



La etnobotánica en el descubrimiento del Río Apure (1648)

Francisco J. Ortega M.[†]

"Para mí lo será grande, Angel de mi guarda y lector mío, si suplieres lo difuso de mi prólogo y mereciere gozar del título y renombre de amigo tuyo, en retorno de lo cual te celebraré yo por dueño mío, y suplicaré a nuestro Señor te me guarde años nestóreos y comuniqué los tesoros de su divina gracia, amen".

Frater Jacinthus A. Carvajal

Introducción

El río Apure es el afluente de aguas blancas más importante de la margen izquierda del río Orinoco. Drena una cuenca de 167.000 km², que geográficamente ocupa parte del territorio de los estados Portuguesa, Cojedes, Barinas, Apure, Guárico, Táchira, Mérida, Trujillo, Lara, Yaracuy, Carabobo y Aragua. Por lo extenso de esta área, en ella se presenta una variada gama de ecosistemas terrestres y acuáticos, los cuales brindan condiciones excelentes para que en el pasado se establecieran allí muchas de las etnias indígenas que poblaron el país.

Agradecimientos: Animado por mi entrañable amigo José Omar Zambrano, visité una tarde la librería La Cruz del Sur, en Caracas. Allí tuve mi primer encuentro con la obra de Fray Jacinto de Carvajal. Este trabajo no hubiese sido posible sin el estímulo, el aliento, el apoyo y la compañía de mi querido y admirado amigo el Padre Santiago López Palacios, quien además colaboró en las investigaciones preliminares hechas en la literatura y en el campo. En nuestro primer recorrido por las aguas de los ríos Santo Domingo y Apure conocimos a Don Antonio Unti Alas. En su casa a orillas del Apure, en Bruzual, durante tres días y largas tertulias rociadas con sus "mostos" de palmas, piñas y naranjas, recibimos las primeras luces sobre la vida del río. Gracias a los buenos oficios de quien para entonces era comandante del puesto de la Guardia Nacional en Bruzual, el Cabo Viana, como quiso que le llamásemos y como se le conocía en toda la comarca, pudimos navegar por los ríos Santo Domingo, Pagüey y Apure. Luego de nuestra travesía por el gran Orinoco, al retorno pernoctamos en casa de Juan y Jeanette Raydán, en la Mesa de Guanipa. Allí conocí a Leo Vieira, quien a la sazón trabajaba

Una buena parte de los tributarios del río Apure nacen en los Andes, en zonas altas de más de 3500 m.s.n.m., y algunos de ellos fueron navegables, prácticamente, hasta el piedemonte o zona de transición entre el llano y la montaña. Desde tiempos prehispánicos el río Apure y sus afluentes sirvieron por una parte, como vía de comunicación entre las poblaciones ribereñas, y por la otra, entre las grandes culturas andinas, y los Arawaco y Caribe. La facilidad del transporte fluvial, y una fuente perenne de agua para el regadío, hicieron que en la cuenca cercana al río Apure se desarrollara una cultura agrícola precolombina con un alto grado de avance, que incluye varios centros de domesticación de especies vegetales en su seno.

Como se verá mas adelante, desde el año 1530, varios exploradores y conquistadores tuvieron la oportunidad de tocar las aguas del río Apure, al pasar por él en pos de diversos objetivos. Sin embargo, es en el año de 1646 cuando por diversos motivos se plantea la necesidad de elucidar las vagas referencias que de su existencia y navegabilidad existían.

En el presente trabajo se analiza, desde el punto de vista etnobotánico, la información plasmada en las "Jornadas Náuticas", obra escrita por Fray Jacinto de Carvajal, capellán de la expedición que reveló la navegación por el río Apure.

Marco histórico

Para la época en que se inicia la empresa de explorar una vía fluvial navegable, que permitiese, partiendo de la ciudad de Barinas alcanzar los puertos de Guayana en el río Orinoco, otros motivos diferentes a los de la conquista estimulaban, a los gobernantes españoles, a emprender nuevas acciones. La explotación de las riquezas de las tierras conquistadas, el establecimiento de nuevas encomiendas, y la construcción de vías de comunicación, que facilitasen el abastecimiento de los centros poblados, y el traslado, de los productos hacia los puertos de embarque, desde

en la Biblioteca Nacional de Venezuela y muy gentilmente nos facilitó copias de la segunda versión de la obra de Carvajal.

El Dr. José Antonio de Armas Chitty, en una cordial entrevista, nos estimuló a continuar con nuestras investigaciones. Mi colega y amigo Gerardo Aymard, siempre tuvo la paciencia para leer y corregir los primeros manuscritos. A ellos agregó notas y comentarios valiosos sobre la taxonomía y la etnobotánica de muchas especies. El Profesor Renato Agagliate tuvo la paciencia necesaria para corregir y mejorar el estilo de las últimas versiones del manuscrito. Mi querida amiga, la profesora Irama Casale, orientó y estimuló muchas de mis inquietudes etnobotánicas, históricas y toponímicas. Gentilmente leyó los manuscritos y me facilitó valiosa información crítica y documental. Debo expresar mi reconocimiento a las autoridades universitarias del último quinquenio, por la generosidad y confianza brindada al permitirnos desarrollar esta larga y heterodoxa investigación. A todos ellos y a las instituciones vinculadas, deseo expresar mi más sincero agradecimiento.

A María Gabriela Anna Gabriela y Francisco Gabri por su amor y paciencia.

donde serían enviados a España y a otros países de Europa, eran la preocupación más grande de los gobiernos regionales. Entre dichos productos, estaba el tabaco.

La rapidez con que se extendió el consumo de tabaco en el mundo fue asombrosa, llegando a ser, entre los años 1500 y 1600, el cultivo más importante de la "tierra firme".

Aunque parezca extraño, la primera reglamentación hacia un cultivo y su uso, aparece el 5 de abril de 1552, cuando se prohíbe el uso del tabaco por los indígenas de la Provincia de Venezuela (Vila 1980). Este hecho marca el inicio de una serie de controversias y conflictos de competencia entre la Provincia de Venezuela y la Provincia de Mérida y La Grita (jurisdicción del Nuevo Reino de Granada).

La corona española deseaba mantener el monopolio sobre el comercio del tabaco, debido a estos el 26 de agosto de 1606 emite una disposición en que se prohíbe el cultivo del tabaco por 10 años en Puerto Rico, Santo Domingo, Cuba, Provincia de Margarita, Provincia de Venezuela y Cumaná (Nueva Andalucía). El motivo de esta prohibición, era evitar que los piratas holandeses, ingleses y franceses, en sus incursiones, encontraran tabaco para embarcar y traficar. De esta manera, quedó exceptuada la Provincia de Mérida y La Grita (Figura 1).

Con el estímulo brindado por una especie de monopolio legal, sumado al cultivo de un excelente tabaco, una pequeña aldea, que ya había cambiado de sitio en dos oportunidades luego de su fundación en el año 1577, alcanzó niveles de notoriedad mundial. A decir de Tosta (1986), el tabaco realizó una especie de milagro, al convertir lo que era la Barinas primitiva en un nombre globalmente famoso.

Según Tosta (1986), Barinas debe su nombre a la tribu homónima cuyos miembros moraban en las llanuras próximas a la Sierra Nevada, en la zona que hoy ocupan las poblaciones de Barinitas, Quebrada Seca y Altamira. Esta aseveración tiene poca o ninguna sustentación etnológica escrita. Nos atrevemos a pensar que Barinas es un fitotopónimo derivado de la planta conocida como "Flor de Barinas", *Senna aculeata* (Benth.) Irwin & Barneby (CAESALP.), abundante en el llano.

A pesar de tener 16 vecinos y unos 250 naturales, repartidos entre 8 encomenderos, entre los años 1621 y 1625, Barinas era una de las poblaciones más nombradas del nuevo mundo. Su fino tabaco era exportado a Inglaterra, Alemania y Francia, entre otras naciones europeas. No obstante estos hechos, dicho tabaco tenía que pasar por un trayecto lleno de obstáculos e inconvenientes, que hacían casi imposible la empresa agrícola. Eran tantas las dificultades que acarrearía el tener que pasar las cargas de tabaco a través de las montañas y páramos andinos, que el mismo Gobernador y Capitán General de la Provincia de Mérida, a la que pertenecía Barinas, luego de su propia experiencia al transitar parte de la ruta, al llegar a Barinas, según las palabras de Carvajal



FIGURA 1
DIVISION POLITICA DE VENEZUELA EN EL AÑO 1650.

"...se lastimó de ver con cuánto afán, trabajos, riesgos y peligros de sus vidas como con desperdicios de sus haciendas viven todos, y muertes de cabalgaduras en el trajín y saca de sus tabacos..." 67

A lo escarpado y peligroso de la vía que conducía hasta los páramos se sumaban las vicisitudes generadas por el trayecto hasta el puerto de Gibraltar, etapa terrestre final:

"...a donde no se le excusan riesgos de incendios o de enemigos que suelen infectarlos..." 68.

En la travesía por las montañas, además de hacer frente al clima y a la topografía adversa, los productores tenían que afrontar el acoso de indios hostiles y asaltantes que abundaban en la zona. Como si esto fuera poco, también tenían que soportar los peligros de la insalubridad del puerto de Gibraltar (Figura 2):

"...tan sujeto a enfermedades varias y en particular a calenturas y

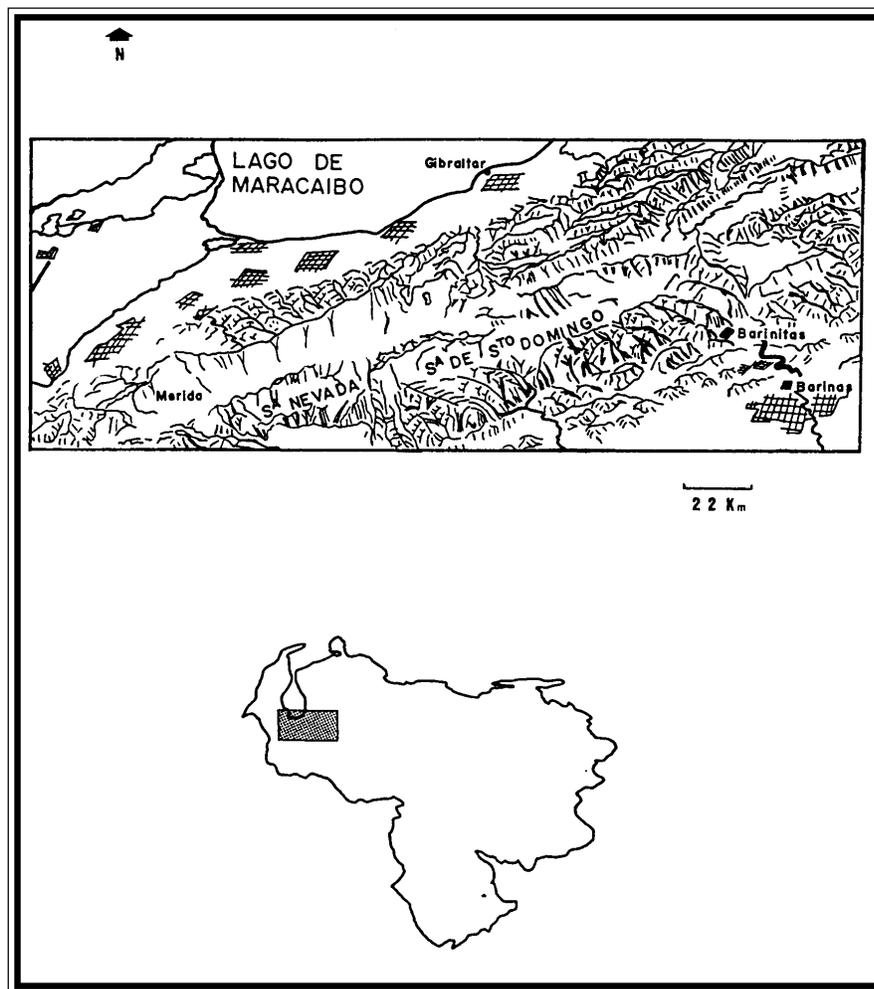


FIGURA 2

DIAGRAMA MORFOLOGICO QUE MUESTRA EL PAISAJE DE LA SIERRA NEVADA Y LA SIERRA DE SANTO DOMINGO, ASI COMO TAMBIEN LA SITUACION GEOGRAFICA RELATIVA DE LA CIUDAD DE BARINAS Y EL PUERTO DE GIBRALTAR

(Modificado de Marrero 1978).

ardentisimas fiebres... " 69.

Este puerto, desde su fundación y como producto de intrigas políticas entre las provincias de Venezuela y Mérida, estuvo signado por problemas y tragedias. Veamos cómo una breve cronología de los hechos acaecidos

para las fechas relacionadas con los preámbulos de la expedición de Ochogavía nos ilustra lo antes dicho.

El puerto de San Antonio de Gibraltar fue fundado por el Capitán Piña Ludueña el 31 de agosto de 1592. Múltiples problemas de corrupción, abuso de autoridad y querellas con los indios, ya pacificados, motivaron a que el cabildo de Mérida se trasladase a la villa tres meses después y ordenara de nuevo su fundación, esta vez en el mismo sitio, pero con el nombre de San Antonio de Mérida, aunque a la larga se impuso el primer nombre.

El puerto de Gibraltar fue incendiado por los Tukano, Quiriquirí y Chirurí, tribus que tenían tradición de ser pacíficas, pero que fueron exasperadas y maltratadas durante más de ochenta años por los encomenderos. Tomaron las armas y no volvieron a someterse a la dominación española (Febres 1960).

En 1600 los Quiriquirí aliados con otras tribus, en número de quinientos y con ciento cincuenta canoas, atacaron, robaron y quemaron a San Antonio de Gibraltar. En esta ocasión los sublevados mataron a muchos españoles e indios mansos y secuestraron a tres hijas de su encomendero Argüello, después de haber asesinado a su esposa.

El 20 de octubre de 1614 se anulan las disposiciones anteriores, mediante las que se prohibía el cultivo de tabaco en otras provincias, y el monopolio mantenido por la provincia de Mérida llegaba a su fin, aumentando las dificultades de los productores de Barinas.

Para el año de 1623 aparecen en los archivos algunas solicitudes hechas por los encomenderos de Mérida, pidiendo autorización para sacar y traficar los frutos de sus encomiendas por los puertos de la Gobernación de Venezuela y la Provincia de Trujillo, en vez de usar el puerto de Gibraltar, "donde se tiene que atravesar páramos y ásperas cuestas, atravesando un páramo con mucha nieve donde perecen de ordinario los indios y bestias".

En el año 1641 los holandeses comandados por Enrique Gerardo saquearon Maracaibo e incendiaron Gibraltar.

En el año 1642 fue rechazada por el Gobernador de Mérida Don Félix Fernández de Guzmán, una armada de guerra inglesa conformada por 11 buques que venían de saquear a Maracaibo.

Ante este panorama desolador, el gobernador Francisco Martínez de Espinoza pudo enterarse de la idea que tenían los pobladores de Barinas de buscar otra salida para el comercio de aquella región. Varios testigos informaron de la existencia del río Apure, de sus indios, del ganado y de la fertilidad de los suelos. Concretamente se pensó en la navegación del río Apure hasta el Orinoco (Tosta 1986). Los declarantes coincidieron en señalar al Capitán Miguel de Ochogavía, nativo de Barinas, como la persona mejor calificada para acometer aquella empresa:

"...por las experiencias que tenía y otras partes necesarias para conseguir la acción tan del servicio de Dios, nuestro señor, y de su majestad..." 75.

Miguel de Ochogavía

En la galería de barineses ilustres, escrita por Tosta en 1990, aparece el Capitán Miguel de Ochogavía como el primero de ellos. Su biografía, ampliamente documentada, es la primera en aparecer en la obra.

Sin poder agregar nada más al trabajo de Tosta (1990), creemos conveniente resaltar algunos aspectos de interés en la vida de nuestro personaje.

Miguel de Ochogavía nació en Barinas entre los años 1614 y 1617, hijo del Capitán Miguel de Ochogavía y de doña María de las Nieves Hernández, ambos encomenderos e hijos de encomenderos.

En su juventud debió haber sido una persona muy activa y aventurera, puesto que, además de buen conocedor de las regiones circundantes a su ciudad natal, para 1636 con sólo 19 años transitó por los ríos Apure y Sarare. En esa oportunidad, acompañado de 80 hombres, sacó más de 500 indios que fueron encomendados a vecinos de las provincias de Mérida y Venezuela. Sus aventuras, probablemente, lo condujeron a cometer algún tipo de delito, ya que para el año de 1645 se encontraba cumpliendo una pena de destierro en Mérida, según fallo dictado por quien para entonces era gobernador de la Provincia, don Antonio Silva y Mendoza.

Como hemos visto anteriormente, esto no impidió que los vecinos lo recomendaran, ante el gobernador Martínez de Espinosa, como persona idónea para organizar y llevar a cabo la empresa que debería descubrir la vía fluvial hasta el río Orinoco. De hecho así fue. Luego de largas discusiones y plantear una serie de condiciones, firma nueve capitulaciones y, al obtener su plena libertad, procede a organizar todos los detalles necesarios para la expedición.

El día 12 de febrero de 1647, contando aproximadamente con 33 años de edad, emprende las jornadas descubridoras del río Apure. En estas expediciones invirtió seis meses, contados desde el día que salió de San Francisco de Las Mijaguas, hasta el momento en que retornó a dicho puerto. La misión había sido felizmente realizada (Figura 3).

Tan importante fue su gestión que, además de los beneficios económicos obtenidos, hay evidencias que para el año de 1654 era alcalde ordinario de la ciudad de Barinas. Numerosos documentos dan fe que mantuvo una vida pública activa. En 1659 viajó a España para solicitar del rey la confirmación de las capitulaciones y la fundación del pueblo de San Miguel de Apure. Al mismo tiempo hizo gestiones para que se le

reconocieran los servicios prestados a la corona, en los que había agotado toda su fortuna. Regresa a Barinas en 1661, sin haber obtenido la esperada confirmación ni las demás reivindicaciones solicitadas.

El Capitán Miguel de Ochogavía fallece en el año 1666, en medio de juicios en los que se formularon cargos contra aquellas personas que habían desempeñado funciones públicas en el pueblo de Apure.

Contra el difunto Capitán de Ochogavía, justicia mayor y fundador de San Miguel del Castillo, se esgrimieron los siguientes cargos: no haber hecho fabricar casa de cabildo donde hubiera caja con cerradura para el archivo, no haber reunido los cabildos necesarios para tratar asuntos de interés para ambas majestades, ni para la "república", y no haber ordenado la fábrica de cárcel, ni de prisión alguna para dicha ciudad. Dada la circunstancia, de que el Capitán Ochogavía era difunto, el juez de residencia trasladó a sus herederos los cargos de culpa, a fin de que ellos, en el término de diez días, formularan sus descargos y alegaran todo lo que juzgaran conveniente.

