

N

ÑAME: “Voz cubanizada e inmigrada de la Nigrícia. Bejuco de hojas opuestas cordiformes, verdes, lisas; flores pequeñas, amarillosas; el tallo herbáceo que se enreda, cuadrangular, orilladas las esquinas de colorado; presenta también varios nervios con tres hojas o alas ovales unidas por su longitud; el fruto subterráneo que principalmente lleva el nombre de ñame, utilísimo y apreciado entre nuestras viandas, de que se hace gran consumo, salcochado, frito, en masa dulce, etc., su magnitud y figura son variables; se han visto ñames del peso de una arroba aunque esto no es común; el color de su cáscara es oscuro moreno.” (Pichardo).

El ñame, cuyo fruto botánico no es un tubérculo, sino una cápsula alada, ofrece diversas variedades y pertenece a la especie *Dioscorea alata*, Lin., de la familia de las Dioscoreáceas.

Además de la especie anterior, se cultivan en Cuba otras especies de ñame, a saber: *Dioscorea rotundata* Poir., *D. cayennensis* Lam., *D. bulbifera* L. y otras.

Agregamos que en Cuba llaman ñame al rizoma de muchas plantas y así dicen: ñame de plátano, de malanga, de mariposa, de maravilla, etc.

ÑAME AMARILLO: “...El amarillo, nombrado también pelado o de Guinea (porque se introdujo de esa parte de Africa) es más grande que el morado, tiene cierto amarguito desagradable y la particularidad que no sólo ofrece su semilla subterránea como los otros, sino las bolitas de afuera en las guías o bejucos.” (Pichardo).

Esta especie es el *Dioscorea cayennensis*, Lin., aunque Pichardo dice que es el *Dioscorea alata*, Lin., pero esta última especie es el ñame blanco.

ÑAME BLANCO: "He aquí el aje de los indios. Hay tres clases de ñame: blanco, morado o bobo y amarillo o de Guinea; el primero, que es el mejor y más grande, además del fruto subterráneo que se encuentra en cada bejuco o mata, con peso de seis a diez libras, regularmente echa también sus semillas allí mismo, que son unas bolitas de las cuales se deja alguna cuando se saca el ñame para eternizar la producción y las otras se siembran enteras o partidas; siendo el primero más seguro que el ñame cortado en pedazos, los que también nacen; pero suelen pudrirse algunos." (Pichardo).

Ya hemos dicho en el lugar correspondiente que los ajos no eran los ñames sino boniatos, según se desprende de la descripción hecha por Colón. También repetiremos que los ñames tienen su fruto aéreo y que las semillas a que se refiere Pichardo son tubérculos más pequeños que se utilizan para la multiplicación.

El ñame blanco es la especie *Dioscorea alata*, Lin. V.

AJE y ÑAME.

ÑAME BOBO (Pichardo): V. ÑAME MORADO.

ÑAME BOMBO (Pichardo): V. ÑAME MORADO.

ÑAME BONIATO: *Dioscorea esculenta* (Lour), Prain. var. *spinosa* (Roxb.) Kunth. Ñame introducido de Puerto Rico con el nombre de *Potato Yam*, pero es originario de la Costa de Oro, Africa. Este ñame produce de diez a veinte tubérculos en cada planta, parecidos a boniatos. Es una vigorosa enredadera de raíces espinosas y hojas anchamente ovales, lampiñas, alternas, acorazonadas en la base, con 8 a 13 nervios, acuminadas en el ápice; los tallos cilíndricos; las espigas masculinas fasciculado-paniculadas, las femeninas simples. Sobre esta planta, V. Informe de la Estación Agronómica, de 1918 a 1920, páginas 292 a 295.

ÑAME CABEZA DE NEGRO: *Dioscorea sp.* Especie de ñame procedente de Méjico, donde se utilizan sus enormes tubérculos para la obtención de la saponina, punto de partida para la preparación de la Cortizona sintética. La planta es vigorosa y produce una gran cantidad de bulbos aéreos, algunos de los cuales llegan a pesar 300 grs.

ÑAME CHINO: Variedad de ñame completamente liso, de muy buena calidad, que ofrece la particularidad de que acabado de sacar es muy acuoso y después de guardado un mes o más se mejora notablemente. Es el *Dioscorea batatas* Dene.

ÑAME CIMARRÓN: "Se produce espontáneamente dondequiera sin cultivo; es blanco, pequeño, el bejuco no es tan largo; tiene pocas hojas, oblongas, con espinas débiles en su nervio como el tallo. Solamente los negros y algunas otras personas lo comen. Dicen muchos que es el mismo Raíz de China." (Pichardo).

Este ñame cimarrón que describe Pichardo parece ser el Bejuco de ñame, *Smilax havanensis*, Jacq., especie de zarzaparilla silvestre, de la familia de las Esmiláceas.

