

NUESTROS CONOCIMIENTOS EN CIENCIAS NATURALES

DURANTE LA ÉPOCA COLONIAL (*)

(Continuación)

LEGUMINOSAS

Varias especies de leguminosas han sido designadas por los escritores coloniales con los nombres de « guayacán » y « palo santo ». No han escapado a ese bautismo árboles que pertenecían a otras familias, como va a verse :

« Cuatro diversas especies de guayacán he hallado en estas tierras : — dice el padre Montenegro — dos en Tucumán y otras dos en estas Misiones. La primera en Tucumán, la llaman los españoles guayacán, y los indios quiebra hacha por su gran dureza, a la cual llama el guaraní *Ibirá-ucai-bibaé*; es cierta especie de algarrobo negro ». Es la *Caesalpinia melanocarpa*, Gr., pero la figura dibujada por Montenegro pertenece al Ñandubay (1)!

Lozano dice de este árbol : « es el *caároba* del Brasil; sus flores son blanquiscas que tiran al leonado, color propio de su palo, y sus hojas como una lengua ». El *caároba* a que se refiere, es un *Jacarandá* (Bignoniáceas) y no una *Caesalpinia*. Es la segunda especie de que habla Montenegro. La tercera de este autor, parece ser un *Guaiacum* (Rutáceas) o un *Santalum*, lo que estaría de acuerdo con esta recomendación : « Es eficaz en la obra

(*) Véase *Humanidades*, tomo X, páginas 371 a 407; tomo XI, páginas 339 a 376; tomo XII, páginas 315 a 361 y tomo XVII, páginas 149 a 179.

(1) Tadeo Haenke nos habla del « árbol de la Tara » (*Caesalpinia tara* R. y P.), de flores amarillas y frutos rosado amarillentos, maguíficos para teñir las telas.

de curar gálico ». Para desenredar esta madeja, o enredarla más, véase lo transcrito en Bignoneáceas.

« La cuarta especie de palo santo — dice Montenegro — es el que en Tucumán nos traen del Chaco cuando van a correrías de mocovíes; y los del Paraguay nos los traen cuando van a las de los guaycurúes, el cual es muy aromático y resinoso ». Es la *Bulnesia Sarmienti* L.

Lozano dice de esta especie que, « es muy semejante al « lapacho », pero difiere en que éste florece en Julio y Agosto, mientras que el guayacán lo hace en Octubre y Noviembre; las flores del lapacho son encarnadas y brotan en la punta de las ramas, en tanto que las del segundo son anaranjadas y salen en los brotes de las ramas ».

Creo que, en lo referente a la época de la floración, hay error, pues siempre he visto los lapachos con flores en noviembre. Lozano debe haber cambiado los nombres de un árbol por otro.

El detalle más curioso señalado por este misionero, es aquel en que dice: « en las flores de este árbol se crían ciertas mariposas, que podemos llamar con propiedad, su fruto, pues no da otro; crecen hasta cierto tamaño y caen a tierra, donde introducen sus piecesillos que con facilidad se convierten en raíces, y por las espaldas, entre las junturas de las alas, empieza a brotar el retoño, como otro cualquiera de su propia semilla ».

Esta cándida observación hace pensar que Lozano ha enredado las « cuatro especies » de Montenegro, y así como equivocó la segunda con la primera, aquí puede haber equivocado la cuarta con la tercera que parece ser un Guaiacum, y por lo tanto, tiene el fruto alado. Además las virtudes curativas que le atribuye, son las que atribuían a esta última planta; y dice de ella: « es la medicina más eficaz para curar las llagas de los pulmones, especialmente su misma resina como testifica de propia experiencia, en un libro que compuso de las yerbas y árboles de esta provincia, el hermano Pedro de Montenegro, de nuestra compañía, sujeto muy perito en la medicina, quien dice que teniendo el mismo y otros sujetos, por haber asistido a unos tísicos en nuestro colegio de Córdoba, tan dañados los pulmones que se daban por deshauciados, bebiendo el cocimiento del guayacán del Guaycurú sanaron en breve perfectamente ».

Aun cuando he sospechado en un error de Lozano, debo decir lealmente que Parodi escribe de la *Bulnesia*: « sus propiedades son análogas a las del Guayaco ».

Sanchez Labrador, también habla de estos árboles, diciendo: « Hay muchos Guayacanes o *palos santos*. Los Guaycurúes los llaman Elegigo. Dan fruto bastantemente semejantes a las ciruelas, aun en el color amarillo ». Como esto los identifica con el Guayaco, invito al lector a buscar el resto en las Rutáceas.

Entre los árboles que producen « las gomas y resinas » tan mencionadas por los padres jesuitas, debemos recordar la cita del naturalista Haenke refiriéndose a la « goma arábica », cuando dice: « El algarrobo (*Mimosa algarrobo*), el espino, los árboles más comunes en este continente, la suministran en abundancia. Otro árbol que la produce en mayor abundancia que los referidos es la Vilca (1): nace esta planta en las faldas de serranías ásperas y en las quebradas de un temperamento seco y ardiente. En su tronco cubierto de una corteza desigual y áspera, trasuda este sumo vegetal, que al contacto con el aire se endurece y forma unos granos transparentes, blanquiscos o amarillentos, casi redondos y de desigual tamaño del peso de un adarme hasta trozos de tres y más onzas. Es sumamente fácil de recoger una considerable porción de ella en corto tiempo. Ella es goma perfecta, se disuelve enteramente en agua y posee todas las demás cualidades que caracterizan la verdadera goma, de la resina o goma resina. La corteza contiene un principio astringente tan fuerte y tan señalado, que molida en polvos gruesos se emplea con mucha utilidad para curtir las pieles de varios animales, a las cuales junto con la cal o alguna legía, comunica un color agradable colorado ».

Haenke no nos da mayores indicaciones para determinar esta planta, pero, posiblemente se trata de la *Acacia cebil* Gr.

Los árboles llamados *Abatí timbabí* o *Yataibá*, por los guarara-

(1) E. W. MIDDENDORF, en *Worterbuch des Runa Simi oder der Keshua-Sprache*, página 459, Leipzig, 1890, dice: « *Huilca*, árbol de las quebradas parecido al algarrobo, de tronco grueso y corto, copa chata y ancha, hojas plumadas, cuya fruta sirve de medicina purgante ». Huilca, en el aimará antiguo significaba el Sol. Introducido al quíchua, significaba un ídolo u objeto sagrado.

nías, no han sido olvidados por los historiadores coloniales que les dedican interesantes citas: el padre Montenegro describe este árbol así (1):

« El árbol que en el Brasil destila aquella tan suave y aromática goma o lágrima que los portugueses llaman *animé*, se halla en el Paraná en los montes de Itapuá, en el Jesús, y en el Paraguay: son dos especies muy parecidas en todo menos en el color de las hojas, que el uno las hace más blanquecinas, y algún tanto más delgadas, que pienso ser la hembra, y el más oscuro de hojas, el macho. Es árbol alto y muy coposo, con muchas y muy compartidas ramas: su corteza del tronco y ramas muy gruesas, es algo áspera y como sarnosa, de color claro ceniciento: la de la rama delgada, tersa, lisa y verdosa: sus hojas de dos en dos y siempre en las puntas de las ramas, más anchas de los lados de afuera, que los de adentro a donde se juntan, esto es, de la compartición que hace la vena o nervio, que la parte por medio: su flor es cierta piñuela puntiaguda y tierna, a modo de aquellas vainitas de las judías o frijoles cuando comienzan a crecer: los cuales poco a poco van creciendo y ensanchando, como dos dedos de ancho, o dos y medio, de largo del dedo pulgar, y al querer sazonar se pone aquella vaina dura y fuerte, con cierta sustancia tirante al color encarnado claro, y en medio de tres o dos pepitas relucientes, de color castaño claro, a modo de aquellas de los tamarindos, o caña fístola: cuando verde es de sabor amargo y astringente; pero al sazonar se vuelve de sabor de harina algo dulce, de suerte que es muy buen sustento a falta de pan o de maíz. »

El padre Guevara, dice de este árbol: « El Yataybá, que los brasileños llaman *Animé*, es célebre por su goma cristalina, de olor el más grato que despide siempre alguna ».

