

Artículo científico**CONOCIMIENTO TRADICIONAL ASOCIADO A CULTIVARES LOCALES DE *CAPSICUM* (AJÍES Y PIMIENTOS) EN CUBA.**

Odalys Barrios Govin¹, Víctor Fuentes Fiallo¹, Tomás Shagarodsky Scull¹, Maritza García García³, Raúl Cristóbal Suárez¹, Lianne Fernández Granda¹, Yanisbell Sánchez Rodríguez¹, Maribel González-Chávez Díaz¹, Celerina Giraudy Bueno⁴ y Aracelis Valiente Rodríguez⁵

RESUMEN

Las colectas realizadas en Cuba, han demostrado la riqueza de los recursos genéticos de *Capsicum* conservados en las comunidades rurales. Como una contribución al conocimiento de la Etnobotánica de las especies de *Capsicum*, se desarrolló un estudio que comprende aspectos relacionados con los nombres locales, etimología, toponimia, refranes y frases, así como los principales usos que se dan a las especies: alimento humano, medicinal, mágico y ornamental. La gama de nombres asignados a los cultivares es amplia y diversa, fueron compilados 70 nombres comunes; de ellos 17 no estaban registrados. Los cultivares son usados de nueve maneras diferentes y se detectaron tres preparaciones locales inusuales con las especies *C. chinense* y *C. frutescens*.

Palabras clave: ají, nombres comunes, uso

Traditional knowledge associated to local cultivars of *Capsicum* (peppers) in Cuba.**ABSTRACT**

The collecting mission in Cuba, have demonstrated the preserved riches of *Capsicum* genetic resources in the rural communities. As a contribution to the knowledge of the Ethnobotany of *Capsicum* species in Cuba, a study has been developed comprising such aspects as common names, popular speech, toponymy, etymology; main uses given in the country to species: human food, medicinal, magical, and ornamental. The range of names the cultivars were assigned to is wide and diverse, 70 common names were compiled; 17 were not registered of them. The cultivars are used of nine different manners and were detected three local unusual preparation with the species *C. chinense* and *C. frutescens*.

Key words: pepper, common name, use

¹DraC. Odalys Barrios Govín, Investigador Auxiliar del Departamento de Recursos Fitogenéticos del Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical (INIFAT), MINAG, La Habana.

² Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical, MINAG, La Habana.

³ Estación Ecológica Sierra del Rosario (EESR). CITMA, Pinar del Río

⁴ Unión de Servicios Ambientales Guantánamo (USAG). CITMA, Guantánamo

⁵ Jardín Botánico de Cienfuegos (CITMA), Cienfuegos

INTRODUCCIÓN

Las misiones de exploración y colecta de germoplasma realizadas en Cuba desde 1982 hasta el presente, han demostrado la riqueza que existe en recursos genéticos del género *Capsicum*, representado por el complejo de especies *C. annuum* L., *C. frutescens* L. y *C. chinense* Jacq. Desde 1753 Linneo describió dos de estas especies, *C. annuum* que significa “planta anual”, “de todos los años” y *C. frutescens* que significa “arbusto” o “matorral”. La nomenclatura de “*chinense*” es un enigma, puesto que su procedencia americana era conocida cuando fue descrita por Jacquin en 1776, aunque se cree que el nombre se deba a que obtuvo las semillas de China (Long-Solis, 1998; Anónimo, 2007; McMullan y Livsey, 2007).

Los cultivares de *Capsicum* han constituido tradicionalmente un elemento importante dentro del acervo histórico y cultural de las comunidades del país, a pesar de ser aún poco conocidos y explotados. Estos recursos merecen mejor atención, pues cultivares de ajíes y pimientos son marginados y a veces desaparecen, con lo que se pierden importantes caracteres logrados después de largos procesos de adaptación y selección natural y humana, así como el conocimiento tradicional de las comunidades rurales del país, que arraigadas a sus costumbres, han cultivado, mantenido y conservado la diversidad hasta nuestros días. Por este motivo, se estudió la diversidad de los taxones cultivados y silvestres conservados *in situ* en comunidades rurales de Cuba, lo que permitió identificarlos y compilar información etnobotánica sobre los mismos.

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio se desarrolló entre los años 2002-2011, en 39 huertos caseros de las regiones occidental (Sierra del Rosario, Pinar del Río), central (macizo Guamuhaya, Cienfuegos-Sancti Spiritus) y oriental (macizo Nipe-Sagua-Baracoa, Guantánamo-Holguín). Se colectaron muestras de frutos de 85 plantas del género *Capsicum* que estaban distribuidas de la siguiente manera: 31 plantas procedentes de 13 huertos de la región occidental, 24 de 12 huertos de la región central y 30 de 14 huertos de la región oriental.

