

# VOCABULARIO DE TERMINOS VULGARES EN HISTORIA NATURAL COLOMBIANA

HERMANO APOLINAR MARIA  
Profesor en el Instituto de la Salle, de Bogotá.

(Continuación)

65.—*Acónito*.

*Aconitum napellus* Lin.—Familia de las *Ranunculáceas*.

El género *Aconitum* (del gr. *acone*, piedra; planta que crece entre las rocas) consta de unas 19 especies de Europa, Asia y América boreal.

*A. napellus* es originario de las montañas de Europa. Es una planta de unos 65 cms. a un metro de altura; el tallo es recto y terminado por una espiga o panículo de lindas flores azules; las hojas, de un bello color verde, están profundamente divididas en lobos palmados; el fruto es una cápsula trilocular. La raíz afecta la forma de un nabo de dimensiones reducidas; de ahí el nombre específico de la planta.

Es planta venenosa; su principio activo es la aconitina. El veneno se encuentra concentrado en las hojas adultas, las flores y sobre todo en las raíces. Los cogollos tiernos preparados con manteca (grasa) son comestibles; por lo menos los Lapones los consumen así preparados (1).

Según observaciones hechas, todas las partes de la planta son más activas en las regiones cálidas que en las frías; más en las montañas que en las regiones bajas y húmedas; más en el estado silvestre que en el estado cultivado; más antes de la florescencia que después.

Los acónitos son conocidos desde muy remotos tiempos. La fábula griega dice que el Acónito nació de la baba del *can Cerbero*. Ovidio cuenta que el Acónito entraba en la composición de la famosa bebida de la hechicera Medea.

Tratándose de una planta muy venenosa se debe dejar al médico que regularice la administración de un remedio tan peligroso.

Los síntomas de intoxicación son: escozor en todos los miembros del cuerpo y picazón en la lengua. Al notar estos síntomas es preciso dejar inmediatamente este remedio.

66.—*Acuapa; Arenillero; Castañeto; Ceiba amarilla; Ceiba de leche; Ceibo; Habilla; Milpesos; Salvadera; Trovador, etc.*

*Hura crepitans* D. C.—Familia: *Euforbiáceas*.

El género *Hura* (nombre americano) consta de dos o tres especies propias de las tierras calientes de la América tropical.

*H. crepitans* es la especie principal. En Honda la llaman *Acuapar*; en la Costa Atlántica, *Arenillero; Ceibo* y *Milpesos*, en Antioquia; *Habilla*, en Ocaña, y *Castañeto* en el Socorro.

Es común en todas las tierras calientes. Es una de las euforbiáceas más venenosas.

Según C. Cuervo M. ("Trat. elem. de Botán.", p. 429), Boussingault obtuvo del análisis de la leche de esta planta los resultados siguientes: 1.—Gluten; 2.—Un aceite esencial cáustico, que parece ser el principio activo; 3.—Un principio acre, alcalino y cristizable; 4.—Malato ácido de cal; 5.—Nitrato de potasa, y 6.—Ozomazona, principio azoado de los más nutritivos que produce el reino vegetal.

El sabio francés, al analizar la leche del *Acuapa*, recibió en la cara los vapores que despedía la vasija en que la manipulaba, lo que le ocasionó ceguera y una inflamación erisipelatosa que le duró algunos días. El peón que trajo la leche desde Guaduas sufrió también graves accidentes.

El extracto de corteza se emplea en el Brasil contra la lepra a la dosis de 1 a 15 centigr. en píldoras.

Las semillas tienen un sabor dulce seguido bien pronto de una sensación de acritud extraordinaria e insoportable; son demasiado tóxicas, lo que hace prácticamente imposible su empleo en medicina.

67.—*Acuasía; Cuasia*.

*Quassia amara* Lin.—Familia de las *Simarrubáceas*.

El presente género no consta sino de 2 especies, propias de las regiones tropicales de América y de África.

El nombre genérico recuerda el esclavo Quassi, quien dio a conocer a los europeos las virtudes medicinales de la planta.

*Quassia amara*, que la gente del campo llama *Acuasía*, pero cuyo nombre vulgar legítimo es *Cuasia*, es un arbolito de 6 a 7 metros; las flores son muy ornamentales, dispuestas en racimos alargados.

Es una planta medicinal de la cual se utiliza la madera despojada de su corteza; esta última la uti-

(1) Parece que en los países templados y calientes el consumo de las yemas tiernas produciría los más terribles envenenamientos.



lizan a veces en la fabricación de la cerveza en vez de lúpulo

La madera y la corteza tienen propiedades tónicas, que se deben a un principio amargo, la quasina, la cual se presenta bajo la forma de prismas blancos.

La Cuasia constituye uno de los mejores amargos; es un tónico enérgico sin ser acre ni astringente. Antes se preconizaba como antiséptico, pero hoy se usa especialmente en la dispepsia, en la gota y en los catarros crónicos. Con las flores preparan un vino estomacal.

68. —*Acujo; Calambuco, Palo María.*

*Calophyllum calaba Jacq.*—**Familia de las (Lutieras).**

El género *Calophyllum* (del gr. *kalos*, hermoso, y *phylon*, hoja) consta de unas 35 especies esparcidas en las regiones tropicales del mundo entero.

*G. calaba Jacq.* es un árbol que puede alcanzar hasta 30 metros de altura por un diámetro de 1 metro. Las flores son blancas y olorosas.

Las incisiones de la corteza expelen la *Resina Acuje*, semejante al verdadero *Bálsamo de María*; en ciertas regiones del país la designan con el nombre de *Aceite de María*. Al principio es semilíquido y de un color amarillo verdoso, semitransparente, de sabor balsámico, algo amargo y de olor agradable; al quemarse produce mucho humo blanco y balsámico; contiene ácido benzoico y propiedades sudoríficas y pectorales muy pronunciadas. De los frutos maduros se extrae un aceite fijo muy aromático y muy bueno para la pintura y el alumbrado. Las flores se usan como pectorales.

Las tres especies: *C. calaba Jacq.*; *G. María*, y *G. longifolium Willd.*, producen la resina conocida en el comercio con el nombre de *Aceite de María de Nueva Granada*.

69. —*Acurucó; Cedrillo; Ghirriador; Chitató; Manquito (en Cúcuta); Pasito; Tapabotija. Muntingia calabura Lin.*—**Familia de las Tiliáceas.**

El género *Muntingia* no consta sino de una sola especie propia de la América tropical. Es un arbusto o árbol pequeño de hojas velludas y de flores blancas; el fruto es una baya con numerosas semillas. De la corteza se obtiene una fibra larga y resistente.

70. —*Achicoria; Gardo.*

*Cichorium intybus Lin.*—**Familia de las Compuestas.**

El género *Cichorium* (del gr. *kikora*, nombre griego de la planta) consta de 3 especies propias del hemisferio boreal del antiguo Continente.

*G. intybus* es originaria de Europa; se encuentra de ordinario en los sitios no cultivados. La cultivan como planta medicinal, tónica. Las raíces debidamente preparadas se usan como sucedáneo del café; en los más de los casos, sin embargo, la emplean en partes iguales para la infusión de café)

Las hojas son refrescantes, excéleñtes en los cólicos biliosos.

Está indicada esta planta en los casos de diges-

ción difícil. Se aconsejan las proporciones siguientes: 1 litro de agua y 10 gr. de hojas secas (20 gr. de hojas, verdes); se hace hervir; se tapa herméticamente y se deja enfriar; se toma una taza después de las comidas.

Se conoce *Chicorim endivia Lin.* con los mismos nombres vulgares.

71. —*Achicoria.*

*Oreophila sessiliflora Mut.*

El género *Oreophila* (planta amiga de las montañas, según la etimología del nombre), es considerado por ciertos autores como la segunda sección del género *Hypochuris*, que cuenta con unas 30 especies repartidas en 10 secciones.

Ciertos autores la designan con el nombre de *Hypochuris acaulis (Remy) Britton.*

Es una pequeña planta de los Andes, abundante en ciertas regiones de la Sabana de Bogotá. Consta de un rosetón de hojas radicales; en medio del rosetón surge una flor amarilla (existe una variedad de flores blancas) desprovista de peciolo.

Atribuyen a la raíz propiedades purgantes y desobstruyentes debido al látex que contiene.

72. —*Achicoria.*

*Taraxacum dens-leonis Desf.*—**Familia de las Compuestas.**

El presente género (*Taraxacum*, de *taraxé*, turbación; *ukeiomai*, curar; planta calmante), consta de unas 40 especies (ciertos autores no admiten sino 10), propias de las regiones templadas y frías del hemisferio boreal.

Nuestra planta es de origen europeo, pero perfectamente aclimatada en las regiones frías de los Andes. En Europa hacen de ella un gran consumo sobre todo durante los meses de primavera. Es diurética, estomáquica y tónica.

73. —*Achillea; Colchón del pobre; Hierba del carpintero; Manzanilla de los montes; Milenrama.*

*Achillea millefolium Lin.*—**Familia de las Compuestas.**

El género *Achillea* (nombre dado a una planta medicinal cuyas propiedades fueron descubiertas por Aquiles), consta de unas 100 especies que se encuentran en Europa, Asia y América septentrional.

