

EL PANKE TINCTORIA, N. GEN. DEL ABATE DON
IGNACIO MOLINA

Por el

Dr. Alcibíades SANTA CRUZ

Profesor de Botánica, Universidad de Concepción.

Si ya no fuera mérito bastante para perpetuar la memoria de un hombre de ciencia, haber echado las bases de la Historia Natural de un país, como lo hizo el Abate Molina para Chile, el recuerdo del sabio persistiría como una muestra de perseverancia en el estudio del gran libro de la Naturaleza y de anhelo por dar a conocer a otros pueblos las condiciones y la historia de su país de origen.

La pérdida de apuntes y colecciones, que tenía que ser consecuencia obligada del traslado precipitado de Molina, desde su tranquila celda a otros países, habría descorazonado a otro hombre menos amante de la Ciencia, no al buen Abate, que continuó y terminó su obra con la ayuda de las notas que pudo reunir, de su prodigiosa memoria y de los trabajos de sus predecesores en la descripción de Chile: el padre Luis

Feuillée y después el ingeniero F. Amedé Frézier, y a más ese Diccionario de Historia Nacional de Bomare, que cita a menudo y que nunca hemos podido conocer.

Es evidente, dadas las numerosas citas, que el padre Feuillée ha sido su fuente favorita de información, y con justicia, porque a más de sus prolijas descripciones, hay la gran ayuda de las láminas, dibujadas por él mismo Feuillée con tal detalle y minuciosidad y grabadas con paciencia de benedictino por Giffard, que por sí solas enseñan más que una larga explicación. Es sensible que Frézier no agregara más láminas de Botánica, porque las dos planchas de plantas son verdaderas obras de arte, especialmente la que representa la Frutilla de Chile (*Fragaria Chilensis*).

Las descripciones del Pangue hechas por Feuillée y Molina, si bien coinciden en muchos puntos, demuestran que ambos naturalistas han descrito *de visu*. Seguramente Feuillée encontró en *Anapodo-phylli folia*, en un ejemplar raquíptico cerca del mar en la vecindad de las caletas de Coliumo o de Dichato "a 36 grados treinta minutos de altura del Polo Austral" y de ahí que lo describa como una planta con "una raíz larga cubierta por una corteza obscura, que encierra un cuerpo blanco, sólido, de casi cuatro pulgadas de espesor", y da a las hojas dimensiones muy escasas: para las "colas" (peciolos) seis pulgadas y media de largo y media de espesor, y para las hojas seis pulgadas de largo y ancho. Frézier también vió el Pangue "cuya hoja redonda y tejida como la del acanto tiene dos a tres pies de diámetro, aunque el P. Feuillée la limita a diez pulgadas".

La descripción de Molina es tan minuciosa como la de Feuillée y contiene una muestra de la candorosa malicia de los hombres de estudio: "Algunos la llaman *bardana chilense*, aludiendo a la semejanza que tienen sus hojas con las de aquella planta pero sin advertir que su fruto es enteramente distinto". No hemos encontrado tal nombre en ningún otro autor, a excepción de Gómez de Vidaurre, que lo anota citando al "señor Molina". ¿Sería el mismo Abate el autor de tal apodo?

El Abate llamó a la planta *Panke tinctoria* gen. nov. y la verdad que por su aspecto bien merecía esta planta algo más que una tribu en la familia de las Halorragidáceas. Basta comparar un ejemplar desarrollado en la península de Taitao, o en los escarpes del río Contra cerca del Río Bueno, para no citar más lugares pintorescos, donde los "tres pies" de diámetro de Molina y Frézier se han vuelto tres pies de radio; basta comparar, decimos, una planta de pangue en

todo su desarrollo con el finísimo encaje del *Myriophyllum verticillatum*, la otra Halorragidácea frecuente en nuestras lagunas y charcos de agua clara, para no admitir sin reclamo un parentesco inmediato entre ambas.

Tan buen observador como es Molina, falló al considerar como otra especie, *Panke acaulis*, al *raguay* o *dinacho* (que escribe Dinacio por la pronunciación italiana) nombre que se da a los pecíolos y especialmente al tallo floral que se ha desarrollado cubierto por la arena, como el hortelano cultiva el apio o cardo. Esta falsa idea motivó una de las críticas hechas por el Dr. don Rodolfo Armando Philippi en sus "Plantas Chilenas" descritas por Molina. Anales de la Universidad, Junio de 1863, pág. 705 y siguientes.

Y permítasenos una digresión para salir en defensa de nuestro inolvidable maestro, a quien se ha criticado el lenguaje duro que emplea en sus observaciones: el doctor Philippi, llegado a Chile pocos años antes, no estaba familiarizado con el idioma y empleaba en cada caso la palabra que creía justa, sin intención de herir con ella. Los que lo oímos hablar de Molina y Gay podemos certificar su verdadera admiración por ambos.

