

Biodiversidad y Conocimiento Local

Las variedades cultivadas
autóctonas en el
Entorno de Doñana

Consejería de Agricultura y Pesca



Cristina Ibancos Núñez
Ramón Rodríguez Franco

Grupo de investigación
Cultura, Ecología y Desarrollo de Pequeños Territorios (GICED)
Universidad de Sevilla

Biodiversidad y Conocimiento Local

Las variedades cultivadas autóctonas en el Entorno de Doñana

Autores: Cristina Ibancos Núñez y Ramón Rodríguez Franco.

Director: Rufino Acosta Naranjo.

Grupo de Investigación Cultura, Ecología y Desarrollo de Pequeños Territorios. Universidad de Sevilla.

Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. 2010.

ÍNDICE

SOBRE LA INVESTIGACIÓN.....	7
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	7
OBJETIVOS.....	11
METODOLOGÍA.....	12
EL ENTORNO DE DOÑANA Y LA AGRICULTURA.....	16
CULTIVOS HERBÁCEOS.....	21
EL TOMATE.....	23
EL MELÓN.....	73
LA CALABAZA.....	101
LA SANDÍA.....	127
LA ACELGA.....	143
LA LECHUGA.....	175
EL RÁBANO.....	193
EL GUISANTE.....	219
EL HABA.....	239
EL GARBANZO.....	255
LA CEBADA.....	271
EL CENTENO.....	295
LA AVENA.....	311
EL MAÍZ.....	323
CULTIVOS LEÑOSOS.....	343
LA VID.....	345
EL DAMASCO.....	389
EL CIRUELO.....	447
EL ALBÉRCHIGO.....	495
EL ALMENDRO.....	525
EL MANZANO.....	563
EL PERAL.....	589
EL MEMBRILLERO.....	627
LOS CÍTRICOS.....	657
EL LIMONERO.....	659
EL NARANJO.....	671
LA HIGUERA.....	737
EL GRANADO.....	801
EL AZOFAIFO.....	829
BIBLIOGRAFÍA.....	853
TABLAS DE CARACTERIZACIÓN.....	863

SOBRE LA INVESTIGACIÓN

El presente texto es el resultado del encargo realizado por la Consejería de la Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía a la Universidad de Sevilla de llevar a cabo una investigación sobre las variedades cultivadas locales del Entorno de Doñana, centrada en los municipios de Almonte, Hinojos y Villamanrique. Para ello, el Grupo de Investigación Cultura, Ecología y Desarrollo de Pequeños Territorios (GICED), del Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla desarrolló un intenso trabajo de campo en la zona referida con el objeto tanto de localizar las variedades vernáculas aún existentes, como de caracterizarlas desde el punto de vista agronómico y antropológico, profundizando en el conocimiento local sobre las mismas.

Lo que tiene el lector entre sus manos es por tanto un inventario de la biodiversidad cultivada existente en dicha zona y el conocimiento local sobre las mismas y su manejo. El texto se organiza en dos grandes apartados, dedicados a los cultivos herbáceos y leñosos respectivamente, dentro de los cuales se presentan los capítulos que abordan cada una de las especies y sus variedades. A este corpus fundamental le precede un apartado introductorio, sobre la propia investigación y la zona de estudio, y le siguen las tablas de caracterización agronómica de cada variedad.

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Los métodos de conservación de recursos fitogenéticos se basan en dos estrategias posibles, la conservación *ex situ*, consistente en la conservación de la diversidad genética fuera de sus hábitats naturales, y la conservación *in situ*, o mantenimiento y recuperación de poblaciones viables en los ambientes en los que han desarrollado sus características distintivas, en los agroecosistemas de sus zonas de procedencia.

La conservación *ex situ* en bancos de germoplasma presenta las ventajas de la reducción de coste y la mayor facilidad para el control, la caracterización y el acceso al germoplasma de los agentes interesados en él. Por el contrario, los inconvenientes son

varios. Por una parte, tomar muestras adecuadamente de todo el rango de la diversidad existente no es factible. Por otro lado, se inhibe la evolución de las variedades con su entorno ecológico, impidiendo la selección y adaptación a los distintos factores del ambiente. Igualmente existe un riesgo de erosión genética, derivado del hecho de que en numerosos casos las instituciones carecen de los medios suficientes para asegurar un mantenimiento óptimo de las entradas que conservan. Finalmente, la concentración de este material en un solo lugar puede suponer riesgos de pérdida del mismo por accidentes, sabotajes o ataques de diverso tipo (FAO, 1996a; ZIMMERER, 1996 9).

