

Revista de Costa Rica

(Publicación Mensual)

AÑO II

SAN JOSÉ, COSTA RICA, FEBRERO DE 1921

No. 6

Director Propietario: J. F. TREJOS QUIRÓS. — Apartado de Correo No. 950

Apuntes sobre el Volcán Rincón de la Vieja

recopilados

por J. Fid. Tristán, Director del Colegio de Srtas. - San José

Con motivo de haber recibido del Sr. Elías Baldioceda, de Liberia una interesante relación del Sr. Elgardo Baltodano, acerca de la ascensión de estos Caballeros al Cráter del Volcán de la Vieja, en abril de 1920, he creído conveniente reunir en estos apuntes todos los datos que existen sobre este Volcán.

Es muy singular el hecho de que un volcán tan interesante como el de la Vieja y que por otra parte es el único activo de la *Cordillera Volcánica del Norte* o *Cordillera del Guanacaste*, haya permanecido por tanto tiempo casi completamente inexplorado.

Las muy pocas noticias que han circulado en distintas publicaciones se deben casi únicamente a los estudios del Dr. Alejandro Frantzius y al Geógrafo y Geólogo alemán Karl von Seebach muerto en 1880, sin haber terminado sus investigaciones vulcanológicas Centroamericanas. Como desde la visita del Prof. Seebach verificada el 9 de enero de 1865 no se había vuelto a tener informes concretos sobre el carácter, el que ha pasado muy ignorado por muchos años, considero que es de gran importancia la relación del Sr. Baltodano que se publica al final de estos apuntes. Se debe a los esfuerzos del Sr. Baldioceda el haber logrado hallar una buena ruta para aclarar una cuestión geográfica de importancia y que ha permanecido muy confusa, como se verá por las diversas opiniones que se publican (1). En carta del Sr. Baldioceda, de fecha 17 de mayo y que acompaña la relación del Sr. Baltodano me dice:

(1) Muchas de ellas por primera vez en nuestra lengua.

«Creo que no está por demás decirle que en otras muchas excursiones que he hecho en busca del cráter, he alcanzado a ver ya del otro lado y algo lejos el Lago de Nicaragua con sus islas, pero esto solo se logra estando el día despejado, pues casi siempre la parte alta de la cordillera está con neblina o humo a tal extremo que hay que esperar buenos ratos para que se aclare y poder tomar rumbo. Lo mismo se logra ver el Pacífico desde Puntarenas hasta Santa Elena, esto a simple vista y si se lograra alcanzar la parte más alta de la cordillera, que es montañosa, creo se vería el Atlántico».

Queda pues el camino abierto para futuras exploraciones y es de esperar que dentro de poco tiempo tengamos un conocimiento más exacto y detallado del macizo volcánico conocido con el nombre de *Rincón de la Vieja*.

* * *

ORIGEN DEL NOMBRE Cuál es el origen de este nombre? Debemos confesar que la toponimia (1) costarricense no ha sido bien estudiada todavía. Con todo, para contestar a esta pregunta podemos hacer dos suposiciones: en la primera que el nombre ha sido derivado de algún ser fantástico que según la creencia popular vivía en aquellas alturas, o de leyendas de los antiguos indios que habitaron la región. Y la segunda que el nombre es muy reciente y sin conexión *directa* con suposiciones fantásticas.

Del primer modo de pensar es Eliseo Reclus, geógrafo bien conocido, quien en su valiosa *Nouvelle Geographie Universelle*, Livre XVII. Pág. 535 dice:

«Casi aislado, el Rincón de la Vieja, así llamado sin duda como un lugar de magia, sigue al Orosí.»

En el Guanacaste he oído varias explicaciones que se refieren a la existencia de un ser más o menos fantástico que con el nombre de «la Vieja» habita aquellos cerrajones. Un importante vecino de Nicoya me dijo en 1912 que nadie conocía *la Vieja porque cada vez que se había querido ir a buscarla*, se desataba en el cerro una terrible tempestad con relámpagos y huracanes. (Notas manuscritas de 1912. Enero)

Evidentemente la fantasía popular ha derivado del actual nombre las explicaciones que en apariencia son más lógicas, de acuerdo con la tendencia muy generalizada en el mundo entero de suponer que los sitios solitarios están habitados por seres misteriosos. Es cierto que en Nicaragua existe un volcán denominado «*El Viejo*» y que en el Guanacaste hay también una finca con el mismo nombre. El origen de estos nombres me es completamente descono-

(1) Llámase toponimia o toponomástica el sistema de nombres geográficos de cada país. Valentín Letelier. Ensayo de Onomatología, pág. 147.

cidos y bien pudieran tener relación con alguna creencia indígena relacionada con asuntos de carácter religioso, pero el *folk lore* guanacasteco es tan desconocido que sería muy aventurado dar alguna opinión sobre este punto. Debo agregar también que en Santa Cruz vi, en 1910, un curioso baile de origen indio en el cual figuran un par de viejos (vieja y viejo) y oí algunas explicaciones, algo vagas, de su papel en el baile y de su vida. Una fotografía de ese baile figura en el bien documentado libro del Dr. P. P. Calvert, y Amelia S. Calvert. *A year of Costa Rican Natural History*, 1917, pág. 457, frente.

Con todo no me parece que el nombre actual del volcán tenga alguna relación con tales creencias.

En el ya citado libro del Dr. Calvert, pág. 438 se dice:

«Cuando estábamos en las fumarolas, en una separación veloz de las nubes, quedó visible el Cerro de la Vieja, un poco hacia el W. del rumbo Norte. Traté de averiguar porque este Volcán se llama Rincón de la Vieja, pero sin mucho éxito. La explicación de que «talvez en algún tiempo vivía una vieja en algún lugar de aquí arriba y que su residencia se vino a tomar como el rincón en donde la dicha vieja vivía,» pudo haber sido inventada después que el nombre se generalizó. Claro es que la historia es excesivamente vaga.»

La denominación india de esta región ha sido Tilarán (1) que según Gagini (Los Aborígenes de Costa Rica, pág. 185) quiere decir *lugar en donde llueve mucho*. El nombre Tilarán no figura en el Mapa de Pittier de 1903. Y aplicado este nombre a toda la Cordillera resulta sumamente vago y no nos sugiere ninguna idea que tenga relación con sus volcanes. Los nombres indios de las distintas regiones de la cordillera se han perdido o cambiado por otros castellanos y las tradiciones o leyendas de sus volcanes casi no existen. En el caso concreto, creo que mas bien ha sido el nombre actual el que ha dado origen a las leyendas. Con excepción del nombre *Orosí* que sí es de origen indio, los nombres de los demás volcanes de la misma Cordillera, *Tenorio*, *Miravalles* y *Rincón de la Vieja*, no nos recuerdan la menor relación con la lengua de los primitivos habitantes del lugar. Si en alguno de estos cerros o en sus cercanías hubo algún adoratorio como ocurrió en un lugar próximo al Reventado (Irazú), no se conservan tradiciones ni documentos. En mis viajes por el Guanacaste tampoco pude averiguar nada sobre este punto. No hay ningún estudio arqueológico de la región y los cementerios y carreteras, si existen, están ocultos por capas de tierras o bosques impenetrables. No conozco tampoco relatos de erupciones en tiempos pasados.

(1) (Peralta. Mapa Histórico-Geográfico de Costa Rica. Madrid, 1882).

Con respecto a la segunda idea es mi opinión que el nombre es muy reciente y que el volcán lo ha derivado de un sitio en sus faldas que se llamó *Rincón de la Vieja*. Tal suposición ha sido corroborada por el estudio de algunos documentos históricos.

En la *Estadística de las haciendas y ganados de la provincia de Nicoya formada por el vicario D. Tomás Gómez Tenorio para el cobro de los diezmos. Año de 1751, (León Fernández. Documentos. Tomo IX, pág. 478)* se lee:

«El Capitán don Manuel de la Zerda tiene su hacienda de Campo nombrada *Santa Juana* en el sitio del *Rincón de la Vieja*, y en él ochocientas reses de ganado mayor.

.....
Tiene otra hacienda contigua nombrada San Antonio y en ella doscientas reses más o menos...»

En la importante publicación de nuestros archivos Nacionales: *Índice de los Protocolos del Guanacaste 1756-1860*, he hallado los datos siguientes que permiten localizar la situación de aquel sitio.

En el año 1825, Gertrudis de la Cerda, vende a Carlos Machado Ugarte en el sitio del *Rincón de la Vieja*, una caballería de tierra que hubo por muerte de su padre Melchor de la Cerda (pág. 228). En 1829 el mismo Carlos Machado Ugarte compra a María Josefa Bustos cuatro caballerías en el sitio de la *Cueva* y paraje la *Angostura* (págs. 247/8). En el año 1832 Machado y Ugarte compra a José Antonio Gómez y a Pedro Cabrera dos caballerías y resto de tierra y casa en el *Sitio del Rincón* (pág. 262)

En 1833 Machado y Ugarte, hipoteca su *Hacienda de la Cueva* como garantía por haberse hecho cargo de la administración de tabacos al por mayor, (pág. 267). Machado y Ugarte murió en 1842. En su testamento habla de su hacienda *La Cueva*, y deja sus bienes a sus hijos Ignacio y María de Jesús, casada con Salvador Rivera, (pág. 312) quien en 1849 hace un deslinde (pág. 364) entre las tierras de Cañas Dulces, de los herederos de Dionisio de la O. y la hacienda de la *Cueva*.

Como en ninguna otra parte de los *Protocolos* se habla de otras haciendas de Machado y Ugarte, se desprende de estas notas que la hacienda *La Cueva* fué formada por la reunión de varias porciones compradas a diferentes personas y que estaba en el antiguo sitio del *Rincón de la Vieja*. Como en el deslinde de Rivera con los herederos de Dionisio de la O; se habla de las tierras de Cañas Dulces, cabe suponer que el sitio del *Rincón de la Vieja* estaba situado al Norte de Liberia a una distancia de unos 15 kilómetros, lugar en donde algo al W. se encuentra hoy día la hacienda *La Cueva* según el mapa de von Seebacha de 1865 y el de Villar. Hay en esta hacienda unos baños termales.

Dice en su Diario von Seebach que llegaron a las ocho de la noche (9 de enero de 1865), «al pintoresco Guachipelín una avanzada de la gran hacienda de Don Manuel (Esquivel) *La Cueva*. «La hacienda de *La cueva*, antes sitio del Rincón de la Vieja comprendía una considerable extensión de terreno. El viejo nombre desapareció como distintivo de un sitio y quedó para las altas serranías del E. entre las que está el macizo volcánico con el cráter. El nombre aplicado al Volcán se generalizó después por el Libro de Don Guillermo Molina, *Bosquejo de Costa Rica*, publicado en 1851 y muy especialmente por el mapa y estudios del Dr. Frantzius publicados en 1861 y los de von Seebach en 1865, en una de las mejores Revistas geográficas del mundo: Dr. Petermanns Geo. Mitteilungen. Informaciones Geográficas del Dr. Petermann, de Gotha, y el Mapa de L. Friederichsen, publicado en 1876. Este mapa fué muy usado en Escuelas y Colegios y existía en muchas oficinas públicas.

