso. V. CALABAZA.

CALABAZA BONETERA: Variedad de Calabaza cultivada, la *Cucurbita pepo* L. var. *melopepo*, generalmente de forma aplastada, algo semejante a un bonete.

CALABAZA CÁSCARA DE SAPO: Variedad de la *Cucurbita moschata* Duch., llamada así en Camagüey porque tiene la cáscara rugosa como la piel del sapo.

CALABAZA COMÚN (Maza): V. CALABAZA AMARILLA y CALABAZA DE COMER.

CALABAZA CHINA (Dr. Calvino): Especie introducida por los hortelanos chinos, la *Benincasa hispida*, Cong., de las Cucurbitáceas. Los chinos la llaman *Tanqué* y los americanos *Chinese preserving melon* (Melón chino para confituras). Los frutos son redondos u oblongos y velludos mientras están tiernos, pero en la madurez se cubren como de una capa de cera. Se emplean cocidos como las otras calabazas y cuando maduros se comen confitados.

CALABAZA DE BONETE (Pichardo, Maza): V. CALABAZA BONETERA.

CALABAZA DE CABALLO: Variedad de la *Cucurbita maxima* Duch., que alcanza gran desarrollo a expensas de la calidad, pues es aguachenta y sosa; por lo cual se emplea como alimento del puerco y del caballo. A esta variedad pertenecen probablemente la que aparece descrita en el Informe del Dr. Calvino, que pesaba 62 libras y que fue obtenida por el Sr. Frank Menocal, en Tiscornia, Habana, habiéndola bautizado el Dr. Calvino con el nombre de Triunfo de Tiscornia.

CALABAZA DE COMER, CUBANA (Dr. Calvino): V. CALABAZA AMARILLA.

CALABAZA DE CULEBRA: Curiosa Cucurbitácea procedente de la India, el *Trichosantes anguina*, Lin., cultivada en Cuba como ornamental. Los frutos tienen la forma de un jubo o culebra y pueden alcanzar 4 pies de longitud o más. Dícese que los frutos se comen tiernos como las habichuelas, cortándolos en pedazos y condimentándolos con picante. V. CALABAZA MAJÁ y CULEBRINA.

CALABAZA DE OLOR (Dr. Calvino): Cucurbitácea introducida por la Estación Agronómica, el *Sicana odorifera*, Naud. Los frutos son largos y cilíndricos como los del estropajo o güiro amargo. Cuando madura toma un color morado y tiene un perfume parecido al del melón de Castilla.

“El fruto se come verde o tierno, como una calabaza cualquiera y es superior a todas las especies y variedades que yo conozco. El fruto maduro tiene un perfume superior al del melón de Castilla, y se come especialmente como dulce en almíbar. Sirve también para hacer bebidas refrescantes y helados. En Nicaragua se le atribuyen propiedades saludables, depurativas”.—Dr. Calvino. V. CALABAZA MELÓN.

CALABAZA DE PUERCO (Pichardo). V. CALABAZA DE CABALLO.

CALABAZA DULCE DE HUBBARD (Dr. Calvino): Variedad introducida por la Estación Agronómica; nuevo tipo creado por Mr. Luther Burbank derivado de la calabaza Japanese Pie Pumpkin.

CALABAZA ENANA ITALIANA (Dr. Calvino): Variedad de la *Cucurbita pepo* L., la *Melopepo varia*, que fue introducida por la Estación Agronómica. Es una variedad que no tiene guía y produce unas calabacitas que se cose-

chan tiernas, para ser comidas en ensaladas, fritas o cocidas de otro modo. Es la variedad que los italianos llaman cucuzella y los norteamericanos cocozelle.

CALABAZA LLENA DE LIGURIA (Dr. Calvino): Variedad de la *Cucurbita moschata*, Duchesne, introducida por la Estación Agronómica. V. CALABAZA MOSCADA.

CALABAZA MAJÁ (Dr. Calvino): El *Trichosanthes anguina*, Lin., Cucurbitácea con frutos que semejan culebras o jubos. V. CALABAZA DE CULEBRA y CULEBRINA.

CALABAZA MELÓN (Dr. Calvino): La *Sicana odorifera*, Naud. Cucurbitácea introducida y que también se llama Calabaza de olor. Esta puede ser la planta llamada Cochombro y Cojombro, en Cuba, la que era bastante común hace años y tal vez ha desaparecido. V. CALABAZA DE OLOR y COHOMBRO.

CALABAZA MOSCADA (Dr. Calvino): Cucurbitácea cultivada, la *Cucurbita moschata*, Duch. V. CALABAZA LLENA DE LIGURIA.

CALABAZA PIPIANA DE MÉJICO (Dr. Calvino): Variedad de calabaza importada de Méjico, de frutos aplastados con costillas verdes, con manchas blancuzcas cuando jóvenes y amarillas cuando maduros. V. CALABAZA.

CALABAZA YEMA DE HUEVO (Pichardo): Variedad de la *Cucurbita moschata* Duch. V. CALABAZA AMARILLA.

CALAGUALA: "Vegetal silvestre, familia de los Helechos que engruesa hasta una pulgada y se encuentra en los troncos y raíces de los árboles viejos y caídos, mayormente en los *guanos* y *palmas*; en ellos se extiende esta planta peluda, propagándose sus raíces, de las cuales brota, la hoja cortada en cinco divisiones arqueadas, de un sabor dulzaino que pasa a una amargura pronunciada y emanación rancia y aceitosa. Es antihelmíntica, sudorífica, y se aplica para reumatismos, cólicos, golpes, caídas, etc."—Pichardo.

Sauvalle le aplica a esta planta el nombre técnico de *Polypodium crassifolium*, Lin; pero la Calaguala que nosotros conocemos, común en toda la Isla, sobre las palmas canas y otros árboles, es el *Polypodium aureum*, Lin., helecho de la familia de las Polipodiáceas. Tiene el rizoma cubierto de largos pelos dorados y lleno de materia feculenta. Se usa como medicinal, y algunos lo llaman Carraguala.

CALAGUALA DE LA TIERRA (Pichardo): Según Sauvalle es el *Aspidium capense*, Willd., que también llaman Ca-

laguala del país; pero nosotros no conocemos más que la precedente.

CALAGUALA DEL PAIS (Sauvalle): V. CALAGUALA DE LA TIERRA.

CALALÚ (Maza): "Comida a modo de potaje compuesta de hojas de malanga, verdolaga y otros vegetales picados o cocidas con sal, vinagre, manteca o aceite".—Pichardo.

