

El té de Bogotá

Por: Luis Marin

Un tesoro entre las nubes

El bosque altoandino es padre protector; sus lagunas, ríos y humedales, madres gestoras de la vida de todas las personas, animales y plantas que nos hallamos bajo su tutela. Para muchos, este ecosistema es poco sonante, una preocupación no tan exótica como las consideraciones ambientales del Amazonas brasileño. Es común manifestarse mediante un bien apuntalado tuit, o un hashtag que invita a rezar y no a actuar; sin embargo, cuando abrimos un grifo deberíamos pensar que esa agua es un regalo de *Guaia*, que vive en las montañas cada vez más deforestadas, aisladas y urbanizadas.

Cabe preguntarse ¿Pueden la gastronomía y la botánica amalgamarse para generar estrategias de conservación de especies endémicas de los ecosistemas? El ecosistema que se encuentra entre los 2800 y 3200msnm fue bastión de españoles, alemanes e ingleses en su implacable búsqueda de riqueza, avivada por leyendas, mitos y codicia; debido a su potencial estratégico militar como puesto de control del paso entre las cordilleras. Por esto, en las planicies, bajo estos bosques, se fundaron ciudades sobre los asentamientos de los muiscas, entre ellas la que ocupa ahora la sabana de Bacatá y que alberga un cuarto de la población del país. La forma en la que se desarrolló y expandió Bogotá, y con ella la frontera agrícola, tuvo una gran influencia en la disminución de este bioma de altiplano, la insularización y desaparición de muchas especies nativas; necesarias para la fijación del suelo y la recolección de agua para reservorios subterráneos que alimentan a los cuerpos hídricos de la sabana.

Cardozo *et al.* Hablan del riesgo de la pérdida de las plantas útiles nativas para el ecosistema y a su vez de un potencial económico sostenible:

La pérdida de estas especies causaría un deterioro gradual del ecosistema y, además, la desaparición de un recurso, que bien manejado podría ocupar un renglón en el ámbito económico del país, incrementando la competitividad a nivel externo al ofrecer nuevos productos a partir de especies autóctonas. (Cardozo *et al.*)



El té de Bogotá - Parque Natural Entre Nubes. - Foto por: Luis Marin

La realidad de esta situación se articula con la invisibilidad de cientos de especies útiles que pueden transformarse en alternativas económicas para los campesinos que subsisten de la agricultura y las actividades pecuarias. La protección verdadera de estos ecosistemas requiere de una mirada holística que vincule lo socioeconómico, lo cultural/político y lo medioambiental de una manera equilibrada, que permita que los habitantes de estas zonas se conviertan en guardianes del bosque altoandino. Por esta razón, conocer las especies

Ilustración
Christian Ramirez



El té de Bogotá - La drupa del té de Bogotá
Foto por: Luis Marin

Observaciones sobre la posibilidad de hallar entre nuestras plantas indígenas un equivalente del té de la China ó de América.²

El té, que llaman los Chinos y Japoneses *cha*, *teha* ó *tsia* es la hoja de un arbolito que abunda en las inmediaciones de Pekin, en Nankua y en el Japon, verde, delgada, puntiaguda de un lado y redonda del otro. El del Japon se diferencia del de la China en que las hojas son mas pequeñas, y su olor y gusto mas agradable. El que nos traen los Olandeses é Ingleses viene en una forma artificial que le dan los Chinos poniendo las hojas al vapor del agua hirviendo para secarlas despues sobre planchas ó chapas de cobre, á un grado de calor necesario para esta operacion que las dexa arrolladas.

Este método tiene el inconveniente de que el agua disuelve la parte extractiva que se descompone al tostar la hoja, y le queda un gusto acre, amargo y poco agradable que se reprobaba á veces en el té.

En el comercio se conoce el *té imperial*, el *negro* y el *menudo* ó *flor del té*; pero estas son invenciones de los mercaderes para venderlo mejor. En la Martinica se cultivan dos especies de *te*²: son arbustos que crecen en parages

² Por *Deluep*. Fenil. du cultiv. n. 43. an. 6.