La palabra «Rincón» «*escondrijo o lugar retirado*» acompaña con frecuencia algunos nombres geográficos y señala evidentemente sitios poco traginados o alejados de los centros de población. Hay en Costa Rica 14 lugares que llevan la palabra «rincón» ya sola (4) o precedida generalmente de nombres propios (División territorial Administrativa de la R. de Costa Rica. Dirección General de Estadística, pag. 34.) En el mismo Índice de los Protocolos del Guanacaste figuran siete lugares con la palabra *rincón* (del Brasil, del Coyolar, del Cabuyo, de López, grande, del Peñón y del Gualito.)

Si la hacienda *La Cueva* ha derivado su nombre de alguna persona o de algún accidente del terreno al rededor del cual existan leyendas o tradiciones no podría decirlo por falta de documentos.

1865 En el mapa del Dr. Frantzius publicado en 1865.
 OPINION DEL DR. (Gotha: Justus Perthes) figuran en el macizo del
 FRANTZIUS Rincón de la Vieja tres cerros. En su estudio dice que el volcán está rodeado de cerros y señala entre los más notables el Cerro del Rincón y el del Mogote, Molina, Wagner y Scherzer y el mismo Dr. Frantzius denominan el volcán: «La vieja» y supone el distinguido Geógrafo y Naturalista Alemán que por la circunstancia de llamarse un cerro Rincón y el volcán «La vieja» se ha denominado toda la región *Rincón de la Vieja*.

LA VIEJA. En el Mapa de Molina figura con el nombre de *La Vieja*, el primer cerro alto que está después del límite con Nicaragua y el Orosí en segundo lugar. En el mapa de Frantzius tiene el nombre *V. de la Vieja* o Rincón de la Vieja y en el de von Seebach: Rincón de la Vieja. Scherzer y Wagner lo llaman también *La Vieja* y tanto en Guanacaste como en otros

lugares se oye a menudo decir *Volcán de la Vieja*. Según esto es muy probable que ya a principios del Siglo XVIII se conociera este Volcán con el nombre de *La Vieja* y en consecuencia el sitio a que me he referido por estar retirado se llamó Rincón de la Vieja, nombre que después pasó al Volcán mismo.

1783 En el informe del Illmo. Sr. Obispo Esteban Lorenzo de OBISPO Tristán, referente a los indios Guatusos, aparece por primera vez el nombre *Rincón de la Vieja* aplicado si no a TRISTÁN un Volcán, por lo menos a un cerro. (León Fernández. Historia de Costa Rica, pág. 634.

«Y en los diarios que formó (El Padre Zepeda) de trece años continuos que hizo entrada en toda esta vasta Montaña, siguiendo toda la Cordillera de Tilarán (que en lengua india significa país y puesto de muchas aguas) y da principio desde el volcán do Orosí, Tortuga y rincón de la Vieja y sin contar la cordillera siguen del Oeste al Este los volcanes de la Hedionda, Miravalles, Cucuilapa, Tenorio, El Pelado, San Juan, Buena Vista, Chomes, Barranca, Aguacate, que son once volcanes grandes sin los pequeños que les acompañan.....»

El Sr. Obispo parece considerar el Orosí, Tortuga, y Rincón de la Vieja como un solo volcán.

1854 En la mejor obra sobre Costa Rica, *Die Republik Costa Rica in Central America* que DR. MORITZ WAGNER existía hasta el año 1856 y publicada en DR. KARL SCHERZER. Leipzig, por Wagner y Scherzer quienes recorrieron el país por los años de 1853 y 54, he hallado la primera referencia concreta al Volcán de la Vieja. Dicen así los Autores en la pag. 262.

«Entre todos los volcanes de Costa Rica el de *la Vieja* situado al Este de la ciudad del Guanacaste (1) es el que ha conservado más actividad. Hacia el Sur está separado del volcán Miravalles por un profundo valle de sabanas y al Norte está casi sin ninguna comunicación con los Volcanes de Orosí, por consiguiente es un volcán casi aislado en la cordillera y forma un cono ancho y macizo con cuatro picos. El cráter actual en el lado Noreste del cono, está situado mucho más bajo que el pico de menor altura y emana constantemente blancas nubes de vapor. Según lo que cuenta un hombre que ha vivido mucho tiempo en estas partes de vez en cuando arroja lava y cenizas candentes. Los vapores son algunas veces débiles, otras veces fuertes, rara vez y solamente en pequeños intervalos interrumpidos enteramente.» (Traducido del Alemán por E. v. de Wiepking).

(1) Liberia.

DR. ALEJANDRO V.
FRANTZIUS.
1861

Beiträge zur Kenntniss der Vulkane Costarica's.
Contribuciones para el estudio de los Volcanes de
Costa Rica, Petermann's Geogr. Mittheilungen
1861. Gtha. Heft IX p. p. 329-338.

Del mejor y más completo estudio publicado hasta ese año sobre los volcanes de Costa Rica por el Dr. Frantzius, tomamos la parte que se refiere al Rincón de la Vieja.

«Separado del Orosí por una ancha depresión está situado hacia el E. el segundo volcán: La Vieja. Es éste como la mayor parte de los volcanes escarpado y rodeado de una cantidad de conos de traquito entre los cuales merecen mencionarse como los más notables el cerro del Rincón y el Mogote. Por esta circunstancia se ha nombrado a menudo todo el cerro *Rincón de la Vieja*. De su cumbre se levantan constantemente columnas de humo y de tiempo en tiempo erupciones de cenizas que van acompañadas de sordos ruidos semejantes al trueno. Al rededor de sus faldas hay muchas solfataras llamadas hornillas, en particular en la hacienda llamada Hedionda.»

ASCENSIÓN DE
KARL V. SEEBACH *Petermann's Geogr. Mittheilungen, 1865 Heft*
AL RINCON DE LA VIEJA *VII p. p. 241-249.*
EN 1865

Diario—Prof. K. v. Seebach's Reise durch. Guanacaste (Costa Rica). Viajes del Prof. K. von Seevach. a través de la provincia de Guanacaste Costa Rica. Traducido del Alemán por E. Gugoltz, asistente del Laboratorio del Liceo de Costa Rica en 1904.

Enero 8—Acompañado por el Gobernador del Departamento de Guanacaste, Don Manuel Esquivel y uno de sus empleados, salimos después de las 4 p. m. de Liberia para subir al día siguiente temprano al Rincon de la Vieja. Seguimos primero el camino real de Nicaragua, hasta cerca del Río Colorado, desde donde se dirige un camino angosto al Norte. Aquí el Colorado es ya un Río de importancia el cual tiene su profundo cauce flanqueado en ambos lados por capas de tufa que se levantan perpendicularmente.

Cabalgando por el lado derecho de la orilla, pasamos primero los ranchos de Curabande y llegamos a las 8 al pintoresco Guachipelín, una avanzada de la gran hacienda de Don Manuel, *La Cueva*.

Enero 9—Como a una legua de Guachipelín se llega a

los hornillos al pié del Rincón. Se ven salsas (1) y solfataras como en el Miravalles, pero menos concentradas y por lo tanto menos grandiosas. De este punto seguí a caballo con tres hombres subiendo uno de los angostos pasos de la montaña en la cual se divide la parte pelada del W. del estirado Rincón hasta como $\frac{2}{3}$ de su altura en donde hay que desmontar y caminar a pié. El camino sigue siempre por la cresta de la montaña aunque no muy pesado por su inclinación, si por la aglomeración de ceniza que va aumentando siempre mezclada con lapili (2) y fragmentos de lava.

Aunque la cumbre del Volcán se había nublado de nuevo las nubes no estaban, sin embargo tan compactas para poder distinguirla de vez en cuando.

Como a la una llegamos a la cresta principal de la montaña en donde apenas podíamos contrarrestar la fuerza del viento que soplaba con furia inaudita del N. O. Continuamos después por la cresta principal de la montaña por un corto trecho hacia el O. S. O. hasta que hicimos alto frente a la punta última porque mis guías me aseguraron que era imposible seguir.

Verdaderamente era difícil y peligroso pues muchas veces había que caminar por lugares que apenas tenía un pié de ancho y por ambos lados declives casi perpendiculares los que era muy molesto pasar a causa de la abundancia de lapili flojo y el furioso viento de N. O. Había que trepar después una parte casi a plomo y por dos veces me ví obligado a regresar hasta que a la tercera tentativa encontré una subida mejor y un rato después me ví en la orilla del cráter. Este cráter había arrojado en Agosto de 1863 humo durante tres días y no estaba yo poco admirado de hallar en el cráter una cazoleta en forma de plato completamente cerrada en donde las nubes habían formado un depósito de agua que había buscado una salida al N. por una hendidura.

Bajo estos auspicios creía poder encontrar un segundo cráter más al S. O; pero no fué así. Por todos lados los flancos del cráter caían perpendicularmente y más allá hasta donde permitía ver la neblina no me fué posible descubrir otro cráter. En el que me encontré al borde, le calculé un diámetro de 500 pasos y apenas 100 pies de profundidad hasta la punta más alta en dirección completa al S. y solo 5 pies en dirección de la orilla N.

(Continuará)

(1) Salsas. Pequeños conos de arcilla en cuya cúspide hay un agujero por donde salen los gases y el lodo, que es el que forma el cono al volver a caer perpendicularmente. A veces el número de estos conos de barro es bastante grande. (Nota explicativa).

(2) Lapili. La palabra se aplica a pequeñas piedras, arrojadas por un volcán, del tamaño de una nuez o menores. (Nota explicativa).

COLEGIO SUPERIOR DE SEÑORITAS

SAN JOSE, COSTA RICA

III Año Normal A, 1920

Aprobado 20. XI. 920.

TRABAJO PERSONAL

de la

Srita. María Jiménez Luthmer

J. Fid. Tristán, Director

Ramiro Aguilar V. - Manuel C. Quesada

Matías Gámez Monge

Contribución al estudio de las frutas de Costa Rica

(Conclusión)

La mata de papaya tiene un porte esbelto y elegante. Tiene hojas peladas de forma palmeada, de cuyos peciolos se sirven los escolares para hacer serbatanas. Es una planta unisexual dioica, es decir que hay pies que dan sólo flores machos y otros sólo hembras. Sin embargo no es raro ver casos anómalos de unisexuales monoicos o con flores hermafroditas. Los campesinos costarricenses creen, sin ningún fundamento, que las semillas de la parte basal de la fruta dan plantas hembras y las de la parte apical dan plantas machos pero muchas experiencias practicadas para comprobar la veracidad de este aserto han demostrado que esto es una mera suposición, sin fundamento alguno.

