

**ESPECIES DE FRUTALES CULTIVADAS
EN CUBA EN LA AGRICULTURA URBANA**

Adolfo A. Rodríguez Nodals

Pedro Sánchez Pérez

3ra Edición

(Corregida y aumentada)

La Habana, 2005

Nota a la Tercera Edición

En el caso de las especies económicamente más importantes, se han añadido informaciones que consideramos resulten de utilidad para los fruticultores y nutricionistas, así como los nombres vulgares de algunas especies no recogidos en la primera edición. Se incluye además el uso de ciertas especies en la llamada medicina natural o alternativa.

En la presente edición se incluyen especies no tratadas antes como el mangostán, rambután y otras por estar iniciándose su propagación en el país. Al propio tiempo hemos eliminado algunas que virtualmente se han extinguido, como la pasa japonesa, entre otras.

Por tanto, podemos afirmar que esta Tercera Edición trata sobre la biodiversidad de frutales disponibles en Cuba sobre una base realista.

No obstante, todavía una buena parte de las especies referidas en esta obra resultan sumamente escasas y de ahí la importancia de desarrollar en cada provincia cubana un Jardín Botánico de Frutales que a la par de servir de fuente de conocimientos, contribuya a la multiplicación y difusión de estas especies.

Esperamos que esta obra contribuya a este propósito.

La Habana, septiembre de 2005

Al eminente seleccionador de plantas Damián Adolfo Rodríguez Rivera y su esposa María Luisa Nodals Ochoa, quienes dedicaron muchas décadas a la promoción, observación y selección de los frutales cubanos, obtentores de las variedades de papaya «Maradol Roja» y «Maradol Amarilla», uno de los logros más universales del mejoramiento de plantas en Cuba.

A las más de medio millón de familias incorporadas al movimiento nacional de Agricultura Urbana a través de los huertos caseros, urbanos y periurbanos, principal reservorio de los recursos fitogenéticos de frutales en Cuba.

ÍNDICE GENERAL

I. Introducción	7
II. Relación de especies y algunas observaciones sobre ellas.....	11
III. Bibliografía	97
IV. Índice de nombres científicos	99
V. Índice de nombres vulgares	107
VI. Agrupación de especies por Familia	109

I. INTRODUCCIÓN

Desde 1997, a través de los recorridos del grupo nacional de Agricultura Urbana, hemos observado una riqueza inmensa de fitogermoplasma de frutales, en su mayor parte, no estudiado.

En el afán de fomentar al menos una colección completa de **especies** por provincia, los productores dudaron en múltiples ocasiones a la hora de decidir incluir o no, determinado material.

Se confeccionó un «listado de especies de frutales» con nombres vulgares, que según las opiniones de los fruticultores fue de utilidad. Sin embargo, muchos de estos productores, no pocos de patios y huertos caseros, exhortaron a completar dicha relación, incluyendo nombres vernáculos y científicos, con un breve comentario acerca de las especies sobre la base de sus observaciones.

Tratando de responder esa solicitud, es que se presenta a los lectores este trabajo, en el que se ha hecho una revisión de las *especies* reportadas en Cuba por el distinguido Prof. Jesús Cañizares Zayas, en su *Catálogo universal de frutales tropicales y subtropicales*, publicado en La Habana en 1982 (sólo recoge los nombres científicos); el *Diccionario botánico de nombres vulgares*, del Dr. Juan T. Roig y Mesa, así como múltiples materiales disponibles y la información y observaciones recogidas en los recorridos de los autores por todos los municipios del país, incluyendo manuscritos de sus archivos personales con anotaciones acerca de materiales genéticos de interés, realizadas durante muchos años.

Se decidió *ordenar* las especies por *nombres vulgares* para que los fruticultores las identifiquen con facilidad. Se añadieron «otros nombres vulgares» y se trató de esclarecer en qué parte del país son usados. También se incluyó la sinonimia más frecuente de los nombres científicos, para contribuir a aclarar posibles dudas, teniendo en cuenta no solo los publicados en la literatura cubana, sino también en la extranjera. Se menciona el origen de cada especie, asunto polémico en muchos casos, y se ha tratado de seguir los criterios más aceptados de autores reconocidos, como N. I. Vavilov, Juan Tomás Roig, Jorge León y otros.

En el presente trabajo se incluyen las especies cultivadas en Cuba, en mayor o menor grado y con adaptación probada o aceptable. Por eso, en el caso de las especies de clima templado, se menciona el melocotón, el higo, la uva y otras. En la presente edición se incluye la manzana y la pera por comprobarse la existencia de valiosos árboles en los municipios de Alquizar y Fomento y; en forma dispersa, por otras localidades del país. Se consideró la caña de azúcar, debido a que algunas de sus «variedades», suaves y deliciosas, no difieren mucho de cualquier fruta reconocida como tal; pero en este estudio sólo se citan las mejores variedades para ese propósito. No se incluyen las especies productoras de almendras o semillas comestibles, cuando las mismas constituyen al propio tiempo plantas cultivadas en gran escala con otros propósitos, como el maní, ajonjolí y otras similares.

En el caso de las especies más difundidas, como mango, aguacate, mamey colorado y otras, también se acotan «variedades» o clones que sobresalen y no deben faltar en una colección, o en los patios y huertos caseros, siempre que el área y otras condiciones lo permitan.

El propósito de este trabajo es hablar sobre «especies»; por eso, en la mayoría de los cultivos se omiten las variedades o clones, pues haría muy voluminoso el texto.

Se incluyeron 165 especies e híbridos interespecíficos (esto último en el caso del plátano, donde es necesario separar los clones de

Musa acuminata Colla de los híbridos entre ésta y *Musa balbisiana* Colla con diferentes grados de ploidía). En el género *Musa* no se han considerado los híbridos interespecíficos utilizados como «plátanos de cocina o plátanos vianda», sino los empleados como «plátano fruta» (bananos en otros países).

Los nombres científicos utilizados están referidos a los reconocidos en la actualidad internacionalmente, de ahí que en muchos casos no coincidan con los reportados por el Dr. Roig y el Prof. Cañizares. Asimismo, aparecen nombres vulgares no reportados por el Dr. Roig, por usarse tal vez con posterioridad o tratarse de materiales introducidos en el país en años recientes. Es posible la omisión de algunos otros nombres vulgares usados en Cuba, lo que se tendría en cuenta para futuras ediciones.

Ha sido de gran utilidad la revisión de los nombres científicos y la corroboración con ejemplares tipo a partir de introducciones de muchas de las especies existentes, que en la mayoría de los casos datan de principios y mediados del siglo XX, en el Arboretum del INIFAT, gracias a la valiosa y paciente labor de los sabios botánicos Julián Acuña, Juan Tomás Roig y otros distinguidos científicos, entre los cuales no se puede dejar de mencionar a Mario Calvino, ilustre hombre de ciencia italiano.

En el caso del género *Citrus*, no existe consenso mundial en cuanto a la definición de especies y se han utilizado los nombres empleados con más frecuencia en la literatura. En los casos de la uva tropical y la naranja 'Blanca de Mayajigua', se ha querido presentar el nombre científico a nivel genérico, por las confusiones existentes para la correcta identificación de la especie, hasta la conclusión de estudios más profundos. En Cuba, en el género *Rollinia* se utiliza el mismo nombre vulgar para dos especies diferentes; por ello se reporta dos veces en la relación, lo que sucede igualmente con el comecará, la pitahaya y la mora.

Debido a lo señalado anteriormente, en la relación de especies aparecen algunas «silvestres», encontradas en patios de diversas

provincias, cultivadas tanto por curiosidad de algunas personas o porque se consumen en los hogares. Finalmente, se menciona la existencia de árboles o materiales valiosos para su mejor conocimiento y difusión.

En la presente edición se han eliminado algunas especies que no han podido ser halladas, a pesar de estar reportadas para Cuba y se han incluido otras que comienzan a propagarse de manera emergente.

Es necesario reconocer los aportes del destacado fruticultor, recientemente fallecido, Adolfo Rodríguez Rivera, sobre todo por las valiosas experiencias y conocimientos que hubo de transmitirnos, en relación con la papaya, el aguacate, mamey colorado y otras importantes especies.

No podemos pasar por alto la atención y el estímulo constantes de Alfredo Jordán Morales, Ministro de la Agricultura, que hizo posible la publicación de la primera edición de esta obra; a los presbíteros Sergio Arce y Carlos Piedra, diputado a la Asamblea Nacional el primero, por el apoyo brindado que hizo posible la segunda edición.

Es necesario reconocer la labor editorial realizada por Agrinfor, que contribuyó a mejorar la presentación de este trabajo y a todas las personas que lo enriquecieron con alguna información en cualquier lugar del archipiélago cubano.

Por último, los autores desean hacer un reconocimiento especial a la Asociación Provincial de Cienfuegos de la ACPA (Asociación Cubana de Producción Animal), así como a su Dirección Nacional, por el apoyo brindado que ha hecho posible la publicación de esta Tercera Edición, así como a la MSc. Tania González Batista, del INIFAT por la ardua labor en el procesamiento computarizado y su eficiente labor auxiliar en la revisión final.

II. RELACIÓN DE ESPECIES Y ALGUNAS OBSERVACIONES SOBRE ELLAS

1. ABERIA

Otros nombres vulgares: uva japonesa

Nombre científico: *Dovyalis hebecarpa* (Gardner) Warb.

Sinonimia: *Aberia gardneri* Clos; *Roumea hebecarpa* Arden.

Familia: Flacourtiaceae.

Origen: África del Sur.

Se trata de un arbusto espinoso muy escaso en Cuba y apropiado para cercas vivas. Sus frutos pequeños, muy ácidos, negros al madurar y de cáscara aterciopelada, son comestibles, ricos en vitamina C, fósforo, calcio y pro-vitamina A; con su jugo se prepara un vino agradable y de excelente aspecto. Sus flores son melíferas. Existen ejemplares en varios municipios de Ciudad de La Habana.

2. ABÍO

Nombre científico: *Pouteria caimito* (Ruiz et Pav.) Randlk.

Sinonimia: *Lucuma caimito* Roem. et Schult; *Acras caimito* Ruiz et Pav.

Familia: Sapotaceae.

Origen: Brasil.

Árbol de 5 a 6 metros de alto. El fruto es amarillo brillante, ovoide, puntiagudo, de pulpa blanca gelatinosa con sabor dulce y agradable. Escaso en Cuba. Existe en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana.

3. ACEROLA

Otros nombres vulgares: cereza de Barbados, cerezo del país, cereza, cerecita.

Nombre científico: *Malpighia emarginata* Sessé et Moc.

Sinonimia: *Malpighia puniceifolia* L.; *Malpighia glabra* L.

Familia: Malpighiaceae.

Origen: Antillas Menores y Puerto Rico.

Arbusto pequeño, se encuentra por toda Cuba; muy valioso por su alto contenido en vitaminas C, A, tiamina, riboflavina y niacina. Hemos localizado plantas con frutos de tamaño sobresaliente, hasta el doble de lo común, en Guanabacoa, Ciudad de La Habana.

Las hojas son elípticas, ovales y abovadas, de 2 – 10 cm de largo por 1 – 6 cm de ancho, con el ápice obtuso o emarginado, verde – oscuro y brillantes arriba y más claras en la parte inferior.

Las flores presentan cinco pétalos unguiculados, de 6 – 10 mm de largo, cuatro son iguales y el quinto más grande y levantado, siendo su color rosado, violeta o blanco, según el clon o cultivar.

Sus frutos ácidos, de cáscara roja al madurar, se consumen en su forma natural y sirven para preparar un dulce delicioso. Existe una forma de frutos dulces, que hemos localizado en Yateras, Guantánamo y cerca de Palmira en Cienfuegos.

Por cada 100 gramos de porción comestible contiene: 91,1% de agua; 0,68% de proteínas; 0,60% de fibras; 0,19% de grasas; 6,98% de carbohidratos. Aporta 8,7 mg de calcio; 16,2 mg de fósforo; 0,7 mg de hierro; 480 UI de pro-vitamina A (betacaroteno); 0,079 mg de tiamina; 0,028 mg de riboflavina; 0,034 mg de niacina y entre 2000 y 5000 mg de ácido ascórbico (vitamina C).

Esta especie amerita un trabajo de selección y multiplicar por vía agámica árboles de cualidades superiores.

Con el consumo diario de dos frutos de acerola se satisface la necesidad de Vitamina C necesaria al organismo, por lo que esta es la fruta más rica en ese importante elemento nutricional en el trópico. Por tal motivo hemos recomendado sembrar este interesante frutal en todas las escuelas primarias del país que tengan posibilidades para ello.

4. AGUACATE

Nombre científico: *Persea americana* Mill.

Sinonimia: *Persea gratissima* Gaertn.

Familia: Lauraceae.

Origen: América Tropical.

Se trata de un árbol que llega a alcanzar un gran desarrollo. Este valioso frutal, bastante propagado en Cuba, sobre todo en patios, tiene una riqueza de variabilidad extraordinaria; muchos de sus clones se han hecho «clásicos» y se recomienda que no pueden faltar, en una colección que pretenda lograr cosechas *todo el año*, las variedades siguientes:

- ‘Catalina’ (Grupo A, raza antillana). Se cosecha de septiembre a noviembre.
- ‘Choquette’ (Grupo A, raza antillana). Se cosecha en noviembre y diciembre.
- ‘Buena Esperanza’ (Grupo B, raza antillana). Se cosecha en julio y agosto.
- ‘Suardía’ (Grupo B, raza guatemalteca). Se cosecha de diciembre a marzo.
- ‘Manteca’ (Grupo B, raza antillana). Se cosecha en mayo y junio.
- ‘Itzamná’ (Grupo B, raza guatemalteca). Se cosecha de marzo a mayo.
- ‘Wilson Popenoe’ (Grupo A, raza antillana). Se cosecha en julio y agosto.

Es importante conservar clones de las tres razas reconocidas: antillana (la más adaptada al país), mexicana y guatemalteca. La mexicana resulta inconfundible por el olor y sabor a anís de sus hojas. Además, por su valor botánico, curiosidad y calidad, es necesario preservar los clones 'García # 1', del Grupo A, raza antillana y el 'Collinson', de raza guatemalteca, unisexual femenino. El primero se cosecha entre la segunda quincena de julio y todo agosto y el segundo de octubre a diciembre.

Existen clones surgidos espontáneamente en patios y parcelas a partir de semillas botánicas, que tienen un inmenso valor potencial para sustituir clones clásicos, como el 'Arturo' de Trinidad, de raza antillana, (excelente para final y principio de año y de mayor tamaño que el 'Suardía'); el 'Chacón', perteneciente al grupo A y a la raza antillana, de gran calidad, oriundo de Las Casimbas, en Villa Clara. Se cosecha en octubre y noviembre; el 'Alemán', oriundo del municipio de Yaguajay, que se cosecha entre diciembre y febrero, de raza antillana, así como el «Fomento 2000», valioso clon tardío, obtenido en el municipio homónimo, de Sancti Spiritus.

En la actualidad, se propaga el clon Hass, del Grupo B, de tamaño «personal» y alta calidad, conocido a nivel mundial por ser el más utilizado en la exportación. Se cosecha en Cuba desde noviembre hasta marzo, con un máximo en febrero/marzo. Este tipo de clon se comporta mejor en alturas superiores a 500 msnm, aunque se le ha visto producir muy bien en el municipio de Jagüey Grande y en zonas altas de Ciénaga de Zapata.

En la fig. 1 se puede apreciar un prototipo de estructura de clones para lograr cosecha todo el año. La misma no constituye la única alternativa.

También podemos hablar de una «mini-estructura» o una «mini-escalera» de clones para fomentar en un patio, en una pequeña parcela.

- Con un sólo árbol: injertar los clones ‘Catalina’, ‘Choquette’ y ‘Pollock’, de ese modo se obtendrían cosechas desde julio hasta diciembre.
- Con dos árboles: injertar en uno ‘Pollock’ y ‘Catalina’ y en el otro ‘Manteca’ y ‘Choquette’ y se lograría producción desde mayo hasta diciembre
- En una pequeña parcela con doce árboles, con un árbol de cada uno de los clones enunciados en la *Fig. 1.* se asegura cosecha en todo el año.
- Otra variante podría ser plantar una arboleda con ocho clones: ‘Catalina’, ‘Choquette’, ‘Buena Esperanza’, ‘Suardía’, ‘Manteca’, ‘Itzamná’, ‘Wilson Popenoe’ y ‘Pollock’.
- En una plantación mayor se pueden hacer intercalamientos de clones, en base a los grupos dicogámicos A y B con un 75% del clon preferente y un 25% del asociado, teniendo en cuenta una alternativa de clones mayor, por ejemplo:

Grupo A	Grupo B
Hass	Casimiro Soledad
Los Moros	Suardía
Cuatro Caminos	Villamil
Govín	Itzamná
Catalina	Manteca
Choquette	Pollock
Wilson Popenoe.....	Gato

Propiedades nutricionales del aguacate

Es una fruta neutra. Contiene proteínas, grasas, carbohidratos, fibra, vitaminas A, C, E y varias del complejo B; así como diversos minerales sobresaliendo el calcio, magnesio, potasio, hierro, fósforo.

El aguacate tiene un valor nutritivo equivalente al de una porción de carne. Su pulpa es una valiosa fuente de energía, proteínas y minerales. Desciende los valores del colesterol indeseable y eleva los niveles de colesterol «bueno».

Es recomendable consumirlo con las frutas dulces y las ácidas, excepto la piña. No es compatible con otros productos ácidos ni con huevos.

Debe consumirse maduro, pero no descompuesto, ni tampoco como postre, ni acompañado de picante o pimienta.

En fecha reciente se ha comprobado que el aguacate es el vegetal que contiene más carnitina, un ácido aminado que interviene en el metabolismo del músculo cardíaco, por lo que se está usando en el tratamiento de cardiopatías y en la falta de apetito. Los frutos del aguacate contienen, como promedio, 80% de agua; 1,12% de proteínas; 12,8% de grasas; 1,3% de azúcares totales; 2,3% de otros carbohidratos; 1,5% de fibra cruda; 1,15% de cenizas.

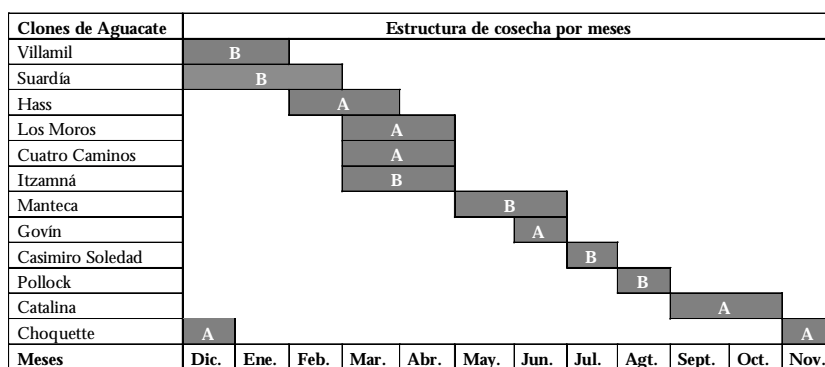


Fig. 1. Prototipo de estructura de clones de aguacate para lograr cosechas durante todo el año.

A: Grupo dicogámico A; B: Grupo dicogámico B.

5. ALMENDRA

Otros nombres vulgares: almendro de la India.

Nombre científico: *Terminalia catappa* L.

Sinonimia: *Bursera catappa* Hitche; *Terminalia comintana* Blanco.

Familia: Combretaceae.

Origen: India.

Árbol bastante extendido por toda Cuba, muy común en áreas verdes. La almendra contenida en el interior de sus frutos es comestible y algunas personas también consumen el mesocarpio de los frutos maduros.

Las almendras de sus semillas, por cada 100 g aportan: 23,1 g de proteína; 9,2 g de fibras; 54,6 g de grasa; así como 0,71 mg de Vitamina B₁; 0,28 mg de B₂; 0,7 mg de niacina.

Su aporte calórico es de 607 calorías (cruda).

6. ANACAGÜITA

Otros nombres vulgares: anacahuita; camaruca.

Nombre científico: *Sterculia apetala* (Jacq.) Karst.

Sinonimia: *Sterculia carthaginensis* Cav.; *Helicteres apetala* Jacq.

Familia: Sterculiaceae.

Origen: Colombia.

Árbol bastante diseminado en el país de hasta 30m. Sus semillas son comestibles con un sabor parecido a las del maní. La mejor forma de consumirlas es tostada.

Se halla espontánea después del cultivo en regiones de montes semicaducifolios.

7. ANÓN

Otros nombres vulgares: anón de ojo (en el oriente de Cuba).

Nombre científico: *Annona squamosa* L.

Sinonimia: *Annona cinerea* Dunal.

Familia: Annonaceae.

Origen: América Tropical.

Arbusto que al cabo de los años llega a alcanzar porte alto. Existe amplia variabilidad en Cuba. Se destaca la forma morada, al parecer más resistente que la verde al ataque del insecto que perfora las semillas y momifica el fruto.

Debe señalarse que el mutante «sin semillas», ya muy escaso en el país, se encuentra en peligro de extinción, por lo que debe propagarse a partir de yemas de los pocos árboles existentes, como los que hay en la finca del destacado fruticultor popular Héctor Correa, en Jovellanos, Matanzas, quien conserva dos formas del mismo, una de ellas más productiva que la otra.

Por cada 100 g de masa comestible contiene: 72 % de agua; 1,95 % de proteínas; 0,4 % de grasas; 21,5 % de otros carbohidratos; 2,2 % de fibra cruda; 0,95 % de cenizas.

8. ANÓN AMARILLO

Nombre científico: *Annona lutescens* Safford.

Familia: Annonaceae.

Origen: América Central.

Arbusto de menor altura que el Anón, con frutos lisos y de pulpa amarilla, muy escaso en el país. Existe en el noroeste de Oriente (Puerto Padre, Gibara).

La especie se debe proteger, pues está en proceso de extinción.

9. ANÓN DE CUABAL

Otros nombres vulgares: laurel de Cuabal.

Nombre científico: *Annona bullata* A. Rich.

Familia: Annonaceae.

Origen: Cuba.

Árbol silvestre, en cuabales y sabanas, de hojas alternas ovales, con flores solitarias, de seis pétalos dispuestos en dos órdenes; fruto aovado-cordiforme, que madura en julio generalmente, algo escamoso y parecido al anón. Se encuentra en las sabanas y cuabales de Pinar del Río, Sancti Spiritus, Camagüey, Las Tunas y Holguín. En la actualidad no abunda.