A fin de conocer la percepción del agricultor sobre la clasificación de los ajíes y pimientos, se realizaron entrevistas compartidas, básicamente con los propietarios de los huertos y eventualmente con las mujeres, en el caso de que ellas tuvieran un papel determinante en la selección de los cultivares de *Capsicum* y el manejo de los mismos dentro del huerto. Se abordó el estudio de aspectos etnobotánicos como: origen de los nombres locales y su relación con las características de la planta, permanencia de estos nombres, etimología, toponimia, refranes y frases, usos y preparaciones locales dados a los diferentes taxones, según citó Fuentes (2006) para el registro de la información etnobotánica.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Nombres locales de los ajíes y pimientos en Cuba.

Durante el estudio de la consistencia de los nombres locales, se evidenció que la gama de nombres que se le ha asignado a los cultivares de ajíes y pimientos en Cuba, es amplia y diversa (Tabla 1).

Tabla 1. Nombres locales asignados a los cultivares (*nombres nuevos)

Cultivares	Occidente	Centro	Oriente
Pimiento <i>California Wonder</i>	Pimiento <i>C.Wonder</i>	Pimiento <i>C.Wonder</i>	Pimiento <i>C.Wonder</i>
	----	----	Ají de ensalada
Pimiento Español	Pimiento Español	Pimiento Español	Pimiento Español
	Ají capia	----	----
Pimiento Morrón	Pimiento Morrón	Pimiento Morrón	Pimiento Morrón
	Ají pimentón*	----	----
Medalla de Oro	Medalla de Oro	Medalla de Oro	Medalla de Oro
	----	Ají de cocina	Ají argentino
	----	Ají placero	----
Ají chay	Ají chay	Ají chay	Ají chay
	Ají placero	Ají larguito*	Tarro de chivo*
	Ají sazonzador	Pimiento 3 picos	----
Cachuchón	Ciruela*	----	Cachuchón
	Mandarina dulce*	----	Cachucha
	Angolano	----	Ají cachuchita*
	Ají tomate	----	Ají de gorrita
	----	----	Ají de cocina
Cayena	Cayena	Cayena	Cayena
	Chile de árbol*	Ají picante	----
	Lengua de pájaro	----	----
Ají de jardín	Ají de jardín	Ají de jardín	Ají de jardín
	Ají ornamental	Ají ornamental	Ají ornamental
	----	----	Corazón de paloma
Pimpiniche	Pimpiniche*	Ají pequeño*	Ají picante
	Piquín	----	----
	Guaguao	----	----
Chile dulce	Chile dulce	Ají chile dulce	Ají chile dulce
	Ají todo el año*	Ají sazonzador	Ojito de paloma*
	Ají pirulí*	Cuerno de cabra	Ají chino*
	Ají mantequilla	----	Ají calilla
	Ají de cocina	----	----
	Cuerno de cabra	----	----
	Chile sazonzador*	----	----
Chile picante	Chile picante	Ají picante	Ají picante
	Ají encurtido picante	----	Cachucha chivato*
Chile blanco	Chile blanco*	----	----
	Ají bobo dulce*	----	----
Ají agujeta	Ají agujeta	Ají agujeta	Ají picante

	Ají guaguao	---	----
Ají guaguao	Ají guaguao	Ají guaguao	Ají guaguao
	La p... de su madre	La p... de su madre	La p... de su madre
	----	----	Ají picante
	----	----	Ají montesino
	----	----	Ají bravo
Cachucha criollo	Cachucha criollo	----	----
	Guinea	----	----
	Ají mantequilla	Ají criollo	----
Ají angolano	Ají angolano	----	----
	Ají cachucha	----	----
Ají cachucha	Ají cachucha	Ají cachucha	-----
	Cachuchón	Cachucha acostillado	-----

En ocasiones, cuando aparece una nueva variabilidad, fundamentalmente relacionada con la forma, color o sabor de los frutos, los agricultores introducen variaciones en los nombres por los que habitualmente se conocían los cultivares. Por ejemplo, en relación a la forma del fruto, aparecen nombres como: Corazón de paloma y Tarro de chivo; relativo al color: Chile blanco; relativo al sabor: Ají bravo (muy pungente) y Ají bobo (carece de pungencia); relacionado con las paredes del fruto: Ají mantequilla y con la fenología del cultivo: Ají todo el año. El uso que se le da al fruto es otro indicador para asignar un nombre, así hay cultivares que se conocen como Arroz con pollo y Ají sazónador. Vale mencionar que en los huertos, la mujer también ha tenido un papel importante en la selección de los nombres que le dan a sus cultivares, así surgió el nombre de Cachucha blanco, que guarda relación con las tonalidades del fruto que desde tierno hasta "hecho" es blanco verdoso a amarillo claro.

