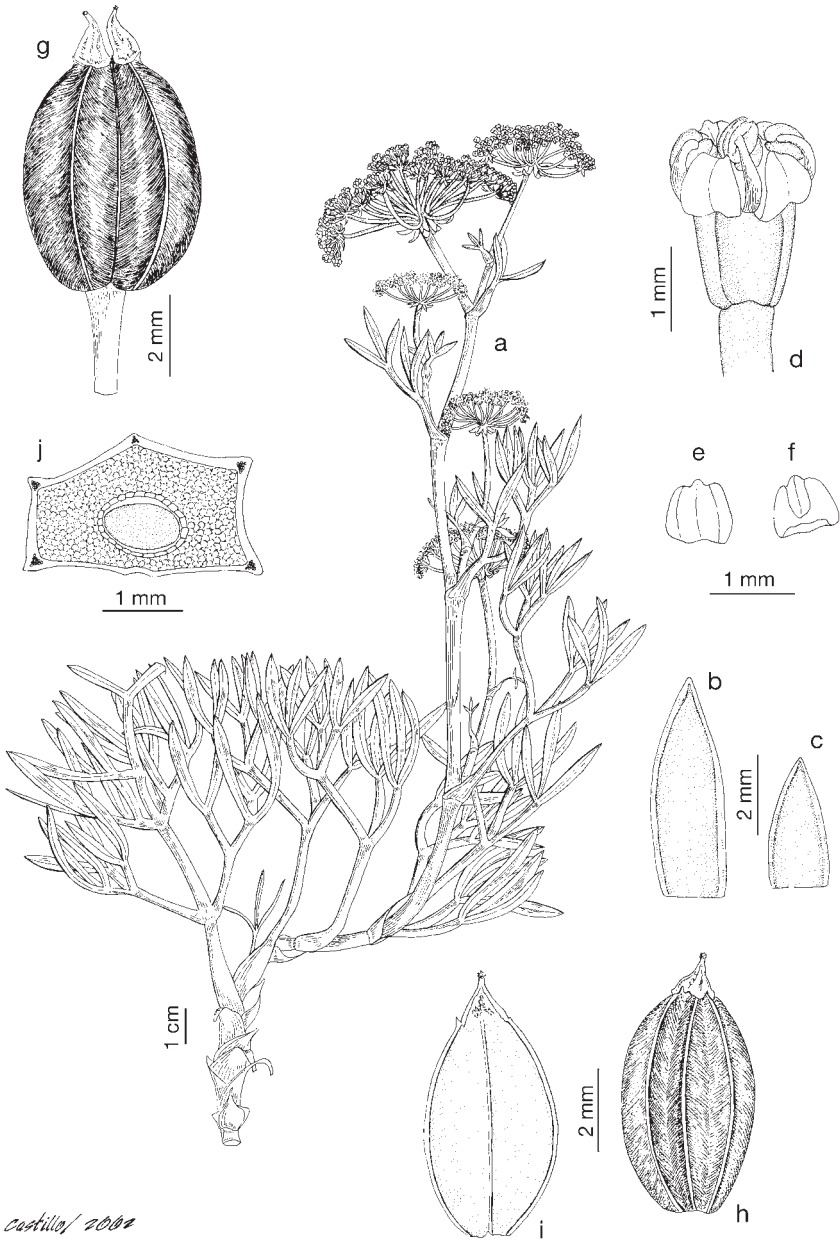


### 35. *Crithmum* L.\*

[*Crithmum*, -i n. – gr. *krêthmon*(-os, *kríthmos*, *kríthmon*), -ou n.(m.); lat. *crethmos*(-on), -i m.(n.), con las variantes ortográficas *crithmum*, *critmon*, *crimnon*, etc. = el hinojo marino (*Crithmum maritimum* L.)]