Sánchez Labrador, hallándose en la misión de Belén sobre el río Ipané (23° 30' de lat. S.), encontró muchos árboles de esta clase que los indios Mbayás llaman *Guamigo*; los describe así: « Son grandes y bien compuestos, de leño duro y blanquecino,

(1) El *Yataibá*, que produce la gomo-resina *Animé*, es la *Hymenaea courbaril*, L. También producen resinas semejantes, la *Hymenaea martiana*, la *Hymenaea stilbocarpa*, etc., etc.

bueno para toda obra. Tienen la corteza gruesa y jaspeada de pintas blancas que amarillean. Las hojas están al fin de los ramos, colocadas opuestamente entre sí. Están algo hendidas hacia la parte de adentro. Sus frutos son unas vainas algo largas, unas aplanadas, otras casi cilíndricas, de corteza dura de color pardo. Dentro encierra una carne algo pálida, blanda y filamentosa. Su sabor es de la harina de algarroba, con bastante dulce. Cómese cruda, y si primero se remoja en agua, es más suave al gusto y no daña. Contiene esta sustancia dos o tres huesos, como habas, de color pardo lustroso, que son la semilla. Cómense también y son del sabor que las almendras y no de inferior bondad y sustancia. La goma de este árbol es la que se llama Animé. No destila hacia afuera, sino por interiores conductos entre la corteza y leña, baja hasta la tierra. Sácase cavando junto a las raíces del árbol, en donde se halla. Sirve de incienso por su fragancia y también para barnices (1) ».

Como lo decimos en las Terebintáceas, grande es la confusión que han hecho los escritores coloniales con los árboles que producen distintas resinas o *bálsamos*. En estos enredos literarios, debemos señalar el que han hecho para designar ciertas leguminosas de madera olorosa (*Miroxylon*), o fruto aromático (*Myrocarpus*) o semilla fragante (*Mirospermum*). Alrededor de estos tres géneros de plantas, gira una diversidad de opiniones en las que, por desgracia, se ve envuelta una rubiácea: la quina o *Cinchona*.

Montenegro describe el *Anguay* o *Ibirá-payé*, al que llama también « árbol del menjuí o copal calaminta ». Transcribo esa descripción :

« El *anguay* o, por mejor decir, el verdadero árbol del *menjuí* o copal calaminta, hay por todas partes de estas Misiones con abundancia, por todos sus montes y bosques. Es dotado de grandes virtudes para diversas enfermedades, tanto que los indios le llaman *Ibirá-payé*, que quiere decir árbol de hechiceros. Es muy poblado de hojas muy lisas y delgadas, a seis en rama, las cuales todas se miran abiertas o medio cerradas al sol, dejando tapados de él sus ramas y troncos. Es la corteza hermosa,

(1) Obra citada, tomo I, página 19 y tomo II, página 99.

con ciertas acanaladuras no profundas. Hay en este árbol cuatro especies: uno blanco, muy alto y consta de muy largos y gruesos troncos, de suerte que es madera peregrina para fábrica de grandes iglesias, para tirantes; madera incorruptible fuera del agua. En esta especie hay masculino y femenino, por que el uno fructifica y el otro no. Estos dos arrojan de sí el Bálsamo del Brasil, pero más rubio y más fuerte en el olor.

« Las otras dos especies que es el negro, es más pequeño de tronco y menos alto. Hállanse en los yerbales de la Concepción, el cual picado su tronco o medio cortado, expele por la cortadura o talla, el perfecto menjuí, como yo lo he tenido en mis manos, como una libra, que me trajo un indio que fué a hacer yerba, y me dijo ser *anguay mirí*, más oscuro de hoja y corteza más gruesa y muy pequeño de tronco y asimismo más delgado. No lo he visto, solo de esta noticia. » (La especie pequeña, debe ser un *Stirax*.)

« El polvo de su corteza seca, huele a menjuí, así quemado como por quemar y lo que más es, en partes como en los nudos carcomidos, se halla el mismo olor, en el polvo de su palo, cuando se va carcomiendo de su corteza. Después de cortado, dos meses puesto al sol y al agua, se hace un excelentísimo bálsamo para heridas y llagas viejas. »

Lozano, extractando la descripción de Montenegro, dice: « El árbol del *Copal* se halla también con grande abundancia en nuestras misiones del Paraguay, en cuatro especies. El nombre propio entre los guaraníes es *anguay*, y por la admirable eficacia de su bálsamo para diversas enfermedades, lo llaman *ibirápayé* », etc., etc. (1).

Antes de hablar del *Copal*, el padre Lozano escribe lo siguiente:

« En los valles de Catamarca y de Salta, de la provincia de Tucumán y en el Río Negro, de la provincia del Río de la Plata, se dan los árboles de *quinaquina*, altos, gruesos y copudos, que llevan por fruto unas almendras llamadas quinaquina, que dieron nombre al árbol y son de olor muy agradable, que conforta la cabeza. Su corteza hecha polvos tiene admirable virtud, be-

(1) Obra citada, libro I, capítulo IX.

biendo vino para expeler con extraña brevedad las fiebres tercianas o cuartanas.» Hace luego la historia de la verdadera quina del Perú, que « sanó de sus fiebres a la virreyna condesa del Chinchón, quien difundió el remedio en 1634 », etc.

El padre Guevara, tomando el rumbo de Lozano, a quien plagia con frecuencia, dice, refiriéndose a la *quina-quina* de Salta, Catamarca, Tucumán y del Río Negro tributario del Uruguay : « El fruto de la quina-quina son unas almendras especiales por su olor subido y confortativo ; pero, lo que más se estima en este árbol es su cáscara, la cual molida en polvos y tomada en vino, aprovecha para expeler las fiebres intermitentes ».

Indudablemente esta es una de las « falsas quinas » que vulgarmente se conocen, no sólo en el norte, sino también en la república del Uruguay ; o un *Myrocarpus* de « frutos de olor agradable », como indican Lozano y Guevara, pero, lo que es de extrañar, es que confundan estos árboles con los de verdadera quina, teniendo, no muy lejos, los auténticos. El padre Sánchez Labrador, enreda aún más el asunto, cuando dice en el párrafo DCXC de su libro :

« *Cascarilla*, fruto de un árbol muy distinto del *anguay*. El árbol *anguay*, que es el del bálsamo, (1) o el mismo o tan bueno como el del Brasil y Perú, llaman los de San Estanislao en su idioma *Ibirá payé*, árbol médico ; sin duda por lo específico de su goma para curar muchas enfermedades. Da por frutos unas vainitas como aceitunas. Dicen que si las comen les matan, o les causan grandes ansias, pero que cuando toman un poquito, les cura algunas dolencias. He visto esta vainita ; y según toda su apariencia, es el fruto del árbol llamado Quina Quina, la famosa *Cascarilla*. Por lo que me inclino a que este árbol *Anguay*, se diferencia del que en el Paraguay con el mismo nombre conocen los españoles ; y, si es el mismo, ha faltado curiosidad en su examen. »

¿ Se referirá, acaso, a la *Cascarilla macrocarpa*, Wed. (Rubiáceas), o es que el padre Sánchez encontró allí la verdadera *Cinchona* ?

(1) El famoso « Bálsamo de Misiones » se preparaba con resina de *Schinus* y otras plantas. El *Anguay* de « frutos como aceitunas », es una Estirácea : *Styrax reticulatum* o *ferrugineum*. Mart.

Parodi llama al Ibirá-payé, *Cumarú* o Palo de trébol y lo identifica con *Myrospermum*, pero, más adelante al referirse al « Palo de trébol », dice que este es un *Myroxylon*. Posiblemente hay ambas cosas, porque se trata de dos árboles de distinta especie.

Montenegro dice que el árbol que los tupís llaman *Copayba* y los guaraníes *Cupaí*, crece en los montes del Jesús, en el Paraná, pero, aunque le trajeron muestra de la resina, él no tuvo ocasión de ver la planta.

Lozano lo menciona como « árbol grande que produce el bálsamo », y Guevara agrega que « es árbol grueso, alto, frondoso, que se cría en los montes cercanos al río Monday. Destila el célebre bálsamo copaiba, apreciado en la medicina para heridas penetrantes y peligrosas ».

