

# Apuntes para la flora económica de Cuba III. Plantas condimenticias.

Víctor R. Fuentes Fiallo y Luis P. López Castro

Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical "Alejandro de Humboldt" (INIFAT)

## RESUMEN

A partir de una revisión bibliográfica, y de la actualización taxonómica correspondiente, se realizó un inventario de las especies condimenticias presentes y/o utilizadas en Cuba. Para cada una se refieren: nombre científico, familia, publicación original, sinonimia (sólo los sinónimos que aparecen en publicaciones cubanas, sean válidos o no), todos los nombres vulgares utilizados para esas especies en Cuba, notas de interés y referencias que avalan la propiedad de la especie. Se refieren 117 especies agrupadas en 83 géneros de 41 familias, que han sido o son utilizadas como condimenticias en Cuba.

**Palabras clave:** Botánica Económica, Etnobotánica, plantas condimenticias

## ABSTRACT

By a bibliographical review, and the corresponding taxonomic up to date, an inventory of condimental species present and/or used in Cuba was made. For each species, scientific name, family, protologue, synonyms (only those -valid or not- appearing in cuban publications), all known common names in Cuba, as well as notes and references about its properties, are mentioned. 117 species grouped in 83 genera from 41 families, which have been - or till are - used as condimental in Cuba, are listed.

**Key words:** Economic Botany, Ethnobotany, condimental plants

## INTRODUCCIÓN

Utilizados por el hombre desde tiempos inmemoriales, los condimentos constituyen un importante grupo de plantas económicas.

Posiblemente, el hombre primitivo comenzó a utilizarlos para enmascarar el fuerte sabor de las carnes de los animales salvajes. Más tarde, pudo conocer que no sólo le permitían mejorar el sabor de los alimentos, sino que también estimulaban el apetito y favorecían la digestión. Los condimentos conocidos están formados por especies de las más variadas familias, aunque hay algunas, fundamentalmente aquellas que son ricas en especies que contienen aceites esenciales, como Apiaceae, Asteraceae, Lamiaceae y Rutaceae, que son consideradas muy importantes debido a la gran cantidad de especies condimenticias que poseen.

El órgano o parte de la planta utilizado como condimento, también puede resultar muy variable. Un condimento puede estar constituido por las hojas de una especie, como en el romero (*Rosmarinus officinalis* L.), la flor (o en una parte de ella), como sucede con el azafrán (*Crocus sativus* L.); los frutos, como en el hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.); el jugo del fruto, como en el limón criollo (*Citrus aurantiifolia* (Christm. et Pranz) Swingle cv. 'mexicana'); la semilla, como en la nuez moscada (*Myristica fragrans* Houtt.); y la raíz, como en el rábano rusciano (*Armoracia rusticana* Gaertn., Mey et Schreb.).

No con poca frecuencia, el término condimento es

asociado al concepto de especia, pero no siempre estas últimas sustancias o materiales vegetales son los únicos empleados para condimentar. Algunas especies vegetales, que no son especias, como la naranja agria (*Citrus aurantium* L.), el jugo de cuyo fruto se emplea para condimentar diversos alimentos en muchas culturas, también pueden constituir un condimento.

Cada cultura posee su forma característica de utilizar los condimentos, ya sea solos o en combinaciones y cada una cuenta con sus condimentos típicos. Sin embargo, muchos de ellos, como la cebolla (*Allium cepa* L.) y el ajo (*Allium sativum* L.) son prácticamente universales porque se utilizan en la mayor parte de los países.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó la revisión bibliográfica de las publicaciones que refieren la presencia y el uso de especies condimenticias en Cuba. Para ello se utilizaron obras cubanas y que tratan directa o indirectamente sobre el uso de plantas con fines condimenticios en Cuba. Las mismas abarcan un período comprendido entre 1897 y 1994. Siempre que fue necesario, se realizó la correspondiente actualización taxonómica.

Para cada especie, se confeccionó una ficha que comprende: nombre científico, familia, publicación original, sinónimos y nombres vulgares en Cuba, notas de interés; así como las referencias que avalan la propiedad atribuida. Sólo han sido relacionados los sinónimos que aparecen referidos en publicaciones cubanas para las especies

consideradas. Al igual que los nombres vulgares, los sinónimos aparecen ordenados alfabéticamente y no precisamente en un orden cronológico.

## RESULTADOS

### Los Condimentos en Cuba. Aspectos históricos.

La cocina cubana posee características propias en lo que a la utilización de condimentos se refiere, pero hay que considerar que en la misma hay diversos niveles de influencia entre los que se destacan el árabe (indirectamente), el español y el africano. Su interacción, y en menor medida la influencia de otras culturas, fue condicionando la forma en que en la actualidad se acostumbra a condimentar los alimentos en Cuba, y las especies que se emplean con ese fin.

Una buena cantidad de especies vegetales, consideradas como condimentos en muchos países y en no pocas ocasiones, en la cocina internacional como el estragón (*Artemisia dracunculus* L.) y el tomillo (*Thymus vulgaris* L.), no son empleados, o son pobremente utilizados como condimentos en Cuba, a pesar de que son perfectamente cultivables durante todo el año. Si bien las condiciones climáticas de Cuba no permiten el desarrollo de algunas especies condimenticias como el azafrán (*Crocus sativus* L.), no es menos cierto que es posible encontrar un sustituto adecuado, en este caso, la bija (*Bixa orellana* L.).

### Inventario de especies condimenticias en Cuba.

No existen inventarios exhaustivos de las especies condimenticias presentes y/o utilizadas en Cuba, a pesar de que es posible conocer de algunas referencias históricas sobre el uso de las mismas en el país. Zayas (1914), refiere que en una relación de costumbres de La Habana escrita en 1580, se indica la bija (*Bixa orellana* L.) como condimento.

Gómez de la Maza y Roig (1914) en «Flora de Cuba. Datos para su Estudio», no dedican un acápite a las plantas condimenticias en sus relaciones de plantas de interés económico, aunque entre las alimenticias señalan 18 especies que son empleadas como condimentos.

Roig (1965), en su «Diccionario Botánico de Nombres Vulgares Cubanos» (primera edición publicada en 1928), refiere 65 especies condimenticias.

Roig (1974), en la última edición revisada de su obra «Plantas Medicinales, Aromáticas o Venenosas de Cuba, publicada por vez primera en 1945, señala 13 especies condimenticias.

En la Flora de Cuba (Alain, 1953, 1957; León, 1946; León y Alain, 1951) se relacionan 15 especies presentes en

Cuba que son empleadas como condimentos, aunque esta obra no tenía como objetivo fundamental el exponer las propiedades y usos de las especies presentes en Cuba.

Esquivel *et al.*, 1992, aunque sólo relacionan especies cultivadas, refieren la existencia de 60 especies y condimentos en Cuba, algunos de las cuales, aunque los autores no lo señalan, no son empleadas con fines condimenticios en el país ni existen actualmente en Cuba. Esto es válido particularmente para las especies del género *Allium* para el que refieren 10 taxones.

Fuentes y López (1994) señalan la existencia de 111 especies, agrupadas en 80 géneros de 39 familias, que han sido referidas como condimenticias para Cuba.

Los resultados obtenidos han permitido conocer la existencia de 117 especies, agrupadas en 83 géneros de 41 familias, que están presentes, y/o han sido o son utilizadas con fines condimenticios en Cuba. La tabla I ofrece la relación de esas especies por familias y géneros.

En la tabla II, se muestra la relación de géneros y especies por familia. Predominan, en lo que a mayor cantidad de especies se refiere: Alliaceae (11), Apiaceae (10), Asteraceae (8), y Lamiaceae (18).

Si bien la cifra de condimentos referidos para Cuba es alta (tanto nativos como exóticos cultivables en Cuba), es de lamentar que en realidad, el uso actual más frecuente de ellos se restrinja a una pequeña cifra en la que predominan, el ajo (*Allium sativum* L.), la cebolla (*Allium cepa* L.), el tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.), y los ajíes (*Capsicum* spp. div). Si bien la carencia de algunos condimentos de importación puede limitar su utilización en ciertas ocasiones, no es menos cierto que se hace pobre uso del potencial de condimentos con que cuenta el país. Sorprende cómo condimentos de excelente calidad como el oreganillo *Lippia micromera* Schau. in DC. var. *helleri* (Britt.) Mold., sean prácticamente desconocidos o estén muy pobremente utilizados.

Hay que considerar que una parte no insignificante de los condimentos que aparecen en el inventario no parece existir actualmente en Cuba. Algunos son especies exóticas no cultivables como el azafrán (*Crocus sativus* L.); y otros, que son cultivables, han ido desapareciendo porque no se ha prestado atención a su cultivo y al mantenimiento de su germoplasma.

Se impone, ante todo, promover el cultivo de condimentos para brindar un mayor suministro a los consumidores, una divulgación del potencial condimenticio del país, y la educación de la población en la utilización de los recursos existentes en este importante grupo de plantas económicas.

**TABLA I**

Especies consideradas como condimento en Cuba.

**ALLIACEAE**

*Allium canadense* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 1195. 1753.

N.V.: Ajo de montaña, ajo porro, cebollino.

Notas: La existencia de esta especie en Cuba resulta dudosa. No se encuentra en colecciones, ni existe material de herbario de referencia.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Esquivel y Hammer, 1992.

*Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don

Pub.: Sp. Pl. 1: 30. 1753; Monogr. Allium 27. 1827.

Sin.: *Allium ascalonicum* L.; *Allium cepa* L. var. *ascalonicum* (L.) Backer

N.V.: Cebolla corajo, cebolla criolla, cebolla de diente, cebolla de la tierra, cebolla multiplicadora, cebolla reproductora, cebollín.

Notas: Debido a su capacidad de automultiplicación vegetativa, y a la posibilidad de cultivarla durante todo el año, lo que no es posible con la cebolla (*Allium cepa* L.), esta especie ofrece excelentes posibilidades como condimento en el país.

Ref.: Fuentes y López, 1994; Guenkov, 1969; Núñez *et al.*, 1992.; Roig, 1965.

*Allium cepa* L. var. *cepa*

Pub.: Sp. Pl. 1: 300. 1753.

N.V.: Cebolla, cebolla blanca, cebolla morada.

Notas: Las variedades más difundidas actualmente en Cuba son: 'Caribe 71', 'Jagua 9-72', 'Red Creole', 'Texas Early Grano S 502', 'Yellow Granex Híbrida F<sub>1</sub>' y 'White Majestic F<sub>1</sub>'. A escala experimental, se han cultivado las variedades de verano: 'Ben Shemen', 'H-222', y «Erytan».