La conservación en finca, a través de procesos de selección, cruce, reproducción y manejo que han llevado durante largos periodos de tiempo los campesinos supone mantener la diversidad, la variabilidad, así como la coevolución y adaptación a las condiciones específicas y cambiantes del lugar. Igualmente supone la salvaguarda y actualización del conocimiento asociado a las variedades y los sistemas agrarios de los que forman parte. La opción por uno u otro tipo de conservación no es sólo una alternativa de tipo técnico, sino también social, ya que hay un protagonismo diferencial de los sistemas expertos y de los agricultores, de las comunidades locales rurales, de la sociedad civil en definitiva.

Ahora bien, no conviene plantear como una radical dicotomía los dos tipos de conservación ya que, aunque no muchos, sí son ciertos los diversos casos en que se da una colaboración entre bancos de germoplasma y explotaciones agrarias, siendo muy interesante como experiencia el banco de germoplasma *in situ* de Maambong, Filipinas, que funciona como un lugar de referencia para la conservación de las variedades, que trabajaron o trabajan los campesinos de la zona en que se asienta y en relación con un banco de germoplasma *ex situ* de esa zona geográfica (NAZAREA, 1998).

En décadas pasadas se intentó paliar el problema de pérdida de la biodiversidad únicamente a través de la conservación *ex situ*, arguyendo los problemas técnicos del manejo de la complejidad que supone la agricultura real y la necesidad de grandes aportes económicos para tal objetivo. Si la biodiversidad silvestre podía ser mantenida en el lugar mediante sistemas de coerción y prohibición, la cultivada

necesitaría para seguir siendo efectiva en las fincas de la implicación de los agricultores de manera positiva. Proliferaron así los bancos de germoplasma *ex situ* y las tecnologías a ellos asociadas (ORLOVE y BRUSH, 1996; PISTORIUS, 1997; BRUSH, 2000).

Pero con la agudización de la crisis ecológica mundial, particularmente de la reducción de la biodiversidad agrícola, y con el agrandamiento de la conciencia pública sobre el problema y la necesidad de una agricultura sostenible en todas sus dimensiones, tiene lugar una revitalización del interés por las variedades cultivadas locales. Este interés va más allá de lo puramente ecológico, señalándose nuevos escenarios para la viabilidad económica de tales cultivos en el contexto económico, social y cultural de principios del nuevo milenio (ACOSTA, 2007; ACOSTA y DÍAZ, 2002).

Con estos antecedentes podemos explicarnos la corriente que a escala internacional aboca a la necesidad de trabajar la diversidad en finca de las variedades cultivadas tradicionales, como se contempla en el Plan de Acción Mundial de FAO para los Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 1996b), que como uno de sus propósitos establece el de: “Organizar programas en fincas y huertos basados en los sistemas locales de conocimientos, instituciones y ordenación, asegurando la participación local en la planificación, ordenación y evaluación”. En un tenor parecido se manifiesta el Consejo de la UE en el documento 5124/04 relativo a los recursos genéticos en el sector agrario. Así mismo, el Convenio sobre Biodiversidad de 1993 defiende “la conservación de la diversidad biológica y la utilización sostenible de sus componentes”, incluyendo como diversidad biológica las especies domesticadas o cultivadas, aunque de manera vaga. La Estrategia de Biodiversidad de la UE refleja su compromiso con el Convenio y en 2004 se aprueba el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación, centrado específicamente en “evitar la pérdida de la diversidad de especies y variedades agroalimentarias en desuso y de aquellas cuyo potencial genético es susceptible de utilización directa o de ser empleado en la mejora genética de especies vegetales”. A escala nacional, España lo incorpora en la normativa de *semillas, plantas de vivero y de recursos fitogenéticos* (Ley 30/2006), a través del *Programa nacional de conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación* (Art. 48), apoyando acciones para la conservación y propagación de la biodiversidad cultivada en el territorio español e introduciendo el concepto de *variedad de conservación* para referir

a las variedades autóctonas. Además, en su artículo 51, hace mención específica a la importancia de los conocimientos tradicionales de los agricultores mantenedores de variedades locales en peligro de desaparición, también considerados en el Art. 3 de la *Ley del Patrimonio Natural y la Biodiversidad* (Ley 42/2007). A nivel regional, el Plan de Medio Ambiente de Andalucía 2004-2010 refleja la preocupación por la pérdida de biodiversidad y su importancia en el desarrollo sostenible del medio rural (pág. 17 del PMA).