Es árbol abundante en los bosques paraguayos, y su resina es conocida con el nombre vulgar de « aceite de palo ». Corresponde a las especies: *Copaifera officinalis*, *C. Langsdorfii*, etc.

Con los nombres de « Caña fístola solutiva, *Ibopé-catupirí-ehebaé* y Caña fístola silvestre, *Ibopé guazú-ehebaé*, describe Montenegro, dos especies de leguminosas de fruto purgativo, en la forma siguiente :

« Tiene la caña fístola de estas tierras, las hojas largas del largo de la caña que está cortada, proporcionalmente anchas, a forma de moharra de lanza puntiaguda, anchor de dos dedos; la flor en la punta de los ramos, a modo de espiga arracimada, unas florecitas muy encarnadas, como también lo son las venillas que componen las hojas, mayormente la de en medio que va a lo largo de ella y las transversales asimismo rubicundas; su hoja es delgada y suave al tacto; su fruto es largo de dos codos, del grosor del brazo de un niño de cuatro años, por lo alto del codo, con sus dos costuras como la otra caña-fístola aunque más sobresalientes en altura y grosor, principalmente la mayor que hace como dos repulgos elevados como costura de sastrería remachada en todo lo interior, guarda el orden de caña fístola, así en las rótulas y custodias a que está pegada la pulpa como en color y figura de las semillas las cuales proporcionalmente a la vaina, tienen el grandor como aquella de los tamarindos, algo menores. El árbol es muy alto, grueso y frondoso, y su corteza blanquecina a modo de ceniza. »

Lozano señala este árbol como originario del Paraguay. El padre Sánchez Labrador dice, refiriéndose a los que vió : « eran corpulentos y bien copados. La hoja mediana y de un verdor lustroso; el fruto excedía palmo y medio de largo y algo más de media vara cumplida de ancho (1). Cuando maduro toma un color pardo que tira al negro; su corteza, dura por dentro, está dividida por celdillas o apartamientos en que se contiene una pulpa melosa, en la cual reside la virtud purgante que tiene » (2).

Es la *Cassia brasiliiana* Lam.

Con el nombre de « Eupatorio americano », en guaraní, *taperibá caá*, el padre Montenegro cita otra especie en la forma siguiente :

« Crece de alto de tres codos en las partes de tierras secas, que en partes húmedas llega a un estado y más : crece a modo de arbolito, su tallo al principio es cuadrado; pero cuanto más va creciendo va perdiendo la cuadratura, que apenas se distingue : sus hojas son algo vellosas, delgadas y con cierto humor viscoso o visco al apretarlas, como aquella de los mercuriales o parietaria : sus flores son amarillas de cinco hojas, en medio como tres cornezuelos, los dos de flor y el de en medio es el que sale a dar semilla, a modo de lentejas en vainas, como judeguelos y en racimos en la cumbre de los tallos. »

La única cita importante, relativa al « Chañar » (*Gourliaea decorticans* Gill.) pertenece al padre Falkner :

« El chañar, en las partes más calientes, es un árbol alto y grueso, aunque de menores dimensiones que los de más acá hacia el sur. Las ramas son muy torcidas y espinudas. El tronco se conserva siempre verde y se le cría una corteza delgada, parecida al pergamino, que se seca, se desprende y es reemplazada por otra nueva. Sirve para leña y para carbón. La madera es dura, da buena hebra y es de un color amarillento. Los indios la usan principalmente para estribos; pero, según parece, sirve para otras cosas también, como, por ejemplo, en la edificación, etc. Las hojas son pequeñas y ovaladas; la fruta se parece a la del mistol, aunque menor en tamaño y menos dulce y de un rojo no tan subido. Se emplea tal como el mistol. »

(1) Aquí debe haber un error regularcito...

(2) Obra citada, tomo I, página 61.

« El algarrobo, dice Montenegro, es árbol muy conocido por todas estas provincias, aunque en estas Misiones no hay sino tal cual que algunos P. P. sembraron sus semillas en las huertas, traídas de Santiago del Estero, a donde todos los montes, los más de los árboles son de su especie.

« Son cuatro las diferencias que hay, es a saber, dos blancos masculinos y femeninos y dos negros de distintas señales, porque el blanco es mayor, así macho (1) como hembra (2). El macho echa las algarrobas de una, y pocas largas de una cuarta. La hembra las echa a modo de racimos de un pie, nueve o diez, unas veces menos, otras más. La negra es fructífera, así macho (3) como hembra (4), sus frutos redondos como aquellos de los judijuelos o frisoles; es menos gustoso y más cálido su fruto y de menos estima para el uso de alojias y bebidas, y así es poco estimado para comida, pues a donde la cogen para sustento y guardan para entre año, en lugar de grano no hacen mucho caso de ella; pero para restreñir y desecar es más eficaz que la blanca. Con esta planta es con la que se fabrica la harina de algarroba, que llaman patai y un género de alhoja que dicen chicha, la cual, tomada con moderación por la tarde y mañana, abre las vías, deshace la piedra y tofos de la vejiga, purga el cuerpo de humores gruesos y viscosos y los saca por camara y orina con gran suavidad, sin congojas ni desabrimiento. »

El padre Falkner, que tuvo oportunidad de ver algarrobos, desde las provincias del norte hasta el Río Negro, dice :

« El algarrobo de esta tierra es un árbol grande que casi iguala un roble de regular tamaño; su madera es fuerte, durable y de hebra gruesa. Las hojas son pequeñas, muy recortadas, y muchas reunidas sobre un pedúnculo común, próximas y opuestas unas a otras, así que diez o veinte de ellas parece que componen una sola hoja, como en el abeto. Las flores son pequeñas, de un color blanquisco y reunidas en pequeños racimos como

(1) *Prosopis alba*.

(2) *Prosopis panta*.

(3) *Prosopis nigra*.

(4) *Prosopis Hassleri*?

en las grosellas, pero más pequeñas y más tupidas. De éstas nacen unas vainas grandes y largas, como las de guisantes, pero no tan anchas. Las hay de dos clases, negra y blanca, siendo aquélla más angosta pero algo más dulce. Antes de la madurez completa es verde y muy astringente, que deja áspera la lengua de una manera muy rara; pero ya madura se pone sumamente dulce y adquiere un olor fuerte, desagradable, parecido al de las chinchas. Este árbol se cría con gran abundancia y viene a ser una especie de acacia dulce, parecida a la acacia arábica. La gente del país cosecha este fruto en gran cantidad, como que forma la parte principal de su alimentación. La reducen a forma de harina y a veces la mezclan con harina de maíz y así mezclada en agua fría la llaman *añapa*. La harina sola, que es bastante melosa y pegajosa la comprimen en panes o ladrillos, y así la guardan para su alimento, a que dan el nombre de *patai*. De las vainas molidas hacen una bebida muy fuerte, o chicha, dejándola fermentar por 12 ó 24 horas en agua fría; en este tiempo se pone fuerte y mareadora, de suerte que produce borrachera pesada. De la *chicha* podría sacarse buena cantidad de aguardiente puro, pero a los criollos les falta habilidad para aprovecharse de esta industria. Más hacia el sur, este árbol no alcanza las mismas dimensiones, y en el país de los tehuelches se reduce al tamaño de un arbusto que no alcanza a un metro de alto. He visto dar el fruto de este árbol a los enfermos de consunción que padecían de sudores copiosos, y a los éticos, en forma de *patai* o de chicha, y con muy buenos resultados; y se nota que dichas enfermedades no son comunes entre la gente que usa estos alimentos.

« Hay otra especie de este árbol que, para mí, es la verdadera acacia de los árabes. Las hojas se parecen a las del algarrobo, mas las flores y el fruto son muy diferentes. Las flores son de un amarillo muy brillante, muy pequeñas, y se crían reunidas en una pelotilla, de un olor muy aromático. Las vainas son más gruesas, con semillas como lentejas, pero más duras: son gomosas, de gusto fuerte y astringente, y con alcaparrosa hacen tinta negra y sirven para teñir de negro los hilos de lana y lino que es el uso que de ello hacen los criollos de esos lugares. La madera es muy firme y su color de un rojo más subido que los

del algarrobo, y su lloro es idéntico al de la goma arábica (1).