Prueba del claro criterio del Abate Molina es su parsimonia en los datos sobre las aplicaciones del pangue. Reconoce sus cualidades tintoreras, de ahí la designación de *Panke tinctoria*; anota que el jugo a más de ser útil para teñir lanas, puede ser usado para tinta (lo que no hemos comprobado), y sus excelentes propiedades curtientes, por las que debió ser bastante usado durante la Colonia. En esto como en cuanto a sus condiciones de refrigerante y a su gusto agradable, se atiene a lo escrito por Feuillée, de quien ha tomado los datos, y a quien cita textualmente (Ver Traducción de Arquellada Mendoza, 1788, tomo I, pág. 152) y del que dice (pág. 160): "El Padre Feuillée, cuya memoria será siempre grata a los chilenos, describe difusamente (sic) un gran número de plantas medicinales del Reyno de Chile, y entre las muchas que representa con la mayor exactitud en bellísimas láminas", etc.

Bien hizo el Abate en no cargar con la responsabilidad de las maravillas que cuenta el Padre Feuillée del gusto agradable azucarado y acídulo del pangue y de que se tomó la decocción para refrescar. El pangue contiene un 70 a 80 % de agua, una cantidad considerable, seguramente más de un 10 % de taninos y un 5 % o más de ácido oxálico, al que debe su gusto ácido. No hay más que eso: un jugo muy astringente y agrio, sin nada de dulzor ni de agradable. En los

mercados y puestos de herbolarios se encuentra a venta el rizoma, con el nombre regional de "raíz de nalca", en forma de torrejitas de color obscuro, casi negro, usadas como astringentes, y su decocción tiene solamente esa aplicación que es muy conocida.

Es efectivo, sí, que en primavera se venden mucho los pecíolos o *nalcas*, en toda la región de Maule al Sur. La gente despoja las nalcas de su corteza y masca la pulpa acidula, como hacen los chicos con los tallos tiernos de la vid. Acertado anduvo, pues, Frézier, que se contentó con decir: "Cuando el tallo está rojizo se le come crudo para refrescar; es muy astringente".

Pero es admirable que más de medio siglo después de Molina, un grande hombre de Ciencia, don Claudio Gay, que tenía razón para estar bien informado, dijera en su monumental Historia de Chile (Tomo II, pág. 364):

"Las hojas bien cocidas y puestas en la parte inferior de la espalda o sobre los riñones, mitigan los ardores de la fiebre; su decocción es muy refrescante, y en el campo se toma a veces en los días de gran calor, pero se prefieren generalmente los pecíolos o *nalcas*, que se comen crudos después de quitarles la primera cáscara; tienen un gusto dulce, algo ácido y muy agradable, sobre todo cuando con ellos se hacen helados".

Los que conocemos la suave ironía característica de nuestro pueblo, nacida del genio alegre y fisgón de las razas que le han dado origen: españoles y araucanos, no nos asombremos de tan singulares propiedades del pangue que el distinguido sabio creyó con toda ingenuidad. ¿O quiso decir *ensalada*, que hacen, efectivamente, de las nalcas?

La gran cantidad de tanino de la raíz y tronco del pangue explica su uso como curtiente, en lo que ha sido substituído después por el lingue (*Persea lingue* y *F. Meyeniana* M.) y por el ulmo o muermo (*Eucryphia cordifolia*) explotados tan sin consideración que irían camino de su extinción si las exigencias siempre crecientes de los industriales no hubieran implantado el curtido o más bien el endurecimiento de las pieles por medio de ácidos. A esto debe la *Gunnera chilensis* el no haber desaparecido.

En cuanto a su valor como tintórea es también relativo: la industria química ha relegado los colorantes vegetales indígenas al uso en las artes nativas, cada vez más restringido a medida que las anilinas proporcionan a nuestras tejedoras colores más variados y de más fácil aplicación; bien que de duración muy inferior: así es cómo tenemos en nuestra co-

lección indígena tejidos teñidos con anilinas que han perdido la mitad o más de su color y otros teñidos con colores vegetales cuyos rojos, verdes, azules o negros se conservan intensos y brillantes, a pesar de tener buenos años de edad.

