escritos únicamente con el ánimo de servir a mi país, encuentren acogida en la prensa para llevar a todos los hacendados de tierra caliente el convencimiento de que, sembrando árboles forrajeros, harán prosperar su industria y aumentarán la riqueza y bienestar de su patria.

EL SAMAN (*Samanea Saman* Jacq. Merrill).

Sin. Campano, guango, urero, sanaguare, monkey-pod, rain-tree.

"Árbol majestuoso y corpulento, muy frondoso, de copa extensa que forma un amplio domo cuyo diámetro alcanza frecuentemente a 40-50 metros. El tronco generalmente corto y grueso, hasta de dos metros. Las legumbres son rectas o poco arqueadas, carnosas, largas de 15-25 cms. y anchas de 2 a 2,5 cms. El mesocarpo es pulposo, de sabor más o menos dulce".

En las zonas tropicales y subtropicales, que le son propicias, ningún árbol es tan apropiado para sombrío de potreros y dehesas como el samán. Destácase en los campos a modo de basílica georgica, ofreciendo grato asilo a las aves del cielo, repuesto abrigo y sabroso alimento a los animales de la tierra. Las hojas pinadas del samán forman durante el día un dosel de sombra que ampara animales y pastos, evitándoles el rigor solar y, durante la noche, se cierran como pliegues de abanico, dejando libre acción a los elementos atmosféricos sobre el suelo. En épocas de sequía se distingue y contrasta con la sequedad de los campos vecinos, la verde zona amparada por el follaje de los samanes. Parece que tiene la propiedad de condensar la humedad atmosférica para distribuirla, en menudo goteo, a determinada horas. De esta propiedad le viene su nombre inglés de "árbol de la lluvia".

Se ha podido constatar la bondad del samán para sombrear potreros de guinea: la mantiene siempre verde, más jugosa y succulenta, aumentando notablemente su tonelaje.

Propagado primeramente el samán como árbol ornamental, para sombrear otros cultivos, y por su madera, fue poco a poco despertando el interés de los observadores como productor de legumbres, muy apetecidas por los animales y de gran valor como alimento de los ganados. Los animales apetecen mucho el fruto del samán y se recomienda especialmente para alimentar vacas

lecheras. En Jamaica almacenan la legumbre para distribuirla en épocas de sequía.

En Saigón (Indochina) dan el siguiente análisis químico del fruto entero del samán, después de constatar que las semillas forman el 19.82% del peso total de la legumbre y el mesocarpo el 80.18%:

Humedad	30.52%
Substancias azoadas	13.08
Grasas	1.45
Azúcar y almidón	36.14
Cenizas	2.60
Celulosa	15.90
No dosificado	0.25
	100.00

El fruto del samán es, pues, un alimento concentrado de primer orden, ya sea dejando que los animales lo consuman fresco o si, convenientemente secado al calor, para evitar las fermentaciones que lo harían nocivo, se conserva para distribuirla en épocas de escasez.

El samán, por la facilidad de recobrase tras el trasplante y después de las más severas podas, es muy recomendable para reforestación. La madera del samán es muy apropiada para bongos, canoas, etc., por su resistencia en el agua y, si bien es difícil para trabajarla, se presta para obras de ebanistería de rara belleza y precioso acabado.

La pulpa del fruto del samán, muy rica en azúcar, sirve para la preparación de alcohol. Se obtiene un aguardiente exquisito, cuyo sabor se asemeja mucho al del kirsch, o alcohol de cerezas, en la proporción de 19 litros de aguardiente de 60 grados por 100 kilos de vainas.

El samán, en ciertas zonas, es recomendado como sombrío óptimo para cacao, en otras para el café, té, nuez moscada, etc.

Se reproduce por semilla que germina fácilmente.