

A close-up photograph of fresh basil leaves. The leaves are a vibrant green color and have a slightly serrated, oval shape. They are clustered together, with some showing small, light-colored flowers. The background is a dark, almost black color, which makes the green leaves stand out prominently. The lighting is soft, highlighting the texture of the leaves.

Albahaca

Albahaca

Nombre científico:
***Ocimum basilicum* L.**

Familia:
Lamiaceae

Generalidades

La planta de albahaca es originaria de la India y fue introducida en Europa por los griegos y los romanos desde el siglo XVI. Es una planta herbácea, anual o perenne, y de una especie que atrae gran cantidad de abejas y otros insectos (Vega-Marrero et al., s. f.). La albahaca es descrita como una planta de tallos erectos y ramificados, frondosa, que alcanza de 30 a 50 centímetros de altura. Las hojas, de 2 a 5 centímetros de longitud, son suaves, oblongas, aovadas, opuestas, lanceoladas y ligeramente dentadas (Cansing & Santillán, 2013).

La albahaca es una planta muy aromática y apetecida en la comida



Imagen 1. A y B. Variedad genovesa. Fuente: autora.

italiana, sobre todo en las pastas, y va muy bien con todo lo que lleve tomate.

Se reportan alrededor de 50 a 60 variedades de *Ocimum* (Cansing & Santillán, 2012), las cuales varían en su color, tamaño de hojas y aroma. La más conocida es la genovesa (o dulce), de hojas verdes grandes que producen espigas verdes y de flor blanca, aunque también está

la tailandesa, que es de hoja verde, tallos morados, la estructura de las flores es púrpura fuerte y las flores son rosadas; de igual manera está la morada, que tiene sus hojas, espiga y flores de este color; la nufar, que es parecida a la genovesa, pero de hoja más grande y su aroma es más anisado, entre otras muchas clases que vale la pena conocer, oler y saborear (imágenes 1 a 3).



Imagen 2. A y B. variedad morada. Fuente: autora.



Imagen 3. Variedad de hoja verde. Fuente: autora.

La planta de albahaca presenta un crecimiento indeterminado. Cuando la floración comienza, el cre-

cimiento vegetativo y reproductivo se dan al mismo tiempo (imágenes 4 a 6) (Cansing & Santillán, 2012).



Imagen 4. Inflorescencia de la albahaca morada.
Fuente: autora.



Imagen 5. Inflorescencia de la albahaca tailandesa.
Fuente: autora.



Imagen 6. Inflorescencia de la albahaca verde.
Fuente: autora.

La albahaca se adapta a climas con temperaturas entre los 7 y los 27 °C, por lo que le favorecen los días largos y a pleno sol. Los suelos francos, franco-arenoso o franco-arcilloso, con buen drenaje y pH entre 4,3 y 8,2 le permiten su mejor crecimiento radicular (Cansing & Santillán, 2012).

Propagación y establecimiento

La albahaca se propaga sexualmente y sus semillas son muy pequeñas (imágenes 7 a 9).



Imagen 7. Espiga de albahaca seca. Fuente: autora.



Imagen 8. Extracción de semilla. Fuente: autora.



Imagen 9. Semilla de albahaca. Fuente: autora.

Mi jardín cálido

Para iniciar la siembra, se recomienda hacer un semillero en bandeja con cavidades; de esta forma se hace un uso eficiente de la semilla y se ubica una por cavidad. Si la semilla es certificada y no está vieja, el porcentaje de germinación debe estar alrededor del 85 %; es decir, de cada 100 semillas, 85 deberán nacer.

El tiempo para que las plántulas de albahaca estén listas para trasplantar a campo varía en gran medida. Esto depende principalmente del manejo en el vivero, el sustrato, la fertilización, la luz y la temperatura; sin embargo, para que una planta óptima y bien manejada pueda pasar a campo, debe tener entre dos y tres pares de hojas verdaderas y, por tanto, en aproximadamente 25 días de sembrada se podrá lograr el paso (imágenes 10 a 13).



Imagen 10. Germinación, hojas cotiledonares.
Fuente: autora.



Imagen 11. Aparición del primer par.
Fuente: autora.



Imagen 12. Aparición del segundo par.
Fuente: autora.



Imagen 13. Aparición del tercer par.
Fuente: autora.



Imagen 14. Planta etiolada.
Fuente: autora.



Imagen 15. Planta que busca la luz (planta etiolada).
Fuente: autora.

Las primeras dos hojas pequeñas que nacen son embrionarias y después sí empiezan a salir las hojas verdaderas, que salen por pares opuestos. La planta mide unos 10 a 15 centímetros, aproximadamente, al momento de pasar al sitio definitivo. Se deben dejar en la cavidad del semillero hasta que estén listas para pasar a campo; esto es lo ideal y recomendado.

