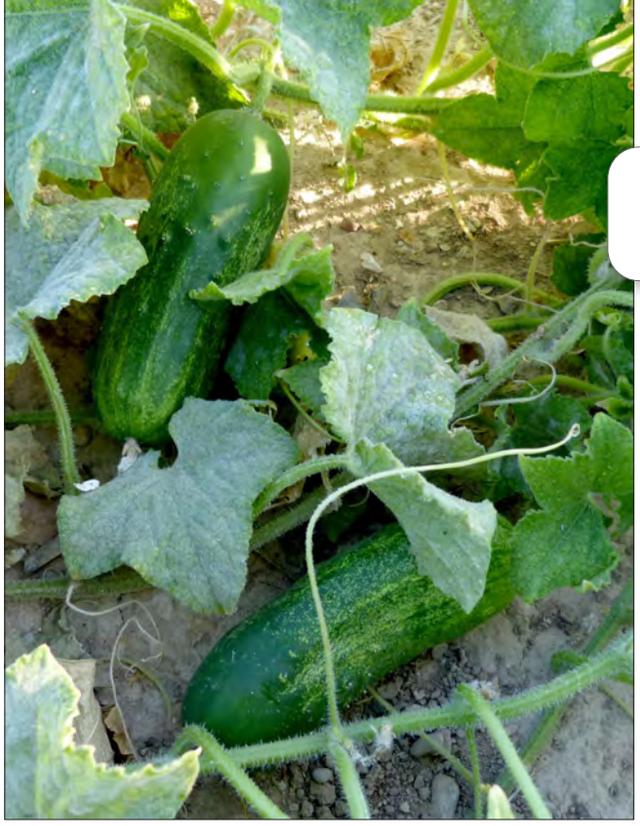

José Fajardo

Cucumis sativus L.

Familia: Cucurbitaceae

pepino, cogombre, luzoker, cogombro

USOS PRINCIPALES

NOMBRES VULGARES

Castellano: **pepino** (nombre generalizado), pepinera (CN, EX), pepininera (VC); cogombro, cogombrera (VC), cohombro (MC) [1–76].

Catalán: cogombre (CT, IB, VC), cogobre (VC); cobrombo (IB, VC), cobrómbol, cobrombolera (IB), combrombo, cabrombo (VC) [17,32,45,77–87].

Euskera: luzoker, pepino (NC, PV) [88].

Gallego: cogombro [89,90].

DESCRIPCIÓN

Planta anual, monoica, con tallo reptante, dividido, anguloso, peloso. Hojas con pecíolo hasta de 20 cm, más largo que el limbo, este cordado, agudo, lobulado, peloso. Flores masculinas en fascículos, con cáliz hasta de 1,8 cm, con tubo y dientes casi iguales, peloso; corola 2-3 cm de diámetro, con lóbulos agudos, amarillenta, cinco estambres que parecen tres al estar unidos; flores femeninas solitarias en las axilas, parecidas a las masculinas. Existen variedades partenocárpicas, sin flores masculinas ni fecundación y con frutos sin semillas. Fruto que proviene de un ovario ínfero, en baya, de 5-50 cm, alargado, de color verde y algo tuberculado, liso en la madurez.

INTRODUCCIÓN

Esta especie es nativa de Asia, donde se pueden encontrar pepinos silvestres en varias localidades del subcontinente indio donde se domesticó [91,92], probablemente en las estribaciones del Himalaya [93].

Es uno de los principales cultivos hortícolas a escala global. En todo el mundo se producen anualmente 75 millones de toneladas de pepinos, principalmente en China, Irán y Turquía. España es el noveno productor mundial y el primero de la Unión Europea [94]. En 2018 se produjeron en nuestro país unas 650.000 toneladas, principalmente en Almería, donde es el tercer cultivo más importante [95].

Aunque hoy en día casi toda la producción nacional proviene del cultivo en invernadero [95], tradicionalmente se ha cultivado en verano, ya que para su crecimiento óptimo necesita altas temperaturas entre 18 y 28°C, exposición a pleno sol y abundante riego [96]. Crece en todo tipo de suelos, aunque prefiere los de textura media, ricos en materia orgánica, frescos y aireados [96].

Además de la variedad tipo que se corresponde con el pepino domesticado que todos conocemos (*C. sativus* var. *sativus*), se han descrito otras dos variedades botánicas. Una de ellas es el pepino silvestre [*C. sativus* var. *hardwickii* (Royle) Alef.], que tiene frutos pequeños de sabor amargo o agrio, elipsoides o subglobosos y de cinco a ocho cm de largo; crece silvestre en la India y el noroeste y el oeste de Tailandia donde se vende en los mercados locales. La otra es el pepino de Xishuangbanna (*C. sativus* var. *xishuangbannanensis* Qi & Yuan ex S.S. Renner), un pepino cultivado en el este de Asia, que se come crudo o cocinado y tiene la pulpa madura anaranjada y un alto contenido de beta-caroteno [92,93,97]. Según las características del fruto, se suelen reconocer diversos tipos de variedades, entre las que están el corto, el francés, el holandés y el blanco. El tipo corto (o español) son pepinos de unos 15 cm de longitud y 4-5 cm de grosor cultivado

Flor de pepino. Emilio Laguna

Autores: Paloma Dávila, Manuel Pardo de Santayana y María Molina

Ensalada de pepino. Almudena Lázaro

para el mercado interior, incluye las variedades de pepino muy corto usadas en la industria. El francés (o *slicer*) son pepinos semilargos de 17-22 cm de longitud y 3-5 cm de grosor, con menos verrugas y espinas que el corto; al igual que el anterior, en España se cultiva mayoritariamente para consumo interno. El holandés presenta frutos de gran longitud (más de 25 cm) piel lisa o algo asurcada y sin espinas y en España se cultiva con destino a la exportación. Finalmente en el tipo blanco se incluyen las variedades con frutos de longitud variable, cuya principal característica es el color blanco o cremoso, con piel lisa y tamaño medio-largo [98].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas

El pepino es una de las hortalizas más empleadas en España, especialmente por su consumo **crudo en ensaladas**; por ejemplo en Cantabria [1], Navarra [99], Aragón [35], Cataluña [12,84], Castilla y León [30,50,76], Madrid [61], Castilla-La Mancha [10,33,44], Comunidad Valenciana [87], Murcia [22,73], Extremadura [59], Andalucía [8,43] o Canarias [63]. Es ingrediente imprescindible de las ensaladas veraniegas, desde la más sencilla, de tomate y pepino, aderezada a veces con orégano [22], hasta otras con lechuga y más ingredientes. Entre las ensaladas típicas de cada región, podemos citar la pipirrana andaluza [75,100], típica de las provincias de Málaga, Granada, Jaén y Almería, pero que también se consume en Murcia y Ciudad Real.

Conserva comercial con pepinillos encurtidos. Emilio Laguna

Hay distintas versiones dependiendo de la región, y los ingredientes pueden variar entre cebolla, tomate, pimiento verde, pepino, huevo, atún e, incluso, algún tipo de embutido. Todo ello se prepara emulsionado con mucho aceite y acompañado de pan. Algo muy similar son los picadillos, con tomate, cebolla, pimiento y pepino picados, y opcionalmente con huevo duro o sardinas asadas, todo ello aliñado con aceite, vinagre y sal [51,59,60]. En Albacete se preparaba una ensalada de hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) con pepino, lechuga y olivas [101]. En Menorca, se añadía a la ensalada hojas de *moraduix* o mejorana (*Origanum majorana* L.), "para que no repitiera" [77]. También es frecuente comerlo solo, en rodajas, aderezado con sal, aceite, vinagre o limón [35,47,63,80].

