

A close-up photograph of lemongrass and citronella plants. The lemongrass stalks are prominent in the foreground, showing their characteristic segmented structure. The citronella leaves are visible in the background, appearing as a dense, textured mass. A white horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the text.

Limonaria y citronela

Limonaria y citronela

Nombre científico:

• **Limonaria:**

Cymbopogon citratus (DC.) Stapf.

• **Citronela:**

Cymbopogon nardus (L.) Rendle.

Familia:

Poaceae (gramínea)

Generalidades

La limonaria es originaria del sureste de Asia y la citronela, del sur de la India y Sri Lanka. Las especies del género *Cymbopogon* están distribuidas en las regiones tropicales y subtropicales. Son hierbas perennes, de tallos muy ramificados de 1 a 2 metros de altura (Soto et al., 2002).

La limonaria y la citronela pertenecen a la familia de las *poáceas* (gramíneas), como los pastos, pero con un agradable olor a cítrico, aunque ambas especies con aromas muy diferentes.

El género *Cymbopogon* abarca cerca de 140 especies y son plantas perennes. La limonaria es de tamaño mediano, su raíz es corta, ramificada y profundiza no más de 30 centímetros de suelo, su tallo es cilíndrico y verde y sus hojas son alargadas y de color verde claro, con una vaina tubular que envuelve el tallo, de bordes ásperos. El largo de la hoja varía entre 60



Imagen 1. Floración de la citronela. Fuente: autora.

centímetros y 1 metro, con un ancho de 1 a 2 centímetros, que, por lo general, no florece. La citronela posee hojas alargadas y caídas, coriáceas, de color verde oscuro y flores en forma de panícula (imagen 1) (Villacrés Delgado, 2018).

Debido a que las dos especies comparten características muy similares, se presentan juntas. Tanto la limonaria como la citronela son plantas gramíneas perennes, de macollas compactas, con rizomas cortos y sin tallos aéreos, con hojas duras y erectas, que en la madurez tienden a doblarse (García, 2015). Se propagan y se cosechan de la misma forma, aunque se diferen-

cian morfológicamente; sin embargo, muchos las confunden.

Según observaciones hechas en campo, la limonaria es de porte más pequeño: sus hojas están alrededor de 0,80 a 1 metro de largo, mientras que en la citronela pueden llegar aproximadamente a los 1,50 metros de largo, razón por la que se doblan y caen. Las hojas son lanceoladas, angostas y aplanadas. El color de la limonaria es verde claro y el de la citronela es verde oscuro. Las hojas de las dos especies son ásperas y con borde aserrado; por esta razón, debe tenerse cuidado durante su manipulación para no cortarse con ellas (imágenes 2 y 3).



Imagen 2. Planta adulta de la limonaria. Fuente: autora.



Imagen 3. Planta adulta de la citronela. Fuente: autora.

Por un cambio que hubo en la nomenclatura, dejaron de ser de la familia *Gramineae* para ser de la familia *Poaceae*.

El género *Cymbopogon* es ampliamente cultivado en regiones tropicales, pues requiere de un clima cálido y húmedo, con plena exposición solar y una pluviosidad de 2500 a 2800 mm/año, con una temperatura media de 26 °C (Soto et al., 2002).

Propagación y establecimiento

Tanto la limonaria como la citronela se propagan por macollas.

Las macollas están conformadas por varios tallos que crecen uno al lado del otro y que nacen de la misma base de la planta, como en la cebolla larga, el arroz, el vetiver, entre otros. Para producir una nueva planta, las macollas deben

extraerse de una planta de más de 1 año de sembrada; puede ser uno o varios tallos para sembrar en cada sitio. Cuantos más tallos haya, más posibilidades habrá de que la planta prospere. Con el paso del tiempo, la planta desarrollará más macollas y se irá ensanchando (imágenes 4 a 17).



Imagen 4. Planta de limonaria y sus macollas. Fuente: autora.



Imagen 5. Extracción de la macolla. Fuente: autora.



Imagen 6. A y B. Macolla de limonaria. Fuente: autora.





Imagen 7. A y B. Extracción de la macolla de la citronela. Fuente: autora.



Imagen 8. Retiro de las hojas viejas. Fuente: autora.