*A. millefolium Lin.* crece en Europa en los sitios no cultivados y a lo largo de los caminos y carreteras. En ciertos puntos de la Sabana de Bogotá se está propagando más y más. Las flores son blancas, a veces aparece un ligero tinte purpúreo. La consideran como vulneraria y astringente.

74. —*Achiote; Achote; Onote; Bija; Color.*

*Bixa orellana Lin.*—**Familia de las Bixáceas.**

El género *Bixa* (de *Bija*, nombre indígena americano de la planta) no consta sino de 1 ó 2 especies de la América tropical.

*B. orellana* es un arbusto que en condiciones favorables puede adquirir una altura de 8 metros. Las flores son blancas o rosadas. Las semillas están envueltas en un arilo viscoso, de naturaleza resinosa y de un magnífico color bermellón, conocido en el comercio con los nombres de achiote o rocón.

El uso general que se hace de este producto es para dar color a la comida, a la que comunica un sabor agradable; facilita también la digestión. En Europa se usa para dar color a la mantequilla y a los quesos.

Los indios lo empleaban para pintarse el cuerpo y preservarse de las picaduras de los mosquitos.

Se considera el achiote como el mejor antídoto de la yuca brava.

De las incisiones practicadas en el tronco fluye una goma semejante a la arábica en cuyo lugar se puede emplear en las bebidas emolientes.

Es soluble en las soluciones alcalinas, produciendo en ellas un brillante color amarillo dorado que se precipita sobre la seda y el algodón no alumina-

dos. La decocción de las hojas se usa en gárgaras para calmar las inflamaciones de la boca.

75.—*Achiote cimarrón.*

*Bixa sphærocarpa.*—Familia de las *Bixáceas*.

Especie de la hoya del Meta, muy semejante a la anterior.

76.—*Achiote de monte* (Villavicencio).

*Sloanea castanocarpa.*—Familia de las *Tiliáceas*.

Género compuesto de unas 45 especies, de la América tropical.

El achiote de monte es un lindo árbol de flores amarillas, cuya corteza es astringente. El arilo que rodea las semillas es de un hermoso color rojo y se usa como achiote.

77.—*Achiotillo; Almendrón maní.*

*Caryocar amygdaliorum* Mutis.—Familia de las *Ternstræmiáceas*.

El presente género consta de unas 11 especies propias de la América tropical.

El achiotillo es un árbol que crece en las selvas de Magdalena y en los Llanos orientales.

Las semillas encierran gran cantidad de aceite semejante al de olivas; son comestibles.

La madera tiene buenos pesos y resistencias; se usa en las construcciones.

78.—*Achira; Chisgua; Sagú* (en el Tolima).

*Canna edulis* Ker.—Familia de las *Cannáceas*.

Ciertos autores juntan las cannáceas como tercera tribu a la familia de las zingiberáceas, siendo la primera tribu, las *zingiberáceas* y la segunda, las *maránteas*.

El género *Canna* (de *kanna*, nombre griego de una especie de caña) consta de unas 20 especies, de origen americano, por lo menos en su mayor parte.

*C. edulis* Ker aparece generalmente cerca de las costas desde el nivel del mar hasta unos 1.500 metros. El rizoma sirve para cataplasmas emolientes y decocciones diuréticas.

Del mismo rizoma se extrae una harina que sirve para la fabricación de bizcochos. Las semillas sirven para fabricar rosarios y collares, y las hojas para envolver tamales, etc.

Una segunda especie: *C. coccinea* Mill., que también llaman *achira*, pero más comúnmente *chisgua*,

tiene poco más o menos las mismas aplicaciones. En ciertas regiones la llaman *achirilla*.

79.—*Achira de Jardín.*

*Canna indica* Lin.—Familia de las *Cannáceas*.

Es una especie cultivada como planta ornamental.

80.—*Achira amarilla; Hoja de sal; Bihao.*

*Maranta lutea; Calathea lutea* (Aubl.) Meyer. Familia de las *Cannáceas*.

Las 60 especies que forman el género *Calathea* son propias de la América tropical y del África tropical occidental.

*Cal. lutea* es notable por las secreciones salinas que cubren la epidermis inferior de las hojas y que los naturales de las regiones donde falta la sal saben aprovechar.

81.—*Achira; Sagú.*

*Maranta arundinácea* Lin.—Familia de las *Marantáceas*.

Género dedicado al botánico italiano Maranta; consta de unas 15 especies propias de la América tropical.

*M. arundinácea* proporciona una harina que constituye un alimento muy recomendado para los estómagos débiles; es el *arrow-root* de los ingleses.

82.—*Achira de monte.*

*Alpinia occidentalis.*—Familia de las *Zingiberáceas*.

El presente género, dedicado al botánico francés Próspero Alpin, consta de unas 45 especies propias del Asia tropical y sub-tropical, de Australia e islas del Pacífico, pero sobre todo de la América tropical.

*Alpinia occidentalis* que se encuentra en nuestras tierras templadas, tiene raíces ligeramente aromáticas y estimulantes.

83.—*Achirilla* (véase *Achira "Can. coccinea"*).

84.—*Achoncha; Achucha* (Cartago); *Pepino de picar* (Medellín); *Pepino de rellenar*.

*Cyclanthera pedata* Schrad.—Familia de las *Cucurbitáceas*.

El género *Cyclanthera* (de *kuklos*, círculo, y *antera*, alusión a la disposición de los estambres) está representado por unas 39 especies propias de la América tropical.

*C. pedata* Schrad., originaria de México y de la América Central, se cultiva en los jardines botánicos y también como planta de ornato.

La variedad *edulis*, de la cual Naudin había hecho una especie, parece originaria del Perú, la llaman comúnmente *Pepino de comer*. Se distingue de la especie típica por sus mayores dimensiones y sus frutos más gruesos; dichos frutos son comestibles.

85.—*Achón* (Llanos orient.); *Fruta del burro* (Oriuoco y Magdalena); *Malaguelo, Zembe* (Melgar).

*Xylopia longifolia* D. C.; *grandiflora* A. St. Hil.—Familia de las *Anonáceas*.

Las 30 a 40 especies del género *Xylopia* se encuentran en la América, el África y el Asia tropicales.

*X. longifolia* suministra una fibra textil.

86.—*Achón; Burilico* (Cauca); *Fruta del burro Zembe* (Mariquita).





*Xylopia salicifolia* Dun.—Familia de las Anonáceas.

87.—*Achón; Macho; Malagueto.*

*Xylopia macrantha* Tr. et Pl.—Familia de las Anonáceas.

88.—*Achoncha cimarrona* (Túquerres).

*Cyclanthera subinermis* Cogn.—Familia de las Cucurbitáceas.

89.—*Achras; Nispero.*

*Achras sapota* Lin.; *Sapota achras* Mill.—Familia de las Sapotáceas.

Del presente género no se conoce con certeza sino una especie propia de la América tropical.

El nombre mexicano del árbol es *Chicozapote* o *Sapote*, que suministra una goma, porque la corteza contiene un látex que se recoge haciendo incisiones en el tronco. Constituye el producto comercial llamado *Chicle* que es la base del *Chewing-gum* de los países ingleses.

La fruta puede tener de 0 a 12 granos negros. Se la debe comer bien madura; en el caso contrario, contiene tanino y un látex que la vuelve impropia para el consumo.

Gonzalo Hernández de Oviedo considera el sapote como el mejor de los frutos.

Firminger dice que no existe fruto más agradable en el mundo.

Descourtilz dice que posee los suaves perfumes de la miel, del jazmín y del lirio de los valles.

El árbol parece originario de la América Central; existe en el estado silvestre en México y Yucatán. De estos árboles silvestres se obtiene el *chicle*. Las hojas y la corteza son astringentes.

90.—*Achupalla.*

*Lindmannia novogranatensis* (Bak.) Mez.—Familia de las Bromeliáceas.

D. Santiago Cortés indica como especie correspondiente al nombre vulgar *Achupalla* a *Puya piramidata* HBK. El género *Puya* fue creado por Molina en 1782 para plantas del sur (Perú y Chile).

En la región de Almaguer el nombre vulgar *achupalla* corresponde a *Pourretia pyramidale* R. et P., que es la misma que *Pitcairnia furfuracea* Willd.

91.—*Adelfa* (Barranquilla); *Amaranto* (Buga);

*Azuceno de la Habana, Nerión Vano* (Cartago).  
*Nerium oleander* Lin.—Familia de las Apocíneas.

El género *Nerium* (del gr. *neros*, húmedo; planta que crece junto a las aguas), no consta sino de 2 ó 3 especies propias de la región del Mediterráneo, del Asia sub-tropical y del Japón.

*N. oleander* es originario de la región del Mediterráneo. Lo usan contra la epilepsia; es planta venenosa y muy activa que sólo debe emplearse con autorización del médico(1). En uso externo se emplea para combatir la sarna y se administra en forma de pomada.

(1) Es tan venenosa, que un soldado del ejército que invadió a España bajo Napoleón, empleó una rama de este arbusto para asar la carne, y de doce soldados que comieron de ella, siete murieron. (C. Cuervo M. "Tratado elem. de Botán., pág. 396).

Las flores son rosadas; hay una variedad de flores blancas.

92.—*Adianto; Capilaria.*

*Adiantum pedatum* Lin.—Familia de los Helechos, Seccn. de las Polipodáceas.

