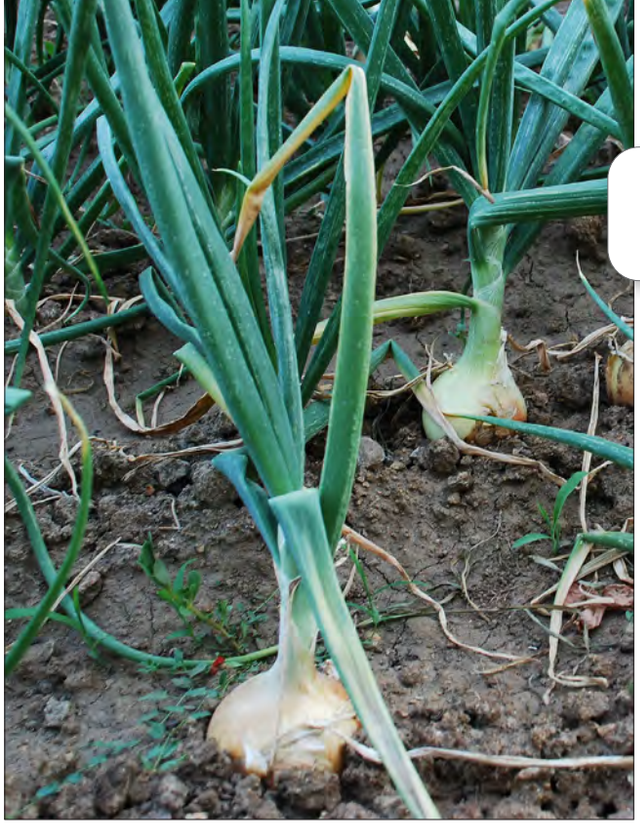

José Antonio González

Allium cepa L.

Familia: Liliaceae (Amaryllidaceae)

cebolla, ceba, tipula, cebola

USOS PRINCIPALES

En esta ficha se presenta la cebolla (*A. cepa*) y otras especies relacionadas como la chalota (*A. ascalonicum* L.), la cebolleta (*A. fistulosum* L.) y el cebollino (*A. schoenoprasum* L.).

NOMBRES VULGARES

Castellano: **cebolla** (nombre generalizado), cebollu (AS); bruno (AR) [1–88].

Catalán: ceba (CT, IB, VC), cebera (IB) [12,48,62,63,89–123].

Euskera: tipula (PV, NC), tipla, tupla (NC); kinpulla, kipula (PV) [55,56,59,60,124–128].

Gallego: cebola (GA) [47,129,130].

Generalmente, se denominan **cebollinos** a las plantas pequeñas de cebolla que se plantan en el huerto [44] o a las cebollas tiernas [11]. No debe confundirse con la denominación de cebollino que recibe otra planta, que crece silvestre aunque también se cultiva (*Allium schoenoprasum*, ver Especies relacionadas).

Se denominan **ceboletas** a las cebollas que se comen tiernas, tanto a aquellas multiplicadas por semilla y que se cosechan en primavera o verano, como a aquellas en las que se planta el bulbo y se cosechan los "tallos" (pseudotallos) cuando rebrota, incluso las de la especie *A. fistulosum*.

Como se recoge al final del apartado de Observaciones, el apelativo de cebolla y sus formas derivadas se utiliza también para nombrar a otras especies vegetales.

Detalle flores. Javier Tardío

DESCRIPCIÓN

Hierba perenne, bulbosa hasta de 1 m, con bulbo hasta de 10 cm, ovoide u orbicular, con capas externas en general de color marrón. Tallo hueco, con hojas hasta de 40 cm, largas semicilíndricas, carnosas. Inflorescencia en umbela de 4-9 cm de diámetro, terminal, casi esférica, densa. Flores con pedicelos de 4 cm, con tépalos de 3-5 mm, de color blanco; estambres exertos. Fruto en cápsula trilocular, de 5 mm, con una o dos semillas por lóculo, de color negro.

INTRODUCCIÓN

La cebolla solo se conoce en su forma cultivada. Según Vavilov, el centro de origen primario, desde donde se domesticó la especie silvestre y se difundió su cultivo, se ubica en Asia Central (entre la India y Afganistán), habiéndose producido dos centros secundarios de diversificación, uno en Oriente Medio y otro en el Mediterráneo, donde se originaron las cebollas de bulbo grande ampliamente cultivadas en la actualidad [131]. Otros dicen que proviene de la zona comprendida entre Turquía, Irán, Irak y Pakistán [132] y que su pariente silvestre más cercano es *Allium vavilovii* Popov & Vved., que vegeta espontáneamente en la región comprendida entre Irán, Turkmenistán y Mongolia [132]. Sin embargo, hay autores que opinan que la cebolla pudo provenir de la hibridación de *A. vavilovii* con *A. galanthum* Kar. & Kir. o con *A. fistulosum* [133].

Hoy en día es una de las hortalizas más cultivadas del mundo, tanto para cebolla seca como para cebolleta, y se produce entre las latitudes 10°S y 65°N. Los principales productores mundiales de cebollas secas son China, India y Estados Unidos y de cebollas verdes o cebolletas China, Nigeria y Japón [134]. En España se producen anualmen-

Autores: María Molina, Laura Aceituno-Mata, Manuel Pardo de Santayana, Javier Tardío y Cristina Mallor

Asando *calçots*. Emilio Laguna

te casi 1.300.000 t de cebollas principalmente en Castilla-La Mancha y unas 15.000 t de cebolletas, principalmente en Andalucía [135].

El ciclo de cultivo de la cebolla es generalmente anual para la producción de bulbos y bienal para la de semillas, que se producen en el segundo año. La formación de bulbos requiere fotoperiodos largos (entre 11-16 horas, según las variedades) y temperaturas altas. Generalmente, se siembra en otoño, ya que es una planta resistente al frío. Los plantones de las variedades más precoces se llevan al campo en diciembre para recolectar los bulbos en mayo, pero los más tardíos se pueden trasplantar en abril para recolectarlos en julio-agosto. Prefiere suelos ligeros y bien drenados, tolera medianamente la salinidad pero poco la acidez del suelo [136].

Ha habido muchos intentos de clasificar la variabilidad de las cebollas cultivadas, describiendo incluso variedades botánicas dentro de la especie principal. En uno de ellos se consideran tres grupos hortícolas [132]: el grupo de la cebolla común (var. *cepa*), caracterizado por plantas que se reproducen por semillas, con inflorescencias sin bulbillos y bulbos gruesos, normalmente solitarios; el grupo *aggregatum* (*A. ascalonicum* = *A. cepa* var. *aggregatum* G. Don), de la escalonia o chalota, con reproducción preferiblemente vegetativa y caracterizado por tener el bulbo parecido al de las cebollas, pero más pequeño y dividido como el del ajo; y el grupo *proliferum* [*A. cepa* var. *proliferum* (Moench) Regel = *A.*× *proliferum* (Moench) Schrad. ex Willd.], caracterizado por bulbos aún más pequeños e inflorescencias con bulbillos que aseguran la multiplicación [132].

Dado que la cebolla se ha cultivado durante tanto tiempo y que el desarrollo de su bulbo e inflorescencia debe adaptarse estrechamente a las temperaturas y los fotoperiodos que prevalecen donde se cultivan, existe una gran variedad de cultivares locales, desarrollados a lo largo de los siglos para adaptarse a los diversos climas y preferencias alimentarias del mundo [137]. Las cebollas muestran una gran diversidad en los países mediterráneos, que se consideran las fuentes más importantes de diversidad genética [138]. Particularmente en España [139,140], donde se han cultivado variedades de bulbos grandes, firmes y picantes; grandes, suaves y dulces; pequeñas, picantes y con un alto contenido en sólidos solubles, y variedades con bulbos de forma alargada [141]. En España cada región tiene sus propias variedades tradicionales pero estas han sido, en gran parte, sustituidas por híbridos, aunque se siguen cultivando, en pequeña escala, las que han dado nombre a los tipos: babosa (más precoz), Liria (media estación) y grano o valenciana (tardías) [136].

Cebollas tiernas. Emilio Laguna

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas

Aunque no parece haber sido muy común, las **hojas** y el **tallo floral** se han consumido cocinados para la elaboración de sofritos, tortillas y guisos [45,46,48,67].

Mucho más generalizado ha sido el aprovechamiento como verdura de los **pseudotallos con hojas** (generalmente algo blanqueados) que brotan en el segundo año, cuando se deja en el campo o se planta un bulbo de cebolla [21,68,91,136]. Es lo que, al menos en Madrid y Castilla y León, se conocían de forma tradicional como **siemprevivas** [21,52], y se consumían tanto en crudo, acompañando a los garbanzos del cocido [21], como fritos o en guisos [68]. Esto mismo son los hoy tan conocidos ***calçots***, originarios de la zona de Valls en Tarragona [142] y hoy extendidos a otras zonas de Cataluña [91], que se consumen asados junto con una salsa *salvitxada* o romesco, elaborada a base de almendra y avellana tostada, tomate y ajo asado, pimiento seco, vinagre y aceite de oliva, pimentón, perejil y sal [143].

Igualmente, se podrían considerar como verdura el consumo de las cebollas tiernas, que se suelen conocer como **cebolletas**, donde además del bulbo inmaduro, también se consume la parte basal de las hojas, generalmente algo blanqueada, habitualmente crudas en ensaladas [11,21,28,69,91,95].

Comestibles-Raíces, bulbos, tubérculos y rizomas

El término cebolla, normalmente se refiere al **bulbo**, ingrediente fundamental en la cocina. La cebolla se emplea con profusión en la gastronomía local de todo el territorio, prácticamente se puede decir que "se echa a todo" [7,13,27–29,32,33,44,57,70]. Además de sus propiedades nutritivas, muchas veces se consume persiguiendo cierta virtud medicinal [2,9,114].

En crudo, su uso más extendido es en **ensaladas** [10,11,13,27,31,48,52,62,89,95,111]. Para rebajar el picor, se pueden poner previamente en agua templada con sal [21,28]. Antiguamente, en muchos pueblos se comía simplemente cebolla cruda con pan [52,71,144].

La cebolla **cocinada** forma parte indispensable de los **sofritos** [5,11,16,26,44,48,62,111,114] y se añade a todo tipo de **guisos**, sopas, tortillas, legumbres, como acompañamiento de carnes, pescados, caracoles, setas, etc. [7,11,16,18,20,24,27,28,31–33,44,45,48,52,62,105,111,114,115]. Se utiliza frecuentemente para hacer **pisto** y tomate frito [52,72–74,111].

Las tradicionales **sopas de cebolla** [7], se daban a los niños pequeños que empezaban a comer [91].

Existen innumerables recetas locales que incluyen cebolla entre sus ingredientes, ya sea cruda, cocida, asada, frita, a la plancha, en escabeche, etc. Es esencial en platos típicos como la **escalivada**, con berenjena, pimiento y tomate asados en su jugo [107,111], de Cataluña y también en la Comunidad Valenciana, Murcia y parte de Aragón; el "encebollao" en La Mancha, con patatas y bacalao [33,36]; el "aguaíllo" en Cáceres, un gazpacho elaborado con cebolla, vinagre, agua y sal [44]; o el "apañijo", una ensalada de tomate con cebolla y olivas negras, en Huesca [11].

En la **matanza** tiene un gran protagonismo, tanto como ingrediente principal como por su papel como conservante, sobre todo en la elaboración de **morcillas** y **butifarras** [7,16,21,26,27,31,33,34,49,52,71,105,114]. La chanfaina, plato típico leonés, se preparaba con las vísceras del animal (hígado y pulmón), cebolla, ajo y su propia sangre [26]. En Segovia, el estómago del cerdo o cuajo se comía cocido con cebolla, pimienta y ajo [28]. También era habitual el consumo de sangre cocida con cebolla [26,28,62].

La cebolla se puede conservar **asada** [111], en **escabeche** [48] o en **encurtidos**, con vinagre de sidra casero y un poco de aceite [16].

Bebidas alcohólicas

En el Alt Empordà (Gerona) se ha elaborado un **vino de cebolla**, a base de cebolla, miel y vino blanco; que se dejaba reposar 15 días y se filtraba [111].

Condimentos y conservantes

Cuando la cantidad de cebolla empleada en el plato es pequeña, se puede considerar que es un **condimento**; uno de los básicos de la cocina española, junto con el ajo y el perejil. Se utiliza para la elaboración de todo tipo de salsas y como condimento de guisos, tanto de carnes como pescados [13,17,18,21,46,48,52,111,114]. En los guisos de legumbres suele ir acompañada de laurel, ajo y pimentón [20]. Es frecuente su empleo para adobar algunos productos de la matanza, como ya se ha comentado [16,17,49]. También se usa para **aliñar** las aceitunas junto con otras hierbas aromáticas [11,27]. Además del bulbo, en ocasiones se han empleado las flores y el pseudotallo [61].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

En Sierra Mágina (Jaén) se picaban las hojas para dárselas a los **pavos** [13] y en Valencia se vendían a las **vaquerías** [76].

Raíces y tubérculos

Las **ovejas** y las **cabras**, cuando pastan en sitios donde antes se ha cultivado cebolla, se comen los bulbos que han quedado, aunque es preferible evitarlo pues transfiere un sabor muy fuerte a la leche [37,115].

Otros usos en alimentación animal

El consumo del bulbo o de las hojas afecta a las **propiedades de la leche, el queso o la carne** de los animales que las consumen, confiriéndoles un olor y sabor fuerte [37,76].

En Lérida se les daba de comer el bulbo a las **perdices** [*Alectoris rufa* (Linnaeus, 1758)] criadas en casa, pues se les ponía el pico de un rojo más vivo [114].

MEDICINA

Sistema circulatorio

Por su efecto vasodilatador, el consumo de cebolla cruda [46,63,91,104,111,115,116] se considera útil para "aclarar o limpiar" la sangre y mejorar la **circulación**, como **vasotónico** y **cardiotónico** [12,111], así como para **bajar la tensión arterial** [2,8,16,31,37,60,114–116]. También se tomaba cocida o asada, o se bebía el líquido resultante de su cocimiento [7,9,10,18,31,35,59,89,108,114,125]. Este remedio está especialmente indicado cuando se tienen los pies o las piernas hinchadas [2,57], en cuyo caso podía aplicarse tópicamente en forma de baños, dando un masaje ascendente por las piernas [115] o preparando un ungüento [114].

Además de cebolla, en ocasiones se añadían otras plantas a estas preparaciones **depurativas**, como apio, puerro, zanahoria y acelga, con un poco de zumo de limón, en Badajoz [42]; o apio y manzana, en Vizcaya [125]. En Huesca se tomaba una cucharada de limones triturados con ajo y cebolla varias veces al día [10]. Para las **varices** se agregaba al cocimiento ortiga menor (*Urtica urens* L.) [43] o batata [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.] [48].