Algunos incluyen en el Calalú al Bledo, *Amarantus viridis* L. y otros los frutos de la Malva té, *Corchorus siliquosus*, L.

En Jamaica también usan el Calalú los nativos de color y aplican el nombre a una especie de malanga parecida a nuestra malanga isleña, cuyas hojas se venden en los mercados como un ingrediente del Calalú.

CALAMBREÑA: "Arbol silvestre, madera color blanco oscuro, para leña. Otros le dicen Uvero blanco, *Coccoloba pallida*, Wr."—Pichardo. V. UVERILLO.

CALAMÍAS: Arbusto cultivado, de la familia de las Oxalidáceas, con hojas parecidas a las de la grosella, flores rojas que nacen del tronco en racimos y frutos cilíndricos, como pequeños pepinos, que se comen en conservas. Es el *Averrhoa bilimbi*, Lin. V. CAMIAS y GROSELLA CHINA.

CALAMINTA: *Calamintha officinalis* Moench. Planta aromática de la familia de las Labiadas, obtenida de semillas recibidas de Inglaterra. La planta es pequeña con hojitas muy parecidas a las de la mejorana y flores de color lila o rosado pálido. Se da bien en Cuba y se hace perenne.

CALASMISMIS (Dr. Calvino): Leguminosa introducida de Madagascar y que es nativa de las Malayas. Es el *Psophocarpus tetragonolobus*, DC., que en Filipinas llaman Seguidilla y Calasmismis. Sus vainas cuadrangulares y aladas, se comen verdes como habichuelas. V. SEGUIDILLA.

CALÉNDULA: Hierba ornamental cultivada, de flores grandes, amarillas o anaranjadas, parecidas al Cajigal y a la Flor de Muerto. Es el *Calendula officinalis*, Lin., de la familia de las Compuestas. A algunas de sus variedades le llaman Mercadela en La Habana.

La Caléndula es también una planta medicinal, atribuyéndosele cualidades emenagogas y depurativas. Exteriormente se le usa contra la conjuntivitis, las oftalmías, y las irritaciones de los ojos. Los pétalos son comestibles y se emplean en sopas.

CALIANDRA: *Calliandra surinamensis* Benth. Familia Mimosáceas. Esta planta fue introducida del Brasil en 1938,

desde entonces se ha propagado mucho en jardines y parques. Es un arbusto sin espinas, de follaje verde intenso y foliolos pequeños. Produce casi constantemente numerosas flores en forma de plumeritos de color rosado, y blanco en la base. La planta se parece bastante al marabú, pero no tiene espinas y no se propaga como aquélla en forma invasora, alarmante. Se presta mucho para formar setos y macizos, recortándola con frecuencia.

CALIFA: Así llaman los jardineros de La Habana, y ya también en muchos lugares de la Isla, a las especies cultivadas de *Acalypha*, de follaje colorido. Las especies más conocidas son las siguientes:

Acalypha indica, Hort.

Acalypha hispida, Burm.

Acalypha wilkesiana, J. Muell.,

de la familia de las Euforbiáceas.

Algunos llaman Califa también a una planta de la familia de las Acantáceas, de hojas color morado oscuro, *Eranthemum atropurpureum* (Bull.), Bailey. V. ACALIFA, ERANTEMO, MANTO DE CANDELA y RABO DE GATO.

CALISTEMON: *Callistemon speciosus* DC. Arbolito de la familia de las Mirtáceas, afín a los eucaliptos. Hojas estrechas color verde mate, puntiagudas y de 1 a 3 pulgadas de largo. Las ramas son colgantes como las del sauce llorón, y las inflorescencias en espigas en el extremo de la rama están formadas por flores pequeñas con numerosos estambres de color rojo vivo dispuestas de modo que el conjunto parece un cepillo de los que se usan para limpiar botellas y tubos de ensayo en los laboratorios. Florece en la primavera y el verano y resulta muy ornamental.

CAMAGUA: "Arbusto silvestre de tierras bajas, se propaga de semilla; su madera color castaño muy claro con vetas poco pronunciadas es dura y sin cáscara, es todo corazón y se puede emplear en varios usos que necesitan fortaleza y solidez. Abunda por Macurijes".—Fernández.

Esta planta se encuentra en toda la Isla, en los bosques y tierras bajas; recibe varios nombres vulgares. Es el *Wallenia laurifolia* (Jacq.), Sw., de la familia de las Mirsináceas. V. CAIMONI, CARMONI, CASMAGUA, CAUMAO y GUACAMARI.

CAMAGUA MACHO: Así llaman en el Sur de la Ciénaga de Zapata, al *Wallenia bumelioides* (Griseb.), Mez., arbolito de la familia de las Mirsináceas, común en las tierras bajas.

En el Cabo de San Antonio le llaman Agracejo. V. CURBANA MACHO.

CAMAGÜEYANA: Nombre empleado en la zona de Sancti Spiritus y también en Palmira, en el norte de Camagüey y otros lugares de las regiones ganaderas para designar al *Andropogon pertusus* (L.) Willd., Graminácea naturalizada que se ha propagado mucho por todo el país y que constituye un excelente pasto. Esta especie se distingue de las especies hermanas *Andropogon annulatus* Hook., *Andropogon caricosus* L. y *Andropogon ischaemon* L., también naturalizadas, en que la primera presenta una abertura a manera de ventana en cada espiguilla a lo que alude el nombre técnico *pertusus*, que quiere decir perforado. Al *Andropogon ischaemon* L. también le dicen *camagüeyana* en Jicotea, Las Villas. V. JIRIBILLA y PITILLA AMERICANA.

CAMAGÜEYANA COLORADA: Nombre anotado por el Ing. Alonso para una gramínea forrajera, el *Andropogon annulatum* Forsk., a la que también le dicen PITILLA VILLAREÑA. V.

CAMAGÜILLA: En los Sábalos y otros lugares al Sur de la Ciénaga de Zapata, designan con ese nombre al *Rapanea guianensis*, Aubl., arbolito de tierras bajas, perteneciente a la familia de las Mirsináceas.

CAMAGÜIRA: "Arbol silvestre que se propaga de semillas y estacas; su buena madera color amarillo veteado, es dura, compacta, pesada y grano fino; se puede utilizar en la carpintería urbana, pues admite buen pulimento".—Fernández.

No hemos oído jamás este nombre vulgar ni sabemos de qué especie se trata.