Nuestro planteamiento de partida es que, en el actual contexto del sector agrario, el medio rural español y los nichos de mercado de una sociedad posfordista, existe un potencial para la reintroducción de variedades locales. En dicha recuperación tienen un papel crucial tanto el conocimiento científico como los saberes locales.

El mantenimiento y acrecentamiento de la biodiversidad en la agricultura no puede tener lugar si no conocemos las posibilidades reales de que los agricultores opten por ella y, en concreto, por el uso sostenido en el tiempo de las variedades vernáculas, las más adaptadas a las condiciones específicas de los ambientes locales. Para un empeño tal se precisa no sólo del conocimiento sobre sus características agromorfológicas y su comportamiento agronómico real, sino sobre el contexto económico, social y cultural en el que tal recuperación puede darse en el campo, así como de las motivaciones de tipo cultural y simbólico que puedan tener los potenciales consumidores de estas variedades.

Ha sido necesario por tanto llevar a cabo una investigación de campo en un área precisa, en la que existían posibilidades reales de recuperación de especies, de cara a iniciativas concretas de desarrollo agrario y puesta en el mercado de las variedades, para poder realizar el seguimiento de un proceso completo de este tipo y perfeccionar una metodología de actuación replicable en otros contextos rurales. El Entorno de Doñana cumple con estas condiciones, al contar con una enorme diversidad de paisajes agrarios, tanto tradicionales como muy modernizados, según las zonas y aún dentro de las mismas zonas. Cuenta por tanto con áreas de expansión próximas y con espacios ecológicos y económicos que recolonizar, con una base productiva agrícola importante, puntera en algunos casos, y con unas explotaciones de

agricultura ecológica en crecimiento, necesitadas de un suministro de semillas de calidad y de variedades que se avengan a los requerimientos de una agricultura sin insumos químicos y adaptadas a las condiciones del entorno, cual es el caso de las variedades locales.

Para llevar a cabo esta indagación sobre los recursos fitogenéticos hemos llevado a cabo una inmersión en el área, en los agroecosistemas tradicionales y en los recursos fitogenéticos locales, así como en el conocimiento local sobre la materia. Esto se ha realizado tanto en lo que refiere al proceso material de selección y construcción de las variedades, como en cuanto a los criterios culturales de definición de las mismas, las taxonomías folk y las instrucciones operacionales para su manejo. Se ha identificado y definido con criterios culturales el material genético utilizado en la zona en épocas pasadas hasta donde la memoria colectiva nos lo ha permitido y conocido el papel que desempeñaba en el contexto agronómico y económico de los pueblos. De este modo nos ha sido posible llegar a entender la situación actual de las variedades locales, identificarlas y caracterizarlas, así como a sistematizar su manejo actual y el conocimiento a ellas asociado.

OBJETIVOS

Se ha realizado una investigación antropológica y agronómica acerca de las variedades cultivadas locales de la provincia de Huelva, localizando el material genético y llevando a cabo un inventario del conocimiento local sobre el mismo, para contrastarlo con la caracterización agronómica de cada una de las variedades. Los objetivos concretos han sido los siguientes:

1. Identificar las variedades locales que se cultivaron antes de los procesos de modernización de la agricultura y su manejo.
2. Localizar el material genético local todavía cultivado o, aun no siendo cultivado hoy día, el material genético todavía activo.
3. Inventariar y conocer la situación actual de los recursos fitogenéticos tradicionales y su estado de conservación.

4. Sistematizar el conocimiento local acerca de las variedades locales cultivadas, su importancia, usos, criterios, procedimientos de selección, indicaciones operacionales en el manejo, caracterización, taxonomías folk y proceso de construcción cultural de las variantes.

