



Fig. 23. HIGUERETA.  
*Ricinus communis* L. Racimos en distintas etapas de madurez.

en casos de fiebre para aliviar el dolor. El valor de las hojas escaldadas, aplicadas externamente como un poderoso galactagogo, ha sido conocido desde hace largo tiempo» (Standley).

Grosourdy dice:

«Cuando los niños de tierna edad se resisten a tomar el aceite ricino, y es muy frecuente, las hojas de este arbusto, pasadas por el fuego y por consiguiente amortiguadas, se aplican calentitas y untadas con aceite al vientre de la criatura y la hacen evacuar suavemente.»

«En Costa Rica tienen las hojas de ricino, que allá llaman **tártago**, por muy buenas contra cualquier inflamación externa; determinan un sudor local abundantísimo; se aplican después de amortiguadas al fuego a la parte enferma; cuando están bien empapadas en sudor, deben mudarse continuándose así hasta que el mal desaparezca. Colocadas en la cerviz y a la vez en la espalda, y puesto después en cama el enfermo, bien arropado, rompe en sudor y el dolor de cabeza desaparece muy pronto. Durante el sueño, que no tarda en venir, eso es una práctica vulgar en Venezuela, que se usa hasta para los dolores de muelas, y que ordinariamente surte efecto, aliviando también los dolores reumáticos y los cólicos aplicadas tópicamente a las partes enfermas. En las islas de Cabo Verde se usan las hojas del ricino blanco para promover la leche en las recién paridas, como la secreción láctea tarda en presentarse, como sucede con frecuencia en esos países; para eso con un manojo de ellas y como tres botellas de agua común se hace una decocción que sirve para dar a las **mamas** un baño local de quince a veinte minutos, después de lo

cual las mismas hojas que han servido para prepararlo se aplican a manera de cataplasma y se dejan aplicadas hasta que se haya evaporado toda la humedad; esas fórmulas y aplicaciones se repiten a cortos intervalos hasta que la criatura encuentra su alimento; ordinariamente bastan algunas horas para que surta efecto.»

«El aceite de ricino es una vieja medicación laxante... Se le recomienda particularmente en el reumatismo, el lumbago y el estreñimiento habitual, almorranas y otras enfermedades del recto...» (Drury).

Según P. Arbeláez, los orzuelos incipientes se curan con una gota de aceite de ricino aplicado a los párpados.

#### BIBLIOGRAFIA

DRURY, H., *Useful Plants of India*, p. 365.

GOMEZ DE LA MAZA, M., *Flora habanera*, p. 546.

GOMEZ PAMO, «Semillas de ricino», *Tratado de materia farmacéutica vegetal*, t. 2, p. 295.

GROSDURDY, R. de, *El médico botánico criollo*, t. 3, n. 503, p. 396.

PEREZ ARBELAEZ, E., *Plantas medicinales de Colombia*, p. 178.

STANDLEY, P. C., *Trees and Shrubs of Mexico*, p. 623.

WEST, ERDMAN, *University of Florida Press*, Bull. 458.

## Hinojo\*

*Foeniculum vulgare* Miller. Fam. UMBELÍFERAS

**SINONIMOS.** *Anethum foeniculum* L., *F. foeniculum* (L.) Karsten.

**OTROS NOMBRES VULGARES.** Fennel (Estados Unidos); finocchio (Italia); aneth o fenouil (Francia); hinojo dulce (España); fenoil común (Antillas Francesas).

**HABITAT Y DISTRIBUCION.** Planta originaria del sur de Europa, donde crece en terrenos arenosos y en las márgenes de los ríos. Cultivada escasamente en Cuba.

**DESCRIPCION BOTANICA.** Yerba perenne de corta duración, lampiña, cultivada como anual o bienal, más o menos glauca, tallo erecto, ramificado, de 90 a 120 cm de altura. Hojas 3-4 pinnadamente compuestas, los últimos segmentos muy estrechos y filiformes, los pecíolos anchos y envainadores. Flores amarillas en umbelas compuestas de 15 a 20 radios, sin involucros ni involucelos. Fruto lineal, casi cilíndrico, acostillado, como de 6 mm de largo, con canales de aceite entre las costillas.