10. ANTIDESMA

Nombre científico: *Antidesma bunius* (L.) Spreng.

Sinonimia: *Stilago bunius* L.

Familia: Euphorbiaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Arbusto de mediano tamaño, muy escaso en Cuba. Sus frutos son pequeños, de color púrpura intenso al madurar. Es interesante que, de manera simultánea, la planta presenta frutos amarillento-verdosos, blancos, rojos brillantes, púrpuras y casi negros.

La cáscara es muy fina y aporta su color púrpura intenso al jugo, ya que la masa es transparente. Los frutos se utilizan para hacer dulce, refresco, vino, mermelada, sirope y helado. Resultan mejor procesados que al natural, pues son muy ácidos.

Es una planta dioica, es decir, presenta árboles femeninos y masculinos. Si se reproduce por semillas, fructifican a los 3-4 años. Sería de interés propagar esta especie por acodo e injerto a partir de árboles seleccionados.

11. ARRAIJÁN

Otros nombres vulgares: birijí, cateicito.

Nombre científico: *Eugenia ligustrina* (Sw.) Willd.

Sinonimia: *Myrtus ligustrina* Sw.

Origen: Cuba.

Arbusto pequeño, sarmentoso, de hasta 8 m., abundante en bosques de terrenos bajos sobre todo en los bordes de los ríos, arroyos y cañadas, así como en montes secos. Se encuentra en las provincias orientales, centrales y en Pinar del Río.

Los frutos son pequeños, entre 1 y 2 cm de diámetro, de color rojo brillante al madurar. El sabor es agrídulce y aromático, se come al natural y en refrescos.

12. AVELLANA

Otros nombres vulgares: vomitel colorado, cautel, avellano, vomitey.

Nombre científico: *Cordia sebestena* L.

Sinonimia: *Cordia speciosa* Salisb.; *Sebesten sebestena* Britt.

Familia: Boraginaceae.

Origen: América Central.

Escasa en Cuba. Se le da este nombre en Cascajal, Villa Clara; San Pedro de Mayabón, Matanzas, y en la zona de Puerto Padre, Las Tunas, a un árbol cuyos frutos y semillas son comestibles, estas últimas como si fuesen avellanas.

El árbol, además, es ornamental, por sus bellas flores.

La verdadera avellana europea, cuya especie es *Corylus avellana* L., no se adapta bien en Cuba.

13. BAEL FRUIT DE LA INDIA

Otros nombres vulgares: membrillo, membrillo de Bengala, Bael.

Nombre científico: *Aegle marmelos* (L.) Correa.

Sinonimia: *Belou marmelos* (L.) W. F. Wight.

Familia: Rutaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Árbol de mediano porte, espinoso. Produce un fruto de redondeado a ovalado, del tamaño de una naranja, pero con la

corteza dura como la güira. En su interior contiene una pulpa dulce, olorosa, que se consume al natural, en jaleas o jugos. Se le ve en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana y en El Cafetal, La Sierrita, Cienfuegos.

14. BAGÁ

Otros nombres vulgares: palo bobo, cimarrona y guanábana cimarrona.

Nombre científico: *Annona glabra* L.

Sinonimia: *Annona palustris* L.

Familia: Annonaceae.

Origen: América Tropical.

Arbusto o árbol pequeño. Abundante en todas las áreas pantanosas y en las orillas de los ríos. En Santa Cruz del Sur y sus alrededores existe cultura sobre esta planta y se comercializa en forma de refresco, batido, etcétera. Se puede utilizar como patrón, en zonas bajas e injertar sobre él otras anonáceas más valiosas, como el anón, el mamón, la guanábana y la chirimoya.

15. BERGAMOTA

Otros nombres vulgares: en Camagüey este nombre se usa para la lima, que es una especie diferente (*Citrus limetta* Risso).

Nombre científico: *Citrus bergamia* Risso et Poit.

Sinonimia: *Citrus aurantium* L var. *Bergamia* Wight et Arn.

Familia: Rutaceae.

Origen: India y sur de Asia.

En Cuba existen pocos ejemplares de esta especie y se ve de manera muy dispersa en patios, en todas las provincias, pero sobre todo en Camagüey y Ciego de Ávila.

16. CACAO

Nombre científico: *Theobroma cacao* L.

Familia: Sterculiaceae.

Origen: América Tropical.

Si bien esta es una planta industrial (producción de chocolate), también se puede considerar como frutal, pues el mucílago que envuelve las semillas es comestible. Abunda en los municipios de las provincias de Guantánamo y Santiago de Cuba, pero existen árboles dispersos en todo el país.

17. CAGUAJASA

Otros nombres vulgares: güirito de pasión, pasionaria.

Nombre científico: *Passiflora pedata* L.

Familia: Passifloraceae.

Origen: Cuba.

Planta trepadora, se encuentra sobre todo en Pinar del Río, Camagüey y en las provincias orientales. Su fruto es globoso, redondo u oblongo de 4 cm de diámetro, de color rojo brillante al madurar. Semillas negras cubiertas de un mucílago lleno de un jugo azucarado y aromático, bastante agradable. Esta especie está muy escasa, por lo que debe ser protegida.

18. CAIMITILLO

Otros nombres vulgares: caimito cimarrón.

Nombre científico: *Chrysophyllum oliviforme* L.

Sinonimia: *Chrysophyllum monopyrenum* Sw; *Chrysophyllum microphyllum* Jacq.

Familia: Sapotaceae.

Origen: Puerto Rico, otras Antillas.

Arbusto, abundante, sobre todo en suelos sabanosos y en montes semicaducifolios. Muy resistente a la sequía. Se consumen sus pequeños frutos, de color morado al madurar. No deben consumirse verdes o pintones, pues resultan muy astringentes. Los frutos alcanzan 1-2 cm, con una sola semilla; la corola es amarillenta o verdosa. Puede ser un árbol o arbusto de hasta 20 m.

Existe en toda Cuba e Isla de la Juventud.

19. CAIMITO

Otros nombres vulgares: caimito de Cartagena (sobre todo para la forma de fruto verde).

Nombre científico: *Chrysophyllum cainito* L.

Familia: Sapotaceae.

Origen: América Tropical, probablemente en las Antillas.

Árbol de hasta 30 m persistente después del cultivo en las zonas correspondientes a los montes semicaducifolios.

Existen tres formas principales en Cuba, a saber:

- De cáscara morada.
- De cáscara verde.
- De cáscara intermedia (cruce de las dos anteriores).

En la zona de San Vicente, Santiago de Cuba, existen valiosos árboles de frutos grandes, de la forma morada.

En la finca El Alcázar, en Contramaestre, existe un árbol muy valioso de la forma verde, muy prolífico y de frutos grandes. Esta especie se destaca por su contenido en fosfatos.

Por cada 100 g de masa comestible contiene 83% de agua; 0,82% de proteínas; 0,4% de grasas; 9,55% de azúcares; 2,2% de otros carbohidratos; 3,5% de fibra cruda y 0,53% de cenizas.

20. CANISTEL

Nombre científico: *Pouteria campechiana* (H. B. K.) Baehni.

Sinonimia: *Lucuma campechiana* H. B. K; *Lucuma salicifolia* H. B. K; *Lucuma nervosa* D.C.; *Pouteria salicifolia* (H. B. K.) Radlk.

Familia: Sapotaceae.

Origen: Cuba y Yucatán.

Árbol de hasta 25 m., a veces, comúnmente más pequeño, valioso y poco propagado, muy rico en pro-vitamina A. Sus

frutos, de pulpa muy amarilla, se pueden consumir frescos; pero si se utilizan bien maduros para hacer batido, resultan de excelente sabor. En Santo Domingo, Villa Clara, y en las cercanías de Ciego Montero en Palmira, Cienfuegos, existen árboles con frutos de mayor tamaño que el común. Por lo general, se cosechan de octubre a marzo; pero algunas formas, también de mayo a julio.

Debe impulsarse el uso de semillas de frutos pequeños para obtener patrones, e injertar sobre estos, yemas procedentes de árboles productivos y de frutos grandes.

Los frutos del canistel, por cada 100 g de pulpa comestible contiene: proteínas 1,8 g; 0,9 g de fibras; 0,4 mg de grasas; 22 mg de calcio; 41 mg de fósforo; 1 mg de hierro, así como 13,0 mg de provitamina A; 0,02 mg de Vitamina B₁; 3,4 mg de niacina; 49 mg de Vitamina C. También aporta 140 calorías.

21. CAÑANDONGA

Otros nombres vulgares: cañafistula cimarrona, cañafistula, casia del Brasil.

Nombre científico: *Cassia grandis* L. f.

Sinonimia: *Cathartocarpus grandis* (L. f.) Pers.

Familia: Caesalpinaceae.

Origen: América Tropical.

Árbol de porte alto, muy común en Santiago de Cuba, sobre todo en la ciudad, donde se conoce como «cañandongo»; en occidente la denominan «cañafistula». Este fruto contiene apreciables cantidades de hierro, por lo que se consume en su forma natural y en refresco para combatir la anemia.

22. CAÑA DE AZÚCAR

Otros nombres vulgares: caña.

Nombre científico: *Saccharum officinarum* L.

Familia: Poaceae.

Origen: Asia.

Para las variedades 'Cristalina Blanca', 'Cristalina de Cinta' y 'Badila' la especie es: *Saccharum officinarum* L. Para la variedad 'Media Luna 3-18' el nombre científico correspondiente es: *Saccharum officinarum* x *Saccharum spontaneum*, pues se trata de un híbrido entre ambas.

A muchos les llamará la atención que se haya incluido la caña de azúcar en este trabajo; pero consideramos que estas variedades y otras similares constituyen verdaderas «frutas», por su calidad para el consumo directo, su dulzor y suavidad. En el caso de la 'Cristalina', solo puede sembrarse en patios, en plantones aislados, pues resulta susceptible a la enfermedad del Mosaico.

23. CAÑA FÍSTULA

Otros nombres vulgares: cañafistola, cañafistula.

Nombre científico: *Cassia fistula* L.

Sinonimia: *Cathartocarpus fistula* Pers.; *Cassia ferruginea* Schrad.

Familia: Caesalpinaceae.

Origen: India.

Árbol de mediano porte. Esta especie es menos abundante que la cañandongu, sobre todo se halla en la parte oriental de Cuba. Se consume en forma de refresco y constituye un laxante suave.

24. CAPULÍ

Otros nombres vulgares: capulinas, guásima cereza, memizo, capulín.

Nombre científico: *Muntingia calabura* L.

Familia: Elaeocarpaceae.

Origen: América Tropical.

Arbusto de hasta 10 m. Abunda cerca de las costas, sobre todo en las provincias habaneras. Se le ha visto en Puerto Padre, Las Tunas. Sus pequeños frutos son lampiños, con 1 cm o más de diámetro, amarillos o rojos. Aporta por cada 100g de masa comestible 2,1 % de grasa; 125 mg de calcio; 94 mg de fósforo; 15 mg hierro; 15 mg de Vitamina A; 0,06 mg de Vitamina B₁; 0,05 mg de Niacina; 0,5 mg de Vitamina C, así como 91 calorías.

25. CARAMBOLA

Otros nombres vulgares: ciruela china, averroa, pera china.

Nombre científico: *Averrhoa carambola* L.

Familia: Oxalidaceae.

Origen: Asia Tropical.

Existen árboles con frutos de sabor dulce, muy escasos. Se le ve en todas las provincias aunque en forma dispersa. Los frutos frescos no se deben consumir en demasía por su alto contenido de ácido oxálico. Esta fruta es magnífica para hacer vino, dulces, y encurtidos; sus rodajas, cortadas en cruz, tienen la forma de una estrella y se utilizan para decorar platos.

26. CEIBEY

Otros nombres vulgares: sabey de costa, maracuyá.

Nombre científico: *Passiflora edulis* Sims.

Familia: Passifloraceae.

Origen: Brasil.

Planta trepadora apropiada para cercas. Se trata de la misma especie que el maracuyá, aunque el nombre «ceibey» se mantiene para los materiales existentes hace siglos en Baracoa y Maisí, que difieren de los introducidos en Cuba hace pocas décadas, procedentes de Colombia, Brasil y otras áreas tropicales americanas, con el nombre vulgar de maracuyá.

En medicina alternativa se utiliza por su riqueza en vitaminas A y C y por ser apropiado su jugo para personas hipertensas.

27. CEIBEY CIMARRÓN

Nombre científico: *Passiflora maliformis* L.

Familia: Passifloraceae.

Origen: Antillas.

Enredadera apropiada para plantar en cercas. Sólo se encuentra muy escasamente en Maisí; por lo general, en las orillas de cañadas y arroyos. Sus frutos son más pequeños que los del ceibey.

Esta especie debe ser protegida, sobre todo en Maisí, que es donde sobrevive.

28. CEREZO DE CAYENA

Otros nombres vulgares: pitanga.

Nombre científico: *Eugenia uniflora* L.

Sinonimia: *Eugenia michelii* Lam.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Brasil.

Arbusto de hojas brillantes y flores blancas pequeñas. Es bastante escaso en el país. Sus frutos rojos, brillantes y aromáticos, se destacan por el alto contenido en vitaminas A y C, así como en calcio, hierro y fósforo. El jugo es adecuado para hacer sirope, compota, mermelada, jalea y vino.

29. CEREZO DEL PINAR

Otros nombres vulgares: cereza, cerecita.

Nombre científico: *Eugenia punicaefolia* (H. B. K.) DC.

Sinonimia: *Myrtus punicaefolia* H. B. K.

Familia: Myrtaceae.

Organo: Brasil.

Arbusto que se encuentra en los pinares de la parte más occidental de Pinar del Río y en la Isla de la Juventud. Se consumen sus pequeños frutos.

30. CERIMÁN DE MÉXICO

Otros nombres vulgares: monstera.

Nombre científico: *Monstera deliciosa* Liben.

Sinonimia: *Monstera lennea* Koch; *Philodendron pertusum* Kunth et Bouche.

Familia: Araceae.

Origen: México.

Planta trepadora apropiada para sembrar, de modo que pueda crecer en los troncos de los árboles. Abunda relativamente, sobre todo en jardines de plantas ornamentales. Existen dos formas: de hojas enteras y de hojas perforadas.

En Manicaragua existen valiosos ejemplares en algunos patios, sobre todo de la forma de hojas enteras. El fruto es comestible, con sabor algo picante; se utiliza la pulpa que se encuentra después de una lámina fina inmediatamente debajo de la cáscara.

31. CHIRIMOYA

Nombre científico: *Annona cherimola* Mill.

Sinonimia: *Annona tripetala* Ait.

Familia: Annonaceae.

Origen: América Central y América del Sur.

Especie arbustiva de hojas alternas, muy escasa en Cuba, pues en Occidente la llamada «chirimoya» es otra especie (*Annona reticulata* L.), que debe ser denominada anón manteca o mamón, como en Oriente. Requiere un clima fresco, por lo que debe cultivarse en las montañas, por encima de los 500 msnm. Su crecimiento es más lento y alcanza menor altura que el mamón. Como todas las anonáceas, sus frutos son

ricamente fosfatados. En la colección de frutales del Balneario de Veracruz, en Ciego de Ávila, existen valiosos ejemplares.

32. CIDRA

Otros nombres vulgares: cidrón.

Nombre científico: *Citrus medica* L.

Sinonimia: *Citrus tuberosa* Mill.

Familia: Rutaceae.

Origen: Asia Tropical.

Algo escaso en Cuba. Muchos la confunden con la toronja criolla.

El árbol tiene tronco grueso y espinoso, hojas grandes, ovales u oblongas, onduladas y de margen dentado y pecíolos cortos sin alas.

Los frutos grandes, de forma variable; su cáscara, amarilla clara en el exterior, y de superficie irregular. En ocasiones tocan el suelo ya que las ramas inferiores tienden a ser postradas. Por su gruesa corteza, es apreciada para confeccionar dulce en almíbar.

33. CINOMETRA

Nombre científico: *Cynometra cauliflora* L.

Familia: Caesalpinaceae.

Origen: Archipiélago Malayo.

Árbol frutal reportado por el profesor Cañizares como uno de los que se debe propagar en Cuba. Se consume en su forma natural y se procesa para la elaboración de mermelada y compota. Es muy escaso en el país. Existe en Santiago de las Vegas, en Ciudad de La Habana.

34. CIRUELA

Otros nombres vulgares: ciruela amarilla, ciruela campechana.

Nombre científico: *Spondias purpurea* L.

Sinonimia: *Mombin purpureum* Maza; *Spondias cirouela* Juss.

Familia: Anacardiaceae.

Origen: América Central y América del Sur.

Arbusto, que con los años se convierte en árbol. La forma de fruto amarillo es más abundante que la del rojo (ciruela campechana). Debe propagarse más, pues sus frutos son ricos en vitaminas A, C, tiamina, niacina y riboflavina, así como en calcio, fósforo y hierro. Sus frutos verdes, encurtidos, semejan aceitunas; por lo general se cosechan de mayo a julio.

En medicina alternativa se utilizan sus frutos maduros para combatir anemias ferriprivas.

35. CIRUELA DE NATAL

Otros nombres vulgares: carisa.

Nombre científico: *Carissa macrocarpa* (A. DC.) Eckl.

Sinonimia: *Carissa grandiflora* A. DC.

Familia: Apocynaceae.

Origen: este género es originario de áreas, desde África hasta Malasia.

Arbusto mediano, fruto redondeado de 2-3 cm de diámetro, jugoso, algo ácido. Se usa para conserva, mermelada y jugo.

Especie escasa en Cuba. Se puede encontrar en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana.

36. CIRUELA ESPAÑOLA

Otros nombres vulgares: ciruela de Virginia, ciruelo.

Nombre científico: *Prunus serotina* Ehrh.

Sinonimia: *Prunus virginiana* L.

Familia: Rosaceae.

Origen: América del Norte.

Árbol muy escaso en Cuba, de porte alto debido a su poca adaptación; sin embargo, en Manatí existen ejemplares que fructifican normalmente y que proceden de introducciones hechas por inmigrantes españoles a principios del siglo XX. Sus pequeños frutos, esféricos y de cáscara púrpura, son comestibles al madurar.

37. CIRUELA GOBERNADORA

Otros nombres vulgares: cereza, ciruela de Madagascar.

Nombre científico: *Flacourtia indica* (Burm. f.) Merr.

Sinonimia: *Gmelina indica* Burm.

Familia: Flacourtiaceae.

Origen: Madagascar.

Arbusto espinoso, algo escaso; de frutos pequeños y abundantes, dulces y morados al madurar, que poseen de 6 a 10 semillas pequeñas. Se adapta muy bien; se le ve en patios en Arroyo Naranjo y Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana. Sus frutos se consumen al natural, secos, en mermelada o en jalea. También se utilizan para hacer un vino tinto delicioso y se destacan por su aporte en calorías.

38. CIRUELA VENEZOLANA

Otros nombres vulgares: Ciruela verde, ciruela de fraile, mamey de tierra fría, albaricoque.

Nombre científico: *Bunchosia glandulosa* (Cav.) Rich.

Familia: Malpighiaceae.

Origen: Colombia y Perú y difundida en la América Central y el Caribe.

Este bonito arbusto tiene pocos años de introducido en Cuba, probablemente desde Venezuela y se le encuentra sobre todo en patios en muchos municipios del país, si bien todavía no es una especie abundante.

Los frutos pintones son de color amarillo o anaranjado y al madurar completamente toman un color muy rojo, tanto en la cáscara como en la pulpa. Esta última es dulce, con sabor peculiar y se utiliza en la fabricación de mermeladas.

El fruto maduro también se consume directamente como fruta. Los frutos son del tamaño de una ciruela y por ello el nombre vulgar más usado en Cuba es el de «Ciruela Venezolana», aunque en otros lugares le llaman albaricoque, lo cual crea confusiones.

39. COCO

Nombre científico: *Cocos nucifera* L.

Familia: Arecaceae.

Origen: Archipiélago Malayo; pero fue introducido en América durante la época precolombina.

Palmera bastante abundante en el archipiélago cubano. La variedad 'Indio' resulta mayoritaria y la 'Verde' es la menos común; existen híbridos entre ambas. Apenas hay ejemplares del coco 'Enano', de producción precoz y crecimiento lento del tallo, por lo cual sus frutos se cosechan sin usar escaleras o trepaderas durante muchos años. El agua de sus frutos es nutritiva y diurética, así como la masa blanca, muy apropiada para confeccionar dulce.

Por cada 100 g de agua de coco, contiene 0,49 % de proteínas, 5 % de azúcares totales; 0,28 % de otros carbohidratos; 0,5 % de grasas; 0,63 % de cenizas y el resto de agua.

En Baracoa existe una interesante variabilidad, a partir de materiales genéticos introducidos desde hace décadas desde Honduras y Jamaica, así como de germoplasma establecido en este municipio desde muchos años atrás y los cruzamientos naturales entre ellos.

En medicina alternativa se utiliza el agua de coco para pacientes hipertensos y con problemas nefríticos. Existe una forma, escasa, de frutos grandes, que popularmente es llamada «coca».

40. COCO PLUMOSO

Nombre científico: *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman.

Familia: Arecaceae.

Origen: Brasil.

Palma de 6 a 7 m de altura. Tronco liso, anillado. Sus frutos son unos coquitos casi redondos, de 2-3 cm, de color anaranjado claro. Existe en La Sierrita, Cienfuegos; y en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana, donde se consume la almendra.

41. COMECARÁ

Nombre científico: *Eugenia aeruginosa* DC.

Sinonimia: *Eugenia fadyenii* Krug et Urb.; *Eugenia dominguensis* Berg.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Cuba y otras Antillas.

Árbol silvestre de hasta 20 m., común en las provincias orientales. Frutos de 1 a 2 cm de largo y 1 cm. de diámetro, púrpura al madurar, jugosos, de sabor dulce y algo aromatizado. Se encuentra en las orillas de los arroyos y en cañadas húmedas.

Escaso en Cuba. Esta especie necesita ser protegida.

42. COMECARÁ

Otros nombres vulgares: Tinajero

Nombre científico: *Myrcia splendens* (Sw) DC.

Sinonimia: *Myrtus splendens* Sw.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Cuba.

Árbol de mediano porte. Frutos comestibles, subglobosos, de 6 a 8 mm de largo, amarillos o rojizos al madurar.

Escaso en Cuba. Esta especie necesita ser protegida.

43. COROJO

Nombre científico: *Gastrococos crista* (Kunth.) H. E. Moore.

Sinonimia: *Acrocomia crista* (H. B. K.) C. F. Baker ex Becc.; *Gastrococos armentalis* Morales; *Acrocomia armentalis* (Morales) Bailey.