Para aliviar las **almorranas**, en Jaén se aplicaba un casco de cebolla (catafilo) directamente sobre la zona afectada [46]; en Gerona, Palencia, Cuenca y Castellón una cebolla machacada, con aceite o mantequilla, a modo de emplasto [3,12,22,32,111], y en Huesca se daban baños de asiento con los vapores del cocimiento [11] o bien se cocía la cebolla en aceite de linaza y se untaba con un paño [10]. Existe la creencia de que colocando una cebolla debajo de la cama, desaparecen las almorranas conforme la cebolla se va secando; por ejemplo en Soria y Ciudad Real [36,75].

Para cortar **hemorragias nasales** se colocaba media cebolla en la nuca o se aspiraba el zumo de cebolla por la nariz [10,46,112]. En Guipúzcoa se usaba una lámina de cebolla para parar **hemorragias** en las heridas [125].

Sistema digestivo

Para aliviar el **dolor de muelas** y desinflamar **flemones** se ponía una cebolla asada o picada sobre el carrillo [31,59,60,75,114] o una cataplasma de cebolla frita con manteca [115]. En Asturias estas cataplasmas se preparaban con la piel de cebolla [16]. Otras veces, como en Albacete, se hacían enjuagues con el líquido resultante de su cocimiento [64]. Durante el periodo de **dentición** en niños, para aliviar el dolor y facilitar la secreción de saliva, en Navarra se les daba a morder una "porreta" de cebolla [125]. El pseudotallo y el bulbo se comen crudos para quitar el **mal aliento** o halitosis [37,46].

Sus propiedades **estomacales** y **digestivas** son ampliamente reconocidas y se ha empleado para aliviar todo tipo de molestias [9,31,35,51,115]. Muchas veces se consume como alimento con esta finalidad [28,35], aunque también se bebe su cocimiento [35,111] o bien se aplica tópicamente en forma de cataplasmas y emplastos [10,11,111,125].

Su consumo crudo se considera **aperitivo** [31,51,111] y **carminativo** [12,111], y se ha empleado para aliviar la **acidez de estómago** [22].

Para las **digestiones pesadas**, en Jaén se tomaba cruda con aceite y vinagre [46]. En caso de **empacho** o **indigestión**, en Guipúzcoa se preparaba un caldo con ajo, puerro y cebolla, al que se le añadía aceite crudo [125] y en Navarra un jarabe elaborado con cebolla cruda picada y azúcar [125]. En Gerona daba muy buen resultado aplicar una cebolla asada bien caliente sobre el vientre [111,112], mientras que en Cartagena (Murcia) se preparaba una cataplasma con berraza

Cebolla partida junto a la cama para aliviar la tos. Javier Tardío

[*Apium nodiflorum* (L.) Lag.] y cebolla cocida junto con miga de pan mojada en vino [51].

El **dolor de vientre en niños** se trataba también con cataplasmas y emplastos de cebolla. En Gerona se cocía el bulbo junto con malva (*Malva sylvestris* L.) y llantén menor (*Plantago lanceolata* L.) [111] y en Murcia se hacía con cebolla y ruda (*Ruta angustifolia* Pers.) machacadas [49].

Un remedio muy eficaz para cortar **diarreas** es tomar arroz cocido con cebolla [125]. En Cáceres y Málaga se toman caldos de cebolla cruda, que se consumen a modo de gazpacho, con aceite, vinagre o limón, agua y sal, por su efecto astringente [8,44]. Con este mismo fin se come cebolla cruda, en Castellón [12], o se coloca una cataplasma caliente sobre el abdomen, en Barcelona [113]. Para las **diarreas infantiles** en Granada se daba de beber a los niños la infusión preparada con el tallo floral [2].

Para combatir el **estreñimiento**, en Gerona y Cuenca se comía cebolla hervida [64,111] y en Huesca y Lérida se bebía el cocimiento [10,114]. Otra forma de aplicación como **laxante** era en forma de emplasto sobre el abdomen [112,114], o en enema, añadiendo un chorro de aceite de oliva al agua de hervir cebollas [111]. Asimismo, se tomaba como **purgante** el caldo resultante de la decocción de cebolla [63], a veces mezclado con acelgas [10].

Se recomienda para tratar **problemas intestinales**, como úlceras, inflamaciones e infecciones, tanto por vía interna como externa [2,7,10,12,77,114].

En Murcia y Granada, se tomaba caldo de cebolla para los **cólicos hepáticos** y afecciones de la **vesícula biliar** [31,35,51] y en Castellón se aplicaba una cataplasma [12].

Sistema genitourinario

La cebolla es muy valorada por su efecto **diurético** [12,19,48,63,89,111,114,116,130] y ha sido empleada con frecuencia como **depurativo** renal, para tratar **cálculos renales**, **cólicos nefríticos** y otras afecciones de riñón [14,35,48,80,89,98,114,125], y para las **infecciones de vejiga** [2,63]. Generalmente, se tomaba en ayunas el líquido resultante de su cocimiento o maceración en agua [1,8,35,46–48,89,114,115,125]. En algunas zonas se aderezaba con limón [1,63]; o se añadía al cocimiento cola de caballo (*Equisetum telmateia* Ehrh.) [2,7,35]; estigmas de maíz (*Zea mays* L.) [2,48,63]; apio y ortiga menor [75]; perejil [130]; u otras plantas [2,48,63,114]. En Vizcaya, Huesca y Granada se preparaba un vino medicinal cociendo vino blanco con cebolla y otros ingredientes [2,10,125]. Con la misma finalidad se preparaban sopas de cebolla [115] o se comía cebolla cruda [80,104,111,114,125].

En Soria y Lérida se aplicaban cataplasmas de cebolla asada sobre el vientre para aliviar los cólicos de riñón o para ayudar a orinar a los niños [75,114].

Para regular la **menstruación**, en Jaén se tomaba el cocimiento del bulbo [46], mientras que, para provocarla o favorecerla, en Coca (Segovia) se colocaba en la vagina el tallo de la cebolla [28]. Un remedio para "el mal de **próstata**" en Navarra era tomar un jarabe de cebolla, limón y ajo [59].

Concepción, embarazo, parto y puerperio

En Lugo y Lérida, para **favorecer las contracciones** durante el parto y para **expulsar la placenta**, se colocaba a la parturienta encima de una olla en la que se estaba cociendo cebolla, con el fin de que los vapores se dirigieran a los genitales [114,130].

Para calmar los **dolores del parto**, en Peñausende (Zamora), a las mujeres que acababan de dar a luz se les untaba el vientre con el aceite obtenido de freír ruda [*Ruta montana* (L.) L.] con cebolla [25]. De forma similar, en Tenerife se preparaba un ungüento a base de ruda, manteca, cebolla y aguardiente, que se colocaba sobre la espalda, pecho y abdomen de la mujer para calmar las contracciones uterinas que aparecen tras el parto, trastorno conocido popularmente como madre, mal de madre o abuela [37].

Como **abortivo**, en la Sierra de Segura (Albacete) se cita el consumo de infusión de cebolla y azafrán [3]. También se le atribuye un efecto abortivo al cocimiento de la cáscara externa pues, según cuentan, "descompone el feto" [46,47].

Sistema respiratorio

La cebolla constituye un remedio popular muy extendido para tratar estados **catarrales** y **gripales**, especialmente para aliviar la **tos** y el **dolor de garganta** por sus propiedades demulcentes y expectorantes [18,24,26,31,35,46,47,51,54,64,78,89,92,103,111,129,130,145]. Se utiliza en caso de **bronquitis** [43,46,59,60,107,111,114,130], **pulmonía** [111], **neumonía** [60,114], **asma** [60,125,130], para **reblandecer el pecho** [3,12,52], como **mucolítico** [46], para la **garganta** [37], la **amigdalitis** [12,114] y la **afonía** [19,107,111], para **aclarar la voz** [63], como **descongestionante nasal** [35,111], para la **sinusitis** [60,75], etc.

Se consume en forma de jarabes o bien se toma el líquido resultante de su cocimiento [5,10,19,32,35,43,111,129]. Normalmente se añaden varios ingredientes a estas preparaciones, como romero [2,27,48,130], diversas especies de tomillo [2,27,35,48,66], orégano (*Origanum vulgare* L.) [26,52], eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labill.) [2,48,111,130], malva (*Malva sylvestris* L.) [52], ajo [43], higos secos [27,35,41,48,52,66,130], pieles secas de naranja [2,43,48] o zumo de limón [2,18,43,44,46,111,130], entre otros, pues existen multitud de recetas. Para la elaboración del jarabe, se cuece todo a fuego lento, se cuela y se guarda en la nevera para tomar una cucharada por las noches [27]. También se preparan jarabes a base de cebolla cruda troceada mezclada con miel [47], zanahoria [42] o pulpa de rábano y zumo de limón [46].

Otras veces se macera la cebolla en agua [59], leche [59,125], azúcar moreno [130] o zumo de limón y miel [19,48,111,130]. Las sopas de cebolla [7,22] y los caldos de pollo o carne con cebolla [42,129], bien calientes, se han consumido con fines anticatarrales y antitusígenos. Asimismo, el consumo de cebolla cruda en las comidas fortalece los pulmones y se considera antitusígeno y antigripal [46,63,104,111].

Un remedio muy extendido para despejar las vías respiratorias (en caso de asma, bronquitis, etc.), destaponar la nariz y, sobre todo, para aliviar la tos, consiste en colocar una cebolla partida por la mitad al lado de la cama [1,2,4,9,21,22,27,31,32,42,44,47,48,57,59,77,80,91,104,111–

115,125]. Algunos pinchan sobre ella un clavo de especia [*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & Perry] para aumentar el efecto [44].

Por vía externa, se restriega directamente una cebolla cruda o asada sobre el pecho y la garganta con un poco de aceite [2,41,125,130] o se aplica caliente en forma de emplasto o cataplasma, a veces mezclada con otros ingredientes [2,8,47,52,111,114,115,125,130]. En Salentinos (León) hacían una tortilla con cebolla y yema de huevo que se ponía a los niños en el pecho, entre dos paños, cuando tenían catarro [26]. Inhalar los vahos de su cocimiento ayuda a ablandar el pecho y descongestionar la nariz [5,42,48,60]. En Lugo se inhalaba el preparado obtenido con cebolla picada y azúcar para el catarro de pecho [130].

Sistema endocrino-metabólico

El cocimiento del bulbo se ha tomado para **disminuir el azúcar** en sangre [7,10,12,31,35,50,64,115], para el **colesterol** [2,3,7,12,24,32,35,47,98,104,112,114,130], el ácido úrico [9,24,91] y como **adelgazante** por su efecto diurético [2,31,35,46,50,59,113]. Como hipoglucemiante, en el Montseny (Cataluña) se cocía la cáscara de cebolla y se tomaba por la mañana y por la noche durante una novena, alternando con periodos de descanso de una semana [115]. En Gerona se maceraba el bulbo en vino y se tomaba una gotita a diario para bajar los niveles de ácido úrico [111]. Para bajar el colesterol, en Lugo se tomaba el cocimiento de cebolla y apio [130]; y en Cabañeros (Ciudad Real-Toledo) se añadía al cocimiento de cebolla unas hojas de alcachofa y de achicoria (*Cichorium intybus* L.) para la diabetes [33].

También se recomienda comer cebolla cruda para combatir el **escorbuto** [111].

Musculatura y esqueleto

Se h empleado para aliviar **dolores reumáticos** [12,59,63,75,115,125,130] y **articulares** [2,28], para la **artrosis** [10,107], el **lumbago** [2,125] y la **ciática** [2,12]. Con esta finalidad se recomienda tomar cebolla cruda [12,125,130] o beber el caldo resultante de su cocimiento [63,75,125]. En Navarra y Huesca se maceraban ajos y cebolla con zumo de limón, a veces también con vino, y se tomaba en ayunas [10,59]. Tópicamente se realizaban fricciones sobre la zona afectada con una cebolla cruda [2]. En Jaén se ponía una cebolla debajo de la cama [46].

Como **antiinflamatorio**, en Lugo se aplicaba cebolla frita [130] y en Huesca se colocaba sobre las articulaciones una cataplasma caliente de patata y cebolla hervidas [10]. En caso de **golpes** y **contusiones**, para bajar la inflamación, se frotaba cruda sobre la zona afectada [75,130]. En Lérida y Navarra se hacía un ungüento en la sartén con cebolla, manteca de cerdo, leche y harina de trigo o linaza, que servía también para las **luxaciones** [114,125]. Las cataplasmas de cebolla asada se han empleado para aliviar **dolores de costado** y la **inflamación de cuello**, en el País Vasco [125]. También se ha usado para desinflamar **juanetes** [115] y curar **espolones** [48,60], frotando la cebolla cruda o en cataplasmas.

En caso de **fracturas** menores, en Álava se aplicaba clara de huevo y cebolla en un trapo hasta que se curaba [125].

En Extremadura, a los niños recién nacidos que estaban débiles, que "habían salido sin grasa ninguna", se les frotaba en las articulaciones un trozo de cebolla frita en aceite "para que cogieran fuerza" [41]. En Granada se tomaba el cocimiento como **fortalecedor muscular** [35].

Piel y tejido subcutáneo

La cebolla se ha empleado para curar todo tipo de afecciones cutáneas, siendo este uno de sus usos populares más extendidos. Por sus propiedades emolientes se ha utilizado para ablandar, madurar, reventar, secar y curar **granos** y **acné** [1,10,14,16,31,42,44,48,51,52,59,62,63,75,78,101,114], **forúnculos** o **diviesos** [1,7,11,12,17–19,21–23,26,27,32,36,46,59,62,75,78,90,104,111,112,114,115,130,145], tratar **padrastros** [7,75], **uñeros** o panadizos [3,8,10,12,21,26,54,63,75,78,89,112,114,125], **callos** y **durezas** [7,8,10,46,79,104,125], **ojos de pollo** [31], **sabañones** [49,75,125], **heridas** infectadas [10,16,21,23,27,44,48,57,60], **cortes**, **rozaduras** y **grietas** [60,125,130], **quemaduras** [2,10,18,31,35,61,146], **ampollas** [44], **ronchas** [35], **golondrinos** (infección de las glándulas sudoríparas de las axilas) [11], **pecas** [125], para **extraer espinas** de la piel [10,12,75,80,114,125], etc. Como puede imaginarse, la lista de remedios es innumerable, pues existen variantes particulares en cada territorio. Por ejemplo en Navarra se han recopilado más de 50 remedios diferentes a base de cebolla para tratar problemas de piel [59]. No obstante, todos los tratamientos aplicados en estas lesiones cutáneas guardan mucha semejanza entre sí.

