

Historia.— El conocimiento del ishpingo, por parte de los españoles, data de los primeros días de la conquista del imperio incaico. En efecto, el rey Atahualpa al saber que los españoles habían venido a este continente en busca de la canela y otras especerías y hallándose ya prisionero, en la ciudad de Cajamarca, mandó traer una porción de la especería más apreciada en el imperio incaico, el ishpingo e hizo obsequio de él al conquistador Francisco Pizarro<sup>1</sup>. Los audaces conquistadores ya estaban fascinados con el cotidiano arribo de cargas de oro y plata, en calidad de rescate del rey inca; cuál no sería su asombro y entusiasmo al inhalar el rico aroma del ishpingo, muy parecido al de la famosa canela. Pizarro y no Colón había llegado, finalmente, al país de la canela. Por intermedio del intérprete Felipillo, Pizarro interrogó a Atahualpa sobre el "país de la Canela", como dieron en llamar los españoles desde ese día al desconocido territorio. El rey inca le informó que el ishpingo abundaba en las selvas, allende de cordillera de los Andes, al Oriente de Quito, en la región de los quizos. Francisco Pizarro había conquistado ya un rico y dilatado imperio al igual que un fabuloso leñero. Decidió entonces que sea su hermano menor, Gonzalo, quien conquiste el "país de la canela", que supusieron sería otro enorme y rico imperio<sup>2</sup>. En busca del ishpingo, los españoles descubrieron el famoso río Marañón o Amazonas.

Gonzalo Pizarro, tan pronto llegó a Quito, organizó una gran expedición\* para ir a la conquista del "país de la canela". Partió en Diciembre de 1.540, con rumbo hacia la región Oriental de la actual República del Ecuador. A esta expedición se agregó luego el gobernador de Guayaquil, Francisco de Orellana, quien, descendiendo por el río Napo, avanzó hacia el Amazonas y navegándolo hasta el Atlántico fué a terminar su ~~esa~~<sup>increíble</sup> epopeya en la propia madre patria, en España.

\* Compuesta de 220 españoles y más de 4.000 indios, de los cuales regresaron, después de dos años de heroica conquista, sólo 80 españoles y ni un solo indio.

Gracias a esta expedición, los españoles encontraron algunos árboles del ishpingo y sobre todo, Orellana, "encontró" el río más grande del orbe.

Desde entonces, varios de los "cronistas de indias" e historiadores<sup>3,4</sup> generalmente bajo el nombre de "canela americana" han hecho alguna mención al ishpingo. Recientemente Wassén, ha efectuado una breve y parcial revisión histórica sobre esta especie vegetal, bajo la idea de que podría ser una de las plantas psicotrópicas mencionadas en las primeras crónicas de Indias.

El historiador Padre Juan de Velasco<sup>2</sup>, en su obra "Historia del Reino de Quito", en la primera parte, correspondiente a la historia del reino natural, y entre las especerías, cita a la canela de la cual dice: "Tienen interminables bosques de ellas las provincias de la Canela, Quijos, Macas y Mainas. En la fragancia y dulzura excede a la de Ceilán más como inulta y sin beneficio, abunda de humor viscoso, que la hace algo displicente. La copa, de la que se cultiva, es estimadísima en el comercio de Macas y equivale una libra a 5 de la de Ceilán". Luego cita al ishpingo, del cual dice: "flor de la especie anterior". "Es la flor de la canela en forma de sombrerillo, carnoso, obscuro y de gratisimo olor, parecido al del clavo de olor. Tiene particularísimo gusto y es muy usado en guisos y medicina". La cita de Velasco, corresponde, sin duda, a la especie Ocotea quixos. Hay otras referencias históricas, muy anteriores a la de Velasco, pero que revelaría o que el nombre ishpingo se aplicaba también a otras especies vegetales o que hubo confusión en la identificación de la planta. Así por ejemplo, Bernabé Cobo<sup>3</sup>, en su "Historia del Nuevo Mundo", menciona que los indios del Perú obtienen unas vainillas, como "algarrobas", de sitios fronterizos a su imperio. Cobo, dice: "Estas vainillas, son producidas por un árbol llamado espino que se encuentra en aquellas regiones. Los indios traen estas vainillas como cosa preciosas para negociar con cuchillos, tijeras y otros con rifles, los cuales ellos aprecian mucho; estas cosas ellos obtienen fácilmente de los españoles, gracias a las vainillas que son estimadas como muy medicinales".