Los nombres locales compilados sumaron un total de 70; 42 de ellos son empleados en el occidente, 23 en la región central y 30 en oriente. En

occidente están difundidos todos los cultivares de *Capsicum*, a diferencia de centro y oriente, regiones en la que solo están presentes 14 y 13 cultivares respectivamente, lo que podría explicar que la mayor cantidad de nombres locales se reportaron en la región occidental. Se detectaron 17 nuevos nombres comunes, ocho de *C. frutescens* y nueve de *C. annum*.

Al analizar los nombres dados a los cultivares de *Capsicum* conservados *ex situ* y los procedentes del estudio de conservación *in situ* (lo que sumó un total de 22 cultivares diferentes), se comprobó que a excepción de cuatro, uno de *C. annum* (Tarro de chivo) y tres de *C. chinense* (Arroz con pollo, Corazón de paloma y Cachuchita picante), los restantes 18 tenían más de un nombre local.

En la Figura 1 (a) se observan los cultivares de *C. annum* que eran conocidos por nombres diferentes en las tres regiones; igual sucedió con cuatro de los cinco cultivares de *C. frutescens*, en el caso del Chile blanco, éste tenía dos denominaciones, aunque circunscritas solo a la región occidental. De igual modo, se detectó que de los tres cultivares de *C. chinense*, el Cachucha

criollo y Ají angolano tenían más de una denominación, igualmente circunscritas a una sola región.

C. annuum mostró 37 nombres locales para referirse a sus cultivares; *C. frutescens* 26 nombres y *C. chinense* solo siete nombres diferentes. Esta relativa estabilidad en las

denominaciones locales en *C. chinense*, puede estar relacionada porque la mayor cantidad de cultivares de esta especie están difundidos fundamentalmente en la región occidental. En la región central esta especie está escasamente representada (solo por un taxón) y en la región oriental su presencia es nula.

