
BOTÁNICA Y ECONOMÍA.

SOBRE UNA ESPECIE NUEVA DE SALVIA

POR EL SEÑOR DON PABLO DE LA LLAVE.

Aunque en la gran seccion vegetal nada puede haber indiferente ó despreciable á los ojos de un botánico, hay ciertos géneros ó porciones que deben llamar su atencion por las condiciones que reunen, y tales son las salvias. La figura graciosa de sus flores, su variedad extraordinaria en medio de la uniformidad de la hechura bilabiada, la riqueza de colores, lo castizo del género, lo beneficioso de muchas de ellas, y la inocencia de todas, las hace recomendables de un modo particular. Agrégase la robustez y flexibilidad de su organizacion. Se encuentran salvias en temperamentos fríos, templados y calientes, en terrenos húmedos y sequísimos, en regiones altas y bajas, en el antiguo y nuevo continente, es decir, que es de los géneros más extendidos, y que no hay punto en el globo en que no pueda radicarse alguna salvia. Ahora, el país predilecto y favorito de este género puede decirse que es el nuestro; en él se crían las salvias más vistosas y galanas, y la *resplandeciente*, la *involucrada*, la *leucanta*, la *mexicana*, la *pátente* y la de *regla*, descritas y dibujadas por mi respetable maestro el célebre profesor Cabanilles, todas nacen en nuestros contornos. Mas dejando lo vistoso por lo útil, vamos á hablar de una salvia muy modesta y de poca apariéncia, pero que suministra productos de varias aplicaciones y en lo que ninguna especie puede equiparársele.

Pregunté una vez al profesor de botánica D. Vicente Cervantes por la calificacion de la salvia de que vamos hablando, y me aseguró que era la *salvia hispánica*. Extrañé por entónces que ésta fuese la misma especie que la que de tiempo inmemorial cultivaron los antiguos mexicanos, y más fuerza me hizo despues, cuando supe que los jesuitas no habian podido lograrla en fruto en Italia, país más templado que la España, y en el que segun los autores vegeta espontáneamente la *salvia hispánica*. Con esto, me pareció necesario examinar atentamente la planta: para ello la hice sembrar, á fin de poderla ver viva, y hé aquí su descripcion hecha con cuidado y prolijidad:

Raíz fibrosa, tallo de más de vara (en tierra pujante), de cuatro ángulos, acanaladas las caras y con puntos rojizos. Hojas aovadas, estrechas por abajo, agudas por el ápice, vellosas, algo arrugadas y por el margen entre almenadas y aserradas. Pasan de cuatro pulgadas las de abajo, y en general los cabillos son del mismo largo de las hojas y en la parte exterior de su base tienen dos pequeñas excrecencias en forma de crestas ó callitos, que son más visibles en las hojas tiernas. El tallo termina en una espiga, y también salen otras de los sobacos de los ramillos superiores. La espiga es por lo comun densa, en términos que las flores aparecen recargadas, pero siempre se distinguen las rodajas ó verticilos de que está compuesta. A cada rodaja corresponden dos brácteas pestañosas, arredondeadas, que terminan en una especie de pincho, mayor á veces que la misma bráctea, y que no es otra cosa que la prolongacion del nervio principal. El cáliz es de tres dientes, velloso, estriado, y cubre todo el tubo de la flor, llegando hasta la base misma de su limbo. La flor es ordinariamente azul, mediana, y parece menor de lo que es, por ocultarla el cáliz en gran parte; el capaceté es erguido, velloso, entero, y sobre él se carga y revuelve el estigma. Las semillas, que son como del grosor del ajonjolí, vistas con la lente aparecen de la figura de un frijol, tienen la superficie lisa y su color es aplomado con ráfagas negras.

Por esta descripción se viene en conocimiento de que es bastante parecida esta especie á la *salvia hispánica*, y que aunque hay caracteres que la distinguen, el decisivo sería observar si las semillas de la *hispánica* tienen las mismas propiedades que las de la que estamos tratando, pues estoy persuadido que en géneros tan castizos y numerosos como la salvia, no está de más apelar á toda especie de caracteres y distintivos.