5. Caracterizar estas variedades según una serie de descriptores botánicos y agronómicos, previa confección de un cuestionario de caracterización único, tomando como referente distintos listados de descriptores de solvencia reconocida.

METODOLOGÍA

Se ha realizado un estudio desde una perspectiva tanto cualitativa como cuantitativa, siguiendo metodologías y técnicas tanto de la Antropología como de la Agronomía. No obstante, ha tenido mayor importancia el método etnográfico, pues es el que nos permite acceder a las cuestiones centrales del conocimiento local sobre las variedades locales, a las dimensiones discursivas y conductuales del problema, a las representaciones de los actores sociales y a su praxis en el manejo del medio y en la consideración de la biodiversidad.

El término etnografía alude al proceso metodológico global que caracteriza a la Antropología Social y que supone el conocimiento de la realidad a través de la inmersión del investigador en el objeto de estudio, en la comunidad.

Por trabajo de campo designamos el período y el modo de la investigación dedicado a recopilación y registro de los datos. El trabajo de campo, como situación metodológica, supone la estancia continuada del investigador especializado entre un grupo y un territorio, y es el soporte del desarrollo de las técnicas de investigación, como la observación interactuante y la entrevista. El trabajo de campo es la experiencia constitutiva de la Antropología, la que distingue. En sucesivos círculos se lleva a cabo la transformación de la presencia en el campo en interacción social significativa y de dicha interacción e información en registro, para posteriormente convertirse en contenidos analíticos y éstos finalmente en argumento, modelo etnográfico, explicación e interpretación. En este proceso metodológico son elementos centrales el manejo de las relaciones sociales en el terreno, la importancia del punto

de vista local, la sensibilidad al contexto y la imbricación simultánea de diferentes niveles de realidad (VELASCO y DÍAZ DE RADA, 1999:18; CRUCES, 2003).

A los efectos de nuestro objeto de estudio, el conocimiento local sobre variedades cultivadas, ha sido el etnográfico el método más pertinente y la observación y la entrevista las técnicas más convenientes en cuanto a espacio de cobertura y productividad, ya que no existen otras técnicas que puedan darnos cuenta de él o sustituirlas siquiera parcialmente a este respecto. En efecto, al no tratarse de sistemas expertos sino de una saber popular y no letrado, no ha sido codificado ni recogido, ni siquiera considerado, de ninguna manera desde el mundo de la ciencia, es por eso que ha de tratarse de una investigación y análisis primario, en el que el investigador elabora el dato en el trabajo de campo, siendo poca la información secundaria disponible al respecto. Evidentemente, los resultados han sufrido necesariamente un proceso de traducción, o mejor dicho de doble traducción en algunos casos: de conocimiento popular a conocimiento científico, de las lógicas prácticas a las lógicas lógicas (BOURDIEU, 1991), con los problemas de forzamiento que ello puede suponer, pero es requisito imprescindible para entrar en los ámbitos de un saber generalizable.

Ambas técnicas, observación y entrevista, se complementan en tanto que la entrevista nos permite acceder a los aspectos discursivos, ideáticos y explicativos, al mundo de la experiencia, la subjetividad y los espacios del pasado y la memoria. Es la que nos hace posible elucidar los sistemas clasificatorios y las estrategias de manejo, selección, reproducción y uso de las variedades. Por su parte, la observación tiene en lo conductual, en el hacer y la praxis su principal baza (ALONSO, 1995; VALLES, 1997: 196). A través de la complementariedad y los controles cruzados de ambas técnicas nos ha sido posible salvar los espacios opacos de una y otra, dar sentido a lo conductual y fáctico, y comprobar y conocer en la práctica lo ideático, para tener una visión holística del objeto.

Para la inmersión en el colectivo objeto de estudio y portador del conocimiento sobre las variedades locales se ha requerido de la familiaridad con la teoría y metodología del trabajo de campo y también de las habilidades técnicas de su realización, lo que ha supuesto un manejo de las relaciones sociales, la entrada a los escenarios, la definición del rol, el establecimiento del *rapport* de investigación y la

asimilación y manejo de los códigos culturales y normas sociales locales. La observación no supone una mera presencia en el terreno, sino un dominio de los criterios de selección tipológica de los escenarios y actores sociales y un entrenamiento de la mirada y la construcción de categorías para la observación y el análisis. Igualmente la entrevista ha requerido de entrenamiento y criterio en la selección de los informantes, de elaboración de guiones de interrogación y de habilidades adquiridas en el arte de la conversación y la construcción dialógica de los relatos. A todo ello ha contribuido la experiencia del grupo de investigación en el tema del conocimiento local y en las técnicas de campo antropológicas, algunas de ellas desarrollados en la misma zona de estudio en diversos períodos de tiempo anteriores, en otras investigaciones.

