

43. *Foeniculum* Mill.*

[Foenículum, -i n. – lat. *feniculum*(*faeni-*, *foeni-*), -i n. y *feniculus*, -i m. = principalmente, el hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.; *Anethum Foeniculum* L.). Sin duda, nombre relacionado con lat. *fenum*(*faenum*, *foenum*), -i n. = heno]

Planta perenne. Tallos erectos, estriados, sólidos, ramificados en la mitad superior, glaucos, glabros, sin restos fibrosos en la base. Hojas 3-4 pinnatisectas, de contorno triangular, pecioladas, glabras. Umbelas compuestas; sin brácteas ni bractéolas. Cáliz sin dientes. Pétalos amarillos, con ápice incurvado, en apariencia emarginado o truncado, homogéneos. Estilopodio cónico; estilos divaricados, reflejos, de la misma longitud que el estilopodio en la fructificación. Frutos

* C. Aedo

43. *Foeniculum*

ovoideos, algo comprimidos lateralmente, glabros, aromáticos; mericarpos de sección pentagonal, con 5 costillas primarias prominentes, sin costillas secundarias; vitas valeculares solitarias y 2 en la cara comisural. Semillas con endosperma plano o \pm cóncavo en la cara comisural.

1. *F. vulgare* Mill., Gard. Dict. ed. 8: n.º 1 (1768)

[vulgáre]

Anethum foeniculum L., Sp. Pl.: 263 (1753) [syn. subst.]

F. capillaceum Gilib., Fl. Lit. Inch. 2: 40 (1782), nom. illeg.

F. officinale All., Fl. Pedem. 2: 25 (1785)

F. piperitum (Ucria) Sweet, Hort. Brit.: 187 (1826)

F. vulgare subsp. *piperitum* (Ucria) Bég. in Ann. Mus. Civico Storia Nat. Genova ser. 3, 3: 447 (1907)

Ind. loc.: “Habitat in Narbonae, Aremoriae, Maderae rupibus cretaceis”

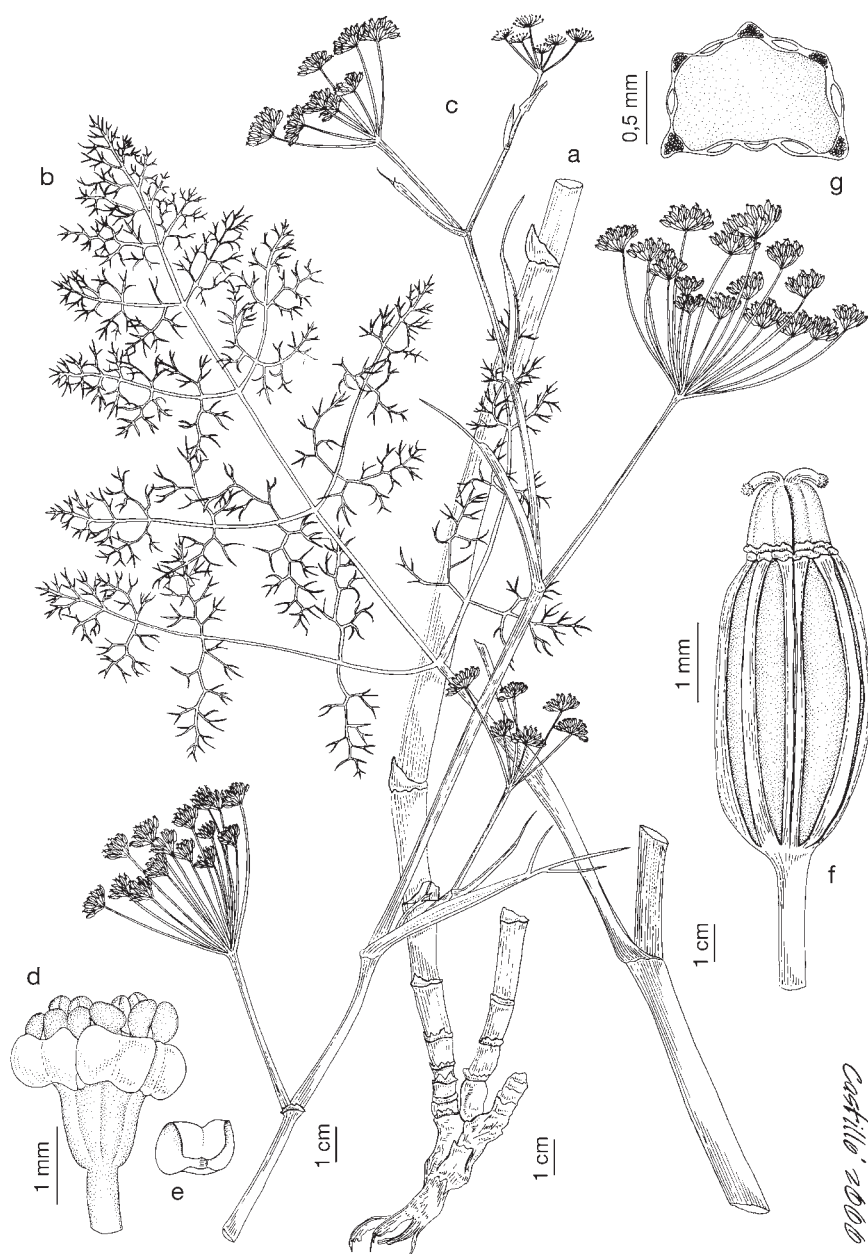
l.c.: Font Quer, Pl. Medic.: 499 (1962); lám. 68