Familia: Arecaceae.

Origen: Cuba.

Palmera que también se utiliza como ornamental. Es más abundante en Camagüey. Presenta el tronco y las hojas muy espinosos, incluyendo el raquis. El tronco es más grueso hacia el centro que en las partes inferior y superior.

Las almendras de sus frutos producen un aceite de buena calidad, que se consume y comercializa localmente en el municipio Sierra de Cubitas, Camagüey.

Por cada 100 g de masa comestible se aportan 12,26 g de proteínas; 6,6 g de fibra; 74,10 g de grasa; 699 calorías; 1,48 mg de calcio; 211 mg de fósforo; 156 mg de hierro; 0,03 mg de vitamina A; 0,06 mg de B₁; 0,07 mg de B₂; 2,64 mg de niacina y 0,9 mg de vitamina C.

44. COROJO DE JAMAICA

Nombre científico: *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.

Sinonimia: *Cocos aculeata* Jacq.

Familia: Arecaceae.

Origen: norte de América del Sur.

Palmera de tronco casi cilíndrico y espinoso desde la base y frutos algo mayores que los del corajo. Sus usos resultan análogos a las restantes especies de corajo.

45. COROJO PELUDO

Otros nombres vulgares: corajo.

Nombre científico: *Acrocomia pilosa* León.

Familia: Arecaceae.

Origen: Cuba.

Palmera indígena de la parte más oriental de la provincia de Guantánamo. Se distingue por presentar pelos orientados hacia abajo en el raquis de la hoja. Sus usos son similares a los del resto de los corajos aquí descritos.

46. CUAJILOTE

Otros nombres vulgares: ají de Cabaiguán.

Nombre científico: *Parmentiera edulis* DC.

Sinonimia: *Parmentiera aculeata* (H. B. K.) Will.

Familia: Bignoniaceae.

Origen: México.

Arbusto muy escaso en Cuba, existe en los municipios de Florencia (Ciego de Ávila) y Cabaiguán (Sancti Spíritus), Camagüey, así como en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana. Se consumen los frutos asados. También se utilizan los frutos como forraje para el ganado vacuno y el ovino-caprino.

47. DÁTIL

Nombre científico: *Phoenix dactylifera* L.

Familia: Arecaceae.

Origen: África del Norte.

Palmera exótica de clima árido y semiárido. En Cuba existen numerosos árboles de esta especie, aunque dispersos; más bien

fueron plantados como ornamentales. Este frutal, debe adaptarse muy bien en la zona sur de la provincia de Guantánamo.

Como frutal deben plantarse varios ejemplares cercanos entre sí, para garantizar la fecundación, ya que se trata de una especie dioica, recomendamos un 10% de plantas masculinas y un 90% de femeninas.

48. ESPINA DE CRISTO

Nombre científico: *Carissa carandas* L.

Sinonimia: *Carissa congesta* Vahl.

Familia: Apocinaceae.

Origen: India.

Arbusto de hasta 6 m de alto, de tallos retorcidos, con espinas duras y axilares, de hojas ovadas a elípticas. Las flores son blancas y fragantes, en grupos de dos o tres. Los frutos son esféricos y morados en la madurez, de 2 – 3 cm de diámetro. La pulpa rojiza es agradable y se come fresca. Con los frutos verdes se pueden preparar encurtidos y chutney.

Esta especie es escasa en el país y en algunos patios la hemos visto utilizada como planta ornamental.

49. FLOR DE CONFITE

Nombre científico: *Calyptronoma plumeriana* (Martius) Lourteig.

Otros nombres vulgares: palma Manaca, manaca.

Familia: Arecaceae.

Origen: Cuba y La Española.

Palma inerme, de tronco cilíndrico entre 10 a 20cm de diámetro y de 8 – 10 m de alto, hojas pinnadas, de color verde brillante por el haz. Flores minúsculas, muy ricas en néctar, por lo que en algunas zonas le dan el nombre de «Flor de Confite». Se desarrolla en lugares húmedos, tales como orillas

de los ríos y cañadas del occidente de Cuba, incluyendo Isla de la Juventud, así como en pluviisilvas de montañas de Cuba central y oriental, formando densas poblaciones con el nombre de «manacales» entre 500 y 900 msnm. La Dra. Ángela Leiva en su obra *Las palmas en Cuba* reporta el consumo en Cuba de las flores de esta especie por su sabor dulce.

50. FRAMBUESA

Nombre científico: *Rubus glaucus* Benth.

Familia: Rosaceae.

Origen: América Central.

Planta herbácea. Exótico frutal que se encuentra escapado del cultivo en las serranías del Grupo de Guamuhaya, sobre todo en el territorio perteneciente a la provincia Sancti Spíritus, especialmente en los alrededores de Topes de Collantes. Se consumen sus pequeños frutos, y además se utilizan para hacer dulces y saborizar helados. El follaje constituye un excelente alimento para los conejos.

51. FRESA

Nombre científico: *Fragaria vesca* L.

Familia: Rosaceae.

Origen: Europa.

Especie herbácea de crecimiento postrado. Aunque es propia de climas templados, se desarrolla bien en Cuba a finales del otoño, durante el invierno e inicio de la primavera, así como en mesetas a más de 500 msnm.

En la zona de Ceiba del Agua, La Habana y en Yateras, Guantánamo, existe una valiosa experiencia sobre el cultivo de esta planta. Sus frutos de cáscara roja constituyen un valioso alimento, de amplio uso industrial, además de consumirse como exquisita fruta fresca. Se puede cultivar dentro de los hogares en macetas, garantizando un mínimo diario de seis horas de luz solar.

52. FRUTA BOMBA

Otros nombres vulgares: papaya (en el oriente del país).

Nombre científico: *Carica papaya* L.

Sinonimia: *Papaya carica* Gaertn.

Familia: Caricaceae.

Origen: América del Sur.

Planta no leñosa, que con el tiempo puede alcanzar más de 5 m de altura. Es muy cultivada en Cuba, sobre todo la internacionalmente famosa variedad cubana 'Maradol Roja', aunque se mantienen áreas con las variedades 'Criolla' y 'NICA II', entre otras. También se propagan, aunque en menor escala, las variedades 'Maradol Amarilla' y 'CEMSA HGMA'.

La «papaya cimarrona» se halla en condiciones silvestres. Antes fue denominada como especie independiente (*Carica prosoposa* L.), pero en la actualidad es considerada como una variedad botánica de *Carica papaya*, la cual se encuentra en lugares cercanos a las costas y en algunos cayos e islotes cubanos.

Sus frutos se destacan por el contenido en vitaminas A, C, B₁, y B₂, y en calcio. También contiene una enzima, la papaína, que disuelve las grasas y es la responsable de su ligero efecto laxante.

Facilita la digestión, cuando se come la fruta después de los demás alimentos. La infusión de sus flores se usa contra la bronquitis, la tos y como expectorante. Para combatir inflamaciones se toman de 3 – 10 gotas de leche (látex) en un vaso de leche de vaca.

53. GARCINIA

Nombre científico: *Garcinia tinctoria* (Choisy) W. F. Wight.

Sinonimia: *Garcinia xanthochymus* J. D. Hook ex Anders;
Xanthochymus tinctorius Choisy.

Familia: Clusiaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Árbol de mediana altura, con frutos amarillos, algo aplanados, de 4 - 5 cm. Escaso en Cuba: existe en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana. Su pulpa ácida se puede utilizar para preparar refrescos y vino. Esta especie necesita un ambiente húmedo.

54. GAVILÁN

Otros nombres vulgares: aceituno.

Nombre científico: *Simaruba glauca* DC.

Familia: Simarubaceae.

Origen: América Central y Antillas.

Árbol de copa esférica y hermoso follaje por el color verde oscuro y la superficie brillante de las hojas. Esta especie es polígamo-dioica, existiendo árboles con solo flores femeninas; otros con solo flores masculinas y otros con flores hermafroditas y masculinas en diferentes inflorescencias de la misma planta.

El fruto es parecido al del olivo. Es una drupa elipsoidal, de 2 a 2,5 cm de largo, verde o morado en la madurez. La semilla de 15 mm de largo por 7 mm de ancho, contiene alrededor de 60 % de aceite, que se utiliza tanto en la alimentación humana como la torta para consumo animal. Las semillas crudas son muy venenosas. Este árbol crece silvestre en la provincia de Camagüey, en terrenos pedregosos y calcáreos.

Es también una especie forestal. La hemos encontrado en patios y en pequeñas fincas en esa parte de Cuba y se puede catalogar de escasa.

55. GRANADA

Nombre científico: *Punica granatum* L.

Familia: Punicaceae.

Origen: Asia.

Arbusto mediano. Se encuentra, sobre todo, en patios. En los alrededores de la ciudad de Las Tunas, por la carretera hacia Jobabo, existen árboles muy valiosos de frutos grandes. Se consumen sus frutos al natural o en refresco.

En Cuba existe una forma de porte enano, utilizada como ornamental y que algunos botánicos consideran como otra especie (*Punica nana* L.), especialmente abundante en el municipio Habana del Este.

Su masa comestible aporta por cada 100 g; 0,8 g de proteínas; 2 g de fibras; 0,7 g de grasa; 10 mg de calcio; 34 mg de fósforo; 0,6 mg de hierro; 0,07 mg de vitamina B₁; 0,03 mg de vitamina B₂; 0,09 mg de Niacina; 8 mg de vitamina C y 67 calorías.

En medicina alternativa se utilizan las cáscaras de la granada hervidas en agua para tratar los hongos de los pies mediante baños de agua tibia, de 5-10 minutos de duración, diariamente, dejando que los pies se sequen al aire. Los tratamientos se suspenden cuando el facultativo considere que el paciente ha sido curado.

56. GRANADILLA

Otros nombres vulgares: granadina, pasionaria, guayaba de enredadera, granadillo.

Nombre científico: *Passiflora quadrangularis* L.

Familia: Passifloraceae.

Origen: América Central y América del Sur.

Planta relativamente escasa en nuestro país, pues está siendo reemplazada por el maracuyá (*Passiflora edulis*). Es una interesante trepadora que abunda en las provincias orientales. Sus frutos se consumen en conserva, en vinagre o en dulce.

Es rica en vitaminas A y C y su jugo es apropiado para personas hipertensas.

57. GROSELLA

Otros nombres vulgares: manzana lora, cerezo occidental.

Nombre científico: *Phyllanthus acidus* (L.) Skeels.

Sinonimia: *Phyllanthus distichus* (L.) Muell. Arg.; *Cicca acida* (L.) Merr.; *Averrhoa acida* L.

Familia: Euphorbiaceae.

Origen: Indias Orientales.

Arbusto apropiado para la reforestación de las ciudades. No abunda en Occidente, pero en Camagüey y Oriente es bastante común. Sus frutos son ácidos y se utilizan para la confección de un dulce excelente, así como de aliños y vino.

58. GROSELLERO DE LA FLORIDA

Otros nombres vulgares: corona de novia, guinda, tomate americano, grosella de la Florida.

Nombre científico: *Pereskia aculeata* Mill.

Sinonimia: *Cactus pereskia* L.; *Pereskia peireskia* Karst.

Familia: Cactaceae.

Origen: América Tropical.

Cactus trepador, espinoso, que cuando joven es un pequeño arbusto. Existe disperso por todas las provincias, sobre todo en patios. Planta melífera. Sus frutos son ricos en vitamina A; y se utilizan para hacer refresco, dulce, mermelada y un vino blanco de exquisito sabor y *bouquet*.

59. GUANÁBANA

Nombre científico: *Annona muricata* L.

Sinonimia: *Guanabanus muricatus* (L.) Gómez de la Maza.

Familia: Annonaceae.

Origen: América Tropical.

Arbusto de pequeño a mediano porte. Valioso frutal. En Cuba existe una forma de calidad superior, la «guanábana sin mota»

(con muy poca fibra y abundantes jugo y pulpa), que vale la pena propagar. Sus frutos se destacan por su contenido en fosfatos.

Es muy popular en Cuba el batido de esta fruta, al cual se denomina «champola».

Por cada 100g de masa comestible contiene 81% de agua; 1,7% de proteína; 0,8% de grasa; 12% de azúcares; 1,10 % de otros carbohidratos; 1,8% de celulosas y 0,7% de cenizas.

En medicina alternativa se usan los cogollos de la guanábana en tisanas, para tratar los estados gripales.

60. GUANÁBANA AMARILLA

Otros nombres vulgares: guanábana de loma, guanábana cimarrona.

Nombre científico: *Annona montana* Macf.

Familia: Annonaceae.

Origen: América del Sur.

Arbusto de mayor porte que la guanábana, que puede alcanzar hasta 12 m. Escasa en el país, existe en Los Arabos, Matanzas, y en los municipios de Santo Domingo y Ranchuelo, en Villa Clara.

Se le encuentra en zonas montañosas, cerca de los ríos y arroyos.

Sobresale por su color amarillo al madurar; la pulpa puede ser amarilla o desde blancuzca a rojiza. Se consumen sus frutos maduros, en forma natural o en refresco. Resultan recomendables para hacer batidos (con leche). Por su alto contenido en sustancias carotenoides puede usarse en medicina alternativa, como antioxidante para combatir los radicales libres y por lo tanto para prevenir ciertos tipos de cáncer.

61. GUAYABA

Nombre científico: *Psidium guajaba* L.

Sinonimia: *Psidium pomiferum* L.

Familia: Myrtaceae.

Origen: América Tropical.

Arbusto que puede con los años convertirse en árbol. Importante frutal abundante en Cuba. En la actualidad se propaga a gran escala la variedad 'Enana Cubana', que produce todo el año y por su bajo porte permite el cultivo intensivo que facilita el riego a las plantaciones. Dentro de la citada variedad, se destaca el clon 'EEA 18-40' por su notable estabilidad, obtenido en la antigua Estación Experimental Agronómica de Santiago de las Vegas, hoy INIFAT. Actualmente el Instituto de Fruticultura Tropical del Ministerio de la Agricultura patrocina e impulsa esta importante variedad, con el apoyo del Programa Nacional de Agricultura Urbana.

Existen otras variedades comerciales de calidad como 'N-2' y 'N-6'. En el país se conservan algunos ejemplares de la llamada «guayaba del Perú», piriforme y, por lo general, de gran tamaño.

En estado semisilvestre existe la llamada «guayaba cotorrera», de pequeño tamaño, escasa pulpa y muchas semillas; pero ideal como patrón para injertar sobre ella las variedades de calidad. En la zona de Municipión, Yateras, provincia de Guantánamo, se encuentra prácticamente silvestre. Se utiliza para confeccionar mermelada y para obtener leña y carbón.

Por cada 100 g de pulpa comestible contiene 78 % de agua; 0,9 % de proteínas; 0,4 % de grasas; 7,7 % de azúcares; 2,7 % de otros carbohidratos; 8,5 % de fibra cruda y 0,8 % de cenizas. Esta fruta se destaca por su alto contenido en vitamina C y por tanto presenta fuertes propiedades antioxidantes, que ayuda a prevenir ciertos tipos de cáncer, así como a lograr una mejor absorción del hierro por parte del organismo y por ende a combatir anemias sobre todo ferriprivas o megaloblásticas.

62. GUAYABA AGRIA

Otros nombres vulgares: guayaba ácida.

Nombre científico: *Psidium friedrichstahlianum* (Berg.) Niedz.

Sinonimia: *Calyptropsidium friedrichstahlianum* Berg.

Familia: Myrtaceae.

Origen: América Central y América del Sur.

Planta melífera. Árbol de pequeño porte, cuyos frutos son pequeños, amarillos y ácidos, con menos semillas que los de la guayaba común y ricos en vitamina C, minerales y peptina.

La verdadera importancia de la especie consiste en que, por su resistencia a los nemátodos, es un excelente patrón para injertar sobre ella las variedades comerciales de guayaba (*Psidium guajaba*). Se utiliza para preparar refrescos.

63. GUAYABITA DEL PINAR

Nombre científico: *Psidium salutare* (H. B. K.) Berg.

Sinonimia: *Psidium guayabita* A. Rich.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Cuba.

Arbusto pequeño, exclusivo de la parte occidental de Pinar del Río y de Isla de la Juventud, sobre todo en sabanas arenosas y pinares. A partir de los pequeños frutos se elabora un famoso licor, llamado Guayabita del Pinar, muy típico de la provincia pinareña.

64. GUAYABITA FRESA

Nombre científico: *Psidium littorale* Raddi.

Sinonimia: *Psidium cattleianum* Sabine.

Familia: Myrtaceae.

Origen: América Central.

Arbusto muy pequeño, poco propagado en el país. Sus frutos son pequeños, amarillos o rojos y de sabor agradable, apropiados para conservas, jaleas y vino. La producción se cosecha entre julio y agosto.

65. HICACO

Nombre científico: *Chrysobalanus icaco* L.

Familia: Chrysobalanaceae.

Origen: América Central y América del Sur.

Arbusto común en costas bajas de Cuba y en sus ciénagas. Se utiliza en la Cordillera de Guaniguanico, como barrera para controlar los fuegos en los pinares y otros tipos de bosques. Son ricos en fibras, calcio, hierro, fósforo, y en las vitaminas A, C, tiamina y riboflavina.

Cuando sus frutos maduran presentan la cáscara rosada y la pulpa blanca, con ellos se hacen dulces y conservas muy apreciados.

66. HICACO CIMARRÓN

Otros nombres vulgares: hicaquillo.

Nombre científico: *Chrysobalanus pellocarpus* Meyer.

Familia: Chrysobalanaceae.

Origen: América del Sur.

Arbusto que abunda en las orillas de arroyos y ríos. Sus frutos son más pequeños que el hicaco y, al madurar, su cáscara es negra y la pulpa es blanca.

67. HIGO

Nombre científico: *Ficus carica* L.

Familia: Moraceae.

Origen: Asia.

Arbusto de clima templado que se adapta bien en Cuba, al igual que el durazno o melocotón. Se reproduce con

facilidad por estacas o mediante acodos. Prefiere terrenos calcáreos.

Sus frutos se consumen al natural o en dulces, los cuales cuando se deshidratan, poseen gran conservación y su sabor es excelente.

Consumir higos frescos alivia el estreñimiento. También se recomienda para eliminar verrugas, aplicando sobre estas la leche (savia) de las hojas y frutos no maduros.

Se trata de un frutal que debe desarrollarse en los patios.

68. IMONDEIRO

Otros nombres vulgares: limondeiro, baobab, pan de monos.

Nombre científico: *Adansonia digitata* Lin.

Familia: Bombacaceae.

Origen: Africa Tropical.

Árbol de gran tamaño, puede llegar a ser tan alto como una ceiba. Sus hojas son palmeado-digitadas, flores grandes, blancas, solitarias. Con la pulpa de sus frutos de piel o corteza carmelita y cubiertos de una pilosidad suave, agradable al tacto, se hacen refrescos de buen sabor. Existen árboles en Santiago de las Vegas, así como en el municipio de Colombia, en Las Tunas y Segundo Frente (Santiago de Cuba).

En medicina alternativa se reporta su uso como anticancerígeno. Se han introducido plantas por vía popular desde Angola, África, además de los ejemplares existentes en la colección del INIFAT.

69. JABOTICABA

Nombre científico: *Myrciaria cauliflora* (Mart.) Berg.

Sinonimia: *Myrtus cauliflora* Mart.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Brasil.

Arbusto bastante escaso en Cuba, florece y fructifica en el tronco. Se han visto ejemplares en Topes de Collantes, Sancti Spiritus y en jardines botánicos o en fincas muy especializadas, como la de la destacada investigadora Laura Muñoz, en Santiago de las Vegas.

Los frutos, de color morado al madurar, son agrídulces y del tamaño de una aceituna.

70. JACA

Otros nombres vulgares: árbol del pan, rima, fruta de pan.

Nombre científico: *Artocarpus heterophyllus* Lam.

Sinonimia: *Artocarpus integrifolia* L. f.

Familia: Moraceae.

Origen: Archipiélago Malayo.

Árbol que llega a alcanzar porte alto. Abunda relativamente en Baracoa; la hemos visto en Remedios, Villa Clara, en la Sierrita, Cienfuegos, así como en Santiago de las Vegas. Es una especie hermana del verdadero «árbol del pan», pero es erróneo llamarla así. En este caso se trata de un árbol que produce un fruto mucho más grande, hasta de 25 kg, cuyas semillas se consumen asadas, así como la pulpa que las envuelve, al natural. Sus hojas son enteras.

Por cada 100 g de masa comestible, se aportan 1,3 g de fibra; 0,3 g de grasa; 22 mg de calcio; 38 mg de fósforo; 0,03 mg de vitamina B₁; 0,06 mg de vitamina B₂; 0,4 mg de Niacina; 8 mg de vitamina C y 98 calorías.

71. JAGUA

Nombre científico: *Genipa americana* L.

Sinonimia: *Genipa caruto* H. B. K.; *Genipa pubescens* DC.

Familia: Rubiaceae.

Origen: América Central y América del Sur.

Abundante en toda Cuba, pero casi desconocido como frutal, pues se trata de un árbol de porte mediano a grande, de 6-14 m, más apreciado como forestal. Se halla sobre todo en montes semicaducifolios, preferentemente en suelos profundos.

Se consume la mucosa agridulce que cubre el fruto, así como la pulpa que es abundante en semillas. A partir de los frutos se preparan mermeladas, dulces, refrescos, e incluso vinagre y vino. Los frutos alcanzan entre 6-7 cm, lampiños o pilosos.

72. JAMBOLÁN

Nombre científico: *Syzygium cuminii* (L.) Skeels.

Sinonimia: *Myrtus cumini* L.; *Eugenia jambolana* Lam.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Árbol de porte mediano con hojas elípticas, oscuras, brillantes y flores pequeñas en panículas, muy escaso en Cuba. Sus frutos son negros y dulces al madurar. En las montañas de Guamuhaya, zona de Jibacoa, en Villa Clara, se están incrementando las plantas de esta especie.

Por cada 100 g se aportan 0,8 g de proteínas; 0,3 g de fibras; 0,2 g de grasas; 8 mg de fósforo; 1,6 mg de hierro; 0,01 mg de vitamina B₁; 0,1 mg de vitamina B₂; 0,3 mg de Niacina; 6 mg de vitamina C y 45 calorías.

73. JOBO

Nombre científico: *Spondias mombin* L.

Sinonimia: *Spondias myrobalanus* L.; *Spondias lutea* L.

Familia: Anacardiaceae.

Origen: América Central.