**PARTES EMPLEADAS.** Los frutos, la planta entera y las raíces.

**APLICACIONES.** Es una planta vulneraria y diurética.

Se puede administrar, según Decaux, en infusión a la dosis de 60 a 100 g al día para un litro de agua. Trouard en su tratado de Fito-terapia, recomienda el polvo de las semillas de hinojo (1 a 4 g), en infusión al 3 % (1 taza después de cada comida o el aceite esencial de 1 a 10 gotas sobre un turrón de azúcar).

En Oriente usan el cocimiento del hinojo para provocar la expulsión de los gases intestinales, es decir, como carminativo.

En Camaguey usan el hinojo en las hemorragias. Otras personas dicen que es buena también contra la diabetes.

Según Cravet, el hinojo es antifermentativo, intestinal, carminativo, aperitivo, emenagogo y galactagogo.

Según Gómez Pamo, el fruto y la esencia se usan como carminativo y excitante. La oleorresina se emplea como restaurante y astringente.

Grosourdy dice que las semillas del hinojo y del culantro son estimulantes, y que pueden remplazar muy bien al anís de España, cuyas propiedades poseen.

Agrega que esas sustancias son muy eficaces contra las dispepsias flatulosas y las gotosas, y en los casos que padecen de ventosidades. Para combatir esas enfermedades basta tomar la infusión preparada con un puñado de semilla y una copa de agua hirviendo, repetida un par de veces al día y continuar el tratamiento durante algún tiempo. Cuando las nodrizas toman esta infusión ven desaparecer, rápidamente, los cólicos de sus criaturas. Esta planta es conocida como cefálica, sobre todo para las personas nerviosas; también son útiles contra los catarros fríos o crónicos, y tomada por bebida diaria da buenos resultados en las calenturas catarrales y nerviosas, en las anorexias, náuseas y vómitos molestos.

También dicen que el hinojo es útil para bajar la presión. La variedad conocida como hinojo dulce, *finocchio* en italiano, es utilizado no sólo para destilar el aceite esencial, muy semejante al del anís, sino para comer los renuevos y la base blanca de los tallos, como si fuera apio.

Los frutos o semillas son aromáticos y se emplean mucho en preparaciones culinarias para aromatizar panes, en pastelerías, en confiterías, en licores alcohólicos de tipo francés, y también en preparaciones medicinales. El aceite esencial de hinojo es uno de los agentes más importantes entre los que se usan como aromatizante. La variedad que tenemos bajo cultivo es la que produce la esencia de hinojo dulce o romano.

En las montañas de Oriente, desde Santiago de Cuba a Guantánamo, cultivan otra umbelífera comestible, el afiío (*Arracacia xanthorrhiza* Bancr), del cual dice Pittier lo siguiente: «Estas raíces son también medicinales. Según Ernst, cuatro o seis cucharadas del jugo exprimido de ellas, mezclado con un poco de sal de cocina constituye un purgante suave, y además se elabora con ellas una cataplasma para aliviar los pechos hinchados de las nodrizas y recién paridas».

El anís de España o verdadero anís (*Pimpinella anisum* L.) es escasamente cultivado en Cuba. Se le emplea como estimulante, carminativo y tónico.

**CULTIVO.** El hinojo crece en cualquier suelo fértil, a pleno sol. Medra mejor en suelos bien drenados, arenosos y en loam arcilloso-arenoso que contenga suficiente cal. No requiere mucha agua y cubre pronto el terreno.

En los suelos arcillosos rojos de Matanzas crece lozanamente en los meses de otoño e invierno, y aunque la cultivamos como planta anual, ella tiende a hacerse perenne, retoñando las raíces después de cortadas las plantas.