

## LA NUEZ MOSCADA Y LA CANELA EN AMÉRICA

Helga LINDORF

Instituto de Biología Experimental, Centro de Botánica Tropical. Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela Apartado 20513, Caracas, Venezuela hlindorf@telcel.net.ve

### RESUMEN

En un documento del siglo XVIII depositado en el Archivo General de la Nación (Caracas, Venezuela), se nombra a la nuez moscada y la canela en una lista de plantas medicinales colectadas en Venezuela o alguna isla del Caribe por el botánico y cirujano francés Jean Baptiste D'Arnault en 1767 (Lindorf 2002). La fecha de introducción de estas dos especies al Nuevo Mundo no se conoce con exactitud, por lo que el hallazgo, entre esos viejos papeles, de una referencia acerca de su colección en América puede aportar datos que contribuirán a fechar con más precisión su entrada a nuestro continente.

**Palabras clave:** Nuez moscada, canela, especias, Siglo XVIII, exploraciones.

### ABSTRACT

In an old document from the eighteenth century stored in the National Archives (Caracas, Venezuela) appear nutmeg and cinnammon in a list of medicinal plants collected in 1767 in Venezuela or the Caribbean region by the French botanist and surgeon Jean Baptiste D'Arnault (Lindorf 2002). There is no agreement about the time when these species were introduced in the New World, therefore, the discovery-among those ancient papers – of a reference about an early collection in America may contribute to date more accurately their entrance in our continent.

**Key words:** Nutmeg, cinnammon, spices, eighteenth century, explorations.

En 1767 arribó a la Provincia de Venezuela el botánico y cirujano francés Jean Baptiste D'Arnault para recolectar plantas medicinales. Las autoridades coloniales españolas sospecharon que el verdadero propósito de su viaje era realizar espionaje a favor del rey de Inglaterra, por lo que detuvieron a este naturalista y lo enviaron a España. Durante los interrogatorios a los que fue sometido, D'Arnault declaró que previamente a su llegada a nuestro territorio había visitado Martinica, Guadalupe y Grenada, y que luego viajó hasta La Guaira. Señaló que fue hasta La Victoria y que estuvo también en la Orchila, las islas de Píritu, Barcelona y la isla de Margarita. Adosado al expediente que se le instruyó se encuentra una carta con una lista de plantas medicinales que

había recolectado, pero no se indica si las obtuvo en los lugares antes nombrados o si realizó exploraciones botánicas en otras regiones de Venezuela o en otras islas caribeñas (Lindorf 2002). Entre los vegetales colectados por este botánico aparecen la nuez moscada y la canela, las cuales merecen una mención especial por ser especies exóticas, y por tratarse de plantas muy codiciadas en tiempos remotos por su valor como especia. Asociado a este uso siempre tuvieron, y conservan, estimación como medicamentos.

En la nuez moscada (*Myristica fragrans* Houtt., Myristicaceae), la parte aprovechada es la semilla, la cual incluye un arilo rojo, laciniado, que se emplea en forma separada con el nombre de macis. La designación de nuez es incorrecta y esto, no solamente porque se trata de una semilla, sino debido a que el fruto corresponde a una baya dehiscente y no a una nuez (Roth & Lindorf 1974). Tanto la nuez moscada como el macis son muy aromáticos y se utilizan para dar sabor a las comidas, salsas, bebidas; para aromatizar cosméticos, etc.; desde el punto de vista médico se recomiendan como estimulantes y para tonificar el estómago.

La nuez moscada es nativa de las islas Molucas, denominadas desde la antigüedad Islas de las Especies; actualmente se cultiva en varias regiones tropicales del planeta.

La fecha de introducción de la nuez moscada al Nuevo Mundo no se sabe con exactitud. Esta especie estuvo confinada a las colonias portuguesas y luego holandesas, en lo que hoy es Indonesia, hasta que una expedición francesa logró sacar material de propagación clandestinamente, lo cual según algunos investigadores, ocurrió en 1773 (Root 1980); otros autores sitúan esta expedición en 1769 o 1770 (Engelfriet 2000) y algunos ubican la sustracción clandestina más tempranamente, en 1745 (Duval 1982). El material extraído fue trasladado a posesiones francesas en el océano Índico pero no se sabe con certeza si al mismo tiempo fue traído a nuestro continente. Resulta interesante destacar que aproximadamente en 1765 o 1766 se estableció un jardín botánico en la isla de Saint Vincent, vecina a la de Grenada, en el que se sembraron árboles de mango y de especias orientales (Sauer 1993). Por ello, la referencia a la nuez moscada en América en 1767 encontrada en la carta de D'Arnault constituye un dato muy importante para precisar estos hechos. En cualquier caso, parece que esta especie llegó al continente americano en el siglo XVIII y comenzó a ser cultivada. En 1796 las Islas Molucas y demás posesiones holandesas de Indonesia pasaron al control de los británicos. En esa época la planta fue llevada a Malasia y aparentemente a Saint Vincent en las Indias Occidentales. Finalmente, vía Trinidad, llegó a Grenada, que desde mediados de la cuarta década del siglo XIX se convirtió en el área productora de nuez moscada más importante del hemisferio occidental (Rosengarten

