



Alexandra Jesch (arbol) y Emilio Laguna (arbol)

Lagenaria siceraria (Molina) Standl.

Familia: Cucurbitaceae

calabaza de peregrino, carabassa de vi, cabaza

USOS PRINCIPALES



NOMBRES VULGARES

Castellano: calabaza de/del peregrino (nombre generalizado), calabaza de cuello (nombre generalizado), calabaza (AN, CL, CM, CN, EX, VC), calabaza de agua (AN, CM, CN, EX), calabaza de beber (CL, CM, EX), calabaza de San Roque (CM,MD), calabaza de Santiago (AN, AR), calabaza del vino (CL, CM), calabaza vinatera (AR, EX), calabacica, calabacita, calabacín (AN) [1–20].

Catalán: carabassa de vi (IB, VC), carbassa de vi (CT), carabassa (IB), carbassa (CT), carabassa de beure, carabassa de sant Roc (IB), carabassera vinatera (IB) [21–24].

Gallego: cabaza (GA) [19].

DESCRIPCIÓN

Hierba anual trepadora, con zarcillos axilares divididos tres o cuatro veces, y tallos acostillados hasta de 9 m, pelosa. Hojas hasta de 30 cm, con tres a siete lóbulos, cordadas, alternas, ligeramente pelosas. Planta monoica, con flores unisexuales, actinomorfas con cinco pétalos libres, pubescentes, de color blanco. Fruto en pepónide, en general en forma de recipiente con cuello abultado o cilíndrico; pericarpio que se endurece tempranamente. Semillas numerosas, de color marrón, más o menos elípticas, aplanadas, con dos estrías longitudinales a cada lado y con apéndices en los extremos.

INTRODUCCIÓN

Esta especie, la única del género, es de origen africano y allí se debió producir su domesticación en los orígenes del Neolítico, y de allí pasó a Asia e incluso a América [25]. Aunque se ha documentado la existencia de alguna población silvestre en África, su forma más común es la cultivada. Los frutos de las poblaciones silvestres no tienen la piel tan dura y por tanto no pueden servir como contenedores de líquidos, que es el uso más común que se le ha dado.

No existen datos específicos de este cultivo en las estadísticas agrarias oficiales, puesto que seguramente aparecen englobados

bajo el epígrafe general de calabazas. Es probable que hoy en día sea un cultivo minoritario, al menos en España [26,27], aunque suele ser más común en zonas tropicales y subtropicales del planeta [28].

Es un cultivo herbáceo de verano que necesita días cálidos y soleados para prosperar [29]. Se puede conducir su cultivo en algún tipo de soporte, ya que la planta puede trepar. Su tolerancia a suelos salinos hace que sea comúnmente usada como portainjerto de otras cucurbitáceas, por ejemplo de la sandía [30]. Como todos los cultivos en los que se aprovecha el fruto, requiere suelos especialmente ricos en potasio.

Al ser una especie domesticada desde tan antiguo, presenta una alta diversidad genética [31,32] y por tanto mucha variedad de tipos morfológicos.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Herramientas y utensilios

Su calabaza se ha utilizado en el Poniente Granadino para elaborar **trampas** para cazar pequeños animales, como liebres o perdices; introduciendo en su interior un cebo que consistía en hormigas con alas, llamadas "alúas", junto con salvado de trigo; práctica hoy en día prohibida [5]. También se ha empleado como trampa para cazar grillos, en Albacete [1], y para meter el cebo para la pesca en Cieza (Murcia) [33].

En Córdoba y Badajoz se hacen **embudos** con calabaza [11,34].

Juguetes e instrumentos deportivos y musicales

En algunos municipios salmantinos se utilizaban las calabazas para hacer instrumentos musicales, como **zambombas** [6], completándolas con piel de conejo y palo de carrizo [*Phragmites australis* (Cav.) Trin. ex Steud.] [17]. En esa misma provincia, por vibración de la hoja se hacían sonidos divertidos, y con el fruto fabricaban **muñecas**, utilizando la calabaza como su cuerpo y decorándola [17].