CAMALARA (Fernández): "Arbol silvestre que se propaga de semillas; su buena madera es dura, compacta, pesada, grano fino, color amarillo verdoso, que se emplea en varias obras de la carpintería urbana". (Arb. Cub.).

No hemos oído emplear este nombre vulgar.

CAMALOTE: Según Maza, esta planta es el *Persicaria portoricensis* (Bert.), Small. (*Polygonum glabrum*, H. B. K.) Poligonácea, común en todos los ríos, lagunas y charcos permanentes, a la que nosotros no le conocemos nombre vulgar. Según Hitchcock (Grasses of the West Indies), es una Graminácea común en las cercanías de las costas, el *Stenotaphrum secundatum* (Walt.), O. Kuntze, que nosotros conocemos por Cambute y Cañamazo.

El verdadero Camalote es una planta muy conocida en todo Pinar del Río hasta el Cabo de San Antonio, y se

encuentra creciendo abundantemente en las orillas y dentro de las lagunas grandes y permanentes. Es el *Panicum elephantipes*, Nees., robusta Graminácea parecida a la Hierba del paral en el follaje, y a la de Guinea en la inflorescencia. Constituye un buen pasto y se le utiliza, además, para hacer adornos de sombreros y otras curiosidades. Para ello se extrae de los entrenudos largos de sus tallos, exprimiéndola hasta hacerla salir por sus extremos, la médula blanca y esponjosa que después elaboran de diversas maneras.

En Cayo La Rosa, laguna de Ariguanabo, provincia de La Habana, llaman Camalote al *Paspalum repens*, Kunth., Graminácea acuática que constituye un buen pasto. V. CAMALOTE.

CAMALOTE CHICO: Gramínea acuática, *Leersia hexandra* Sw., llamada así en Manzanillo, Oriente.

CAMALOTE FINO: Otro nombre de la *Leersia hexandra* Sw., empleado en Manzanillo según Acuña.

CAMALOTE GORDO (León): Nombre que dan en algunos lugares al *Panicum elephantipes* Nees. V. CAMALOTE.

CAMÁNDULA (Hitchcock): Así se designa en la Monografía sobre las Gramináceas de Cuba, por A. S. Hitchcock y A. Chase, al *Coix lacryma-jobi* Lin., Graminácea de granos grandes, blancos y duros, parecidos a cuentas de rosario, que es frecuente en algunos pantanos y lagunas de Pinar del Río. V. CUENTAS DE DOÑA JUANA, LÁGRIMAS DE JOB y SANTA JUANA.

CAMARÓN: "En Baracoa es una especie de helecho que vegeta en agua salobre, con hojas parecidas a las de la *Boca de dragón* (Gundlach). Pero en Vueltaabajo es un árbol".—Pichardo.

"Este árbol es una especie de helecho que abunda por Baracoa; sus hojas se parecen a la del drago; a su madera se da poca aplicación. Lo hay por Los Palacios".—Fernández.

En realidad hay un árbol y varios helechos a los que se aplica este nombre. El árbol es una Flacurciácea, el *Xylosma buxifolium* A. Gray., que abunda en las costas de Baracoa, Leviza y Cabonico. Tiene el tronco cubierto de espinas y las hojas ovaladas, rígidas. Su madera es muy dura. También le llaman Bruja y Hueso de costa.

El helecho a que se refiere el Dr. Gundlach es el *Aerostichum excelsum* Maxon., de la familia de las Polipodiáceas. Este se encuentra en los manglares y marismas formando

masas compactas. Sus hojas son lanceoladas, simples, de más de un metro de longitud. En el Cabo de San Antonio le llaman Guayacancillo.

Además, llaman Camarón en Oriente y otras provincias a otros dos helechos, uno arborescente: el *Cyathea arborea* Smith, que sólo se encuentra en las montañas, y otro pequeño, común en cuabales, de frondes muy divididas y rígidas como alambres, el *Pteris caudata* L., (*Pteridium caudatum* Maxon), de las Polipodiáceas.

El nombre de Camarón de estos helechos, se explica porque las hojas o frondes en su prefoliación, es decir, antes de abrirse, aparecen arrolladas con el aspecto de un camarón. V. BRUJA, GUAYACANCILLO, HELECHO ÁRBOL, HUESO DE COSTA Y PALMERA SIN ESPINAS.

CAMARUCA (Maza): Nombre sudamericano, poco usado en Cuba, del *Sterculia apetala* (Jacq.), Karst. (*Sterculia carthaginensis*, Cav.), de la familia de las Esterculiáceas; magnífico árbol, bastante común en Cuba, que se usa para sombra, y sus flores como pectorales. V. ANACAGÜITA.

CAMBIA VOZ: Curioso nombre vulgar empleado en la provincia de La Habana para designar una droga que venden los yerberos en los principales mercados de abastos, a la que le atribuyen virtudes ocultas, que no hemos podido precisar; tal vez se trate de un afrodisíaco. En Santiago de Cuba venden este producto los yerberos dando un trocito muy pequeño de la raíz por cinco centavos. Estas raíces tienen una epidermis de color rojo anaranjado muy característico. La planta es un arbolito común de las costas altas y secas y en matorrales, colinas, arroyos y otros lugares de escasa o mediana altura. La especie es *Schaefferia frutescens* Jacq., de la familia de las Celástráceas. V. AMANSA GUAPO.

CAMBRÓN: En el Cristo, Oriente, dan este nombre al *Proso-pis juliflora* (Sw.) DC. árbol de la familia de las Mimosáceas que otros llaman ALGARROBO DEL BRASIL. V. y también MEZQUITE.

CAMBUSTERA: Preciosa enredadera ornamental, de hojas finísimas como un encaje y flores de un rojo vivo, parecidas a embuditos. Es el *Ipomoea quamoclit* Lin. (*Quamoclit pinnata* (Desv.) Boj., también llamada Cambustera fina. Hay otra especie, no tan común, de hojas enteras, acorazonadas, y las flores muy parecidas a las de la primera, un poco más grandes. A esta le dicen Cambustera de hojas anchas. La corteza en polvo se usa como emético en la disentería.

CAMBUSTERA DE HOJAS ANCHAS (Maza): V. CAMBUSTERA.