En los viveros comerciales usan bandejas de 72 y 128 cavidades. Esto lo hacen para producir más plantas en menos espacio; sin embargo, cuanto mayor sea el número, menor será el tamaño de la cavidad. Es preferible usar bandejas de 50 cavidades, que son más grandes y en donde se pueden dejar las plántulas por más tiempo hasta obtener el tamaño deseado.

tulas por más tiempo hasta obtener el tamaño deseado.

Durante el tiempo que estén en el semillero, las plántulas deben fertilizarse cada ocho días, preferiblemente con fertilizantes líquidos para riego, los cuales se mezclan con agua; con esta solución se riegan las bandejas.

Se debe tener cuidado con la luz en el lugar donde se va a realizar la plantación. La luz debe ser suficiente para que la planta crezca fuerte y erguida. Si la plántula recién germinada no dispone de la luz adecuada, no va a crecer bien, se va a etiolar y será una planta de mala calidad para pasar a campo (imágenes 14 y 15).

Cuando las plantas ya están listas para trasplantar, no se les debe echar agua el día anterior a la actividad de campo; de esta forma, se endurece el cespedón de la cavidad y se facilita su extracción. Se toma la planta de la base del tallo junto al suelo; si su salida ofrece resistencia, se empuja por debajo de la cavidad con un palo pequeño

o, por un lado, usando un tenedor, y esto ayuda a extraer la planta sin dañar sus raíces. Luego de que el cubito de tierra con raíces sale completo, se traslada al hueco hecho en el campo. Se ubica la plántula en el sitio, se le acerca tierra y se presiona alrededor para que quede firme y no quede aire entre sus raíces (imágenes 16 a 18).



Imagen 16. Bandeja de albahaca. Fuente: autora.



Imagen 17. Plántula con cespedón. Fuente: autora.



Imagen 18. Planta en campo. Fuente: autora.

La distancia de siembra varía considerablemente según el clima. En climas fríos, en siembras en invernadero, se usan distancias de 25×25 centímetros, 30×30 centímetros (Alcon Sirpa, 2019) o 30×40 centímetros (Colorado et al., 2013). En clima cálido y húmedo, como el de la granja de la Universidad de los Llanos, se han usado distancias de 50-70 centímetros entre surcos y de 30 centímetros entre plantas, esto para evitar el problema de hongos en el follaje; además, las plantas en clima cálido se desarrollan más que en clima frío y hay que darles más área de crecimiento.

Se puede sembrar o no en surcos o camas elevadas, con o sin cobertura plástica. Se hacen elevados, especialmente para evitar problemas de encharcamiento. La cobertura plástica nos ayuda a controlar ar-

venses, proteger el suelo de la erosión por viento o lluvia, conservar la humedad del suelo, disminuir las pérdidas de fertilizantes, evitar que las plantas se ensucien por salpique de suelo, entre otros tantos beneficios. También se siembra entre las plantas de jardín, en el suelo o en materas, lo que ayuda a repeler insectos y nos permite disfrutar de su aroma y sabor (imágenes 19 a 23).



Imagen 19. Siembra en cama. Fuente: autora.



Imagen 20. Siembra en surcos. Fuente: autora.



Imagen 21. Con cobertura plástica. Fuente: autora.



Imagen 22. Camas de tres surcos. Fuente: autora.



Imagen 23. Planta lista para cosechar. Fuente: autora.

Cosecha y aprovechamiento

En la culinaria, de la albahaca se aprovechan sus hojas, se comercializan sus ramas sin espiga y, si la albahaca se usa para extraer aceites esenciales, se cosechan sus ramas con espigas (Fernández, 2004).

Para realizar la cosecha de la albahaca, se tiene en cuenta el comprador, generalmente de 20 a 25 centímetros. Normalmente, la aparición de las espigas es un indicador de inicio de cosecha. Para la cocina, se cosechan las ramas sin espigas, solo el follaje; no se debe

permitir que la planta forme espigas, porque se pasan de tiempo de cosecha, las plantas, al producir estructuras reproductivas, pasan las sustancias nutritivas de las hojas y tallos a estas y, por lo tanto, baja la calidad del follaje, que es lo que se quiere consumir (imágenes 24 a 26).



Imagen 24. Aparición de espiga. Fuente: autora.



Imagen 25. Ramas de albahaca. Fuente: autora.



Imagen 26. Ramas cosechadas. Fuente: autora.

Si son plantas para consumo casero, que hacen parte del jardín o de la huerta y queremos conservarlas por mucho tiempo, es prudente retirar las espigas para evitar que la planta entre en estado reproductivo. Si se

deja que produzca semillas, la planta termina su ciclo y muere. Por lo tanto, si se quiere extender el ciclo de vida de la planta, se debe mantener en estado vegetativo; es decir, produciendo hojas (imágenes 27 y 28).