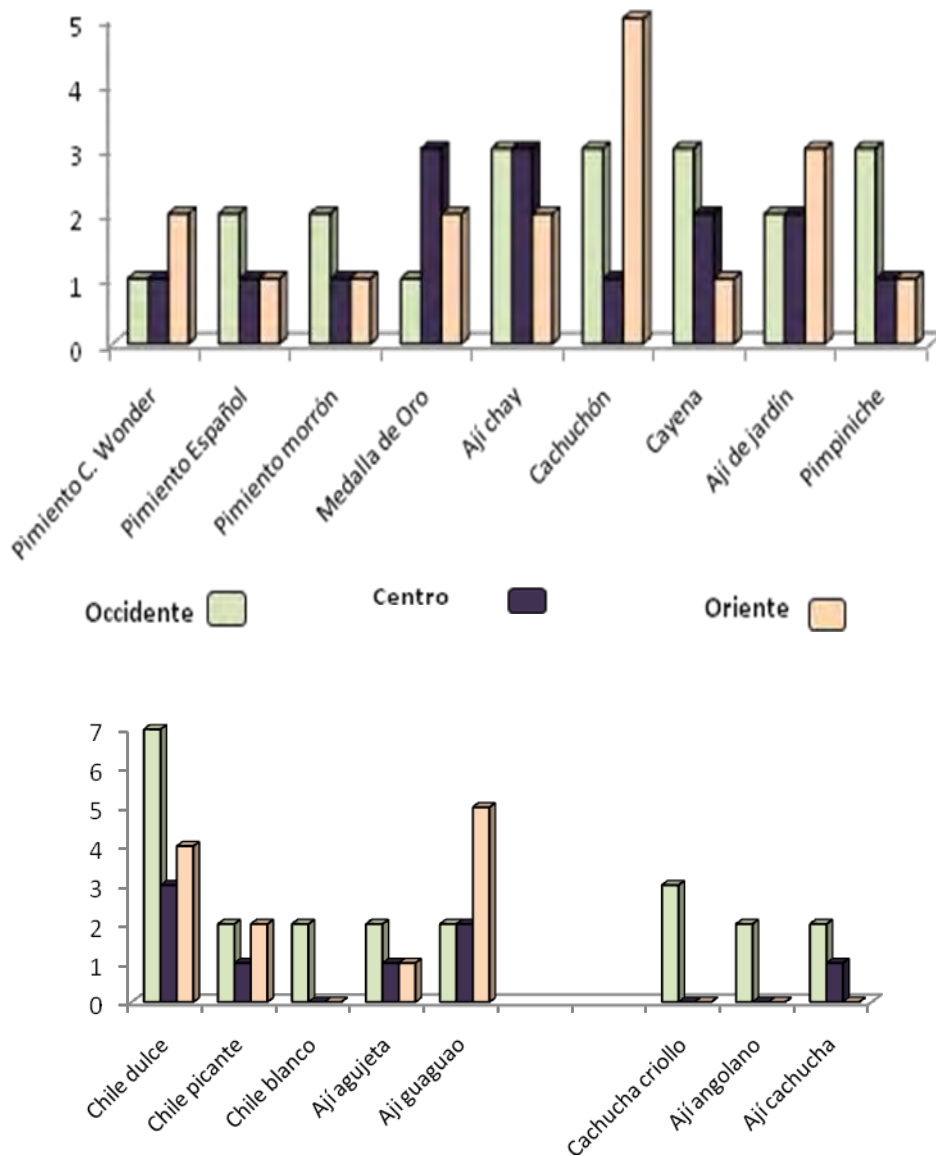


Figura 1a. Permanencia de los nombres locales en las tres regiones. Cultivares con más de un nombre local en cada región.

Los cultivares que exhibieron la mayor variedad de nombres fueron Cachuchón (*C. annuum*) con nueve nombres y Chile dulce (*C. frutescens*) con

12 denominaciones; solamente en la región occidental se le conoce de siete maneras distintas (Figura 1b).

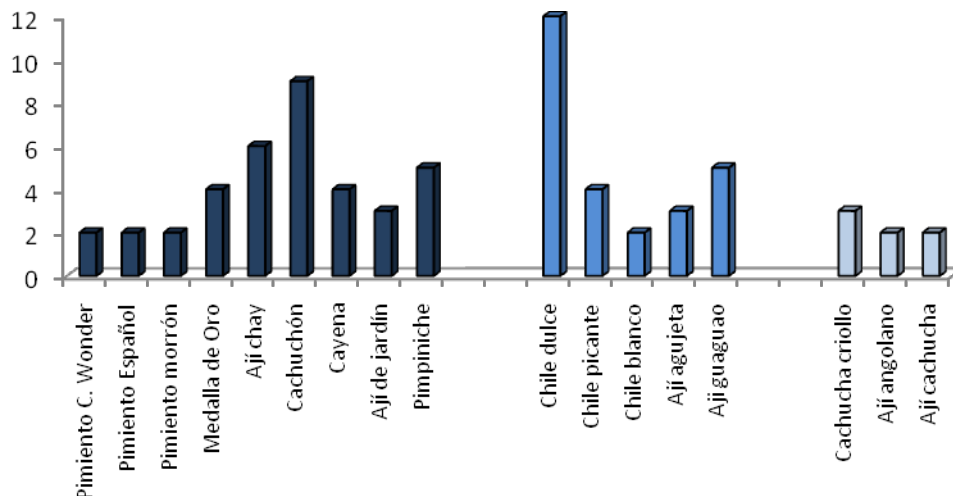


Figura 1b. Permanencia de los nombres locales en las tres regiones. Cantidad de nombres locales asignados a los cultivares.

Se ha puesto de manifiesto que los agricultores han dado a través del tiempo diferentes nombres a los cultivares según las localidades. En ocasiones los nombres hacen referencia a cultivares que son representativos de otras especies, lo que ha provocado confusiones. Es el caso del cultivar conocido como Cachuchón (*C. annuum*), al cual se le denomina en la región oriental como Ají cachucha o Cachuchita; sin embargo con este nombre se reconocen comúnmente los cultivares de *C. chinense*. El ají Chile dulce (*C. frutescens*), es identificado en el occidente y centro, como Cuerno de cabra, que es un cultivar de *C. annuum*. Existen otros problemas con las denominaciones de los cultivares; es el caso del Ají chay, al que se le conoce en la región oriental como Tarro de chivo, sin embargo este nombre se le da en occidente a otro cultivar de *C. annuum*.

