



SANTIAGO  
DÍAZ PIEDRAHITA

Ilustraciones de Manuel Estrada

# Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos

Ministerio de Cultura

**Ministerio de Cultura**

Mariana Garcés Córdoba  
MINISTRA

María Claudia López Sorzano  
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala  
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño  
DIRECTOR DE PATRIMONIO

**GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

Adriana Molano Arenas  
COORDINADORA

*Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*

Viviana Cortés Angarita  
Isabel Cristina Restrepo  
Daniela Rodríguez Uribe  
Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia  
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa  
Soffy Arboleda de Vega  
Juana Camacho Segura  
Ramiro Delgado Salazar  
Julián Estrada Ochoa  
Ximena Hernández Sánchez  
Carlos Humberto Illera Montoya  
Lácydes Moreno Blanco  
Esther Sánchez Botero  
María Josefina Yances



**MinCultura**  
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43

Línea gratuita 01 8000 913079

(571) 342 4100

Bogotá, Colombia

[www.mincultura.gov.co](http://www.mincultura.gov.co)

## Contenido

<i>Prólogo</i>	9
Introducción	15
PRIMERA PARTE	
El porqué del uso de las hojas de las plantas	19
SEGUNDA PARTE	
Especies cuyas hojas se utilizan como envoltura	
Helechos (pteridofitos)	25
Plantas con semillas (espermatofitas)	27
Monocotiledóneas	27
Dicotiledóneas o <i>Magnoliophyta</i>	93
<i>Apéndice</i>	103
<i>Referencias bibliográficas</i>	113
<i>Lista de ilustraciones</i>	115



### *Nota preliminar*

El presente trabajo se realizó entre los años 1975 y 1977, cuando trabajaba como docente de la Universidad Nacional de Colombia. Durante su desarrollo recibí el apoyo y colaboración de muchas personas, a quienes deseo expresar mi reconocimiento. El maestro Manuel Estrada elaboró los excelentes dibujos que ilustran la publicación; el profesor Pedro M. Ruiz colaboró en la obtención del material fotográfico; Olga de Benavides, Mario Fajardo, Jesús Idrobo, Jorge H. Torres y Ligia Moncada aportaron valiosos datos sobre el uso de hojas en diversas regiones del país.

Mi agradecimiento también a los compañeros del Instituto de Ciencias Naturales-Museo de Historia Natural.

SDP



## Prólogo

¿QUIÉN EN COLOMBIA NO guarda en su memoria la imagen de un tamal envuelto en hojas humeantes servido para una celebración, la curiosa forma de un envuelto de maíz, el aroma de un fiambre empaquetado para un paseo a la orilla del río, el delicado sabor de un bocadillo de guayaba entre hojas de bijao? ¿Quién no ha escuchado hablar de hayacas, bollos, pasteles, envueltos, tapaos o insulsos? Todos ellos son apenas unos cuantos ejemplos de la gran variedad de alimentos propios de nuestro país en cuya envoltura, cocción o preservación se emplean hojas.

Hace treinta años se publicó esta obra con el empeño de recopilar, de forma sistemática y de acuerdo con métodos científicos, los datos de las hojas utilizadas como envoltura de alimentos en Colombia. Como un botánico de la Real Expedición del siglo XVIII, el profesor Santiago Díaz Piedrahita propuso esta inteligente empresa y se ocupó de recopilar y presentar la información, consciente de los cambios que producía la modernidad y tal vez anticipándose a la desaparición de estos conocimientos. En su tarea realizó una juiciosa sistematización de los datos, la ilustración artística de muchos de los ejemplares y su valoración cultural.

El reconocido profesor Díaz ha dedicado su vida al estudio de las ciencias en nuestro país. Ha sido galardonado recientemente con la cuarta edición del Premio Iberoamericano de Botánica José Celestino Mutis en España, gracias a sus aportes y trayectoria en campos como la botánica, la cultura, la lingüística y la historia. No es extraño que su interés se haya concentrado en la riqueza botánica empleada en las cocinas tradicionales colombianas, un campo de inmensa riqueza antropológica y biológica que aún hoy conserva un inmenso potencial investigativo.

Hoy el Ministerio de Cultura reedita esta obra, consciente de su importancia y utilidad para las generaciones actuales. En el marco de la política de conocimiento, salvaguardia y fomento de las cocinas tradicionales, la obra de Díaz Piedrahita se

convierte en parte fundamental de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Los años han pasado desde su primera edición, y la evolución de la gastronomía colombiana ha seguido su curso. En la actualidad podemos hacer un repaso de las trayectorias que han seguido las prácticas culturales relacionadas con los alimentos y de su impacto en los procesos locales y nacionales; en este caso, a propósito de los cambios en la utilización de las hojas en nuestra alimentación.

El trabajo que se presenta se apropia de varias disciplinas, como bien lo dice el autor, “para que los datos obtenidos sean de utilidad no solo a botánicos, sino a los etnólogos, antropólogos, folcloristas y filólogos”; hoy agregaríamos: a gastrónomos, nutricionistas, chefs y todos aquellos interesados en el conocimiento, rescate y uso de las especies botánicas en la cocina colombiana. Es así como esta obra deja de ser un documento especializado para científicos y académicos y ahora es una magnífica referencia para todo aquel interesado en experimentar con la culinaria más especializada de nuestros ancestros.

Analizar el empleo de las hojas de las plantas en la cocina supone un acercamiento a la arqueología y la historia de las comunidades de nuestro territorio. Díaz estudia su utilización con una perspectiva de la evolución de las formas de domesticar y producir los alimentos. Según esta consideración la idea primigenia de utilizar los recursos naturales para preservar, cocer, aderezar o transportar los alimentos se debe considerar como la respuesta a una necesidad básica de nuestros más lejanos ancestros. Estas prácticas conformarían la base de muchas técnicas que, por su utilidad o arraigo, se sumaron al conjunto de las tradiciones culinarias que subsisten hasta nuestros días.

Resultan sorprendentes los datos que nos presenta el trabajo. Un número considerable de hojas se emplean en los más diversos contextos geográficos del país. Es este un inventario que reconoce la riqueza de un patrimonio prácticamente desconocido para muchas personas, y que suma a la enumeración de las plantas referencias precisas de su clasificación taxonómica y su distribución geográfica, descripciones de sus usos entre las comunidades humanas y, además, ilustraciones que ayudan a reconocer el ingenio y la tradición en la confección de los empaques de las viandas.

La estética es un aspecto del análisis que se introduce de forma natural en la obra y que reconoce la importancia del gusto y la destreza en la elaboración de un envoltorio, y de la atracción que ejerce. En la cocina contemporánea todos estos valores se aprecian en un plato. La obra es complementada por una rica documentación visual que ilustra la belleza de las variedades y estilos de las preparaciones culinarias. Díaz encontró en esta obra lo que nuestro afamado gastrónomo nacional Lácides Moreno

afirmó hace poco, que “las cocinas propias son un afortunado reflejo de la cultura material”.<sup>1</sup>

Así como podremos encontrar en esta obra referencias, ilustraciones o fotografías de alimentos tradicionales envueltos con hojas, podremos darnos cuenta de lo rápido que desaparecen estas prácticas en Colombia. La situación que hace treinta años preocupaba al autor es tal vez más dramática hoy, si se consideran factores como la producción de alimentos a gran escala, las economías de distribución, la movilidad social, los discutibles controles higiénicos y la irrupción de comidas extranjeras en nuestra geografía.

Cabe reflexionar aquí, como preámbulo a esta obra, sobre el papel del reconocimiento de las tradiciones culinarias nacionales como estrategia para la conservación de nuestros ecosistemas. El complejo conocimiento que el ser humano ha reunido acerca de su entorno natural es, en parte, el responsable del empleo sostenible de los recursos. La producción de alimentos, y con ella la utilización de las hojas en los diferentes procesos culinarios, conforman un rico patrimonio que hoy se ve amenazado por la producción masiva. En tales circunstancias los conocimientos ancestrales sobre el medio cobran su mayor importancia, pues permiten rescatar cultivos de especies nativas y la huerta casera, y fomentar la preferencia por los productos locales y por las técnicas sostenibles de procesamiento, conservación y presentación de los productos. Son, todas ellas, elecciones de peso en nuestra era de productos importados, comida rápida y plástico desechable.

El drama del crecimiento de los centros urbanos colombianos amenaza con acabar las cocinas tradicionales. La ruptura con lo rural debilita la reproducción de las prácticas culturales. En las ciudades cambian o desaparecen las relaciones con los cultivos y con la estacionalidad de los productos, y así mismo la necesidad de producir y conservar determinados alimentos, y en consecuencia se extingue la educación oral y la conservación de las cocinas entre los grupos sociales. El desarraigo cultural causado por la violencia, que motiva la migración a las ciudades, es uno de los factores que transforman las prácticas culinarias de conformidad con nuevos referentes o necesidades.

La ciudad homogeneiza, reduce la diversidad cultural a unos referentes particulares mediados por el mercado. En términos gastronómicos, lo tradicional está vinculado a la representatividad de ciertos platos insignes de las regiones. Muchas prácticas

---

1. Olga Liliana Mantilla y María Catalina Quintero, *La buena mesa colombiana: un pretexto para el turismo*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia, 2011, p. 10.

tradicionales desaparecen por causa de los factores mencionados, pero otras simplemente son rechazadas debido a que en los mercados locales faltan ciertos ingredientes, porque la preparación de los alimentos típicos a veces es compleja o porque su estética no satisface los nuevos gustos. Así se consolidan nuevas formas de consumo y alimentación que nos alejan de los sabores propios. Por ejemplo, es más fácil en Bogotá comer un plato del sudeste asiático que uno de la Amazonia u Orinoquia colombianas.

En términos de mercado y consumo, en esta época nos preguntaríamos por qué envolver o cocinar nuestros alimentos en un producto sin procesar, rústico y de dudosa higiene, acostumbrados ya a encontrar la comida lista en un empaque que no deja pasar la luz, la humedad, el oxígeno y que dura hasta dos años sin corromperse; empaques sintéticos, inodoros, higiénicos, desechables. ¿Por qué no reivindicar las hojas en nuestras cocinas tradicionales, como una práctica sostenible en relación con el medioambiente, para ponernos a tono con los principios básicos de la conservación de nuestro planeta: el conocimiento de nuestro medio, más consumo de productos locales y la recuperación de lo natural?

La culinaria actual tiene todo un mundo por descubrir en esta obra. Las hojas no solo se muestran como un material útil en la preparación de los alimentos, sino que se destacan sus valores agregados, como medios de procesamiento y portadoras de sabor. Es ineludible, entonces, la referencia a los sentidos del olfato y el gusto cuando reconocen los aromas de un tamal en la olla, de un jugoso filete de pescado envuelto en hojas y quemado por las brasas, o la textura aterciopelada de una conserva envuelta en paquetitos de hojas secas. Sin duda hay un gran potencial en la exploración de estas cualidades en las cocinas contemporáneas. ¿Cuánto tenemos que reconocer de nuestras cocinas tradiciones para valorar y consolidar una auténtica gastronomía colombiana?

Vemos el trabajo del profesor Díaz Piedrahita como un referente único y que adquiere relevancia en nuestra sociedad actual, una oportunidad para reencontrar las tradiciones olvidadas, emplear la creatividad en las nuevas cocinas nacionales y, además, en aras de la sostenibilidad, preferir el uso de especies locales en lugar de productos sintéticos y de nefastas consecuencias para el medioambiente. Pongo en consideración la obra para exaltar el valor de este patrimonio cultural, con el propósito de que las generaciones actuales lo vuelvan a descubrir, lo empleen, lo degusten y lo exalten en las mesas cotidianas.

MARIO ANDRÉS RODRÍGUEZ LARROTA  
Director del Programa de Conservación y Restauración  
de la Universidad Externado de Colombia

**Las hojas de las plantas  
como envoltura de alimentos**



## Introducción

TAN EXTENSO ES EL reino vegetal, tan variadas sus formas, tantos los aspectos de la vida de las plantas que merecen ser estudiados y tanta la influencia de la vegetación en la vida humana, que los botánicos no han de contentarse con dedicar su atención a uno solo de estos tópicos, sino que deben interesarse por los aspectos aplicados y por el aprovechamiento racional de los productos vegetales.

Aunque constituye una costumbre ancestral la de envolver alimentos en hojas de plantas, no se conocía ningún estudio sistemático sobre este tema; es este el primer intento de agrupar con un criterio científico el máximo de datos sobre la utilización de las hojas de las plantas como cubiertas de comestibles en Colombia. Para que los datos obtenidos sean de utilidad no solo a los botánicos, sino a los etnólogos, antropólogos, folcloristas y filólogos y, en general, a quienes se interesan por la etnobotánica, se ha hecho énfasis en los fitónimos. El estudio de los nombres de las plantas, de su distribución geográfica y de su etimología contribuye al conocimiento de la historia de un pueblo, pues proporciona elementos para la reconstrucción de ciertos elementos culturales, simbólicos o míticos que han desaparecido o tienden a desaparecer. Por otra parte, los datos obtenidos son útiles a la cultura si entendemos la etnobotánica como una rama de la ciencia que se ocupa de la influencia de la vegetación en la cultura, comoquiera que analiza las relaciones recíprocas entre el hombre y las plantas, dado que la vegetación modifica a la cultura, así como la cultura modifica a la vegetación.

No obstante, el propósito principal de este libro es recopilar y presentar los datos antes de que la costumbre ancestral desaparezca, a medida que el uso de las hojas como envoltura es reemplazado por el de otros materiales de origen sintético que, si bien permiten agilizar la acción de envolver y la producción en mayor escala, le restan atractivo y calidad al comestible. No se hace énfasis en los

sabores de los alimentos envueltos en hojas por tratarse de un aspecto altamente subjetivo.

En desarrollo del trabajo se visitaron durante 1975 y 1976 plazas de mercado, galerías y expendios de comestibles en diversas regiones del país. De esta manera se obtuvo material fotográfico representativo, y mediante encuestas realizadas con los expendedores se consiguió información sobre los nombres vernáculos de las plantas cuyas hojas se emplean como envolturas, sobre el origen de la costumbre de envolver, los nombres de los comestibles envueltos en esas túnicas naturales, la composición y la forma de preparación de los alimentos y su sabor característico. En los casos en que no existía riesgo de descomposición el comestible se trajo a Bogotá; en los otros casos se trajeron únicamente las hojas para ser desecadas e identificadas en el Herbario Nacional Colombiano. Los resultados se complementaron y confrontaron con citas bibliográficas, datos recogidos por diversos informantes y otras fuentes escritas.<sup>1</sup>

El texto va acompañado de ilustraciones y fotografías acerca de los diversos tipos de envolturas. A manera de apéndice se presentan tablas en las cuales los datos se agrupan por categorías, de acuerdo con los usos. En cada categoría se clasifican las especies vegetales haciendo referencia a la zona geográfica donde son utilizadas. Para facilitar la ubicación, después de las tablas se incluye un mapa con la división política del país.

Con base en los datos recopilados se establecieron las siguientes categorías:

1. Especies cuyas hojas son empleadas para envolver alimentos en estado crudo.
2. Especies cuyas hojas son empleadas para envolver alimentos durante el proceso de cocción.
3. Especies cuyas hojas son empleadas para envolver alimentos ya elaborados.
4. Especies cuyas hojas son empleadas para empacar o embalar alimentos, proteger cargas de la acción de los elementos y preservar las cosechas.

Las pesquisas abarcaron plantas cultivadas, semicultivadas y silvestres o espontáneas, siempre y cuando tuvieran alguna relación con la acción de envolver alimentos. Se dejaron de lado las vasijas y recipientes provenientes de tallos y frutos

---

1. El orden de aparición de familias en este libro corresponde al sistema de clasificación de Adolf Engler adoptado por el Herbario Nacional Colombiano.

(canastos o cestos, tallos huecos, calabazos, totumos, etc.), las fibras entretrejidas (sacos, costales, talegas, mochilas, etc.) y los productos derivados de la celulosa (recipientes de cartón, papel, etc.).

Antes de relacionar las especies cuyas hojas han sido registradas como envoltura de alimentos, vale la pena mencionar que tan solo se ha comprobado el uso de cuatro helechos (pteridofitos), en tanto que de las plantas con semilla (espermatofitas) se contabilizaron 132 especies, la mayoría de las cuales pertenecen a la clase de las monocotiledóneas o liliifloras; muchas de ellas se caracterizan, entre otras cosas, por las propiedades de sus hojas, en especial por su tamaño, consistencia, resistencia a la cocción, inserción en el tallo mediante una amplia base o vaina, lámina foliar sencilla, con nervios paralelos y margen entera, casi siempre de forma lineal u ovalada, flexibles y con abundantes fibras y carentes, en la mayoría de los casos, de cera y de pelos o tricomas.

En total se registran 136 especies, discriminadas así:

Helechos: 4 especies pertenecientes a 3 familias.

Monocotiledóneas: 77 especies pertenecientes a 12 familias.

Dicotiledóneas: 55 especies pertenecientes a 21 familias.



## PRIMERA PARTE

### *El porqué del uso de las hojas de las plantas*

PRÁCTICAMENTE desde los albores de la humanidad las distintas civilizaciones, cuando han tenido la necesidad de empaçar, envolver, preservar y transportar diversos elementos, han acudido a envolturas o embalajes de origen vegetal. Tal es el caso de la madera, el corcho, las fibras entretrejidas, las cortezas de los árboles y las raíces, y de derivados como el papel, el cartón y otros productos celulósicos como el rayón, cuya materia prima puede obtenerse a partir de la pulpa de madera o del línter de algodón. Constituyen la excepción los recipientes de cuero, barro cocido, vidrio, metal y otros empaques de origen mineral, y los envases o vasijas de plástico.

En relación con los alimentos el hombre, desde épocas pretéritas cuando aún vivía como cazador nómada hasta cuando, como consecuencia de la agricultura, llegó a establecerse en asentamientos de diversa índole, ha tenido la necesidad de guardar, proteger y preservar los comestibles que no va a consumir de inmediato, más aún cuando debe someterse a cambios estacionales, al ritmo de las cosechas y a la influencia de factores como las plagas y las enfermedades que afectan los cultivos, la descomposición de las sustancias alimenticias, los ciclos de los elementos y las consecuencias del mercadeo.

Muchos alimentos, para poder ser preservados, deben estar protegidos de la acción del aire, de la luz, de la humedad y de organismos como las bacterias, los hongos y los insectos. Aparte de esto, algunos, durante el proceso de aderezamiento y cocción, requieren estar envueltos. El empleo de hojas de plantas para cubrir los alimentos es una práctica casi universal, pero en la época actual está siendo reemplazada por el uso de materiales de origen sintético. A pesar de lo anterior, hay

muchos comestibles que para conservar su calidad y continuar siendo atractivos para el consumidor deberán seguirse envolviendo en hojas.

La costumbre de envolver con hojas los alimentos subsiste como una expresión folclórica que denota la antigüedad de esta práctica de origen indígena, costumbre que no ha desaparecido a pesar del acelerado proceso de aculturamiento y del desarrollo de nuevas formas de vida.

El hombre primitivo resolvió el problema del empaque de muchos productos, especialmente de los alimentos, a través del aprovechamiento de las hojas de unas plantas para proteger los productos obtenidos de otras, es decir que logró de la naturaleza el empaque que requería para preservarlos. Muchas de estas soluciones primitivas sobreviven por su efectividad y cualidades, y compiten con empaques altamente sofisticados que han sido el resultado de la evolución y desarrollo de la industria petroquímica y del trabajo de los diseñadores industriales. Es así como encontramos los múltiples alimentos reseñados en esta obra, envueltos y protegidos por una cubierta vegetal que proporciona al producto final características estéticas y prácticas, por ser esencialmente lógica esta forma de utilización de las hojas.

El uso de las hojas como envoltura es, como hemos visto, muy antiguo. Esta práctica es el resultado de un proceso de selección y de la capacidad de adaptación, inventiva e ingenio, que perdura en el campo artesanal por haber resuelto en forma práctica y económica el problema del empaque de muchos alimentos y manjares, que siguen siendo apetecidos dentro de la gama de los platos que conforman la cocina criolla.

La tradición de envolver los alimentos con hojas presenta dos facetas, una práctica y otra estética; excelentes ejemplos de envoltura, que ponen de manifiesto el sentido estético y la utilidad de la hoja, los encontramos en numerosas golosinas como los alfandoques, batidos y panelitas y en los distintos tipos de bollos. En los mercados rurales, estos y otros comestibles se hacen doblemente atractivos tanto por su contenido como por la destreza y pulcritud con que han sido empacados.

El arte culinario existe prácticamente desde que el hombre descubrió el fuego y surgió la necesidad de transformar los alimentos para hacerlos más agradables al gusto y más fáciles de digerir; este arte seguirá practicándose y refinándose mientras el hombre tenga la necesidad de comer para subsistir. Si a la variedad del elemento básico de un menú se le añade la variedad de las preparaciones, las posibilidades del repertorio culinario se multiplican infinitas veces, dado que a cada zona geográfica y sus costumbres hay que agregarles la costumbre de cada

región; a la costumbre regional, la costumbre de cada conglomerado humano y así sucesivamente hasta llegar a las costumbres de cada familia. Este fenómeno hace imposible precisar una receta e impide la generalización, a la vez que aumenta notablemente la utilización de hojas de plantas de diferentes especies, tanto para preservar los alimentos como para cocerlos y aderezarlos.

La acción de envolver alimentos en hojas de plantas se ha reflejado en el folclor y en la literatura, de ahí que existan numerosos dichos, refranes, coplas y proverbios como los que se citan a continuación:

Al que nació pa' tamal, del cielo le llueven hojas.

Destaparse el tamal.

Se come la hoja y bota el bollo.

Ser más las hojas que los tamales.

Tibirita en una loma

Guateque en una planada,

por la falta'e los helechos

no te truje una cuajada.

(Copla popular del valle de Tenza)

Los indios se hacen envueltos

en hojitas de repollo

y entre su caldo revueltos

tienen honores de bollo.

Ese viejo enamorado

es, hablando con rigor,

alfandoque melcochado

envuelto en hojas de col.

(Bernal y Rueda, 1860)

¿A quién le habrá sucedido

en medio de sus congojas,

comerse cuatro tamales

y no dejar ni las hojas?

(Restrepo, 1971)

Si una postrera de espumosa leche,

con arepa de chócolo bebieran,

una arepa dorada envuelta en hojas,  
que hay que soplar porque al partirla humea.  
(Gutiérrez, 1886)

¡Esponjado tamal!, yo te saludo.  
¡Salve mil veces, oloroso envuelto!  
Bienvenido si traes en tu vientre  
dos grandes presas y un carnudo hueso.

Corta fue tu existencia: ayer tan solo  
en frescas verdes hojas te envolvieron,  
el espacio de un sol duró tu vida,  
nacido ayer y hoy mueres ya de viejo.

Voy a romper las ligaduras que atan  
las mustias hojas a tu blanco cuerpo,  
que arrojado con otros a una olla  
te marchitó tu vestidura el fuego.

Cortada está la guasca, hoja por hoja  
suavemente separo con los dedos  
y ante mi vista, blanco y sudoroso,  
te has quedado, tamal, en puros cueros.

(Fragmento de la “Oda al tamal” de Juan José Botero)

Igualmente don Tomás Carrasquilla, en la novela *La marquesa de Yolombó*, hace referencia al uso de las hojas como envoltura de alimentos cuando menciona los *capachones de hoja de caña* para envolver la sal.

Con relación al nombre vernáculo o vulgar, existen casos en los que este hace referencia a la utilización de la hoja, v. g., helecho de carne, hoja de sal, tapamasa, fariñero, panero, etc.; en otros casos no existe ninguna relación entre el fitónimo y el uso, v. g., alpayaca, bihao, hoja de raíz, morero, rasca-dor, etc.; finalmente se da el caso de especies no utilizadas como envoltura y que se conocen con nombres como amarrabollo, botijita, capachito de sal, tapabotija, bocadillo, bollo limpio, etc.

SEGUNDA PARTE

*Especies cuyas hojas se utilizan como envoltura*



## Helechos (pteridofitos)

### FAMILIA *GLEICHENIACEÆ*

#### *Dicranopteris pectinata* (Willd.) Underw.

Se trata de un helecho terrestre de largos frondes volubles, empleado en varias regiones del país para envolver carne cruda y también frutas. Los habitantes de Anolaima, Cundinamarca, lo utilizan para tapizar canastos en los que transportan frutas al mercado. Este helecho ha sido herborizado en casi todos los departamentos en alturas comprendidas entre los 150 y los 1.500 msnm.

#### *Dicranopteris flexuoso* (Schrader) Underw.

Es este un helecho de regular tamaño, propio de sitios secos, arenosos y rocosos, que es utilizado en Lebrija, Santander, junto con las hojas de otras plantas, como el pasto yaragua, para cubrir los bultos de piña.

### FAMILIA *PROTOCYATHEACEÆ*

#### *Lophosoria quadripinnata* (Gmelin) C. Chr.

Agrupada esta especie helechos arborescentes de grandes frondes que crecen entre los 400 y los 3.000 m de altitud. Sus frondes se emplean sobre todo para tapar costales de carbón vegetal y de comestibles. También se utilizan para envolver carnes. En diversos mercados se ha visto usado como tapa de costales de papa, yuca, remolacha y otros comestibles.

