

# EL TARO (*Colocasia antiquorum*) y su Introducción en América

Por SALVADOR CANALS FRAU

## I

Es indudable que el cultivo de raíces y rizomas ha sido la primera forma de agricultura que ha practicado el hombre. Y el centro de origen de esa más primitiva forma de cultivo ha de haber sido el Asia sudoriental.

En esa región, y por iniciativa de la mujer, surgiría el primitivo cultivo. Acostumbrada desde tiempos inmemoriales a recolectar raíces silvestres cuando la única forma de economía que se practicaba era la recolección de productos agrestes, alguna mujer ha de haber tenido un buen día la feliz idea de cultivar algunas raíces tuberosas en lugar de destruirlas, ayudada sin duda por experiencias anteriores que ahora sólo podemos entrever. Esto queda indicado por el hecho de que esa clase de cultivo esté todavía en manos de las mujeres, y que el antiguo palo de cavar con el que antes se extraían las raíces, sirviera luego como primera y única herramienta para el nuevo cultivo.

Pues bien, junto con el ñame, al que dedicamos un trabajo anterior<sup>1</sup>, es el taro el principal tubérculo alimenticio de este ciclo. Y, al igual que aquél, es en los archipiélagos oceánicos, donde su cultivo y consumo es de lo más general.

El taro es una planta herbácea, vivaz por su rizoma tuberoso más o menos desarrollado y ramificado, cuyo peso, según las variedades, puede ser de 500 gramos hasta de varios kilos. Las hojas, de gran tamaño y de forma acorazonada, tienen un pecíolo largo que arranca, no del borde de la hoja, sino de la superficie interior de ella, y es por tanto abroquelado. Botánicamente constituye la especie *Colocasia antiquorum* Schott, de la familia de las Aráceas<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> CANALS FRAU, S., *Las dioscóreas (ñames) y su introducción en el Nuevo Mundo*, en *Runa*, tomo VIII, pág. 28-42.

<sup>2</sup> BOIS, D., *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et a travers les âges*, tomo I, pág. 523. París, 1927.

La planta puede considerarse originaria del Sudeste de Asia, en cuyas regiones de Asam, Birmania, Bengala, Ceilán y Sumatra crece todavía de manera espontánea. Su domesticación se ha de haber producido en tiempos bastante antiguos, pues ella ya se cultivaba en el antiguo Egipto <sup>3</sup>. Vale decir, que en época anterior a los comienzos de nuestra Era, el cultivo del taro difundiéndose desde el Sudeste de Asia, ya había llegado hasta el valle del Nilo.

Desgraciadamente, la arqueología no ha podido hasta ~~ahora~~ <sup>ahora</sup> precisar mejor la antigüedad de esta cultígena. Lo cual se comprende, pues las hojas y tubérculos del taro no se conservan en el clima cálido y húmedo de las regiones en que se cultiva la planta, y ella carece de partes más duras que puedan resistir los embates del tiempo. Es por esto que sus restos no suelen encontrarse en los yacimientos arqueológicos de su centro de origen. Además, y al revés de lo que sucede con el maíz, el taro no deja improntas en la cerámica, y es difícil por lo tanto que en los fragmentos de la antigua industria figulina que se van excavando pueda observarse algún rastro del mismo.

La etnografía, en cambio, sí nos ofrece claros indicios de que la antigüedad de este cultivo es muy alta. Pues, todavía hoy lo encontramos en todas las primitivas poblaciones del Sudeste de Asia y regiones contiguas. Especialmente entre aquellos pueblos que por haber recibido escasa o ninguna influencia hindú mantienen todavía viva la tradición protomalaya <sup>4</sup>, el cultivo y uso del taro, además de ser general, está muy enraizado en la respectiva cultura, y firmemente unido a la parte más tradicional de ella. Entre los *Nagas* de Asam, por ejemplo, es taro lo que ceremonialmente se ofrece a los muertos, y lo que se debe pagar al espíritu malo cuando se quiere que devuelva un alma que se supone ha robado. Y coincidentemente con lo anterior, en aquellos pueblos más hinduizados que ahora consumen arroz en lugar del taro, cultivo y uso del viejo tubérculo están limitados a las clases populares más tradicionales.<sup>5</sup>

Finalmente, en favor de un largo período de domesticación del taro habla también su reconocida fuerte tendencia a la proliferación varietal,

<sup>3</sup> SPIER, R. F. G., *Some notes on the origin of taro*, en *Southwestern Journal of Anthropology*, tomo VII, pág. 69 (1951).