CAMBUSTERA DE HOJAS MENUDAS: "Gracioso *Bejuquillo* silvestre; pero cultivado en los jardines por su peregrino aspecto y suma extensión del sarmiento que se enreda sin término; las hojas o ramillas alternas, algo separadas, que contienen nueve o diez hojitas de cada lado, largas de una pulgada y muy delgadas, o filiformes a manera de pulmón. La flor de cinco pétalos color *punzó*, en figura de estrella; tachona la pared o la glorieta por donde serpea el dilatado tallito que se va multiplicando en muchos brazos; las semillas aovadas, negras, de tres líneas o menos, producen fácilmente y apenas nace la planta es muy conocida por las dos hojas primeras y mayores, horizontales que aparecen en horquilla. Algunos dicen *Cambute* y otros *Gambustera*".—Pichado. V. CAMBUSTERA.

CAMBUSTERA DEL PAÍS (Maza): Rubiácea silvestre, el *Manettia lygistum* (Lin.), Sw. (*Manettia lygistoides*, Griseb.) V. CAMBUSTERA CIMARRONA.

CAMBUSTERA FINA. V. CAMBUSTERA y CAMBUSTERA DE HOJAS MENUDAS.

CAMBUTE: Nombre aplicado a diversas Gramináceas de poca talla en general, y estimadas algunas de ellas como buenos pastos.

Son los siguientes:

El *Stenotaphrum secundatum* (Walt.), Ktze., común cerca de las costas en terreno calcáreo. También llamado Cañamazo y Grama de playa;

El *Paspalum conjugatum*, Berg., y el *Paspalum inflatum* Rich, de toda clase de terreno y que son más conocidos como Cañamazo amargo y Cañamazo hembra;

El *Eleusine indica* (L.), Gaertn., buen pasto de terrenos fértiles; generalmente conocido por Pata de gallina y Grama de caballo;

Y el *Leptocoryphium lanatum*, H. B. K., Nees. (*Paspalum lanatum*, H. B. K.), de los lugares húmedos en las sabanas arenosas y de serpentina. A éste se le conoce más por Arrocillo. Pero las especies que más se conocen por *Cambute* en las provincias de La Habana y Matanzas son: *Paspalum notatum*, Flügge, también llamado Alpargata, Pasto labrado y Sacasebo; y *Paspalum conjugatum*, Berg., más conocido por Cañamazo amargo. Ambos son muy abundantes en los terrenos calcáreos próximos a la costa norte.

El primero es un pasto regular, pero el segundo es amargo y no lo come el ganado. Los dos tienen la inflorescencia formada por dos racimos en forma de yugo; pero en el *P. conjugatum* son delgados y muy largos y en el *P. notatum* son cortos y gruesos. En los alrededores de la estación de ferrocarril llamada *Cambute* abunda mucho el *P. notatum*. V. ARROCILLO, GAMBUSTERA, CAÑAMAZO, CAÑAMAZO AMARGO, CAÑAMAZO HEMBRA, GRAMA DE CABALLO, GRAMA DE COSTA y PATA DE GALLINA.

CAMBUTERA (Pichardo): V. CAMBUSTERA.

CAMELIA: Planta ornamental cultivada difícilmente en Cuba, el *Camellia japonica*, Lin., de la familia de las Teáceas, de hojas algo carnosas y grandes flores dobles, como enormes rosas moñudas.

En Santiago de Cuba, según Pichardo, llaman Camelia a la AMAPOLA. V.

CAMELOTE: "Especie de junco que aparece en las aguas y que sólo por necesidad come el ganado; abunda en los ríos, lagunas y lugares pantanosos; de cuyos tallos o cañas se sacan unos hilos color de perla y con alguna transparencia, que sirve para adornos, canastillas, etc."—Pichardo.

Es el *Cyperus articulatus*, Lin., Ciperácea indígena, más conocida por Junco. V. CAMALOTE y JUNCO.

CAMIAS (Maza): V. CALAMIAS y GROSELLA CHINA.

CAMOA (Sandoval): Nombre de una muestra de madera existente en la Escuela de Ingenieros de la Universidad.

Debe ser *Camao* o *Caumao*.

CAMOMILA: V. MANZANILLA.

CAMPANA: Arbusto ornamental cultivado, muy común en toda la Isla, en patios, jardines y bateyes. Tiene las hojas grandes, parecidas a las del Tabaco, y las flores son unas enormes campanas, colgantes, algo embudadas, de color crema en el botón y blanco cuando están abiertas, exhalan un aroma muy penetrante por la noche. Las hojas se usan en el país contra el asma, las almorranas y en lavativas como vermícidas. También usan el cocimiento de las flores para las enfermedades del pecho, tomando tres tacitas al día. Toda la planta contiene un alcaloide llamado *daturina*. Hay dos especies de Campana, la más común, *Datura arborea* Lin. (*Brugmansia arborea* [L.] Steud.), que no produce semillas en Cuba y otra de talla más pequeña, *Datura suaveolens* Humb. & Bompl. (*Brugmansia suaveolens* (H. B. K.) que crece silvestre o sub-espontánea en las

montañas de Trinidad y en otros lugares de Cuba, aunque es rara.

En Camagüey llaman Campana también a la *Ipomoea crassicaulis* (Benth.) Robinson (*Ipomoea fistulosa* Mart.) arbusto de flores moradas y tallos huecos, que es más conocido por otros nombres. V. AGUINALDO MORADO, ÁRBOL DE LA BIBIJAGUA, BIJAURA, CLARÍN y FLOR DE CAMPANA.

CAMPANA GALLEGA: Así llaman en Santiago de las Vegas al *Ipomoea crassicaulis* (Benth.), Robinson, Convolvulácea cultivada, que hemos descrito ya con el nombre de AGUINALDO MORADO. V., y también CAMPANA MORADA, VETE DE AQUÍ y YERBA DE GUANAJAY.

CAMPANA MORADA (León): V. CAMPANA GALLEGA, VETE DE AQUÍ y YERBA DE GUANAJAY.

CAMPANILLA: En Sagua la Grande, Las Villas y Victoria de las Tunas, Oriente, llaman así a una Convolvulácea cultivada, no rastrera, la *Ipomoea crassicaulis* (Benth.) Robinson (*I. fistulosa* Mart.). En el Mercado de Tacón los yerberos venden esta planta para baños en las inflamaciones de las piernas. V. AGUINALDO ROSADO, CAMPANA GALLEGA y VETE DE AQUÍ.

CAMPANILLA BLANCA: V. AGUINALDO BLANCO, AGUINALDO, AGUINALDO DE PASCUAS y BEJUCO DE GIMIRÚ.

