

# - Páginas Recreativas -

*El pasado se hace presente*

**Nº 7 - Septiembre 2012**

## **Palabras iniciales**

*Les damos la bienvenida a esta séptima edición de Páginas Recreativas. En esta oportunidad, buscamos en el rico patrimonio bibliográfico del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, información sobre plantas aromáticas y medicinales.*

## Plantas aromáticas y medicinales - Primera parte

### **Indice**

<b>El cultivo de plantas aromáticas en el país.....</b>	<b>2</b>
<b>Origen del cultivo de las plantas medicinales en Argentina.....</b>	<b>3</b>
<b>Tres plantas aromáticas argentinas de propiedades medicinales.....</b>	<b>7</b>
<b>Cultivo del espliego, lavanda o alhucema.....</b>	<b>9</b>
<b>Manzanilla común.....</b>	<b>11</b>
<b>Melissa.....</b>	<b>13</b>

## **El cultivo de las plantas aromáticas en el país**

El ingeniero agrónomo don José Alazraqui ha sido uno de los técnicos que más se ha ocupado de fomentar el cultivo de las plantas aromáticas, haciendo ensayos en la región de Concordia (Entre Ríos), donde en 1912 fundó un establecimiento de experimentación, dedicado principalmente a viñas, vinos y a la citricultura.

Los resultados de las experiencias realizadas han demostrado que en aquella localidad y en el nordeste de la provincia de Entre Ríos, región de inviernos suaves, de tierras y situación geográfica adecuadas, se pueden cultivar con facilidad y éxito, gran variedad de plantas aromáticas de mucha aplicación industrial en la fabricación de esencias y perfumes, tales como la "malva rosa", el "vetiver", la "citronella", el "cedrón", el "romero", y otras como la "rosa", el "jazmín del Cabo", y el "jazmín del país", etc., por resultar propicias para su desarrollo vegetativo y la calidad de sus esencias, las características climáticas y agrológicas de la zona. Es ventajoso el aprovechamiento por destilación, y por otras técnicas, no sólo de las plantas mencionadas, sino también de las hojas, flores y cortezas de las frutas cítricas que en la región de Concordia se cultivan, tales como los naranjos agrios y dulces, limoneros, mandarino, limas, cidras y toronjas, como asimismo las hojas del eucalipto medicinal, las flores del espinillo indígena y otras plantas espontáneas.

Según el ingeniero Alazraqui, los rendimientos de esencia de las mencionadas plantas, aún con los procedimientos casi primitivos empleados en la destilación, fueron satisfactorios y comparables con los que de las mismas plantas se han obtenido en algunos países de Europa y en sus colonias; lo mismo pudo decir de la calidad de las esencias obtenidas, que resisten la comparación con las importadas. Las conclusiones a que arribó el citado técnico son aplicables, por extensión, a todo el nordeste argentino, esto es, Corrientes y Misiones.

Otra región del país en la que se han comenzado a cultivar con éxito las plantas aromáticas es la provincia de Catamarca, sobre todo en Andalgalá donde se han implantado cultivos de anís y de comino. Ambos cultivos podrían extenderse a otras localidades, así como a la vecina provincia de La Rioja, donde la naturaleza de los suelos y el clima son tan semejantes. El cultivo de la "alcaravea", también umbelífera, se recomienda en esas provincias.

Tunuyán, provincia de Mendoza, se está convirtiendo en un centro de importancia para el cultivo de las plantas aromáticas. Allí se ha iniciado con buen éxito el de la lavanda y el de la menta, que también se cultivan y destilan en San Rafael.

La menta es una planta aromática de amplio mercado, adaptable a varias regiones del país. Ya se registra, asimismo, en algunas localidades de los alrededores de Buenos Aires, Delta del Paraná y de la provincia de Córdoba, siendo la variedad "Mitcham" de la Menta piperita la más apreciada. En estos mismos lugares, podría cultivarse el hinojo de Sajonia y el coriandro, usados en repostería y licorería, así como el "tomillo", de empleo terapéutico.

## **Origen del cultivo de las Plantas medicinales en Argentina**

Los antecedentes relativos al cultivo de las plantas medicinales exóticas en la Argentina son muy escasos y además confusos, siendo difícil extractar datos exactos de algún valor.