Muy parecido a la ciruela amarilla, pero de frutos muy pequeños y agrios. Algunos árboles dan frutos mayores que la ciruela, pero olorosos y agrios. Es común en potreros y en suelos sabanosos.

74. KAKI

Otros nombres vulgares: jatobá, yatobá.

Nombre científico: *Diospyros kaki* L.

Sinonimia: *Diospyrus chinensis* Blume.

Familia: Ebenaceae.

Origen: China y Japón.

Arbusto mediano. Los frutos, del tamaño de un tomate mediano o grande, son deliciosos y la mayoría de los árboles los producen sin semillas. Cuando están «pintones», son amarillos y anaranjados exteriormente y al madurar se tornan rojos. En Cuba existen pocas plantas; se les ha visto en Amaro, Villa Clara; San Luis, Pinar del Río, y en patios aislados en Ciudad de La Habana y San Antonio de los Baños y Alquizar en la provincia de La Habana.

Los frutos se aprovechan en ensaladas, helados y dulces. Es necesario consumirlos bien maduros; pues, de lo contrario, resultan astringentes. Se puede propagar mediante estacas de raíz.

75. KUMQUAT

Otros nombres vulgares: naranjita japonesa.

Nombre científico: *Fortunella japonica* (Thunb.) Swingle.

Sinonimia: *Citrus japonica* Thunb.

Familia: Rutaceae.

Origen: China.

Arbusto escaso en el país. Los frutos son pequeños y se consumen enteros, sin pelar, en forma natural o en dulce. En la colección del Balneario de Veracruz, Ciego de Ávila, existe esta especie, así como disperso en patios, en varios municipios.

76. LANSIO

Otros nombres vulgares: wampí, árbol de lanza, uampí.

Nombre científico: *Clausena lansium* (Lour.) Skeels.

Sinonimia: *Lansium domesticum* Jacq.; *Quinaria lansium* Lour.

Familia: Rutaceae.

Origen: China.

Existen árboles en todas las provincias, dispersos en patios. Se consumen los frutos maduros, del tamaño de un mamoncillo.

Son de cáscara amarillenta, acuosa y acídula; aunque hay algunos árboles de frutos dulces.

77. LIMA

Otros nombres vulgares: limón dulce, bergamota (en Camagüey).

Nombre científico: *Citrus limetta* Risso.

Familia: Rutaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Arbusto mediano. Se trata de un cítrico cultivado, por lo general, en patios. Su jugo es refrescante y dulce; no presenta acidez.

Resulta recomendable en medicina alternativa para pacientes con problemas gástricos. Ayuda a rebajar la presión arterial. También el consumo de su pulpa ayuda a combatir la artritis.

78. LIMA PERSA

Otros nombres vulgares: limón persa, limón.

Nombre científico: *Citrus limon* Burm.

Sinonimia: *Citrus limonum* Risso.

Familia: Rutaceae.

Origen: Asia Tropical.

Arbusto que puede alcanzar gran desarrollo. Bastante extendido en Cuba, sobre todo en la forma sin semillas. Junto con el limón criollo, tiene gran aceptación popular por sus

múltiples usos en la cocina cubana. La infusión de lima persa (y también la del limón criollo) se prepara usando agua bien caliente, su jugo y azúcar al gusto. Nunca se debe dejar hervir la solución, pues perdería su contenido de vitamina C, al destruirse por la acción del calor.

Es muy recomendable para estados gripales, anemias y dolores reumáticos: 3 tazas al día resultan suficientes para ayudar a calmar estas afecciones.

79. LIMÓN CRIOLLO

Otros nombres vulgares: limón, lima de Rangpur.

Nombre científico: *Citrus aurantifolia* (Christm. et Panz.) Swingle.

Sinonimia: *Limonia aurantifolia* Christm. et Panz.

Familia: Rutaceae.

Origen: Asia Tropical.

Arbusto que alcanza gran desarrollo. Se trata del limón agrio más extendido en Cuba. Muy valioso para cultivar en los huertos caseros, pues produce frutos durante casi todo el año. Tiene gran aceptación popular por sus cualidades culinarias, como condimento, para adobar carnes, hacer refrescos y otros usos. Las ensaladas se deben aliñar con jugo de limón.

En medicina natural se recomienda el jugo de 1-2 limones mezclados con un poco de miel de abejas para hacer gargarismos, por sus propiedades antisépticas y bactericidas contra la amigdalitis y otras infecciones de la garganta. También se recomiendan las semillas de limón machacadas o molidas, tomadas con agua de miel para combatir diarreas y expulsar lombrices y tenias.

El zumo de limón disuelve y neutraliza los cristales de ácido úrico, debe tomarse 4- 5 veces al día, sobre la base de un limón disuelto en agua destilada. También este zumo se usa contra la neuritis, pero a razón de 2 -3 tazas diarias.

80. LIMÓN FRANCÉS

Otros nombres vulgares: limón rugoso, limón dulce.

Nombre científico: *Citrus jambhiri* Lush.

Familia: Rutaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Arbusto mediano. No es común en el país y su jugo es algo ácido. La corteza gruesa, se usa para hacer dulce. Se utiliza también como patrón para injertar sobre él otras especies de cítricos. Existen formas bastantes dulces.

81. LIMONCILLO

Otros nombres vulgares: Ciruelillo, Jía manzanilla.

Nombre científico: *Ximena americana* L.

Familia: Olacaceae.

Origen: Trópico de ambos mundos.

Arbusto o árboles espinosos de hasta 12 m, con hojas elípticas de 3-7 cm, flores en fascículos de 2-5, más cortas que las hojas, fruto en drupa subglobosa de 2 cm de diámetro, comestible. Se halla en montes secos costeros. Especie escasa, que necesita protección.

82. LIMONCITO DE CHINA

Otros nombres vulgares: limoncillo, limoncito y naranjita de cristal.

Nombre científico: *Glycosmis pentaphylla* Correa.

Sinonimia: *Limonia parviflora* Sims.; *Glycosmis parviflora* (Sims.) Little.

Familia: Rutaceae.

Origen: Archipiélago Malayo.

Arbusto pequeño, que generalmente se encuentra en jardines y patios. El fruto es pequeño, globoso, de color rojo o rosado.

Existen pocas plantas en Cuba. Se utiliza para hacer jugo, refresco o sirope.

83. LITCHÍ

Otros nombres vulgares: mamoncillo chino, mamoncillo de China.

Nombre científico: *Litchi sinensis* Sonn.

Sinonimia: *Euphoria litchi* Desf.; *Nephelium litchi* Cambess.

Familia: Sapindaceae.

Origen: Sur de China.

Árbol que llega a alcanzar gran desarrollo. Excelente frutal, con frutos de cáscara rugosa, que se torna roja cuando madura y pulpa dulce y oscura. En Cuba, los árboles suelen fructificar bien, pero con alternancia, por lo que en unos años la producción por árboles es alta y en otros decrece. Sus frutos se consumen al natural o desecados.

84. LONGÁN

Otros nombres vulgares: mamoncillo chino.

Nombre científico: *Dimocarpus longan* Lour.

Sinonimia: *Euphoria longana* Lam.; *Euphoria longan* Steud.

Familia: Sapindaceae.

Origen: China.

Árbol pequeño, coposo, de color verde oscuro, similar al «litchí», originario de China y el sudeste asiático. Sus frutos son rojizos o amarillentos con la cáscara cubierta por tubérculos aplanados que apenas sobresalen de la superficie. El arilo o pulpa, amarillo y agridulce, rodea una semilla grande de color café oscuro y es comestible.

Existen ejemplares en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana.

En Cuba, la cosecha de esta especie es más tardía que la del «litchí» y coincide con la del mamoncillo criollo. Produce abundantemente y con mayor estabilidad, cuando los árboles rebasan los 15 años.

85. MABOLO

Otros nombres vulgares: zapote de la India, mangostán (impropiamente).

Nombre científico: *Diospyros blancoi* A. DC.

Sinonimia: *Diospyros discolor* Willd.

Familia: Ebenaceae.

Origen: Filipinas.

Árbol erecto, poco abundante en Cuba. Sus frutos son comestibles, de aspecto atractivo, pero de olor desagradable. Es una especie excelente para plantar en áreas verdes y avenidas.

86. MACADAMIA

Otros nombres vulgares: nuez de Queensland, avellana.

Nombre científico: *Macadamia integrifolia* Maiden et Betche.

Sinonimia: *Macadamia ternifolia* F. Muell.

Familia: Proteaceae.

Origen: Australia y Nueva Zelanda.

Especie escasa en Cuba. El árbol alcanza un porte mediano, con hojas de borde dentado. Se trata de una de las mejores nueces de los trópicos. Constituye un excelente alimento y se destaca por su contenido en calcio. Su almendra contiene 65-80 % de aceite y entre 4 y 8 % de azúcares.

Existen ejemplares en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana; en Maisí, Guantánamo; en Alquizar, La Habana; entre otros lugares. Se trabaja para ampliar esta interesante planta a partir del material genético allí existente.

87. MACANABO

Otros nombres vulgares: Caimitillo, Caimitillo cimarrón.

Nombre científico: *Chrysophyllum argenteum* Jacq.

Sinonimia: *Chrysophyllum glabrum* Jacq.; *C. argenteum* Jacq. var. *Sphaerocarpum* Urb.

Familia: Sapotaceae.

Origen: Antillas Mayores (menos Jamaica).

Árbol pequeño, a veces de hasta 30 m o arbusto de 3-4 m, corola blanca, fruto de 1-2 cm, con una sola semilla. Se encuentra en el noroeste de las provincias de Holguín y Guantánamo, en las orillas de los arroyos y en pluvisilvas. Se consumen sus frutos, bien maduros, de lo contrario son astrigentes.

La especie debe ser protegida en Baracoa y en la zona de Sabana, en Maisí, pues sobreviven escasos ejemplares.

88. MANGOSTÁN

Nombre científico: *Garcinia mangostana* L.

Familia: Clusiaceae.

Origen: Malasia.

Este es el frutal más famoso de los trópicos de Asia. Para crecer bien requiere sitios con humedad alta y permanente, temperaturas medias por encima de 20°C, suelos fértiles, de buen drenaje. En sus primeros años necesita crecer bajo sombra para ajustarse después a la luz directa.

Es un árbol de 10-20 m de alto, con un tronco central del que salen ramas horizontales opuestas que dan a la planta aspecto cónico o piramidal.

Es de lento crecimiento y fructifica a los 8 - 10 años después de la siembra.

Sus hojas son opuestas, con pecíolo corto, notables por su grosor, elíptico-ovadas, de 10-20 cm de largo por 5-10 cm de ancho, con el nervio central bien marcado.

Las plantas son unisexuales y bajo cultivo solo se encuentran las femeninas.

El fruto es una baya aplanada que tiene en su base cuatro sépalos y en el ápice el estigma dividido en varios lobos en forma de estrella. El color externo varía de rojo a púrpura y su diámetro es de 3-7 cm.

Cuando se corta transversalmente el fruto aparece primero el pericarpo, rosado y duro. El centro de la fruta está dividido en gajos blancos y brillantes y cada uno encierra una semilla.

Es de pulpa o arilo de un sabor muy especial, agrícolce y aromático, lo que constituye la parte comestible.

Por lo general en un fruto hay solo 1-3 semillas, no originadas de fertilización normal, pues todos los árboles en cultivo son femeninos, sino del desarrollo apomítico de embriones situados en las paredes de los carpelos.

Las semillas pierden pronto su viabilidad al ser sacadas de la fruta, pero permanecen vivas por varias semanas dentro de ellas.

Las plántulas son muy débiles y de baja supervivencia. En Cuba existen muy escasos ejemplares. Lo hemos visto en Santa Clara y se está comenzando un trabajo de introducción a partir de germoplasma vietnamita.

89. MAMEY COLORADO

Otros nombres vulgares: zapote (parte oriental de Cuba).

Nombre científico: *Pouteria sapota* (Jacq.) H. E. Moore *et* Stern.

Sinonimia: *Achras mammosa* L.; *Lucuma mammosa* (L.) Gaertn. f.; *Sideroxylon sapota* Jacq.; *Calocarpum sapota* (Jacq.) Merr.; *Pouteria mammosa* (L.) Cronquist.

Familia: Sapotaceae.

Origen: América Central.

Árbol que alcanza hasta 30 m. Sin dudas, uno de los más importantes y valiosos frutales de Cuba. Existe una amplia variabilidad en el país y se han propagado algunos clones muy preciados, como el 'Buenvista' o 'Correa', oriundo del municipio de Remedios, Villa Clara (algunos frutos han llegado a pesar más de 3 kg); el 'Fariñas', procedente de Vueltas, en la misma provincia (también de gran tamaño y pulpa muy roja), así como el 'Puerta de Golpe', de Pinar del Río, también de gran tamaño y muy prolífico. En el municipio de Yaguajay, Sancti Spíritus, existen árboles que producen frutos durante todo el año, los cuales vale la pena propagar mediante injerto.

En los patios de Cuba se atesora un germoplasma extraordinario por explotar en diversidad de formas valiosas: desde clones de frutos pequeños, pero muy prolíficos, hasta otros de frutos medianos y grandes, incluso algunos con una sola semilla. Otro carácter valioso es el color rojo intenso de la pulpa.

En Villa Clara se desarrolló un excelente trabajo bajo la dirección del Dr. Juan Pérez Ponce para disponer de clones, mediante injertos, que aseguren un escalonamiento de la producción durante todo el año. Los clones más importantes son: Habana 1 (para enero/febrero); Habana 2 (febrero/marzo); Manuel Acosta (marzo/abril); Aniceto (mayo/junio); Briones (mayo/junio); Fariñas (julio/agosto); Correa (agosto/octubre); Díaz Cuevas (julio/agosto); Enrique (noviembre/diciembre).

Esta especie es persistente después del cultivo en montes de zonas semicaducifolias.

Cien gramos de porción comestible: 70% de agua; 1,15 % de proteínas; 0,25 % de grasas; 23 % de azúcares; 1,5 % de otros carbohidratos; 3,2 % de fibras y 0,90 % de cenizas.

En general es una fruta muy nutritiva y valiosa para la salud humana por las sustancias biológicamente activas que posee, incluyendo su carácter antioxidante y su contenido en triptófano, un aminoácido esencial para el hombre y que son muy pocos los vegetales y frutos que lo contienen.

90. MAMEY AFRICANO

Nombre científico: *Ochrocarpus africanus* Oliver.

Familia: Cluseaceae.

Origen: África.

Árbol de mediano porte. Existen algunos ejemplares en Wajay y Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana. Sus frutos son del tamaño de una naranja Valencia.

Resulta muy escaso en Cuba. Requiere protección.

91. MAMEY DE MONTAÑA

Nombre científico: *Pouteria multiflora* (A. DC.) Baehni.

Sinonimia: *Lucuma multiflora* A. DC.

Familia: Sapotaceae.

Origen: Antillas.

Árbol de hasta 30 m, el tronco de hasta 2 m de diámetro. Hojas lanceoladas a elípticas u obovadas, con nervios no reticulados. Corola de 6-9 mm con 6 lóbulos espatulados u obovados, redondeados, fruto globoso o elipsoideo de 2-6 cm, comestible.

Se halla en la Sierra Maestra en pluviisilvas de montaña. Escaso.

92. MAMEY DE SANTO DOMINGO

Otros nombres vulgares: mamey amarillo, mamey.

Nombre científico: *Mammea americana* L.

Familia: Cluseaceae.

Origen: América Central.

Sus árboles llegan a tener un porte alto. Sus frutos son grandes, de masa amarilla y se pueden consumir crudos o en forma de dulce, que es lo más común en Cuba.

Por cada 100 g de porción comestible se aportan: 84 % de agua; 0,48 % de proteínas; 0,30 % de grasas; 9,5 % de azúcares; 1,03 % de otros carbohidratos; 3,90 % de fibra cruda y 0,4 % de cenizas. En el municipio de Majagua, en Ciego de Ávila, se propaga por injerto un clon de frutas grandes con mucha pulpa.

93. MAMÓN

Otros nombres vulgares: chirimoya (impropiamente), anón manteca.

Nombre científico: *Annona reticulata* L.

Sinonimia: *Annona longifolia* Mociño *et* Sessé.

Familia: Annonaceae.

Origen: América Central y América del Sur.

Árbol mediano. Valioso frutal, con amplia variabilidad en los patios cubanos. Sus frutos promedian unos 400 g. Existen árboles con alto potencial productivo y alta calidad, sobre todo en el municipio de Boyeros, en Ciudad de La Habana, así como en las montañas orientales. Algunas «formas» presentan los frutos lisos; otras pronuncian algo los «dientes», sin llegar a ser sobresalientes como en el anón.

Hay árboles con frutos que, al madurar, poseen una cáscara de atractivo color rosáceo, mientras otros son de color amarillo. En Cuba, maduran entre marzo y mayo, la mayoría de los árboles. El mamón pertenece a los frutales fosfatados, lo cual le confiere un mayor valor nutricional. Sus flores son hermafroditas y necesitan abundancia de insectos polinizadores, pues las masculinas solo abren en horas de la tarde.

Por cada 100 g de porción comestible se aportan: 73 % de agua; 1,8 % de proteínas; 0,5 % de grasas; 18,7 de azúcares; 2 % de otros carbohidratos; 2,9 % de fibra cruda y 1,10 % de cenizas.

94. MAMONCILLO CRIOLLO

Otros nombres vulgares: mamoncillo, anoncillo.

Nombre científico: *Melicoccus bijugatus* Jacq.

Sinonimia: *Melicocca bijuga* L.

Familia: Sapindaceae.

Origen: América Central.

Árbol de gran porte, hasta 25 m. Valioso y poco estudiado frutal, con amplia variabilidad en Cuba. Sus frutos son ácidos y se cosechan en pleno verano; se les ve tradicionalmente en las zonas de playa, en el mes de agosto. Algunos árboles dan frutos más grandes y de más pulpa que otros, así como también pueden ser más o menos ácidos. Por cada 100 g de porción comestible se aportan: 80,8 % de agua; 0,5 % de proteínas; 0,22 % de grasas; 12,1 % de azúcares y 1,4 % de otros carbohidratos; 2,6 % de fibra cruda y 0,5 % de cenizas.

95. MANDARINA

Nombre científico: *Citrus reticulata* Blanco.

Sinonimia: *Citrus nobilis* Andrews.

Familia: Rutaceae.

Origen: China.

Arbusto mediano. Excelente fruta, algo escasa en Cuba, la cual debe propagarse más en los patios. Existen gran número de variedades. En algunas zonas de Imías, Guantánamo, se han observado formas sin semilla o con muy pocas, las cuales los autores han orientado propagar.

En medicina alternativa se usa el jarabe de jugo de mandarina para combatir la tos, bronquitis y asma. Hervir en una vasija esmaltada el contenido de un vaso de jugo, agregar 2

cucharadas de miel de abejas, un poco de canela, eucalipto (hojas) y cáscaras de mandarina. Se debe preparar sólo la cantidad de jugo que se va a tomar en el día. Se toman durante el día varias tacitas de este jugo caliente.

También se utiliza el zumo de mandarina para combatir el reumatismo, así como las amigdalitis y también enfrentar casos de neuritis.

96. MANGO

Otros nombres vulgares: manga.

Nombre científico: *Mangifera indica* L.

Familia: Anacardiaceae.

Origen: India.

Árbol de gran desarrollo, tal vez sea el más popular y extendido de los frutales que se cultivan en Cuba. La variabilidad por explotar es inmensa.

Junto a las variedades comerciales más famosas: 'Super Haden'; 'Keit'; 'Corazón'; 'Haden'; 'Minin'; 'Bizcochuelo'; 'Señora'; 'Reina de México' y otras, hay que preocuparse por mantener los tipos «criollos»: el mango macho, la manga amarilla, la manga blanca. También resulta de interés conservar el llamado «mango filipino».

En la actualidad está cobrando importancia el clon «Tommy Atkins» de excelente comportamiento post-cosecha y de producción tardía.

Es necesario observar en todos los municipios los valiosos híbridos naturales que existan, así como estudiar y propagar los más adaptados en cada localidad. En Guantánamo existen formas raras que se cosechan en noviembre, diciembre y enero, cuando no hay cosecha en Cuba; y se ha comprobado que no se trata de un fenómeno climático, pues en igualdad de condiciones otros árboles fructifican en la época normal, en

patios aledaños. Aún queda mucho por hacer en cuanto a prospección, colecta y estudio de formas valiosas en Cuba. Por cada 100 g de masa comestible contiene: 81,2 % de agua; 0,4 de proteínas; 0,32 % de grasas; 13,54 % de azúcares; 1,48 % de otros carbohidratos; 2,52 % de fibra cruda; 0,54 % de cenizas.

97. MANZANA

Nombre científico: *Pyrus malus* L.

Familia: Rosaceae.

Origen: Asia Central.

Árbol de clima templado, muy escaso en Cuba. Los mejores ejemplares se encuentran en el municipio de Alquizar, en algunos patios. Fruticultores de gran vocación están logrando la aclimatación de valiosos materiales genéticos casi al nivel del mar. Hasta fecha reciente la mayoría de las plantas dispersas existentes en Cuba no fructificaban o lo hacían y desarrollaban lánguidamente.

98. MANZANA DE KEI

Otros nombres vulgares: uva crispa de Ceilán.

Nombre científico: *Dovyalis caffra* (Hook. f. et Harv.) Warb.

Sinonimia: *Aberia caffra* J. D. Hook

Familia: Flacourtiaceae.

Origen: África del Sur.

Arbusto muy escaso en Cuba. Se consumen sus frutos, ácidos, de forma globosa, de pulpa amarilla y parecidos a pequeñas manzanas. Es recomendable en forma de conserva.

99. MAPÉN

Otros nombres vulgares: guapén, castaño del Malabar, árbol del pan.

Nombre científico: *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg.

Sinonimia: *Artocarpus communis* J. R. et J. G. Foster;
Artocarpus incisa L. f.

Familia: Moraceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Muy abundante en la provincia de Guantánamo, en la Isla de la Juventud y en algunos municipios de Santiago de Cuba, así como en huertos caseros de la Sierra del Rosario, en Pinar del Río. Sus frutos se consumen cocidos en forma similar a una «vianda», como el ñame o la malanga, o fritos e incluso empanizados. Esta especie, subexplotada, constituye sin dudas una importante y valiosa fuente local de alimento. En Cuba existen dos formas: la del fruto sin semillas y otra que presenta semillas, las que se consumen asadas con un sabor parecido al de la castaña. El contenido nutricional de 100 g es de: proteína 1,3 g; fibra 1,8 g; grasas 0,5 g, así como 0,1 mg de vitamina B₁; 0,06 mg de vitamina B₂; 0,7 mg de Niacina; 29 mg de vitamina C y 81 calorías (crudo). En minerales: 27 mg de calcio, 33 de fósforo y 1,9 de hierro.