1969; Ayensu 1981a). Hoy en día ese país caribeño es el segundo productor de la especia, precedido por Indonesia y seguido por Sri Lanka.

Vélez Boza (1994) reporta la utilización de nuez moscada en Venezuela en 1814 pero no indica si había cultivo de la planta o sólo se trataba del grano del comercio. Escritos antiguos reflejan confusión de la nuez moscada con otras plantas. Dauxion Lavaisse (1813) refiere en la relación de su viaje a Tobago, que en esa colonia habían naturalizado la mirística y otras plantas aromáticas de las Indias Orientales; sin embargo, apunta que "la buscó en 1803 y no la encontró y que algunos ingleses instruidos en Botánica trataron de descubrirla pero sus búsquedas fueron también infructuosas". Más adelante refiere que en el comercio de Venezuela se encuentra un grano con dos lóbulos, que las gentes del país llaman pucheri o pichurim y al cual los criollos franceses le han dado el nombre de nuez moscada del Orinoco, porque tiene un aroma bastante parecido al de la nuez moscada oriental; dice que nunca tuvo ocasión de ver el árbol que produce dicho grano, que pertenece a un laurel, el cual crece a orillas del Río Negro y se vende a muy bajo precio en el país. Además señala que cocinándolo con azúcar y magnesia es un poderoso remedio contra "el mal de estómago que causa tantos estragos entre los negros y a veces entre los blancos de las Antillas"; prosigue argumentando que combinado con azúcar y una pequeña cantidad de opio es un excelente remedio contra el tenesmo y la disentería, y advierte que "los médicos suecos y daneses hablan maravillas de él". Esta planta debe corresponder a *Nectandra pichurim* (Kunth) Mez, una Lauraceae conocida en Venezuela como laurel capuchino, cobalonga o pucherí, cuyas semillas, las fabae pichurim de la farmacopea, son utilizadas en la curación de la diarrea, la disentería y los desarreglos nerviosos (Pittier 1926). Por su parte, Humboldt (1825) hace mención de una nuez moscada americana –*Myristica otoba* Humb. & Bonpl.–, de la cual Gumilla (1745) ya contaba más de 50 años antes, que era buscada "para remedios de sarnas, tiñas y otros males". Esta especie se localiza en los bosques superiores de la tierra templada de los Andes (Pittier 1926).

Tampoco se sabe con precisión la fecha de introducción de la canela (*Cinnamomum zeylanicum* Nees, Lauraceae) a las Indias Occidentales; por lo tanto, no se puede deducir si la planta recogida por D'Arnault corresponde a esta especie. Parece ser que el cultivo deliberado de plantas de canela no se inició hasta 1770, pues se pensaba que la siembra afectaría las cualidades aromáticas de la corteza; con anterioridad a esta fecha, las plantas silvestres se usaban como fuente de la especia (Baker 1965). Dauxion Lavaisse (1813) menciona que desde 1776 algunos habitantes de Tobago se dedicaban al cultivo de las especias, tales como la pimienta de Jamaica (all spice), la canela, el jengibre, el clavo de especia y otras. Humboldt, al reseñar sus viajes a América entre 1799 y 1804, escribe que desde hace algunos años se cultiva el legítimo canelo originario de Ceilán (actualmente Sri Lanka) con buen éxito

en varias partes del Nuevo Continente. Medicinalmente la corteza de la canela se utiliza como estomáquica, carminativa y astringente (Uphof 1968).