De forma general se utilizan los cascos de la cebolla, tanto cruda como asada previamente o calentada a la lumbre (otras veces hervida o frita), para que se ablande un poco, y se aplica en forma de cataplasma o emplasto, sujeta con un paño a modo de venda [1,7,11,14,16,18,23,36,42,44,52,57,59,61–63,104,114,125,146]. Habitualmente se mezclaba con aceite o manteca [10,11,19,21,26,27,44,75, 111,125] y a veces se hacía una pasta mezclando la cebolla con varios ingredientes, siendo los más frecuentes jabón, ceniza, leche, huevo batido, miel, sal o azúcar, y harina, para darle consistencia [3,10,11,36,47,51,59,63,75,114,125]. Otras recetas más elaboradas incluyen distintas plantas medicinales para potenciar su efecto vulnerario o resolutivo [47,59,114,125].

Por vía tópica también se restregaba directamente una cebolla cruda [49], se aplicaba el líquido resultante de su cocimiento en agua [125] o vinagre [10,46,59], o el jugo que rezuma tras macerarla en sal gorda [46].

En todos los casos, el remedio se dejaba actuar durante varias horas sobre la zona afectada y se repetía la operación hasta que desaparecía la lesión [125]. En Cataluña, muchos informantes señalan la cebolla blanca como la más idónea [112,114]. Según el tipo de lesión o remedio, se usa solo la "telilla" o piel que recubre las capas de cebolla por dentro [12,57,59,125], mientras que en otros casos recomiendan quitar esta telilla antes de aplicarlo [8,125]. En menor medida se cita el empleo de la hoja [104].

En Lérida y Navarra se hacían vahos con el cocimiento de cebolla para curar **verrugas faciales** y granos infectados [59,114]. Un ritual para eliminar las **verrugas**, **recogido** en el País Vasco, consiste en enterrar una cebolla entera, tras hacer la señal de la cruz y pronunciar unas palabras, con la creencia de que cuando se pudra desaparecerán [125].

También se ha usado para la **alopecia**. En Palencia recomiendan lavarse la cabeza con el agua de hervir cebolla [22] y en Navarra y Jaén frotarse el cuero cabelludo con una cebolla recién cortada [46,125]. Como señalan en Huesca, el zumo de cebolla "hace renacer los cabellos" [10].

Sistema nervioso y enfermedades mentales

Para el **insomnio**, en Badajoz se tomaba el líquido resultante del cocimiento del bulbo [42] y en Gerona una cebolla cruda [111]. También se colocaba en la mesilla de noche para aspirar su aroma con este mismo fin [3].

En Murcia dicen que comer cebolla cruda mejora la **memoria** [31].

Órganos de los sentidos

Aplicar unas gotas del jugo obtenido de exprimir cebolla sobre el oído servía para aliviar el **dolor de oídos** y para reblandecer el **cerumen**

cuando se tenía el oído taponado [12,27,111]. En el Alto Aragón dicen que el zumo de cebolla "limpia la sordez de las orejas" [10]. En Lérida se aplicaban unas gotas del líquido obtenido tras hervir cebolla en leche [114].

Si lloran los ojos al pelar cebollas, se colocaba un trozo de la propia cebolla encima de la cabeza [46,125]. En el País Vasco, para evitar el **lagrimeo**, se ponía entre los dientes un trozo de la piel o capa externa [125].

Un trozo de cebolla ablandada al fuego, o directamente la piel de cebolla, servía para reblandecer y curar **orzuelos** en Navarra y Álava, dejándolo actuar toda la noche [125]. Como **antiséptico ocular**, en Linares (Jaén) se aplicaba el zumo de cebolla en forma de fomentos para tratar infecciones oculares [46].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

La cebolla se considera un alimento con propiedades **antivíricas** y **antibióticas**, y se ha consumido como antiinfeccioso general, tanto el bulbo crudo como su cocimiento [7,10,46,63,64,114].

Antiguamente se utilizó como remedio cuando se padecía **tifus** [112,115], **fiebres tifoideas** [12,35], **fiebres tercianas** (malaria) [12] y para la **tuberculosis** [125]. En Soria y Álava se hacía una cataplasma de cebolla asada para las **paperas** infantiles [75,125]. En Gerona se aplicaba sobre el cuello para la **difteria**, añadiendo aceite, sal y vinagre [112]. "Media docena de cebollas introducidas dentro del colchón curan el **sarampión** más atrevido", cuentan en Navarra [125]. Para la **meningitis**, en Gerona se aplicaba en el vientre una cataplasma de cebolla asada [112]. En Córdoba era costumbre encerrar a los enfermos de **rabia** en una habitación con ajos y cebollas para que se curasen, con la creencia de que ciertas enfermedades se alejaban con el olor de estas plantas [6].

Para expulsar las **lombrices intestinales**, se tomaba un caldo muy concentrado de cebolla, en ayunas, durante periodos prolongados [2,12,35,52,115,125,130], o bien el jugo de exprimirla [114]. En Gerona se preparaba un vino medicinal de cebolla y ajenjo (*Artemisia absinthium* L.) para las lombrices de los niños [89]. En Bilbao se aplicaba externamente sobre la espalda del enfermo una cebolla asada en un trapo empapado de vino [125] y en Lérida se colocaba un emplasto de cebolla picada sobre el abdomen [114].

Síntomas y estados de origen indefinido

Para bajar la **fiebre**, se colocaba una cataplasma de cebolla cruda o asada sobre la piel, en la región lumbar o en la planta de los pies [7,99,125]; en Navarra se tomaba una cebolla cocida y machada con miel [59] y en Palencia se elaboraba una cataplasma de aceite, ajo y cebolla [22]. Un remedio similar se cita en La Coruña, donde dicen que debe usarse una cebolla recolectada en la luna de agosto, y colocarse en forma de emplasto en las plantas de los pies [47].

En Navarra, para quitar la **hidropesía** o edema convenía estar un día entero envuelto en una cataplasma de cebolla [125].

Como **sudorífico** y **depurativo** en Almería se tomaba el caldo de cocer cebolla [1].

Intoxicaciones y envenenamientos

Al igual que para curar heridas, también se aplicaba externamente una cebolla cruda o asada sobre las **picaduras** [3,10,12,18,31,35,54,60,90,114,125]. Para aliviar el picor y la inflamación, se restregaban directamente los cascos de la cebolla o su jugo sobre las **picaduras de abejas** y **avispas** [35,46,111,114]. En el Montseny (Cataluña) se aplicaba el emplasto de cebolla sobre las **picaduras de escorpión** [115].

El aceite de freír cebolla se frotaba sobre las **picaduras de mosquitos** en Lugo [130].

En Castellón aseguran que si una persona se traga accidentalmente una avispa o abeja, para calmar las gastralgias se tiene que tomar una cebolla cruda [12].

Otros usos medicinales

Como alimento se le atribuyen propiedades **salutíferas** en general, similares a las del ajo [48]. En Lérida dicen que el "agua de cebolla" vale para todo [116] y en el Alto Aragón que "el que usare de comer cebollas tiernas con miel, en ayunas, vivirá sano", aludiendo a sus innumerables virtudes [10].

VETERINARIA

Sistema digestivo

El consumo de cebolla cruda servía como **antiséptico bucofaríngeo** para los animales [90].

A las vacas que estaban **empachadas**, se les **paralizaba el rumio** o tenían **acidosis ruminal**, se les daba cebolla cruda o cocida con aceite, en Cantabria [17], o el líquido resultante de su cocimiento, en Lérida y Tenerife [37,114]. Cuando padecían **cólicos** en primavera por comer mucho verde y beber agua, se "desahumaban" quemando ristras de ajos, cebollas y algunas plantas medicinales, pues con el humo estornudaban y se curaban [17,18]. También se les daba cebolla frita como **digestivo**, en Galicia [129]; cebollas asadas con aceite como **laxante** y agua de cebolla como **purgante**, en Cantabria [17,18]. Cuando los becerros estaban "blandos" o con **diarrea** o en caso de timpanismo, en Lugo se les daba agua de cocer cebollas, ayudándose de una botella [130]. Un excelente remedio para el **timpanismo** consistía en hacer inhalar a la vaca el humo desprendido al quemar la espiga de maíz sin el grano, con excrementos de gallina y cáscara de cebolla; a las dos horas ya hacía efecto [130].

Aplicada externamente, en forma de emplasto o restregada directamente sobre el lomo, se ha empleado para las **inflamaciones** internas de los animales [27,92,115].

En Badajoz cuentan que cuando las gallinas se encontraban débiles y necesitaban alimentarse, pero se negaban a comer, era necesario **abrirles el buche**. Para ello era preciso hacer una incisión cutánea y de la pared del buche. Una vez abierto, se introducía en él unos trozos de cebolla y posteriormente se suturaban las paredes del buche y de la piel [40]. En Gerona se les daba de beber el cocimiento del bulbo como **laxante** a las gallinas [111]. A los pavos que se **embuchan**, es decir, se les llena el buche de comida o líquido sin digerir, en Córdoba se les daba cebolla para ayudar a digerir y quitar la obstrucción [57].

Para curar la **secreción excesiva de bilis** en los toros, en Lérida se colocaba ajo, cebolla y romero sobre las brasas, haciendo que el animal, tapado, inhalara el humo. El tratamiento se completaba con la ingesta de huevos de gallina con aceite de enebro (*Juniperus communis* L.) [114].

Sistema genitourinario

En los Montes de Toledo, a las caballerías que padecían **infecciones** del aparato excretor o "mal de la orina", se les daba de beber el preparado obtenido tras freír unos cascos de cebolla con unas hojas de laurel y un alacrán [3].

Como **diurético** para el ganado caballar, en Lérida se preparaba un supositorio con unos granos de pimienta envueltos en una capa de

cebolla y untado de aceite [114]; en Castellón se les daba de beber el cocimiento del bulbo [12].

Concepción, embarazo y parto

El caldo de cocer cebollas, o bien su piel externa y hojas, se daba al ganado para favorecer la **expulsión de la placenta**. En Granada se añadía al cocimiento matagallo (*Phlomis purpurea* L.) [2] y en Jaén corteza de encina [13]. Otras veces se cocía la cebolla en un caldo añejo de aceitunas [46]. El líquido resultante se aplicaba por irrigación vaginal [13] o se le daba de beber [112,130].

Piel y tejido subcutáneo

Se ha empleado igual que en medicina para curar **abscesos** y **heridas** en los animales [81].

Para **reblandecer los cascos** de las mulas y poder cortárselos mejor, en Zafra (Badajoz) se lavaban con el cocimiento de cebolla [40]. Con la misma finalidad en Lérida se aplicaba un parche preparado con cebolla asada, aceite y jabón, como emoliente [114].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

En Garcibuey (Salamanca) se aplicaba sobre las heridas con **cocos** (larvas de dípteros) de los animales un casco de cebolla previamente calentado en la lumbre y rociado con un poco de aceite, pues hacía que estos se cayeran [27].

Enfermedades tumorales

Para tratar la pepita o **pepitilla**, una enfermedad contagiosa propia de gallinas que produce un tumorcillo o velo escamoso bajo la lengua originado por acumulación de mucosidad, en Torre-Pacheco (Murcia) se usaba una horquilla de moño impregnada con un poco de aceite y un trozo de cebolla [49], y en Mallorca se les daba de comer cebolla [48,94].

Síntomas y estados de origen indefinido

Para todo tipo de **dolores**, en Jaén se les daba de comer a los animales retama blanca [*Genista cinerea* (Vill.) DC. in Lam. & DC.] con cebolla [24].

En Gerona se preparaba un vinagre medicinal a base de cebolla rallada, vinagre y sal para curar una enfermedad de los cerdos en la que se les **hinchaban las mejillas**, no podían comer y se morían [111].

Intoxicaciones y envenenamientos

Igual que en medicina humana, a las gallinas que tenían **picaduras** se les aplicaba el jugo de la cebolla dando pequeñas fricciones [114].

Otros usos veterinarios

Como **preventivo** de enfermedades en las **aves de corral**, en Gallecs (Barcelona) se ponían a cocer cebollas en un caldero junto con otras hierbas medicinales y se les daba de beber a los pollos [91].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Venenos, insecticidas y plaguicidas

Por su fuerte olor, la cebolla se ha empleado de forma generalizada como **repelente de insectos** [2,3,5,10,27,31,48,57,111,114]. En Gerona se colgaban para que no fueran los bichos [111]; en Córdoba para evitar que los tabarros (**tábanos**) y **avispas** se comieran las uvas, y para repeler las **moscas** y **moscardones** del pescado [57], y en Salamanca para espantar **mosquitos** [27]. Igualmente, en Albacete se rociaban las cuadras con el líquido de su maceración en agua para ahuyentar moscas y mosquitos [3]. En Granada, para repeler **hormigas**, se ponía una cebolla cortada a la mitad, con clavos de olor incrustados [2]. Una cebolla bien picada y mezclada con vinagre fuerte servía para matar los **chinches** en Huesca [10].

Después de cosechadas las cebollas, en Albacete usaban las "porrinas" (hojas) para ahuyentar a las **pulgas**, bien extendiéndolas directamente por el suelo de cuadras y gallineros, o bien rociando las habitaciones con el agua resultante de haberlas macerado durante unos días [5]. Con la misma finalidad en Lérida se rociaba a caballos y cabras con el agua de cocer cebolla [114]. El bulbo servía también como repelente del **piojuelo** de las gallinas [31].

Para espantar **culebras** cuando se trabajaba en el campo, en Segovia decían que si se metía una cebolla en las alforjas no entraba ninguna dentro [21].

En Barcelona se prepara un **insecticida** a base de cebolla, ajo y tabaco para combatir el **pulgón** en los cultivos [91]. En Tenerife se usaba la cebolla como insecticida a la hora de guardar el grano dentro de los silos [37].

Tóxicas para humanos o animales

El consumo excesivo de cebolla cruda puede producir **ardor de estómago** [62,111].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Cosmética, perfumería y limpieza

Un uso curioso recogido en Gerona consiste en utilizar una cebolla cortada por la mitad para **limpiar cuadros** o pinturas al óleo; se frota la tela haciendo círculos y elimina todo tipo de impurezas (polvo, humo, "cagadas" de mosca) como si fuera jabón [111].

Curtientes

En las Arribes del Duero (Salamanca-Zamora), en el proceso de **curtido** para fabricar las botas y pellejos que usaban los pastores para transportar vino o aceite de oliva, se vertía en la piel una mezcla de cebolla y aceite de oliva para eliminar el amargor y sabor del cuero. Posteriormente se cubrían con resina de pino resinero (*Pinus pinaster* Aiton) para evitar la pudrición [30].

Sustancias tintóreas y pinturas

Las capas exteriores secas se utilizaban para **teñir la ropa y la lana** de color amarillo, marrón o morado, según la concentración usada y el tipo de cebolla [1,5,30–32]; una vez cocida la cáscara se metía la ropa en el agua y se dejaba hervir unos minutos [5].