Parece que A. Bonpland fue en realidad uno de los primeros que se dedicaron a su cultivo. Llegado a Buenos Aires en 18 de enero de 1817, después de haber desempeñado el cargo de profesor de Materia Médica en la Facultad de Medicina, entre 1818 y 1820, se trasladó a Corrientes, para iniciar varios cultivos en Santa Ana, al mismo tiempo que el de la yerba mate, del índigo, tabaco, mandioca, etc., según refieren sus biógrafos.

Transcurrieron después varias décadas sin que se hicieran referencias atendibles sobre el cultivo de estas plantas; las que se encuentran dispersas en diarios y revistas son tan vagas e incompletas, que carece de importancia e interés referirlas.

Lo mismo sucede respecto de las publicaciones y de la propaganda hecha a favor del cultivo de las plantas medicinales exóticas, si se exceptúan las citas contenidas en los textos de Materia Médica Argentina, en los Anales de la Sociedad Científica Argentina, de la Sociedad Nacional de Farmacia y otras publicaciones científicas, a las que hay que agregar la "Monografía sobre las plantas industriales de la R. Argentina", escrita para el Censo Agropecuario de 1908, por el autor.

Las plantas medicinales indígenas, en cambio, han llamado mayormente la atención de los naturalistas y exploradores del territorio argentino, a la vez que de los curanderos, resultando que se hallan numerosas observaciones y varias publicaciones sobre las mismas, en general desprovistas de carácter científico, habiendo sido redactadas en base a sus nombres vulgares, a menudo diferentes de una localidad a otra, aunque la planta haya sido la misma, lo que acontece en Uruguay, Chile, Bolivia, Perú, Brasil y en todos los países, originando grandes confusiones, que solamente por el estudio científico y metódico se podrán aclarar. No es que no existan obras científicas, pero éstas son fragmentarias y no se ha hecho un estudio general que debe comprender la parte botánica, la parte agrícola, la parte química, la parte fisiológica y las aplicaciones.

### ***Plantas medicinales- plantas aromáticas***

La confusión reinante acerca de las plantas medicinales es aumentada, porque en general los autores no suelen hacer distinción entre las exclusivamente medicinales y las especialmente aromáticas, y otras también que comprenden de una manera general entre aquéllas, siendo así, que tal autor cita solamente algunas especies a la par que otro menciona un gran número.

Es difícil decir en qué parte del globo se principió a cultivar las plantas medicinales. Se sabe que en Francia comenzó en la Baja Provenza a principios del siglo XIV, localizándose en los Alpes Marítimos y particularmente en el distrito de Grasse, donde se cultivan, en orden de importancia, las siguientes:

I. Flores de naranjo, Rosa, Jazmín. – II. Violeta, Casia, Tuberosa. – III. Geranio, Menta, Melisa, Junquillo, Resedá, Verbena. IV. Plantas silvestres: Lavándula, Timo, Romero.

P. Joigneaux en "*Le Livre de la ferme*" reproduce la clasificación de Ernesto Baltet, que agrupa las plantas medicinales según las aplicaciones de sus órganos o los productos que suministran.

Harriot, describe las más comunes o las cuyo cultivo considera más conveniente.

Una clasificación más completa se halla en la obra de G. Heuzé "*Les plantes industrielles*".

### ***Antecedentes varios sobre el cultivo de las plantas medicinales***

Con el propósito de no dejar ninguna fuente de información atendible que pudiera ser consultada o tomada en consideración, revisé las publicaciones agrícolas de las últimas décadas, pero no hallé datos concretos, de valor práctico y sí sólo, la expresión de anhelos, aspiraciones o votos, además de incitaciones al cultivo de tal o cual planta, nada más.

Me dirigí a las facultades de agronomía de las universidades de Buenos Aires y de La Plata, sin obtener mayores informaciones. Tampoco conseguí referencias útiles de la Dirección General de Enseñanza Agrícola del Ministerio de Agricultura, de la cual dependen las escuelas nacionales de agricultura, las estaciones experimentales y los viveros, en cuyos establecimientos se han podido realizar experiencias de cultivo y acerca de la preparación de los

productos, la fabricación de esencias, etc. La estación enológica de Concordia, en cuyos programas figura el cultivo de las plantas aromáticas y la fabricación de esencias, no aumentó las informaciones que poseía.