**FAMILIA POLYPODIACEÆ - PTERIDOIDEÆ**

*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn.

Este helecho terrestre es cosmopolita. En Colombia, donde se encuentra entre los 200 y los 3.000 msnm, es utilizado ampliamente y de múltiples formas. El principal uso que se les da a sus frondes es el de envoltorio de carnes crudas, dado que las protege del medio ambiente, permiten la aireación y retardan su descomposición, al tiempo que les proporcionan un gusto agradable. Prácticamente en todas las regiones se les da el mismo uso. También se emplean para tapar costales de diversos productos, como la papa, la yuca, la remolacha, etc. Igualmente se utilizan los frondes para tapar bultos de carbón de origen vegetal y mineral, para quemar los pelos de la piel de los cerdos después de afeitados, cuando se va a elaborar la lechona o se van a preparar los chicharrones, y para embalar objetos frágiles y manufacturas de barro cocido (materas, chorotes, etc.).

El *Pteridium aquilinum* se conoce vulgarmente con los nombres de helecho macho, helecho de marrano y helecho de carne. Este último nombre alude al uso de sus frondes como envoltura de carne cruda. En la parte noroccidental del departamento de Cundinamarca (municipios de Vergara, Topaipí, La Palma y El Peñón) se conserva el fitónimo sarve. De esta especie son empleadas tanto la variedad *arachnoideum* (Kaulf.) Brade como la variedad *caudatum* (L.) C. Chr. Los frondes también se utilizan en la parte alta del departamento de Boyacá y en el oriente de Cundinamarca para envolver frutas, principalmente moras y uchucas, y como tapiz y cubierta de canastos para preservar las cuajadas y frutas de la acción del sol, el polvo y los insectos.

## Plantas con semillas (espermatofitas).

### MONOCOTILEDÓNEAS

#### FAMILIA *TYPHACEÆ*

En esta familia se encuentran los juncos o eneas que habitan charcas, orillas de pantanos y aguas de poca corriente, y cuyas hojas y partes aéreas son empleadas para cubrir techos, tejer esteras y elaborar asientos bastos y alfombras rústicas. En Barbosa, Santander, y en Moniquirá, Boyacá, se utilizan las hojas de *Typha* entretejidas sobre una armadura de alambre para elaborar los estuches donde se venden el espejuelo y el bocadillo combinado; las especies utilizadas son *Typha angustifolia* L. y *T. latifolia* L. (figura 1).

#### FAMILIA *ALISMATACEÆ*

##### *Sagittaria lancifolia* L.

El alférez José Nicolás de la Rosa, en su libro sobre la provincia de Santa Marta (1945), donde describe las costumbres, fastos, flora y fauna de la región durante la primera mitad del siglo XVIII, anota:

Lengua de buey, que comúnmente llaman acá lengua de vaca, hay muchísima en las vegas y tierra[s] baja[s], y por lo común es poco estimada, principalmente no habiendo boticas, que es donde se pudiera sacar el agua medicinal. En esta hoja tan pródiga, grande y consistente, que no solo sirve como la del vijao, entrometida con ella, para enfardelar merca-

derías, a preservarlas del agua, sino que en las roserías y conucos de los indios, forman con ella la techumbre de sus ranchos, para guardarse del sol y de la lluvia todo el tiempo que tardan en coger sus maíces y sembrados, y en estos ranchos suelen tener sus familias, con todo su ajuar, como por diversión, desde que siembran hasta que alcanzan el pan.

Cabe la posibilidad de que la planta a que se refiere el alférez De la Rosa sea la *Sagittaria lancifolia* L., conocida vulgarmente como lengua de vaca o lengua de buey. Sin embargo, como se indica más adelante, es más probable que se trate de *Thalia geniculata* L. o de *Monotagma* spp., debido a que tanto la primera como algunas de las especies del segundo

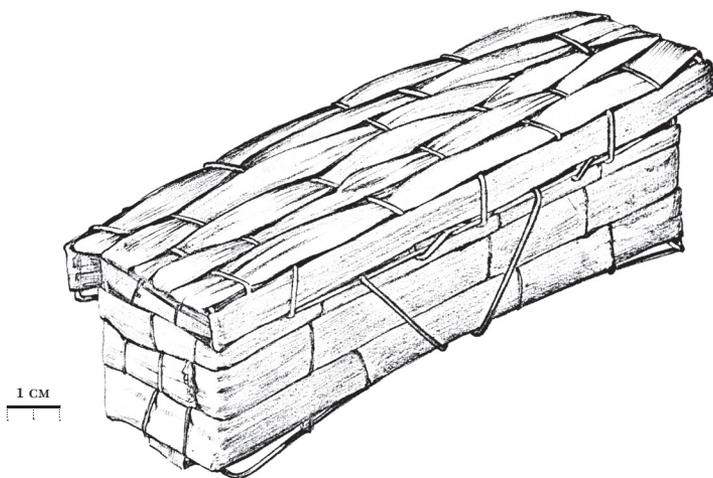


FIGURA 1. Estuche para espejuelo elaborado con hojas de *Typha*.

género reciben el nombre de lengua de buey y habitan también en sitios pantanosos de regiones cálidas; razones de más para pensar que no se trate de *Sagittaria* son la presencia de látex y la consistencia de la hoja en esta especie.

#### FAMILIA POACEÆ (GRAMÍNEAS)

##### *Bambusa guadua* Humb. y Bonpl.

En algunos trapiches del país se emplea la base de la hoja de guadua para envolver la panela.

##### *Calamagrostis effusa* (H. B. K.) Steudel

Robledo (1940) trae para *C. effusa* el nombre de paja de empacar, fitónimo que alude a su utilización para taponar costales y para embalar objetos frágiles o quebradizos. Además de servir como paja de embalaje las hojas de *C. effusa* se emplean en el departamento de Nariño para envolver quesos.

##### *Cortaderia nitida* (H. B. K.) Pilger

Las vainas de la hoja del carrizo son empleadas en la zona alta del departamento de Boyacá para empacar huevos de gallina.

##### *Gynerium sagittatum* (Aubl.) Beauv.

En el departamento del Cauca se utilizan las hojas de caña brava para envolver los bollos de maíz blanco. En el Valle del Cauca estas hojas son empleadas para cubrir los bollos de yuca. En San Mateo, Antioquia, cuando se explotaba la mina de sal, el producto que se expendía en el mercado se envolvía en hojas desgajadas de *Gynerium*, sobrepuestas y entrecruzadas para conformar paquetes de aproximadamente una libra de peso. Cada paquete era amarrado por su parte superior. Como se mencionó atrás, Carrasquilla menciona este uso y al relatar un piquete de los trabajadores escribe: “La sal forma islote aparte en sus capachones de hoja de caña”.

##### *Hordeum vulgare* L.

El afrecho (glumas y páleas de la panoja descascarillada) de la cebada se empleaba hasta hace poco en Bogotá para cubrir bloques de hielo y evitar que se derritieran rápidamente.

### *Neurolepis elata* (Kunth) Pilger

Esta especie, conocida con los nombres de sobretana y servitana, es de amplia utilidad, igual que otras del mismo género. Las hojas de sobretana son utilizadas en Fómeque, Cundinamarca, para envolver tamales y quesillos. En Santander y Boyacá se utilizan para cubrir quesos y en el corregimiento de Pasquilla, en jurisdicción del distrito capital de Bogotá, al sur de Usme, para envolver masas. Por su consistencia, las hojas de *Neurolepis* se emplean para entejados en varias regiones de Colombia.

### *Oryza sativa* L.

En La Plata, Huila, hasta hace algunos años se empleaba la cáscara de arroz (glumas y páleas de la panoja descascarillada) para cubrir bloques de hielo y evitar que se derritiera rápidamente. Los bloques así cubiertos se transportaban en costales de fique.

### *Saccharum officinarum* L.

Tradicionalmente, las hojas de la caña de azúcar se han utilizado para empacar las cargas de panela en los trapiches de todo el país. Cada carga contiene noventa y seis panelas cuidadosamente apiladas; estas se cubren con hojas de caña entrecruzadas que luego se amarran con dos cabuyas para ser transportadas. Cada carga se introduce dentro de un costal flojamente entretejido.

En el departamento de Santander se envuelven en la hoja de caña de azúcar algunas golosinas, como las llamadas panelitas de anís, elaboradas en Piedecuesta, y los batirillos que se venden en Floridablanca y otras poblaciones vecinas. La panelita es una réplica, en tamaño pequeño, de la panela común, aderezada con semillas de anís, y el batirillo se hace con miel de caña batida y granos de anís. En Santana, Boyacá, y en otras poblaciones paneleras de la hoya del río Suárez: San Juan de Pare, Chitaraque, Togüü y Moniquirá, en Boyacá, y Güepsa, Suaita, Guadalupe, Cite, Oiba y San Benito, en Santander (provincia de Ricaurte), se preparan los batidillos, que incluyen en su elaboración, aparte de la panela, cáscara de limón rallada, esencia de vainilla y queso (**figuras 2 y 3**).

Las hojas y espigas de algunos pastos, al igual que los frondes de algunos helechos y otras plantas consideradas como malezas por crecer en barbechos, entre o lindantes con los sembrados, son utilizadas a menudo

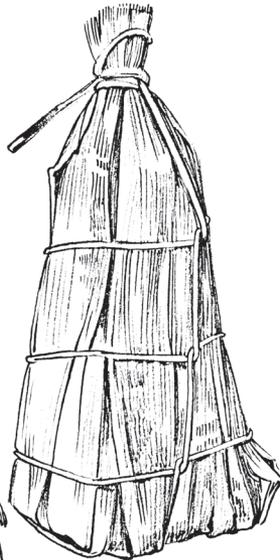
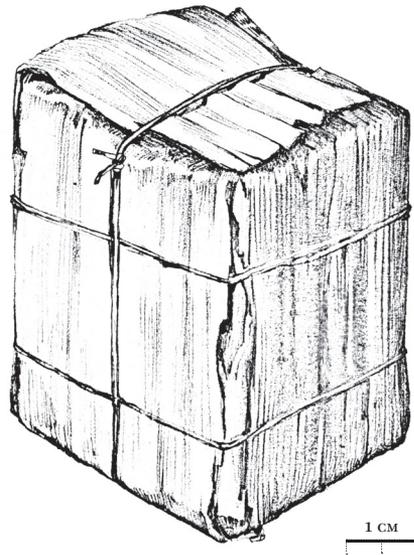
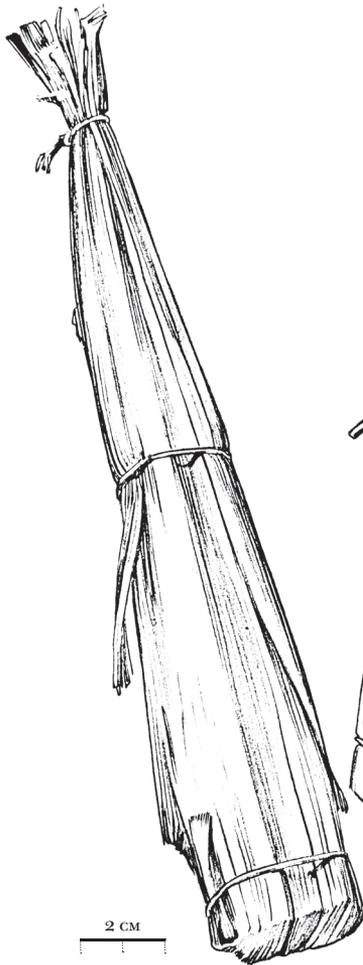


FIGURA 2. Panelitas de anís  
envueltas en hojas de caña de azúcar.

FIGURA 3. Batirillo de Piedecuesta y  
batidillo de Santana, ambos cubiertos  
con hojas de caña de azúcar.

para tapar o cubrir los costales de una cosecha. En el altiplano cundiboyacense este tipo de plantas empleadas para tapizar y cubrir costales reciben el nombre de *rusque*.

Las especies de gramíneas que han sido registradas para este uso son las siguientes:

*Anthoxanthum odoratum* L.

Especie conocida como pasto de olor; sus hojas son usadas para cubrir cargas de mazorca, papa, remolacha, zanahoria y otros productos agrícolas de clima frío.

*Holcus lanatus* L.

Esta especie, llamada comúnmente pasto colezorro, recibe un uso semejante al del pasto de olor.

*Lolium multiflorum* Lam.

Las hojas de esta especie, denominada ballico, se emplean en forma similar a las de las especies anteriores.

*Melinis minutiflora* Beauv.

Se conoce a esta especie con nombres como gordura, chopín, yaragüa o yerba de los Uribe. Se emplea para cubrir costales de cosechas de los pisos térmicos templado y cálido, en particular de piña, yuca y frutales.

*Paspalum distichum* L.

A semejanza de otras especies de los géneros *Holcus*, *Lolium* y *Anthoxanthum* las hojas de este pasto son usadas para cubrir costales de cosechas de clima frío.

*Phalaris minor* Retz.

Las hojas de esta especie, conocida como alpiste, son empleadas en forma similar a las de las anteriores.

*Pennisetum clandestinum* Hœchst ex Chiov.

Por su abundancia, lo mismo que otras especies consideradas como malezas o invasoras de cultivos, el pasto kikuyo tiene una amplia

utilización como cubrecargas en costales de papa, zanahoria y otros cultivos de zonas altas.

*Poa annua* L.

A las hojas de esta especie se les da una utilización semejante a la de las especies precedentes.

*Zea mays* L.

El maíz puede ser considerado como la mayor y casi exclusiva contribución de América al importante grupo de los cereales. Su cultivo se extendió de las tierras bajas a los Andes desde tiempos prehistóricos. Los indígenas, desde Mesoamérica hasta el alto Perú, mediante técnicas agrícolas, lograron seleccionar, producir y conservar las mejores razas y variedades hasta conseguir plantas de fácil cultivo y rápida maduración. En la actualidad el maíz es el cereal que mayor número de variedades presenta y el que se destina a una mayor diversidad de usos, debido a que su grano es muy nutritivo por contener un elevado porcentaje de carbohidratos, proteínas y grasa de fácil digestión.

Además de su importancia en la alimentación, el maíz ha tenido un carácter religioso entre las tribus americanas. En nuestro país, como anotan Montes y Rodríguez (1975), es consumido prácticamente en todos los estratos sociales, si bien con mayor intensidad en las clases populares, en las que se conserva más el carácter ancestral de la herencia indígena. La importancia del maíz puede sintetizarse en las siguientes frases de los mismos autores:

En realidad el maíz fue el áter ego del hombre americano, el instrumento que le ayudó a desligarse del mar o de los ríos donde obtenía su alimento fácilmente para lanzarse a la colonización de las tierras altas o desconocidas, poniendo su confianza en la cosecha bienhechora que le serviría de pan y vino.

Aunque desde el punto de vista antropológico esta afirmación no se cumpla en su totalidad, es un hecho innegable que existieron en América grandes civilizaciones que prosperaron con base en el maíz como alimento esencial.

De acuerdo con las encuestas realizadas por personal del Instituto Caro y Cuervo para la elaboración del *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*

(ALEC), citadas por Montes y Rodríguez (1975), los nombres más utilizados para referirse a la mazorca tierna son chócolo y choclo (ambos de origen quechua) en los departamentos de Antioquia, Caldas, Risaralda, Nariño, Cauca, Valle y parte de Huila y Tolima, y mazorca, en el resto del país. Los nombres empleados para denominar la hoja o conjunto de brácteas que envuelven a la mazorca son: amero, amerón, capacho, hoja, hojarasca, cáscara, cascarón, capote, pango, panca, uba, acua, coya, tusa, coca, magolla, calce-ta, soya, bellota, tópago, cóngolo, bútuga, vástago, estopa, muñeca, ámuga, caperuza y capirote. Estos nombres, que se usan en las diversas regiones del país, son de importancia por emplearse los hipsófilos de la mazorca para envolver diferentes tipos de bollos (envuelto, jayaco, furgón, cucacuy, tungo y quimbolo).

El *Diccionario de la lengua española*, en su decimonona edición (1970), define el bollo como una “pieza esponjosa de varias formas y tamaños hecha con masa de harina y agua y cocida al horno; como ingredientes de dicha masa entran frecuentemente la leche, mantequilla, huevos, etc.”.

Según el consenso general, un bollo se elabora con masa de maíz molido envuelta en hojas del propio maíz, que se echa a cocer en agua o se asa al resplandor de las brasas. Naturalmente, existen infinidad de recetas según las cuales se pueden emplear diversas clases de masas y diferentes clases de hojas.

Bernal y Rueda, en su obra *El lenguaje gastronómico* (1860), señalan que el bollo de mazorca simboliza el amor constante, y dedican a este manjar, por sus sabrosas características, los siguientes versos:

Al mundo viniste, bollo,  
para aliviar mis dolores,  
y en tu substancia me ofreces  
muy deliciosos sabores.

Estos versos, por extensión, se pueden aplicar a los diversos alimentos que se cuecen envueltos en hojas de plantas.

Mesa (1957) trae a cuento la siguiente cita de la *Historia general y natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, en referencia a la manufactura de los bollos de maíz:

En tierra firme tienen los indios otro uso de este pan y decirlo he aquí por no tratar muchas veces ni repetir una misma cosa; y es de

aquesta manera. Las indias, en especial, lo muelen en una piedra de dos o tres palmos o más o menos de longitud, e de uno e medio o dos de latitud cóncava, con otra redonda o rolliza y luenga que en las manos traen. A fuerza de brazos (como suelen los pintores moler colores para su oficio), echando agua e dejando pasar algún intervalo, poco a poco, no dejando de moler. E así se hace una manera de pasta o masa, de la cual toman un poco e hacen un bollo de un gemo e grueso como dos o tres dedos: *y envuélvenle en una hoja de la misma caña de maíz u otra semejante, y cuécenlo*, y desque está cocido, sácanlo de la olla o caldera en que se coció en agua, y déjanlo enfriar algo, y no del todo. Y si no lo quieren cocer, asan esos bollos en las brasas al resplandor cerca dellas y endurecese el bollo y tórnase como pan blanco, e hace su corteza por desuso y de dentro hace miga algo más tierna que la corteza, e quítanle la hoja en que lo envolvieron para cocer o asar o tómanlo algo caliente y no del todo frío; porque si se enfría, no tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar, y cuando más frío está, tanto más seco y áspero se vuelve. [Las cursivas son nuestras].

La importancia del bollo de maíz en la alimentación de los indígenas está ilustrada en las siguientes líneas del alférez De la Rosa (1945), referentes a los caribes de la costa norte colombiana: “En una u otra vianda ha de sobresalir el gusto de la sal, pues son tan apasionados de ella que cualquier falta de mantenimiento la suplen con un bollo de maíz y un terrón de sal”.

Acerca de la alimentación de los chibchas, Restrepo (1972) anota con respecto al maíz:

De su masa hacían puches o gachas y bollos que eran su pan habitual. Envolvían estos en una hoja apropiada y los cocían en una olla con agua o los asaban. Comían algo caliente la pasta blanda y tierna. Aún hoy se suele usar este alimento, que conserva el nombre de bollo de indio.

A continuación se describen algunos de los tipos de bollos que son envueltos en los hipsófilos de la mazorca:

*Bollo de mazorca, envuelto, bollo de choclo o bollo de maíz zarazo*: es quizás el tipo más difundido y de mayor consumo en todo el país. Se prepara mezclando masa de mazorca tierna con cuajada o queso. Se le puede añadir dulce proveniente de la panela, azúcar o

bocadillo. En las mesas citadinas se presenta aderezado con uvas pasas o con granos de anís. El bollo de mazorca se consume caliente, frío, recalentado en leche o frito.

*Bollo de angelito*: se elabora mezclando masa de maíz con panela, coco, queso y anís. Su nombre tiene su origen en la fiesta de los Angelitos, que aún se celebra en algunas poblaciones del departamento del Atlántico el 1° de noviembre. Hacia el mediodía, durante dicha fiesta, los niños van de casa en casa solicitando bollos mediante el siguiente estribillo:

Ángeles somos, venidos del cielo,  
pidiendo angelito para nosotros mismos.

Al recibir el bollo, cantan lo siguiente:

Miren esta casa cubierta de rosas  
donde viven las hermosas.

Si en alguna casa no acceden a la solicitud de los niños y les niegan el bollo, cantan de la siguiente manera:

Miren esta casa cubierta de espinas  
donde viven las mezquinas.

*Hongo*: Montes y Rodríguez (1975) lo describen como un envuelto de añejo sin relleno que se prepara en la población nariñense de La Cruz.

*Bollo de maíz pelao (pelado)*: se elabora con masa de maíz previamente descascarillado. El proceso de descascarillado o “pilao” se realiza poniendo los granos en lejía de cenizas de madera o carbón vegetal. En las ciudades se ha observado que en reemplazo de las cenizas se emplean pequeñas cantidades de cal.

*Furgón o jayaco*: constituye una variante del bollo de maíz típico en el sentido de que debe elaborarse al vapor, para lo cual “se hace un trampolín en el asiento de la olla en chamizos o de caña dulce que les da buen sabor”. Los ingredientes empleados son maíz molido o harina de maíz, levadura, queso, bocadillo o cuajada y mantequilla. Este tipo de bollo es propio de la provincia de Tundama, en Boyacá.

*Bollo de chichiguare o bollo pum-pum*: tipo de bollo que se elabora en

Riohacha, departamento de La Guajira, y que por sus ingredientes y forma de preparación parece equivaler al bollo de mazorca o chócolo (v. Montes y Rodríguez, 1975).

*Envuelto de masa de calabaza*: tipo de bollo propio del suroriente de Cundinamarca, elaborado con harina de maíz mezclada con masa de calabaza y que se caracteriza por el envoltorio en forma cuadrada.

*Bollo limpio*: característico de la costa caribe colombiana, este bollo se distingue por la forma de su elaboración, ya que se descascarilla o “floreá” el grano y se muele haciendo dos porciones iguales, una de las cuales se cuece previamente para mezclarse luego con la porción cruda, tras lo cual se envuelve en la bráctea de la mazorca para una segunda cocción. En algunas partes no se cubre con la bráctea de la mazorca sino con hojas de palma amarga, *Sabal mauritiaeformis* (Karst.) Griseb y Wendl.

*Bollo de corazón de frijol*: se prepara en la parte alta de Boyacá rodeando masa de frijoles verdes con masa de mazorca con sal.

*Cojongo*: tipo de bollo preparado con masa de maíz previamente fermentada.

*Pelongo*: parece ser un equivalente del bollo de maíz, se prepara en Mompo, Bolívar (Montes y Rodríguez, 1975).

*Bollo de yuca*: este plato clásico de la cocina de la costa caribe se envuelve con el hipsófilo de la mazorca.

*Naiboa*: bollo de masa de maíz mezclada con yuca, batata o arracacha, lo cual le imparte un gusto diferente al del bollo común. Esta clase de bollo es citada por el alférez De la Rosa (1945), quien lo señala como un alimento preparado por los indígenas arhuacos: “No tan sustancial como el bollo de maíz común por tener menos de grano que de raíz”.

*Bollo harinado de maíz zorocho*: es una variante del bollo de maíz común en la que la masa se adereza con otros ingredientes, a semejanza de un tamal. Se prepara en algunas poblaciones de la costa atlántica con ocasión de las fiestas de Navidad y Año Nuevo.

Bernal y Rueda (1860) mencionan el bollo de picado, seguramente aderezado con guiso de carne picada, que a su juicio equivalía a una declaración de amor, y el bollo de huiva, que representaba la malicia.

Infortunadamente la receta de estos dos manjares se ha perdido en el tiempo. En algunos versos de su “oráculo gastronómico” los mismos autores se refieren a estas viandas en los siguientes términos:

En esta parroquia rigen  
ricos bollos de picado,  
y por ellos dan el alma  
tu mujer y algún amado.  
En un gran canasto lleno  
de alcarras, huecos bollos,  
alfajor, bollos de huiva  
y bocadillos de coco.

Dejando atrás los bollos de maíz debemos mencionar un uso adicional de los hipsófilos de la mazorca: como embalaje de los huevos crudos; al efecto, en Socorro, Santander, y en poblaciones aledañas, se emplean los ameros (cáscara de la mazorca) para empacar huevos de gallina en paquetes de dos unidades. El amero también se emplea para servir el ají pique y la sal cuando se lleva el almuerzo a los trabajadores de las zonas rurales, y como cubrecargas, especialmente de hortalizas.

#### **FAMILIA *CYPERACEÆ***

*Scirpus californicus* (Mey.) Steud.

En los alrededores del lago de Tota, en el departamento de Boyacá, se emplea esta planta acuática, y así mismo algunos helechos, gramíneas y otras plantas invasoras de cultivos, como rusque para tapar o cubrir los costales de cosechas, en especial los de cebolla y papa.

#### **FAMILIA *ARECACEÆ* (PALMAS)**

Por su tamaño y consistencia, las hojas de muchas palmeras, frescas, secas o entretejidas, han sido y siguen siendo empleadas para múltiples propósitos. En cuanto a su utilización como envoltura de alimentos se han registrado los siguientes datos:

*Bactris* sp.

