



“La albahaca tiene todas las propiedades y todos los poderes. Sirve para atraer el amor, el dinero y la suerte, y protege de todo mal”.
María Elvira Molano B. 2005.

Textos: Sebastián Gómez I. y Hernán D. Rincón H.

NOMBRE COMÚN

Albahaca (español), Basil (inglés), Basilic (francés).

Otros nombres comunes en Colombia: Albahaca común, Albahaca verde o Albahaca morada, Cimarrona, Albajaca.

NOMBRE CIENTÍFICO: *Ocimum basilicum* L.

Esta especie fue publicada por Linneo en su libro *Especies Plantarum*, en 1.753. Es una especie perteneciente a la familia LAMIACEAE. En esta familia, actualmente están clasificadas otras especies muy comunes de las huertas, como el romero, el tomillo, la menta, el orégano, el toronjil y el poleo (ingrediente para la elaboración de la morcilla). Así mismo, incluye especies ornamentales como la ajuga de flores moradas, las salvias rojas y moradas y los famosos coleos o gitanas. Incluso en esta familia, están incluidas especies arbóreas de gran tamaño e importancia maderable como son la teca (*Tectona grandis*) y la melina (*Gmelina arborea*).

ORIGEN Y/O DISTRIBUCIÓN NATURAL

Esta especie es originaria de la península arábiga y la India, introducida en Europa por los griegos y los romanos. Actualmente se cultiva en casi todo el mundo y los principales países productores son España, Italia, Francia, Egipto y México.

DESCRIPCIÓN

La Albahaca es una especie herbácea de hasta 40 cm de altura. Sus tallos son rectos, rectangulares y verdes. Sus hojas son simples opuestas y se distribuyen en la rama en forma de cruz. Son anchas, terminadas en punta, cuyos bordes puede ser ligeramente dentados cerca de la punta, de textura lisa, o con vellosidades, y de color verde brillante, aunque hay variedades de color morado, igualmente de agradable sabor y aroma. Sus flores son pequeñas, blancas y se agrupan en espigas formadas por seis flores. El fruto es una pequeña esfera protegida por una cascara verde, cuyo interior se divide en cuatro estructuras similares a los cascos de una mandarina que son sus semillas.





Todos los climas



3 a 6 horas



L M M J V S D
Diario



15 cm

40 cm

Albahaca

RECOMENDACIONES DE CULTIVO

En Colombia, la albahaca es una especie de la que se cultivan unas 6 a 8 variedades, que crecen desde los 0 a los 2.500 metros de altitud, con temperaturas entre los 32 y los 7 grados centígrados, pero no soportan las heladas. Siendo necesario, conseguir la respectiva variedad, según el clima que se tenga, es decir las de clima frío, funcionan bien solo en climas fríos y viceversa. Crece bien a pleno sol o en sitios bien iluminados, siendo muy recomendables que haya sombra por lo menos 4 a 5 horas en el día,



particularmente en climas cálidos y templados. Requiere suelos ricos en materia orgánica, húmedos y muy bien drenados; en épocas de verano se debe hacer riego diariamente, siempre y cuando se eviten los encharcamientos. Su propagación puede ser por semilla, o bien por medio de pequeños esquejes o ramas cortas que conserven las hojitas de la punta de la misma.

La cosecha de la albahaca se hace de forma manual, cortando pequeñas ramas, en las que se observe que alguna de sus yemas esté activa y formando nuevas hojitas (ver foto). De esta forma, además se evita que la planta genere flores, y pueda ser cosechada durante varios meses seguidos. En caso de que se desee obtener semillas, será necesario dejar el desarrollo de dichas flores para posteriormente obtener las semillas, sin embargo, de esta forma la planta se seca y deberá ser renovada.

USOS

La albahaca es una de las especias más usadas en todo el mundo por su sabor y aroma característicos que le

dan un toque especial a los platos que condimenta. Sus hojas se consumen secas y molidas en diversas preparaciones, o frescas en ensaladas, y licuadas con otros ingredientes en salsas y aderezos. En varias regiones del país se prepara una infusión para tratar afecciones digestivas, bucales y nerviosas. También es muy apetecida en tratamientos de fitoterapia por sus aceites esenciales e incluso como repelente de insectos.

“Los indígenas cuna, habitantes del archipiélago de San Blas en la frontera entre Panamá y Colombia, cultivan en sus huertas caseras siete clases de albahaca, que usan como planta aromática y medicinal. En la Guajira, la albahaca morada es muy utilizada para evitar o quitar la mala suerte, y con las hojas se hacen baños y se aromatiza el chirrinche, licor de caña muy popular en la región”. María Elvira Molano B. 2005

DATOS CURIOSOS

Su nombre deriva de la palabra árabe: *Okimon* que traduce oloroso, y *basilicón* que significa real debido su carácter sagrado en Irán y la India. Según la literatura, en estos países, junto con Egipto y la antigua Grecia la usaban para preparar el bálsamo usado en el proceso de momificación y alejar la tristeza. Incluso en muchos países de Europa, llegó a ser considerada la planta del amor, por su agradable aroma, empleada para atraer nuevos romances.

“Conocida en el sur de Europa desde tiempos muy remotos, en Italia era el símbolo del amor, se le atribuían virtudes mágicas y eróticas, en la edad Media se acostumbraba poner una olla con albahaca en la ventana para mostrar que la dama de la casa estaba esperando a su amado. Cuando una muchacha quería tener visita, ponía una planta de albahaca en su ventana”. María Elvira Molano B. 2005

Fuentes bibliográficas consultadas:

Molano Bravo, María Elvira. PLANTAS Y RECETAS MÁGICAS. 2005. Casa Editorial El Tiempo, Periódico HOY. 96 p.