El tiempo que invertí en estas indagaciones o averiguaciones no fue, por cierto, muy fructífero o provechoso, porque al condensar las informaciones, resultó que nada había de utilizable.

Puedo afirmar que escasean, por no decir que faltan en absoluto, antecedentes atendibles y que todo está por hacer. A pesar de eso, voy a reseñar brevemente cuanto he coleccionado sobre los puntos mencionados en el orden que anoto a continuación:

- Las plantas medicinales en la enseñanza agrícola
- Los textos sobre cultivos industriales (capítulo de las plantas medicinales) para las facultades de agronomía, etc.
- Experiencias en las escuelas de agricultura
- Las plantas industriales (medicinales) en el censo agro-pecuario de 1908
- Las plantas medicinales en el primer congreso farmacéutico argentino de 1916
- Las plantas medicinales en la industria privada
- Las plantas medicinales en el Jardín Botánico de Buenos Aires
- Las plantas medicinales en el Departamento Nacional de Higiene y en el Instituto Bacteriológico

### ***Informaciones varias sobre las plantas medicinales que conviene cultivar***

Creí conveniente consultar a varias personas, que por sus estudios o ocupaciones, consideraba en condiciones de opinar con fundamento sobre el cultivo y la oportunidad de emprender la producción de plantas medicinales, a saber:

- a) profesores de botánica, especialmente de botánica médica;
- b) químicos y farmacéuticos;

c) agricultores y simples aficionados

## **Tres plantas aromáticas argentinas de propiedades medicinales: la lucera, el poleo y el cedrón**

En este artículo daremos a conocer tres plantas de la flora argentina, haciendo referencia, en primer término, a algunas de sus características botánicas y luego a cualidades medicinales enumeradas por algunos autores que las han tratado.

### ***Lucera o yerba del lucero***

Esta hierba aromática, perenne, es originaria del sur del Brasil, Paraguay, Uruguay y nordeste de la Argentina. Pertenece a la familia de las compuestas y lleva por nombre científico el de *Pluchea suaveolens*.

Puede alcanzar una altura de medio a dos metros; posee tallos alados, hojas alternas, lanceoladas, de una longitud de 8 a 14 cm. Observadas las hojas de la "lucera", se ve que ambas caras son glanduloso-pubescentes. Las pequeñas flores están agrupadas en cabezuelas, las que a su vez forman corimbos en las extremidades de las ramas. Con esta hierba se fabrica una bebida aperitiva, en cuya composición entran, además, otras como ser: "marcela", "arazá", etc.

En forma de infusión la "lucera" tiene propiedades digestivas, y parece que es recomendable en diferentes formas, por vía bucal, para las afecciones hepato-biliares y que posee, también, propiedades laxantes y carminativas.

### ***Poleo***

Este arbusto de hojas caducas, muy conocido en las sierras de Córdoba, donde tienen su origen, se denomina en botánica *Lippia turbinata* y pertenece a las verbenáceas.

Las hojas del “poleo”, son opuestas, de forma lanceoladolíneas, y algo aserradas en la porción superior, no siendo nunca enteras. Las flores son pequeñas y se hallan agrupadas en inflorescencias capituliformes, cortamente pedunculadas.

Es una planta estimulante y tónica, y en algunas partes se la utiliza en lugar del té común. En infusión, las hojas y ramitas son favorables en los estreñimientos por atonía intestinal y en enfermedades adinámicas (postración), con síntomas nerviosos. Los gajos del “poleo” son utilizados en el campo para baños de pie en casos de constipados y dicen que la infusión actúa benéficamente en los dolores estomacales y que tiene cualidades un tanto emenagogas.

Es una planta indígena que puede cultivarse, propagándose por gajos y semillas. Existe una variedad de hojas enteras, cuyas propiedades son similares.

### **Cedrón**

Planta arbustiva, aromática de hojas también caedizas, y cuyo origen se asigna a la región montañosa del noroeste argentino. Pertenece, como la anterior, a la familia de las verbenáceas y el nombre latino es *Lippia tripylla*.

