

# CEMPASÚCHITL

OCTUBRE

Es prioritariamente una planta ritual y ceremonial. La tradición de llevar flores a los muertos era una costumbre de gran arraigo entre los pueblos prehispánicos. "los mexicas acostumbraban ofrendarles ramos de Tonalxochitl (de tonal, sol y xochitl, flor. Esta ofrenda quizás simbolizaba la luz del sol que se les regala a las almas de los difuntos para que se ilumine el camino en su regreso el día de muertos.



## Cempasúchil quiere decir ¡flor de veinte pétalos!

México es centro de origen del cempasúchil y por ello también es reconocido como uno de los principales productores de esta especie a nivel mundial. Es originaria de México y es una planta medicinal muy empleada en distintas partes de la República Mexicana:

- En el antiguo pueblo de Santa Fe, las personas consumen su flor en té para el dolor de estómago y para el dolor de la espalda baja. Para la tos combinadas sus flores con canela.
- En Chiapas, Estado de México, Puebla, Tlaxcala, y Veracruz se recomienda principalmente en padecimientos digestivos y con mayor frecuencia para el dolor de estómago.
- En Yucatán, Tabasco, Oaxaca y Veracruz para la fiebre.
- En Tabasco y Guerrero para la tos.
- En Puebla, y Oaxaca para varias enfermedades culturales como "espanto", "mal aire" y "susto"

La ciencia química y la farmacología ha identificado que el aceite esencial obtenido de hojas y tallos del cempasúchil presenta actividad antibiótica contra muchas bacterias. Además, es utilizada en la industria para la elaboración de colorantes, harinas, dulces, también como alimento para aves y aumentar el color de la yema del huevo, etc.

- En la agricultura es una especie apreciada por su capacidad de repeler plagas (insectos, hongos, nematodos, etc.).
- La flor de cempasúchil es altamente demandada ya que sus flores son procesadas como fuente de colorantes, se utilizan como aditivos en la elaboración de alimentos para aves, peces y crustáceos, por su característica de dar una coloración atractiva a la yema del huevo y a la piel de las aves y así mejorar el aspecto de éstos para el consumo humano.
- También se utiliza como un colorante para alimentos y suplemento de nutrientes (aditivo alimentario) en una amplia gama de productos de panadería y mezclas para hornear, bebidas, cereales para desayuno, goma de mascar, análogos de productos lácteos, grasas y aceites, postres lácteos congelados, caramelos blandos y duros, productos lácteos, frutas procesadas y zumos de frutas y mezclas para sopas y salsas.