Es planta originaria de la América del Norte, cultivada para el ornato. Llamen también *adianto* a un musgo (*Polytrichum commune* Lin.).

93.—*Adonis* (Barranquilla).

*Duranta erecta*.—Familia de las Verbenáceas.

94.—*Adonis* (Medellín); *Cucas* (Ocaña); *Fruta de tórtolas* (Cauca); *Guapante* (Antioquia); *Totocul* (Popayán).

*Duranta Plumieri* Lin.—Familia de las Verbenáceas.

El género americano *Duranta*, dedicado al botánico italiano Castor Durantes, consta de unas 4 a 5 especies propias de la América tropical y subtropical.

La especie *D. Plumieri* se introdujo a Europa donde la cultivan en los invernaderos.

*Nota.*—No hay que confundir el nombre vulgar *adonis* empleado para designar las plantas que acabamos de mencionar con el nombre científico *Adonis* aplicado a un género de la familia de las Ranunculáceas y propio de las regiones templadas de Europa y Asia.

95.—*Adorote; Uña de gato.*

El nombre vulgar *Adorote* se aplica, en el país, a plantas muy variadas, así:

a) En el Magdalena, a *Acacia riparia* HBK.; en Anapoima y otros lugares la llaman *Rasgarasga*, y tal vez es la misma especie que llaman en Ocaña *Romperropa*.

De Bertero describió con el nombre de *A. riparia* una especie de Santa Marta, Popayán, etc., que es la *Acacia polyphylla* D. C.

b) En Bogotá, a *Berberis Goudotii* T. et P.—Familia de las Berberídeas. El género *Berberis* (nombre árabe, o del gr. *berberi*, concha; alusión a la forma de los pétalos), consta de unas 60 especies de Europa, Asia y América.

La especie vino confundida con *Berb. rigidifolia* Benth. Triana y Planchon la describen como especie nueva. *B. rigidifolia* tiene las inflorescencias más cortas y las flores mucho más pequeñas.

*B. Goudotii* crece en los páramos que se extienden al oriente de Bogotá; lo llaman también *Uña de gato*.

Se conoce el papel importante que desempeñan ciertas especies de *Berberis* en la propagación del *Puccinia graminis*, autor del tizón del trigo.

c) En el Magdalena, a *Mertensia aculeata*.—Familia de las Borrágíneas. Según ciertos autores (Le Maout y J. Decaisne) el grupo *Mertensia* Roth., dedicado a Ch. Mertens, botánico alemán, forma un subgénero del género *Pulmonaria*; según otros (Th. Durand), constituye un género aparte. Entre las 15 especies que forman el grupo, la mejor conocida es *M. Virginica* Lin.

d) En Ibagué, a *Smilax tomentosa* HBK.—Familia de las Liliáceas. El género *Smilax* (de *Smilé*, resplandor; alusión a la naturaleza del tallo de algu-



nas especies), forma un grupo importante de plantas (unas 200 especies) propias de las regiones tropicales y sub-tropicales del globo.

*S. tomentosa* HBK., llamada a veces *Raíz de China*, es común en las montañas que rodean a la Sabana de Bogotá; según Triana la llaman también *Guayacana de Bogotá*.

Las raíces de algunas de estas plantas son las Zarzaparrillas que se usan como antigotoso, anti-reumático, y para purificar la sangre. En decocción menos concentrada, se usan como tónico del estómago.

96.—*Adorote* (Buga); *Uña de gato* (Magdalena); *Uña de perro* y *Diente de Perro* (Cauca).

*Pisonia aculeata*.—Familia de las *Nyctaginaceas*.

El género consta de unas 60 especies propias de las regiones tropicales del globo.

*P. aculeata* es un bejuco de flores moradas y provisto de espinas largas; las frutas, de sabor a moras, son comestibles.

97.—*Adormidera* (Orocué).

*Mimosa casta* Lin.—Familia de las *Leguminosas*, Seccn. *Mimóscas*.

El género *Mimosa* (del gr. *mimos*, imitador; alusión a la irritabilidad de algunas especies cuyas hojas imitan el movimiento del animal), propia de las regiones tropicales del globo, consta de unas 280 especies.

En cuanto al mecanismo del movimiento de las hojas, hé aquí lo que dice Ph. van Tieghem en sus "Elements de Botanique", Tome I, pág. 361:

"En las plantas cuyas hojas están dotadas de un movimiento nocturno y de un movimiento de irritación, especialmente en la sensitiva, el movimiento de irritación se verifica siempre en el mismo sentido que el movimiento nocturno; en ambos casos el fenómeno tiene su origen en el abultamiento motor que se nota en el peciolo primario y en los foliolos. Hay una diferencia, sin embargo, en la caída de la hoja debida a una excitación, el abultamiento motor es flojo y pobre en agua; en el fenómeno nocturno, al contrario, es duro y rico en agua, etc."

De las experiencias practicadas por el autor resulta que el sitio especial que origina la contracción de la hoja debida a una excitación, reside en la parte inferior del abultamiento peciolar. Si con un escalpelo se corta la parte superior, el fenómeno se produce; si, al contrario, se practica la ablación de la mitad inferior, el fenómeno queda suprimido.

98.—*Adormidera; Sensitiva* (Villavicencio); *Vergonzosa*.

*Mimosa pudica* Lin.—Familia de las *Leguminosas*, Seccn. *Mimóscas*.

Especie muy común en ciertos sitios en la región de Villavicencio; constituye una verdadera plaga en algunos potreros.

99.—*Adormidera rosada* (Villavicencio).

*Mimosa somniculosa* HBK.—Familia de las *Leguminosas*, Seccn. *Mimóscas*.

Las raíces de estas plantas singulares son venenosas.

100.—*Adormidera* (Antioquia) (1).

*Eschynomene americana* Lin.—Familia de las *Leguminosas*, Seccn. *Papilionáceas*.

Las especies del presente género, unas 40, se encuentran en la región intertropical del globo. En su porte general recuerdan a los *Desmodium*, sólo que sus hojas son plurifoliadas.

*Esch. americana* Lin. está señalada de Cáqueza y del Valle del Cauca (Triana); de Ocaña (Schlim); del río Magdalena (André).

101.—*Adormidera; Amapola*.

*Papaver somniferum* Lin.—Familia de las *Papaveráceas*.

Las 45 especies conocidas del género *Papaver* se encuentran en las regiones templadas de ambos hemisferios.

*P. somniferum* Lin. presenta dos variedades, así:

a) *P. somn. var. nigrum*, caracterizada por sus numerosos pedúnculos, con flores purpúreas o violadas en los más de los casos, cuyos pétalos están marcados de una mancha más oscura; las cápsulas son ovales y provistas de poros aparentes debajo del estigma; las semillas son negras.

Esta variedad se cultiva para extraer el aceite que contienen las semillas, que es hoy un artículo importante de comercio y de consumo considerable; lo usan en lugar del aceite de olivas.

De las heridas hechas en el tallo y las cápsulas verdes mana un jugo lechoso con relativa abundancia que constituye el opio; sin embargo, para la obtención del opio se cultiva exclusivamente la variedad siguiente.

b) *P. somn. var. album*, la cual se caracteriza por su inflorescencia en pedúnculos solitarios; los pétalos son blancos en los más de los casos y carecen de la mancha oscura arriba mencionada; las semillas son blancas.

Ambas variedades tienen propiedades muy enérgicas.

La *var. album* se cultiva para la obtención del opio que debe sus propiedades narcóticas a la *morfina*, y los estimulantes; según Mayendie, a la presencia del *ácido mecónico* y de la *narcotina*. El opio contiene, además: *codeína*, *papaverina*, *ácido codeico* y pequeñas cantidades de *ácido sulfúrico*.

102.—*Affaja*.

*Trichilia tuberculata* (Tr. et Pl.) C. DC.—Familia de las *Meliáceas*.

El género *Trichilia*, que consta de unas 112 especies, es propio de la Zona torrida de América y África. Son generalmente árboles grandes, cuyas maderas son muy solicitadas en la industria.

103.—*Afrechero* (Antioquia); *Copetón* (Bogotá); *Pinche*.

*Brachyspiza capensis pileata* Wyatt.—Familia de los *Fringílicos*: (*Brachysp. cap. peruviana* Less).

Especie muy común en nuestras tierras templadas y frías. Es de mucha utilidad por la gran cantidad

(1) En Antioquia llaman también *Adormidera* a un helecho *Poly-rumna acerata* (Cav.) Steud.



de insectos que destruye. No hay medio más eficaz para limpiar en poco tiempo una huerta infestada de insectos nocivos, especialmente por los pulgones, que el trabajo de los *copetones*. Un ejemplo: En una huerta pudimos observar unas cuantas matas de la solanácea llamada en la capital *Manto de María* (*Solanum jazminoides*) casi agotadas por la acción de los pulgones y cochinillas que las cubrieron; unos copetones descubrieron por fin tan rica mesa y al cabo de quince días las plantas quedaban limpias, y hoy (junio de 1937) están en plena florecencia.

104.—*Agapanto*; *Julias* (Popayán); *Pancrasio*.  
*Agapanthus umbellatus* L'Hérit.—Familia de las *Liliáceas*.

Las 3 especies conocidas del género *Agapanthus* (del gr. *agapeos*, amable; y *anthos*, flor; alusión a la hermosura de la planta) pertenecen a la flora del Africa austral.