En Córdoba se ha empleado para hacer **pinturas** [6]. En la Serranía de Cuenca pintaban con ella los huevos de las monas de Pascua [32].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Predicción del tiempo

En distintos municipios de Gerona [111], Albacete [5,31], Murcia [49], Alicante [105] y Tenerife [37], se ha utilizado para **predecir el tiempo** mediante el "calendario de la cebolla". La noche de San Juan, el último día de julio o en Nochevieja, se cogían doce capas de una cebolla cortada por la mitad, una por cada mes del año, cuyo nombre se escribía en un papel que se colocaba junto al trozo correspondiente. Encima de cada una se echaba un montón de sal y se dejaba al

Semilleros de cebolla. Laura Aceituno

relente toda la noche. Si al día siguiente la sal estaba seca quería decir que el mes que representaba la capa de la cebolla sería seco. Si por el contrario la sal estaba húmeda y se había deshecho formando una gota, sería un mes lluvioso [105]. En algunos casos, el primer casco de cebolla correspondía al mes de agosto, orden idéntico al seguido en otro de los grandes sistemas de predicción meteorológica, las Cabañuelas, cuya previsión mensual comenzaba también en agosto [49].

USO ORNAMENTAL

Adornos florales y plantas de interior

Las inflorescencias secas se han empleado para hacer **ramos** [115].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

En la Sierra Norte de Madrid durante la **siega**, en julio, se comían cebolletas y el día de la **matanza** se comía cebolla cocida con azúcar [52].

En Cantalpino (Salamanca), pueblo famoso por sus cebollas, cuando se sembraban las cebollas se bailaba y se hacía una fiesta, cada día en una casa distinta, tocando el almirez, la llave y el badil [27].

Las inflorescencias secas se han usado en la confección de alfombras para el día del **Corpus** en Gerona [115].

Literatura oral popular

Dada su gran importancia cultural, la cebolla aparece en numerosos **cantares**, **refranes** y **dichos** populares [2,16,32,51,62,76,99,114].

Plántulas de cebolla con restos de las semillas. Laura Aceituno

Algunos de ellos aluden a sus virtudes medicinales como el **refrán** *La ceba bullida, allarga la vida* (la cebolla hervida alarga la vida), recogido en Valencia [62]. En otros casos se refiere a su uso alimentario, como el recopilado en Cataluña *La ceba al matí és or, al migdia plata, i a la nit mata* (la cebolla por la mañana es oro, al mediodía plata y por la noche mata) [112,114], para recordar que hay que tener cuidado con el momento del día en el que se consume, igual que ocurre con el melón. Sobre su empleo como condimento básico en la cocina española existen también numerosos refranes, como "Dijo la cebolla al ajo: acompáñame siempre majo" [147], "Olla sin cebolla es boda sin tamboril" y "Pimiento, sal y cebolla, cuando se pone la olla" [148]; así como sobre la conveniencia de que no sea un ingrediente único, como "Mala es la olla con solo cebolla" [148]. Respecto a la época de siembra, en Canarias dicen: "Cebollino y lino, por Pascua nacido" [82], y en Valencia "El cebollino se ha de plantar en abril aunque sea con un fil" [76].

También se menciona en **adivinanzas** y **acertijos** [32,62,99]. Una muy conocida dice así: "En el campo me crie, atada con verdes lazos, aquel que llora por mí, me está cortando en pedazos", con pequeñas variantes según la zona [2,16,32,51].

Una **expresión** sinónima de estar loco es "tener mal la cebolla", como dicen en Moreda de Álava [125]. En Mallorca, la expresión *iall, ceba...!* (¡ajo, cebolla...!) se utiliza para quejarse [48]. Como ocurre en otros pueblos donde se cultiva mucho, los habitantes de Algarinejo (Granada) reciben el apodo de cebolleros por parte de los habitantes de pueblos cercanos [2].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

Se trata de un cultivo generalizado en todo el territorio, tanto a pequeña como a gran escala. Su presencia en los huertos es muy habitual, siendo una de las hortalizas que se cultivan en mayor cantidad [6,16,17,29,32,36,48,52,64,83,85,104,112,114,125]. Se puede decir que su cultivo está presente todo el año, ya que cuando se cosechan las cebollas tardías, se preparan los semilleros de cebolla temprana [52].

Generalmente se cultivan distintos tipos de cebollas en varias tandas para abastecerse a lo largo de todo el año, distinguiéndose dos grandes grupos: la **cebolla temprana o de verano**, que se recoge en verano y tiene una más corta duración, y la **tardía o de invierno**, que se recoge en septiembre-octubre y dura todo el año [16,21,28,52]. En otros sitios se habla de cebollas de primavera y cebollas de verano [68]. Aunque generalmente se utilizan variedades adaptadas a los diferentes ciclos, en algunos casos una misma variedad se puede cultivar en distintos momentos [68].

Siembra o plantación

Normalmente no se realiza siembra directa sino que se hace un **semillero** o almáciga, directamente en el suelo, en pocetas o canteros, que son porciones de tierra delimitadas con caballones [71,73,82,83,85]. Se siembra a voleo y se cubre ligeramente con tierra. En Canarias, se añade en ocasiones una capa de picón, turba, hojas de plataneras o bien sacos para disminuir la evaporación [82,149]. En Asturias, la "era del cebollín" se protegía con una empalizada, muchas veces de ramas de saúco (*Sambucus nigra* L.), clavadas en vertical sin espacio apenas entre sí para evitar la entrada de ratones, y para que no entraran los pájaros se cubría por encima con una red, un plástico, palos o helechos [16]. Dos meses después, cuando los cebollinos han

crecido lo suficiente y ya tienen entre tres y cinco hojas, y unos 30 cm de altura, se **trasplantan** al lugar definitivo [82,136,149,150].

Tradicionalmente se dice que la cebolla se ha de sembrar en **menguante** para evitar que florezca prematuramente [27,48,67–69,74,85,86,117].

Para la **cebolla temprana**, el semillero se hace normalmente entre **septiembre y noviembre** [16,52,118], aunque en zonas templadas puede adelantarse a agosto [69,85] y en zonas frías retrasarse a diciembre [7] o hasta febrero [21,28]. El **trasplante** se hace en **diciembre** [85], **enero** [16], febrero o principios de marzo [52], cuando está el tiempo suave y lluvioso [52]. Si el clima lo permite, en ocasiones se hacen varios semilleros de cebolla temprana [52].

La **cebolla tardía** se siembra en semillero entre mediados de **enero y febrero** [52,85,87,151], antes que el resto de hortalizas [52], pudiéndose adelantar a noviembre o diciembre en algunas zonas [21,69,82] o retrasarse hasta abril en otras [7]; y se **trasplanta** entre mediados de **abril** y mediados de **junio** [27,52,69,71,85,87,151]. Para cebolla tardía se ponen variedades más duras, que tardan más en desarrollar tallos florales y aguantan sin estropearse todo el invierno [52].

Una vez trasplantado, este cultivo ocupa poco espacio [68] y precisa de una ubicación soleada, por eso en Asturias dicen "La cebolla solo requiere la sombra del amo" [67]. Se cultiva en **eras**, en hileras o **líneas**, poniendo dos o tres hileras en cada era y generalmente dispuestas al **tresbolillo** para aprovechar mejor el espacio [52,68]. Las plantas se **distancian** de 10 a 20 cm entre sí, dejando una distancia de 20 a 30 cm entre filas [16,52,67]. Si se plantan muy juntas engordan menos que si se colocan más espaciadas [68].

También se puede volver a plantar el **bulbo** para que rebrote y cosechar los nuevos "tallos", lo que, como ya se ha comentado, en el centro peninsular se conoce como **cebolla siempreviva** [21,52], en Cataluña ***calçots*** [143,152], ***grells*** en Baleares [153], cebollas **para escarola** en Canarias [150], o **cebolleta escalona** en Granada [86]. Para ello se pueden plantar entre finales del verano y principios de otoño las cebollas cosechadas ese mismo año, incluso las que estando almacenadas ya han empezado a entallecer o grillar [11,52,85,91]. En climas templados la plantación se retrasa hasta octubre para prevenir enfermedades fúngicas, mientras que en climas más frescos se hace a finales de agosto o principios de septiembre para que cuando llegue el frío del invierno, las plantas ya hayan podido desarrollarse [154]. En Cataluña se plantan con un marco de 75 × 35 cm aproximadamente y no se entierran, solo se introduce la raíz debajo de la tierra, ya que más adelante se aporcará el cultivo [142]. En Baleares o Madrid se planta el bulbo más profundo para que se empiece a blanquear desde el principio [52,153]. En el cultivo de los *calçots*, para conseguir que los brotes crezcan más separados, se corta la parte superior del bulbo antes de colocarlo en el terreno [136].

Asociación y rotación de cultivos

En algunas zonas se asocia con **lechuga**, aprovechando que ocupan poco espacio y se benefician del riego; se planta la lechuga en el fondo del surco y la cebolla en los caballones, ya que la lechuga tiene mayor requerimiento de riego [52,68]. Al ser cultivos de hoja y "raíz" se complementan bien en el aprovechamiento de los recursos [52]. En Tentudía (Badajoz) se planta cerca de los **tomates** [68].

No es conveniente repetir su cultivo en la misma parcela antes de cuatro años [136]. Por ello, se suelen practicar **rotaciones** para cambiarlas de terreno y evitar que degeneren, plantándolas, por ejemplo, donde el año anterior se cultivaron tomates y pimientos [68], coles, alcachofas o patatas [119]. Donde se plantaron cebollas se pueden colocar al año siguiente espinacas, acelgas, lechugas, tomates [68] o habichuelas [76]. En Valencia, para no repetir el cultivo de chufa en la misma parcela en años consecutivos, se alternaba con cebolla temprana y otros cultivos [136].

Trasplantando cebollas. Laura Aceituno

Manejo del suelo y desherbado

La tierra debe estar **bien trabajada** y abonada, tanto para la preparación de los semilleros como en el lugar definitivo del trasplante [76].

En la producción de *calçots*, a medida que los brotes van saliendo, hay que **aporcarlos** para que crezcan más blancos, largos y tiernos; y además de esta forma crecen más derechos [91,110]. De hecho, el nombre de *calçots* proviene de este recubrimiento con tierra o **calzado** [152]. Esta práctica se hace por primera vez cuando los "tallos" alcanzan entre 10 y 15 cm y se repite entre dos y cuatro veces durante el cultivo [91,136,142]. Esta misma técnica se realiza en otras regiones, por ejemplo en la Sierra de Madrid con la cebolla siempreviva [52], en

Tallos de cebollas doblados para mejorar la maduración. Emilio Laguna

Cebollas regadas por goteo. José Fajardo

Aragón con la cebolla babosa [155] o en Baleares con la *ceba blanca mallorquina* [153].

En la comarca zamorana de Sanabria, dicen que antes de la cosecha, en agosto, hay que "**desatoñar**" las cebollas (destaparlas un poco), que "tienen que ver marcharse al amo para casa" [87].

La cebolla precisa un buen **desherbado**. Por eso, en Barcelona dicen que *la ceba vol veure set vegades el cul de les dones* (la cebolla quiere ver siete veces el culo de las mujeres); entendiéndose que ese es el número de veces que las mujeres van a quitarle las hierbas [117]. Una planta que crece habitualmente entre las cebollas es la ortiga (*Urtica* sp.) [85].

Poda y entutorado

En ocasiones, algunas plantas echan el tallo floral en el verano del primer año de cultivo. A estas plantas, denominadas machos al menos en Extremadura y Madrid [52,68], había que "**caparlas**" (cortarles ese "tallo") cuando está recién brotado para permitir que engordara el bulbo [67,68,85].

Riego a pie de las cebollas en un huerto de la Sierra Norte de Madrid. Laura Aceituno

Antes de la cosecha, se suelen **pisar o doblar los "tallos"** cuando las cebollas ya asoman fuera de la tierra y "tienen el vástago seco", para que acaben de engordar [52,67,68,71].

Abonado y riego

Necesita mucho **abono**, tanto el cultivo como los semilleros [67,68,76]. Por ejemplo, en Badajoz se utiliza **estiércol de cerdo**, muy bueno para este cultivo [85], o **de vaca**, aunque se considera que es muy flojo [84]. En Tenerife se abona con **guano** [37]. En Murcia también se echaban **cenizas** como abono [49].

Se cultiva preferentemente en **regadío** [37,45,64,68,82,104,151], aunque también en **secano** [104]. No es un cultivo muy exigente en riegos, pero según dicen le gusta tener agua cerca [68,88]. No obstante, el riego no debe ser muy abundante, unas cuatro o cinco veces durante el periodo de cultivo, porque si se riegan mucho se pudren con más facilidad al almacenarlas [52,121,151]. Una cebolla "herniada" es aquella estropeada por el exceso de agua [87]. En el momento del trasplante se regaban excepcionalmente si venía una primavera demasiado seca [85]. En la Sierra Norte de Madrid se decía que "la cebolla, solo el agua para plantar" [52]. En otras zonas, sin embargo, en verano requieren riegos semanales [85,120]. Aunque no es tradicional, actualmente se usa en algunos casos el riego por goteo [120].

Las cebollas tardías **se dejan de regar** dos semanas antes de cosecharlas, a finales de agosto, para que se conserven mejor [52,71]. En Asturias señalan que se deben cosechar temprano, para evitar que llueva y se mojen [16,67].

Plagas y enfermedades

La **diversidad** es sin duda una de las mejores estrategias para que los ataques de plagas y enfermedades sean mínimos, siendo esta una práctica agrícola tradicional en los huertos de autoconsumo [69]. Igualmente, las enfermedades provocadas por hongos se previenen minimizando los riegos [151].

Entre las plagas y enfermedades de este cultivo se citan varios hongos, especialmente el **mildiu** [*Peronospora destructor* (Berk.) Caspary] [151]. En Badajoz hablan de la **niebla** (probablemente *Fusarium* sp. pl.): cuando "se nieblan, le entra una cosa en la raíz que parece como niebla, como moho, se pudren y se secan, y no tiene remedio" [85]. En primavera también le salía la **rabia** (patógeno no determinado), ya que al tener estiércol la tierra, fermentaba cuando llovía y hacía calor, y llegaba a secar algunas plantas. Para tratar esta enfermedad, en Badajoz se regaban para cortar dicha fermentación [85], mientras que en Jaén se recogía antes de que saliera el sol una rama de torvisco (*Daphne gnidium* L.) y se clavaba en el suelo del cultivo [7].

En Murcia, usaban las cenizas como **insecticida** en los bancales de cebolla y ajos [49].

Cosecha y conservación

La **cebolla temprana** se cosecha en **verano**, entre junio y agosto [28,52,85,118]. Por ejemplo, en Segovia se cosechaban por San Pedro (29 junio) [21] y en Madrid en junio y julio [52]. Pero, como ya se comentó, si las condiciones climáticas lo permiten, se puede poner otro semillero más temprano e iniciar la recolección antes, en marzo, abril y mayo [16,52,62,67,82]. Las **cebolletas** o cebollas tiernas suelen cosecharse **escalonadamente** a medida que se van consumiendo, tirando del "tallo" para arrancarlas cuando la tierra está en sazón [68,69,76].