Tras una primera fase de recopilación bibliográfica, entrevistas a testigos privilegiados y recogida de información secundaria, se seleccionaron los tres municipios por su importancia estratégica en cuanto a la biodiversidad en la zona y se llevó a cabo el trabajo de campo, residiendo parte del equipo en la zona de estudio, para posteriormente proceder al análisis de los datos y elaboración del informe final que ahora presentamos. Como queda indicado, en el trabajo de campo se han desplegado las técnicas de la observación interactuante y la entrevista abierta semidirectiva, para lo que ha sido necesario recurrir a informantes según el principio de representatividad estructural y el criterio de saturación teórica. Estas técnicas han sido trianguladas con el análisis documental, la revisión bibliográfica y la elaboración de estadísticas sobre la zona y la agricultura en ella, que han servido para conocer la realidad del sector y para llevar a cabo la mentada selección de informantes.

En cada uno de los pueblos se buscaron informantes clave, que por su posición en la comunidad tienen tanto una visión general del mundo local y los agroecosistemas como un grado de conocimiento suficiente para describir de manera genérica los distintos usos. Posteriormente, a través de ellos y de otras personas de las localidades, y mediante la técnica de bola de nieve, se localizaron y entrevistaron a informantes con conocimientos más específicos sobre manejos, procesos de trabajo y variedades concretas. En pos de la representatividad estructural antes mencionada se buscó información sobre distintos tipos de fincas y manejos, según tamaño, características físicas, y usos productivos. Se seleccionaron actores sociales con distintas posiciones

según su relación con las explotaciones y las variedades y su función en ellas, así como en lo referente a la variable de género, pues el conocimiento no está homogéneamente repartido dentro de las localidades.

Se han empleado tres tipos de entrevista: de prospección, de contraste y de profundización temática. En la entrevista de prospección se preguntó por las variedades locales que existieron y existen actualmente en la zona, con sus características y diferencias más sobresalientes. Esas entrevistas han sido preferentemente individuales. Las de contraste han sido en grupo, de tres a cinco personas, seleccionadas entre aquellas personas a las que se hizo entrevistas de prospección y que evidenciaron un buen conocimiento del tema. Gracias a ellas se pudo determinar, mediante la contrastación entre los distintos participantes, las variedades locales que se reconocían y sus características. Finalmente, las entrevistas de profundización temática versaron sobre cada una de las variedades ya fijadas como locales y existentes aún en la zona. En el desarrollo de las entrevistas en profundidad incorporamos una metodología novedosa con los informantes, utilizando una selección de imágenes de las variedades de la zona para trabajar los aspectos visuales descriptivos y comparativos. A través del reconocimiento y la identificación, más allá del recuerdo, los informantes pudieron aumentar la capacidad descriptiva de la entrevista, elaborando más información que aquella que ofrece la memoria.

Para la entrada al campo y la selección de los actores sociales y explotaciones ha sido de enorme importancia la red de contactos de que ya disponía el grupo de investigación en la provincia.

La cultura local, tan importante en este trabajo, no se ha restringido obviamente a los agricultores, sino que éstos son una parte de los actores sociales que conforman las comunidades locales, por lo cual se consideró también a otros habitantes de los pueblos en la medida en que cada tema así lo requirió. El principal, que no único, eje articulador de la investigación han sido los procesos de trabajo, el cultivo en los distintos agroecosistemas y parcelas, en los que se inserta el manejo de las variedades cultivadas.