Ref.: Cañás, 1939; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Guenkov, 1969.; Roig, 1965.

*Allium chinense* G. Don

Pub.: Monogr. Allium. 1827, reimp. in Memo. Werner Nat. Hist. Soc. 6: 83. 1827.

N.V.: Ajo de montaña, ajo porro, cebollino, rackio.

Notas: Esta especie, que parece haber sido introducida por agricultores japoneses llegados a Isla de la Juventud, se está difundiendo actualmente en el país, aunque no con la aceptación que otras especies del género como *Allium fistulosum* L.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Allium fistulosum* L. (Fig. 1)

Pub.: Sp. Pl. 1: 301. 1753.

N.V.: Ajo de jardín, cebollín, cebollino, cebollino español.

Notas: Numerosos cultivares de esta especie se cultivan

en la actualidad. El cultivar 'INIFAT C-1' está bastante difundido.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Guenkov, 1969.

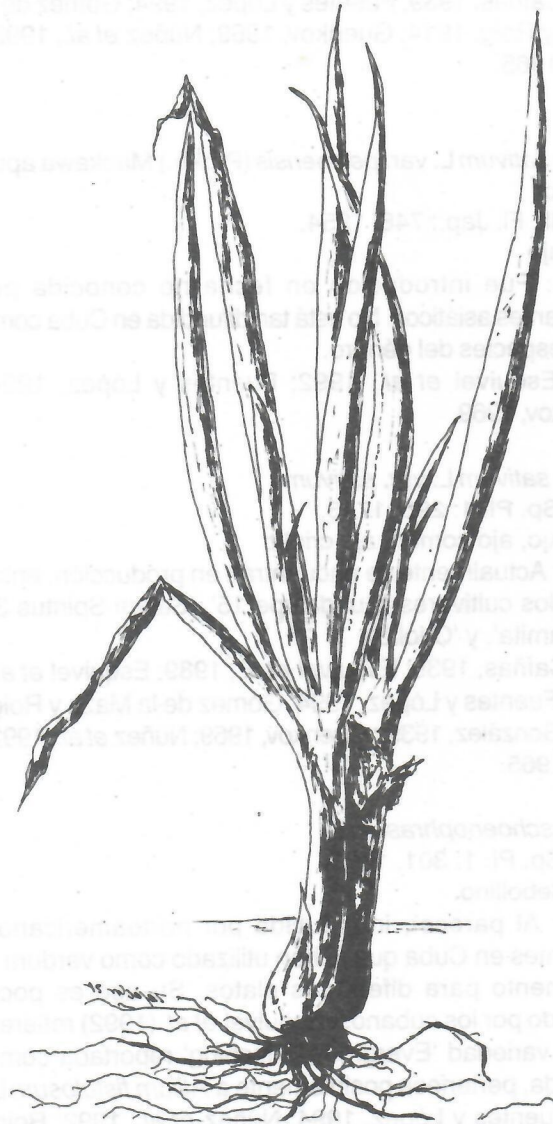


Fig. 1. *Allium fistulosum* L. "INIFAT C-1".

*Allium* aff. *glandulosum* Link et Otto

Pub.: Ic. Rar. I. 33 t. 17 - Mexic. 1828.

N.V.: ajo de montaña, ajo porro.

Notas: La identidad de este taxon resulta dudosa para Esquivel y Hammer quienes lo reportaron para Cuba en 1992. Lamentablemente no se cuenta con material vivo, ni de herbario, que permita verificar su identificación.

Ref.: Esquivel and Hammer, 1992.; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Allium porrum* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 295. 1753.

N.V.: Ajo porro, ajo puerro.

Notas: Se cultiva comercialmente, aunque no a gran escala. Por lo general, la población suele llamar ajo porro a muchas especies y cultivares de *Allium*

Ref.: Cañas, 1939; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Guenkov, 1969; Núñez *et al.*, 1992.; Roig, 1965.

*Allium sativum* L. var. *pekinensis* (Prokh.) Maekawa apud Makino

Pub.: Ill. Fl. Jap.: 748. 1954.

N.V.: ajo

Notas: Fue introducido en fecha no conocida por inmigrantes asiáticos. No está tan difundida en Cuba como otras especies del género.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Guenkov, 1969.

*Allium sativum* L. var. *sativum*

Pub.: Sp. Pl. 1: 296. 1753.

N.V.: Ajo, ajo común, ajo criollo

Notas: Actualmente se encuentran en producción, entre otros, los cultivares 'Guadalupe 15', 'Sancti Spiritus 3', 'Vietnamita', y 'Criollo'.

Ref.: Cañas, 1939; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914; González, 1939.; Guenkov, 1969; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965.

*Allium schoenoprasum* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 301. 1753.

N.V.: Cebollino.

Notas: Al parecer, introducida por norteamericanos residentes en Cuba que la han utilizado como verdura y condimento para diferentes platos. Su uso es poco conocido por los cubanos. Esquivel *et al.* (1992) refieren que la variedad 'Evergreen Bunching' reportada como cultivada, pertenece posiblemente a *Allium fistulosum* L. Ref.: Fuentes y López, 1994; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965.

*Allium tuberosum* Rottler ex Spreng

Pub.: Syst. 2: 38. 1825.

N.V.: Ajo de montaña; cebollino, cebollino chino, nira.

Notas: La especie ha sido colectada en huerto de campesinos de origen japonés residentes en Isla de la Juventud. Se encuentra poco extendida, aunque sí está presente en colecciones de algunos centros de investigación. No es tan aceptada como otras especies del género que pueden ser empleadas totalmente como condimento (tanto las partes aéreas como las subterráneas), ya que en este taxon sólo las hojas son aromáticas, no así los rizomas que además son muy

fibrosos.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992.; Fuentes y López, 1994.

#### ANACARDIACEAE

*Schinus molle* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 388. 1753.

N.V.: Pimienta de América

Notas: Ha sido referida como condimento para Cuba (Esquivel *et al.*, 1989), pero no es empleada con ese fin por la población.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

#### ANNONACEAE

*Annona bullata* A. Rich. in Sagra

Pub.: Ess. Fl. Cub.: 31. 1841.

N.V.: Anoncillo de Cuba, laurel del cuabal, mamoncillo.

Notas: Las hojas, que son muy aromáticas, se emplean para condimentar ciertos platos. Se dice que la carne de los animales que la comen adquiere un excelente gusto.

Ref.: León y Alain, 1951; Roig, 1965.

*Monodora myristica* (Gaertn.) Dunal

Pub.: Monogr. Anonac.: 80. 1817.

Sin.: *Annona myristica* Gaertn.

N.V.: Nuez enemosa, nuez moscada

Notas: Especie de origen africano. Al parecer no es utilizada actualmente en Cuba como condimento.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Xylopiya aethiopica* (Dunal) A. Rich. in Sagra

Pub.: Hist. Fis. Nat. Cub., Bot. Pl. Vasc. 1: 53. 1845.

Sin.: *Annona aethiopica* Dunal

N.V.: Pimienta de Guinea

Notas: La especie, de origen africano, ha sido referida como presente en Cuba, pero no hay noticias de que se emplee o haya sido utilizada por la población con fines condimenticios.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

#### APIACEAE

*Anethum graveolens* L. (Fig. 2)

Pub.: Sp. Pl. 1: 263. 1753.

N.V.: Anís alemán, eneldo

Notas: Los frutos se emplean para condimentar ciertos platos, y las inflorescencias en la confección de algunas conservas. Su uso como condimento en Cuba es casi nulo.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Guenkov, 1969; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.; Roig, 1965.

*Apium graveolens* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 264. 1753.

N.V.: Apio.

Notas: A pesar de que en forma fresca o seca puede ser empleado como condimento, se utiliza más en forma de ensalada. Los cubanos no gustan mucho del fuerte sabor de las hojas de esta especie.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la maza y Roig, 1914; Jardín Botánico Nacional, 1993;

Núñez *et al.*, 1992.; Roig, 1965.

*Carum carvi* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 830. 1753.

N.V.: Alcaravea.

Notas: Los frutos son tan aromáticos como los del hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) y el eneldo (*Anethum graveolens* L.). Juan T. Roig refiere haberla cultivado durante muchos años en Cuba, logrando la fructificación de 15 plantas en una sola ocasión.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez



Fig. 3. *Coriandrum sativum* L.

*et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

*Coriandrum sativum* L. (Fig. 3)

Pub.: Sp. Pl. 1: 256. 1753.

N.V.: Cilantro, cilantro de Castilla, culantro, culantro de Castilla, culantro español.

Notas: Las semillas y el aceite esencial se emplean para aromatizar cordiales y como condimento para panes y dulces. Es uno de los ingredientes del polvo curry (curry powder) y otros condimentos. En Cuba su empleo como condimento está limitado a utilizar las hojas para sazonar frijoles negros y sopas.

Ref.: Alain, 1957; Caíñas, 1939; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1990; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1944.; Roig, 1965.

*Cuminum cyminum* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 254. 1753.

N.V.: Comino.

Notas: El comino es una especie de amplio uso en Cuba para diferentes platos. Todo el que se consume es de

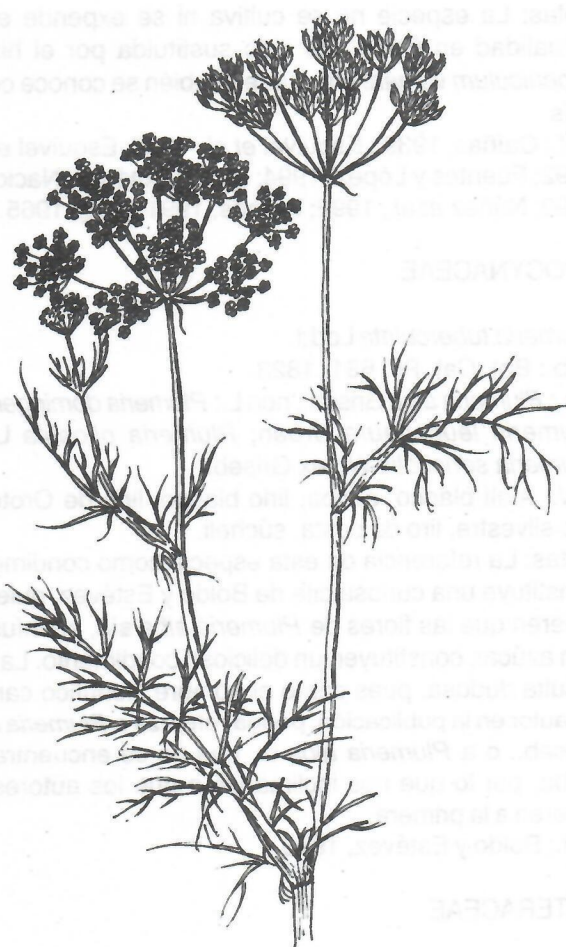


Fig. 2. *Anethum graveolens* L.

importación. Los ensayos para su cultivo en las condiciones de Cuba no han resultado muy exitosos.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

*Daucus carota* L. subsp. *sativa* (Hoffm.) Sch-bl. et Mart.  
 Pub.: Sp. Pl. 1: 242. 1753; Fl. Wertemb. 1979. 1834.  
 Sin.: *Daucus carota* L. var. *sativa* Hoffm.  
 N.V.: Raíz de Madrás, zanahoria.  
 Notas: La zanahoria sólo se emplea actualmente en Cuba como verdura, no como condimento.  
 Ref.: Fuentes y López, 1994; Roig, 1965.

