



Foto <https://pixabay.com/>

“Desde la antigüedad, el ajo ha sido utilizado para prevenir el mal y como amuleto contra las desventuras. Es muy común ver trenzas de ajos colgadas en las cocinas; su objetivo es traer prosperidad a la casa”.

María Elvira Molano B. 2005. (1)



Textos: Hernán D. Rincón H.

NOMBRE COMÚN

Ajo o ajo macho (español), Garlic (inglés), Ail (francés).

NOMBRE CIENTÍFICO: *Allium sativum* L.

Esta especie fue descrita y publicada por Linneo en su libro *Especies Plantarum*, en 1.753. De acuerdo al sistema de clasificación APG III, es una especie perteneciente a la familia AMARYLLIDACEAE. Subfamilia Allioideae, anteriormente ALLIACEAE, incluso bajo otros sistemas era ubicada en la familia LILIACEAE; siendo un tema bastante discutido.

Sin embargo, lo destacable de este grupo de plantas es que allí se incluyen muchas especies de gran importancia económica y alimenticia como son los diferentes tipos de cebollas y puerros, y un gran número de especies utilizadas en jardinería como por ejemplo las Clivias, Agapantos, Narcisos y “Lirios o tulipanes rojos” (*Hippeastrum puniceum*), por mencionar algunos casos.

En cuanto al origen del Ajo, si bien no es muy preciso, en la literatura se reporta como originaria de Asia central y occidental, y que desde allí fue introducida a regiones del Mediterráneo, Egipto y el resto de Europa, lugares donde se cultiva desde hace más de 1.000 años. Actualmente, los países más productores de ajo son China, India, Egipto, Malasia, Bangladés, Estados Unidos, Argentina, Rusia y Corea del Sur.





Ajos

DESCRIPCIÓN

El Ajo es una planta herbácea de hojas alargadas, planas y delgadas que alcanzan entre 30 y 40 centímetros de largo. En la base de sus hojas se forman un bulbo subterráneo, el cual se le conoce como "cabeza", y que



se compone de varios gajos, denominados "dientes", que forman lo que se llama una "Cabeza de ajos". Tanto la cabeza como cada uno de estos dientes están recubiertos por delgadas capas de color blanco o rojizo. Y el aspecto más característico del ajo, es su penetrante olor que se produce al ser macerado o cortado, lo cual se debe a que contiene dos sustancias muy volátiles, la alicina y el disulfuro de alilo, compuestas a su vez por azufre.



Con respecto a sus flores, estas se forman en una inflorescencia tipo umbela al final de un "tallo" cilíndrico. Las flores son pequeñas y de color blanco a rosado, que a veces no se abren y abortan en el brote. Por esta razón sus semillas se forman muy raramente, sin embargo, en algunas ocasiones en la inflorescencia brotan o germinan pequeños hijuelos o plantas nuevas.

RECOMENDACIONES DE CULTIVO:

Con base en los anterior, la propagación del ajo se hace básicamente de forma vegetativa, utilizando los bulbos o dientes de ajo, para lo cual se recomienda usar como "semilla" los dientes de mayor tamaño. Al momento de la siembra, se puede adicionar cenizas de madera para aportar potasio y servir como fungicida. Para su siembra, el diente de ajo se coloca en forma vertical con la punta hacia arriba. En ocasiones los ajos empiezan a brotar, cuando se almacenan por varios días en la nevera, los cuales pueden ser usados como "semilla".

Dado el poco tamaño de la planta de ajo, estas se pueden sembrar a corta distancia entre ellas (10 a 12 cm), o bien entremezclar con el resto de hortalizas, dado que se asocia bien con la mayoría de ellas, excepto con la familia de las leguminosas (Frijol, habichuelas

El ajo requiere poco riego, incluso se deben evitar los encharcamientos. Se pueden hacer riegos cada 3 o 4 días, si no hay lluvias, hasta que empiecen los primeros brotes de la floración, luego cortar el botón floral y disminuir o suspender el riego por completo. Incluso, si al final del cultivo, por el clima tropical de Colombia, este coincide con épocas de lluvias, se recomienda tapar las canastas con plástico transparente tipo invernadero (Agrolene), para evitar que los ajos se pudran.

La cosecha del ajo, se hace cuando en la planta aparecen los botones florales y las hojas inferiores se empiezan a secar, y se recomienda hacer la práctica de quebrar o "doblar" los tallos, o bien hacer literalmente hacer un nudo con las hojas, esto con el fin de suspender el funcionamiento de las mismas y propiciar un mayor tamaño de los ajos.





USOS

Excelente condimento de alto valor nutricional y medicinal, ideal para una dieta balanceada, con su característico olor y sabor muy intenso, es una buena fuente de vitamina C, yodo, fósforo y vitamina B6.



“El ajo sirve para todo lo que dice la gente, pues tiene la propiedad de acabar con lo malo, es sanalotodo. Plinio, el historiador romano, describe 61 propiedades de esta planta. Los egipcios adoraban el ajo, los griegos lo comían crudo con vinagre para protegerse de los maleficios antes de entrar al templo, los soldados lo llevaban consigo para alejar la brujería y la desgracia, y

los romanos lo usaban como amuleto contra los malos espíritus de los muertos. Cuenta la mitología que Mercurio le dio ajos a Ulises para que Circe, la bella hechicera, no lo transformara en cerdo. Se dice que las brujas se ponían dientes de ajo debajo del brazo para volar. Los chinos lo utilizaban para tratar la tensión alta, y los hindúes para los tumores en el estómago”.

Maria Elvira Molano B. 2005.

De acuerdo con lo anterior, y dado que los beneficios del ajo son tantos, antiguos, reconocidos e incluso discutidos, es que dejamos a ustedes apreciados lectores, para que consulten las múltiples formas de consumo del ajo y potencien sus beneficios.

Por otro lado, el ajo al igual que el ají, tiene usos en la agricultura orgánica, siendo empleado para repeler algunos insectos, que son “Visitantes no deseados” en la huerta. Se consiguen extractos de ajo y ají comercialmente, de fácil manipulación y aplicación, o bien se pueden preparar de forma casera.

DATOS CURIOSOS

Según la literatura (2), los escritos mas antiguos donde se describe el ajo están en el Codex Ebers, un papiro egipcio, fechado en el año 1.550 a.C., donde se reporta contra la picadura de insectos, dolores de cabeza y otras enfermedades. Así mismo, reporta que Hipócrates, considerado el padre de la medicina, recomendaba el uso del ajo, por sus múltiples beneficios medicinales.

Fuentes bibliográficas consultadas:

(1) Molano Bravo, Maria Elvira. PLANTAS Y RECETAS MÁGICAS. 2005. Casa Editorial El Tiempo, Periódico HOY. 96 p.

(2) Plantas aromáticas: El Ajo. En: https://www.elicriso.it/es/plantas_aromaticas/ajo/

(3) El Ajo, Allium saivum. En: https://es.wikipedia.org/wiki/Allium_sativum

