

DEPARTAMENTO DE FARMACIA Y TECNOLOGIA
FARMACEUTICA

REGNUM VEGETABILE INSULARUM PHILIPPICARUM (II)

J. L. Valverde y A. Liñán

Traducción del texto: Reino Vegetal de las Islas Filipinas

El mayor número de plantas y árboles son de los puertos de Palappa, Sosogon, Albay, Manila y del litoral de Ilocos. También se dan los mismos en la isla de Mindanao, aunque cada provincia goza de unos vegetales que le son propios. Para evitar la molesta repetición de estas plantas, comprendidas en el reino vegetal general de las islas, se indicará en este discurso las que vimos dignas de mencionarse de cada Provincia.

Las plantas de las Islas Filipinas se incluyen dentro del género vegetal de Indias, tanto Orientales como Occidentales, aunque muchas provincias del Sur participan de (la vegetación) de las Molucas y las del Norte se parecen casi en todo a (la vegetación) la China y Japón: esto se debe a la gran extensión longitudinal entre los 6° y 19° en que está situada.

El calor intenso y la humedad constantes, dan lugar a una vegetación y espesura como no se recuerda en ninguna parte del mundo: frondosas montañas y extensas llanuras de selva inaccesibles casi impenetrables, con árboles maravillosos y altísimos, en su mayor parte desconocidos para nosotros; sólo los frutos silvestres dan suficiente alimento para todas las naciones (tribus) indómitas que viven en los lugares más inaccesibles; y gran número de estos vegetales tienen uso económico y doméstico.

Existe más cantidad de madera de distintos usos que en ninguna otra parte, y las plantas medicinales y remedios específicos de estas islas son numerosos pero comúnmente los indios los ocultan a la solicitud de los europeos que llegan.

El método de clasificación seguido, como en otras clasificaciones de vegetales recogidos es: en primer lugar las plantas comestibles, después las económicas (industriales) y seguidamente, las medicinales.

A) PLANTAS ALIMENTICIAS

a) **OMZA** (arroz) principal alimento de todos los pueblos (tribus) que viven en las Islas Filipinas, y casi su único sustento. Requiere campos poco elevados, aguas abundantes, casi inundados para su cultivo. Sembrado y cosechado en las diversas estaciones lluviosas del año o secas, en lugares muy distintos; así en las provincias orientales, cuyas alturas montañosas las separan de las occidentales y en las conocidas comúnmente con el nombre de Bisayas, se siembra en los meses de Noviembre y Diciembre, y se recoge en Abril o Mayo; al contrario de la provincia de Ilocos en donde se siembra la tierra en Mayo y Junio y se recoge en los meses de Octubre y Noviembre. Se da también en algunas provincias interiores de la isla de Luzón, en época intermedia (tanto en la siembra como en la recolección) de las arriba citadas; sobre todo en las provincias situadas junto a la Laguna de Bay.

Solamente de **OMZA** existen más de 60 variedades en varios lugares de la isla, conservando todos sus nombres y pudiendo diferenciarse con facilidad. Sólo menciono aquí las llamadas especies de secano, como son conocidas donde se dan, más apreciadas que las de inundación, que tienen la misma utilidad de el de las provincias marítimas del Sur de España.

TRIGO: "*Hordeum sativum*". Sembrado en casi todos los lugares de las islas, pero más usado por los religiosos y europeos que por los nativos.

MAIZ: "*Zea mays*". Igualmente se da en todos los lugares de las Indias y con su abundancia, suple la falta ocasional del arroz.

MONGAS: "*Dolichos species*". Legumbre pequeña.

AZUCAR: "*Sacharum officinarum*". Caña dulce vulgar, en todas partes de las islas se cultiva con abundancia, pero sobre todo abunda en las provincias de Pangasinam y Pampanga.

b) *RAICES*

CAMOTE: "*Convolvulus Batatas*". Aquí y en las otras Indias es bastante conocida.

GAUGAU: "*Taca pnnatisida*". Se da en las Islas Marianas y en casi todas las islas del O. Pacífico, pero la que se da en Luzón se caracteriza por una harina blanca y su raíz pequeña.