*Eryngium foetidum* L. (Fig. 4)  
 Pub.: Sp. Pl. 1: 232. 1753.  
 N.V.: Cilantro de Cartagena, cilantro, culantro, culantro cimarrón, culantro cimarrón, culantro de Cartagena, culantro de España, culantro de la tierra, culantro sabanero, orégano de Cartagena, yerba de sapo.  
 Notas: Las hojas se utilizan para condimentar frijoles negros. En el pasado siglo, ya se empleaba para sazonar el ajíaco, un clásico plato de la cocina cubana.  
 Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Alain, 1957; Boldo y Estévez, 1990; Caíñas, 1939; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1990; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.;



Fig. 4. *Eryngium foetidum* L.

González, 1936; Gómez de la Maza, 1897; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965.  
*Foeniculum vulgare* Mill.  
 Pub.: Gard. Dict. ed. 8 No. 1. 1768.  
 Sin.: *Anethum foeniculum* L.; *Foeniculum foeniculum* (L.) Karsten.  
 N.V.: Anís, anisón, hinojo, hinojo de Florencia.  
 Notas: En Cuba su mayor uso como condimento es como

sustituto del anís (*Pimpinella anisum* L.) para aromatizar ciertos dulces.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

*Petroselinum crispum* (Mill.) Nym.  
 Pub.: Consp. Fl. Eur. 2. 1879.  
 Sin.: *Apium petroselinum* L.; *Carum petroselinum* (L.) Benth. in Hook.; *Petroselinum hortense* Hoffm.; *Petroselinum sativum* L.  
 N.V.: Perejil, perejil.  
 Notas: A pesar de que su cultivo en Cuba es factible, y de que suele expenderse en algunos mercados, siempre en estado fresco, no se hace mucho uso de esta especie como condimento.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965.

*Pimpinella anisum* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 1: 264. 1753.  
 N.V.: Anís.  
 Notas: La especie no se cultiva ni se expende en la actualidad en Cuba. Ha sido sustituida por el hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.), que también se conoce como anís.  
 Ref.: Caíñas, 1939.; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

APOCYNACEAE

*Plumeria tuberculata* Lodd.  
 Pub.: Bot. Cat. Pl.: 681. 1823.  
 Sin.: *Plumeria alba* Griseb., non L.; *Plumeria domingensis*; *Plumeria leuconœura* Urban; *Plumeria pilosula* Urb.; *Plumeria sericifolia* Wr. ex Griseb.  
 N.V.: Alelí blanco, ataiba, lirio blanco, lirio de Orotova, lirio silvestre, liri de costa, súcheli.  
 Notas: La referencia de esta especie como condimento constituye una curiosa cita de Boldo y Estévez, quienes refieren que las flores de *Plumeria alba* sic, en infusión con azúcar, constituyen un delicioso condimento. La cita resulta dudosa, pues como el nombre científico carece de autor en la publicación, podría referirse a *Plumeria alba* Griseb., o a *Plumeria alba* L., que no se encuentra en Cuba, por lo que nos inclinamos a que los autores se refieren a la primera.  
 Ref.: Boldo y Estévez, 1990.

ASTERACEAE

*Artemisia absinthium* L. (Fig. 5)  
 Pub.: Sp. Pl. 2: 848. 1753.  
 N.V.: Ajenjo, incienso, incienso ajeno, yncienso

Notas: A pesar de que la especie es ampliamente cultivada por la población por sus propiedades medicinales, no es empleada en Cuba como condimento, ya que el fuerte olor que desprende la planta es considerado como desagradable.

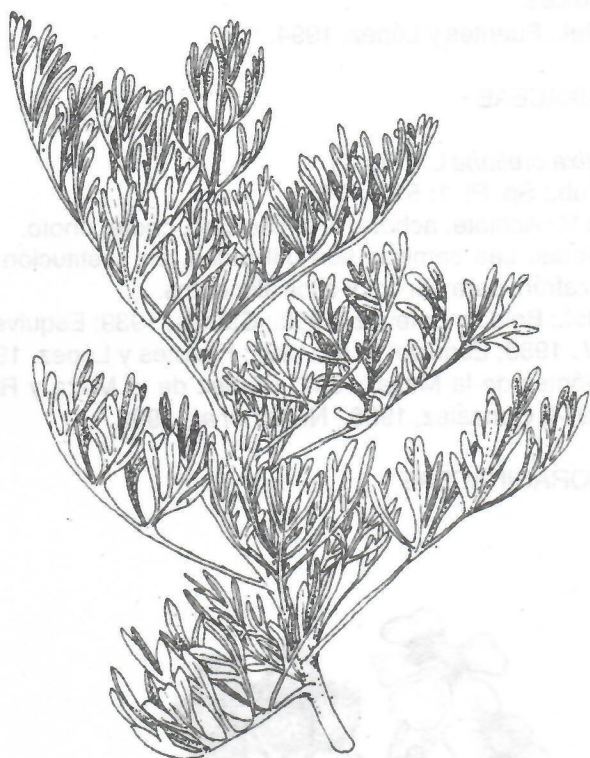


Fig. 5. *Artemisia absinthium* L.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Artemisia dracunculus* L.  
Pub.: Sp. Pl. 2: 849. 1753.  
N.V.: Estragón.

Notas: La especie es muy empleada en la cocina armenia y en la georginana, y era muy apreciada en la antigua Siria. Resulta de gran utilidad para el adobo de quesos, yogurt, y para la preparación de escabeche; consituye un excelente aromatizante para el vinagre. Además de su valor como condimento, posee vitamina C y provitamina A. En Cuba alcanza un excelente desarrollo, pero hasta el presente sólo se cultiva en colecciones de centros de investigación y la población no hace uso de ella.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Núñez *et al.*, 1994; Ramos, 1991; Roig, 1965.

*Artemisia vulgaris* L. (Fig. 6)  
Pub.: Sp. Pl. 2: 848. 1753.  
N.V.: Artemisa.

Notas: Las hojas poseen un fuerte aroma debido a su contenido en aceite esencial. En Cuba no es empleada como condimento, sino con fines medicinales.

Ref.: Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Ramos, 1991.

*Calendula officinalis* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 921. 1753.

N.V.: Caléndula, copetuda, flor de Indias, flor de muerto, mercadela, mercadera

Notas: Las lígulas amarillo-naranjas de las inflorescencias pueden adicionarse a las sopas y ensaladas para mejorar su aspecto y sabor.

Ref.: Caíñas, 1939.; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Carthamus tinctorius* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 830. 1753.

N.V.: Alazor, azafrán bastardo, azafrán romí, cártamo, romí.

Notas: Las flores suelen emplearse para adulterar el azafrán que se obtiene de *Crocus sativus* L. La especie es cultivable en las condiciones de Cuba.



Fig. 6. *Artemisia vulgaris* L.

Ref.: Cañas, 1939.; Fuentes y López, 1994; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

*Chrysanthemum parthenium* (L.) Bernh.

Pub.: Syst. Verz. Erfort 145. 1800.

Sin.: *Matricaria parthenium* L.; *Pyretum parthenium* (L.) Sm.; *Tanacetum parthenium* (L.) Schutz-Bip.

N.V.: Yerba de Santa María.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Roig, 1965.

*Pectis floribunda* A. Rich. in Sagra

Pub.: Hist. Fis. Pol. y Nat. Isla de Cuba. Parte 2, 11: 36. 1850.

Sin.: *Pectis plumieri* Griseb.

N.V.: Comino, comino cimarrón, hierba de chinche, tebenque.

Notas: En los últimos años las hojas de esta especie han sido utilizadas como sustituto del comino (*Cuminum cyminum* L.), fundamentalmente en las provincias orientales, donde son expandidas en algunos mercados.

Ref.: Méndez, 1994.

*Pluchea carolinensis* (Jacq.) G. Don in Sweet

Pub.: Hort. Brit. ed. 3: 350. 1839.

Sin.: *Conyza carolinensis* Jacq.; *Pluchea odorata* Cass., non *Conyza odorata* L.

N.V.: Retama, salvia, salvia cimarrona, salvia de playa, salvia del país, salvia macho.

Notas: Esta especie, que ha sido referida como condimento (Núñez *et al.*, 1992), no se emplea con ese fin en Cuba.

Ref.: Núñez *et al.*, 1992.

#### BASELLACEAE

*Basella alba* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 272. 1753, emend. Roxb., Fl. Ind. ed. Carey 2: 104. 1832.

Sin.: *Basella rubra* L.

N.V.: Alcaparra, espinaca china, espinaca de Malabar.

Notas: Los frutos son empleados en sustitución de los de alcaparra (*Capparis spinosa* L.).

Ref.: Fuentes y López, 1994.

#### BATIDACEAE

*Batis maritima* L.

Pub.: Syst. Nat. ed. 10. 2: 1289. 1759.

N.V.: Barrilla, hierba de la iguana, hierba de vidrio, perejil de costa, salado.

Notas: Las ramas, colocadas en vinagre, se utilizan como encurtido para condimentar ciertos platos. Es de muy poco uso en Cuba.

Ref.: ACC-MINFAR, 1985.; León y Alain, 1951.

#### BETULACEAE

*Corylus avellana* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 988. 1753.

N.V.: Avellana.

Notas: Las semillas se emplean, como las de la almendra (*Amygdalus communis* L.), en la confección de platos dulces.

Ref.: Fuentes y López, 1994.

#### BIXACEAE

*Bixa orellana* L. (Fig. 7)

Pub.: Sp. Pl. 1: 512. 1753.

N.V.: Achiote, achote, bija, cacicuto, chote, onoto.

Notas: Las semillas son utilizadas, en sustitución del azafrán, para dar color a los alimentos.