Por otra parte, resulta generalizada la denominación de Ají picante para referirse a cultivares con sabor pungente; al Chile picante se le conoce en las tres regiones de esta manera, así también, a los cultivares de Ají guagua y Pimpiniche se les denomina Ají picante en la región oriental; es decir, un mismo nombre alude a tres cultivares diferentes de dos especies (*C. frutescens* y *C. annuum* var. *glabriusculum*). La denominación de Ají placero se utiliza para referirse a dos cultivares de *C. annuum* (Ají chay y 'Medalla de Oro'). Igualmente la denominación de Ají sazónador se emplea para citar cultivares de Ají chay (*C. annuum*) y Chile dulce (*C. frutescens*).

Los cultivares de Cachucha criollo (occidente) y Ají cachucha (centro), pertenecen a la especie *C. chinense*, aunque muestran diferencias desde el punto de vista morfológico. El primero es reconocido como el típico ají cachucha en forma

de gorra comprimida, de paredes muy rugosas e intensos aroma y sabor. Este taxón, que conserva las características del cachucha tradicional, solo se ha observado en las exploraciones realizadas en la región occidental de Cuba. El segundo muestra formas irregulares, paredes acostilladas y es de más pequeño tamaño, aunque conserva el olor y sabor característico de la especie, de ahí que a través del tiempo hayan adquirido diferentes denominaciones según las localidades donde se cultiva.

Así pues, se hizo evidente que no existe consistencia en los nombres locales asignados a los cultivares de *Capsicum*, lo que dificulta la adquisición e intercambio de semilla (de no ser posible observar el fruto), con la certeza de que se corresponda con el taxón demandado, es poco probable que la información que se ofrece en estos casos, la cual está limitada exclusivamente a nombres locales, atañe ciertamente a la diversidad real que se pretende adquirir. De ahí que no exista correspondencia unívoca entre el nombre por el que los agricultores identifican sus cultivares al aportar las semillas y la correcta identificación del taxón.

Los resultados obtenidos coinciden con los citados por Hoogendijk y Williams (2002), quienes mencionaron que la diversidad percibida por el agricultor es a menudo reflejada en los nombres locales que son aplicados a los distintos cultivares que ellos reconocen, por lo que no es raro encontrar diferentes nombres para materiales genéticamente muy similares o el mismo nombre empleado para diferentes cultivares. Estos nombres son a menudo derivados de características morfológicas o agronómicas particulares de los frutos, lugar de origen o usos especiales.

Etimología.

La palabra “ají” tiene etimología *quechua*, los *arawakos*, grupo cultural aborigen de América del Sur y el Caribe, denominaron *axxi*, se piensa que al latinizar los nombres que los aborígenes le daban, haya derivado el nombre “ají”, “agí”, “ajé”, también los nativos tenían otras denominaciones, para los *axxi* dulces “*boniatum*” y para los picantes “caribe” (Andrews, 1999). Tradicionalmente en Cuba se le denominan “ajíes” a una gran gama de frutos de diferentes formas, tamaños (desde medianos hasta muy pequeños), sin distinguir la especie, ni los sabores, incluso sin tener en cuenta los usos; los frutos usados como condimentos, encurtidos, aliños, pimentón, ornamentales, medicinales y mágicos, son todos reconocidos como “ajíes”.

La confusión con la nomenclatura de la palabra “pimiento” comenzó cuando los europeos descubrieron las Américas, con la denominación de “pimienta”, usada para referirse a los frutos de *Piper nigrum* L., de la cual surgió la palabra española “pimiento”. Así las lenguas occidentales llevan nombres relacionados con la pimienta para aludir al género, teniendo en cuenta los diferentes usos y sabores: *Chilli pepper*, *Hot pepper*, *Bell pepper*, *Piment*, *Peperone*, *Pimentao*, *Ají piment*, *Paprika* y *Pimento* entre otras (Pickersgill, 2000; Foodie’s Corner, 2005). Sin embargo, en Cuba generalmente se le llama “pimiento” a los frutos de mayor tamaño y sabor dulce, usado generalmente como hortaliza fresca o cocida.

Los ajíes y pimientos en el habla popular.

El cubano utiliza innumerables nombres comunes de plantas en el habla popular en forma de refranes y frases. Por lo general, son abundantes en especies bien conocidas y/o utilizadas por la población (Fuentes, 2000).

Las especies de *Capsicum*, también son utilizadas de esta manera, como lo muestran estos ejemplos que se ofrecen.

