



Función maternal. Noanamá.



Tipo negroide de la población negra de Noanamá.

NOTICIA ETNOBOTANICA ACERCA DEL ULLUCO EN COLOMBIA

Por Miguel de Garganta Fábrega.

El ulluco es un verdadero paria agrícola, de las tierras paramunas de los Andes. No ha podido, como la papa o patata —otro tubérculo—, descender de las cimas, surcar los mares y extender sus dominios haciéndose cosmopolita. Su cultivo se ha ensayado en Francia y en Rusia sin lograr obtener semillas (1). No le fue dable llegar al gabinete taxonómico de Linneo. Lo clasificó Francisco José de Caldas, recordando la denominación vulgar de la planta y de los tubérculos que produce: *Ullucus tuberosus* Caldas (2). Posteriormente también se ha conocido con los sinónimos *Ullucus Kunthii* H.B.K. y *Melloca tuberosa* Lindl. Desde luego, por no pertenecer a la flora silvestre queda al margen de estudios tan completos como "Aspectos de la vegetación natural de Colombia" de Cuatrecasas (3).

Ha permanecido en los altos andinos, contribuyendo al nutrimento de sus gentes, y se desconoce fuera de la América meridional. Tan paria es que es ignorado por la mayor parte de la población colombiana. En las obras de agricultura no se le presta la menor atención. Por contraste, se menciona en una modesta "Cartilla agrícola" de un institutor nariñense al referirse a las regiones altas de su departamento (4). Lo citan Molestina al reseñar los principales cultivos de la región interandina del vecino Ecuador (5), y Fosberg al ocuparse de las plantas económicas de América tropical (6).



No pocos se preguntarán: ' Pero, qué es el ulluco? En algún diccionario manual lo encontrarán definido como una quenopodiácea, cuando en realidad es una baselácea (7). (Son quenopodiáceas la quina, la espinaca y la acelga). Es planta cuya altura no excede de medio metro, de tallo herbáceo, rastrero y carnoso, al igual que las hojas (algo acorazonadas), de flores pequeñas y amarillas, y frutitos uniloculares, con una sola semilla; la parte subterránea se caracteriza por la presencia de abundantes tubérculos.

El ulluco se presenta en distintas variedades, atendiendo al color, forma y tamaño de los tubérculos. Es común el "rojo vinoso" (8) o "coloradito" como dicen algunos campesinos. Los hay de otros colores, morado, blanco, verde y amarillento. Expuesto al sol verdea, al igual que la papa, por sintetizar clorofila. En Colombia no se conocen, como en Perú y Bolivia, variedades moteadas. Interiormente —puede apreciarse en corte— es amarillento, feculento y "baboso" o mucilaginoso. Sus formas son redondeadas, generalmente con un diámetro longitudinal ligeramente mayor que el transversal. En los tubérculos de mayor tamaño se acentúan las diferencias; tienden a ser ovalados. También se presentan variedades notoriamente alargadas y curvadas.

En los mercados de Cundinamarca y Boyacá se venden revueltos tubérculos esferoidales de todos tamaños, siendo muy escasos los grandes; algunos alcanzan la longitud de 5 cm. y la anchura de 2,5. Abundan más los de regular tamaño (de 2,5 a 3cm. de largo), y sobre todo son numerosos los pequeños, que no llegan a los 2 cm. Algunos tubérculos no pasan del centímetro de diámetro. En el departamento de Nariño la variedad de mayor tamaño se llama "huevo de gallo" (sic).

En Colombia el ulluco se cultiva en las localidades más frías de los departamentos de Nariño, Cauca, Huila, Cundinamarca y Boyacá. En el departamento del Valle del Cauca —testifica Mancini (9)—, en Tenerife (corregimiento de Cerrito) es cultivado en tierras altas por agricultores procedentes de Nariño, que lo llevan al mercado de Palmira, donde lo adquieren preferentemente familias oriundas también de zonas productoras del tubérculo y habituadas a su consumo. El cultivo pierde importancia de sur a norte, y al descender de las cimas paramunas por las faldas. Mucho tememos que la extensión de métodos modernos de cultivo reduzca cada vez más la producción de ulluco, ligado íntimamente al aborigen.