Planta perenne. Tallos 50-250 cm, erectos, estriados, sólidos, ramificados en la mitad superior, glaucos, glabros, sin restos fibrosos en la base. Hojas basales –tempranamente caedizas– y medias 10-43 \times 9-35 cm, 3-4 pinnatisectas, de contorno triangular, pecioladas, glabras, divisiones de último orden 5-40 \times 0,3-0,6 mm, lineares; las caulinares alternas, progresivamente más cortas y menos divididas; las superiores reducidas a un pequeño apéndice más corto que la vaina, glabras; vainas 3-11 \times 0,3-0,5 cm, con el margen escarioso. Umbelas terminales y laterales, con radios (2)5-44 de 2-7,5 cm, desiguales, glabros. Umbélulas con 12-40 radios de 2-10 mm, glabros. Pétalos 1,3-1,6 mm, glabros. Estilos 0,3-0,4 mm en la fructificación. Frutos 3-6(9) \times 2-2,5 mm, ovoides, glabros. $2n = 22$; $n = 11$.

Bordes de caminos, barbechos, campos de cultivo y matorrales; 0-1200 m. VI-XI(XII). W y S de Europa, N de África, Macaronesia, Anatolia, Cáucaso, W y C de Asia; cultivado y naturalizado en muchas otras zonas: Japón, N, C y S de América, etc. Toda la Península e Islas Baleares. **And.** Esp.: A Ab Al Av B Ba Bi Bu C Ca Cc Co CR Cs Cu Ge Gr Gu H Hu J L (Le) Lo Lu M Ma Mu Na O Or (P) PM[Mil Mn Ib Cabrera (Formentera)] Po S Sa Se Sg So SS T (Te) To V Va Vi Z Za. **Port.**: AAl Ag (BA) BAl BL DL E Mi (R) (TM). **N.v.**: arinojo, cenojo, cinojo, cinoyo, enojo, fenajo, fenol, fenollo, fenullo, hierba santa, hinojo, linojo, mellu, milu, millu, millua, perejil de gitano, tenojo, zenojo, zenoll, zenollo, zenullo, zinojo; *port.*: fiolho, funcho, funcho-amargo, funcho-bravo, funcho-doce, funcho-hortense, funcho-de-florença; *cat.*: fanoll, fenoll, follol, fonoll, fonoll ver, fonollera, fonoi, herba de les vinyes, llavorettes (frutos), matalauva (frutos), ponollera; *eusk.*: anisbedarra, ezamillua, mieloia, mihilua, mihulua; *gall.*: fiollo, fioncho, fionllo, fiuncho, fruncho, funcho.

Observaciones.—Algunos autores distinguen la subsp. *vulgare* que se caracterizaría por sus umbelas con radios largos y numerosos (> 10) y la subsp. *piperitum* (Ucria) Bég. [*Anethum piperitum* Ucria in Nuova Racc. Opusc. Aut. Sicil. 6: 250 (1793), basión.] con umbelas de radios cortos y poco numerosos (< 10). La primera, de fruto dulce, sería una planta cultivada y en ocasiones naturalizada, mientras que la segunda, con frutos de sabor amargo, sería la más extendida en la Península. El material peninsular estudiado muestra una variación continua en estos caracteres que hace imposible establecer una división en dos grupos, lo que había ya sido puesto de manifiesto por I.C. Hedge & J.M. Lamond [cf. P.H. Davis (ed.), Fl. Turkey 4: 376-377 (1972)].

Los frutos secos del hinojo dulce contienen mayoritariamente E-anetol –que le da su característico olor a anís y un sabor penetrante y dulce– generalmente algo de estragol y fenchona, así como algunas furanocumarinas. Los frutos del hinojo amargo, por el contrario, tienen una menor cantidad de E-anetol y mayor de estragol, además algo de fenchona –su sabor es alcanforado y el olor picante–. Los frutos se usan para la extracción industrial de E-anetol. En fitoterapia a la raíz se le atribu-



Lám. 68.—*Foeniculum vulgare*, a) Santiago de la Espada, Jaén (MA 462225); b) Sésimbra, Estremadura (MA 480129); c) Vall d'Alcalà, Alicante (MA 587520); d, e) Dumbria, La Coruña (MA 580980); f, g) Pedraza, Segovia (MA 568591): a) base del tallo; b) hoja caulinar; c) inflorescencia; d) flor; e) pétalo, cara interna; f) fruto; g) sección transversal de un mericarpo.

44. Kundmannia

ye tradicionalmente una acción diurética y digestiva, a las hojas vulneraria y antiasmática y al fruto carminativa. Los cogollos tiernos se comen en ensalada, las hojas se usan como condimento y los frutos se han empleado en la preparación de diversos licores y pasteles.