GAVI: "*Arum seculentum*".

UBI: "*Alia Ari specie, arum macrorrhizum*".

CASSAVE: "*Diosiorea triphylla*".

Hay otras especies de raíces silvestres en las islas todas distintas y comestibles con nombres propios característicos: palavan, taud, mavi, duia, iving, quai, incamas, bugau, bagung, curut.

c) *FRUTALES*

PLATANO: "*Musa paradisiaca*". Numerosos en variedad y tamaño, forma, sabor, pulpa, color y contenido de semilla, aunque parecidos todos entre sí: entre las variedades, por su sabor, son excelentes: el plátano bungulan, plátano de Obispo, plátano de Gloria, plátano de Batavia, etc.

MANGA: “*Mangifera indica*”. Fruto riquísimo, oloroso y abundante, en la provincia de Ilocos de la isla de Luzón. Su fruto madura de Abril a Septiembre.

LOMBOI: Fruto del tamaño de la cereza y de sabor parecido, negro y astringente.

QUAIAVA: “*Psidium pomiferum et periferum*”.

PINNA: “*Bromelia ananas*”. Conocidísima en todas las islas del Archipiélago Filipino.

PAPAIA: “*Carica papaia*”.

ATTE: “*Annona muricate*”. Fruto similar a la chirimoya peruana pero de tamaño inferior.

ANNONA: “*Artocarpus incisa*”. Abundante en la isla de Mindanao, comienza a cultivarse en Luzón y también en las adyacentes islas: así, es abundantísima en Samar y e las islas Marianas.

NANCA: “*Artocarpus integrifolia*”. Su fruto supera en tamaño a todos los del país.

LIMON ORDINARIO: “*Citrus medica*”.

LIMONCITOS: “*Citrus prunila*”.

LIMONCITOS DE CHINA: “*Limonia trifoliata*”. Desde Luzón se ha trasplantado a las islas Marianas.

NARANJAS CAJELES: “*Citrus aurantium*” et “*Citrus decumana*”.

NARAJAS DE CHINA: “*Citrus chinensis*”

CACAO: “*Theobroma cacao*”. Cultivado en las islas y según testimonio común se trajo de Guayaquil (América).

SANTOR: Fruto redondo, acidulado y de color rojizo parecido a los duraznos.

BILIMBI: “*Averhoa Bilimbi*”. Fruto azucarado.

SAPETILLO o SAPOTE: “*Achras sapota minor*”: conocido en ambas Indias.

LANZONES: Fruto ácido-dulce.

d) PALMAS

COCO: “*Cocos nucifera*”. Palma utilísima porque toda ella se aprovecha; da aceite y vino de su tronco; el aceite del núcleo interior exprimido es abundantísimo y se conoce en Europa con el nombre de aceite de Palma.

BONGA: “*Areca Catechu*”. Fruto duro que no sirve de nada, pero que junto con las hojas de buiv mastican asiduamente para nausea y vicio de los nativos. De ahí la saliva rojiza y el aliento grato y aromático. Su uso moderado es un acertado remedio fortalecedor de las encías y los dientes especialmente útil, y sobre todo el jugo de Catechu (sucus catechu), muy astringente y seco.

NIPPA: “*Nipa fruticans*”. Pequeña planta, amante de los lugares marinos. Cada año se saca de ella una gran cantidad de vino por fermentación en las provincias de Pangasinan y Capayan.

BURI: “*Boralsus flabelliformis*”. Planta excelente; de la médula del tronco se obtiene una especie de harina (*Varum Sagu*) de la que se alimentan en la isla de Luzón y Mindanao en tiempos de carestía.

BAGSAN: “*Eneas circinalis*”. Palma pequeña, frecuente en la isla de Samar. La médula del tronco da también una especie de Sagu (harina) abundante. Creo que existe también en las islas Marianas. Le llaman en algunos lugares olivo, según Federico.

PALMA BRAVA: “*Corefa umbraculifera*”. Palma de fruto comestible muy agradable.