En el Instituto de Ciencias Naturales de Bogotá, el Herbario Nacional Colombiano cuenta con ejemplares recolectados en el Huila (carretera a La Plata; región de Moscopán y Santa Leticia) por H. García Barriga y J. G. Hawkes; en Cundinamarca, en los páramos de

Guasca, Chipaque y Chocontá (páramo El Sisga) por E. Pérez Arbe-láez, Martín Schneider y H. García Barriga respectivamente; en Boyacá, en Tota por Sivio Yepes Agredo; en el mismo departamento tuvimos ocasión de recolectarlo en la finca La Península, en Aquitania o Pueblo Viejo, a más de 3.000 m. de altura. Patiño lo recolectó en Silvia (Cauca) (10).

Pittier, tratadista de la flora venezolana, dice de la ruba o ulluco: "El Dr. Jahn la observó, juntamente con la *cuiaba*, en los páramos de Mérida, en una altura de 3.500 m." (11), lo cual prueba que ha rebasado las fronteras septentrionales de Colombia.

El cultivo es muy rudimentario. Simplemente, sirve de semilla un tubérculo pequeño, que entierran entero a poca profundidad. Henríquez Córdoba observa que se cultiva exclusivamente en tierras ácidas (12). Desyerban de una a tres veces por año según sea el crecimiento de la maleza. Cultivado en los desmontes —a menudo para "amansar" la tierra—, no necesita desyerba, basta aporcarlo. Arrancan los tubérculos cuando se han desarrollado por completo (se reconoce por la marchitez foliar) de los cinco a los ocho meses de acuerdo con las circunstancias climáticas. Según Bernal Villa en el departamento del Cauca los paeces siembran los ullucos en abril-junio, y lo recogen a los cinco meses, es decir en septiembre-noviembre, con una sola cosecha anual (13). Con las heladas o sereno del verano (tiempo de sequía) el ulluco "se pierde". El enemigo es el rocío (y la escarcha), cuyas gotas, al amanecer, actúan como lentes que concentran los rayos solares y queman el follaje. Si los campesinos se dan cuenta a tiempo evitan el peligro sacudiendo las ramas; otros prenden fogatas, a las cuatro de la madrugada más o menos, a fin de impedir con la capa de humo que se forma la ulterior acción directa de los rayos solares (14).

Comunmente los cultivos se hacen en pequeñas parcelas, y todas las faenas se practican con azadón. En el departamento de Nariño utilizan el "cute", especie de azadón sumamente rudimentario, cuyo mango tiene 1.20 m. de largo aproximadamente, y un extremo curvado a manera de gancho.

En la toponimia caucana figura el río Ullucos, afluente del Páez, en el municipio de Inzá. Indudablemente el ulluco está asociado a ciertos grupos étnicos, incas y quechuas, y a nuestro modo de ver (aunque no tan íntimamente) a los chibchas o muiscas. Veamos por qué. "Ulluco" es el nombre vulgar empleado en el sur de Colombia, en Nariño y Cauca; también en el Perú y Bolivia. En el breve vocabulario kokonuco que dio a conocer el General Tomás C. Mosquera,