Ref.: Boldo y Estévez, 1990.; Cañas, 1939; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza, 1897; Gómez de la Maza y Roig, 1914; González, 1936.; Núñez *et al.*, 1992.

#### BORAGINACEAE



Fig. 7. *Bixa orellana* L.

*Borago officinalis* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 1: 137. 1753.  
 N.V.: Borraja.

Notas: La especie no se cultiva en Cuba, y la población no hace uso de la misma como condimento.  
 Ref.: Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

BRASSICACEAE

*Armoracia rusticana* Gaertn., Mey et Schreb.  
 Pub.: Fl. Wetterau 2: 426. 1800.  
 N.V.: Rábano de caballo.

Notas: La especie ha sido cultivada en Cuba con relativo éxito. La raíz, blanca y gruesa, posee un fuerte sabor picante, por lo que se emplea como condimento, aunque en Cuba no es muy utilizada.  
 Ref.: Fuentes y López, 1994; Núñez *et al.*, 1992.; Roig, 1965.

*Brassica juncea* (L.) Czern. et Coss.  
 Pub.: Consp. Pl. Chark. 8. 1859.  
 Sin.: *Brassica lanceolata* Sauvalle, *Brassica urbaniana* O. E. Schulz in Urb.; *Sinapis juncea* L.  
 N.V.: Acelga, acelga mostaza, mostaza de la tierra, mostaza, mostaza china.  
 Notas: Las semillas de la especie permiten la fabricación de mostaza. La población no utiliza la especie como condimento, a pesar de que aprecia la mostaza como condimento.  
 Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Esquivel *et al.*, 1989.; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; León y Alain, 1951; Roig, 1965.

*Brassica nigra* (L.) Koch  
 Pub.: Deutschl. Fl. ed. 3, 4: 713. 1833.  
 Sin.: *Sinapis nigra* L.  
 N.V.: Mostaza, mostaza negra.  
 Notas: Las hojas y semillas pueden ser utilizadas como condimento, pero se emplean muy poco con ese fin en Cuba.  
 Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965.

*Eruca sativa* Mill.  
 Pub.: Gard. Dict. ed. 8 No. 1. 1768.  
 Sin.: *Brassica eruca* L.  
 N.V.: Mostaza.

Notas: La especie no se emplea como condimenticia en Cuba. Ha sido cultivada en colecciones, y al parecer, no se cultiva en la actualidad.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Lepidium sativum* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 2: 644. 1753.

N.V.: Berro de jardín.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Lepidium virginicum* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 2: 645. 1753.  
 N.V.: Mastuerzo, sabelección, tostón.  
 Notas: Aunque ha sido referida como condimento, y constituye una especie abundante en Cuba, no es utilizada como condimento por la población.  
 Ref.: ACC-MINFAR, 1987; León y Alain, 1951.

*Sinapis alba* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 2: 660. 1753.  
 Sin.: *Brassica hirta* Moench.  
 N.V.: Mostaza blanca.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

CANELLACEAE

*Canella alba* Murray (Fig. 8)  
 Pub.: Syst.: 443. 1784.  
 Sin.: *Canella winterana* (L.) Gaertn.; *Laurus winterana* L.; *Winterana canela* L.  
 N.V.: Canela blanca, cúrbana, malambo, pica-pica.  
 Notas: Las hojas trituradas, frescas o secas, se emplean para dar una nota picante a ciertos platos.  
 Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Alain, 1953; Boldo y Estévez, 1990.; Caíñas, 1939; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig,



Fig. 8. *Canella alba* Murray.

1914; González *et al.*, 1936; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965; Suárez, 1921.

CAPPARACEAE

*Capparis spinosa* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 503.1753.

N.V.: Alcaparra.

Notas: Las yemas florales, en salmuera, son empleadas para condimentar algunas carnes.

Ref.: Fuentes y López, 1994.

CHENOPODIACEAE

*Teloxys ambrosioides* (L.) W. A. Weber (Fig. 9)

Pub.: Phytologia 58 (7): 477-478. 1985.

Sin.: *Chenopodium ambrosioides* L.

N.V.: Apasote, epasote.

Notas: La especie se cultiva como medicinal en patios y jardines, y se le puede considerar como escapada de cultivo, pero la población no hace uso de ella como condimento, porque su aroma suele considerarse desagradable.

Ref.: Boldo y Estévez, 1990.



Fig. 9. *Teloxys ambrosioides* (L.) W. A. Weber.

FABACEAE

*Arachis hypogaea* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 74. 1753.

N.V.: Cacahuete, maní.

Notas: Las semillas, generalmente tostadas, se emplean como sustituto de las semillas de almendra en ciertos platos dulces.

Ref.: Fuentes y López, 1994.

HYPOXIDACEAE

*Curculigo scorzonrifolia* (Lam.) Bak.

Pub.: Journ. Linn. Soc. Bot. 17: 124. 1878.

Sin.: *Hypoxis scorzonrifolia* Lam.

N.V.: Azafrán cimarrón, azafrán criollo, azafrán del país, yuquilla.

Notas: De la flor se obtiene una materia colorante usada para dar color a los alimentos.

Ref.: Suárez, 1921.

ILLICACEAE

*Illicium verum* Hook. f.

Pub.: Bot. Mag. 1888.

N.V.: Anís de estrella, anís estrellado.

Notas: La cubierta de los frutos secos es empleada para aromatizar ciertos dulces.

Ref.: Fuentes y López, 1994.

IRIDACEAE

*Crocus sativus* L. (Fig. 10)

Pub.: Sp. Pl. 1: 36. 1753.

N.V.: Azafrán, azafrán de hebra, azafrán de otoño.

Notas: El azafrán ha sido utilizado como condimento y como colorante en muchas culturas antiguas. En China, bajo pena de muerte, nadie, salvo el Emperador, tenía derecho a usar el tinte de azafrán. Los estilos se emplean para dar color a los alimentos, pero su producción resulta muy cara, pues se necesitan unas 15 000 flores para obtener 1 Kg de estilos. Lo que se vende por lo general como azafrán en polvo es un colorante sintético. El llamado azafrán de hebra (los estilos propiamente dichos) resulta un condimento costoso.

Ref.: Fuentes y López, 1994; González, 1936.

JUGLANDACEAE

*Juglans regia* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 977. 1753.

N.V.: Nogal, nuez.

Ref.: Fuentes y López, 1994.

LAMIACEAE

*Melissa officinalis* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 592. 1753.

N.V.: Melisa, toronjil.

Notas: Poseedoras de un alto contenido en vitamina C,



Fig. 10. *Crocus sativus* L.

las hojas frescas de la melisa confieren un sabor particular a las ensaladas, sopas, bebidas, escabeches, y al té. A pesar de que se cultiva en Cuba, su uso se encuentra limitado a la preparación de tisanas con fines medicinales. Ref.: Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

*Mentha x piperita* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 576. 1753.

Sin.: *Mentha citrata* Ehr.

N.V.: Menta, menta inglesa, menta piperita, torongil, torongil de menta, yerbabuena.

Notas: En Cuba su empleo como condimento no está muy difundido. Por lo general, se emplea para aromatizar bebidas y licores.

Ref.: Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

*Mentha pulegium* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 577. 1753.

N.V.: Poleo, póleo.

Ref.: Fuentes y López, 1994.

*Mentha spicata* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 576 emend. L. 1753; Sp. Pl. ed. 2.: 804. 1763.

Sin.: *Mentha nemorosa* Willd. sensu auct. cub.

N.V.: Hierba buena, menta, yerba buena, yerbabuena.

Notas: No se emplea como condimento en Cuba, pero sí en la preparación de bebidas, como el clásico «mojito».

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965.

*Monarda punctata* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 22. 1753.

N.V.: Orégano francés.

Notas: Gómez de la Maza (1897) refiere esta especie como cultivada en Cuba (probablemente sólo a escala doméstica). En la actualidad no se cultiva.

Ref.: Gómez de la Maza y Roig, 1914.

*Nepeta cataria* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 570. 1753.

N.V.: Yerba gatera.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Ocimum basilicum* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 597. 1753.

N.V.: Albahaca, albahaca anisada, albahaca de hojas anchas, albahaca de hojas de lechuga, albahaca de limón, albahaca mondonguera, albahaca mínima.

Notas: De esta especie existen en Cuba numerosos cultivares de taxonomía algo incierta. Muchos de ellos parecen ser razas químicas que difieren por el aroma, y por el sabor que pueden conferir a ensaladas y a otros platos. A pesar de eso, la albahaca no es muy utilizada

en Cuba como condimento.

Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

*Ocimum gratissimum* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 1197. 1753.

N.V.: Albahaca cimarrona, albahaca de clavo, aroma de clavo, clavo de canela, laurel cimarrón, orégano, orégano cimarrón.

Notas: La población aplica muchos nombres comunes a esta especie, pero el más utilizado es el de orégano. En sustituto del verdadero orégano (*Origanum vulgare* L.), se emplean las hojas y las inflorescencias, por lo general, en estado seco. Es una especie de amplia utilización en Cuba como condimento, y con frecuencia se le encuentra cultivada en patios y jardines.

Ref.: Fuentes y López, 1994; Pino *et al.*, 1996.

*Ocimum tenuiflorum* L. (Fig.11)

Pub.: Sp. Pl. 2: 597. 1753.

Sin.: *Ocimum sanctum* L.

N.V.: Albahaca cimarrona, albahaca de clavo, albahaca morada, albahaca morada criolla, clavo-canela.

Notas: La hojas contienen eugenol, lo que les confiere un aroma semejante al del clavo de olor, sin embargo, en Cuba apenas la especie es utilizada como condimenticia. Ref.: Boldo y Estévez, 1990; Fuentes y López, 1994; Núñez *et al.*, 1992.

*Origanum majorana* L. (Fig.12)

Pub.: Sp. Pl. 2: 590. 1753.

Sin.: *Majorana hortensis* Moench.

N.V.: Ajedrea, mejorana

Notas: La mejorana se cultiva ampliamente en Cuba en patios y jardines, pero sólo con fines medicinales. La población no suele utilizarla como condimento.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991

*Origanum vulgare* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 590. 1753.

N.V.: Orégano, orégano de bodega.

Notas: Las flores secas de esta especie constituyen el verdadero orégano que se emplea como condimento. Sin embargo, lo que se expende normalmente en los comercios en Cuba no es esta especie, sino otras de la misma familia o de otras. En los últimos años lo que se ha expendido en los mercados es *Lippia graveolens* Humb., Bonpl. et Kunth (Verbenaceae), importada de México y *Thymus capitatus* Hoffm. et Link. (Lamiaceae). La población hace un uso bastante amplio del orégano, pero no distingue fácilmente un tipo de otro. Con frecuencia emplea, verdes o secas, las hojas trituradas de *Ocimum gratissimum* L.