<sup>6</sup> De Arreaga<sup>6</sup>, refiriéndose a las idolatrías de los antiguos habitantes del Perú dice, con relación a la planta que nos ocupa, lo siguiente: "Espingo es un fruto pequeño y seco con granos redondos (al modo de unas almendras redondillas) con olor muy intenso aunque no particularmente bueno. Se obtiene de Chachapoya y se dice que es muy medicinal, para dolores estomacales, cámaras de sangre (diarreas sanguinolentas) y otras enfermedades y que debe ser tomado en forma de polvo; es muy caro para comprarlo. Usualmente lo vendían para estos propósitos medicinales. En Jaén de Bracamoros, no muchos años atrás, los indios pagaban sus tributos con espingos. El Arzobispo anterior prohibió este uso, bajo riesgo de excomunión, pues sabía que el espingo era vendido a los indios, como algo extraordinario para ofrecer a sus huacas<sup>+</sup>, especialmente en las tierras planas donde no hay uno que no tenga espingo, pues tampoco hay alguno que no tenga sus conopas<sup>+</sup>. Las citas anteriores revelan de una parte, que esta especería fué conocida y utilizada por los aborígenes no sólo de la región amazónica, sino también de la altiplanicie interandina y por sus últimos señores aborígenes, los incas;<sup>3 por otra, que</sup> la planta o mejor sus cálices florales, fueron utilizados como especería, como aromatizante<sup>2</sup>, como substancia medicinal, pero también fué<sup>3 por otra</sup> utilizadas como "ofrenda" o sacrificio en honor de las divinidades, a través de sus ídolos (huacas o conopas). Esta última modalidad, es también referida por el VI Arzobispo de Lima, Pedro de Villagómez<sup>7</sup>, en la primera mitad del siglo XVII, quien al parecer, siguiendo la descripción de Arreaga dice lo siguiente: "Espingo es una frutilla seca, al modo de unas almendras redondillas de muy vehemente olor, aunque no muy bueno y no hay quien no tenga espingo teniendo conopa".

<sup>6</sup> En otra parte, de Arreaga<sup>6</sup> dice lo siguiente: "En los llanos desde Chancay abajo la chicha que ofrecen a las huacas se llama yale y se hace de zora (maíz fermentado) mezclada con maíz mescado y la hechan polvo de espingo; hacenla muy fuerte y espesa y después de haber echado sobre la

+ Ídolos

husaca lo que les parece beben la demás los hechiceros y les vuelve como locos". Se deduce de esta cita, que el ishpingo era también utilizado como polvo, para agregar a la chicha que iba a ser ofrecida a las huacas. De nuevo, se trata de un homenaje a la divinidad. Probablemente a esta chicha se agregaban otras plantas, entre ellas alucinógenas. Como es sabido, gracias a otras referencias históricas y ciertas prácticas que aún prevalecen hasta nuestros días<sup>8,9</sup>, en particular relacionadas con ciertas Datura, a la chicha que va a ser utilizada en ciertas ceremonias o festividades se les prepara añadiendo ciertas plantas sagradas y otras aromatizantes.

Usos actuales.- En la actualidad el ishpingo es una especería utilizada en todo el territorio ecuatoriano, en especial en la región amazónica y en la región interandina. Uno de los usos, es como aromatizante de la chicha que se prepara para beberla en ciertas festividades u ocasiones muy especiales, sobre todo festividades de carácter religioso. Es probable que esta modalidad, viene, como se ha mencionado anteriormente, desde épocas precolombinas. La chicha preparada en forma común y corriente, es preparada con la harina del maíz fermentado, sin añadura de otros componentes. Para ciertas solemnidades se prepara una chicha a la que se <sup>añaden</sup> agrega azúcar negra (raspadura, como se le llama en el Ecuador), se le agraga varias especerías, entre ellas, el especial, el ishpingo. En la provincia del Tungurahua, a esta chicha se le denomina "alajua". En otras regiones del país se preparan otras modalidades de chicha azucarada y aromatizada, aunque no fuese precisamente con el ishpingo, para ciertas ceremonias.

En la región interandina del Ecuador ~~subsiste~~, hasta hoy, la tradición de preparar un postre, a base de maíz de color violeta oscuro (maíz negro), ~~en~~ que se le denomina "mazamorra morada" y en la cual un ingrediente importante es el ishpingo. Esta mazamorra se prepara exclusivamente para servirse el día 2 de Noviembre, día que, según el calendario católico, se celebra el "Día de los difuntos"; día que los aborigenes de esta región ecuatoriana, ~~ac~~ias a un sincretismo religioso,