transcrito recientemente por Sergio Elías Ortiz, figura el "ullucu" (15); quizá la terminación en "u" sea la primitiva. "Oloco" (el sinónimo empleado en Pasto) sería voz más evolucionada. En el Ecuador, al menos en parte del territorio, se llama "meloco", nombre que no hemos oído en Colombia. El vocablo páez consignado por Bernal Villa es "shubil" (16), y el recogido por Rivet es "lao", admitido también en guambiano (17). Es curioso anotar que en Cundinamarca y Boyacá los nombres "ulluco" y "oloco" son totalmente desconocidos. En Boyacá se llama "ruba". Pérez Arbeláez (18) y Ortiz (19) dan para el tubérculo que nos ocupa los nombres de chugua, lisa, meloco, oloco, olluco, papa lisa, ruba, ulloco y ulluco. Lisa y papa lisa no tienen el sabor terrígeno de sus sinónimos. Suenan a algo postizo. Sencillamente recuerdan que los ullucos son parecidos a las papas, pero sin los "ojos" u hoyitos de ellas.

En Cundinamarca en lugar de "oloco" se emplea el vocablo "chugua", de origen netamente chibcha; lo cual nos aparta de la autorizada opinión de Francisco José de Caldas —recogida por Duque Gómez (20)— quien afirma que el ulluco no se conocía en la Nueva Granada; la nota de Caldas antes aludida principia diciendo:

"Ulluco. Esta planta, que se cultiva en las partes altas de la Provincia de Quito, produce una raíz globosa, mucilaginoso y cubierta de una película rojiza. Los indios, y en general todos esos habitantes, recogen grandes cantidades, que emplean en su alimento. Es de admirar que esta raíz, así como la *maxua* (que es una especie de *tropeolum*) y la oca (*oxalis tuberosa*) no se hayan trasplantado al Nuevo Reino de Granada" (21).

Debemos puntualizar que la "raíz globosa" es el tubérculo, y que la *maxua* se llama generalmente en Colombia "cubio". La transcripción anterior prueba que Caldas creía, en 1809, que el ulluco no se cultivaba en la Nueva Granada. De ser eso cierto, lógico es presumir que la planta habría penetrado a la región central colombiana conservando el nombre de origen, y el lenguaje bogotano contaría con un quechuismo más. Como dice Cuervo: "Las voces quichuás o quechuas (no quechúas) que tenemos, nos vinieron por medio de los españoles criollos, que las aprendieron en el Perú o en el Ecuador" (22). El nombre de "chugua" hace suponer que el ulluco fue conocido por los chibchas. Pérez Arbeláez asevera que "fue alimento de los indígenas precolombianos desde Centroamérica hasta Bolivia" (23).

Hodge —que se ha ocupado del ulluco, la oca (*Oxalis tuberosa*) y el añu (*Tropaeolum tuberosum*)— emite los siguientes conceptos:

"Nuestros olvidados tubérculos parece que hubieran tenido su origen en las tierras de los antiguos Incas situadas en las vecindades de la hoya del Titicaca..... De las montañas del Perú, en donde presumiblemente crecieron sus antecesores silvestres, las plantas de tubérculos extendieron gradualmente su extensión de cultivo a los países del norte..... Sin embargo, los Chibchas del norte de los Andes, hoy en día Colombia, parece que no hubieran conocido nuestro trió, y el cultivo de esta especie en las montañas de Colombia y las adyacentes de Venezuela, parece que solo tuvo lugar durante la conquista" (24); es decir antes de lo que opinaba Caldas.

Los razonamientos que anteceden se refuerzan con la opinión de Bukasov, quien dice de esta especie: "Fue antiguamente cultivada por los Incas, y parece que también cultivada por los Chibchas" (25).

El ulluco se consume preferentemente en las mismas fincas que lo producen; es casi un producto casero. Llega a mercados no muy distantes de los campos productores —como Pasto y Popayán— y no es nunca un renglón de exportación. En los mercados de Cundinamarca y Boyacá hay que buscarlo cuidadosamente, y a menudo con resultados infructuosos. En Tunja, sirva de ejemplo, solo se consigue una vez por semana, en los mercados de los viernes, procedente de Puebloviejo o Aquitania, Viracachá, etc. En Cali se consigue rara vez. La poca oferta se debe a la escasez de demanda. El precio de venta es más o menos el de la papa. No se encuentra durante todo el año, por la dificultad de conservación; es de consumo inmediato.