CAMPANILLA DE AGUA (Morales): Es la *Ipomoea sagittata* Desf., Convolvulácea silvestre propia de ciénagas y lagunas. V. AGUINALDO ROSADO.

CAMPANILLA MORADA: Así llaman en Victoria de las Tunas a la *Ipomoea crassicaulis* (Benth.) Robinson, Convolvulácea cultivada. V. CAMPANILLA.

CAMPANILLITAS (Maza): Planta indígena trepadora, común en las colinas y montañas calcáreas. Tiene las flores vistosas, rosadas, en umbelas y puede usarse como ornamental. Es el *Bomarea edulis* (Juss), Herb., de la familia de las Amarilidáceas. V. GLORIOSA DEL PAÍS y ZARCILLA.

CAMPANOLA: *Argyrea nervosa* Boj. vigorosa enredadera de la familia de las Convolvuláceas, que se ha recomendado como propia para combatir el marabú, de la que se supone que cubriría con su follaje, aniquilándolo por falta de luz. V. IPOMEA.

CAMPECHE: Algunos dicen Campeche, confundiéndolo con el verdadero, al *Caesalpinia vesicaria*, Lin., que es el Palo del Brasil. V. BRASIL, GUACAMAYA DE COSTA y PALO CAMPECHE.

CANA: "Una de las diferencias de *Guano* o *Palma silvestre*, muy común; el tallo es parecido al del *coco*, aunque más recto y bajo, pues no pasa de nueve varas su mayor altura y media o menos de grueso; pero el de la *penca* sólo tiene hojas en su extremo a modo de abanico abierto por la circunferencia y cerrado por el centro; las cuales son preferidas a todas las palmas (excepto la manaca) para *cobijar*, por su espesor y duración de más de medio siglo, como por la vista simétrica que ofrece por el interior; su tronco sirve para cercas; florece en junio y julio; su palmiche o semilla en octubre engorda al cerdo; da resina aplicable en parches a la región hipogástrica para las afecciones histéricas".— Pichardo. V. GUANO CANA y PALMA CANA.

CANA DE VIEJA: Nombre local empleado en la Sierra del Anafe, Caimito del Guayabal, para designar a un arbusto silvestre muy común de la familia de las Compuestas, la *Vernonia menthaefolia* Less., V. ROMPEZARAGÜEY.

CANA JAPA: Con este nombre y también con el de Cana jata, designan en los Remates de Guane, Pinar del Río, al *Sabal japa* C. Wr., palma indígena, que sólo existe en la parte occidental de Pinar del Río y en la costa sur de la provincia de La Habana. V. GUANO CANA JAPA y RABO DE TOTÍ.

CANA JATA: V. CANA JAPA.

CANARIO (Sauvalle): Papilionácea silvestre, de flores amarillas en racimos erectos y frutos que suenan cuando están secos. Las hojas son trifolioladas y tomentosas. Es una hierba común en terrenos calcáreos y de serpentina, el *Crotalaria incana*, Lin.

En la zona del Pico Turquino llaman Canario, según el Ing. Acuña, al *Palicourea alpina* (w.) DC., arbusto silvestre de las Rubiáceas. V. HUEVO DE GATO, MARIMENA y MAROMERA.

CANARIOS (Maza): V. FLOR DEL CANARIO.

CANASÍ: Nombre local de la zona de Puerto Padre, Oriente, empleado para designar a un árbol silvestre en toda la Isla, de la familia de las Papilionáceas, el *Ateleia cubensis* Gris., que tiene otros muchos nombres vulgares. V. AZULEJO, HEDIONDO y RALA DE GALLINA.

CANAVALIA: (*Canavalia ensiformis* L.), P. DC. V. FRIJOL DE MACHETE y HABA DE CABALLO.

CÁNCER: Nombre empleado por los jardineros de La Habana para designar una hierba de hojas acorazonadas que crece en las zanjas y lugares húmedos, la *Hydrocotyle umbellata* L., de la familia de las Umbelíferas, a la que unos atri-

- buyen propiedades curativas y otros dicen que origina el cáncer. V. CELEDONIA y OMBLIGO DE VENUS.
- CANCILLA (Grisebach): Dos Euforbiáceas silvestres se llaman así: el *Croton clavuliger*, J. Muell. Arg., y el *Croton penicillatus*, Vent. V. CANELILLO.
- CANDELARIA: En Oriente, según el Dr. Ekman, llaman así al *Blettia purpúrea* (L.), DC. Orquidácea terrestre de flores ovaladas, que es muy común en todas las sabanas arenosas de Pinar del Río, donde no tiene nombre vulgar.
- CANDELILLA (Pichardo, Maza): Hay dos Euforbiáceas trepadoras, silvestres, cubiertas de pelos urentes, que producen una sensación de quemadura y picazón con su contacto. Son el *Tragia gracilis*, Lin., y el *Tragia volubilis*, Lin. V. ORTIGA y PRINGAMOZA.
- CANDELÓN: Sauvalle, Pichardo y Maza, anotan este nombre vulgar para la *Piscidia piscipula* (L.), Sarg., que es el Guamá candelón; pero en Monte Bravo, Moa, término de Baracoa, lo aplican a la *Pera domingensis* Urb., especie hermana del jiquí. V. GUAMÁ CANDELÓN.
- CANDUNGO AMARGO (Maza): V. GÜIRO CIMARRÓN.
- CANELA: Además de la Canela de China cultivada, llaman Canela en Alto Cedro, término municipal de Holguín, a un árbol nativo propio de terrenos altos, cuyas hojas tienen un penetrante olor a canela. Es hermano de nuestra Cúrbana y su nombre científico es *Cinnamodendron cubense* Urb., de la familia de las Caneláceas.
- CANELA BLANCA (Maza): V. CANELÓN, CÚRBANA y MALLAMBO.
- CANELA DE CEYLÁN: Arbol cultivado, de la familia de las Lauráceas, cuya corteza es la canela del comercio de clase más estimada. Existen algunos ejemplares en Cuba, donde florece y fructifica bien, pero está poco propagada. Es el *Cinnamomum zeylanicum*, Nees.
- CANELA DE CHINA: Arbol de las Lauráceas, el *Cinnamomum cassia*, Blume., introducida en Cuba desde hace muchos años. Esta especie se da muy bien en este país y se ha propagado bastante. Por su bonito follaje y por su porte se presta mucho para el arbolado de carreteras y parques. La canela que produce es inferior a la de Ceylán.
- De esta especie además de la corteza, se utilizan los botones florales con los pequeños frutos ya formados. Son muy aromáticos y tienen demanda comercial con el nombre de *Cassia buds*.