Su cultivo es sumamente sencillo y por lo mismo merece más atención de los agricultores. Dura varios años en producción, comenzando ésta cuando la planta tiene un año de edad. No necesita terrenos muy ricos y es, por otra parte, sumamente resistente a los agentes atmosféricos. Las frutas que hasta hace pocos años eran completamente desconocidas en los Estados Unidos, satisfacen ampliamente el gusto del pueblo americano. Por esta razón encontrarían inmediatamente un mercado fácil y remunerador.

Entre las papayas silvestres merecen citarse: la *Carica peltata* Hook & Arn. Bot. Beech. Voy. 425 t. 98. 1841. llamada *papaya de mico* o *papaya granadilla*. Crece subespontánea en los desmontes de la costa Atlántica y Pacífica: las hojas son casi enteras y el tronco muy delgado y se cubre cada año, desde las hojas hasta cerca del suelo, de pequeñas frutas muy olorosas, de pericarpio delgado en cuyo interior se encuentran las semillas; la pulpa es jugosa de sabor delicado. La *Carica dolichaula* J. Donn. Sm. in Coult Bot. Gaz 23: 247. 1897 que es de la región atlántica. Se llama *papaya de monte* o *papayillo*: alcanza hasta 8 mts. de altura y es notable porque tiene ramificación regular, sosteniendo una copa piramidal. Los frutos son pequeños del tamaño de un limón. Existe otra especie indeterminada, originaria de la costa del Pacífico llamada vulgarmente *suara*. El fruto tiene un pericarpio muy delgado y suave, como el de un durazno y es de color verde: el pericarpio está formado por una masa pulposa de color verde claro que encierra las semillas. Las frutas maduras son las más dulces y aromáticas de todas las especies de este género.

Las especies enumeradas se entrecruzan con mucha facilidad con la *C. papaya* y a esto se debe la inconstancia de la calidad de las frutas.

Passifloraceae

GRANADILLA

Passiflora ligularis, A. Juss. In Ann. Mus. Par. 6: 113 t. 40. 1805.

Muy conocida de todos es esta fruta que abunda en los mercados en los meses del verano. Es particularmente abundante en la meseta central en donde se la cultiva, además, como enredadera de adorno en los corredores de las casas por sus hermosas flores blancas y violadas, en cuya estructura se pueden observar los instrumentos de la pasión. La fruta es una baya de cáscara dura y frágil que encierra una sustancia mucilaginosa, azucarada, de muy agradable sabor, en la que se encuentran numerosas semillas.

GRANADILLA BELLÍSIMA

Passiflora membranacea Benth. Pl. Hartw. 83. 1839-57.

Es otra passiflora de fruto comestible, indígena de Costa Rica. Habita las altas montañas del interior (2000 a 3000 mts.) Es notable tanto por la calidad de la fruta parecida a la granadilla real, como por el bellissimo color rojo de sus flores.

GRANADA O GRANADILLA REAL

Passiflora quadrangularis Linn. Syst. 10: 1248. 1758-59.

Esta rica fruta casi desconocida entre nosotros, merece cultivarse más. Es una enredadera de hojas más grandes y más tupidas que las granadillas; las frutas llegan a tener 25 cm. son muy jugosas y refrescantes.

Existen además otras especies que se emplean para hacer refrescos sorbetes, conservas y como frutas de mesa; pero son exóticas y su cultivo no está muy extendido.

Guttiferae

MAMEY

Mammea americana Linn. Sp. Pl. 1: 512. 1753.

El mamey es nativo de la zona caliente de las Indias Occidentales, Centro América y las costas del mar Caribe y se encuentra en estado de cultivo en toda la América Tropical, desde México hasta el Brasil. Es un hermoso árbol de tamaño mediano, de follaje perenne denso, de color verde oscuro; las flores nacen solitarias en los nudos de las ramas o en las axilas de las hojas: son blancas poligamas y tanto las masculinas como las bisexuales se encuentran en el mismo árbol. La fruta es una drupa de 10 a 15 cms. de diámetro cuando está madura. Tiene una piel gruesa y el mesocarpo está formado de una pulpa fibrosa donde están encerradas dos o cuatro semillas ásperas de tegumento estoposo.

Las flores del mamey de un aroma delicado, son usadas en las Indias Occidentales francesas para preparar una agua aromática llamada «Eau des creoles» reputada refrescante y digestiva. El mesocarpo es grueso y jugoso, de sabor dulce y aromático que recuerda el albaricoque. Debido a la gruesa piel que lo cubre está admirablemente dotado para los grandes transportes. También se hacen de él muy ricas conservas. La madera es blanca, bastante buena. La corteza exuda una goma que se usa en las Indias Occidentales para atraer los (chigoes) y de la savia fermentada se hace una clase de chicha.

JORCO

Rheedia edulis Planch & Triana *in* Ann. Sc. Nat. Ser. 4. 14: 310. 1860.

Gran árbol de los bosques de ambas vertientes. La fruta es del tamaño de un limón, de color amarillo y de sabor agridulce, no desagradable.

R. magnifolia Pittier (Contr. U. S. Nat. Herb. 13. 12: 454. 1912.) Es otra especie comestible que se encuentra en el Atlántico.

Sapindaceae

MAMÓN

Melicocca bijuga Linn. Sp. Pl. 2, 495. 1753.

Fruta del tamaño de un jocote con pericarpio jugoso de sabor agridulce, muy agradable. Se emplea para hacer refrescos. Es originario de Sur América y se dá muy bien en la tierra caliente del Pacífico, de donde vienen las frutas que amenudo se ven en el mercado. Se llama también *mamón de Cartagena*.

Anacardiaceae

MANGO

Mangifera indica Linn. Sp. Pl. 1: 200. 1753.

Originario de la India ha sido introducido en todos los países del mundo en donde crece tan bien como en su propia patria. En Costa Rica fué importado a fines del Siglo XVIII y actualmente está tan extendido que parece ser indígena. Existen varias clases, pero las mejores calidades son las que se encuentran en Alajuela y San Mateo. La fruta es muy apreciada en todo el mundo, ya frescas o en forma de conserva. Representa un papel importante en la vida económica de nuestros campesinos de la tierra caliente del Pacífico. Debido a la cantidad de tañino y trementina que encierran las frutas y otras partes de la planta ha tenido amplio uso en la medicina popular, sobre todo como astrigente y antiséptico.

MARAÑÓN

Anacardium occidentale Linn. Sp. Pl. 1: 373. 1753.

La presencia de los árboles de marañón caracteriza en Costa Rica la zona caliente del Pacífico, donde es muy abundante y se produce muy bien. Lo que en esta especie constituye verdaderamente el fruto es lo que nosotros llamamos la semilla, siendo la parte pulposa y comestible un prototipo de fruto falso, formado por una transformación del pedúnculo.

El marañón es de sabor azucarado, astringente, de un aroma sui generis muy agradable, cuyo jugo es muy empleado para la fabricación de refrescos y licores. El pericarpio de la nuez contiene un aceite esencial sumamente irritante, muy empleado como vesicante, conocido químicamente con el nombre de *cardol*: contiene además *ácido anacárdico*, tanino y amonio. El cardol en pequeñas cantidades se usa al interior como vermífugo y al exterior ha sido usado para el tratamiento de la lepra, para cauterizar úlceras y verrugas. De los cotiledones se extrae un aceite blanco amarillento, sumamente nutritivo y de la más fina calidad, comparable apenas con el verdadero aceite de almendras y muy superior al de olivas; existe en la proporción de 40%. Su extracción es objeto de una gran industria en las Indias Occidentales Inglesas. Los cotiledones asados son deliciosos y muy solicitados para reemplazar con ventaja las almendras. Haciendo incisiones en el tronco exuda una goma cuya composición química es análoga a la de la goma

arábiga; con agua forma un mucilago muy fuerte: en la América del Sur se le explota en grande escala para reemplazar las gomas del Senegal y Arábica.

Pariante del marañón es el *espavel* o *espavey* (*A. rhinocarpus* D. C. Prodr. 2: 62. 1825) cuyo fruto verdadero es muy parecido; el fruto falso es pequeño, delgado, de sabor ligeramente azucarado y sin ningún valor. El espavel es uno de los árboles más hermosos de los bosques del Pacífico y su madera es muy apreciada.

JOCOTE

Spondias purpurea Linn. Sp. Pl. 2: 313. 1753.

Es un árbol empleado sobre todo para la formación de cercas. Se reproduce por estaca con suma facilidad: probablemente a esto se debe que las semillas son casi estériles en la actualidad, pues ha sido objeto de cultivo desde tiempo inmemorial. A pesar del regular comercio de que es objeto esta fruta durante la estación lluviosa, apenas si es apetecida por los niños y los pájaros.

Las variedades llamadas *ciruelo*, *sismojo* o *ismojo* y *tronadores*, parecen ser razas o variedades de la misma especie. Las frutas verdes son a veces empleadas para encurtidos y verduras y de las maduras se preparan jaleas, algunas de muy notable sabor, según la variedad que se emplee. Jocote deriva del azteca *xocotl*=fruta. *Ismoyo*, según Gagini, de la misma lengua *moyoll*=mosquito.

Congénere del jocote es el *jobo*, (*Spondias lutea* Linn. Sp. Pl. 2: 613. 1753) gran árbol de la costa del Pacífico, muy diferente del jocote en su aspecto, pues tiene la inflorescencia en grandes racimos de flores blancas y olorosas. Las frutas son del tamaño y forma de un jocote de color amarillo y sabor agridulce. Los campesinos creen que al comerlas se adquieren las fiebres palúdicas y gástricas.

Malpighiaceae

ACEROLA

Malpighia edulis Donn. Sm. Bot. Gaz. 24: 391. 1897.

Esta especie es netamente costarricense y dá unos frutos del tamaño de una cereza europea, de sabor dulce y aroma delicado, cuya calidad podría mejorarse por selección.

CEREZA

Bunchosia costaricensis Rose & Pitt. in Ann. Inst. Fis. Geogr. C. R. 8: 63. 1898.

Da frutas de muy poco o ningún valor. Se encuentra con frecuencia en la vecindad de las casas, donde se le cultiva por el color verde intenso de su follaje y el hermoso rojo encendido de sus frutas maduras.

NANCE

Byrsonima crassifolia H. B. K. Nov. Gen. & Sp. 5: 149. 1818.

Arbol muy común en la tierra caliente del Pacífico donde forma bosques llamados *nancitales*, muy frecuentados por los cazadores en el tiempo de la cosecha, pues sus frutos atraen los venados y otros animales de monte.

Los frutos son pequeñas drupas de semilla durísima: la pulpa es de sabor dulce con un repugnante aroma que recuerda el ácido valeriánico. Son, no obstante, muy apreciadas por los escolares. Se emplean para fabricar refrescos y licores.

