



Textos: Hernán D. Rincón H.

NOMBRE COMÚN

Cebollina (español), Chives (inglés), Ciboulette (francés).
Otros nombres comunes: Cebollino, Cebollín y Cibulé,
Cebolla china.

NOMBRE CIENTÍFICO: *Allium schoenoprasum* L.

Esta especie fue publicada por Linneo en su libro *Especies Plantarum*, en 1.753. Es una especie perteneciente a la familia AMARYLLIDACEAE. Subfamilia Alliioideae, (anteriormente Alliaceae).

Tanto la Cebollina, como los ajos, los puerros y el grupo de las cebollas, pertenecen a esta misma familia, en el cual se incluye un gran número de especies utilizadas en jardinería como por ejemplo las Clivias, Agapantos morados y blancos, los Narcisos y "Lirios o tulipanes rojos" (*Hippeastrum puniceum*), por mencionar solo algunos casos.

En cuanto al significado de su nombre científico (Etimología) el género *Allium*, según la literatura (1) es

un término con origen celta y que significa "quemar", en referencia al fuerte olor acre de la planta y el término *schoenoprasum*: es un epíteto latino que significa "como el tallo del puerro".

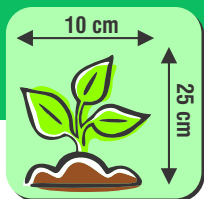
ORIGEN Y/O DISTRIBUCIÓN NATURAL

Según la literatura, (1) y (2), esta especie se originó en las regiones norte del planeta, siendo posible observarla naturalmente en zonas del Canadá o Rusia, particularmente en la región de Siberia. Y su uso se reporta desde hace unos 3.000 años en la China y Babilonia, siendo apenas hasta después de la edad media, que su empleo en la cocina y como medicinal se vuelve popular, principalmente en Europa.

DESCRIPCIÓN

Es una planta herbácea, perenne, formada por varios individuos creciendo muy juntos, y que no forman un bulbo propiamente dicho,





Cebollina

como el de las cebollas o puerros y por tanto sus raíces crecen entremezcladas o enredadas, y solo forman pequeños engrosamientos a los cuales se les denomina "bulbillos". Sus hojas son delgadas, erectas, cilíndricas y huecas de 3 a 4 milímetros de diámetro, diferentes a la cebolla de rama y de huevo, que son de mayor diámetro. Después de los 2 años, comienza a florecer, y sus vistosas flores de color lila, se agrupan en inflorescencias de forma esférica denominadas "glomérulos". Sus flores son polinizadas por pequeños insectos como abejas nativas, avispas y abejorros.



RECOMENDACIONES DE CULTIVO:

En Colombia, la Cebollina se cultiva en condiciones a cielo abierto desde zonas bajas y medias hasta los 2.800 m.s.n.m. Es común verla cultivada bajo invernaderos en estas zonas frías. Se propaga muy fácilmente por semillas o bien en forma vegetativa por división de plantas o "deshije". Cuando se emplean semillas, estas por su pequeño tamaño se deben sembrar en semilleros y dejarlas allí, hasta que tengan 3 a 4 hojas de unos 10 a 12 cm de altura, para ser llevadas a las canastas de la huerta o a eras de cultivo. Esta especie requiere suelos sueltos y bien drenados (no soporta encharcamientos), con buena cantidad de materia orgánica tipo compost o gallinaza. Si bien es una planta rustica y no es muy atacada por insectos, si puede ser

afectada por otras plantas o "malezas" que le compiten por nutrientes y desmejoran su desarrollo. Por lo cual se recomienda una limpieza frecuente para evitar esta competencia.

Otra práctica recomendada es aplicar al sustrato de siembra un poco de cal agrícola o cal dolomita y cenizas de madera, una o dos semanas antes de la siembra, para prevenir hongos o afecciones en sus raíces. (100 gr de cal x canasta o cajón de 40 x 60 cm).

En cuanto a la cosecha de la Cebollina, esta se realiza fácil y de forma manual con tijeras podadoras, cuando las hojas superan los 20 a 25 cm, haciendo lo que se conoce como "Corte de Cebolla", es decir haciendo un corte a ras y a baja altura, dejando solo 2 a 3 cm desde la base de las hojas. Posteriormente, se recomienda fertilizar con productos o abonos orgánicos ricos en nitrógeno, para favorecer su recuperación y nueva producción de hojas.

USOS

La Cebollina es considerada una de las "finas hierbas", siendo excelente condimento para preparar guisos y encurtidos, por su agradable sabor, más suave que el de la cebolla y por tanto muy empleada en la cocina "gourmet". La cebollina es rica en vitamina A, B y C, siendo entre las especies del género *Allium*, la de mayor contenido de vitamina C.



A su vez, se reporta que contiene un compuesto denominado alicina el cual, tiene propiedades antibacterianas, y puede usarse externamente como desinfectante y fungicida, aunque resulta menos efectiva que el ajo y la cebolla por su inferior concentración.



De acuerdo con la literatura, es una de las especies de la huerta con gran potencial para su comercialización, sin embargo, dadas las dificultades de almacenamiento y distribución, puesto que se deshidrata muy fácilmente, no es común verla en supermercados de cadena. Y por esta misma razón y dado que la Cebollina puede cosecharse con frecuencia, sin que la planta se deteriore, es una especie ideal para la huerta casera y podrá consumirse totalmente fresca.



Tips para su consumo y conservación

Cotar en pequeños trozos y guardar en la nevera en un recipiente con aceite de oliva, puede estar mezclado con cebolla de rama, cebolla de huevo y puerros igualmente picados. Esta mezcla se podrá utilizar por varios días, sin perder su sabor, ideal para preparar numerosas recetas con huevo y diferentes guisos.

Fuentes bibliográficas consultadas

- (1) Cebollin, *Allium schoenoprasum*. En: https://es.wikipedia.org/wiki/Allium_schoenoprasum
- (2) Bonilla Correa, Carmen Rosa. Pérez Gil, Yineth Marcela. / Cebollín (*Allium schoenoprasum* L.) Producción y manejo postcosecha. Colombia. Corredor Tecnológico Agroindustrial, Cámara de Comercio de Bogotá. 2010. 90 p. En: <https://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/32808>