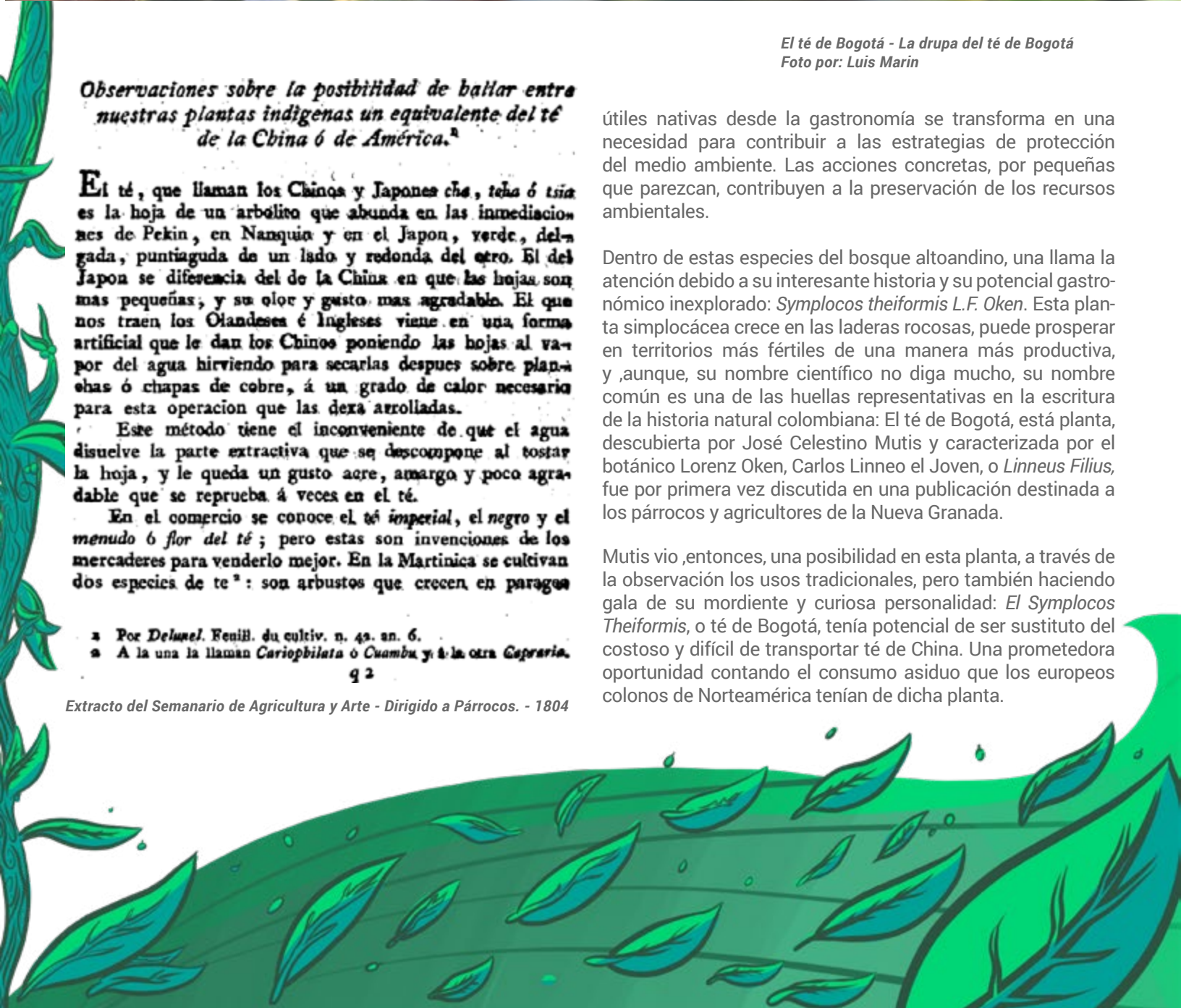
² A la una la llaman *Cariopbilata* ó *Cuambu*, y á la otra *Coprasia*.
92

Extracto del Semanario de Agricultura y Arte - Dirigido a Párrocos. - 1804

útiles nativas desde la gastronomía se transforma en una necesidad para contribuir a las estrategias de protección del medio ambiente. Las acciones concretas, por pequeñas que parezcan, contribuyen a la preservación de los recursos ambientales.