Fray Jacinto de Carvajal

Entre los aspectos más curiosos de esta investigación se encuentra la presencia de Fray Jacinto de Carvajal en la expedición organizada por Ochogavía y lo relacionado con su biografía. El mejor análisis histórico que se ha hecho de la obra de Carvajal, es el realizado por Fierro (1983). Sin embargo, en el segundo párrafo de su introducción, la autora advierte lo siguiente: "...si Fray Jacinto de Carvajal existió realmente, si su nombre fue un seudónimo; si es cierto que tenía ochenta años y si con ellos "a costas", fue capaz de resistir una travesía a casi todo lo ancho del territorio venezolano de los Andes a Guayana, no podemos asegurarlo. Los datos biográficos que poseemos han sido proporcionados por él mismo, y quienes se han referido a su vida no han hecho más que copiarlos...". Esta valiente afirmación, es el producto del más puro rigor científico, con que la autora trabajó en sus investigaciones. Reconoce que su búsqueda, en los diferentes archivos, tanto de Europa como de América, fueron infructuosos.

En la introducción a la última edición de la obra, Alcina (1985) afirma que resulta prácticamente imposible hacer una biografía de Fray Jacinto de Carvajal, ya que, para ello, solamente se dispone de los escasos datos biográficos que el mismo autor incluye en la obra.

Por no ser la historia nuestra área de investigación, y reconociendo, de igual manera, nuestras limitaciones para hacer un mejor análisis que el elaborado por los dos autores anteriores, preferimos dejar en boca de Carvajal lo relacionado con su biografía. Para la época en que formó parte de la expedición, se expresaba:

"...tan viejo yo, pues pasan mis años de más de ochenta..." 199.

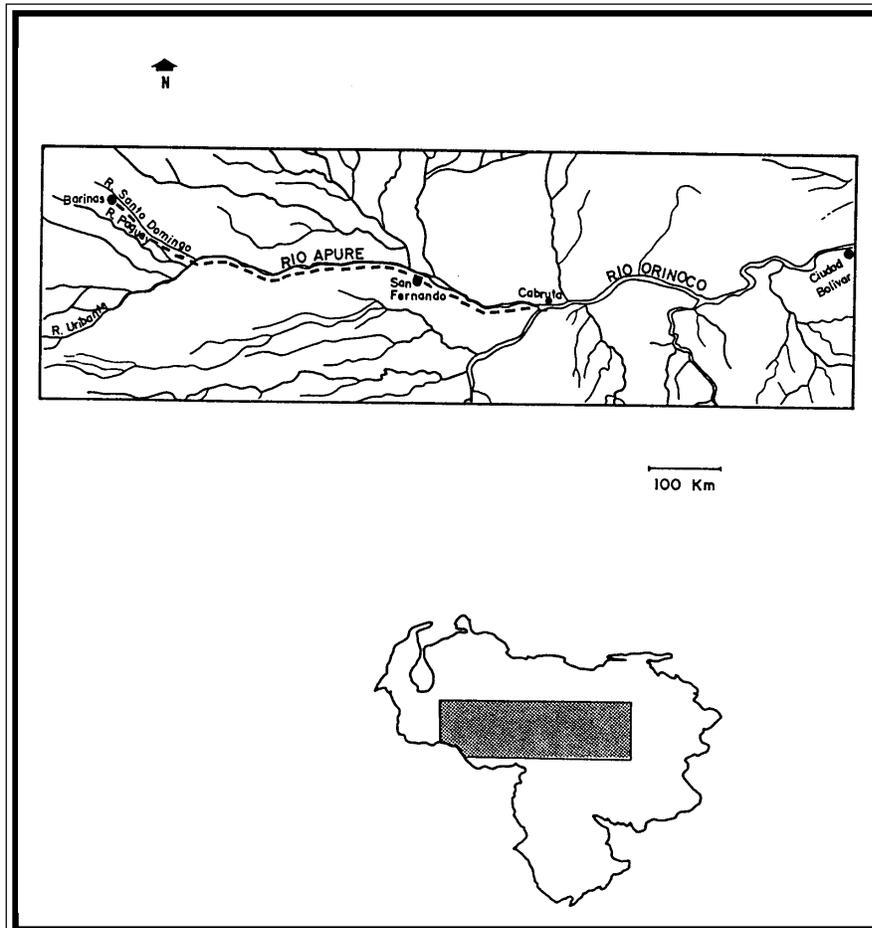


FIGURA 3
UBICACION RELATIVA DE LA RUTA DE LA EXPEDICION POR LOS RIOS
SANTO DOMINGO, APURE Y ORINOCO.

Podemos inferir que nos encontramos con un caso excepcional y admirable. Si consideramos que el promedio de vida actual se aproxima a los 60 años, en el siglo XVII, este mismo promedio debió estar muy por debajo de esa edad.

Veamos a continuación sus apuntes autobiográficos. Carvajal era español de:

"...mi provincia Bética y dulce patria Extremadura..." 53.

Su madre se llamó Ana y así lo hace saber Carvajal cuando dice que bautizó a una india y la llamó:

"...Ana, por ser nombre de mi madre, que sea en gloria..." 158.

Su formación sacerdotal la realizó en:

"...mi convento ilustre de San Pablo de Sevilla..." 53.

Luego de haber prestado sus servicios durante algún tiempo en España, es enviado a:

"...la isla de Santo Domingo de capellán de su presidio el tiempo que fueron presidentes los señores don Antonio Osorio y don Diego Gómez de Rojas y Sandoval (que ya gozan de gloria); con cuyo hijo que lo fue don Jerónimo de Rojas y Sandoval, general de aquellos mares, salí al mar..." 53.

Forma parte de la tripulación de barcos de guerra y durante sus servicios se capturaron 27 naves enemigas que fueron llevadas a puerto. Mas tarde:

"...para ejercer el dicho oficio me llamaron del río de la Hacha, donde era prior de Mollidas-estas..." 53. (Convento de Mollidas-Estas).

De allí:

"...acudí a Cartagena con título de capellán mayor de las galeras que estaban al cuidado del general suyo, Martín de Vadillo..." 53.

Posteriormente, Carvajal dice que estuvo durante 14 años en Mariquita (Tolima), en las minas de plata de Santa Ana y Lajas, hasta que:

"...vino el señor presidente don Martín de Saavedra y Guzmán, presidente de Santa Fe..." 53. "...y me llevó a Santa Fe por confesor suyo..." 54.

De allí pasa a prestar sus servicios:

"...en nombre de mi sagrada religión de Predicadores, en el de esta santa Provincia de San Antonio del nuevo reino de Granada, y en el

de muy religioso convento de San Vicente de la muy noble ciudad de Mérida..." 46.

Mientras Carvajal estuvo prestando servicios en Mérida, al menos en dos oportunidades, bajó a Barinas en calidad de predicador, una de ellas fue en el año 1644, como se verá más adelante.

Se incorpora a la expedición de Ochogavía en la oportunidad en que:

"...vine a la ciudad de la ilustre Barinas a predicar, y entré en una jornada a los llanos, ofrecióse este año de 47, al descubrimiento de Apure, y acompañé a su Capitán Miguel de Ochogavía, con título de capellán del campo, por orden y mandato del señor gobernador y Capitán general don Francisco Martínez de Espinoza..." 54.

Hasta aquí llegan los datos autobiográficos que presenta Carvajal en su obra. Por más extraño que parezca, hasta el presente no se han podido verificar, tampoco ha sido posible agregar nada más a estos testimonios escuetos, salvo las inferencias sobre las fechas y las aclaratorias de las localidades hechas por Fierro (1983) y Alcina (1985).

La religiosidad en la historia de los grandes ríos Americanos

La historia de los grandes ríos americanos está vinculada, de modo singular y por extraña y persistente coincidencia, a misioneros y descubridores religiosos tanto jesuitas como de otras congregaciones. Cabe destacar que la primera descripción literaria del río Amazonas, en 1639, se le debe al Padre Cristóbal de Acuña, quien fue compañero de viaje del Capitán portugués Pedro Texeira. De igual manera, el río Mississipi tiene sus primeras crónicas escritas por el misionero jesuita Jacobo Marquette, en el año de 1681.

El Orinoco, nuestro mayor río y uno de los más grandes del mundo, fue dado a conocer, geográfica y etnográficamente, por los padres misioneros Felipe Salvador Gilij (1780-1784) y José Gumilla (1745). Curiosamente, el fenómeno hidrográfico del Brazo Casiquiare, ha quedado vinculado al nombre de otro misionero, el Padre Manuel Román.

Directa o indirectamente, los religiosos, han jugado un papel importante en la exploración y divulgación del conocimiento relacionado con los ríos de La Plata, Paraná y Paraguay, así como también con el río Magdalena, en Colombia. La gran arteria central de Alaska, el río Yukón, ha sido registrado en la historia por los hijos de San Ignacio de Loyola (Aguirre 1941).

De esta manera, el río Apure también queda vinculado a ese proceso constante de religiosidad y descubrimientos fluviales.

Antecedentes al descubrimiento

En el año 1527 fue fundada Santa Ana de Coro; dos años más tarde se establecen allí los primeros representantes de los banqueros alemanes Welsser o Belzares, con quienes el imperio español había contraído grandes deudas. Uno de estos alemanes, Nicolás Federmann, realiza un primer viaje al interior del país. En 1530 llegó al río Apure, luego de pasar por las cercanías de El Baúl (río Cohaheri) y atravesar el río Portuguesa (Temeri). Aunque ambigua, como se verá más adelante, es esta la primera referencia que se tiene del río.

Cuatro años más tarde, Jorge Hohemut Spira, también representante de los Welsser, sucede a Ambrosio Alfinger, fundador de la ciudad, en el cargo de gobernador. En 1535 sale de Coro y realiza una expedición hacia los llanos, en el interior del país, y llega muy cerca de la línea ecuatorial (2° 71'). En compañía de Felipe de Hutten (pariente de los Welsser) explora el territorio de los indios Cuyones, Tororó, Achawa, Goahibo, etc., situado entre los ríos Apure y Arauca. El día 25 de febrero de 1536 llega por vez primera al río Apure (Apurj), pernoctando en sus orillas. Posteriormente Hutten se adentró en territorio actualmente colombiano, hasta alcanzar las cabeceras del río Meta. Al retorno, el día de navidad del año 1537, atravesó de nuevo el río Apure (a este río lo llama indistintamente *Apurj*, *Apury* o *Apory*) y tuvo noticias de que Federmann había pasado por allí tres meses antes.

En agosto de 1541, Felipe de Hutten, decidió intentar de nuevo la ruta que antes había transitado y alcanzó de nuevo el río Meta. Avanzó más hacia el sur y, cruzando el río Guaviare, llegó hasta las fuentes del Orinoco.

En la oportunidad de emprender una expedición para descubrir las sierras nevadas, Alonso Pérez de Tolosa salió del Tocuyo en el año 1547. Luego de atravesar la serranía (hoy Sierra de Portuguesa), llegó a los llanos y luego a las faldas de las sierras nevadas. Tomando como pretexto lo inaccesible de las mismas y buscando mejores caminos para introducir ganado, llegó hasta las riberas del río Apure. Luego de entablar luchas con los indios, remontó el río hasta más allá de la desembocadura del río Uribante en el de Apure.

En el año de 1638, con motivo del asalto de San Tomé por los holandeses, el Capitán Diego Ruiz de Maldonado emprendió una expedición de auxilio desde Santa Fe hasta Guayana y Trinidad. En la relación que hace de los ríos Orinoco, Meta y Casanare, da cuenta de las naciones indígenas de los llanos: los Guamontey y Otomaco de Barinas, Apure (Apur) y Carare (Sarare).

Como puede apreciarse en la cronología anterior, el río Apure se conocía muchos años antes de que Miguel de Ochogavía emprendiese su misión descubridora. De hecho, él mismo ya había transitado por esas

regiones, entrando en 1636 por los ríos Apure y Sarare (Tosta 1986). Este hecho se desprende también de lo dicho por Carvajal:

"...dando principio a la división suya (en el río Santo Domingo) el paraje mismo en el cual diez años antes se habían ahogado dos soldados que lo eran del Capitán mismo que lo es ahora nuestro, el cual había entrado por la banda de los llanos..." 127.

Incluso, el mismo Carvajal parece que había estado en las cercanías de la ruta en una visita previa:

"...que traje (ídolos muchos) de la entrada que hice a los llanos el año de 1644..." 147.

El río Apure: etimología de su nombre

En general el nombre de los grandes ríos es más difícil de etimologizar, debido a que fueron hábitat de etnias diversas y, en consecuencia, también fueron distintas las lenguas de quienes lo recorrieron. De ahí que se hayan heredado nombres diferentes para un mismo portador.

Al intentar establecer la etimología correcta del vocablo *Apure*, nos encontramos ante un volumen de información que, además de ser abundante, en casi todos los casos resulta contradictoria. De esta manera, hallamos interpretaciones diferentes en cuanto al dialecto al que pertenece el vocablo, o bien, en cuanto a su significado y desinencia. Así, por ejemplo, Alcedo (1988) en su Diccionario Geográfico-histórico de las Indias Occidentales, escrito en 1786, afirma que el río Apure "...nace en las serranías de Pamplona, y sigue con el nombre de Uru, recogiendo las aguas de muchos otros...". Salas (1956) afirma que la radical *uru*, parcialmente presente en la palabra *Apure*, es un punto de contacto entre varios ríos llaneros. Cita como ejemplo de ello a los ríos *Suapure*, *Capurí* y *Caparú* o *Caparo*. Como puede apreciarse, todos ellos comparten una aproximada desinencia toponímica. En relación a esta posibilidad, Salas (1956) sugiere que ella se pudo haber originado de la palabra *caparú* o *caparro*, con la cual se conoce una especie de mono de la zona llanera colombiana.

Al hacer referencia a la lengua o dialecto al cual pertenecen las desinencias *Ura*, *Ure*, *Uri*, *Uru*, *Are*, *Oro* y sus variantes, Salas (1956) afirma que ellas se encuentran en las lenguas *Aruaca* y que regularmente entran en la formación de los nombres de ríos en América. Para ilustrar dicha afirmación se citan los nombres de algunos grandes ríos de Venezuela, los cuales llevan nombres tales como: *Uribante*, *Urú*, *Caura*, *Uriparia*, *Unare*, *Sanare*, *Parigua*, *Capanaparo* y por supuesto, *Apure*. Finalmente coloca al vocablo *Apure* en la onomatología de los indios *Giro* (*Jirajara*), bajo la categoría de sitios (localidades).

En un trabajo enciclopédico reciente, De Armas (1987) afirma que el nombre del río proviene de las voces caribes *Apur* o *Capuri*, que además dan nombre al estado. Por cierto que con el nombre de *capuri* se conocen varias de las especies del género *Clarisia* (Moraceae). Esta hipótesis no es descartable, ya que para el momento del descubrimiento y la conquista era especialmente navegado por los Arawaco y los Caribe, por lo que es lógico sospechar que el nombre que ha prevalecido fuera sacado de alguna de sus lenguas. De la oferta caribe salta un elemento: *apuri*, brazo, que semánticamente parece imponerse. Para los navegantes Caribe que remontaban el Orinoco, el Apure debió constituir un importante brazo de aquel. Quizás, nombrado integralmente se dijera *Urinkuk-apuri*, es decir "brazo del Orinoco". Este punto de vista tiene aún más sentido cuando vemos que por la otra margen el Orinoco recibe otros brazos que conservan tal o cual distintivo, como el Maniapure o el Suapure (Agagliate, com. pers.).

A la llegada de los conquistadores y misioneros, los Otomaco ocupaban extensos territorios en los llanos de Apure, en las islas formadas por la confluencia del río Apure con el Orinoco y en pequeñas aldeas establecidas irregularmente, entre otras de los Guamo y Yaruro, sobre el río Apure, el Orinoco, el Arauca y el Sinaruco (Rosenblat 1964).

El primer encuentro de Carvajal con los Otomaco se lleva a cabo al llegar a:

"...un zanjón con crecido golpe de agua por el siniestro lado, como por el diestro y banda de los llanos otro, y era el zanjón de los indios othomacos..." 166.

Para la época de la narración de Carvajal, ocupaban los Otomaco varias islas y amplias márgenes del río Apure, siendo ellos una de las tantas naciones gobernadas por el cacique Tavacare. En el sitio de su encuentro con ellos, nos habla de la existencia de una población de más de 3000 indios de guerra.

En Otomaco, el vocablo *yoga* significa río y *apururu*, grande. Gilij (1987) afirma que la manera de nombrar al río Orinoco, por estas tribus, era utilizando la palabra compuesta *yoga-apurura* = río grande y que los habitantes del Alto Orinoco lo llaman *Parrava* y los Otomaco *Yoga-apurúra*.

No obstante, esta palabra compuesta, también sirve para aludir a otras grandes extensiones de agua tales como esteros y lagunas. De ahí que Federmann, en su narración, al encontrarse próximo a las riberas del río Apure, luego de pasar por los ríos Cojedes (*Cohaheñ*) y Portuguesa (*Temerí*), interpreta erróneamente a los indios informantes y expresa que se encuentra en las cercanías de la "orilla del mar". Algunas especies del género *Pouteria* (Sapotaceae), son conocidas con el nombre de *Temerí* de donde, obviamente, debe derivar el nombre del río de marras.

Los primeros exploradores españoles en sus contactos con los indios Caribe, los oyeron denominar al Orinoco *Ibirinoco* y al remontarlo hasta el Meta, en 1531, Diego de Ordaz oyó de los Tamanaco el término *Urinoco*. Los Guaraúno no dicen Orinoco (*ori-noko*), sino *Güirinoko*. *Güiri* designa la acción de bogar o remar y *noko*, lugar o sitio, es decir, sitio en donde se rema.

Por lo tanto, no es difícil deducir que Gilij estaba confundido. Tal vez por encontrarse en las cercanías o en la desembocadura del río Apure en el Orinoco, interpretó erróneamente a los Otomaco.

De esta manera, aunque queda también en el plano hipotético, por el parecido fonético, y aún semántico, tal voz pudo influir en que se fuera imponiendo el nombre Apure ante la nueva realidad histórica.

Marco teórico

Las relaciones que mantiene el hombre con su medio son tan dinámicas, como estrechas y diversas. Históricamente evolucionan y cambian, tanto en la orientación de los objetivos y motivaciones, como en los factores o las condiciones que las determinan. De esta manera vemos cómo esa interrelación ha cambiado desde las etapas primitivas, cuando los primeros homínidos dependían totalmente de su ambiente, hasta llegar a nuestros días, cuando el hombre depende de igual manera, pero ha desarrollado la capacidad de modificar el medio que lo rodea a su antojo. Es decir, ha llegado al grado de mantener una estrecha relación facultativa con su entorno y, en especial, con los animales y las plantas que lo conforman, componentes bióticos fundamentales de ese medio ecológico circundante. No obstante, debido a su naturaleza, las interrelaciones del hombre con el mundo vegetal han sido y serán mucho más complejas que las que mantiene con los demás componentes bióticos y abióticos del ambiente.