El ulluco no entra en las estadísticas agrícolas internacionales, ni siquiera en las generales de Colombia. Solo en las parciales de algunos departamentos y municipios se anota algo acerca de él. Rodríguez Guerrero suministra interesantes datos del departamento de Nariño sacados de fuentes oficiales, correspondientes al año de 1948. Se produce en todas las partes frías del departamento. Iles va a la cabeza de los municipios productores, con 24.000 arrobas anuales, y Mallama a la cola, con 200 arrobas. También en arrobas —y damos las cifras para establecer comparaciones— se obtuvieron en el mismo año los siguientes productos agrícolas: trigo, 2.212.450; papas, 1.398.000; arracachas, 202.050, y ocas, 179.380; la producción total de ullucos fue de 184.050 arrobas (26). Tratando de los paeces, del departamento del Cauca, Bernal Villa observa que una familia indígena de Mosoco cuenta para su subsistencia a lo largo de todo el año con 8 arrobas de ullucos (149 de papas; 1,5 de frijol, etc.), y en Lame con 4 arrobas de ullucos (11 de papas; 36 de maíz; 4,5 de frijol, etc.) (27).

La parte utilizada por los andinos en la alimentación es el tubérculo. Pocas veces se emplea solo (a raíz de las cosechas) por ser algo insípido; su sabor se ha comparado al de la remolacha (28). Generalmente entra como ingrediente en platos autóctonos. En Nariño es componente esencial del "locro", una sopa que además se aliña con ají, y a veces se combina con papa (29). Goza de gran estima en los "piquetes" rurales. Sirve como la papa y la yuca de acompañamiento de la carne. Es fama que sabe mejor si se acompaña con chicha o guarapo. En Colombia, a diferencia de otros países bolivarianos, no se conoce el "chuño", tan popular en el altiplano peruano que sus moradores consideran que cocinar sin chuño es como vivir sin amor (30). Sabemos que en Nariño y Boyacá se prepara en encurtidos, especialmente para celebrar las fiestas. En el Herbario Nacional Colombiano, en la etiqueta del ejemplar recolectado en el páramo El Sisga (Chocontá), anota H. García Barriga: "Hojas suculentas, comestibles, al igual que los tubérculos"; aunque no sea un uso común es muy explicable teniendo en cuenta el parecido de las hojas de ulluco con las de verdolaga (*Portulaca oleracea*), que se consume en ensalada. A ese empleo se refirió Masson a mediados de la pasada centuria (31).

El análisis químico del ulluco aclara su valor nutritivo: "La composición química de los tubérculos, según datos del Laboratorio Bioquímico del Instituto de Botánica Aplicada (Análisis de P. Isaykin), es el siguiente: agua 81%; materia seca, con almidón, 7%; proteína (N x 6,25) 9,06%; P₂O₅ 1,43%; ceniza 5,15%. Según Chables la composición es: almidón 3%, azúcar 10%, proteína 12%, goma 4%, grasa 3%. Por su tamaño los granos de almidón se diferencian muy poco de los de la papa" (32).

El ulluco tiene cierta fama, aunque poco extendida y seguramente exagerada, de ser medicinal. En Nariño —para combatir las cefalalgias— lo cortan en rodajas muy finas (de 1 a 2 mm. de grosor), que aplican a las sienas hasta que se desprenden por sí solas. También lo usan como emoliente, sea cual fuere la causa de la hinchazón. En Cundinamarca hemos oído que la baba de la chugua facilita el normal funcionamiento del hígado y lava los riñones; hay que machacar el tubérculo crudo, y tomar en ayunas el zumo extraído. En Boyacá, dicen algunos, que para beneficio de hígado y riñones, deben ponerse las rubas todo un día en maceración en agua; la baba (parte considerada curativa) queda en el agua, que endulzan antes de tomarla. En Aquitania (Boyacá) —como en Nariño— hay quienes le atribuyen la virtud de curar el dolor de cabeza, aplicándolo a la frente

en rebanadas, sujetas con un pañuelo, durante una hora. En la misma localidad, machacado, se aplica a partes hinchadas como antiinflamatorio. Una campesina de Paipa manifestaba que la ruba es buena para los bronquios. No cabe duda que la fe obra milagros!