Fig. 11. *Ocimum tenuiflorum* L.

(Lamiaceae), o las hojas frescas de *Plecthranthus amboinicus* (Lour.) Spreng (Lamiaceae), que es también conocida como orégano. *Orignaum vulgare* L. desarrolla bien en Cuba, pero no florece.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

*Plecthranthus amboinicus* (Lour.) Spreng. (Fig.13)

Pub.: Syst. Veg. 2: 690. 1825.

Sin.: *Coleus aromaticus* Benth. *Coleus amboinicus* Lour. N.V.: Orégano de Cartagena, orégano francés, orégano guatacón, orégano fuerte.

Notas: Es una especie ampliamente cultivada en patios y jardines. Las hojas frescas se emplean como sustituto del orégano (*Origanum vulgare* L.).

Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Cañías, 1939.; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1990; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Núñez

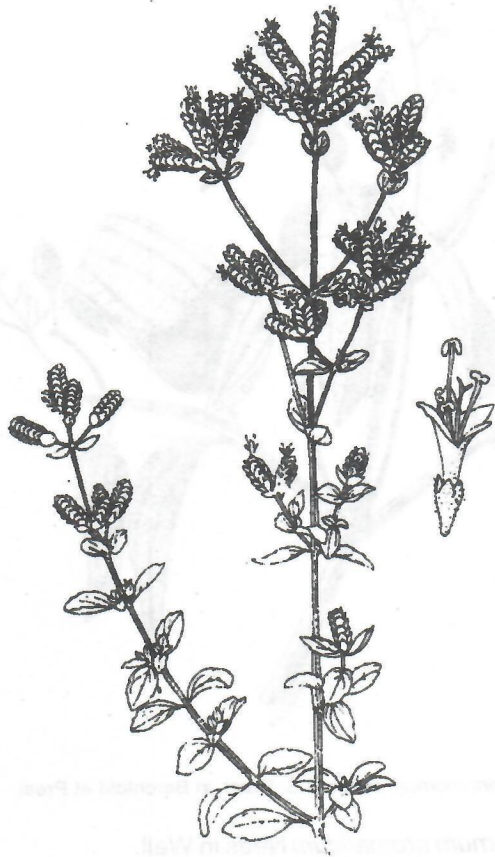


Fig. 12. *Origanum majorana* L.

*et al.*, 1992; Roig, 1965; Suárez, 1921.

*Pogostemon cablin* (Blanco) Benth.  
 Pub.: Prodrumus 12: 156. 1848.  
 Sin.: *Mentha cablin* Blanco; *Pogostemon hynearum* Benth. in Wall var. *patchouli* (Pellet.) Kuntze; *Pogostemon patchouly* Pellet.  
 N.V.: Pachulí.  
 Notas: La especie se cultiva en Cuba, a pequeña escala, con fines industriales para la obtención de su aceite esencial, pero no se emplea como condimento.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1989.

*Rosmarinus officinalis* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 1: 23. 1753.  
 N.V.: Romero.  
 Notas: Muy escasamente se emplean las hojas de esta especie como condimento en Cuba, a pesar de que se la cultiva ampliamente en patios y jardines como especie aromática y medicinal.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

*Salvia officinalis* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 1: 23. 1753.  
 N.V.: Salvia, salvia de Castilla.  
 Notas: La población no hace uso de esta especie como condimento, sino como medicinal.  
 Ref.: Fuentes y López, 1994.; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

*Satureja hortensis* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 2: 568. 1753.  
 N.V.: Ajedrea.  
 Notas: No existe tradición respecto al uso de esta especie como condimento en Cuba. Por su aroma puede sustituir a algunas especies del género *Mentha* como planta aromática.  
 Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Guenkov, 1969; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

*Thymus capitatus* Hoffm. et Link.  
 Pub.: Fl. Port. I: 123. 1809.  
 N.V.: Orégano.  
 Notas: En los últimos años ha sido expandida como orégano en Cuba.  
 Ref.: Pino, 1994.

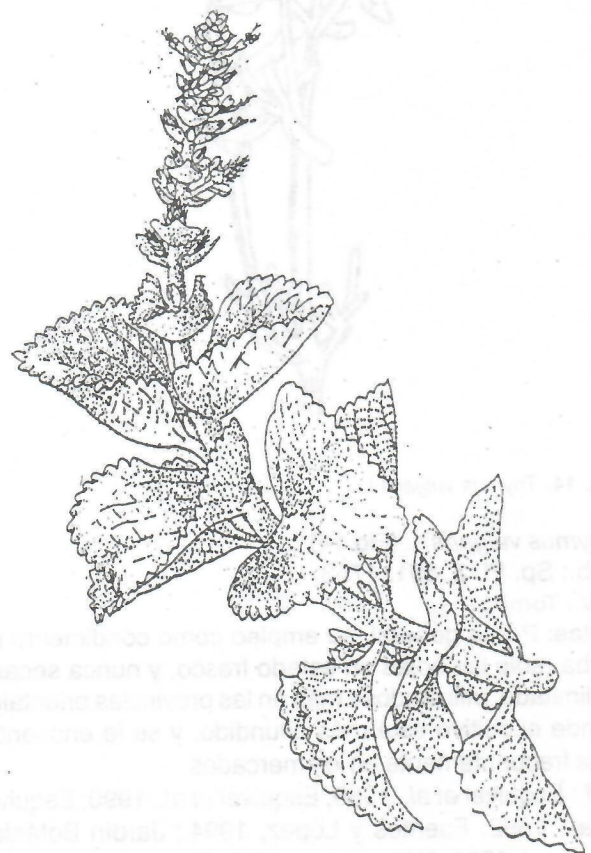


Fig. 13. *Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng.



Fig. 14. *Thymus vulgaris* L.

*Thymus vulgaris* L. (Fig.14)  
 Pub.: Sp. Pl. 2: 591. 1753.  
 N.V.: Tomillo.

Notas: Por lo general, su empleo como condimento en Cuba (sólo las hojas en estado fresco, y nunca secas), es limitado, utilizándose más en las provincias orientales donde el cultivo está más difundido, y se le encuentra más frecuentemente en los mercados.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1990; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

LAURACEAE



Fig. 15. *Cinnamomum verum* J.S. Presl. in Berchtold et Presl.

*Cinnamomum aromaticum* Nees in Wall.  
 Pub.: Pl. Asiat. Rar. I: 74. 1831.  
 Sin.: *Cinnamomum cassia* Blume, excl. syn. *Laurus cassia* L.; *Laurus cinnamomum* Andr.  
 N.V.: Canela, canela de China.

Notas: La información sobre la utilización de la canela de China se remonta al siglo XVII antes de la era cristiana. La corteza seca es empleada en fragmentos, o molida, para aromatizar muchos platos, por lo general, de sabor dulce.

Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Núñez *et al.*, 1992.

*Cinnamomum verum* J.S. Presl. in Berchtold et Presl. (Fig. 15)

Pub.: Pri. Rostlin I: 36. 1825.  
 Sin.: *Cinnamomum zeylanicum* Blume; *Laurus cassia* Burm.f.

N.V.: Canela, canela de Ceylán, laurel canelero.  
 Notas: La corteza seca se emplea para aromatizar platos dulces.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989.; Núñez *et al.*, 1992.

*Laurus nobilis* L.  
 Pub.: Sp. Pl. 1: 369. 1753.

N.V.: Laurel, laurel de España, laurel de especie.  
 Notas: En Cuba es un condimento muy preciado. Las hojas secas se emplean para sazonar carnes y frijoles negros. La especie crece lentamente en el país, y no llega

a florecer.

Ref.: Cañas, 1939.; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914; González, 1936; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1995; Suárez, 1921.

*Machilus odoratissimums* C. G. D. Nees

Pub.: In Wallis, Pl. Asiat. Rar. 2: 61,70. 1831.

N.V.: Canela cimarrona.

Notas: La Flora de Boldo y Estévez, publicada en 1990, pero escrita a principios del Siglo XIX cita esta especie con uso aromático. Curiosamente, no aparece citada en publicaciones posteriores. Probablemente pudo haberse tratado de una planta traída por los colonizadores españoles y cultivada con fines aromáticos.

Ref.: Boldo y Estévez, 1990.

#### LILIACEAE

*Tulbaghia violacea* Harv.

Pub.: Bot. Mag.: 3555. 1837.

N.V.: Ajo de jardín.

Notas: En Cuba sólo se cultiva con fines ornamentales.

Ref.: Esquivel et Hammer, 1992.; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

#### MALVACEAE

*Hibiscus sabdariffa* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 695. 1753.

N.V.: Agrio de Guinea, aleluya roja de Guinea, quimbombó chino, roselle, serení.

Ref.: Roig, 1965; Suárez, 1921

#### MYRISTICACEAE

*Myristica fragrans* Houtt. (Fig.16)

Pub.: Handl. Pl. Kruidk. 3: 333. 1744.

Sin.: *Myristica moschata* Thunb.; *Myristica officinalis* L.f.

N.V.: Nuez moscada.

Notas: Las semillas son muy preciadas para ciertos platos de carnes, pescados y croquetas. La especie es cultivable en Cuba.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992.; Fuentes y López, 1994; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

#### MYRTACEAE

*Myrtus communis* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 471. 1753.

N.V.: Arrayán, mirto.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

*Pimenta dioica* (L.) Merr.



Fig. 16. *Myristica fragrans* Houtt.

Pub.: Contr. Gray Herb. No. 165: 37. 1947.

Sin.: *Eugenia pimenta* DC.; *Myrtus dioica* L.; *Myrtus pimenta* L.; *Pimenta communis* Benth.; *Pimenta officinalis* Lindl.; *Pimenta pimenta* Cockerell.; *Pimenta vulgaris* Lindl.

N.V.: Pimienta, pimienta bomba, pimienta de Jamaica, pimienta de clavo, pimienta gorda.

Notas: Esta especie es preciada en Cuba como condimento, fundamentalmente en la región oriental del país, donde es más empleada. Sin embargo, el mayor uso se le da a las hojas, que se emplean como sustituto del laurel (*Laurus nobilis* L.). Los frutos no son tan utilizados.

Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Alain, 1953; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Núñez *et al.*, 1992.

*Pimenta racemosa* (Mill.) J.W. Moore

Pub.: Bull. Bishop Mus. Honolulu No. 102: 33. 1933.