<sup>4</sup> En consonancia con Heine-Geldern, hemos llamado «Protomalayos» a los primitivos habitantes del Sudeste de Asia, anteriores a la expansión hindú, que comenzara algunos siglos antes de nuestra Era.

<sup>5</sup> MILLS, J. P., *The Rengma Nagas*, pág. 77. London, 1937.

y su adaptación a las condiciones naturales más diversas dentro de los trópicos.

En la actualidad, la *Colocasia antiquorum* se cultiva en la mayor parte de países tropicales del Viejo Mundo, y muy especialmente en las distintas partes del Sudeste de Asia, desde donde se ha extendido por toda la Indonesia, Melanesia, Micronesia y Polinesia. Este hecho, y el que desde antiguo se cultive también en la isla africana de Madagascar que, como se sabe, fuera igualmente poblada desde el Asia sud-oriental, es un indicio seguro de que su difusión fué realizada por los Protomalayos.

En las islas de Oceanía, donde al igual que en Madagascar se hablan lenguas malayo-polinesias, el taro se cultiva en lugares húmedos y pantanosos, y a veces en fosas a las que de alguna manera se hace llegar el agua. Su multiplicación se practica dividiendo el tubérculo en fragmentos que incluyen al menos un ojo cada uno, y que luego se plantan a una distancia de unos 0.50 cm. uno de otro. De la planta se consume sobre todo el tubérculo feculento, que en aquellos países hace las veces de nuestra papa. Pero también se utilizan los brotes tiernos, los que se comen como verdura y, según se nos dice, tienen sabor de espárragos o de espinacas. Así, tanto en Samoa (Polinesia), como en Guam (Micronesia), se preparan muchos guisados sabrosos con las hojas tiernas del taro <sup>6</sup>. Y un autor francés ha expresado que las hojas tiernas que han sido cocinadas en el interior de un lechón puesto al horno, constituyen un plato delicioso y bastante común en oceanía <sup>7</sup>.

Interesante es también recordar que ciertas variedades de taro contienen un principio caústico y nocivo que los cultivadores nativos aprendieron a eliminar mediante la cocción o la edulcoración.

## II

La América indígena conoció y conoce también el taro. En la actualidad se cultiva en casi todos los países tropicales, como Colombia, México, las Antillas, etc. Sin embargo, la mayoría de los botánicos admite que toda introducción de *Colocasia antiquorum* en América es posterior al Descubrimiento.

Es esta una afirmación que nadie podría probar, y que nosotros en manera alguna suscribiríamos. No negamos, claro está, que en una y otra

<sup>6</sup> SAFFORD, W. E., *Useful plants of Guam*, pág. 206.

<sup>7</sup> Citado *apud* BOIS, D., 1. c. pág. 524.

ocasión posterior al Descubrimiento se haya introducido en América la famosa planta alimenticia y ornamental, y hasta podemos estar más o menos seguros de que los actuales cultivos de esta forma derivan de esas introducciones posthispánicas. Pero, ¿quien podría decir que en época aún prehispánica no se haya hecho algo igual.<sup>8</sup> Por ejemplo, que alguna corriente de población asiática y oceánica que tantos otros elementos culturales trajo del Viejo Mundo, no trajera también consigo algunos tubérculos que se plantarían aquí, modificándose luego algo la planta bajo las nuevas influencias ecológicas y el continuado cultivo. Que es esto lo que suele suceder cuando se trata de especies cultivadas variables como el taro<sup>9</sup>.

Esta suposición se hace más verosímil si consideramos que los indígenas americanos prehispánicos cultivaron una planta alimenticia muy parecida, si no idéntica, a aquella especie de *Colocasia*. Nos referimos a la vulgarmente llamada *yautía*, de la que nos hablan varios autores de la primera hora, y especialmente uno de los más fidedignos: Fernández de Oviedo y Valdés.