LUIUNG: Otra variedad de la Palma Brava, comestible como la anterior.

BUIU: "Piper betel". Su hoja juntamente con las semillas de Bonga y un poquillo de la Cal, la mastican los nativos.

BEJUCO COLORADO: Pequeño fruto blanco, grato de comer.

PIMIENTA: "Piper nigrum". Algunos años se da en abundancia y es tenido por el principal ingreso de los nativos de las islas sobre todo en las provincias australes (del Sur): (es) un poco inferior en calidad a la Pimienta holandesa, que se extrae de las Molucas.

CANELLA: "Laurus cinnamomum". Arbol indígena en las selvas de la isla de Mindanao, cerca de Zamboanga. De allí se trasplantó su semilla a la Isla de Luzón, en cuya finca de Calavang el Señor Salgado tiene una plantación de miles de árboles, Esta canela Mindanáica es una de las muchas variedades del Lauro Cinamomo, conocido como Lauro Cinamomo Zeylanico actualmente pero su cultivo es de menos calidad por ahora. ¿Se corregiría con un cultivo más diligente? Además, crecen en la isla de Samar y en varios lugares de la isla de Luzón especies de arbustos de Laurus de modo espontáneo, quizá tan buena como la de Mindanao.

NUEZ MOSCADA: "Myristica moschata". Fruto alargado y delgado. Esta variedad, la cual nace en varios lugares de la isla de Luzón cuyo fruto alargado y mucho más delgado, es sin embargo, la verdadera nuez moscada; de menor calidad es la larga (larguísima) nuez moscada de las Molucas que con dificultad la supera para algunos usos.

Estos frutos descuellan entre los demás que se me dieron a conocer en mis viajes y a ellos corresponden alimentar a algunas tribus salvajes y vagabundas. Y aunque vi frutos abundantes, no pudieron ser clasificados en el sistema vegetal por defectos de fructificación.

B. PLANTAS ECONOMICAS (INDUSTRIALES)

TABACO: "Nicotiana Tabacum". Conocidísima en todos los lugares de las Islas. Por mandato real se prohíbe su cultivo a personas particulares.

ALGODON: "Golsepium arboreum". En todas partes se da, pero sobre todo se produce en la provincia de Ilocos. Los tiempos lluviosos arruinan las flores del fruto. En la isla de Ilocos funcionan varios (talleres de tejido) dignos de imitación y aplauso.

COYOTE: Especie o más bien variedad de la antecedente, pero de color negruzco: Mezclada con la anterior, y recogido en la provincia de Ilocos, se dedica a trabajos textiles (hacer telas).

ALGODON DE SANGLEY: "Bombax heptaphyllum". Arbol bastante alto, frondoso, fruto alargado, lana parecida al golsepio (algodón).

Esta lana es mucho más inferior a la anterior y se aplica a usos más baratos, mezclada con la primera.

ABACÁ: "Musa abacá". Pequeña palma utilísima. se da en las provincias orientales de Isla de Luzón sobre todo, y ciertamente en las restantes (llamadas Islas Visayas). Abunda sobre todo en el campo del Puerto de Sorsogón y Albay, son de resaltar los trabajos textiles finísimos, confeccionados con los hilos de dicha planta en toda la provincia de Camarines y que llaman vulgarmente NIPI. Las cuerdas y sogas para todo género de trabajo naval se confeccionan abundantemente en dicha provincia.

MORUS: Morera. Traída de Europa. Predomina en la Provincia de *Camarines* en la que es más frecuente que en otras partes, después del cultivo del *Bombax* (algodón de Sangley).

PALMA DEL CABO NEGRO Y PALMA ANIBOM: que sirve para confeccionar las sogas y amarras y otros útiles navales.

PALMA NIPAE, BORI: También llamada “Palma brava”, cuyas ramas y hojas proporcionan material para techar las casas, y su abundancia, desde hace mucho tiempo, defiende a los nativos de la lluvia y la intemperie.