Pero existen varias especies de ñame cimarrón de la familia de las *Dioscoráceas*, a la que pertenece el ñame verdadero. Estas especies son: *Dioscorea bulbifera*, Lin., *D. scorpioides*, Wright, *Rajania angustifolia*, Sw., *R. hastata*, Sw. y *R. mucronata*, Willd. V. VOLADORES.

ÑAME COLA DE PATO: Variedad de ñame blanco, *Dioscorea alata*, Lin. Var., de gran rendimiento. El tubérculo se desarrolla en un extremo en forma aplastada y como formando una mano rudimentaria.

ÑAME DE CIMARRÓN (Sauvalle): El *Dioscorea bulbifera*, Lin. V. ÑAME CIMARRÓN y ÑAME VOLADOR.

ÑAME DE CUBA: *Dioscorea rotundata* Poir.

ÑAME DE GUINEA (Pichardo): V. ÑAME AMARILLO.

ÑAME DE MONTE (Maza): V. ÑAME CIMARRÓN.

ÑAME LLAMPÍN: En la Sierra de Cubitas, Camagüey, conocen por ese nombre una variedad de ñame, cultivada. V. ÑAME PAPA y MAPUEY.

ÑAME MAPUEY: En la región al Sur del Pico Turquino, Oriente, cultivan esta planta con el nombre de Mapuey. Es *Dioscorea trifida* L. f., planta pubescente con tallos que se enrollan hacia la izquierda, hojas trilobadas, con 7 a 11 nervios. Flores masculinas en cabezuelas densas. Cápsula oblongo-elipsoidea, coriácea. Semillas aladas alrededor.

ÑAME MORADO: "El ñame morado, tiene este color; es más pequeño e insípido, por cuya última circunstancia muchos le dicen ñame bombo." (Pichardo).

Es una variedad del *Dioscorea alata*, Lin.

ÑAME NEGRO (Informe de la Estación Agronómica, 1918-20): Variedad de ñame de buen rendimiento, color oscuro exteriormente y cubierto de raíces a manera de fibras. Es una de las mejores variedades del *Dioscorea alata*, Lin.

ÑAME PALMA: Variedad de malanga existente en Rangel, en Soroa y en otros lugares de las montañas de Pinar del Río donde la llaman *yautía de palma*. Es *Xanthosoma jacquinii* Schott. Arácea que también existe en las Antillas Me-

nores y en Sur América. Es una malanga con un tallo grueso y alto a veces de 1 m. de largo. La planta tiene olor desagradable y un jugo acre. Pecíolo de 4.5 a 8 dm. de largo; limbo ampliamente cordado-sagitado de 3.8 dm. o más de largo y 3 dm. o más de ancho; pedúnculo de 1 a 3 dm. o más de largo; tubo de la espata ovoide, verde por fuera, púrpura por dentro.

ÑAME PAPA: Variedad de ñame cultivada *Dioscorea esculenta* (Poir) Prain., también llamado Ñame boniato. Es una enredadera más bien grande con raíces inermes y hojas aovadas, lampiñas, alternas, con 9 a 13 nervios acorazonadas en la base; acuminadas en el ápice; los tallos cilíndricos, las espigas masculinas paniculado-fasciculadas, las femeninas simples.

ÑAME PELADO (Pichardo): V. ÑAME AMARILLO.

ÑAME PELUDO (Informe de la Estación Agronómica, 1918-1920): Variedad de escaso rendimiento y pobre en proteína; es de forma subglobosa y está cubierto de raíces a manera de pelos.

ÑAME VOLADOR: Especie curiosa de ñame, *Dioscorea pilosiuscula*, Gris. (*D. bulbifera*, Gris.), que tiene las hojas parecidas a las del ñame común; pero produce en las axilas de las hojas unos bulbillos o tubérculos grandes, de forma irregular, bi o trialados y con el borde en forma de cresta de gallo. Estos bulbos son comestibles, pero no de buen gusto, algo amargos e insípidos. También le llaman alambriño y papas al aire.

ÑANGÜE: "Especie de chamico con hojas cordiformes, vello-sas, pericarpios espinosos, inclinados, globosos. Fumadas aquellas alivian los accesos asmáticos (*Datura metel*). Morales escribe Ñangüe o Chamico blanco, pero Sauvalle aplica el *Datura metel* al Chamico y *D. fastuosa*, Lin., al Ñangüe." (Pichardo). V. CHAMICO, CLARÍN y TÚNICA DE CRISTO.

ÑÉNGUERE: En Colón, Matanzas, designan así al *Corchorus olitorius*, Lin., arbusto de las Tiliáceas, cuyos frutos tiernos son comestibles como el quimbombó. V. GRÍNGUERE.