

EL GUAYABO

MARCELIANO POSADA

Don MARCELIANO POSADA, Miembro muy distinguido de la Sociedad de Antropología de Antioquia y de la Academia Antioqueña de Historia, es un botánico de muy definidas preocupaciones de investigador, inclusive en el campo de las letras, pues que maneja el idioma castellano con gran precisión y limpieza, con garra de científico y temperamento de crítico. Colabora hoy en nuestro BOLETIN con un estudio bastante completo del árbol del guayabo, la aplicación industrial de su fruto y sus varias denominaciones dentro del ambiente idiomático.

*

Entre las frutas de posible exportación, bien en su estado natural o elaboradas en deliciosos *bocadillos* y no menos agradables *jaleas*, tenemos la guayaba, preciosa baya fruto del árbol que nos ocupa. Más que las excelencias de tan sabrosos manjares queremos hacer el estudio somero del árbol americano que mereció la atención de los primeros cronistas de la Conquista, entre ellos el muy avisado don Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés que en su diserta obra "Historia General y Natural de las Indias" fijó en forma clara y precisa, pese a lo duro del lenguaje de la época, las características de este "árbol que los indios prescían". No resistimos a la tentación, para regusto del lector, de copiar algunos apartes de tan ilustre castellano. "El guayabo es un árbol que los indios prescían y hay mucha cantidad destos árboles en esta e otras islas e en la Tierra-Firme, y es fructa de buen olor e sabor e parece bien, e la madera es buena. Hay muchos guayabos salvajes; pero son menores que los que se cultivan, en lo qual tienen mucho cuidado los indios. Son tan grandes árboles estos, como los naranjos; pero más ralas e desparcidas las ramas, e la hoja no tan verde ni tan grande; algo mayor que la del laurel y más ancha, e más gruesa, e más levantadas las venas. Son de dos especies; mas todos los guayabos llevan una manera de pomas, o manzanas, prolongadas algunas, e otras redondas. Unos árboles destos echan esta fructa colorada, rosada por de dentro, e otras son blancas; y de fuera las unas y las otras son verdes, o amarillas, si la dexan mucho madurar: y porque estando muy maduras no son de

tan buen sabor, e aun hinchense de gusanos, cógenlos algo verdes. Son algunas tan gruesas, como grandes camuesas, e menores también; y aunque estén verdes por de fuera, hay algunas de tal género que no dexan de estar maduras por esso. Son de dentro mazizas, e divididas con cierta carnosidad en quatro quartos o apartamientos atajados de la carnosidad, que es la que está en el zircuyto de la misma fructa: y en aquellos quarterones está la carnosidad desta fructa, que hay dentro dellos, llena de unos granillos durísimos y tráganse, y es buena fructa y de buena digestión; e son buenas para el fluxo del vientre, e restriñen, quando se comen no del todo maduras, que estén algo durillas, para que cesse el fluxo del vientre. Entre aquellos granos que he dicho e la corteza tiene la carnosidad tan gruesa como un cañón de azúcar e menos, segund son grandes e pequeñas, e de la misma carnosidad son aquellos atajos, e lo que está entrellos; mas los granillos están dentro de los quarterones. Llámase esta manzana o poma *guayaba*, porque el árbol se llama guayabo: cada guayaba tiene una coronilla de unas hojitas pequeñas que fácilmente se le caen. La corteza desta fructa es delgada, como de pera o cermeña, e assí se monda. Es árbol de buena sombra e gentil maderera para muchas cosas menudas, e no para vigas, ni estantes, ni alfarxias, porque las ramas y el tronco son desviados e torcidos. Tiénese acá esta fructa por buena, y es común en muchas partes destas Indias, y mejores en unas provincias que en otras, puesto que por los montes e boscajes se hallan estos árboles; mas los que son salvajes, son pequeños e la fructa pequeña. Hay cierto género de guayabos que huele la flor dellos como jazmines o mejor, e quiere parecer la flor a la del azahar, puesto que no es tan gruesa la del guayabo. Los indios ponen estos árboles en sus heredamientos, e lo mismo hacen los chripstianos; mas quien no ha acostumbrado a comer tal fructa, no se agrada della, hasta que la continúe, por causa de los granillos: que es menester que se vecen a tragallos con los otros trabajos de estas partes; pero este no lo es, sino buena fructa. Son árboles que presto envejecen, e como passan de seys años son viejos, e la fructa lo enseña, porque es menor cada año e se va disminuyendo en la grandeza della e apocándose, e aun el sabor siempre se empeora e hace más áspero: e por tanto son de reponer o plantar otros nuevos guayabos, y en buen territorio; porque es árbol que reconoce mucho la buena tierra y agradescido en su fructificar, seyendo bien cultivado, y pocas veces se hace bien en tierras delgadas". Por lo narrado se ve que los indígenas de América cultivaban el árbol que lleva en Botánica el nombre científico de *Psidium Guajava* (L.) Raddi., de la muy noble familia de las Mirtáceas en la cual