Cebollas casi maduras. Jose Antonio González

Cebollas recolectadas y puestas a secar en el terreno. Laura Aceituno

La **cebolla tardía** se cosecha cuando se seca el "tallo", en **septiembre y octubre** [7,28,52,67,69,71,85,151]; a veces un poco antes, durante el verano [13,16,27,62], o un poco después, como en Láujar de Andarax (Almería), donde las cebollas matanceras se siguen cosechando el 1 de noviembre por la tradición de la matanza [69].

En el caso de la cebolla tardía, la recolección no es escalonada, sino que se cosechan todas a la vez cuando "se entregan", es decir, cuando se dobla el "tallo" [52,69], al ablandarse y secarse el cuello de la planta [136]. Normalmente se sacan con la ayuda de una azada [85]. Se han de recoger en **luna menguante** para que duren más y no broten, igual que el ajo y la patata [16,27]. Aunque no es lo habitual, algunas cebollas pueden llegar a **pesar** un kilo [68,117].

Una vez recogidas se "curan" o **secan al sol**, sobre el terreno o en un lugar ventilado durante unos días o semanas, para que se seque completamente la piel externa del bulbo y no se pudran al almacenarlas [16,52,71,82]. Después, se **guardan** en un sitio fresco y seco para que se conserven en invierno [11,52,69,85]. Es importante que la temperatura no sea muy alta y que no les de la luz para evitar que retoñen [68]. Tradicionalmente, se almacenaban colgadas en **ristras** o **manojos** [16,27,44,67,73,82,83], pero otros lo hacen en **cajas**, colocadas cabeza abajo [67,69,73], o **extendidas** en el suelo [52,85], en los hórreos en Asturias [16], "doblaos" en Badajoz [85] y otros espacios destinados a este fin [151]. Normalmente se consumen las del año, ya que cuando llega la primavera entallecen o grillan [11].

Para la **confección de las ristras**, es preciso cortar previamente parte del "tallo" y la raíz para que no broten [151]. Las ristras pueden ser de una o dos trenzas y pesar alrededor de diez kilos [82]. Como la "rama" de la cebolla no es bastante fuerte [16], para enristrarlas se usaban hojas de juncia (*Cyperus longus* L.) [16,21,30], gayomba (*Spartium junceum* L.) [57,66], enea (*Typha angustifolia* L.) [11] u otras especies [16,18,26]. Por ejemplo, en Palencia usaban para amarrarlas las ramas de la hierba de pordioseros (*Clematis vitalba* L.) [26] y en Cantabria la paja de trigo [18]. Algunos, sin embargo, usaban las propias hojas de la cebolla cuando están aún verdes y tiernas, pues no se rompen tanto como cuando están ya secas [91].

Las **cebollas dulces**, que se siembran en febrero, se recolectan como cebolla tierna en los meses de junio, julio y agosto, y como cebolla seca a partir del mes de julio [156,157]; se trata de un producto estacional con escasa aptitud para la conservación, que no se guarda más allá del mes de enero [158].

Los ***calçots*** y las **cebollas siemprevivas**, cultivadas a partir del bulbo, se cosechan generalmente entre **marzo y abril**, ya que después se elonga el escapo de la inflorescencia, el tallo se vuelve más fibroso y deja de ser agradable para el consumo [21,52,86,142]. Sin embargo,

Conservación de cebollas enristradas y colgadas. José Antonio González

Enristrando cebollas con juncia (*Cyperus longus*) en Salamanca. José Antonio González

Cebollas dejadas florecer para recolectar semilla. Laura Acenturo

los cultivos tempranos de *calçots* se pueden empezar a recolectar en noviembre a medida que van alcanzando el tamaño adecuado, y el periodo se alarga en algunas zonas hasta mayo [110,136]. Estas cebolletas se consumen tiernas, no se almacenan [21,52,85].

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

La **recolección de la semilla** se hace sobre los ejemplares que han florecido al segundo año. Para ello se vuelven a plantar de nuevo en septiembre u octubre algunas de las cebollas recolectadas para que suban a flor y fructifiquen en verano [11,52,85,87,122]. Las cebollas tempranas se entierran a finales de julio o principios de agosto [68]. También se pueden guardar las cebollas cosechadas en casa y plantarlas cuando empiezan a brotar en primavera [52]. Normalmente se seleccionan los bulbos de mejor aspecto y tamaño [68,151] y se plantan en un rincón del huerto para que no estorben [68], reservando para este fin pocos ejemplares, entre tres y seis [71,73,121,151]. Los bulbos se colocan sobre el terreno sin tapar o ligeramente cubiertos y, una vez han florecido, se aporcan las plantas o se sujetan con alguna estructura a base de cañas para que no las tumbe el viento [150].

En las especies bienales, como la cebolla o el puerro, se eliminan siempre aquellos individuos que florecen el primer año, denominados **machos** [52]. Estos no se utilizan para semilla ya que no desarrollan bulbos tan grandes y la selección de los agricultores prefiere favorecer el comportamiento bienal. Esta costumbre controla la aparición de variantes no deseadas [52].

Las semillas están ya maduras en torno a julio o agosto [21]. Para **recogerlas** se arranca toda la mata o se siega, es decir, se corta solo el tallo florífero [21,68,71,119]. Para evitar la pérdida de semilla, las flores se cosechan cuando un tercio de la flor muestra las semillas negras y se deja que termine la maduración fuera de la tierra [150]. Los tallos se cuelgan en un lugar fresco y seco para que terminen de secarse y luego se **desgranan** [67,71]. Para ello, se metían en una bolsa de tela y se machacaban para liberar las semillas [67,69,88], o bien se desgranaban a mano y luego se pasaban por un cedazo [69]. Una vez desgranadas, algunos meten las semillas en agua para **descartar** las que flotan, por ser inviables [68,69,86]. Esta operación debe hacerse rápidamente ya que no conviene tener la simiente mucho tiempo en el agua [150]. Las que no están vanas se dejan secar y se **guardan** en bolsas de papel o tarros de cristal [68].

Normalmente las semillas se guardan solo de un año para otro [57,88], aunque pueden conservarse hasta tres o cuatro años [74]. En algunas variedades locales, el hecho de que se reserven pocas plantas para obtener semilla puede convertirse en un problema de pérdida de diversidad genética, al tratarse de un cultivo de polinización cruzada, expresándose características que estaban ocultas en su genotipo y perdiéndose otras como el color [73].

COMERCIALIZACIÓN

Los hortelanos **vendían** su producción de cebollas en los mercados locales [74,82,85,117,121,151] y con el dinero obtenido se compraba aceite, arroz, azúcar y otros productos "que no daba la tierra" [16]. También era frecuente que se cambiaran por otros productos a modo de **trueque** [70], como en la Sierra de Madrid, donde los hortelanos de Valdemanco cambiaban patatas por cebollas y lechugas tempranas con los de Torrelaguna [52]. Igualmente se podían comprar a vendedores **ambulantes** [72,82]. Algunos pueblos eran especialmente

Diversidad de cebollas en el Mercado Central de Valencia. Emilio Laguna

conocidos por su producción de cebollas. Por ejemplo, las cebollas de Cantalpino, que se llevaban a Salamanca, eran muy famosas, por eso le decían "el pueblo de las cebollas" [27].

También es frecuente comprar el **plantel** de cebollín o cebollino ya hecho, evitándose la tarea de hacer los semilleros [52,68,71,73,88,151].

Hoy en día su comercialización es generalizada, pudiéndose encontrar en cualquier mercado o supermercado. Ya casi se ha perdido la costumbre de hacer ristras y lo habitual es venderlas sueltas o en manojos [82], salvo en algunas ferias donde pueden encontrarse trenzadas en artísticas ristras [20]. Algunas variedades tradicionales de cebolla que todavía se cultivan en determinadas regiones de España tienen buena aceptación en los mercados locales, donde se valora en gran medida su sabor [68,159]. Aunque se cultivan menos que antes, algunos agricultores jóvenes han apostado por la producción ecológica y las variedades locales [117]. Por ejemplo, en Tenerife se calcula que las variedades tradicionales representan en torno al 15% de la producción total [82].

VARIEDADES TRADICIONALES

El Inventario Nacional de Recursos Fitogenéticos recoge información de 818 muestras de cultivares tradicionales de cebolla de origen español, que representan una gran parte de la variabilidad de *Allium cepa* a nivel nacional [160]. Estas muestras se mantienen, mayoritariamente, en dos bancos de germoplasma de la Red de Colecciones del Programa Nacional de Conservación y Utilización de Recursos Fitogenéticos en forma de semilla [161]. Las características de algunas de las variedades que forman estas colecciones se han publicado en sendos catálogos. El Banco de Germoplasma del Centro para la Conservación y Mejora de la Agrodiversidad de la Universidad Politécnica de Valencia (COMAV-UPV) describe en su catálogo 68 variedades locales de cebolla [162], mientras que el Banco de Germoplasma Hortícola del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (BGHZ-CITA) cuenta con una colección de 574 muestras, de las cuales 189 aparecen descritas en su catálogo de variedades autóctonas de cebollas españolas [140]. Estas colecciones presentan una gran diversidad morfológica [141] y molecular [139].

Las variedades tradicionales muestran una gran variabilidad en características de importancia hortícola. En la clasificación agronómica de las variedades de cebolla se tienen en cuenta caracteres morfológicos como: abundancia de follaje, dimensiones y forma del bulbo (desde globosa y aplastada hasta cilíndrica), color del bulbo (principalmente de las túnicas internas, que pueden ser blancas, amarillas y rojas) y su consistencia [163]. También se consideran otros aspectos como: precocidad en la formación de los bulbos, resistencia a la "subida a flor" prematura (accidente también conocido como "encañonado" que deprecia comercialmente el producto), aptitud para la conservación, sabor del bulbo y contenido en materia seca. Otra clasificación distingue los tipos de cebolla según su uso culinario. Existen cebollas **para cocinar**, para lo cual se prefieren variedades de bulbo grande, con sabor variable, desde suave hasta fuerte, y de diferentes colores, del blanco al rojo. También variedades **para ensalada**, las más conocidas son las cebolletas de manojo o las cebollas dulces blancas, de sabor suave. Finalmente, las cebollas **para encurtir** son cebollas blancas y pequeñas, que en ocasiones se colorean de rosa. Los tipos de cebolla también se agrupan según sus exigencias de fotoperiodo para la bulbificación, considerando que la formación del bulbo en un fotoperiodo concreto se adelanta conforme suben las temperaturas. En este sentido, existen variedades de **día corto**, que forman bulbos con cerca de 12 horas de luz y se encuentran adaptadas, en general, a latitudes al sur de los 35°, como las islas Canarias; variedades de **día intermedio**, que forman bulbos con entre 12 y 14 horas de luz, y suelen adaptarse a latitudes comprendidas entre 32° y 38°, como el sur de la Península; y las cebollas de **día largo** que forman bulbos con 14 o más horas de luz y se aconsejan para áreas cuya latitud es superior a los 38°, por ejemplo el norte peninsular.

Cebolla Fuentes de Ebro. Cristina Mallor

Las principales variedades de cultivo en España pertenecen a los tipos babosa, valenciana, Liria, grano de oro y Recas, en su mayoría variedades típicamente levantinas cuyo cultivo se ha extendido por las buenas características peculiares de cada una de ellas, como la precocidad, el gran rendimiento, el sabor relativamente dulce, la buena resistencia a la subida a flor y la buena aptitud para la conservación, aspectos muy importantes y apreciados tanto para el comercio interior como el de exportación [140]. La cebolla tipo **babosa** es una variedad de consistencia tierna, sabor dulce, piel amarillenta y carne blanca [140]. Las cebollas babosas son cultivos tempranos muy utilizados para comercializar como cebolleta, que se suelen vender en manojos [164], como es el caso de la **cebolla blanca babosa** de Huesca, de la que se incluye una ficha en este volumen. La cebolla **valenciana** es una cebolla de día largo, con mucha resistencia a la subida a flor, siendo las tardías las mejores para secar y guardar. Tradicionalmente se secaban en las típicas cebolleras de la huerta [164]. Se utiliza como cebolla tardía, ya que se conserva mejor que otras variedades [52]. La cebolla tipo **grano de oro** es de piel amarillenta y en algunos casos rojiza, siendo su carne blanca y dura [140]. La variedad tipo **Liria** es de color amarillento y sabor dulce [140], su denominación procede de la localidad del mismo nombre que se encuentra en la comarca valenciana del Camp de Túria, donde se ha cultivado ampliamente [164]. También se conoce como cebolla de medio grano, ya que su ciclo se encuentra entre la cebolla babosa y la cebolla de grano, siendo la variedad más característica de la estación media [164]. La cebolla tipo **Recas** recibe su nombre de un municipio toledano y es esférica, amarillenta-cobriza, con cuello delgado, gran consistencia y buena conservación [140].

Otras cebollas utilizadas localmente son la cebolla de **Figueras** (variedad de color violáceo), la **Coler** (variedad muy precoz y de buen tamaño) y la de **Amposta**, todas ellas comunes en los mercados catalanes [140]. Además, los ***calçots***, o brotes de segundo año del cultivar de cebolla tradicional **blanca tardana de Lleida**, son un producto típico de la zona de Valls que se extendió por Cataluña a partir de los años 50 del pasado siglo [165], y que actualmente continúa su expansión [166]. Este producto está amparado desde 2001 por la Indicación Geográfica Protegida Calçot de Valls [143].

Ristras de cebolla lebaniega, a la venta en Potes (Cantabria). Emilio Laguna

En la Comunidad Valenciana el cultivo de la cebolla goza de gran tradición, con el uso mayoritario de cuatro variedades, las citadas babosa, Liria y valenciana tardía o de grano, y la cebolla **monquelina** [167], que es la más precoz y que probablemente procede de una selección de los agricultores a partir de la cebolla babosa para ganar precocidad. En Castilla es conocida la cebolla **horcal**, tradicionalmente utilizada para la elaboración de la morcilla de Burgos, muy valorada por los fabricantes por su dulzura y jugosidad [168,169]. Otras cebollas utilizadas para los embutidos tras la matanza del cerdo son la cebolla **blanca castellana**, la **mondonguera** o **morcillera** y la **matancera** (ver ficha en este volumen) [21,52,140]. Además, la cebolla de **Belorado**, también denominada cebolla castellana, alcanza gran fama en la provincia de Burgos [140]. En Extremadura destaca la cebolla de **Hervás** y varios cebollinos locales [140]. Andalucía dispone de las variedades del **pilón** y de **Priego** [140]. En el País Vasco se cultiva la cebolla **morada de Zalla** (ver ficha en este volumen), con buenas características de conservación y un color exterior cobrizo con las siguientes capas de un morado intenso y las más internas de tono más pálido [170]. En Galicia existe diversidad de tipos de cebolla [171], destacando la **chata de Betanzos y la chata de Miño**, de forma aplanada y pequeño tamaño, que se utilizan para elaborar las empanadas. En Asturias se encuentran las **amarillinas** y las de **El Condado**, entre otras [140]. En Cantabria gustan las coloradas, como la de **Bedoya** o cebolla **lebaniega** [140]. En Navarra se conserva una variedad denominada **chata de Ustés**, originaria del Valle de Salazar, de la que se incluye una ficha en este volumen. En Aragón destaca la cebolla **dulce de Fuentes**, también conocida como blanca gruesa de Fuentes, una variedad autóctona que desde el año 2010 se comercializa bajo la Denominación de Origen Protegida Cebolla Fuentes de Ebro [172]. Otras cebollas aragonesas son la de **Pintano**, el **cebollón de Torres de Alcanadre**, la **cebolla albal de verano** y la **cebolla zaragozana** [140].