Poco habla el Abate de las propiedades tintoreras del pangue, a pesar de haber llamado a la planta Panke Tintorea: será tal vez porque sus predecesores Feuillée y Frézier han dado detalles de tal uso. Según Feuillée, "los tintoreros se sirven de la raíz para teñir de negro, después de cortada en torrejitas y hacerla hervir con una cierta tierra negra". Más detallada es la explicación de este procedimiento al hablar de la planta que llama Ytiu, y de la que da una diagnosis evidentemente equivocada: describe la raíz, habla de haber encontrado "este arbusto sobre la pendiente de una montaña a dos leguas al Noreste de la ciudad de Concepción en el Reino de Chile" y la hermosa lámina XLX en que dibuja su *Periclymenum foliis acutis, floribus profunde dissectis* representa con admirable precisión una rama de *quintral* (*Phrigylanthus* sp.), conocido parásito de muchos árboles chilenos. Es de creer que el eminente sabio describió dos plantas, tal vez una *Pernetia* y un *Phrigylanthus*, como una sola.

De todos modos, sus datos sobre tinción son claros: "Se emplea este arbusto para teñir de un hermoso negro los paños, que no bajan de color como los de Europa. Esta tinta se hace con el leño de esta planta reducido a pequeños trozos, con la planta llamada *Pangue* y con una tierra negra llamada *Robbo*, que se hace hervir juntos en agua común hasta una cocción suficiente".

Frézier, hablando del pangue, dice: "Se le hace hervir con *Maki* y *Goutriu*, arbusto del país, para emplearlo en teñir de negro: es hermoso y no quema los géneros como los negros de Europa.

Gómez de Vidaurre, citando al "señor Molina", dice también que "tiñe de negro con una arcilla".

Ahora bien, el H. Claude Joseph, la mayor autoridad de estos últimos años sobre tejidos araucanos (*), dice que el *Deu* (*Coriaria ruscifolia* ex-Feuillée) es curtiente y sirve para preparar una tinta negra; que con las hojas y concho de molejón (semillas molidas?) preparan laboriosamente una tinta de color negro verdoso (*curi*); que el color negro lo obtienen también del hollín que tapiza el techo de sus *rucas* o chozas, y de *Cochayuyo* (*D'Urvillea utilis*) carbonizado. Del pan-

(*) Véase "Rev. Ch. de Hist. Natural", XXXIII (1929), pp. 364-374.

gue, o *nalcas*, como todo el mundo llama a la planta, dice que las tejedoras elaboran con sus raíces una tinta que da un color pizarra intenso, que usan con frecuencia por la facilidad de obtenerlo y el hermoso efecto que produce entre los otros colores.

En cuanto al quintral (*Loranthus* o *Phrigyланthus heterophyllus* y otras sp.) lo usan para preparar una tinta color ladrillo.

Pocos datos da el sabio Hermano Joseph sobre el uso del *robo*, arcilla que da un color pizarra obscuro o gris de topo y que según el P. Ernesto Wilhelm, usan mucho los indígenas donde lo encuentran. Nosotros lo hemos visto usar en Rari, provincia de Linares, y aún hemos conseguido una muestra de esta arcilla, que Molina clasificó *Argilla rovia aterrima, tinctoria*.

Lucares Aranda, en su muy recomendable memoria sobre Plantas tinctorias chilenas, dice que la decocción de los tallos da a los tejidos y cueros el color negro, y que con el cocimiento de las raíces se obtiene un tinte plomo de diversos tonos, según la concentración.

La comparación que hemos hecho de los diversos datos sobre la planta que el Abate Molina llamó *Panke tinctoria*, demuestra cómo la falta de sus apuntes y colecciones, felizmente recuperadas en parte, influyó en la obra del eminente autor. Así, respecto al nombre genérico, ya en 1767, nueve años antes de aparecer el Compendio Anónimo y veinte años antes de la Historia de Molina, "el célebre Caballero Linneo", como lo llama el Abate, había formado el género *Gunnera*, dedicado al danés Ernesto Gunner, obispo en Noruega, cuya flora había publicado en 1766-72.

La extrema —y justa— consideración que guarda por Feuillée lo hace también admitir sin discusión los datos que da el sabio religioso de la Orden de los Mínimos anotado; pero su ponderado criterio no deja pasar muchas observaciones hechas por los viajeros e historiadores que fueron su fuente de información. Así, hablando del modo de curtir con pangue, Feuillée dice que se hace hervir las torrejitas en agua "con lo que se dilatan y engruesan dos o tres veces más de lo que son naturalmente". La verdad es que el pangue se aplicaba a las pieles como después el lingue, molido o más bien triturado rudamente. En el inventario de fundación del mayorazgo de la Cerda sobre la hacienda El Ingenio (donde durante muchos años se cultivó la caña de azúcar para abastecer a Santiago de azúcar y miel) se anota la existencia de "molinos de pangue y pan".

El pangue tuvo la suerte que el Abate Molina le deseaba: escapó a la destrucción por los industriales y sigue siendo un adorno de nuestros esteros y lagunas, cultivado en Europa para hermosear parques y piezas de agua.