La Etnobotánica es el campo científico que estudia las interrelaciones que se realizan entre el hombre y las plantas, en un tiempo y en un lugar determinado. De esta manera, tales interrelaciones quedan establecidas por dos factores fundamentales: el medio (condiciones ecológicas) y la cultura; dependiendo ambos, cualitativa y cuantitativamente, de la dimensión temporal. Se crea así, una conexión filosófica determinante entre los campos de la Ecología, la Antropología y la Historia.

Definido de esta manera el campo de acción de la investigación etnobotánica, podemos afirmar, entonces, que este trabajo es la resultante de esa articulación multidisciplinaria que vincula lo teórico con lo práctico, con el objetivo de mostrar un panorama claro de la relación que ha existido entre las culturas representadas en la obra analizada y su entorno vegetal.

Justificación

El análisis de las fuentes históricas permite explicar los hechos actuales a través de su proceso evolutivo y abrir campos especulativos acerca de las posibles tendencias de los acontecimientos futuros.

Para el año 1978, Venezuela contaba con una población indígena de aproximadamente 202.667 habitantes, distribuidos en 34 grupos étnicos (Toledo 1987). El Censo Indígena de 1992 (O.C.E.I. 1992) revela que la población indígena del país se había incrementado en aproximadamente un 36,6 % y en la actualidad asciende a 314.772 individuos. No obstante este aumento, el número de etnias había disminuido a un total de 26, lo que demuestra un empobrecimiento creciente del acervo etno-cultural de la población indígena. Sin embargo los estudios etnobotánicos son más bien escasos.

Por otra parte, Venezuela cuenta con un acervo riquísimo de documentos históricos, en donde se encuentran plasmados los conocimientos acumulados por las diferentes etnias prehispánicas. Mucha de esa información ha sido analizada desde la óptica de varias disciplinas científicas y salvo algunos casos, lo referente a la historia natural existente en esos tratados, ha sido simplemente comentado al pie de página de ediciones facsímiles o bien incorporado a otros trabajos como referencias dogmáticas. Poco, o casi nada, se ha hecho por actualizar y utilizar el conocimiento científico de los códices, crónicas y relatos, que conforman la fuente histórica fundamental de los primeros años de la conquista europea en Venezuela.

A la llegada de los españoles la población indígena de la cuenca amazónica debió alcanzar un total de 6.8 millones de habitantes y hoy se ha reducido a unas 200.000 personas. En los llanos occidentales de Venezuela se encontraban establecidas grandes naciones indígenas como los Acarigua, Achawa, Kuiva, Guamontey, Otomaco, Yaruro, etc., los cuales habían alcanzado un gran desarrollo, en cuanto al uso de sus recursos naturales, y particularmente, en lo relacionado con las actividades agrícolas. Desarrollaron relaciones políticas complejas y vínculos comerciales estrechos, entre los pueblos Caribe del norte y las culturas andinas. Muchas de esas etnias han desaparecido totalmente y otras se encuentran en vías de extinción. No se conocía a ciencia cierta la población indígena de los llanos de Venezuela y, aún hoy, gran parte de la información acumulada por ellos espera por ser rescatada, interpretada y utilizada para bien del desarrollo armónico de nuestra sociedad actual.

Las Jornadas Náuticas escritas por Fray Jacinto de Carvajal documentan ampliamente la riqueza natural y cultural de los llanos venezolanos. Considerando la fecha en que fue escrita, el año 1648, la obra representa una fuente de primer orden de un área poco contaminada por la culturización europea.

El desarrollo de nuevos centros de investigación botánica, en los llanos occidentales de Venezuela, tales como el Jardín Botánico de la Ciudad de Barinas, el Herbario Universitario y el Programa de Recursos Naturales Renovables, todos dependientes de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Ezequiel Zamora, ha establecido las bases para el estudio de una de las áreas con mayor riqueza cultural prehispánica del país. Se plantea, pues, la necesidad de rescatar y atender los problemas fundamentales del conocimiento, los cuales se encuentran inmersos en las fuentes históricas y en las culturas tradicionales. Ellos representan, en síntesis, la información ancestral básica, necesaria como materia prima ya elaborada y probada por milenios; dispuesta para ser usada en los nuevos procesos científico-tecnológicos que permiten la conservación de las estructuras ecológicas fundamentales, garantizando la conservación y la perpetuación de los recursos naturales.

Finalmente, Acosta Saignes, al escribir el prólogo de la edición facsimilar de la obra, en 1956, expresa lo siguiente:

"...hace falta que los botánicos realicen una identificación de los frutos mencionados en las fuentes históricas. Tal labor debería emprenderse en colaboración con un etnólogo..."

Hemos intentado atender a esa convocatoria y tratado de reconstruir el panorama etnobotánico contenido en la obra de Carvajal, utilizando los recursos actuales y, facilitando el manejo de la información por medio de clasificaciones científicas, comunes y utilitarias.

Material de análisis

Este trabajo presenta un análisis de las referencias etnobotánicas que aparecen en la obra de Fray Jacinto de Carvajal. En ella el autor narra los acontecimientos que tuvieron lugar durante la expedición que descubrió la navegación del río Apure hasta su ingreso en el río Orinoco.

El manuscrito original de esta crónica se encuentra depositado en el archivo de la Excelentísima Diputación Provincial de León, en España, y cuyo título auténtico es el de Jornadas Náuticas. Inexplicablemente este manuscrito se mantuvo depositado allí hasta poco antes de 1883, fecha en que se publicó la primera noticia acerca de su existencia (Alcina 1985). La primera publicación de este manuscrito fue hecha en el año de 1892, en ocasión de conmemorarse el IV Centenario del Descubrimiento de América. En esa oportunidad, la publicación del llamado Códice de Carvajal (Alvarez 1883) estuvo a cargo de la oficina tipográfica de la Diputación Provincial de León. Esta edición conserva, además de la ortografía del siglo XVII, tres láminas coloreadas: el escudo de armas de la Orden Dominicana, una imagen de San Jacinto y un mapa del río Apure y sus afluentes (Figura 4).

En vista de la mala distribución y la rareza de la edición anterior, los editores de la serie Grandes Libros Venezolanos, de Ediciones EDIME, decidieron incluir esta obra en su proyecto. Según las palabras de su prologuista (Acosta 1956), "hemos sugerido al editor la conservación de todas sus características, como la ortografía del siglo XVII y todos los apéndices que en tal oportunidad se le adicionaron". En efecto, esta edición facsimilar conserva lo antes dicho, faltando solamente, el escudo y la imagen de San Jacinto.

La tercera edición de las Jornadas Náuticas de Fray Jacinto de Carvajal se publicó en el año 1984. En ella se ha transcrito el lenguaje barroco a una ortografía moderna y en algunos casos, también se ha modernizado el vocabulario de las ediciones anteriores, a un lenguaje moderno. En esta edición se han suprimido las listas de frutos que se incluyeron en la primera edición. Se respetaron las anotaciones marginales del original y de las dos ediciones anteriores.

Obtención de la información

Para la realización de este estudio hemos utilizado la segunda y tercera edición de la obra antes mencionada. Se han reproducido textualmente las referencias etnobotánicas que aparecen en la edición de 1984, incluyendo al final de cada cita el número de la página en la cual aparece. Hemos utilizado esta edición debido a que, en las anteriores, el texto de Carvajal, es un testimonio de la transformación fonológica ocurrida durante los siglos XVI y XVII, con su consabida confusión ortográfica (Fierro 1983).

Las referencias etnobotánicas se dejan en boca de Carvajal, citándolas textualmente, y colocando al final de cada una de ellas, el número de la página en que aparecen en el texto. Si bien los textos y citas fueron cotejados cuidadosamente en ambas ediciones estudiadas, también nos hemos apoyado en el detallado estudio histórico-historiográfico realizado por Fierro (1983). Los aspectos geográficos relacionados con las vías fluviales fueron aclarados mediante el trabajo inédito de Mazzei (1977).

El análisis etnobotánico de los objetivos del trabajo

Desde el punto de vista conceptual y filosófico, previamente establecido, el principal objetivo de este trabajo es el de recopilar, ordenar y establecer críticamente las interrelaciones existentes entre el hombre y las plantas, que coexistían, a lo largo del trayecto comprendido entre la ciudad de Barinas y la población de Nueva Cantabria, a orillas del río Orinoco en el año de 1648.

Luego de haberse extraído la información etnobotánica general de los textos analizados, en forma de citas textuales del autor, se procedió a

diseñar y alimentar una base de datos automatizada con el uso de microcomputadoras. Se elaboró una ficha fundamental y luego se establecieron diversos campos con palabras claves, de acuerdo a las categorías de agrupamiento antropocéntricas propuestas por Hernández (1985a, 1985b), aplicadas por Estrada (1989), con ciertas modificaciones propias:

comestibles	medicinales
tecnológicas	venenos
combustibles	especias
fibras	pigmentos y colorantes
resinas y látex	religiosas y ceremoniales

A este grupo básico de categorías, se le agregaron campos adicionales que permitieran clasificaciones diferentes y listados específicos. De esta manera se incorporó información relacionada con taxonomía de las plantas usadas:

nombre común (según Carvajal)	género
nombre común adicional	especie
etimología	familia

Finalmente se agregaron campos que contendrían información relacionada con la ecología y la etnobotánica utilitaria:

forma de vida	forma de uso
hábitat	forma de consumo
usos	productos
parte usada	sub productos

Procesamiento y actualización de la información

La segunda fase en la recopilación de información y alimentación de la base de datos se llevó a cabo mediante una extensa revisión bibliográfica. De esa manera se complementó el marco teórico de la información a ser procesada y ordenada.

La última fase, y quizá la más complicada de todas, fue la dedicada a corroborar y actualizar la información taxonómica y etnobotánica *in situ* y *ex situ*.

El trabajo de campo etnobotánico (*in situ*) adquiere una importancia singular en la realización de este tipo de investigación, ya que ubica los resultados obtenidos en una nueva dimensión temporal. Los datos se sobrepone a las teorías y estas se renuevan con cada información adicional obtenida.

Tomando en cuenta la fecha en que se realizó la expedición de Ochogavía, se efectuaron salidas de campo en los mismos meses (marzo y abril) de los años 1988 y 1989. En ambas oportunidades se recorrieron largos tramos comprendidos entre los ríos Santo Domingo, Pagüey y Apure, teniendo como base la población de Bruzual. En esa época, las únicas poblaciones indígenas, existentes en el área, eran las pertenecientes a los Yaruro y se encontraban en las cercanías de la población de Elorza. En el año 1989, teniendo como base la población de Caicara, se realizaron largas travesías por el río Orinoco, y hacia el sur, hasta Los Pijiguaos.

El trabajo *ex situ* se llevó a cabo, básicamente, en el Herbario Universitario (PORT), donde se encuentra la mejor colección de plantas de los Llanos Occidentales de Venezuela y una de las mejores con plantas del Amazonas.

Resultados y discusión

Antes de exponer los resultados obtenidos en el análisis de las referencias etnobotánicas que aparecen en las Jornadas Náuticas, conviene que nos detengamos en unas consideraciones previas. En primer lugar debemos señalar que, aunque se ha tratado de adjudicar la procedencia etnológica, de las notas etnobotánicas, a las diferentes tribus ribereñas o aledañas a la ruta de los expedicionarios, debemos reconocer que, en algunos casos, hemos tenido que generalizar, ya que en ese mismo sentido, las notas de Carvajal son muy imprecisas. En relación con la etimología de las voces indígenas citadas en la obra, también existen dificultades semejantes, ya que no es posible determinar, si todas ellas eran de uso común por las comunidades visitadas, o bien incorporadas al texto, como producto de la larga experiencia vivencial antillana y andina del padre Carvajal. De igual manera sucede con los aspectos geográficos ya que, aunque varios autores han intentado establecer la ruta precisa de la expedición, todavía quedan lagunas y dudas; motivadas ellas, obviamente, por los procesos naturales de modificación de los cauces y los sitios cercanos a la dinámica vía fluvial. Con respecto a las localidades y sitios nombrados por los expedicionarios, lamentablemente, la mayoría han desaparecido. Lo mismo ha sucedido con la toponimia previa a la

expedición descubridora. Pero quizá, lo que más ha dificultado la obtención de la información etnobotánica de campo, ha sido, la total desaparición de las comunidades indígenas de Barinas a lo largo del río Santo Domingo y, la casi total extinción, de las mismas en el río Apure. Estos inconvenientes, han obligado a apoyarnos, en gran medida, en la literatura etnológica existente.

Las jornadas náuticas como fuente de información etnobotánica

A diferencia de otros códigos y obras descriptivas e históricas, en donde la historia natural, la lingüística y la etnografía eran el centro de atención de los cronistas, la obra de Fray Jacinto de Carvajal es un diario de viaje, una bitácora, en la cual se narran las peripecias del viaje que efectúa en calidad de capellán, acompañando al Capitán Miguel de Ochogavía. A pesar de lo antes dicho y del estilo barroco, matizado con explícitas inclinaciones poéticas, Carvajal no pierde la oportunidad de describir, con bastante detalle, aquellos hechos relacionados con la cultura indígena y los aspectos de la historia natural que más le llaman la atención; como por ejemplo, lo majestuoso de los árboles o la abundancia y belleza de la ornitofauna llanera, la cual cita a cada momento durante su relato. De estas últimas bondades, nos hemos aprovechado completamente, pero como podrá apreciarse, más adelante, por las citas textuales que se insertan, en muchos casos la información analizada es el producto de un arduo trabajo interpretativo o ha sido desentrañada de entre textos densos y confusos.

La fitotoponimia

Como hemos dicho antes, las referencias toponímicas que hace Carvajal son muy imprecisas y muchas de ellas han desaparecido. En el relato solamente hay tres fitotopónimos, de los cuales dos vienen en lengua indígena.

Guanabanos

"...por la punta que dicen de los Guanavanos..." 103.

Guanábano es voz Arawaca para reconocer al árbol y a los frutos de la especie *Annona muricata* L. (Annonaceae).

Mata redonda

Esta isla se encontraba situada más abajo de la boca del caño Canalete, en el río Apure, que desde el punto de vista de Mazzei (1977) no es sino el caño Setenta.

"...isla que antes llamaban la de la Mata Redonda..." 121.

Debe su nombre a la presencia de una comunidad arbórea rodeada de sabana y que en los llanos se conoce con el nombre de mata.

Mijaguas

Para la época en que se preparó e inició la expedición de Ochogavía, la ciudad de Barinas estaba situada en el sitio en que hoy se encuentra la ciudad de Barinitas.

El sitio de Las Mijaguas se encontraba entre los linderos del hato de Nicolás Manrique de Liberona. Cercano a este sitio, a orillas del río Santo Domingo, se hallaba el embarcadero desde donde partiría la expedición.

En la opinión de Mazzei (1977), luego de un exhaustivo análisis de diversos aspectos histórico-geográficos, el sitio de Las Mijaguas que menciona Carvajal, es el mismo sitio de Las Mijaguas, que en los últimos años se ha convertido en un barrio de la ciudad de Barinas.

"...puerto de San Francisco, en las Mijaguas..." 248".

Este fitotopónimo se debe a la presencia de abundantes individuos del árbol ripario conocido como Mijao, *Anacardium excelsum* (Bertero & Balbis) Skeel (Anacardiaceae).

Aspectos de la ecología de la vegetación

El relato de Carvajal se encuentra salpicado de referencias que hoy podemos llamar ecológicas. Las numerosas naciones indígenas dedicadas a la agricultura extensiva y el uso del fuego, como forma de comunicación y desmonte, son hechos que sugieren la presencia de una vegetación secundaria ampliamente extendida en las márgenes de los ríos navegados.

Durante nuestros recorridos, pudimos comprobar que, estas actividades no solamente se han mantenido, sino que se han incrementado notablemente. La tala con fines madereros y la quema en los potreros, son factores que, han modificado de tal manera la vegetación, que hoy en día es sumamente difícil encontrar vegetación arbórea natural en las márgenes de los ríos Santo Domingo y Apure.

Arcabucos

Carvajal, al igual que muchos cronistas de Indias, emplea este vocablo Taíno (Alvarado 1953) para referirse a bosques densos.

"...ocupando todos la inculta espesura de los más cerrados arcabucos..." 130.

O bien al referirse a la ausencia de ellos en una sabana encontrada en una isla:

"...muy despejada y limpia de arcabucos, como abundantísima de herbaje para todo género de ganado..." 166.

Este indigenismo, al igual que ají, tabaco, chocolate, caimán y otros, conforma un conjunto de voces popularizadas posteriormente en la literatura española de comienzos del siglo XVII, utilizadas sin asociación con lo americano, bien para simbolizar lo exótico, lo salvaje o lo inhumano (Pottier 1983).

Fuego

Las siguientes referencias, aunque no son las primeras que se conocen de esta actividad, la cual es común en la mayoría de las tribus americanas, viene a ser una de las primeras que provienen de los llanos venezolanos.

"...desde el segundo día de nuestra embarcación nos fueron precediendo fuegos por la una y la otra banda del río por la popa de nuestros bajeles, que eran, según la opinión de baquíanos avisos que se daban unos a otros de nuestro viaje..." 114.

"...descubrimos tres grandes fuegos, que son con que los indios se dan avisos ciertos de las novedades que tienen..." 119.

"...desde que tuvieron avisos con los repetidos fuegos que siempre vinieron precediendo nuestras proas..." 139.

El fuego antropogénico, tal como aquí se reporta, ha sido un factor limitante en la dinámica de las sabanas llaneras. Aunque no es el único, es evidente que sus efectos se manifiestan tanto en la fisionomía, como en la composición florística de este ecosistema.

Sabanas

"...por la lindeza y hermosura que insinuaba una empinada mesa o tablón de sabana, con sazoadísimo herbaje para todos ganados..." 174.

La existencia de grandes extensiones de sabanas, en los Llanos venezolanos, permitió que el ganado vacuno se escapara y dispersara de tal manera fuera del alcance de los españoles, que se formaron grandes rebaños conocidos como cimarroneras. Además de los ya mencionados objetivos de la expedición descubridora, en la cuarta de las capitulaciones, sometidas a la consideración de sus majestades españolas, Ochogavía expone:

"...Lo otro que allanada dicha tierra, mediante a que en ella hay grandes sumas de ganado vacuno, se me haya de señalar lo que pareciere conveniente, para que pueda yo aplicarle por bienes propios míos y de mis herederos y sucesores, de tal manera que si se sacare tantas mil reses por cuenta de su majestad o de otro cualquier particular, en dichas cantidades haya de tener yo la prorrata que pareciere conveniente..." 79.