En algunas partes del departamento del Chocó se utilizan las hojas de esta palma, conocida con el nombre de chacarrá, para envolver carne, yuca,

harina y, en general, alimentos crudos y cocidos. Vale la pena aclarar que con el nombre de chacarrá también se conocen en dicho departamento y en la parte noroccidental del departamento del Valle palmas del género *Aiphanes* cuyas hojas no son utilizadas como envoltura.

*Iriartea* sp.

Las hojas de la palma negra se emplean en algunas partes de la costa caribe colombiana para envolver el bollo limpio.

*Jessenia polycarpa* Karst.

Las hojas de la palma mil pesos son usadas por los indígenas del corregimiento de La Chorrera, en el departamento del Amazonas, para envolver bollos de yuca; se trata de bollos bastante insípidos. Esta palma también es apreciada en dicha región porque de ella se extraen resinas aromáticas que se emplean en la elaboración de velas para alumbrar. En otras partes de la Amazonía las hojas de esta especie y las de otras palmas se utilizan para “empanelar” fariña o harina de chontaduro.

*Lepidocaryum alleni* Dugand

En las cabeceras del río Igará-Paraná los indígenas utilizan las hojas de esta palmera, conocida localmente como poi o aerere, para envolver alimentos. En forma similar se utilizan las hojas de *Mauritiella* sp.

*Sabal mauritiæformis* (Karst.) Griseb. y Wendl.

Sus hojas son utilizadas en la costa atlántica para cubrir el bollo limpio en reemplazo de los hipsófilos de la mazorca. También se emplean las hojas de palma amarga para empacar el cazabe que se expende en los mercados (figura 4).

*Schellea* sp.

En los territorios amazónicos se utilizan las hojas de esta palmera para cubrir alimentos y para elaborar canastos de emergencia. Normalmente los canastos se fabrican con material extraído de *Ischnosiphon aruma* (*Maranthaceae*) y de *Heteropsis* sp. (*Araceae*).

**FAMILIA CYCLANTHACEÆ.**

*Carludovica palmata* R. y P.

Posiblemente varias especies de esta familia sean empleadas para envolver alimentos. No obstante, la más útil desde el punto de vista etnobotánico es la iraca, palma toquilla, sajalagua, rabiornado, palmicho, murrayo, lucua o nacuma (Cortés, 1917), cuyos cogollos tiernos constituyen un alimento de sabor agradable (Cuervo, 1913), a la vez que proporcionan la fibra utilizada para fabricar sombreros, en tanto que las hojas sirven para cubrir los techos de las casas.

Bristol (1961) señala que las hojas de iraca, además de ser utilizadas para fabricar sombreros, se emplean en menor medida para hacer esteras, cortinas, techos, canastas pequeñas, estuches, cigarrilleras, monederos, escobas

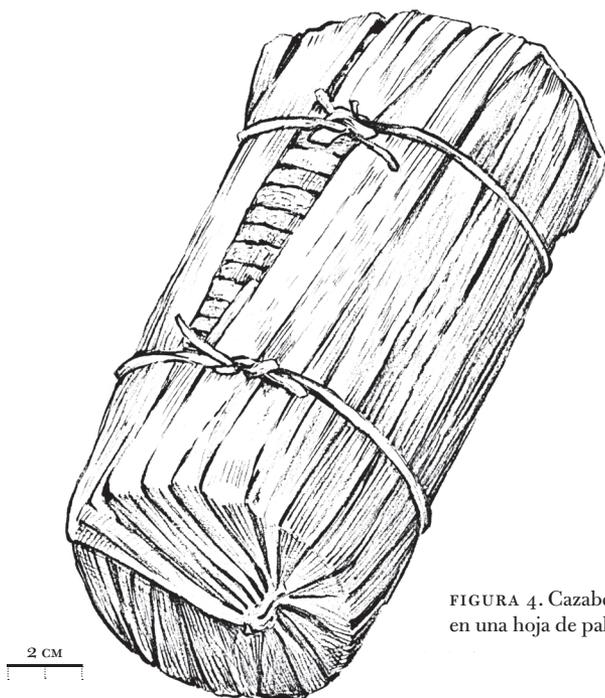


FIGURA 4. Cazabe empacado en una hoja de palma amarga.

y matamoscas. Se le escaparon a este autor las pequeñas artesanías y juguetes fabricados en Nariño y Putumayo.

Refiriéndose a *C. palmata*, Patiño (1964) indica que las “hojas enteras con una porción de pecíolo se usan para envolver”. Esta anotación coincide con observaciones hechas en el departamento de La Guajira, donde se cargan víveres envueltos en una hoja que se amarra por las porciones apicales y se sujeta por el pecíolo.

Las hojas de iraca entretejidas se emplean también para cubrir botellas de licor. La Industria Licorera de Caldas produce el ron extraañejo Juan de la Cruz, cuyo empaque se identifica por la iraca entretejida que cubre las botellas, tanto las de consumo como las réplicas de pequeño tamaño para coleccionistas. Es de anotar que este empleo de la hoja es similar al que se le da en Italia a las hojas de *Typha* sp. que cubren y forman la base de las botellas de vino tipo *chianti*.

En las poblaciones cundinamarquesas de Nocaima, Vergara y Nimaima se utilizan las hojas de *Carludovica* para envolver fiambres, que reciben el nombre de chupaos. También se usan para envolver corozos o mararayes y para cubrir la panela. Para fines similares, en la misma región, se emplean también las hojas de plátano y de caña de azúcar.

Un uso más pintoresco de las hojas de iraca fue observado por el profesor Pedro M. Ruiz en los alrededores de la serranía de la Macarena, donde transportan a los pollos o gallinas vivos entre hojas. Cada ave es colocada sobre la hoja flaveliforme, a la que posteriormente se le amarran las porciones apicales de los lóbulos, de tal manera que únicamente queda libre la cabeza del ave, con lo que se le permite respirar pero queda inmóvil. Dos aves así amarradas son transportadas en guando sobre el hombro de una persona, unidas las hojas mediante un nudo en los pecíolos.

En Icononzo, Tolima, a las lonjas de carne cruda se les hace un orificio a través del cual se pasa un cordón de palmiche, con el fin de transportarlas así colgadas desde el mercado hasta el sitio de consumo. También con palmiche se amarran los atados de cebolla.

Las hojas de iraca se siguen empleando como cubrecargas sobre todo en los departamentos del Chocó y Santander, en especial para tapar los costales de plátano.

### FAMILIA *ARACEÆ*

Por la forma, consistencia y tamaño de las hojas, muchas aráceas se emplean como envoltura de alimentos. En algunos casos ha sido difícil y en otros imposible identificar los géneros y especies correspondientes; no obstante, se presentan los datos obtenidos, en espera de que en un futuro cercano se puedan corroborar y comprobar.

#### *Anthurium crassinervium* (jacq.) Shott

En Icononzo y en Chaparral, en el departamento del Tolima, se utilizan las hojas de esta planta, conocida localmente como hoja de piedra, para envolver quesos e insulsos respectivamente. Es de anotar que este anturio también recibe el nombre de col de monte; a su vez, el nombre hoja de piedra se aplica a *Anthurium lactiflorum* Engl. en otras regiones del país. Las hojas de esta última especie son empleadas en Boyacá y en el noroeste de Cundinamarca (Chiquinquirá, Bellavista y Simijaca) para envolver bollos en reemplazo de las hojas de quiche o de cape.

#### *Anthurium cf. lactiflorum* Engl.

En el departamento de Nariño es común el empleo de las hojas de esta especie, conocida popularmente con el nombre de sachapanga, como envoltura de alimentos. La hoja, notable por su gran tamaño, se utiliza para envolver tamales, quesos, mantequilla, frutas, yuca y papa cocidas y pan, para hacer envueltos de mote y envueltos para sopa, y para cubrir las arepas durante la cocción y así evitar que se peguen o se chamusquen.

*Sachapanga* es un fitónimo de origen quechua que significa 'hoja grande'. Conviene mencionar que el botánico granadino José Jerónimo Triana, en el ejemplar 3061, cita este nombre para *Siphocampylus bullatus* Mc Vaugh, campanulácea con hojas de tamaño reducido recolectada en Almaguer, Cauca. En Nariño existen dos especies de *Anthurium* a las que se les aplica el nombre vernáculo de sachapanga; de ellas, la sachapanga macho es menos utilizada por ser sus hojas de consistencia más dura: no se utilizan para cubrir envueltos pues se pegan a la masa. Esta última especie puede corresponder a *A. macrocephalum* Schultes o a *A. multinervium* Engl.

#### *Anthurium cf. lehmanii* Engl.

En Pamplona, Norte de Santander, es común utilizar las hojas de este

anturio, conocido localmente como corazón, para envolver las hayacas y la carne.

*Anthurium* sp.

En Silvia (Cauca) son utilizadas las hojas del anturio conocido localmente como alipanga para envolver los quesos.

*Colocasia esculenta* (L.) Shott

La *Colocasia* es muy apreciada en varias regiones del país, pero su consumo y cultivo ha declinado en todas las regiones tropicales. Los habitantes del valle del Sibundoy, en el departamento del Putumayo, la aprecian mucho debido a la calidad del tubérculo, rico en almidón fácilmente digerible, y a la hoja, que puede ser comida después de cocida; además es ampliamente utilizada para envolver los alimentos con el fin de conservarlos, así como frutas verdes para acelerar su maduración. Esta *Colocasia* es conocida en la región con los nombres de tomaqueño, sixe barbacuano y guarmiaco. En otras regiones del país se la conoce con los fitónimos bore, changue, turmero y papa china. En Charalá, Santander, las hojas del bore son empleadas para envolver quesos y para cubrir canastos con frutas. En la literatura se la conoce con nombres bien diferentes, como *taro*, *old cocoyam*, *malanga*, *tanta*, *elephant ear*, *dasheen*, *yautia* y *monnuoc*.

*Montrichardia arborescens* (L.) Shott

Las hojas de esta planta, distinguida con el nombre vernáculo de arracacho, son utilizadas en el departamento del Chocó y en la parte norte de Antioquia para envolver carne, yuca y otros comestibles. También es apreciada por sus frutos comestibles y por la calidad de sus fibras.

*Phylodendron* spp.

En varias regiones del país se emplean las hojas de *Phylodendron* para envolver mantequilla, cuajadas, quesillos y carne. Hasta la fecha no ha sido posible precisar las especies.

*Xanthosoma jacquinii* Shott

Los habitantes de la región de Sibundoy manifiestan que esta especie,

denominada sixe, papa sicse o sicse morado, nunca florece; no obstante, se cultiva en abundancia mediante propagación vegetativa dado que sus rizomas y sus hojas son comestibles; estas últimas son ampliamente utilizadas para envolver diversos alimentos. Los anteriores datos están corroborados por la etiqueta del ejemplar M. L. Bristol (1263), donde se lee: “*Never flowering, caudex edible. Indian gardens frequent*”.

Al ocuparse de la papa sixe, Portilla (1951) señala la existencia de dos variedades: una cuyo tiempo de cosecha es de seis meses en contraste con otra que puede cosecharse a los tres meses de sembrada. No anota ninguna diferencia morfológica. En cuanto a los usos el mismo autor precisa lo siguiente:

En la alimentación se come el tubérculo, que en diversas preparaciones reemplaza a la papa. Las hojas sirven también para preparar morcillas y se emplean en la comida en la forma como se hace uso de las coles, para cuya preparación conviene quitarles las venas o sean los pecíolos que sostienen la hoja.

Más adelante señala la existencia de la segunda variedad, denominada papa cun, a la que se le dan los mismos usos y de la que dice, comparándola con la papa sixe:

Se parecen en todo, tanto en las hojas como en la forma de cultivo, con la diferencia de que la papa cun tiene más yemas y produce mayor número de tallos, que además el tubérculo central es más pequeño que el de la papa sixe.

En el Departamento del Valle, más concretamente en ciertas partes de la carretera que conduce de Cali a Buenaventura, se emplean las hojas de *X. jacquinii* para envolver chontaduros.

#### *Xanthosoma violaceum* Shott

Conocida vulgarmente como malango, esta especie es empleada en Moniquirá y Arcabuco, en el departamento de Boyacá, para envolver mantequilla. En Pamplona, Norte de Santander, donde se le da el nombre de rascador, se utiliza para envolver carne cruda. Un fitónimo similar, rascadera, se aplica en otras regiones a *Caladium arboreum* H. B. K. En Charalá, Santander, recibe también los nombres de boricó y hoja de oso, y se emplea para cubrir quesos y canastos con frutas.

El rizoma de *Xanthosoma violaceum*, igual que los de otras cinco especies del mismo género, es comestible, rico en vitaminas y minerales y con un contenido aproximado del 3% de proteínas en peso fresco, aunque deficiente en lisina, metionina y cisteína (cf. National Academy of Sciences, 1975).

Uso similar al de la anterior especie se da a *Xanthosoma mafafa* Shott y a *Xanthosoma sagittifolium* Shott, especies conocidas por el vulgo con los nombres de malanga, malangay, ocumo, mafafa, ñame y rascadera. En otros países reciben los nombres de new cocoyam, tania, yautia y khoai-sap. De acuerdo con Patiño (1964), malanga y malangay son nombres de origen asiático o africano correspondientes a *Colocasia*, que se han aplicado por extensión a los géneros *Xanthosoma*, *Arum* y *Caladium*. *Xanthosoma* es un género nativo de las Américas, bien adaptado a las condiciones de las tierras bajas y ampliamente utilizado por los indígenas desde hace varios siglos. Varias especies de *Caladium* han sido introducidas con éxito en otras regiones tropicales, especialmente en África Occidental. Por las anteriores razones creemos que el nombre *malango* tenga un origen caribeño más que asiático o africano; además, en Asia y África están más difundidos y son más utilizados nombres como taro, tania y yautia. En relación con el fitónimo *ñame* vale la pena indicar que se aplica principalmente a plantas de *Dioscorea*. Portilla (1951), al citar la rascadera, señala:

En climas calientes se conoce otra variedad que no se cultiva y solamente hacen uso las gentes pobres de las hojas tiernas en la preparación de morcillas. El fruto no se consume por ser de mal gusto al paladar, pues es mordicante, seguramente por la cantidad de tanino que contiene.

### Especies indeterminadas

El antropólogo Francisco Ortiz herborizó en la localidad de Mochuelo, en el río Casanare, departamento de Casanare, una arácea de 1 m de altura, conocida por los indígenas cuivas con el nombre de tajabajuwa, cuyas hojas son empleadas por los nativos del área para elaborar envueltos hechos con el hígado de varios animales. Posiblemente se trate de una especie de *Anthurium*.

Pérez (1956) señala lo siguiente: “En Virolín, región entre Charalá y Duitama, usan las hojas de *Anthurium* para envolver víveres y le dan el nombre de güime”.

### FAMILIA *BROMELIACEÆ*

Las hojas de algunas bromeliáceas son muy utilizadas para envolver bollos, dado que su tamaño y consistencia proporcionan a este tipo de alimento una especial calidad. La identificación se hace difícil porque los campesinos, en general, emplean indiscriminadamente diversas especies, dando prelación más al tamaño de la hoja que a la planta, y es así como al interrogarlos acerca de la especie utilizada responden, sin titubear, que cualquier quiche de hoja ancha y sedosa, el guiche blanco o el quiche morado.

En Cundinamarca se le da preferencia al llamado quiche gavián, en tanto que en Boyacá y en la región de Virolín (Santander) se le da prelación al conocido como quiche bomba.

El bollo de quiche o guiche (**figura 5**) es un plato típico campesino propio de las partes altas de los departamentos de Cundinamarca y Boyacá, así como de las zonas limítrofes con Santander y Tolima. Se caracteriza este tipo de bollo por su forma triangular, que se consigue al doblar la hoja con un pliegue similar a un nudo de corbata, de tal manera que no se requiere ninguna atadura. Los ingredientes varían con la región, pero la base siempre corresponde a masa de maíz maduro, maíz de peto o maíz pelao, a la que se pueden agregar pequeños trocitos de chicharrón, cuajada y pequeñas cantidades de almíbar de panela, chicha o una pequeña porción de levadura, mantequilla o manteca de marrano. La masa, después de la cocción, adquiere un aspecto brillante.

Las especies más utilizadas para envolver el bollo de quiche o guiche son: *Guzmania cryptantha* L. B. Smith, *Guzmania mitis* L. B. Smith, *Tillandsia deppeana* Steud, *Tillandsia pastensis* André y *Vriesia hospitalis* L. B. Smith. Cabe la posibilidad de que otras especies sean también empleadas, pero hasta la fecha no se ha logrado ninguna comprobación.

#### *Bromelia karatas* L.

En el departamento del Cauca tradicionalmente se han utilizado las hojas de piñuela para cubrir los envueltos de yuca y los de plátano. Estos envueltos de forma cilíndrica, similares a los de quiche, adquieren un aspecto transparente después de cocidos.

***Guzmania penelli* L. B. Smith**

En Pamplona, Norte de Santander, se preparan bollos de maíz que son envueltos en hojas de esta especie, a la cual se le da el nombre vernáculo de guicho. En Icononzo, departamento del Tolima, se emplean las hojas de un quiche para envolver bollos de maíz diferentes de los dos tipos mencionados atrás. Se trata de bollos que por su tipo de envoltura tampoco requieren atadura, pero que en lugar de resultar triangulares quedan de forma cilíndrica, pues se dobla la hoja hacia el centro por ambos extremos.

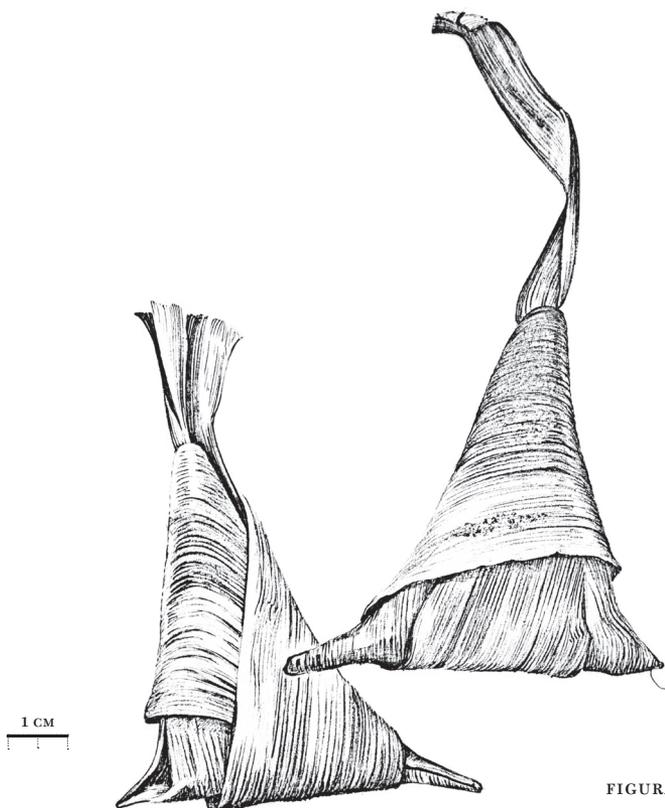


FIGURA 5. Bollos de quiche o guiche.

La especie empleada corresponde a un quiche de hojas rojizas que bien podría ser *Tillandsia racinæ* L. B. Smith. No obstante, el propio Smith anota para un ejemplar recolectado en la región lo siguiente: “*Almost impossible to reach any of these plants because of position on rocks*”.

#### FAMILIA AMARYLLIDACEÆ

##### *Furcrea cabuya* Trelease

En los trapiches de la provincia de Guaduas, particularmente en Sasaima y Villeta, departamento de Cundinamarca, se emplean en reemplazo de la cabuya (fibras blanqueadas y entretejidas), para amarrar los bultos de panela, fragmentos delgados de hojas de fique parcialmente macerados. Cada bulto lleva noventa y seis panelas que son cuidadosamente envueltas en hojas de caña de azúcar.

#### FAMILIAS HELICONIACEÆ Y MUSACEÆ

Por el tamaño, forma y consistencia de sus hojas, algunas heliconiáceas y musáceas son muy utilizadas en todas las regiones del país (especialmente en las zonas cálidas y templadas) para envolver alimentos y conservarlos, y para proteger a las cargas de la acción del polvo y de las lluvias.

Diversos autores y cronistas citan especies del género *Heliconia*; no obstante, algunos de estos datos son inciertos, puesto que existe confusión en el uso de los nombres vernáculos o regionales debido a que se aplican indistintamente tanto a especies de *Heliconia* como a especies de *Calathea* y aun de *Carludovica*. Ejemplo de lo anterior lo constituye la utilización de los fitónimos platanillo, bihao, bijao y murrayo.

A continuación se transcriben las principales citas referentes a *Heliconia* halladas hasta el presente. Santiago Cortés (1917), al referirse a las musáceas, entre las que antiguamente se incluían las heliconiáceas, dice:

Comprende esta familia los géneros *Heliconia*, como el bihao, cuyas hojas aromáticas se emplean para empacar dulces y otros alimentos.

Cuervo Márquez (1913) señala lo siguiente:

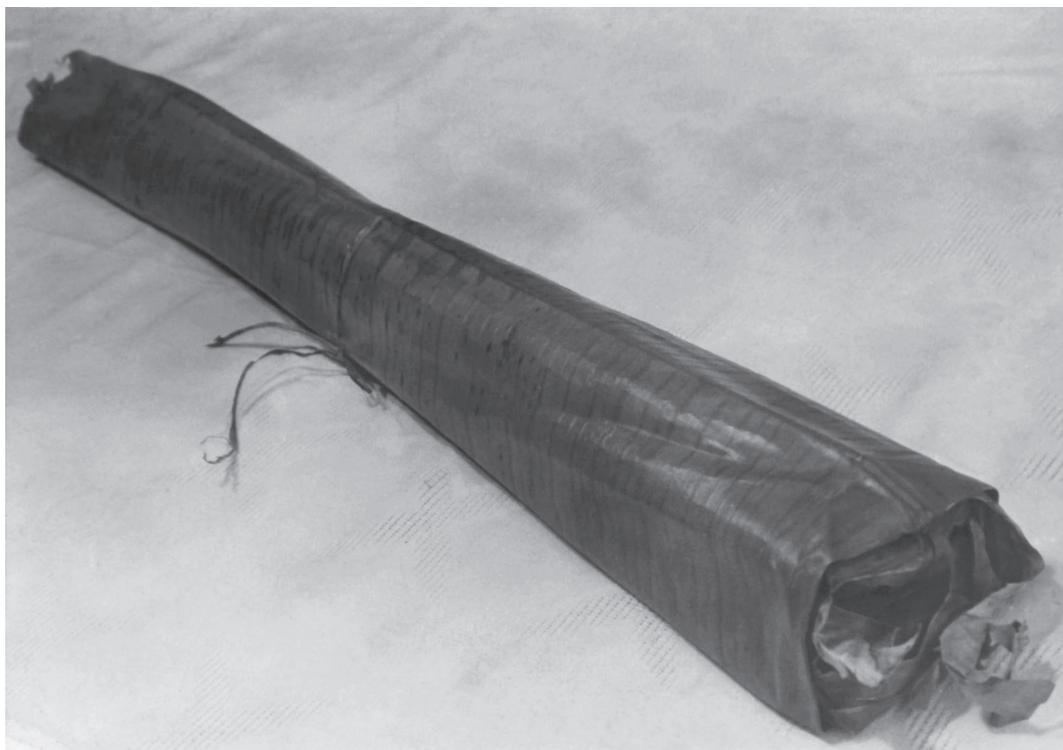
*Heliconia bihai* biao-bijao (*Strelitzia reginæ*) común en todas las tierras templadas y calientes. Sus grandes hojas aromáticas se usan para cubrir chozas, para envolver y guardar alimentos, etc.



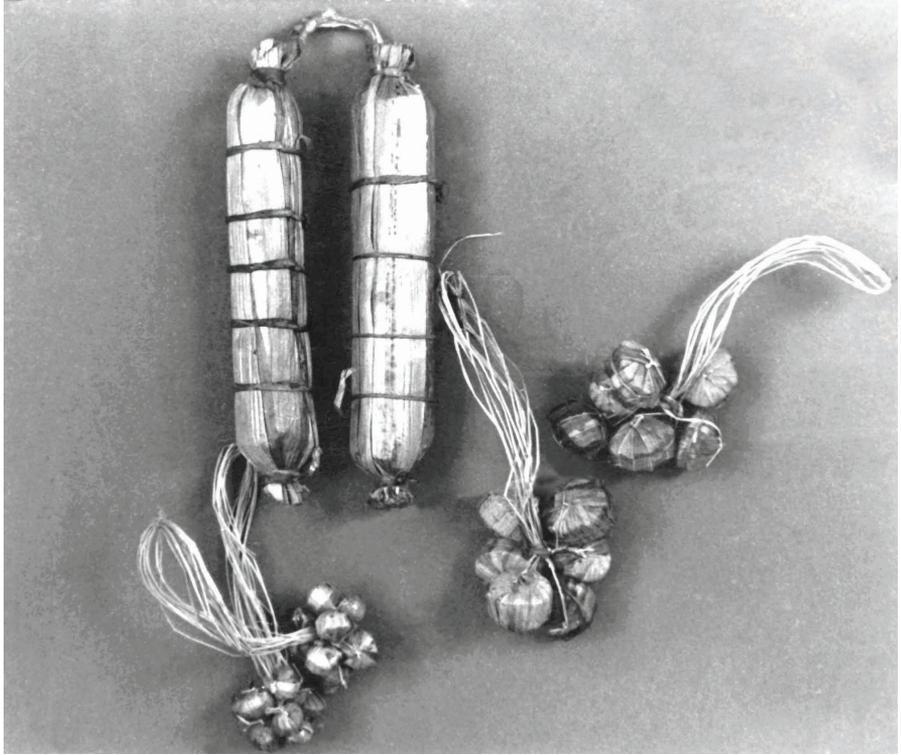
1. Tres formas de tamales en el mercado de La Plata, Huila.