100. MARACUYÁ

Nombre científico: *Passiflora edulis* Sims.

Familia: Passifloraceae.

Origen: Brasil.

Planta trepadora de flores muy vistosas. Valioso frutal introducido en Cuba hace pocas décadas. Se está propagando en patios y pequeñas parcelas, como una enredadera de sombra. En Cuba predomina la forma de frutos amarillos, pero también existe la de frutos morados y la intermedia o «híbrida» entre ambas.

En algunas zonas, la producción es un tanto errática o con alternancia, lo que se puede deber a una insuficiente polinización, ya sea en forma natural (por el «abejorro») o por vía artificial. El problema se puede resolver incrementando las

poblaciones del abejorro o aplicando sistemáticamente la polinización artificial.

Es una planta muy útil como sombra para la lombricultura.

Esta fruta se destaca por su contenido en vitaminas C y A, así como en minerales, sobre todo potasio. En medicina natural su jugo se usa para combatir la hipertensión, además de poseer fuerte carácter antioxidante. Actualmente su cultivo se impulsa a través del Programa Nacional de Agricultura Urbana de Cuba.

101. MARAÑÓN

Nombre científico: *Anacardium occidentale* L.

Sinonimia: *Anacardium excelsum* (H. B. K.) Skeels.; *Rhinocarpus excelsa* H. B. K.

Familia: Anacardiaceae.

Origen: Brasil.

Árbol mediano. Valioso frutal, hoy escaso en Cuba. Existen dos formas principales: con la corteza de los pedúnculos engrosados amarilla o roja. En la vertiente sur de Cuba las cosechas son más estables que en la norte; esta última es mucho más propensa al ataque de la enfermedad conocida como antracnosis. Es necesario rescatar las zonas tradicionales, como Trinidad, Sancti Spíritus; El Caney, Santiago de Cuba y algunas zonas de Jovellanos, Matanzas, entre otras.

Se consumen los pedúnculos carnosos, de sabor peculiar y agradable si están maduros; de lo contrario, son muy astringentes. También es comestible la almendra tostada del verdadero fruto y con ella se confeccionan excelentes turrónes. Es rica en calcio.

Por cada 100g de porción comestible (pedúnculo carnoso), se aportan: 86,67 % de agua; 0,26 % de proteínas; 0,37 % de grasas; 6,7 % de azúcares; 2 % de otros carbohidratos; 3,1 % de fibra cruda y 0,40 % de cenizas.

102. MELOCOTÓN

Otros nombres vulgares: durazno, melocotonero, albaricoque.

Nombre científico: *Prunus persica* (L.) Batsch.

Sinonimia: *Amygdalus persica* L.

Familia: Rosaceae.

Origen: China.

Arbusto mediano. Este frutal es de clima templado, pero se adapta muy bien a Cuba, ya que existen muchas plantas dispersas y algunas pequeñas plantaciones en todo el país. Se ha visto prosperar en la provincia de La Habana, en patios de Ciudad de La Habana y en las montañas de Guamuha, en la parte Central del país. Los clones conocidos como 'Salvador' y 'Adolfo Rodríguez' tienen alta capacidad productiva.

En las condiciones de Cuba resulta recomendable realizar una poda total de hojas, excepto las terminales, durante el mes de diciembre, con lo cual se incrementa la floración y la fructificación. La cosecha se efectúa entre mayo y julio. Esta fruta se destaca por su contenido en vitaminas A y C, por lo que posee fuertes propiedades antioxidantes. Actualmente se propaga dentro de la Agricultura Urbana en todas las provincias.

103. MELÓN DE AGUA

Otros nombres vulgares: melón, sandía.

Nombre científico: *Citrullus lanatus* Matsumura et Nakai.

Sinonimia: *Citrulus vulgaris* Schard ex Eckl.; *Cucurbita citrulus* L.; *Momordica lanata* Thunb.

Familia: Cucurbitaceae.

Origen: África Tropical.

Planta rastrera de ciclo corto. Especie ampliamente cultivada, a pleno sol y en cultivo protegido. Se siembran muchas variedades en el país, entre las que sobresalen la 'Charleston

Gray'; la 'Victoria' y la 'Ch-2', entre otras. Es importante mantener las formas adaptadas a Cuba en las zonas campesinas con tradición en el cultivo.

En Cuba se prefieren los frutos de color rojo en la pulpa y se comienzan a desarrollar variedades de pulpa de color amarillo. En medicina natural se usan los frutos recién abiertos, consumiéndolos maduros en gran cantidad para la limpieza de los riñones, la vejiga y los uréteres. También se usa ante casos de cistitis, pues es uno de los diuréticos más seguros y eficaces. Cada 100 g de masa comestible se aportan 92,3 % de agua; 0,3 % de proteínas; 0,20% de grasas; 5 % de azúcares; 0,9 % de otros carbohidratos; 1 % de fibra cruda y 0,30 % de cenizas.

104. MELÓN DE CASTILLA

Otros nombres vulgares: melón, melón cantalup, melón de Valencia, melón moscatel, meloncito de olor.

Nombre científico: *Cucumis melo* L.

Familia: Cucurbitaceae.

Origen: India-África.

Planta rastrera. Se trata de un melón menos cultivado que el anterior. Con el auge del cultivo protegido, en esas condiciones se desarrollan muchos nuevos híbridos y variedades así como tipos clásicos. También es importante mantener los tipos criollos o derivados de ese germoplasma, como la variedad Gerona 15-22, desarrollada en el INIFAT por el científico Antonio Prats, a partir de una colecta realizada en Isla de la Juventud. En algunas regiones de Cuba, como Isla de la Juventud, nordeste de Oriente y otras, existe tradición en el cultivo del melón de Castilla. En medicina natural se utiliza como un laxante, para lo cual debe comerse solo, sin combinar con ningún alimento.

105. MIJE

Otros nombres vulgares: mije colorado, miji, mijé.

Nombre científico: *Myrciaria floribunda* (West. ex Willd.) Berg.

Sinonimia: *Eugenia floribunda* West. ex Willd.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Brasil.

Arbusto de mediano porte. Especie no abundante, que se encuentra con mayor frecuencia en Camagüey y en las actuales provincias orientales, en las orillas de los ríos o en las faldas de las montañas. Los frutos, comestibles, son globosos, rojos o amarillos, aromáticos, de casi 1 cm de diámetro. Sirven para hacer jalea y vino. Es también una especie forestal. Esta especie necesita protección.

106. MIJE BLANCO

Otros nombres vulgares: boniatillo, guairaje, guayabillo.

Nombre científico: *Psidium sartorianum* (Berg.) Nied.

Sinonimia: *Mitrantes sartoriana* Berg.; *Calyptripsoidum sartorianum* (Berg.) Krug et Urb.

Familia: Myrtaceae.

Origen: América del Sur.

Es un árbol de porte bajo, de frutos pequeños y redondos, comestibles. Ha sido localizado en Isla de la Juventud. También se considera una especie forestal. Esta especie necesita protección.

107. MIJE MORADO

Otros nombres vulgares: hoja menuda, pimienta malagueta.

Nombre científico: *Aulomyrcia citrifolia* (Aubl.) Amsh.

Sinonimia: *Myrcia citrifolia* (Aubl.) Urb.; *Caryophyllus cotinifolus* Mill.; *Myrtus citrifolia* Aubl.; *Eugenia paniculata* Kr. et Urb.; *Myrtus coreacea* Vahl.; *Myrcia coreacea* DC.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Antillas y América Central.

El árbol produce unos frutos pequeños del tamaño de una pimienta, que son comestibles y abunda en Antilla y Mayarí. Se considera también una especie forestal. Esta especie necesita protección.

108. MORA

Nombre científico: *Morus nigra* L.

Familia: Moraceae.

Origen: Asia Central.

Arbusto de porte mediano. Frutal de clima templado, muy escaso en el país, pero que fructifica bien. Se han visto buenos ejemplares en San Luis, Santiago de Cuba y en La Sierrita, Cienfuegos. Se utiliza como planta forrajera para conejos y ganado ovino-caprino.

109. MORERA BLANCA

Otros nombres vulgares: morera común.

Nombre científico: *Morus alba* L.

Familia: Moraceae.

Origen: China.

Arbusto poco leñoso. Esta valiosa planta, cuyas hojas sirven para alimentar al gusano de seda, es también forrajera. Con ese fin, se está desarrollando dentro del Programa Nacional de Agricultura Urbana de Cuba, sobre todo para la alimentación de conejos y ganado ovino-caprino. Se incluye como frutal porque sus pequeños frutos son comestibles al madurar y se pueden utilizar en la fabricación de vino casero.

110. MORERA ROJA

Otros nombres vulgares: morera, mora.

Nombre científico: *Morus multicaulis* Peirot.

Familia: Moraceae.

Origen: China.

Arbusto. Este tipo de morera es más escasa en Cuba. Tiende a ramificar más. Sus pequeños frutos, maduros, son comestibles y se pueden utilizar también en la fabricación de vinos caseros. Igualmente es una valiosa planta forrajera, muy utilizada en la alimentación de conejos, cabras y ovejas.

111. NARANJA

Otros nombres vulgares: naranja de China, naranja dulce, naranja de Valencia, naranja navel.

Nombre científico: *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

Sinonimia: *Citrus aurantium* L. var. *sinensis* L.

Familia: Rutaceae.

Origen: Asia Central.

Árbol muy cultivado en Cuba. Existe una amplia variabilidad dentro de esta especie, principalmente en las montañas orientales. Se destacan muchas formas con pocas o ninguna semilla en sus frutos. Es bastante común en muchos patios del país, sobre todo en municipios montañosos.

Las naranjas combinan la vitamina C con los flavonoides para reforzar las defensas del organismo. La vitamina C para incrementar la resistencia a las infecciones, tanto por sus propiedades antioxidantes como porque aumenta la absorción del hierro.

Las naranjas, además de la vitamina C, contienen flavonoides, como la hesperidina, que aumentan la capacidad antioxidante de esta vitamina. Muchos estudios confirman que entre las personas que consumen más naranjas y otros cítricos, la incidencia de ciertos tipos de cáncer y en especial del estómago, es menor.

En medicina alternativa se utiliza como antianémica (su jugo), para disminuir el estreñimiento (comer la pulpa con algo de cáscara), como un facilitador de la circulación sanguínea (comer la pulpa), mitiga el insomnio (infusión con las flores o azahares) y como un antiparasitario (cáscaras secas mezcladas con miel de abejas).

Una naranja diaria cubre los requerimientos necesarios de vitamina C para una persona adulta. Es un potente antioxidante y activa las defensas del organismo. Es preferible comérsela al natural, pues ayuda a rebajar colesterol dañino.

Cada 100 g de porción comestible contiene 87,7 % de agua; 0,78 % de proteínas; 0,28 % de grasas; 8,69 % de azúcares y 1,03 % de cenizas.

112. NARANJA AGRIA

Nombre científico: *Citrus aurantium* L.

Sinonimia: *Citrus vulgaris* Risso.

Familia: Rutaceae.

Origen: Asia Tropical.

Árbol abundante en Cuba, sobre todo en patios y pequeñas parcelas. Es muy empleada como condimento y, muy especialmente, para sazonar carnes. En algunos municipios cubanos se suele preparar un jugo azucarado a partir de esta especie.

En medicina natural se utilizan sus hojas como desinflamatorias, para lo cual se preparan sus hojas en baños con romero, ruda y albahaca. También se utiliza para bajar de peso, tomando su zumo.

113. NARANJA CAJEL

Otros nombres vulgares: naranja cajela, cajela.

Nombre científico: *Citrus aurantium* L.

Familia: Rutaceae.

Origen: Asia Tropical.

Este árbol es una forma de la «naranja agria» y es ya bastante escasa en Cuba. Se trata de un fruto amargo, algo dulce, cuya corteza se separa fácilmente con los dedos. Se debe rescatar esta fruta, aunque no sea propagada en gran escala. Existe una forma bastante dulce.

114. NARANJA 'BLANCA DE MAYAJIGUA'

Otros nombres vulgares: naranja blanca.

Nombre científico: *Citrus* spp.

Familia: Rutaceae.

Origen: híbrido natural interespecífico, oriundo de la parte norte de la provincia de Sancti Spiritus (Cuba).

Este árbol es un clon altamente productivo y se cosecha en los patios durante muchos meses, por lo cual es una excelente planta para un huerto casero. Se asume que es un híbrido natural entre naranja de China (*Citrus sinensis*) y toronja (*Citrus paradisi*), propagado en la zona de Mayajigua, Yaguajay. Sus frutos apenas son ácidos, por lo cual son recomendables para personas que padezcan de hiperacidez.

115. NARANJA MOREIRA

Nombre científico: *Citrus aurantium* L.

Familia: Rutaceae.

Origen: Asia Tropical.

Arbusto. Es otra forma de la naranja agria, bastante escasa en el país. En algunas zonas campesinas se emplea la moreira en lugar de la agria. Su sabor es intermedio entre una naranja dulce y una agria. En Camagüey llaman así también a una forma de la toronja criolla.

116. NARANJA VARÍA

Nombre científico: *Citrus aurantium* L.

Familia: Rutaceae.

Origen: Asia Tropical.

Este arbusto mediano es una forma de esta especie con hojas irregulares, largas, estrechas y de borde ondulado. El sabor del fruto es parecido al de la naranja cajel.

Se considera por algunos autores un híbrido entre la naranja agria y la dulce.

Existe en patios de diferentes provincias aunque muy escasa. También se conserva en la colección del Balneario de Veracruz en Ciego de Ávila.

117. NARANJITA DE SAN JOSÉ

Otros nombres vulgares: naranjita del Obispo.

Nombre científico: *Citrus madurensis* Lour.

Sinonimia: *Citrus mitis* Blanco.

Familia: Rutaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Arbusto pequeño muy escaso en Cuba; los frutos son pequeños, redondos, rojizos, muy ácidos. Tiene características ornamentales.

118. NÍSPERO

Otros nombres vulgares: sapote, zapote (en el occidente del país).

Nombre científico: *Manilkara zapota* (L.) van Royen.

Sinonimia: *Achras sapota* L.; *Achras zapota* L. var. *zapotilla* Jacq.; *Sapota achras* Mill.; *Manilkara zapotilla* (Jacq.) Gilly.

Familia: Sapotaceae.

Origen: México.

Árbol que puede alcanzar alto porte, hasta 40 m. En Cuba existe una interesante variabilidad, sobre todo en patios y pequeñas fincas. Existen formas de fruto grande, mediano y

pequeño, desde esféricos hasta periformes u ovalados. A partir de introducciones hechas desde México, al principio de la Revolución, existen muchos árboles del llamado «níspero mexicano», que se caracteriza, por poseer frutos mucho más grandes que los del «níspero criollo», el cual promedia entre 70 y 90 g/fruto, mientras que, en muchos casos, el «mexicano» alcanza 300 g o más. También en Cuba existen unos pocos árboles de una valiosa forma «sin semillas» que, donde se detecte, debe propagarse. En Puerto Padre, Las Tunas, se encuentran árboles muy valiosos del tipo «mexicano» y en la excelente finca El Way, en Florida, Camagüey, del tipo «criollo».

Esta especie es cultivada y persistente después de ser abandonada, en zonas de montes semicaducifolios.

Por cada 100 g de porción comestible contiene: 78 % de agua; 0,4 % de proteínas; 0,5 % de grasas; 11,20 % de azúcares y 2,24 % de otros carbohidratos.

119. NÍSPERO DEL JAPÓN

Nombre científico: *Eriobotrya japonica* (Thunb.) J. Lindl.

Sinonimia: *Mespilus japonicus* Thunb.

Familia: Rosaceae.

Origen: China.

Arbusto mediano relativamente abundante en el país, pero poco propagado. Se consumen sus frutos amarillos, del tamaño de una ciruela, ricos en vitaminas A y C, cuyo sabor ácido resulta muy agradable. Es recomendable para dulces y licores.

120. NOGAL PRIETO

Otros nombres vulgares: Nuez, Nuez Tropical.

Nombre científico: *Aleuritis moluccana* (L.) Willd.

Familia: Euforbiaceae.

Origen: Islas Malucas y otras partes del Pacífico.

Es un árbol de ramificación abierta; las hojas ovado a ovado-lanceoladas, que a menudo presentan algunos lobos laterales. La base es acorazonada o redonda y el ápice agudo.

El fruto es esférico con cuatro rebordes longitudinales poco marcados y la base y el ápice hundidos. Mide de 4-6 cm de diámetro y en la madurez pasa de color verde a castaño oscuro.

En cada fruto hay una o dos semillas, cubiertas por el endocarpo, duro y difícil de remover. El contenido de aceite llega al 60% del peso de la semilla.

Las almendras son comestibles, pero no se puede consumir más de una o dos semillas, ya que puede causar vómitos.

Esta especie no es abundante en Cuba, pero se la encuentra dispersa en todas las provincias, a veces en patios o en fincas.

121. NONI

Nombre científico: *Morinda citrifolia* L.

Otros nombres vulgares: Mora de la India, Árbol del queso, guanábana cimarrona, empella.

Familia: Rubiaceae.

Origen: Malasia, Polinesia y la India.

Arbusto grande o árbol de hasta 15 m, con ramas gruesas más o menos cuadrangulares; hojas lampiñas, brillantes, elípticas, aovadas a aovadas-oblongas, de 15-30 por 10-20 cm; flores en cabezuelas, blancas; fruto en baya compuesta (sincarpio), verde, ovalo-globoso, de 5-7 cm de largo, blanco al madurar, con fuerte olor a queso podrido; semillas numerosas.

Toda la planta posee propiedades medicinales. El fruto es comestible al natural y en refrescos y por estudios realizados se le atribuyen múltiples usos medicinales y para alimento animal.

Las principales propiedades medicinales del Noni son: digestivas, tónicas, endocrinas, analgésico, antiinflamatorio, antioxidante, vasodilatador, desintoxicante, antibacteriano, diurético, etc.

Relativamente abundante en zonas costeras de varias provincias. En la actualidad está presente en numerosos patios y huertos caseros en la mayoría de los municipios.

122. NOGAL DEL PAÍS

Otros nombres vulgares: nuez, nuez tropical.

Nombre científico: *Juglans insularis* Gris.

Sinonimia: *Juglans cinerea* A. Rich.

Familia: Juglandaceae.

Origen: Cuba.

Árbol de gran porte, de hasta 30 m, tronco recto y hojas similares al nogal europeo. Su fruto contiene una nuez ovalada, de buen sabor, más pequeña que la europea y de poca pulpa interior. Se encuentra en toda Cuba, pero dispersa, salvo en algunas zonas montañosas de Oriente, donde abunda. Su fruto en drupa, de unos 3-4 cm de largo y 2,5 cm de ancho. Esta especie se halla en la variedad húmeda de los montes semicaducifolios, en suelos diversos.

123. NUEZ DE CALIFORNIA

Otros nombres vulgares: coquito del Brasil.

Nombre científico: *Lecythis usitata* Miers.

Sinonimia: *Lecythis zabucajo* Aubl.; *Lecythis paraensis* Huber.

Familia: Lecythidaceae.

Origen: América Central.

Muy rara en Cuba. Se han visto algunos ejemplares en Rangel, Pinar del Río y en los alrededores del Complejo Agroindustrial «Pepito Tey», en Cienfuegos. El árbol alcanza gran altura. Los frutos tienen el tamaño de un coco y en su interior contienen

más de 15 semillas, todas comestibles, que recuerdan el sabor de la nuez y por su contenido en calcio tienen gran valor nutricional.

124. PACANA

Nombre científico: *Carya illinoensis* (Wangenb) K. Koch.

Sinonimia: *Carya oliviformis* Nutt.; *Juglans illinoensis* Wangenb.; *Carya pecan* Engl.

Familia: Juglandaceae.

Origen: América del Norte.

Árbol muy escaso en Cuba. El árbol produce una almendra del tamaño de una nuez, pero menos gruesa y de cáscara lisa; fructifica bastante bien en el país. Existe en la finca de la Ing. Laura Muñoz, en Santiago de las Vegas. Es una almendra nutritiva que se destaca por su contenido en calcio.

125. PALMA AFRICANA

Otros nombres vulgares: palma de aceite Africana, corajo de Guinea.

Nombre científico: *Elaeis guineensis* Jacq.

Familia: Arecaceae.

Origen: África Tropical.

Palma alta de tronco único, anillado. Hojas pinnadas, con muchos folíolos agudos, pecíolo corto con los bordes provistos de aguijones. Fruto en drupa, con mesocarpo rico en aceite. Las semillas son irregulares, de endocarpo óseo y muy rico en aceite.

Se incluye esta especie en el presente libro, pues se ha naturalizado en Yateras, Baracoa y en otras zonas húmedas de la provincia de Guantánamo. También se ha visto como planta ornamental en otras regiones de Cuba.

126. PALMA BARRIGONA

Nombre científico: *Colpothrinax wrightii* Griseb. et Wendl. ex Siebert et Voss.

Familia: Arecaceae.

Origen: Cuba.

Palma inerme con el tronco ventricoso en su tercio medio, mucho más delgado en su tercio superior. Puede alcanzar hasta 15 m de altura cuando es adulta. Las hojas son largamente pecioladas con vainas de fibras color pardo rojizo. El limbo es de color verde mate. Los espádices son interfoliareos y tanto el raquis como las raquillas van cambiando la coloración a medida que maduran los frutos, pasando de verdes a amarillos y después a naranja cuando los frutos están maduros, casi negros.

Se desarrolla en suelos cuarcíticos del occidente de Cuba, sobre todo en sabanas de Pinar de Río. Se reporta el consumo de sus frutos maduros, de unos 2 cm de diámetro. Esta especie es una joya de la flora cubana y se debe proteger para evitar su extinción.

127. PALMA DATILERA DE CANARIAS

Otros nombres vulgares: dátil de canarias, dátil.

Nombre científico: *Phoenix canariensis* Chabaud.

Familia: Arecaceae.

Origen: Islas Canarias.

Palmera alta y robusta, hasta 15 m. Su tronco conserva las huellas de las bases de las hojas caedizas.

Las hojas son pinnadas, rectas y largas, color verde intenso y de modo interesante muestran la transición de espinas a pinnas en la base del limbo.

Existen plantas femeninas y masculinas. Los frutos son de color amarillo intenso, parecidos a los verdaderos dátiles.

