

EL ESTRAGON

Entre las muchas plantas aromáticas de utilización condimentaria se encuentra el estragón o dragoncillo, cuyo cultivo es prácticamente inexistente en España, por lo que existe escasa información en nuestro idioma. Es lógico que, debido a su aprovechamiento, no pueda pensarse en cultivar grandes superficies de esta planta. Los datos sobre la misma y su cultivo, que se van a exponer a continuación, son un resumen de la bibliografía incluida al final del artículo. Toda esta bibliografía, compuesta, en general, por notas muy breves y escuetas, se preparó con motivo de consultas realizadas por ciertos agricultores a algunas Agencias Comarcales de Extensión Agraria sobre el estragón y la forma de cultivarlo.

Descripción de la planta

El estragón, *Artemisia dracunculus* L., procedente de Rusia y Asia septentrional, posiblemente de Siberia, presenta dos tipos bastante diferenciados, el estragón francés, que cuenta con la desventaja de producir flores estériles, y el estragón ruso, que produce gran cantidad de semilla, pero que carece prácticamente de aceites esenciales, por lo que no tiene consecuentemente interés.

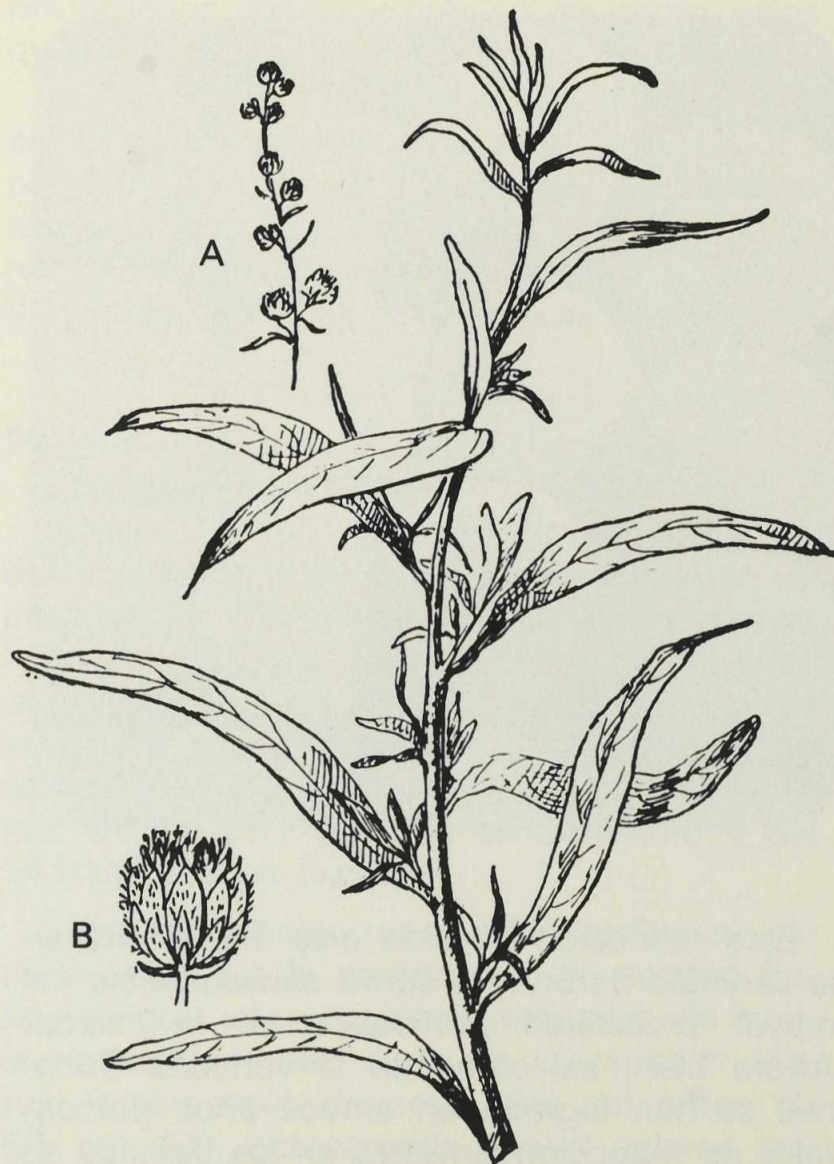
El estragón es una planta vivaz que pertenece a la familia de las compuestas. Alcanza hasta 75 cm de altura y cuenta con tallos delgados, erguidos y ramificados. Las hojas, salvo las primeras que aparecen que son tripartidas, son enteras, aisladas, lineales o lanceoladas, ligeramente dentadas, glabras y de color verde oscuro brillante. Las flores, que son blanquecinas o amarillentas y pequeñas, se agrupan en capítulos casi globosos dispuestos en panojas terminales. Como ya se indicó, las flores de las plantas del tipo francés son normalmente estériles.

Esta especie no se introdujo en Europa hasta la Edad Media, adoptando diversos

nombres, todos ellos procedentes de la palabra árabe con que se la designaba, Tarkhoun, que evolucionó hacia Tarchón, Targón, Dragón, etc., y dio origen a los nombres vulgares actuales en los diferentes países europeos.

Cultivo

El estragón no es excesivamente exigente en cuanto a los suelos, si bien huye de los húmedos y mal drenados en los cuales se marchita con rapidez. Sin llegar a estos extremos, tampoco se desarrolla bien en los arcillosos y fríos.