se trata de igual a igual, y no cediendo en importancia a sus parientes el Pomo y el Eucalipto (*Eugenia Jambos* el primero y *Eucaliptus globulus* y otras especies, cuatrocientas según Pérez Arbeláez, el segundo). Y lo cultivaban, cosa que ya no hacemos nosotros que sólo utilizamos los que al acaso resultan, y eso no siempre, en forma esporádica y a la buena de Dios, cuando con un poco de cuidado podríamos obtener de tan productivo vegetal fuente de riqueza efectiva amén de alimento precioso, madera y leña útiles, tanino en su corteza en cantidad apreciable, 12 por ciento según datos que poseemos, y sombrero necesario en los potreros. Si los solos cercos se sembraran ya tendríamos apreciable cosecha para atender a muchas necesidades. No hay que olvidar que el guayabo posee buen acopio de vitaminas.

El nombre genérico *Psidium* viene del griego *psidion*, palabra con que se denominaba una planta, y la especie *Guajava*, que debe ir con mayúsculas, consagra el nombre indígena americano, del taíno de las Antillas según Cuervo, Henríquez Ureña y Malaret (cita de Luis Flórez).

En "Flora de Antioquia" don Joaquín Antonio Uribe y su hijo Lorenzo lo describen así: "Guayabo dulce. Común en el Departamento: abunda en el valle de Medellín. Hojas cortipecioladas. Las hojas suelen tener doce o más pares de nervios laterales, y están cubiertas por una pubescencia pequeña. Hay entre nosotros dos variedades: Var. *pomiferum* L. (Del latín *pomum*, manzana, y *fero*, llevar). Fruto esférico; carne roja. Var. *piriferum* del latín *pirum*, pera y *fero*, llevar. Fruto piriforme; carne blanca o rosada.

Necesario es agregar que hay otras muchas plantas denominadas Guayabos que pertenecen a la misma familia de las Mirtáceas tales como el Agrio del Género *Myrtus*; el exótico agrio morado que parece ser el *Psidium cattleianum*; el Arrayán también del Género *Myrtus*.

Los usos vulgares atribuyen muchas virtudes al Guayabo tanto en sus raíces como en hojas y corteza. Sin duda que por el mucho tanino que contienen su cocimiento es astringente. A los frutos los reputan como antihelmínticos y todo el mundo sabe que las jaleas y bocadillos "abren el apetito" como en frase gráfica lo dicen las gentes. Pérez Arbeláez afirma en sus "Plantas Útiles de Colombia" que en la Farmacopea alemana figuran las hojas del Guayabo, *folium psidii* y que "como las de casi todas las Mirtáceas, ricas en tanino, se usan como astringentes intestinales". Dice además que el fruto es tónico y laxante. Y tiene razón. Asimismo recordamos y recomendamos el uso de cocimiento de cogollos de Guayabo en baños de asiento que son eficacísimos en el tratamiento de las almorranas (hemorroides).

Fray Gabriel Téllez, conocido en la literatura como Tirso de Molina (1571-1648), en su "Amazonas en las Indias" cita ya nuestra fruta en los siguientes versos:

*"Pero aquí si no es que pidas
del modo que Eva a la sierpe
o plátanos o guayabas,
sólo tengo que ofrecerte
con bizcochos de estos ríos
chocolate de estas fuentes".*

Y para que este articulejo quepa en esta Revista bueno es ponerle algo de folklore, no muy abundante en lo que al Guayabo respecta, pero sí curioso. El árbol que estudiamos es muy ramificado y torcido pero cuando se logra un buen pedazo recto el mazo que de ahí se fabrique bien puede decirse que es el mejor por su dureza y peso. Duelos se le mandan a quien reciba un *garrotazo* con él. Quizás sean de su madera muchos de los esgrimidos en nuestros clásicos *bailes de garrote*.

Las horquetas fuertes, de brazos gruesos, son ideales para *tirar los blanquiados* y las *jaletinas*, y las delgadas ni se diga para *cañicheras*.

De la madera del Guayabo se tornean *trompos* y *boliches* magníficos.