El acreditado cronista que, como se sabe, residía a comienzos del siglo XVI en las Antillas, en aquella parte de su obra que fuera escrita alrededor de 1535, hace referencia a «la planta dicha yahutía» . . . y de ella nos dice que es «una planta de las más ordinarias, que los indios cultivan con mucha diligencia y especial cuidado», no sólo en las Antillas, sino que también en Tierra Firme. Agregando que «es de comer della la rayz é también las hojas»<sup>9</sup>. No hay duda, pues, de que la *yautía*, que todavía se cultiva hoy en grandes cantidades «desde el centro de México hasta el centro del Brasil»<sup>10</sup> y sigue por tanto siendo «una planta de las más ordinarias», tiene en América existencia prehispánica.

Y ello es tan así, que generalmente se tiene a la *yautía* como planta americana. Por lo general, los botánicos suelen identificarla como *Xantoxoma sagittifolium* Schott; y su nombre vulgar es distinto en los diversos países hispanoamericanos. Así, en Puerto Rico donde todavía hay cerca de 10.000 hectáreas en cultivo, se la conoce como *yautía*; en las Antillas francesas, como *chou caraibe*; en Colombia como *rascadera* y *tartago*; en Venezuela, como *ocumo*; y así sucesivamente.

Lo mismo cabe decir de lo que en Brasil se conoce por *taia*, con

<sup>8</sup> MERRILL, E. M., *The botany of Cook's voyages*, pág. 265. Washington, 1954.

<sup>9</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, G., *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del Océano*, tomo I, pág. 274.

<sup>10</sup> BARRETT, O. W., *Yautías de Puerto Rico*, pág. 5.

nombre guaraní. Los antiguos cronistas brasileños se refieren también a esa planta y nos dicen que los indios comían de ella tanto la raíz como las hojas tiernas. En *Diálogos das Grandezas*, por ejemplo, obra que es de 1619, su autor menciona el nombre y nos dice que va referido a «raizes de muita sustancia». Agregando poco después que la planta llamada *tayoba* era «outra sorte de folha . . . a manera de couves grandemente estimadas»<sup>11</sup>. También Soares de Souza, en su conocido *Tratado* que es anterior a los *Diálogos*, menciona las «raizes que se chamam taiazes», en plural<sup>12</sup>. Es por esto que frecuentemente se equipara esta planta con la *yautía*, y se la identifica igualmente como *Xanthosoma*<sup>13</sup>. La *Colocasia antiquorum*, en cambio, se conoce como taia o tayoba de São Thomé.

### III

Aspecto y hábito de la *yautía* son tan parecidos a los del taro, que pese a que botánicamente se suelen incluir en géneros distintos de la misma familia de las Aráceas, una y otra planta son confundidas continuamente, tanto por el vulgo como por los mismos botánicos. A esto se agrega que las dos se cultivan en bajíos húmedos, corresponden al campo de acción de la mujer, se propagan vegetativamente, y que de una y de otra se suelen comer, no solamente la raíz, sino que también las hojas tiernas.

Es cierto que algún taxonomista ha establecido, al menos teóricamente, ciertas diferencias entre una y otra planta. La principal de ellas es que la *Xanthosoma* tiene el pecíolo que arranca directamente del borde de las hojas, por lo que esta planta no es abroquelada («peltée») como la *Colocasia*. La forma de las hojas sería también levemente distinta, ya que la primera es sagital, y acorazonada la segunda. Finalmente, la *yautía* tendría jugo lechoso y límpido el verdadero taro<sup>14</sup>.

Si estas diferencias pueden separar en alguna medida ambas plantas, su composición química vuelve a acercarlas. Así, del análisis practicado por Pairrault resultó que contenían: *X. sagittifolium* 1,35 % de materias azoadas, 0,27 % de materias grasas, 17,70 % de hidrocarbonos.

<sup>11</sup> *Diálogos das Grandezas do Brasil*, tomo II, pág. 51, Recife, 1886.