« Hay una tercera clase que no es tan elevada y su vaina es de un rojo menos subido, más inclinado al chocolate; no es ni astringente ni dulce, pero los criollos las emplean para hacer una chicha que toman para curarse de la *lues venérea*. Su acción es la de un sudorífico, y he sido testigo de curaciones con este remedio, que en Inglaterra hubiesen exigido un tratamiento por salivación (2).

« He visto también una cuarta clase de estas vainas, procedente del Chaco, mayores en tamaño y más fuertes y su color rojo más encendido que el de las anteriores. Eran muy astringentes y balsámicas, de olor muy pronunciado, como el de los cipreses; eran, según me aseguró el misionero que me las trajo, el fruto de un árbol grande, espinudo que no tenía hojas. Creo que tienen propiedades balsámicas y astringentes, propias para heridas, y podrían tener importancia en la medicina, al menos para aplicaciones externas » (3).

Montenegro al describir « dos especies diversas de Sangre de Drago », de la que una es el *Croton succirubrus*, cita un árbol que, como el anterior, produce el fruto en forma de « cartuchitos puntiagudos con sólo una semilla o grano », agregando : « este árbol, se halla en la gobernación de Tucumán y le llaman los naturales *tipa*, el cual hace su tronco alto, grueso, muy derecho : de suerte que, por lo correoso y fuerte, hacen de ordinario los pértigos de carretas de él ».

Por la forma del fruto, indicada por Montenegro, parece referirse a la « Tipa colorada » (*Tipuana pseudo tipa*, Gris.), que presenta el fruto (sámara), de aspecto puntiagudo y con una sola semilla.

El padre Guevara, nos habla de la « Tipa blanca », llamada por los guaraníes *Izapí* (rocío) y la que, además de su madera sólida y fuerte, produce una goma de color rojo intenso que podría ser la « Sangre de drago » citada por Montenegro, aun cuando el fruto samaroido de este árbol (*Tipuana tipu* (Bth.)

(1) Obra citada, página 43.

(2) Obra citada, página 44.

(3) Obra citada, página 44.

OK.), contiene generalmente tres semillas. La cita de Guevara, dice, refiriéndose a éste hermoso árbol: « El sudífero *Izapi*, que en los meses de mayor calor destila de las hojas un rocío suave y copioso, hasta despedirlo gota a gota y humedecer el suelo ».

El árbol llamado vulgarmente « Pacará » en Tucumán y por los guaraníes, *Timbó* y *Cambá-nambí* (oreja de negro), por la forma y color de sus frutos, es el *Enterolobium timbowa*, Mart.

El padre Guevara menciona « el *Timboy*, grueso y corpulento, de que los indios hacen sus canoas », y el padre Sánchez Labrador, extendiéndose algo más, escribe: « Hay árboles llamados *Neguatēgigo* (en lengua guaicurú); son altos y corpulentos y las tablas de su madera suplen muy bien por las del cedro para toda obra. Del tronco excavado hacen los Payaguás veloces canoas. El fruto es como la palma de la mano en circunferencia y se levanta algo en el centro, en que está la semilla; es muy duro y solamente a fuerza de golpes se parte. Quebrantado, se usa en lugar de jabón para lavar la ropa; la espuma que levanta con la frotación es mucha y muy blanca, no deja mal olor en la ropa, ni la quema o deteriora. Muchos infieles se valen de este fruto para los usos dichos y por experiencia me consta su bondad ».

Guevara, cita una especie del género *Peltophorum*: « El *Ibirá-pitay*, de que labran sus flechas (los indios), y aumentan el dolor de la herida con el escozor ». Se refiere al *Ibirá-pitá* (Palo colorado), hermoso árbol de flores amarillas y madera fuerte. Es el *Peltophorum Vogelianum*, Benth.

Según Parodi, en el Paraguay llaman *Yuquery-pey* al *Pterocarpus draco*, L., pero, también se le da a éste, como al *Pt. gummifer*, Bert., el nombre de Sándalo rojo, y aún el de « Sangre de drago », a causa del color de su madera y resina medicinal que produce en forma de lágrimas o pequeñas esferas negras cubiertas de un polvo color rojo de cinabrio. (1) Con el nombre de « Sándalo colorado », lo describe Montenegro, así:

« El *yuquiripeí* es tenido entre los indios por una especie de

(1) Véase : *Diccionario enciclopédico hispano americano*, artículo : « Sándalo ».

cedro, y cierto es muy semejante en las hojas y tronco; pero no en el fruto, ni en la flor, ni en el color, olor y vetas de sus tablas, porque es más denso y colorado más subido, y su hebra es trabada y la del cedro lisa. »

« Tiene el fruto a modo de nueces; pero en racimos de a doce, o más en racimo: cada nuez tiene cinco granos dentro, cubiertos con su túnica encarnada: ábrese su fruto en estando sazoadas las semillas en cinco partes, cada cual mostrando en medio su semilla. Su flor es entre encarnada y blanca: su tronco no es tan grueso como el del cedro, ni tan coposo. »

La descripción que hace Montenegro, del fruto de este árbol, deja mucho que desear, pues no caracteriza a una leguminosa. Lozano aclara algo lo referente a las *doce nueces en racimo*, diciendo: « el Yuquiripeí da el fruto como nueces, en *racimos de a doce onzas* cada uno», y, « sus nueces arrojan cantidad de aceite muy confortativo, admirable para curar huesos dislocados. Su fruto verde, machacado, es singular enjabe para tintas de lana amarillas, moradas y azules » (V. Parodi, Ob. cit., p. 104).

El vulgarísimo « Ceibo » ha sido descrito por Montenegro en un largo artículo que comienza así:

« El *zuinandí*, es una especie de chopo; pero no es el verdadero chopo, porque su corteza es más delgada, y más húmeda y viscosa. El palo se parece mucho al del chopo, así en la figura y grandor: hállase de ordinario en tierras húmedas y pantanosas; florece por noviembre y diciembre: sus flores son encarnadas, tiran a morado, y tiñen de morado si la juntan con flor de bledos colorados; hacen excelentes colores, así en lana como en lienzo.

« Sus cortezas machacadas y aplicadas a las heridas de los tigres, es el único remedio para que no se inflamen y envenenen. »

El padre Lozano se hace eco de esta virtud medicinal del « único remedio para las heridas hechas por la garra del tigre, etc. »

La costumbre de los felinos de ejercitar sus uñas en las maderas blandas, hace decir al padre Lozano el siguiente disparate: « El tigre, por instinto natural, sintiendo en sus uñas el excesivo ardor que le causan sus cualidades venenosas, araña

profundamente su corteza hasta topar con el palo, y queda más ágil para sus cazas y pescas ».

Este árbol es la *Erythrina crista-galli*, L.

Con los nombres de Culén y Té criollo, nos presentan los escritores jesuitas dos leguminosas muy interesantes; una de flores azules (*Psoralea glandulosa*, L), y otra de flores amarillas (*P. Hiquerilla*, Gill.).

El padre Falkner al hablar de « esa especie de té que descubrí yo unos dos años antes de mi retirada del país », dice lo siguiente :

« Es un arbusto que se cría de una a dos yardas de alto; su tronco rara vez excede de una pulgada de grueso, y por lo general tiene menos; no le suelen nacer retoños del pie, pero sí muchas ramas largas del tronco. Las hojas son triples como las del trébol, de un verde muy hermoso y muy lisas: produce una espiga larga de flores azules, parecidas a las del espliego, aunque no tan largas ni tan aromáticas. De cada una de estas flores resulta una vainilla, cada cual con su semilla que no alcanza a medir la tercera parte de una lenteja, pero con forma de judía. Seca la hoja, si se hace la infusión por agua, le participa a ésta el color que adquiere con té perla: en gusto y sabor son exactamente iguales, lo que sí algo más cargado sin ser astringente; pero esta diferencia acaso se deba al hecho de que está más fresco este té que el otro, cuando no resulte del modo diferente de prepararlo, o por que no se seca sobre planchas de cobre, como se acostumbra en la China. Al secarlo no me fué posible conseguir que se enroscase y arrugase, como sucede con el té de Oriente.

« Hay aun otra especie de esta planta que se da en Chile, produce una semilla redonda, pero sin vaina; las flores son amarillas y no forman espiga; la hoja es menos lisa que la anterior y de un verde más claro. La infusión es de un tinte más subido con sabor más o menos como el anterior, sin ser tan grato al paladar, por su gusto algo desabrido. El nombre que le dan los indios es *culém* ».

