



Hierba del salitre

Frankenia salina (Molina) I.M. Johnst.

Frankeniaceae



Descripción: Subarbusto de hasta 30 cm de altura, glabra, cubierta de cristales salinos blancos. Tallo erecto, ramoso, rojizo en su parte inferior. Hojas verticiladas, ovales, sésiles, enteras, márgenes enrollados hacia el envés. Flores en dicotomías o solitarias, sésiles, pétalos lineal lanceolados, unguiculados, ápice dentado. El fruto es una cápsula unilocular, membranosa, fusiforme. Semillas 12-14 de 1 mm de longitud.

Distribución: Regiones Atacama, Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble.

Hábitat: Crece en planicies arenosas y a pleno sol.

Usos comestibles: La hierba del salitre se utiliza como condimento. Sobre las hojas y las ramas se depositan cristales de sal, de sabor similar al de la sal de mar, los que contienen cloruro de sodio. Puede obtenerse sacudiendo las ramas para que los cristales caigan al suelo o bien se secan las hojas y posteriormente se queman, usándose como cenizas para sazonar las comidas. Puede agregarse agua a los cristales y con ellos preparar panes. De acuerdo a observaciones de antiguos botánicos chilenos, cada planta produciría al día media onza de sal, equivalente a 14,2 g aproximadamente.

Propagación: Las semillas se siembran cubriendo con una capa fina de tierra, tardando alrededor de 3 semanas en germinar a 20°C. Se recomienda estratificar en frío previo a la siembra. También es posible propagarla vegetativamente por sus rizomas.

Observaciones: La planta posee glándulas salíferas mediante las que exuda cristales de sal como estrategia de adaptación al medio halófilo en que habitan. Si se quiere cultivar para utilizarla como condimento se debe considerar que la planta solo excreta cristales de sal cuando crece en suelos salinos.