Sin.: *Amomis caryophyllata* (Jacq.) Krug et Urb.; *Caryophyllus racemosus* Mill.; *Pimenta acris* Kostel.

N.V.: Bayrum, pimienta, pimienta de Puerto Rico, pimienta de Tabasco.

Notas: Desarrolla muy bien en las condiciones de Cuba. Su uso como condimento es prácticamente nulo en el país.

Ref.: Alain, 1953; Cabrera, 1984; Esquivel *et al.*, 1989;

Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914.

*Psidium guajava* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 470. 1753.

N.V.: Guayaba, guayaba blanca, guayaba del Perú, guayaba redonda, guayaba rosada, guayabo.

Notas: En las Tunas, utilizan las hojas secas y molidas para condimentar algunos platos. El humo de las hojas verdes se emplea para dar sabor a las carnes.

Ref.: Martínez, 1997.

*Psidium salutare* Berg

Pub.: Linnaea 27: 356. 1856.

Sin.: *Psidium guayabita* A. Rich. in Sagra.

N.V.: Guayabita del pinar.

Ref.: Alain, 1953; Esquivel *et al.*, 1992.

*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et Perry (Fig.17)

Pub.: Mem. Amer. Acad. Art. Sci. 18: 196. 1939.

Sin.: *Caryophyllus aromaticus* L.; *Eugenia caryophyllata* Thumb.

N.V.: Árbol del clavo, clavo, clavo de especie, palo de clavo.

Notas: Los botones florales secos se emplean, fundamentalmente en las provincias orientales, para condimentar ciertos platos dulces, pero escasamente para carnes y pescados. La especie es cultivable en las condiciones de Cuba y florece y fructifica ampliamente.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1954.

#### OLEACEAE

*Olea europea* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 8. 1753.

N.V.: Aceituna, olivo, árbol de la aceituna.

Ref.: Esquivel *et al.* 1992; Fuentes y López, 1994.; Roig, 1965.

#### ORCHIDACEAE

*Vanilla planifolia* Andrews

Pub.: Bot. Rep. 8 t. 538. 1808.

Sin.: *Epidendrum vanilla* L.

N.V.: Vainilla.

Notas: Toda la esencia de vainilla que se consume en Cuba en la actualidad es de origen sintético, a pesar de que la especie es cultivable en las condiciones del país.  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

#### PAPAVERACEAE



Fig. 17. *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et Perry

*Papaver somniferum* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 508. 1753.

N.V.: Amapola, dormidera.

Notas: La especie sólo ha sido cultivada en Cuba en colecciones. Al parecer la población no hace uso de las semillas de esta especie, como se ha referido, con fines condimenticios.

Ref.: Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

#### PEDALIACEAE

*Sesamum orientale* L.

Pub.: Sp. Pl. 2: 634. 1753.

Sin.: *Sesamum indicum* L.

N.V.: Ajonjolí, sésamo.

Notas: Las semillas son empleadas para condimentar algunos platos dulces. Es una de las especies de las que existen viejas referencias de uso condimenticio en Cuba.  
Ref.: Boldo y Estévez, 1990; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

#### PIPERACEAE

*Piper auritum* Kunth in Humb. et Bonpl.

Pub.: Nov. Gen. Sp. 1: 54. 1815.

N.V.: Caisimón, caisimón de anís.

Notas: Su uso en el país como condimento es

prácticamente nulo.

Ref.: ACC-MINFAR, 1987; León y Alain, 1951.

*Piper nigrum* L. (Fig.18)

Pub.: Sp. Pl. 1: 28. 1753.

N.V.: Pimienta, pimienta de bodega, pimienta negra, pimienta picante.

Notas: A partir de los frutos de esta especie se obtienen dos condimentos: pimienta blanca, y pimienta negra. El primero, que no se emplea en Cuba, se obtiene a partir de los frutos maduros y desprovistos de su cubierta; el segundo de los frutos verdes con sus cubierta. Este último tipo es el que se expende en los mercados, y que la población utiliza por el sabor picante que le confieren las amidas que posee. En ocasiones se expende la pimienta molida, que es de inferior calidad que la pimienta negra, y suele, por lo general, ser una mezcla de ambos tipos. La pimienta negra desarrolla bien en algunas regiones montañosas de Cuba.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Jardín Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

#### PLANTAGINACEAE

*Plantago major* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 112. 1753.

N.V.: Llantén, llantén mayor.

Notas: A pesar de que ha sido referido como condimento en Cuba, la especie no se utiliza en el país con ese fin.

Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

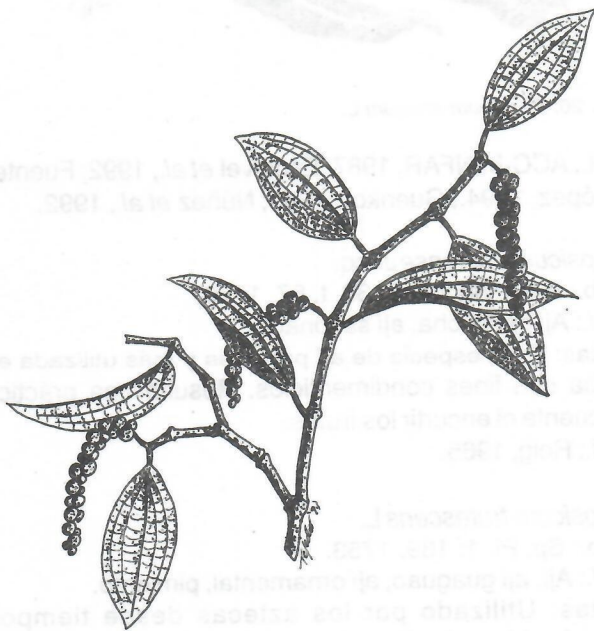


Fig. 18. *Piper nigrum* L.

#### POACEAE

*Vetiveria zizanioides* (L.) Nash in Samll

Pub.: Fl. S. E. U.S.: 67. 1903.

Sin.: *Anatherum zizanioides* (L.) Hitchc. et Chase; *Phalaris zizanioides* L.

N.V.: Vetiver.

Notas: Se cultiva como planta aromática y medicinal, pero no se emplea como condimento.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

#### ROSACEAE

*Amygdalus communis* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 473. 1753.

N.V.: Almendra, almendro.

Notas: Las almendras de las semillas son utilizadas para condimentar ciertos platos dulces. Para ello se emplean los cultivares de semillas dulces, ya que los cultivares con semillas amargas poseen altos contenidos de ácido cianhídrico. La especie no existe en Cuba.

Ref.: Fuentes y López, 1994.

#### RUTACEAE

*Citrus aurantiifolia* (Christm. et Pranz) Swingle cv. 'mexicana'

Pub.: J. Wash. Acad. Sci. 3: 465. 1913.

Sin.: *Limonia aurantiifolia* Christm. et Pang. in L.

N.V.: Limón, limón agrio criollo, limón criollo.

Notas: El jugo del fruto, verde o maduro, se emplea ampliamente como condimento en carnes, pescados y ensaladas; por lo general, como sustituto del vinagre.

Ref.: Fuentes y López, 1994.; Gómez de la Maza y Roig, 1914; León y Alain, 1951; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965; Suárez, 1921.

*Citrus aurantium* L. (Fig. 19)

Pub.: Sp. Pl. 2: 782. 1753.

Sin.: *Citrus vulgaris* Risso.

N.V.: Naranja agria, naranja de cajel.

Notas: El jugo del fruto es ampliamente utilizado como condimento en diversos platos y ensaladas como sustituto del vinagre.

Ref.: Fuentes y López, 1994; Gómez de la Maza y Roig, 1914; León y Alain, 1951; Núñez *et al.*, 1992; Roig, 1965. Suárez, 1921.

*Citrus hystrix* DC.

Pub.: Cat. Pl. Horti Mosp. 97. 1813.

Sin.: *Citrus echinata* St. Lag.; *Citrus papeda* Miq.

Notas: Se emplea como sustituto del limón criollo (*Citrus aurantiifolia* (Christm. et Pranz) Swingle cv. 'mexicana') o la naranja agria (*Citrus aurantium* L.).

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.



Fig. 19. *Citrus aurantium* L.

*Citrus limon* Burm. f.

Pub.: Fl. Ind. 173. 1768.

Sin.: *Citrus limonum* Risso.

N.V.: Limón, limón agrio, limón persa, limón verdadero.

Notas: Se cultiva la variedad 'Eureka'.

Ref.: León y Alain, 1951.

*Murraya koenigii* (L.) Spr.

Pub.: Syst. 2: 315. 1825.

Sin.: *Bergera koenigii* L.

Notas: La especie ha sido referida como condimento por Esquivel *et al.*, (1992), pero no se utiliza con esos fines en Cuba, y sólo ha existido como planta cultivada en colecciones.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992.; Fuentes y López, 1994.

*Ruta graveolens* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 383. 1753.

N.V.: Ruda.

Notas: Esquivel *et al.* (1989) refieren por vez primera para Cuba, esta especie como condimento. Sin embargo, la población no la emplea con ese fin. Por lo general, el aroma de la planta es considerado como muy desagradable.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.

SOLANACEAE

*Capsicum annuum* L. (Fig. 20)

Pub.: Sp. Pl. 1: 188. 1753.

N.V.: Ají, pimienta.

Notas: De amplio uso como condimento en Cuba. Los pimientos suelen prepararse en forma de conserva.



Fig. 20. *Capsicum annuum* L.

Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Guenkov, 1969; Núñez *et al.*, 1992.

*Capsicum chinense* Jacq.

Pub.: Hort. Vindob. 3: 38, t. 67. 1776.

N.V.: Ají cachucha, ají sazónador.

Notas: Es la especie de ají preferida y más utilizada en Cuba con fines condimenticios. Resulta una práctica frecuente el encurtir los frutos.

Ref.: Roig, 1965.

*Capsicum frutescens* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 189. 1753.

N.V.: Ají, ají guagua, ají ornamental, pimienta.

Notas: Utilizado por los aztecas desde tiempos precolombinos, fue llevado a España por Cristóbal Colón como ofrenda a la reina. Ya a mediados del siglo XVI había

pasado a Alemania y a Austria, y a gran parte de Europa. En la actualidad su uso está ampliamente difundido. Existen diversos cultivares de la especie, con variadas formas y colores al madurar, y con sabores desde muy dulces a muy picantes, por sus altos contenidos en capsicina.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Roig, 1965.

*Lycopersicon esculentum* Mill.

Pub.: Gard. Dict. ed. 8 No. 2. 1768.

Sin.: *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten

N.V.: Tomate, tomate cimarrón, tomate placero, tomate sazonador.