Hierbas perennes, glabras, carnosas, sin restos fibrosos en la base. Hojas 1-3 pinnatisectas, con divisiones de último orden de sección redondeada, carnosas. Umbelas compuestas. Brácteas y bractéolas varias, indivisas, persistentes. Flores en su mayoría hermafroditas. Cáliz con sépalos minúsculos. Pétalos enteros, blancos o de un amarillo verdoso, con el ápice incurvado, homogéneos. Estilopodio cónico. Frutos ovoides u oblongo-elipsoides, no comprimidos o ligeramente comprimidos dorsalmente, glabros, con pericarpo muy desarrollado, espongiforme; mericarpos de sección pentagonal, con costillas primarias gruesas y prominentes; vitas varias en cada valécula y en la cara comisural. Semillas con endosperma plano en la cara comisural.

\* S.G. Knees



Lám. 56.—*Crithmum maritimum*, a, d-f) playa de La Lanzada, Pontevedra (MA 423467); b, c, g-j) entre Castell de Ferro y Calahonda, Granada (MA 310140): a) hábito; b) bráctea; c) bractéola; d) flor; e) pétalo, cara externa; f) pétalo, cara interna; g) fruto; h) mericarpo, cara dorsal; i) mericarpo, cara comisural; j) sección transversal de un mericarpo.

**1. *C. maritimum* L., Sp. Pl.: 246 (1753)**

[marítimum]

*Ind. loc.*: “Habitat ad oceani Europaei litora”*lc.*: Rchb., Icon. Fl. Germ. Helv. 21, tab. 1900 (1863); Font Quer, Pl. Medic.: 497 (1962); Tutin, Umbell. Brit. Isles: 81 (1980); Valdés, Talavera & Galiano (eds.), Fl. Andalucía Occid. 2: 302 (1987); O. Bolòs & Vigo, Fl. Països Catalans 2: 421 (1990); lám. 56

Hierba perenne. Tallos 15-45 cm, a menudo leñosos en la base, profusamente ramificados, sólidos, estriados, con frecuencia con restos escamosos de vainas foliares en la base. Hojas 2-3 pinnatisectas, carnosas, de contorno triangular, con divisiones de último orden de (10)20-50 × 3-5(7) mm, de subuladas a linear-lanceoladas, agudas; hojas inferiores con pecíolos largos y vainas ligeramente abrazadoras; las superiores, poco más pequeñas que las inferiores, con pecíolos cortos y vainas que abrazan completamente al tallo. Umbelas con 10-32 radios de 1-4,5 cm, lisos, que se engrosan –y a menudo alargan– en la fructificación, pedúnculos de ordinario más largos que los radios. Brácteas 5-10, lanceoladas, con margen membranáceo ancho, en último término reflejas. Umbélulas con la mayoría de las flores hermafroditas y algunas funcionalmente masculinas, con radios de 5-10 mm. Bractéolas 6-9, lanceoladas, reflejas en la fructificación. Sépalos c. 0,5 mm. Estilos 0,3-0,5 mm, más cortos que el estilopodio, erectos o ligeramente divergentes en la fructificación. Frutos 3-6 × 1,5-3,5 mm, con comisura ancha, lisos.  $2n = 20$ ;  $n = 10$ .

Fisuras y rellanos de acantilados marítimos, más rara en arenas litorales; 0-200 m. V-VII. Costas europeas y norteafricanas del Atlántico –incluida Macaronesia–, del Mediterráneo y del Mar Negro. Litoral atlántico y mediterráneo de la Península, y de las Islas Baleares. **Esp.:** A Al B Bi C Ca Cs Ge Gr Lu Ma Mu O PM[Mil Mn Ib Cabrera Formentera] Po S SS T V. **Port.:** Ag BAi BL DL E Mi. **N.v.:** cresta marina, hinojo marino, perejil de la isla, perejil de mar, uña de perro; *port.:* bacila, funcho-do-mar, funcho-marítimo, funcho-marinho, perrexil-do-mar; *cat.:* fenoll marí, fonoll marí, fenosa marina, julivert de mar, cresta marina, rapa marina; *gall.:* fiuncho do mar, fiuncho bravo, prixel mariño, prixell de mar; *eusk.:* itsas-mihilua; *gall.:* fiuncho do mar, fiuncho bravo, prixel mariño.

Las hojas tiernas se han consumido en ensaladas y también se utilizan en conserva, como encurtido. Al ser estrujadas, las hojas son fuertemente aromáticas, y su olor recuerda al del apio o la cera.