2. Queso envuelto en hoja de conga. Santa Rosa, Risaralda.



3. Paquete con hojas de plátano soasadas listas para envolver tamales.



4. Batidillos y alfandoques.



5. Venta de masa y bollos en la plaza de mercado de La Plata, Huila.

6. Melcochas  
en Girardot,  
Cundinamarca.



7. Quesos en un  
mercado de Bogotá.





8. Arepa santandereana, bocadillo y queso en la plaza de mercado de Charalá, Santander.



9. Vendedor  
de quesillos en  
Espinal, Tolima.



10. Vendedor de hojas de bihao llevando la mercancía a una fábrica de bocadillos en Moniquirá, Boyacá.



11. Expendedoras de masas y bollos en la plaza de mercado de La Plata, Huila.

Uribe (1924) señala:

El murrapo (*Heliconia psittacorum*). También sociable. Sus hojas se emplean para envolver sal, azúcar, etc.

El bihao (*Heliconia bihai*). Vive, como los anteriores, en grandes colonias o aglomeraciones naturales. Sus hojas se utilizan para cubrir los techos de los ranchos y para envolver alimentos.

Robledo (1940) indica:

*Heliconia bihai*, bihao o bijao. Sus hojas sirven para envolver.

Cardenosa (1954) anota:

Las hojas de algunas de las especies se prestan como pocas para empaques de sabor típico muy apreciados por los turistas. El llamado bihao tiene un extenso uso por parte de los campesinos para envolver carnes, dulces (bocadillos) y otros productos de fabricación casera y en parte corresponde a especies de *Heliconia*.

Pérez (1956) consigna los siguientes:

*Heliconia blahi* L. (sic.). Platanillo, murrapo en Antioquia. Las hojas sirven para envolver alimentos, para cocerlos bajo tierra, dándoles un sabor especial. El bihao es el más limpio plato, el más usado y la más limpia envoltura en nuestras regiones selváticas.

*Heliconia metálica* Plauch. (sic.). *H. psittacorum* L. (sic.). Hoja de sal. La hoja de sal por sus incrustaciones calizas dicen que sirve para envolver carne y conservarla supliendo la falta de nitrógeno en los Llanos Orientales.

Los mismos datos son citados por Pérez-Arbeláez en el folleto *Las plantas. Su vida y su clasificación*, publicado en 1935 en la Biblioteca Aldeana Colombiana.

Patiño (1964) indica para *Heliconia* spp. los nombres de platanillo, bihao, bijao y murrapo, y añade que:

Existe confusión en los nombres vulgares o regionales de estas plantas, también aplicados a la marantácea *Calathea*.

Las hojas de varias especies de este género se usan en algunas partes para envolver alimentos o proteger cargas de la acción de la lluvia.

Indudablemente existe confusión. Las citas de Cortés, Uribe, Cuervo Márquez y Robledo bien pueden referirse a *Heliconia*, pero más parecen ilustrar a *Calathea lutea*. Sin embargo no puede descartarse el uso de *Heliconia* spp. como cubrecargas y envoltorio de víveres, dada su abundancia y el tamaño de sus hojas. Concretamente, *Heliconia episcopalis* es empleada en Simití, en el Departamento de Bolívar, donde se la conoce con el nombre de bijahuillo. Al respecto, en las etiquetas de los ejemplares del Herbario Nacional Colombiano (136983/136984) recolectados por J. M. Idrobo bajo el número 6302 se lee: “Se utiliza para envolver comida, carnes, arepas y envueltos”.

Otras especies, seguramente utilizadas, aunque sin una acertada comprobación, son *H. bihai* L., *H. marginata* (Griggs) Pittier y *H. latipatha* Benth.

En relación con las citas de Pérez, la grafía correcta es *H. psittacorum* L. f. y *H. metallica* Pl. y Lind. Finalmente, hay que anotar que las hojas de las plantas de este género son menos apreciadas que las de *Calathea* o las de *Musa* por proporcionar algún sabor, en especial al bocadillo.

El género *Musa* conforma uno de los grupos de plantas más útiles al hombre, por producir algunos de los más importantes y conocidos frutos tropicales, el plátano y el banano, que proporcionan alimento a grandes poblaciones humanas. Además de su valor como alimento, *Musa* desempeña un papel preponderante en la vida y la economía domésticas, sobre todo entre la población campesina de las áreas tropicales. Aparte de sus frutos, el plátano es importante en el sombrío de algunos cultivos y su estructura es aprovechable prácticamente en todas sus partes, debido a la configuración misma del vegetal.

La planta constituye una de las hierbas de mayor desarrollo y alcanza en ocasiones hasta 9 m de altura; las bases de sus hojas se superponen y envuelven, uniéndose apretadamente para formar un pseudotallo más o menos cilíndrico que además de sostener en el ápice una corona de grandes hojas, protege el escapo floral y los primordios foliares. Las hojas pueden medir hasta 3,5 m de longitud por 60 cm de anchura y conforman una extensa superficie ovado-oblonga dividida longitudinalmente por un grueso nervio medio que hace las veces de soporte. El grosor de la lámina es mayor hacia el nervio medio que en los bordes. No todas las hojas de una planta adulta son iguales, las últimas en formarse presentan un limbo más corto por ser formas de transición entre

los nomófilos u hojas normales y los hipsófilos o brácteas espatáceas que protegen la inflorescencia.

En las diversas regiones tropicales del mundo se cultivan cerca de cuatrocientas variedades de plátano o banano, algunas de las cuales se consumen crudas en tanto que otras se comen cocidas o guisadas de manera varia. De acuerdo con Cardeñosa (1954), plátanos son aquellas especies de *Musa* que presentan frutos partenocárpicos con pedúnculo largo bien diferenciado, correspondientes a las cultivariedades *paradisiaca*, *balbisiana*, *maoli* y *popoulu*. En ellas por lo general el fruto se consume cocido o asado poco antes de iniciarse el proceso de maduración o recién iniciado este. Bananos son aquellas especies en las cuales los frutos partenocárpicos presentan pedúnculo notoriamente corto y se consumen como fruta cuando alcanzan su completa madurez o incluso antes. La excepción la constituye la cultivariedad guineo o colicero, que se utiliza como plátano por su poco contenido en azúcares y su abundancia relativa en el complejo gomas-taninos-proteínas. Los bananos corresponden a especies de *Musa sapientium*, *M. cavendishii* y *M. acuminata*.

La importancia del plátano en la vida y en la economía de las poblaciones campesinas se ve reflejada en las siguientes citas de autores que se han ocupado del tema. Pérez (1956) anota:

En general toda *Musa* es fibrosa y con [sus] hojas y vástagos amarran nuestros campesinos balsas, huevos, bocadillos. El capacho del plátano es un elemento de la vida y de la industria colombiana.

Portilla (1951), refiriéndose al plátano, señala:

Las *guascas*, las fibras secas del tallo tienen muchos usos en nuestras tierras cálidas y particularmente en Valle del Cauca. Con ellas se fabrican esteras para los pisos y camas y excelentes sudaderos de tejido blando y elástico para poner bajo la albarda y de las angarillas y evitar así las mataduras de los animales; se hacen también cuerdas retorcidas para batir colas o para cargar guangos de plátano; y de los bordes laterales se extraen cintas flexibles y resistentes para atar los [cigarros] o el tabaco en planchas. Las conchas verdes del mismo tronco se utilizan para acomodar objetos frágiles como vasijas de loza, huevos, velas, dulces, confituras, etc.

Las hojas verdes se emplean como forraje y en las preparaciones de cocina para envolver las masas de maíz o de banano, como arepas,

tamales o pasteles que han de entrar al horno o sumergirse en agua hirviendo. Tendidas en las mesas sirven de manteles y aun para aprender a escribir a los niños, trazando los caracteres con punteros de palo, dentro de las líneas paralelas. Sirven igualmente de techo para las cabañas aunque tienen menos duración que las hojas de hiraca, del platanillo o del murrugo. Las hojas secas son muy socorridas para envolver panela, pastillas de chocolate, jabón y otros artículos de comercio; fuera de varios otros usos domésticos que por conocidos es innecesario recordar.

Fray Juan de Santa Gertrudis (1970), en su libro *Maravillas de la naturaleza*, cuando se ocupa de la descripción de Cartagena y de sus alrededores en el año 1756, anota:

Sancocho llaman al tasajo con plátano o yuca cocidas. Hay dos especies de sancocho. La una es: ponen en una olla tres dedos de agua. Sobre ella ponen unos palitos, que hacen parilla. Ponen después el tasajo, y sobre él los plátanos o yucas o uno y otro. Tapan la olla con un pedazo de hoja de plátano o achira, a fuego lento con el vapor del agua se cuece. La otra: destrozan a mano los plátanos verdes o las yucas, tajados con cuchillo no, porque se ponen colchosas las tajadas; métenlos en la olla con trozos de tasajo, meten agua y algunos ajíes, y así con caldo, tapada de la misma suerte la olla lo cuecen.

El bollo de maíz molido y hecho masa hacen unos trozos y los envuelven con hojas de plátano o achira que en tamaño y hechura parece una libra de tabaco en polvo envuelta con su papel. Esto lo cuecen al vapor del agua como el sancocho. “El tamal” es la misma masa de maíz y de ella hacen pasteles, metiendo adentro pedazos de tocino y jamón con mucho ají molido.

Es interesante anotar que en algunas reservas indígenas del país se preparan actualmente los alimentos en forma semejante a la descrita por los cronistas de los siglos pasados. Al respecto vale la pena citar a Reichel-Dolmatoff (1960), quien acerca de las costumbres de los indios del Chocó escribe:

Los plátanos verdes se descascaran con la mano y se hierven en poca agua en un caldero grande que se tapa con hojas de plátano sobre las cuales se colocan algunos plátanos como peso. Para preparar los bollos de

maíz se cortan los granos de mazorcas ya algo duras y se muelen agregando poca agua. La masa se envuelve en hojas verdes de plátano formando paquetes cuadrados de unos 20 por 20 cm que se amarran con una fibra y se cocinan en agua en una olla abierta.

El padre Gumilla (1955), refiriéndose a la elaboración de la chicha de yuca, señala:

En Orinoco y en otras partes, especialmente en Ayrico, amontonan las tales tortas de cazabe calientes, las cubren con hojas de plátano, y después que a fuerza de calor se fermentan, las deslían en agua tibia, y puesto el caldo que resulta en tinajas, hierve como mosto y resulta la cerveza que llaman berría, porque procede del berri, que es el cazabe, es la chicha mejor que usan.

Montes y Rodríguez (1975) transcriben la siguiente receta para la preparación de la chicha de ojo o de jora utilizada en Soatá, en el departamento de Boyacá:

Se desgrana el maíz blanco, se hace la harina, se moja con dulce (panela), se fermenta un día o dos, se envuelve en hojas de plátano, se cocina 24 horas, se sacan esos envueltos, se dejan enfriar, se muelen, se adoban con panela, se da ablandativo con aguamiel tibia hasta que quede clara, se echa en una moya, barril o moyón y a los tres días o cuatro, queda con su tejón.

Reichel-Dolmatoff (1960) describe como sigue la preparación de la chicha o masato por parte de los indígenas del Chocó:

Han preparado bolas de maíz de choclo molido, que son la misma masa pero sin sacar el afrecho. La masa se envuelve en hojas verdes de plátano formando paquetes de unos 40 cm de largo por 10 cm de ancho y 2 cm de alto. Luego una muchacha joven se lava muy ostensiblemente la boca, haciendo muchas gárgaras y buches y luego abre el paquete grande de esta masa y comienza a masticar lentamente pequeños bocados de ella. Cuando la masa está saturada de saliva la escupe en una totuma y cada vez que esté llena, añade su contenido al líquido que se rebuye sobre el fogón. Por la noche se lavan varias grandes ollas globulares y las llenan con la chicha que se ha retirado del fuego. Las bocas de las ollas las tapan

cuidadosamente con hojas verdes que amarran alrededor del cuello con algunas fibras y durante la noche se desarrolla el proceso de fermentación.

Como se verá adelante, las hojas de otras plantas son también empleadas durante la elaboración de la chicha, aunque actualmente existe la tendencia a reemplazar la hoja por una mochila de fique o por una bolsa de cañamazo durante el proceso de fermentación.

Por ahora baste indicar que la palabra *chicha* es de origen arhuaco o chibcha, y que se entiende por chicha una bebida fermentada hecha a base de almidón de maíz. En la costa norte también se les llama chicha a los sorbetes o zumos de frutas mezclados con leche.

A pesar de haber sido prohibida la elaboración de la chicha, esta bebida se sigue preparando. Se distinguen varias clases de chicha, dependiendo de los diferentes almidones y de las mezclas de estos que se empleen como base de la fermentación, es decir, de los diferentes granos; por ello se distinguen, aparte de la de maíz, las chichas de millo, cebada, arroz, trigo, arracacha, chontaduro o cachipay, ulluco y guama, así como las llamadas chichas de cinco o siete granos, que llevan mezclas de harina de habas, maíz, alverja, fríjol, etc. Lo anterior coincide con lo anotado por el padre Cobo en su *Historia del Nuevo Mundo*, donde señala lo siguiente: “Hácese la chicha de muchas cosas, acomodándose cada nación a aquellas semillas y frutos que más en abundancia produce la tierra, para hacer chicha dellas”.

Las hojas de plátano han sido y siguen siendo ampliamente utilizadas para envolver toda suerte de alimentos, y se las prefiere no solo por su tamaño y consistencia sino porque, del mismo modo que las hojas de otras plantas, sirven para preservarlos, en unos casos sin alterar su sabor y en otros proporcionándoles determinado gusto y calidad. Como se verá a continuación, la lámina foliar de *Musa* se puede emplear fresca o recién cortada y quebrantada por medio del calor (vapor o humo) para facilitar su doblado, o ya seca.

La hoja fresca, además de servir como mantel provisional, se emplea para envolver carne, hortalizas y frutas, para tapizar los canastos, petacas, cestos y azafates en que se transportan o expenden al público quesos, quesillos, conservas o bloques de guayaba, golosinas, rosquillas, arepas o tortillas y colaciones tales como bizcochuelos, ogagato, almojábanas, garullas, calentanos, bizcochos de achira, etc. Esta costumbre es prácticamente

nacional y en todos los mercados y terminales de transporte terrestre y fluvial es común observar a innumerables vendedores que ofrecen su mercancía envuelta o protegida por hojas. Similar empleo se da a las hojas de *Calathea* y de *Canna*.

Otro uso de la hoja de *Musa* recién cortada es el de envolver tercios o cargas de plátano y pescado. Generalmente los camiones, furgones o canoas que transportan estos dos productos son forrados en su interior con hojas de plátano que protegen la carga de la acción del polvo, el viento, los insectos y el agua y contribuyen a mantener una temperatura más o menos constante. Además de servir como protección durante el transporte de alimentos, las hojas de *Musa* se usan también para preservarlos durante el almacenamiento. Reichel-Dolmatoff (1960), en sus notas etnográficas sobre los indios del Chocó, observa que:

El único alimento que se almacena en cantidades grandes y por épocas largas es el maíz. A veces se desgrana pero otras veces se guardan las mazorcas enteras y se dejan cubiertas de hojas, ya que peladas son prontamente atacadas por insectos. Para almacenar el maíz se usan grandes canastos cilíndricos que a veces se forran en hojas con las cuales se cubren también estos canastos para poderlos guardar en el zarzo.

La hoja del plátano también se emplea para cubrir la laja, parrilla, tiesto de barro o budare donde se asan las arepas o se tuesta el cazabe, y para preparar sobre ella la masa o envoltura externa de las empanadas de añejo, así llamadas en el departamento de Nariño porque su masa se deja fermentar durante tres o cuatro días, cubierta por hojas de plátano o de achira; también se arman sobre la hoja del plátano las empanadas comunes. En la actualidad, algunos cocineros reemplazan la hoja del plátano por un pedazo de polietileno o de papel encerado. Estos son avances tecnológicos que alteran una tradición de varios siglos.

Una costumbre nacional que va desapareciendo es la de expender en los mercados diversos productos envueltos en hojas de plátano. Los principales comestibles así ofrecidos al público son: frutos de ají chivato, mote o mute, fritada o fritanga, arepas, tortas y tortillas, yuca y papa cocidas, fiambres, lechona, tamales, etc. En Armenia, Quindío, las cocadas (dulces de coco) aún se venden envueltas en hojas de plátano. En Chocó los colonos utilizan las hojas de *Musa* para envolver la sal, el azúcar y el queso; los indígenas

cunas, en el mismo departamento, empacan el pescado en hojas de plátano cuando lo ofrecen como regalo de una familia a otra; aquellos que poseen trapiches preparan a veces panelas de azúcar cruda envueltas en paquetes cilíndricos de hojas.

En Nariño perdura la costumbre de envolver el pan en la hoja del plátano para mantenerlo fresco y evitar que se endurezca, y la de cubrir las frutas verdes con las hojas para que maduren. A falta de hojas, en otras regiones envuelven las frutas para que maduren en papel periódico. En Ciénaga, Magdalena, el pescado y los camarones se secan al sol colocados sobre hojas de plátano, y en el mercado aún se venden envueltos en las mismas hojas; un último uso que se le ha dado a la hoja de plátano recién cortada, en algunas regiones del país, consiste en emplearla como tapiz o cubierta de la olla o del recipiente donde se cuecen algunos alimentos como el arroz, el sancocho y el viudo de pescado. Para concluir la relación de los usos de la hoja de *Musa* recién cortada transcribimos la siguiente definición citada por Rodríguez (1975):

*Mapire*, especie de canasto formado con una hoja de topocho: se dobla en tres, se deshila, se trenza, los extremos de las trenzas sirven de asas, la vena de la hoja refuerza los lados.

El mapire es elaborado por habitantes de Pore, en el departamento de Casanare.

Prácticamente todos aquellos alimentos que se someten a cocción envueltos en hoja de *Musa* requieren un previo quebrantamiento de la lámina foliar mediante el calor. Este quebrantamiento se logra hirviendo la hoja (sancochándola) en agua, sometiéndola al efecto del vapor o del humo o pasándola sobre la llama (soasándola). La hoja quebrantada se emplea para envolver quesos, quesillos y arepas de frisoles y para cubrir bollos y tamales.

El tamal es uno de los alimentos indígenas que ha perdurado, y está llamado a conservarse como una joya de la cocina criolla. Desde hace quinientos años ha llamado la atención de numerosos cronistas que lo han descrito de diversas formas, coincidiendo en definirlo como un bollo envuelto en hojas de plátano o de mazorca aderezado de diversas maneras. En realidad no es sencillo definir un tamal. La palabra *tamal* proviene de la voz mexicana *tamalli*, y el *Diccionario de la lengua española* (1970) la define así:

Especie de empanada de masa de harina de maíz envuelta en hojas de plátano y de la mazorca y cocida al vapor o en el horno. Los hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se agregan.

Como lo señala esta definición, el contenido varía notablemente, y así mismo varían el tipo de hoja empleada para envolverlo, la forma del tamal y su nombre. Flórez (1975) describe el tamal como:

Bollo de masa de harina de maíz envuelto en hojas y cocido. Los hay de muchas clases según los ingredientes que les pongan (por esta razón se diferencian en Colombia, por ejemplo, los tamales tolimeses, los santandereanos, los antioqueños, los bogotanos o santaferreños, etc.).

La variación en cuanto a ingredientes y aderezamientos depende principalmente de las costumbres y tradiciones de cada región y de la capacidad económica de quien los prepara o de quien los compra. Ingredientes de un tamal pueden ser: presas de gallina, cerdo, pescado, tasajo, tocino, arroz, calabaza, ahuyama, zanahoria, alverja, ajo, huevo, cebolla, aceitunas, etc.

La variación de la forma y el tamaño depende de los mismos factores, pero las formas más comunes son la cuadrada, la cuadrangular y la esférica o cónica (tamales de moño). Igualmente difieren la forma de preparación y la hoja empleada para cubrirlos; en cuanto a la preparación, se puede utilizar masa cruda o masa precocida al momento de envolverlos; en cuanto a la hoja empleada, como se verá adelante, además de *Musa* se utilizan hojas de *Calathea* spp. (bijao o bihao, conga) y *Canna* spp. (chisgua, risgua, rede, achira, capacho o mata de raíz). Finalmente, en relación con los nombres, los más comunes, aparte de tamal, son: hayaca (con grañas como ayaca y hallaca), cuadrado, envuelto y pastel. El nombre *hayaca* es de mayor uso en Venezuela y corresponde a un pastel propio de la época de Navidad y mucho más aderezado que el tamal común, dado que va relleno de pescado o carne en pedazos pequeños, tocino, pasas, aceitunas, almendras, alcaparras y otros ingredientes. En Colombia, el nombre *hayaca* se emplea principalmente en los Santanderes, Casanare y Arauca (figura 6).

En algunos casos el nombre *tamal* va acompañado de algún calificativo que indica una variación en la forma de la preparación y que lo ubica dentro de una zona geográfica, tal es el caso del tamal de resplandor de

los departamentos de Cauca y Valle, cuyo nombre proviene, posiblemente, de la forma inicial de cocción, al resplandor de las brasas o del rescoldo; y del tamal de pipián (**figura 7**), tan propio de la cocina payanesa, cuya particularidad radica en el guiso que constituye la base de la preparación. Este guiso, que se prepara en manteca de cerdo, incluye cebolla, tomate, pimienta y ajo; luego se le agregan cuadritos de papa criolla cruda y chorizo despedazado; se cubre la preparación con agua y se cuece hasta que se forma un naco o puré, al que se le agrega maní molido. La pasta resultante se extiende sobre una masa de maíz de peto cocido, que previamente se ha colocado sobre hojas de plátano soasadas. En este punto se arma el tamal y se amarra con tiras de guasca.

Aparte de los tamales, la hoja quebrantada de *Musa* se emplea para envolver los siguientes tipos de bollos:

*Envuelto o bollo de maíz pelao*: se elabora con masa remojada de maíz pelado con lejía (ceniza de carbón), masa que se mezcla con cuajada o manteca y panela o azúcar. En algunas partes le añaden queso rallado, huevo y chicharrones.

*Molidos*: preparados con masa de maíz, manteca, panela y sal. Los molidos a veces se envuelven en el amero de la mazorca.

*Bollos de plátano o de estaca*: propios del departamento del Tolima, se elaboran con masa reposada de plátano dominico o popocho (topocho), huevo, harina de maíz, panela y levadura. Se envuelven en cucuruchos de hoja y se cubren con más hojas para hornearlos.

*Envuelto de maduro o torta de maduro*: se hace con plátano maduro triturado mezclado con un poquito de harina de maíz; la masa se deja fermentar ligeramente al sol, luego se envuelve en porciones y se asa al horno. Cuando se prepara como torta la masa no se fragmenta y la bandeja o molde donde se realiza la cocción se reviste previamente de hojas y se cubre durante el horneado. Se caracteriza por su sabor agrídulce y es típico de los departamentos de Tolima y Huila.

*Cafongos o carisecas*: bollos hechos con masa de maíz mezclada con queso, coco, anís y panela, propios del litoral atlántico.

*Bollos de carne*: elaborados en el departamento de Santander a base de carne molida.

*Pastel de arroz con gallina*: especie de tamal de masa de arroz que se prepara en algunas poblaciones del departamento del Atlántico con ocasión de las festividades de Navidad y Año Nuevo.

*Insulsos*: en Cundinamarca, Tolima y Huila se preparan estos bollos de harina de maíz, panela y canela; se asan al horno y ordinariamente se comen junto con la lechona. El insulso también se envuelve en hoja de bihao.

*Bollos huecos*: se elaboran en forma de cucurucho o cono y se ponen a cocer con el extremo más ancho hacia arriba, y cuando se han endurecido se acaban de cocer puestos de lado. Llevan como ingredientes arroz, almíbar de azúcar, huevo, mantequilla, cuajada y chicha fuerte. La masa, una vez fermentada, se cubre con una hoja de plátano o de bihao.

Bernal y Rueda (1860) les dan a los bollos huecos el simbolismo del “engaño”. Los versos respectivos señalan:

Engaño simbolizáis,  
cual la mujer simboliza:  
mucho por fuera ¡Da risa!  
Y por dentro, ¿qué guardáis?

*Bollos cónicos*: se hacen con harina de maíz, huevo, mantequilla y chicha fuerte. Se envuelven en la hoja después de veinticuatro horas de sobada la masa, y se cuecen al vapor sobre una cama de palitos con paja encima que impide el contacto del bollo con el agua.