Se encuentra en peligro de extinción en Cuba y en el mundo, pues se cruzan fácilmente con otros Phoenix y por tanto se pierde su pureza.

Es muy recomendable para avenidas. Abunda en la Quinta Avenida en Miramar, Playa, Ciudad de La Habana. También se conservan excelentes ejemplares en el INIFAT, Santiago de las Vegas.

128. PEPINILLO

Otros nombres vulgares: grosella china, camías, calamías, grosella macho.

Nombre científico: *Averrhoa bilimbi* L.

Familia: Oxalidaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Arbusto no muy abundante en el país. Los frutos, adecuados para conservas, tienen alto contenido de ácido oxálico, por lo cual no deben consumirse en exceso, pues se forma oxalato de calcio, que se acumula en los riñones y en el hígado. Se recomienda prepararlo como encurtido.

129. PERA

Nombre científico: *Pyrus communis* L.

Familia: Rosaceae.

Origen: Asia Central.

Especie de clima templado. Muy escasa en Cuba. Se ha logrado la aclimatación en algunos patios en Alquizar, provincia de La Habana y en Trinidad y Fomento, provincia de Sancti Spiritus.

En estos sitios hemos observado árboles muy prolíficos y que presentan frutos de buena calidad.

130. PERALEJO

Otros nombres vulgares: nance, palo de gallina, peralejo de sabana, peralejo colorado, peralejo de monte.

Nombre científico: *Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth.

Sinonimia: *Malpighia crassifolia* L.; *Byrsonima cubensis* Juss.

Familia: Malpighiaceae.

Origen: América Central.

Es un árbol o arbusto silvestre, propio de las sabanas, muy resistente a las sequías. El fruto es una drupa esférica, amarilla, rosada o rojiza en el exterior, y de pulpa blancuzca, azucarada, con sabor y olor peculiares. Se consume crudo o en refresco. Es muy popular en América Central y la zona tropical de México.

131. PERALEJO DE PINARES

Otros nombres vulgares: piragua, sangre de doncella, maricao.

Nombre científico: *Byrsonima spicata* (Cav.) L. C. Rich.

Sinonimia: *Malpighia spicata* Cav.

Familia: Malpighiaceae.

Origen: América Tropical.

Planta arbustiva. Crece en las montañas pinareñas y orientales. Sus frutos son globosos, de aproximadamente 1 cm de diámetro. Se utilizan para hacer jalea y conserva, pues en su forma natural resultan muy ácidos.

132. PIÑA

Nombre científico: *Ananas comosus* (L.) Merr.

Sinonimia: *Bromelia ananas* L.; *Bromelia comosa* L.

Familia: Bromeliaceae.

Origen: América Central.

Valioso frutal, cultivado sobre todo en Ciego de Ávila; Artemisa y Alquizar, La Habana; Los Arabos, Matanzas; El Caney, Santiago de Cuba, y en otros muchos lugares. En Cuba se siembra principalmente la variedad 'Española Roja' y se está propagando el tipo 'Cayena Lisa', que incluye el clon 'MD-2'.

Se debe preservar la 'Piña Blanca' típica, en la actualidad muy escasa en El Caney, así como la 'Cabezona' que se adapta muy bien en La Resbalosa (Banes, Holguín) y en La Torcaza (Jesús Menéndez, Las Tunas).

Estas variedades, que no son buenas para la comercialización a largas distancias, son excelentes por sus frutas frescas. El sistema productivo de la Agricultura Urbana las asimila bien y contribuye a evitar su extinción.

Por cada 100 g de masa comestible contiene: 85,2 % de agua; 0,4 % de proteínas; 0,20 % de grasas; 11,8 % de azúcares; 1,12 % de otros carbohidratos y 0,4 % de cenizas.

En medicina alternativa se toma el jugo, como mínimo tres veces al día para ayudar a la desaparición de los cálculos biliares y renales. También se utiliza para combatir la amigdalitis, pues la piña contiene bromelia, una enzima que elimina los microbios extraños presentes en la garganta. Se debe comer en pequeños pedazos y hacer gárgaras con zumo de piña.

133. PIÑA DE RATÓN

Otros nombres vulgares: maya, piña cimarrona.

Nombre científico: *Bromelia pinguin* L.

Familia: Bromeliaceae.

Origen: América Central.

Planta herbácea sin tallo, con hojas en roseta basal. Se trata de la popular «piña de ratón». Su fruto es agridulce. Se suele comer la pulpa mezclada con azúcar o en forma de refresco; pero no en exceso, pues es laxante. Se utiliza en la cura de parásitos en los seres humanos, como una tradición campesina, al parecer con buenos resultados.

134. PITAHAYA

Otros nombres vulgares: pitajaya, flor de cádiz.

Nombre científico: *Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. et Rose.

Sinonimia: *Hylocereus triangularis* (L.) Britton et Rose; *Cereus undatus* Haw.

Familia: Cactaceae.

Origen: América Tropical.

Este frutal es un cactus trepador y se adhiere a los troncos por sus raíces adventicias. El fruto, delicioso, es rojo por fuera y de un color blanco brillante por dentro, con innumerables «puntitos negros» que son las semillas. Aunque poco extendida, se encuentra en todas las provincias y abunda más en patios. Toda la masa interior es comestible en su forma natural o como jugo o refresco.

Dentro de esta especie existen formas con frutos de cáscara roja y pulpa roja; de cáscara roja y pulpa blanca y de cáscara amarilla (en varias tonalidades) y pulpa blanca.

Por cada 100 g de masa comestible aporta 1,4 g de proteínas; 1,4 g de fibras; 0,4 g de grasas; 10 mg de calcio; 26 mg de fósforo; 1,3 mg de hierro; 0,04 mg de Vitamina B₁; 0,04 mg de B₂; 0,3 mg de niacina; 8 mg de Vitamina C; 54 calorías.

135. PITAHAYA

Otros nombres vulgares: pitajaya.

Nombre científico: *Selenicereus megalanthus* Britton et Rose.

Familia: Cactaceae.

Origen: América Tropical.

Esta pitahaya es diferente a la anterior, los frutos son alargados y pequeños (250 gramos como promedio) y en el ápice de sus brácteas truncas tienen grupos de espinas que solo se desprenden fácilmente cuando los frutos están bien maduros. Su cáscara es amarilla y su pulpa blanca, con consistencia blanda y ligeramente fibrosa.

Los frutos son dulces (hasta 19° Brix) y resultan resistentes al transporte y almacenamiento.

Por las notables diferencias de sus frutos con relación a las restantes pitahayas, pertenece a una especie de otro género (*Selenicereus*).

Se cultiva comercialmente en Colombia, así como en forma experimental en Italia e Israel. En Cuba esta especie es más escasa.

136. PITAJONÍ

Otros nombres vulgares: pitajoní hembra, pitajón

Nombre científico: *Alibertia edulis* (L. C. Rich.) A. Rich.

Sinonimia: *Genipa edulis* L. C. Risch.; *Gardenia edulis* Poir.

Familia: Rubiaceae.

Rigen: América tropical.

Se trata de un arbusto con frutos muy parecidos a los guayabos, pero más redondeados. Se encuentra sobre todo en La Habana y Pinar del Río.

137. PLÁTANO BURRO VIETNAMITA

Otros nombres vulgares: pisang awax, plátano burro fruta, plátano vietnamita, burro vietnamita, manzano vietnamita.

Nombre científico: *Musa balbisiana* Colla x *Musa acuminata* Colla, Grupo ABB, Subgrupo «Pisang Awax».

Planta herbácea, pues carece de leño, con gran desarrollo. Este clon se ha ido propagando en el país, por su alta resistencia al «Mal de Panamá» y sabor parecido al del «Manzano», como sustituto. La planta es alta y los racimos son grandes con dedos algo mayores que el manzano y un sabor peculiar.

Debe consumirse bien maduro, pues de lo contrario resulta muy astringente. Además los plátanos maduros, de cualquier especie, tipo o clon se utilizan en medicina alternativa para

combatir la anemia, así como aportan triptófano, conocido inductor del sueño. Se deben consumir con leche tibia, como cena.

138. PLÁTANO FRUTA

Otros nombres vulgares: plátano fruta, banano, plátano guineo, guineo, plátano marteño, plátano marteño enano, plátano dátil, plátano indio, plátano dominico, plátano ciento en boca.

Nombre científico: *Musa acuminata* Colla.

Familia: Musaceae.

Origen: Asia Tropical.

Planta herbácea de porte mediano a alto. Dentro de esta especie, los clones principales en Cuba agrupados en grupos genómicos, son:

- Grupo AA: plátano dátil o ciento en boca, o dominico.
- Grupo AAA: cavendish gigante o victoria; cavendish robusta o inmune o verdín; cavendish enano o plátano enano, o plátano marteño enano; gran enano; plátano indio.
- Grupo AAAA: tetraploide 64-2596 (híbrido procedente de Jamaica), SH 3436 (híbrido procedente de Honduras).

Entre los triploides (AAA) de sabor parecido al del plátano manzano, se deben añadir los clones 'Yangambí Km 5' y 'Bungulán' (Mysore), oriundos de África y de Filipinas, respectivamente.

El plátano indio existe en el país, en forma dispersa, sobre todo en patios y suele ser muy utilizado en los cultos sincréticos. Se destaca por su cáscara roja al madurar y la pulpa o masa algo harinosa. Entre los plátanos indios existen clones de porte alto, medio y enano.

Los tallos o vástagos del plátano fruta están reportados como efectivos contra la hipertensión, para lo cual se licúa el tallo con jugo de limón y agua. Se puede endulzar con miel de abejas y debe tomarse diariamente.

En general, el consumo de plátano fruta está indicado en la medicina natural para ayudar a combatir la esterilidad e impotencia en el hombre.

Por cada 100 g de porción comestible contiene: 73 % de agua; 1,2 % de proteína; 0,40 % de grasas; 20 % de azúcares; 3,4 % de otros carbohidratos; 1 % de fibra cruda; 0,8 % de cenizas.

139. PLÁTANOS FRUTAS TETRAPLOIDES HÍBRIDOS

Otros nombres vulgares: clones FHIA 01; FHIA 18; FHIA 23.

Nombre científico: *Musa acuminata* Colla x *Musa balbisiana* Colla, Grupo AAAB.

Familia: Musaceae.

Origen: híbridos sintéticos obtenidos en Honduras.

Planta herbácea de porte alto. A este grupo pertenecen varios híbridos entre las dos especies fundamentales de plátanos. Se destacan los clones arriba señalados, procedentes de la Fundación Hondureña de Investigaciones Agrícolas y que se han estado propagando aceleradamente en Cuba por su alto rendimiento y la resistencia a la Sigatoka Negra.

Aquí se agrupan los mejores clones de «plátano fruta» que cuentan con tres genomas de la especie *acuminata* y uno de la *balbisiana*.

140. PLÁTANO MANZANO

Otros nombres vulgares: platanito.

Nombre científico: *Musa acuminata* Colla x *Musa balbisiana* Colla, Grupo AAB, Subgrupo «Silk».

Familia: Musaceae.

Origen: Asia Tropical.

Planta herbácea de porte mediano. Se trata de un valioso y hoy escaso frutal, delicioso, pero altamente susceptible al «Mal de Panamá», por lo que está en vías de extinción. Su refugio está y deberá estar en los patios, ya que las plantas dispersas pueden ser menos propensas a la enfermedad. La Agricultura Urbana está llamada a evitar la extinción de esta exquisita fruta tropical, de sabor y aroma inigualables.

Como otros plátanos, se utilizan en medicina alternativa para combatir la impotencia y esterilidad en el hombre. Se utilizan además, para combatir las anemias y son ricos en triptófano.

Por cada 100 g de pulpa comestible contiene: 69 % de agua; 1,15 % de proteínas; 0,5 % de grasas; 21,4 % de azúcares; 5,50 % de otros carbohidratos; 1,15 % de fibra cruda; 0,90 % de cenizas.

141. POMARROSA

Otros nombres vulgares: manzana rosa y mirto del río.

Nombre científico: *Syzygium jambos* (L.) Attson.

Sinonimia: *Eugenia jambos* L.; *Jambosa vulagris* DC.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Arbusto común en orillas de arroyos y cañadas, de frutos amarillos muy aromáticos, que se consumen al natural y en dulce.

Por cada 100 g de pulpa comestible contiene: 0,6 de proteínas; 1,4 g de fibras; 0,2 mg de grasas; 36 mg de calcio; 15 mg de fósforo; 0,4 mg de hierro; 75 mg de vitamina A; 0,2 mg de B₁; 0,03 mg de B₂; 0,6 mg de Niacina; 22 mg de vitamina C ; 63 calorías.

142. POMARROSA BLANCA

Nombre científico: *Syzygium aquaeum* (N. L. Burm.) Alston.

Sinonimia: *Eugenia aquaea* Burm. f.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Arbusto muy escaso en el país, sus hojas son brillantes y los frutos pequeños, de color blanco. Se ha visto en la provincia de Pinar del Río.

143. POMARROSA DE MÁLACA

Otros nombres vulgares: albaricoque (Baracoa); pera (Mayarí y Sagua de Tánamo), pera china (Camagüey y Ciego de Ávila).

Nombre científico: *Syzygium malaccense* (L.) Merr. et Perry.

Sinonimia: *Eugenia malaccense* L.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Árbol vistoso y prolífico, abundante en Cuba, aunque en forma dispersa. En Baracoa se encuentra más concentrado. Los frutos son de cáscara roja o carmesí, de sabor ligeramente ácido y pulpa muy blanca, comestibles. Se utilizan para hacer vino y otros licores.

144. POMARROSA NEGRA

Otros nombres vulgares: guairaje de sabana.

Nombre científico: *Eugenia plicatula* C. Wright.

Sinonimia: *Eugenia mangasiana* Urb.

Familia: Myrtaceae.

Origen: Antillas.

Este arbusto silvestre, de frutos con cáscara negra, comestibles, es muy escaso. Se han colectado semillas en la provincia de Pinar del Río.

145. RAMBUTÁN

Nombre científico: *Nephelium lappaceum* L.

Familia: Sapindaceae.

Origen: Sureste de Asia.

El rambután crece en los trópicos bajos con humedad constante. Es un árbol de porte bajo con tronco recto cubierto de cáscara rugosa grisácea o rojiza. Su copa puede ser compacta o abierta según la variedad cultivada.

Sus hojas tienen de 2-4 pares de folíolos alternos o casi opuestos, desde elípticos a oblongos, de color verde oscuro brillante por el haz, más claros por la cara inferior.

En este frutal el nuevo crecimiento se inicia después de la fructificación. Las nuevas ramillas que se desarrollan en el ápice de las ramas fructíferas no florecen en el año. Sin embargo, las ramillas axilares son las que llegan a fructificar. Como el desarrollo del crecimiento nuevo depende de si la cosecha anterior ha sido escasa o abundante, existe una tendencia bienal en la producción de frutos. Los frutos son esféricos u ovoides, de 3-8 cm de largo por 2-5 cm de ancho y se agrupan en racimos más o menos compactos.

El color externo del fruto puede ser amarillo o rojo. El pericarpo es grueso y suave, está formado en el lado externo por protuberancias en forma de espinas de 5-20 mm de largo, cuyo agudo ápice se marchita pronto. La parte comestible del fruto es el arilo o una estructura similar que rodea a la semilla. Contiene un jugo azucarado de sabor muy agradable. El arilo está firmemente adherido a la semilla. La propagación es por semillas, pero a partir de árboles notables se puede realizar reproducción vegetativa por acodo o injerto.

En Cuba existen muy pocos ejemplares y se trabaja actualmente para propagarlo.

146. RASPALENGUA

Otros nombres vulgares: jía amarilla.

Nombre científico: *Casearia hirsuta* Sw.

Familia: Flacourtiaceae.

Origen: Antillas mayores.

Arbusto silvestre, muy común en las orillas de los ríos y maniguas. Sus hojas son caducas, elípticas u oblongas, aserradas, lampiñas en su parte superior, tomentosas por el envés. Las flores son melíferas. El fruto es globoso y tomentoso. Gusta a los cerdos. Puede consumirse por los seres humanos, pero debe evitarse comerlo en exceso, pues tiende a irritar la lengua.

Se encuentra en el occidente del país y es bastante común en las montañas pinareñas.

147. ROLINIA

Otros nombres vulgares: biribá, corosol.

Nombre científico: *Rollinia mucosa* (Jacq.) Baill.

Familia: Annonaceae.

Origen: América Central.

Arbusto mediano. Excelente frutal poco propagado en Cuba. Su fruto es muy parecido al anón, pero amarillo dorado en la madurez y cubierto de prominencias cónicas; la pulpa es translúcida, muy suave y aromática. Se consume fresco o se utiliza para hacer refrescos y vinos. Los frutos son ricos en vitaminas y minerales, y particularmente en fósforo.

148. ROLINIA

Otros nombres vulgares: biribá de pará.

Nombre científico: *Rollinia pulchrinervis* DC.

Sinonimia: *Rollinia deliciosa* Saff.

Familia: Annonaceae.

Origen: América Central.

Arbusto mediano. Esta otra especie de *Rollinia* es muy escasa en Cuba y resulta muy difícil de distinguir de *R. mucosa*. Su principal diferencia radica en la forma de sus pétalos externos, ya que en *R. mucosa* son triangulares y con el ápice dirigido hacia arriba, mientras en *R. pulchrinervis* son reniformes y con el ápice curvo hacia abajo.

Las protuberancias de los frutos también son menos pronunciadas en la especie *pulchrinervis*. Se consumen frescos o se utilizan para hacer refrescos y vinos. Sus frutos son ricamente fosfatados y, en general, presentan buenos contenidos de vitaminas y minerales.

149. SAPOTE BLANCO

Otros nombres vulgares: mango tarango, anón canadiense de Güell, melocotón.

Nombre científico: *Casimiroa edulis* La Llave et Lex.

Sinonimia: *Zanthoxylum bombacifolium* A. Rich.

Familia: Rutaceae.

Origen: América Central.

Árbol poco propagado en el país. El fruto es del tamaño de un caimito mediano, con la cáscara verde. Se ha visto en Santiago de las Vegas, Ciudad de La Habana, en el noroeste de Camagüey, así como en el municipio Jesús Menéndez, en la provincia de Las Tunas.

Aunque dulce, presenta un ligero sabor amargo, por lo que se debe comer bien maduro. Se cosecha de mayo a septiembre y debe consumirse fresco.

150. SAPOTE CULEBRA

Otros nombres vulgares: siguapa (Camagüey) y zapote (Península de Guanahacabibes).

Nombre científico: *Pouteria dominicensis* (Gaertn. f.) Baehni.

Sinonimia: *Lucuma domigense* Gaertn.; *Lucuma serpentaria* H. B. K.; *Lucuma valenzuelana* A. Rich.; *Lucuma pauciflora* A. DC.

Familia: Sapotaceae.

Origen: Antillas.

Es un árbol silvestre, no muy abundante, de hasta 10 m. Su fruto es redondo, amarillo cuando madura, de 3-6 cm, dulce (color yema de huevo por dentro). Su sabor recuerda al del canistel, pero no lo supera.

Se haya en toda Cuba e Isla de la Juventud, en montes secos y montes semicaducifolios.

151. SAPOTE NEGRO

Nombre científico: *Diospyros digyna* Jacq.

Sinonimia: *Diospyros ebenaster* Retz.; *Diospyros laurifolia* A. Rich.

Familia: Ebenaceae.

Origen: América Central y América del Sur.

Árbol grande, de follaje denso y oscuro. Los frutos son comestibles, del tamaño de un «níspero mexicano», negros al madurar, con buen sabor.

En Cuba existen pocos ejemplares, principalmente en algunos patios y jardines, en Santo Domingo, Villa Clara y varios municipios de La Habana.

152. SERENÍ

Otros nombres vulgares: Jamaica, flor de Jamaica, aleluya roja, quimbombó chino, roselle.

Nombre científico: *Hibiscus sabdariffa* L.

Sinonimia: *Hibiscus rosella* Hort.

Familia: Malvaceae.

Origen: África.

Es una hierba alta, parecida al quimbombó, con flores rojas. Los cálices, de color carmesí, se emplean en infusión y para preparar un refresco excelente, de un bello color rojo, que al endulzarlo presenta un sabor muy agradable, ligeramente ácido.

Por cada 100 g de porción comestible contiene: 1,1 % de proteínas; 2,6 % de grasas; 12 % de fibras; 6,90 % de cenizas; 1,2 mg de hierro; 0,029 mg de carotenos; 0,11 mg de tiamina; 0,2 mg de riboflavina; 3,7 mg de niacina; 6,7 mg de Vitamina C.

153. SESO VEGETAL

Otros nombres vulgares: árbol del seso.

Nombre científico: *Blighia sapida* Koen.

Sinonimia: *Cupania sapida* Voigt.

Familia: Sapindaceae.

Origen: África.

Es un árbol grande, de hojas pennadas. Sus frutos son cápsulas carnosas, triangulares, que al madurar se abren y dejan expuestas las grandes semillas, de color negro, cuyo arilo blanco es comestible. El arilo se come cocido, frito o en tortilla y su sabor recuerda al del seso de res. Es importante señalar que el resto del fruto es venenoso (tóxico) para los seres humanos.

154. TAMARINDO

Nombre científico: *Tamarindus indica* L.

Sinonimia: *Tamarindus occidentalis* Gaertn.; *Tamarindus officinalis* Hook.

Familia: Caesalpinaceae.

Origen: África Tropical.

Árbol frutal extendido por toda la Isla y puede alcanzar un alto porte. Existe una forma rara de frutos dulces que debe ser objeto de estudio y propagación, cuando sea detectado en

cualquier localidad. El tamarindo es muy ácido y, a la vez, presenta alto contenido en azúcares.

Por cada 100 g de porción comestible contiene: 40 % de agua; 2,28 % de proteínas; 0,97 % de grasas; 31,65 % de azúcares; 4 % de otros carbohidratos; 7,4 % de fibras crudas; 1,5 % de cenizas.

155. TAMARINDO CHINO

Otros nombres vulgares: inga, inga dulce, guinda.

Nombre científico: *Pithecellobium dulce* (Roxb.) Benth.

Sinonimia: *Mimosa dulcis* Roxb.

Familia: Mimosaceae.

Origen: América Central.

Es un árbol no erecto, con legumbre (fruto) retorcida, que tiene sus semillas negras cubiertas por un arilo carnoso rojo o blanco. Dicho arilo es comestible y, sobre todo en Oriente, existe el hábito de consumirlo.