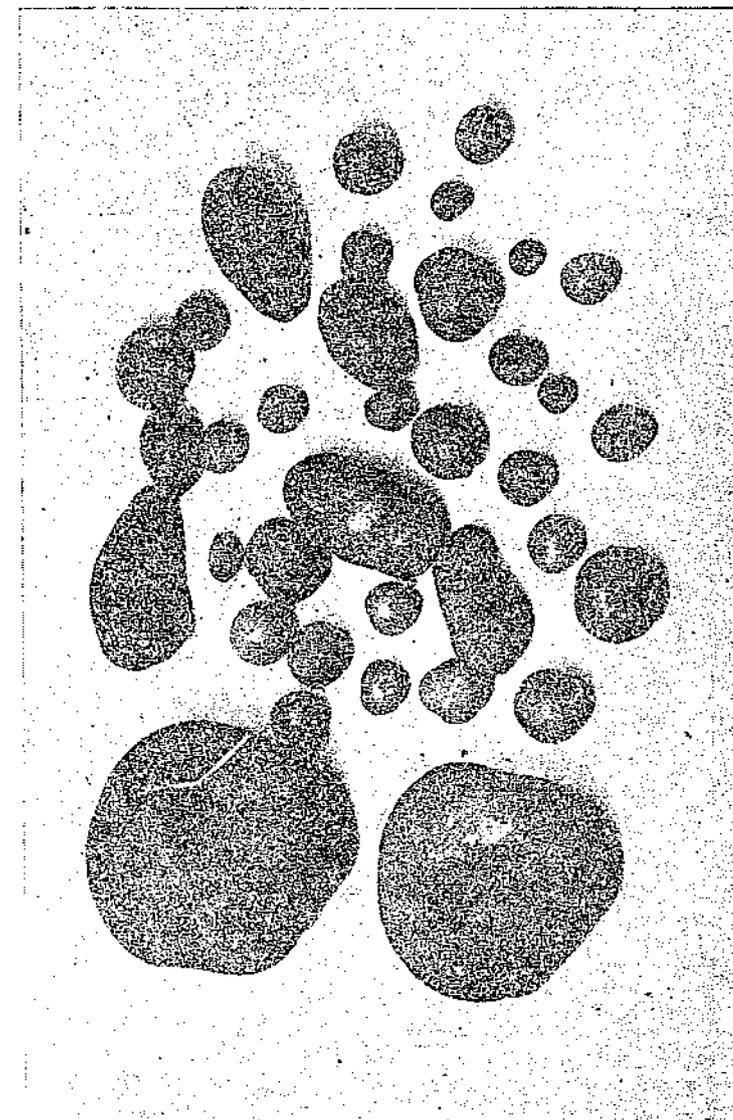
NOTAS

1. Bukasov, S. M. *Las plantas cultivadas en México, Guatemala y Colombia*. Con suplementos de N. N. Kuleshov, N. E. Zhiteneva, V. I. Mazkiewicz y G. M. Popova. Traducción de la versión al inglés de M. H. Byleveld, y anotada por Jorge León. Instituto Americano de Ciencias Agrícolas de la OEA. Zona Andina. Publicación Miscelánea No. 20., p. 150. Lima, 1963.
2. La descripción de Caldas figura en la nota 21 a la "Geografía de las plantas" de Humboldt, traducida por Jorge Tadeo Lozano —por lo que algunos atribuyen la descripción a éste—, pero, prologada y anotada por el sabio payanés. (*Obras de Caldas*, p. 370. Bogotá, 1912).
3. Cuatrecasas, José. *Aspectos de la vegetación natural de Colombia*. "Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales". Vol. X, número 40. Bogotá, noviembre de 1958.
4. Martínez L., Enrique. *Cartilla agrícola o guía de agricultura para las escuelas*, p. 31. Pasto, 1932.
5. Molestina O., Ernesto. *Reseña agrícola del Ecuador*. "Plants and plant science in Latin America", p. 306. Waltham, Mass., U.S.A., 1945.
6. Fosberg, F. R. *Principal Economic Plants of Tropical America*. "Plants and plant science in Latin America", p. 21. Waltham, Mass., U.S.A., 1945.
7. El *Pequeño Larousse ilustrado* (París, 1964) en "olluco" da una definición demasiado vaga, y en "ulluco" afirma erróneamente que es una quenopodiácea. La *Enciclopedia Universal Herder* (Barcelona, 1954) en "ulluco" dice que es una salsolácea (sinónimo de quenopodiácea), y en "olluco" acierta, definiéndolo como baselácea.
8. Bukasov. Ob. cit., p. 150.
9. Informe verbal del doctor S. Mancini, profesor de la Facultad Nacional de Agronomía de Medellín.
10. Patiño, Víctor Manuel. *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*. T. II, p. 32. Cali, 1964.