Leguminosae

a) Caesalpinaceae

TAMARINDO

Tamarindus indica Linn. Sp. Pl. 1: 34. 1753.

Arbol de regular tamaño de hojas opuestas, pinadas, las cuales, como las de la mayoría de sus parientes son sumamente sensibles a la luz del sol. Las flores son blanco amarillentas, manchadas de rojo oscuro. La fruta es una vaina de color chocolate, de 10 a 15 cms. de largo, en cuyo interior están las semillas, aplastadas, casi cuadrangulares, de color castaño oscuro, durísimas y sin albúmen y recubiertas completamente por una pulpa de color pardo rojizo, que proporciona la pulpa de tamarindo. Aunque no se le puede considerar como fruta es muy apreciado para la fabricación de jarabes y pastas. Encuentra gran empleo en la medicina por sus propiedades laxantes, como puede verse por su composición química, según Vauquelin:

Acido cítrico	9.40
— tartárico	1.55
— málico	0.45
Bitartrato de potasio	3.25
Azúcar	12.50
Goma	4.70
Gelatina Vegetal	6.25
Celulosa	34.35
Agua	27.55

El tamarindo se encuentra en todas las regiones tropicales de América y aunque se cree que es originario de la India, es notable el hecho de encontrarse grandes diferencias entre las clases asiáticas y las americanas, lo que hace creer que fué importado a América en época precolombina.

b) Mimosaceae

GUAPINOL

Hymenaea courbaril Linn. Sp. Pl. 1: 1192. 1753.

Es bastante frecuente encontrar en nuestros mercados durante la época de su cosecha la interesante vaina de color rojizo oscuro y de consistencia pétreo, que forma la fruta del guapinol. Encierra en su interior varias semillas duras como hueso, de color rojizo, cubiertas por una pulpa farinosa de color amarillo, sabor azucarado y repugnante olor de ácido valeriánico, lo que no impide que sea muy buscada por los niños. La composición química según el Licenciado don Francisco Sancho Jiménez es:

Proteínas	6.6	
Grasa	1.6	
Carbohidratos	73.9	Valor nutritivo por libra: 1564 calorías
Ceniza	2.8	
Agua	15.1	

Comparando el número de calorías por libra del guapinol con el de las demás frutas, resultaría ser la más alimenticia de todas, pero la notable dureza de la vaina, la pequeñísima cantidad de pulpa, la sequedad, mal olor y

sabor de ésta son factores muy dignos de tomarse en cuenta, para quitarle el lugar prominente. Sin embargo, sirvió para la alimentación de nuestros aborígenes.

El guapinol es un hermosísimo árbol, abundante en la costa del Pacífico. La madera es dura y fina, muy apreciada para la construcción de carretas, mazas de trapiche, etc. La goma de guapinol es uno de los *copales* del comercio más solicitados para la fabricación de barnices finos. Diversas partes de la planta han sido empleadas en medicina popular, con poco éxito al parecer. Deriva del nahuatl: *quauitl* = árbol y *pinolli* = harina.

A esta misma familia pertenecen las *guavas* y los *cuajiniquiles*, algunas de cuyas especies merecen citarse por la calidad de sus frutos. La más común de todas se emplea corrientemente como sombra en los cafetales: es el *Inga edulis*. El *cuajiniquil peludo* da también frutas de buena calidad; el *guavo mecate* (*Inga ingoides* Willd. Sp. 4: 1012. 1799) llega a tener frutos hasta de un metro de largo.

En Costa Rica se dá el nombre de *cuajiniquiles* a las especies del género *Inga* de frutos pequeños y *guavas* a las que dan frutos grandes y comestibles. En el Salvador se emplean las semillas de *Inga* para hacer encurtidos, como verduras y molidas para hacer tortillas.

Etim. *quauitl* = árbol *xo (ixtil)* = pie y *necuille* = torcedura (pies torcidos de árbol).

Rosaceae

ICACO

Chrysobalanus icaco Lin. Sp. Pl. 1: 513. 1753.

Es un arbusto de 2 a 3 metros de altura, común en la costa del Pacífico. Los frutos de color rosa por dentro y morado por fuera, y del tamaño de un jocote, tienen un sabor dulcete, pasco y de poco mérito. Es empleado para hacer conservas.

NISPERO DEL JAPÓN

Eriobotrya japonica Lindl. In Trans. Linn. Soc. 13: 102: 1822.

Introducido hace pocos años, más como planta ornamental que por la calidad de sus frutos, esta especie primitivamente originaria de la China, tiene actualmente en Costa Rica tan profusa distribución que podría confundirse con una especie indígena. Los frutos que se cosechan en grandes racimos son de color anaranjado cuando están bien maduros; la pulpa es jugosa, de sabor ácido y de aroma especial. Las semillas contienen pequeñas cantidades de ácido prúsico. Tienen poco valor como frutas de mesa pero en cambio son muy apreciadas para hacer conservas, licores, etc. Las hojas son usadas para la fabricación de coronas. La composición del jugo es:

Azúcar invertido	6. 60
Sacarosa	4. 94
Acidos libres, expresados en ácido málico	0. 60

(según Borntraeger, con jugo de frutas maduras, de la mejor calidad).

ÓLOZAPO

Couepia floccosa Fritsch Ann. Naturhist. Hofmus Wien 5. 12. 1890

Es un árbol de la península de Nicoya y Nicaragua. Florece en Marzo y en Mayo ya se encuentra frutas maduras. No se le ha observado todavía

al estado silvestre sino en las vecindades de los ranchos. La fruta es una drupa ovoide, áspera por fuera con una pulpa aromática, deliciosa, de color amarillo que encierra una semilla fusiforme. Se llama también *zapotillo* y se había tomado por el *C. Kunthiana* Benth. de México pero Pittier demostró que no tiene ninguna afinidad con la especie mexicana. Olozapote deriva de *olozapotl* = zapote redondo.

SONZAPOTE

Licania platypus (Hemsley) Pittier, *Contr. U. S. Nat. Herb.* 13: 12. 1912.

Existe en toda la América Central. En Costa Rica sólo en el Guanacaste y costa del Pacífico. Las frutas tienen de 15 a 20 cm. de largo por 10 a 15 cm. de ancho; tienen la corteza verrucosa con lenticelas blancas; la pulpa es amarillenta, fibrosa, de buen sabor y encierra una semilla ovalada. Esta fruta, lo mismo que el olozapote son casi desconocidas en el interior de Costa Rica.

Se escribe con S y con Z. Según Gagini deriva de *tzonlli* = cabellera y *tzapotl* = zapote y según Pittier de *wotl* = pie y *tzapotl*.

MORAS O ZARZAMORAS Y FRAMBUESAS

Rubus sp. plur.

El género *Rubus* está bien representado en Costa Rica y todas sus especies son conocidas con el nombre de *mora*, sin distinción, aunque existen varias *frambuesas* de excelente calidad.

Las *moras* son generalmente de fruto pequeño (1½ a 2 cm.) color negro y sabor azucarado poco aromático. Los tallos son muy espinosos y velludos, lo mismo que el dorso de las hojas.

Las *frambuesas* se distinguen por el mayor tamaño de sus frutos (2½ a 3 cm.) de color rojo vinoso cuando están bien maduros, sabor azucarado, ligeramente ácido con un delicioso aroma que recuerda el de la fresa y la piña. Las hojas compuestas de 3 a 5 folíolos tienen el dorso blanco plateado. El tallo es liso y cubierto por pocas espinas y cuando están jóvenes tienen el color blanco de las hojas. En los charrales de La Palma y Rancho Redondo crece silvestre una especie de frambuesa que merece cultivarse y seleccionarse por su buena calidad.

Tanto unas como otras, repito, son usadas indistintamente para la fabricación de licores, refrescos y confituras.

Todas las especies de este género contienen tanino y por eso han sido usadas en todas partes y en todos los tiempos como astringentes.

A la familia de las Rosaceas pertenecen las mejores frutas de Europa: el *peral* (*Pyrus communis*), el *manzano* (*P. malus*), el *membrillero* (*Cydonia vulgaris* Juss. & Persoon), el *cerezo* o *acerolo* (*Sorbus domesticus* Linn.), el *almendro* (*Amygdalus communis* Linn.), el *melocotonero* (*A. persica* Linn.), el *albaricoquero* (*Armenica vulgaris* Juss.), el *cerezo* (*Cerassus avium* Moench) et. sp. plur.), el *cirolero* (*Prunus domestica* et sp. plur.), el *nispero europeo* (*Mespilus germanica*), el *acerolo europeo* (*Crataegus azarollus* Linn. et sp. plur.) muchas de las cuales prosperan en Costa Rica como en su propia patria.

Lauraceae

AGUACATE

Persea americana Mill. *Gard. Dict.* ed. 8. 1768

Varias naciones de la América Tropical se han disputado el honor de ser la patria del aguacate: pero en ninguna parte pudieron encontrarse ejemplares en completo estado silvestre, apesar de que esto fué motivo de cuidado-

sas exploraciones. No fué sino hasta mediados del corriente año de 1920, después de las exploraciones del naturalista americano Wilson Popenoe y del Licenciado don Otón Jiménez con el objeto de reconocer el llamado *aguacate de anís* de La Palma, que se despejó, en parte, la incógnita: las especies cultivadas de aguacate, sobre todo las del tipo de Guatemala, que es una de las mejores, derivan del aguacate de anís de Costa Rica, el cual se encuentra *completamente silvestre* en los bosques de La Palma. Los llamados *aguacates silvestres, simarrones, de mono*, etc., tanto en Costa Rica como en otros países de la América Tropical, no son otra cosa que degeneraciones, por abandono completo, de variedades que en tiempos más o menos remotos fueron objeto de cultivo. Por eso estas clases de aguacates siempre se encuentran donde hay trazas del paso del hombre.

Por su pulpa suave y grasosa, de exquisito sabor y gran valor alimenticio, cada día es más apreciado por los pueblos del norte, sobre todo los americanos. Por eso es una de las frutas de más porvenir y su cultivo en grande debe ser ya objeto de estudio.

Es uno de los árboles que entre nosotros se cultiva con más cariño. Puede decirse que produce durante todo el año, porque cuando los de clima caliente están en plena cosecha, están en flor los de clima frío. Forma parte importante de la alimentación del pueblo.