Además de su uso en ensaladas, es un ingrediente muy común en el **gazpacho** [6,8,10,52,58,59,64,102]. En el Campo de Montiel (Ciudad Real) los pastores hacían una variedad de gazpacho con pepino, pan desmigajado, aceite, vinagre, sal y agua [103]. En Badajoz se preparaban las "soparás", una especie de gazpacho al que se le añadía un trozo de tocino, chorizo o queso [60].

Antiguamente se consumía también como **postre**, después de las comidas, con sal, pan o con miel [16,33,35,61,104], o bien en el desayuno [75,104] o en la merienda [69]. Por ejemplo, en Sierra Mágina (Jaén) se partían a la mitad longitudinalmente y se untaban las dos caras planas **con miel** para el desayuno [75]. Allí también se aprovechaban las **peladuras fritas**, como si fueran pimientos [75].

Con el fin de quitarle el amargor al fruto, se frotan los extremos contra las partes cortadas que se vayan a consumir [35,49,59]. Algunos dicen que procuran no consumirlo por la noche por considerarlo indigesto [27,76,80].

Otro uso bastante extendido es preparar los pepinos pequeños en **encurtido** como aperitivo, los conocidos **pepinillos en vinagre** [5,11,35,37,71,73,82], o en aguasal, en La Mancha [105]. Para ello, en la Sierra Norte de Madrid, se maceraban en un litro de vinagre rebajado con un vaso de agua, estando listos para consumir a los ocho días [37].

Bebidas alcohólicas

El fruto se ha empleado en prácticamente todas las regiones de España para la elaboración de **licor**, mediante maceración en aguardiente o anís, para tomarlo principalmente por sus propiedades digestivas [12,13,39,40]. Hay referencias de su uso en el País Vasco [106], Navarra [13,28,40,106,107], Aragón [5,35,67,74], Cataluña [12,83,85], Castilla y León [26,27,56,108], Castilla-La Mancha [10,15,16,18,29,36,44,47,69], Extremadura [6,24,46,51,57,59,60,66,68,109], Andalucía [7,8,39,43,75] y Comunidad Valenciana [45,80].

Para ello, se colocaba una botella tendida al lado de la planta viva y se introducía el fruto pequeño en desarrollo o bien recién fecundado, por el cuello de la botella, sin cortarlo de la mata y con cuidado de que no se rozara [6,45,51]. Así crecía en su interior y, cuando había adquirido un buen tamaño, se cortaba, se limpiaba el interior de la botella y se rellenaba con aguardiente o anís [5,35,75,78]. Había que procurar que el sol no incidiera directamente en la botella, ya que el pepino podía sufrir quemaduras, por lo que se tapaba con las propias hojas de la mata [15,51,60,69]. Normalmente se preparaba en una botella de cuello estrecho, de modo que los que no conocían el truco se quedaban atónitos sin entender el misterio de cómo había podido entrar un pepino tan grande por un agujero tan pequeño [69,75]. Por lo general se dejaba macerar entre unas semanas y dos meses antes de consumirlo [28,39,43,47,75,83], aunque a veces se mantenía por un año [57]. La botella se iba rellenando conforme se iba bebiendo, procurando que no quedara al descubierto el pepino, pues este se ponía

Licor de pepino, elaborado en Cataluña. María Ángels Bonet

Licor de pepino, elaborado en Castilla-La Mancha. José Fajardo

malo [51]. De esta manera podía conservarse años, incluso décadas [6,51,59,75]. Aunque el fruto iba dejando menos gusto con el tiempo, y el color amarillento que tomaba el líquido era cada vez más tenue, la bebida seguía teniendo efecto [75].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

Los frutos que estaban pasados, así como los pepinos pajizos, aquellos que quedaban en el huerto para conservar las semillas, se les daban a **cerdos** y **gallinas** [16,48,50,74,104].

Plantas melíferas

Citada como planta **melífera** en el Cerrato (Palencia) [55].

MEDICINA

Sistema circulatorio

En el Gironès Occidental (Gerona), el fruto bien maduro se troceaba en cuadraditos con piel y se cocía en aceite de oliva. Una vez frío, se colaba y se guardaba el líquido resultante en una botella para realizar friegas en las **varices** de las piernas, así como para las **hemorroides** [79]. En la comarca vecina del Alt Empordà, se aplicaba directamente sobre las hemorroides un emplasto que se hacía con un pepino muy maduro (ya amarillo) machacado [83].

Para tratar **hematomas**, en Mallorca se empleaba externamente el licor de pepino, dando friegas sobre la zona afectada [17].

Sistema digestivo

Como ya se ha mencionado, el aguardiente de pepino se ha usado de manera generalizada para combatir trastornos digestivos; por ejemplo en el País Vasco [106], Navarra [2], Aragón [5], Cataluña [82,83], Castilla y León [55], Castilla-La Mancha [110,111], Murcia [47], Extremadura [60,68] o Andalucía [7,112]. Normalmente se tomaba una copita de licor después de la comida para **ayudar a la digestión**, o si se presentaban **molestias** [8,10,35,39,45,80]. Cuanto más tiempo estuviera el fruto en maceración, mayor era su eficacia [6]. En ocasiones, se le añadían otras especies a este licor, como manzanilla dulce (*Matricaria chamomilla* L.) en Navarra [28], nueces y guindas en Soria [56] o moras, hierba Luisa (*Aloysia citrodora* Gómez Ortega & Palau) y rabo de gato (*Sideritis* sp.) en Badajoz [57]. En Ciudad Real, para combatir el **ardor** de estómago y aliviar **cólicos**, se le añadía al licor algunas guindas [15,16], y en Huesca también se usó para aliviar el cólico miserere, que en parte puede estar causado por **apendicitis** [5]. También se tomaba en caso de **diarrea** [6,8,28,85,106].

Para calmar el **dolor de muelas** se ha usado también el licor; en Segovia, se realizaban enjuagues bucales con él [27,76].

Además del licor, los frutos se han empleado para aliviar trastornos digestivos, tanto crudos como en otro tipo de preparados. Así en Jaén se recomienda tomar ensalada de pepino y lechuga para hacer bien la digestión [8]; en Huesca se cocía y se preparaba en puré para "evacuar" el intestino, como **laxante** [5]. En Canarias se tomaba el fruto entero con la piel por sus vitaminas y propiedades **purgantes**, así como para favorecer la **secreción de bilis** [14]. También en la provincia de Badajoz se considera purgativo y consumen el fruto con este fin [3].

Por último, en el Gironès Occidental (Gerona), el aceite mencionado en el apartado anterior se usaba también por vía externa aplicándolo sobre la tripa con una pluma de gallina cuando se tenían **molestias estomacales** [79].

Sistema genitourinario

En Badajoz y en varias regiones de Andalucía, el aguardiente de pepino ha sido utilizado para aliviar los **dolores menstruales** [8,43,57,112,113] y para los **cólicos** y otras dolencias **renales** [31,57]. En el Pallars (Lérida) tomaban su jugo para las **piedras del riñón** [84,114]. En la comarca de Tierra de Barros (Badajoz) el fruto se considera **diurético** [3].

Sistema respiratorio

En Jaén se tomaba el zumo para combatir el **resfriado** [8].

Sistema endocrino-metabólico

El fruto fresco y con piel se tomaba en el Poniente Granadino para **reducir el colesterol** [39,112]. En Canarias, su decocción se considera buena para la **diabetes** [14].

En el Campo de Turia y Los Serranos (Valencia) formaba parte de dietas **adelgazantes**, consumido crudo en ensalada y aderezado con vinagre y limón [80].

Musculatura y esqueleto

En Murcia, se colocaban rodajas del fruto fresco o sus extremos sobre **golpes** o **chichones** para bajar la inflamación debido a su efecto refrescante [22,47].

Piel y tejido subcutáneo

Se ha usado para eliminar **verrugas**, frotando el fruto fresco sobre ellas [5,41,115]. También se empleaban sus rodajas o el jugo para quitar **espinillas** y otros acúmulos de grasa [19,86].