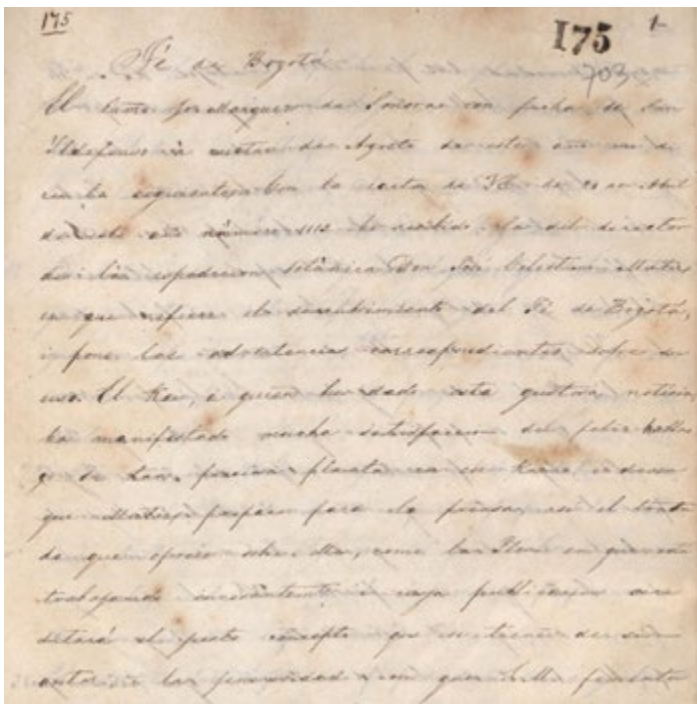
Dentro de estas especies del bosque altoandino, una llama la atención debido a su interesante historia y su potencial gastronómico inexplorado: *Symplocos theiformis* L.F. Oken. Esta planta simplocácea crece en las laderas rocosas, puede prosperar en territorios más fértiles de una manera más productiva, y aunque, su nombre científico no diga mucho, su nombre común es una de las huellas representativas en la escritura de la historia natural colombiana: El té de Bogotá, esta planta, descubierta por José Celestino Mutis y caracterizada por el botánico Lorenz Oken, Carlos Linneo el Joven, o *Linneus Filius*, fue por primera vez discutida en una publicación destinada a los párrocos y agricultores de la Nueva Granada.

Mutis vio entonces, una posibilidad en esta planta, a través de la observación los usos tradicionales, pero también haciendo gala de su mordiente y curiosa personalidad: *El Symplocos Theiformis*, o té de Bogotá, tenía potencial de ser sustituto del costoso y difícil de transportar té de China. Una prometedora oportunidad contando el consumo asiduo que los europeos colonos de Norteamérica tenían de dicha planta.





Acceso a la zona del Parque Natural Entre Nubes donde se encuentra la planta. 3000 msnm. - Foto por: Luis Marin