Para llevar a cabo el estudio se elaboró un guión básico de investigación, cuya condición ha sido necesariamente emergente, pues se ha ido reelaborado a la luz de los avances en el trabajo de campo y el análisis de los datos. A grandes rasgos, el guión

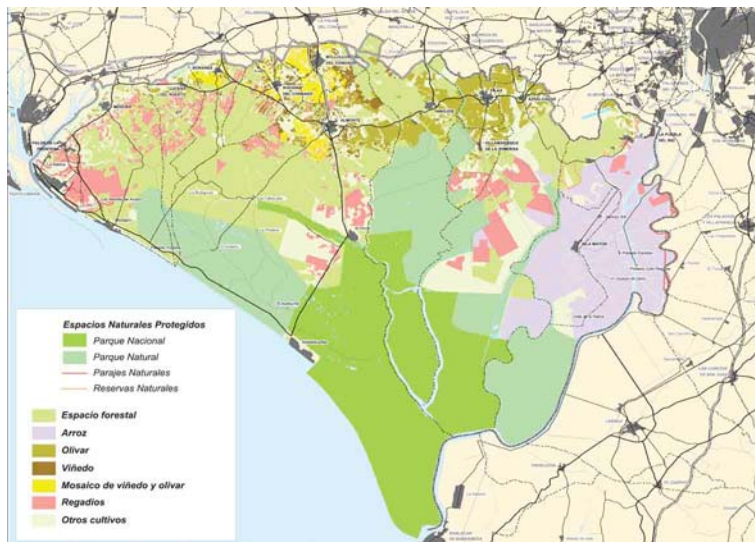
contempla la caracterización de los diferentes agroecosistemas y su manejo, el proceso de selección y utilización de las diversas especies, su caracterización, taxonomía y usos, las instrucciones operacionales de manejo, los procesos de trabajo sobre las mismas, el procesamiento y consumo, las dinámicas económicas y de intercambio y los valores culturales, simbólicos e identitarios asociados.

Paralelamente al trabajo antropológico y en convergencia final con él para el análisis de los datos y la comparación de los criterios del conocimiento local y el científico, se ha llevado a cabo la caracterización biológica y agronómica del material localizado, realizado en las propias fincas. A través de un cuestionario de caracterización único, se han tomado como referente distintos listados de descriptores de solvencia reconocida en la literatura y la práctica de la materia, fundamentalmente los provenientes de las directrices de exámenes de la UPOV (Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales).

La toma de datos y su evaluación se ha hecho en el proceso de interacción entre antropólogos, ingenieros técnicos agrícolas, agricultores y antiguos campesinos.

EL ENTORNO DE DOÑANA Y LA AGRICULTURA

El Entorno de Doñana está conformado por el territorio circundante al Espacio Natural de Doñana, y que pertenece a diferentes municipios de las provincias de Huelva, Sevilla y Cádiz. A efectos de este estudio, los agregados bajo la unidad territorial Comarca de Doñana, serían los siguientes: Almonte, Hinojos, Bonares, Rociana del Condado, Bollullos Par del Condado, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera, Moguer, Aznalcázar, Pilas, Villamanrique de la Condesa, Isla Mayor y La Puebla del Río. El Entorno de Doñana se extiende entre el estuario del Guadalquivir y el de los ríos Tinto y Odiel y el tramo de costa comprendido entre ambos. Contiene espacios con diferente nivel de protección siendo los principales el Parque Nacional de Doñana (constituido en 1969) que hoy cuenta con unas 50.000 Ha y el Parque Natural de Doñana (creado en 1989) que cuenta con otras 50.000 Ha aproximadamente. No obstante, como ya se ha comentado previamente, este estudio se centra en el área conformada por los municipios de Almonte, Hinojos y Villamanrique.



Espacios naturales protegidos y Paisaje agrario en el Entorno de Doñana. (Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca)

La historia del paisaje agrario de Doñana y su entorno es compleja y dinámica, como cabría de esperar en un espacio tan rico y diverso. Algunos de los últimos estudios donde se intenta ofrecer una aproximación a la situación de la agricultura en la zona, como el de la Fundación Doñana 21 en el 2002-2003, señalan que las tierras del área de Doñana “son tradicionalmente poco propicias para el laboreo y las actividades productivas”, aunque “sus particulares condiciones climáticas, han permitido que se desarrolle en la zona, en las últimas décadas, nuevas formas de agricultura y uso recreativos y turísticos de sus recursos” (Fundación Doñana 21, 2006). En el último tercio del siglo pasado, en 1970, y bajo el amparo de los estudios y recomendaciones de la FAO (Proyecto Guadalquivir), estas tierras marginales comenzaron a percibirse como productivas gracias al descubrimiento del acuífero Almonte-Marismas, sobre el que se articuló el *Plan General de Transformación en Riego* para introducir agricultura moderna de regadío y activar económicamente la zona sobre la base de la nueva agricultura. Paralelamente se comenzó también a desarrollar la industria turística, algunas veces asociada a esta agricultura, pero mayormente asociada a la explotación de los recursos naturales y paisajísticos relacionados con el Parque y el litoral.