Notas: Especie introducida en Cuba desde tiempos inmemoriales. De amplísimo uso en la cocina cubana para los más variados platos. Existen numerosos cultivares. En los últimos años los más explotados han sido: 'Bolívar', 'Campbell-28', 'Cuba C-27-81', 'Climpton', 'Floradel', 'HC-108', 'HC 78-80', 'HC 25-80', 'L-72', 'L 10-3', 'Manalucie', 'Mamonal', 'Nova I', 'Nova II', 'Petomech', 'Placero chileno', 'Rossol', 'Roma VFP-73', 'Tropical FL-5', 'Tropical M-10', 'Tropical T-60', 'Tropical C-28-V', 'Tropic', 'Walteer' y '146 Similar Ruger'.

Ref.: Fuentes y López, 1994.; Esquivel y Hammer, 1992; Roig, 1965.

*Lycopersicon esculentum* Mill. var. *cerasiforme* (Dunal) Alef.

Pub.: Sun. Fl. II: 226. 1886; C. H. Mill. in U.S. Dep.

Misc. Publ. No. 382.

Sin.: *Lycopersicon cerasiforme* Dunal

N.V.: Tomate cimarrón, tomate de jardín, tomate ornamental.

Notas: Es cultivado en patios y jardines como condimento y como ornamental, aunque se le puede encontrar escapado de cultivo. Algunas razas poseen frutos muy dulces.

Ref.: ACC-MINFAR, 1987; Fuentes y López, 1994.; Roig, 1965.

#### TILIACEAE

*Corchorus olitorius* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 529. 1753.

N.V.: Gregre, grengue, grénguerre, grínguerle, gringuelé, niénguerre, gruengue, ñénguerre, yute.

Notas: Las hojas de esta especie se emplean para preparar el grengueré (una mezcla de arroz y carne), un plato que preparaban los esclavos de origen africano en Cuba, y que hoy forma parte de los empleados en los ritos de las religiones afrocubanas. Algunos autores plantean que las hojas de la ceiba (*Ceiba pentandra* (L.) Gaertn.), también son un ingrediente de este plato.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1992.; Martínez y Martínez, 1991.



Fig. 21. *Aloysia citriodora* Palau.

#### TROPAEOLACEAE

*Tropaeolum majus* L.

Pub.: Sp. Pl. 1: 345. 1753.

N.V.: Capuchina, marañuela.

Notas: La especie sólo existe cultivada en colecciones, y escasamente cultivada con fines ornamentales, a pesar de que ha sido referida como condimenticia.

Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Roig, 1965.

#### VERBENACEAE

*Aloysia citriodora* Palau (Fig. 21)

Pub.: Part. Prac. Bot. 1: 768. 1784.

Sin.: *Aloysia citriodora* (Lam.) Ortega; *Aloysia triphylla* (L'Hérit) Britt.; *Lippia citriodora* (Lam.) Humb., Bonpl. et Kunth; *Lippia triphylla* (L'Hérit) Kuntze; *Verbena citriodora* (Lam.) Humb., Bonpl. et Kunth; *Verbena triphylla* L'Hérit; *Zapaniacitriodora* Lam.

N.V.: Hierba Luisa, yerba Luisa, yerbaluisa.

Notas: La especie es cultivada en patios y jardines, pero sólo con fines medicinales, y ha sido referida como escapada de cultivo en Cayo Palomo, Camagüey. No

existe tradición en su empleo como condimento.  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1989.; Esquivel *et al.*, 1992;  
Fuentes y López, 1994.

*Lippia alba* (Mill.) N. E. Br. in Britt. et Wils.  
Pub.: Sci. Surv. Porto Rico and Virgin Islands 6: 141. 1925.  
Sin.: *Lantana alba* Mill.; *Lantana germinata* Humb., Bonpl.  
et Kunth; *Lippia havanensis* Turcz.  
N.V.: Aguardiente de España, anís de España, contradolor,  
hierba tapón, hinojo de anís, menta americana, menta  
criolla, menta haitiana, poleo, póleo, quita dolor, salvia  
americana, tapón., toronjil americano, toronjil de España,  
toronjil de isleño, toronjil mentol, yerbabuena americana.  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; Núñez  
*et al.*, 1992.

*Lippia graveolens* Humb., Bonpl. et Kunth  
Pub.: Nov. Gen. Sp. 2: 267. 1818.  
N.V.: Orégano, orégano de bodega.  
Notas: Es una de las especies que ha estado importando  
Cuba en los últimos años, procedente de México, y que  
se expende en el mercado bajo el nombre de orégano,  
pero que no es el verdadero orégano (*Origanum vulgare*  
L.);  
Ref.: Pino, 1994.

*Lippia hirsuta* L.f.  
Pub.: Suppl.: 288. 1781.  
N.V.: Murtre  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fernández *et al.*, 1990;  
Fuentes y López, 1994.

*Lippia micromera* Schau. in DC. var. *helleri* (Britt.) Mold.  
Pub.: Prodr. 11: 567. 1847. var. *helleri*. Rev. Sudam. Bot.  
5:2 1937.  
Sin.: *Lippia helleri* Britt.  
N.V.: Oreganillo, oreganito, orégano.  
Notas: No tan difundida como otras especies, pero sí muy  
preciada por su aroma. Es cultivada por la población en  
patios y jardines. Se usa en sustitución del orégano  
(*Origanum vulgare* L.).  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994;  
Méndez, 1994.

#### VITACEAE

*Vitis vinifera* L.  
Pub.: Sp. Pl. 1: 202. 1753.  
N.V.: Parra, pasa, uva, vid, viña.  
Notas: La especie se cultiva como frutal, pero no se  
elaboran pasas con los frutos, a pesar de que la población  
gusta de ese condimento para condimentar ciertos platos  
dulces.  
Ref.: Fuentes y López, 1994.

#### ZINGIBERACEAE

*Curcuma australasica* Hook. f.  
Pub.: Bot. Mag. t. 5620. 1867.  
N.V.: Cúrcuma.  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes  
y López, 1994.

*Curcuma longa* L.  
Pub.: Sp. Pl. 1: 2. 1753.  
N.V.: Cúrcuma, raíz de Madras, yuquilla.  
Notas: Se cultiva pero no se emplea como condimento; a  
veces sólo como colorante de algunos alimentos en  
sustitución del azafrán (*Crocus sativus* L.).  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes  
y López, 1994.; Gómez de la Maza y Roig, 1914; Jardín  
Botánico Nacional, 1993; Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991.

*Elettaria cardamomum* (L.) Maton  
Pub.: Trans. Linn. Soc. 10: 254. 1811.  
Sin.: *Amomum cardamomum* L. non Roxb. et auct. mult.  
N.V.: Cardamo, cardamomo.  
Notas: Sólo cultivada en colecciones. La población no la  
emplea actualmente como condimento.  
Ref.: Cañías, 1939.; Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*,  
1992; Fuentes y López, 1994; Núñez *et al.*, 1992; Roig,  
1965.

*Zingiber cassumunar* Roxb.  
Pub.: Asiat. Res. 11: 347. 1810; Fl. Ind. ed. Carey et  
Wall. 1: 48. 1820.  
N.V.: Gengibre amargo, gengibre picante, jengibre amargo,  
jengibre picante.  
Notas: Especie escasa. Al parecer no empleada  
actualmente como condimento.  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1990.

*Zingiber officinale* Roscoe  
Pub.: Trans. Linn. Soc. 8: 348. 1807.  
N.V.: agengibre, genbibre, gengibre dulce, jengibre,  
jengibre dulce.  
Notas: Los rizomas se utilizan para condimentar ciertos  
platos, fundamentalmente de pescado o carnes. Es de  
gran uso en algunas comidas chinas como el arroz frito.  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1989; Esquivel *et al.*, 1990; Esquivel  
*et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994.; Gómez de la Maza  
y Roig, 1914; Jardín Botánico Nacional, 1993; León, 1946;  
Núñez *et al.*, 1992; Ramos, 1991; Roig, 1965.

*Zingiber zerumbet* (L.) Roscoe ex Smith  
Pub.: Exot. Bot. II. 105 t. 112. 1806; et in Trans. Linn.  
Soc.  
VIII: 345. 1807.  
N.V.: Genbibre amargo, jengibre amargo.  
Notas: Especie escasa. A veces utilizada por confusión  
con *Zingiber officinale* Roscoe  
Ref.: Esquivel *et al.*, 1992; Fuentes y López, 1994; León,  
1946.

**CONCLUSIONES**

- Se refiere la existencia de 117 especies, agrupadas en 83 géneros de 41 familias, que están presentes, y/o han sido o son utilizadas con fines condimenticios en Cuba.

- Las familias con mayor cantidad de especies referidas como condimenticias en Cuba son: Alliaceae (11), Apiaceae (10), Asteraceae (8), y Lamiaceae (18).

- El uso de especies condimenticias en Cuba está muy por debajo del nivel potencial de las mismas.

**BIBLIOGRAFÍA**

ACC-MINFAR (Academia de Ciencias de Cuba - Ministerio de las Fuerzas Armadas Revolucionarias). 1987. Plantas Silvestres Comestibles. Catálogo. La Habana. Imprenta Central de las FAR. 185 pp. + tabl.

Alain Hno. 1953. Flora de Cuba Vol. III. Contr. Ocas. Mus. His. Nat. Col. «de la Salle». La Habana. Imp. de P. Fernández y Cía. 13: 502 pp.

Alain Hno. 1957. Flora de Cuba Vol. IV. Contr. Ocas. Mus. His. Nat. Col. «de la Salle». La Habana. Imp. de P. Fernández y Cía. 16: 556 pp.

Alain Hno. 1964. Flora de Cuba. Vol. 5. La Habana. Asociación de Estudiantes de Ciencias Biológicas. 362 pp.

Boldo B et Estévez J. 1990. Cubensis Prima Flora. Fontqueria 29: 1-203.

Cabrera L. 1984. La Medicina Popular en Cuba. Médicos de antaño, curanderos, santeros, y paleros de hogaño. Miami. Colección del Chicherekú en el Exilio. 269 pp.

Cañas F. Botánica (Historia Natural). En: Roldán E (ed.). Cuba en la Mano 1940. La Habana. Imp. Ucar, García, y Cía. 1939: 1302 pp.

Esquivel M, Castiñeiras L, Hammer K and Knüpffer H. 1989. A Checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37: 211-357.

Esquivel M, Shagarodsky T, Espinosa J y Rodríguez N. 1990. La Expedición INIFAT'87 a la provincia de Guantánamo, Cuba. Revista Jard. Bot. Nac. Univ. Habana. 9(2-3): 155-158.