156. TORONJA

Otros nombres vulgares: pomelo, *grape fruit*, *shaddock*.

Nombre científico: *Citrus paradisi* Macf.

Sinonimia: *Citrus decumanas* L. var. *racemosus* Roem.

Familia: Rutaceae.

Origen: América Central y Antillas.

Árbol mediano. Este cítrico es de frutos grandes, lisos, de color amarillo, con abundante jugo, algo ácido y amargo. Se clasifican en dos tipos, de acuerdo con el color interior: de pulpa blanco-amarillenta y de pulpa rojiza. Esta especie es ampliamente cultivada en Cuba, sobre todo en Isla de la Juventud y Pinar del Río.

En medicina alternativa se utiliza su jugo para combatir la hipertensión arterial y también, como otros cítricos, ante cuadros de fiebre, se diluye su zumo en agua destilada.

Por cada 100g de porción comestible contiene: 87,2 % de agua; 0,54 % de proteínas; 0,25 % de grasas; 8,5 % de azúcares; 2,29 % de cenizas.

157. TORONJA CRIOLLA

Nombre científico: *Citrus máxima* (Burm.) Merr.

Sinonimia: *Citrus grandis* Osbeck.; *Aurantium maximum* Burm.

Familia: Rutaceae.

Origen: Indochina-Indonesia.

Árbol mediano. Cultivada en Cuba hace siglos, se encuentra dispersa en las montañas y en los patios, pero algo escasa. Las hojas y frutos son grandes, estos con la pulpa delgada y la corteza muy gruesa, la cual se emplea para hacer dulce. En Camagüey existe una forma de esta especie de porte erecto, llamada naranja moreira.

Se utiliza en medicina tradicional para combatir la hipertensión, mediante la ingestión de su jugo.

158. TUNA MANSA

Otros nombres vulgares: higo chumbo, tuna de castilla, nopal.

Nombre científico: *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.

Sinonimia: *Cactus ficus-indica* L.

Familia: Cactaceae.

Origen: América Central.

Es una especie de tuna cuyos frutos, llamados higos chumbos, son muy apreciados.

Es algo escasa en Cuba, pero se encuentran ejemplares en Trinidad y Fomento, Provincia de Sancti Spiritus y en Pinar del Río. Esta especie tiene gran potencial para desarrollarse en zonas semiáridas y áridas por lo cual presenta gran perspectiva en la parte sur de la provincia de Guantánamo, tanto como planta forrajera, como para el consumo humano.

En la actualidad se propaga material genético introducido desde México.

Por cada 100 g de pulpa comestible aporta 1,3 g de proteínas; 6,8 g de fibras; 0,1 g de grasas; 17 mg de fósforo; 2,7 mg de hierro; 220 mg de vitamina A; 0,03 mg de vitamina B₁; 0,04 mg de vitamina B₂; 0,4 mg de Niacina; 16 mg de vitamina C y 29 calorías.

159. UVA

Otros nombres vulgares: parra, vid.

Nombre científico: *Vitis vinifera* L.

Familia: Vitaceae.

Origen: Asia-Europa.

Planta leñosa trepadora. De clima templado, este frutal se adapta bien a las condiciones de Cuba, siempre que se controlen las enfermedades con fungicidas y se practique un régimen de poda adecuado. Su buen comportamiento está probado en algunas localidades: Pilón, en Granma; Guantánamo; sur de La Habana y en el noroeste de la provincia de Holguín, entre otras.

En muchas viviendas con azoteas se están cultivando excelentes plantas con alta producción. En la ciudad de Guantánamo, por ejemplo, existen centenares de viviendas donde se cultiva la uva en las azoteas con mucho éxito.

Esta fruta se recomienda en medicina alternativa para combatir la artritis, para lo cual debe comerse sin combinar con ningún otro tipo de alimento. También son efectivas las uvas negras, en casos de nefritis y cálculos renales.

160. UVA CALETA

Otros nombres vulgares: uvero (norte de Holguín).

Nombre científico: *Coccoloba uvifera* (L.) L.

Sinonimia: *Polygonum uvifera* L.

Familia: Polygonaceae.

Origen: América Central.

Arbusto mediano. Es silvestre en casi todas las costas cubanas, sobre todo en las arenosas. Sus frutos son comestibles y agradables, pero de pulpa escasa. En algunos lugares también se utilizan para hacer un vino de mesa de aceptable calidad.

Por cada 100 g de pulpa comestible aporta 1,4 g de proteínas; 2,1 g de fibras; 0,3 g de grasas; 54 mg de calcio; 33 mg de fósforo; 1,2 mg de hierro; 73 calorías.

161. UVA CIMARRONA

Otros nombres vulgares: parra, parra cimarrona, uva parra.

Nombre científico: *Vitis tiliaefolia* H. et B.

Sinonimia: *Vitis caribaea* DC.

Familia: Vitaceae.

Origen: América Central.

Planta trepadora algo leñosa. Bejuco que llega a engrosar hasta 10 cm con hojas acorazonadas. El fruto es una pequeña baya globosa, púrpura y algo ácida.

Se encuentra en toda Cuba. Crece en La Muniación, municipio Yateras, Guantánamo, donde se consume al natural o en conserva y usada para hacer vinagre y vino. También abunda en las montañas del Grupo Guamuhaya, en la parte Central de Cuba. Sus frutos, al igual que en el resto de las especies de uva, son muy utilizados en medicina natural para tratar los casos de hipertensión y son recomendados también para pacientes con trastornos cardíacos.

162. UVA GOMOSA

Otros nombres vulgares: varía blanca, ateje amarillo.

Nombre científico: *Cordia alba* (Jacq.) Roem. et Schult..

Familia: Boraginaceae.

Origen: Antillas Mayores.

Es un árbol silvestre, muy abundante en terrenos de margas calizas de costas altas. Las hojas son redondeadas, flores amarillas y los frutos semejan uvas blancas, algo gomosas, comestibles.

163. UVA TROPICAL

Nombre científico: *Flacourtia* sp.

Familia: Flacourtiaceae.

Origen: India-Malasia.

Arbusto espinoso procedente de Panamá que se está propagando en Cuba. Produce frutos pequeños, morados al madurar, de un agradable sabor agridulce, parecido al de la ciruela gobernadora. Con ellos se prepara un vino excelente de color semejante al vino tinto de la vid.

164. VANGUERIA

Nombre científico: *Vangueria madagascariensis* F. T. Gmel.

Familia: Rubiaceae.

Origen: África.

Es un arbusto bastante escaso en Cuba, cuyos frutos comestibles son redondos y de tamaño mediano, similares a una mandarina. En Camagüey llaman a esta especie tamarindo chino. Existe en el municipio de Pinar del Río.

165. ZARZAMORA

Nombre científico: *Rubus illecebrosus* Focke.

Sinonimia: *Rubus sorbifolius* Hort.

Familia: Rosaceae.

Origen: América Central.

Arbusto de pequeño a mediano tamaño. Frutal de clima templado, bien adaptado a Cuba. Los frutos, numerosos, son negros o rojos, y resultan bastante agradables. Se ha «escapado del cultivo» y se han colectado ejemplares en el macizo de Guamuhaia.

III. BIBLIOGRAFÍA

- ARIAS, I.: Araceae. Plantas vasculares. En *Flora de la República de Cuba*. Fascículo I. Serie A, pp. 10-14, Ed. Koeltz Scientific of Germany, 1998.
- BARRETO VALDÉS, A.: Las leguminosas (Fabaceae) de Cuba I. Subfamilia Caesalpinioideae. *Collectanea Botánica*, 24:6-148, Barcelona, 1998.
- BETANCOURT BARROSO, S. A.: *Árboles maderables en Cuba*, 352 pp., Editorial Científico-Técnica, La Habana, 2000.
- BISSE, JOHANNES: *Árboles maderables de Cuba*, 384 pp., Editorial Científico- Técnica, La Habana, 1988.
- CANDOLLE, A. DE: *Origine des plantes cultivées*, 379 pp., Librairie Félix Alcan, Paris, 1886.
- CAÑIZARES ZAYAS, J.: *Los Aguacateros*, 282 pp., Instituto Cubano del Libro, La Habana, 1973.
- : *Catálogo universal de frutales tropicales y subtropicales*, 267 pp., Editorial Científico-Técnica, La Habana, 1982.
- : *La guayaba y otras frutas Mirtáceas*, 87 pp., Instituto Cubano del Libro, La Habana, 1968.
- CÁRDENAS, J. Y E. MORENO: *Las frutas de Cuba, contribución a su estudio*, 63 pp., Secretaría de Agricultura, Comercio y Trabajo, La Habana, 1923.
- CHANDLER, W. H.: *Frutales de hoja perenne*, 665 pp., Editorial Pueblo y Educación, La Habana, 1975.
- ESQUIVEL, M., L. CASTIÑEIRAS, H. KNUPFFER *et al.*: A checklist of the cultivated plants of Cuba. *Die Kulturpflanze*. 37: 211-357, Berlin, 1989.

- GARCÍA, O.; PÉREZ PONCE, J. y JIMÉNEZ, A.: Cultivares y manejo del mamey. CCS «El Vaquerito», 17 pp. Santa Clara, Villa Clara, 2002.
- HERMANO ALAIN: *Flora de Cuba. Suplemento*, 150 pp., Instituto Cubano del Libro, La Habana, 1974.
- INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA: *Compendio de Agronomía Tropical*, vol. 2, no. 24, 693 pp., San José, Costa Rica, 1989.
- KARL HAMMER, M. ESQUIVEL ET H. KNUPFFER.: «*y tiene faxones y fabas muy diversos de los nuestros...*» *Origin, Evolution and Diversity of Cuban Plant Genetic Resources*, vol. 2, no. 14, 454 pp., Intitut fur Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung Gatesleben, Germany, 1992.
- LEÓN, J.: *Botánica de los cultivos tropicales*, 445 pp., Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, San José, Costa Rica, 1987.
- MENDES FERRAO, J. E.: *Fruticultura tropical. Espécies com frutos comestíveis*, vol. 1, 621 pp., Lisboa, 1999.
- RODRÍGUEZ NODALS, A.: Listado de especies de frutales autóctonos o naturalizados de Cuba. INIFAT, 3 pp., La Habana, 2001.
- RODRÍGUEZ NODALS, A.: «Manuscritos sobre prospecciones de recursos fitogenéticos y notas de archivo (1976-2000)» [inédito] , La Habana, 2001.
- RODRÍGUEZ NODALS, A. y A. RODRÍGUEZ MANZANO: El papayo Maradol: un aporte cubano a la fruticultura tropical. *Rev. Cubana Agricult.*, año 1, 1:73-77, La Habana, 2000.
- RODRÍGUEZ NODALS, A. y R. CORRALES, S.: El Papayo Maradol. *Fruticuba*, 74 pp., La Habana, 1967.
- ROIG MESA, J. T.: Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos, 2tt., 1142 pp., Editorial del Consejo Nacional de Universidades, La Habana, 1965.
- SANGUINETTI EMMANUEL, DE ENIO: Plantas que curan. Editora Rígel, 208 pp., Brasil, 1989.
- VAVILOV, N. I.: Phytogeografic basic of plant breeding. The origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants. *Chronica Botánica*, 13:1-366, Massachusett, 1951.

IV. ÍNDICE DE NOMBRES CIENTÍFICOS

A

Aberia caffra J. D. Hook 62
Aberia gardneri Clos 11
Acras caimito Ruiz et Pav. 11
Acrocomia aculeata (Jacq.) Lodd. ex Mart. 34
Acrocomia armentalis (Morales) Bailey. 34
Acrocomia crispa (H. B. K.) C. F. Baker ex Becc. 34
Acrocomia pilosa León. 35
Achras mammosa L. 57
Achras sapota L. 72
Achras zapota L. var. *zapotilla* Jacq. 72
Adansonia digitata Lin. 46
Aegle marmelos (L.) Correa. 20
Aleuritis moluccana (L.) Willd. 73
Alibertia edulis (L. C. Rich.) A. Rich. 82
Amygdalus persica L. 65
Anacardium excelsum (H. B. K.) Skeels. 64
Anacardium occidentale L. 64
Ananas comosus (L.) Merr. 79
Annona bullata A. Rich. 18
Annona cinerea Dunal. 18
Annona cherimola Mill. 28
Annona glabra L. 21
Annona longifolia Mociño et Sessé. 59
Annona lutescens Safford. 18
Annona montana Macf. 42

Annona muricata L. 41
Annona palustris L. 21
Annona reticulata L. 59
Annona squamosa L. 18
Annona tripetala Ait. 28
Antidesma bunius (L.) Spreng. 19
Artocarpus altilis (Parkinson) Fosberg. 62
Artocarpus communis J. R. et J. G. Foster 63
Artocarpus heterophyllus Lam. 47
Artocarpus incisa L. f. 63
Artocarpus integrifolia L. f. 47
Aulomyrcia citrifolia (Aubl.) Amsh. 67
Aurantium maximum Burm. 93
Averrhoa acida L. 41
Averrhoa bilimbi L. 78
Averrhoa carambola L. 26

B

Belou marmelos (L.) W. F. Wight. 20
Blighia sapida Koen. 91
Bromelia ananas L. 79
Bromelia comosa L. 79
Bromelia pinguin L. 80
Bunchosia glandulosa (Cav.) Rich. 31
Bursera catappa Hitche 17
Byrsonima crassifolia (L.) Kunth. 79
Byrsonima cubensis Juss. 79
Byrsonima spicata (Cav.) L. C. Rich. 79

C

- C. argenteum* Jacq. var.
 Sphaerocarpum Urb. 55
Cactus ficus-indica L. 93
Cactus pereskia L. 41
Calocarpum sapota (Jacq.) Merr. 57
Calyptronomia plumeriana (Martius)
 Lourteig. 36
Calyptripsoidium friedrichstahlianum
 Berg. 44
Calyptripsoidium sartorianum (Berg.)
 Krug et Urb. 67
Carica papaya L. 38
Carissa carandas L. 36
Carissa congesta Vahl. 36
Carissa grandiflora A. DC. 30
Carissa macrocarpa (A. DC.)
 Eckl. 30
Carya illinoensis (Wangenb) K.
 Koch. 76
Carya olivaeformis Nutt. 76
Carya pecan Engl. 76
Caryophyllus cotinifolus Mill. 67
Casearia hirsuta Sw. 88
Casimiroa edulis La Llave et Lex. 89
Cassia ferruginea Schrad. 25
Cassia fistula L. 25
Cassia grandis L. f. 24
Cathartocarpus fistula Pers. 25
Cathartocarpus grandis (L. f.)
 Pers. 24
Cereus undatus Haw. 81
Cicca acida (L.) Merr. 41
Citrulus vulgaris Schard ex Eckl. 65
Citrullus lanatus Matsumura et
 Nakai. 65
Citrus aurantifolia (Christm. et
 Panz.) Swingle. 51
Citrus aurantium L var. *Bergamia*
 Wight et Arn. 21
Citrus aurantium L. 70, 71
Citrus aurantium L. var. *sinensis*
 L. 69

- Citrus bergamia* Risso et Poit. 21
Citrus decumanas L. var. *racemosus*
 Roem. 92
Citrus grandis Osbeck. 93
Citrus jambhiri Lush. 52
Citrus japonica Thunb. 49
Citrus limetta Risso. 50
Citrus limon Burm. 50
Citrus limonum Risso. 50
Citrus madurensis Lour. 72
Citrus máxima (Burm.) Merr. 93
Citrus medica L. 29
Citrus mitis Blanco. 72
Citrus nobilis Andrews. 60
Citrus paradisi Macf. 92
Citrus reticulata Blanco. 60
Citrus sinensis (L.) Osbeck. 69
Citrus spp. 71
Citrus tuberosa Mill. 29
Citrus vulgaris Risso. 70
Clausena lansium (Lour.) Skeels. 49
Coccoloba uvifera (L.) L. 94
Cocos aculeata Jacq. 34
Cocos nucifera L. 32
Colpothrinax wrightii Griseb. et
 Wendl. ex Siebert 77
Cordia alba (Jacq.) Roem. et
 Schult.. 95
Cordia sebestena L. 20
Cordia speciosa Salisb. 20
Cucumis melo L. 66
Cucurbita citrulus L. 65
Cupania sapida Voigt. 91
Cynometra cauliflora L. 29

CH

- Chrysobalanus icaco* L. 45
Chrysobalanus pellocarpus Meyer. 45
Chrysophyllum argenteum Jacq. 55
Chrysophyllum cainito L. 23
Chrysophyllum glabrum Jacq. 55
Chrysophyllum microphyllum Jacq. 22
Chrysophyllum monopyrenum Sw 22
Chrysophyllum oliviforme L. 22

D

- Dimocarpus longan* Lour. 53
Diospyros blancoi A. DC. 54
Diospyros digyna Jacq. 90
Diospyros discolor Willd. 54
Diospyros ebenaster Retz. 90
Diospyros kaki L. 49
Diospyros laurifolia A. Rich. 90
Diospyrus chinensis Blume. 49
Dovyalis caffra (Hook. f. et Harv.)
Warb. 62
Dovyalis hebecarpa (Gardner)
Warb. 11

E

- Elaeis guineensis* Jacq. 76
Eriobotrya japonica (Thunb.) J.
Lindl. 73
Eugenia aeruginosa DC. 33
Eugenia aquaea Burm. f. 86
Eugenia domingensis Berg. 33
Eugenia fadyenii Krug et Urb. 33
Eugenia floribunda West. ex
Willd. 67
Eugenia jambolana Lam. 48
Eugenia jambos L. 85
Eugenia ligustrina (Sw.) Willd. 19
Eugenia malaccense L. 86
Eugenia mangasiana Urb. 86
Eugenia michelii Lam. 27
Eugenia paniculata Kr. et Urb. 67
Eugenia plicatula C. Wright. 86
Eugenia punicaefolia (H. B. K.)
DC. 27
Eugenia uniflora L. 27
Euphoria litchi Desf. 53
Euphoria longan Steud. 53
Euphoria longana Lam. 53

F

- Ficus carica* L. 45
Flacourtia indica (Burm. f.)
Merr. 31
Flacourtia sp. 96
Fortunella japonica (Thunb.)
Swingle. 49
Fragaria vesca L. 37

G

- Garcinia mangostana* L. 55
Garcinia tinctoria (Choisy) W. F.
Wight. 38
Garcinia xanthochymus J. D. Hook
ex Anders 38
Gardenia edulis Poir. 82
Gastrococos armentalis Morales 34
Gastrococos crispa (Kunth.) H. E.
Moore. 34
Genipa americana L. 47
Genipa caruto H. B. K. 47
Genipa edulis L. C. Risch. 82
Genipa pubescens DC. 47
Glycosmis parviflora (Sims.)
Little. 52
Glycosmis pentaphylla Correa. 52
Gmelina indica Burm. 31
Guanabanus muricatus (L.) Gómez
de la Maza. 41

H

- Helicteres apetala* Jacq. 17
Hibiscus rosella Hort. 90
Hibiscus sabdariffa L. 90
Hylocereus triangularis (L.) Britton
et Rose 81
Hylocereus undatus (Haw.) Britt. et
Rose. 81

J

- Jambosa vulagris* DC. 85
Juglans cinerea A. Rich. 75
Juglans illinoensis Wangenb. 76
Juglans insularis Gris. 75

L

- Lansium domesticum* Jacq. 50
Lecythis paraensis Huber. 75
Lecythis usitata Miers. 75
Lecythis zabucajo Aubl. 75
Limonia aurantifolia Christm. et Panz. 51
Limonia parviflora Sims. 52
Litchi sinensis Sonn. 53
Lucuma caimito Roem. et Schult 11
Lucuma campechiana H. B. K 23
Lucuma domigense Gaertn. 90
Lucuma mammosa (L.) Gaertn. f. 57
Lucuma multiflora A. DC. 58
Lucuma nervosa D.C. 23
Lucuma pauciflora A. DC. 90
Lucuma salicifolia H. B. K 23
Lucuma serpentaria H. B. K. 90
Lucuma valenzuelana A. Rich. 90

M

- Macadamia integrifolia* Maiden et Betche. 54
Macadamia ternifolia F. Muell. 54
Malpighia crassifolia L. 79
Malpighia emarginata Sessé et Moc. 12
Malpighia glabra L. 12
Malpighia puniceifolia L. 12
Malpighia spicata Cav. 79
Mammea americana L. 59
Mangifera indica L. 61
Manilkara zapota (L.) van Royen. 72

- Manilkara zapotilla* (Jacq.) Gilly. 72
Melicocca bijuga L. 60
Melicoccus bijugatus Jacq. 60
Mespilus japonicus Thunb. 73
Mimosa dulcis Roxb. 92
Mitranthes sartoriana Berg. 67
Mombin purpureum Maza 30
Momordica lanata Thunb. 65
Monstera deliciosa Liben. 28
Monstera lennea Koch 28
Morinda citrifolia L. 74
Morus alba L. 68
Morus multicaulis Peirot. 68
Morus nigra L. 68
Muntingia calabura L. 25
Musa acuminata Colla x *Musa balbisiana* Colla, Grupo AAB 84
Musa acuminata Colla x *Musa balbisiana* Colla, Grupo AAAB 84
Musa acuminata Colla. 83
Musa balbisiana Colla x *Musa acuminata* Colla, Grupo AAB. 82
Myrcia citrifolia (Aubl.) Urb. 67
Myrcia coreacea DC. 67
Myrcia splendens (Sw) DC. 33
Myrciaria cauliflora (Mart.) Berg. 46
Myrciaria floribunda (West. ex Willd.) Berg. 67
Myrtus cauliflora Mart. 46
Myrtus citrifolia Aubl. 67
Myrtus coreacea Vahl. 67
Myrtus cumini L. 48
Myrtus ligustrina Sw. 19
Myrtus puniceifolia H. B. K. 27
Myrtus splendens Sw. 33

N

- Nephelium lappaceum* L. 87
Nephelium litchi Cambess. 53

O

- Ochrocarpus africanus* Oliver. 58
Opuntia ficus-indica (L.) Mill. 93

P

- Parmentiera aculeata* (H. B. K.)
Will. 35
Parmentiera edulis DC. 35
Passiflora edulis Sims. 26, 63
Passiflora maliformis L. 27
Passiflora pedata L. 22
Passiflora quadrangularis L. 40
Pereskia aculeata Mill. 41
Pereskia peireskia Karst. 41
Persea americana Mill. 13
Persea gratissima Gaertn. 13
Philodendron pertusum Kunth et
Bouche. 28
Phoenix canariensis Chabaud. 77
Phoenix dactylifera L. 35
Phyllanthus acidus (L.) Skeels. 41
Phyllanthus distichus (L.) Muell.
Arg. 41
Pithecellobium dulce (Roxb.)
Benth. 92
Polygonum uvifera L. 94
Pouteria caimito (Ruiz et Pav.)
Randlk. 11
Pouteria campechiana (H. B. K.)
Baehni. 23
Pouteria dominicensis (Gaertn. f.)
Baehni. 89
Pouteria mammosa (L.)
Cronquist. 57
Pouteria multiflora (A. DC.)
Baehni. 58
Pouteria salicifolia (H. B. K.)
Radlk. 23
Pouteria sapota (Jacq.) H. E. Moore
et Stern. 56
Prunus persica (L.) Batsch. 65