<sup>12</sup> SOARES DE SOUZA, *Tratado descriptivo do Brazil em 1587* Río de Janeiro 1851, pág. 124.

<sup>13</sup> FRIEDERICI, G., *Amerikanistisches Wörterbuch*, pág. 598. Hamburg, 1947.

<sup>14</sup> BOIS, D., l.c., pág. 523-4.

*C. antiquorum* 2,55 de materias azoadas, 0,36 de materias grasas, 16,64 de hidrocarburos <sup>15</sup>. De lo cual resulta la posibilidad de que las dos plantas estén mucho más cerca una de otra que lo que su ubicación en géneros distintos haría suponer. Y ello explica también el que ambas especies se confundan de manera continua. Así, en muchas partes *C. antiquorum* y *X. sagittifolium* llevan el mismo nombre. En Cuba, por ejemplo, se llama *malanga* a los dos formas <sup>16</sup>. Lo mismo sucede en Jamaica, donde lleva el nombre de *coco* tanto lo uno como lo otro<sup>17</sup>. *Xanthosoma* y *Colocasia* se llaman igualmente *rascadera* en el oeste de Colombia <sup>18</sup>, y *gualusa* o *hualasa* en el Oriente Boliviano <sup>19</sup>. Por otra parte, más de un antropólogo se ha visto sorprendido por la declaración oficial de que un ejemplar de planta entregado para su determinación botánica no podía ser atribuída, decisivamente, a una o a otra especie. Sin contar la anarquía reinante en el campo de las identificaciones de los nombres vulgares, la que hace que lo que para un autor es *Xanthosoma*, para otro sea *Colocasia*. Todo lo cual nos muestra cuán débiles han de ser las verdaderas diferencias que separan una forma de otra.

#### IV

Frente a la mencionada anarquía y visto que los estudios de fitogenética tampoco han podido, al menos hasta ahora, poner orden en la sistemática de estas aráceas, vamos a tratar de llegar a algún resultado utilizando nuestros propios métodos, o sea, los que comúnmente usamos en etnología.

Para ello comenzaremos recordando que de acuerdo con los datos históricos no puede haber duda alguna de que la yautía tiene en América existencia prehispánica. Pues, antes de la llegada de los españoles, los indios de las Antillas ya cultivaban esta planta. Lo mismo puede decirse de la llamada *taia* en el Brasil, y de la que consta históricamente su presencia en el continente al menos en los primeros tiempos de la Colonia.

Lo único que no está bien claro es la relación que pueda existir entre

<sup>15</sup> PAIRRAULT, *Les plantes comestibles féculentes cultivées aux Antilles, apud Bois D.*, l. c., pág. 524.

<sup>16</sup> BACHILLER Y MORALES, *Cuba primitiva*, pág. 267. Habana, 1883.

<sup>17</sup> LARTER, L. N. H., en *Plants and plant science in Latin America*, pág. 75.

<sup>18</sup> PATIÑO, *Fitofolklore de la costa colombiana del Pacífico*, en *Archivos Venezolanos de Folklore*, N.º 3, pág. 85 (1953-54).

<sup>19</sup> Según datos que debemos a la gentileza del Dr. M. Cárdenas, eminente botánico boliviano.

esa yautía y la *Colocasia antiquorum*. Para algunos autores la relación sería un tanto lejana, ya que colocan a la yautía en un género distinto que el taro. Tal hacen, por ejemplo, Colmeiro<sup>20</sup>, Bois<sup>21</sup>, Fosberg<sup>22</sup>, etc. Sin embargo, ya hemos dicho que esa ubicación en géneros distintos podría no estar justificada.

Al parecido de ambas plantas en su aspecto, hábito, cultivo, uso, composición química, etc., ya nos hemos referido. Y todo ello indica una relación más bien íntima de las dos formas vegetales cultivadas.

En la misma dirección señala también la afinidad, y a veces identidad, de las denominaciones indígenas americanas con las oceánicas. Por ejemplo, Friederici ya insinuó la posibilidad de que términos como *taro*, *talo*, *talas*, etc. que es el que lleva el taro en grandes partes de Indonesia, tengan algo que ver con el guaraní *taia*, el caribe *táya*, el aruac *taya*<sup>23</sup>. Y esta sugestión parece muy probable, aunque, naturalmente, este dato por sí solo no puede significar mucho.

