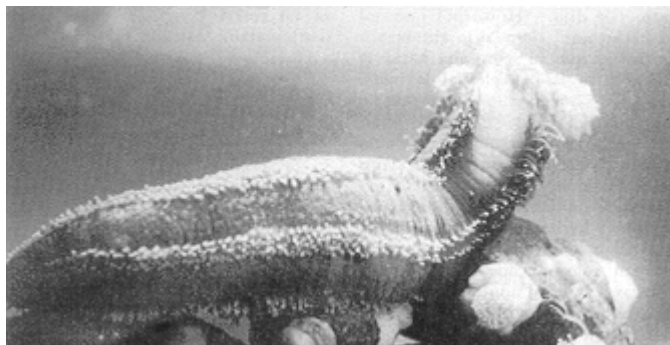


# EL PEPINO DE MAR

Por *Opie B. Whitney*

EL PEPINO de mar no es una verdura. Es un animal que tiene más o menos la forma de un pepino y generalmente el mismo tamaño, aunque algunos son más grandes. Está recubierto de púas. En la boca tiene algo parecido a bigotes. Estos bigotes o tentáculos rodean uno de los extremos del pepino. Los usa para apoderarse del alimento y retenerlo y también para trasladarse de un escondrijo a otro.



Este animalito vive en el agua: en el fondo arenoso, en el barro, debajo de las rocas y en lagunas formadas por la marea. No le gusta la luz, y trata de mantenerse fuera de la vista escondiéndose en el lodo y cubriendo su cuerpo con algas.

El pepino de mar pertenece a la familia de los erizos y de las estrellas de mar. Tiene otros nombres, uno de los cuales es oruga de mar. Se alimenta de plantitas y animalitos marinos. Los bigotes del pepino de mar, o tentáculos, recuerdan a las algas marinas cuando flotan en el agua. Los otros animalitos se dejan engañar por las apariencias, y se posan sobre el tentáculo que toman por un alga marina. Inmediatamente el tentáculo se transforma en un “dedo” que se enrosca, y se mete al incauto a la boca. Esta se cierra bien apretada y el “dedo” sale sin el animalito, muy parecido a lo que ocurriría si metiéramos el dedo en una mezcla de torta y luego lo lleváramos a la boca para chuparlo.

Lo más extraordinario acerca del pepino de mar es la forma en que se protege de un enemigo. Los órganos de la respiración o agallas tienen la forma de un árbol. Cuando el pepino ve que se acerca un enemigo, arroja por la boca sus agallas. Estas ramas filamentosas se hinchan en el agua marina formando una masa compacta de hebras blancas en la cual el enemigo se enreda. Si pierde las agallas, no importa. Pronto le crecen nuevas.

Los chinos, y otros orientales, a veces usan estos animales como alimento. Los recogen en los arrecifes de coral, los hierven en agua marina y los secan al sol. Luego los ahúman para darle un gusto particular. A veces se los vende hasta por 75 centavos de dólar. Se los encuentra en muchas partes del mundo, inclusive en la costa del Atlántico, pero fuera del Oriente rara vez se los usa como alimento.

Si vas a un restaurante chino y encuentras “sopa de pepino” en el menú, no esperes una sopa vegetal. Estará hecha con pepino de mar.