Bajo los nombres de Cértula mayor — Melilocto — «Toro-Caá» Montenegro cita la *Psoralea latifolia* Vog. en la forma siguiente :

« Es dotada de un olor suavísimo y muy aromático, como de

yerba-buena y toronjil misto, sus flores son de retama; pero entre amarillas y blancas, de un vacío graciosísimo, como aquel de las mosquetas y muy olorosas: su raíz es grande y gruesa, algo carcomida a trechos: nace donde hay tierra negra, no muy húmeda y algo fresca.

«Constan sus raíces (tallos?) de varias ramas, más de media vara en alto, o de dos tercias; toda ella espele de si tal olor, que, desde lejos, se percibe su fragancia. Hallo que los indios la usan para sus enfermedades para cámaras de humores muy acres, con fiebres, así por ayuda, como por bebida, con admirables efectos de mejoría.»

Siempre copiando de Lozano, el padre Guevara hace mención del «*Palo blanco*, tan pesado, que dicen algunos que gravita más que el plomo».

Hieronymus, coloca esta especie (*Calycophyllum multiflorum*, Gr.), en la familia de las Rubiáceas, y Parodi señala dos especies de esta familia, *Exostemma australe* y *Ecuspidatum*, St. Hil., con el nombre de *palo blanco*.

Con los nombres de «Orozús, Regalíz, e Isipoa poyú», el padre Montenegro nos dice lo siguiente:

«Hállanse por estas Misiones, dos diferencias de orozús; el que hace sus varas derechas del altor de una tercia o más, las flores amarillas y unas vainillas a modo de frijoles con cuatro o cinco semillas a modo de lentejas, aunque menores. La segunda especie es muy semejante en las flores y hojas, pero muy distinta en los vástagos, porque los hace más largos, más delgados y tendidos por tierra; es menos fértil en semillas y sus vainitas menores como aquellas de las lentejas, con dos o tres granos en vaina. Su raíz es menos dulce y algun tanto astringente, por donde no la tengo por muy pectoral; pero para cuando se pretendiere mundificar el pecho o estómago, confortando y constriñendo a un tiempo, como en las grandes caídas o porradas, que hay sangre extravasa en el pecho y estómago, y estos contusos o dilacerados, lo tengo por mejor, que dado que no sea tan emoliente y anodino, es más confortante y preservativo de corrupción; y así digo que el primero es muy semejante, y aunque más dulce que el de Europa, pues yo he usado muy rica azúcar de su zumo, a modo de pastillas.

« Socorre a todas aquellas pasiones catarrales que caen de la cabeza al pecho (1) ».

Con los nombres de « Tamarindos reales », *Yutai*, en tupí y en guaraní, *ibáahí*, el padre Montenegro describe árboles y arbustos que no pueden ser otra cosa que el *Tamarindus occidentalis* Goertn. :

« El árbol que da los tamarindos es de muy pequeña estatura, a modo del de las jujubas, azufaifas, aunque algo menores : sus hojas son de naturaleza silvestre, así como las endrinas de España : hállanse de él dos especies, el uno más crecido de tronco que es el masculino, el cual en fruto y hojas es más diminuto que el femenino, que es el primero en estampa, por ser los que llaman tamarindos reales.

« Nacen estos árboles en abundancia a modo de matorrales o montecillos, a donde hay minas de oro debajo o disposición de haberlo muy profundo en las entrañas de la tierra, según se ha observado, como en el Potosí, Perú y Cuzco y otras partes de donde sacan. Echan su fruto dentro de vainas a modo de las del maní o *mandubí*, que dicen los indios en guaraní, pero mayores y más gruesas, agrio tirante algún tanto al sabor acedo, que turba la más tenaz dentadura, del que recién sacado del árbol se atreve a mascararlo, y por ser tan conocidos en estas tierras no paso a dar las demás señales suyas. »

« El añil que sirve para teñir de azul », dice sencillamente el padre Lozano al designar una *Indigofera* : (la *Ind. añil*, L., probablemente, que es la más diseminada en nuestro país, Bolivia y Perú); planta que el padre Acosta ya había mencionado 150 años antes, y la que, según Haenke, « es indígena en grandes regiones ».

Sánchez Labrador dice de esta planta : « Llámánla los guaycurues, *Limacaseje* ; la hoja es muy parecida a la de los garbanzos, de un color verde oscuro y de olor pesado si se comprime entre los dedos.

« Da la semilla en racimos de unos como cuernecillos por todas las ramas. Sacan el añil por infusión y requiere mucha

(1) Con el nombre de *Urusu hée*, Parodi indica las especies : *Periandria dulcis* y *Glycyrrhiza americana*.

atención en cuanto al tiempo de fermentar, batición y otras circunstancias para la bondad de la tinta ».

Entre las muchas especies del género *Acacia* que son indígenas de esta tierra, la que más llamó la atención de los buenos padres jesuitas, fué sin duda el « Aromo » o « Espinillo » *Acacia cavenia*, HK y A), del cual el padre Lozano hace gran elogio, que refuerza con la siguiente curiosa cita :

« El gran duque de Toscana, Cosme III, logró uno de estos árboles en sus cultísimos jardines, y por cosa muy exquisita, lo mostró al padre Ignacio de Frias, procurador en Roma por esta provincia ; quedando muy admirado cuando le dijo era árbol muy común y que no se estima en estas partes. »

Si el árbol que vió el padre Frias no era una *Acacia Farnesiana*, W. y se tratara en realidad de un ejemplar de la *A. cavenia*, ésta sería una nueva prueba del intercambio de plantas y semillas que se hacían, casi siempre por indicación de los padres jesuitas, entre sus posesiones de todo el globo, o como regalos a reyes y personajes.

El padre Guevara dice : « El aromo es árbol pequeño y de menuda hoja ; críase en Tucumán sin cultivo ni riego. Sus ramos tiende con agradable proporción, de mayor a menor formando una copa vistosa. A trechos, por las ramas, tiene repartidas fuertes y agudas espinas. Flores de color naranjado, algo oscuro al principio y después más claro. »

Caá-ycobé, yerba que vive. Sensitiva, llaman los padres Lozano y Guevara a esta conocida mimosa, que ponderan con entusiasta admiración, pero se ven sobrepujados por el padre Sánchez Labrador que nos habla de seis « sensitivas » de distinta especie ! Véamos la relación de este prodigio, aunque por la extensión del relato tendremos que contentarnos con el del preámbulo :

« Merece la primacía entre todas (las plantas menores), la que por su natural encogimiento o recato, se alzó con los nombres de vergonzosa, púdica y sensitiva. No es una sola la especie de sensitivas de esta tierra. Hasta cuatro crecen por todas partes y en algunos sitios, la quinta y sexta. Parece que naturaleza, tan pródiga en la producción de éstas, enseña circunspección a una gente que hace gala de la desenvoltura. »

Después de este final entusiasta en que se demuestra la lección de honestidad que esta pequeña planta daba a los indígenas, ya que no podían recibirla de los conquistadores, entra el padre Sánchez a describir cuatro especies que acompaña con sus láminas hechas a pluma. Dos de ellas parecen referirse a *Mimosa pudica* y *M. sensitiva*, Lin., pero, las otras, aun que de la familia, no parecen ser mimosas.

Desde los primeros tiempos de la conquista del Río de la Plata, fué conocido el *manduví* (*Arachis hypogea* L.) cultivado por los indígenas, desde Sancti-Spiritus hasta el Paraguay. El historiador Schmidel, lo encuentra también en esos parajes y lo menciona en los capítulos XX, XXXII y XLIV. No es de extrañar, pues, que Montenegro lo describa con su singular lenguaje, diciendo, como de costumbre, que hay dos especies, macho y hembra, mayor y menor, cosa que le sucede con casi todos los vegetales que describe.