En cambio, agregado a otros datos parecidos, ya cobra otro significado. Por ejemplo, en ciertas partes de la Indonesia oriental, como entre los *Alfures* de Ceram, el taro lleva el nombre general de *etu* y el particular de *etu wacal*<sup>24</sup>. Pues bien, los dos componentes de esta denominación se encuentran igualmente en la América indígena, aunque no juntos, sino separados.

En efecto, en Maya, por ejemplo, se encuentra la raíz *macal*, evidentemente sinónimo de *huacal*<sup>25</sup>, como denominación de varias raíces comestibles, y entre ellas una arácea parecida al taro que se llama *cucut macal*. Otra arácea, llamada *macal* a secas, es identificada por Standley, uno de los mejores conocedores de la flora de Yucatán, como *Xanthosoma yucatenense*<sup>26</sup>. Por su parte, Urbina nos dice que en México las aráceas llevan el nombre general de *huacalxóchiltl*, lo que indicaría la presencia de la misma raíz *huacal* también entre los Aztecas<sup>27</sup>.

<sup>20</sup> COLMEIRO, *Primeras noticias acerca de la vegetación americana*, pág. 29, Madrid, 1892.

<sup>21</sup> BOIS, D., l. c., pág. 524

<sup>22</sup> FOSBERG, F. R., *Plants and plant science in Latin America*, pág. 20.

<sup>23</sup> FRIEDERICI, G. l. c., pág. 242

<sup>24</sup> CLERK, F. S. A. de, *Nieuw plantkundig woordenboek van Nederlandsch Indië*, N.º 847. Amsterdam, 1909.

<sup>25</sup> Son comunes, en América, las equiparaciones wa - gua - hua = ma. Como, por ejemplo, en Gualeguay-Maleguay, Hualfin-Malfin, Guinuán-Miñuán, etc.

<sup>26</sup> STANDLEY, *Flora of Yucatán*, pág. 299. Chicago, 1930.

<sup>27</sup> URBINA, *Raíces comestibles entre los antiguos Mexicanos*, en *Anales Museo Nacional de México*, III, 182 (1906).

De esta misma raíz ha de derivar igualmente el nombre de *macabo* que los pueblos del alto Amazonas: *Panos*, *Tucanos occidentales*, *Quijos*, etc. dan a la *Xanthosoma*<sup>28</sup>, y posiblemente también el de *hualusa* o *gualusa* del Oriente Boliviano.

En cuanto a *etu*, el otro integrante de la denominación de la Indonesia oriental, lo encontramos en la América tropical bajo la forma de *edo*, *eto*, etc. Los *Chocóes* de Panamá y Colombia, por ejemplo, conocen al taro con el segundo nombre<sup>29</sup>. Y a este dato sí que le corresponde una gran importancia. Pues, estos indios siguen viviendo en la misma región donde ubicamos la puerta de entrada de los pobladores protomalayos, y entre ellos se han conservado numerosos rasgos neolíticos arcaicos que, como el palafito, la tela de corteza, los botes con batangas, la braquicefalia, el cocotero, la cerbatana, etc, han de haber venido a América con la corriente protomalaya de población<sup>30</sup>.

Friederici admite la posibilidad de que la forma *edo* que tiene una amplia distribución en las Guayanas, Centroamérica y otras partes, haya sido importada, junto con el taro al que se aplica, por los europeos<sup>31</sup>. Sin embargo, es ello muy poco probable, aunque más no fuere que por las otras ocurrencias americanas que mencionamos antes. Además, porque según nos dice el mismo Friederici, la misma denominación se aplica también a la yautía y a veces de manera exclusiva<sup>32</sup>. Así, en Honduras, donde el término existe también, se aplica exclusivamente a la *Xanthosoma*, aunque a una forma que «es de similar aspecto y hábitos que el taro (*Colocasia sp*) de las islas del Pacífico», según el testimonio de Conzemius<sup>33</sup>. Sin contar que los mencionados *Chocóes* consideran a *eto* como vocablo propio y no importado<sup>34</sup>.