*Ag. umbellatus* L'Hérit. se cultiva en nuestras tierras frías como planta de ornato. Las flores son azules e inodoras. La especie es originaria del Cabo. Linneo la describió con el nombre de *Crinum africanum*.

Cultivan también una especie de flores blancas (*Ag. africanus* Hoffm.)

105.—*Agapoca*; *Salvia* (Túquerres).

Según don Santiago Cortés se trata de una especie del género *Salvia* (*Labiadas*).

106.—*Agárico blanco*.

*Polyporus laricis*: Hongo que produce agaricina.

107.—*Agárico yesquero* o de los *Cirujanos*.

*Polyporus fomentarius*: Hongo empleado a veces como hemostático.

108.—*Agave*; *Pita*; *Magué*.

*Agave americana* Lin. y otras especies.—Familia de las *Liliáceas*.

Los autores describieron unas 120 especies pertenecientes al género *Agave*. En la actualidad se admiten unas 50 bien definidas.

También son diferentes los pareceres en cuanto al origen del nombre: para unos, el nombre de *Agave* viene del griego *agavos*, admirable; para otros, viene de *Agave*, una de las *Nereidas* que destrozó a su hijo; alusión a las hojas terminadas en una punta dura y provistas de espinas lateralmente.

Según el doctor Pérez Arbeláez ("Plantas útiles de Colombia", pág. 151), "las raíces del *Agave* son fortificantes y se mezclan a las de *Zarzaparrilla*, no sólo para falsificarlas sino porque, dicen, tienen su valor. El zumo de las hojas es algo cáustico y las lavadoras lo emplean para facilitar su trabajo. Las plantas nuevas o embriones que se forman en el mismo sitio de las flores, después de largo cocimiento para quitarles las substancias mucilaginosas, se preparan con aceite y sal, constituyendo una buena ensalada. Por último, el interior del eje principal, que es fibroso y blando, se usa para asentar navajas de barba y para sustituir en ciertos usos al corcho; se llama vulgarmente *Maguey*".

El maguey presta también buenos servicios al entomólogo; dividido en tablillas de 1 a 2 cmts. de espesor sirve para cubrir el fondo de las cajas entomológicas.

109.—*Agedrea de América*.

*Micromeria obovata* Gros.—Familia de las *Labiadas*.

Bentham divide el género *Satureia* de Linneo en dos sub-géneros: *Satureia* Benth. y *Micromeria* Benth. Este último grupo que ciertos autores consideran como un género bien definido comprende unas 60 especies esparcidas en Europa central y meridional, Asia occidental, Africa tropical, América del Sur y la parte Nord-occidental de la América del Norte. El nombre *Micromeria* viene del gr. *micros*, pequeño, y *meris*, parte; alusión a la pequeñez de los órganos de las flores.

En España el nombre vulgar *Agedrea* designa a otra labiada: *Origanum vulgare* Lin., planta conocida entre nosotros con el nombre de orégano (véase esta palabra).

110.—*Agracejo* (1) (Chipaque, Une, Cáqueza); *Palo blanco* (Buga, Tuluá).

*Citharexylum tomentosum* HBK.—Familia de las *Verbenáceas*.

111.—*Agruz*; *Bejuco de Agua*; *Bejuco chirriador*; *Bejuco Castro*.

*Cissus sicyoides* Lin.—Familia de las *Vitáceas*.

El género *Cissus* (del gr. *kissos*, yedra; es decir, planta trepadora como la yedra) consta de unas 220 especies propias de las regiones tropicales y subtropicales del globo.

*C. sicyoides* es un bejuco trepador cuya savia es potable; también lo emplean en la medicina casera; de las hojas se hacen cataplasmas para curar los tumores inflamados.

112.—*Agraz*; *Uva cimarrona*; *Uva silvestre*; *Uva de playa*; *Bejuco de agua*.

*Vitis titiaefolia* H. et B.—Familia de las *Vitáceas*.

Las 30 especies del género *Vitis* (de *Viere*, ligar) son propias de las regiones templadas y cálidas del hemisferio boreal.

*Vitis titiaefolia* tiene frutos agradables, ligeramente ácidos y muy refrescantes. El zumo se usa en gárgaras contra las irritaciones de las glándulas de la garganta. Se obtiene, además, un vino bastante agradable y de sabor especial.

112-bis.—*Agraz*; *Bejuco de agua*; *Bejuco Chaparro*; *Bejuco tomé*.

*Tetracera sessiliflora* Tr. et Pl.—Familia de las *Dilenáceas*.

Con el *doliocarpus pubens* Mart. es la *Dilenácea* que se da a mayor altura sobre el nivel del mar (1.200 mts.) Es uno de los *Bejucos* de agua; da agua potable.

La especie había sido descrita con el nombre de *T. volubilis* HBK. Ya existía un *T. volubilis* Lin., de

(1) El *Agracejo* de España es un *Berberis* (*Berberis vulgaris* Lin.), común en toda Europa.



manera que Triana y Planchon describieron de nuevo la especie con el nombre de *T. sessiliflora*. ("Prodr. Floræ Novo-Granatensis", pág. 21).

113.—*Agróstida*.

*Agrostis alba* Lin.—Familia de las Gramíneas.

Del presente género se conocen unas 100 especies esparcidas sobre casi toda la superficie del globo. Lo dividieron en dos sub-géneros: *Agrostis* Host. (nombre de origen griego). Los antiguos llamaban *Agrostis* a las gramíneas en general, de *agros*, campo.

*Anemagrostis* Trin. (de *anemos*, viento; alusión a la amplitud de la inflorescencia mecida por el viento.

*A. alba* Lin. es un buen pasto para los climas fríos; hasta en tierras templadas puede dar buenos resultados, siempre que no sean demasiado secas.

Según análisis practicado, contiene: agua, 60,7; proteínas, 3,1; carbohidratos, 20,2; grasa, 1,1; fibra, 12,2; mat. minerales, 2,7 por 100.

Estos últimos datos se tomaron del "Boletín de Agricultura" octubre a diciembre de 1933, Nos. 10 a 12, págs. 180-181.

114.—*Aguacate*; *Curo* (Cundinamarca); *Cura*; *Palto* (Antioquia).

*Persea gratissima* (Lin.) Gaert.—Familia de las Lauríneas.

*Persea persea* (Lin.) Cocq.—*P. americana* C. Bauh. (Mill.)

El género *Persea* (nombre griego del durazno) comprende un centenar de especies propias de la América tropical y templada; de las Islas Canarias; del África tropical y sub-tropical.

En cuanto al nombre vulgar *Aguacate*, se deriva de la antigua lengua mexicana *Ahua Quatl*, denominación del fruto.

Según el análisis practicado por el doctor Trabus, la composición del fruto es la siguiente: agua, 82; proteína, 1; materia grasa, 10; hidratos de carbono, 6,09; cenizas, 0,1, por 100.

El árbol parece originario de México y de las regiones vecinas a esta República. Es muy abundante en Guatemala, en donde se encuentran las variedades más notables. Wilson Popenoe lo encontró hasta altitudes de 1.500 y 2.500 metros sobre el nivel del mar, como, por ejemplo, la variedad *Pankay*.

Estas variedades más resistentes se introdujeron en el sur de los Estados Unidos (California, Florida). Se estima que el terreno ocupado para el cultivo del Aguacate equivale, poco más o menos, a 3.500 hectáreas en estos dos Estados.

En cuanto al valor nutritivo del fruto se evalúa a unas 1.000 calorías por libra, lo que coloca al aguacate al lado de los cereales como alimento del hombre.

Entre las numerosísimas razas y variedades se reconocieron tres típicas, de las cuales parecen derivar todas las demás; ellas mismas parecen descender de un tipo común, el *Aguacate de anís* de Costa Rica. Estas tres variedades son: la *Antillana*, la *Guatemalteca* y la *Mexicana*.

Es la primera (Antillana) la que se cultiva sobre

todo en Colombia; el fruto es grueso pero menos rico en materia grasa.

El aceite de aguacate se usa contra la gota y también para impedir la caída del pelo. Las semillas contienen un jugo color oscuro que mancha de manera indeleble las telas blancas; en los campos se usa para marcar la ropa.

115.—*Aguacate cimarrón*; *Aguacate morado*.

*Persea carulea* Mez.—Familia de las Lauríneas.

Especie descrita con el nombre de *Laurus carulea* R. et P.; es la misma especie que Kunth cita como *Persea laevigata* HBK. (Synopsis, pág. 453) y *Persea petiolaris* HBK. (l. c., pág. 454). Otros nombres dados a la misma planta son: *Laurus pyrifolia* Willd.; *Laurus pruinosus* (Bonpl.) Willd.; *Laurus viburnoides* (Bonpl.) Willd.

El fruto es comestible, y, como la especie anterior, la semilla sirve para marcar la ropa.

116.—*Aguacate de Anís*.

*Persea drymifolia* (Cham. et Schlcht.) Blake. Familia de las Lauríneas.

Es un árbol de México cuyas hojas despiden un olor pronunciado de anís. Mez, en su obra "Lauraceæ Americanae", pág. 171, hace de la presente especie una variedad del *P. gratissima*. La fruta es verde y más pequeña que en la especie típica.

Nees describió un árbol de Guatemala como una especie del género *Persea* (*P. Schiedeana*); Mez, Meissner y la mayor parte de los autores lo consideran como una variedad de *P. gratissima*.