*Envuelto de colada o mote*: elaborado en el departamento del Cauca con maíz cocido pelado con lejía. La palabra mote o mute proviene del quechua *mutti*. Con mute se preparan diversos alimentos como sopas, arepas, bollos, etc.

*Coyano*: pastel de maíz asado al horno, propio del Departamento del Chocó.

Otros alimentos que se cubren con hoja quebrantada, además de queso y quesillos, son:

*Panochas*: arepas de masa de chócolo que en Antioquia se asan envueltas en la hoja entre cenizas y rescoldo.

*Arepa de maíz y queso*: se asa en forma similar a las panochas.

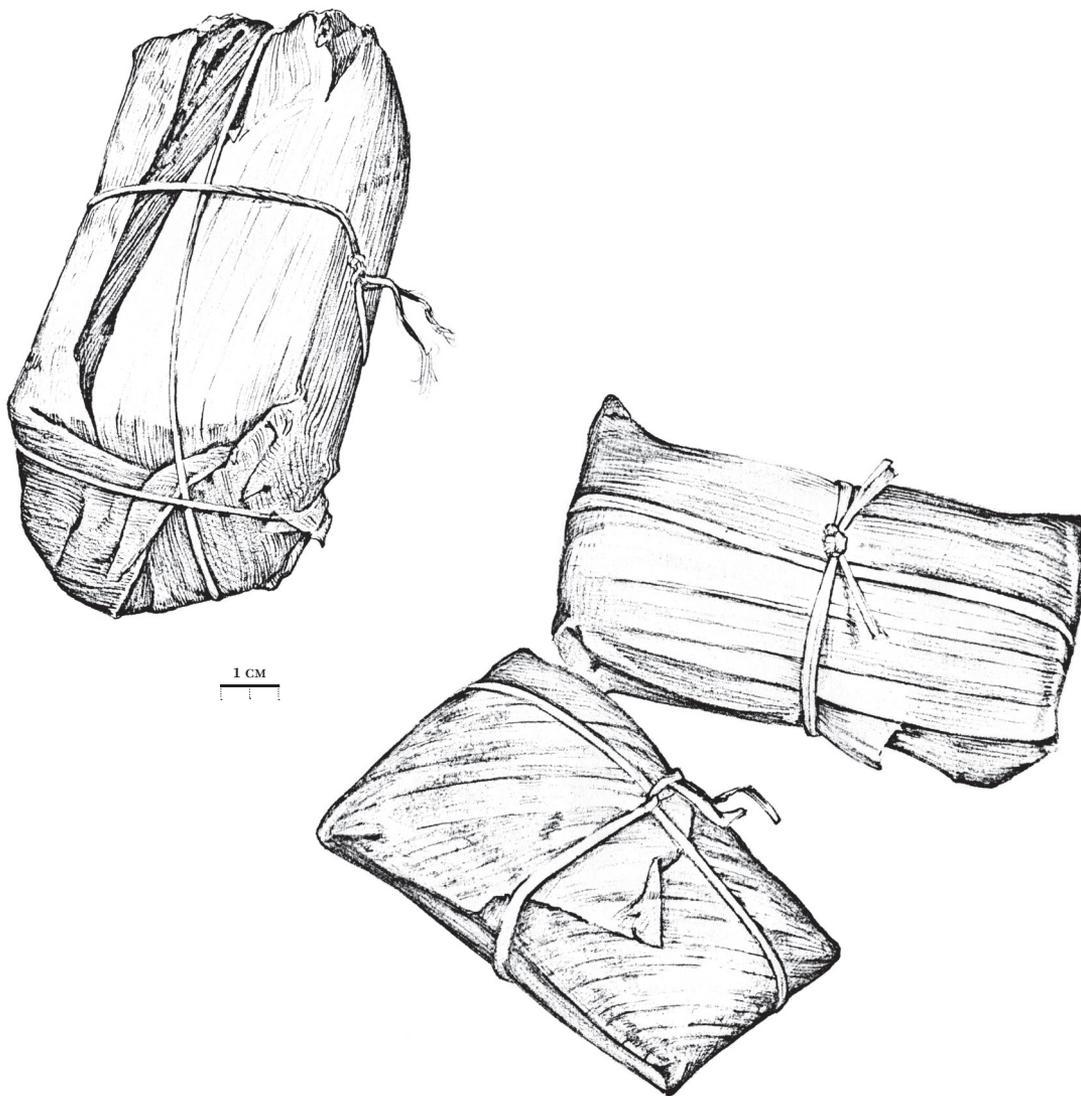


FIGURA 6. Tamal santandereano en su tradicional forma cuadrangular.

FIGURA 7. Tamales de pipián.

*Tapao*: sancocho de bocachico que se prepara en el Chocó. La hoja soasada se coloca antes de la tapa de la olla.

La hoja seca del plátano se emplea en diversos menesteres, siendo el más frecuente el de proteger y tapar cajas y costales de frutas. En algunos municipios de Santander se utiliza para empacar huevos y en Nariño para preparar pan aliñado, cubriéndolo y horneándolo luego. En el mismo departamento de Nariño la hoja seca del plátano se emplea para fabricar los tercios, que son receptáculos en los cuales se movilizan y expenden algunos víveres en los mercados campesinos, y se usa también para empacar el hielo y el tabaco.

En el departamento del Valle se envuelven dos golosinas en la hoja de plátano ya seca; se trata de la conserva de guayaba que se empaca en forma alargada a manera de pequeño tamal y de la conserva de coco que se empaca en forma prismática.

Sobre la costa pacífica se identifica con el nombre de chancaca a una golosina cuyos principales ingredientes son la panela y el coco. Es el equivalente a las panelitas de coco que también reciben los nombres de cocadas o encocadas según la zona geográfica donde se elaboran. El nombre *chancaca* es de origen quechua y se identifica con la panela.

Las chancacas se envuelven en hoja de *Musa*, en tanto que las cocadas y panelitas pueden cubrirse con hoja de *Calathea*.

La base foliar y el raquis seco del plátano tienen amplísima utilización como envoltura tradicional o empaque de diversos comestibles. Tanto la base como el raquis seco reciben diversos nombres de acuerdo con las distintas zonas geográficas del país; los nombres de mayor difusión son:

*Calceta*: en los departamentos de Cundinamarca, Boyacá y Tolima.

*Látigo o cincho*: en el departamento de Nariño.

*Guasca o coca*: en los departamentos de la región caribe, Antioquia y Chocó.

*Cáscara*: en el departamento de Santander.

*Vaina o yagua*: en los departamentos del Valle, Caldas, Risaralda y Quindío.

Después del azúcar, en el país el principal derivado de la caña de azúcar es la panela. Los atados o cargas de panela se empacan, como ya se indicó, en la propia hoja de la caña o en la vaina foliar del plátano (*Musa* sp.). Otros

derivados de la miel de caña también se envuelven en la vaina seca de la hoja del plátano. La naturaleza de estos subproductos varía regionalmente, dado que en cada provincia existen tradiciones de acuerdo con las cuales se preparan las distintas golosinas. La variación está determinada principalmente por:

- La concentración, la cual depende del tiempo de cocción a que se somete la miel o la melaza que queda como residuo de la fabricación del azúcar o de la panela.
- El grado de batido o sobamiento que se da a la pasta durante el período de enfriamiento.
- Los elementos (principalmente especias) que se adicionan a la pasta para conformar un manjar.
- La forma final de la golosina y el tipo de empaque, aspectos que dependen del sentido estético y de la destreza del operario que la elabora.

Lo expuesto anteriormente queda ilustrado con los diversos tipos de manjares que se expenden en los mercados de todo el país, entre los que es posible encontrar desde golosinas correosas hasta quebradizas y desde blandas y porosas hasta duras y densas.

Fray Juan de Santa Gertrudis (1970), hacia mediados del siglo XVII, describía el tratamiento de la miel de caña como sigue:

Cuatro puntos distintos toma la miel, y cada uno da su especie de dulce distinto. El primer llaman raspadura, tiene un punto menos que el azúcar, de esta meten en una tabla que tiene unos vaciados como unos platos y allí cuaja. Juntan después una con otra, y lo envuelven con vástago de plátano, y uno envuelto de estos llaman allí raspadura. Esto se suele comer a bocados, que no es muy duro, junto con pan y queso que son los mixtos con que mejor casa. El segundo es el alfandoque, alfandoque es lo propio que la arropía y tiene dos puntos ya más bajo que el azúcar. El tercero es el alfeñique, que tiene medio punto más que el alfandoque, y el cuarto es la melcocha y esta tiene dos puntos más que el azúcar y se hace una masa muy vidriosa.

A continuación se detallan algunas de las golosinas que se envuelven en la vaina seca de la hoja de *Musa*:

*Alfandoques*: de acuerdo con la definición del *Diccionario de la lengua española* (1970) un alfandoque es “una pasta hecha con melado, queso, anís o jengibre, que se usa en América” (figura 8).

Como otros manjares, la composición, forma de elaboración, tipo de envoltura, tamaño y nombre del alfandoque varían en las distintas zonas geográficas; incluso en una misma región a veces se preparan distintos tipos de alfandoques. Por ejemplo, en Gachetá, Cundinamarca, a los alfandoques pequeños se les denomina municiones, por la similitud del empaque con una canana o cinto para llevar cartuchos. En el occidente colombiano el alfandoque recibe el nombre de alfeñique, que corresponde a la designación española de los dulces hechos con azúcar cocida y estirada en barras retorcidas. Estos alfeñiques también son envueltos en hojas de *Calathea*. Variantes del alfandoque son las siguientes golosinas que se preparan en diversas poblaciones del país, con base en la miel de caña cocida al fuego y batida a diverso punto.

*Panelitas o raspitas*: el nombre *panela* se deriva de *pan*, y corresponde

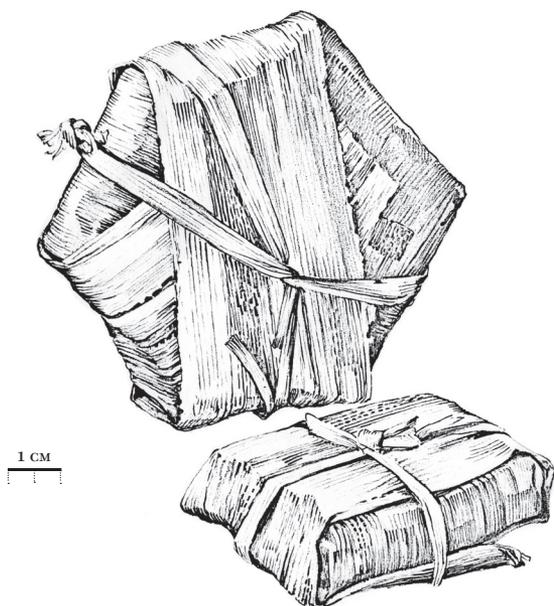


FIGURA 8. Tipos más comunes de empaques de alfandoque.

al azúcar mascabado en panes prismáticos o hemisféricos (panelas de totuma). Las panelitas son réplicas de los panes grandes a las que muchas veces se les añaden granos de anís. Las más bellamente empacadas son las elaboradas en La Unión y en Sandoná, en el departamento de Nariño. Varias panelitas se expenden en un manojo, unidas por fibras de iraca (**figura 9**).

*Batidos o panela limón:* se prepara en Nariño introduciendo un limón repetidas veces en melado de panela, hasta que queda cubierto por múltiples capas de caramelo.

*Batidillo:* con este nombre se conocen varios tipos de alfandoque (**figura 10**). En algunas partes se elaboran en forma cilíndrica, en panes de aproximadamente 20 cm de longitud por 5 cm de diámetro; en otras se les da forma prismática o retorcida. A veces se les envuelve en hojas diferentes a la vaina seca del plátano. A manera de ejemplo, en Chucunés y en Ricaurte, departamento de Nariño, se los cubre internamente con hojas seca de *Musa* y externamente con hojas de *Calathea*. El batidillo es poroso y de consistencia blanda; frecuentemente se le añaden aguardiente y maní durante la preparación. En algunas regiones el batidillo recibe el nombre de blanquiao (blanqueado).

*Melcocha:* pasta correosa o vidriosa elaborada con mezcla batida o sobada durante el enfriamiento (**figura 11**). La melcocha generalmente se trenza, aunque puede arreglarse en diferentes formas que corresponden a otras denominaciones, como ajos (por similitud con los dientes de ajo), velitas (por semejanza con las espermas o velas esteáricas) o monos (por su parecido con la cabeza humana). Hay ocasiones en que la melcocha no se envuelve, sino que después de enfriada sobre una vaina foliar recién cortada se trenza alrededor de una caña (tallo de *Gynerium* o de *Arundo*), lo cual permite ahumarla sobre el buitrón del trapiche para proporcionarle un color y un sabor particulares. Este tipo de melcocha a la que se le añade aguardiente durante la elaboración recibe el nombre de dorada, y es una golosina común en Icononzo, departamento del Tolima, y en Villeta, departamento de Cundinamarca.

*Moscorroño:* tipo de alfandoque muy correoso, similar a la melcocha o arropía.

*Panela melcochada o raspadura*: es la panela mascabada de consistencia blanda y sabor bastante dulce.

En la vaina seca de la hoja del plátano se envuelven los comestibles que se relacionan a continuación:

*Envuelto de chigua*: en la costa pacífica se prepara este tipo de bollo con sal y harina extraída de los esporófilos de *Zamia chigua* Seemann. Para obtener la harina se desgrana la mazorca (estróbilo), se pelan los granos y se muelen.

*Huevos*: en muchas poblaciones del país se protegen y empacan los huevos de gallina con calceta o cincho; por lo general, en cada paquete se acomodan dos huevos. En la costa atlántica se empacan en guasca los huevos de iguana, en forma de tiras bastante largas.

*Tamarindo*: en la costa caribe y en el valle del río Magdalena es común empacar el tamarindo (semillas de *Tamarindus indica*) en guasca o calceta (**figura 12**); no obstante, desde hace algún tiempo a los mercados y expendios de Bogotá llega el tamarindo envuelto en bolsas de polietileno.

*Frutas pequeñas*: donde más perdura la costumbre de empacar frutas en cubiertas hechas con calceta, látigo o cincho, es en el sur del país (**figura 13**). En varios corregimientos del municipio nariñense de Buesaco elaboran este tipo de empaque para vender duraznos y ciruelas calentanas u hobos (frutos de *Spondias purpurea*); en Piendamó y en Santander de Quilichao, Cauca, venden ciruelas y duraznos en cubiertas similares.

*Guineo o plátano paso*: aún se empaca en guasca, aunque ya comienzan a utilizarse el cartón y el papel celofán para cubrirlo.

*Guanábana*: los frutos de *Anona muricata* L. todavía se venden en algunos expendios envueltos en calceta.

*Colaciones*: en varias regiones del país las distintas colaciones o amasijos hechos con harina de maíz se empacan con calceta. A manera de ejemplo se pueden citar las rosquillas elaboradas en Garzón, departamento del Huila, las arepitas de Moniquirá y Villa de Leyva, en Boyacá (**figura 14**), las panuchas, panochas, polvorones, alfajores y cucas de Nariño (**figura 15**) y las polvorosas o pecadoras de Cundinamarca. Otras colaciones, como los bizcochos de

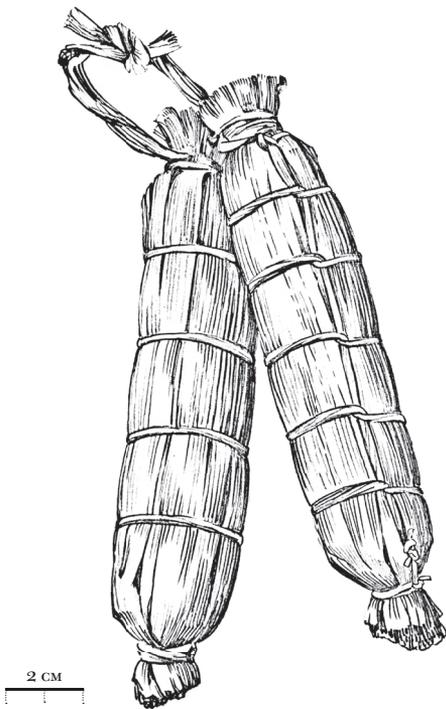
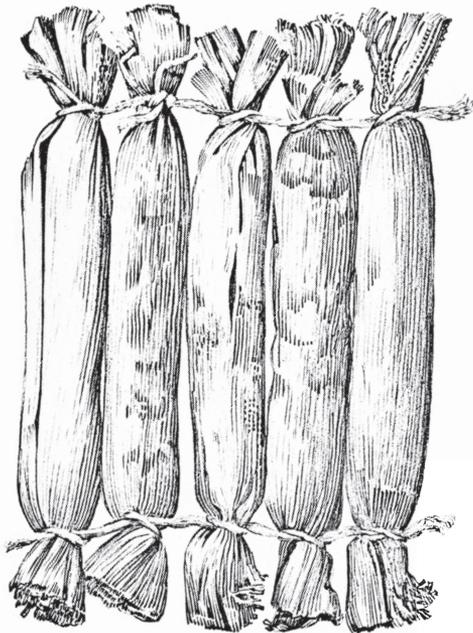


FIGURA 9. Panelitas o raspitas.

FIGURA 10. Forma tradicional del empaque de los batidillos en las zonas paneleras del departamento de Nariño.



1 CM

FIGURA 11. Empaque tradicional de las melcochas en las zonas cálidas de Cundinamarca y Tolima.

FIGURA 12. Semillas de tamarindo empacadas en guasca.



1 CM

achira elaborados con almidón de *Canna* y los calentanos se han empacado tradicionalmente con calceta, costumbre que tiende a desaparecer. Aunque no se trata de víveres, cabe mencionar que la vaina seca se utiliza también para empacar tabaco y jabón de tierra.

El raquis o nervio de la hoja ya seco se emplea para amarrar tamales, pasteles y envueltos de guiso y para hacer el cerco de los quesillos que se envolverán posteriormente en hojas de *Musa* o *Canna*.

Como se acaba de ver, la hoja del plátano tiene una amplia utilización como envoltura tradicional; por ser similares las hojas ha sido imposible determinar las especies empleadas. Sin duda corresponden a *Musa paradisiaca* L. en algunos de sus clones, *M. sapientium* L., *M. balbisiana* Colla y *M. cavendishii* Lang., que son las especies cultivadas en el país.

#### FAMILIA CANNACEÆ

Las hojas de varias especies de *Canna* han sido tradicionalmente utilizadas como envoltura de alimentos. En la literatura encontramos numerosas referencias al respecto.

Fray Alonso de Zamora (1945), al ocuparse del vihao, dice:

Son unas matas muy altas, cuyas hojas son tan grandes como las del plátano en las tierras cálidas y en ellas sirven para cubrir las casas, las toldas de las canoas, y de guarecer los fardos en que vienen las mercancías, siendo defensa de las aguas. En las tierras frías son más pequeñas, muy verdes, aseadas y lustrosas, socorro ordinario para diferentes ministerios. En los mástiles que arrojan de lo más interior, tienen flores coloradas, y su fruto son unos granos negros tan duros que sirven de cuentas para los rosarios.

Evidentemente, el vihao de las tierras frías al que se refiere fray Alonso corresponde a una especie de *Canna*.

Fray Juan de Santa Gertrudis (1970) también se ocupa de la planta de *Canna*, describiéndola con las siguientes palabras:

La achira es una mata que da un vástago como el del lirio, y arriba cría una algarrobita del tamaño del dedo mínimo, esta llena con sus divisiones de unos granitos como la semilla del rábano, pero perfectamente lustrosa y redonda. El vástago cría unas hojitas chicas como el del lirio, y del pie salen como una vara de tronco las hojas de una vara largo y tres cuartas

ancho. Su color es verde muy ameno. La hoja se dobla como el papel, sirve para cobijar casas, cargas y las canoas que trafican por el río lo que traen, para que no se moje, lo envuelven con hojas de achira o de platanillo, que es otra mata, cuya hoja es solo un poco menor que la del plátano y de una y otra abunda mucho el monte.

Es indudable que fray Juan cometió un error similar al de fray Alonso y que describió dos o más plantas confundiendo *Canna* con *Calathea* o con *Heliconia*. No obstante, el uso de las hojas de chisgua o achira es un hecho comprobado.

Al respecto, Patiño (1964) dice:

En el valle del Magdalena el uso del rizoma de achira como alimento, y de las hojas para envolver, está señalado desde mediados del siglo XVIII [...] aunque debe ser mucho más antiguo.

El mismo autor al referirse a las plantas de avío, señala:

Las hojas de esta planta rizomatosa comestible han tenido en los Andes equinocciales gran predicamento como envoltura. Por ejemplo, para la región putumayo-caqueteña, un autor de mediados del siglo XVIII describe el “saparo” como un canasto de bejucos forrados en hojas de achira.

Sin embargo, se plantea la duda de que no en todos los casos esa fuera la especie empleada, pues las plantas de *Canna* siempre prosperan en lugares vecinos a habitaciones humanas. El mismo fraile, al describir los preparativos de un viaje, dice que los indios se fueron al monte y trajeron cada cual su partida de hoja de achira, pero por el siguiente comentario es posible que fuesen de platanillo, pues las de achira son más blandas y no requieren ser quebrantadas mediante el calor. Señala el cronista: “Fueron a tostarla a la candela y después fueron y taparon con ella las tres cargas, atándolo con hilos de majagua”.

Finalmente, anota Patiño:

En algunas partes de los Andes equinocciales usan las hojas de *Canna* para envolver tamales y otros alimentos y cocerlos [...]. De aquí pudo originarse el nombre capacho dado a la planta y a su hoja en la costa caribe.

El nombre *capacho* se aplica a una espuerta de mimbre o juncos entrelazados que sirve para cargar frutas u otras mercaderías. En algunas regiones de Colombia, como en las llanuras de la Orinoquia, se da este mismo nombre a las maracas, instrumento musical que guarda un parecido con los frutos de la achira, que son ligeramente globosos y que cuando están secos suenan al ser agitados.

Las distintas especies de *Canna* son conocidas con los siguientes fitónimos:

*Chisgua*: en Cundinamarca y Boyacá está muy difundido este nombre de origen chibcha que se aplica principalmente a *C. coccinea* Mill., cuyas hojas son muy utilizadas en los climas fríos para envolver diferentes alimentos. También corresponde a *C. indica* L.

*Risgua*: este nombre, utilizado en Ráquira, Boyacá, evidentemente corresponde a una deformación de la palabra *chisgua*.

*Rijua*: menos frecuente, parece corresponder a otra deformación de la voz *chisgua*.

*Rede*: este nombre solamente se ha registrado en Mongua, en el departamento de Boyacá.

*Capacho*: con este nombre se distinguen las especies de *Canna* en la costa atlántica y en Venezuela. Como ya se dijo, la voz *capacho* corresponde a un receptáculo de fibras. Sin embargo, parece no existir relación directa entre la acción de envolver y este nombre, debido a que en la región caribe no se utiliza la hoja de capacho como envoltura. El nombre de la planta parece relacionarse más con la similitud del fruto capsular con los capachos.

*Mata de raíz*: este nombre, que hace alusión directa al rizoma de *Canna*, es de amplio uso en la provincia del Guavio, en Cundinamarca, y corresponde a *C. indica* L.

*Hoja de raíz*: similar a la anterior, es un nombre muy difundido en Pamplona y sus alrededores, donde se le aplica principalmente a *C. Edulis* Ker. Gawl. En otras partes del departamento de Norte de Santander recibe el nombre de pabellón.

*Hoja de conga*: en la inspección de San Ramón, municipio de Santa Rosa de Cabal en el departamento de Risaralda, y en otras zonas del Viejo Caldas se les da a las especies de *Canna* el nombre de

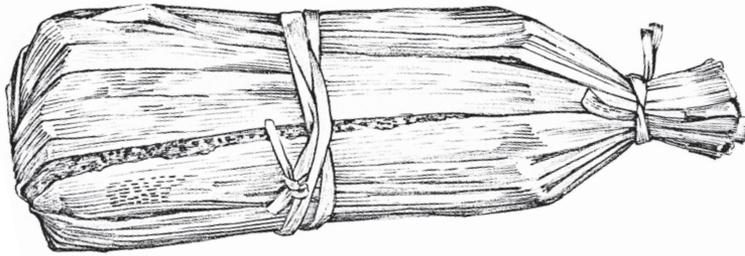
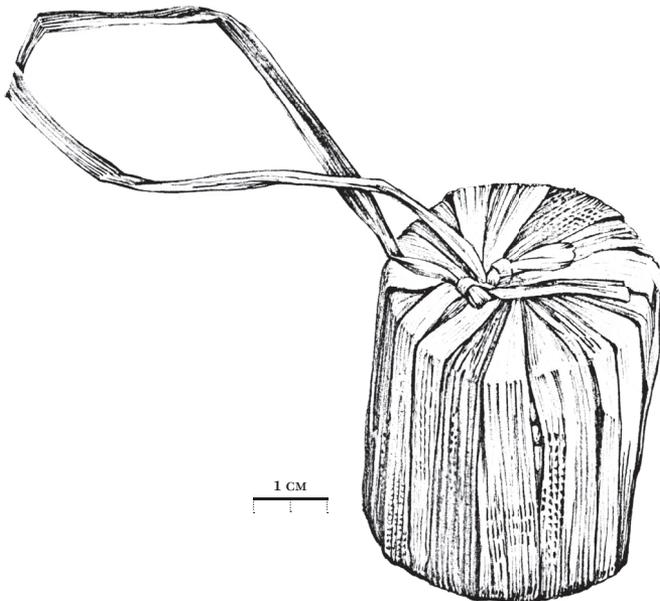
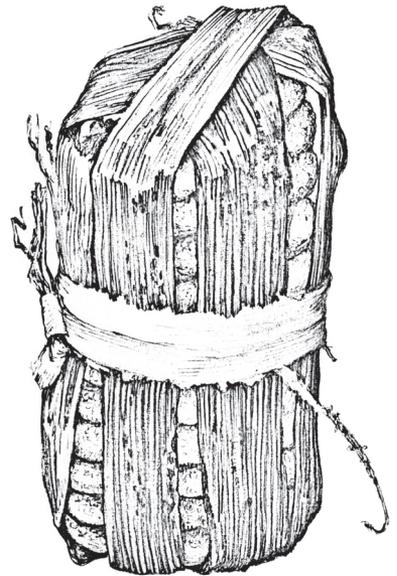


FIGURA 13. Cubierta para frutas elaborada en Buesaco, Nariño.