Según el Profesor Jaffa de la Universidad de California, la composición química del aguacate es como sigue:

Agua	de	60	a	80	%
Proteínas	—	1,30	—	3,70	%
Grasa	—	10	—	30	%
Carbohidratos	—	3,69	—	16,17	%
Cenizas	—	0,60	—	1,93	%

El mismo Profesor Jaffa hace notar que el total de materia seca de la parte comestible de la fruta es mayor en el aguacate que en cualquiera otra fruta fresca, acercándosele algo el banano que contiene cerca de 25 %, siendo en el aguacate 50 %. El valor nutritivo calculado en calorías por libra varía entre 497 y 1325. El máximo corresponde al 75 % del valor de los cereales y al doble del señalado para la carne. La presencia de tan grandes cantidades de aceite en el aguacate ha sugerido la idea de extraerlo y darle empleo para sustituir el aceite de olivas, algodón, maní, etc. El aceite del aguacate es de color verde, muy parecido al de olivas, de sabor suave y agradable. Hay un gran número de variedades: el de cáscara dura, tipo de Guatemala, muy poco esparcido en Costa Rica: es una de las mejores calidades conocidas. Los aguacates de cáscara suave son los más comunes y entre estos se encuentra toda clase de tipos como el redondo, piriforme, forma de melón, de cuello largo, etc., de todos los cuales hay, generalmente, una variedad de cáscara roja y otra de cáscara verde. Comienza a fructificar el aguacate a los 4 o 5 años: las primeras cosechas son de 20 a 25 frutas, pero su número aumenta notablemente hasta alcanzar a los 10 años un promedio de 500, pudiendo durar 60 y más años en producción. Muy conocidos son los usos del aguacate como verdura y como fruta para que valga la pena repetirlos. Por su falta de azúcar y bajo porcentaje de almidones resulta un alimento muy recomendable para los diabéticos. Aplicándolo al pelo le comunica brillo y suavidad notables. El Doctor Michaud encontró *perseita* en la fruta y en casi todas las partes de la planta. La semilla es astringente y contiene un jugo que se ennegrece al aire, empleado como tinta indeleble para marcar ropa: tostada y molida ha sido empleada en el tratamiento de la disentería. La cáscara del fruto se reputa antihelmíntica, las yemas tiernas emenagogas y las hojas adultas, pectorales y estomacales. Es curioso notar

que en Costa Rica las mejores clases de aguacate vienen de clima caliente (San Mateo, Alajuela, Guanacaste) mientras que en México y Guatemala sucede lo contrario.

YAS

Persea Schiediana Ness. Syst. Laur. 130. 1836

Esta especie fué erradamente considerada como nueva por Mez y le dió el nombre de *P. Pittieri* Mez Bot. Jahrb 30: Beibl. 67: 15. 1901 el cual ha pasado a ser un sinónimo con el cuidadoso trabajo de revisión del Doctor S. F. Blake publicado en el Jour. of the Washing. Acad. of Scienc. (Vol. 10 N.º 1. 1919.) En Costa Rica fué identificado por Wilson Popenoe.

Este árbol es indígena de México y Centro América. Alcanza hasta 20 metros de altura. Se distingue fácilmente del aguacate por sus hojas elípticas u ovals de color verde intenso por encima y ferrugíneo-tomentosas por debajo. El fruto (que en C. R. siempre es redondo) tiene una cáscara de apariencia de cuero; la carne es de color castaño o gris, casi siempre entrecruzada de fibras, de consistencia fina y aceitosa y de sabor superior al aguacate, según el gusto de muchos. Como entre nosotros no es objeto de cultivo y los yases que se venden en los mercados son recogidos en la montaña, la pulpa apenas tiene 1 cm. de espesor y el resto de la fruta lo forma una enorme semilla esférica con dos cotiledones de color rosado. En Guatemala se conoce con el nombre de «coyó» y debido al cultivo de que ha sido objeto, desde tiempo inmemorial, las frutas que casi siempre tienen la forma piriforme del aguacate, contienen mayor cantidad de pulpa.

Annonaceae

LA FAMILIA DE LAS ANONÁCEAS

El género *Annona*, el más importante de esta familia como productor de frutas, se encuentra casi exclusivamente en la América Tropical, pues sólo unas pocas especies endémicas del Africa han sido señaladas fuera del continente americano. Este género se caracteriza por sus flores con caliz trilobado, corola formada de 6 pétalos en dos series: la interna alternando con la externa y naturalmente opuesta a los sépalos o divisiones naturales del cáliz: los pétalos externos son valvados y sus bordes ajustan perfectamente. Los internos son pequeños, rara vez más grandes que los estambres. Androceo formado por numerosos estambres unidos en un receptáculo convexo o cónico y el gineceo por un haz de carpelos que nacen de su centro. El fruto compuesto o *syncarpium* se forma por el crecimiento simultáneo de los carpelos y el *torus*, dentro de una masa carnosa de forma ovoide o acorazonada, siendo señalados los carpelos en la superficie por areolas más o menos bien definidas.

En Costa Rica este género está bastante bien representado, pues comprende muchas de las más reputadas especies.

ANÓNA COMÚN

Annona reticulata Linn. Sp. Pl. 1: 537. 1753.

Ha sido confundida con la *A. cherimolia* Mill.

Es la especie más común en Costa Rica, en donde se le encuentra simultáneamente al estado silvestre y de cultivo bastante avanzado; las clases obtenidas por una selección empírica alcanzan hasta 5 libras de peso, contienen pocas semillas y la pulpa suave y azucarada, de fragante aroma y exqui-

sito sabor, la colocan sin duda alguna entre las frutas más deliciosas de nuestro país.

SONCOYA

Annona purpurea Moc & Sessé.

Arbol de la costa del Pacífico, abundante sobre todo en el Guanacaste; tiene hojas más grandes y gruesas que la especie anterior; los frutos son grandes cubiertos de protuberancias cónicas y agudas. La carne es de un color anaranjado y de aroma y sabor bastante agradable; sin embargo, en todo Centro-América existe la creencia, sin ningún fundamento, de que produce fiebre. Esta especie ha sido tomada por *A. involucreta* Baill, pero esta última no ha sido señalada todavía en Costa Rica. Gagini escribe *Zoncoya*.

ANONA CHERIMOLLA O CHIRIMOLLA

Annona chirimolia Mill. Gard. Dict. 8: N. 5. 1768.

Parece originaria de la América del Sur. En Costa Rica existe al estado semi-silvestre, lo que hace sospechar una introducción antiquísima. Nuestro pueblo no la distingue muy bien de la anona corriente; en algunos lugares del Guanacaste llaman *chirimolla* a la *A. squamosa* Linn.

ANÓN

Annona squamosa Linn. Sp. Pl. 1: 537. 1753.

Arbol de mediano porte que se encuentra con bastante frecuencia cerca de las habitaciones, en la costa del Pacífico. La calidad de la fruta es inferior a la de las especies ya enumeradas. El nombre *Anón* se dá también a otras especies aún no identificadas del género *Annona* y probablemente *Rollinia* y *Guatteria*.

GUANÁBANA

Annona muricata Linn. Sp. Pl. 1: 556. 1753.

La *guanábana* es una fruta bastante apreciada para la fabricación de confituras y refrescos. Pueden llegar a pesar 20 libras. Es común a toda la América Tropical.

ANONILLO

Rollinia Jimenezii, Safford, Journ. of the Washing. Academy of Sciences Vol. VI: No. 12. 1916.

Este nombre identifica el *anonillo* de Alajuela, colectado por primera vez en Nuestro Amo por el Lic. Otón Jiménez, a quien el Doctor Safford dedicó la especie. Es un árbol de porte pequeño, de hojas oblongo-elípticas; pubescentes cuando jóvenes; flores poco conspicuas; fruto redondeado, de 6 a 10 cm. de diámetro y cuyo aspecto recuerda el de la *Annona squamosa* Linn. La piel es de color verde o glauco y se vuelve amarilla cuando madura. La pulpa es acidulada, de aroma *sui generis* muy agradable: encierra una gran cantidad de semillas. Es poco conocida y apreciada. El sabor y aroma mejoran notablemente cuando se recogen en buen sazón y se hacen madurar entre hojas secas.

Polygonaceae

PAPATURRO

Coccoloba uvifera Linn. Syst. 10: 1007 1758. 9.

Son árboles de hermoso aspecto, siempre verdes, que habitan ambas costas. Las frutas tienen el tamaño y aspecto de la ciruela europea; son de color morado y de sabor refrescante muy agradable.

PAPATURRO BLANCO

Coccoloba Caracasana Meissn. in D. C. Prodr. 14: 157. 1856. 57.

Arbol de la tierra caliente del Pacífico muy parecido a la especie anterior por su aspecto, pero sus frutos son de muy inferior calidad.

Wercklé ha señalado un *Coccoloba* en la misma región con el nombre de *carro caliente* o *carras calientes* con frutos comestibles, pero no ha sido determinado específicamente todavía. (1)

Musaceae

PLÁTANO

Musa paradisiaca Linn. Sp. Pl. 2: 1043. 1753.

Aunque se ha discutido mucho acerca del origen del plátano y en general, de todos sus congéneres, se admite hoy que todas las especies del género *Musa* son oriundas del Asia. En Costa Rica se conoce con el nombre de plátano la especie botánica que corresponde al nombre latino arriba apuntado y del cual existen las siguientes variedades:

Plátano dominico extensamente cultivado en la zona cafetalera del país, simultáneamente con el café. Representa un importantísimo papel en la alimentación popular, por lo que se le ha llamado el «pan de los pobres». En la cocina nacional tiene muchísimas aplicaciones, suministrando siempre platos exquisitos.

Plátano curraré, objeto también de extenso cultivo en el Guanacaste y en toda la tierra caliente del Pacífico; es de un tamaño mayor que el *dominico*, aunque los racimos no contienen tantas frutas como éste. También constituye casi el principal alimento de los habitantes de esas regiones, quienes lo conocen con los nombres de *maduro* y *verde*, según su estado de madurez. Esta variedad proporciona el material para la fabricación de *pasados*, una de las pocas industrias del pueblo guanacasteco, cuya producción es rápidamente colocada en los mercados del interior. La corteza seca que se emplea para envolver las «tamugas» tiene una fibra de resistencia notable, comparable con la de su pariente el *abacá* (*Musa textilis*).

Guinea, pertenece botánicamente a la especie del plátano, puesto que conserva la *chira* a muy corta distancia del racimo. Su cultivo no es muy importante y se aprovecha casi exclusivamente para la alimentación de pájaros enjaulados.

Plátano o banano indio, variedad de fruta muy pequeña, muy dulce, que fué objeto de cultivo por los indios nahuatl. Actualmente se encuentran manchas considerables en la cuenca del Río Grande de Térraba, provenientes de los cultivos abandonados por los antiguos moradores.

(1) Es posible que este nombre corresponda a *Carrascolienta*.

BANANO

Musa sapientum Linn.