Esta capitulación demuestra, por si sola, la magnitud de los rebaños que existían en los llanos, previa la llegada de los colonizadores y también pone en evidencia las visitas anteriores e incursiones que Ochogavía había hecho hacia las regiones que pretendía descubrir.

Ceibas

En muchas oportunidades, durante su relato, Carvajal hace referencia a grandes árboles. Utiliza, para referirse a ellos, el nombre genérico de ceibas. De las descripciones del follaje, flores, frutos y látex se desprende que hace mención a varias especies, como veremos más adelante. La primera referencia que hace a una ceiba es la siguiente:

"...sombra que le brindaban las explayadas ramas de una ceiba altiva, guarnecida de encarnadas flores en racimos..." 57.

De acuerdo con nuestras observaciones de campo y considerando esa descripción, el autor debe referirse a la especie *Erythrina poeppigiana* (Walp.) Cook. (Papilionaceae), árbol común a orillas de los ríos Pagüey y Santo Domingo.

En referencias sucesivas, va sugiriendo la presencia de varias especies.

"...hermoseaban los pimpollos de las más arrogantes como empinadas ceibas..." 116

"...hay en los llanos dos diferencias de ceibas, árboles muy empinados como explayados en sus ramas el uno y el otro, la una espinosa y la otra muy lisa, y de ambas al corte de hacha, cuchillo o machete sale una espadaña de leche conforme el corte: la leche de una ceiba es un veneno mortífero, y la de la otra ceiba es comestible, como yo vi comerla a un español mezclada con miel de abejas..." 244.

De las descripciones anteriores se deduce que Carvajal se refiere por una parte a *Hura crepitans* L. (Euphorbiaceae), especie que en algunas localidades de Venezuela, como en Yaracuy por ejemplo, todavía se conoce como ceiba. En relación a la otra especie, esta es *Lacmelea edulis* Karst. (Apocynaceae), conocida como lechemiel, cosa que se verá más adelante.

El vocablo ceiba, tanto aquí, como en el género *Ceiba* (Bombacaceae), tiene su etimología en lenguas indígenas suramericanas (Marafioti 1970). Esta palabra es una más de las tantas que los españoles adoptaron del idioma Taino, de filiación lingüística Arawak, de Haití (Friederici 1960), y que trajeron al continente desplazando a las autóctonas de Tierra Firme

En varias oportunidades Carvajal hace referencia a grandes árboles semejantes a samanes:

"...un muy prolongado ceiba o árbol que con el explayo de sus prolongadas ramas y grueso de su tronco señoreaba al río de uno a otro margen su travesía..." 101.

Como hemos dicho anteriormente, aquí se nota con claridad lo genérico de la palabra ceiba, la cual es el equivalente a: árbol grande. No obstante, mas detalles en la descripción de otro árbol semejante, sugieren una referencia directa a *Pithecelobium saman* (Jacq.) Benth., (Mimosaceae):

"...era de una eminencia y de cumbre altísima, tronco tan grueso que no pudieran abrazarle seis hombres y este muy prolongado y por parejo hasta la división de sus ramas, explayadas mucho estas, que juntas hacían un tejido por parejo sus hojas que, si bien muy menudas..., y tan capaz su sombra que puede alojarse en ella un muy copioso ejercito..., cuya silvestre fruta, si pequeña mucho, es comestible, y de ella se aprovechan los indios..." 131,132.

Si bien en la cita anterior queda la duda de cómo son las flores, en la siguiente está implícita la referencia a la especie de marras:

"...árboles muy crecidos y de muy tendidas ramas, y cuajadas todas de muy floridos pimpollos siendo sus flores encarnadas y reducidas mazos o ramilletes, a fuer de compuestas borlas..." 173.

Finalmente se refiere a otra especie arbórea con el nombre de roble:

"...las vegetativas esmeraldas de las mas explayadas ceibas y empinados robles...198.

Esta es, evidentemente, una alusión a la especie europea, *Quercus* sp.. En Venezuela se le aplicó ese nombre a las especies del género *Platymiscium* spp. (Papilionaceae), siendo las más comunes de los llanos *P. trinitensis* y *P. diadelphum*..

Introducción a una flora apícola

Desde el comienzo de la narración de las Jornadas Náuticas, el autor hace notar la importancia que, para los expedicionarios y en especial para su persona y los indios, tenía la miel de abejas. Desde los preparativos del viaje se mencionaba la abundancia de miel en las sabanas:

"...se excusó de llevar miel de abejas por la mucha que se saca de los árboles..." 92.

"...en cuya persecución de viaje se vio abundancia de pescado con la misma de miel de abejas..." 105.

Entre las actividades cotidianas de los soldados expedicionarios, la caza y la pesca consumieron gran parte de sus ratos de ocio, así como también se ocuparon en:

"...buscar miel de abejas que abundan en aquellos parajes todos..." 110.

Ambas actividades, por lo productivas, generaban grandes satisfacciones:

"...un pato real, muerto al vuelo con solo la bala; tiros celebraron mucho los soldados todos, como yo la inmensidad de miel que vi y se sacó en aquellas sabanas en el tiempo que les asistí..." 112.

Se puede apreciar, a lo largo de la narración, que Carvajal comienza a distinguir algunas especies por su potencial melífero, como se desprende del siguiente párrafo:

"...no procedieron menos liberales los hobos y otros árboles muchos, ofreciéndonos su miel de abeja en abundancia..." 99.

En esta última cita hace mención a los hobos, que como se verá mas adelante, es nombre común para la especie *Spondias mombin* L. (Anacardiaceae).

Plantas utilizadas en la tecnología

En esta categoría, hemos incluido las numerosas referencias que brinda Carvajal al uso de las plantas silvestres por parte de los indígenas, como fuente de recursos tecnológicos. De esta manera veremos a continuación las plantas que proporcionaban fibras, maderas, resinas, recipientes, etc.

Adorotes

Adorote era el nombre con que se conocía una especie de cesta construida de mimbre o de paja. Fue utilizada para el embalaje y transporte de productos del campo. Es de origen andino, pero su uso se extendió al llano al comenzar a emplearse en el transporte de quesos y carne salada.

En la expedición de Ochogavía fueron utilizados para cargar:

"...sal tanta que se volvió sobrada mucha, aunque se le repartía a los indios que nos salían en paz en adorotes de cuatro y cinco almudes cada uno..." 91.

Cañas bravas

Los tallos de esta especie fueron un material de construcción muy utilizado por los indios, tanto en albergues como en utensilios de almacenaje y transporte (embalaje) de los productos del campo:

"...constituido en unos cañizos de cañas bravas, si prolongadas por parejo como muy tejidas, y juntos los extremos y amarrados con crisnejas y damajaguas, que son cortezas de árboles, venían a conservarse en estos cañizos a dos y a tres fanegas en cada uno, tejidos los extremos o puntas de ambas partes con la misma damajagua..." 117.

Al hacer mención del armamento portado por los indígenas, Carvajal hace referencia a las flechas utilizando el nombre de veraras:

"...si bien su prevenido arco y guarnecidas veraras no se le divertían de su lado..." 209.

Los Yaruro, del estado Apure, utilizan varias plantas en la fabricación de sus flechas. En la mayoría de los casos el cuerpo de la flecha proviene del tallo florífero de la caña brava *Gynerium sagittatum* (Aubl.) Beauv. (Gramineae). Este tallo es conocido como verara o verada y es ideal para la construcción de este tipo de arma, por ser liviano, liso, algo flexible, recto y con una cubierta exterior dura. Esta planta es común en las vegas de los ríos, formando comunidades riparias. En la actualidad es muy utilizada por los campesinos en la fabricación de paredes de bahareque y como parte del sostén de los techos de tejas. En adición a ello, es materia prima para la construcción de sombreros y otras manualidades. Las puntas de las flechas y la emplumadura se fijan con ayuda de una resina proveniente del árbol conocido como *peramán*, *Moronobea riparia* (Spruce) Planch. & Triana (Guttiferae) o del *erato*, *Symphonia globulifera* L.f. (Guttiferae). Para elaborar esta resina se recoge el látex de la planta, se

cuece y se mezcla con un residuo de carbón de moriche. Las ligaduras se hacen con la fibra del manirote *Annona purpurea* (Annonaceae), la cual es extremadamente resistente luego de que se lava y seca al sol. Cerca de las plumas de la flecha se inserta una pieza recortada de palo de Brasil. Los arcos son de color negro, duros y flexibles, contruidos con el tallo de la palma conocida como macanilla, *Bactris* sp. También son empleados para ello los tallos de *Socratea* sp. e *Iriarteia* sp. (Palmae). La corteza interior de las hojas de la misma palma es puesta al desnudo. Luego de secar y separar fibra por fibra, se trenzan y hacen las cuerdas para los arcos. (Ramia 1962, Petruzzo 1969, Mitrani 1988).

Cocuiza

De la planta conocida como cocuiza, *Furcraea humboldtiana* Trel (Amaryllidaceae), se extrae una fibra textil muy resistente, utilizada en la elaboración de mantas, chinchorros y otros tejidos.

"...hayáronse también muchas guirnaldas tejidas con primores tales y tan sutiles que causaron admiración los primores suyos, porque su tejido era de una cocuiza tan sutil que casi repetía a imperceptible..." 117.

Estas mismas fibras sirven para elaborar cuerdas para las diversas ataduras. A estas cuerdas se les conoce también como *cabuyas*, voz de filiación lingüística Caribe, que proviene de los vocablos *káboya*, *kabuia* (Alvarado 1953:54) Este es un término genérico empleado tanto para nombrar a la cuerda en sí, como a la planta de la cual se extrae la fibra.

"...inmensas madejuelas de cabuya delgada y torcida, muy parecida a la guita de España..." 124.

Damajaguas

Carvajal utiliza el vocablo damajagua, para referirse a un tipo de cuerda utilizado para amarrar trojas y hacer embalajes:

"...crisnejas y damajaguas, que son cortezas de árboles..."117.

Damajaguas es voz Taína, de Haití (Friederici 1960), con la que se conocen varias especies arbóreas del género *Hibiscus* (Malvaceae); con las fibras de sus cortezas se elaboran cuerdas, redes y hasta instrumentos musicales parecidos a los fotutos, como se verá más adelante.

Estu o canopia

El término conopia proviene del dialecto Chaima, de filiación lingüística Caribe (*konopo*: lluvia). Se aplica a las especies del género *Renalmia*

(Zingiberaceae) y a sus hojas. Al aplicar dicho término a esta planta, se alude a la utilidad de estas últimas en la construcción de albergues temporales para protegerse de las lluvias. De los frutos de la especie *R. floribunda* K. Schum, se extrae un líquido utilizado para teñir (Delascio 1984).

En la cita siguiente se hace referencia a una parte del ritual de iniciación para la obtención de la macana (véase palmas).

"...puesto en ella (barbacoa) el paciente le cubren todo con hojas de estú o conopia, hojas que tienen similitud con las de bichao..." 224.

Bichao

Al final de la cita anterior, Carvajal se está refiriendo a las hojas de la especie *Heliconia bihai* L. (Heliconiaceae). Sus hojas eran utilizadas como envoltorios o recipientes de alimentos frescos y para techar albergues provisionales.

Fotutos

Este término aparece en varios dialectos de manera similar. En la voz Quichua, en el dialecto del Cuzco: *pututu*; en el dialecto de Ancash: *potutu*; y en la voz Aymara: *pututo*.

Es un instrumento musical de viento, comúnmente utilizado en bailes y celebraciones.

"...al repetido toque de fotutos, que son unos calabazos agujereados..." 162.

Construidos con el fruto de *Lagenaria siceraria* (Mol.) Standl. (Cucurbitaceae), sin embargo, el *potuto* de los Sáliva se hacía de corteza de majagua, *Hibiscus tiliaceus* L. (Malvaceae).

Guaduas (Bambu)

La etimología de esta palabra es aún confusa. Predomina en lugares donde se hablaron lenguas macrochibchas (Agagliate, com. pers.). Parece ser palabra aborígen, quizá procedente de un idioma indígena del Ecuador. Sin embargo, el nombre pudo tomarse de algún idioma de la costa venezolana (Peña 1987). La especie común ribereña es *Bambusa paniculata* (Muuro) Haekel (Gramineae).

"...usan para sus músicas en los bailes que celebran de unas guaduas o montesinas cañas huecas, del grosor de una muñeca, unas mas otras menos..." , "...agujereadas por la inferior parte y en la superior una pluma guarnecida con cera, que de esta como de miel de abejas hay abundancia mucha, con que a su moda forman una concertada música..." 126.

Guayacos

"...con sus guayacos: de estos usan las indias para más honestidad suya..." 236.

Carvajal se refiere aquí a los guayucos, voz chaima y de otros caribe, y corresponde propiamente al vestido de las mujeres indígenas, elaborado con tejidos de fibra de algodón.

Palmas

De todas las plantas empleadas por los indígenas son las palmas las más importantes, debido a la gran variedad de productos que de ellas se extraen. Sus usos abarcan casi todas las relaciones que puedan existir entre el hombre y las plantas. De esta manera las palmas son usadas con propósitos medicinales, alimenticios, tecnológicos, religiosos, forrajeros, etc.

Un gran número de especies de palmas se encuentra a lo largo de todos los ríos y en los llanos de Venezuela, siendo la más importante, desde el punto de vista etnobotánico, la especie *Mauritia flexuosa* Linn.f. A ella se le conoce como *moriche* o *muriche*, voz cuya etimología presenta varias interpretaciones como se desprende de una amplia discusión en el trabajo de Civrieux (1957). De allí se puede sintetizar que *miriti*, *muriti*, *murichi* y *moriche* son voces Tupí, de Brasil, o Guaraní, según Friederichi (1960), las cuales están formadas por las palabras *mbur* = alimento e *iti* = árbol alto. De allí se deriva la voz Caribe *mürúsi*.

Todas las partes de esta palma son usadas, y muestra de ello es la cantidad de referencias que le hace Carvajal a lo largo de todo su relato.

"...de la palma que llaman muriche, de la cual hacen de vestir, calzar y sus guirnalda con sus penachos y plumajes de esta misma palma..." 245.

De las hojas jóvenes se obtiene una fibra muy resistente que sirve como cuerda para los arcos o aparejos de pesca. Con estas fibras se tejen las hamacas, esteras, mantas y en algunos casos, el velamen de las canoas. El espádice fibroso que recubre los frutos antes de madurar, también es utilizado para los mismos fines.

"...de estas palmas, de las cuales hacen sus comidas abundantes y sus bebidas, su vestir y calzar, advirtiéndole que el vestido suyo se libra sólo en un guayuco, y su calzado en unas como sandalias..." 245.

Los frutos son numerosos y crecen formando racimos. Cuando están maduros son de color amarillo, por dentro, y rojo purpúreo por fuera,

cubiertos por escamas. Cuando están verdes se consumen asados y, cuando maduros, la pulpa se separa del duro endocarpio y se come directamente o licuada con agua. Esta bebida sirve como base para preparar sopas, al agregarle otros vegetales o maíz, o bien se deja fermentar durante 3 o 4 días para producir una chicha de alto contenido alcohólico. Estas bebidas son muy apreciadas por los indígenas y se consumen durante las fiestas o rituales. Los brotes tiernos de las hojas son conocidos como palmitos y se consumen frescos o cocidos en agua.

El tronco de la palma macho contiene un elemento farináceo que se emplea en la fabricación de pan, de la misma manera que el cazabe. De un corte hecho a la altura del nacimiento de las hojas emana un líquido dulce, que al dejarse fermentar, produce un licor semejante al vino.

Macanas

Las macanas eran a la vez utensilios agrícolas, armas y símbolos de poder. Tenían la forma de machete y estaban construidos con la madera durísima de algunas palmas. Como armas de guerra, simbolizaban el poder, el cual era ostentado por los capitanes:

"...para venir a merecer el ser capitán y tener macana y vasallos necesitan de hacer diligencias muchas..." 208.

"...estos capitanes, se diferencian de los demás indios en traer sin dejarla de las manos una macana..." 221.

Las citas anteriores son fragmentos del ritual de iniciación, mediante el cual un aspirante podía llegar a ser capitán. Esta ceremonia y sus detalles se encuentran muy bien descritos por Carvajal. No obstante, vale la pena sintetizar aquí algunas de las varias pruebas de valor y resistencia que debía superar aquel aspirante a capitán. Incluían, entre otros sacrificios, el colocar al iniciado sobre una barbacoa durante varias horas, sudando, sin moverse ni quejarse (véase estú o conopia). Otra prueba consistía en tomarse y mantenerse imperturbable una totuma de ají molido, muy espeso (*Capsicum* sp., Solanaceae). Como si esto fuera poco, el aspirante a capitán era atado a una hamaca y cubierto con hormigas negras, entre las que se le revolvió durante tres horas. Finalmente era azotado por todos los miembros de la tribu con un macuare hecho de fibras de moriche. Si el aspirante fallaba en una de las pruebas, perdía todo lo logrado hasta ese momento.

Luego de este largo y sufrido ritual, el iniciado recibía de manos del cacique principal la macana:

"...labrada con muchas labores y embutidos y guarnecida muy a lo primoroso con plumería de pájaros, variada de matices y colores...",
"...también embijada que es señal de guerra..." 227.

Estas macanas también eran utilizadas como implementos agrícolas en las labores de desmonte y en la preparación de sementeras.

"...hallóse cantidad de macanas labradas con curiosidad grande..."
117.

De la cita anterior se desprende que las destinadas a dichas labores debieron de ser de uso comunal o quizá objeto de comercio mediante trueques.

Finalmente, estas macanas formaban parte, junto con el arco y las flechas, de las armas que usaría el moribundo para defenderse de la enfermedad y la muerte.

Macuares

Voz Cumanagota, proviene del vocablo macáure (Alvarado 1953:226).

"...un azote de dos ramales del grueso cada uno de un dedo; a este azote le llaman macuare y lo componen de varillas de una palma a quien llaman muriche; estas las amarran o atan fuertemente unas con otras y luego les echan una capa de cera negra, de que hay cantidad mucha por aquellos parajes, y sobre ésta, otra capa de resina..." 226.

Utilizan estos látigos en los bailes para azotar a los jóvenes y poner a prueba su valor. La resina a la que se refiere Carvajal es la misma del árbol llamado peramán (véase Cañas).

Cataures

"... hayáronse cataures y manares muy labrados..." 124.

Cataure es voz Cumanagota, *katáuri*, con la que se nombraban a grandes cestas o canastos, elaborados con hojas de diferentes palmas. Servían de embalaje y en determinadas circunstancias de mortajas en las que se guardaban o enterraban a los difuntos (Alvarado 1945).