Vamos ahora á las aplicaciones que se hacen de este grano ó semillita: la principal y más usada es la de disponerla en bebida, y si acaso este escrito llega á manos de algun nacido en México y residente en país extranjero, al ver aquí estampado el nombre de *chia*, que es el específico que damos á esta nueva salvia, no dejará de conmovérse dulcemente su corazón, recordando los años de la niñez en que por tiempo de Semana Santa, habrá ido á tomar esta bebida sabrosa en aquellos puestos rústicos de petates¹ y cañizo, en aquellos mostradores de huacales² revestidos de alfalfa y meliloto, aparatados con odoríferas y vistosas flores de Ixtacalco, con doradas jícaras³ y cristales trasparentísimos, y aquellas grandes fresquísimas tinajas llenas de horchata, limonada, agua de piña, tamarindo y la refrigerante *chia*.⁴ Esta semillita echada en agua, á poco se pone como

1 Esteras de tule ó de palma, y de esta última las hacen también finísimas.

2 Especie de cajones hechos con palos (del largo y diámetro que se quiere) que se van sobreponiendo y atando por ambos extremos, con lo que resulta una disminución considerable de peso, sin perjudicar á su solidez, y así sirven para conducir lo que se quiere, particularmente cosas blandas y frágiles como frutas, loza, cristal, etc.

3 El *pericarpio de la Crescentia cujete*, al que dan en el Sur un maque particular y muy hermoso, con sobrepuestos de oro y plata: este maque despide un olor agradable al tiempo de beber en la *jicara*, y como éstas por lo regular tienen el interior de color de laere, no hay vasija en que más luzcan la leche y el pulque.

4 El célebre Hernandez menciona más de veinte nombres de plantas en que entra la palabra *chian*. Leyendo sus descripciones, parece convienen los caracteres del *Chiantzotzoli* á nuestra planta, que no solo tiene flores azules, pues hay muchas matas que las tienen blancas, y que dan las espigas no muy densas y apretadas. El carácter fisiológico de hincharse en el agua la semilla del *Chiantzotzoli* parece capital, y hé aquí un caso bien marcado y que prueba bastante que á veces no son suficientes los caracteres puramente botánicos. Para que se vea lo que hay en el caso, pondrémos aquí la descripción del *Chiantzotzoli* de Hernandez, y al mismo tiempo servirá para hacerse cargo de los usos médicos y otros curiosos relativos á nuestra *chia*.

De CHIANTZOTZOLLI seu planta in humore intumescente. Radices fundit susculosas CHIANTZOTZOLLI, et ex eis caules quadratos et sexquidrantales, folia Hederæ majora, flores candentes, exiles, vasculis oblongis contentos, in quibus demum semen generatur atque continetur, candens, contusum, planumve, lentium forma. Olet thymum nos-

babosa, y pasado más tiempo se disuelve todo el mucílago que contiene, formando una pequeña esfera cuyo centro es la semillita, á la que tenazmente se adhiere. Las cosas más fáciles necesitan siempre ciertos conocimientos prácticos, y el buen éxito suele consistir en pequeñeces al parecer despreciables. Dígolo, porque hallándome una vez en Cádiz, al cabo de muchos años de ausencia de América, me regalaron un saquito de *chia* que aprecié con entusiasmo. Dispusimos varios compatriotas una especie de fiestecita para hacer el debido honor á nuestra paisana la *chia*. Echamos una porcion de ella en una jarra con la correspondiente azúcar, y llegado el caso de tomarla no pudimos, porque estaba hecha grumos. Repetimos la experiencia, pero siempre inútilmente, porque á nadie le ocurrió el sencillísimo medio de que se valen las que preparan esta bebida, y es el siguiente: en una olla se echa la agua proporcionada segun la cantidad que se intenta hacer; en este estado se introduce un molinillo en el agua, y se empieza no á batir, sino á removerlo con viveza, ínterin otra persona va echando desde cierta altura poco á poco la *chia*, con lo que se consigue que se distribuya con igualdad, y no forme los cuajarones con que nos salia en Cádiz. Hecho esto se deja reposar, se va desenvolviendo la babita ó mucílago, y queda tan bien repartida, que no se percibe ninguna desigualdad al tragarla. Generalmente la *chia* se bebe sin más que endulzar el agua, pero algunos de gusto más refinado, le echan cáscaras de limon y otros un polvito de canela. Que los mexicanos gusten de esta bebida no es extraño, como que se acostumbran á ella desde niños; pero yo que soy nativo de un país mexicano donde no hay *chia*, y otros muchos que se hallan en el mismo caso, y aun extranjeros que no se han desdeñado de tomarla, todos le hemos encontrado un sabor agradable. La *chia* no solo se bebe en México por gusto, sino tambien como remedio: hubo tiempo en que estuvo muy en boga para ciertas enfermedades, y no puede negarse que una sustancia tan mucilaginosa debe ser muy útil en muchos casos. Se extrae tambien de esta semilla por el método comun un aceite precioso, por su ligereza y cualidad disecativa, por lo que lo aprecian mucho los pintores.