Por todo esto, y pensando siempre en la zona de Almonte, Hinojos y Villamanrique, el mosaico agrario que constituye el Entorno de Doñana ha sufrido grandes cambios en los últimos tiempos, como las iniciativas del Plan de Reforestación del Estado, con la ya abandonada repoblación con pinos y eucaliptos. Ha visto cómo el

coto era transformado en Parque Nacional y Reserva Natural. Ha sido espectador pasivo de cómo bajo los titubeantes empujes de la extinta Reforma Agraria se expropiaban algunas tierras para el uso de sus vecinos. Ha sufrido los achaques modernizadores de la transformación de arenales a plantaciones de fresón en regadío, etc. Pero también ha dejado de observar los sistemas campesinos de rozas, los matos y la agricultura tradicional. En definitiva muchos piensan que estos cambios en la agricultura, principal recurso económico de la zona, han contribuido a generar riqueza sobre la base de los recursos locales (no hay fuentes que estudien la distribución de dicha riqueza aunque sí es cierto que se emplea a un 60% de la población activa del territorio) pero también están los que consideran que esta agricultura contribuye al deterioro del ecosistema por las externalidades negativas que genera.

Ojeda (1987) nos describe con detalle los cambios del paisaje agrario de Doñana desde finales del XVIII al siglo XX. A finales del XVIII y durante el XIX la agricultura del Entorno de Doñana se articulaba en torno al latifundio de cultivo tradicional de olivo y vid, tierras de cereales y pasturas para ganado. Los campesinos trabajaban la tierra a jornal y complementaban las rentas con una pequeña producción cultivando tierras en régimen de cesión (un 70% de las tierras pertenecían al Concejo) donde tenían pequeños huertos con frutas y hortalizas. En el siglo XX los minifundios aumentaron significativamente y las grandes extensiones de tierra para siembra fueron desapareciendo. El olivar y la vid en secano aumentaron progresivamente, la ganadería disminuyó y los huertos y cercados en los ruidos periurbanos se siguieron manteniendo. En el último tercio del siglo XX, aprovechándose el recurso hídrico de la cuenca y las nuevas tecnologías aplicadas a la agricultura, combinadas con la benignidad del clima y una aparentemente estudiada selección de cultivos idóneos, se fue abandonando la agricultura tradicional en aras de una nueva agricultura intensiva. Mucha superficie de olivar ha sido puesta en regadío y el uso de químicos es generalizado. La vid se mantiene en secano, pero ha desaparecido gran parte de las tierras de pastos y forrajeras así como las dehesas (asociado ello a una disminución de la actividad ganadera que es ahora muy restringida) y los huertos de subsistencia están en retroceso.

El mosaico que se va conformando sigue en proceso de cambio, dejando ver el gran dinamismo que tiene Doñana. En la actualidad hay gran variedad de factores que

afectan a la configuración del paisaje agrario y los modos de hacer agricultura en Doñana. Están por un lado los intereses conservacionistas del Parque y los ecologistas por frenar la actividad humana en torno a Doñana. Por otro los intereses desarrollistas y turísticos de empresarios y políticos locales que ven cómo una zona que ofrece grandes recursos ha de servir a los intereses de la población que los ocupa. También están las manifestaciones populares que en torno a fenómenos religiosos y festivos traslucen las luchas por el acceso al territorio y la expresión de sus necesidades. Además se han de tener en cuenta las instancias políticas nacionales y supranacionales como la UE que, a través de la PAC en este caso y la legislación de Reservas Naturales, intentan compaginar conceptos teóricamente opuestos como preservación del medio ambiente y desarrollo.