En Soria, las hojas se usaban para tratar **mordeduras** de perro, cubriendo con ellas la herida [56].

Sistema nervioso y enfermedades mentales

Para aliviar el **dolor de cabeza**, en Huesca [5], Zaragoza [74], Gerona [85] y Almería [38] se colocaban unas rodajas de pepino en la frente o sienes, dando frescura hasta que se sentía mejoría.

Órganos de los sentidos

En la sierra de Segura (Albacete) se preparaba un cocimiento de hojas de albahaca (*Ocimum basilicum* L.) con pepino para lavar los **ojos irritados** [15,18].

Intoxicaciones y envenenamientos

En Badajoz se aplicaba una rodaja de pepino sobre las **picaduras** de insectos [68].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Irritantes, urticantes y fotosensibilizantes

La hoja puede causar **picor** en la piel cuando se toca [78].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Cosmética, perfumería y limpieza

Una de los usos tradicionales más extendidos es el **cosmético**. Normalmente se aplica directamente el fruto en rodajas sobre los ojos, para las **ojeras** y **bolsas en los ojos**, y para la piel de la cara, previniendo así **arrugas** e hidratando la piel [6–8,31,65,66,68,80,106]. Para este mismo fin, también se realizan mascarillas triturando el fruto [57,68], macerándolo [3] o bien batiéndolo con aceite de oliva [39].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Literatura oral popular

La **expresión** "me importa un pepino" se emplea de forma generalizada para expresar que algo tiene escasa importancia [6], mientras que impepinable se utiliza para referirse a algo indiscutible, innegable, al parecer una deformación de inopinable [116,117].

El **refrán** "pepino, ciruelas y calabazón, lo más apropiado para un torzón", recogido en Huesca, hace referencia a su uso medicinal para combatir el dolor de estómago y la indigestión, lo que allí se denomina coloquialmente torzón [118]. También aparece en el refranero popular extremeño "pan, pepino y queso, saben a beso", recogido en Oliva de la Frontera (Badajoz) [119].

Se dice que un melón "está pepino" cuando está soso y no ha alcanzado el punto de sazón [71].

Usos recreativos

En Doñana (Andalucía), al preparar el gazpacho, se cortaban las puntas del pepino y se colocaban en la frente de un niño a modo de **juego** para que le refrescara el tiempo que duraba pegado [58].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

Se ha cultivado prácticamente en todas las regiones del país, siendo una de las hortalizas más comunes en las huertas de verano.

Se cultiva en suelos ricos en materia orgánica, preferiblemente sueltos (no excesivamente arcillosos), profundos y bien drenados [50,59].

Siembra o plantación

La siembra se realiza tanto de manera directa como en semillero. La **siembra directa** se hace generalmente entre **abril y mayo** [33,37,43,49,51,52,59,61,72,82,104,120], al mismo tiempo que se trasplantan el resto de hortalizas crecidas en semilleros [59]. A veces puede adelantarse a marzo, siempre que no haya heladas tardías o noches muy frías, ya que el pepino necesita altas temperaturas para germinar [49,50,52,61]. Siguiendo el santoral, en Albacete es habitual sembrarlo a partir de **San Isidro** (15 de mayo) [33] y en Huerta del Marquesado (Cuenca), en el día de Santa Quiteria (23 de mayo) [29]. Para prolongar la producción hasta principios del otoño, se puede hacer una siembra **escalonada en dos tandas,** separando la segunda tanda dos meses de la primera siembra [37,59]. De esta forma, cuando unas matas están dejando de producir otras se hallan en pleno rendimiento [51].

Generalmente se siembran en **hileras dobles** o **caballones** elevados de uno a dos metros de ancho, para facilitar el riego y que no se pudran los frutos en contacto con el agua de riego [51,52,59,61]. A cada metro de distancia aproximadamente se preparan unos hoyos donde irán las semillas [49,59,71,104], denominados en zonas de Extremadura y Andalucía casas o coceras [43,51,59] y casetas en Huesca [118]. Cada hoyo se rellena con estiércol, luego se colocan las semillas, se tapan con tierra y se riega [37,43,52,59,72]. Dependiendo de si las plantas se van a dejar rastreras o se van a entutorar, el **marco de plantación** puede ampliarse a dos o tres metros, en el primer caso, o reducirse a medio metro, en el segundo [37].

Se colocan varias semillas por golpe, a veces tres o cuatro y siete u ocho [37,49,51,52]. Previamente se pueden **reblandecer** para favorecer la germinación, envolviéndolas en un paño húmedo o sumergiéndolas en agua el día anterior [37,61,82]. Una vez germinadas se realiza un **aclareo**, seleccionando una, dos o tres de las plántulas más vigorosas y eliminando las más débiles o peor desarrolladas [37,49,51,52,59,104]. Para proteger las plántulas durante sus primeras fases de desarrollo, en algunas zonas se cubren con una ramita para

que no les dé el sol directamente [49] o se tapan con una teja por la noche para protegerlas del viento [51].

También es muy frecuente hacer **semilleros** o almácigas en lugares protegidos para evitar las inclemencias del tiempo y adelantar la producción. En este caso los semilleros se hacen en **febrero-marzo** [48,49], o entre finales de marzo y principios de abril [37,49,99], dependiendo de la zona. De esta forma, si por algún motivo no salen adelante los plantones, queda la posibilidad de comprarlos en el mercado para poder trasplantarlos en la huerta [11]. En Laujar de Andarax (Almería) se tiene la creencia de que se deben sembrar con la **luna menguante** de marzo, porque si se siembran en mayo el fruto sale pequeño y apenas producen las matas [48]. En cada semillero se echan entre dos y cuatro semillas y cuando germinan se aclara dejando solo una [48,82], para luego **trasplantar** por San Isidro o en junio [48,61,99].

En cuanto a su disposición en el huerto, hay quienes prefieren cultivarlo en los **márgenes** de la parcela, al igual que otras cucurbitáceas como calabacines y calabazas, especialmente si se deja rastrero, para que no incomode en las labores del huerto ni estorbe a otros cultivos [52,59,62]. Otros agricultores prefieren cultivarlos en pequeños **invernaderos** improvisados para resguardarlos del frío y adelantar la producción [59].

A diferencia de tomates o pimientos, el pepino no puede conservarse en invierno, por lo que la cantidad que se siembra es mucho menor que la de estos otros cultivos [52,59].

Asociación y rotación de cultivos

Normalmente se cultivan solos, sin asociar con ninguna otra planta. En Gran Canaria antiguamente se plantaban entre el **maíz** [63]. En Badajoz se plantan a veces intercaladas algunas matas de **albahaca** para evitar el ataque de plagas, al igual que con pimientos, tomates y berenjenas [51]. En Mallorca se recomienda no sembrar los pepinos cerca de los melones, para que no crezcan agrios [17].

Respecto a las **rotaciones** de cultivo, se recomienda no plantar **tomates** en una parcela donde se haya plantado pepino el año anterior [82,121].

Manejo del suelo y desherbado

La tierra se prepara con antelación, eliminando las hierbas del invierno y ahuecando el terreno para el mejor desarrollo de las raíces, lo que facilita el enraizamiento de las nuevas plantas y su crecimiento posterior [50,59]. El **arado** puede hacerse con tractor, mula mecánica o, antiguamente, con una bestia [59]. Normalmente para acondicionar el terreno se dan varias pasadas con el arado, la primera de ellas en torno a octubre, después de las primeras lluvias [59]. También se aprovecha este momento para hacer los caballones y para marcar las regueras principales, que se hacen en muchas ocasiones con la vertedera, retocándolas finalmente con una azada [51].

Las malas hierbas se eliminan desde el principio y a lo largo de todo el desarrollo de la planta, especialmente durante el primer mes, procurando hacerlo cuando no se haya regado. En huertas pequeñas, el **escardado** se hace a mano o con la ayuda de un sacho o azadón [59,72]. Una vez que la planta ha crecido, ya no es necesario escardar, pues el propio follaje impide el crecimiento de otras hierbas [59].