Puede alcanzar el “cedrón” tres metros de altura; sus hojas son lanceoladas, enteras y, a veces, algo aserradas en la mitad superior, y se hallan insertadas sobre el tallo en número de tres, formando verticilos; pueden medir hasta siete cm de largo. Las flores se agrupan en espigas poco compactas. Sus hojas y también sus flores poseen un agradable olor a limón y se emplean en condimentos y medicina. La infusión de las hojas actúa como estimulante suave en enfermedades nerviosas, melancolía, hipocondría, dolores y espasmos del estómago, flojedad del intestino y como diaforéticas, etc.

También se usan las hojas del "cedrón" en perfumería, pues la esencia que de ellas se extrae se utiliza en esta industria. Cien kilogramos de hojas de esta hierba rinden 150 gramos de esencia, proporción, sin duda, considerable.

Se la cultiva en varios países y entre nosotros, viéndosele muy comúnmente en Buenos Aires; se propaga por medio de estacas.

### **Cultivo del espliego, lavanda o alhucema**

Vegetal que pertenece a la familia botánica de las labiadas. De las flores de esta planta se obtiene un aceite esencial, utilizado cada vez con mayor intensidad en la preparación de cosméticos, jabones y aguas de colonia de fabricación nacional, pudiéndose emplear también en la elaboración de pinturas y barnices, como se hace en las naciones exportadoras de esencias, donde su característica de aceite esencial de rápido secamiento es muy apreciada.

**Suelo:** al establecer las parcelas o lotes que se destinarán a una plantación de lavanda o alhucema, debe darse preferencia a los suelos profundos, arenosarcillosos, relativamente ricos en humus. Es asimismo condición imprescindible, cultivarla a pleno sol, puesto que así lo exige su carácter de vegetal productor de esencia.

**Vivero:** para iniciar el cultivo de la alhucema debe instalarse un reducido vivero, donde se plantarán los "gajos", "matas" o "hijuelos" que se obtengan mediante una poda de las plantas madres que, por cierto, en la región de Coronel Suárez existen en abundancia. Esta labor debe efectuarse en los meses de Julio y Agosto, colocando los brotes en líneas separadas entre sí por un surco de treinta centímetros, destinado al riego, que debe ser abundante durante el año que las plantitas permanecerán en el vivero.

Si bien la plantación puede también originarse mediante un almácigo de semilla, en el caso que nos ocupa se utiliza, para la multiplicación, el sistema descrito precedentemente.

**Plantación definitiva:** transcurrido el año, las plantitas de vivero poseerán ya un sistema radicular apropiado, circunstancia que permite su trasplante al lugar fijado, el cual previamente debe ser trabajado con prolijidad. La plantación de alhucema debe hacerse a una distancia de un metro entre surcos y cincuenta centímetros entre plantas; en esa forma se aprovecha debidamente el terreno y se conseguirá en los primeros tres años un mayor rendimiento de flores. Otro detalle importante es que las plantas tienen que ser colocadas en el declive de los caballones, para conseguir así el máximo aprovechamiento del riego, el que debe proporcionarse de inmediato y con racional abundancia.

Cuando las plantas adquieran una altura de sesenta a ochenta centímetros, se entresacará una por medio en cada línea, tratando de alternarlas con las de la línea inmediata. Mientras tanto, las plantas que posteriormente corresponderá entresacar deben cultivarse intensamente para obtener los "hijuelos" destinados anualmente a vivero.

En esta forma, transcurridos los cuatro años de plantación definitiva, la distancia será de un metro entre cada arbusto, siendo ya innecesarios los riegos continuados, desde el momento que las precipitaciones pluviales de la zona de Curumalán son suficientes para el normal mantenimiento de los cultivos.

**Labores culturales:** los trabajos culturales que una plantación de alhucema necesita se reducen a limpieza interlineal de malezas y mantenimiento de los surcos de riego en condiciones apropiadas, mediante carpidas que paulatinamente van modificando la topografía del terreno, registrándose algo así como un desplazamiento de caballones y surcos que al cabo de dos años ubica definitivamente a la planta en la extrema eminencia del caballón.

**Cosecha:** a fines de primavera y, particularmente a principios del mes de diciembre, comienza en los cultivos de alhucema la floración, en grupos de seis a diez flores, de color azul violáceo; son éstas las que se emplean para obtener la esencia. Deben recogerse en los momento en que se inicia su apertura; preferentemente, en las primeras horas de la mañana y las últimas de la tarde.