117.—*Aguacatillo*; *Cuco* (en Ocaña).

*Persea petiolaris* HBK.—Familia de las Lauríneas.

Como arriba lo apuntamos, el *P. petiolaris* es el mismo vegetal que *P. carulea* (R. et P.) Mez.

Es un árbol que puede alcanzar hasta 20 metros de altura por 70 ctms.

La madera es de color rosado o castaño; tiene buenos peso y resistencia; carece de olor; se usa en las construcciones.

118.—*Aguacatillo*.

*Persea carbonis* Link.—Familia de las Lauríneas.

Don Santiago Cortés ("Flora de Colombia", pág. 157) indica la presente especie como correspondiente en Antioquia al nombre vulgar de *Aguacatillo*; agrega que suministra una buena madera de color amarillo pero que no resiste en tierra húmeda, ni en el agua.

119.—*Aguacolda*.

Las diversas especies del género *Sobralia*.—Familia de las Orquídeas.

Las flores no carecen de elegancia y podrían servir como plantas de ornato. Desgraciadamente se marchitan rápidamente, una vez cortadas.

Son plantas epífitas o crecen en el suelo humoso de los bosques.

Las principales especies son: *Sobralia fragans* Ldl.; *S. rosea* Poet et Endl.; *S. dichotoma* R. et P.

En la actualidad se conocen unas 60 especies del



género *Sobralia* (dedicado al botánico Martín Sobral).

120.—*Aguadija*.

Se aplica a varias especies de orquídeas, especialmente de los géneros *Odontoglossum* y *Oncidium*.

En Cundinamarca llaman Aguadija particularmente a *Odontoglossum roseum* Lindl.: *Cochlidia rosea* Benth y Hook. La especie se caracteriza especialmente por sus bulbos aplanados y sus flores rosadas.

*Odontoglossum Lindenii* de las montañas de Bogotá. Flores amarillas.

*Od. crispum* Lindl., conocida más comúnmente en Bogotá con el nombre de *Parásita de Pacho*; es la especie que más a menudo se puede observar en las casas de la capital. Existen muchas variedades de las cuales algunas han alcanzado precios fabulosos en los mercados europeos.

Otras especies que también se conocen con el nombre de *aguadija*: *Odontoglossum grandii* Ldl.; *Od. ramosissimum* Ldl.; *Od. odoratum* Ldl.; *Od. triumphans* Rchb.

121.—*Aguanoso*; *Combia*; *Cortezo*; *Palo bobo*.

*Boehmeria bullata*.—Familia de las *Urticáceas* (1).

El género *Boehmeria* (dedicado al botánico alemán Rodolphe Boehmer) consta de unas 45 especies esparcidas en las regiones tropicales del globo, además en América septentrional, Chile y Japón.

La especie más interesante es *B. nivea* Lin., el *apoo* de los chinos, que suministra una fibra excelente; la planta es originaria de la China.

122.—*Aguarrás*; *Balaustre*; *Palo de anís*.

*Ocotea Trianae* Rusby.—Familia de las *Lauríneas*.

El presente género consta de unas 150 especies de América y Asia tropicales y sub-tropicales; del África austral; de las Islas Canarias y de las islas Mascareñas.

Las especies colombianas proporcionan muy buenas maderas de construcción y para combustible. Algunas son inatacables por los insectos. Sus dimensiones fluctúan entre 10 y 20 metros de altura por 0.50 a 0.70 centímetros de diámetro.

123.—*Aguarrás*; *Trementino azucarero*; *Palo de cerdo*.

*Tetragastris balsamifera* (Sw.) O. Kuntz.—Familia de las *Burséráceas*.

Las 2 ó 3 especies que componen el presente género *Tetragastris* Gærtn.; *Hedwigia* Sw.; *Caproylon Tassac.*, son de origen americano (Antillas, América Central).

Del *Palo de cerdo* dice C. Cuervo M. en su "Tratado Elemental de Botánica", pág. 341: "De los bosques del Magdalena, de las Antillas, etc.; produce una resina líquida, rojiza, semejante a la copaiba.

Se usa como antitlenorrágico, antihelmíntico y resolutivo.

La raíz y el tronco contienen un veneno paralizante y convulsivo.

De las semillas se extrae un aceite pectoral".

124.—*Aguila*; *Aguila negra*; *Aguila langostera*.

*Geranoætus melanoleucus* Vieillot.—Familia de las *Aguilas*.

Es la especie que más comúnmente se ve en las montañas de Bogotá; se mantiene con preferencia, sin embargo, en las regiones más calientes. Se encuentra esta especie desde Colombia hasta la Patagonia.

Su alimento predilecto parece consistir en insectos. Un ejemplar cogido en Suba no tenía en el estómago sino insectos de varias familias; todavía se podían reconocer los restos de dos *Calosoma glabratum*.

125.—*Aguilas moñudas*; *Aguilas de copete*.—Familia de las *Aguilas*.

El mismo nombre vulgar se aplica a tres especies distintas:

a) *Lophotriorchis isidori* (Des Murs) Allen.; *Spizætus isidori*, Sclat. et Salv. de Antioquia.

La especie parece especial a Colombia.

b) *Spizætus ornatus* Daud. del Chocó, Antioquia y Caquetá.

c) *Spizætus tyrannus* Wied. de Antioquia.

Son especies más bien raras; las dos últimas se encuentran desde la América Central hasta el Paraguay la primera, y hasta el Brasil la segunda.

126.—*Aguila pollera* (En Villavicencio).

*Buteola brachyura* Vieill.—Familia de las *Aguilas*.

Esta pequeña rapaz se encuentra desde Guatemala hasta el Brasil. Causa a veces daños en los corrales, robándose los pollos.

127.—*Aguila de quema* (Villavicencio).

*Buteo platypterus* Vieill.—Familia de las *Aguilas*.

En el catálogo de Sclater y Salvin aparece la especie con el nombre de *Buteo pennsylvanicus* (Wils.)

Scl. et Salv. El doctor Allen la describe en el "Bulletin of the American Museum of Natural History" con el nombre de *Buteo latissimus*.

La llaman *Aguila de quema* en la región de Villavicencio porque después de una quema aparecen estas aves en gran número para devorar los cadáveres de los pequeños animales que perecieron en las llamas.

La especie está señalada en América Central, México, Colombia, Ecuador y regiones amazónicas.

127-bis.—*Aguila real*; *Arpía*.

*Thrasætus harpyia* Lin.—Familia de las *Aguilas*.

Es la más poderosa de las águilas de la América central y meridional. Habita en los bosques de las regiones calientes, desde México hasta el Brasil. Se alimenta de perezosos, micos y otros pequeños mamíferos. Ataca a todas las aves del bosque. En ciertas regiones causa mucho daño en las haciendas apartadas.

128.—*Aguileña*; *Viuda* (Antioquia).

(1) "Lecciones de Botánica Médica". Doctor Emilio Robledo, página 368.



*Aquilegia vulgaris* Lin.—Familia de las *Ranunculáceas*.

El nombre genérico viene de *aquilegium*, depósito de agua; alusión a los pétalos que aparentan pequeñas urnas.

En cuanto al número de especies del género *Aquilegia*, existe gran divergencia entre los especialistas; unos admiten hasta 50, al paso que otros, considerando la mayor parte de las especies así establecidas como meras variedades, no admiten sino de 6 a 8 bien definidas. Son plantas originarias de América del Norte, Europa y Asia.

La especie que más comúnmente se cultiva en nuestras tierras frías es *Aq. vulgaris* Lin., común en los bosques de la región parisense.

Se conoce en el país de su origen con los nombres de *Guantes de Nuestra Señora*, *Eglantina*, *Colombina*; en la Sabana de Bogotá la llaman *Aguileñas*.

La *Aquilegia* se ha empleado como diurético y aperitivo; sus semillas, puestas en emulsión, pasan como medio para facilitar la salida de las pústulas variolíticas.

Sus flores azuladas se emplean a veces para fabricar un jarabe que se puede emplear como reactivo químico, semejante al de las violetas.

129.—*Aguilero* (San Gil); *Paparote* (Sabana de Bogotá).

*Tyrannus melancholicus satrapa* Cab. et Hein.  
Familia de los *Tiránidos*.

La especie fue descrita en 1858 sobre un ejemplar procedente del Paraguay con el nombre de *Laphyctes satrapa* Cab. et Hein.; en 1860 describieron la misma especie con el nombre de *Tyrannus melancholicus* Cass. sobre una serie de ejemplares procedentes de las regiones más variadas de Colombia; por fin, en el año de 1900, Mr. Allen, en el "Bulletin of the American Museum of Natural History", pag. 142, clasificó definitivamente la especie *T. melancholicus satrapa* Hellm.

Es una especie muy común en toda la República; se encuentra desde el nivel del mar hasta la región de los páramos; no es rara en la Sabana de Bogotá.

El *Aguilero* se alimenta casi exclusivamente de insectos.

Encontramos en nuestros apuntes: un ejemplar de Suba, contenido estomacal: restos de insectos; dos ejemplares de Choachí: insectos y bayas; un ejemplar de Fómeque: coleópteros; un ejemplar de Choachí: insectos y frutas, etc.

130.—*Aguililla*; *Cernícalo*.