Poda y entutorado

Algunos agricultores **podan** o despuntan los extremos, sobre todo si se deja que la planta crezca rastrera, dejando solo dos ramales o tallos para que no se extienda demasiado la mata y crezca con más fuerza [59,71].

Pepinos entutorados. José Antonio González

Al ser una planta de hábito rastrero, algunos hortelanos dejan que se extienda a lo largo y ancho de la calle, ocupando una superficie aproximada de un metro cuadrado cada planta, mientras que otros prefieren **entutorarla** y encauzar su desarrollo guiada verticalmente [37,49,59,71]. Para ello se preparan espalderas o enrejados con palos y cuerdas, o con varillas metálicas, por los que pueda trepar a medida que se van enrollando los zarcillos de la planta sobre estas estructuras [59,61]. Los tutores suelen medir en torno a un metro o metro y medio de altura [37,59]. En la Sierra Norte de Madrid, para entutorar los pepinos se utilizaban varas que tuvieran ramillas laterales para facilitar que se enroscara la planta sobre ellas, entre ellas la jara estepa (*Cistus laurifolius* L.) [37,61]. La ventaja de entutorar es que ocupan menos espacio en la huerta, la recolección es más fácil, los frutos corren menor riesgo de putrefacción al no estar en contacto con la tierra y se evita el acceso a ciertos insectos [59]. No obstante, requiere un trabajo extra y solo se hace cuando se ha sembrado poca cantidad de plantas [59]. En Segovia cuentan que antes no se ponían palos o espalderas a los pepinos, porque se le dedicaba menos tiempo a la huerta [50].

Abonado y riego

Es un cultivo exigente en nutrientes, por lo que se planta en suelos ricos en materia orgánica y abonados. Normalmente se suele introducir el **estiércol** en el momento de la siembra [43,52,59,72,118], aunque a veces también se abona previamente cuando se prepara el terreno con el arado [51]. El origen del estiércol es variado, prefiriendo generalmente el de **ovino**, **bovino** o **equino**, ya que el de cerdo o gallina se considera muy fuerte y solo se utiliza en poca cantidad o diluido para no quemar las plantas [59]. En cualquier caso es preferible que sea estiércol maduro, que no esté muy fresco [59]. En Tentudía (Badajoz), el estiércol de **gallina** y el de **palomino** –en poca cantidad o diluido– tienen fama de hacer crecer bien los pepinos y adelantar su crecimiento, consiguiendo así una cosecha más temprana [51,52].

Es una planta que requiere mucha agua, por lo que precisa de **riegos frecuentes** [43,71,72,104], a diario, o cada dos o tres días [51,52,59,64,104]; se dice que "cuanta más agua le das, más flor echa" [104]. La falta de riego hace que los frutos amarilleen antes

Pepino cultivado en caballones con matas de mejorana en los surcos para evitar que los frutos se mojen o manchen de barro. Laura Acebuno

y se vuelvan amargos cuando sufren **estrés hídrico** [37,51]. Tradicionalmente se riegan **a manta**, empleando un sistema de irrigación mediante acequias o regaderas maestras, que van ramificándose perpendicularmente para llegar a todos los caballones [52,59]. Hoy en día se tiende a emplear el riego por goteo por todas las ventajas que conlleva [59].

Por otro lado, a los pepinos les afecta mucho la **humedad excesiva** ya que puede ocasionarles problemas de hongos [52,59]. Por ello es importante cultivarlos en suelos bien drenados [59]. Si se dejan rastreros, se cultivan tradicionalmente en caballones para que no se pudran los frutos en contacto con el agua de riego [51,52,59,61]. En la Sierra Norte de Madrid, algunos hortelanos colocaban en los surcos del riego matas secas de mejorana silvestre (*Thymus mastichina* L.) o botonera (*Santolina rosmarinifolia* L.) para que la planta del pepino quedara apoyada sobre estas y así los frutos no se mojaran ni se mancharan de barro al regar [37].

Plagas y enfermedades

Entre las plagas que pueden afectar a esta planta se encuentra la **araña roja** [59,61], un ácaro conocido como *Tetranychus urticae* C.L. Koch, 1836. Cuando ataca a la planta aparecen unas manchas rojizas en las hojas que acaba secándolas, sin atacar al fruto, pero que es capaz de destruir un buen número de plantas en poco tiempo [59]. En Fregenal de la Sierra (Badajoz) algunos agricultores arrancaban las plantas más dañadas y otros, los menos, usaban productos agroquímicos para eliminarla [59]. En Patones (Madrid), para combatirla se aplicaba un plaguicida de contacto al trasplantar las plántulas del semillero a las hileras del huerto, repitiendo la aplicación una o dos veces, mientras que otros usaban azufre pulverizado, un tratamiento comúnmente utilizado contra todo tipo de plagas y enfermedades [61]. Allí se considera una plaga relativamente reciente, de hace unos diez o veinte años, pues la subida de las temperaturas durante los meses de verano, provocó sequías y que las plantas fuesen más vulnerables a los ataques [61].

En Extremadura también se ha mencionado el ataque de **saltamontes** (cañafotes) y **langostas** (cañafotas), insectos polífagos que se comían la flor; para combatirlos se mataban directamente con la mano, preferiblemente a primera hora de la mañana, cuando los animales estaban fríos y no volaban [51].

Otras plagas que atacan al pepino son la llamada **palomilla**, en Badajoz [51], y **palometa blanca**, en Alicante [122], que en ambos casos podría tratarse de una mosca blanca como *Bemisia tabaci* (Gennadius, 1889). En Badajoz dicen que son unos pequeños insectos grisáceos, con los que la mata se pone blanca y termina secándose; para prevenir el ataque, se sembraban plantas de albahaca entre las matas de pepino [51]. Algunos hortelanos trataban las plantas dañadas con azufre o sulfato de cobre, aunque otros señalaban que no tenían el efecto esperado, sobre todo contra la palomilla [51].

Entre las enfermedades se ha mencionado el **oídio** o **ceniza**, un hongo que produce manchas con olor a moho y dificulta las funciones de la planta al desarrollarse sobre sus órganos [71] y que podría ser *Podosphaera fuliginea* (Schltdl.) U. Braun & S. Takam. (2000). En la Alpujarra granadina se aplicaba azufre para combatirlo [72,104].

Cosecha y conservación

La cosecha se realiza en **verano**. Dependiendo de la zona, los primeros pepinos pueden empezar a recolectarse a partir de **mediados o finales de junio**, por San Juan (24 de junio) o San Pedro (29 de junio) [33,43,51,52,99], o en **julio** [37,48,61,69,104], prolongándose la cosecha durante mes y medio o dos meses, hasta **finales de agosto o principios de septiembre** [33,37,59,61,99,104]. Se dice que "cuando llegan los calores fuertes ya se gastan" y se secan las matas [33,48]. Si se realiza una segunda tanda mas tardía, esta se cosecha durante septiembre y octubre, hasta que caen las primeras heladas [37,43,49,51]. La segunda cosecha siempre da menos producción, pues los días frescos del otoño no benefician a esta planta, obteniéndose los mejores resultados los años en los que el calor estival se alarga y se retrasan las lluvias, que también estropean el cultivo [59].

La recolección ha de hacerse **antes de que el pepino esté demasiado maduro**, es decir, en las fases intermedias de su desarrollo, cuando el fruto está aún verde y todavía no ha alcanzado su punto máximo de madurez [49,59]. Por ello se cosechan de forma **escalonada cada tres o cuatro días** [33,37]. En el momento de la cosecha, los frutos están tiernos, jugosos, y las semillas de su interior son todavía pequeñas, ya que no se han desarrollado por completo. También se observa un cambio de color en el extremo del fruto, que empieza a ponerse amarillento [59]. Algunas variedades tradicionales tienen el fruto con tonalidades amarillentas en su momento óptimo de recolección, a diferencia de los pepinos comerciales que son completamente verdes [59]. Si no se recolectan a tiempo y se dejan madurar en la mata, los frutos se ponen completamente amarillos, endureciéndose y aumentando un poco de tamaño, por lo que ya no son aptos para su consumo [59].