Imagen 9. Poda de las raíces. Fuente: autora.



Imagen 10. Poda del follaje. Fuente: autora.



Imagen 11. Macolla lista de limonaria. Fuente: autora.



Imagen 12. Macolla lista de citronela. Fuente: autora.



Imagen 13. A y B. Siembra en campo de grupo de macollas. Fuente: autora.





Imagen 14. A y B. Planta joven de limonaria en campo. Fuente: autora.



Imagen 15. A y B. Planta joven de citronela en campo. Fuente: autora.



Imagen 16. Parcela de limonaria. Fuente: autora.



Imagen 17. Parcela de citronela. Fuente: autora.

Cosecha y aprovechamiento

Las estructuras que se aprovechan de la limonaria y la citronela son las hojas o la macolla completa.

La cosecha inicial de hojas se realiza midiendo desde el suelo hasta arriba, aproximadamente de 30 a 50 centímetros. Debe tenerse mucho cuidado con esto para no exagerar el corte y que a la planta no le cueste mucho trabajo reponerse y rebrotar. Para este corte también puede tomarse como referencia el punto donde la hoja se separa del tallo, de tal manera que,

después de dicho punto, se dejen unos centímetros y a partir de ahí se corte todo el follaje que haya. Después de cosechar, se recomienda retirar el material vegetal seco que haya en la base de la planta. Si la cosecha es para consumo propio, pueden cortarse solamente las hojas que se necesiten.

Otra forma de corte consiste en extraer los tallos completos desde la base, los cuales se comercializan con o sin hojas. De esta forma se extrae parte de la macolla, dejando unos tallos para que la planta se recupere. Esto se hace porque los tallos blancos, especialmente los de

la limonaria, son muy usados para la preparación de comida oriental (imágenes 18 a 26).



Imagen 18. Punto de corte de la macolla. Fuente: autora.

Mi jardín cálido



Imagen 19. Cosecha con tijera de limonaria. Fuente: autora.



Imagen 20. Atados de limonaria. Fuente: autora.



Imagen 21. Cosecha con machete de limonaria. Fuente: autora.



Imagen 22. Planta de limonaria cosechada. Fuente: autora.



Imagen 23. Rebrote de planta de limonaria después de corte. Se debe retirar el material seco que está en la base de la planta. Fuente: autora.



Imagen 24. A-C. Recuperación de la planta de limonaria después de la cosecha. Fuente: autora.



Imagen 25. Atados de citronela. Fuente: autora.



Imagen 26. Rebrote de la planta de citronela. Fuente: autora.

Las hojas se pueden usar en fresco o secas. Para el secado, se amarran en manojos y luego se cuelgan. Se acostumbra a usar la limonaria en tizanas, para lo que

es necesario secar las hojas, picarlas y empacarlas en papel filtro o guardarlas en bolsa plástica para su uso posterior en la preparación de infusiones. La limonaria es muy

usada en mezcla con el pronto alivio para eliminar el malestar estomacal o los cólicos abdominales (imágenes 27 y 28).



Imagen 27. Secado de hojas de limonaria sobre malla. Fuente: autora.



Imagen 28. Hojas secas de limonaria. Fuente: autora.

La limonaria tiene muchas propiedades medicinales: con sus hojas frescas o secas se preparan infusiones. Por su parte, la citronela también puede usarse para realizar extractos dejando el material vegetal en maceración con agua para asper-

jar las plantas. Con su aceite esencial se pueden elaborar repelentes de zancudos, además de que su aroma es muy reconocido en la elaboración de productos de aseo, jabones líquidos, jabones para la loza y el piso, entre otros (Montoya, 2010).

Para extraer el aceite esencial de la citronela o de la limonaria, se recomienda hacerlo con el follaje en estado fresco; es decir, poco tiempo después de realizar la cosecha, debido a que los aceites esenciales se pierden fácilmente.

Mi jardín cálido



Imagen 29. Destilación de limonaria fresca en trozos. Fuente: autora.



Imagen 30. Aceite esencial de limonaria. Fuente: autora.



Imagen 31. Destilación de hoja entera de citronela. Fuente: autora.



Imagen 32. Aceite esencial de citronela. Fuente: autora.