lo han tomado para rendir culto a los muertos, en especial a los antepasados de cada familia. Los aborigenes acostumbran a efectuar "ofrendas" a los antepasados, consistentes en poner a la disposición de los espíritus de los antepasados, dispuestos sobre un mantelito, pan, la mazamorra morada y otros alimentos, particularmente aquellos que fueron más apreciados por los antepasados. La ofrenda tiene por objeto no sólo ofrecer los alimentos y también bebidas, entre ellas la chicha, a los espíritus de los antepasados, sino recordarles y rendirles todo el homenaje posible. Las mujeres, en particular, suelen recordar a sus antepasados en voz alta y lloriquean a lo largo de horas, demostrando su afecto a los seres queridos que han dejado de existir. Estas ofrendas, hasta hace pocos años se realizaban tanto en las iglesias católicas, como en los cementerios, y de ser posible encima de la tumba del antepasado. En la actualidad, se ha prohibido el que las "ofrendas", que es una forma pagana de rendir tributo a los antepasados, se las practique dentro de la iglesia católica.

A más de estas dos modalidades de uso del ishpingo, se lo utiliza también, en general, como aromatizante, ya sea en forma de polvo, o agregando a cualquier cocimiento directamente los cálices florales.

<sup>Por último</sup> También el ishpingo es utilizado en medicina tradicional y popular como eupéptico, estimulante del apetito, también como anti diarréico y como desinfectante y anestésico local.

Identificación botánica.— El ishpingo es un árbol de la familia de las Lauráceas, conocido también con el nombre de "canela americana". Sodiro<sup>10</sup>, a mediados del siglo pasado lo identificó como Nectandra cinnamomeoides Nees. Suya corteza, aunque olorosa, es más gruesa y menos aromática que la verdadera canela de Ceilán y nunca alcanzó importancia en el comercio de las especierías. En cambio, el caliz de la flor, que tiene la forma de una pequeña copa o sombrerillo, cuando seca, es bastante consistente y sumamente aromático y el cual, propiamente, es el conocido con el nombre vernacular de ishpingo o ishpingua como más frecuentemente lo pronuncia la población indígena. Este es el órgano vegetal utilizado como especería y como se ha mencionado ya ha tenido un

alto aprecio desde las épocas precolombinas.

La especie que proviene del valle de Quijos, el más cercano a Quito, entre los valles o "provincias de la canela", ha sido identificado, posteriormente, dentro de un género muy afín a Nectandra, en el género Ocotea Aubl., habiendo sido la especie bautizada bajo el patronímico geográfico como Ocotea quixos Lam<sup>11</sup>.

La muestra, cuyo estudio químico, es el tema de este trabajo, se obtuvo precisamente en la zona de Quijos.

En años recientes Wassen<sup>4</sup> ha obtenido, en Bolivia, unas semillas conocidas allí con el nombre espingo que resultaron pertenecer a un árbol de la familia Bonbacáceas, del género Quararibea. El mismo autor obtuvo nuevo material, esta vez del Perú, y el espingo resultó ser la especie Gnaphalium dysodes Spreng., de la familia Compuestas.

En conclusión, es probable que en la actualidad, se aplica el nombre de espingo a varias especies vegetales que no tienen ninguna relación fitoquímica entre ellas y, por consecuencia, pueden tener muy diversos principios activos y diferentes propiedades farmacodinámicas.

Aspectos lingüísticos.- El árbol del ishpingo, crece espontáneamente (y ahora también por cultivo) en los valles subtropicales y tropicales húmedos de la vertiente amazónica de los Andes ecuatorianos, donde han vivido numerosas tribus aborígenes, cuyas lenguas originales no fueron precisamente el quichua. La zona de Quijos y Napo, alcanzó a ser dominada parcialmente por los incas, en la primera mitad del siglo XV y por consiguiente, fue "quichuizada".

Ishpingo parece un fonema adaptado al quichua. Es pronunciado también ishpingu y parece que se lo ha castellanizado como ishincu, espinco, espingo, ispinco, espinco.

Es probable que el nombre de ish.ingo, proviene de alguna de las lenguas vernáculares de la región amazónica del Ecuador, pero de alguna de las tribus y lenguas ya desaparecidas.

La palabra ishpingo, muy probablemente deriva de la lengua shuara, en la cual el árbol de la "canela americana" es conocido con el nombre de ishpin. Los huaras, conocidos más generalmente con el nombre de Ujíbaros, famosos en el mundo entero por su técnica de reducir las cabezas, constituyen en la actualidad una importante federación de tribus, localizadas en la parte Sur de la región amazónica del Ecuador. La mayor parte de la población shuara se encuentra "acultura". Tradicionalmente han sido tribus belicosas que no permitieron la dominación extraña, ni de los incas ni de los españoles y han disfrutado de su propia libertad, en base a la cual han preservado su cultura. La madera del ishpin es muy apreciada por los shuaras. Se la utiliza en construcciones. En cambio, al parecer ha perdido importancia, entre ellos, como especería.