Tallo estéril con hojas: A, fragmento de inflorescencia. B, capítulo.

Las plantas se mantienen tres o cuatro años en el terreno produciendo aceptablemente, por lo que en las zonas frías y húmedas donde se cultiva, como las del norte de Europa, es necesario protegerlas del frío durante el invierno, cosa que se consigue cubriéndolas con paja, hojas secas o láminas de plástico. Para conseguir disponer de producción en invierno es frecuente cultivar el estragón en recipientes adecuados o macetas reservados del frío invernal dentro de resguardos o invernaderos. Condición indispensable de estos recipientes o macetas es que dispongan de un buen drenaje, pues, el estragón no tolera en absoluto tener sus raíces en zona muy húmeda.

Como ya se indicó, cada cuatro años aproximadamente hay que renovar las plantas. Dado que los tipos cultivados carecen de semillas viables, la reproducción se realiza por esquejes o por división de raíz tomando, de estas últimas, porciones de las partes extremas. Los esquejes o los trozos de raíz se colocan en la tierra a partir de marzo o abril, a marco real normalmente, distanciados entre 30 y 50 cm, según la fertilidad del terreno. En climas muy cálidos esta plantación se puede hacer en noviembre. Es necesario que en el momento de la plantación el suelo esté muy húmedo o, en su caso, regar abundantemente nada más plantar para conseguir esta situación.

Las plantaciones al aire libre se suelen hacer en la parte alta de caballones para facilitar el escurrimiento del exceso de agua en los riegos posteriores y, en cuanto a las plantaciones en recipiente o maceta, conviene que éstos tengan un diámetro mínimo de 30 cm.

Las labores de cultivo se reducen a escardas frecuentes y a los riegos estivales necesarios, no presentándose normalmente plagas o enfermedades que causen daños significativos.

Recolección

La recolección puede comenzar al mes y medio o a los dos meses de la plantación. Se irán cortando tallos y hojas tiernos cada veinte o treinta días durante toda la estación de crecimiento. Es preferible no dejar que los brotes alcancen gran desarrollo, pues cuando son jóvenes son más tiernos y sabrosos.

Cada año, a finales del otoño, y después de la última recogida, se cortan todos los tallos viejos a unos 10 cm del suelo para dejar descansar la planta hasta la primavera siguiente. La planta quedará descubierta si el clima es suficientemente cálido o bien cubierta para protegerla de las heladas en caso necesario.



Las hojas y brotes recolectados deben sufrir un proceso de secado si se van a comercializar como hojas y tallos secos, enteros, troceados o molidos. Hay que procurar que este secado no se realice a alta temperatura, pues a partir de los 30 ó 35 grados centígrados los principios aromáticos de las hojas y brotes quedan alterados. Igualmente, se procurará, una vez seco, acondicionar cuanto antes el producto en envases de cierre hermético, carentes de humedad en su interior y en los que no pueda penetrar la luz.

En el caso de utilización directa para obtener esencia por destilación, se utilizarán ramas enteras que hayan alcanzado buen desarrollo y que estén en plena floración, recién cortadas o ligeramente oreadas en corriente de vapor.



El estragón se presenta comercialmente en forma de hojas troceadas o finamente molidas.

Son rendimientos normales unos 1.500 kilogramos de materia seca por hectárea de hojas y brotes. En cuanto a esencia, se puede obtener del 0,1 al 0,4 por 100 del material fresco destilado o bien el 1 por 100 cuando el material que se destila es producto seco.

El sabor penetrante del material fresco o seco, se debe a su contenido en una esencia de olor anisado y sabor aromático, mezcla de estragol, felandreno, acetato de linalilo, etc.

Julio Lucini

Usos

Las hojas y los brotes jóvenes se emplean frecuentemente como condimento en ensaladas, así como para aromatizar distintos platos de carne y pescado. Son igualmente ingredientes apreciados en las conocidas salsas bearnesa, holandesa y tártara.

Puestas las hojas frescas y los brotes tiernos en maceración con vinagre de vino o de manzana en un frasco de boca ancha dan, al cabo de pocas semanas, el denominado vinagre de estragón, usado en diversas salsas y ensaladas. Este vinagre sirve para aromatizar los pepinillos, alcaparras, etc., que se conservan en el mismo.

La esencia obtenida por destilación tiene una limitada aplicación en perfumería y licorería.

BIBLIOGRAFIA

- Diccionario enciclopédico Salvat Universal. Editorial Salvat. Barcelona, 1969.
- Enciclopedia agraria italiana. Federazione italiana dei Consorzi Agrari. Roma, 1957.
- Hierbas y especias. Jaime Libros, S. A. Barcelona, 1981.
- Le guide pratique du jardinage. M. Puiboube. Edit. Fernand Nathan. París, 1969.
- Les plantes alimentaires. D. Bois. Ed. Paul Lechevalier. París, 1937.
- L'encyclopédie des fleurs et des jardins. Librairie Jules Tallandier. París, 1969.
- Manual para el cultivo de plantas aromáticas. Antonio M. Collura y Negidio Storti. INTA. Buenos Aires, 1971.
- Mon jardin et ma maison. Revista de enero 1969.
- Plantas medicinales. El Dioscorides renovado. Pio Font Quer. Ed. Labor. Barcelona, 1973.
- Vegetable growing handbook. Walter E. Splittstoesser. AVI Publishing Company. Westport, Connecticut, 1979.