

La Yerba Mora

(*Solanum nigrum* de L.)

La yerba mora es una de las muchas especies del género **Solano Solanum**, de la familia de las SOLANACEAS.

Los solanos están esparcidos por todo el mundo y la mayor parte son plantas herbáceas y arbustos; unos son inermes y otros tienen espinas en el tallo y en las hojas.

La mayor parte de las plantas del género solano son deletéreas o venenosas, pero también las hay inofensivas y muy útiles en la medicina y en la economía doméstica, como la patata o papa (*Solanum tuberosum*), la tomatera (*Solanum Lycopersicon*), la berengena (*Solanum Melongena*), etc., etc.

La yerba mora es una planta herbácea, anual e inermes (sin espinas), que se cría espontánea en los terrenos cultivados abandonados, junto a los muros viejos y entre las malezas de los solares. Vive en toda la Europa, en la India y en la América ecuatorial. Se levanta a una altura de 40 a 50 centímetros más o menos, el tallo y las hojas son de un color verde oscuro.

Las hojas de la yerba mora son ovaladas, enteras, alternas, angulosas, pecioladas y sin estípulas en la base de los pecíolos.

Las flores de la yerba mora son pequeñas, blancas, casi umbeladas y no nacen en los extremos ni en las axilas de las hojas sino en el tallo, formando racimos colgantes.

Los frutos son bayas redondas, de unos 6 a 8 milímetros de diámetro, al principio son verdes y se vuelven negros en la madurez, y de aquí el nombre específico de la planta, **Solano negro, Solanum Nigrum de L.**

La yerba mora permanece florecida durante todo el año, tiene un olor a almizcle, sobre todo una variedad europea que tiene las hojas vellosas.

La yerba mora es una planta alimenticia y su uso en el arte culinario data desde la más remota antigüedad. En

Jamaica, en Santo Domingo y en otros lugares de las Antillas cultivan la yerba mora para comer sus hojas como las espinacas. Estas hojas deben hervirse primero, porque crudas pueden ser nocivas; el agua se bota porque queda cargada con los principios narcóticos de la planta.

La yerba mora como planta alimenticia es estimulante, calmante, refrescante y ligeramente narcótica.

En medicina se aplican las hojas de la yerba mora frescas, sobre las heridas dolorosas, las úlceras, las fisuras del ano, las almorranas, etc. Su cocimiento sirve para lavar las partes inflamadas provenientes de golpes o contusiones, la erisipela, el caspi, etc. El zumo de toda la planta tiene las mismas propiedades, pero se aplica tibio.

Los frutos de la yerba mora son tenidos como venenosos; sin embargo, las observaciones consignadas por el botánico francés Dunal, en su historia sobre los Solanos, están lejos de confirmar esta creencia popular. Este sabio demostró lo contrario, comiendo un puñado de bayas maduras de yerba mora sin sentir ninguna intoxicación, e hizo tragar 30 pepitas de la misma planta a un gallo, sin que este animal manifestara el menor accidente.

Quemando las bayas maduras de la yerba mora y recibiendo el humo en la boca, se quita el dolor de los dientes.

Las bayas de la yerba mora contienen un alcaloide llamado SOLANINA, que es un narcótico poderoso que obra principalmente sobre los miembros inferiores del cuerpo paralizándolos. Se administra a la dosis de 5 a 30 centigramos por día.

Las inyecciones de clorhidrato de solanina obran bien en las neuralgias, el reumatismo y en la ciática. En la bronquitis calman la tos y producen abundante expectoración. También tienen propiedades antiespasmódicas y analgésicas (que calman los dolores), como la morfina.

La yerba mora, planta de aspecto humilde y poco llamativo, no es propia para adornar parques y jardines, pero su cultivo no debe faltar en ningún huerto por su valiosa utilidad como uno de los más ricos dones que la Providencia ha puesto a nuestro alcance para uso inmediato en la medicina doméstica.

Timbío, marzo de 1941.

Antonio García Paredes