Cestos, recipientes y envoltorios

El fruto se ha utilizado sobre todo para hacer recipientes para almacenar, transportar o trasegar agua y vino, aunque también otro tipo de líquidos como vinagre, aceite, leche o aguardiente. Este uso generalizado ha sido documentado en Castilla y León [7,17,18,35,36], Madrid [4], Extremadura [9,15,34], Castilla-La Mancha [1-3,10,12,16,20,33,37], Andalucía [5,8,11], Comunidad Valenciana [38], Cataluña [21], Islas Baleares [22-24] y Canarias [13,39,40]. De su uso como **cantimplora** derivan muchos de sus nombres populares. Se valoraban especialmente por ser recipientes más ligeros y difíciles de quebrar que los de barro, y en el cierre se colocaba una caña biselada para facilitar la bebida [41]. Las había de diferentes tamaños, hasta de 12 litros [35].

En La Lastra (Albacete) se utilizaban para hacer **cazos** que eran usados en las bodegas como utensilio para trasegar el vino de unas tinajas a otras, de ahí el nombre de calabazas bodegueras [16]. En Ibiza y Formentera se ha utilizado para coger agua caliente de la caldera y pasarla al barreño de limpiar los vientres de los animales el día de la matanza [23]. En Lluçmajor (Mallorca) se utilizaba para dar de comer a los niños cuando hacían el desayuno de San Lorenzo [22].

En Salamanca y Badajoz también se utilizaba para **guardar semillas** de un año para otro [17,34]. En Formentera e Ibiza se han empleado calabazas pequeñas para guardar y transportar sal y especias [23].

USO ORNAMENTAL

Otros adornos

Su uso como **elemento decorativo** en casas y patios está también bastante generalizado [1,3,4,9,12,17,21,37,40,42], debido a las formas que adopta el fruto. A veces se cubrían de barniz y se pintaban de colores [43].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

Además de en muchas imágenes de Santiago, esta calabaza aparece en las de San Roque, pues se trata del elemento que porta en su mano derecha, como protector de peregrinos. Por ello, goza de gran popularidad en muchos pueblos, como en Zarzuela de Jadraque (Guadalajara), donde se puede ver en la iglesia de este municipio y el 16 de agosto cuando sale en **procesión**. La imagen lleva una calabaza empleada para llevar agua, especialmente en las peregrinaciones [20].

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

En Fuenlabrada de los Montes (Badajoz) los "pantasma" (fantasmas), se disfrazaban de blanco y se ponían en la cabeza una calabaza hueca y agujerada en la que introducían una vela dentro para **atemorizar** a la gente [15].

Literatura oral popular

Existen en el lenguaje popular muchas expresiones en las que entra la palabra calabaza, aunque dado que existen calabazas de diferentes géneros, no puede asegurarse totalmente que se refieran a la especie aquí tratada. Algunos ejemplos pueden verse en este mismo apartado de la ficha de *Cucurbita pepo* (pág. 100). Una expresión que podría referirse a esta especie es **ser un carabassa**, usada en Ibiza y Formentera para referirse a alguien poco inteligente, equivalente a "cabeza hueca" [23].



Rabel elaborado con Lagenaria siceraria. José Fajardo

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

Existen referencias de su cultivo en Cataluña [21,44], Castilla y León [7,17,35,36], Madrid [4,42], Extremadura [15], Castilla-La Mancha [1,3,12,16,20,33], Andalucía [5], Islas Baleares [22] y Canarias [40]. En muchas zonas se cultiva actualmente de forma muy puntual, por lo que es raro verla en el campo [8,21,38,45].

Siembra o plantación

Se sembraba en la huerta en **primavera**, a finales de abril o mayo [15,17,46]. Generalmente se hace **siembra directa**, como ocurre con otras calabazas del género *Cucurbita* [46]. En Badajoz la ponían en las orillas de los canteros, decían que tardaban mucho en nacer, y que tenían que pasar tres vírgenes hasta que estuviera lista [15].