CANELA DE CUBA (Colmeiro, Maza): Según Colmeiro es una Laurácea cubana, el *Dicypellum caryophyllum*, Nees. No sabemos que esta especie exista en Cuba.

CANELA SILVESTRE DE CUBA: Según Maza, es el *Persea indica*, Spreng, Laurácea que no conocemos y que no es cubana. Tal vez exista como planta introducida.

CANELERO: (Maza): V. CANELA DE CEYLÁN.

CANELERO DE CHINA (G. Cañizares): Según el Catálogo del Jardín Botánico de la Universidad es el *Cinnamomum burmannii*, Blume, de las Lauráceas. V. CANELA DE CHINA.

CANELERO DE CUBA (Cañizares): V. CÚRBANA.

CANELILLA: "Árbol silvestre; éste parece ser de la misma familia de los anteriores (Cúrbana y Cúrbana macho); se propaga de semilla; su preciosa madera color amarillo rosado, es muy dura, compacta y de grano fino; es buena para toda obra de carpintería urbana y es susceptible de buen pulimento".—Fernández.

Es el *Thouinia nervosa*, Griseb., de las Sapindáceas. V. COPALILLO y NEGRACUBA.

CANELILLO: "El Dr. Gundlach nota que en Baracoa existe un árbol llamado *Canelillo*, cuya madera sirve para tabla-zón".—Pichardo.

Parece que se trata de la Cúrbana, *Canella winterana* (L.). Gaertn (*Canella alba*, Murr.), de la familia de las Caneláceas. Según Sauvalle, el Canelillo es el *Thouinia nervosa*, Griseb., que en Baracoa llaman Negracuba y en otros lugares Copalillo.

Maza, aplica al Canelillo el nombre científico de *Ocotea cuncata*, Griseb., Laurácea que en toda la costa norte de Oriente llaman Canclón. V. CANELILLA, COPALILLO, CANELÓN, CÚRBANA y NEGRACUBA.

CANELO: En Sagua la Grande llaman así al *Canella alba* Murr, árbol de la familia de las Caneláceas, más conocida por Cúrbana. V. CANELILLO.

CANELÓN: En Puerto Padre, Gibara y otros lugares del norte de Oriente, llaman así al *Ocotea cuneata* (Griseb.), Urb., árbol de las Lauráceas, útil como maderable. V. CANELILLO.

CANEY: En Oriene muchos llaman así, y otros Guaney, al *Linociera domingensis* (Lam.) Knoch., árbol indígena, de la familia de las Oleáceas.

Según el Dr. Ekman, también llaman Caney al *Haenianthus grandifolius* Urb., árbol de la misma familia, encontrado en un bosque de la Sierra Maestra, entre Palma

Mocha y Río Turquino, el cual constituye una especie nueva para la ciencia. Y en Baitiquirí, Oriente, aplican el nombre al *Phlebotaenia cuneata* Griseb, arbolito de las Poligaláceas, que en los Remates de Guane, Pinar del Río, llaman Vera. V. BAYITO, CORONEL, DOMINGUITO, GUANEY, GUANEY DE CORAZÓN, HUESO, JIQUICILLO, PICO DE GALLO y VERA.

CANGRE (Maza): El tallo a sección del tallo de la Yuca, que se utiliza para la propagación de esta planta.

CANGREJILLO: En Boca de Jaruco, Habana, llaman de ese modo a una hierba silvestre de las playas, el *Ageratum maritimum*, H. B. K., de la familia de las Compuestas, con pequeñas cabezuelas azules.

CANILLA DE MUERTO: En Baracoa, según el Hermano León, llaman de este modo al *Piper aduncum* L., arbusto silvestre medicinal de la familia de las Piperáceas. V. BAYUYO y PLATANILLO DE CUBA.

En los potreros húmedos de Bayamo dicen así al *Sesban emerus* (Aubl.) Urb., arbusto de las Papilionáceas, propio de ciénagas y zanjas. V. PALO BOBO.

CANILLA DE VENADO: En todo el norte de la provincia de la Habana designan con este nombre al *Citharexylum fruticosum*, Lin., Arbolito silvestre de la familia de las Verbenáceas, que tiene otros muchos nombres vulgares. V. GUAIRO SANTO, MANGLE DE SABANA, PENDA, ROBLE DE OLOR y SANGRE DE DONCELLA.

CANINA DE PERRO: En Guane dan ese nombre a un arbustillo, común en la Sierra cercana al poblado, de frutitos rojos, el *Rauwolfia heterophylla*, Willd., de la familia de las Apocináceas. V. CAGADA DE AURA, FRUTO DE AURA y SARNA DE PERRO.

CANISTÉ (Maza, Pichardo): V. CANISTEL.

CANISTEL: "Árbol que produce la fruta de su nombre, algo parecida a la del *Sapote culebra*; pero oblongo, aguzado más por un extremo que por otro, tamaño de medio gema, amarillito anaranjado en su madurez y por dentro como yema de huevo cocido; la semilla idéntica a la del mamey colorado; la hoja es lanceolada que remata en punta y sin dientes. El árbol no es alto ni común".—Pichardo.

Es el *Pouteria campechiana* (H. B. K.) Bachai (*Lucuma nervosa* A. D. C.), de la familia de las Sapotáceas. Es un árbol de mediano tamaño, de buena madera color rosado amarillento. Actualmente es bastante común en toda la Isla y su fruto no es apreciado en La Habana ni en otros

muchos lugares; pero en Pinar del Río se vende en el mercado y tiene bastante estimación; verdad es que las variedades que allí se encuentran son más grandes, más suaves y mejores que las que se cosechan en el resto del país. Este fruto —lo mismo que el de las demás Sapotáceas— ha de estar bien maduro para que sea agradable.

CANISTEL JAPONÉS: Nombre local empleado en Santiago de las Vegas para designar un arbusto de la familia de las Sapotáceas, *Mimusops commersonii* Engl., de hojas coriáceas y frutos redondos, muy parecidos a los del Sapote culebra. V.

CANNA (Armand): Género de plantas ornamentales que ofrece varias especies y muchas variedades, todas ellas muy populares; propias para formar macizos en parques y jardines. Las hojas son anchas y parecidas a las del plátano, pero mucho más pequeñas y las flores grandes, vistosas, de color rojo, amarillo, anaranjado, matizadas con varios tintes y colores intermedios.

