



Textos: Hernán D. Rincón H.

NOMBRE COMÚN

Cebolla de rama (español), Scallion, Welsh onion, Japanese bunching onion (inglés), ciboulette (francés).

Otros nombres, Cebolla Larga, Cebolla Junca, Cebollín, Cebolleta.

NOMBRE CIENTÍFICO: *Allium fistulosum* L.

Esta especie también 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. En dicha familia, se incluyen muchas especies de gran importancia económica y alimenticia como el ajo, la cebolla de huevo o cabezonas, los puerros, y un gran número de especies utilizadas en jardinería como por

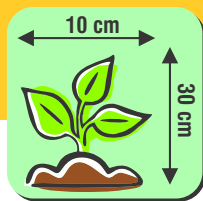
ejemplo las Clivias, Agapantos, Narcisos y "Lirios o tulipanes rojos" (*Hippeastrum puniceum*) con sus características y

vistas flores en forma de trompeta de color rojo, que en Colombia se asocian a los tulipanes europeos.

El género **Allium**, según la literatura (1) es un término de origen Celta y que significa "quemar", en referencia al fuerte olor azufrado de estas plantas y el término **fistulosum**: es epíteto latino que significa "tubular", en referencia a la forma cilíndrica de sus hojas. Esta especie es originaria de Asia, posiblemente de Siberia y China.

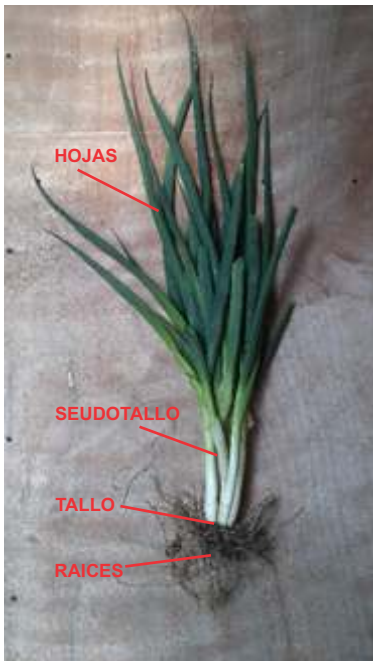
De acuerdo con la literatura consultada, la cebolla de rama se conoce como cebolla japonesa y se ha clasificado en cuatro grupos principales: Kaga, Senju,





Cebolla de Rama

Kujyo y Yagura negi. Sin embargo en Colombia, no se manejan variedades mejoradas y se trabaja con materiales regionales, que se denominan como: Junca, Monguana o imperial, Berlinera, Pastusa, Chava y Santa Isabel o R 18, las cuales básicamente presentan diferencias en el tamaño y color de sus "seudotallos". (1).



DESCRIPCIÓN

La de cebolla de rama, es una planta herbácea formada por un conjunto de "vástagos o gajos", denominada como macollas, que nacen de un mismo lugar. En la planta se distinguen cuatro partes fundamentales: Sus **raíces**, que son de tipo "fibroso" o fasciculadas y poco abundantes, de unos 30 a 40 centímetros de largo. El **tallo**, que se encuentra por debajo del

nivel del suelo, muy poco desarrollado formando un disco en la base de la planta, el cual permanece así a menos que se produzcan la floración. Las **hojas**, por su parte tienen una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas y la capa exterior es seca. Las hojas son tubulares de 25 a 35 cm de largo y 5 a 7 mm de diámetro. Y sus **flores** que aparecen al final de un tallo floral, en una inflorescencia esférica denominada umbela, con más de 200 flores hermafroditas de color blanco, muy pequeñas que producen cada una seis semillas diminutas, planas y de color negro.

RECOMENDACIONES DE CULTIVO

En Colombia se cultiva en casi todos los climas, pero su mejor desarrollo se da entre los 1.500 a 3.000 metros de



altitud. requiere suelos livianos, profundos, con buena retención de humedad, aunque no soporta encharcamientos y un contenido de materia orgánica medio a alto. Se propaga fácilmente por semilla o por división de plantas. Los principales cuidados de la cebolla de rama cultivada en la huerta casera, consisten en realizar un frecuente control manual de malezas para evitar la competencia de nutrientes, el exceso de humedad y la proliferación de insectos no deseables o enfermedades; así como realizar dos o tres aporques con una mezcla de tierra negra y abono orgánico tipo compost o gallinaza. Tanto en la limpieza, como el aporque, se debe tener cuidado de no ocasionar



heridas a las raíces, por donde podrían entrar enfermedades a la planta.

Otra recomendación en caso de haber cultivado una canasta o cajón solo con cebolla de rama, es hacer una rotación de cultivos siendo necesario rotar o cambiar el cultivo con otras especies denominadas como “abonos verdes” entre ellas: papa, haba, arveja o habichuelas.

En cuanto a la cosecha de la cebolla de rama, un aspecto interesante en la huerta casera, es que se puede arrancar la planta completa para usar el seudotallo y las hojas, pero también es posible cortar dos o tres hojas por planta cada cierto tiempo y así contar con una producción permanente. Una vez cosechada la cebolla, lo ideal es consumirla lo más fresco posible, pero igualmente se puede almacenar picadas finamente y mezcladas con otras hojas por ejemplo de Cebollina (*Allium schoenoprasum*) y guardarlas en la nevera en un recipiente sumergidas en aceite de oliva o mantequilla.

USOS

De hecho, el principal uso de la cebolla es en la cocina, para preparar guisos, salsas encurtidos o condimentar diferentes carnes, gracias a su agradable aroma y sabor. Adicionalmente es muy apetecida por sus beneficios



Foto <https://pixabay.com/>



Foto <https://pixabay.com/>

medicinales y contenidos de minerales y vitaminas, especialmente Potasio y vitamina K. De acuerdo con la literatura, ayuda a controlar la diabetes, los lípidos en la sangre, como antioxidante, estimula el sistema inmune, antibiótico natural y es un buen diurético, especialmente si se come cruda y en ensaladas.

Fuentes bibliográficas consultadas:

- (1) La cebolla de rama o cebolla junca (*Allium fistulosum* L.), una hortaliza de gran importancia en la alimentación humana. En: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol_Insumos_may_2015.pdf
- (2) La cebolla de rama (*Allium fistulosum* L.) y su cultivo. Hernán Pinzón Ramírez. Corpoica. Mosquera, Colombia. 2004. 38 p. En: <https://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/2121>
- (3) ALLIUM FISTULOSUM En: https://es.wikipedia.org/wiki/Allium_fistulosum