- Refranes:

“**Quien se pica, porque ají come**” Es una variante criolla del clásico refrán español “**Quien se pica porque ajos come**” que expresa que aquellos que toman por dirigida a ellos una censura hecha de modo general o casual, es porque en realidad se la merecen y son causantes del hecho censurado. Gispert y Álvarez (1998), en un estudio comparativo de algunos aspectos etnobotánicos de Cuba y México, refieren la siguiente variante: “**El que ají pica, es porque ají come**”.

“**Para saber si el ají pica, se pasa por la lengua**” Se necesita de la experiencia para conocer el verdadero significado de una cuestión.

- Frases:

“**Esta (una cosa) de ají para perros**” Se emplea cuando se habla de cuestiones sociales o políticas difíciles.

“**Frutos más viciosos y con más cachú**” Alude a los frutos más vistosos, productivos y con aroma y sabor más intenso.

- Vocablos:

“**Ajiaco**”, plato tradicional cubano que fue definido por Pichardo (1836) como una comida compuesta de carne de cerdo, res, tasajo, pedazos de plátano, yuca, calabaza, cargado de limón y **ají picante**, muy popular en zonas rurales. Hasta el presente este plato continúa en la preferencia de la cocina tradicional, como consta en el Especial de la Cocina Cubana (2005), que ofrece una receta renovada de “**Ajiaco criollo**”, donde se agregan otros ingredientes como viandas y vegetales: boniato, malanga, tomate, ajo y cebolla.

“**Ajiaco**” metafóricamente significa “**cualquier cosa revuelta de muchas diferencias confundidas**” (Pichardo, 1836).

***Capsicum* en la toponimia cubana.**

La toponimia, si bien ha sido utilizada frecuentemente como un método de estudio para conocer la vegetación original de una región (Waibel y Herrera, 1984), también constituye un reflejo de cómo la población asocia, de forma consciente o no, su conocimiento sobre las plantas y el medio que le rodea. Dos nombres comunes aparecen representados en la toponimia cubana en dos provincias diferentes acuerdo con el Diccionario Geográfico de Cuba (Cuba, Comisión Nacional de Nombres Geográficos. 2000). Ellos son: **Cerros del Ají** (Isla de la Juventud) y **Loma del Ají** (Santiago de Cuba).

Usos. Consumo humano.

Hortaliza fresca o cocida. En Cuba, los diversos propósitos de consumo de los ajíes y pimientos están relacionados con las características morfológicas de los frutos como son forma, tamaño, color, grosor del mesocarpio, sabor y aroma del fruto, según la región donde se cultivan (Figura 2).

De esta manera, los cultivares de *C. annuum* de frutos grandes (10-15 cm), mesocarpio grueso (alrededor de 0,4 cm) y sabor dulce se consumen como hortaliza fresca o cocida (asados o rellenos).

Conserva. Para la elaboración de conserva (preparación de puré artesanal) se prefieren los frutos *C. annuum* de mediano tamaño (5-9 cm), mesocarpio grueso y sabor dulce.

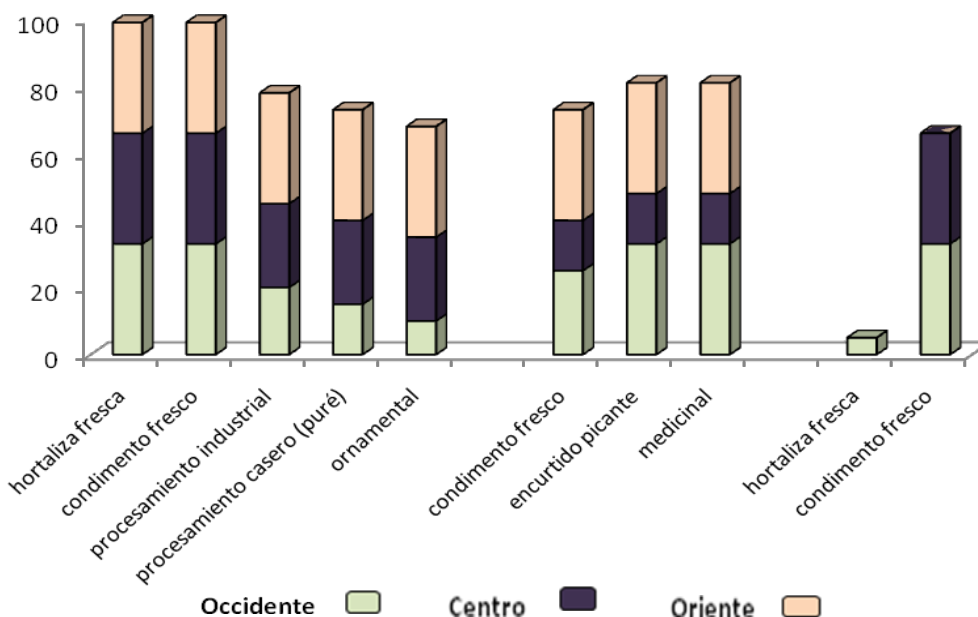


Figura 2. Usos de los cultivares de *Capsicum* por especies y regiones.