Los manares son cestas o coladores que sirven para cernir la harina de la yuca. Son elaborados con los nervios laterales sobresalientes de las hojas de la palma macanilla, *Bactris* sp. (Ramia 1962). Los armazones para sostener a dichos coladores son construidos con el "palo de manare", nombre con el que se conoce a la especie *Heisteria flexuosa* Engl. (Olacaceae) (Delascio 1984).

Totumas

"...totumas de mazato..." 223.

Totuma es voz Caribe, *tuton*, *tutum*, con la cual se nombra a uno de los utensilios más importantes de los indígenas. Estos recipientes tuvie-

ron usos tan diversos como el que reportó el Almirante Cristóbal Colón en su diario, el sábado 13 de octubre de 1492, al ver que eran empleados para achicar las canoas: "ellos vinieron a la nao con almadías que son hechas con el pie de un árbol, que son como un barco luengo.." ".Remaban con una pala como de fornero, y anda a maravilla; y si se le trastorna, luego se hechan todos a nadar y la enderezan y vacían con calabazas que traen ellos...". Este fragmento del diario del Almirante, alude, de manera directa, a los recipientes constituidos por el exocarpio de los frutos del tipo anfisarca de la especie *Crescentia cujete* L. (Bignoniaceae). Los frutos enteros, con solamente un agujero en la parte de inserción del pedúnculo, son empleados como cantimploras o recipientes para bebidas fermentadas, granos, condimentos, etc.

Los frutos de la especie *Posadaea sphaerocarpa* Cogn. (Cucurbitaceae), aunque mas pequeños, comparten el mismo nombre y son empleados para los mismos fines que la especie anterior.

Resina

Al referirse a los diversos árboles útiles y provechosos, Carvajal menciona a los:

"...de resina..." 244.

Resinas de diferentes árboles eran utilizadas por los indígenas para sus diferentes manufacturas. De ellas, la más empleada en los llanos es la que produce el árbol *Hymenaea courbaril* L. (Caesalpiniaceae). Era utilizada para barnizar la alfarería, la cual, según Carvajal, "...vidriada con perfección tanta que pudiera aprender de sus lindezas las que se labra en China..." 117. De igual manera, esta resina era utilizada para recubrir instrumentos musicales (fotutos hechos de damajagua) o para fines depilatorios.

Trementina

"...de trementina..." 244.

Otra de las resinas altamente estimadas por los indígenas era la producida por la especie *Protium guianense* (Aubl.) March (Burseraceae), también conocida como *tacamahaca* o *tacamahaco* (voz Náhuatl *thekomahyyak*), a la cual se le atribuyen propiedades medicinales. Sin embargo, dicha resina de color amarillento, al ser mezclada con las del algarrobo (*H. courbaril*), es un excelente combustible muy empleado en las antorchas.

Plantas medicinales

Salvo en el caso de los cañafístolos, Carvajal no menciona de manera directa los efectos farmacológicos de las plantas. No obstante, sus

referencias permiten inferir usos medicinales o atributos benéficos en algunas plantas, como las que se mencionan a continuación.

Aristin

Entre los días 27 y 31 de marzo, la expedición navega por el río Orinoco y llega a la pequeña ciudad de Nueva Cantabria, que para la época se encontraba situada en un lugar cercano al sitio que hoy ocupa la población de Cabruta.

Durante la visita de Carvajal a la ciudad de Nueva Cantabria, la población fue aquejada por un sarpullido al que denominaron arístin:

"...fruta que produce, según el dictamen de todos, toda tierra nueva..." 199.

Es muy probable que este nombre alegórico se refiera a la especie *Mimosa pigra* L. (Mimosaceae), la cual es una maleza arbustiva espinosa que crece a orillas de cuerpos de agua, conocida con el mismo nombre.

Carvajal también sufrió los efectos de dicho sarpullido, y la condición de epidemia sugiere que el llamado "sarpullido" fuese una infección bacteriana del tipo piodermatitis o escabiosis. Sus males fueron aliviados con:

"...multiplicación de baños, compuestos de yerbas diferentes..." 199.

Los Cumanagoto usan para las enfermedades de la piel el zumo de las hojas o la emulsión en agua de las raíces de la yerbamora, *Solanum nigrum* L. (Solanaceae), y el látex de las hojas tiernas de *tuatúa*, *Jatropha gossypifolia* L. (Euphorbiaceae). En la actualidad estos remedios siguen usándose en la región (Civrieux 1980).

Los Yaruro, que habitan la región comprendida entre los ríos Cinaruco y Capanaparo, en el estado Apure, usan el agua en que previamente han desleído los mucílagos de los frutos de la planta conocida como "chaparrillo", *Davilla nitida* (Mart.) Kubitzki, (Dilleniaceae), para aliviar las molestias producidas por el sarpullido (Niño com. pers.).

Bálsamo

"...también les ministró crecido gusto a todos la muchedumbre de fragante bálsamo que líquido al corte de hachas, machetes o cuchillos le ofrecen en espadañas en lo alto del corte de estas herramientas los árboles lacrimosos que lo producen..." 174.

"...de bálsamo..." 244.

Con este nombre se conocen las especies siguientes: *Myroxylon balsamum* (L.) Harms (Papilionaceae) y *Bursera tomentosa* (Jacq.) TR. & Planch (Burseraceae).

Cabimas

"...medicinas varias, ungüentos, aceite de cabima..." 91.

"...de aceite de cabima..." 244.

Cabima es un vocablo Caribe utilizado en las Antillas y Centroamérica para nombrar a algunas especies del género *Rheedia* (Guttiferae). En adición a ello, con el mismo nombre se conoce en algunas partes de México, Antillas y el Perú a la especie *Cedrella angustifolia* Moc. & Sesse (Meliaceae). En Venezuela este vocablo se ha empleado para nombrar tanto al árbol, *Copaifera pubiflora* Benth (Caesalpiniaceae), como al aceite que de él se extrae. Sin embargo, la etimología del nombre genérico se deriva de la voz tupí: *copaiba*, *copaiva* o *copaiiva* a través del Caribe *copayoua* o *apawa*.

En varias partes del texto de Carvajal aparecen referencias a este aceite, tanto utilizado por los españoles como por los indígenas. El uso más común era como cicatrizante y en la cura de diversas afecciones de la piel.

Cañafistolos

"...unos cañafistolos, cuyos frutos siendo unos cañutos ayuda mucho a la conservación de la salud, como a la evacuación de humores pestilentes que la estragan..." 151.

"...unos empinados cañafistolos, de cuyos pimpollos pendían sus cañas en racimos..." 165.

Existen en los llanos tres especies botánicas que comparten el nombre de cañafistolos: *Cassia fistula* L., *C. moschata* H.B.K. y *Cassia grandis* L.f. (Caesalpiniaceae). Esta última también es conocida como "mare-mare" o "cañafistolo burrero", nombres obviamente de origen reciente. De todas ellas, la más preciada como planta medicinal es la *C. moschata*, cuyos frutos producen una sustancia espesa, oscura y dulce, que tomada naturalmente tiene propiedades laxantes.

Al referirse a las ramas de estos árboles, Carvajal utiliza la palabra virgultos:

"...hermoseaban los virgultos de unos cañafistolos..." 151.

Menjui

Se refiere a un árbol "...provechoso..." 244, también conocido como menjui. Con este nombre se conoce a la especie *Vernonia brasiliana* Druce (Compositae).

Sangre drago

"...árboles muy provechosos..., sangre de drago..." 244.

La especie a la cual hace referencia es *Pterocarpus acapulcense* Rose (Papilionaceae) y el nombre común de este árbol se le debe a los primeros conquistadores españoles. Gumilla (1963), por ejemplo, hace la siguiente referencia: "...el árbol llamado drago se haya por aquellas selvas con abundancia: el jugo que destila por las heridas que para eso le hacen es de color de sangre, y por eso se llama *sangre de drago*, tan apreciable y medicinal como todos ya saben...".

Evidentemente, Carvajal utiliza la palabra provechoso, como sinónimo de medicinal.

Canela

"...al cual (-árbol) llaman los naturales urimare..." 244.

El nombre de esta especie, *Aniba canelilla* (H.B.K.) Mez. (Lauraceae), alude a la semejanza entre el olor de su corteza y la canela. También es conocida como guarimán y la medicina popular le atribuye propiedades calmantes de los desórdenes del sistema nervioso que tienen su origen en las enfermedades venéreas; es descongestionante de los edemas de los pies y sirve para aliviar el catarro crónico.

Agricultura

La información que brinda Carvajal en relación a las actividades agrícolas de las naciones indígenas que poblaban las riberas de los ríos Santo Domingo, Apure y Orinoco, es de suma importancia, pues ella muestra el alto grado de desarrollo que, para la época, había alcanzado esta actividad. Se puede apreciar allí, la diversidad de cultivos y lo intensivo de las labores agrícolas. No obstante, la cuestión de la agricultura y el origen de ciertos cultivos siguen siendo objeto de largas polémicas, lejanas todavía de concluir.

Para el año 1647, el desarrollo de la agricultura ribereña impresionó tanto al padre Carvajal, que expresó lo siguiente:

"...vimos rancherías multiplicadas y rozas de sus labranzas, tan prolongadas que tengo por tiempo muy perdido el aspirar a la reducción de ellas a numero cierto..." 153.

Además de las referencias y comentarios relacionados con la agricultura ribereña, se menciona, por primera vez en la literatura a las calzadas, también conocidas como tumbos o campos elevados, cuyo origen y uso fue y ha sido centro de opiniones encontradas. Al referirse a ellas, Carvajal deja entrever otros usos diferentes a los agrícolas, aseverando que sus constructores fueron los Caquetío:

"...constituidos éstos (bosquetes) y aquellas (ceibas) en unas eminencias que a manos compusieron las tropas inmensas de indios caquetios que se retiraron de estos llanos cuando la venida de los españoles..." 111.

Quizá influenciado por Carvajal, Alvarado (1945) también opina que ellas "fueron construidas por los caquetios", aunque disiente en el hecho de que ellas "hubiesen sido construidas para la huida del cacique Manaure".

Febres (1960) sugiere que el terraplén de Canaguá fue un camino comercial y que posiblemente fue obra de los Canagua o Aricawa. De acuerdo a Salas (1956) y según la descripción de los montículos del Meta, hecha por Humboldt, (1956), es probable que estos terraplenes fueran construidos por ascendientes de los indios Achawa, más que por los Caquetío. Acosta (1961) afirma en sus notas que estas calzadas, fueron construidas por antiguos pueblos "Arawaco" y que por la abundancia de materiales arqueológicos por él recogidos, sugiere que allí existió una antigua cultura agrícola centrada en el maíz. Datos actuales sobre sus orígenes, formas, usos y una extensa cronología pueden verse en los trabajos de Zucchi y Denevan (1979) y Tarble (1985). Estos autores sugieren que el desarrollo de actividades agrícolas alejadas de las orillas de los grandes ríos se debió, fundamentalmente, a presiones generadas por el crecimiento demográfico de las poblaciones del medio Orinoco y Apure, las cuales tenían que enfrentar severas limitaciones de espacio. Aunque se discute el número de indígenas existentes para la época del recorrido de Carvajal (Fierro 1983), esta debió de ser considerable, ya que la combinación de tierras fértiles, aptas para el cultivo, del complejo maíz/frijol/calabaza, la presencia de abundantes recursos acuáticos, y la constante interacción intertribal constituyeron factores decisivos en el desarrollo de sistemas sociales más sedentarios, con mayor población y con estructuras socio-políticas más jerarquizadas (Tarble 1985). Las observaciones del capellán concuerdan con lo anteriormente expuesto y ponen en claro lo importante de la actividad agrícola, tanto por el número de personas que debían de intervenir en las labores, como por la intensidad de los cultivos existentes:

"...indicaban muy crecido número de índico gentío, y dábalo a entender así una muy continuada si prolongada roza, prevenida ya para la siembra de sus maíces, cortados en ella árboles de grandeza suma..." 125.

Según los estudios hechos por Zucchi y Denevan (1979), estos campos elevados servían para "recuperar" tierras con poco drenaje, y que no podían ser cultivadas mediante los procedimientos tradicionales. Estos usos adquieren mayor vigencia, cuando se analizan, bajo la hipótesis que implicaría un intento de los indígenas de imitar los ciclos de crecidas y retrocesos de los niveles de agua de los grandes ríos, ya que, de

estos procesos estacionales, dependía la irrigación de su agricultura ribereña. Al construir estas calzadas, con el objetivo de represar y controlar las inundaciones de las sabanas, establecían con éxito los ancestrales cultivos riparios del complejo maíz/frijol/calabaza y probablemente el arroz.

Maíz

Zea mays L. (Gramineae)

"...mochilas de trigo y de maíz..." 91.

"...harina de maíz cariacó molida..." 92.

"...cantidad de maíz cariacó, uno desgranado, como otro con sus tucas y hojas..." 116.

"...el maíz para sus ordinarias chichas y mazatos..." 117.

"...cantidad de maíz cariacó..." 124.

En el contorno de las lagunas y en las vegas de los ríos, los Otomaco, Guamo, Pao y Yaruro sembraban una especie de maíz, solamente cultivado por ellos, su nombre en Otomaco es *onona* y en español era conocido como maíz de dos meses, ya que se obtenían seis cosechas en un año (Alvarado 1945, Gumilla 1963, Rosenblat 1964). En el verano, en los lugares recién dejados por el río Orinoco, los indios sembraban un maíz cuyo color estaba entre el rojo y el celeste. Esta planta no sobrepasaba los tres palmos de altura y era conocida por los españoles como mapito (*acmapi* en Tamanaco). Además de otras características relacionadas con las mazorcas, sus granos y su buen sabor, Gilij (1987) acota que, contra la costumbre de las otras variedades, este maíz se cosecha en solo dos meses. Los terrenos cultivados con este maíz eran compartidos con cañas dulces, tubérculos, diversidad de calabazas y, sobre todo, inmensidad de melones de agua (Gumilla 1963).

Llama poderosamente la atención la referencia hecha al cultivo de plátanos, cañas dulces y arroz; pues se tiene entendido que estos fueron introducidos por los españoles en el proceso de colonización.

"...cultivan tierras tan fértiles y pingües, como en todo tan abundantes y agradecidas que les sobran a los naturales maíces, yucas y lo demás comestible de raíces, como v.g. cañas dulces, plátanos, batatas, yames y frutas diversas que, aunque montesinas, son de sazónadísimo gusto, y otras yerbas de su uso y raíces que conocen..." 138.

"...las labranzas de estas naciones todas se prolongan y explayan de manera por la una banda y la otra del río más de 15 leguas contiguas, así de maíces, plátanos muy prolongados, con más espaciosos cañaverales de cañas dulces, tabacales, batatales, arneunales y tan crecidas labranzas que insinúan sobra de comidas y sustentos..." 146.

La siguiente referencia es de suma importancia, pues en ella se cita por vez primera el cultivo y recolección de arroz por parte de los nativos:

"...se van a entender y a trabajar en sus labranzas de maíces, yucas, auyamas, arroces y otras legumbres comestibles de que abundan..." 237.

Arroz

Los Otomaco recogían una especie de arroz silvestre (Rosenblat 1964), el cual, según Gumilla (1963) "es cosa muy singular y notable en los anegadizos de los ríos Orinoco, Meta, Apure, Casanare, Tame y otros; y es que en lugar del junco, que de ordinario se ve en otras lagunas, en las de los dichos ríos nace, crece y madura el arroz, que brota voluntariamente de la tierra húmeda, sin que nadie lo siembre ni cultive".

Un escéptico podría pensar que este misionero se habría confundido con alguna gramínea parecida. Quizá lo mismo pensó el padre Gumilla a la hora de escribir sus observaciones, pues a continuación, para su justificación y seguridad, expresa que: "él es arroz verdadero, ni en esto puede padecer engaño, por que en el reino de Valencia, mi patria, que es la ribera del Júcar, es donde más abunda". Luego hace referencia a comprobaciones adicionales y menciona sus observaciones acerca del mayor rendimiento de este arroz cuando es cultivado. Tanto la referencia de Carvajal como estas últimas apoyan el hecho de que en efecto existió un arroz silvestre y eventualmente cultivado por los indígenas en las orillas del Orinoco y que su presencia no fue producto de la culturización española. Esta información sugiere que, la especie a la cual se hace referencia, sea *Oryza rufipogon* Griff (Gramineae), la cual estuvo ampliamente distribuida a nivel pantropical. Lamentablemente, debido a la hibridización extensiva, hoy en día sería muy difícil encontrar especímenes típicos de esa especie. A pesar de ello y por falta de evidencias biológicas, Saignes (1961) y otros historiadores aseveran que el cultivo del arroz es producto de la influencia europea. En años recientes, se han observado en Venezuela poblaciones de *O. alata* Swallen (Delta del Orinoco) y *O. latifolia* Desv. en sitios anegados o periódicamente anegados en las tierras calientes (Schnee 1984).

Cañas dulces

En su segundo viaje, Colon llevó caña de azúcar a la Española. Subsecuentemente, este cultivo, se extendió a otras islas del Caribe y a Centro América. Quizá este sea uno de los primeros cultivos establecidos por los españoles en Venezuela. Ya para el año 1593 se habla de la existencia de un ingenio en el valle de Caracas (Vila 1981). Entre los años 1600 y 1700 este cultivo se extendió a casi todos los rincones del país. En los primeros cultivos hechos por los españoles en las Antillas, se utilizaron clones de la variedad "criolla", *Saccharum sinense* Roxb., Gramineae (Simmonds 1984a). Es muy probable que este cultivo haya llegado a las tribus ribereñas del Orinoco y del Apure por la vía de los Caribe.

Plátanos

"...plátanos..." 138.

Musa paradisiaca L. (Musaceae)

Este es otro de los cultivos que, al hablarse de su origen y dispersión, ha generado abundantes polémicas (véase a Sauer 1950, Simmonds 1984b). Al referirse a ello, Fernández (1950) asevera que los primeros plátanos fueron traídos de España.

Al considerar los datos anteriores, resulta difícil aceptar que el cultivo del plátano, el arroz y la caña de azúcar fueran el producto de la influencia directa de los conquistadores. En primer lugar, porque para lograr el grado de desarrollo antes descrito, habría que aceptar el hecho de una adopción violenta y sin objeción, duda o rechazo por parte de los indios. De aceptarse esta hipótesis, habría entonces que descartar un lento proceso de transculturización, pues en el poco tiempo transcurrido desde el "descubrimiento", los contactos establecidos con los europeos fueron hechos por aventureros y exploradores, cuyos objetivos no eran, casualmente, los de introducir cultivos ni mucho menos enseñar técnicas agrícolas. Por lo tanto, nos queda la alternativa de aceptar que los cultivos antes mencionados llegaron al Alto Orinoco, al río Apure y al bajo Santo Domingo, traídos por los Caribe desde el norte de Venezuela o de las Antillas.

Existen referencias que datan de 1578, en las que se hace mención a la presencia de plátanos en el Valle de Caracas (Vila 1981).