*Cerchneis sparveria intermedia* Cory.—Familia de los *Falcónidos*.

Especie muy común en varias regiones de Colombia. La variedad *intermedia* se encuentra desde los Llanos orientales, al través de la Cordillera oriental, hasta la vertiente oriental de la Cordillera central; hacia el norte, Páramo de Tamá y Venezuela, está reemplazada por la variedad *ochracea* Cory, y hacia el oeste, Valle del Cauca, etc., por la variedad *Gauca* Chapm.

Mr. F. M. Chapman, en su obra "Distribution of Birds Life in Colombia" la señala de La Manuelita, Cali, Popayán, La Florida, Miraflores, Laguneta, etc.

El Hermano Nicéforo-María la encontró en Medellín.

El tipo de la especie (*Falco sparverius* Lin., el *Sparrow Hawk* de los americanos) se encuentra desde la región de las peleterías (62° lat. N.) hasta California y México.

*Utilidad del Cernícalo*: En un folleto publicado en Washington por A. K. Fisher y titulado "Hawks and Owls from the standpoint of the farmer" se lee en el artículo "Sparrow Hawk" lo siguiente: "Es la única clase entre los verdaderos halcones que puede colocarse entre las aves realmente útiles. Ciertamente que de vez en cuando, conformándose con el ejemplo de sus hermanos mayores, acomete a los pollos y las aves de pequeño tamaño, pero estos daños ocurren rara vez y se compensan ampliamente por los apreciables servicios que nos presta esta ave.

"Los insectos y los ratones constituyen el alimento predilecto del cernícalo. Persigue las langostas por todas partes; al presentarse nubes de tan voraces ortópteros, se suelen ver bandadas de aves de rapiña y entre ellas numerosos cernícalos, dando caza a los insectos.

"El mayor daño cometido por el cernícalo corresponde al tiempo de la cría: acomete entonces cualquier animalito, mamífero o ave que se le presente; pero, fuera de esta época, se alimenta principalmente de insectos. Dice el "National Geographic Magazine", VI—1933, que entre 513 estómagos examinados, 314 contenían insectos, 129 pequeños mamíferos y 70, aves; el artículo concluye: "This little falcon renders good service in destroying noxious insects and rodents".

131.—*Aguiluchos*.

Con este nombre vulgar se conocen todas las clases de aquilínidos de tamaño medio, especialmente.

*Rupornis magnirostris* Gmel.—Familia de las *Aguilas*.

La especie fue descrita por Gmelin en 1788, sobre un ejemplar procedente de Cayena, con el nombre de *Falco magnirostris*. Wyatt, en 1871, la clasifica como *Asturina magnirostris*; por fin, Robinson la describe con el nombre de *Rupornis magnirostris*.

En Colombia se encuentran *R. magnirostris* en las zonas cálida y templada al oriente de la Cordillera Central y luego en las costas del Pacífico.

En el Valle del Cauca se mantiene la variedad *R. magnirostris ruficauda* Sel. Fuera de Colombia encontramos la presente especie en el Ecuador, Amazonía y las Guayanas.

132.—*Aguja de Mar*.

El nombre vulgar sirve para designar las diversas especies del género.

*Syngnathus* —peces de la familia de los *Lofobránquios*.

133.—*Aguja de árrea*; *Corona*; *Espino de cabra*; *Puyón*.



*Xylosma spiculifera* (Clos.) Triana.—Familia de las *Bixáceas*.

Tulasne describió la presente especie con el nombre de *Flacourtia spiculifera* y Karsten con el de *Cræpaloprumum heterophyllum*.

El género *Xylosma*, propio de las regiones tropicales y subtropicales del globo, consta de unas 25 especies.

*X. spiculifera* es la *Bixácea* que vive a mayor altura sobre el nivel del mar, en las cercanías de Bogotá a más de 2.700 metros. Mezclado con otros espinos (espino blanco, *Duranta Mutisi*) podría utilizarse con ventaja para cercar los campos.

134.—*Aguti*; *Cachicamo* (Villavicencio); *Carmo*; *Conejo negro*; *Ñeque*.

Con estos nombres vulgares se conocen en Colombia las diversas especies del género *Dasyprocta*. Habitan toda la parte septentrional del Continente suramericano, y llegan hasta la República de México.

Las principales especies colombianas son:

*Dasyprocta variegata chocoensis*, All., del Chocó.

*Dasyprocta fuliginosa candelensis*, All., de San Agustín; cabeceras del Magdalena.

*Dasyprocta fuliginosa colombiana*, Bangs., de Antioquia.

*Dasyprocta exilis milleri*, Allen, del Caquetá.

*Dasyprocta colombiana*, Bangs., de la región de Santa Marta.

La carne de *Carmo*, sin tener el sabor y la delicadeza de la de la boruga, se come generalmente con gusto.

135.—*Ahuyama*; *Huyama*.

*Cucurbita maxima* Duch.—Familia de las *Cucurbitáceas*.

El presente género consta de unas 10 especies todas originarias de las regiones tropicales del globo. La palabra *cucurbita* se deriva del celta *cucc*, que significa jarra.

La *C. maxima* originaria de las Indias produce frutas, las cuales, según las variedades, tienen el tamaño de una nuez de coco hasta el de una esfera de un metro de diámetro, con un peso de 50 kgs. Según A. Balland contienen 95.60 por 100 de agua; 0.17 de materias azoadas; 0.12 de materias grasas; 3.67 de materias extractivas.

136.—*Airón* o *Bretónica*.

Una *Salvia* indeterminada de Pasto y Túquerres. (Santiago Cortés, "Flora de Colombia", pág. 157).

137.—*Clítera*; *Brusca* (Santander); *Bicho* (Ocaña); *Furusca* (Oriente de Cundinamarca); *Comida de murciélago* (Cauca); *Chilinchile*; *Yerba de la potra*; *Yerba del gallinazo*.

*Cassia occidentalis* Lin.—Familia de las *Leguminosas*, Secc. *Cesalpíneas*.

El género *Cassia* (del árabe *katsa*) consta poco más o menos de 260 especies bien definidas; autores hay que describieron hasta 460 especies. Estas plantas están esparcidas sobre toda la zona tropical del globo.

*C. occidentalis* es una planta anual o sufrutescen-

te de 0.50 hasta 1 metro de altura, común en tierra caliente al rededor de las casas.

Las raíces se consideran como diuréticas; el agua en que se han puesto las hojas es refrescante y usada para aliviar la fiebre en las insolaciones y la malaria.

La semilla tostada y preparada como el grano del café se usa, en infusión para facilitar la digestión y el sueño.

138.—*Ajenjo* (véase *Absinto*).

*Artemisia absinthium* Lin.—Familia de las *Compuestas*.

Según ciertos autores, el nombre *Artemisia*, dado al género que nos ocupa, le ha sido impuesto en honor de Artemisa II, reina de Halicarnaso, en Caria, y esposa del rey Mausolo.

El ajenjo es una planta medicinal por excelencia; sin embargo, es preciso usarla con prudencia y cautela. En ciertos países abusan de ella, con gran perjuicio de la salud; da una preparación alcohólica de ajenjo que se toma como aperitivo y que los obreiros franceses llaman *la verte*.

El amargor, característico de esta planta, es más acentuado en las flores que en las hojas y mucho más en las raíces.

Es un tónico del estómago muy eficaz; sin embargo, se aconseja a las personas excesivamente nerviosas no usar de esta planta porque les produce insomnios y alucinaciones.

139.—*Ají*; *Apone*; *Ají chivato*; *Ají-pique*; *Chilpín*; *Pimiento*.

Nombres vulgares empleados en Colombia para designar varias especies del género *Capsicum*, v. gr. *C. annuum* Lin.; *C. frutescens* Willd.; *C. baccatum* Lin. y *C. microcarpum* D. C.—Familia de las *Solanáceas*.

Los nombres de *Ají*; *Ají pimiento*; *Ají grande* los aplican especialmente al *Capsicum annuum* Lin.

El género *Capsicum* (del gr. *kaptov*, comer con avidez; alusión a las propiedades excitantes del fruto) consta de unas 20 especies (ciertos autores admiten hasta 50), propias de las regiones calientes del globo.

Según D. Bois ("Les plantes alimentaires chez tous les peuples et a travers les ages", Tome I, page 370), todas las especies conocidas se pueden reducir a dos, originarias ambas de la América tropical: *C. annuum* Lin. y *C. frutescens* Willd.; la primera de estas plantas es herbácea y anual, al paso que en la segunda los tallos son leñosos en la base.

De *C. annuum* Lin. provienen todas las variedades cultivadas en los países tropicales y templados; en cuanto a *C. frutescens* Willd. no se cultiva sino en los países tropicales.