Condimento fresco y Pimentón dulce. Se emplean preferiblemente frutos de Cachucha criollo (*C. chinense*), de sabor dulce a intermedio, intenso aroma, de mediano tamaño y mesocarpio fino (alrededor de 0,2 cm). Eventualmente pueden usarse frutos de *C. frutescens*. Encurtido. Los frutos picantes, de mediano tamaño y mesocarpio fino se utilizan para elaborar encurtidos, preferiblemente de la especie *C. frutescens*.

Otros usos. Terapéuticos, estéticos y espirituales

Medicinal. La especie *C. frutescens* (Ají guagua) crece silvestre en las zonas montañosas de la Isla, sus frutos diminutos y pungentes han sido tradicionalmente usados por los campesinos como antiinflamatorio para tratar afecciones ocasionadas por hemorroides, el éxito de esta receta medicinal se ha popularizado entre los pobladores del país. Es empleado también como analgésico y antipirético. Las propiedades medicinales de esta especie ha sido estudiada por Fuentes y Granda (1988); Fuentes y Expósito (1995).

Ornamental. Como planta ornamental se prefieren cultivares de *C. annuum*, de frutos pequeños, vistosos, de diversos y brillantes colores desde crema hasta púrpura. Se detectó recientemente la presencia de cultivares de Ají de jardín en mercados urbanos, y en algunos espacios concebidos para la venta informal, con una discreta demanda, lo que demuestra el conocimiento popular acerca de valores estéticos conferidos a los ajíes.

Mágicos. Debido al alto nivel de creencias y prácticas de las religiones afrocubanas en Cuba, se utilizan gran número de plantas en sus ritos, entre ellas están presentes especies de *Capsicum*. En la región oriental se le atribuye a dos cultivares de *C. frutescens* (Ají guagua y agujeta) cualidades de protección y prosperidad. Estas plantas son sembradas en lugares visibles dentro de los jardines de las propiedades de los agricultores, y tienen como finalidad la protección de los cultivos contra el "mal de ojo" y la prosperidad en las relaciones sentimentales de

pareja. El cuidado de estas plantas es responsabilidad únicamente de la mujer.

Por otra parte, Cabrera (1954) citó que en Cuba se refieren propiedades mágicas, así como el orisha “dueño” de cada una, a 12 especies de Solanaceae, entre ellas *C. annuum* (Yemayá) y *C. frutescens* (Ossain, Elegguá). Según investigaciones realizadas por Fuentes (2006), el Ají guaguo reducido a polvo, es considerado como elemento fuerte en cualquier trabajo efectivo cuando se persigue provocar daños a una persona.

Preparaciones locales.

El registro de la información etnobotánica sobre las preparaciones locales de la planta o parte de ésta, compilado a través de las entrevistas con los agricultores aportaron elementos interesantes acerca de los usos de algunos cultivares. Por ejemplo, *C. chinense* es consumida en la región occidental como hortaliza fresca (uso muy particular de la especie, que está localizado en solo dos huertos), donde las mujeres preparan lo que conocen como “**guisado de ají**”, con carnes y utilizan para la elaboración de este plato, los cultivares Ají angolano o Cachucha criollo. Otra preparación local, ésta con fines medicinales fue registrada en occidente, utilizan frutos pequeños (alrededor de 1.1 cm) y preparan el “**aliño para el resfriado**”, que consiste en condimentar las comidas que hacen daño (pescado, carnero, conejo y chivo) con ají picante para no enfermarse al consumirlas, utilizan para este fin el Ají guaguo y el Corazón de paloma.

En la región oriental se detectó un modo inusual de elaboración de “**encurtido picante con jugos**”, que consiste en utilizar los frutos de los ajíes Chiles, Guaguo o Agujeta (*C. frutescens*), que tengan la particularidad de poseer intensa pungencia, y conservarlos en jugos naturales de piña o naranja agria, se le adiciona aceite, ajo y

fragmentos de tocino de cerdo, no lo conservan en vinagre, como es habitual en el resto del país.