Manejo del suelo y desherbado

Es importante realizar **escardados** frecuentes para quitar las malas hierbas [35].

Poda y entutorado

Por su tendencia trepadora, se suele sembrar al pie de algún frutal que sirva luego de **tutor** de la mata de calabaza, ya que esta alcanza gran porte y los frutos un elevado peso [34,35].



Cazo de Lagenaria siceraria. Emilio Laguna



Mata de Lageneria siceraria en las ramas de un frutal. Laura Aceituno-Mata

Abonado y riego

Se cultiva en **regadío**, ya que deben procurarse riegos frecuentes a esta planta [5,35].

Cosecha y conservación

Las calabazas se recolectan cuando alcanzan el tamaño deseado y empiezan a amarillear [35], a partir de finales de septiembre [8,12,15,17,46]. En Badajoz dicen que “la mata está seca y lista por **San Miguel** (29 de septiembre)” [15].



Frutos de Lageneria siceraria colgados para su secado. Emilio Laguna

Para su **conservación** y posterior uso, el procedimiento general era dejar secar las calabazas, quitar la pulpa y las semillas y, en el caso de uso como recipiente, cerrarlas en su extremo con un tapón de corcho [9,18,40].

El **secado** se solía realizar directamente al aire [12,15], colgándolas en un lugar fresco y seco [35], o incluso, como en Sanabria, con humo, pues decían que así mantienen mejor el sabor de su contenido [7]. En el punto óptimo, que es cuando se ha secado la pulpa interna, al agitar la calabaza las semillas suenan al golpear contra la corteza [35]. Otro procedimiento que se empleaba a veces en Extremadura para el secado era enterrar las calabazas en el suelo, desde septiembre, cuando se arrancaban, hasta marzo que se sacaban; se conseguían calabazas más resistentes, aunque en ocasiones se pudrían y ya no servían [15].

Para su **vaciado**, una vez secas, se cortaba el “rabo” (pedúnculo del fruto), y se hacía un pequeño agujero que se redondeaba y agrandaba con un tizón encendido [15]. Luego se introducían unas “chinas” (piedras pequeñas) y se agitaban para que arrancaran la carne seca y las semillas [16], que se extraen usando para ello un alambre [20,35]; o se llenaba de agua y se removía una o dos veces al día y se agitaba con ayuda de un palo y en cuatro o cinco días estaba “curada” [15], hasta que el “agua ya sabía buena” [12].

La **limpieza** implicaba echar agua con lejía o con sal para desinfectar el interior, aunque antiguamente se desinfectaban introduciéndolas en tinajas de vino [35,40]. Una vez limpias se podían utilizar para llevar el agua [16].

El acabado final incluía el tapado del recipiente, que se realizaba mediante un tapón de corcho a medida [17,35] y, cuando se iban a usar como cantimplora, la colocación de asas de cuerda o de cuero [35], de esparto [47], o colgadores (*penjadores*) que permitían llevar la calabaza en bandolera [47]. A veces también se forraban para protegerlas contra los golpes [15], con mimbre [36] o esparto [47]. Las calabazas grandes se usaban siempre para agua, las pequeñas se solían forrar con la piel del escroto de un macho cabrío, y se usaban para vino o vinagre [15].

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

El procedimiento de **extracción de las semillas** se ha explicado en el apartado anterior, ya que al vaciar la calabaza para su uso como recipiente se extraen las semillas, que se guardan para el año siguiente.

■ VARIEDADES TRADICIONALES

Existen numerosas variedades, que según su morfología se destinaban a diferentes usos. Por ejemplo, en Fuenlabrada de los Montes (Badajoz) se diferenciaban varios tipos que denominaban calabaza, cohombro y coco. El tipo **calabaza** era para casa o el chozo, y el tipo **cohombro** era el más adecuado para llevar en el zurrón de los pastores y había que ponerla en el hombro para beber. El **coco** “hacía el mejor agua”, porque era más gruesa [15]. En la provincia de Salamanca reconocían dos variedades, la más corriente, con un estrechamiento en el que se ataba una cuerda, y otra con forma de cohombro o pepino alargado más estrecha y que ocupaba menos para llevar los pastores [17].