**Destilación:** la extracción de los aceites esenciales se obtiene por destilación directa, mediante el uso del vapor de agua.

**Conclusiones:** como se habrá podido apreciar a través de lo expuesto, el cultivo del espliego, alhucema o lavanda, requiere más dedicación que gasto y, a los pocos años, una y otros son compensados con creces por las utilidades que proporciona.

## **Manzanilla común**

Planta herbácea anual de la familia botánica de las Compositáceas, aromática, verde, glabra, que puede alcanzar un altor medio de 20-40 cm.

Esta especie es muy común y abundante en los lugares de pastos, especialmente en los caminos, floreciendo a mediados de primavera (Octubre) prolongándose hasta casi la primer quincena de diciembre, confundándose entonces con su congénere la Manzanilla cimarrona o hedionda (*Anthemis cotula* L.) de poco ó nulo valor comercial.

**Clima y suelo:** si bien no es exigente en la calidad de los suelos como lo prueba su carácter invasor, le son favorables los de mediana consistencia, ricos en humus y ligeramente húmedos. En lo que respecta a clima, los templados y templado-cálidos son los más convenientes, favoreciéndole las precipitaciones de la primavera que coincidan con las primeras etapas de su desarrollo vegetativo. En estos casos los rendimientos son más significativos.

**Cultivo:** como se ha explicitado, su carácter espontáneo y su relativa abundancia, excluiría un cultivo de carácter comercial. No obstante dado las excelentes cualidades aromáticas, susceptibles de mejoramiento por el cultivo racional y para contarla como renglón anexo a una explotación general, se exponen los requerimientos para su buena conducción cultural.

Esta especie debido a su gran producción de semillas, permite su multiplicación por la vía sexual, para la cual, bastará que una vez preparada la tierra con prolijidad, en la forma acostumbrada, se sembrarán en tablones de 1,50-2,00 metros separados convenientes para permitir las labores y a razón de 10-15kg de semillas por hectárea, también condicionado al sistema y densidad deseables.

También se pueden sembrar en surcos o al voleo, cubriéndose en cualquiera de los casos, muy ligeramente.

**Labores culturales:** debido a su carácter invasor y que florecen casi a los dos meses de su siembra, se anticipa a algunas malas hierbas no permitiendo su desarrollo, por lo que la limpieza casi puede ser excluida.

**Cosecha:** cuando se hallan en completa floración se recogen las cabezuelas florales y se extienden en capas delgadas sobre lonas y se hacen secar al sol, durante 48 horas este proceso, o si se dispone de ellos, en secaderos artificiales disponiéndolas en bastidores superpuestos y en cajas delgadas, no sobrepasando la temperatura de 60°C cumpliéndose el secado en pocas horas.

**Propiedades y usos:** como la Manzanilla romana, sus capítulos son amargos, aromáticos, gozando de propiedades estimulantes y tónicas, que las llevan al uso popular en preparaciones reiformes y como remedio para ciertas afecciones del estómago, digestiones difíciles, etc.

## **Cultivo de Melisa o Toronjil (*Melissa officinalis* L.)**

**Descripción:** La Melisa o Toronjil es una herbácea vivaz de la familia de las Labiáceas, nativa del sud de Europa, encontrándose en valles, bosques, en los Alpes y Pirineos y al estado sub-espontáneo en ciertos países. Alcanza un altor medio de 30-60 centímetros: es vellosa en su parte superior y en las cercanías de los nudos. Su tallo es ramoso, erguido y cuadrado. Flores: agrupadas en glomérulos de 6-10 en la axila de las hojas. Botones amarillentos, pero las flores a la apertura son blanca rosadas ó azul pálido.

**Hojas:** verde claro, de corto pecíolo; ovales, cordiformes, reticuladas, dentadas; cubiertas de pelos cortos.

**Clima y suelo:** Debido a su sensibilidad a los fríos, le conviene en general los climas templados ó templado-cálidos. Una exposición caliente, asoleada, es lo más aconsejable. En lo que a suelos se refiere si bien no es exigente, prefiere los de mediana consistencia, profundos, frescos, sanos; tierras de aluvión frescas y fértiles.