Según Bailey (Enciclopedia de Horticultura), todas las variedades modernas de Cannas provienen del cruzamiento de la *Canna Warscewiczii*, Dietr., con la *Canna chinensis*, Willd. (*C. nepalensis*, Wall.) y una forma de ésta con la *Canna chinensis*, Willd. Las variedades procedentes de Italia, derivan de la *Canna flaccida*, Salisb. Otras especies de *Cannas* cultivadas en Cuba son:

Canna indica, L. (*Canna coccinea*, Link.)

Canna coccinea, Mill. (*Canna rubra*, Willd.).

Canna edulis, Ker. (*Canna esculenta*, Lodd.).

En los jardines de La Habana ofrecen a la venta las siguientes variedades:

Cattleya, *Columna de fuego*, *Corona de virgen*, *Fresa*, *Fausto*, *Habana*, *Mina de oro*, *Niágara*, *Duque del brillante* y *Rey Humberto*. V. GUACAMAYA y PLATANILLO DE CUBA.

CANUTILLO: En Santiago de las Vegas y otros muchos lugares del país dan este nombre a dos Commelináceas silvestres de los terrenos yermos y cultivados, sobre todo en los húmedos, como zanjas, cañadas y charcos. Son el *Comnelina elegans* H. B. K. (*C. virginica*, Aut. no Lin.), y el *Comnelina longicaulis* Jacq. (*C. Cayennensis* L. C. Rich.). Ambas tienen flores azules y tallos rastreros. Se usan en la medicina casera como diuréticos y emolientes.

En San Juan, Isla de Pinos, llaman Canutillo a una Graminácea silvestre, el *Lasiacis divaricata* (L.) Hitch., mientras que en Jicotea, Las Villas, lo aplican al *Lasiacis sloa-*

nei (Gris.) Hitch.; y en Cayo Ramones, Ciénaga de Zapata, a otra Graminácea, el *Axonopus compressus* (Sw.) Beauv. V. CAÑAMAZO DULCE, PITILLA, PITO DE BEJUCO, TIBISÍ CHICO y YERBA DE SAPO.

CANUTILLO CIMARRÓN (León): Graminácea silvestre de tallos trepadores *Lasiacis sloanei* (Griseb.) Hitch. V. TIBISÍ.

CANUTILLO DE MONTAÑA: Así llaman en Cayo Ramones, Ciénaga de Zapata, a un arbusto silvestre de las Rubiáceas, el *Psychotria pubescens*, Sw. V. PIÑITA, TABURETE y TAPA CAMINO.

CANUTILLO DE PAREDÓN (Sauvalle, Maza): Commelinácea silvestre de los paredones de Rangel, Pinar del Río, el *Sauvallea blainii*, C. Wright.

CANUTILLO RASTRERO (H. León): Especie silvestre, rara, de la familia de las Commelináceas, la *Callisia repens*, L., propia de terrenos montañosos.

CAÑA: *Saccharum officinarum*, L. Graminácea cuyo cultivo y explotación industrial constituyen la principal fuente de riqueza del país. La Caña de azúcar no es originaria de Cuba, sino de Asia, y fue traída de Santo Domingo a este país allá por el año de 1535. En la actualidad se cultiva extensamente en todas las provincias, pero el mayor número de centrales y los más grandes se hallan en las de Oriente, Las Villas, Camagüey y Matanzas. La provincia de Pinar del Río es la menos cañera, con sólo diez centrales. Antes de la guerra de independencia apenas se cultivaba Caña en Camagüey, pero después del establecimiento del ferrocarril central se ha desarrollado esa industria en aquella provincia de un modo notable.

Además de la especie *Saccharum officinarum* L., se cultivan como especies sacarinas las siguientes:

Saccharum sinense (Roxb.) Jeswiet.

Saccharum barberi, Jeswiet.

Saccharum spontaneum, L. (Silvestre).

Saccharum robustum (Silvestre).

Casi todas las variedades de Caña cultivadas en Cuba proceden de la Especie *Saccharum officinarum*, L. De esta especie típica se han derivado algunas variedades botánicas y muchas variedades clonales. Las principales variedades botánicas son:

- a) Commune
- b) Purpureum
- c) Giganteum
- d) Tahitense

De la especie *Saccharum officinarum*, L., se han derivado, entre otras, las variedades Cristalina, Blanca, Cheribón, Badila y Caledonia amarilla.

De la *S. sinense* se derivan la Uba, la Kavangire y la Cayena.

De la *S. barberi*, la Chunnee y la Kansar.

Entre los híbridos notables de la *S. officinarum* y la *S. spontaneum* figuran las P.O.J. 2878, 2714 y 2725, la Media Luna 3-18 y algunas de las cañas de Puerto Rico, las de Baraguá y la Toledo.

Híbridos de la *S. officinarum* y la *S. barberi* son la Coimbatore 213 y la P.O.J. 36, 213 y 228.

Híbridos de la *S. officinarum*, *S. barberi* y *S. spontaneum* son la Coimbatore 281 y 290.

Híbridos de *S. officinarum* y *S. sinense* es la Cuba Híbrida: C. H. 64 (21), originada en nuestra Estación.

Cruzamientos naturales de diversas variedades de *S. officinarum* son Harvard Garden: H. G. 6,047, 1,306, 9,027, 12,029 y 13,013.

En la actualidad existen en Cuba muchísimas variedades de Caña, importadas unas y creadas otras en el país, por la Estación Agronómica, el Club Azucarero de Baraguá, el Jardín Botánico de Soledad, en Cienfuegos, por Mr. Richard Beattie, en Media Luna, Oriente, y otras originadas en San Manuel, Toledo, Palma y otros centrales de Cuba.

Las variedades cultivadas obtenidas por cruzamientos o selección se distinguen con unas letras que son las iniciales del país nativo o de la estación agrícola que las originó, y se distinguen las del mismo origen, unas de otras, por una numeración corrida. Así, existen en Cuba las variedades de las siguientes procedentets:

D. = Demerara.

F.C. = Fajardo Company.

M.L. = Media Luna.

H.G. = Harvard Garden.

C.H. = Cuba Híbrida.

M.P.R. = Mayagüez, Puerto Rico.

Co. = Coimbatore.

S.C. = Santa Cruz.

C.P. = Canal Point.