En la antigua provincia de Barinas se elaboraba una especie de pan conocido como *cucuba*. Para ello se utilizaban tajadas de plátano secas al sol y luego rayadas, para hacer la harina. De esta manera, el plátano podía conservarse por largo tiempo. Este tipo de tecnología sugiere un largo proceso de contacto con la planta y su fruto.

Auyamas

"...auyamas..." 237.

Las auyamas han estado asociadas al hombre por lo menos durante los últimos 10.000 años (Whitaker & Bemis 1984). Ninguna de las cinco especies cultivadas ha sido encontrada en estado silvestre (Whitaker & Bohn 1950). De ellas, dos se encuentran tradicionalmente cultivadas en Venezuela, *Cucurbita maxima* Duch. y *C. moschata* Duch. (Cucurbitaceae), presentando múltiples formas o quizá variedades.

Batatas

"...batatas..." 138.

"...batatales..." 146.

Batata es el nombre con la cual se conocen las raíces de la especie *Ipomoea batatas* (L.) Poir. ex Lamark (Convolvulaceae). El origen y la distribución de la forma cultivada es todavía un enigma. Las evidencias paleoecológicas sugieren que en épocas prehistóricas los tubérculos de la batata fueron utilizados como alimento en dos áreas muy distantes unas de otras: las regiones tropicales de América y algunas islas del Pacífico (Cooley 1951). La batata fue ampliamente utilizada en la alimentación. La masa dulce producto de la maceración de los tubérculos de la batata era empleada como aditivo para dar consistencia a otras comidas o bebidas. En épocas de carestía, a falta de maíz, las raíces de la batata eran cocidas y disueltas en agua para hacer bebidas fermentadas. En el Orinoco la raíz era conocida como *cocenecá* y a la bebida fermentada se le llamaba *curía*.

Ñames

"... yames..." 138.

Se conoce poco acerca de la domesticación y cultivo de los ñames en Sur América. Esto quizá se ha debido al establecimiento de cultivos más importantes tales como la yuca, quedando el ñame en un segundo lugar. *Dioscorea trifida* L. (Dioscoreaceae) es claramente la especie domesticada por los indios de América y la distribución de sus cultivos sugiere que su proceso de domesticación se haya llevado a cabo en los límites entre Brasil y Guyana (Coursey 1984).

Tabaco

"...tabacales..." 146.

Las primeras referencias al uso de esta planta se le deben a Cristóbal Colón, quien el día 6 de noviembre de 1492 reseñó en su diario que "mujeres y hombres, con un tizón en la mano, hierbas para tomar sus sahumeros que acostumbraban" (Colón 1986), aludiendo, obviamente, al hábito de fumar. La palabra tabaco aparece documentada por primera vez en Haití por los cronistas Las Casas y Oviedo (Vaquero 1981). Curiosamente hay evidencias de que tal voz ya se usaba en Italia y España en épocas anteriores a Colón (antes del siglo XV) y que probablemente vendría del árabe. (Corominas 1954-1957). La palabra tabaco sustituyó y se impuso desplazando a los términos autóctonos con los que las diferentes tribus de tierra firme conocían a la planta o a sus hojas. De esta manera tenemos que la voz antillana era *cohoba* o *cojoba*; pero en Costa Rica, entre los Bribri se le conocía como *dawa-ku* y entre los Cágaba de Colombia, *taóco* (Agagliate, com. pers.). En este mismo sentido, una extensa y variada oferta lexicográfica es presentada por Vaquero (1981).

El cultivo y uso del tabaco, *Nicotiana tabacum* L. (Solanaceae), aunque no era de uso universal en todo el país, estaba extendido en casi todas las tribus indígenas citadas por Carvajal. De hecho, como hemos visto anteriormente, la empresa descubridora estuvo motivada, fundamentalmente, por el cultivo y la explotación de esta planta. En la época colonial, el tabaco de Barinas, conocido como *Varinum*, se consideraba de excelente calidad y se exportaba en cantidades apreciables a diferentes países de Europa.

Yuca

Dos variedades o formas presenta la yuca, *Manihot esculenta* Crantz. (Euphorbiaceae): una comúnmente llamada "dulce", la cual es comestible simplemente previa cocción, y la otra variedad, "agria" o "amarga", la cual contiene precursores para la formación de ácido cianhídrico, motivo que la hace altamente venenosa en su estado natural, como bien lo atestigua Carvajal:

"...originósele su muerte de haber comido una yuca brava, más por golosina que por necesidad..." 151.

"...el veneno de la yuca brava tal que antes de las veinte y cuatro horas revienta el que la come, o a quien se la dan a comer con intento de que muera..." 152.

Por lo tanto, para que sean comestibles las raíces de esta variedad, deben ser ralladas, exprimidas y luego cocinadas, para finalmente elaborar el pan (casabe) o harina (mañoco). Cazábi, cazávi, casabe o casave, es voz Taina, de Haití o Cuba. Las variedades son numerosas, según Alvarado (1945): más de treinta.

"...veinte y tres cargas de viscocho y cazabe..." 91.

"...yucas..." 138.

"...torta de cazabe..." 223.

En adición a las ya mencionadas formas de consumir la yuca, los indios preparaban otros subproductos con fines también alimenticios o mágico-religiosos. Entre ellos se destacan el mazato y el güero:

"...la bebida ha de ser una totuma de mazato muy claro..." 223.

El guero era elaborado casi exclusivamente para ser consumido en rituales tales como el del bautizo o funerarios:

"...esta la hacen de cazabe quemado y agua caliente..." 230.

"...dándole de beber al niño lo que puede y lo que queda de esta bebida en la totuma se la hecha el piache (al niño) en la cabeza..." 230.

"...Luego procede a ponerle el niño el nombre que quiere..." 231.

Esta bebida también era utilizada en los rituales posteriores al fallecimiento de algún miembro de la comunidad. A la cuarta luna, la mujer del muerto, hija o hijo o en su defecto el pariente más cercano, tomaba un almuerzo frugal que consistía en:

"...una hojas y pescaditos pequeños con la bebida de mazato o guero...",

"...muy clara que es señal de luto entre ellos..." 237.

Trigo

"...mochilas de trigo..." 91.

La especie de trigo *Triticum aestivum* L. (Gramineae), fue introducida en el Nuevo Mundo en el año 1529, cuando los españoles la llevaron a México. Posteriormente fue ampliamente cultivada en casi toda América y las primeras referencias que se tienen de su cultivo, en Venezuela, datan del año 1578 en El Tocuyo (Vila 1981). Entre los años 1620 y 1634, se sembraron grandes extensiones de trigo en la Provincia de Mérida y La Grita. Por lo tanto, las mochilas de trigo que formaban parte de las provisiones de los expedicionarios, con toda seguridad provenían de esas localidades.

Algodón

El cultivo y recolección del algodón era una actividad muy importante entre las comunidades indígenas ribereñas. Esto se desprende de las observaciones hechas por Carvajal, en una aldea que había sido abandonada por los indios a la llegada de los expedicionarios.

"...halláronse muchos ovillos de primoroso hilo de algodón..." 124.

Luego de hilar la fibra de algodón, procedían a tejer las fajas, maures y guayucos. Los Caribe practicaban muy bien el hilado del algodón y es razonable creer que los demás pueblos del Alto Orinoco hayan recibido de ellos tal industria (Alvarado 1945).

"...maures que son a fuer de fajas mujeriles muy curiosas por extremo..." 124.

"...hamacas y chinchorros..." 142,146.

De acuerdo a los datos de distribución de las especies cultivadas del género (Fryxell 1984), es probable que en el Orinoco se encontrasen cultivos de *Gossypium hirsutum* L. (Malvaceae), ya que esta es la especie común en las Antillas. Por otra parte, la especie típica en Sur América es *G. barbadense* L.

Frutos comestibles

Los frutos que se presentan a continuación, en su mayoría, provienen de un listado que realizó Carvajal durante su estadía en Nueva Cantabria. Al parecer, la información la obtuvo mediante un interrogatorio colectivo o, tal vez, haciendo alguna especie de encuesta, ya que al respecto señala:

"...acudieron mis amigos los capitanes a su ordinaria diversión por hacerme agrados con las respuestas de mis preguntas, y en seguimiento suyo una fuente de frutas diferentes por no conocerlas ni haberlas visto en las partes que he estado en la indias muchas de ellas..." 240.

Carvajal advierte que esas eran frutas silvestres que consumían los Caribe. Al respecto debemos aclarar que el autor denominaba Caribe a las diversas tribus que vivían en las "playas y márgenes" del río Orinoco.

"...Comenzaron todos a hacer memoria de las que conocían que por parecerme muchas y exquisitas quise encomendarlas a mi pluma por la dificultad que podrían hallar en mi memoria las diferencias de tantas y multiplicación de todas, que si bien no me acuerdo mal son las siguientes:..." 241.

Agraces

"...muy crecidos y comestibles..." 242.

Este nombre es plural de agraz, palabra derivada de agro (agudo, penetrante) y se usaba para denominar a las uvas sin madurar. Carvajal la emplea aquí, quizá para nombrar a la especie *Vitis tiliaefolia* Humb. & Bompl. (Vitaceae), común en los bosques de tierra caliente. Sin embargo, con ese mismo nombre se conocen en Colombia algunas especies del género *Coccoloba* y en especial la *Coccoloba uvifera* (L.) Jacq. (Polygonaceae)

Ají

"...hayáronse mucho ají..." 124.

Ají es voz Taína con la que se conocen las muchas especies y variedades del género *Capsicum* spp. (Solanaceae). Después del maíz y la yuca, esta es la planta más usada por las tribus indígenas de los llanos. Algunas especies fueron domesticadas hace unos 7.000 años y sus usos son tan diversos como las variedades que hoy se conocen. Existen variedades dulces y pungentes, siendo ambas condimentos indispensables en toda comida nativa. En adición a ello, los frutos triturados o cocinados, formando parte de bebidas o mezclas, son empleados en diferentes ceremonias y rituales, tales como el bautizo o la iniciación del capitán.

En el ritual de iniciación de un capitán, luego de otros tantos sacrificios, el aspirante debe beber una totuma con:

"...dos cuartillos de ají molido y muy espeso..." 225.

Alisos

"...saliendo la gente de servicio a solicitar leña para los ranchos, halló entre unas matas de alisos unos sembradíos de maíz..." 116.

Con el nombre de alisos se conoce la especie *Alnus acuminata* (Betulaceae) en los Andes venezolanos. De acuerdo a nuestras investigaciones de campo, el nombre de alisos de agua se le aplica a la especie *Coccoloba ovata* Benth. (Polygonaceae) en el río Apure, la cual forma comunidades riparias. Sus frutos rojos son comestibles y de sabor ácido. Existen otras especies que se conocen en el piedemonte andino como alisos; ejemplo de ello es *Tessaria integrifolia* Ruiz & Pavon, (Compositae), la cual, al igual que la especie anterior, forma colonias riparias.

Cacao

"...cacao molido en masa mucho y mochilas de él en grano..." 91.

Cacao es voz Náhuatl: *cacauatl* o *caca-wa atl*, con la que se conoce la especie *Theobroma cacao* L. (Sterculiaceae). La fruta de esta planta fue sumamente apreciada por su valor nutritivo, llegando a alcanzar un valor comercial tan elevado que fue utilizada como moneda. No es de extrañar, entonces, que entre las provisiones del viaje se incluyeran abundantes semillas de esta planta. Aunque Carvajal no hace referencia a ello, es de suponer que los expedicionarios no deben haber tenido noticias de que en las dilatadas vegas del río Apure y en otros que desembocan en él se encontraban abundantes arboledas de cacao silvestre, el cual cargaba dos veces al año (Gumilla 1963).

"...después de ella (la misa) con un brindis de sazonado chocolate..."
220, 221.

El cacao molido, mezclado con especias (canela y vainilla), azúcar y cocido con agua o leche conforma la bebida conocida como chocolate. Esta también es voz Náhuatl, azteca: *xocolatl*. Algunas crónicas citadas por Peña (1987) sugieren que en algunas oportunidades al chocolate se le agregaba alguna bebida alcohólica, tal como vino.

Caharos

"...los caharos, árboles situados en el camino que va al ható..." 104

La especie más común es *Cordia dentata* Poir. (Boraginaceae), aunque podría tratarse también de *C. tetrandra* Aubl.

Caracueles

"...fruta muy dulce y parecida a otra que por acá llamamos piñuelas..."
241.

Las siguientes dos especies comparten el mismo nombre común *Bromelia humilis* Jack. y *B. chrysantha* Jacq. (Bromeliaceae).

Chaparras

"... fruta parecida a ciruelas y otras a cerezas de España..." 241.

Con el nombre de chaparras se conocían en la antigüedad los frutos de la especie *Byrsonima crassifolia* (L.) Rich (Malpighiaceae), los cuales son drupas globosas y amarillentas. En la actualidad a esta planta se le conoce con el nombre de manteco o chaparro manteco.

Chares

"...fruta verde, dulce y del tamaño de una nuez..." 241.

Chare es vocablo de la lengua Tamanaca de filiación lingüística Caribe y es nombre colectivo para las especies de los géneros *Brosinum*, *Olmedia*, *Pseudolmedia* (Moraceae). A menudo es usado para nombrar a la especie común en Guayana, *B. guianensis* Aubl., y a la especie más común en los llanos occidentales *B. alicastrum* Sw. También es conocida bajo este nombre la especie *Trophis americana* L. (Moraceae)

Chios

"...fruta blanca, muy dulce y del tamaño de una bala de mosquete..." 241.

Con este nombre se conocen los frutos de la especie *Malvaviscus longifolius* Garcke (Malvaceae).

Chivechives

"...fruta en racimos y amarilla..." 241.

Se refiere a las bayas oviformes, verrucosas, amarillentas y de sabor agridulce de la especie *Bromelia pingüin* L. (Bromeliaceae). También se conocen estos frutos y la planta con el nombre de chigüichigüi.

Chuares

"...fruta de color de limón y su tamaño, muy olorosa y dulce..." 241.

Con el nombre de chure blanco se conoce la especie *Ficus glabrata* H.B.K. (Moraceae). El látex de esta planta está reconocido como uno de los mejores y más efectivos vermífugos de la medicina popular.

Cocutes

"...fruta verde y agridulce..." 241.

Probablemente Carvajal se refiere a la palma conocida como cucurito (Vila 1981), en aruaco *kukulite*, cuya especie botánica es *Maximiliana regia* Mart. (Palmae). Esta es una de las palmas más usadas por los indígenas del Orinoco.

Commecures

"...fruta pequeña negra y redonda..." 241.

Puede tratarse de *Mouriri guianensis* Aublet (Melastomataceae), conocida como comecture. Este arbolito presenta unos frutos comestibles

con colores que están entre anaranjado y rojo y algunas veces morado-negro.

Corovas

"...fruta muy dulce y pequeña como avellana..." 241.

Con este nombre se conocen a las especies *Jessenia bataua* (Mart.) Burret. y *Attalea macrolepis* (Burt.) W. Boer (Palmae). En el estado Bolívar, con el fruto de esta última se hace una harina con la que se elaboran arepas. Esta palmera y su fruto eran llamados por los Tamanaco *corová*, la cual comían continuamente y con gula (Giliy 1987). La voz Tupí *Curúa* puede ser tomada como origen de los nombres indígenas venezolanos *Kurú'wa*, *coroiba*, *kuruwai*, *curuba*, etc. (Civrieux 1957).

Cotuprices

Cotoperiz, cotoprís, cotuprís, son vocablos derivados de la lengua caribe; con ellos se conoce la especie *Talisia olivaeformis* (H.B.K.) Radlk. (Sapindaceae).

"...fruta redonda y amarilla, redonda, como un huevo de paloma y agridulce..." 241

Cubarros

"...fruta morada y agridulce..." 241.

Lo más probable es que se trate de la especie *Bactris major* Jacquin (Palmae), aunque este mismo nombre es aplicado a 25 de las 26 especies que conforman el género. En adición a ello, a algunas especies del género *Astrocaryum* (Palmae) las llaman cubarro.

Curichaguas

"...fruta de bejucos, muy dulce. Cómese tierna y cruda; pero cuando está dura se cuece. Es muy sana y del tamaño de una camuesa..." 242.

Curichaguas, chirichaguas o pirichaguas son nombres comunes para los frutos de la especie *Matelea maritima* (Jacq.) Woods (Asclepiadaceae). Como hemos visto anteriormente, las referencias que hace Carvajal a plantas con propiedades medicinales se encuentran de manera difusa o ambigua. Este es un buen ejemplo de ello, puesto que la decocción de estos frutos es utilizada para aliviar problemas respiratorios. De ahí el adjetivo "sana".

Guamaches

"...fruta como una mora verde y muy dulce..." 241.

En la lengua de los Tamanaco el vocablo *pachikiá* era utilizado para nombrar los frutos de las especies del género *Pereskia* (Cactaceae). Estos frutos son de sabor agridulce y tanto la corteza como las hojas de la planta tienen propiedades medicinales como cicatrizantes de úlceras dérmicas.

Guaycuruccos

"...fruta dulce como cermeñas de España..." 242.

Paicurucu y *guaicurucu* son voces caribes con las que se conocen a los frutos globosos, coriáceos y amarillentos de la especie *Passiflora serrulata* Jacq. (Passifloraceae). Las cermeñas de España son unas peras pequeñas.

Hobos

Hobo, hovo, jobo, jovo, ovo, son voces Arawaco, probablemente de Haití, con las que se conoce la especie *Spondias mombin* L. (Anacardiaceae).

Carvajal exalta las bondades de las sabanas, tanto en la abundante cacería como en los frutos de los árboles:

"...no procedieron menos liberales los hobos y otros árboles muchos, ofreciéndonos su miel de abeja en abundancia..." 99.

A medida que el autor se va familiarizando con los nombres y las especies, comienza a hacer diferenciaciones entre ellas, como puede apreciarse en el siguiente párrafo:

"...pajarillos alegres que, sirviéndoles de albergues las floridas ramas y verdes pimpollos de una explayadas como empinadas ceibas y hobos..." 111.

Lecheimiel

Desde el punto de vista histórico, la siguiente referencia etnobotánica es muy importante:

"...aunque no muy crecida la arboleda suya, era y es según la opinión que todos tienen y la fama dice, un continuado colmenar y enjambres de abejas; pues en cada uno de por sí se sacan y hay muchos de ellos, y entre estos árboles muchos que por el corte de hacha, machete o cuchillo sale ocupándolo una espadaña de leche

que para los indios y rústico gentío es comestible, haciendo un compuesto de la miel y leche que le ofrecen francos para su regalo y sustento..." 100.

Esta es la primera vez que se cita en la literatura a la especie *Lacmelea edulis* Karsten, (Apocynaceae) y su empleo como alimento, en crónica alguna. Posteriormente Gumilla (1963) hace una referencia a los frutos de la misma planta, a los cuales llama "las reina de las frutas silvestres", conocida por los indios del Orinoco como *mutuculicú*.