Esta delicada «fruta sin semilla» ha sido objeto de tan extenso cultivo en nuestro país, que forma, con el café, los dos principales y casi únicos productos de exportación. El banano de Costa Rica es tal vez el más apreciado en los mercados extranjeros; sobre todo en el americano; y esto ha colocado a nuestro país entre los que más producen esta fruta, a pesar de que no fué sino el 7 de febrero de 1880, que un vapor noruego llevó a Nueva York los primeros 360 racimos: La exportación actual pasa de millones por año. Con los bananos que no sirven para la exportación, se fabrica una clase de *pasados* conocida con el nombre de «banana figs»: aunque son bastante buenos no pueden jamás compararse con nuestros deliciosos *pasados* de Puntarenas. ✓

Variedades botánicas del banano son:

El *guineo macho* o simplemente *guineo*, bastante cultivado en los cafetales para alimentación de las vacas lecheras y para fabricación de vinagre. Los frutos maduros son sabrosos y reputados refrescantes (laxantes) cuando se comer en ayunas.

Guineo morado, es objeto de un pequeño cultivo y exportación; tiene frutos de color rojizo oscuro y sabor bastante ordinario.

El *guineo* o *banano patriota*, es una de las buenas clases de banano procedente de la Martinica.

GUINEO MANZANA O BANANO ENANO

Musa Cavendishii Lam. In *Paxt. Magaz.* 3: 51. *Cumic.* 1837

Es de tallo grueso y corto, frutos alargados y cilíndricos en número hasta de 200 por racimo. Esta es la especie cultivada en el litoral del Mediterráneo. En Costa Rica se cultiva en los jardines y en muy pequeña escala en los bananales del Atlántico. Los frutos son astringentes: tienen un aroma agradable y singular: también es conocido con el nombre de *guineo manzano* o *banano rosa*.

Bromeliaceae

PIÑA

Ananassa Ananas (Linn. Karst). *Deutsch Fl.* 466

Ananas sativus Lindl.

Es originaria de la América Tropical pero ha sido objeto de intenso cultivo y esmerada selección en todos los países de la Zona Tórrida, existiendo en la actualidad numerosas clases.

Grandes plantaciones de piñas se encuentran en las Indias Occidentales, Hawái, etc., cuyas enormes cosechas apenas abastecen los crecientes mercados de Estados Unidos y Europa. Es universalmente reconocida como una de las frutas más deliciosas.

En Costa Rica existen plantaciones considerables en la zona Atlántica, en los bananales, pero la de Turrialba es merecidamente famosa. En Alajuela hay también considerables plantaciones de piñas blancas, tan notables como las del Atlántico, que serían bien aceptadas en los mercados extranjeros por su buena calidad.

Fuera de las numerosas aplicaciones en repostería es notable en esta fruta un principio contenido en el jugo, de acción similar a la de la pepsina y cuya composición no ha sido bien definida todavía. Se le ha empleado con éxito para disolver las membranas verdaderas o falsas de la difteria, Kroup, etc., y en el tratamiento de las dispepsias flatulentas y siempre que se nece-

site un coadyuvante para la digestión de las sustancias proteicas de la alimentación. Según Adet, contiene además, ácido cítrico, tartárico y málico, glucosa, albúmina y sales.

PIÑUELA

Bromelia Pinguin Linn. Sp. Pl. 1: 285. 1753

Está extensamente distribuida en la tierra caliente de ambas vertientes, en donde se le emplea como seto viviente, uso que se le da en toda la América Tropical. Da unos racimos de frutos de color rojo anaranjado, cuya pulpa tiene un sabor ligeramente ácido, parecido al de la piña, que se emplea para la fabricación de refrescos. Proporciona además una fibra resistente y fácil de trabajar que en nuestro país no ha encontrado empleo alguno. Los frutos son conocidos con el nombre de *piñones*.

Palmae

COCOTERO

Cocos nucifera Linn. Sp. Pl. 1: 1888. 1753

Ha sido llamado con mucha propiedad el *rey de las palmeras* pues aunque no es la de porte más distinguido y airoso de la especie de esta hermosa familia, ninguna otra le supera en los servicios que presta al hombre y quizá ninguna otra especie vegetal.

Ya sea que se considere de origen asiático o americano, parece cierto que el cocotero era desconocido en la América Central a la llegada de los españoles. En la actualidad existen extensos cocales en ambas costas que pueden ser objeto de una explotación en forma y artículo de comercio de importancia para la nación.

En otras regiones las diferentes partes del cocotero encuentran empleo para tan gran variedad de objetos que la denominación y descripción de todas ha dado material para un libro. El mayor empleo que tiene en nuestro país es en la forma de *pipas* para refrescos. Es también empleada la nuez madura en repostería, para la extracción del aceite, etc., y en medicina como vermífugo. En muy pequeña escala se explota la fibra y las palmas son solamente usadas para la construcción de ranchos.

El producto más valioso del cocotero es lo *copra* o sea la carne blanca y aceitosa de la nuez: contiene de 30 a 60 % de aceite. El aceite de coco tiene numerosísimas aplicaciones industriales (fabricación de jabones, pomadas, etc.); convenientemente deodorizado tiene aplicación en la cocina para reemplazar la manteca. Entra también en la composición de numerosas preparaciones de tocador y farmacéuticas.

COQUITO O PALMICHE

Elaeis melanococa, var *semicircularis*, Oerst. in Kjoeb. Vidensk.

Med-del 51: 1858.

Llamada así por el parecido de su fruta con el cocotero pero de tamaño muy pequeño. Aunque no tiene ninguna importancia como planta frutal, es útil señalar su parentesco con la *palma de aceite* africana (*E. guineensis*) que se ha encontrado también en las costas del Brasil, de la que se extrae el *aceite de palma*, artículo bien cotizado en los mercados internacionales. En Costa Rica es objeto de una pequeña explotación.

COYOL

Arocomia vinifera Oerst. in *Kjoeb. Vidensk Meddel.* 47: 1858.

Los frutos del coyol está formado por una corteza delgada y frágil; la pulpa es fibrosa contiene muy poco azúcar y una gran proporción de una sustancia mucilaginoso de sabor desagradable en cuyo interior está una semilla de color negro y dura como piedra, cuyo albúmen blanco y de la consistencia del albúmen del coco es muy rico en aceite. El coyol es muy abundante en las llanuras del Pacífico en donde ha sido objeto de cultivo desde tiempo inmemorial. De vez en cuando se ven los frutos de esta palma en los mercados del interior, en donde sólo son gustados por los niños. Los coyoles proporcionan un buen alimento al ganado de la zona del Pacífico durante la estación seca. Las semillas que no son digeridas, se encuentran en el estiércol y en este estado son muy frágiles. El *vino de coyol* fué conocido por nuestros aborígenes: se prepara botando una palmera y haciendo excavaciones en su tronco; la savia azucarada que se recoge fermenta y proporciona una bebida embriagante. El cogollo tierno convenientemente cocido dá una verdura parecida al *palmito*. Deriva del azteca *coyolli*—cascabel.

PEJIBAYE

Guilielma utilis Oerst. in *Kjoeb. Vidensk Meddel.* 46: 1858.

El pejibaye es de origen suramericano aun cuando todavía no ha sido encontrado en completo estado silvestre. Ha sido objeto de cultivo por los indios de Centro y Sur América, desde la más remota antigüedad y puede juzgarse el aprecio que ellos tenían por esta hermosa palmera, la cual consideraban sagrada, por los siguientes datos históricos. El Conquistador Sánchez de Badajoz fundó en la Costa de la Estrella (Costa Atlántica) en 1545 el Puerto de Corotapa, habiendo realizado la conquista en perfecta paz y armonía con los indios quienes lo apreciaban y respetaban mucho. Poco después llegó Rodrigo de Contreras, quien había contratado en España la conquista de esta región; atacó a Sánchez de Badajoz logrando vencerle y hacerle prisionero. Para castigar a los indios que habían apoyado y defendido a su enemigo, ordenó a sus soldados la total destrucción de CINCUENTA MIL árboles de pejibaye. Este hecho ocasionó una enorme sublevación de los indios.

Entre nosotros es todavía objeto de un cultivo cariñoso por parte de nuestro pueblo: se encuentra bien diseminado por todo el país. Se dá muy bien en la meseta central, en donde el árbol alcanza una altura hasta de 20 metros; pero la región donde más abunda el pejibaye es Tucurrique. Cada árbol produce varios racimos de frutas, los cuales pesan hasta más de 25 libras. Hay variedades completamente sin semilla, debidas probablemente a la larga selección de que ha sido objeto. Los frutos son del tamaño de un limón. La carne es de color amarillo, de consistencia harinosa, sabor dulce característico. Debido a su parecido con la castaña de Europa, la pulpa ha sido empleada para rellenar chompipes. Como puede verse por el análisis consignado a continuación, contiene una notable cantidad de grasa y carbohidratos. El número de calorías por libra es de 1096.

Proteínas	2.8	
Grasa	6.7	
Carbohidratos	40.9	(según el Licenciado Sancho).
Cenizas	0.8	
Agua	48.8	

Si se considera que le sigue en valor nutritivo al guapinol y que el lu-

gar de éste debe descartarse por su desagradable sabor, es claro que el pejibaye es la fruta tropical de más valor alimenticio.

Las frutas crudas tienen un jugo astringente y acre que se pierde con la cocción. El aroma peculiar se debe a la grasa, que es de color amarillo y de consistencia de mantequilla.

La madera es durísima y ha sido empleada y se emplea aún en la manufactura de flechas, lanzas, chuzos, etc.

Se dice que en la región de San Carlos y otros lugares de la vertiente septentrional, existe un *pejibaye sin espinas*, pero hasta la fecha no ha sido identificado; no sería extraño que se tratase de una especie congénere.

Bibliografía

- Safford, Dr. Wm. Edwin. *Journal of the Wash. Acad. of Sc.*
 » » » *Contr. U. S. Nat. Herb.* Vol. XVIII, part. I.
 Cook, O. F. *U. S. Nat. Herb.* XVI, part. II
 » *Economic. Plants of Porto Rico.*
 Pittier Henry. *Las Plantas Usuales de Costa Rica.*
 » » *Contr. U. S. Nat. Herb.* Vol. XVIII, part. II.
 » » » Vol. XIII, part. II.
 Tamaro. *Fruticultura.*
 Grossourdi. *El Médico Botánico Criollo.*
 Varios, *Boletín de Agricultura.*
 » » » *Fomento.*
 » » *del Inst. Fis. Geogr. Nacional Costarricense.*
 Nicholls. *Manual de Agricultura Tropical.*
 Engler. *Syllabus der Pflanzenfamilien.*
 Dr. Cortés, *Flora de Colombia.*
 Da Matta, *Flora Médica Brasiliense.*
Informe de la Secretaría de Agricultura, Comercio y trabajo de Cuba.
 Tavera-Thomas, *Medicinal Plants of the Phillipines.*
Publicaciones de la Secretaría de Fomento de México.
The Journal of Heredity. Popenoe
 Bailey. *Diction. of Horticult.*
 Ramirez Goyena, *Flora de Nicaragua.*
Anales del Hospital de San Juan de Dios. F. Sancho Jiménez
 Gagini. *Diccionario de Costarriqueñismos.*
 Otón Jiménez, Ph. G. *Notas manuscritas* (ined.)
The American Antropologist, Vol. 21 N.º 2. 1919, Popenoe.
 Wercklé, C. *La subregión fitogeográfica Costarricense.*
 Etc., etc.