S.M. = San Manuel.

P.O.J. = (Proefestation Oost Java), etc.

Las variedades hortícolas y sub-variedades clonales más

notables que se cultivaban antiguamente en Cuba figuran en la siguiente lista::

- Caña *Algarrobeña*
- „ *Amarilla de Java*
- „ „ „ *Nepal*
- „ „ „ *Tahiti*
- „ *Amarillo-violeta de Batavia*
- „ *Blanca de Java*
- „ „ „ *Otahiti*
- „ *Cavangerie blanca*
- „ „ *listada*
- „ „ *roja*
- „ *Cristalina*
- „ *de Batavia*
- „ „ *Bengala*
- „ „ *Borbón*
- „ „ *Cayena*
- „ „ *China*
- „ „ *Cinta de Tahiti*
- „ „ *Cinta morada*
- „ „ *Cinta verde*
- „ „ *Java*
- „ „ *Salangore blanca*
- „ „ „ *rayada*
- „ „ „ *roja*
- „ „ „ *verde*
- „ „ „ *violeta*
- „ „ „ *Singapoor*
- „ *Elefante de la Cochinchina*
- „ *Imperial del Brasil*
- „ *Lusier*
- „ *Monstruo del Japón*
- „ *Morada*
- „ *Negra de Java*
- „ *Negra del Nepal*
- „ *Nueva Caledonia*
- „ *Pie de elefante*
- „ *Rayada de Batavia*
- „ *Roja de Assam*
- „ „ „ *Bengala*
- „ „ „ *Calcuta*
- „ „ „ *Java*
- „ *Transparente de Batavia*
- „ *Uva del Natal*
- „ *Violeta de Batavia*

Sobre la obtención de nuevas variedades de Caña, se han hecho trabajos de fecundación, cruzamiento y selección en la Estación Agronómica, habiéndose obtenido una serie de ellas nombrada "Cuba", hasta el No. 16,761; algunas de las cuales, como la Cuba 36, prometen ser mejores que la Cristalina.

De las otras variedades obtenidas en el país, la más prometedora es la Media Luna 3-18, creada por el Sr. Ricardo Beattie en el Central Media Luna, Oriente.

Como resultado de esos trabajos se ha publicado el Boletín No. 46, "Estudios Anatómicos y Fisiológicos Sobre la Caña de Azúcar", por la Dra. Mameli de Calvino, Jefe del Departamento de Botánica de la referida Estación en aquella época. Este notable trabajo —que también se publicó en italiano— incluye una descripción botánica de las variedades preferidas en Cuba, para su cultivo. Esta labor científica obtuvo un premio de 3,000 liras en la Universidad de Venecia.

Otro trabajo sobre la fisiología de la Caña fue publicado en el Boletín No. 58 de la Estación Agronómica en mayo de 1936, por los señores C. E. Beauchamp, F. Lazo y A. Bonazzi. Se titula "Efectos de Nitrógeno, Fósforo y Potasa sobre la Cantidad y Composición de la Clorofila Bruta de la Caña de Azúcar y su Relación con el Crecimiento".

Las variedades favoritas de los colonos cubanos eran la Cristalina, la Blanca y la de Cinta. Con motivo de la enfermedad del *Mosaico*, que en pocos años había invadido casi todos los cañaverales, se introdujeron y se propagaron muchas las variedades llamadas Kavangire y Uba del Natal, que aunque son poco productivas en comparación con la Cristalina, en cambio han resultado inmunes a la enfermedad del *Mosaico*.

Con relación a esta enfermedad de origen viroso también se han hecho interesantes investigaciones por nuestra Estación Agronómica, cuyos resultados y conclusiones se publicaron en la Circular No. 60. "La enfermedad del Mosaico de la Caña de Azúcar" y en la Circular No. 61 "Daños que ocasiona el Mosaico de la Caña de Azúcar", ambos redactados por Mr. Stephen C. Bruner, Jefe del Departamento de Patología Vegetal y Entomología.

Mediante observaciones y experimentos realizados primeramente en Washington por Brandes, comprobados y ampliados en Puerto Rico y en Cuba, se ha demostrado

recientemente que la enfermedad del Mosaico es transmisible a la caña de azúcar por diversos insectos, como el *Aphis maydis*, pulgón del maíz, el millo, la yerba de Pará y otras Gramináceas; y también por una especie de saltahojas que vive habitualmente sobre la cebolleta (*Cyperus rotundus*, L.).

Sobre otras plagas y enemigos de la Caña se han hecho y se han publicado artículos y folletos en Cuba y fuera de Cuba.

Una plaga que ocasiona bastante daño y que ha sido combatida con éxito en Cuba es la del *Borer* o perforador de la Caña. El señor Luis C. Scaramuzza, Ayudante que fue del Departamento de Entomología y Fitopatología de la Estación Experimental Agronómica, realizó valiosísimos trabajos en cooperación con distintas instituciones extranjeras y del país, para la introducción y propagación de la *Paratheresia*, enemigo natural del Borer de la Caña.

En los últimos informes de los Congresos nacionales de técnicos azucareros se han publicado interesantísimos artículos sobre esta materia.

El Dr. S. C. Bruner nos ha facilitado la siguiente bibliografía parcial de lo publicado en Cuba sobre el Borer o tador de la Caña de Azúcar:

Van Dine, D. L.—Parasites of sugar cane moth borer. Scientific Contribution No 13, T.P.R.F., Journal Economic Entomology, Vol. 22, No. 1, 1929.

Van Dine, D. L.—El "borer" o perforador del tallo de la caña de azúcar. Bol. No. 2, Tropical Plant Research Foundation, Cuba Sugar Club, Habana, 1926.

Plank, H. K.—A summary of the investigations of the sugar cane moth stalk-borer in Cuba. Bull. No. 8, Tropical Plant Research Foundation, Cuba Sugar Club Experiment Station, Central Baraguá, 1929.

Scaramuzza, L. C.—(Estación Experimental Agronómica).—The introduction and artificial multiplication of *Paratheersia claripalpis* V. D. W., parasite of the sugar cane borer. Proc. of Eight Annual Conference, Asociación de Técnicos Azucareros de Cuba, Diciembre 1934. Este trabajo también apareció en español).

Scaramuzza, L. C.—The Introduction and Establishment in Cuba of *Metagonistylum minense*, parasite of the sugar cane borer. Proc. of the Thirteenth Ann. Conference, Asociación de Técnicos Azucareros de Cuba.