Manires

"...fruta mayor que una naranja de nuestra España y de color de gualda..." 241.

Con este nombre se pluraliza la presencia simultánea de las especies *Annona jahnii* Safford (Annonaceae), conocida como manirito y *Annona purpurea* Moq. & Sesse, conocida como manirote.

Merecures

"...fruta verde obscura con pecas blancas..." 241.

Se refiere a los frutos de la especie *Lycania pyrifolia* Griseb. (Chrysobalanaceae). Cuando maduros, estos frutos son de color pardo rojizo y el endocarpio es amarillo, fibroso, dulce y comestible.

Mereyes

Según Caulín, citado por Alvarado (1953), "se da también en muchas partes de esta provincia (Nueva Andalucía), el árbol silvestre que los españoles llaman merei". En la isla de Puerto Rico se conoce como paují, de donde toma el nombre su fruta. Hoy en día, en Venezuela, el nombre genérico tanto para el árbol como para su fruta es merey, *Anacardium occidentale* L. (Anacardiaceae). En Puerto Rico se conoce a la especie con los nombres de Caujil o paujil (Otero *et al* 1945), de ahí que en algunas partes del estado Zulia también se conozca con los mismos nombres.

"...fruta del tamaño de un huevo y agridulce..." 241.

Muriches

"...fruta amarilla por la parte interior, dulce y del tamaño de un huevo de gallina..." 242. (véase palmas).

Muccos

"... fruta como mamey, muy olorosa y dulce..." 241.

Mucu es voz del idioma Galibí (Pittier 1978), y con los nombres *mucu* y *mucurutú* se conoce el fruto de la especie *Couroupita guianensis* Aubl. (Lecythidaceae). Este fruto, aunque dulce, como afirma Carvajal, no es consumido habitualmente, puesto que en la medicina tradicional se asegura que su pulpa tiene propiedades depilatorias.

Ojos de payara

"... fruta negra muy dulce..." 241.

Ojo de payara alude a la semejanza que existe entre los frutos mencionados por Carvajal y los ojos del pez *Hydrolicus scomberoides* (Cuvier), de la familia Cynodontidae, conocido con ese nombre. Con el de "ojos de payara" se conoce el fruto de las especies del género *Cybianthus* (Myrsinaceae), presente en los ríos de la región amazónica. Estos frutos, además de ser comestibles son muy "usados como carnada para la pesca" (Velazco, com. pers). En algunas localidades al sur de la población de Elorza, en el Estado Apure, los frutos de una especie de *Diospyros* (Ebenaceae), comparten los nombres de "caimito de bejuco" y "ojos de payara" y de igual manera son empleados como carnada (Páez, com. pers.).

Pachacas

"...fruta verde del tamaño de una naranja y muy dulce..." 241.

Se refiere a los frutos péndulos globosos de la especie *Capparis indica* (L.) Fawc. & Rdlle. (Capparidaceae).

Paujies

Aunque este nombre es compartido con otras plantas (véase MEREY), por la descripción siguiente es probable que se trate de *Mouriri pseudo-germinata* Pittier (Melastomataceae), o bien de *Eugenia patrisii* Vahl., especie de la familia Myrtaceae conocida en algunas regiones de Apure como paujil, guayaba paujil o guayaba morrocoyera.

"..fruta dulce y amarilla, del tamaño de un huevo de paloma..." 242.

En ambos casos, son frutos del tipo baya, globosos, amarillos y comestibles.

Pendangas

"...fruta pequeña y amarilla..." 241.

El nombre es aplicado, en general, a las bayas de las especies del género *Eugenia*, también compartido con algunas especies del género *Myrcia* sp. (Myrtaceae).

Piñas

Se encuentran las piñas entre los primeros frutos conocidos por los españoles en América. Es así como las referencias más antiguas datan del mes de noviembre de 1493, cuando Cristobal Colón llegó a las Antillas Menores. Tanto la forma, la textura y el sabor de los frutos, como sus productos y atributos medicinales, llaman poderosamente la atención de los numerosos expedicionarios y cronistas posteriores (véase una extensa cronología en Leal, 1989). Fernández de Oviedo (1950), por ejemplo, refiere que ellas "son tan sanas que se dan a dolientes, y les abre mucho el apetito a los que tienen hastío y perdida la gana de comer" (Oviedo 1950). La necesidad de hacerse entender del público español o europeo en buen castellano, llevó a muchos cronistas, Oviedo entre ellos, a rechazar categóricamente los nombres indios. Curiosamente no tenemos hoy la menor noticia de cómo llamaron los indios antillanos a la piña (Pottier 1983).

"...piñas cimarronas pequeñas, blancas y muy verdes y los huesecillos o pepitas negras..." 241.

Como puede apreciarse en la cita de Carvajal, existían diferentes variedades de piñas cultivadas y, lo más probable es que contasen con otras silvestres, como también lo expresa Gumilla (1963). De esta descripción, Leal (1989) sugiere que esa especie debió ser *Ananas comosus* Merr. Evidencias del cultivo se encuentran también en las relaciones de Fernández de Oviedo (1950), al referir que las piñas están maduras cuando tienen un año de haber sido sembradas. Estas plantas cultivadas pertenecen al género *Ananas* (Bromeliaceae), el cual, desde el punto de vista etnobotánico, es la más importante de la familia, tanto por su valor intrínseco, como fruto y materia prima para elaborar vinos y productos medicinales. El género lo conforman unas ocho especies, con numerosas formas y cultivares, como las que presenta *A. comosus* Merr. (Leal 1989).

Quebredos (Quereberes)

"...fruta del grosor de un huevo, muy dulce y de color amarillo..."
241.

Los frutos del charo y los del querebere (*Couepia ovalifolia* Benth., Chrysobalanaceae), ambos de los llanos de Apure, son comestibles. El charo o guáimaro crece además en diversas regiones del país (Alvarado 1945). De acuerdo a Torrealba (1987), los llaneros hacen una especie de tortilla, dulces y hasta bizcochuelo con harina de chigo (*Campsiandra comosa* Benth, Caesalpiniaceae), y fríen unas torrijas de chiga querebere. Esta aseveración sugiere una mezcla de las harinas de ambas especies en la preparación de algunos alimentos. También reciben el nombre de charos los frutos de la especie *Couepia paraensis* (Mart. & Zucc.) Benth (Chrysobalanaceae).

Uvas silvestres

"...dulces, negras y de muy crecido grano, y de muy sazonado gusto..." 242.

Es posible que se trate de *Cissus sycioides* L. o de *Vitis tiliaefolia* Humb. & Bompl. (Vitaceae), ambas conocidas como uvas silvestres. Las bondades de estas frutas fueron reportadas previamente por Fernández (1950), destacando que el tamaño y sabor de estas uvas era superior que en las de España.

Yaguares

"...fruta verde y parecida a las brevas de España..." 241.

La determinación de la identidad de esta fruta no ha sido totalmente satisfactoria. Un vocablo quichua, ch'ahuar, chchahuar (cháguar, chaguar, chagual, chahual), identifica a algunas especies de la familia Bromeliaceae (*Puya* sp. y *Caraguata* sp.)

Frutos indeterminados

A continuación se listan los frutos referidos por Carvajal y que hasta los momentos no hemos podido relacionar con especie alguna.

Caramines

"...fruta dulce del tamaño de un huevo y negra..." 124.

Maccoruturos

"...blanquiscos y frutos como limones dulces..." 241.

Miergas

"...fruta verde del grosor de un huevo..." 241.

Pammas

"...fruta del largor de un cañuto de coral, morada y muy dulce..." 241.

Paruas

"...fruta negra y otras variadas de naranjado, blanco y negro..." 241.

Puruas

"...fruta amarilla, muy dulce y del grosor de un grano de uva..." 241.

Tuccos

"...fruta amarilla, muy dulce y del tamaño de una naranja..." 241.

Pigmentos

Las principales sustancias utilizadas para la pintura del cuerpo eran el onoto o achote, de color rojo, el caruto, jagua o guanapai (*Genipa americana* L., Rubiaceae), que produce un color negro azulado y la chica o parisa (*Arrabidaea chica* Verlot, Bignoniaceae), de color rojo cinabrio (Alvarado 1945). En Cariniaco, lengua Caribe, *chica* significa rojo. El color rojo, en muchas culturas indígenas, está asociado a rituales mágico religiosos relacionados con la vida y la muerte. Entre los Otomaco la misma palabra designa el color rojo y a la estrella chévere, en el dialecto Taparita, del stock Otomaco, *cheperega* (Rosemblat 1964).

Rituales magico-religiosos

La mayoría de las referencias etnobotánicas relacionadas con rituales mágico-religiosos ya han sido tratadas en otras secciones de este trabajo. No obstante restan algunos aspectos que se presentan a continuación:

Bija y onoto

Este pigmento, el más importante y común, es también utilizado para teñir o adornar ropas:

"...variadas estas con matices negros y colorados que llaman bija y onoto...126.

Onoto es nombre de origen Caribe, presente en la voz Tamanaca *anóto*, con el que se alude a la especie *Bixa orellana* L. (Bixaceae). En otras partes la planta es conocida como achote, voz derivada del Náhuatl

(Rosemblat 1964). Estos tintes se conservaban en forma de:

"...unas masa, reducidas a bollos y a pelotas..." 127.

Las mujeres Otomaca echan los granos en un recipiente de agua por espacio de una hora y luego dejan reposar la fécula colorante, de un rojo muy intenso. Se decanta el agua y se retira esa fécula, que se seca entre las manos. Se la amasa con aceite de huevos de tortuga o con grasa de cocodrilo y se obtienen unas tortas redondas que pesan de tres a cuatro onzas (Rosemblat 1964). Otros tintes utilizados son la chica y el caruto (*Genipa americana* L.), que mezclan con aceite de semillas de carapa (*Carapa guianensis* Aubl., Meliaceae) y conservan en canutos de bambú, en conchas o en recipientes de barro.

El vocablo *bija* es de origen Arawaco (de Haití), con el cual se conoce a la especie *Heliconia bihai* (Heliconiaceae).

Luto

"...se encaminan enlutados: este luto libran en untarse el cuerpo todo con carbón molido, mezclado con trementina, que nunca se les despega hasta que se lavan con un cocimiento de hierbas que ellos saben..." 235.

Palmas

Hemos querido plantear aquí el uso de las palmas en los ritos religiosos cristianos, pues es evidente que esta fue una de las formas más importantes de transculturización. El padre Carvajal tuvo la oportunidad de officiar misas en Nueva Cantabria, ya que su estadía allí coincidió con el día Domingo de Ramos. En esta fecha, los fieles acostumbra a llevar hojas de palmeras a las iglesias y son bendecidas por los sacerdotes, en una ceremonia que evoca el día en que Jesús entró a Jerusalén y fue recibido por un pueblo que empuñaba ramos de palmas.

"...bendije agua y palmas para que se sazonase la ceniza para el empleo de ella en nuestras frentes..." 116.

"...disponer las palmas que habían de bendecirse..." 245.

Las cenizas de las palmas benditas son usadas los días Miércoles de Ceniza, para recordarle al hombre que "eres polvo y al polvo volverás".

Espicias introducidas

En más de una oportunidad se ha hablado de la importancia de las especias en la historia de los grandes descubrimientos de los siglos XV y

XVI. La misma empresa de Colón fue el resultado de sus esfuerzos por encontrar una nueva ruta a las Indias; y de esta manera mejorar el comercio de las especias de Oriente. No cabe duda, sin embargo, que estos viajes hicieron posible la difusión de plantas europeas hacia las tierras recién descubiertas. Factores de tipo político y logístico permitieron que se realizaran intercambios de plantas entre las regiones tropicales del mundo, mediante el puente de los navegantes europeos.

Las referencias a especias en la obra de Carvajal son pocas. Como parte de las variadas y abundantes provisiones que llevó la expedición, se incluyeron aceites, vinos y "todaespeciería", es decir especias y condimentos importados de Europa:

Ajos

"...ajos..." 92.

Alium sativum L. (Liliaceae)

Algucema

"...algucerma..." 92.

Lavandula officinalis L. (Labiatae)

Nuez moscada

"... todaespeciería, nueces moscadas..." 92.

Myristica fragrans Houtt. (Myristicaceae)

Romero

"...romero..." 92.

Rosmarinus officinalis L. (Labiatae)

Las especias citadas anteriormente eran empleadas como condimentos desde tiempos remotos. No obstante, al considerar la situación de su producción y comercio en la mitad del siglo XVII, la cual estaba dominada por los ingleses, holandeses y portugueses, enemigos de España (Parry 1955), nos atrevemos a pensar que ellas fueron llevadas en la expedición como medicinas, más que como condimentos. Desde este punto de vista, todas ellas también se encuentran formando parte de compuestos, o de manera independiente, en la farmacopea antigua. Así, por ejemplo, el romero fue famoso en la confección del bálsamo de Fierabrás. La nuez moscada era considerada como tónica y carminativa. El ajo se empleaba

como antiespasmódico y para aliviar dolores de cabeza derivados de trastornos digestivos. En el siglo XV la "alguceña" fue clasificada definitivamente como "planta cefálica". A ella se le atribuyeron propiedades medicinales en el tratamiento de cefalalgias o dolores de cabeza y trastornos respiratorios, tanto en infusión como en uso externo. Pero lo que más llama la atención es que juntas constituyen los ingredientes básicos para la elaboración del famoso "vinagre antiséptico". Este remedio tuvo su origen durante la epidemia de peste que se desató entre los años 1628 y 1631. Se mantuvo formando parte del Codex farmacéutico hasta el año 1884. Era empleado para preservarse de las enfermedades contagiosas, frotándose con él las manos y el rostro. Llegó a ser utilizado como inhalante en casos de síncope.

Resumen

*Se analizó la información etnobotánica del libro *Relación del Descubrimiento del Río Apure hasta su ingreso en el Orinoco*, (edición de 1956), escrito por Fray Jacinto de Carvajal y publicado originalmente en el año 1648, (156 años después del descubrimiento de América). Segunda edición, luego de la hecha con motivo del IV Centenario del Descubrimiento de América. Conserva la ortografía del siglo XVII y los apéndices que en tal oportunidad se le agregaron. En el campo se consultó a lugareños acerca de los nombres y usos actuales de las plantas de la zona. Con la bibliografía y el material herborizado depositado en el Herbario Universitario (PORT), se determinó la identidad de un 80% de las especies vegetales citadas en el texto, ello a pesar de la casi total desaparición de las culturas indígenas citadas en la obra, la inexistencia de muchos topónimos antiguos y la total intervención de la vegetación natural ribereña en los ríos Santo Domingo y Apure. Se incluyen 134 referencias etnobotánicas: 43 frutos, 14 alimentos procesados de origen vegetal y especias, 5 cereales (incluyendo arroz cultivado), 9 plantas medicinales, 1 referencia a plantas venenosas, 7 plantas utilizadas en rituales mágico religiosos, 19 plantas utilizadas en la tecnología (construcción, utensilios e instrumentos musicales), 10 fibras vegetales, 9 topónimos botánicos y 17 referencias botánicas generales. Se analizan considerando su taxonomía, lingüística, fitogeografía y etnobotánica actual. Los datos etnobotánicos de la obra, son una fuente no contaminada y de primer orden, proveniente de dos culturas casi o muy poco mezcladas para la época en que se realizó la expedición descubridora: los conquistadores ibéricos y, los pobladores de 14 importantes tribus indígenas ubicadas entre los ríos Santo Domingo, Apure y Orinoco.*

Abstract

*This work analyzes the ethnobotanical data contained in *Relación del Descubrimiento del Río Apure hasta su ingreso en el Orinoco* (1956 edition) written by Fray Jacinto de Carvajal which was originally published in*

1648; 156 years after the discovery of America. The second edition was made in honor of the 400 years after the discovery of America. The work contains the orthography of the 17th century as well as the apendicies which were added in that opportunity. In the field local populations were consulted with reference to the names and current uses of the plants of the region. With the bibliography and the herbarium material housed in the Herbario Universitario (PORT), 80% of the botanical species cited in the text were identified; in spite of the fact that: a) the indigenous populations cited in the text have all but vanished, b) many of the old toponims are no longer used, and c) the natural riverine vegetation along the Santo Domingo and Apure rivers has been heavily altered. Included are 134 ethnobotanical references: 43 fruits, 14 processed plant foods, 7 plants used in magic/religious rituals, 19 plants of technological value (construction, utensils and musical instruments), 10 vegetable fibers, 9 botanical toponims and 17 general botanical references. The material was analized according to current taxonomies, linguistics, fitogeography and ethnobotany. The ethnobotanical data in the paper represent a first rate uncontaminated source obtained from two little mixed cultures of the epoch among whom the discovery expedition was conducted: 1) the Iberian and 2) the amerindians of 14 important tribes located between the Santo Domingo, Apure and Orinoco rivers.

Bibliografía

- Acosta, M.
1956 Prólogo al Descubrimiento del Río Apure, por Fray Jacinto de Carvajal, Caracas: Ediciones EDIME, pp: 11-19.
- Aguirre E., M.
1941 La compañía de Jesús en Venezuela. Caracas.
- Alcedo, A.
1988 Diccionario geográfico histórico de las indias occidentales o América. Fund. Prom. Cult. Venez., Caracas. 287 pp. (Originalmente publicado entre 1786 y 1789).
- Alcina, J.
1984 Intruducción y notas al Descubrimiento del Río Apure, por Jacinto de Carvajal, Edición de José Alcina. Historia 16, pp: 7-33, .
- Alvarado, L.
1945 Datos etnográficos de Venezuela. Bibl. Venez. de Cultura., Caracas, 412 pp.
1953 Glosario de voces indígenas de Venezuela. Caracas: Ministerio de Educación.