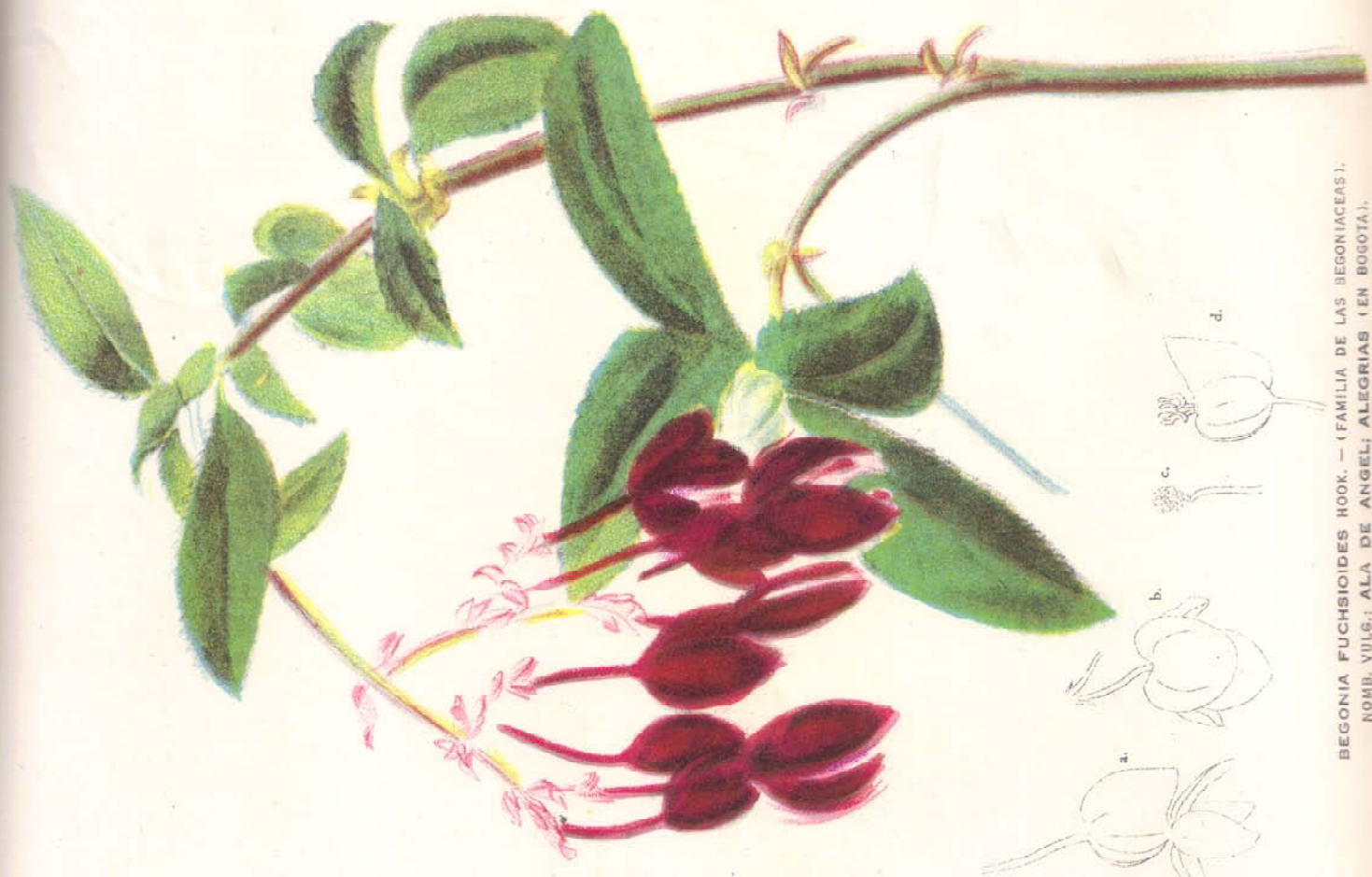
En *C. annuum* los frutos pueden tener las formas más variadas; unos, tienen la forma de una cereza; otros, son largos más o menos cónicos; los hay que tienen la forma de un tomate, etc., etc.

Hablando del ají el autor del libro "La salud por medio de las plantas medicinales", dice: "Aconsejamos no comer nunca ají. Es sumamente perjudi-





CITHAREXYLUM LIN. — C. CINEREUM LIN.  
 (FAMILIA DE LAS VERBENACEAS)  
 NOMB. VULG.: AGRACEJO (CHIPAQUE, UNE, CAQUEZA);  
 PALO BLANCO (BUGA, TULUA).



BEGONIA FUCHSIOIDES HOOK. — (FAMILIA DE LAS BEGONIACEAS).  
 NOMB. VULG.: ALA DE ANGEL; ALEGRIAS (EN BOGOTA).  
 a) CLOP. MARRA. b) FLOR MASCULINA. c) ANDROCEO. d) GINECEO.



cial especialmente para los niños, pues tomándolo aunque sea en pequeña cantidad, irrita el estómago, produce diarrea e inflama el hígado... los pimientos, especialmente picantes, atacan el hígado".  
140.—*Ají*; *Ají pique* (Cauca); *Conquito*.

*Capsicum baccatum* Lin.

Como arriba lo apuntamos, el *Capsicum baccatum* Lin. no es sino una variedad del *Capsicum annuum* Lin.

141.—*Ají pique*.

Con este nombre vulgar designan a otra variedad del *Capsicum annuum*, *Capsicum fastigiatum* Blume.

142.—*Ají pajarito*; *Pique*.

*Capsicum frutescens* Willd. que es especie indígena propia de las tierras calientes.

143.—*Ají largo*.

*Capsicum longum cayenense* Hort., variedad del *Capsicum annuum*.

El principio activo de las diversas variedades del *Capsicum annuum* es la *capsicina*; se disuelve fácilmente en el vinagre, y por este medio se desvanece la sensación de ardor insufrible que produce en los ojos el contacto del ají.

Según el doctor Allegre, de la Academia de Medicina de París, no hay medicamento que pueda reemplazar al ají en el tratamiento de las hemorroides.

144.—*Ají*; *Canelo*; *Cupis*; *Quiñón*; *Palo de ají*.

*Drimys Winteri* Forst. var. *granatensis* Mutis.—Familia de las *Magnoliáceas*.

Las 8 ó 10 especies que constituyen el género *Drimys* (del gr. *drimys*, acre; alusión al zumo acre de la corteza) se encuentran en la América meridional, en Australia, Nueva Zelandia, Nueva Caledonia y Borneo.

Ciertos autores separan la sección de las *Winteráceas* de la familia de las *Magnoliáceas* para formar una familia aparte con los géneros *Drimys* Forst., *Zygogynium* H. Bn., *Illicium* Lin.

*Drimys Winteri* var. *granatensis* Mut. es un árbol de hojas oblongas muy verdes en la cara superior y blanquecinas en la inferior. Es muy común en toda la extensión de las Cordilleras Central y Oriental entre 2.000 y 3.500 metros de altura sobre el nivel del mar. Con los frailejones y los encenillos caracteriza la flora de esas solitarias regiones.

La corteza fresca tiene un olor aromático muy fuerte y un sabor picante agradable, de donde le viene el nombre de *ají* con que es conocido en Cundinamarca. En Pamplona lo llaman *Quiñón*; *Canelo de Paramo*, en Popayán; *Canelo*, en Antioquia.

La corteza es tónica y estimulante; en algunas partes la usan para curar los cólicos.

145.—*Ají*; *Barbasquillo* (Guaduas, Mariquita); *Ma jaguillo* (Cauca); *Pelamanos*

*Daphne cecrifolia* Kunth.—Familia de las *Timeláceas*.

El género *Daphne* (Ninfa, hija del río Peneo y cambiada en laurel) consta de unas 80 especies que se encuentran en América, Europa, Asia templada y sub-tropical.

*D. cecrifolia* es un arbusto de nuestras tierras calientes.

146.—*Ají del diablo*; *Belladona*; *Zarcillo de bruja*.  
*Salpichroma diffusum* D. C.—Familia de las *Solanáceas*.

*Salpichroma* (de *salpigæ*, trompeta; *krooma*, color; alusión a la forma y colorido de la corola).

El presente género, que el mismo autor (Miers) escribe también *Salpichroa*, consta de unas 10 especies de la América meridional extratropical y andina.

*S. diffusum* D. C. es una planta trepadora que tiene, según Matiz —pintor de la Expedición Botánica— las mismas propiedades que la verdadera belladona.

146-bis.—*Ají cimarrón*; *Pelá*; *Uña de cabra*.

*Acacia flexuosa* Willd.—Familia de las *Leguminosas*, Seccn. *Mimóseas*.

Es una planta de los climas calientes donde constituye una maleza muy molesta; alcanza una altura de 3 metros; sus flores son amarillas y muy aromáticas.

Usan las ramas con hojas en infusión como rebrígugo.

147.—*Ajicero* (Sasaima).

*Saltator striatipectus* Lafr.—Familia de los *Fringílicos*.

El tipo que sirvió a Lafresnay para describir la especie procedía de Cali (Rev. Zoolog. 1847, p. 73).

Sclater y Salvin describieron la misma especie con el nombre de *Salt. albicollis* sobre unos ejemplares procedentes de Medellín, Remedios y Santa Elena (Proceed. Zoolog. Soc. 1879, pág. 505).

La especie es común en los valles del Magdalena y del Cauca; sube hasta la zona templada.

*Salt. striatipectus* parece tener poca o ninguna importancia desde el punto de vista agrícola: los diversos ejemplares de los cuales hemos podido examinar el contenido estomacal no tenían sino bayas u otras sustancias vegetales. El mismo resultado obtuvimos al examinar estómagos de ejemplares pertenecientes a una especie vecina (*Salt. magnus* Müll; *Salt. magnus* Sci. et S.)