NICTO: “*Adiantum volubilis*” de varias especies. Con las hebras de esta planta, hacen los nativos sombreros artísticos de distintas formas y otros objetos: abundan más que nada en Pangasinam.

PLANTAS TINTOREAS

AÑIL: “*Indigofera añil*”: Color azuleo que en Europa se presenta (se consigue) por medio de la putrefacción y del que hace tiempo que disponen en las islas y con abundancia, desde que los europeos la demandan más cada año. Traído del campo de Guatemala, supera en calidad al de América.

SIBUCAO O SAPAN: “*Caesalpinia Sapan*”. Da un color rojo bellísimo con la cal abundante de su leña, por lo que los indios lo cosechan cada vez más.

AZAFRAN DE FILIPINAS O DILAO: También llamado Raíz de Culalan que es la verdadera especie de *Curcuma*. Cal amarilla y aún rojiza con la que los indios codimentan y tiñen (colorean) sus comidas.

TALOLONG: Leño de las Provincias de Ilocos y Pangasinan, del que se obtiene un amarillo de buena calidad.

CALUMPIT: Visal de Pangasinam: Color añil tirando a negro.

MANOLE: “*Rhizophora mangle*”: la corteza y el leño proporcionan un tinte castaño.

CANDONG: La hoja de este árbol, frecuente en la Provincia de Ilocos proporciona un color amarillo.

ARBOLES CUYA MADERA SE UTILIZA PARA HACER NAVES O PARA OTRAS CONSTRUCCIONES

CALANTASSI: Su madera es similar al cedro americano “*cedrela adorata*” y su uso es similar al de él.

MULAVE: Su color es amarillo y por cocción también da un color amarillo: su polvo o su raspadura es un remedio contra las heridas (es durable bajo el agua).

GJO: Madera dura, de color oscuro, por ello se confeccionan tablonos y sirve para las uniones de las vigas: es resistente bajo el agua.

MANOACHAPUI: Leño duro y pesado, de color blanco-amarillento. Fácil de trabajar.

NARRA: Su color es rojizo: inmejorable para usos domésticos: mesas...

BATICOLI: Leño de poca consistencia, ligero, casi esponjoso, útil para trabajos de escultura (talla): su olor es grato, aromático. Los insectos llamados ANCI no lo perforan (atacan): sirve para vigas.

TINDALO: Parecido a la madera de NARRA, pero más grande y de más bello color.

LAVAN: Madera unas veces roja, otras blanca, de mucho peso, dura por ello es útil para hacer suelos.

BANAVA: Su color es verdoso, de mucho peso y *no* siendo resistente al agua, sirve para hacer tablones (suelos) de cualquier género.

BANARUJA: Similar a la NARRA pero de color oscuro.

AGOCH: De color ceniciento y sirve para tablones.

CAIETANA: Madera dócil, bastante dura y pesada, de color blanco: sirve para trabajos de escultura y es muy apta para ser torneada.

CALAMANZANA: Sirve como la anterior.

PALO MARIA: Apropiada para todo género de trabajo naval.

MANGLE: Apto para hacer remos y navíos pequeños, sirve sobre todo para alimentar los hogares de Manila, porque se hace de ella carbón. Con la corteza se hacen látigos para los animales. Junto con la madera de Sibucáo da un color rojo bellissimo.

EVANO: Madera oscura, casi negra, con estrias (vetas) pesadísima, resistente al agua: se usa en utensilios domésticos.

ALCAMPHOR: Madera bastante frecuente en Manila, es el "Laurus camphora", traída de China y Japón.

C) PLANTAS MEDICINALES DE LAS ISLAS FILIPINAS

GENGIBRE: "Amomum Zingiber". Se da de forma espontánea en algunas selvas umbrosas. Todas las Naciones de Europa la compran a los holandeses, aunque nosotros mismos la tenemos en abundancia.

MANUNGAL: Arbol que en las Provincias al N. de Ilocos y Cagayan crece abundante. La raíz y la semilla de gran amargor infusa (mezclada) en vino, es considerada por los nativos como una medicina.

