

NOTAS ETNOBOTANICAS SOBRE EL
AJI INDIGENA

Por NESTOR USCATEGUI MENDOZA



"Axi es una planta muy conocida e usada en todas partes destas Indias, islas a tierra firme, e provechosa e necesaria, porque es caliente e da muy buen gusto e apeto a otros manjares... porque en todas las labranzas e huertos los ponen e crian con mucha diligencia e atención porque continuamente lo comen... E no es menos agradable a los chripstianos... por ser muy buena especia da buen gusto e calor al estómago"... "Llévese a España e a Italia..."

Fernández de Oviedo y Valdez Gonzalo, 1944, *Historia General y Natural de las Indias*, T. II. Asunción (5).

En Pérez Arbeláez Enrique, 1956, p. 699, *Plantas Útiles de Colombia*. Madrid.

Ají, como le llamamos en Colombia, en las Antillas y en gran parte de las Américas del Sur y Centro, es denominado pimiento, chile, tabasco, páprica y *bell pepper*. Pertenece a la familia botánica de las solanáceas y al género *capsicum* y se divide en dos grandes grupos de especies, el *Capsicum Frutescens* Will, y el *Capsicum annum* L. (P. Fonquer en su obra reciente sobre plantas medicinales (6) dice que está diversificado en unas 50 variedades o razas, las cuales se pueden reunir en dos grandes grupos primordiales, los dulces y los picantes, y luégo en otros secundarios, por la forma y dimensiones de su fruto), a cuya provisional clasificación pertenecen numerosas variedades tropicales y subtropicales esparcidas por todo el mundo, especialmente en el trópico americano, que difieren en habitat, tamaño, forma, color y picante de la frutilla; ésta, de un alto poder alimenticio, contiene: Vitamina A, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Acido Ascórbico y Capsaicina. Su principio

activo, es decir, la vanilamida del ácido metilnonémico, que se localiza preferencialmente en las paredes divisorias del fruto y en su base, y no en las semillas, es una sustancia gracias a la cual gran parte de sus variedades se emplean como condimento; tiene además virtudes medicinales como la de rubefaciente, gracias a la Capsaicina que activa la circulación de la sangre, y antidiapéptica, porque estimula la secreción biliar (6,3).

A juzgar por los hallazgos arqueológicos (14) y las relaciones históricas (1, 7, 8, 9, 10, 12), el papel del ají se extiende mucho más allá del descubrimiento de América. Su ausencia en las literaturas asiática y europea, anteriores al siglo XV; su gran extensión y variedad en América Central, las Antillas y Sur América, indican que esta planta es de origen americano (4, 9, 15). Su naturaleza, figura y poder pseudomágico se han perpetuado a través de la culinaria indígena, el arte, la magia y la medicina.

Resumimos aquí, en un brevísimo recuento, su utilización por algunos grupos americanos de la Amazonia, por las tribus indígenas de Colombia, y destacamos su muy notable empleo como estimulante, por un pequeño grupo Tukano del Piraparaná en el Vaupés colombiano.

Nuestros contemporáneos indígenas emplean el ají, no sólo como preciado y agradable condimento, sino también en medicina interna como poderoso estimulante, carminativo y febrífugo y en la externa como contra-irritante, probablemente por su carácter astringente.

Uno de los más extraordinarios remedios para la oftalmia es el usado por las mujeres indígenas en el Alto Quitaro (Guayana Británica), las cuales aplican en los ojos enfermos de sus hijos el jugo de largos pimientos rojos (probablemente el *C. frutescens* var *longum* Bailey).

En el distrito de Pomerón (G.B.), aplican a los niños, en casos de desórdenes estomacales (flatulencia y fiebres), fuertes enemas de *Capsicum*, por medio de jeringuillas elaboradas a base de piel de mamíferos para la perilla y huesos largos de aves en el inyector.

Entre los *Makusi* del Rupununi (B.B.), se utiliza el ají como medicina en las cefaleas, mezclando la frutilla molida con agua y empleando una calabaza alargada (probablemente *La-*

genaria vulgaris Serg.), conocida como *Kassakra*, a la cual se han hecho dos orificios, uno en el extremo alargado por el que se absorbe, y otro lateral a la base del recipiente para introducir el producto; en seguida se introduce el extremo alargado en una de las fosas nasales del paciente, quien debe absorber la mezcla medicinal (13).

En diciembre del año 1961, la Expedición Anglo-Colombiana 1960-61, al penetrar al río Piraparaná (Vaupés) encontró grupos indígenas pertenecientes a las familias lingüísticas *Tukano* y *Arawak*, quienes emplean como condimento en su alimentación diaria el ají, generalmente en polvo, y también comen la frutilla verde o madura, para acompañar los alimentos, especialmente con el cazabe, torta elaborada en harina de yuca brava *Manihot utilissima* Pohl., comida básica en la Orinoquia y Amazonia americanas.

