



Academia

INECOL

“Traigo yerba santa, pa’ la garganta”

- Acuyo, yerba santa, hoja santa, tlanepa, tlanepaqueelite, alaján, momo, o pimienta sagrada, son nombres comunes que recibe la planta en diferentes lugares de México



Tallos segmentados o articulados del acuyo. Gonzalo Castillo Campos



GONZALO CASTILLO-CAMPOS (1), M. LUISA MARTÍNEZ (2) Y JOSÉ GUADALUPE GARCÍA-FRANCO (2)
23/03/2022 13:26

Acuyo, yerba santa, hoja santa, tlanepa, tlanepaqueelite, alaján, momo, o pimienta sagrada, son nombres comunes que recibe la planta en diferentes lugares de México, la especie es *Piper auritum* y así se le conoce científicamente en el mundo. Pertenece a la familia Piperaceae, fue descubierta y descrita en los alrededores de Xalapa, Veracruz, México allá por los años de 1815.

Se trata de un arbusto de tallos verdes aterciopelados, con segmentos que asemejan articulaciones (ver la figura 1). La planta llega a medir de uno a seis metros de alto, las hojas son grandes, de 15 hasta 45 cm de largo, y de 12 hasta 26 cm de ancho. Las hojas tienen forma de corazón y son de aspecto aterciopelado cuando jóvenes por ambas superficies (ver la figura 2). Son muy aromáticas y cuando se estrujan emiten un olor anisado.

De forma silvestre, la planta crece en los bosques, aunque también es cultivada en los solares, patios de casas e inclusive en macetas; se desarrolla muy bien en climas templados y tropicales con mucha humedad.

El arbusto se propaga vegetativamente, a través de sus tallos, y puede generar raíces de sus ramas. Para ello, es necesario cortar una rama e introducirla en una maceta con tierra orgánica y húmeda bajo la sombra, o donde el sol le “pegue” pocas horas durante el día. Si la siembras en el jardín debes controlar su crecimiento porque puede llegar a ser invasiva. La hoja santa es

una planta suculenta, o sea que almacena agua en sus tallos, a falta de agua “agacha” sus hojas y cuando le pones agua vuelve a “levantar” sus hojas. A esta planta le gusta la sombra o media sombra y la puedes tener en macetas como adorno, como medicina o como condimento de los alimentos.

Ha sido utilizada en México desde la época prehispánica para perfumar el chocolate, condimentar alimentos y como remedio o medicina, de hecho, se dice que los sacerdotes españoles impresionados por sus propiedades le otorgaron el nombre de “hierba santa” ya que curaba diferentes malestares.

Actualmente, es muy usada en el sureste de México como condimento de platillos (barbacoa, mole, pescado empapelado, pollo, salsas y tamales);

también se elaboran aguas frescas. Cabe mencionar, que además de su único, original y delicioso sabor, su consumo aporta vitamina A, vitamina B, y contiene más calcio que la leche y más hierro que la carne.

Como se mencionó con anterioridad, es una excelente planta medicinal que durante siglos se ha usado en la medicina tradicional. Por ejemplo, para resolver problemas de la piel se usa para acelerar la cicatrización; por sus propiedades antiinflamatorias debido a su contenido de safrol, reduce la inflamación muscular, los dolores del reumatismo, los dolores de cabeza y la fiebre; para el sistema respiratorio, alivia la bronquitis, la tos y el asma. También es empleado contra la diarrea y otros problemas digestivos, incluso se utiliza contra el estrés, ya que es un relajante natural y ayuda a combatir el insomnio.

Se puede usar con confianza, considerando que no tiene contraindicaciones en su consumo.

(1) Red de Biodiversidad y Sistemática

(2) Red de Ecología Funcional