PEPITA CAVALONGA: Conocida como Haba de S. Ignacio, es conocida hace tiempo e introducida en Europa.

TAMARINDO: "Tamarindus indica". Espontánea aquí y proviene de la otra India (Occidentales).

CASSIA FISTULA: Arbol cuya pulpa, junto a la del tamarindo, se transporta a Europa. Crece en algunos lugares de Luzón.

ABUTRA: Fruto rastrero, muy celebrado por los nativos como remedio odontológico.

MALVAE: Varias especies, todas suavizantes: las hay del género Sidae o Hibisco.

SALEM: Especie de pino, que los grandes ríos trasportan en un tiempo de lluvias desde los lugares inaccesibles de los montes interiores. Se le tiene como un remedio contra el escorbuto.

MULAVE: Su polvo o la raspadura de su leño es tenido como remedio útil de todas las heridas y hemorragias.

MACAVULAI: Planta trepadora, remedio para las heridas.

PALODECULEBRA: Esta madera, cocida, es indicada contra las mordeduras de las víboras o sèrpientes.

SUELDA CONSUELDA: Sus hojas se aplican en las contusiones y en las fracturas óseas.

ANNULIT: Su corteza es alabada como remedio eficazísimo contra las mordeduras de serpiente en la provincia de Ilocos.

FARUNCAR: Madera contra las heridas.

FALLOCIGA: Arbol de la isla de Samar, es un remedio contra los vómitos.

PALALCAL: Las hojas de este árbol se usan (aplican) contra las fiebres intermitentes de la Prov. de Ilocos.

MALONGAI: Arbol de la Isla de Samar: su fruto se emplea contra los vómitos.

TUBA: Especie "Crotonis". Sus semillas son muy purgantes y drásticas. Los peces se alimentan de estas semillas. Bajo el nombre de TUBA se extrae un licor dulce de la parte superior de las palmas cortadas y un espíritu (aguardiente) inflamable por destilación: es como el vino de Coco y la Nipa.

BALLETE: Especie de Ficus ya antes citado: su corteza y hojas son apropiadas contra las luxaciones y fracturas óseas.

ALUD: Hierba de la isla de Samar que provoca el vómito.

CAVAIO: Especie de raíz emenagoga, idóneo remedio contra la falta de menstruación.

AROG: Arbol de Ilocos y otras. **CASUARINA EQUISETIFOLIA.** Hervida provoca el aborto.

PALODESANTA MARIA: El jugo de este árbol es un remedio contra las heridas.

NERVA DE SANTA MARIA: Especie de Artemisa, común en la provincia de Ilocos. remedio emenagogo.

FUBUSUO: Fruto aromático: es conocido bajo el nombre de SALVIA por los religiosos. Remedio antiescorbútico.

QUAIVA: Su corteza, hoja y fruto astringente, y sirven para heridas.

Omito aquí una amplia mezcolanza de medicinas, que se me han dado a conocer en diferentes lugares y que sería demasiado largo enumerar aquí.

D. PLANTAS VENENOSAS

DITTA: Planta mediana del extremo Norte de la Provincia de Ilocos; de su corteza se extrae un licor venenoso que preparan los nativos propio para envenenar las flechas.

CAMIRIN: Arbol pequeño de la provincia de Ilocos cuyas hojas y semillas son venenosas.

MANZANILLO: Arbol que nace en la costa Sur de la isla de Luzón, en América se conoce, pero bajo otro nombre, aunque no es menos venenoso.

Termino este catálogo Universal de la Flora de las islas Filipinas puesto que exigiría el tiempo libre de varios años y un mayor material de libros de botánica. El Botánico *Antonio Pineda* había reivindicado, con todo derecho, para sí, el reino animal y vegetal, los cuales yo, a causa de mi acelerado viaje y la vegetación tan cerrada (espesa, frondosa...) dejé intacta: excepción, de entre todos los animales, a los peces de la Bahía de Manila, que investigará seriamente (terminado mi) vuelto ya de mi camino (viaje...) (ya que ha) salido del mundo de los vivos mi compañero de viaje (expedición).