- Prunus serotina* Ehrh. 30
Prunus virginiana L. 30
Psidium cattleianum Sabine. 44
Psidium friedrichstahlianum (Berg.)
Niedz. 44
Psidium guajaba L. 42
Psidium guayabita A. Rich. 44
Psidium littorale Raddi. 44
Psidium pomiferum L. 43
Psidium salutare (H. B. K.) Berg. 44
Psidium sartorianum (Berg.)
Niedz. 67
Punica granatum L. 39
Pyrus communis L. 78
Pyrus malus L. 62

Q

- Quinaria lansium* Lour. 50

R

- Rhinocarpus excelsa* H. B. K. 64
Rollinia deliciosa Saff. 88
Rollinia mucosa (Jacq.) Baill. 88
Rollinia pulchrinervis DC. 88
Roumea hebecarpa Arden. 11
Rubus glaucus Benth. 37
Rubus illecebrosus Focke. 96
Rubus sorbifolius Hort. 96

S

- Saccharum officinarum* L. 24
Sebesten sebestena Britt. 20
Selenicereus megalanthus Britton et
Rose. 81
Sideroxylon sapota Jacq. 57
Simaruba glauca DC. 39
Spondias cirouela Juss. 30
Spondias lutea L. 48
Spondias mombin L. 48

Spondias myrobalanus L. 48
Spondias purpurea L. 29
Sterculia apetala (Jacq.) Karst. 17
Sterculia carthaginensis Cav. 17
Stilago buniis L. 19
Syagrus romanzoffiana (Cham.)
Glassman. 33
Syzygium aquaeum (N. L. Burm.)
Alston. 86
Syzygium cumini (L.) Skeels. 48
Syzygium jambos (L.) Attson. 85
Syzygium malaccense (L.) Merr. et
Perry. 86

T

Tamarindus indica L. 91
Tamarindus occidentalis Gaertn. 91
Tamarindus officinalis Hook. 91
Terminalia catappa L. 17
Terminalia comintana Blanco. 17
Theobroma cacao L. 21

V

Vangueria madagascariensis F. T.
Gmel. 96
Vitis caribaea DC. 95
Vitis tiliaefolia H. et B. 95
Vitis vinifera L. 94

X

Xanthochymus tinctorius Choisy. 38
Ximena americana L. 52

Z

Zanthoxylum bombacifolium A.
Rich. 89

V. ÍNDICE DE NOMBRES VULGARES

A

Aberia 11
Abío 11
Aceituno 39
Acerola 12
Aguacate 13
Ají de Cabaiguán 35
Albaricoque
31, 32, 65, 86
Aleluya roja 90
Almendra 17
Almendo de la India 17
Anacagiüita 17
Anacahuita 17
Anón 17
Anón amarillo 18
Anón canadiense de
Güell 89
Anón de cuabal 18
Anón de ojo 17
Anón manteca 28, 59
Anoncillo 60
Antidesma 19
Árbol de lanza 49
Árbol del pan 47, 62
Árbol del queso 74
Árbol del seso 91
Arraiján 19
Ateje amarillo 95
Avellana 20, 54
Avellanas 20
Avellano 20
Averroa 26

B

Bael fruit de la India 20
Bagá 21
Banano 83
Baobab 46
Bergamota 21, 50
Biribá 88
Biribá de pará 88
Birijí 19
Boniatillo 67
Burro vietnamita 82

C

Cacao 21
Caguajasa 22
Caimitillo 22, 55
Caimitillo cimarrón 55
Caimito 23
Caimito cimarrón 22
Caimito de Cartagena 23
Cajela 70
Calamías 78
Camaruca 17
Camías 78
Canistel 23
Caña 24
Caña de azúcar 24
Caña fistula 25
Cañafistola 25
Cañafistula 24, 25
Cañandonga 24, 25
Capulí 25
Capulín 25
Capulinas 25
Carambola 26
Carisa 30

Casia del Brasil 24
Cateicito 19
Cautel 20
Ceibey 26, 27
Ceibey cimarrón 27
Cerecita 12, 27
Cereza 12, 31
Cereza de Barbados 12
Cerezo de Cayena 27
Cerezo del país 12
Cerezo del pinar 27
Cerezo occidental 41
Cerimán de México 28
Cidra 29
Cidrón 29
Cimarrona 21
Cinometra 29
Ciruela 29
Ciruela amarilla 29
Ciruela campechana
29, 30
Ciruela china 26
Ciruela de fraile 31
Ciruela de Madagascar 31
Ciruela de Natal 30
Ciruela de Virginia 30
Ciruela española 30
Ciruela gobernadora 31
Ciruela venezolana 31
Ciruela verde 31
Ciruelillo 52
Ciruelo 30
Coco 32
Coco plumoso 33
Comecará 33
Coquito del Brasil 75
Corojo 34, 35
Corojo de Jamaica 34
Corojo peludo 35

Corona de novia 41
Cuajilote 35

Ch

Chirimoya 21, 28, 59

D

Dátil 35, 77
Dátil de Canarias 77
Durazno 65

E

Espina de Cristo 36

F

Flor de cádiz 80
Flor de confite 36
Flor de Jamaica 90
Frambuesa 37
Fresa 37
Fruta bomba 38
Fruta de pan 47

G

Garcinia 38
Gavilán 39
Granada 39
Granadilla 40
Grape fruit 92
Grosella 41
Grosella de la Florida 41
Grosellero de la Florida 41
Guairaje 67
Guairaje de sabana 86
Guanábana 41
Guanábana amarilla 42
Guanábana cimarrona
21, 42
Guanábana de loma 42

Guásima cereza 25
Guayaba 42
Guayaba ácida 44
Guayaba agria 44
Guayabillo 67
Guayabita del pinar 44
Guayabita fresa 44
Guinda 41, 92
Guineo 83

H

Hicaco 45
Hicaco cimarrón 45
Hicaquillo 45
Higo 45
Higo chumbo 93
Hoja menuda 67

I

Imondeiro 46
Inga 92
Inga dulce 92

J

Jaboticaba 46
Jaca 47
Jagua 47
Jamaica 90
Jambolán 48
Jatobá 49
Jía manzanilla 52
Jobo 48

K

Kaki 49
Kumquat 49

L

Lansio 49

Lima 50
Lima de rangpur 51
Lima persa 50
Limón 50, 51
Limón criollo 51
Limón dulce 50, 52
Limón francés 52
Limón persa 50
Limón rugoso 52
Limoncillo 52
Limoncito 52
Limoncito de China 52
Limondeiro 46
Longán 53

M

Mabolo 54
Macadamia 54
Macanabo 55
Mamey 58
Mamey africano 58
Mamey amarillo 58
Mamey colorado 56
Mamey de montaña 58
Mamey de Santo Domingo
58
Mamey de tierra fría 31
Mamón 59
Mamoncillo 60
Mamoncillo criollo 60
Mamoncillo chino 53
Mamoncillo de china 53
Mandarina 60
Manga 61
Mango 61
Mango tarango 89
Mangostán 55
Mangostán 54
Manzana 62
Manzana de kei 62
Manzana lora 41
Manzana rosa 85
Manzano vietnamita 82
Mapén 62
Maracuyá 63
Marañón 64
Maricao 79
Maya 80

Melocotón 65, 89
Melocotonero 65
Melón 65, 66
Melón cantalup 66
Melón de agua 65
Melón de castilla 66
Melón de Valencia 66
Melón moscatel 66
Meloncito de olor 66
Mije 67
Mijé 67
Mije blanco 67
Mije colorado 67
Mije morado 67
Miji 67
Mora 68
Morera 68
Morera blanca 68
Morera común 68
Morera roja 68

N

Nance 78
Naranja 69
Naranja agria 70
Naranja blanca 71
Naranja 'blanca de
mayajigua' 71
Naranja cajel 70
Naranja cajela 70
Naranja de China 69
Naranja de Valencia 69
Naranja dulce 69
Naranja moreira 71
Naranja navel 69
Naranja varía 71
Naranjita de cristal 52
Naranjita de San José 72
Naranjita del Obispo 72
Naranjita japonesa 49
Nispero 72
Nispero del japon 73
Nogal del país 75
Nogal prieto 73
Noni 74
Nopal 93
Nuez 73, 75
Nuez de california 75

Nuez de Queensland 54
Nuez Tropical 73, 75

P

Pacana 76
Palma africana 76
Palma barrigona 77
Palma datilera de canarias
77
Palo de gallina 78
Papaya 38
Parra 94
Pepinillo 78
Pera 78
Peralejo 78
Peralejo colorado 78
Peralejo de monte 78
Peralejo de pinares 79
Peralejo de sabana 78
Pimienta malagueta 67
Piña 79
Piña cimarrona 80
Piña de ratón 80
Piragua 79
Pisang awax 82
Pitahaya 80, 81
Pitajaya 80, 81
Pitajón 82
Pitajoní 82
Pitajoní hembra 82
Platanito 84
Plátano burro fruta 82
Plátano burro vietnamita
82
Plátano ciento en boca 83
Plátano dátil 83
Plátano dominico 83
Plátano fruta 83
Plátano guineo 83
Plátano indio 83
Plátano manzano 84
Plátano marteño 83
Plátano marteño enano 83
Plátano vietnamita 82
Plátanos frutas tetraploides
hibridos 84
Pomarrosa 85
Pomarrosa blanca 86

Pomarrosa de Málaga 86
Pomarrosa negra 86
Pomelo 92

Q

Quimbombó chino 90

R

Rambután 87
Raspalengua 88
Rolinia 88
Roselle 90

S

Sandía 65
Sangre de doncella 79
Sapote 72
Sapote blanco 89
Sapote culebra 89
Sapote negro 90
Serení 90
Seso vegetal 91

T

Tamarindo 91
Tamarindo chino 92
Tomate americano 41
Toronja 92
Toronja criolla 93
Tuna de castilla 93
Tuna mansa 93

U

Uva japonesa 11
Uva 94
Uva caleta 94
Uva cimarrona 95
Uva gomosa 95
Uva tropical 96

Uvero 94

V

Vangueria 96
Vid 94

W

Wampí 49

Y

Yatobá 49

Z

Zapote 56
Zapote de la India 54
Zarzamora 96

VI. AGRUPACIÓN DE ESPECIES POR FAMILIAS

Familia	Nombre científico	Nombre vulgar más usado en Cuba
<i>Anacardiaceae</i>	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Marañón
	<i>Mangifera indica</i> L.	Mango
	<i>Spondias mombin</i> L.	Jobo
	<i>Spondias purpurea</i> L.	Ciruela
<i>Annonaceae</i>	<i>Annona bullata</i> A. Rich.	Anón de Cuabal
	<i>Annona cherimola</i> Mill.	Chirimoya
	<i>Annona glabra</i> L.	Bagá
	<i>Annona lutescens</i> Safford.	Anón Amarillo
	<i>Annona montana</i> Macf.	Guanábana amarilla
	<i>Annona muricata</i> L.	Guanábana
	<i>Annona reticulata</i> L.	Mamón
	<i>Annona squamosa</i> L.	Anón
<i>Apocynaceae</i>	<i>Carissa carandas</i> L.	Espina de Cristo
	<i>Carissa macrocarpa</i> (A.DC.) Eckl.	Ciruela de Natal
<i>Araceae</i>	<i>Monstera deliciosa</i> Liebn.	Cerimán de México
<i>Arecaceae</i>	<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.	Corojo de Jamaica
	<i>Acrocomia pilosa</i> León.	Corojo peludo
	<i>Calyptronoma plumeriana</i> (Martius) Lourteig.	Flor de Confite
	<i>Colpotherinax wrightii</i> Griseb et Wendl. Ex Siebert et Voss.	Palma Barrigona
	<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco
	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	Palma africana
	<i>Gastrococos crista</i> (Kunth.) H. E. Moore.	Corojo
<i>Bignonaceae</i>	<i>Phoenix canariensis</i> Chabaud.	Palma datilera de Canarias
	<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman.	Coco plumoso
<i>Bombacaceae</i>	<i>Parmentiera edulis</i> DC.	Cuajilote
<i>Boraginaceae</i>	<i>Adansonia digitata</i> Lin.	Imondeiro
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Cordia alba</i> (Jacq.) Roem et Schult.	Uva gomosa
	<i>Cordia sebestena</i> L.	Avellana
<i>Bromeliaceae</i>	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Piña
	<i>Bromelia pinguin</i> L.	Piña de ratón

Familia	Nombre científico	Nombre vulgar más usado en Cuba
<i>Cactaceae</i>	<i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton et Rose.	Pitahaya
	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	Tuna mansa
	<i>Peireskia aculeata</i> Mill.	Grosellero de la Florida
	<i>Selenicereus megalanthus</i> Britt. et Rose.	Pitahaya
<i>Caesalpinaceae</i>	<i>Cassia fistula</i> L.	Caña fistula
	<i>Cassia grandis</i> L. f.	Cañandong
	<i>Cynometra cauliflora</i> L.	Cinometra
	<i>Tamarindus indica</i> L.	Tamarindo
<i>Caricaceae</i>	<i>Carica papaya</i> L.	Fruta Bomba
<i>Chrysobalanaceae</i>	<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	Hicaco
	<i>Chrysobalanus pellocarpus</i> Meyer.	Hicaco cimarrón
<i>Cluseaceae</i>	<i>Garcinia tinctoria</i> (Choisi) W. F. Wight.	Garcinia
	<i>Mammea americana</i> L.	Mamey de Santo Domingo
	<i>Ochrocarpus africanus</i> Oliver.	Mamey Africano
	<i>Garcinia mangostana</i> L.	Mangostán
<i>Combretaceae</i>	<i>Terminalia catappa</i> L.	Almendra
<i>Cucurbitaceae</i>	<i>Cucumis melo</i> L.	Melón de Castilla
	<i>Citrullus lanatus</i> Matsumura et Nakai.	Melón de agua
<i>Ebenaceae</i>	<i>Diospyros blancoi</i> A. DC.	Mabolo
	<i>Diospyros digyna</i> Jacq.	Sapote negro
	<i>Diospyros kaki</i> L.	Kaki
<i>Elaeocarpaceae</i>	<i>Muntingia calabura</i> L.	Capulí
<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Antidesma bunius</i> (L.) Spreng.	Antidesma
	<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeels.	Grosella
	<i>Aleuritis moluccana</i> (L.) Wild.	Nogal prieto
<i>Flacourtiaceae</i>	<i>Casaria hirsuta</i> SW.	Raspalengua
	<i>Dovyalis caffra</i> (Hook. f. et Harv.) Warb.	Manzana de Kei
	<i>Dovyalis hebecarpa</i> (Gardner) Warb.	Aberia
	<i>Flacourtia indica</i> (Burm. f.) Merr.	Ciruella gobernadora
	<i>Flacourtia</i> sp.	Uva tropical
<i>Juglandaceae</i>	<i>Carya illinoensis</i> (Wangenb) K. Koch.	Pacana
	<i>Juglans insularis</i> Gris.	Nogal del país
<i>Lauraceae</i>	<i>Persea americana</i> Mill.	Aguacate
<i>Lecythidaceae</i>	<i>Lecythis usitata</i> Miers.	Nuez de California
<i>Malpighiaceae</i>	<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth.	Peralejo
	<i>Byrsonima spicata</i> (Cav.) L. C. Rich.	Peralejo de pinares
	<i>Malpighia emarginata</i> Sessé et Moc.	Acerola
<i>Malvaceae</i>	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Serení
<i>Mimosaceae</i>	<i>Pithecellobium dulce</i> (Roxb.) Benth.	Tamarindo chino

Familia	Nombre científico	Nombre vulgar más usado en Cuba
<i>Moraceae</i>	<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg.	Árbol del pan
	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Jaca
	<i>Ficus carica</i> L.	Higo
	<i>Morus alba</i> L.	Morera blanca
	<i>Morus nigra</i> L.	Mora
	<i>Morus multicaulis</i> Peirot.	Morera roja
<i>Musaceae</i>	<i>Musa acuminata</i> Colla.	Plátano fruta
	<i>Musa acuminata</i> Colla x <i>Musa balbisiana</i> ... Colla, Grupo AAAB.	Plátanos fruta tetraploides híbridos
	<i>Musa acuminata</i> Colla x <i>Musa balbisiana</i> Colla, Grupo AAB, Subgrupo «Silk»	Plátano manzano
	<i>Musa balbisiana</i> Colla x <i>Musa acuminata</i> ... Colla, Grupo ABB, Subgrupo «Pisang Awax».	Plátano burro vietnamita
<i>Myrtaceae</i>	<i>Aulomyrcia citrifolia</i> (Aubl.) Amsh.	Mije morado
	<i>Eugenia aeruginea</i> DC.	Comecará
	<i>Eugenia ligustrina</i> (Sw) Willd.	Arraiján
	<i>Eugenia plicatula</i> C. Wright.	Pomarrosa negra
	<i>Eugenia punicifolia</i> (H. B. K.), DC.	Cerezo del pinar
	<i>Eugenia uniflora</i> L.	Cerezo de Cayena
	<i>Myrcia splendens</i> (Sw) DC.	Comecará
	<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) Berg.	Jaboticaba
	<i>Myrciaria floribunda</i> (West. ex Willd.) Berg.	Mije
	<i>Psidium friedrichsthalianum</i> (Berg.) Niedz.	Guayaba agria
	<i>Psidium guajaba</i> L.	Guayaba
	<i>Psidium littorale</i> Raddi.	Guayabita fresa
	<i>Psidium salutare</i> (H. B. K.) Berg.	Guayabita del Pinar
	<i>Psidium sartorianum</i> (Berg.) Nied.	Mije blanco
	<i>Syzygium aquaeum</i> (N. L. Burm.) Alston.	Pomarrosa blanca
<i>Syzygium cuminii</i> (L.) Skeels.	Jambolán	
<i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston.	Pomarrosa	
<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. et Perry.	Pomarrosa de Málaga	
<i>Olacaceae</i>	<i>Ximena americana</i> L.	Limoncillo
<i>Oxalidaceae</i>	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Pepinillo
	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Carambola
<i>Passifloraceae</i>	<i>Passiflora edulis</i> Sims.	Maracuyá
	<i>Passiflora maliformis</i> L.	Ceibey cimarrón
	<i>Passiflora pedata</i> L.	Caguajasa
	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	Granadilla
<i>Poaceae</i>	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Caña de Azúcar
<i>Polygonaceae</i>	<i>Coccoloba uvifera</i> (L.) L.	Uva caleta
<i>Proteaceae</i>	<i>Macadamia integrifolia</i> Maiden et Betche.	Macadamia
<i>Punicaceae</i>	<i>Punica granatum</i> L.	Granada
	<i>Punica nana</i> L.	Granada enana

Familia	Nombre científico	Nombre vulgar más usado en Cuba
<i>Rosaceae</i>	<i>Fragaria vesca</i> L.	Fresa
	<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) J. Lindl.	Nispero del Japón
	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.	Melocotón
	<i>Prunus virginiana</i> L.	Ciruela española
	<i>Rubus glaucus</i> Benth.	Frambuesa
	<i>Rubus illecebrosus</i> Focke.	Zarzamora
	<i>Pyrus malus</i> L.	Manzana
<i>Rubiaceae</i>	<i>Alibertia edulis</i> (L. C. Rich.) A. Rich.	Pitajóni
	<i>Genipa americana</i> L.	Jagua
<i>Rutaceae</i>	<i>Morinda citrifolia</i> L.	Noni
	<i>Vangueria madagascariensis</i> F. T. Gmel.	Vangueria
	<i>Aegle marmelos</i> (L.) Correa.	Bael fruit de la India
	<i>Casimiroa edulis</i> La Llave et Lex.	Sapote blanco
	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm. et Panz) Swingle.	Limón criollo
	<i>Citrus aurantium</i> L.	Naranja agria
	<i>Citrus bergamia</i> Risso et Poit.	Bergamota
	<i>Citrus jambhiri</i> Lush.	Limón francés
	<i>Citrus limetta</i> Risso.	Lima
	<i>Citrus limon</i> Burm.	Lima persa
	<i>Citrus madurensis</i> Lour.	Naranjita de San José
	<i>Citrus máxima</i> (Burm.) Merr.	Toronja criolla
	<i>Citrus medica</i> L.	Cidra
	<i>Citrus paradisi</i> Macf.	Toronja
	<i>Citrus reticulata</i> Blanco.	Mandarina
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.	Naranja	
<i>Clausena lansium</i> (Lour.) Skeels.	Lansio	
<i>Fortunella japonica</i> (Thunb.) Swingle.	Kunquat	
<i>Glycosmis pentaphylla</i> Correa.	Limoncito de China	
<i>Sapindaceae</i>	<i>Blighia sapida</i> Koen.	Seso vegetal
	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.	Longán
	<i>Litchi Sinensis</i> Sonn.	Litchi
	<i>Melicoccus bijugatus</i> Jacq.	Mamoncillo criollo
	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Rambután
<i>Sapotaceae</i>	<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	Caimito
	<i>Chrysophyllum oliviforme</i> L.	Caimitillo
	<i>Manilkara zapota</i> (L.) van Royen.	Nispero
	<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz et Pav.) Radlk.	Ábio
	<i>Pouteria campechiana</i> (H. B. K.) Baehni.	Canistel
	<i>Pouteria dominicensis</i> (Gaertm. f.) Baehni.	Sapote culebra
	<i>Pouteria multiflora</i> (A. DC.) Baehni.	Mamey de montaña
<i>Pouteria sapota</i> (Jacq.) H. E. Moore et Stern.	Mamey colorado	
<i>Simarubaceae</i>	<i>Simaruba glauca</i> L.	Gavilán
<i>Sterculiaceae</i>	<i>Sterculia apetala</i> (Jacq.) Karst.	Anacagüita
	<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacao
<i>Vitaceae</i>	<i>Vitis tiliacifolia</i> H. et B.	Uva cimarrona
	<i>Vitis vinifera</i> L.	Uva