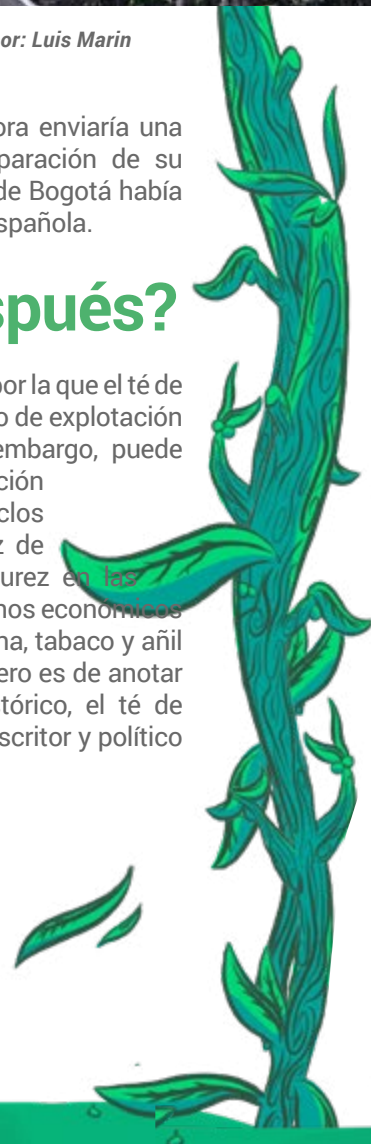


Carta del Virrey Antonio Caballero y Góngora a - José Celestino Mutis, 4 de Agosto de 1786.- Biblioteca Nacional.

El Virrey Antonio Caballero y Góngora enviaría una misiva a Mutis solicitando la preparación de su tratado sobre el Té y La Flora. El té de Bogotá había despertado el interés de la Corona Española.

¿Qué pasó después?

Es difícil determinar la razón exacta por la que el té de Bogotá no tuvo éxito como un cultivo de explotación en las regiones altoandinas. Sin embargo, puede argüirse a la baja tasa de reproducción de la planta por esquejes, a sus ciclos de floración, el tiempo de madurez de la planta –las referencias de madurez en las bibliografías son escasas- o fenómenos económicos como las bonanzas efímeras de quina, tabaco y añil y otras características biológicas. Pero es de anotar que, en un pequeño momento histórico, el té de Bogotá estuvo en boca del mismo escritor y político cubano José Martí.





Planta de té de Bogotá, primer contacto en el proyecto. Agosto 2018. Foto por: Luis Marin

Notable es la desaparición, prácticamente, de la faz del conocimiento gastronómico de este, potencialmente, gran producto para los renglones económicos colombianos; independientemente de sus causas. Pero la realidad es que al día de hoy esta planta es escuamente conocida por botánicos, investigadores y aquellos que nunca perdieron su conexión con estos hermosos bosques de alta montaña. Es por esta razón que surgió en el 2018 un proyecto que busca explorar las dimensiones gastronómicas, engargoladas con las botánicas, para promover el uso, consumo y conocimiento del té de Bogotá en la mayor cantidad de escenarios posibles.

Este tesoro se encontró en un oasis verde en las afueras de Bogotá: El Parque Natural Entre Nubes, ubicado en la localidad de Usme, vecino de la Cuchilla de Juan Rey y el barrio Las Malvinas. Un atisbo del esplendor del bosque altoandino en una atribulada zona de la capital. La planta, de un verde amarillo

con hermosas flores rosadas, se yergue solitaria sobre una peña rocosa, desafiante del terreno, y en ausencia de otros individuos de su especie. La observación del terreno sugiere que la reproducción por semilla de esta simplocácea no es particularmente fácil, y las pruebas de laboratorio presentan el mismo indicio hasta ahora.

Aunque los retos y tiempos han sido amplios, no hay sensación como descubrir -o redescubrir- un tesoro. Uno de muchos que se encuentran en las montañas, que antes de hacerlas languidecer y expandirse en pastizales y monocultivos, puede ayudar a *Guaia* a fortalecerse y engalanarse con sus plantas endémicas. El rol de los gastrónomos y el llamado es claro: trabajar más allá de lo que está en sus fuegos, y contribuir a la transdisciplinariedad, la construcción de territorio sostenible y el desarrollo armónico de proyectos e iniciativas útiles, sensatas y productivas.

¡A tomar té de Bogotá!

La planta, aunque la literatura la indica como abundante, en nuestras experiencias de levantamiento de especímenes fue difícil de encontrar, debido a la complejidad de acceso de terrenos y a la poca diseminación de la planta; el té de Bogotá se encontró sin presencia de otros especímenes a su alrededor, y solo recientemente se pudo contactar una persona que afirma tener un bosque pequeño de esta exclusiva planta. Sin embargo, ha habido éxito en la consecución de ejemplares para realizar experimentos de reproducción, al igual que hojas para aplicar las distintas técnicas gastronómicas que puedan aumentar el potencial sensorial y culinario de esta planta, lo que le da una nueva dimensión de valor.