El dicho popular para abajar los humos de alguno que se las da de mucha cosa es definitivo: "Lo conocí guayabo, no le crean". Mas también se presta la expresión para reafirmar los méritos de quien surgió de la nada, de quien partió de cero y llegó a ser algo. "Ahí donde lo ven tan alto les digo que lo conocí guayabo". Claro que la ironía siempre va como sal en ambas afirmaciones. El elogiado no queda agradecido en este último caso. En el primero queda ofendido.

De fina ironía es la cuarteta siguiente:

*"Pal que logra subir al curubito
no deja de ser guama (vainá)
que le sepan la mama
y le digan conocido guayabito".*

Para ponderar lo fácil de alguna cuestión, de una empresa, de algo que no ofrece dificultad, que es *pilado*, las gentes afirman: "es *pelea de toche* y guayaba madura". El refrán popular que se aplica cuando algún *pelagatos*, un cualquiera, se casa con la más bonita muchacha del

pueblo es definitivo: "el peor marrano se come la mejor guayaba". Creemos que ahí queda dicho todo. Huelgan comentarios.

Lo de *eleolo guayabito ensartado en un palito* si no sabemos qué significa. Hace referencia, sí, a la lectura antigua (quizás muy eficaz pues las gentes aprendían a leer y hoy... no) de la Citolegia, ese manual escolar de los primeros años que en jamás de los jamases volvimos a ver. Volviendo a lo de "lo conocí guayabo" nos recuerda el revuelo del escéptico cuando oía contar los milagros del San Antonio de su pueblo de quien algunos se hacían lenguas y que había sido labrado por el artista regional: "no le crean lo que afirma, al San Antonio lo conocí guayabo". De tal palo era la imagen.

En la literatura antioqueña ocupa lugar señero el magnífico cuento —ese sí cuento, no como los que hoy se escriben y premian— del inimitable don Efe Gómez. Su título "Guayabo Negro", en donde se relata lo acontecido a Pedro Zabala al despertar de una colosal borrachera, de una terrible *juma* en que mató a su íntimo amigo. De mano maestra queda en el relato lo que es un *guayabo*, estado físico y moral terrible que padece quien ha abusado del licor y de otras yerbas. No es como anota el padre Julio Tobón Betancur en su interesante obra "Colombianismos", segunda edición: "Malestar que proviene de una juerga o de una trasnochada". Es algo más.

Luis Donoso, "artífice de la risa antioqueña" como le llama Gonzalo Cadavid Uribe, autor de "Oyendo conversar al pueblo", hace en verso la perfecta descripción del *guayabo* en que se siente "un ardor añorante y peregrino por allá en los internos aparatos" y que en forma magistral concluye:

*"Un guayabo, Calixto, es una cosa
que afecta, de manera poderosa,
al corazón, los remos directrices,
los riñones, el hígado, el colmillo,
el esófago, el bazo, las lombrices,
las orejas, la lengua, las narices,
la familia, el trabajo y el bolsillo".*

Esto sí es un guayabo. Los que lo hayan sentido lo pueden atestiguar.

*

NOTAS DEL AUTOR

Bocadillo. - Pasta un tanto consistente, deliciosa, confeccionada con panela o azúcar y guayaba. El diccionario Larousse dice que "son celebrados los bocadillos de Mérida de Venezuela y los de Vélez de Nueva Granada". Es decir, en el último caso, de Colombia, y nosotros agregamos que los de Envisgado —no todos— no van a la zaga.

Jaleas. - Pasta blanda a base del jugo, únicamente, de la guayaba y panela o azúcar.

Garrote. - Especie de mazo de madera consistente, fuerte. Como arma sólo lo esgrimen las gentes vulgares y bajas. Claro que en caso apurado es usado por todos. Pero no es arma que se cargue siempre.

Baile de garrote. - Baile de gentes del pueblo que generalmente termina a garrotazo limpio con su buen saldo de muertos y heridos. Y mientras entra en juego, en la danza, el *tres rayas*.

Tres rayas o rial y medio. - Especie de cuchillo hoy ya raro pero que tuvo gran uso como arma y para menesteres domésticos. Su nombre deriva de tres rayas bien marcadas que en bajo relieve tenía, o tiene, en su hoja. Lo de *rial y medio* era por el precio antiguo que tenía. Valían a quince centavos, pero no de los de hoy.

Blanquiado. - Blanqueado, para hablar fino. Pasta hecha de miel de caña en punto determinado que por medio del tiraje o estiramiento adquiere especial consistencia. La *torreja* se hace a base de miel pero baténdola con la espátula dulcera en una superficie plana, la misma batea dulcera, generalmente. Su sabor es muy distinto al del blanquiado y lo mismo su consistencia. Es más dura.