FIGURA 14. Empaque para arepitas hecho en Moniquirá, Boyacá.

FIGURA 15. Empaque de cucas proveniente de Nariño.



hoja de conga. En la misma área geográfica se designa con el fitónimo hoja de congo a la *Stromanthe lutea*.

*Saga*: Cuervo (1913) cita este nombre que no corresponde en la actualidad a ninguna *Cannaceae*.

*Achira*: es una voz de origen quechua con amplia utilización en todo el suroccidente colombiano, Ecuador, Perú y Bolivia. En Colombia corresponde principalmente a *Canna coccinea* y a *C. edulis*, pero por extensión se utiliza para *C. generalis* Bailey, *C. glauca* L., *C. indica* L. y *C. lutea* Mill. Es frecuente acompañar el nombre *achira* de epítetos como blanca, amarilla, morada, bugueña, etc. En el valle del Sibundoy se emplea la forma *achirilla*.

Robledo (1940) señala que el nombre genérico *Canna* proviene de la voz *caña* y que su significado es ‘caña’ o ‘estera’.

Al tratar los usos de la hoja de *Musa* se discutió la elaboración de la chicha. Tradicionalmente el proceso ha incluido una fase durante la cual la masa se envuelve en hojas para cocerla o para hacerla fermentar. Al respecto vale la pena transcribir al padre Gumilla (1955), quien anota:

Del maíz molido a fuerza de brazos de las mujeres hacen panes, los cuales envueltos en hojas, cuecen, no al horno, sino en agua hirviendo, para lo cual tienen ollas muy grandes: a este pan suelen desmigajarlo cuando está fresco, y amasado segunda vez en mucha cantidad de agua caliente; y reducidos a polvo cuatro de aquellos panes antiguos y llenos de moho, que aquellos llaman subibizú mezclan dichos polvos en aquella masa líquida, la cual puesta en tinajas, al tercer día hierve como el mosto y resulta una chicha o cerveza saludable, si se toma con moderación.

A su vez, Barriga (1925) señala:

El cocimiento del maíz suele verificarse en dos fases: en la primera, el grano después de partido se hidrata en caliente; en la segunda, se cocina por 74 horas en forma de bollos envueltos en hojas de chisgua (*Canna edulis*) o en hojas de payaca (*Phrymum setosum*) o en telas gruesas (cañamazos).

Portilla (1951) explica cómo sigue la preparación de la chicha de jora:

Se toma una cantidad de maíz de grano pequeño que puede ser este morocho o maíz blanco o amarillo. Se coloca en un recipiente con agua

durante tres días, la cual será renovada diariamente. Después de este proceso, en lugar fresco, se coloca maíz en capa delgada sobre una capa de hojas también frescas de achira o higuierilla. El maíz así colocado en capa delgada para que sea uniforme será cubierto convenientemente con hojas de la misma clase sobre las que descansa, para que la germinación sea uniforme. Diariamente se le dará riego durante siete días consecutivos quitando previamente las hojas para volver a cubrirlo una vez pasado el riego. Durante este período de tiempo se opera la germinación.

Queremos concluir el tema de la chicha recordando una parodia de Bernal y Rueda (1860) dedicada a la popular bebida.

¡Oh! Dorado licor, solo tu aliento  
penetra en mi sentido con terneza;  
eres tú quien me alivia la cabeza  
con tu perfume dulce, arrobador.

Las hojas de *Canna*, igual que las de *Musa* y *Calathea*, son muy utilizadas para cubrir bollos o envueltos. Los principales tipos de envueltos así cubiertos son:

*Quimbolos o quimbolitos*: propios del departamento de Nariño, se preparan con harina de maíz, mantequilla, azúcar, huevo, uvas pasas y queso. Al quimbolito se le puede agregar guiso, con lo cual adquiere un sabor diferente. El procedimiento consiste en batir la masa hasta que toma apariencia de crema y luego agregarle pollo cocido, aliñado y desmenuzado, cebolla y huevo cocidos, cortados en trozos pequeños. El cocimiento se hace al vapor, colocando una papa con los quimbolitos, cuando la papa está cocida es señal de que los quimbolitos están listos.

*Bollos de maíz pelado*: en el oriente de Cundinamarca se elaboran estos bollos con masa remojada de maíz previamente pelado en lejía; la masa se mezcla con chicha o levadura, chicharrones, panela y sal.

*Bollos de arroz*: se hacen con masa de arroz remojado, secado y molido, cuajada, mantequilla, azúcar y aguardiente. La masa resobada se envuelve en la hoja y se cuece al vapor sobre una cama de paja a fuego lento.

*Bollos de mantecada o bollos de vaho:* comunes en el interior del país, se elaboran con harina de maíz, azúcar, mantequilla y huevo. A veces se les añade cáscara rallada de limón o uvas pasas. Se cuecen al vapor sobre una cama de paja.

*Bollos de yuca:* en Nariño, este tipo de bollo no se cubre con el hipsófilo de la mazorca sino con hoja de achirilla.

*Tamales y hayacas:* en el interior del país los tamales tradicionalmente se han cubierto con hoja de chisgua o con una doble envoltura consistente en una hoja de chisgua recubierta por otra de alpayaca. En Bogotá ha disminuido el uso de la hoja de alpayaca y se ha popularizado el uso de la hoja de plátano, que resulta más fácil de obtener, más aún cuando existen fábricas de tamales que requieren materia prima en abundancia, tanto para la elaboración como para la envoltura.

Las hojas de *Canna* se emplean ampliamente en las regiones frías como cubierta de quesos, quesillos, mantequilla y cuajada (figura 16). Pérez (1935) indica que *Canna coccinea* es la especie que suministra las hojas en que se envuelven los tamales colombianos, y anota que estas hojas “son de primera necesidad en las cocinas campesinas de tierra fría”.

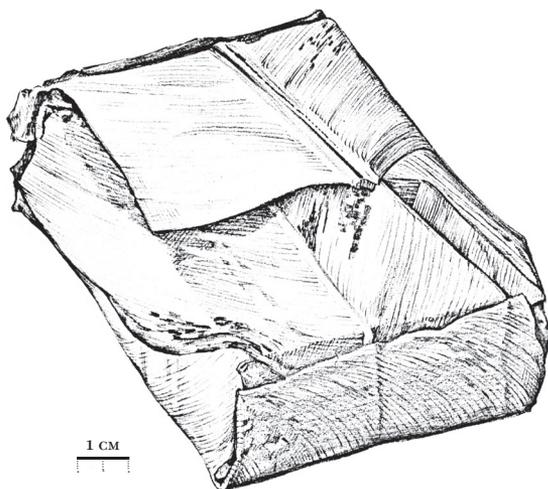


FIGURA 16. Queso envuelto en hoja de chisgua.

Cortés (1917) trae la siguiente anotación: “*Maranta eduli*-chisgua de Bogotá. Se utilizan sus hojas en la economía doméstica”. Evidentemente la cita se refiere a *Canna* y no a *Marantha*.

En forma similar a como ocurre con la hoja del plátano en las zonas cálidas, en las tierras frías la hoja de chisgua se emplea para cubrir frutas verdes (inmaduras) y hacerlas madurar, para empacar arepas, tortas o tortillas, mote o mote, fritanga o fritada, yuca y papa cocidas y carne cruda o cocida.

Es costumbre común tapizar los canastos con hoja de chisgua o achira para transportar carne, derivados lácteos, frutas, arepas y pan de maíz. También hemos observado que la hoja de *Canna* se utiliza para tapar ollas y olletas y envolver moras. En Nariño las empanadas crudas y los chorizos sin freír se guardan envueltos en hojas de achirilla, y el cuy asado se cubre con la misma hoja.

*Masato o mazato*: es una voz caribe que se aplica a una bebida ligeramente fermentada hecha con maíz o con arroz. Por extensión se aplica este nombre a unos bollos pequeños que se expenden como golosina. En algunas regiones el masato recibe el nombre de guarruz. En el Occidente colombiano se prepara una bebida similar al masato, denominada champús. Durante la preparación del masato ha sido tradicional envolver la masa en hojas de *Canna*.

En *El lenguaje gastronómico* (1860) Bernal y Rueda dedican un poema al mazato ibaguereño. Las tres estrofas finales rezan:

Todo es ameno donde todos viven  
del dulce fruto que les da el trabajo,  
y donde blancos perfilados dedos  
labran mazatos.

Este sabroso, delicado néctar  
influye tanto sobre el bien del alma,  
que quien lo come sin pensar le quita  
hambre atrasada.

Allá las ninfas, los mancebos todos  
que el alma sienten con *spleen* o flato,  
después de un baño en el Combeima undoso,  
comen mazatos.

Portilla (1951) anota que los insulsos del Tolima se envuelven en hojas de chisgua; creemos que se trata de un error, ya que la costumbre ha sido cubrirlos con hojas de bihao; además, en el Tolima, *Canna* se conoce con el fitónimo de achira. Un último uso de las hojas de chisgua es el de servir para extender sobre ellas la masa con que se hacen empanadas y arepas de maíz pelado, y para cubrir la laja o tiesto sobre el cual se asan.

#### FAMILIA *MARANTHACEÆ*

Por el tamaño y consistencia de sus hojas y por su relativa abundancia, varias especies de marantáceas son muy utilizadas como envoltura. Como ya se ha anotado, los cronistas de los siglos XVI, XVII y XVIII mencionaban la importancia del bijao para los indígenas y pobladores de las tierras cálidas. Resta únicamente añadir lo señalado por Patiño (1964):

Oviedo agotó una vez el terna, refiriendo los usos del bijao entre las tribus del área circuncaribe; la hoja para cobertura de ranchos, y a modo de paraguas en algunas partes; ellas mismas y su pecíolo en distintas combinaciones, para tejer canastos o hayas en que se guardan o transportan comestibles y sal; el rizoma como alimento de emergencia...

Dentro de las marantáceas el género *Calathea* es el de mayor utilización. Flórez (1975) registra las siguientes grafías para denominar plantas de dicho género: biao, bijao, bijado, bihao, viaho, vihao, vijao, visao y viao. A estas hay que agregar los nombres alpayaca y payaca (usados en Cundinamarca), hoja blanca (empleado en la costa pacífica), cauassú (utilizado en la región amazónica) y platanillo. Además de los anteriores existen otros de menor difusión, y combinaciones del nombre *bijao* con adjetivos tales como negro, blanco, de fardo, etc.

El autor antes citado añade:

*Biao* es voz de las Antillas con que se designa a plantas del género *Calathea*, que crecen en lugares húmedos, templados y cálidos de las Antillas, Centroamérica, Panamá, Venezuela y Colombia. Sus hojas verdes por el haz y blanquizas por el envés son coriáceas, fuertes, parecidas por su forma a las del plátano y grandes hasta más de un metro. Sirven mucho en la economía doméstica para envolver alimentos (carne, panela, etc.) y a veces para cubrir parcial y temporalmente algunos techos de construcciones rurales.

***Calathea altissima* (P. y E.) Koern**

En el departamento de Nariño las hojas de esta especie, conocida como bihao negro, substituyen en parte a las de *C. lutea* como envoltura de los siguientes productos: bocadillo de guayaba, quesos, carne, panela, alfeñiques (envoltura externa), chontaduros, café, fríjol, maíz y avíos.

Pérez-Arbeláez (1956) anota al respecto: “Es el bihao tan utilizado en la economía doméstica cerca a los grandes ríos”.

***Calathea alluia* (Aubl.) Lindl.**

Pérez (1935) refiere el empleo de las hojas de esta planta como envoltura de masatos y quesillos. Sin embargo, la especie no existe en Colombia. Los datos referentes a ella deben corresponder a *Calathea latifolia* (Willd. ex Link) Klotsch o a *C. marantifolia* Standley.

***Calathea lutea* (Aubl.) Meyer**

A pesar de la amplísima utilización de las hojas de esta especie, tan solo en uno de los ejemplares depositados en el Herbario Nacional Colombiano se encuentra una referencia al respecto. Se trata del ejemplar J. A. Duke (9626), en cuya etiqueta se lee: “Used for wrapping bollos in the Antioquian (Colombia) Village”.

Robledo (1940) escribe: “*C. lutea*, hoja de sal. Tiene un sabor ligeramente salado. Se emplea para envolver”. Es muy posible que haya confundido *Calathea* con *Heliconia*, como ya se ha anotado.

A continuación se detallan los principales usos dados a la hoja de *Calathea lutea* como envoltura:

**GOLOSINAS**

**Masato:** se elabora con maíz blanco “pilao” puesto en remojo durante ocho días y posteriormente molido. La masa se desata en agua y se cuele en un lienzo para luego hacer una mazamorra con agua, que se bate permanentemente mientras se cuece en una paila. Una vez cocido el engrudo se añade almíbar de azúcar o de panela; cuando la masa está a punto se vierte en cucharadas sobre las hojas previamente untadas de almíbar, donde se deja enfriar y luego se envuelve (figuras 17 y 18). Los masatos son una golosina común en los mercados del departamento del Tolima y del suroccidente de

Cundinamarca. En Soatá, Boyacá, la forma del empaque varía ligeramente.

*Masatos de arroz*: se preparan con arroz cocido y cernido mezclado con almíbar y canela o jugo de piña.

*Chiqui-choque o nalga de ángel*: pequeño bollo de forma alargada, similar al masato de maíz pero de consistencia algo más dura. Se prepara en Riosucio, en el departamento de Caldas.

*Bocadillo de guayaba*: tradicionalmente los bocadillos de guayaba se han cubierto en hojas de bijao (**figura 19**). Los más famosos son los de Vélez, en el departamento de Santander, y los de Moniquirá, en Boyacá.

En la obra *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico*, de Raimundo Bernal y Ramón Rueda (1860), el bocadillo veleño se asocia con la simpatía. Los versos alusivos a este manjar dicen:

Dolores generosísima,  
acepta mi simpatía;  
¡a su madre y sus hermanas  
proteges y al alma mía!

Cuantos favores te debo,  
sin podértelos pagar  
mientras te pueda, veleños,  
dos bocadillos mandar.

*Tumes*: son pequeños bocadillos de jalea de guayaba que, a diferencia de los anteriores, no se hacen en forma prismática y por capas sino en forma alargada, similar a la de los masatos (**figura 19**).

*Alfeñiques*: en Ricaurte, Chucunés (municipio de Mallama o Piedrancha) y en otras poblaciones del departamento de Nariño la envoltura externa del alfeñique o blanquiao se hace con hojas de bijao (**figura 20**).

*Panelas de leche*: en Moniquirá las panelas de leche se cubren con hojas de *Calathea*.

*Espejuelo*: tradicionalmente, en Boyacá el espejuelo de durazno o de guayaba se empaca en pequeñas cajas de madera de forma circular;

antes de tapar la caja el espejuelo se cubre con una hoja de bijao para proporcionarle un gusto especial y evitar que se pegue al recipiente.  
*Alfandoques*: en Pamplona, Norte de Santander, el alfandoque se cubre con hojas de bijao.

#### HARINAS

*Harina de maíz*: en los mercados de la tierra cálida aún es frecuente la venta de harina de maíz envuelta en hojas de bihao.  
*Mute o mote*: como en el caso anterior, es común la venta de mute en paquetes cuadrangulares cubiertos con hojas de bijao.  
*Harina de meme*: Montes y Rodríguez (1975) la describen como “harina hecha con rositas de maíz; se envuelve en hojas de bijao, se come mezclada con leche o aguadepanela (Mistrató - Risaralda)”.  
*Harina de chontaduro*: los indígenas huitotos del departamento del Vaupés envuelven en hojas soasadas de bijao harina de chontaduro (*Guilielma gasipæs* (H. B. K.) Bailey). Cada paquete se puede guardar indefinidamente bajo el agua, ya que la harina no se fermenta por quedar en un medio hermético y anaerobio.

#### TAMALES O ENVUELTOS

*Envueltos de guiso*: son bollos cuadrangulares hechos con masa de maíz aderezada con guiso. Se preparan en La Plata, en el departamento del Huila. Una vez cubierto el bollo, se amarra con tiras de calceta.  
*Pastel de arroz*: en el Chocó y en la costa del Pacífico se prepara dicho bollo con masa de arroz y carne aliñada de un día para otro. Es un sustituto del tamal.  
*Molido*: es un tipo de bollo de maíz de forma cónica, similar al bollo de estaca, que se prepara en San Gil, departamento de Santander. Se come conjuntamente con yuca, carne y revuelto, que es el caldo donde se han preparado los acompañantes del molido.  
*Bollos de bihao*: en algunas poblaciones del departamento del Tolima se prepara este tipo de bollo de forma cuadrangular, muy parecido en consistencia y forma al tamal, pero sin incluir relleno.  
*Bollos de millo*: son pequeños pasteles elaborados con masa de maíz millo.  
*Bollos de maíz pelado*: similares a los ya descritos que se envuelven en hojas de achira (*Canna*).

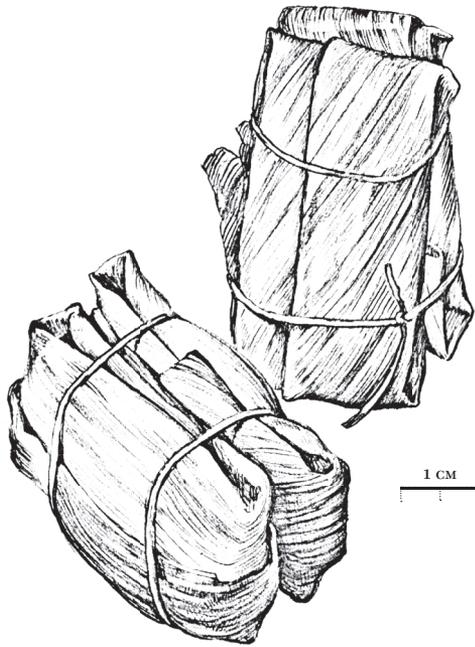


FIGURA 17. Masatos. Forma de empaque utilizada en Cundinamarca y Tolima.

FIGURA 18. Forma de empacar los masatos en Soatá, Boyacá.



*Bollos huecos*: similares a los ya descritos que se envuelven en hojas de plátano (*Musa*).

*Arepas santandereanas*: cuando no se van a consumir de inmediato o se fabrican para la venta, estas arepas elaboradas con maíz de mute se envuelven en hojas de *Calathea lutea*.

*Arepas de arroz*: aunque el nombre indica otra cosa, este tipo de arepa, propio del departamento del Tolima, se prepara con masa de maíz cocido. Se trata de pequeñas arepas muy blancas e insípidas.

*Pasteles, tamales y hayacas*: con el nombre de pastel se denomina en la costa atlántica a los tamales. El pastel se envuelve en una hoja de bijao y se amarra con tiras de guasca, de manera similar a los tamales y ayacas de otras regiones cálidas del país. La diferencia fundamental con los tamales consiste en la masa, que es de arroz previamente preparado y adobado con achote y vinagre; esta masa se adereza con muchos elementos, pero los principales son el cerdo y la gallina.

#### OTROS ALIMENTOS

En forma similar a lo que ocurre con las hojas de achira o chisgua (*Canna*) y plátano (*Musa*), las hojas de *Calathea lutea* son utilizadas para envolver alimentos diversos, algunos diferentes de los enumerados atrás. Los principales de estos son: pescado (bocachico y otros), carne, quesos, sal, panela, chontaduro, café y fritanga.

Un uso muy particular de las hojas de *C. lutea* es el que ha observado el profesor J. M. Idrobo en el poblado de Nueva Granada, al sureste de Puerto Asís, en el departamento de Putumayo, donde el brujo Tiburcio Payohuaje elabora una chicha refrescante y de buen gusto con el método que se explica a continuación:

Se hace un hueco en el suelo, se limpia y se cubre cuidadosamente con hojas de bijao superpuestas en forma imbricada; se introduce en dicho hueco fariña hecha con una mezcla de piña y banano machacados y mosto de la chicha anterior o madre. El hueco se llena hasta que la fariña llega a 15 cm de la superficie, se tapa con hojas, se cubre con tierra y se deja así por espacio de ocho días, pasados los cuales se descubre y se extrae la chicha.

*Calathea macrocephala* K. Shum

En el departamento de Santander y en los Llanos Orientales se ha observado el uso de hojas de esta especie para envolver carne y quesos.

*Calathea* sp.- Alpayaca

Con el nombre de alpayaca se distingue en el interior del país, particularmente en el departamento Cundinamarca, una especie aún no descrita del género *Calathea*. Las hojas de la alpayaca han tenido desde tiempo remoto un amplio uso como envoltura, especialmente de tamales y ayacas (envoltura externa) y de los bollos o envueltos que se preparan durante la manufactura de la chicha de maíz. Al tratar el tema de la elaboración de esta bebida se transcribieron diversas citas, en algunas de las cuales se menciona la alpayaca; a ellas debemos añadir una última que contribuye a ilustrar el proceso, tal como fue tradición entre los chibchas. Acosta (1938) anota:

Para la elaboración de la chicha se emplean el maíz, la miel y el agua. El maíz debe ser del llamado “yucatán”, blanco o amarillo; este se consigue en el mercado pilado o partido y entero. El maíz pilado se deposita en ollas o artesas grandes, bien húmedo, es decir mojado con agua bien limpia; en este estado dura por espacio de diez o doce días, teniendo el cuidado de rebullirlo cada tres días y remojarlo bien para que no se seque y así se obtenga su completo reblandecimiento. Obtenido este, se muele en una piedra o molino y se envuelve esa masa en hojas de alpayaca y se pone a cocinar por espacio de tres días en la olla dicha.

En Gachetá, Cundinamarca, cuando se explotaba la mina de sal, el producto era llevado al mercado en costales; durante el mercado dominical se vendía por medidas equivalentes a una libra aproximadamente. Para medir la cantidad se ponía la sal en un recipiente tetraédrico de madera, que luego se colocaba invertido sobre una hoja de alpayaca; al retirar el recipiente la sal conservaba la forma, de manera que facilitaba su envoltura. Algunas veces se empleaban también hojas de *Canna* para este menester.

*Calathea* sp. n° 2

En el departamento del Chocó se utilizan las hojas de la planta conocida regionalmente con los fitónimos de platanillo o catuga para envolver toda suerte de alimentos. El nombre de platanillo corresponde a *Calathea*

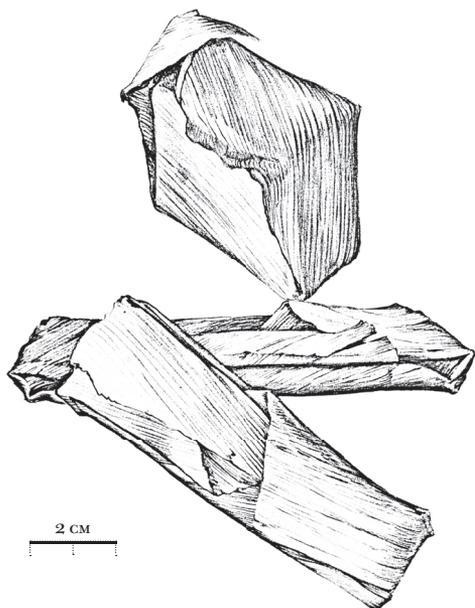
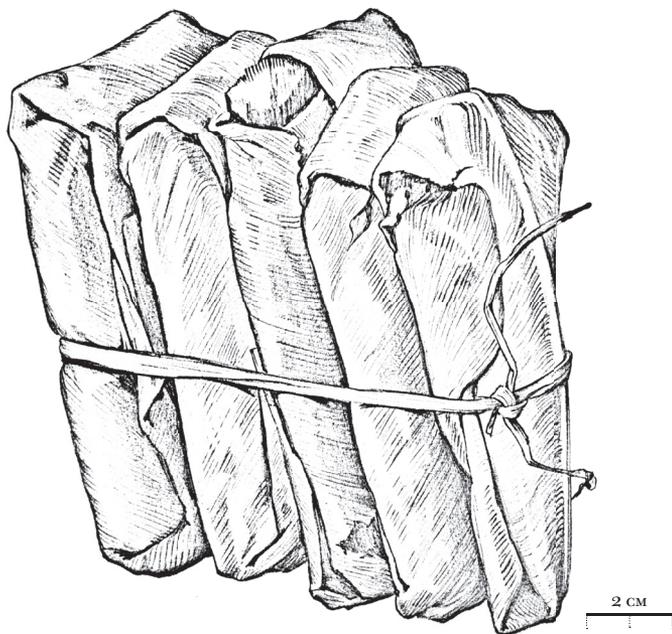


FIGURA 19. Forma del empaque de los bocadillos y tumes elaborados con guayaba.