« Hallanse dos especies de maní o *mandubí* en estas Misiones, es a saber macho y hembra, mayor y menor, que sólo se distinguen en ser mayores sus vainas, granos y hojas; y aunque el menor es el más aceitoso y más denso en su sustancia y asimismo más caliente y húmedo, por la grande copia de aceite que posee, hace sus hojas y frutos del tamaño del dibujo suyo, con ciertas florecitas cárdenas, que rara vez llegan a dar semilla, guardando su vigor y virtud para sus raíces y fruto, y cierto que es cosa socorrida en estas Misiones para los pobres indios, porque con sólo cocerlos o asarlos, les es sustento muy loable y sano, aunque algunos no lo tienen por tal y se engañan a la verdad, porque tostados en el horno, y después en olla revuelto con unos granos de sal molida, muy bien removidos con ella, es muy loable y sano manjar, aunque enciende y provoca a lujuria. »

« El maní — dice Lozano — es yerba que fructifica en la raíz, donde da sus frutos, que es a manera de avellanas, de dos en dos, dentro de una vaina mayor y mucho más gruesa que la del garbanzo. »

Schmidel, en el capítulo XLIV dice: « Esta nación (Mbayá), tiene mucha provisión de *trigo turco* (maíz), *mandeochade* (mandioca, *mandióg-eté* de los guaraníes), *mandepoere* (otra variedad de la anterior), *mandeos propis* (*mandióg-poropí*, mandioca dulce),

padades (batatas, ignames), *manduis* (maní), *bachakhué* (1) y otras raíces más ».

Como el párrafo sencillamente lo indica, se trata de raíces comestibles, y la última, aunque escrita en la media lengua de nuestro historiador bávaro, se refiere indiscutiblemente al *mbacucú* o *Pachyrhizus angulatus*, Rich.

Casi dos siglos después el padre Montenegro se encarga de confirmar un punto que no ha sido tocado por los demás historiadores, médicos, herbolarios, etc., etc.; la comprobación de la existencia del *mbacucú*, como planta indígena en el Paraguay.

« El *bacucú* — dice Montenegro — es raíz comestible y estimada de los indios, por lo cual la siembran todos los años, como cosa de cosecha, hacen de ella una muy suave conserva y se comen crudos con naranjas y sal; hállanse dos especies de *bacucús*, uno blanco y el otro negro, quiero decir, morado: echan ciertas flores azules y sus hojas del tamaño de las del *aguarandio*, de tres en tres en rama, su semilla es grande, del tamaño de las habas, de que carga con suma abundancia encaramándose su enredadera por cuantas plantas y varillas: lo ponen a ocho y nueve granos en cada vaina que a ser sustento, como lo es, la raíz, no dudo, fuera a esta pobre gente gran socorro; pero es venenosa con propiedad, por lo cual, aun la raíz tengo por sospechosa, de engendrar alguna frialdad al estómago o hígado. Sus raíces de un año suelen ser de seis y ocho libras, de dos años las he visto de diez y siete libras y media, pero las de dos años son muy duras y algo leñosas o llenas por decir mejor de hebras o filamentos leñosos y recios. »

Otra leguminosa comestible de abolengo, son los « frijoles », encontrados por los conquistadores, desde Gaboto en adelante. Desgraciadamente, ninguno de éstos se encarga de ilustrarnos sobre este punto tan interesante, a pesar de haber hecho tan buen uso de ellos para su alimentación y haber dejado Irala, en 1541, « quinientas fanegas de maíz e frijoles » en la isla de San Gabriel, para alimentar las tripulaciones que vinieran de España.

(1) Obra citada, en el capítulo XX, la llama *vachgekhue*, y en el XXXV *buchakhu*.

Felizmente, los nombres indígenas que conservaron algunas especies durante toda la época colonial, y el descubrimiento de granos y vainas de ellos en algunas sepulturas pre hispánicas en el Perú, nos dan una orientación segura en este asunto (1).

A. T. de Rochebrune. en su trabajo *Recherches d'Etnographie botanique sur la flore des sépultures peruviennes d'Ancon* (2), señala tres especies de porotos encontrados en ellas: *Phaseolus stipularis*, Lam., *Ph. multiflorus*, Wild y *Ph. pallar*, Mol., afirmando que los granos del primero son los más numerosos. Declara que entre 46 especies de porotos, cuyo origen se conoce, 34 son americanas y ninguna de las otras es europea, pues 3 son de África y 9 de Asia. Hay, además, 11 especies de patria desconocida, y Rochebrune se inclina a que sean de Asia por suponer que el *Phaseolus vulgaris*, L. es de la India, y de él deriven los otros; pero hay quienes lo contradicen en esta última opinión.

El sabio alemán Wittmack, quien viene sosteniendo su tesis desde 1880, dice, que jamás se ha notado la presencia de porotos en las antiguas sepulturas egipcias, ni en las tumbas de Troya, ni en las habitaciones lacustres, ni en ningún sepulcro antiguo del Viejo Mundo; y donde se ha creído encontrar argumentos en favor del *Phaseolus vulgaris*, como existente allí antes del descubrimiento de América, se ha incurrido en error, pues sólo se trata de granos del *Dolichos melanophthalmus*, D. C.

El conde Charencey, guiándose por los estudios de Wittmack, sostuvo en el Congreso de Angers (1903), « el origen americano del *Phaseolus vulgaris*. » (3). Para ello tuvo en cuenta

(1) El padre Francisco González Laguna, en una *Memoria de las plantas extrañas que se cultivan en Lima, introducidas en los últimos 30 años hasta el de 1794*, dice: « De un sepulcro de Chincha. *Phaseolus magnus inflatus*, frisol blanco hinchado, su baina, hasta de una tercia de largo, y pulgada y medio de ancho: germinó después de tres siglos, que verosimilmente estuvo enterrado. Era desconocido su origen, hasta que nuestros botánicos lo hallaron en los Andes » (En *Mercurio Peruano*, tomo XI, página 170, Lima, 1794).

(2) En *Actes de la Société Linnéenne de Bordeaux*, volumen XXXIII, página 343, 1879.

(3) CHARENCEY (COMTE DE), *De l'origine américaine du Phaseolus vulgaris*. Comptes rendus de la Association Française pour l'avancement des sciences, 1903.

que, ni en las tumbas egipcias, ni en las palafitas de Suiza que han conservado tantos restos de la flora antigua, se han hallado granos de poroto. Las descripciones y figuras de leguminosas de la antigüedad, no coinciden con el género *Phaseolus* y son más bien aplicables al *Dolichos* o al *Lupinus*. En cambio, desde principios del siglo XVI, los conquistadores e historiadores del Nuevo Mundo nos hablan de distintas especies de porotos (*Phaseolus*) cultivados por los indígenas.

Entrando a la parte lingüística, dice, que en Europa, actualmente, en la mayoría de los idiomas, el poroto lleva el nombre de « haba ». Debo agregar a esto, por mi parte, que este nombre lo escribieron en sus cartas, Luis Ramírez en 1528 y Francisco Villalta en 1556.

Por último, los señores Costantin y Bois (1) defendiendo el mismo asunto, hacen notar que Ancón fué explorado por primera vez por los españoles en 1533, y las antiguas tumbas allí existentes demuestran que son preincásicas y, si en ellas se han encontrado granos y vainas de porotos, y otros vegetales puramente americanos, es indiscutible que esas especies son indígenas. Agregan, que Garcilaso de la Vega en sus « Comentarios Reales », dice que los peruanos cultivaban tres clases de estas habas que llamaban *purutu*. Costantin y Bois, hablan sólo de dos especies, pero la primera *Phaseolus vulgaris*, L., la presentan con dos variedades: *oblongus* y *ellipticus*, según la forma que ofrecen. Además, unos son de un negro brillante y otros, veteados de rojo anaranjado.

Agregan a todo esto, que « el padre Acosta, que vino al Perú en 1571 y vivió allí quince años, señala dos especies de porotos: *Frijoles* y *Pallares*; que es igual a *Phaseolus vulgaris* y *Ph. pallar*, Mol. Wittmack, en láminas coloreadas del « Atlas de Reiss y Stubel (Ancon) », figuran estos porotos en color moreno rojizo muy fuerte, pero presentan manchas rojizas », lo que haría pensar que el tinte negro o muy oscuro pudo ser producido por el tiempo. Podrían confirmar esta opinión las muestras

(1) COSTANTIN ET BOIS, *Sur les graines et tubercules des tombeaux peruvians de la Période incasique*, en *Revue générale de botanique*, tomo XXII, página 242, 1910.

de algodón encontrado en unas de esas tumbas, las que presentan un color oscuro rojizo, que no es seguramente el del algodón, y que debe atribuirse al tiempo y condiciones en que ha estado encerrado

Costantin y Bois, dan a estos porotos el nombre de *Phaesolus lunatus*, L., pero, agregan que, como rasgo típico, son « muy aplastados, fuertemente carenados, y presentan suaves estrias que irradian a partir del ombligo (hile) en todas direcciones, hacia la carena dorsal ». Son caracteres del que llamamos vulgarmente « Poroto manteca », aunque el color rosado sucio lo adquiriera con el abandono y con los años.

