

El Comino

(*Cuminum Cyminum* de L.)

El género **Cuminum** de la familia de las **Umbelíferas**, comprende tres especies, de las cuales la más importante es el **Comino**, cuya semilla o fruto que todos conocemos lleva el mismo nombre.

El comino llamado también **falso anís**, es una pequeña planta herbácea anual que puede cultivarse en eras o en surcos hechos con el arado como el anís, en los mismos terrenos y bajo las mismas condiciones climatéricas y cuya elaboración en las cosechas y para la exportación es poco más o menos idéntica.

El comino es planta natural en el Asia menor, en Egipto, en la Nubia, en las islas del Archipiélago, en Sicilia, en la isla de Malta, etc. Se cultiva en Europa meridional, sobre todo en España y Alemania.

Llama la atención que habiendo sido España durante más de tres siglos dueña de la mayor parte del Nuevo Mundo, donde existen tantos terrenos y climas favorables para el desarrollo y cultivo de esta importantísima especie de universal consumo, nunca se pensó, como hasta hoy no se ha pensado, en el cultivo del comino, ni siquiera hacerlo conocer en nuestros huertos y jardines como planta curiosa.

Todavía hay entre nuestros campesinos agricultores, que no saben sembrar sino papas, yucas y coles, que creen que los cominos que nos vienen del extranjero son hechos de cartón y que no hay planta que pueda producirlos, porque los alemanes los falsifican con esta materia para exportarlos, y nuestros comerciantes introductores se dejan engañar y a su turno engañan a los consumidores, haciéndoles comer un producto verdaderamente sucio y antihigiénico.

Para obtener cominos nacionales sanos y baratos, nada más fácil para el gobierno que, por medio de nuestros cónsules acreditados en los países extranjeros, particularmente en España, hacer venir unas cuantas libras de cominos frescos para establecer su cultivo en las Granjas agrícolas y vulgarizar su producción entre las personas aficionadas a los cultivos agrícolas. Los cominos del comercio no sirven para sembrarlos, porque con la desecación extrema a que se les somete para exportarlos, pierden por completo su poder germinativo.

Descripción científica de la planta.—Tallo herbáceo, más o menos levantado, dos o tres pies, ramoso, ahorquillado, lampiño en la parte inferior, algo vellosa en la superior, hojas biternadas y compuestas, hojuelas lampiñas, ovado lanceoladas y escotadas.

Las flores del comino son blancas o purpurinas, dispuestas en umbelas terminales de radios poco numerosos.

Los frutos o semillas del comino son vellosos, de olor y sabor aromático muy agradable. Estos frutos, como los de todas las Umbelíferas, están compuestos de dos semillas o aquenios unidas por las caras planas; el lado opuesto es convexo y estriado. Las semillas del comino son más grandes y más prolongadas que las del anís y tienen un color amarillo leonado.

El fruto del comino cortado transversalmente ofrece una almendrita blanca y aceitosa envuelta en un pericarpo delgado y foliáceo, su olor es más fuerte que el del fruto entero y su sabor muy aromático y agradable o desagradable según el gusto de cada persona.

De las semillas o frutos frescos del comino se extrae por destilación un aceite esencial llamado **Aceite volátil de comino**. Este aceite es de color cetrino (verde amarillento), flúido y ligero, y tiene aplicaciones en la medicina.

Los cominos son empleados en la alimentación en todos los pueblos del norte, se ponen enteros al pan, al queso, a los guisos, etc. Molidos son un condimento indispensable en todas las comidas preparadas con sal.

Los cominos tienen las mismas propiedades del anís y del hinojo, y son por consiguiente estimulantes aromáticos

cálidos, que se pueden aplicar como estomáticos, emenagogos, resolutivos, etc.

Los cominos son el carminativo (contra el flato) más poderoso conocido y uno de los mejores sudoríficos. En estos casos se toma la infusión de cominos, a razón de media o una dracma de cominos por una botella de agua. La dosis es una tacita a intervalos de media hora.

En la dureza del oído, se inyecta el infuso del comino en el conducto auditivo.

Crece también naturalmente en España una variedad o especie de comino de semillas o frutos guarnecidos de pelos, llamada **Comino español (Cuminum hispanicum)**. Esta especie y la anterior se conocen en el comercio con el nombre de **Cominos finos**, y por su buena calidad y esmerada preparación para exportarlos, son preferidos en los mercados extranjeros.

Timbío, abril de 1941.

Antonio García P.