**Cultivo:** se puede sembrar de asiento en el campo, en cuyo caso se deberá preparar bien la tierra. El mejor resultado se obtiene sembrándola en almácigos, invernáculos, donde se puede manejar con ventaja la semilla que es pequeña. El almácigo se preparará esmeradamente, pudiendo tener dimensiones comunes y relacionándolo en extensión, al número de plantas a producir para la plantación definitiva.

Se siembran en primavera ó en otoño, cuidando de comprimir ligeramente la tierra de los almácigos o cajones chatos, para un mejor contacto de la semilla con ésta. Posteriormente se regará y eliminarán las malezas, para lograr buen resultado. Cuando las plantitas hayan alcanzado un altor de 15-20cm se procederá a transplantarlas al sitio definitivo, disponiéndolas en éste a la distancia de 50 cm en todo sentido ó 70cm x 90 cm. Si el almácigo no fuese muy tupido y la época de trasplante no resulte favorable, como en el caso de

almácigos de siembra otoñal, podrán permanecer mayor tiempo en los criaderos.

La multiplicación puede hacerse también por brotes ó trozos y por división de matas. En este caso se plantarán en otoño ó principios de primavera, preparando bien el terreno y disponiendo dichas partes vegetativas a las mismas distancias mencionadas anteriormente.

**Labores culturales:** Riegos periódicos, carpidas para mantener la frescura del terreno y el deshierbe para evitar la competencia ruinosa de los yuyos. Cubrir los almácigos y jóvenes plantas, en el invierno en los lugares, donde el frío es intenso.

**Cosecha:** la plantación puede durar más de 10 años; pero conviene renovarla alrededor de los cuatro, para obtener buenos rendimientos.

En el primer año puede hacerse una pequeña cosecha, hacia fines del verano; las cosechas sucesivas, por lo general en la segunda quincena del mes de diciembre, según la zona.

El momento más propicio para la recolección, es un poco antes de la floración ó, a más tardar, antes en la plenitud de ésta, pues si se demora, la planta adquiere un olor desagradable.

Para la preparación de la droga cruda sólo se deben cosechar las inflorescencias cimosas y destacar los tallos. Si en cambio se destina a la destilación se segarán las plantas con hoz en plena floración.

Las hojas e inflorescencias deben recogerse en tiempo seco, luego de desaparecer el rocío, pues de lo contrario la hierba húmeda se ennegrece con el secado.

**Usos:** Su infusión es carminativa y diaforética. También es usada en medicina popular como estimulante estomacal, antinervino y antiespasmódico.

El agua de Melisa del comercio proviene de la destilación de hojas y sumidades de Melisa, adicionadas de trozos frescos de citrus, de canela, clavel, nuez moscada, coriandro y raíz de Angélica. Esta preparación es la base de licores finos.

## **Bibliografía**

Dimitri, M.J. Tres plantas aromáticas argentinas de propiedades medicinales: la lucera, el poleo y el cedrón. Buenos Aires: Dirección de Propaganda y Publicaciones, 1943. En: *Almanaque del Ministerio de Agricultura*, año 18, 1943. Pág. 202-203

Girola, C. Plantas medicinales: posibilidad del cultivo de las plantas medicinales en Argentina. Buenos Aires: Talleres Gráficos. En: *Boletín del Ministerio de Agricultura*, t. 15(1), Ene-Mar 1920.1-46p.

Ministerio de Agricultura. Dirección de Cultivos Especiales. *Manzanilla Común; Manzanilla Romana; Melisa o Toronjil*. Buenos Aires, 1954. (Volante de Vulgarización Agrícola, nº 35)

Molfino, J. El cultivo de las plantas aromáticas en el país. Buenos Aires: Dirección de Propaganda y Publicaciones, 1943. En: *Almanaque del Ministerio de Agricultura*, año 18, 1943. Pág. 407-408

Ortelli, L. Cultivo del espliego, lavanda o alhucema. Buenos Aires: Dirección de informaciones. En: *Almanaque del Ministerio de Agricultura*, año 22, 1947. Pág. 173-174

## Palabras finales

*Los espero en el próximo número con más sobre plantas  
medicinales y aromáticas.*

*¡¡Muchas gracias!!*

### Comité Editorial

**Lic. Leticia P. Dobrecky**

Centro de Documentación e Información  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Av. Paseo Colón 982- PB- Of.: 59 –  
(1063) Capital Federal  
República Argentina

