**Aspectos históricos y curiosidades acerca de *Thymus vulgaris.***

Las primeras referencias históricas al tomillo datan de la época del Antiguo Egipto, donde era utilizado como ungüento en ritos de embalsamamiento. También era quemado para purificar el aire durante las epidemias.

Los griegos conocieron sus propiedades medicinales para aliviar problemas del aparato respiratorio y era utilizado como antiséptico o contra los dolores articulares. Apreciaban mucho una miel obtenida de las flores de "herpellon", una especie de tomillo que crece cerca de Atenas. Una leyenda muy difundida, basada en la mitología griega, afirma que de la planta del tomillo los guerreros obtenían fuerza y coraje para la lucha (ver ‘etimología’).

Estas mismas propiedades vigorizantes fueron conocidas siglos más tarde por los soldados romanos. Virgilio le otorgó el nombre actual en latín, Thymus, haciendo referencias a sus propiedades en el cuidado de las colmenas de abejas. Era frecuente su uso en los baños por sus propiedades estimulantes y en la cocina perfumando vinos, quesos y carnes. En esta época difundieron los romanos el cultivo del tomillo por Europa occidental. En la Antigua Bizancio se elaboraron recetas con tomillo como condimento en diferentes guisos.

En la Edad Media se registró su uso medicinal, aromático, conservador de alimentos e incluso, como amuleto protector para los caballeros en batalla.

Otra leyenda cristiana narra que cuando José de Arimatea llevó el Santo Cáliz a la montaña sagrada de Montserrat, los ángeles quisieron hacer un regalo a los visitantes de la montaña, por lo que cubrieron las laderas con tomillo, cuyas flores, en aspecto y belleza, recordaban al Santo Grial. Desde entonces al tomillo se le asocian todo tipo de propiedades sanadoras. El tomillo también se empleaba como incienso en funerales y se introducía en el ataúd con lo que se esperaba un buen paso a la próxima vida.

También los gitanos consideran al tomillo una planta sagrada que un antiguo dios egipcio ofreció a su pueblo.

Las ramas de tomillo se usan en zonas rurales como protección frente a las tormentas, junto al ajo o laurel.

A partir del siglo XVI existen referencias de su cultivo por toda Europa. Dos siglos más tarde se desarrolla su comercio. En 1725 obtiene por destilación el aceite esencial de tomillo, empleado actualmente como potente antiséptico en numerosas fórmulas farmacéuticas y cosméticas.

A partir del siglo XVIII, el tomillo se ha cultivado para obtener su esencia, apreciada por la industria, tanto perfumera como licorera. Los agricultores, en un principio, arrancaban las plantas que recogían para venderlas al peso, tanto planta cultivada como planta recolectada en el monte, devastando así muchas zonas de producción y tomillares.