Fray Rodrigo Pérez

Por Pedro Pérez Zeledón

Vulgarizar uno de los más interesantes episodios de la conquista de Costa Rica, ilustrándolo con datos referentes al estado de las sociedades dominante y dominada al comenzar el siglo XVII, es el objeto de este escrito, en el cual aparecerán como víctimas de los horribles crímenes de la época, de un lado el mártir evangelizador cuyo nombre sirve de título al presente ensayo, y de otro centenares de aborígenes, a quienes se sometió a espantosos tormentos y ultrajes abominables, siendo victimarios únicos unas pocas decenas de europeos avezados a la práctica de acopiar riquezas sin más fatiga que la de oprimir, hasta la extinción, la tímida raza conquistada.

El primer año del siglo expresado halló a la parte central de Costa Rica, o sea lo más valioso de su territorio bajo cabal y perfecta dominación española; pero no logró obtenerse ese resultado sin la casi total destrucción del elemento indígena, que no pudo soportar el rigor de la esclavitud a que se le sujetó so color de encomienda para su instrucción religiosa y civil.

Agotados de esta suerte en el interior de la provincia los brazos indispensables para las labores agrícolas, construcción de edificios, colección y acarreo de frutos, cuidado de ganados, servicio doméstico y toda clase de ocupación servil impropia de caballeros; y a falta de negros africanos para cuya compra se carecería de plata, hubo de presentarse, con carácter de necesidad apremiante, la utilización de indios de otras partes del territorio provincial, en reemplazo de las indiadas consumidas. De ahí el punto de conquista de Talamanca en que entendieron el adelantado de Costa Rica don Gonzalo Vázquez de Coronado, su teniente don Diego de Sojo y antes el Gobernador Ocón y Trillo, de ahí también las numerosas expediciones que bajo cualquier pretexto, se dirigieron a las poblaciones de Tierra Adentro para la gustosa y fácil caza de los hijos de las selvas.

El móvil de tales expediciones es perfectamente transparente, si se consultan los documentos de entonces.

En información levantada por el Síndico de Cartago en 1615, a fin de que se hicieran venir indios de Tierra Adentro para la reedificación de la ciudad, se lee lo siguiente:

«Otro sí pido y suplico a V. M. que los testigos declaren y se les pregunte las casas que hay caídas y las demás que hay en pie, como están, y como hay que hacer la ermita del señor San Juan, la iglesia mayor, casas de cabildo y cárcel y las casas de morada de

la justicia mayor, y casi toda la ciudad volverla a reedificar: y lo mismo en las estancias de ganado que también no tienen casas, a que no se puede acudir por la mucha pobreza de los vecinos de esta ciudad, porque no tienen para comprar negros para hacer los dichos edificios; y si no se remedia con indios se verná a arruinar la ciudad, como la experiencia lo muestra, que la casa que se cae no se puede volver a edificar por falta de indios, y muchos vecinos viven en las casas que les servían de cocinas, que también se van cayendo.»

El testigo Cristóbal de Miranda, forastero, dice: «que posa en una casa que solía servir de zaguán, y que aunque quisiera posar en otra casa, no la hallará por no las haber en esta ciudad.»

Siendo, como era, por otra parte opinión común de los moradores de Cartago que los indios de Tierra Adentro vivían en completa ociosidad sin más ocupación que la de sus continuas borracheras, se concluyó por adoptar la determinación inquebrantable de acudir al socorrido remedio de la saca de indios de Tierra Adentro; medida que el reciente levantamiento de las parcialidades de *Aoyaque*, *Curero* y *Hebena*, confederados con otros indios de guerra, vino a justificar por entero desde que de resultas de ese levantamiento había sido sacrificado Fray Rodrigo Pérez, doctrinero de Aoyaque, con profanación de los vasos sagrados, ornamentos de la iglesia del convento de dicho pueblo, e incendio de los edificios y del pueblo en totalidad.

El Gobernador don Juan de Mendoza y Medrano dió cuenta al Gobierno Superior del Reino de la escandalosa rebelión, recavando instrucciones y medios para proceder al condigno castigo; y por de pronto hizo una entrada en las tierras de los indios levantados al frente de sesenta infantes españoles, logrando prender al cacique don Cereneo y ochenta indios más que pobló en San Juan de Aoyaque, cerca de Tucurrique. Esta es la versión del historiador don León Fernández. Hay también la versión del Gobernador don Alonso de Castilla y Guzmán, sucesor de Mendoza, según la cual Mendoza fué al castigo de los indios aoyaques y sus asociados con sesenta infantes y algunos indios amigos; pero habiéndose defendido los agredidos con las armas en la mano, matándole varios indios e hiriéndole un soldado español, por lo apretado del tiempo en que se halló, tras treinta o cuarenta días de incesantes lluvias, determinó retirarse a Cartago, sin lograr su objeto.

Sea de ello lo que fuere, la Audiencia de Guatemala, previo dictamen del Oidor, doctor don Pedro Sánchez Arraque, visitador de Costa Rica, que pocos años antes había sido, libró el 27 de junio de 1618 real provisión por la cual mandó, de acuerdo con lo aconsejado por Sánchez, se enviasen al pueblo de Chirripó veinte hombres bien pertrechados bajo caudillo, a fin de que, permaneciendo allí de presidio, salgan a explorar la tierra y su costa y

con conocimiento de lo que fuere sucediendo acuda el Gobernador a la defensa de los pueblos cercanos a los de guerra, ínterin la audiencia dispone otra cosa en lo tocante al castigo de los alzados. El pago de los veinte hombres se hará del fondo de indios vacos de Costa Rica, y lo que faltare se cubrirá por repartimiento entre los encomenderos de Costa Rica y Nicaragua, conforme a la cantidad de las encomiendas de cada contribuyente.

Cuando se investigó en la caja real cual fuese el caudal disponible del fondo de tributos vacos, resultó lo que siempre sucedía, esto es, que el recurso indicado era totalmente ilusorio.

Citados los encomenderos para cubrir el gasto por entero, surgió oposición del escribano Gaspar de Chinchilla, por sí y como apoderado de todos los demás encomenderos, fundada en que, conforme a lo estatuido en la real provisión el gravamen debía recaer a prorrata sobre los encomenderos de Costa Rica y de Nicaragua, los últimos de los cuales no habían puesto un marevedí para la empresa. No obstante tan razonable alegación pudo irse sosteniendo el presidio por los encomenderos de Costa Rica, sin ayuda alguna de los otros, hasta la llegada de Castilla y Guzmán.

En junio de 1619 convocó éste a lo más caracterizado de la provincia para una junta extraordinaria de guerra, en la cual expuso que en vista del mucho trabajo y mucho gasto que tenían los vecinos para el sostenimiento del presidio de Tierra Adentro, parecía necesario a la paz y seguridad de la provincia proceder sin más demora al castigo y reducción de los indios aoyaques, cureros y hebenas, sacándolos a poblar donde fuere más acertado. Hizo la promesa formal de ir en persona a la aventura y sufragar el gasto de su hacienda; agregando su determinación de dar indios de servicio a los vecinos para la reedificación de sus casas y para sus labores de campo, de manera que pudieran vivir sus gobernados con algún alivio y descanso. Estas promesas fueron hechas a nombre de Su Magestad y se ajustaban en cabal medida a la aspiración vehemente y constante de los vecinos.

No hay que decir con qué trasportes de entusiasmo y agradecimiento fué recibido semejante derroche de liberalidades. El prestigio de Castilla se elevó a las nubes, pues era sencillamente colosal el sacrificio pecuniario y personal de aquél. Proporcional era también el móvil secreto del popular mandatario, según aparecerá después.

Por entonces llegaron a Cartago emisarios de las parcialidades de indios expresados, diciendo que, por saber que el señor Gobernador tenía buen corazón querían salirle de paz cuando a bien tuviera visitar sus tierras, no haciéndolo desde luego por temor a las amenazas que les hacían los indios de guerra. Castilla recibió a los emisarios con todo agasajo, les hizo regalos, aceptó su promesa y les dijo que estuviesen listos para abandonar sus bosques y po-

blarse junto a los españoles, pues se preparaba para la visita que tenía anunciada, despidiéndolos amistosamente con bastimento y salvo conducto para el viaje de regreso.

Luego llamó por bando a todos los vecinos y encomenderos para que se juntasen en la plaza real de Cartago el día de Santiago, o santo patrono provincial, 25 de julio de 1619, con armas y caballos, para hacer reseña y alarde general de gente a caballo, infantería española y tropa auxiliar de indios naborios.

Una vez practicada dicha revista, tomadas las disposiciones necesarias para la seguridad de la capital durante la ausencia del Gobernador y prevenido todo lo requerido para la movilización de fuerzas, el 9 de setiembre del citado año, se emprendió la marcha. El 11 se pasó en Teotique y de San Mateo de Chirripó, situado ocho leguas adelante, se enviaron correos a Aoyaque, Curero y Hebena para la comparecencia de todos los indios ante el Gobernador. A Cartago se pidió refuerzo de infantería a órdenes del hermano del Gobernador, don Juan de Guzmán; y habiéndose presentado varios indios principales de aquellos pueblos se les intimó la orden de hallarse con sus subordinados antes de tercero día en las tierras de Aoyaque para su población en aquel sitio.

El 25 de octubre salió de San Mateo el Gobernador para Aoyaque con la gente de su compañía más diez soldados tomados del presidio y en Guicirí se incorporó el refuerzo de don Juan de Guzmán. Enlistada toda la gente, llegó al número de cuarenta y seis plazas de infantería española.

Dos días después se prosiguió la marcha y con tres jornadas se llegó al río Tarire junto a la entrada del pueblo de Aoyaque, y por no haber puente ni hamaca para pasar el río se asentó el real en la margen izquierda de éste, en el sitio de un cañaveral grande que se mandó rozar, sitio a que se puso el nombre de *Nuestra Señora del Buen Suceso*.

Fueron en seguida acudiendo al real partidas de indios de todas edades, de los tres pueblos mencionados, hasta completar el número de doscientas piezas poco más o menos. Los caciques explicaban al Gobernador la ausencia de otros indios manifestándole que la causa de ella consistía en la amenaza de los indios de guerra, sus vecinos, de matarlos a ellos y de vender a sus mujeres y a sus hijos como esclavos si obedecían, amenaza que se cumpliría tan pronto como los españoles retrocediesen a Cartago.