Imagen 27. Planta con y sin espiga. Fuente: autora.



Imagen 28. Planta con solo follaje. Fuente: autora.

La cosecha se hace de varias formas. Una de las más conocidas y comerciales es cosechando las ramas que ya cumplieron con el largo deseado que exige el mercado. Esto se inicia de forma escalonada, entre los 90 y los 100 días después de la siembra (dds), y dura varias semanas. Luego, hay que volver a sembrar.

Para cosechar la albahaca de consumo propio, se pueden recolectar las hojas o ramas que se necesitan en el momento. Estas también se pueden cortar de manera uniforme por encima de la base de la ramificación de la planta, dejando algunas hojas para facilitar que la planta vuelva a renovar su follaje;

de esta forma, la planta se puede volver casi perenne. No obstante, debe tenerse en cuenta que, tras varias cosechas, el tamaño de las hojas va disminuyendo (imágenes 29 y 30).



Imagen 29. A-C. Corte de ramas a un alto fijo, dejando una base. Fuente: autora.



Imagen 30. A y B. Rebrote de plantas cosechadas en diferentes altos. Fuente: autora.

Mi jardín cálido

Las hojas de la albahaca son muy apetecidas en estado fresco, aunque se marchitan muy rápidamente, por lo que deben mantenerse hidratadas. Es importante que la temperatura en el área de poscosecha esté entre los 10 y los 12 °C, no menos, porque se negrea, no más, porque se deshidrata. Por tanto, no es recomendable guardarla en la nevera, porque en el espacio para las verduras hay una temperatura de 3 °C y en el congelador, de -19 °C, aproximadamente.



Imagen 31. Ingredientes para preparar la salsa pesto. Fuente: autora.



Imagen 32. Preparando la salsa pesto. Fuente: autora.

La deshidratación es una buena forma de conservar el aroma y sabor de la planta para usarla como condimento cuando se requiera. Como ya se ha explicado con otras plantas, para secar la albahaca, se puede colgar en manojos no muy gruesos,



Imagen 33. Secando ramas sobre malla. Fuente: autora.

protegida del agua, al sol o a la sombra. Otra opción es extender sobre un catre con malla plástica ya sean las ramas o las hojas sueltas de la albahaca. Si se secan las ramas, posteriormente se deben retirar las hojas y eliminar los tallos (imágenes 33 a 38).



Imagen 34. A y B. Secando en manojos colgados. Fuente: autora.





Imagen 35. A y B. Secando hojas sueltas. Fuente: autora.



Imagen 36. Manojito seco.
Fuente: autora.



Imagen 37. Retirar hojas secas de las ramas.
Fuente: autora.



Imagen 38. Hojas secas.
Fuente: autora.

En cuanto a la albahaca seca, principalmente se usa la presentación en polvo; por lo tanto, se deben moler las hojas secas y envasarlas en frascos de vidrio o bolsas plásticas. Sin embargo, para consumo

casero, es mejor guardar las hojas enteras y solo moler una parte. En las hojas enteras se conserva mejor el aroma y es importante evitar su rehidratación (imágenes 39 a 42).



Imagen 39. Moliendo hojas.
Fuente: autora.



Imagen 40. Licuando hojas.
Fuente: autora.



Imagen 41. Cerniendo el material seco.
Fuente: autora.



Imagen 42. Hoja seca y molida embolsada.
Fuente: autora.

Mi jardín cálido

El aceite aromatizado de cocina se puede hacer con albahaca sola, en mezcla con otras hierbas o con ajo, pimentón, jengibre, entre otros. El aceite de cocina escogido se pone al baño de María junto con las hojas de albahaca y se deja a fuego bajo durante 1 hora. Después se retira de la estufa y se deja en

reposo durante 24 horas para extraer el mayor sabor posible de las hojas. Para terminar, se retira el material vegetal y se guarda en envase rígido. Es recomendable no dejar hojas dentro del aceite porque se pueden llenar de hongos si el aceite deja de cubrir las (imágenes 43 a 45).



Imagen 43. Aceite aromatizado de albahaca.
Fuente: autora.



Imagen 44. Albahaca y ajo.
Fuente: autora.



Imagen 45. Retirada del material vegetal.
Fuente: autora.

La albahaca es muy digestiva y sirve para preparar infusiones que se pueden tomar después de las comidas, lo que es de beneficio para evitar la pesadez estomacal (Solano, 2008).

Otro de los procesos que se le hace a la albahaca es la extracción de sus aceites esenciales, que son muy apetecidos en la industria cosmética como conservante natural (Beltrán, 2013) (imágenes 46 y 47).



Imagen 46. Destilación de albahaca.
Fuente: autora.



Imagen 47. Aceite esencial de albahaca.
Fuente: autora.