En 1580, la expedición de Sarmiento de Gamboa, al Estrecho de Magallanes, encontró una leguminosa comestible que después ha sido clasificada con el nombre de *Lathyrus magellanicus*, Lám. En la « Relación » hecha por aquel capitán dice: « se vieron muchas matas de corvejitas muy dulces »... « descubrimos muchos alberjones, como atrás digo, dulces y sabrosos, en abundancia »...

Además de esta especie, típica de aquella región, existen otros muchos *Lathyrus* en nuestro país, que han sido mencionados por distintos escritores coloniales, pero en una forma que imposibilita el determinar la especie.

ROSÁCEAS

A la misma « Relación » de Sarmiento de Gamboa, pertenece el siguiente párrafo: « una vez hallamos por los campos, cantidad de yerbas teñidas color grana, que producen una frutilla como gruesos granos de granada, dulces y sabrosos, y provechosos al estómago. »

Se refiere indudablemente, al *Rubus geoides*, Smith, la única rosácea patagónica, citada por escritores coloniales, que puede determinarse con seguridad, pues la frutilla del Neuquen (*Fragaria chilensis*, Ehrh.), así como los famosos manzanos de esa región (*Pyrus*, spp.) no han sido señalados de un modo indiscutible por la pluma de aquéllos. Tan sólo Falkner dice que: « en los valles, al pie de la Cordillera, los manzanos son allí silves-

tres y los indios hacen una especie de sidra, para tomarla en el día, porque no conocen el arte de conservarla».

La « Yerba de la Perdiz », *Inambú-Caá* de los guaraníes (*Margyricarpus setosus* R. y Pav.) a pesar de hallarse tan diseminada en el centro y norte de las provincias del Plata, no ha merecido citas de alguna importancia, y eso que era considerada « notable remedio para la gonorrea, almorranas y vías urinarias ».

El naturalista Haenke, nos habla de una extraña planta a la que llama « Cariophylata de los Andes ». Veamos su descripción :

«Hállase esta planta rara en el descenso de los altos de la cordillera de los Andes, hacia el lado interior de las montañas, en parajes húmedos y sombríos de un temperamento algo más benigno. Pertenece al género de *Geum*: su flor es pequeña, amarilla, y sus hojas se asemejan mucho a las del *Geum urbanum*. Su raíz es perenne, horizontal, pero por todas partes aumentada de infinitas fibras laterales, delgadas, largas y blanquizcas. El olor de esta planta es sumamente agradable, aromático y parecido al del clavo del Girofle, como también su sabor, bien que muy inferior al de esta especie de la India: su virtud es cálida, aromática, estomacal y fortificante, particularmente en los sujetos de una complexión pituitosa y flemática. Aun la comida participa de su gusto agradable, empleándola en moderada cantidad y seguramente con resultas menos nocivas a la salud que de aquella droga ». (Será *Geum Comersonianum?*).

En Chile hay una planta llamada vulgarmente « Hierba del clavo », y en Méjico, un pequeño arbusto con este mismo nombre: es la *Juliania caryophyllata*, Lall. (Rutáceas).

HALORÁGEAS

Montenegró nos habla de una extraña planta de los valles de Humahuaca y Tarija a la que llama « Quirocilla », la que sólo cita por referencias. Es la *Gunnera chilensis*, Lam, de la que refiere lo siguiente :

«La quirocilla se halla en valles de serranías, como es de

Salta y Tarija, a la orilla de los arroyos y pantanos, entre los árboles, según me han informado, que yo no lo he visto y doy su estampa sólo por relación de persona fidedigna y religioso, hijo de aquella patria, que dice haber cogido y comido. Es, según dicen, de una sola hoja, grande en su tronco, el cual es el que se come, o crudo o en conserva, o en las viandas. Su raíz es gruesa a modo de cepa: no se si tiene flor o semilla. Es su hoja de vara de ancho y algún tanto más de larga; su tronco cerca de vara, el que más y de grueso hacia la raíz, de la muñeca de un niño de tres años. Todo su caule o tronco, macizo, tierno y vidrioso, que se deja quebrar con facilidad, el cual está vestido de ciertas espinillas blandas, que no llegan a hincar en el cuero o carne. Sus hojas vellosas y ásperas al tacto, como las de la borraja o zapallo, dicen ser tan anchas que, cogido su tronco en la mano, sirve de quitasol su hoja, la cual es gruesa y con ciertos nervios o venas, fuertes como las del *tayá* de la tierra, que es el Aro dulce que dice Dioscórides. »

Lozano, que parece vió esta planta, por residir más años en Tucumán y las regiones del norte, dice de ella: « La *Quirocilla* es planta que se da en el territorio de Salta y tiene sólo una hoja, pero tan ancha que puede servir de quitasol, pues pasa de vara; su tronquito excede poco de una vara de largo y algo grueso, todo él macizo, tierno y vidrioso, armado de ciertas espinillas blancas, como las de la cerraja, y es comestible de sabor agridulce. Hacen de él cierto jarabe admirable contra las dolencias que proceden del calor; y así el tronco como la raíz, es remedio prodigioso en los incendios de cólera y sangre, con otras singulares virtudes experimentadas por un médico muy acertado, de nación italiano, que curó muchos años en la ciudad de Salta ».

MIRTÁCEAS

Con los nombres de « Arrayan » y « Guaviyú » (del guar. *ibá-biyú*), los historiadores y médicos de la Compañía de Jesús, nos han dejado largos escritos sobre dichas mirtáceas, pero hechos con arte tal, que no sólo impiden su determinación, sino que embarullan las especies y dificultan su estudio. Otro

tanto puede decirse de los « Guavirá », « Arazá », etc., resultando que esta familia de plantas, que a los mismos botánicos da que pensar, sea un escollo temible para el que quiera unir la tradición con la ciencia.

Montenegro al ocuparse de los « Arrayanes », de los que menciona tres o cuatro especies, dice :

« El arrayan montano que nos pinta Dioscórides, llaman aquí los indios Guabiyú y en Tucuman *matto* (1), es el mejor de cuantos hay en el uso de medicina, como lo dice Andrés de Laguna en su comentario. Hay en estas partes de las Misiones, varias especies suyas muy diferentes en figura y grandor, como son: *guabiyú-guazú*, *guabiyú-miri*, *añangapirí guazú*, *añangapirí mirí* y cada una de estas especies divídese en blanco y negro.

« El guabiyú es árbol de mediano grosor y grandor, pero muy sólido y fuerte e incorruptible, excelente para torneros y estatuas pequeñas.

« Sus cortezas, hojas y fruto verdes, machacados y bien cocidos, refinan y aferran los tintes de negro; mezclados en las tintas, el mejor de todos es el guabiyú grande negro (2), el que tiene la hoja gruesa con espina en la punta, y de este se debe coger el fruto para el uso de la medicina, y asimismo la hoja porque es el superior en virtud, aunque a su falta se puede coger el de *añangapirí guazú*, que es mata pequeña, que es lo que digo nace en cerros, o a sus faldas sobre minas de piedras de cobre.

« El *ibahú* o *guabiyú mirí* (3) es la segunda especie de arrayán montano negro. Nace muy de ordinario a las orillas de los arroyos, en partes húmedas pedregosas, y asimismo a las orillas de los montes, en partes bajas y húmedas, con abundancia : su corteza es tersa y blanquecina, muy semejante al mayor, y sin espina en la punta, y asimismo más húmedas al tacto y más lisas: sus flores son blanquecinas, tirante un poco al color amarillo, y muchas juntas a modo de racimo o pomo; su fruto es asimismo negricante al sazonar, pero mucho menor que del guabiyú guazú o arrayán negro montano, que es el estimado en medicina.

(1) *Eugenia mato* Griseb.

(2) *Eugenia pungens* Brg.

