

# MENTA DE LOS ANDES

En la tradición campesina andina, su nombre ha sido evocado en toda actividad cotidiana. En los matinales chupes que preceden las jornadas rurales, en la aplicación casera de alivio a luxaciones, así como también alejando a los insectos nocturnos. La omnipresente utilidad de la muña la convierte en aromática y protectora matriarca de las comunidades campesinas. Veamos por qué.

**S**u alto contenido alimenticio ha equilibrado durante milenios la dieta peruana y con su modesta presencia aromatiza los nuevos platos de la cocina novo andina. Se sabe que es una especie de múltiples y, por ende, potenciales aplicaciones, muchas de las cuales permanecen aún en el misterio. Los médicos de una sociedad ágrafa como la Inca, los galenos amautas, se las llevaron por lo visto consigo.

El número de sus variedades que eran 12 se ha incrementado después que los biólogos recorrieran lugares recónditos, no estudiados aún, de ciertos pisos ecológicos andinos. Es la *Minthostachys Mollis* de la familia de

las Lamiáceas, conocida ampliamente en el mundo andino como muña. Y se le nombra también en los departamentos del sur del Perú como huayco, coa, chancua, así como poleo.

La muña es una herbácea perenne de tallos semileñosos, de altura variable, que ostenta flores de colores violáceos, púrpuras ó blancas, y tiene hojas opuestas de dos a tres centímetros de largo. Su fragancia, que recuerda al penetrante olor de la menta, la vuelve también inconfundible. Y sus principios básicos, químicos, poderosamente bactericidas, contienen Pulgona, Mentona, Mentol, Isometona, Ácido Pipérinico, 1-8cineol, Carvona, B-pineno, C-pineno.

Pudiendo ser hallada en casi todos los pisos ecológicos de la costa y la sierra, crece a partir de los 500, hasta los 3500 metros sobre el nivel del mar, como una simple planta silvestre. Es una especie muy popular. Ya en un texto del siglo XVIII, redactado, por el herborista anónimo Hieronymus, se le menciona en latín con el exótico nombre *Plantae Diaphoricae Peruvienis*, aconsejándose ser utilizada para aromatizar el aguardiente de caña y en la fabricación de un licor.

En el campo se le ha utilizado en todas las actividades del mundo rural: desde el control de los gusanos de la papa hasta la ceremonia de inauguración de las casas nuevas, la Zafa Casa.

Así también, es útil para fumigar las que han sido abandonadas.

Quizás uno de sus usos menos conocidos, es la fabricación de la pólvora llamada Q'oa Muña; elaborada a partir de sus tallos leñosos cargados con su resina. Esta pólvora del ande es utilizada en algunas comunidades de Ayacucho en los fuegos artificiales durante las fiestas patronales. Es pues, como se muestra, la muña, una especie de múltiples usos.

No solo eso, ya que sus poderosas propiedades bactericidas, han sido útiles, durante milenios, para conservar nuestro tubérculo bandera, la papa. Pues, sus ramas la defienden contra las plagas en la germinación de sus



**En el campo se le ha utilizado en todas las actividades del mundo rural: desde el control de los gusanos de la papa hasta la ceremonia de inauguración de las casas nuevas.**

semillas y, también, durante su almacenamiento. Y no solo sirve para proteger a este tubérculo, sino también al maíz, lo defiende contra el ataque de los gusanos. Hace lo mismo con la col y la cebolla. Por lo demás, su ungüento, elaborado a partir de su aceite esencial, sirve para exterminar los parásitos externos del ganado. ¡Toda una bendición para el campo!

La medicina popular no podía dejar de beneficiarse con tantas virtudes curativas y alimenticias. Así, su empleo casero, la ha convertido en una planta imprescindible para aliviarse de los malestares estomacales, flatulencias, afecciones diarreicas. Los hueseros logran recuperaciones asombrosas aplicando su aceite esencial en luxaciones y frotaciones antirreumáticas, en las enfermedades crónicas del aparato respiratorio. En recientes investigaciones efectuadas por laboratorios de Austria y Suiza se ha descubierto que su composición química favorece la curación de innumerable afecciones a los ojos, tales como la degeneración macular, la miopía. Y favorece la agudeza en la visión.

Esta humilde hoja, es usada en primerísimo lugar como alimento y a la vez condimento, en chupes y guisos en la culinaria peruana, por su alto valor proteico. Complementa así el valor nutritivo de muchos platos, como el tradicional chupe verde y los guisos de cordero en los departamentos de Cuzco y Puno. Y su uso en mates caseros acompaña digestivamente a gran parte de la población andina, se podría decir que es el té de los Andes. Es pues, por lo dicho, la muña una planta entrañable en el alma popular. ■

**MARCO RIVAROLA DEL SOLAR**