Hé aquí, pues, los principales productos que se sacan de esta pequeñita semilla, que presta bebida, alimento, remedio, excelente luz y otras aplicaciones á las artes. No quiséramos estar repitiendo una misma cosa, pero hay fenómenos que lo merecen, y uno de ellos es el que presenta el uso y cultivo de la *chia*. ¿Qué pueblo, pues, es este que ha sabido sacar tan gran partido de una cosa tan pequeña? Pues son los pescadores del *Ahuautle* y los que han domesticado el *Axin* y la *cochinilla*. ¿Y cómo ha podido pasar por bárbaro ese pueblo? Yo no lo sé. La *chia* se da silvestre en muchas partes, y hácia Guadalajara para cultivarla no se hace más que remover un poco la tierra, se asurca, se riega la semilla y esto basta hasta que llega el tiempo de cosecharla. En México se con-

tratem, sed e vestigis odor, languescit: folia ac radices non omnino videntur expertia caloris, aut cujusdam adstringentiae et amaritudinis. Semen vero frigidum est aut caloris temperanti, non sine quadam lubricitate et salivosa natura, et quod devorari soleat matutino ac postremo vespere adversus febres, ac dysenterias, ceterasque defluiones ex aqua uncia unius pondere miro successu, dum tamen ventris bis aut ter applicetur emplastrum, constans araneorum telis, oleo rosato, et aliquot infraxis pariter ovis. Parantur ex eo saccharo ac melle condito atque interdum adjectis expurgatis amigdalis, melonumque, et aliarum plantarum seminibus, pergrata quadam genera bellariorum potionumque refrigerantium, qualis est CHIANTZOTZOLLATOLLI vocata, extinguendo febrili, fervori aptissima ac bonum gratumque præbens alimentum. Quin belli tempore maximi habebatur quo si saccum plenum secum ferrent, nihil, quod alendo corpori esset commodum, sibi arbitrabantur deesse. Miscabant vero id semen in farinam redactum Maizio torrefacto atque contrito, ut diutius integrum et immune a vitio servaretur, cumque esposebat occasio, potionem parabant, cui interdum succum Metl, ignem expertum, vic melli nostrati cedentem, ac paululum siliquas-tri solebant adjungere. Ubique sata hæc planta provenit, locis præcipue cultis, irriguis et aquosis.

sumen grandes cantidades para solo beber y extraer el aceite, es decir, que hay porcion de familias dentro de la ciudad y en los campos que deben su subsistencia á la *chia*. Esta planta figura tambien en la antigua historia mexicana, pues se sabe que al célebre Nezahualcoyotl fugitivo lo escondieron por Cuautitlan entre unas gavillas de *chia* que estaban asoleando, y aun por esto habia pensado darla el nombre específico de *nezahualia*; pero atendiendo á lo conocida que es esta semillita en muchas partes de nuestro territorio, me ha parecido mejor darla á conocer con el nombre de *salvia chian*. Al ir concluyendo me parece oportuno repetir que lo denso de la espiga, lo recargado de las flores y su color azul, no son caracteres fijos, pues de la semilla que he sembrado, algunas de las plantas han variado en esta parte, no faltando espigas en que los cálices se han presentado rojizos. En fin, de los muchos vegetales en cuya denominacion entra la palabra *chian*, la mayor parte me parecen salvias, segun las descripciones de Hernandez, y ahora acabo de saber que cuando los californios salen de las misiones á recoger en los campos frutos silvestres, hacen grande acopio de una semillita que allí llaman *chia*; y aunque la planta que la da es enteramente distinta de la nuestra, un botánico que ha herborizado en aquellas partes me ha asegurado que es tambien una salvia.

(Del Registro Trimestre. México, Julio 14 de 1832).