Restos de cebollas halladas en yacimientos arqueológicos egipcios. Museo del Louvre. Javier Tardío

Las islas también han generado buenas cebollas, como la cebolla de Baleares denominada ***ceba blanca mallorquina*** (ver ficha en este volumen) y las cebollas canarias conocidas como de **Lanzarote**, de **Guayonje** (ver ficha en este volumen), de **Masca** y de **Carrizal Alto** [140,173]. En Gran Canaria destacan las variedades: **chata de Sardina**, una cebolla achatada, violeta oscuro, de picor medio, que se recolecta en mayo y es la acompañante ideal para el gofio, tanto el amasado como el escaldado; la **cebolla roja** también de color violeta oscuro, se recolecta en julio y agosto y se utiliza para ensaladas por su escaso picor; la cebolla **blanca** de color marrón, se recolecta en julio y agosto, y debido a su escaso picor es recomendable para guisos y frituras, y la variedad **embarque** que es achatada, marrón y se recoge en mayo, además es la más picante y menos cultivada, resultando ideal para guisos y frituras [174].

En las últimas décadas se han introducido nuevas variedades comerciales en muchas zonas que han desplazado a las tradicionales [52,82,85,140]. Estas variedades han ganado terreno a las locales principalmente por su capacidad productiva y de conservación. Por lo general, las variedades tradicionales se consideran más jugosas y carnosas que las comerciales, pero tienen el inconveniente de que se estropean más rápido [68]. Actualmente, todavía continúan en producción variedades locales bien implantadas en el mercado e incluso hay programas de tipificación y mejora de este material vegetal en algunas comunidades autónomas [136].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

La cebolla es una de las hortalizas cultivadas más antiguas, registrada desde hace más de 4000 años [175]. Los grabados en las paredes y las pinturas de las tumbas del Antiguo Egipto dan testimonio de que se cultivaba al menos alrededor del 3200-2800 a. C. [132,175,176]. Allí se representan ofrendas con cebollas y se muestran detalles de la plantación o del riego [176], lo que parece indicar su importancia en la dieta diaria de muchas personas [175]. Se han encontrado igualmente restos de cebolla bien conservados en las tumbas de la dinastía XVIII y posteriores, e incluso bulbos colocados en momias [176]. Igualmente, se han hallado fuentes cuneiformes que indican que esta hortaliza se cultivaba en Mesopotamia hace unos 4000 años [175,176].

Entre las primeras referencias escritas del mundo grecolatino, tenemos las de **Teofrasto** (siglos IV-III a. C.), quien la menciona en numerosas ocasiones para hacer referencia a su característico bulbo y a sus hojas. Dice que se siembra en enero y que tarda de diez a doce días en germinar y que, como el puerro y el apio, el fruto lo produce en el segundo año. También reconoce que hay diferentes clases de cebollas, entre las que menciona la cebolla dividida, que "se divide por abajo" y otra que llama de Ascalón, que "es la única que no se divide" y que se tiene que reproducir por semilla [177]. Esta seguramente deba su nombre a la antigua ciudad de Ascalón, en el actual Israel, desde donde su cultivo se extendió a Europa [178].

En el siglo I, **Dioscórides**, llama *kromyon* a las cebollas y tras una breve descripción y mención de variedades, reconoce una serie de cualidades como las de ser estimulantes del apetito, adelgazantes, laxantes, y depurativas, pero advierte también que son "mordicativas" (picantes), flatulentas y provocan la sed. Su zumo aplicado con miel es bueno en oftalmología corrigiendo nubecillas y manchas de la córnea. Facilita la menstruación en la mujer. Es igualmente útil contra las mordeduras caninas, aplicada con sal, ruda y miel [179]. En este

mismo siglo, **Plinio** dice que no hay cebollas silvestres (refiriéndose al ámbito geográfico mediterráneo de su experiencia) y se extiende, mucho más ampliamente que Dioscórides, sobre sus virtudes y propiedades. Menciona que aclaran la vista con su "simple olor" por las lágrimas que provoca y mucho más si se untan los ojos con su jugo. Curan también las cicatrices de los ojos, los leucomas y las manchas blancas. También son útiles en las otitis. Curan las úlceras de la piel, especialmente las de los órganos genitales. Resuelven las mordeduras y picaduras de escorpiones, serpientes y perros. Aplicadas en forma de fricciones se utilizan contra la alopecia y la psoriasis, y en forma de supositorios son buenas para controlar las hemorroides. Entre sus inconvenientes están las de ser flatulentas y provocar sed, y ser algo nocivas para el estómago, aunque según la escuela de Asclepíades es un alimento que da buen color, salud vigorosa y "agita los gases, relajando el vientre" [180].

El también coetáneo **Columela**, menciona sus dos épocas de siembra: una en otoño y otra en febrero. Dice que debe sembrase en un terreno muy bien labrado y estercolado, y recomienda echar también algunas semillas de ajedrea para tenerlas entre las cebollas. Dice que el cebollar se debe escardar no menos de cuatro veces para mantenerlo libre de hierbas. También nombra algunas variedades según su procedencia: Ascalón, Pompeya y la región Márs ica (las dos últimas en Italia). Menciona en diferentes ocasiones una "cebolla de Chipre, que algunas personas llaman ajo cartaginés" que "crece mucho más que el ajo" y "tiene como el ajo muchos dientes unidos entre sí" que pudiera ser el ajo elefante (ver Especies relacionadas en la ficha del puerro). Finalmente, añade algunas recomendaciones sobre su conservación tras la cosecha, su uso en algunas preparaciones culinarias y alguna aplicación en veterinaria [181].

En el primer libro de cocina conocido, *De re coquinaria,* atribuido a **Apicio** en el siglo I, aparecen cuatro recetas de cocina en las que se incluye la cebolla. En alguna de ellas se preparan simplemente fritas, aderezadas con garo y vino, y otras son salsas en las que las cebollas machacadas o troceadas y cocidas en agua, se fríen en aceite sazonadas con tomillo, poleo, pimienta, orégano y miel (y siempre un poco de garo); o bien sin freír, se escurren después de cocer y de nuevo se sazonan con tomillo, orégano, miel, vinagre, almíbar, dátiles y un poco de aceite y garo [182, 183].

Isidoro de Sevilla, entre los siglos VI y VII dice tan solo que la cebolla se llama así (*cepa*) porque no tiene más que cabeza [184].

Todos los **agrónomos y botánicos andalusíes** de los que se han conservado tratados la mencionan: **ʿArīb Ibn Saʿīd** (siglo X) [185], **Ibn Ḥaŷŷāŷ** (siglo XI) [186], **Ibn Wāfid** (siglo XI) [187], **Ibn Baṣṣāl** (siglo XI) [188], **Abū l-Jayr** (siglos XI-XII) [189, 190], **Ibn al-ʿAwwām** (siglo XII) [191], **Al-Ṭignarī** (siglo XII) [192] o **Ibn Luyūn** (siglo XIV) [193]. Pese a la complejidad del género *Allium*, en estos textos la identificación de la cebolla no plantea ningún tipo de duda [178]. La *ʿUmda* de Abū l-Jayr, con su peculiar concepto de la Sistemática Vegetal, alude a estas dificultades cuando afirma que *baṣal* (fitónimo genérico aplicado a plantas con bulbo subterráneo, especialmente de las familias Liliáceas, Iridáceas y Amarilidáceas) se divide en unos géneros primarios, después en otros y, finalmente, en especies [189]. Y es que, además de la conocida cebolla con su único bulbo tunicado, aparecen otras formas citadas por estos autores que no responden exactamente a este esquema. Entre ellas, como se puede ver en el apartado de Especies relacionadas, se puede destacar la forma agregada, con varios bulbos alargados y superficiales, popularmente conocidas como escalonias o chalotas (*Allium ascalonicum*), así como cebolletas, cebollinos y cebollas de verdeo (*A. fistulosum* y *A. schoenoprasum*). En todo caso, es evidente la importancia de su cultivo y de sus conocimientos agronómicos en la tradición agrícola andalusí [178]. Así, por ejemplo, Abū l-Jayr menciona

Illustrado por el Do&. Lag. 231

CEPA.

prouoca la sangre menstrua. Instilado en las narizes purga la cabeça por ellas. Aplicase con sal, con ruda, y con miel, cótra las mordeduras de perros. Mezclado con vinagre, y aplicado al Sol, sana los alnarazos: con igual quantidad de espodio, cura las inflammationes de los ojos sarnosas *, y secas *: y con sal extirpa los barros. Encorporado con enxundia de gallina, es util contra toda fuerte de escorimiento causada de los çapatos. De mas desto, sirue contra el fluxo del vientre, aprouecha à la difficultad del oyr, à los fluos, y à los oydos q̃ manan materia, y administrase commodamente para sacar el agua que penetrò en ellos. Haze renacer el cabello q̃ derribò la tiña, y esto muy mas presto que el Alcionio, si se vntan con el. Comidas las cebollas en grande abundantia, dan dolor de cabeça. Cozidas prouocan mas potentemente la orina. Suelen caer en la lethargia, los que estando enfermos, demasiadamente las comen. Cozidas y aplicadas con pallas, ò higos, en forma d'emplastro, maduran y corrompen los tolondrones.

* Añadese en el cod. ant. χαὶ ἑφυφθαλμίας.

NOMBRES.

Griego, κρόμυον. La. Cepa. Ar. Basil, & Bassal. Cast. Cebolla. Cat. Ceba. Port. Cebola. It. Cipolla, Fr. Ciboule y Oignon. Tud. Zwybel.

ANNOTACION.

PArece que se contradize en dos lugares Dioscorides. Primeramente hasiendo dicho que las cebollas dan gana de comer, añade vn poco despues, que traben bazio al estomago: empero aquesto no implica contradicion. Porque si se comen assadas en pequeña quãtidad, y como por ensalada, en el principio del pasto, no ay duda sino que mundifican con su agudeza el estomago, y despiertan el apetito: empero comidas en grande abundantia, y sin otra cosa, es cierto que se conuierten todas en flema, y antegan aquella facultad que suele aportar las viandas, engendrando juntamente infinitos regueldos, y alcando con sus partes subtiles, muchos humores graues à la cabeça.

De mas d'esto, hauiendo dicho Dioscorides, que ablandan las cebollas el vientre, torna à dezir despues, que restrinen el fluxo del mesmo: lo qual hemos de entender en esta manera: que la cebolla comida en quantidad moderada, con las partes subtiles y agudas que tiene, estimula siempre la virtud expultriz, à expeler los gruessos humores del vientre: mas si à caso alguna vez las viandas, no pudiendo passar à las venas, à causa de algunos humores gruessos, que opilan y atajan el passo, se cuelan y se expiden por camaras, estonces tambien la cebolla, con la mesma agudeza y heruor, adelgaza y extirpa los dichos humores gruessos, y abriendo al mantenimiento el camino, le diuierte de aquel fluxo, que le precipitana. Es compuesta la cebolla de partes contrarias, de las quales vnas son subtiles, agudas, y muy colericas: y otras gruessas, flematicas, y viscosas. Pordonde no nos deuemos maruillar, si muchas vezes haze effectos contrarios. Entre otras dotes de la cebolla, dizen que acrecienta la esperma, dado que offusca la razon, y el sentido. Alcoholanse las mugeres con ella, quando no pudiendo llorar, quieren prouocar lagrimitas, para enternecer à sus amos.

Del Ajo. Cap. CLXI.

HAllase vn Ajo domestico, y hortense, en Egypto, el qual es * blanco *, y tiene vna sola cabeça, ni mas ni menos que el puerro, los dientes de la qual se llaman en la lengua Dorica Aglithes. Ay otro saluage llamado Ophioscorodon, * el qual es corosiuo de todas las partes superficiarias del cuerpo. Este comido, expele aquellas lombrizes del vientre, que parecen pepitas de calabaça, y prouoca la orina. * Tiene todo ajo virtud aguda, caliente, y mordicatiua: expele todas ventosidades, perturba el vientre, enxuga el estomago, engendra sed, digere los vapores ventosos, desfuella el cuero, y comido debilita la vista. De mas desto, es vtil à las mordeduras de biuoras, del hemorroo, y de qualesquiera otras serpientes, beuiendose vino tras el, ò dandose desthecho conuino. Aplicase contra los mesmos daños, y puesto en forma d'emplastro so-

Ilustración de la cebolla en la traducción del Dioscórides de Laguna (1555)

en la *ʿUmda* la variedad *ʿasqalānī* [189], la misma que siglos más tarde Ibn Luyūn denominará *šakalūnā* [193], la escalonia o chalota comentada anteriormente, un tipo de cebolla de bulbo más alargado y pequeño que los tradicionales, de sabor más suave, pero de muy similares características agronómicas [178].

En cuanto a las variedades de cebolla, merece la pena resaltar que actualmente se sigue un sistema parecido al que propone Ibn al-ʿAwwām para diferenciarlas, utilizando los mismos caracteres, como la forma del bulbo, el color de los tegumentos exteriores, el sabor y el ciclo de cultivo [194]. La *ʿUmda* realiza un recorrido pormenorizado de las distintas variedades de la época, como la blanca y redonda o la mantecosa [189], algunas de las cuales se podrían equiparar con variedades actuales [178].

Las aplicaciones medicinales que recoge Al-Ṭignarī (antihemorroidal, tratamiento de la alopecia y de ciertas afecciones cutáneas y oculares) [192] ya las señalaba Dioscórides, aunque son sus supuestas propiedades afrodisíacas las que más destacan los médicos árabes medievales. Son también muchos los aspectos agronómicos relacionados con su cultivo que encontramos en estos autores, como por ejemplo, Ibn al-ʿAwwām menciona la rápida pérdida de viabilidad de sus semillas o que la plantación debe hacerse sobre un caballón para facilitar el riego, proporcionar un marco de plantación adecuado y preservar de encharcamiento y pudriciones [191].