FIGURA 20. Alfñiques nariñenses tal como se venden en Ricaurte.



*lutea*, también conocida como hoja blanca, pero se aplica a otra especie de *Calathea* que aún no hemos podido identificar.

***Monotagma laxum* (Poepp. y Endl.) K. Shum**

En el Herbario Nacional Colombiano existen dos ejemplares de esta especie en cuyas etiquetas se registra el uso de sus hojas como envoltura. El primero, recolectado por Félix Di Giovanni (sin número), proviene del río Vichada, “*Near Velandia, above mouth of Muco*”, y en su etiqueta se lee: “*N. V. Guahibo Bohuto Muhu Zenhe, Lengüevaca. Leaves used by indians to wrap up fish and for roast in not embers*”.

El segundo pliego fue recolectado por Isidoro Cabrera (n° 2059) y proviene también del Vichada, más concretamente del caño Urimica. En la etiqueta aparece la anotación: “Estas hojas las usan en San Martín, departamento del Meta, para envolver (*tungos*, masa con cuajada y otros ingredientes)”. Como se señaló antes, la cita del alférez De la Rosa parece referirse más a *Monotagma* que a *Sagittaria* o a *Thalia*.

***Stromanthe lutea* (Jacq.) Eichler**

Esta especie es de amplia utilización en los departamentos de Caldas, Quindío y Risaralda, dado que sus hojas reemplazan a las del plátano y a las del bijao en lo que respecta a usos tradicionales y economía doméstica. Regionalmente se la conoce con el nombre de hoja de congo; en otras áreas recibe el nombre de tetera. En Guapi, en la costa pacífica del Cauca, se emplea la hoja de congo para envolver alimentos de tamaño pequeño.

En el viejo Caldas la hoja de congo hace las veces de mantel provisional y con ella se envuelven las moras, los tamales, la carne, las arepas, los quesos, la mantequilla, la fritanga, las rellenas y condimentos como el azafrán.

***Thalia geniculata* L.**

En las etiquetas de dos ejemplares de esta especie provenientes de los departamentos de Bolívar –entre Gambote y Sincerín– (Dugand y Jaramillo - 2861) y Atlántico –entre Santo Tomás y Barranquilla– (Mora - 1394) se lee: N. V. Bijao de fardo. Aunque no se ha podido comprobar el uso de las hojas de esta especie, el fitónimo o nombre vernáculo hace alusión directa a la acción de enfardelar o empacar. Cabe la posibilidad, como ya se anotó, de que la cita del alférez De la Rosa sobre la lengua de buey se refiera a esta especie.

**Plantas con semillas (espermatofitas).**  
**DICOTILEDÓNEAS o *Magnoliophyta***

Entre las dicotiledóneas es menor el uso de hojas como envoltura; sin embargo muchas de ellas son empleadas para cubrir los costales o sacos de cosechas o para formar trojes. A continuación se relacionan los diferentes datos obtenidos hasta la fecha.

**FAMILIA PIPERACEÆ**

*Pothomorphe* spp.

En poblaciones del noroeste del departamento de Nariño (Buesaco, El Empate, Praderas y La Cruz) se emplean las hojas de plantas de este género, caracterizadas por su tamaño y aroma, para evitar que el pan se pegue a las latas durante el proceso de horneado. Regionalmente se conoce tanto a *Pothomorphe peltata* (L. f.) Miq. como a *P. umbellata* (L.) Miq. con el fitónimo hoja de Santa María; este nombre también designa en el departamento de Cundinamarca a *Onoseris purpurea* (L. f.) Blake.

En el departamento de Santander, en los alrededores de Socorro y Virolín, corregimiento del municipio de Charalá, se emplean las hojas de *Pothomorphe umbellata* para cubrir tanto los envueltos como la masa de maíz durante la etapa de fermentación en el proceso de elaboración de la chicha. En esta zona la especie se conoce con los nombres de tapa-masa y tapucá, el primero de los cuales alude directamente a este uso.

**FAMILIA MORACEÆ**

*Ficus carica* L.

Las hojas de brevo o higuera se utilizan en el departamento de Nariño,

igual que las de otras especies, para cubrir carne. En Pamplona, Norte de Santander, donde se da a esta especie el nombre clásico de higo, se emplean las hojas para envolver melcochas. En Popayán y Bogotá se utilizan las hojas de higo o brevo para envolver el quipe. Es de anotar que este último uso no corresponde a una costumbre tradicional colombiana y que el quipe es un alimento de origen árabe. En Simijaca, Cundinamarca, se utilizan para envolver queso y mantequilla.

*Morus* sp.

En la población santandereana de Onzaga se emplean ampliamente las hojas de la especie de *Morus* conocida localmente como morero para envolver quesos, mantequilla y cuajada y para cubrir fritanga o piquetes.

Ha sido imposible identificar la especie por no haberse conseguido material fértil de dicha planta. En la literatura se plantea la existencia de dos especies de *Morus* como nativas. Se trata de *M. insignis* y *M. celtidifolia*. Por ahora no se puede hacer ninguna afirmación al respecto.

FAMILIA *POLYGONACEÆ*

*Polygonum nepalense* Meisn.

Como se ha anotado anteriormente, es costumbre común entre los cultivadores cubrir los sacos o costales de las cosechas con plantas consideradas como malezas por crecer en barbechos, entre o lindantes con los sembrados. Entre las especies utilizadas como rusque se encuentra *Polygonum nepalense*, corrientemente empleada para tapar o embalar cargas de papa, zanahoria, maíz y otros cultivos de clima frío. Esta especie, que se ha naturalizado completamente y abunda en vallados y zonas húmedas, se utiliza en algunas veredas de Soacha y Tena, más concretamente en la zona del salto del Tequendama como sustituto del ají o pique, para darle sabor a las comidas.

*Rumex acetosella* L.

Por su abundancia en áreas de cultivo, esta especie, conocida con los fitónimos de sangretodo, sangre de toro y acedera, se emplea para taponar costales.

*Rumex crispus* L.

En las zonas frías de Cundinamarca y Boyacá se utilizan las hojas de

la lengüevaca, arracachuelo o romasa para envolver carne, quesos y, sobre todo, cuajadas. También se emplean para tapar costales.

*Rumex obtusifolius* L.

A esta especie se le da un uso similar al señalado en el caso anterior.

**FAMILIA CHENOPODIACEÆ**

*Beta vulgaris* L.

Las hojas de la remolacha se utilizan para cubrir los costales de la propia cosecha.

*Beta vulgaris* L. var. *cicla* Moq.

Las hojas de acelga se emplean en Bogotá para envolver indios, nombre que se les da a unos pequeños bollos elaborados con carne molida o con harina y que se comen cocidos o en sopa. En el caso de los indios de acelga se trata de un plato de origen árabe que se prepara con hojas previamente desvenadas y hervidas, con lo cual se ablandan y permiten cubrir los bollos, que se preparan con carne molida aderezada con ajo, cebolla y especias. Para que los indios no se desbaraten durante la cocción se ponen sobre una cama de pecíolos y se cubren con más pecíolos de las hojas utilizadas como envoltura.

*Chenopodium ambrosioides* L.

Igual que otras especies invasoras o lindantes con los sembrados, esta especie conocida vulgarmente como paico se emplea para cubrir sacos y costales de cosechas de clima frío.

**FAMILIA AMARANTHACEÆ**

*Amaranthus bouchoni* Thell

Como en el caso precedente, esta es una de tantas especies utilizadas para tapar o cubrir costales de cosechas de clima frío.

**FAMILIA CARIOPHYLLACEÆ**

De esta familia se emplean dos especies como cubrecargas o rusque: se trata de *Arenaria lanuginosa* (Michx) Rohrb. y *Spergula arvensis* L.

#### FAMILIA LAURACEÆ

##### *Persea gratissima* L.

Montes y Rodríguez (1975) señalan cómo las hojas de aguacate son usadas para cubrir la laja, tiesto o callana de barro donde se asan las arepas de maíz tierno. Dicho tiesto también se conoce con el nombre de budare.

#### FAMILIA CRUCIFERÆ

##### *Brassica oleracea* L.

Las hojas de repollo o col se emplean en el departamento de Nariño para envolver carne. En el interior del país son usadas para envolver los siguientes tipos de bollos:

*Indios*: como ya se anotó, se pueden elaborar con carne o con harina.

Los más comunes se preparan mezclando harina de maíz recién molido con agua, huevo, cuajada o mantequilla y sal. Los indios se cuecen en agua o en agua con leche.

*Empedrados*: Montes y Rodríguez (1975) describen como sigue este bollo preparado en Bonza, en Boyacá: “Se hacen con masa de maíz duro a la que se le revuelve papa chiquita, alverja y garbanzos; se envuelven en hojas de col y se ponen a cocinar en agua”.

*Pepes*: corresponden a otra variedad de indio, propia de Boyacá y descrita por Montes y Rodríguez (1975) así: “Harina de maíz duro que se moja en caldo de carne y se pone a cocer envuelta en hojas de col en un caldo de alverjas, garbanzos y papas chiquitas. Cuando haya secado el caldo, están listos para comer”.

*Sarma*: es un tipo de tamal de origen hindú hecho con base en arroz y carne molida adobados con un guiso preparado con tomate picado, cebolla, ají, comino, pimienta y vinagre.

##### *Raphanus sativus* L.

Esta especie, por su carácter de invasora de sembrados, es muy utilizada como cubre cargas en las cosechas de clima frío.

#### FAMILIA FABACEÆ

##### *Clathrotropis macrocarpa* Ducke

En los departamentos de Caquetá y Vaupés se utilizan las hojas de esta

especie, conocida localmente como fariñero o cavarí, para envolver la fariña y evitar la acción de los hongos sobre ella.

*Trifolium repens* L.

Como otras especies invasoras de cultivos, esta planta, conocida como carretón, es muy utilizada en el oriente de Cundinamarca como cubrecarga y para embalar costales de calabaza.

*Vicia faba* L.

Después de recogida la legumbre, las plantas son utilizadas como cubrecarga de la propia cosecha en forma de rusque.

**FAMILIA RUTACEÆ**

*Citrus sinensis* (L.) Osbeck

En Togüí, Departamento de Boyacá, las panelitas de leche se preparan sobre hojas de naranja. A la vez que sirven como envoltura, las hojas proporcionan un sabor especial a estas golosinas y evitan que se pegue sobre el recipiente en que se elaboran. En la costa caribe se utiliza la hoja de naranjo para cubrir melcochas y dulces de tamarindo.

**FAMILIA EUPHORBIACEÆ**

*Croton pungens* Jacq.

En Paipa, Boyacá, se ha observado el uso de hojas de esta especie, conocida con el nombre de grado, para prensar quesos.

*Manihot dulcis* (J. F. Gmel.) Pax

Es costumbre arraigada entre los cultivadores de yuca la de tapar los costales o cargas con las hojas del propio cultivo.

*Ricinus communis* L.

Las hojas de higuerrilla o palmacristi se emplean en el altiplano cundiboyacense para envolver frutas de tamaño pequeño, principalmente uchuvas y moras; en Nariño, como ya se indicó al mencionar el proceso de elaboración de la chicha de jora, las hojas de *Ricinus* se utilizan junto con las de *Canna* para envolver el maíz en capa delgada durante la etapa de germinación.

**FAMILIA VITACEÆ**

*Vitis vinifera* L.

Las hojas de la vid se emplean en Bogotá y en otras ciudades para envolver indios (pequeños bollos de carne molida aderezada con condimentos que se cuecen al vapor). Como los indios de acelga, los indios de vid son un plato de origen árabe.

**FAMILIA CLUSIACEÆ**

*Clusia multiflora* H. B. K.

El ejemplar de herbario García Barriga (n° 4834), herborizado en Mariquí, Boyacá, en julio de 1938, trae en su etiqueta la anotación “Las hojas para bollos”. Este dato coincide con informaciones obtenidas por el autor en Simijaca, Cundinamarca, y en Villa de Leyva, Chiquinquirá y en la inspección de policía de Palermo, al noroeste del municipio de Paipa, en el departamento de Boyacá, donde se utilizan las hojas de cope o gague, después de hervidas o sancochadas, para envolver los bollos de maíz pelado. Aunque hasta el presente solo se ha confirmado el uso de *Clusia multiflora*, es muy posible que se empleen otras especies de gague, ya que los habitantes de las regiones mencionadas coinciden en manifestar que se pueden utilizar varias especies, siempre y cuando las hojas sean grandes y suaves.

**FAMILIA PASSIFLORACEÆ**

*Passiflora ligularis* Juss.

En poblaciones del noroeste del departamento de Nariño se utilizan las hojas de granadillo para envolver el pan y evitar que se endurezca.

**FAMILIA CARICACEÆ**

*Carica papaya* L.

Las hojas del papayo tienen amplia utilización en varias regiones del país como envoltura de carne. Razones de este uso son el tamaño de la lámina, que facilita la acción de envolver, y el contenido en papaína, que actúa sobre los albuminoides en forma similar a la pepsina, por lo que contribuye a reblandecer la carne. La carne no debe permanecer envuelta en las hojas por largo tiempo porque adquiere un sabor ligeramente amargo.

***Carica pubescens* L. y Koch**

A las hojas del papayuelo se les da un uso similar al enunciado para las hojas del papayo, pero en menor escala. Además, en Nariño, donde recibe el papayuelo el nombre de chilacuán, se emplean sus hojas para envolver moras, chicharrones y huevos y para cubrir frutas con el objeto de acelerar la maduración.

**FAMILIA HALLORAGACEÆ**

Por su tamaño, las hojas de algunas especies de *Gunnera* son utilizadas como envoltura. En algunas zonas del departamento de Santander las emplean para envolver carne; en el departamento del Valle, en la carretera que conduce de Cali a Buenaventura, son usadas para envolver quesos, cuajadas y carne. A continuación se citan las especies que ya han sido identificadas:

***Gunnera atropurpurea* Mora y *Gunnera brephogea* Linden y André spp. *magna* Mora**

Las hojas de estas dos especies, conocidas como hoja de pantano, se emplean para envolver quesos y carne en las zonas altas de los departamentos de Tolima y Quindío (regiones de Letras, Padua, La Línea y Cajamarca).

***Gunnera pilosa* H. B. K.**

En Chipaque, en el departamento de Cundinamarca, se utilizan fragmentos de hoja de esta especie para envolver el ají (*Capsicum baccatum*).

***Guanera scabra* R. y P.**

Robledo (1940) anota: “*Gunnera scabra* –hoja de pantano–. Hojas grandes y bellas empleadas para envolver. Los incas quechuas la llamaron dinacho o dinacio”.

**FAMILIA ARALIACEÆ*****Schefflera* sp.**

En la región de Virolín, municipio de Charalá, en el departamento de Santander, se utilizan las hojas de esta especie, aún indeterminada, para envolver bollos de maíz. El fitónimo aplicado a esta planta en dicha zona es el de manuelión pelado.

#### FAMILIA *SOLANACEÆ*

##### *Solanum ovalifolium* H. B. K.

En Pasquilla, pequeña población al sur de Usme, en jurisdicción del distrito capital de Bogotá, se utilizan las hojas de esta especie, conocida localmente como cucubo, para envolver el pan de maíz con el objeto de mantenerlo fresco y blando. Estas mismas hojas, por su indumento, son empleadas para lavar ollas.

En La Cruz, Nariño, las hojas de esta especie, que se conoce en la región como cujaco, se emplean para envolver quesos, mantequilla, carne y frutas.

#### FAMILIA *RUBIACEÆ*

##### *Cinchona pubescens* Vahl.

Las hojas de los renuevos de este arbusto son empleadas en algunas zonas templadas del departamento de Boyacá para envolver carne, quesos y otros alimentos.

#### FAMILIA *ASTERACEÆ* (COMPUESTAS)

##### *Baccharis latifolia* (R. y P.) Pers.

Esta especie se emplea en el oriente del departamento de Cundinamarca para empacar calabazas.

##### *Espeletia arbelazii* Cuatrec.

En la parte alta de Boyacá y en las zonas limítrofes con Santander se utilizan las hojas de este frailejón y de otras especies de *Espeletia* para tapar los costales de papa.

##### *Espeletia hartwegiana* Cuatr.

Era tradicional en Túquerres y en Cumbal envolver el hielo que se traía de los nevados en hojas entrelazadas de frailejón. Entre las hojas y el hielo se introducía paja (hojas de *Calamagrostis* sp.). Con la electrificación y la introducción de las neveras el oficio de los hieleros desapareció hace pocos años. En Ecuador se bajaba hielo de los nevados en la misma forma y se usaba para elaborar los helados de paila. Allí los bloques se protegían con hojas de gramíneas y se amarraban con lazos elaborados con las mismas hojas.

En el macizo central colombiano también se emplean las hojas del frailejón para envolver quesos, lo cual les confiere un sabor especial.

***Espeletia incana* Cuatr.**

A sus hojas se les da un uso similar al mencionado para *E. arbelæzii*.

***Galinsoga quadriradiata* R. y P.**

En forma similar a lo que acontece con otras plantas invasoras o lindantes con los sembrados, esta especie, conocida popularmente como guasca, es empleada para cubrir costales con cosechas de clima frío. Se trata de la misma especie que se emplea como condimento para darle sabor al ajíaco de papa.

***Lactuca sativa* L.**

Las hojas de lechuga se utilizan para envolver indios (bollos), en forma similar a la descrita respecto de las hojas de acelga, col y vid.

***Mikania micrantha* H. B. K.**

En mercados de Bogotá se ha visto cómo esta planta es empleada como cubrecargas en cosechas del piso térmico templado.

***Montanoa ovalifolia* (DC.) Sch. Bip.**

En algunas poblaciones de Boyacá y Cundinamarca, como Ventaquemada, Chiquinquirá y Simijaca, se utilizan las hojas de *Montanoa*, conocida con el nombre de upacón, para cubrir o envolver los quesos, la cuajada y la mantequilla. En el rótulo del ejemplar Pérez Arbeláez (2410) correspondiente a esta especie se lee: “Con las hojas raspan los quesos, lo cual les da un sabor agradable”. Es muy posible que la costumbre de envolver los quesos con esta hoja se deba más al gusto que les proporciona que a su calidad como envoltura, ya que se trata de hojas de tamaño mediano si se comparan con otras utilizadas para el mismo fin.

***Sonchus oleraceus* L.**

Es otra de las especies empleadas para cubrir costales de cosechas de clima frío.

***Spilanthus americana* (Mutis) Hieron.**

A esta especie, conocida popularmente con el nombre de chisacá, se le da un uso similar al descrito para *Sonchus*.

*Verbesina crassiramea* Blake

Las hojas de esta especie son empleadas en forma de rusque para tapar y tapizar costales en las zonas altas de Cundinamarca.

ESPECIES INDETERMINADAS

*Quesero*: Rodríguez (1975) define el tungo elaborado en Pore, en el departamento de Casanare, como un “envuelto que se hace con maíz jojoto tierno y se pone a cocer envuelto en hojas de queso”.

También se hacen tungos de arroz envueltos en la misma hoja. Quizás el nombre de la planta aluda a la utilización de sus hojas para cubrir quesos.

*Membrillo*: planta cuyas hojas se utilizan en el departamento de Bolívar para envolver el cazabe. Cabe la posibilidad de que se trate de la *Lecythidaceae Gustavia superba* (H. B. K.) Berg.

*Amarillo*: árbol de la región de Virolín, corregimiento del municipio de Charalá, en Santander, cuyas hojas se emplean para envolver bollos de maíz molido o harina de maíz. Posiblemente se trate de una *Lauraceae*.

*Puyao*: planta parecida al platanillo o al vihao pero de hojas más pequeñas que utilizan los habitantes de la región de Virolín para cubrir bollos o envueltos.

*Sangregado*: con este nombre se conoce en algunas partes del departamento de Nariño a una planta cuyas hojas se emplean para envolver carnes crudas. Cabe la posibilidad de que corresponda a *Stromanthe sanguinea*.

*Hoja de mayo*: arbusto de aproximadamente 2,5 m cuyas hojas se utilizan en la región nariñense de La Cruz para envolver pan. Es posible que se trate de una *Compositae*.

*Cujaquillo*: en la misma población de La Cruz se emplean las hojas de cujaquillo para envolver quesos, mantequilla, carne y frutas. Esta planta debe corresponder a una especie de *Solanum* que se diferencia del cujaco por la ausencia de espinas. Como ya se indicó, el cujaco corresponde a *S. ovalifolium*.

## Apéndice

*Lista de especies de acuerdo con los usos de  
sus hojas en las regiones de Colombia*



<b>1. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver carne y pescado</b>		
<i>FAMILIA</i>	<i>ESPECIE</i>	<i>ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE EMPLEA</i>
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium cf. lehmanii</i>	Norte de Santander (Pamplona)
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium cf. lactiflorum</i>	Nariño
<i>Araceae</i>	<i>Montrichardia arborescens</i>	Chocó y zona norte de Antioquia
<i>Araceae</i>	<i>Xanthosoma violaceum</i>	Norte de Santander
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna edulis</i>	Nariño
<i>Caricaceae</i>	<i>Carica papaya</i>	Todo el país excepto Amazonia y Orinoquia
<i>Caricaceae</i>	<i>Carica pubescens</i>	Nariño, Cundinamarca
<i>Cruciferae</i>	<i>Brassica oleracea</i>	Nariño
<i>Gleicheniaceae</i>	<i>Dicranopteris pectinata</i>	Varias regiones cálidas
<i>Halloragaceae</i>	<i>Gunnera atropurpurea</i>	Tolima, Quindío
<i>Halloragaceae</i>	<i>Gunnera brephogea</i>	Tolima, Quindío
<i>Halloragaceae</i>	<i>Gunnera pilosa</i>	Santander
<i>Halloragaceae</i>	<i>Gunnera scabra</i>	Antioquia
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea altissima</i>	Nariño
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Valle del río Magdalena
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea macrocephala</i>	Huila, Tolima, Cundinamarca, Santander y Llanos Orientales
<i>Maranthaceae</i>	<i>Monotagma laxum</i>	Vichada
<i>Moraceae</i>	<i>Ficus carica</i>	Nariño
<i>Musaceae</i>	<i>Heliconia episcopalis</i>	Bolívar (Simití)
<i>Musaceae</i>	<i>Musa spp.</i>	Todo el país
<i>Palmae</i>	<i>Bactris sp.</i>	Chocó
<i>Polygonaceae</i>	<i>Rumex crispus</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Polypodiaceae</i>	<i>Pteridium aquilinum</i>	Región andina
<i>Protocytaceae</i>	<i>Lophosoria quadripinnata</i>	Varias regiones
<i>Rubiaceae</i>	<i>Cinchona pubescens</i>	Boyacá
<i>Solanaceae</i>	<i>Solanum ovalifolium</i>	Nariño (La Cruz)

<b>2. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver derivados lácteos (quesos, cuajada y mantequilla)</b>		
<i>FAMILIA</i>	<i>ESPECIE</i>	<i>ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE EMPLEA</i>
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium</i> sp.	Cauca (Silvia)
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium crassinervium</i>	Tolima (Icononzo)
<i>Araceae</i>	<i>Athurium</i> cf. <i>lactiflorum</i>	Nariño
<i>Araceae</i>	<i>Colocasia esculenta</i>	Santander (Charalá)
<i>Araceae</i>	<i>Phylodendron</i> sp.	Sin precisar
<i>Araceae</i>	<i>Xanthosoma mafafa</i>	Sin precisar
<i>Araceae</i>	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Sin precisar
<i>Araceae</i>	<i>Xanthosoma violaceum</i>	Boyacá (Moniquirá y Arcabuco), Santander (Charalá)
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna coccinea</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna edulis</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna indica</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna lutea</i>	Cundinamarca
<i>Compositae</i>	<i>Espeletia hartwegiana</i>	Macizo central colombiano
<i>Compositae</i>	<i>Montanoa ovalifolia</i>	Suroccidente de Boyacá y norte de Cundinamarca
<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Croton pungens</i>	Boyacá (Paipa)
<i>Gramineae</i>	<i>Calamagrostis effusa</i>	Nariño
<i>Gramineae</i>	<i>Neurolepis elata</i>	Cundinamarca (Fómeque), Boyacá, Santander
<i>Halloragaceae</i>	<i>Gunnera</i> sp.	Valle
<i>Halloragaceae</i>	<i>Gunnera atropurpurea</i>	Tolima, Quindío
<i>Halloragaceae</i>	<i>Gunnera brephogea</i>	Tolima, Quindío
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea altissima</i>	Nariño
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Zonas cálidas - región andina
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea macrocephala</i>	Santander, Llanos Orientales
<i>Maranthaceae</i>	<i>Monotagma laxum</i>	Vichada, Meta (San Martín)
<i>Maranthaceae</i>	<i>Stromanthe lutea</i>	Quindío, Cauca (Guapi), Caldas, Risaralda
<i>Moraceae</i>	<i>Ficus carica</i>	Cundinamarca (Simijaca)
<i>Moraceae</i>	<i>Morus</i> sp.	Santander (Onzaga)
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp.	Cundinamarca, Tolima, Huila, Chocó
<i>Polygonaceae</i>	<i>Rumex crispus</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Rubiaceae</i>	<i>Cinchona pubescens</i>	Boyacá
<i>Solanaceae</i>	<i>Solanum ovalifolium</i>	Nariño (La Cruz)