- Alvarez, R.
1883 El descubrimiento del Río Apure (Código importante del Archivo Municipal de León) Rev. Arch. Bibliot. Mus. 243-245.
- Arch. Acad.Hist. Caracas, Reg. Reales Despachos 1591-1658, R. Ced. 1620. En: J. Salas. 1956. Etnografía de Venezuela. Univ. Los Andes, Mérida.
- Arch. de Inds. de Sev.- Sig.: Est. 72. Caj.3. Leg.27. En: J.Salas. 1956. Etnografía de Venezuela. Univ. Los Andes, Mérida.
- Arch. de Inds. de Sev. - Sig.:54-4-29- Años 1600 y 1602. En: J. Salas. 1956. Etnografía de Venezuela. Univ. Los Andes, Mérida.
- Barral, B.
1949 El Delta Amacuro o Bajo Orinoco. Datos Geográficos. Venezuela Misionera. Ed. Extraordinaria Nos. 130 y 131:27-44.
- Biblioteca Nacional de Madrid -
1956 Sig.:2326. En: J. Salas. 1956. Etnografía de Venezuela. Univ. Los Andes, Mérida.
- Civrieux, M.
1957 Nombres folklóricos e indígenas de algunas palmeras amazonico-guayanesas con apuntes etnobotánicos. Bol. Soc. Venez. Cienc. Nat. 18(89):195-233.
- Civrieux, M.
1980 Los Cumanagoto y sus vecinos. En: Los aborígenes de Venezuela. Vol. I. W. Coppens (ed.) Caracas: Fundación La Salle/Monte Avila Editores, Monografía 26:33-239.
- Colón, C.
1986 Los cuatro viajes y testamento. Alianza Editorial, N° 1149, 303 pp.
- Cooley, J. S.
1951 The sweet potato - its origin and primitive storage practices. Economic Botany 5(4):378-386.
- Corominas, J.
1954-1957 Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana (4 vols.) Madrid.
- Coursey, D.
1984 Yams. In: N.W. Simmonds (ed.). Evolution of crop plants, 70-74. New York: Longman.
- De Armas, A.
1987 Historia Ilustrada de Venezuela. Medicina Eafono. T. 10, p.26.
- Delascio, F.
1984 Datos etnobotánicos de la región de San Carlos de Río Negro, Territorio Federal Amazonas, Venezuela. Bol. Soc. Venez. Cienc. Nat. 124(39):273- 308.

- Estrada, E.
1989 El Códice Florentino. Su información Etnobotánica. Chapingo, Mexico: Colegio de Postgraduados, U.A.Ch. 399 pp.
- Febres Cordero, T.
1960 Procedencia y lengua de los aborígenes de Los Andes venezolanos. En: Obras Completas, Tomo I., 275 pp.
- Federmann, N.
1916 Narración del primer viaje de Federmann a Venezuela. Caracas, 128 pp. (Trad. y comentarios de P.M. Arcaya). (Originalmente publicado en 1555).
- Federmann, N.
1945 Viaje a las indias del mar océano. Edit. Nova, Bs. As., 161 pp. (Con un estudio preliminar de L. Aznar).
- Fierro, L.
1983 Realidad e imagen de Venezuela en las Jornadas Náuticas (1648) de Fray Jacinto de Carvajal. Ed. Fac. Humanidades, U.C.V., Caracas, 207 pp.
- Fernández de Oviedo, G.
1950 Sumario de la natural historia de las Indias. Fondo de Cultura Económica, México, 279 pp. (Originalmente publicado en 1526).
- Fierro, L.
1983 Realidad e imagen de Venezuela en las Jornadas Náuticas (1648) de Fray Jacinto de Carvajal. Caracas: Ed. Fac. Humanidades, U.C.V., 207 pp.
- Friederici, G.
1960 Amerikanistisches Wörterbuch. (Seg. edic.) Hamburg.
- Fryxell, P.
1984 La evolución de las especies cultivadas de algodón. CEIBA 25:156-163.
- Gilij, F.S.
1987 Ensayo de historia americana. 3 tomos. Acad. Nac. Hist., 71. (Originalmente publicado en 1782).
- Gilij, F.S.
1987 Ensayo de historia americana. Tomo I, 2 ed., Acad. Hist., 71, Caracas 325 pp. (Originalmente publicado entre 1773 y 1782).
- Gumilla, J.
1963 El Orinoco ilustrado y defendido. Acad. Nac. Hist., 68, Caracas. 519 pp. (Originalmente publicado en 1745).
- Gumilla, J.
1963 El Orinoco ilustrado y defendido. Acad. Nac. Hist., 68, Caracas. 519 pp. (Originalmente publicado en 1745).

- Hernández, E.
 1985a Exploración etnobotánica y su metodología. *Xolocotzia* (Rev. Geogr. Agr. Mex.) Tomo I:164-188
 1985b Apuntes para una clase de botánica económica. *Xolocotzia* (Rev. Geogr. Agr. Mex.) Tomo I:29-36.
- Humboldt, A.
 1956 Viaje a las regiones equinociales del nuevo continente. Tomo III, Ed. Ministerio de Educación, Caracas. (Originalmente publicado en 1851).
- Hutten von, F.
 1962 Diario y cartas de Felipe de Hutten. En: J. Gabaldón Márquez (Compilador): Descubrimiento y conquista de Venezuela. Acad. Nac. Hist., 55, 2(5):342-402. (Originalmente publicado en 1785).
- Leal, F.
 1989 On the history, origin and taxonomy of the pineapple. *Interciencia* 14(5):235-241.
- Marafioti, R.L.
 1970 The meaning of generic names of important economic plants. *Economic Botany* 24(2):189- 207.
- Mazzei, V.
 1977 Descubrimiento de la navegación del río Apure. Aspectos económicos y geográficos. Conferencia mimeografiada, UNELLEZ, Barinas, 22 pp.
- Mitrani, P.
 1988 Los Pume (Yaruro). En: W. Coppens (Ed.) Los aborígenes de Venezuela, Vol. III. Caracas: Fundación La Salle/ Monte Avila Editores, Monografía 35:147-213.
- O.C.E.I.
 1992 Censo Indígena de Venezuela. Mimeografiado, Caracas: Oficina Central de Estadística e Informática.
- Oviedo y Baños, J.
 1967 Historia de la conquista y población de la provincia de Venezuela, Caracas, 615 pp. (Originalmente publicado en 1824)
- Otero, J., R. Toro y L. Pagán
 1945 Catálogo de los nombres vulgares y científicos de algunas plantas puertorriqueñas (segunda edición), Univ. Puerto Rico, Bol. Num. 37, 281 pp.
- Parry, J.W.
 1955 The story of the spices. *Economic Botany* 9(2):190-207.
- Peña, A.C.
 1987 Lenguas indígenas e indigenismos, Italia e Iberoamérica (1492-1866). Caracas: Acad. Nac. Hist., 190. 544 pp.

- Petrullo, V.
1969 Los Yaruro del río Capanaparo -Venezuela. Caracas: Inst. Antr. Hist., U.C.V, 175 pp.
- Pittier, H.
1978 Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento. Fund. Mendoza, Caracas, 620 pp. (Originalmente publicado en 1926).
- Pottier, B.
1983 América Latina en sus lenguas indígenas. Caracas: UNESCO/Monte Avila Editores, 476 pp.
- Ramia, M.
1962 Datos etnobotánicos de los indios yaruros. Acta Biol. Venez. 3:142-147.
- Rosenblat, A.
1964 Los otomacos y tapparitas de los llanos de Venezuela. Anuario Inst. Antr. Hist. 1:227-337.
- Ruiz Maldonado, D.
1638-1639 Relaciones del gran río Orinoco, Meta y Caçanare. Ms. núm. 2623, Biblioteca Nacional de Madrid, 46 pp.
- Salas, J.
1956 Etnografía de Venezuela. Univ. Los Andes, Mérida, 259 pp.
- Sauer, K.O.
1950 Cultivated plants of South and Central América. In: J.H. Steward (Ed.) Handbook of South American Indians, Vol. 6. Washington D.C.: Smithsonian Institution
- Schnee, L.
1984 Plantas comunes de Venezuela. U.C.V., Eds. Biblioteca, 3ra ed., Caracas, 822 pp. (Originalmente publicado en 1961).
- Simmonds, N.W.
1984a Sugarcanes. In: N.W. Simmonds (ed.) Evolution of crop plants, 104-108. New York: Longman.
1984b Bananas. In: N.W. Simmonds (ed.) Evolution of crop plants. 211-215. New York: Longman.
- Tarble, K.
1985 Un nuevo modelo de expansión Caribe para la época prehispanica, Antropológica 63-64:45-81.
- Toledo, V.
1987 La etnobotánica en Latinoamérica: vicisitudes, contextos, desafíos. En: Congr. Lat. Bot. 4, Medellín, Simposio de Etnobotánica, Memorias, 13-34.

- Torrealba, A.
1987 Diario de un llanero. Caracas: Ed. Facultad de Humanidades, U.C.V.
- Tosta, V.
1986 Historia de Barinas. Tomo I. 1577-1800. Acad. Nac. Hist. 183, 529 pp.
- Tosta, V.
1990 Galería de ilustres barineses. Acad. Nac. Hist., Col. Centauro 3, 650 pp.
- Vaquero de R., M.T. Fray Pedro de Aguado
s.f. Lengua y Etnografía. Caracas: Bibl. Acad. Nac. Hist. 148, 355 pp.
- Vila, M.A.
1980 Síntesis geohistórica de la economía colonial de Venezuela. Colección Histórico-Económica Venezolana, B.C.V., vol. 18, 365 pp.
- Vila, M.A.
1981 Plantas de cultivo y recolección en la geohistoria venezolana. Caracas: Fac. Hum. Ed., U.C.V. 429 pp.
- Whitaker, T. and G. Bohn.
1950 The taxonomy, genetics, production and uses of species of Cucurbita. Economic Botany 4(1):52-79.
- Whitaker, T. and W. Bemis
1976 Cucurbits. In: N.W. Simmonds (Ed.) Evolution of crop plants, 64-69. New York: Longman.
- Zucchi, A. y W. Denevan
1979 Campos elevados e historia cultural prehispánica en los llanos occidentales de Venezuela. Caracas: Univ. Católica Andrés Bello, 176 pp.

Indice de nombres científicos

A

Alium sativum 59
Alnus acuminata 48
Amaryllidaceae 31
Anacardiaceae 25, 29, 52, 53
Anacardium excelsum 25
Anacardium occidentale 53
Ananas sp. 55
Ananas comosus 60
Aniba canelilla 39
Annona jahnii 53
Annona muricata 24
Annona purpurea 31, 53
Annonaceae 24
Apocynaceae 28, 53
Arrabidaea chica 57
Asclepiadaceae 51
Astrocaryum sp. 51
Attalea macrolepis 51

B

Bactris major 51
Bactris sp. 31, 35
Bambusa paniculata 32
Betulaceae 48
Bignoniaceae 36, 57
Bixa orellana 57
Bixaceae 57
Bombacaceae 28
Boraginaceae 49
Bromelia chrysantha 49
Bromelia humilis 49
Bromelia pingüin 50
Bromeliaceae 49, 50, 55, 56
Brosimum alicastrum 50
Brosimum guianensis 50
Brosimum sp. 50
Bursera tomentosa 37
Burseraceae 36, 37
Byrsonima crassifolia 49

C

Cactaceae 52
Caesalpiniaceae 36, 38, 56
Campsiandra comosa 56
Capparidaceae 54
Capparis indica 54
Capsicum sp. 34
Capsicum spp. 48
Caraguata sp. 56
Carapa guianensis 58
Cassia fistula 38
Cassia grandis 38
Cedrella angustifolia 38
Ceiba sp. 28
Chrysobalanaceae 53, 56
Cissus sycioides 56
Clarisia sp. 16
Coccoloba sp. 48
Coccoloba ovata 48
Coccoloba uvifera 48
Compositae 38, 48
Convolvulaceae 44
Copaifera pubiflora 38
Cordia dentata 49
Cordia tetrandra 49
Couepia ovalifolia 56
Couepia paraensis 56
Couroupita guianensis 54
Crescentia cujete 36
Cucurbita maxima 44
Cucurbitaceae 32, 36, 44
Cybianthus sp. 54

D

Davilla nitida 37
Dilleniaceae 37
Dioscorea trifida 44
Dioscoreaceae 44
Diospyros 54

- E**
- Ebenaceae 54
Erythrina poeppigiana 27
Eugenia patrisii 54
Euphorbiaceae 28, 37, 45
- F**
- Ficus glabrata* 50
Furcraea humboldtiana 31
- G**
- Genipa americana* 57, 58
Gossypium barbadense 47
Gossypium hirsutum 47
Gramineae 30, 32, 41, 42, 43, 46
Guttiferae 30, 38
Gynerium sagittatum 30
- H**
- Heisteria flexuosa* 35
Heliconia bihai 32, 58
Heliconiaceae 32, 58
Hibiscus sp. 31
Hibiscus tiliaceus 32
Hura crepitans 28
Hymenaea courbaril 36
- I**
- Ipomoea batatas* 44
Iriarteia sp. 31
- J**
- Jatropha gossypifolia* 37
Jessenia bataua 51
- L**
- Labiatae 59
Lacmelea edulis 28, 53
- Lagenaria siceraria* 32
Lauraceae 39
Lavandula officinalis 59
Lecythidaceae 54
Liliaceae 59
Lycania pyrifolia 53
- M**
- Malpighiaceae 49
Malvaceae 31, 32, 47, 50
Malvaviscus longifolius 50
Manihot esculenta 45
Matelea maritima 51
Mauritia flexuosa 33
Maximiliana regia 50
Melastomataceae 50, 54
Meliaceae 38, 58
Mimosa pigra 37
Mimosaceae 28, 37
Moraceae 16, 50
Moronobea riparia 30
Mouriri guianensis 50
Mouriri pseudo-germinata 54
Musa paradisiaca 43
Musaceae 43
Myrcia sp. 55
Myristica fragrans 59
Myristicaceae 59
Myroxylon balsamum 37
Myrsinaceae 54
Myrtaceae 54, 55
- N**
- Nicotiana tabacum* 45
- O**
- Olacaceae 35
Olmedia sp. 50
Oryza alata 42
Oryza latifolia 42
Oryza rufipogon 42

P

Palmae 31, 50, 51
Papilionaceae 27, 28, 37, 39
Passiflora serrulata 52
Passifloraceae 52
Pereskia sp. 52
Pithecelobium saman 28
Platymiscium spp. 28
Platimiscium trinitensis 28
Platimiscium diadelphum 28
Polygonaceae 48
Posadaea sphaerocarpa 36
Pouteria sp. 16
Protium guianense 36
Pseudolmedia sp. 50
Pterocarpus acapulcense 39
Puya sp. 56

Q

Quercus sp. 28

R

Renealmia floribunda 32
Renealmia sp. 31
Rheedia sp. 38
Rosmarinus officinalis 59
Rubiaceae 57

S

Saccharum sinense 43
Sapindaceae 51
Sapotaceae 16
Senna aculeata 5
Socratea sp. 31
Solanaceae 34, 37, 45, 48
Solanum nigrum 37
Spondias mombin 29
Sterculiaceae 49
Symphonia globulifera 30

T

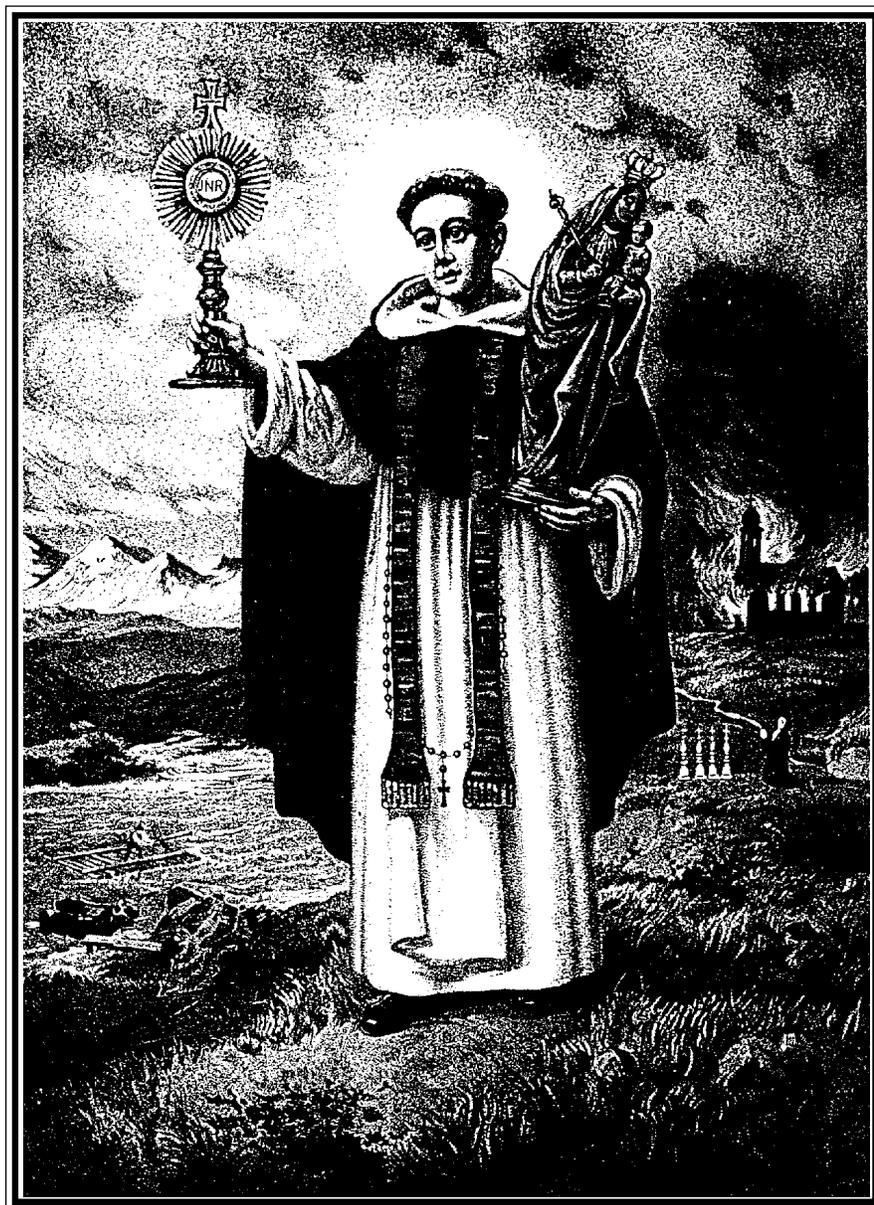
Talisia olivaeformis 51
Tessaria integrifolia 48
Theobroma cacao 49
Triticum aestivum 46
Trophis americana 50

V

Vernonia brasiliana 38
Vitaceae 48, 56
Vitis tiliaefolia 48, 56

Z

Zea mayz 41
Zingiberaceae 32



SAN JACINTO

La primera edición de la obra de Carvajal, hecha en el año de 1892, en ocasión de conmemorarse el IV Centenario del Descubrimiento de América conserva, además de la ortografía del siglo XVII, tres láminas coloreadas: el escudo de armas de la Orden Dominica, una imagen de San Jacinto y un mapa del río Apure y sus afluentes. En este trabajo hemos incluido el mapa atribuido a Carvajal por Don Felipe Colón, vecino de la Isla de Margarita, en el fragmento de uno de los sonetos publicados en el libro:

"Procedeis tan advertido en el mapa que habéis hecho, Jacito que honra y provecho Barinas ha conseguido..."

De igual manera lo hemos hecho con una imagen de San Jacinto que, aunque relativamente moderna, sirve para ilustrar al patrono de la expedición y en cuyo honor fue nombrado el primer puerto fundado en el río Apure.

Mesa de Cavacas