Se recomienda cosecharlos **a primera hora de la mañana** o si no, al atardecer, evitando las horas de sol para que no amarguen [37,64], y procurando no pisar los tallos por el mismo motivo [51,59,61]. En total se obtienen en torno a cuatro o cinco frutos por mata [37].

Al tratarse de un fruto de consumo en fresco, se consume recién cosechado y no se puede conservar durante mucho tiempo [52]. Tampoco es apto para guardar en conserva ni congelar [59]. Por lo general, el pepino comercial tarda más en madurar y se conserva mejor que las variedades tradicionales [59].

Para preparar pepinillos en vinagre, se cosechan cuando son como un dedo de largos y se ponen a macerar en vinagre [37].

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

Para obtener la **simiente**, los frutos se dejan madurar en la mata hasta que se ponen completamente amarillos, pues si se recogen verdes "no están las pipas hechas" [37,49–52,59,82,104,123]. Estos frutos muy maduros reciben el nombre de zocatos o pajizos en Extremadura [51,52] y Andalucía [64,104]. Se sabe que ya están bien maduros cuando tienen el "rabillo" seco o cuando la mata se seca por completo [50,82]. En las variedades comerciales, en cambio, el fruto se vuelve blanquecino en vez de amarillo al madurar [52].

Normalmente se **seleccionan** los frutos que tienen mejor aspecto, los más grandes y bonitos de las plantas más vigorosas, que más cantidad dan [37,49,51,52,64,104]. También se tiene en cuenta elegir aquellos que salen directamente del tallo, denominados pepinos tronconeros, procedentes de la primera floración [37,64,72,120,123,124]. Se reservaban de dos a 20 frutos para sacar la semilla, procedentes de distintas matas [37,99]. Las plantas elegidas, o bien los frutos, podían **señalarse** previamente con una cuerda, estaca o similar [37,51,52,64,70]. Otras veces, en cambio, no se seleccionaba el fruto, sino que se obtenía la simiente de algún pepino que quedase olvidado en la mata o de los últimos de la producción [59,64,82].

Existen varias formas de extraer la semilla, siendo frecuente que en una misma zona se haga de diversas maneras, a gusto de cada hortelano [37,52]. Así, hay quienes **conservan las semillas dentro del propio fruto** hasta el momento de la siguiente siembra [50,64,72]. En este caso se puede guardar el fruto colgado en un lugar fresco y ventilado, cortado longitudinalmente y pinchándole un alambre [64,104]; a veces se curva cuando está ya seco para guardarlo en forma de rosca, y en el momento de la siembra se descascarilla para extraer las semillas [52].

En otros casos se abre el fruto maduro para **sacar las semillas**. Esto se hace cuando todavía está blando o bien cuando está totalmente deshidratado [37,48,51,59,70]. Si está todavía fresco, se raja el pepino, se estruja para sacarle toda el agua posible y se dejan los pedazos restantes a secar [52]. Si no, se puede dejar secar un par de días al sol antes de sacar las semillas [49] o bien guardarlo hasta diciembre para que esté totalmente seco [82]. En cualquier caso, se sacan las semillas y se **lavan**, limpiando los restos de pulpa [48,59,82]. También se **sumergían** en agua para separar las semillas buenas, que se hundían al fondo, de las malas, que flotaban [52,123]. Luego se dejan **secar** un par de días al sol o junto a una estufa de leña, extendidas sobre un paño o papel, y se **guardan** en frascos o sobres de papel [37,48,49,52,59,61,82]. Es importante que la semilla "respire", por lo que si se guarda en un bote de cristal se hace un agujero en la tapa para que transpire [59].

Finalmente, hay quienes sacan las pipas del pepino maduro y las dejan **fermentar** con el tejido gelatinoso que las rodea hasta que sale una nata blanca, de esta forma se consigue separar la semilla del mucílago que las cubre; después se lavan y se secan al sol [37,64,70,123,124].

Las semillas se guardan habitualmente de un año para otro [59,99], aunque **pueden durar hasta dos o tres años** [52].

OTRAS ACTIVIDADES DE MANEJO

Como ya se ha comentado a lo largo del texto, hay varios aspectos a tener en cuenta para **evitar que los pepinos amarguen** y no puedan consumirse. Por un lado es importante que no les falte el riego [37,51,59] y que los frutos estén bien arropados por el follaje de la planta, para que no les dé mucho el sol [51]. También se dice que hay que tener cuidado mientras se trabaja entre las calles de no pisar las guías de la "pepinera", es decir, los extremos del tallo que dirigen el crecimiento, de donde sale la flor [51,59,61] y cosecharlos a primera hora de la mañana para que no amarguen [37,64].

COMERCIALIZACIÓN

El pepino ha tenido gran presencia en los **mercados locales** [1,31,37,51,60,74,114,123]. En ocasiones, la venta se producía directamente en la huerta o en la puerta de las casas, especialmente en huertas de autoconsumo donde se comercializa solo el excedente [59,60].

Escurriendo semillas de pepino puestas previamente a fermentar. Laura Aceituno

En el caso de las variedades tradicionales, el hecho de que se tornen de color amarillo con más rapidez las hace hoy en día menos atractivas al consumidor, acostumbrado a las variedades comerciales que se mantienen verdes [34,50]. Por ello algunos hortelanos que producían para venta han dejado de cultivarlas por la falta de demanda y el rechazo de los consumidores [50]. No obstante, algunos compradores prefieren las variedades locales, ya que aprecian sus cualidades organolépticas por encima de las que se encuentran en grandes comercios, aunque estos hacen muy difícil la competencia [64,123].

Por otro lado, también es frecuente conseguir plantel de pepino en los mercados, para aquellos hortelanos que prefieren no guardar la semilla [11].

VARIEDADES TRADICIONALES

La mayoría de las variedades de pepino que se cultivan hoy en día son híbridos producidos en invernaderos [98]. Sin embargo, aparte de la producción a escala comercial, todavía existen en España muchas variedades tradicionales, que han sido cultivadas por los agricultores durante siglos, que constituyen un recurso valioso y que han llegado hasta nuestros días principalmente por su sabor. La colección nuclear española, por ejemplo, recoge cultivares tradicionales de 14 comunidades autónomas, principalmente de Andalucía, Castilla-La Mancha y Comunidad Valenciana [98]. De esta colección, algo más de la mitad de las entradas (un 51 %) son del tipo corto o español (ver Introducción). El resto serían mayoritariamente del tipo francés, medio o largo (unos 19 cm de longitud de fruto), aunque también aparece una pequeña proporción de variedades del tipo holandés y del blanco; estos últimos con cierta variabilidad entre sí, ya que solo comparten el color blanco de la piel [98]. Además de la morfología del fruto, de mayor o menor longitud, con pinchos más o menos patentes y de distintos colores de piel, también aparecen diferencias en cuanto a fenología y a la adaptación a distintos ecosistemas agrarios [125].