Por lo tanto, lo más probable es que los Protomalayos, luego de poblar numerosos archipiélagos de Oceanía y difundir por ellos el ñame y el taro, al seguir hacia adelante y llegar a este hemisferio, trajeran también consigo los mencionados tubérculos, que eran su pan nuestro de

<sup>28</sup> En el tomo III del *Handbook of South American Indians* hay numerosas referencias a esta planta y al nombre que ella lleva entre los indígenas del alto Amazonas.

<sup>29</sup> Según datos obtenidos por la señora Reina Torres de Iannello en sus expediciones a la parte oriental de Panamá, y que gentilmente nos comunicara, determinando, así, nuestra gratitud.

<sup>30</sup> Confróntese, CANALS FRAU, S., *Prehistoria de América*, pág. 417 y siguientes.

<sup>31</sup> FRIEDERICI, G., l. c., pág. 242.

<sup>32</sup> FRIEDERICI, G., l. c., pág. 242.

<sup>33</sup> CONZEMIUS, E., *Ethnographical survey of the Miskito and Sumu Indians of Honduras and Nicaragua*, pág. 62. Washington, 1932.

<sup>34</sup> Según carta de la señora Reina Torres de Iannello.

cada día y en sus navegaciones los llevaban siempre a bordo. Ya en América, seguirían cultivándolos, y en el correr de los siglos la planta sufriría algunas mutaciones que son las que pueden diferenciarla del taro del Viejo Mundo. Es decir, que con el taro habría acontecido lo que sucedió con el ñame <sup>35</sup>.

Sobre este último punto, bueno es que se tenga presente que son varias las plantas de cultivo que existiendo a uno y otro lado del Océano Pacífico se han diferenciado algo morfológicamente, pese a ser ellos de indudable origen común <sup>36</sup>. Y en tales casos, y partiendo de la indemonstrada premisa de que antes de 1492 no hubo ningún intercambio de plantas cultivadas entre el Viejo y el Nuevo Mundo, los botánicos se apresuran a crear especies nuevas con cada una de estas formas diferenciadas. Dándose el caso curioso de que formas que de encontrarse en opuestas márgenes de un río apenas si merecerían el honor de ser consideradas como variedades de una misma especie, al descubrirse en riberas opuestas de un Océano, se las clasifica sin más como especies distintas. Tal es, sin duda, el valor de las ideas preconcebidas y el horror a las distancias.

Y en cuanto a la posibilidad de un trasplante de plantas cultivadas a través del Pacífico, debemos anotar con satisfacción que hoy ya son muchos los autores modernos que aceptan que cuando menos el taro, el ñame y algunas otras especies más hayan llegado a América en época aún precolombina. Y hasta algún eminente botánico como E. D. Merrill, que durante toda su vida combatiera acerbamente toda idea de una introducción prehispánica a América de plantas domesticadas en el Viejo Mundo, en una de sus últimas obras admite sin reserva alguna que las dos especies que a nosotros nos interesan, es decir, el taro y el ñame, están en esa situación. «Como se ha expresado en otra parte —dice— tenemos que admitir que un muy limitado número de especies cultivadas atravesara realmente el Océano Atlántico o el Pacífico, o ambos, en tiempos precolombinos; pero esto no cambia el hecho de que el gran intercambio de plantas entre ambos hemisferios, se produjera sólo después del año 1500 de nuestra Era» <sup>37</sup>. Y con esto estamos plenamente de acuerdo.

<sup>35</sup> CANALS FRAU, S., *Las dioscóreas (ñames) y su introducción en el Nuevo Mundo*, citado.

<sup>36</sup> CARL O. SAUER, en su conocido trabajo *Cultivated plants of South and Central America* (en *Handbook of South American Indians*, tomo VI, pág. 487 y sig. Washington, 1950), se refiere a varias de ellas.

<sup>37</sup> MERRILL, E. D., *The botany of Cook's voyages*, pág. 273. Véase también pág. 274, donde incluye al ñame y al taro entre «el limitado número de especies cultivadas» que habrían atravesado el Océano en época precolombina.