En el siglo XVI, **Alonso de Herrera** repite lo dicho por Columela sobre su querencia por la tierra gruesa, bien labrada y estercolada. También comenta que, según Abencenif (Ibn **Wāfid**) "se hacen bien en las tierras bermejas, con tal que sean tierras sueltas". Trasmite también algunos otros consejos de este autor andalusí (el único que Herrera

menciona) sobre su conservación y el trasplante. Sobre el ciclo de cultivo, establece la fecha de siembra en los meses de septiembre, octubre y noviembre, y en febrero para las tardías, que se debe realizar en día claro y reposado, después del mediodía y siempre en luna menguante. Comenta que se deben trasplantar "cuando ya ellas están bonitas", que no se coloquen muy profundas, y que "al trasponer hanlas de despuntar las porretillas si son largas", siempre que no sea en tiempo lluvioso pues, si no, puede entrar el agua por las cortaduras y se puede pudrir la planta. Dice que, para que crezcan más, se deben escardar y mullir mucho "porque tenga la tierra fofa y hueca" y que salen mejores si entre ellas se siembra alguna hierba de buen olor, como ajedrea, hierbabuena o tomillo salsero. Sobre su diversidad, comenta que, en general, son más dulces las blancas que las coloradas, aunque esto no es siempre así. Finalmente, reconoce que las cebollas tienen "muchas propiedades buenas" como favorecer la diuresis, estimular el apetito, ayudar a la digestión, cicatrizar verrugas, resolver mordeduras de perros rabiosos y picaduras de abejas y sabandijas, o estimular la lactancia, aunque eso sí, dan sed, sueño, dolor de cabeza e incitan a la lujuria [195].

En la segunda mitad del siglo XVIII, **Joseph Quer**, en su *Flora Española*, distingue además de la cebolla propiamente dicha, que nombra como *Cepa vulgaris*, a la escaluña, como *Cepa ascalonica,* y al cebollino, como *Cepa fissilis*. Respecto a la cebolla dice que se cultiva y da muy bien en determinadas regiones de España como Andalucía, Murcia, Valencia y Cataluña. Describe detalladamente la planta de la que destaca que sus bulbos no producen "hijuelos". Recoge algunas recomendaciones de Galeno, Asclepio e Hipócrates (de este último la idea de que la cebolla es poco nutritiva por lo que no merece incluirse entre los "alimentos"). Destaca sin embargo sus virtudes medicinales pues las cebollas y los ajos son útiles contra la peste y otras enfermedades contagiosas. Recoge de Bauhin que los alemanes les dan cebollas en infusión a los niños para eliminar sus lombrices intestinales; también es un excelente diurético y evita la hidropesía. Cocidas con miel son excelentes para el asma. En uso tópico las cebollas cicatrizan los tumores que supuran. La cebolla blanca es especialmente útil contra el dolor de cabeza, aplicándola cocida en la zona dolorida. Se emplea igualmente para el dolor de oídos y resuelven el problema de los residuos en la matriz tras el parto. De la escaluña comenta que solo la ha observado en Valencia y Cataluña, especialmente en la última, donde hay una gran cosecha de ellas y hacen gran uso en la cocina, en guisos y ensaladas y, además, "las ponen en adobo, para conservarlas y usarlas todo el año". Sobre el cebollino, comenta que lo ha visto (silvestre) junto a los jardines del Real Sitio de San Ildefonso, hacia Valsaín (Segovia), y en los cerros de la Cartuja de El Paular y de Bustarviejo (Madrid), además de cultivarse en huertas de verduras. Dice que sus hojas se pican y, crudas, se mezclan en las ensaladas, y cocinadas se mezclan con otras hierbas comestibles "y aún con carne y pescado y en las tortillas", pero "si se comen con exceso, se digieren difícilmente y producen regüeldos" [196].

A principios del siglo XIX, **Claudio y Esteban Boutelou**, en su *Tratado de la Huerta*, advierten que son varias las especies que se conocen de cebolla pero que las más señaladas son la "redonda" (seguramente *A. cepa*) y la "larga" (esta última podría referirse a la cebolleta, *A. fistulosum*). Según ellos estas dos se dividen a su vez en variedades. De la redonda describe la morada o de España, la blanca o de Portugal y la temprana o de huerta, y de la cebolla larga, la larga encarnada y la blanca. De todas ellas parece que la cebolla morada o de España es la más útil y apreciable. También lo es la cebolla temprana o de huerta, que es pequeña, blanca y muy dulce. Estudian pormenorizadamente las técnicas y épocas de siembra (desde septiembre a abril, según regiones y variedades), trasplante, cultivo y cosecha. Respecto a los usos, mencionan que, entre los culinarios, se come cruda, cocida y en varios guisos y encebollados, y advierten que, aunque es muy acre y cáustica, pierde esas cualidades al ser asada o cocida. Además, añaden un largo comentario sobre sus propiedades medicinales entre las que se encuentran las de ablandar los tumores duros, cortar su supuración (aplicada en forma de cataplasma cocida o asada), y curar las verrugas. Su simiente tiene más fuerte propiedad aperitiva que el apio [197].

VALORACIÓN

El uso de la cebolla en la alimentación humana está plenamente vigente. Está presente en la cocina cotidiana de casi todos los hogares, siendo la base de los sofritos durante todo el año y la protagonista de eventos sociales como las *calçotadas* típicas de Cataluña. Además de su importancia gastronómica, de sobra conocida, se conservan algunos de los numerosísimos conocimientos tradicionales sobre su uso medicinal. Al tratarse de un recurso muy frecuente en los hogares, de fácil disponibilidad y de gran eficacia, es una de las plantas más usadas con fines medicinales. Entre las aplicaciones medicinales más populares que probablemente se conserven estarían su uso como anticatarral, pectoral y depurativo sanguíneo, así como la aplicación como demulcente en el tratamiento de forúnculos y afecciones cutáneas [2,9,18,26,125].

Como hemos visto, su cultivo sigue siendo muy importante en nuestro país, tanto a gran escala para el comercio interior y exterior, como a pequeña en los huertos domésticos. Antiguamente, todo el que tenía un huerto y criaba cerdos cultivaba gran cantidad de cebollas. Hoy, aunque la tradición de la matanza está extinguida, los mayores siguen cultivándolas como antes [69].

OBSERVACIONES

La cebolla es una fuente natural para el desarrollo de alimentos funcionales o nutracéuticos orientados a la prevención y el control de algunas enfermedades. Se ha podido confirmar en distintos estudios que contiene compuestos bioactivos que aportan un efecto beneficioso para la salud y confirman algunas de las propiedades atribuidas a las cebollas en los tratados médicos tradicionales [198,199]. Por ejemplo, contiene vitaminas hidrosolubles del grupo B y vitamina C; compuestos fenólicos; ácidos orgánicos, como el ácido málico, cítrico, succínico, fumárico y quínico; fructanos, en particular los fructooligosacáridos que se acumulan como sustancias de reserva; flavonoides, en especial la quercetina; y compuestos azufrados, en concreto los sulfóxidos de cisteína que determinan el sabor y el aroma característicos de la cebolla [200].

Los sulfóxidos de cisteína, así como los compuestos derivados de su degradación enzimática, contribuyen a gran parte de las propiedades medicinales atribuidas a la cebolla [201]. Aunque se han descrito hasta nueve sulfóxidos de cisteína, los más abundantes son la isoaliina, responsable del efecto lacrimógeno, la metiina, la propiina y en menor proporción la aliina [200]. La síntesis de unos compuestos azufrados en lugar de otros y la proporción en la que se encuentran están influidos por factores genéticos y ambientales, dando lugar a los aromas y sabores característicos de los bulbos, así como a sus diferentes actividades biológicas [202,203]. La metiina y los cepaenos y ajoenos han demostrado ser potentes antiplaquetarios y antitrombóticos [204–206] y junto con la aliina y la alicina estimulan la producción y secreción de insulina en el páncreas, actuando como agentes hipocolesterolemiantes, hipolipemiantes e hipoglucemiantes, efectivos en la pre-

vención de enfermedades cardiovasculares y diabetes [204,207,208]. La aliina y algunos polisulfuros de alilo actúan como potentes antioxidantes [204,209]; cepaenos y otros tiosulfinatos han demostrado su eficacia como antinflamatorios y antiasmáticos [204,207,210]. También son numerosos los estudios que relacionan el efecto protector de los compuestos azufrados frente a diversos tipos de cáncer [205,210,211]. Además, la alicina y los productos derivados de su degradación son efectivos frente a un amplio espectro de bacterias y hongos patógenos, a infecciones causadas por parásitos y protozoos, y a ciertos virus como la gripe A y B, herpes simple tipo 1 y 2 o VIH [204,205,210].

Por otro lado, los carbohidratos no estructurales, suponen aproximadamente el 80% de la materia seca de los bulbos y consisten básicamente en glucosa, fructosa, sacarosa y fructooligosacáridos de tipo inulina (FOS) [212,213]. La cebolla se encuentra entre los alimentos con mayor contenido en FOS, los cuales le proporcionan propiedades prebióticas al estimular la actividad bacteriana del colon, aumentando así la salud general del tracto gastrointestinal [214]. Otro componente interesante es la quercetina, el flavonoide más importante en cebolla [215–217]. Por su potencial antioxidante, a la quercitina se le atribuyen diversas propiedades contra la obesidad [218], antibacterianas [219], antidiabéticas [220], antiinflamatorias [221] y antivirales, incluyendo el SARS-CoV-2 [222] y la gripe [223].

Los precursores del sabor y olor característicos de la cebolla, los sulfóxidos de cisteína, se encuentran alojados en el citoplasma de las células, mientras que la enzima alinasa se encuentra en las vacuolas celulares. Cuando se dañan las células, al cortar las cebollas o por masticación, la enzima entra en contacto con los sulfóxidos y se desencadenan múltiples reacciones. En la primera reacción se producen los ácidos sulfénicos, amonio y ácido pirúvico. Los ácidos sulfénicos rápidamente se condensan para formar varios tiosulfatos, los cuales son también inestables y forman otros compuestos azufrados. Estos productos procedentes de la descomposición de los sulfóxidos de cisteína son los responsables de los diferentes sabores y olores característicos de la cebolla. El ácido 1-propenil sulfénico, que es inestable, se transforma en un gas volátil, el sulfóxido de tiopropanal, que se disipa en el aire [137]. Cuando alcanza los ojos, este gas reacciona con el agua ocular para formar una solución poco concentrada de ácido sulfúrico, además de propanal y ácido sulfhídrico. El ácido sulfúrico irrita las terminaciones nerviosas de los ojos, provocando escozor. Las glándulas lacrimales producen lágrimas en respuesta a esta irritación, para diluir y eliminar el efecto irritante.

El nombre de cebolla y sus formas derivadas se utiliza también para nombrar a otras plantas que poseen bulbos u órganos de aspecto bulboso, como la cebolla albarrana [*Urginea maritima* (L.) Baker] [2,7,9,13,24,27,34,44,45,57]; la cebolla de cigüeña o cólchico de primavera (*Colchicum triphyllum* Kunze); el cebollón o nazareno [*Muscari neglectum* Guss., *M. comosum* (L.) Mill.] [27], o la peonía, llamada en algunas zonas cebolla churri o chilre (*Paeonia broteri* Boiss. & Reut.) [27]. Asímismo, el término cebolla se emplea para denominar a plantas de hojas parecidas, como los gamones (*Asphodelus ramosus* L., *A. fistulosus* L. y otros), llamados cebollas, cebollanas, cebollinos o cebolletas [18,31,51]. El bulbo del azafrán (*Crocus sativus* L.) también se conoce popularmente como cebolla [34], así como, entre otros, el de las azucenas (*Lilium martagon* L. y *L. candidum* L.) [26,51].

ESPECIES RELACIONADAS

Allium ascalonicum L.
(=*A. cepa* var. *aggregatum* G. Don)

Allium ascalonicum. Javier Tardío

NOMBRES VULGARES

Castellano: chalota (AN, CL, GA), chalote (AN, AS); cebolla ajera (CB) [67,73,160].

Catalán: escalunya (CT, IB, VC), ascalunya, calunya (VC), ceba escalunya (CT), ceba calunya (VC); ceba de paret (CT); xalot (IB) [12,100,123,224,225].

Gallego: chalota (GA) [226].

DESCRIPCIÓN / INTRODUCCIÓN

Hierba perenne, hasta de 60 cm, con bulbo central rodeado de hasta seis bulbos más pequeños, estos cubiertos por una cáscara marrón rojiza. Hojas cilíndricas, huecas, casi lineares, algo glaucas, más pequeñas que las de la cebolla. Flores pediceladas de color blanco o azulado en umbelas globosas sobre escapo inflado, hueco. Fruto en cápsula con semillas pequeñas y negras.

A veces considerado simplemente como *Allium cepa* var. *aggregatum* [140], según parece podría derivar de la especie asiática silvestre *Allium oschaninii* B. Fedtsch. o de *Allium vavilovii* [227]. Su nombre científico, del que derivan algunos de sus nombres vulgares, hace referencia a Ascalón, antigua ciudad de Palestina donde fue cultivado intensamente. Desde esta zona, que es parte de su centro de origen, fue llevado a Europa, donde su cultivo está extendido tanto en países mediterráneos como nórdicos [178].

No se dispone de datos estadísticos de producción separados de los de la cebolla, ni en el mundo, donde aparecen junto a cebollas verdes [134], ni en España, donde podrían estar incluidas en el grupo de otras cebollas [135].

Su forma habitual de propagación es por vía vegetativa, mediante la plantación de bulbos individuales, de modo que al brotar cada uno de ellos formará entre dos y diez bulbos nuevos.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

El **bulbo** se utiliza con fines alimentarios principalmente en Cataluña, Comunidad Valenciana y Baleares [12,100,224,225,228]. En menor medida se ha usado también en otras regiones de España, aunque su uso no está muy extendido [52,67,73]. Se prepara mezclado con sal o en tortillas [12], en ensaladas, sofritos y caldos [228], y para **condimentar** carnes y salsas [12,100].

Con fines **medicinales**, en Castellón se ha empleado como antiséptica, aplicando el líquido resultante del cocimiento del bulbo sobre las **heridas** [12]. En Sant Joan de Moró (Castellón) se cultivaba en macetas con la creencia de que su presencia en el interior de las casas ayudaba a curar las **hemorroides** [12].

Una de sus denominaciones populares, *ceba de paret*, alude a su presencia frecuente junto a las paredes de piedra seca [228].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Se **cultiva** principalmente en Cataluña [224,225] y de forma minoritaria en otras zonas, como Asturias [67], Cantabria [73] o Madrid [52]. Por ejemplo, en Vall Fosca (Lérida) está presente en el 20% de los huertos [224], mientras que en la Sierra Norte de Madrid, en el 2% [52].