Gelatina. - El pueblo dice indistintamente gelatina o jalcina. Es substancia algo transparente, blanda, que proviene del colágeno de la piel, tendones y cartílagos de las patas de la res. Es fama que posee grandes principios alimenticios y aun afrodisíacos. Hay blanca, obtenida así por estiramiento rápido de la masa con procedimiento semejante para el blanquiado de miel de caña, y la negra de más fama. Ambas deliciosas al paladar.

Cauchera. - Especie de honda formada por una horqueta de madera dura, fina, de cuyos brazos salen cuerdas de caucho de más o menos veinte centímetros de longitud que se fijan a los extremos de una pieza de cuero, determinado cuero, delgado, que ha de recibir la piedra al lanzarse. Al estirar el caucho se pone de mira el centro de la horqueta y se suelta la base. El golpe es mortal. Es arma peligrosísima aun en manos expertas pues no se sabe en dónde va a caer la piedra disparada. Cuando llega el uso de caucheras la mortalidad de pájaros es grandísima, con gran riesgo para las genes y enorme perjuicio para la agricultura puesto que las aves destruyen multitud de insectos nocivos a ella. Las horquetas se confeccionan de maderas finas, bellamente labradas o de cuerno. En Cundinamarca las llaman *flechas*. En Venezuela *chinas*. Hemos oído el nombre de *gomas*, *cucas*, también el de *hondas*, pero éstas, en Antioquia, no requieren caucho, ni horqueta. Consiste en dos cuerdas unidas a una pieza central de cuero donde se coloca la piedra y con cierto movimiento rápido del brazo derecho se le da vuelo circular para soltar una de las cuerdas en determinado momento. Es quizás más peligrosa la honda pues no hay puntería exacta. Don Joaquín Antonio Uribe, el ilustre naturalista, escribió una de sus páginas más bellas sobre la matanza de pájaros, re-

producida por el Hermano Daniel en su admirable estudio "La lucha biológica" que corre publicado recientemente en la magnífica Revista de la Facultad de Agronomía, página 43 del número 48. Tal *Cuadro de la Naturaleza* debiera ser leído diariamente por los maestros de escuela a sus discípulos. Tal vez así lograríamos algún respeto por los pájaros.

Trompo. - No hay para que entrar a definirlo. Es juguete conocido al parecer en todo el mundo y su uso corriente entre los muchachos de todos los países de América. Los torneados de guayabo son excelentes. La terminología folklórica relativa al trompo es abundante. Algún día la escribiremos.

Bolicho. - Lo define el diccionario así: "Juguete compuesto de un palo terminado en punta y una bola taladrada sujeta con un cordón que se lanza al aire para ensartarla en el palo". Es, pues, nuestro balero que se fabrica de madera fina también y consistente como la de guayabo. Los de *carreta* con argollas de cobre y buena cantidad de cera negra son de fabricación casera previa adaptación de la carreta vacía de buen tamaño. Las de cáñamo de talabartero son ideales para tales baleros.

Guama. - Fruto del Guamo (Inga). Es una vaina o legumbre. El término *guama* está tomado en la cuarteta en el sentido de *vaina*, contrariedad, molestia; calamidad.

Pilado. - Es término que indica cosa fácil. "El problema no ofrece complicaciones, es *pilado*". "El viaje es sencillo, *pilado*".

Toche. - Gran auxiliar de la fruticultura a pesar de los frutos que se pueda comer. Bella ave, Orden de los paserinos dentirrostrós. Común en Antioquia.

Pelagatos. - Un cualquiera, un paranada, un sinvergüenza. "Ese es un *pelagatos* que no va a ninguna parte, a ningún Pereira".

Juma. - Sinónimo de borrachera. "Fulano se amarró una *juma* monumental".

El término *guayaba* se usa también como equivalente a mentira, embuste. "A mí no me acomodas esa *guayaba*".

Guayabero. - Gentilicio despectivo, hasta cierto punto, de los naturales de Campamento como el que suscribe estas notas. Hoy se denomina *Guayabera* a cierta americana de tela, no de paño, generalmente de colores llamativos y vistosos.

Guayabo también significa tonto, majadero. "No seas tan *guayabo*".

La Toponimia Guayabo recoge los siguientes lugares importantes en Colombia. Seguramente es abundante en otras partes pero no hemos tenido tiempo para hacernos de ella. Otro día será.

Guayabal. Corregimiento de Medellín entre esta ciudad y el municipio de Itagüí.

El Guayabo. Corregimiento de Pensilvania en el Departamento de Caldas.

Guayabal de Siquima. Municipio de Cundinamarca.

Guayabal. Corregimiento de San Lorenzo en el Tolima.

Guayabal. Corregimiento de Quibdó en el Departamento del Chocó.