148.—*Ajicito*; *Accituno* (véase esta última palabra)

149.—*Ajicito*; *Caspicarracho* (Pasto); *Chiraco* (Sasaima); *Fumo* (Pasto); *Manzanillo* (Antioquia), *Pedro Hernandez* (Tolima y Cundinamarca).

*Rhus juglandifolia* Willd.—Familia de las *Anacardiáceas*.

*Rhus* (*rhous*, nombre griego de la planta, derivado del céltico *rhud*, rojo; alusión al color que toman los frutos y las hojas del *Rh. coriaria* L. en otoño).

El género consta de unas 118 especies propias de la zona tropical y sub-tropical del globo.

*Rh. juglandifolia* se encuentra en las Cordilleras Central y Oriental, entre 1.500 y 2.100 metros sobre el nivel del mar. Produce emanaciones venenosas. Su contacto, y con el humo que produce cuando se quema, ocasiona en el hombre accidentes de venenación. Su acción se manifiesta por hinchazón y erupciones.



cutáneas, acompañadas de comezón insoportable; de ordinario duran estos fenómenos de cuatro a cinco días; pero si no se guardan ciertas precauciones, sobre todo de la humedad, pueden convertirse en afecciones crisipelatosas de difícil curación. Los efectos venenosos no se producen con igual intensidad sobre todos los individuos. Hay organismos sobre los cuales su acción es nula.

La inflamación producida por el *Caspi* se combate con infusión de *Llantén*. (C. Cuervo M., "Tratado Elemental de Botánica", pág. 337).

150.—Ajo común.

*Allium sativum* Lin.—Familia de las *Liliáceas*.

*Allium* (del céltico *all*, que significa caliente, que quema).

El género consta de unas 270 especies del hemisferio boreal extratropical, de México y de Abisinia.

La especie *A. sativum* es originaria del Asia Central y Songaria; únicamente en estas regiones se encuentra la planta en estado silvestre.

Los chinos la cultivan desde tiempos muy remotos. El ajo era uno de los alimentos favoritos de los antiguos egipcios; romanos y griegos lo cultivaban. En la época actual hacen de él un gran consumo los pueblos de la Europa meridional, probablemente porque obra como estimulante de las vías digestivas.

En la antigüedad el ajo desempeñaba papel importante en la medicina. Según Plinio, citado por D. Bois en "Plantas alimentares", Tome I, pag. 506, neutraliza todos los venenos, cura la lepra, el asma, la tos; es vermífugo, odontálgico, diurético, el mejor preservativo contra la peste".

Se le atribuyen propiedades antisépticas y desinfectantes; el vulgo lo emplea para preservarse de enfermedades infecciosas, para ahuyentar las serpientes y otros animales. Debe sus propiedades, reales o supuestas, a un aceite volátil muy acre, de sabor y olor muy pronunciados y característicos.

150-bis.—Ajo.

*Allium ascalonicum* Lin.—Familia de las *Liliáceas*.

No se conoce esta planta en estado silvestre y los autores, como De Candolle, piensan que probablemente no se trata sino de una variedad cultural de *Allium sativum*. Las diferencias entre las dos especies son poco importantes. *Allium ascalonicum* tiene flores generalmente estériles y bulbos múltiples.

Se creía la planta originaria de Ascalon en Palestina; de este error se originó el nombre de la especie.

151.—Ajo porro; Puerro.

*Allium porrum* Lin.—Familia de las *Liliáceas*.

El hecho de no conocer esta planta en estado silvestre hace que muchos autores consideren la especie liuceana como una variedad de *Allium ampeloprasum* Lin., especie originaria de Europa meridional, del Asia sud-occidental y central, y del Africa septentrional. Las dos plantas presentan caracteres diferenciales de muy poca importancia.

El puerro se cultiva como planta alimenticia y de condimento.

152.—Ajonjolí.

*Sesamum indicum* Lin.: *S. orientale* D. C.—Familia de las *Pedaliáceas*.

*Sesamum* (del gr. *sesame*, nombre griego de la planta, o del árabe *semsem*).

El género consta de unas 10 especies, casi todas de origen africano.

La planta parece originaria del Asia tropical; la cultivan en el Oriente desde la más remota antigüedad por sus semillas, que suministran un aceite comestible.

La variedad de semillas blancas da un aceite más fino y algo aromático. El aceite obtenido de la variedad de semillas negras, lo emplean los indígenas en su alimentación.

Recibimos de la Costa Atlántica una planta rotulada *Sesamum occidentale*, vulgarmente llamada *Ajonjolí*. ¿No se trataría de un error de transcripción del nombre científico?

153.—Aja de ángel; Alegría.

*Begonia fuchsioides* Hook.—Familia de las *Begoniáceas*.

*Begonia*: género dedicado a Michel Begon, Gobernador de Santo Domingo y protector de los botánicos.

El género consta de unas 420 especies de la América tropical: del Asia oriental; del Africa tropical y subtropical austral y de las islas del Pacífico.

Los autores dividen el grupo en 5 series, cada una de varios subgéneros.

*Beg. fuchsioides* Hook es una especie colombiana que se cultiva en Europa como planta de ornato; es planta generalmente dioica, raras veces monoica. Los pies de flores de estambres se cubren de flores más numerosas y de colores más vistosos.

154.—Aja de loro.

*Amarantus tricolor* Lin.—Familia de las *Amarantáceas*.

*Amarantus* (del gr. *a.*, priv.; *marainoo*, me marchito; alusión a la persistencia de las flores).

El género consta de unas 50 especies de las regiones tropicales y subtropicales del globo.

*Am. tricolor* Lin. no es, según los autores modernos, sino una variedad del *Am. melancholicus* Moq. La planta es originaria de Ceylán. En su conjunto, *Am. tricolor* es, cuando joven, de un color rojo carmín en la base y amarillento en las partes superiores; adulto, el color de la base es un rojo de coral muy vivo, de un rojo morado y purpúreo en las partes medias y de un verde amarillento en la parte superior.

155.—Alacrán.

Nombre vulgar de las diversas especies de escorpiones. En ciertas regiones del país llaman *escorpión* a un miriápodo del género *Escutigera*. El animalito, completamente inofensivo, es considerado como sumamente venenoso, para el cual, como dicen, no hay "contra".

Las principales especies de escorpiones colombiana-



nos, por lo menos en la parte de la Cordillera Oriental, conocida generalmente con el nombre de Cordillera de Bogotá, entre el valle del Magdalena y los Llanos orientales, son: *Tityus bogotensis*, pequeña especie, común debajo de las piedras al pie de los montes que rodean la Sabana de Bogotá, por lo menos hasta 2.700 metros sobre el nivel del mar; *Tityus Cambridgei*, de las tierras templadas; *Chactas van Benedeni Gerv.* y *Ch. lepturus Ther.*, de las zonas templada y cálida; *Centrurus margaritatus Gerv.* y *C. gracilis Lat.* de la tierra caliente.

Contra la picadura de los escorpiones se aconseja una solución al 1 por 100 de permanganato de potasio, en inyecciones al rededor del punto picado. Como dicha solución se desvirtúa pronto, se aconseja tener listos unos cuantos paqueticos de permanganato de 1 gramo y algunas botellitas que contengan 100 gramos de agua, de manera que en el momento de un accidente, basta hacer la mezcla y aplicarla.

156.—*Alacrán; Rabo de alacrán.*

*Heliotropium indicum Lin.*—Familia de las *Borragíneas*.

*Heliotropium*, del gr. *helios*, sol; *trepoo*, girar; que sigue el curso del sol.

El género consta, según ciertos autores, de 170 especies; de 120, según otros, propias de las regiones calientes y templadas del globo.

Las dos especies *H. indicum Lin.* y *H. inundatum Sw.*, que se conocen con el nombre vulgar de alacrán, son plantas medicinales. Tienen las mismas propiedades que la *borraja*.

La primera (*H. indicum*) crece en los lugares incultos, al rededor de las casas de campo en las tie-

rras calientes; tiene flores azules, al paso que la segunda, de flores blancas, crece en los sitios húmedos expuestos al sol.

157.—*Alacranes; Heliotropo.*

*Heliotropium peruvianum Lin.*—Familia de las *Borragíneas*.

Planta originaria del Perú, cultivada por sus numerosas flores de un color azul claro y por el perfume que despiden.

En Horticultura se conocen dos variedades: *H. per. Voltairianum Hort.*; variedad obtenida en Volterra, ciudad de la Toscana; el nombre de *Heliotrope de Voltaire* es erróneo, la ortografía exacta sería *H. p. Volaterra*. Las flores son más grandes que en la especie típica y de un color azul más oscuro.

La segunda variedad, *Triomphe de Liege*, tiene flores de un color azul gris pálido; son más grandes que las de la variedad anterior.

Las flores se emplean en perfumería para extraer un glucoside, la *Heliotropina*, de propiedades anti-sépticas.

158.—*Alacrán; Rabo de alacrán* (Cauca, Bogotá, La Mesa).

Don Santiago Cortés, en su obra "Flora de Colombia", pág. 158, indica como correspondiente a los nombres vulgares apuntados una planta del género *Heliophytum*. El género *Heliophytum Benth.* no es, según los autores modernos, sino una sección (4ª sección) del género *Heliotropium Lin.*

(Continuará).

#### BIBLIOGRAFIA

Fuéra de las citas que aparecen en el texto, véase la página 203 del número 3 de esta Revista.