(3) *Eugenia correntina* Rod. Barb.

« El *añangapirí guazú*, que quiere decir grande, es un arbolito muy pequeño, su fruto, del tamaño de una cereza garrafal y a veces mayor, es el arrayán blanco, que por los bosques y arroyos hay cantidad de árboles mayores, que llama el indio *añangapirí-mirí* (1), porque su fruto es muy pequeño, aunque el árbol es grande. Tiene el *añangapirí guazú* dos especies: uno crece como una vara y media de alto, y el otro como una tercia, y de ordinario en tierras sobre canteras de piedra o cascajos. »

Ya he manifestado antes, al referirme a los *Guaviyú*, las grandes dificultades que existen para clasificar las mirtáceas, especialmente cuando no hay detalles muy especialísimos que nunca los dan los escritores de aquella época. Ahora para tratar los *Guabirá*, nos vemos en peores condiciones que con los *Guaviyú*, pues los datos son menos explícitos, como se verá por la siguiente descripción que hace Montenegro:

« Cuatro diversas especies de *guabirás* se hallan por estas tierras, es a saber: dos árboles grandes, que cada uno de ellos son diversos en hojas, fruto y cortezas, el uno mayor y el otro menor: el uno claro de color sus hojas y el otro verdes oscuras y mayores que las del blanco. Las otras dos especies son chiquitas, aparragadas a tierra sus vástagos, aunque en el Paraná he visto otra 5ª especie muy semejante a esta que doy por estampa; pero de vara de alto sus varas, y algunas más; pero en el sabor y partes muy semejantes, y asimismo en la flor, hojas y fruto: túvelo por el mayor de esta cuarta especie que es el mejor en medicina, y sabor de su frutilla: nace en lomerías de serranías, a donde hay cascajales y piedras debajo: su flor es blanca y su raíz gruesa así como un puño, y algunas redondas, otras largas, muy macizas y pesadas, las cuales están cubiertas de una corteza muy gruesa y de sustancia encarnada, muy astringente y fría al gusto, tirante al sabor ácido: sus hojas poseen las mismas cualidades aunque no tan frías, su fruto casi lo mismo, excepto la pellejuela que consta de partes calientes y secas, con que templá las frías de su sustancia; tienen de ordinario cada una tres pepitas dentro, cubiertas de sustancia viscosa.

« La frutilla de los dos primeros es a modo de pepillas cer-

(1) *Eugenia camporum?* *Stenocalix nhampiri* Rod Barb. ?

meñas, algo menores, aunque tal cual es de su grosor y tamaño; pero con cierto mal olor en la piel, tirante al de las chinches campestres, que al comer enciende algún tanto la lengua y paladar, así como el ají mollar, que no pica mucho, por lo cual es remedio a su tiempo para los naturales de la tierra, que comido con su hollejo les purga de las flemas y humores viscosos y fríos, y si ellos los cogieran de mañana antes de encenderlos el sol, y por espacio de dos horas los metieran en agua fría y luego los comieran, no les encendiera, como los enciende en calenturas a los que se desmandan en comer muchos y calientes del sol: tienen éstos las mismas señales y figuras que los pequeños, excepto que al madurar se vuelven amarillos, y son mayores, y de sustancia templados de calor.»

Los «Arazá» o «Guayabas» del padre Montenegro, presentan la misma confusión del género anterior, y eso que ya era bien conocida y apreciada la bondad de su fruto, pues ya habla de ella medio siglo después de la conquista y en términos elogiosos, el padre Acosta, en el Libro IV, capítulo 19 de su obra. Sin embargo, Montenegro hace una descripción de cuatro especies de guayabas «cultivadas y campesinas» que parecen pertenecer a las especies: *Psidium guayava*, L. *Psidium pyriferum* L. *Psidium Hasslerianum* Br. *Psidium lanatum* Br. y *Feijoa Sellowiana* Bgt. Veamos la descripción que de ellas hace Montenegro, pero perdiendo de antemano la esperanza de hallar indicaciones precisas.

«Hállanse por estas misiones del Paraná y Uruguay, cuatro especies de Arazás, unas grandes de fruto y hojas semejantes a la de la estampa, otras menores de hojas y frutos, pero su árbol es más alto y mayor, como de seis varas de alto. Hay otra especie muy semejante a estas, pero silvestres, a orillas de los montes, por las campañas; su fruto algo amarillo por de fuera y encarnado adentro. La cuarta especie es la menor de fruto, también silvestre; llámala el indio *arazá mirí*; es menos fría que las otras tres especies, su árbol es distinto en hoja y figura.

«La primera, su árbol crece a modo de matorral, echando muchas ramas en contorno de su raíz, divididas; es redondo su fruto, del tamaño de un huevo de gallina grande o un poco piramidal; su flor es pequeña de hojas, y tira a ceniciento claro, de

cuatro hojitas, tiene virtud estitica, mayormente después de seca (1).

« La segunda es menor, de fruto del tamaño de peras cermeñas; es más clara de color, tirante a pálido o blanco rosado, es menos fría y menos agria, y menos estitica que la primera. Estas dos son las que de ordinario se hallan en las huertas o chacaras de los indios (2).

« La tercera especie, es la más asterciba de todas, y es la que digo nace por las campañas; su fruto mediano, con muchos huevecitos o pepitas dentro. Hay mucha por el Paraná y Paraguay de esta especie, sembradas por las campañas, por los animalejos que las comen, y en esta especie hay mayores y menores, aun de calidad iguales (3).

« La cuarta especie es el *arazai mirí*, en la cual hay pequeñas de árbol, y mayores que guindas garrafales de fruto, y de arbolito grande, grueso como un brazo de hombre menor, el fruto más veloso, sus hojas angostas y largas, ásperas y velosas, pero más medicinales que ninguna de las arriba dichas, y de menos pulpa su fruto (4).

« Hállase otra quinta especie, muy pequeña de planta, como de media vara, crece en alto, muy fértil de fruto, el cual, en llegando a sazón, se pone algo amarillo. Nace por las campañas y en grande abundancia sobre la colonia de San Gabriel, de la cual me valí en unas cámaras de contagio, que dió a los reales de españoles e indios, a los cuales fué único remedio, su fruto comido, medio verdes, que eran tantos los que lo buscaban, que no lo dejaban sazonar, y de sus hojas hice echar cristeres, que es casi como el arrayán de huertas: en España es muy poca su frialdad, consta de partes frías y cálidas mistas (5).

« Las dos especies de guayabas que dije en el tratado antecedente del *arazá* o guayaba grande, nacen por las campañas o campos. La mayor tiene su árbol debajo de tierra, o por mejor

(1) *Psidium guayava* L.

(2) *Psidium pyriferum* L.

(3) *Psidium Hasslerianum* B. R.

(4) *Feijoa Sellowiana* Bgt.

(5) *Psidium lanatum* B. R.

decir, su tronco, el cual es grueso como el brazo de un hombre fornido. Su largo como tres varas o dos y media, y al fin de ellas esparce sus raíces como los otros arbolitos por tierra o greda. Sus ramas son de a media vara de largo, muy espesas y al salir de tierra comienzan a florecer y dar fruto en gran copia: de suerte que no se ve más en su nacimiento que un montón de frutillas que al crecer se van derribando las unas a las otras, o pudriéndose por no tener lugar tantas en tan corto ámbito como en el de una tercia más de cien frutillas apiñadas, y tan apretadas unas con otras que se hacen camas unas a las otras, las cuales, cuando sazonan, son del tamaño de un *mburucuyá* (1) de los morados o negros. Estas especies de arazás, cogidas verdes, son muy eficaces en retener cámaras, echadas por ayudas cocidas muy bien con un poco de rosas secas, con hojas de *guabiyú* o con hojas de *aguaraibai*, y bebiendo de su cocimiento cuatro onzas al mismo tiempo. Haciendo este remedio tres veces, cura las cámaras de sangre y la fluxión de sangre menstrea inmódica echando ayudas por la boca de la madre, y tomándola por bebida, y todo otro flujo de sangre que salga por la boca o vía de la orina, sin peligro de resfriar la parte, por ser menos frías que las hortenses de árbol, más secas y más astercibas.»

ANÍBAL CARDOSO.

(Continuará.)

(1) *Passiflora*.