



Known as *al-juzama* in al-Andalus. It is a shrub with a woody base and long, narrow leaves. The tubular-shaped flowers form dense purple clusters. It is common in the eastern half of the Iberian Peninsula, in open areas on limestone substrates and sunny slopes. The essential oil is highly valued in perfumery and also for use as an insecticide. Lavender has a long culinary heritage which continues to this day, having been used in cooking since Roman times.

8

LAVANDA, ESPLIEGO, ALHUCEMA (ES)

اللاوندة / الخزامى [al-juzāmā/al-lawānda] (AR)

LAVENDER (EN)

*Lavandula* spp. • Fam. Labiatae

En al-Ándalus era conocido como *juzāmā*, de donde deriva el nombre 'alhucema'. Es una mata hasta de 70 cm de altura, con la base leñosa, hojas alargadas y estrechas. Las flores, de forma tubular y color púrpura, se agrupan en espigas densas al final de los tallos. La especie más común es *Lavandula latifolia* Medik., frecuente en la mitad este de la península ibérica, en zonas abiertas sobre sustratos calizos y laderas soleadas.

El aceite esencial, obtenido a partir de las espigas de las flores en plena floración, es muy apreciado en perfumería por su aroma duradero y también como insecticida.

En alimentación se emplea desde tiempos de los romanos para condimentar ensaladas, y se ha consumido incluso como hierba de puchero. En la actualidad, las hojas se utilizan en la cocina del sur de Europa y las flores se pueden usar para hacer vinagre.



RJB CSIC



FUNCIC

عُرِف في الأندلس بالخزامى، والتي اشتق منها اسم «alhucema». وهي عبارة عن شجيرة يصل ارتفاعها إلى 70 سم، ولها قاعدة خشبية وأوراق طويلة وضيقة. الزهور، أنبوبي الشكل واللون البنفسجي، تجتمع كسنابل كثيفة في نهاية السيقان. الأنواع الأكثر شيوعاً هي *Lavandula latifolia* Medik.، وهي شائعة في النصف الشرقي من شبه الجزيرة الأيبيرية، في المناطق المفتوحة ذات التربة الرملية والمنحدرات المشمسة.

الزيت العطري، الذي يتم الحصول عليه من سنابل الزهرة عند الإزهار الكامل، ذو قيمة عالية في صناعة العطور لرائحته التي تدوم مدة طويلة، وكمبيد للحشرات كذلك.

تم استخدامه في الطعام منذ العصر الروماني لتتبيل السلطات، وقد تم استهلاكه كعشب قدر. اليوم، تُستخدم الأوراق في المطبخ جنوب أوروبا ويمكن استخدام الأزهار في صنع الخل.