

El Lúpulo

(*Humulus Lupulus* De Linneo)

El lúpulo, llamado también **Hombrecillo**, es la única especie del género **Humulus**, de la familia de las **Cannabineas**.

El lúpulo es una planta herbácea y trepadora, propia de la Europa septentrional y del occidente de Asia, crece espontánea en las orillas de los bosques, pero hoy su cultivo se ha desarrollado en grande escala en muchas comarcas de Europa y América.

El tallo voluble es rugoso y enreda de derecha a izquierda al rededor de los sustentáculos que se le colocan para su desarrollo que alcanza a una altura de cuatro a cinco metros.

Las hojas del lúpulo son parecidas a las de la vid, ásperas al tacto, opuestas, pecioladas, palmeadas con tres o cinco lóbulos, y estípulas en la base de los pecíolos.

El lúpulo es planta monoica, tiene flores masculinas y femeninas en el mismo pie o individuo. Las flores masculinas están colocadas en las axilas de las hojas superiores, dispuestas en racimos ramosos e irregulares. Las femeninas, donde se desarrolla el fruto, forman una cabezuela en el ápice de los pedúnculos axilares de las hojas inferiores.

Las cabezuelas, llamadas vulgarmente **Piñas de hombrecillo**, se componen de muchas escamas foliáceas, en la axila de cada una de las cuales se desarrollan las flores femeninas que tienen un ovario unilocular terminado por dos largos estigmas filiformes.

Los frutos del lúpulo son de forma ovoidea con esca-

mas delgadas y persistentes, contienen cada una en su base dos pequeños aquenios cubiertos de un polvo amarillo, granuloso, aromático y resinoso.

Esta materia amarilla, que es la parte activa del lúpulo y la que se emplea en la industria cervecera y en la medicina se llama LUPULINA.

La lupulina tiene mucha analogía con el polen de las flores y contiene las siguientes sustancias: agua, un aceite esencial muy aromático, ácido carbónico, acetato de amoníaco, vestigios de materias azoadas y grasas, goma, ácido málico, malato de cal, una sustancia amarga, una resina, sílice, vestigios de carbonato y fosfato de cal, óxido de hierro y azufre.

Los frutos del lúpulo son hoy día objeto de un comercio mundial, por cuya razón los pueblos del norte de Europa se preocupan por perfeccionar su cultivo.

Las mejores plantaciones de lúpulo eran las de Inglaterra, Alemania, Bélgica y las de Malhaus y Estrasburgo en Francia; hoy les hacen competencia los Estados Unidos, el Brasil, Méjico, la India, etc.

El cultivo del lúpulo exige una particular atención en la escogencia de los terrenos para la siembra; éstos deben ser livianos, húmedos y estar al abrigo de los vientos reinantes. Los terrenos secos y pedregosos no convienen para el cultivo del lúpulo.

En Colombia existen, entre los 16° y 24° comarcas propias para el cultivo y explotación de este importantísimo ramo de industria, que cada día se intensifica más por el consumo que tiene la cerveza, bebida popular, sana y que está al alcance de todas las clases sociales.

Para el efecto de obtener buena semilla de lúpulo, conviene hacer saber a las personas interesadas en el asunto, que hay cuatro variedades de la planta: el **lúpulo silvestre**, que es el tipo de la especie y del cual proceden las otras tres variedades siguientes: el **lúpulo rojo**, el **lúpulo blanco y largo** y el **lúpulo blanco y corto**.

Para nuestro cultivo convendría la segunda variedad, por acomodarse más a nuestro clima y a nuestras tierras

livianas y húmedas. Las otras dos variedades son mejores pero exigen muy buenos terrenos y son menos vigorosas en su desarrollo y por consiguiente menos productivas.

La cosecha de los frutos del lúpulo debe hacerse un poco antes de su completa madurez, lo que se conoce cuando las piñas tienen un color amarillo verdoso, es decir antes de que tomen un matiz amarillo intenso o leonado.

El lúpulo de buena calidad se reconoce sobre todo por su olor aromático fuerte que lo caracteriza y en la proporción de la secreción globuliforme que encierra.

El lúpulo circula en el comercio empacado en sacos ordinariamente dobles, fuertemente prensados y atados, los que deben mantenerse en aposentos muy aseados, secos, cerrados y al abrigo de la humedad y del calor.

El lúpulo inglés es el mejor preparado para la exportación y el que tiene mayor demanda en todos los mercados del mundo.

El principal e indispensable elemento en la fabricación de la cerveza es el lúpulo, su esencia es la que impide que esta bebida se acede (vinagre); la misma esencia comunica a la bebida el amargor agradable que la caracteriza y la acción tónica y propiedades narcóticas y embriagantes cuando se toma en bastante cantidad.

En medicina se emplea el lúpulo como corroborante para corregir los defectos de la digestión causados por la atonía (falta de fuerza) de los órganos digestivos. También se prescribe el uso del lúpulo como febrífugo y para combatir el raquitismo y la escrófula en los niños.

En todos los casos en que haya necesidad de usar el lúpulo o la lupulina como medicamento, debe consultarse la opinión de un facultativo.

Los renuevos del hombrecillo o lúpulo, que contienen una materia azucarada, se comen como los espárragos, son sanos y muy sabrosos.

Los tallos flexibles del lúpulo son fuertes y sirven para amarrar cercas, liar bultos, etc., etc.

Timbío, marzo de 1941.

Antonio García P.