En Tentudía (Badajoz) se distinguían también dos variedades: las calabazas de **cuello largo** o gañote y las de **cuello corto** [34]. En Zamora, a las calabazas con un largo estrechamiento terminal o cuello se las deja secar boca arriba, y al ser dicho estrechamiento tan largo se dobla adquiriendo una forma peculiar parecida al cuello de un

cisne. De hecho, se denominan **calabaza de cisne**, además de calabaza de cuello [35]. La variedad calabaza de cuello de cisne también se ha registrado en la Sierra Norte de Madrid [4].

Es frecuente que el nombre de la variedad indicara el uso. Así, en Albacete se distinguían dos tipos: la **bodeguera**, que se empleaba para trasegar el vino de unas tinajas a otras y la **de agua**, destinada a llevar agua a modo de cantimplora [1, 16].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

Como se comentó en la Introducción, algunos autores sugieren que es posible que fuera domesticada como contenedora de líquidos, mucho antes que otras plantas alimenticias, en África, y de ahí pasara a Asia y a América con las poblaciones paleoindianas que colonizaron el Nuevo Mundo [25]. Otra posibilidad sería que los frutos de la especie domesticada llegaran flotando a través de los océanos, pues aparecen restos de esta especie en América datados en 10.000 años a.C. [25]. La información arqueológica en yacimientos de Norteamérica, México y Perú, demuestran que estos materiales americanos estaban ya domesticados [25].

Teofrasto (siglos IV-III a.C.) en su *Historia de las Plantas* aporta diversos detalles morfológicos y datos sobre las técnicas de su cultivo, como el estercolado [48].

Dioscórides (siglo II), habla de una calabaza muy amarga, que se suele identificar como *Lagenaria siceraria*, de la que dice que majada y cruda, aplicada en forma de cataplasma en la cabeza, disminuye la fiebre en los niños. Además, le reconoce otras propiedades oftálmicas y otorrinas, así como que relaja el vientre, bebido su zumo con un poco de miel o bien mezclado con vino [49]. En este mismo siglo, Plinio menciona una calabaza cultivada y otra silvestre, y repite básicamente algunas de las virtudes medicinales que ya citara Dioscórides [50]. Columela (siglo I) la menciona, recogiendo algunas recomendaciones respecto a su cultivo, entre las cuales llama la atención la advertencia del daño que la cercanía de mujeres en tiempo de menstruación puede hacer a las plantas, especialmente si están en flor y son tocadas por ellas [51].

En la *Agricultura Nabatea* (siglo XI), se dice que las calabazas se comen por lo común cocidas y no crudas. Se mencionan dos variedades en Babilonia: una de base ancha adelgazándose progresivamente conforme va subiendo y la otra más compacta y gorda, con el cuello delgado y largo como el de una botella [52].

Todos los agrónomos andalusíes mencionan esta especie bajo el nombre de *qara*. Ibn Baṣṣāl (siglo XI) dice que se preparan encurtidos de estos frutos, utilizando vinagres fuertes [53]. Abū l-Jayr, en la *Umda* (siglos XI-XII) reconoce bajo el término *qara* "a toda planta sin tallo, como la coloquintida, el cohombro, la calabaza, el pepino y la sandía" [54]. Indica que existen diversas variedades, como la llamada *'unnābī* que tiene un fruto largo, fino y liso, y es muy abundante en Córdoba y Sevilla; la *ṣiqillī*, que es también la *garnāṭī*, de un brazo de largo, cónica, de blanca intensa, muy carnosa, agradable al gusto y muy abundante en Granada; la *mi'nāq*, cuya forma es como el melón dulce, conocido también como *'uqābī*, de forma redonda con cuello largo delicado como la alcuza donde se pone el aceite y la utilizan los tenderos (abaceros) para guardar el vinagre; la *ḡarārī* porque tiene forma de jarra (*ḡarra*) conocida también como *burralla* y, finalmente, la denominada *inḡāṣī* porque tiene forma de pera. Todas ellas solo se diferencian "en la forma del fruto solamente" [54].