Para determinar lo que debía hacerse en esta emergencia convocó el Gobernador a nueva junta de guerra a los españoles para el 24 de octubre. En ella propuso el Gobernador poblar las doscientas piezas reunidas en el expresado sitio del *Buen Suceso*, donde el padre guardián de Tierra Adentro, Fray Mateo de Miranda, se ofrecía a decir misa y explicar a los indios la doctrina cristiana, por ser aquel terreno cómodo para el objeto, feraz para la produc-

ción de artículos de subsistencia y menos expuesto a incursiones de enemigos, que el antiguo sitio de Aoyaque, frontero a la otra banda del río. Para la guarda y defensa de la nueva población se dejaría allí la mitad de la infantería española, y con la otra mitad entraría el Gobernador a las tierras de Aoyaque, Cureros y Hebenas a sacar la indiada renuente y cartigar los alzados y rebeldes culpados en el alzamiento y muerte del padre Pérez, con arreglo a derecho y ejemplarmente. Tal fué la proposición que Castilla sometió al Consejo, el cual por acta al día siguiente enmendó el plan de la manera siguiente:

«Los naturales de estos pueblos han sido muchas veces reducidos a la obediencia por haberse rebelado otras tantas, y cometido en ellas muchos, muy graves y atroces delitos; y siendo esto así, no puede esperarse por ningún camino, que estos naturales, dejándolos poblados en este asiento, perseveren en paz por mucho ni poco tiempo, ni que haya religioso que se atreva a venir a doctrinarlos». «Por esto fué el Consejo de parecer unánime que el Gobernador saque y lleve a Cartago todos los naturales de esta tierra y los pueble allá y castigue ejemplarmente a los más culpados, y que en cuanto a corregimientos son de sentir que no faltan indios de los dichos pueblos y en caso de faltar, son muy pocos y no es buen acuerdo aventurar lo más por lo menos.»

La proposición de Guzmán y Castilla fué a todas luces una mera comedia, pues nadie en el real, del Gobernador al último cabo de escuadra, pensó un instante seriamente, en la supuesta población del sitio de Nuestra Señora del Buen Suceso, y todos, sin excepción de uno, ardían en el deseo de trasportar, sin pérdida de una hora, aquella masa de esclavos para el servicio ordinario y extraordinario de la capital, no en clase de alquilones, a quienes al fin de un año era menester pagar su servicio con una enagua o un capirote, sino en clase de reales y verdaderos siervos, a los cuales si se les suministraba alimento, albergue y vestido, era precisamente en la cantidad estrictamente necesaria para mantener unida el alma al costal de huesos que le servía de morada, según pintoresca expresión usual en títulos de trasmisión del dominio sobre este nefando género de comercio.

Por auto de 26 de octubre de 1619 y con vista de un voluminoso proceso anterior formado por el ex Gobernador Mendoza y Medrano contra los indios de las tres parcialidades tantas veces citadas, el nuevo Gobernador mandó que todos los dichos indios, que a su presencia habían salido, con los buenos medios y traza que para ello se pusieron, sean llevados a la ciudad de Cartago, donde acerca de su reducción se provera lo que más convenga.

(Continuará)

Actitud de la Municipalidad de San José relativa a la Federación Centro Americana

Sesión extraordinaria del veinticuatro de Julio de 1848
a que concurrieron los señores García, Morales,
Ramírez y Montes de Oca. (1)

Artículo 1.º—Se leyó, aprobó y firmó el acta anterior.

Artículo 2.º—Persuadida esta Corporación, de que varios artículos de nuestra Carta Fundamental, no convienen a las circunstancias en que actualmente se halla el Estado, ha tenido a bien ocurrir al Exmo. Congreso Constitucional en la forma siguiente:

«Excelentísimo Congreso». La Municipalidad de San José haciendo uso de la facultad que le concede el artículo 187 de la Carta Fundamental, se atreve hoy a elevar su voz hasta la Augusta Legislatura del Estado, con el objeto de iniciar aquellas reformas en nuestras instituciones, que a su juicio demandan urgentemente la seguridad del país, su decoro y engrandecimiento, y cuya solicitud no dudo será simultáneamente aclamada por las demás corporaciones municipales.

«Costa Rica, Señor, que bajo el régimen colonial formaba parte del llamado Reino o Capitanía General de Guatemala, y que verificada nuestra emancipación de la metrópoli, entró a componer con las demás que eran provincias, y luego fueron Estados, la República Federal de Centro América, tuvo que soportar como todos sus consocios, las funestas consecuencias que produjo la Constitución adoptada el año de 1824, porque aquel sistema impracticable por nuestra escasa civilización, nunca pudo plantearse bien y solo sirvió para reglamentar la lucha constante entre el poder de los miembros y el poder general para perpetuar la anarquía y por acarrear en fin la miseria y desmoralización de los pueblos en el interior y el descrédito de la Nación entera en el exterior.

Mas roto de hecho el pacto federal, en virtud de repetidos y solemnes actos de cada estado desconocido, el gobierno de la nación, y habiendo desaparecido hasta los últimos vestigios de éste, el año de 1840 después de una dilatada y desastrosa contienda,

(1) Archivos Nacionales—Sec. Municipalidad de San José.

Costa Rica siguiendo el ejemplo de sus consocios Guatemala, Nicaragua, Honduras y el Salvador, también recobró de hecho la plenitud de su soberanía, y se ha gobernado prácticamente desde entonces por sí solo, como un estado libre e independiente, aunque sin olvidar los vínculos de familia que lo ligaron con las demás secciones de Centro América, y procurando siempre facilitar por su parte la reorganización de la república bajo alguna especie de Gobierno común.

Ocioso es referir los pasos dados en distintas épocas hacia la celebración de un nuevo convenio; baste recordar que todos han sido infructuosos y que no se trasluce la menor posibilidad, por ahora, de que los estados se pongan de acuerdo sobre el particular y se restablezca la unidad Centro-Americana. Esta convicción y la urgencia de sacudir un carácter equívoco hizo en nuestro hermano el estado de Guatemala proclamarse desde 21 de Marzo de 1847 su completa soberanía individual, la cual se halla reconocida por las primeras potencias de Europa.

Entre tanto, Costa Rica absteniéndose de tomar el carácter de nación independiente, no ha disfrutado las consideraciones y ventajas de tal, ni menos la correspondiente al socio de una gran federación, respecto a que esta no ha existido realmente desde el año de 1840. Colocado en una posición embarazosa, ambigua e indefinible entre el ser y no ser, no ha podido ni entablar relaciones diplomáticas con los gobiernos extranjeros que le dieran respetabilidad entre los demás pueblos del orbe civilizado, ni ocuparse en el desarrollo de los infinitos manantiales de riqueza que encierra su territorio por medio de leyes calculadas conforme a sus peculiares intereses.

Poseyendo como posee Costa Rica sobrados elementos en población, territorio, riqueza e ilustración para manejarse con absoluta independencia, parece que ya no debe diferir un instante más la consiguiente declaración de su independencia, asumiendo el rango que le corresponde entre las naciones libres; sin perjuicio de que cuando los demás estados convengan en formar un solo cuerpo político, Costa Rica se adhiera a ellos, si conviniese a los recíprocos intereses de ambas partes.

Fundada en las razones que sucintamente quedan expuestas, por su misma notoriedad, y sabedora de que el Exmo. Poder Ejecutivo coincide en los mismos sentimientos, la Municipalidad de San José, por voto unánime, ha tenido a bien acordar en sesión de esta fecha haceros la iniciativa siguiente:

1.º Suplicar al Exmo. Congreso proceda a proclamar la absoluta independencia y soberanía del Estado bajo el nombre de República de Costa Rica, consignando este principio en nuestra Carta Fundamental y haciendo las demás declaratorias convenientes.

2.º Siendo un axioma bien conocido que la constitución de un país debe redactarse en los términos más concisos y no contener sino bases, se suplica igualmente al Congreso se sirva suprimir aquellos artículos de nuestra Carta Fundamental, cuya sustancia se encuentra reproducida en otros lugares de la misma Carta, y los que se refieren a objetos propios de leyes secundarias. Unos y otros son:

11--14--18--20--23--27--38--40--41--42--43--44--45--46--
 47--48--49--50--51--52--53--54--55--56--57--58--59--60--67--
 68--84--85--86--87--88--89--90--91--92--93--96--97--98--99--
 100--101--102--105--116--117--124--125--128--129--130--131--
 132--133--136--137--138--139--140--141--142--147--148--153--
 155--156--158--159--160--161--162--163--164--165--166--169--
 170--171--173--174--189--.

3.º Habiendo muchos artículos cuyo sentido conviene, ya ampliar, ya restringir o variar, se suplica al Exmo. Congreso se sirva reformarlos, son los siguientes:

3--6--12--15--19--21--22--24--25--26--28--29--30--33--34
 35--37--39--62--67--69--70--71--72--76--79--80--81--82--83--
 85--104--110--111--112--113--117--122--125--127--134--135--
 143--144--150--151--152--154--157--168--172--275--177--181--
 183--186--187--192--.

4.º Por último, se le suplica proceda a revisar y reformar algunos artículos que por su redacción oscura, difusa o defectuosa exigen este trabajo, y son los que se especifican a continuación:

1.º--4.º--7.º--9.º--13--32--63--64--66--75--103--106--107--
 109--114--115--121--123--176--182--188--.

Tales son los votos de esta corporación, pero vos resolveréis lo mejor.

Artículo 3.º—Igualmente se acordó dirigir una copia de este acuerdo a cada una de las municipalidades del Estado, con el fin de que si lo tuviesen a bien se dignen secundarlo, elevando al Exmo. Congreso igual solicitud.

Una piedra histórica

Por M. Gámez Monge

En las montañas de Dota, 60 kilómetros al Sur de la capital y a 1000 metros sobre el nivel del mar, está Santa María, el valle más encantador del país.

El río Parrita, que bajando del Copey se dirige majestuoso, cristalino y frío a confundirse con la masa común del Pacífico, parte por mitad aquella llanura simétricamente circuida de montes, donde caciques de tribus indias ostentaron orgullosos el plumaje del quetzal, símbolo de dominación.

A 600 metros de la plaza pública de Santa María, el viajero investigador puede admirar, de Norte a Sur colocada, con una superficie de dos y medio metros de longitud por uno y medio de latitud, la famosa *piedra de límite*, reliquia histórica de un croquis indio.

Aunque carcomida por el tiempo, todavía se notan en ella —bajo relieve— los linderos y orientaciones importantes de la población primitiva.

Sobre aquella piedra granítica e inclinada de Este a Oeste, basta correr tiza para apreciar las demarcaciones del río, del cementerio, de los palenques y de dos piedras más, que con dibujos espirales encima, cierran en triángulo a un kilómetro de distancia, en cuya circunscripción florecieron aborígenes, para desaparecer luego en el infinito del progreso humano.

La planicie de los actuales moradores mide, en cruz, 3 kilómetros de N. a S. y 2 de E. a O.

Y aquellas ruinas, y aquellas huellas, y aquellos vestigios, son tesoros nacionales que los hombres de ciencia explorarán en Costa Rica.