Algunas de estas variedades han sido registradas en diversos estudios etnográficos [37,44,50,52,54,59,64,82,126]. Por ejemplo, el **pepino tronconero** o del terreno cultivado en la Sierra de Madrid (ver ficha en este volumen), con fruto pequeño, grueso, rugoso y con vetas blancas

Variedad tradicional pepinillo de Aranjuez, verde y maduro. Almudena Lázaro

[37,61]. En Tentudía y en Fregenal de la Sierra (Badajoz) se han descrito tres variedades: el pepino **nano** (de "enano"), el mediano y el largo [51]. Las dos últimas se parecen más al comercial, aunque con ciclos más largos y con frutos más difíciles de conservar. El nano, a veces llamado también tronconero, es de fruto más pequeño, jugoso, con manchas blancas en la piel y con pequeños pinchos, más patentes que en otras variedades, que hacen su sección transversal angulosa. Su cultivo se mantiene por su apreciado sabor y su más temprana maduración, así como para hacer el aguardiente de pepino [52]. Este pepino tronconero o nano comparte rasgos con variedades descritas en otros lugares, por ejemplo, en Gran Canaria, donde se mencionó la variedad del país, pequeña y sabrosa, pero con más pepitas, lo que hacía que la gente prefiriera otras variedades [63]; o en el municipio de Zufía (Navarra) [99]. También es muy apreciado y está recubierto de pequeños pinchos el que se conoce como pepino **castellano** [51,52,124,127].

Al madurar, muchas de estas variedades se tornan amarillas, al contrario que las variedades comerciales, que se vuelven blancas [52]. El pepino **amarillo** es una de las variedades más extendidas en el pasado, por ejemplo, en Castilla y León; hoy son muy pocos los hortelanos que la mantienen a pesar de su mejor sabor. Quizás su color amarillo o sus abundantes pipas y aspecto rechoncho fueron los factores que hicieron que poco a poco se dejara de cultivar, pues la gente creía que estaba pasado y su mercado era difícil [50,59]. También los consumidores tienden a comprar los pepinos pequeños pensando que son los más tiernos o inmaduros, mientras que existen variedades locales con frutos grandes, incluso en la fase juvenil del fruto, que no son aceptadas por los consumidores debido precisamente a creer que el tamaño es indicativo de un pepino sobremaduro [123].

Se han recogido citas de muchas variedades extinguidas o en peligro de desaparición [54]. Por ejemplo, de las 11 catalogadas en la Región de Murcia, tres se consideran extinguidas, seis han desaparecido de los cultivos en finca y solo dos se cultivan en huertos familiares para autoconsumo [73,128].

En Andalucía se han registrado un gran número de variedades tradicionales, algunas de las cuales son más resistentes al calor y a la falta de agua [64]. Por ejemplo, se cita el pepino **corto** y **largo** en Castril (Granada) [120]; el **pepino castellano de Alozaina** (Málaga), pepino **dulce**, curiosamente una variedad dioica (Villamartín, Cádiz); o el **pepino del país**, con plantas monoicas (Zahara de la Sierra, Cádiz) [53]. En la Alpujarra granadina se conocen dos variedades, uno normal, verde y otro "**blanco**", de color amarillo [72]. Una variedad en la Sierra de Cádiz, pepino **serrano,** presenta un sabor fuerte, no habitual entre las variedades comerciales pero que es identificado por sus compradores locales [123]. También se han mencionado en Andalucía otros nombres de variedades tradicionales, como el pepino andaluz, el amarillo, el enano, el pinchoso, el grande gigante, o el jaenero o nano [64].

En otras regiones se han registrado otros muchos nombres de variedades, como el pepino del terreno y el gordo, en la Serranía de Cuenca [69], el negro, el verdal, el alcaraceño, el canario o el blanco, en Albacete [129], el *de sempre*, el *espanyol* o el *pell de cocodril*, en Lérida [82] o el *cogombre antic* en Barcelona [126].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Como ya se ha dicho, el pepino se domesticó en la India y las primeras referencias escritas se pueden encontrar en los textos védicos [130], incluso en el *Rig Veda*, el más antiguo de los cuatro libros conocidos de la tradición védica, datado entre el 1500 y el 1200 a. C. [131]. Se sabe que fue introducido en China, a través de la Ruta de la Seda, hacia el siglo II a. C., durante la dinastía Han [92,132] y posteriormente se extendió al este de Asia [93].

En cuanto a la llegada del pepino a la región mediterránea, aunque muchos autores han escrito que los antiguos griegos y romanos (como Teofrasto, Plinio, Dioscórides, Columela) lo conocían bajo el nombre griego de *sikyon* o del latino *Cucumis*, se ha demostrado que se trata de una confusión con el alficoz o cohombro [*Cucumis melo* var. *flexuosus* (L.) Naudin] [91,132,133]. Tampoco lo encontramos mencionado en Isidoro de Sevilla (siglos VI-VII), aunque sí a los cohombros bajo el término latino de *cucumeres* [134], el mismo término usado en el acta legislativa promulgada por Carlomagno en el siglo VIII *Capitulare de villis vel curtis imperii*, donde aparece una lista de un centenar de plantas que ordena sean cultivadas en los jardines reales [135]. Las primeras evidencias claras al pepino en el Mediterráneo no aparecen hasta principios de la Edad Media. Una de ellas podría ser *El libro de las medicinas*, escrito en siriaco en el siglo VI, que incluye una preparación hecha con *pragnagh*, que se ha traducido como "pepino indio". La otra se puede encontrar en el libro anónimo *De Cibis* de finales del siglo VII, escrito en griego bizantino, donde aparece una mención a otra cucurbitácea diferente, con el nombre de *angouria*, muy similar al usado en el griego actual para referirse al pepino [132].

A partir de esta época y, a consecuencia de una ruta que arranca de Persia y pasa probablemente por Egipto y Túnez, alcanzaría la Península Ibérica. Entre las primeras referencias encontramos las de los médicos y agrónomos andalusíes **Ibn Ḥabīb** en su *Compendio de Medicina*, del siglo IX [136] y la de **'Arīb Ibn Sa'īd** en su *Calendario de Córdoba*, del siglo X, quienes lo citaran bajo el término de *jiyār*, diferenciándola del *fuqqūṣ*, palabra tal vez de origen hebreo con el que se distingue a *C. melo* var. *flexuosus*. Igualmente, **Ibn Baṣṣāl** (siglo XI) habla de cohombros y pepinos, es decir de *fuqqūṣ* y *jiyār* [137] así como **Abū l-Jayr** (siglos XI-XII), quien en la *'Umda*, además de como *jiyār*, lo menciona como *qiṭṭa' šāmī* (cohombro sirio) junto al *fuqqūṣ* o *quita'*, que es el cohombro propiamente dicho (*Cucumis melo* var. *flexuosus*) y a otras cucurbitáceas silvestres, como el *qiṭṭa' al-ḥamīr* o *qiṭṭa' barrī* [*Ecballium elaterium* (L.) A. Rich in Bory., el pepinillo del diablo] y el *qiṭṭa' al-na'ām* [*Citrullus colocynthis* (L.) Schrad., la coloquíntida]. Comenta que el *jiyār* es un tipo de cohombro procedente de la India, con el fruto más corto y ancho, que amarillea al madurar [138]. Ya en el siglo XII, el agrónomo enciclopedista **Ibn al-'Awwām** se extiende mucho más sobre esta especie hablando de su cultivo. Entre otras muchas cosas dice que: "se siembran en regadío, y no prevalecen en secano sin riego" así como que los hay "de dos especies;

unos pequeños blancos y de carne dura, y otros de color de cidra y de carne blanda" [139]. Recogiendo lo dicho por Abu-Abdalah y otros autores, Ibn al-'Awwām añade que "les conviene la misma tierra que a los cohombros; y su régimen en regadío es igualmente el mismo que el de los cohombros y los melones, con la diferencia de que aquellos necesitan copiosos riegos, y no prevalecen de secano en manera alguna", que, al igual que los cohombros, los melones, y las calabazas, se pueden colgar de los árboles, y que "sembrando también los pepinos en agosto, se comen en el otoño y después, y así se comen dos veces en el año", como se hacía en Sevilla, donde se sembraban "en lechos por enero, y los tardíos en casillas por agosto" [139].

