

Crónica
de Córdoba
y sus Pueblos

XIX



Córdoba, 2013

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica
de Córdoba
y sus Pueblos

XIX

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Diputación de Córdoba, Departamento de Ediciones y Publicaciones

Córdoba, 2013



Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica de Córdoba y sus Pueblos, XIX

Consejo de Redacción

Coordinadores

Juan Gregorio Nevado Calero

Fernando Leiva Briones

Vocales

Manuel García Hurtado

Juan P. Gutiérrez García

José Manuel Domínguez Pozo

Antonio Alcaide García

Edita e Imprime: Diputación de Córdoba
Ediciones y Publicaciones.

Foto Portada: Vista panorámica de Conquista a mediados del siglo XX

I.S.B.N.: 978-84-8154-398-8

Depósito Legal: CO 1331-2014

EL AJO Y SU EMPLEO EN MEDICINA

Manuel Pérez de la Lastra Villaseñor
Cronista Oficial de Montalbán

Montalbán está considerado como el segundo productor de ajos de España, de este cultivo, al ser fuente de riqueza, se beneficia directa e indirectamente todo el pueblo, por crear empleo y necesitar un considerable número de mano de obra durante su siembra, recolección y posterior manipulación, por lo que prácticamente su duración dura todo el año. Esto hace que el índice de parados sea uno de los más bajos de nuestra provincia.

Con esta comunicación pretendo poner en vuestro conocimiento sus propiedades curativas en las enfermedades que con su empleo se ha logrado su curación, o al menos la desaparición de los síntomas inherentes a ellas.

El ajo, cuyo nombre latino es *Allium Sativum* se emplea desde hace más de tres mil años, tanto como condimento o medicamento de gran poder curativo; los egipcios, griegos y chinos, lo usaron con eficacia en la peste, el cólera morbo y en otras enfermedades endémicas de aquellos países.

Por su alto contenido en vitaminas A, B, y C se empleaba con éxito. para combatir el escorbuto, debido a su alto contenido de esta última vitamina; otra de las indicaciones donde está demostrada su eficacia, es en el estreñimiento por regular la función hepática, en el reumatismo, artritis, gota y cálculo renales, ya que es un poderoso disolvente del ácido úrico, en la actualidad muchas personas lo comen del aliño de las aceitunas.

Podemos decir, que el ajo es un antibiótico de amplio espectro, de excelentes resultados en el tratamiento de muchas enfermedades bacterianas, por inhibir la proliferación de numerosos virus; por lo tanto, cura enfermedades tan dispares como las infecciones de la boca, vías urinarias, y del aparato respiratorio, gripe, bronquitis, tuberculosis, tos ferina etc. al ser eliminados por los pulmones sus principios volátiles.

Experimentos realizados por médicos chinos, demostraron que uno de los principios activos del ajo, la alicina, es un magnífico anticoagulante, y el disulfuro de alilo disuelve el colesterol, por lo tanto previene la trombosis, la hipertensión, flebitis, arterioesclerosis y el infarto de miocardio.

Varias revistas científicas americanas y europeas, entre ellas *The Lancet*, se hacen eco de su empleo con magníficos resultados en el tratamiento de tumores malignos y en la leucemia, asimismo se está ensayando con resultados positivos para la curación del Sida, sus principios activos alicina y disulfuro de alilo contrarrestan el poder cancerígeno del tabaco al neutralizar la benzopirina y en las carnes asadas las nitrosaminas que contienen, también se ha comprobado su eficacia para combatir la adicción a las drogas duras y al alcohol.

Los principios activos que contiene el ajo se descomponen con el aire y por el calor, siendo los responsables de su olor característico, por lo tanto para su mayor eficacia se debe emplear crudo, ya que de esta forma conserva íntegras sus propiedades curativas, debiéndose tomar para prevenir las citadas enfermedades dos o tres dientes de ajo crudos al día y para las ya declaradas cinco o más dientes diarios.

En la actualidad existen laboratorios, que preparan medicamentos con el ajo una vez desodorizado reducido a polvo y capsulado, también se preparan en elixir o jarabe, por lo cual no tienen el inconveniente de su olor.

En nuestro pueblo hay varias empresas que manipulan y comercializan el ajo en España y para su exportación a Inglaterra, Alemania, Francia e Italia entre otros, y a varios países del este de Europa.



**Ilustre Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales**