Al-Tignarī (siglo XIII), indica que "para la cosecha de las calabazas de siembra se espera al mes de octubre; entonces se corta el fruto de la planta, se deja al sol para que pierda su humedad y luego



Semillas de *Lagenaria siceraria*. Emilio Laguna

se saca su simiente y se guarda... En enero, empieza a separarse la simiente para la siembra, hasta fines de mayo; en los países fríos como en al-Andalus se siembra la simiente en almácigas de estiércol, en enero, y en abril se transplantará a tierra" [55]. Ibn al-'Awwām (siglo XIII) menciona que "la simiente de las calabazas y los melones se pone en zumo de raíces de orozuz (regaliz), y se preserva de sabandijas"; con sus hojas se engorda el ganado lanar y se crían patos [56].



Lámina de *Lagenaria siceraria* en la traducción de Dioscórides de Laguna (1555)



Lámpara elaborada con *Lagenaria siceraria* (Menorca). Emilio Laguna

El calendario anónimo del siglo XIII dice que “a veces se colocan en lechos de estiércol, pues así son más tempranas. La plantación se hace en enero prolongándola hasta finales de marzo, pero conviene protegerlas de las heladas” [57].

Ya en el siglo XVI, Alonso de Herrera dedica gran extensión a este cultivo que estuvo a punto de ser marginado por la llegada de las calabazas americanas. Escribe de forma prolija sobre su cultivo y recoge algunas de las advertencias de Columela, que dice que el consumo de estas calabazas “no es bueno para personas flemáticas y melancólicas sino para las coléricas y enjutas”. Añade que, “por ser frías y húmedas, quiérense guisar con especias y yerba calientes y bien olientes como ajedrea, perejil, yerbabuena e hinojo”. También menciona virtudes medicinales: “las pepitas son buenas para purgar los riñones y desopilan el hígado mondadas y majadas”. Se refiere finalmente a su uso como recipientes, especialmente buenas para guardar vino; “esto bien lo saben los romeros” [58].

Como ya se ha apuntado, ya estaba en América antes de la llegada de los europeos. Por ejemplo, los guaraníes la utilizaban para llevar líquidos y, por eso, la forma tradicional de tomar la yerba mate utiliza precisamente estas calabacitas como “mates” y “bombillas” [59].

En España, su uso como alimento se redujo drásticamente con la llegada de las especies de *Cucurbita* americanas. Así, en 1801, Boutelou y Boutelou en su *Tratado de la Huerta* afirman que esta especie no es comestible y se utiliza y cultiva tan solo para utilizarla como recipiente de vino y otros líquidos y con fines medicinales. “Se reconocen diversas variedades como la trompetera o de cuello”. Se curaban al humo o al sol y se utilizaban para diversos usos domésticos (guardar vino, semillas, cebos). Con las cortezas se preparaba un “aceite pleurítico”. También se cultivaban para alimento de todo tipo de ganado [60]. El botánico valenciano Simón de Rojas Clemente y Rubio cita la especie bajo el nombre *Cucurbitus lagenaria* como cultivada en Titaguas en la primera mitad del siglo XIX, con dos posibles variedades, la carabacera de agua y la carabacera de queso, esta última de fruto plano, que trajo desde Segorbe (Castellón) el propio botánico en 1825 [61].