En el siglo XVI, **Alonso de Herrera** trata juntas las dos especies, cohombros y pepinos, y dice que "se siembran de la misma forma y requieren de la misma tierra", recogiendo también los conocimientos de Columela y de Paladio, que forzosamente se referían a los cohombros y los de Ibn Wāfid (Avencenif dice él) sugiriendo por lo tanto la presencia y cultivo del pepino en Toledo en el siglo XI. De este último autor traslada la idea sobre los pepinos de que "remojados en salmuera estarán frescos todo el verano". Manifiesta que "los cogombros son mejores que los pepinos porque son de más fácil digestión" y que "son mejores los pepinos y cogombros de sequero que los de regadío, por no ser tan húmedos". Sobre sus usos curativos, comenta que "si algunos tuvieren desmayos que procedan de causa caliente, oliéndolos luego les hacen tornar en sí" y que "si hay ardor de los ojos pongan unas tajadas de ellos encima" [140].

A finales del siglo XVIII, **Casimiro Gómez de Ortega** (1784) en su *Continuación de la Flora Española de Quer,* dice que el pepino "es un fruto universalmente conocido y usado en nuestra España". Describe la planta minuciosamente y comenta del fruto que "la carne es sólida, suculenta, de sabor no desagradable, pero particular y austero", que "son frutos que ordinariamente se usan en lo comestible más que en lo medicinal" y que "en nuestra España se reputan por comida deliciosa, crudos y cocidos, sin que se experimenten tan malas consecuencias como refieren los autores haber observado en otros diversos climas". Respecto a la forma de consumirlos dice que "cuando tiernos y pequeños suelen ponerse en escabeche con vinagre o en salmuera, que es comida apreciable de muchos". No obstante, añade que "son de difícil digestión, porque hacen mucha demora en el estómago" y "si se usan inmoderadamente crían malos humores, que suelen producir calenturas intermitentes; por esto se deben comer mezclándose con otros simples, que faciliten el digerirlos, como la cebolla, sal, pimienta negra, y otros de esta calidad, para que la flegma viscosa, de que abundan, sea menos indigesta". Finalmente, dice que "en Cataluña se comen muchos pepinos crudos en ensalada, pero los preparan del modo siguiente: primeramente, los mondan de la corteza, cortándolos en ruedas, y sazonadas de sal, las baten y menean entre dos palos, hasta que todo el licor acuoso se separa, y después los aderezan con aceite, pimienta y vinagre; preparados así son de muy buen gusto y saludables al estómago" [141]. Sobre sus propiedades medicinales termina diciendo que "usados con moderación son humectantes, refrigerantes y diuréticos; lo que los hace alimento excelente para los sujetos biliosos en tiempo de calores; pero no para los endebles, delicados y de mala constitución de estómago, o temperamento flemático". Esta semilla es una de las "cuatro frías, que se usan en la Medicina en las horchatas, que llaman refrigerantes, y son útiles en las calenturas ardientes, nefritis y ardor de orina: aunque menos refrigerantes que la pulpa, la cual se usa exteriormente para unturas en los riñones y región lumbar, con el fin de apaciguar los grandes ardores que suelen acometer a estas partes, y la nefritis" [141].

218 Lib. II. De Dioſc.

CVCVMERES. ANGVRIA.

Su ſimiente prouoca moderadamente la orina: y beuida con vino paſſo, ò con leche, cura las llagas de la vexiga. Las hojas aplicadas con vino, ſanan las mordeduras de perros: y las epinyctidas, ſi ſe aplican con miel. Comida la carne de la llamada Badea, mueue la orina: y aplicada mitiga la inflammation de los ojos. Sus raeduras ſi ſe aplican ſobre la mollera à los niños, ſon vtiles contra los ardores de la cabeça. y pueſtas en la frente, reprimen los humores que ſuelen deſtilar à los ojos. Del çumo mezclado con la ſimiente y harina, y ſecado deſpues al Sol, ſe haze vna buena miſtura, para purificar el roſtro, y darle vn loſtre reſplandeſciente. Beuida con aguamiel vna drama de la rayz en poleo, prouoca el vomito. Empero al que quiſiere ligeramẽte gomitar ſobre cena, baſtaranle dos obolos. Aplicada con miel, ſana las llagas de la cabeça, que parecen panales.

NOMBRES. Del Pepino domeſtico. Griego, τὸ ἥμερον σικυός. Lat. Cucumis ſatiuus. Ar. Chathe. Caſt. y Por. Pepino, y Cogombro. Cat. Pepins, y Cogombres. Bar. Citrullas. It. Cedrioli, y Cocomeri. Fr. Cocombres. Tod. Citrullen. De las Badeas. Griego, πέπων. Lat. Pepo, y Anguria. Ar. Batheca. Cat. Badea. Cat. Albudeca. Por. Batuca. It. Pepone, y Melone d'aqua. Fr. Pepon. Tod. Plebon.

ANNOTATION. Este nombre Sicyos en Griego, aſsi como en Latin Cucumis, à Cucumer, antiguamente era muy general, y comprehendia debaxo de ſi las Cogombros, los Pepinos, los Pepones, ò Badeas, y los Melones: aun q̃ por la mayor parte ſe tomaua por los Pepinos, por ſer eſta la mas ordinaria eſpecie: en la qual ſignification le toma en el capitulo preſente Dioſcorides. No ſe hallan aquellas Cogombres luengas, que ſe comen cõmunmente en Caſtilla, ſino ſolamente en Eſpaña: y ſi alguna vez por marauilla ſe vee alguno dellos en otras partes, le tienen por vna coſa monſtruoſa. Llamaron algunos de los antiguos à eſte genero de Cogombro luengo, Anguinum cucumerem, que quiere dezir ſerpentino, por ſer luengo, y torcerſe à manera de vna Culebra: dedonde otros le llamaron Cucumerem tortilem. Es eſte menos dañoſo que los pepinos, por ſer mas exercitado, y enxuto. La primera generation del Cogombro fue artificial, y reſultò de la flor del Pepino, metida dentro de alguna fiſtola, ò caña, y dexada eſtenderſe en ella. Porque aſsi el Pepino, como la Calabaça, ſe dexa formar de la fuerte que le queremos, y conſtreñimos: de modo que tema

Cucumis anguinus, & tortilis.

Pepino en la traducción del Dioscórides de Andrés Laguna (1555)

A principios del siglo XIX, **Boutelou y Boutelou** tratan también simultáneamente a cohombros y pepinos, pero dicen de los primeros que se diferencian de los segundos en la forma y tamaño de sus frutos. Del pepino dicen los autores que es indígena de Egipto y que "ha proporcionado un número bastante considerable de variedades más o menos constantes que se perpetúan por el cultivo". En concreto, los autores hablan del "pepino común", que es verde, de mediano tamaño y guarnecido de verrugas o pequeñas espinas, que en su estado de maduración se pone blanco; comentan que hay una subvariedad sin espinas, más pequeño, temprano y tierno que solo sirve para adobar en vinagre. Citan también otras variedades, como el pepino de "Numbela o de Recas" (ambos pueblos de Toledo), el "pepino blanco", el "negro" y el "verde"; de estos últimos dicen no cultivarse en el entorno de Aranjuez. Respecto a las formas de consumo, los hermanos Boutelou comentan que puede comerse en ensalada, tierno, y que es frío e insípido, aunque los extranjeros los comen guisados, cocidos y rellenos de carne o pescado y que los egipcios los consumen pasados ya de madurez [142].