11. Pittier, H. *Manual de las plantas usuales en Venezuela*, p. 364. Caracas, 1926.
12. Informe verbal del doctor Luis Eliseo Henríquez Córdoba, ingeniero forestal al servicio de la Caja de Crédito Agrario.
13. Bernal Villa, Segundo. *Economía de los Páez*. "Revista Colombiana de Antropología", vol. III, p. 302. Bogotá, 1954.
14. Informe verbal del doctor Henríquez Córdoba.
15. Ortiz, Sergio Elías. *Lenguas y dialectos indígenas de Colombia*. "Historia extensa de Colombia", vol. I, t. I, p. 66. Bogotá, 1965.



HEMEROTECA

16. Bernal Villa. *Ibidem*, p. 300.
17. Patiño. *Ob. cit.*, p. 30.
18. Pérez Arbeláez, Enrique. *Plantas útiles de Colombia*, p. 214. Madrid, 1956.
19. Ortiz, Sergio Elías. *Estudios sobre lingüística aborigen de Colombia*, p. 124. Bogotá, 1954.
20. Duque Gómez, Luis. *Etno-historia y Arqueología*, "Historia extensa de Colombia", vol. I, t. 1, p. 189. Bogotá, 1965.
21. *Obras de Caldas*, p. 370. Bogotá, 1912.
22. Cuervo, Rufino José. *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano*. Novena edición, p. 849. Bogotá, 1955.
23. Pérez Arbeláez. *Ob. cit.*, p. 214.
24. Hodge, W. H. *Algunos tubérculos olvidados*. "Revista Facultad Nacional de Agronomía", vol. VI, núm. 22. Medellín, junio de 1946.
25. Bukasov. *Ob. cit.*, p. 150.
26. Rodríguez Guerrero, Ignacio. *Geografía económica de Nariño*, vol. II. Pasto, 1961.
27. Bernal Villa. *Ob. cit.*, p. 343.
28. Bukasov. *Ob. cit.*, p. 150.
29. Informe verbal del doctor Sergio Elías Ortiz.
30. Hodge, W. H. *Three Native Tuber foods of the High Andes*. "Economic Botany", vol. 5, No. 2, p. 185. April-June, 1951.
31. Bukasov. *Ob. cit.*, p. 150.
32. Bukasov. *Ob. cit.*, p. 150.



Tubérculos de Ulluco adquiridos en una plaza de mercado de Bogotá. Abajo, tubérculos de papa.