CONCLUSIONES

- La costumbre del empleo de especies de *Capsicum* en Cuba data desde tiempos precolombinos. Su utilización se ha mantenido a través del tiempo y todavía forma parte importante de la cocina cubana, con una gran gama de usos y preparaciones locales.
- El estudio etnobotánico permitió rescatar conocimientos tradicionales inherentes al género *Capsicum* y mostró que los nombres locales de los cultivares no son un indicador eficiente de la diversidad presente en una región.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Andrews, J. (1999). The pepper trail: History and recipes from around the world. The University of North Texas Press. Texas, 82 pág., ISBN 1-57441-070-9
- Anónimo. *Capsicum chinense*. Missouri Botanical Garden. Dict.Org, 2007 http://www.indictionary.com.define/Capsicum_chinense
- Cabrera, L.; El Monte. I.F. (1954). Ewe orisha vititnfinda. Ediciones CR, La Habana. 573 p.
- Cuba (2000). Comisión Nacional de Nombres Geográficos. Diccionario Geográfico de Cuba. Comisión Nacional de Nombres Geográficos, Oficina de Hidrografía y Geodesia. La Habana. 386 p.
- Especial de Cocina Cubana (2005). En: Pupo (Ed.). Sopas, Caldos y Frijoles. No.7. ISBN:959-7074-11-7, 19-20,
- Foodie's Corner. (2005). The historical journey of the Chile. Foodie's Corner Groups, <http://eosdev.com/>
- Fuentes, V. y Expósito, A. (1995). Las Encuestas etnobotánicas sobre plantas medicinales en

- Cuba. Revista del Jardín Botánico Nacional. (Cuba) 26: 77-145,
- Fuentes, V. y Granda, M. (1998). Estudios sobre la medicina tradicional en Cuba III. Revista Cubana Farmacia. 22 (3): 77 – 90.
- Fuentes, V. (2000). Las Plantas en el habla popular de Cuba. Revista del Jardín Botánico Nacional (Cuba), 21 (1): 103-108,
- Fuentes, V. (2006). Etnobotánica de especies de Solanaceae en Cuba. Memorias del X Evento de Botánica J. Bisse in Memoriam. 2-4 diciembre/2006, Camaguey, ISBN: 18-0088-6,
- Gispert, Monserrat y Álvarez, A. (1998). Del Jardín de América al Mundo. México. Ed. M. A. Porrúa. 203 p,
- Hoogendijk, M. y Williams, D. (2002). Characterization the genetic diversity of home garden crops: some examples from the Americas. En: Watson, J.W. y Eyzaguirre, P.B. (eds). Home gardens and *in situ* conservation of plant genetic resources in farming systems. Proceedings of the Second International Home Gardens Workshop, 17-19 July 2001, Witzenhausen, Federal Republic of Germany. ISBN 92-9043-517-8, 34-40.
- Linneo, C. (1753). Species Plantarum. Laurentii Salvii. Stockholm.
- Long-Solís, J. (1998). *Capsicum* y Cultura: La Historia del Chilli. Fondo de Cultura Económica. ISBN: 968-16-5380-7. México. pp: 203.
- McMullan, M. y Livsey, J. (2007). Guide: The *Capsicum* Genus, http://thechileman.org/guide_heat.php
- Pichardo, E. (1985). Diccionario Provincial casi razonado de voces y frases cubanas. 5ta. Ed. Ciencias Sociales. (1ra. Ed. 1836). La Habana, 41-42.
- Pickersgill, B. (2000). Peppers and chillies. En: Caballero, B; Trugo, L. y Finglas, P. (eds). Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition, Academic Press. <http://www.apnet.com/foodsci/>
- Waibel, L. y Herrera, R. (1984). La Toponimia en el paisaje cubano. La Habana. Editorial de Ciencias Sociales. 97 p..

AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan su especial agradecimiento a los agricultores de las comunidades rurales de Cuba involucrados en la investigación. Se agradece además a GTZ, IDRC, *Biodiversity International* e IPGRI por la asesoría especializada ofrecida y por los fondos aportados para la ejecución de los proyectos.

Fecha de recepción: 27 noviembre 2017

Fecha de aceptación: 25 junio 2018

Agrotecnia de Cuba
ISSN impresa: 0568-3114
ISSN digital: 2414- 4673
<http://www.ausuc.co.cu>