VALORACIÓN

Al tratarse de un cultivo relativamente sencillo y productivo, ha sido y es una de las hortalizas más abundantes en las huertas tradicionales en nuestro país, junto al tomate y el pimiento. Su fruto es uno de los más empleados en la elaboración de ensaladas y otros platos veraniegos. Aunque las variedades comerciales y el cultivo intensivo se han impuesto, situando de hecho a España a la cabeza de los países europeos productores y exportadores de pepino, siguen conservándose ciertas variedades y métodos tradicionales. Si bien el aspecto amarillento de estas variedades ha hecho que el consumidor recele de su calidad [50], los consumidores locales aprecian su sabor

frente a las variedades que se encuentran en grandes superficies [64,124]. Además, el hecho de que las variedades tradicionales estén adaptadas a una determinada zona, donde los agricultores conocen perfectamente las condiciones óptimas para su cultivo, ha hecho que perdure su cultivo hasta nuestros días, aunque esto no ha evitado que haya ocurrido una pérdida o degeneración de estas simientes [59]. Actualmente se han introducido otras variedades de origen comercial, pero en muchos lugares las variedades tradicionales se siguen cultivando por su intenso sabor y olor, para el autoconsumo y la venta directa [37,48].

Su uso medicinal, en cambio, se ha visto reducido drásticamente, sustituido por otros productos de la medicina moderna. La elaboración del licor de pepino es hoy en día una costumbre prácticamente abandonada [75]. Aunque pueda seguir haciéndose en algunos lugares de forma anecdótica, o conservarse alguna botella preparada hace años, ya no ocurre como antiguamente que en muchas casas había una botella de aguardiente de pepino para el dolor de tripa [51,59].

OBSERVACIONES

El pepino se cultiva ampliamente en muchas partes del mundo para su consumo tanto en fresco como en encurtido. El encurtido es un método de conservación en soluciones ácidas que pueden proceder tanto de la fermentación láctica de los pepinillos (u otros productos) en la salmuera, como de la simple adición de vinagre [143].

Como se ha podido ver en la ficha, el pepino se usa no solo como alimento sino también en medicina y cosmética. Se ha podido comprobar mediante diversos estudios científicos que es una interesante fuente de nutrientes y compuestos bioactivos. Es rico en polifenoles y cucurbitacinas, que poseen múltiples actividades biológicas como antioxidante, anticancerígena, antiinflamatoria, antihiperglucemiante, diurético, así como efectos antimicrobianos y analgésicos [144]. El consumo de pepinillos en vinagre o fermentados en salmuera se considera beneficioso contra la diabetes y los trastornos cardiovasculares debido a su contenido en grasas monoinsaturadas y otros compuestos como los fenoles [144].

La eficacia de su uso como cosmético se debe principalmente a la actividad antioxidante, anti-hialuronidasa y anti-elastasa de algunos de sus compuestos. Además, es una fuente interesante de ácido ascórbico y, por lo tanto, un potencial agente antiarrugas en productos cosméticos [145].

REFERENCIAS

1. Pardo de Santayana 2008; 2. Akerreta 2009; 3. Vázquez *et al.* 1997; 4. Ortuño 2003; 5. Villar *et al.* 1987; 6. Tejerina 2010; 7. González-Tejero 1989; 8. Guzmán 1997; 9. Consuegra 2009; 10. Criado *et al.* 2008; 11. San Miguel 2004; 12. Rigat 2005; 13. Calvo *et al.* 2011; 14. Jaén Otero 1984; 15. Verde *et al.* 2008; 16. Molero Mesa *et al.* 2001; 17. Carrió 2013; 18. Verde 2002; 19. Casado Ponce 2003; 20. Perera López 2005; 21. Perera López 2006; 22. Rabal 2000; 23. Rivera *et al.* 1994; 24. Penco 2005; 25. Blanco & Cuadrado 2000; 26. Velasco *et al.* 2010; 27. Fragua 1994; 28. Akerreta *et al.* 2013; 29. Fajardo *et al.* 2007; 30. Pascual Gil 2013; 31. López 2015; 32. INIA 2021; 33. Borja & Navalón 2013; 34. Díaz del Cañizo *et al.* 1998; 35. Ferrández & Sanz 1993; 36. Verde *et al.* 2000; 37. Aceituno-Mata 2010; 38. Martínez Lirola *et al.* 1997; 39. Benítez 2009; 40. Cavero *et al.* 2011b; 41. Blanco *et al.* 2018; 42. Blanco 2015; 43. Fernández Ocaña 2000; 44. Verde *et al.* 1998; 45. Mulet 1991; 46. Gregori 2007; 47. Rivera *et al.* 2008; 48. Martín Fernández 2010; 49. Vila Díez 2013; 50. Krause *et al.* 2006; 51. Acosta *et al.* 2001b; 52. Acosta & Díaz Diego 2008; 53. González *et al.* 2014; 54. Rodríguez Izagirre *et al.* 2007; 55. Pascual *et al.* 2016; 56. García Arambilet 1990; 57. Martín Alvarado 2010; 58. Cobo & Tijera 2011; 59. Rodríguez García 2009; 60. Catani *et al.* 2001; 61. Jesch 2009; 62. Sabaté *et al.* 2008; 63. Gil González 2011; 64. López González *et al.* 2008; 65. Arauzo *et al.* 2004; 66. Peral Pacheco *et al.* 2009; 67. Sebastián Domingo 1988; 68. Vallejo 2008; 69. Fajardo 2008; 70. Sanz García 2011; 71. Martínez Ezquerro 1994; 72. Romero Molina *et al.* 2011; 73. Egea Fernández & Egea Sánchez 2013; 74. Urzay 2006; 75. Mesa 1996; 76. Blanco 1998; 77. Moll 2005; 78. Bonet *et al.* 2008; 79. Serrasolses 2014; 80. Segarra 2015; 81. Parada *et al.* 2011; 82. Ballesta *et al.* 2010; 83. Parada 2008; 84. Agelet 1999; 85. Bonet 2001; 86. Selga 1998; 87. Pellicer 2004b; 88. Departamento de Cultura y Política Lingüística. Gobierno Vasco 2020; 89. González González *et al.* 2012; 90. Real Academia Galega 2012; 91. Paris 2016; 92. Chomicki *et al.* 2020; 93. Lv *et al.* 2012; 94. FAO 2022; 95. MAPA 2020; 96. Maroto 2002; 97. Renner 2017; 98. Valcárcel 2017; 99. Montero 2018; 100. Torres-Montes 2000; 101. Rivera *et al.* 2006; 102. Piera 2006; 103. Morcillo Cuenca *et al.* 2020; 104. Navarro Alcalá-Zamora 1981; 105. Sánchez López *et al.* 1994; 106. Barandiaran & Manterola 2004; 107. Fernández 1981; 108. Granzow de la Cerda 1993; 109. Guío 1992; 110. Rivera *et al.* 2019; 111. Verde & Fajardo 2007; 112. Benítez *et al.* 2010; 113. Rodríguez Aguado 2001; 114. Agelet *et al.* 2000; 115. Álvarez Escobar 2011; 116. Fernández & Fernández 2011; 117. Casares 1944; 118. Nagore 2015; 119. Díaz Díaz 1991; 120. Gimeno García & Guzmán 2006; 121. Ibancos Núñez & Rodríguez Franco 2010; 122. Barber *et al.* 2005; 123. Soriano Niebla 2004; 124. González Lera & Guzmán Casado 2006a; 125. Valcárcel *et al.* 2018; 126. Puig i Roca 2013; 127. López Agudo *et al.* 2006; 128. Egea Sánchez 2010; 129. Fajardo *et al.* 2000; 130. Balkrishna *et al.* 2019; 131. Tamil and Vedas 2014; 132. Paris *et al.* 2012; 133. Zohary *et al.* 2012; 134. Isidoro de Sevilla 1982; 135. Loyn & Percival 1975; 136. Ibn Ḥabīb *et al.* 1992; 137. Ibn Baṣṣāl 1995; 138. Abū l-Jayr 2004-2010; 139. Ibn al-'Awwām 1988; 140. Alonso de Herrera 1981; 141. Gómez Ortega 1784; 142. Boutelou & Boutelou 1801; 143. Mcgee 2007; 144. Uthpala *et al.* 2020; 145. Nema *et al.* 2011.