Presenta varios bulbos agregados que se denominan popularmente dientes por su semejanza a los del ajo [67], de ahí su nombre de cebollas ajeras [73]. Los bulbos se **plantan** de octubre a enero, "como si fueran ajos", preferentemente en **menguante**, usando un **marco de plantación** en torno a 10 × 20 cm [67,73]. No precisa muchos cuidados, siendo estos similares a los de la cebolla [67]. Como se hace en los ajos, es habitual esparcir cenizas alrededor del cultivo a modo de **fertilizante** y para evitar el ataque de plagas [229]. Por lo general no necesita **riego** [228]. La mejor época para **cosecharla** y consumirla es en primavera [67,228], aunque se puede cosechar a lo largo de todo el año a medida que va rebrotando [123], también en invierno si no está cubierta de nieve [228].

A. ascalonicum creciendo en las paredes de piedra seca. Laura Calvet-Mir

En zonas donde su cultivo tiene cierta tradición, este ha ido disminuyendo drásticamente, habiéndose sustituido por variedades comerciales de cebolla de uso similar [229].

Aunque se puede **multiplicar** por semilla, normalmente se hace vegetativamente seleccionando los dientes de mejor aspecto y tamaño para volverlos a sembrar al año siguiente [67], o bien se utilizan los pequeños bulbos que se forman en la parte superior del tallo [228].

Como en muchos otros lugares donde no se cultiva, en Menorca se **compra** para poder usarlo como condimento alimentario [100].

Allium fistulosum L.

Allium fistulosum. Emilio Laguna

NOMBRES VULGARES

Castellano: cebolleta (VC, PV) [230,231].

Catalán: cebollí (IB) [48,100].

Gallego: ceboliña (GA) [226].

DESCRIPCIÓN / INTRODUCCIÓN

Hierba perenne hasta de 60 cm, con hojas fistulosas o huecas, de sección redonda, y bulbo menos pronunciado y más alargado que el de la cebolla, similar al puerro. Inflorescencia globosa densa con dos espatas anchas, membranosas. Flores blancas.

Se cree que deriva de la especie asiática silvestre *Allium altaicum* Pall., que se encuentra en estado silvestre en el este de Kazajistán [227].

Esta especie desarrolla de dos a seis brotes o ramificaciones de tamaño parecido que se cosechan en verde, constituyendo el órgano de consumo [140].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

En Baleares se utiliza el bulbo como **condimento** en ensaladas y otros platos [48,100].

La vistosa inflorescencia se ha empleado con fines **ornamentales** para hacer ramos, al menos en Mallorca [48].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Como puede verse en el apartado de Referencias históricas, esta especie se cultivó en el pasado. En la Comunidad Valenciana fue relativamente habitual en la dieta local hasta finales del siglo XIX, decayendo progresivamente. En la actualidad es un cultivo relictual, aunque diversos usos colaterales (por ejemplo, para **encurtidos**) mantienen vivo el cultivo en algunas huertas [230]. En Baleares se trata de un cultivo reciente [48,100]. En Vizcaya se cita la **variedad** cebolleta bombilla, cultivada por muy pocos agricultores [231].

Allium schoenoprasum L.

Allium schoenoprasum. José Fajardo

NOMBRES VULGARES

Castellano: **cebollino** (nombre generalizado); ajito tierno (CM); cebolla, cebolleta (AS) [62,160,232,233].

Catalán: cebollí (IB) [100].

Gallego: ceboliño; cebola ajo, cebola del país (GA) [160,226].

Cebollino, cortado para su uso como condimento. Javier Tardío

DESCRIPCIÓN / INTRODUCCIÓN

Hierba perenne, con bulbo de 1,5-4 cm, fusiforme, sin bulbillos, y con tallo de 12-46 cm, de sección circular, hueco. Inflorescencia globosa, densa, de 1,7-4,4 cm de diámetro, con una espata de dos segmentos ovados, más cortos que las flores; estas con pedicelos hasta de 1,5 cm, con tépalos de 8-12 mm, de color púrpura. Seis estambres, todos con filamentos simples. Fruto en cápsula de 3,1-3,8 mm.

Esta especie, que crece silvestre por todo el hemisferio norte y por tanto es el *Allium* más ampliamente distribuido, se ha cultivado en Europa desde la baja Edad Media. Su domesticación se pudo producir en Italia en el siglo X, aunque ha debido producirse en otros muchos sitios de forma independiente y probablemente en Asia con una mayor antigüedad [175,234].

Se cultiva en muchos países de zonas templadas y frías del hemisferio norte, especialmente en huertos domésticos, aunque recientemente se ha introducido en cultivo a mayor escala para su comercialización, bien en fresco o en seco y congelado, tanto para la industria alimentaria como para supermercados. Las hojas se consumen frescas en ensaladas o como condimento [234].

Es una especie muy variable, de la que se han descrito numerosos táxones infraespecíficos, aunque basados principalmente en caracteres continuos relacionados con parámetros ecológicos, que generalmente no han sido aceptados como importantes [227,234].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Aunque el uso de sus hojas como **condimento** está seguramente más extendido, se ha registrado al menos en Galicia, Asturias y Baleares [67,100,226]. En la comarca de Sanabria, Carballeda y Los Valles (Zamora), esta planta abunda silvestre en la sierra y ha pasado a huertos y jardines como **adorno** por lo llamativo de sus flores, pero tradicionalmente no se aprovechan sus hojas en la cocina [87]. Es frecuente encontrarla en los huertos asturianos, donde se cultiva con fines alimentarios [67], mientras que en Menorca se trata de un cultivo reciente [100].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Como se recoge en el tercer volumen de la Fase II del Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad [235], se ha registrado la **recolección silvestre** de las plantas de esta especie para su uso como verdura, alimento para el ganado y como medicina, al menos en Aragón y Madrid [10,52].

En cuanto a su **cultivo**, además del ya mencionado en los huertos de Asturias y Menorca, no se ha encontrado más información (ni de su cultivo ni de las actividades de manejo) en las obras etnográficas consultadas. Sin embargo, es de suponer que, aunque nunca con mucha importancia, su cultivo ha debido estar más extendido, pues podemos encontrarlo en algunas referencias históricas relativamente recientes. Por ejemplo, a principios del siglo XIX, en su *Tratado de la huerta*, Claudio y Esteban Boutelou hablan de su uso y cultivo en España con el nombre de cebollino común [197]. Allí dicen que sus hojas se comen en ensaladas y se usan para elaborar varias salsas y dan claras instrucciones sobre cómo debe realizarse su cultivo [197].

REFERENCIAS

1. Martínez Lirola *et al.* 1997; 2. Benítez 2009; 3. Verde 2002; 4. Casado Ponce 2003; 5. Verde *et al.* 1998a; 6. Casana 1993; 7. Fernández Ocaña 2000; 8. Alcántara 1990; 9. López 2015; 10. Villar *et al.* 1987; 11. Ferrández & Sanz 1993; 12. Mulet 1991; 13. Mesa 1996; 14. Sáenz Guallar 1982; 15. Lastra 2003; 16. San Miguel 2004; 17. Pardo de Santayana 2008; 18. Pardo de Santayana 2004; 19. González *et al.* 2010; 20. Blanco & Diez 2005; 21. Blanco 1998; 22. Muriel 2008; 23. Rúa & Rubio 1990; 24. Ortuño 2003; 25. Gallego & Gallego 2008; 26. García Jiménez 2007; 27. Velasco *et al.* 2010; 28. Fragua 1994; 29. Pascual Gil 2013; 30. González & Amich 2015; 31. Rivera *et al.* 2008; 32. Fajardo *et al.* 2007; 33. Verde *et al.* 2000; 34. Consuegra 2009; 35. González-Tejero 1989; 36. Molero Mesa *et al.* 2001; 37. Álvarez Escobar 2011; 38. Perera López 2005; 39. Perera López 2006; 40. Penco 2005; 41. Guío 1992; 42. Martín Alvarado 2010; 43. Vallejo 2008; 44. Tejerina 2010; 45. Blanco & Cuadrado 2000; 46. Guzmán 1997; 47. Latorre 2008; 48. Carrió 2013; 49. Rabal 2000; 50. Rivera *et al.* 1994; 51. Obón & Rivera 1991; 52. Aceituno-Mata 2010; 53. Akerreta 2009; 54. Cavero *et al.* 2011a; 55. Cavero *et al.* 2011b; 56. Akerreta *et al.* 2007a; 57. Molina 2001; 58. Akerreta *et al.* 2007b; 59. Akerreta *et al.* 2013; 60. Menendez-Baceta *et al.* 2014; 61. Alarcón *et al.* 2015; 62. Conca & Oltra 2005; 63. Fresquet & Tronchoni 1995; 64. Verde *et al.* 2008; 65. Galán 1993; 66. Sánchez Romero 2003; 67. Vila Díez 2013; 68. Acosta & Díaz Diego 2008; 69. Martín Fernández 2010; 70. Sabaté Bel 2011; 71. Navarro Alcalá-Zamora 1981; 72. Catani *et al.* 2001; 73. Rodríguez de la Iglesia *et al.* 2004; 74. Soriano Niebla 2004; 75. García Arambilet 1990; 76. Báscones Muñoz 2011; 77. Gregori 2007; 78. Blanco 2015; 79. Calvo *et al.* 2011; 80. Ledesma 2004; 81. López & Obón 2016; 82. Morera *et al.* 2012; 83. Gil González 2014; 84. Acosta *et al.* 2001a; 85. Acosta *et al.* 2001b; 86. González Lera & Guzmán Casado 2006a; 87. Krause *et al.* 2006; 88. Gil González 2011; 89. Rigat 2005; 90. Selga 1998; 91. Bonet *et al.* 2008; 92. Bonet & Vallès 2007; 93. Bonet *et al.* 1999; 94. Carrió *et al.* 2012; 95. Parada *et al.* 2011; 96. Rigat *et al.* 2009; 97. Rigat *et al.* 2013; 98. Batet *et al.* 2011; 99. Torres 1999; 100. Moll 2005; 101. Carrió & Vallès 2012; 102. Belda *et al.* 2013b; 103. Fresquet *et al.* 2001; 104. Pellicer 2000; 105. Barber *et al.* 2005; 106. Segarra Durá 2015; 107. Serrasolses 2014; 108. Vall i Ontiveros 2011; 109. Torras 2014b; 110. Torras 2015; 111. Parada 2008; 112. Muntané 1991; 113. Bonet 1991; 114. Agelet 1999; 115. Bonet 2001; 116. Raja 1995; 117. Vinyals Grau 2013; 118. Marmi & Viladrich 2005; 119. Ribó Herrero & Roselló 2006; 120. Puig i Roca 2013; 121. Arribas Quintana *et al.* 2011; 122. Perramon Llussà 2012; 123. Casas Griera & Brustenga Bort 2004; 124. Euskaltzaindia / Real Academia de la Lengua Vasca 2010; 125. Barandiaran & Manterola 2004; 126. Orduna & Pascual 2018; 127. Barandiaran & Manterola 2017; 128. Barandiaran & Manterola 1990; 129. González-Hernández *et al.* 2004; 130. Anllo 2011; 131. Vavilov 1926; 132. Abdou *et al.* 2015; 133. Gurushidze *et al.* 2007; 134. FAO 2022; 135. MAPA 2020; 136. Miguel Gómez 2017; 137. Brewster 1994; 138. Astley *et al.* 1982; 139. Mallor *et al.* 2014; 140. Carravedo & Mallor 2007; 141. Mallor *et al.* 2011; 142. Simó Cruanyes *et al.* 2015; 143. CR IGP Calçots de Valls 2022; 144. Tardío *et al.* 2002; 145. Menendez-Baceta *et al.* 2015; 146. Cavero *et al.* 2013; 147. Martínez-Kleiser 1993; 148. Lapitz Mendía 2009; 149. Tascón Rodríguez 2012; 150. Perdomo Molina & Hernández Medina 2021; 151. Montero *et al.* 2015; 152. Ruiz de Galarreta *et al.* 2016; 153. Associació de Varietats Locals 2021; 154. Torras 2022; 155. Calasanz 2013; 156. Mallor *et al.* 2008; 157. Mallor & Sales 2012; 158. Mallor *et al.* 2008; 159. Llamazares & Mallor 2008; 160. INIA 2021; 161. Díez *et al.* 2018; 162. Castell & Díez 2000; 163. Maroto 2002; 164. Generalitat Valenciana 2020; 165. Simó & Casañas 2010; 166. Sans *et al.* 2019; 167. Pardo & García 1999; 168. Díez *et al.* 2008; 169. Díez *et al.* 2010; 170. Casallo *et al.* 1991; 171. Rivera *et al.* 2016; 172. Mallor 2012; 173. Tascón *et al.* 2010; 174. Aguiar *et al.* 2018; 175. Fritsch & Friesen 2002; 176. Zohary *et al.* 2012; 177. Teofrasto 1988; 178. Hernández Bermejo *et al.* 2012; 179. Laguna 1555; 180. Plinio 1976; 181. Columela 1988; 182. Apicio 1987; 183. Segura Munguía & Torres Ripa 2009; 184. Isidoro de Sevilla 1982; 185. ʻArīb Ibn Saʿīd 1961; 186. Ibn Ḥaŷŷāŷ 1982; 187. Ibn Wāfid 1997; 188. Ibn Baṣṣāl 1995; 189. Abū l-Jayr 2004-2010; 190. Abū l-Jayr 1991; 191. Ibn al-ʻAwwām 1988; 192. Al-Ṭignarī 2006; 193. Ibn Luyūn 1988; 194. García Gisper 1971; 195. Alonso de Herrera 1981; 196. Gómez Ortega 1784; 197. Boutelou & Boutelou 1801; 198. Zhao *et al.* 2021; 199. Ren & Zhou 2021; 200. Jones *et al.* 2004; 201. Fayos Avellán *et al.* 2018; 202. Randle *et al.* 1995; 203. Sun Yoo & Pike 1998; 204. Rose *et al.* 2005; 205. Corzo-Martínez *et al.* 2007; 206. Beretta *et al.* 2017; 207. Bisen & Emerald 2016; 208. Zhai *et al.* 2018; 209. Kim *et al.* 2018; 210. Bahram-Parvar & Lim 2018; 211. Bianchini & Vainio 2001; 212. Benkeblia *et al.* 2007; 213. Rodríguez Galdón *et al.* 2008; 214. Aisara *et al.* 2021; 215. Slimestad *et al.* 2007; 216. Sellappan & Akoh 2002; 217. Lombard *et al.* 2005; 218. Nabavi *et al.* 2015; 219. Wang *et al.* 2018; 220. Dhanya *et al.* 2017; 221. Kleemann *et al.* 2011; 222. Colunga Biancatelli *et al.* 2020; 223. Wu *et al.* 2015; 224. Calvet-Mir *et al.* 2011; 225. Rigat *et al.* 2011; 226. González González *et al.* 2012; 227. Aedo 2013; 228. Calvet-Mir *et al.* 2010; 229. Calvet-Mir 2011; 230. Laguna 1998; 231. Rodríguez Izagirre *et al.* 2007; 232. Herrero & Cardaño 2015; 233. Dantín Cereceda 1943; 234. Hanelt & Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research 2001; 235. Pardo de Santayana *et al.* 2018c.