Esquivel M and Hammer K. The Cultivated species of the genus *Allium* in Cuba. En: P. Hanelt, K. Hammer and H. Knüpffer (eds.). The Cultivated species of the genus *Allium* - Taxonomic Problems and Genetic Resources, Institute of Plant Genetic and Crop Plant Research, Gatersleben, Germany. 1992: 43-48.

Esquivel M, Knüpffer H and Hammer K. Inventory of the

Cultivated Plants. En: Hammer K, Esquivel M and Knüpffer H (eds.). «... y tienen faxones y fabas muy diversos de los nuestros....». Origin, Evolution and Diversity of Cuban Plant Genetic Resources. Vol. 2. Gatersleben. Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung Gatersleben. 1992: 213-454.

Fernández J, Puig MA et Sánchez FJ (eds.). 1990. Cubensis prima flora seu descriptiones diversorum generum specierumque insulae Cubae plantarum quae Regia Guantanamensis Legatio inspexit, secundum manuscriptum Balhasaris Boldo et Josephi Estévez, Josephi Guío tabulis additis, his atque illo in Horto Regio Matritensi assessatis, cum promeio, observartionibus indicibusque varii locupletata. Fontqueria 29: 1-203.

Fuentes VR y López LP. 1994. Apuntes para la flora económica de Cuba II. Plantas condimenticias. Resúmenes VII Jornada Científica 90 Aniversario de la Estación Experimental Agronómica. INIFAT - MINAGRI. Santiago de las Vegas. 4-8 de abril de 1994.

Gómez de la Maza M. 1897. Flora Habanera. Fanerógamas. 2 t. Habana. La Moderna Poesía. 597 pp.

Gómez de la Maza M y Roig JT. 1914. Flora de Cuba. Datos para su estudio. Habana. Imprenta y papelería de Rambla, Bouza y c<sup>a</sup>. 182 pp.

González V. 1936. El Arte de curar al alcance de todos. Caibarién. Casa Editora de Eudaldo Valdés. 198 pp.

Guenkov G. 1969. Horticultura Cubana. La Habana. Ed. Pueblo y Educación. 308 pp.

Jardín Botánico Nacional de Cuba. 1993. Dossier de condimentos solicitados por el Jardín Botánico Nacional. Documento. Archivos del Autor.

León Hno. 1946. Flora de Cuba. Vol. 1. Contr. Ocas. Mus. Hist. Nat. «de la Salle». No. 8. La Habana. Cultural S.A., 441 pp.

León Hno. y Alain Hno. 1951. Flora de Cuba. Vol. II. Contr. Ocas. Mus. Hist. Nat. Col. «de la Salle». 10: 456 pp.

Martínez E. 1997. Comunicación personal. Dirección de Plantas Medicinales. Ministerio de la Agricultura. La Habana, Cuba.

Méndez IE. 1994. Comunicación Personal. Departamento de Biología. Instituto Superior Pedagógico «José Martí», Camagüey, Cuba.

Núñez T, Vázquez M, Rodríguez N y Villalonga L. 1992. Restorán de Ensaladas. Ciudad de La Habana. Jardín Botánico Nacional. 51 pp.

Pichardo E. 1876. Diccionario Provincial casi razonado

de voces y frases cubanas. 4 ed. La Habana. Imprenta El Trabajo.

Pino J. 1991. Comunicación Personal. Departamento de Aromas. Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia, Watao, Ciudad de La Habana, Cuba.

Pino J, Borges P, Fuentes V y Martínez M A. 1996. Producción de orégano en Cuba: una alternativa a la importación. Resúmenes IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de la Alimentación. Ciudad de La Habana. 18-22 de mayo de 1996. p. 45.

Ramos R. 1991. Condimentos y hierbas aromáticas que se utilizan en la cocina nacional e internacional y que tradicionalmente se han importado. Folleto mimeografiado. Taller Internacional de Cultura Alimenticia. Ciudad de La Habana. Jardín Botánico Nacional. 27-29 de noviembre de 1991. 8 pp.

Roig JT. 1944. Plantas medicinales. Cilantro. Revista de Agricultura y Ganadería 7(2): 172-174.

Roig JT. 1965. Diccionario Botánico de Nombres Vulgares Cubanos. 2 vol. Tercera edición ampliada y corregida. La Habana. Editora del Consejo Nacional de Universidades. 1142 pp.

Suárez C. 1921. Vocabulario Cubano. Suplemento a la 1ra. edición del Diccionario de la Real Academia de la Lengua. Habana. Libería Cervantes. 576 pp.

Zayas A. 1914. Lexicografía Antillana. Diccionario de voces usadas por los aborígenes de Las Antillas Mayores y de algunos de Las Menores y consideraciones acerca de su significado y su formación. Habana. Imprenta del Siglo XX. 487pp.

**Recibido:** 6 de septiembre de 1998.

**Direcc. de los autores:** Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical "Alejandro de Humboldt" (INIFAT), calle 1 esq. 2, Santiago de las Vegas, Boyeros. CP.17200, Ciudad de La Habana, Cuba.

**Tabla II**  
Especies condimenticias por familia y género (Continuación).

| FAMILIA       | GÉNEROS              | ESPECIES |
|---------------|----------------------|----------|
| Alliaceae     | <i>Allium</i>        | 11       |
| Anacardiaceae | <i>Schinus</i>       | 1        |
| Annonaceae    | <i>Annona</i>        | 1        |
|               | <i>Monodora</i>      | 1        |
|               | <i>Xylopia</i>       | 1        |
| Apiaceae      | <i>Anethum</i>       | 1        |
|               | <i>Apium</i>         | 1        |
|               | <i>Carum</i>         | 1        |
|               | <i>Coriandrum</i>    | 1        |
|               | <i>Cuminum</i>       | 1        |
|               | <i>Daucus</i>        | 1        |
|               | <i>Eryngium</i>      | 1        |
|               | <i>Foeniculum</i>    | 1        |
|               | <i>Petroselinum</i>  | 1        |
|               | <i>Pimpinella</i>    | 1        |
| Apocynaceae   | <i>Plumeria</i>      | 1        |
| Asteraceae    | <i>Artemisia</i>     | 3        |
|               | <i>Calendula</i>     | 1        |
|               | <i>Carthamus</i>     | 1        |
|               | <i>Chrysanthemum</i> | 1        |
|               | <i>Pectis</i>        | 1        |
|               | <i>Pluchea</i>       | 1        |

**Tabla II**  
Especies condimenticias por familia y género (Continuación).

| FAMILIA        | GÉNEROS              | ESPECIES |
|----------------|----------------------|----------|
| Basellaceae    | <i>Basella</i>       | 1        |
| Batidaceae     | <i>Batis</i>         | 1        |
| Betulaceae     | <i>Corylus</i>       | 1        |
| Bixaceae       | <i>Bixa</i>          | 1        |
| Boraginaceae   | <i>Borago</i>        | 1        |
| Brassicaceae   | <i>Armoracia</i>     | 1        |
|                | <i>Brassica</i>      | 2        |
|                | <i>Eruca</i>         | 1        |
|                | <i>Lepidium</i>      | 2        |
|                | <i>Sinapis</i>       | 1        |
| Canellaceae    | <i>Canella</i>       | 1        |
| Capparaceae    | <i>Capparis</i>      | 1        |
| Chenopodiaceae | <i>Teloxys</i>       | 1        |
| Fabaceae       | <i>Arachis</i>       | 1        |
| Hypoxidaceae   | <i>Curculigo</i>     | 1        |
| Illiciaceae    | <i>Illicium</i>      | 1        |
| Iridaceae      | <i>Crocus</i>        | 1        |
| Juglandaceae   | <i>Juglans</i>       | 1        |
| Lamiaceae      | <i>Melissa</i>       | 1        |
|                | <i>Mentha</i>        | 3        |
|                | <i>Monarda</i>       | 1        |
|                | <i>Nepeta</i>        | 1        |
|                | <i>Ocimum</i>        | 3        |
|                | <i>Origanum</i>      | 2        |
|                | <i>Plecthranthus</i> | 1        |
|                | <i>Pogostemon</i>    | 1        |
|                | <i>Rosmarinus</i>    | 1        |
|                | <i>Salvia</i>        | 1        |
|                | <i>Satureja</i>      | 1        |
| <i>Thymus</i>  | 2                    |          |
| Lauraceae      | <i>Cinnamomum</i>    | 2        |
|                | <i>Laurus</i>        | 1        |
|                | <i>Machilus</i>      | 1        |
| Liliaceae      | <i>Tulbaghia</i>     | 1        |

**Tabla II**  
Especies condimenticias por familia y género (Continuación).

| FAMILIA        | GÉNEROS             | ESPECIES   |
|----------------|---------------------|------------|
| Malvaceae      | <i>Hibiscus</i>     | 1          |
| Myristicaceae  | <i>Myristica</i>    | 1          |
| Myrtaceae      | <i>Myrtus</i>       | 1          |
|                | <i>Pimenta</i>      | 2          |
|                | <i>Psidium</i>      | 2          |
|                | <i>Syzygium</i>     | 1          |
| Oleaceae       | <i>Olea</i>         | 1          |
| Orchidaceae    | <i>Vanilla</i>      | 1          |
| Papaveraceae   | <i>Papaver</i>      | 1          |
| Pedaliaceae    | <i>Sesamum</i>      | 1          |
| Piperaceae     | <i>Piper</i>        | 2          |
| Plantaginaceae | <i>Plantago</i>     | 1          |
| Poaceae        | <i>Vetiveria</i>    | 1          |
| Rosaceae       | <i>Amgydalus</i>    | 1          |
| Rutaceae       | <i>Citrus</i>       | 3          |
|                | <i>Murraya</i>      | 1          |
|                | <i>Ruta</i>         | 1          |
| Solanaceae     | <i>Capsicum</i>     | 2          |
|                | <i>Lycopersicon</i> | 2          |
| Tiliaceae      | <i>Corchorus</i>    | 1          |
| Tropaeolaceae  | <i>Tropaeolum</i>   | 1          |
| Verbenaceae    | <i>Aloysia</i>      | 1          |
|                | <i>Lippia</i>       | 4          |
| Vitaceae       | <i>Vitis</i>        | 1          |
| Zingiberaceae  | <i>Curcuma</i>      | 2          |
|                | <i>Elettaria</i>    | 1          |
|                | <i>Zingiber</i>     | 3          |
| <b>TOTAL</b>   | <b>41</b>           | <b>83</b>  |
|                |                     | <b>117</b> |