Viajeros antiguos habían indicado la existencia de una canela americana; por ejemplo, Caulín (1779) explica que muchos usan la canela de Tocuyo en el chocolate por ser estomacal. A Löffling le fue encomendada muy especialmente su búsqueda y al respecto menciona que ante la falta de verdadera canela se había utilizado el tuorco o canela del Tocuyo, una especie de laurel que se cría en los montes altos y espesos del pueblo de El Tocuyo (Pelayo & Puig-Samper 1992). Estos autores también mencionan antiguos relatos sobre una canela peruana, que tal vez fuera la Magnoliaceae *Drimys winteri* J.R.Forst. & G. Forst., la cual se ha reportado asimismo en nuestros Andes. A su vez, Gumilla (1745) y Gilij (1784) precisan la existencia de la canela en la parte superior del Orinoco. Aunque las descripciones no son muy exactas, es posible que esta planta fuera la Lauraceae *Aniba canelilla* (Kunth) Mez, árbol de las Guayanas y el alto Orinoco, cuya corteza dulce y aromática se asemeja a la verdadera canela. Por otra parte, en la región insular del Caribe y en el sur de Florida se utiliza como condimento el polvo molido de la Canellaceae *Canella winterana* (L.) Gaertn., conocida como canela blanca, canela o canela salvaje (Ayensu 1981b; Morton 1981). En el relato de Dauxion Lavaisse comentado en el párrafo anterior, este autor anexa una lista de plantas útiles que se cultivaban en Tobago y entre ellas cita textualmente: el canelo, *Laurus cinnamomum*, y la madera de canela, *Winterania* (sic) canella. La primera es la verdadera canela, *Cinnamomum zeylanicum*, citada mediante un antiguo sinónimo; la segunda es, a todas luces, una inversión del nombre de la canela salvaje, *Canella winterana*.

## **AGRADECIMIENTO**

A los investigadores y el personal del Archivo General de la Nación, Caracas, Venezuela.

## **FUENTES DOCUMENTALES**

Archivo General de la Nación (Caracas):

Autos seguidos sobre la Arribada y Operaciones de dos franceses nombrados Juan Bapta Darno y Guillermo Truen. Diversos. Tomo XXXIX, folios 12-39. 1767.

## **BIBLIOGRAFÍA**

1. Ayensu, E.S. 1981a. Selvas. Ediciones Folio, Barcelona.

2. Ayensu, E.S. 1981b. Medicinal plants of West Indies. Reference Publications, Michigan.
3. Baker, H.G. 1965. Las plantas y la civilización. Herrero Hermanos Sucesores, México.
4. Caulín, A. 1779. Historia Corographica de la Nueva Andalucía. Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la historia colonial de Venezuela. N° 81 y 82, Caracas. 1987.
5. Dauxion Lavaisse, J.J. 1813. Viaje a las islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional. Instituto de Antropología e Historia, Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela, Caracas. 1966.
6. Duval, M. 1982. The King's Garden. University Press, Virginia.
7. Engelfriet, A.R.C. 2000. The history of Indonesia. <http://home.iae.nl/users/arcengel/Indonesia/1670.htm>
8. Gilij, F.J. 1784. Ensayo de historia americana. Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la historia colonial de Venezuela. N° 71-73, Caracas, 1975.
9. Gumilla, J. 1745. El Orinoco ilustrado y defendido. Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la historia colonial de Venezuela N° 68, Caracas. 1963.
10. Humboldt, A. 1816 -1826. Viaje a las regiones equinociales del nuevo continente (1799-1800). Traducción de Lisandro Alvarado. Tomos I y IV. Biblioteca Venezolana de Cultura. Caracas. 1941
11. Lindorf, H. 2002. Un botánico francés en la Venezuela del siglo XVIII. Acta Bot. Venez. 24(2): 203-214.
12. Morton, J. 1981. Atlas of medicinal plants of middle America. Thomas, Springfield.
13. Pelayo, P. & M.A. Puig-Samper.1992. La obra científica de Löfling en Venezuela. Cuadernos Lagoven. Editorial Arte, Caracas.
14. Pittier, H. 1926. Manual de plantas usuales de Venezuela. 1ª ed. Litografía del Comercio, Caracas.
15. Root,W. 1980. Food. Konecky & Konecky, New York.

16. Rosengarten, F. 1969. The book of spices. Livingston Publishing Company, Wynnewood.
17. Roth, I. & H. Lindorf. 1974. Desarrollo y anatomía del fruto y de la semilla de *Myristica fragrans* Houtt. *Acta Bot. Venez.* 9: 149-176.
18. Sauer, J.D. 1993. Historical geography of crop plants: a select roster. CRC Press, Boca Ratón.
19. Uphof, J.C.Th. 1968. Dictionary of economic plants. 2<sup>a</sup> ed. Cramer, Lehre.
20. Vélez Boza, F. 1994. Historia botánica de las plantas alimenticias en Venezuela, siglos XV-XIX. *Boletín de la Academia de Ciencias Físicas, Matemáticas y Naturales.* N° 177-78, Caracas.