<b>3. Especies cuyas hojas se utilizan para empacar frutas o para envolverlas con el objeto de que maduren</b>		
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium</i> cf. <i>lactiflorum</i>	Nariño
<i>Araceae</i>	<i>Colocasia sculenta</i>	Putumayo (Sibundoy)
<i>Araceae</i>	<i>Xanthosoma Jacquinii</i>	Valle
<i>Caricaceae</i>	<i>Carica pubescens</i>	Nariño
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna edulis</i>	Nariño, Cundinamarca
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna coccinea</i>	Cundinamarca
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna indica</i>	Cundinamarca
<i>Cyclanthaceae</i>	<i>Carludovica palmata</i>	Cundinamarca (Vergara), La Guajira
<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Ricinus communis</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Gleicheniaceae</i>	<i>Dicranopteris pectinata</i>	Zonas cálidas andinas
<i>Halloragaceae</i>	<i>Gunnera pilosa</i>	Cundinamarca (Chipaque)
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea altissima</i>	Nariño
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Tolima
<i>Maranthaceae</i>	<i>Stromanthe lutea</i>	Quindío
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (hoja fresca)	Zonas cálidas
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (vaina foliar seca)	Costa atlántica y valle del río Magdalena
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (hoja seca)	Toda la zona andina del país
<i>Polypodiaceae</i>	<i>Pteridium aquilinum</i>	Cundinamarca (noroccidente)
<i>Solanaceae</i>	<i>Solanum ovalifolium</i>	Nariño (La Cruz)
<b>4. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver harinas y masas</b>		
FAMILIA	ESPECIE	ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE EMPLEA
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium</i> sp.	Nariño
<i>Araceae</i>	<i>Colocasia sculenta</i>	Putumayo (Sibundoy)
<i>Araceae</i>	<i>Montrichardia arborescens</i>	Chocó y zona norte de Antioquia
<i>Araceae</i>	<i>Xanthosoma Jacquinii</i>	Putumayo (Sibundoy)
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna coccinea</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna edulis</i>	Nariño
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna indica</i>	Nariño, Cundinamarca
<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Ricinus communis</i>	Nariño
<i>Fabaceae</i>	<i>Clathrotropis macrocarpa</i>	Caquetá, Vaupés
<i>Gramineae</i>	<i>Neurolepis elata</i>	Bogotá
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Risaralda, Tolima, Huila, Vaupés
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea</i> sp.	Cundinamarca
<i>Maranthaceae</i>	<i>Monotagma laxum</i>	Meta (San Martín)
<i>Maranthaceae</i>	<i>Stromanthe lutea</i>	Quindío, Risaralda, Caldas
<i>Moraceae</i>	<i>Ficus carica</i>	Bogotá, Popayán
<i>Musaceae</i>	<i>Heliconia episcopalis</i>	Bolívar (Simití)
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (hoja fresca)	Chocó, Cundinamarca, Tolima, Huila
<i>Palmae</i>	<i>Bactris</i> sp.	Chocó
<i>Palmae</i>	<i>Jessenia polycarpa</i>	Región amazónica
<i>Palmae</i>	<i>Lepidocarium alleni</i>	Región amazónica
<i>Palmae</i>	<i>Mauritiella</i> sp.	Región amazónica
<i>Palmae</i>	<i>Sabal mauritiaeformis</i>	Costa atlántica
<i>Piperaceae</i>	<i>Pothomorphe umbellata</i>	Santander

<b>5. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver panela y azúcar</b>		
<i>FAMILIA</i>	<i>ESPECIE</i>	<i>ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE EMPLEA</i>
<i>Cyclanthaceae</i>	<i>Carludovica palmata</i>	Cundinamarca (Vergara)
<i>Gramineae</i>	<i>Bambusa guadua</i>	Zonas cálidas de la región andina
<i>Gramineae</i>	<i>Saccharum officinarum</i>	Huila, Tolima, Cundinamarca, Boyacá, Santander
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea altissima</i>	Nariño
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Tolima
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (hoja seca y vaina foliar)	Huila, Cundinamarca, Chocó
<b>6. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver golosinas elaboradas con miel de caña de azúcar y panela (alfandoques, batidos, melcochas, panelitas, etc.)</b>		
<i>Gramineae</i>	<i>Saccharum officinarum</i>	Santander, Boyacá
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea altissima</i>	Nariño
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Nariño y Cauca
<i>Maranthaceae</i>	<i>Stromanthe lutea</i>	Quindío
<i>Moraceae</i>	<i>Ficus carita</i>	Norte de Santander (Pamplona)
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (vainas foliar seca)	Cundinamarca, Nariño, Antioquia, Tolima
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (hoja seca)	Valle, Chocó
<i>Rutaceae</i>	<i>Citrus sinensis</i>	Boyacá (Togüí), costa atlántica
<b>7. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver otras golosinas (bocadillos, tumes, espejuelos, masatos, etc.)</b>		
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea altissima</i>	Nariño
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea latifolia</i>	Tolima
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Santander, Boyacá, Cundinamarca, Antioquia, Tolima, Norte de Santander
<i>Musaceae</i>	<i>Heliconia</i> sp.	Zonas cálidas del país
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (hoja fresca)	Quindío, Cundinamarca, Boyacá, Santander, Antioquia
<i>Rutaceae</i>	<i>Citrus simensis</i>	Costa atlántica
<i>Typhaceae</i>	<i>Typha angustifolia</i>	Santander (Vélez), Boyacá (Moniquirá)
<i>Typhaceae</i>	<i>Typha latifolia</i>	Santander (Vélez), Boyacá (Moniquirá)

<b>8. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver bollos, tamales, indios y similares</b>		
<i>FAMILIA</i>	<i>ESPECIE</i>	<i>ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE EMPLEA</i>
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium crassinervium</i>	Tolima (Chaparral)
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium</i> cf. <i>lehmannii</i>	Norte de Santander (Pamplona)
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium</i> sp.	Casanare
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium lactiflorum</i>	Nariño, Boyacá, Cundinamarca
<i>Araliaceae</i>	<i>Schefflera</i> sp.	Santander (Charalá y Virolín)
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Bromelia karatas</i>	Cauca
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Guzmania crytantha</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Guzmania mitis</i>	Cundinamarca
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Guzmania Pennelli</i>	Norte de Santander (Pamplona)
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Tillandsia deppiana</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Tillandsia pastensis</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Tillandsia racinea</i>	Tolima (Icononzo)
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Vriesia hospitalis</i>	Cundinamarca
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna coccinea</i>	Boyacá, Cundinamarca
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna edulis</i>	Cundinamarca, Boyacá, Nariño
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna indica</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna lutea</i>	Cundinamarca, Boyacá, Nariño
<i>Chenopodiaceae</i>	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Bogotá
<i>Clusiaceae</i>	<i>Clusia multiflora</i>	Boyacá, Cundinamarca (Simijaca)
<i>Clusiaceae</i>	<i>Clusia</i> spp.	Boyacá
<i>Compositae</i>	<i>Lactuca sativa</i>	Boyacá
<i>Cruciferae</i>	<i>Brassica oleracea</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Gramineae</i>	<i>Gynerium sagittatum</i>	Cauca, Valle
<i>Gramineae</i>	<i>Neurolepis elata</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Gramineae</i>	<i>Zea mays</i> (hipsófilo)	Todo el país excepto la Amazonia
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Huila, Chocó, Tolima, costa atlántica, Cundinamarca
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea</i> sp.	Cundinamarca
<i>Maranthaceae</i>	<i>Monotagma laxum</i>	Meta, Vichada
<i>Maranthaceae</i>	<i>Stromanthe lutea</i>	Quindío
<i>Musaceae</i>	<i>Heliconia episcopalis</i>	Bolívar (Simití)
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (hoja)	Todo el país excepto la Amazonia
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (vainas foliar seca)	Chocó y costa pacífica
<i>Palmae</i>	<i>Iriarteia</i> sp.	Costa atlántica
<i>Palmae</i>	<i>Jessenia polycarpa</i>	Amazonas (La Chorrera)
<i>Palmae</i>	<i>Sabal mauritiaeformis</i>	Costa atlántica
<i>Piperaceae</i>	<i>Pothomorphe umbellata</i>	Santander
<i>Vitaceae</i>	<i>Vitis vinifera</i>	Bogotá, Cartagena, Popayán, Medellín
<b>9. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver hielo</b>		
<i>Compositae</i>	<i>Espeletia hartwegiana</i>	Cauca y Nariño
<i>Gramineae</i>	<i>Oryza sativa</i> (glumas y paleas)	Huila (La Plata)
<i>Gramineae</i>	<i>Hordeum vulgare</i> (glumas y paleas)	Bogotá
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (hoja seca)	Nariño

<b>10. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver sal</b>		
<i>FAMILIA</i>	<i>ESPECIE</i>	<i>ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE EMPLEA</i>
Gramineae	<i>Gynerium sagittatum</i>	Antioquia (San Mateo)
Gramineae	<i>Zea mays</i> (hipsófilos)	Zona andina
Maranthaceae	<i>Calathea lutea</i>	Tolima, Nariño
Maranthaceae	<i>Calathea</i> sp.	Cundinamarca (Gachetá)
Musaceae	<i>Heliconia metallica</i>	Llanos Orientales
Musaceae	<i>Heliconia psittacorum</i>	Antioquia
Musaceae	<i>Musa</i> spp.	Chocó
<b>11. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver huevos (de gallina y de iguana)</b>		
Caricaceae	<i>Carica pubescens</i>	Nariño
Gramineae	<i>Cortaderia nitida</i>	Zonas frías de Boyacá
Gramineae	<i>Zea mays</i> (hipsófilo)	Santander
Musaceae	<i>Musa</i> spp. (vaina foliar seca)	Cundinamarca, Boyacá, Santander, costa atlántica
<b>12. Especies cuyas hojas se utilizan para envolver pan y colaciones</b>		
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium</i> cf. <i>lactiflorum</i>	Nariño
<i>Caricaceae</i>	<i>Carica pubescens</i>	Nariño
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp. (vaina foliar seca)	Boyacá (Moniquirá), Nariño, Huila (Garzón), Tolima, Cundinamarca
<i>Passifloraceae</i>	<i>Passiflora ligularis</i>	Noreste de Nariño
<i>Piperaceae</i>	<i>Pothomorphe</i> spp.	Nariño
<i>Solanaceae</i>	<i>Solanum ovalifolium</i>	Distrito Especial (Pasquilla), Nariño (La Cruz)
<b>13. Especies cuyas hojas se utilizan para tapar ollas y olletas y para cubrir la laja o tiesto donde se asan las arepas</b>		
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna coccinea</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna edulis</i>	Bolívar, Nariño
<i>Lauraceae</i>	<i>Persea gratissima</i>	Boyacá
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp.	Bolívar, Nariño, Santander, Casanare, Cundinamarca, Tolima, Antioquia
<i>Piperaceae</i>	<i>Pothomorphe</i> spp.	Noreste de Nariño

<b>14. Especies a cuyas hojas se les dan usos diferentes de los mencionados anteriormente</b>		
<i>FAMILIA</i>	<i>ESPECIE</i>	<i>ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE EMPLEA</i>
a. Para cubrir o forrar botellas		
<i>Cyclanthaceae</i>	<i>Carludovica palmata</i>	Caldas
b. Para transportar aves vivas		
<i>Cyclanthaceae</i>	<i>Carludovica palmata</i>	Meta (Macarena)
c. Ají preparado como aderezo o condimento “pique”		
<i>Gramineae</i>	<i>Zea mays</i> (hipsófilo)	Cundinamarca
d. Condimentos (azafrán)		
<i>Maranthaceae</i>	<i>Stromanthe lutea</i>	Quindío, Risaralda
e. Quipe		
<i>Moraceae</i>	<i>Ficus carica</i>	Cauca (Popayán), Bogotá
<b>15. Especies cuyas hojas se utilizan como tapiz de canastos o azafates y como envoltura de fiambres o fritangas</b>		
<i>Araceae</i>	<i>Anthurium</i> sp.	Nariño
<i>Araceae</i>	<i>Colocasia esculenta</i>	Santander (Charalá)
<i>Araceae</i>	<i>Xanthosoma violaceum</i>	Santander (Charalá)
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna coccinea</i>	Boyacá, Cundinamarca
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna edulis</i>	Cundinamarca, Boyacá, Nariño
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna indica</i>	Cundinamarca, Nariño
<i>Caricaceae</i>	<i>Carica pubescens</i>	Nariño
<i>Cyclanthaceae</i>	<i>Carludovica palmata</i>	Cundinamarca (noreste)
<i>Gleicheniaceae</i>	<i>Dicranopteris pectinata</i>	Cundinamarca (Anolaima)
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea altissima</i>	Nariño
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Huila, Tolima
<i>Maranthaceae</i>	<i>Stromanthe lutea</i>	Quindío
<i>Moraceae</i>	<i>Morus</i> sp.	Santander (Onzaga)
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp.	Chocó, Cundinamarca, Tolima, Huila, Antioquia
<i>Palmae</i>	<i>Lepidocarium alleni</i>	Amazonia
<i>Polypodiaceae</i>	<i>Pteridium aquilinum</i>	Cundinamarca
<b>16. Especies cuyas hojas se utilizan para enfardelar mercaderías</b>		
<i>Alismataceae</i>	<i>Sagittaria lancifolia</i>	Provincia de Santa Marta
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna coccinea</i>	Región andina
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna edulis</i>	Región andina
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna indica</i>	Región andina
<i>Cannaceae</i>	<i>Canna lutea</i>	Región andina
<i>Cyclanthaceae</i>	<i>Carludovica palmata</i>	Zonas cálidas
<i>Gramineae</i>	<i>Calamagrostis effusa</i>	Antioquia
<i>Maranthaceae</i>	<i>Calathea lutea</i>	Zonas cálidas
<i>Maranthaceae</i>	<i>Stromanthe lutea</i>	Quindío
<i>Maranthaceae</i>	<i>Thalia geniculata</i>	Atlántico y Bolívar
<i>Musaceae</i>	<i>Heliconia</i> spp.	Zonas cálidas
<i>Musaceae</i>	<i>Musa</i> spp.	Zonas cálidas
<i>Palmae</i>	<i>Schellea</i> sp.	Amazonia

<b>17. Especies utilizadas como cubrecargas (para tapar o cubrir los costales de una cosecha)*</b>		
<i>FAMILIA</i>	<i>ESPECIE</i>	<i>ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE EMPLEA</i>
<i>Amarathaceae</i>	<i>Amaranthus bouchoni</i>	Cundinamarca (La Calera)
<i>Caryophyllaceae</i>	<i>Arenaria lanuginosa</i>	Cundinamarca
<i>Caryophyllaceae</i>	<i>Spergula arvensis</i>	Cundinamarca
<i>Cyclanthaceae</i>	<i>Carlaovica Palmata</i>	Chocó, Antioquia, Santander
<i>Cyperaceae</i>	<i>Scirpus californicus</i>	Boyacá (Tota)
<i>Chenopodiaceae</i>	<i>Beta vulgaris</i>	Cundinamarca
<i>Chenopodiaceae</i>	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Compositae</i>	<i>Baccharis latifolia</i>	Cundinamarca (Chipaque)
<i>Compositae</i>	<i>Espeletia arbelæzii</i>	Boyacá
<i>Compositae</i>	<i>Espeletia incana</i>	Boyacá
<i>Compositae</i>	<i>Galinsoga quadriradiata</i>	Cundinamarca
<i>Compositae</i>	<i>Mikania micrantha</i>	Cundinamarca
<i>Compositae</i>	<i>Sonchus oleraceus</i>	Cundinamarca
<i>Compositae</i>	<i>Spilanthes americana</i>	Cundinamarca
<i>Compositae</i>	<i>Verbesina crassiramea</i>	Cundinamarca
<i>Cruciferae</i>	<i>Raphanus sativus</i>	Cundinamarca
<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Manihot dulcis</i>	Llanos Orientales, Boyacá
<i>Fabaceae</i>	<i>Trifolium repens</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Fabaceae</i>	<i>Vicia faba</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Gleicheniaceae</i>	<i>Dicranopteris flexuosa</i>	Santander (Lebrija)
<i>Gramineae</i>	<i>Anthoxanthum odoratum</i>	Cundinamarca
<i>Gramineae</i>	<i>Calamagrostis effusa</i>	Boyacá, Cundinamarca
<i>Gramineae</i>	<i>Holcus lanatus</i>	Boyacá, Cundinamarca
<i>Gramineae</i>	<i>Lolium multiflorum</i>	Cundinamarca
<i>Gramineae</i>	<i>Melinis minutiflora</i>	Meta, Cundinamarca, Boyacá, Santander
<i>Gramineae</i>	<i>Paspalum distichum</i>	Cundinamarca
<i>Gramineae</i>	<i>Pennisetum clandestinum</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Gramineae</i>	<i>Phalaris minor</i>	Cundinamarca
<i>Gramineae</i>	<i>Poa annua</i>	Cundinamarca
<i>Gramineae</i>	<i>Zea mays</i>	Cundinamarca
<i>Musaceae</i>	<i>Musa spp.</i> (hojas frescas y secas)	Todo el país
<i>Polyodiaceae</i>	<i>Pteridium aquilinum</i>	Región andina
<i>Protocyatheaceae</i>	<i>Lophosoria quadripinnata</i>	Sin precisar
<i>Polygonaceae</i>	<i>Polygonum nepalense</i>	Zonas frías
<i>Polygonaceae</i>	<i>Rumex acetosella</i>	Cundinamarca, Boyacá, Huila
<i>Polygonaceae</i>	<i>Rumex crispus</i>	Cundinamarca, Boyacá
<i>Polygonaceae</i>	<i>Rumex obtusifolius</i>	Cundinamarca

\* Para este menester se emplea cualquier planta, ya se trate de las hojas de la misma cosecha o de especies que crecen en barbechos, entre o lindantes con los sembrados. En esta lista forzosamente incompleta se enumeran las especies que han sido registradas hasta la fecha.

## Referencias bibliográficas

- Acosta Ortigón, Joaquín (1938). *El idioma chibcha o aborigen en Cundinamarca*. Bogotá: Imprenta del Departamento.
- Bernal Orjuela, Raimundo y Rueda Rosales, Ramón (1860). *El Lenguaje gastronómico, con un oráculo respondón, gastronómico, poético i romántico, escritos por una sociedad de gastrónomos hambrientos, i dedicados a los cachacos granadinos de ambos sexos*. Bogotá: Imprenta y Librería de Torres Amaya.
- Barriga Villalba, Antonio María (1925). “La chicha”. *Boletín de la Sociedad Colombiana de Ciencias Naturales*, año XIV, vol. 83.
- Bristol, Lee Marvin (1961). “*Carludovica palmata* in Broomaking”. *Botanical Museum Leaflets*, n° 19.
- Cardenosa, Ricardo (1954). *El género Musa en Colombia. Plátanos, bananos y afines*. Palmira: Estación Agrícola Experimental del Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- Cortés, Santiago (1917). *Flora de Colombia*, 2ª ed. Bogotá: Librería del Mensajero.
- Cuervo Márquez, Carlos (1913). *Tratado elemental de botánica adaptado al estudio de la flora de la América equinoccial*. Bogotá: Imprenta Eléctrica.
- De la Rosa, José Nicolás (1945). *Floresta de la santa iglesia catedral de la ciudad y provincia de Santa Marta*. Barranquilla: Imprenta Departamental.
- Flórez, Luis (1975). *Del español hablado en Colombia. Seis muestras de Léxico*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Gumilla, Joseph (1955). *El Orinoco ilustrado. Historia natural, civil y geográfica de este gran río*. Bogotá: Presidencia de Colombia - Editorial ABC.
- Gutiérrez González, Gregorio (1886). “Memoria científica sobre el cultivo del maíz en las tierras cálidas del estado de Antioquia por uno de los miembros de

- la Escuela de Ciencias i Artes i dedicada a la misma Escuela”. *La Restauración*, 100 y 102.
- Mesa Bernal, Daniel (1957). “Historia natural del maíz”. *Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales*, t. X, vol. 39.
- Montes, José Joaquín y Rodríguez de Montes, María Luisa (1975). *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia, con notas sobre su origen y nombres en lenguas indígenas americanas*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- National Academy of Sciences (1975). *Underexploited Tropical Plants with Promising Economic Value*. Washington, D.C.
- Patino, Víctor Manuel (1964). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América Equinoccial*, t. II. Cali: Imprenta Departamental.
- Pérez-Arbeláez, Enrique (1935). *Las plantas, su vida y su clasificación*. Biblioteca Aldeana de Colombia. Bogotá: Imprenta Nacional.
- Pérez-Arbeláez, Enrique (1956). *Plantas útiles de Colombia*, 3ª ed. Madrid: Sucesores de Rivadeneyra.
- Portilla, Alonso (1951). *Divulgación de conocimientos científicos sobre las plantas más útiles conocidas en Colombia, con notas sobre su valor alimenticio, medicinal e industrial*. Pasto: Luz.
- Reichel-Dolmatoff, Gerardo (1960). “Notas etnográficas sobre los indios del Chocó”. *Revista Colombiana de Antropología*, n° 9.
- Restrepo, Antonio José (1971). *De la tierra colombiana. El cancionero de Antioquia*. Medellín: Bedout.
- Restrepo, Vicente (1972). *Los chibchas antes de la conquista española*. Bogotá: Banco Popular.
- Robledo, Emilio (1940). *Lecciones de botánica médica, industrial y agrícola*. Medellín: Imprenta de la Universidad.
- Rodríguez de Montes, María Luisa (1975). “El español hablado en Casanare”. *Noticias Culturales*, n° 175.
- Santa Gertrudis, Juan de (1970). *Maravillas de la naturaleza*, t. 1. Bogotá: Banco Popular - Editorial Kelly.
- Uribe, Joaquín Antonio (1924). *Curso compendiado de historia natural*, 2ª ed. Medellín: Tipografía Industrial.
- Zamora, Alonso de (1945). *Historia de la provincia de San Antonino del Nuevo Reino de Granada*. Bogotá: ABC.

## Lista de ilustraciones

- FIGURA 1. Estuche para espejuelo elaborado con hojas de Typha 28
- FIGURA 2. Panelitas de anís envueltas en hojas de caña de azúcar 31
- FIGURA 3. Batirillo de Piedecuesta y batidillo de Santana, ambos cubiertos con hojas de caña de azúcar 31
- FIGURA 4. Cazabe empacado en una hoja de palma amarga 40
- FIGURA 5. Bollos de quiche o guiche 47
- FIGURA 6. Tamal santandereano en su tradicional forma cuadrangular 68
- FIGURA 7. Tamales de pipián 68
- FIGURA 8. Tipos más comunes de empaques de alfandoque 71
- FIGURA 9. Panelitas o raspitas 74
- FIGURA 10. Forma tradicional del empaque de los batidillos en las zonas paneleras del departamento de Nariño 74
- FIGURA 11. Empaque tradicional de las melcochas en las zonas cálidas de Cundinamarca y Tolima 75
- FIGURA 12. Semillas de tamarindo empacadas en guasca 75
- FIGURA 13. Cubierta para frutas elaborada en Buesaco, Nariño 79
- FIGURA 14. Empaque para arepitas hecho en Moniquirá, Boyacá 79
- FIGURA 15. Empaque de cucas proveniente de Nariño 79
- FIGURA 16. Queso envuelto en hoja de chisgua 82

**Biblioteca Básica de Cocinas  
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA  
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL  
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL  
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA  
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA  
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN  
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA  
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN  
Asedigraf

IMPRESIÓN  
Imprenta Nacional de Colombia

Segunda edición, octubre de 2012

© 1981, Ediciones CIEC, Bogotá

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Santiago Díaz Piedrahita

© 2012, Mario Andrés Rodríguez Larrota (del prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción total o  
parcial por cualquier medio, o tecnología, sin autorización previa y  
expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-059-9

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

fue realizada por la dirección de  
e impresa en bogotá el

mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

tradicionales de colombia

patrimonio del ministerio de cultura de colombia





**Díaz Piedrahita, Santiago**

*Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos.*

Santiago Díaz Piedrahita. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012

120 p.

ISBN: 978-958-753-059-9 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 2. COCINA POPULAR.  
3. ALIMENTACIÓN. 4. BOTÁNICAS. 5. PLANTAS ÚTILES. 6. ENVOLTURA  
DE ALIMENTOS.

CDD. 581.6