

Busquemos un lugar para el ajenjo

► Texto: Carlos Romani

El ajenjo es de esas plantas imprescindibles que conviene conocer para buscarles un rincón en nuestros campos o introducirlas en bandas florales en el vergel y así contribuir a una benéfica biodiversidad. Su peculiar aroma atrae a infinidad de insectos auxiliares que se alimentan de sus hojas. En cambio si la utilizamos para preparar extractos, debido a sus intensas esencias, nos servirá como repelente, incluso como insecticida y fungicida, además de otras propiedades que forman parte de toda una leyenda

No hay peor desierto que un monocultivo, porque la simplificación de los agroecosistemas conduce a la erosión de la biodiversidad y a una ruptura de la cadena alimentaria entre diversas especies. Esto deriva en que las plantas que crecen en monocultivo ya sean plantas medicinales, hortalizas o frutales, a la larga se debilitan por esa excesiva simplificación y esa debilidad las hace más atractivas para plagas y enfermedades. Pero la asociación o combinación de plantas no puede hacerse de cualquier manera, hay que conocer poco a poco las posibilidades que aporta cada una y sus posibles incompatibilidades.

La importancia de los olores

Un ejemplo claro sería el rosal mortecino que revive cuando sembramos una planta tan potente como el ajo a sus pies; o salvia junto a las coles; o albahaca al pie de los tomates.

Veamos qué pasa con el ajenjo. Es una planta de un aroma peculiar, tan intenso que no conviene su compañía directa a muchas plantas, salvo las llamadas artemisas. Por sus hojas y raíces el ajenjo emite una sustancia muy amarga llamada absintifina. El agua de lluvia y el rocío la arrastran



llevándola a las plantas vecinas, por eso ejerce una acción más allá de su espacio restringiendo el crecimiento de las otras. Esta sustancia inhibidora continúa después de cortada la planta, por eso no debemos echarla en el compost (tampoco los restos de hacer su extracto), porque al igual que las hojas de nogal, frena la fermentación.

Sus beneficios los obtendremos simplemente por tenerlo a mano en el huerto o vergel, combinándolo en bandas florales que florecen escalonadamente y que atraerán a su vez a más diversidad de fauna auxiliar, alejando de los cultivos a los parásitos no deseados. Por ejemplo, los pulgones irán al saúco en vez de ir a las hojas de los frutales, y el ajenjo será alimento de la mariquita de veintidós puntos y de las orugas de diversas mariposas.

Su aceite esencial, la tuyona, resulta muy eficaz para alejar insectos molestos, para repeler incluso a las pulgas y piojos. La sabiduría tradicional lo conocía, por eso en los armarios se ponían ramos de ajenjo en flor contra la polilla.

Qué necesita su cultivo

El ajenjo es una planta vivaz, de hojas plateadas en el envés, que alcanza una altura de 0,70 a 1m. Simplemente al rozarla ya emite su aroma.

Es muy rústica. Como el ajeno silvestre crece bien en roquedales y zonas pedregosas y soleadas, así lo podemos cultivar en todas las tierras, en cualquier exposición, con una preferencia por las rocallas y a pleno sol.

Se seca en invierno y brota de nuevo cuando llega el buen tiempo, echando multitud de vástagos derechos, de 2 a 4 palmos de altura y a veces más altos. Será el momento de hacerle un pequeño aporcado y de recortarla entre 1/3 y la mitad de su altura para regenerar y hacer más tupido el matojo. Y también, de paso que le limpiamos el pie de adventicias, podremos recoger brotes nuevos, esquejes que podremos trasplantar a macetas entre abril y octubre para que pasen el primer invierno al abrigo. Se plantarán al año siguiente, a 30cm de distancia entre sí, en líneas separadas de 50 a 60cm. Binar de vez en cuando, no regar más que en caso de fuertes calores.

Al cabo de 3 o cuatro años, que es lo que vive incluso en macetas, hay que dividir el cepellón y replantarlo así multiplicado.

Sus semillas son tan pequeñas y finas que al sembrarlas no se tapan con tierra, simplemente se echan a mano y a continuación se riegan como lluvia fina para que queden adheridas a la tierra. Si lo sembramos en marzo-abril en macetas, veréis que germina en 2 semanas a una temperatura de 15 °C a 18 °C.

Cosecha, preparación, utilización

Entre junio y julio, cuando las flores están en el apogeo de su color amarillo, se cortan los brotes tiernos de arriba con sus flores y se hace un ramo que colgaremos a la sombra para secarlo. Si no hace sol y decidimos secarlo con ayuda del horno no hay que sobrepasar los 40 °C.

El ajeno (*Artemisia absinthis*) está incluido entre las artemisas, plantas compuestas apreciadas por sus propiedades aromáticas y medicinales. Con ellas combina muy bien: el santónico (*Artemisia cina*), la artemisa común



En junio-julio, con las flores amarillas en pleno apogeo, se corta y se pone a secar en ramos a la sombra

Repelente, insecticida y fungicida

El intenso olor del ajeno aleja a la mosca de la col, a babosas, pulgones y gusanos de la fruta. Podemos aprovechar este efecto repelente en el momento de la puesta de la mariposa de la col y de la carpocapsa, aplicando una infusión realizada con un puñado de hojas frescas en 1 litro de agua durante un cuarto de hora, después diluir al 20%.

Para repeler el pulgón verde o negro (en el cerezo) haremos una infusión con 100g de planta seca en 1 litro de agua. Diluir después al 20%. Si la pululación persiste aplicaremos seguidamente un tratamiento con ajo.

Como insecticida contra la carpocapsa haremos una maceración poniendo 500gr de hojas sin tallos, troceadas, en 3 litros de agua durante 24 horas. Aplicaremos tres tratamientos en tres días, diluido al 10%. Para un efecto mayor esta maceración se puede mezclar con las de ajeno y ruibarbo.

Si el problema es de hongos, por ejemplo contra la roya del grosellero, aplicar el extracto fermentado de ajeno, sin diluir, es un buen fungicida. Se prepara con 1kg de planta fresca en 10 litros de agua, puesta a macerar durante algunos días. Para pulverizaciones sobre las hojas se diluye al 5%. Pulverizado puro sobre la tierra el extracto de ajeno repele a las babosas.

Recordad que lo mejor es emplear siempre agua de lluvia y que el ajeno en flor es el de más propiedades.

(*A. vulgaris*), la manzanilla real (*A. granatensis*), la ontina (*A. herba-alba*) y otras.

El nombre de artemisas viene del latín *artemisia* y éste del griego *αρτεμισ*, que así se llamaba la hermana gemela de Apolo, hija de Zeus y Leto, diosa de los campos y los bosques. Para los romanos era Diana, representada como una joven cazadora.

Con el ajeno se preparan tisanas para malas digestiones, flatulencias, falta de apetito o irritación de la vesícula biliar, también para expulsar lombrices intestinales. Pero la tuyona, una de las fuertes sustancias que contiene el ajeno, es muy tóxica, afecta al cerebro y al sistema nervioso, es incluso una sustancia abortiva.

En 1792 el médico francés Pierre Ordinaire inventó una bebida, la absenta, que hizo furor entre los intelectuales, los "poetas malditos" que buscaban su efecto alcaloide psicoactivo. Pero con un grado de alcohol del 70% derivó en tan mal uso y se le atribuyeron tales crímenes que en varios países europeos estuvo prohibida hasta hace poco. Hoy se preparan bebidas más aperitivas y sencillas como el también famoso vermut. ■

Notas

Consultar libro *Plantas para curar plantas*. 2007 Bernard Bertrand et al. Edit. La Fertilidad de la Tierra