■ VALORACIÓN

Se ha empleado fundamentalmente para elaborar recipientes, en especial cantimploras, y para la conservación de líquidos como el vino. El uso como cantimplora está reflejado en obras artísticas desde el Medievo, asociado a las imágenes de algunos santos particularmente importantes en España, como Santiago Apóstol, patrón de España, y San Roque, uno de los patronos de los peregrinos y protector de los enfermos de peste. Los nombres calabaza de San Roque o de Santiago están claramente asociados a ese icono religioso.

Aunque los frutos son comestibles cuando son aún jóvenes [38], al igual que el calabacín (*Cucurbita pepo* L.), en España se prefería reservarlos para hacer recipientes u otros usos similares ya comentados. Así su posible cultivo como especie alimentaria fue progresivamente eclipsado por el empleo de las especies del género *Cucurbita* traídas de América [62].

En general ha ido desapareciendo su uso tradicional como cantimplora, quedando actualmente como elemento decorativo [4, 12, 40], que incluso ha inspirado formas en alfarería [63, 64]. Algunos agricultores mantienen su cultivo meramente como curiosidad o por nostalgia [20, 33], y en muchas zonas se ha dejado de cultivar [8]. Sin embargo, en zonas donde su cultivo ha sido tradicional, como Menorca, se está empleando en artesanía para nuevos usos, como fabricar apliques de lámparas u otros objetos domésticos [65].

■ OBSERVACIONES

A diferencia del resto de calabazas cultivadas, esta especie tiene las flores blancas y se abren por la noche, mientras que en otras calabazas son de color amarillo y se abren por el día [39].

Uno de los usos actuales más destacados de la especie es el de portainjerto herbáceo de la sandía, ya que le transfiere determinadas resistencias que mejoran su cultivo. Sin embargo, se trata de una técnica agrícola moderna [65].

■ REFERENCIAS

1. Rivera *et al.* 2008; 2. Fajardo *et al.* 2007; 3. Verde *et al.* 2000; 4. Aceituno-Mata 2010; 5. Benítez 2009; 6. González *et al.* 2013a; 7. Blanco & Díez 2005; 8. Mesa 1996; 9. Tejerina 2010; 10. Consuegra 2009; 11. Galán 1993; 12. Molero Mesa *et al.* 2001; 13. Perera López 2005; 14. Perera López 2006; 15. Blanco & Cuadrado 2000; 16. Verde *et al.* 1998; 17. Velasco *et al.* 2010; 18. González & Amich 2015; 19. INIA 2017; 20. Lozano & Pérez 2007; 21. Parada 2008; 22. Carrió 2013; 23. Torres 1999; 24. Moll 2005; 25. Erickson *et al.* 2005; 26. FAO 2017; 27. MAPAMA 2016; 28. Cho *et al.* 2017; 29. Lerner & Dana 2001; 30. Wen *et al.* 2010; 31. Mashilo *et al.* 2017; 32. Schaffer & Paris 2016; 33. VV.AA. 2008; 34. Acosta & Díaz Diego 2008; 35. Krause *et al.* 2006; 36. Blanco 2015; 37. Fajardo *et al.* 2000; 38. Laguna 1998; 39. Afonso *et al.* 2012; 40. Gil González 2011; 41. Carra-vedo *et al.* 2004; 42. Jesch 2009; 43. Rojo 2011; 44. Puig i Roca 2013; 45. Molina 2001; 46. Fajardo 2008; 47. Barber *et al.* 1997; 48. Teofrasto 1988; 49. Laguna 1555; 50. Plinio 1976; 51. Columela 1988; 52. Fahd 1993-1998; 53. Ibn Baṣṣāl 1995; 54. Abū l-Jayr 2004-2010; 55. Al-Ṭignarī 2006; 56. Ibn al-Awwām 1988; 57. Navarro-García 1990; 58. Alonso de Herrera 1981; 59. Parodi 1966; 60. Boutelou & Boutelou 1801; 61. Marfín Polo & Tello 2000; 62. Hernández Bermejo & León 1992; 63. Lizcano Tejado 2000; 64. Caro Bellido 2008; 65. Laguna 2017.