En uno de los grupos de las tribus que habitan el Piraparaná, se observó un uso muy particular del ají; fue entre los *Makuna* (Tukano), del caño *Koneyacá*, en la Maloca de Antonio Breo; allí los indios jóvenes emplean el ají en la mañana como fuerte estimulante, en la forma siguiente: el ají indistintamente verde o maduro es desmenuzado y mezclado con agua en un calabazo especial para este fin; luego los jóvenes indígenas que han pasado la noche anterior bailando y consumiendo bebidas alcohólicas, se colocan en círculo, alrededor del calabazo con ají, sentados al estilo *Tukano*; luego sacan fuera del calabazo la mezcla por medio de una hoja verde, la cual ha sido transformada en un recipiente cónico. La punta de este cono es llevada hacia las fosas nasales, y el "agua de fuego", como la llaman éstos, es aspirada por una y otra fosas alternativamente, acompañando la acción con gruñidos, gesticulaciones y resoplidos (foto N° 1). El ají así preparado tiene el objeto de hacer desaparecer los efectos de las festividades, en las cuales el exceso en las bebidas alcohólicas es muy frecuente. En seguida se lanzan al río cercano para nadar, lo cual contribuye al buen efecto de tan singular remedio.

Es necesario anotar la similaridad de este uso con el de los *Makusi* de la Guayana, y podemos decir que es una muy particular costumbre indígena, que puede ser el resultado del contacto cultural entre estos grupos o quizá un paralelismo.

Durante mi recorrido por el país indígena de Colombia, y hace unos pocos meses como miembro de la Expedición Anglo-Colombiana, tuve la oportunidad de recoger ejemplares identificables de plantas de ají y anotar su uso por los indios como condimento, medicina, y su intervención en la magia.

Los *Goajiro*, habitantes de una de las pocas zonas desérticas del territorio nacional, al Norte, aunque no cultivan permanentemente esta planta, la adquieren en los mercados de las poblaciones vecinas, para preparar con ella una salsa picante con la cual acompañan sus comidas de mariscos, pescado y la carne seca de vacuno, o más frecuentemente de caprino.

Los *Tunebo* de Boyacá lo usan frecuentemente en su alimentación, particularmente para condimentar carnes en estado de descomposición y para acompañar la comida de tubérculos, especialmente el *Capsicum frutescens. var. bacatum (L.) Irish*.

Hace pocos meses, en los Llanos del Vichada, fui a la caza de patos para obtener carne fresca, y fue ésta tan abundante, que en la noche me di un banquete en compañía de los indígenas Sáliva, preparado por la esposa de uno de ellos y exquisitamente condimentado, lo cual me extrañó en aquellas soledades, pasándoseme tal extrañeza cuando me entregué al placer de la comida y observé a uno de mis amigos que cubría completamente su plato con un polvo grisáceo similar a la pimienta; cuando quise probar de aquel polvo, me di cuenta de que era tan picante como aquélla, y al inquirir por su origen y elaboración, me dijeron que provenía de pulverizar un pequeño ají, verde o maduro, que secan al sol y cuya planta crece cerca de las habitaciones. Al día siguiente, después de observar las plantas, corté unos ejemplares cuya posterior determinación me permitió denominarlos *Capsicum annuum L.*

Sobre el uso y el cultivo del ají entre los indígenas del Chocó, puedo asegurar que en mi recorrido por el Bajo San Juan, región especialmente habitada por grupos *Noanamá*, no encontré un solo tambo indígena que no tuviese cultivos de ají en sus cercanías, considerándose esta planta como indispensable condimento en su alimentación.

El doctor Reichel-Dolmatoff, quien conoce muy bien los indígenas de esta zona y los *Emberá* del centro y oeste del Chocó, confirma mi opinión respecto del uso del ají por éstos, y me dijo haber hallado en el bajo río *Siguirisúa*, al Oeste, al-

gunas plantas de ají, de las cuales los indígenas *Noanamá* obtienen aparentemente dos variedades, una de frutos rojos cónicos, y otra de frutos amarillos alargados. De acuerdo con la identificación anterior de plantas de esta región y a la vista de una fotografía en color, que aquí aparece desafortunadamente en blanco y negro (foto N° 2), yo juzgo que se refiere a dos plantas que pertenecen a una misma especie, la *C. frutescens*, pero correspondientes a dos diferentes variedades: la de las frutillas rojas cónicas a la variedad *bacatum*, y la de las amarillas largas a la variedad *longum*. Ambas son empleadas por los indios como condimento por sus cualidades picantes de mayor o menor intensidad.

Quiero hablar, finalmente, del aspecto cultural del ají entre los indígenas *Páez* de Tierradentro, en el Departamento del Cauca.

Por ser uno de los grupos indígenas más numerosos, por su ascendencia *Chibcha*, por su influencia en la cultura colombiana del Sur de Colombia, tiene gran interés el observar que el empleo del ají como condimento fue mencionado por los cronistas de la Conquista y la Colonia, y hoy los estudios sobre esta tribu nos descubren otro aspecto cultural de esta solanácea, cuando hablamos de la magia y encontramos que los *Te Eu* (Médicos Paeces) se inhiben de comerlo durante sus curaciones de tipo mágico concomitante y el *Nasa Jihi* (brujo *Páez*) le coloca al duende (Espíritu de los Paeces) un ají grande de montaña en el sitio por donde debe pasar la persona que se va a brujear, y si ésta pasa por dicho lugar, muere con "picadas" en el corazón.

Está tan arraigada a la magia la cualidad picante del ají, que se dice que cuando un niño manifiesta haber visto visiones, inmediatamente se le prohíbe comer ají.

El *Te Eu* dice sobre una bruja: "A esta vieja hay que traerla al pueblo, quemarle los remedios, bañarla con agua de ají, maniatarla y hacerla amanecer así para evitar que se fugue, se bañe con sus remedios y se convierta nuevamente en bruja" (2). Esto para acentuar el poder mágico que representa el ají para esta cultura indígena.

Deducimos de lo anteriormente anotado que esta planta precolombiana extiende su influencia hacia varios aspectos de la cultura indígena de Colombia, que si observamos la cultura

mestiza encontramos una gran persistencia de éstos desde la cocina a la magia, y además su acción estimulante y rubefaciente enriquece el acervo de la medicina popular colombiana.

Santander de Quilichao, octubre de 1963.

BIBLIOGRAFIA

- 1) AGUADO PEDRO DE, 1916, I, 794, 795.—Historia de Santa Marta y Nuevo Reino de Granada, Madrid.
- AGUADO PEDRO DE, 1918-1919, I, 598.—Historia de Venezuela, Madrid.
- 2) BERNAL VILLA SEGUNDO, 1954, II, pp. 221-276.—Medicina y Magia de los Paeces, en *Revista del Instituto Colombiano de Antropología*, vol. II, Bogotá.
- 3) BRANT E. GILG W., 1942, pp. 494-497.—Farmacognosia (Edit. Labor. S. A.), Madrid.
- 4) DE CANDOLLE ALFONSO, 1959, pp. 289-290.—Origen of Cultivated Plants. (Reprint of the 2nd Edition 1886, Geneva) New York.
- 5) FERNÁNDEZ DE OVIEDO y VALDEZ GONZALO, 1944.—Historia General y Natural de las Indias, t. II, Asunción.
- 6) FONT QUER PIO, 1962, pp. 581-582.—Las plantas medicinales, Madrid.
- 7) JUAN JORGE y ULLOA ANTONIO DE, 1748, I, 237, 249, 275, 391, 472, 565. Relación Histórica del Viage a la América Meridional, Madrid.
- 8) GUMILLA JOSEPH DE, 1947, p. 364.—El Orinoco Ilustrado y Defendido, Madrid.
- 9) HILL ALBERT F., 1952, pp. 448-500.—Economic Botany. New York.
- 10) NAVARRETE, 1858, I, 286, 370.—Colección de los Viajes y Descubrimientos, Madrid.
- 11) PÉREZ ARBELÁEZ ENRIQUE, 1956, pp. 599-600.—Plantas Útiles de Colombia, Madrid.
- 12) RIVERO JUAN, 1956, pp. 160-162.—Historia de las Misiones de los Llanos de Casanare y los ríos Orinoco y Meta, Bogotá.
- 13) ROTH WALTER EDMUND, 1924, pp. 247, Cap. 289, 708, Cap. 927.—An Introductory study of the Arts Grafics, and Customs of the Guiana Indians. *Bureau of American Ethnology*, 1916-1917, Washington.
- 14) SAUER CARL O., 1950, pp. 521-522.—Cultivated Plants of South and Central America. *Hand-book of South American Indians*. Vol. VI. Washington.
- 15) SCHERY ROBERT W., 1956, pp. 604-605.—Plantas útiles al hombre. Madrid.



FOTO No. 1 Indios Tucanos del río Piraparaná, sentados según la costumbre y aspirando agua de ají picante para estimularse después de una noche de fiesta.

Expedición Anglo-Colombiana. 1960 - 1961



FOTO No. 2. Noanamás del Chocó mostrando dos tipos de aji cultivado en la región y usado como condimento.

Doctor Gerardo Reichel-Dolmatoff.