La presencia de variedades tradicionales locales en este complejo entramado de relaciones y dinámicas sociales y económicas en los agroecosistemas de Doñana, constituye una fuente valiosa de recursos genéticos aprovechable para la nueva agricultura. Estos recursos y el conocimiento asociado a ellos, acorde con las nuevas políticas de desarrollo, tienen el potencial de ser utilizados en el impulso de zonas rurales, como el Entorno de Doñana, desde diferentes ámbitos, como la gestión del medio ambiente y el paisaje, la elaboración de planes agrarios adaptados a la circunstancias locales y el diseño de estrategias productivas diversificadas y alternativas que satisfagan las nuevas demandas de la sociedad y sean competitivas en el mercado.

Antes de ofrecer la información de los capítulos, podemos ver las siguientes tablas donde se especifican las variedades localizadas en el estudio.

De cultivos herbáceos se han localizado un total de 4 especies y 6 variedades autóctonas.

Especie	Nº var.	Variedades	
Avena	1	del pais	
Cebada	2	caballar	del pais
Centeno	1	del pais	
Maíz	2	blanco de muela	rojo o colorado

En lo que concierne a los cultivos hortícolas se han localizado un total de 10 especies y 28 variedades locales.

Especie	Nº var.	Variedades							
Acelgas	3	penca ancha	penca estrecha	penca roja					
Calabaza	7	de palo	guitarrilla chica	guitarrilla	roteña grande de Almonte	roteña de Hinojos	roteña de El Rocío	roteña portuguesa	
Lechuga	1	oreja de mulo							
Melon	3	amarillo	del sello	del sello rayado					
Rábano	1	largo rosa							
Sandía	1	cagilón							
Tomate	8	blanquillo gordo	corazón de toro rosa	corazón de toro naranja	cuatro cascós	rosado	de pera	de playa gordo	verrugoso
Garbanzo	1	mulato							
Guisante	2	chico	chico blanquito						
Haba	1	morada							

En el grupo de cultivos leñosos se han localizado un total de 14 especies y 49 variedades autóctonas.

Especie	Nº var.	Variedades						
Almendro	3	de boca	duro	amargo				
Azofaifo	2	azofaifo gordal	azofaifo normal					
Ciruelo	4	blanco	bomba	platanero	santa rosa			
Damasco	2	blanquillo	colorado					
Granado	4	de perro	del ayo	sevillano	zafarí			
Higuera	4	blanca	negra	zafarí	zarahila			
Limonero	2	lunario	de Almonte					
Albérchigo	2	albérchigo de Hinojos	albérchigo de Almonte					
Membrillero	2	gambó	membrillo					
Manzano	2	manzano	perillo					
Naranja	2	imperial	china o del país					
Olivo	6	raspazallo	verdejo	verdial	zorzaño	manzanillo	gordal	
Peral	5	de Almonte	pardo	de botellita	blanquillo	de Hinojos		
Vid	9	amprieta	beba	eva	montagorda	montasanlúcar	cardinal	
		rocales cana	teta de vaca	zalema				

CULTIVOS HERBÁCEOS¹

La primera parte de este informe versa sobre las variedades locales de hortícolas y las de sementera que se han localizado en la zona de estudio, así como los manejos asociados a ellas. Se han dividido en dos grandes bloques: verano e invierno. Dentro de las variedades hortícolas de verano podemos encontrar el tomate, melón, calabaza y sandía. Entre las de invierno distinguimos por un lado las hortícolas como la acelga, lechuga, rábano, guisante, haba y garbanzo y, por otro lado, las sementeras como la cebada, centeno y avena. Finalmente tras éstas, aunque sea una variedad de primavera o verano, se desarrolla el maíz, para agruparlo con las demás gramíneas.

¹ La redacción de este apartado de cultivos herbáceos ha corrido a cargo de Cristina Ibancos Núñez.

EL TOMATE

Introducción

El tomate (*Lycopersicon Sculentum Mill.*) de la familia de las solanáceas, es una especie originaria de Sudamérica, encontrado en la región de los Andes fue llevado a México que es donde los descubridores europeos la encuentran en 1519 y la llevan a Europa de la mano de la expedición liderada por Hernán Cortés (VERGANI, 2002).

La palabra tomate deriva de la *tomatl* o *tomohuac* de la lengua *nawalt* de los aztecas y significa *agua gorda*. Los cronistas de las Indias conceden en principio poca importancia a este fruto y parece ser que por eso tarda en incorporarse a la península. Aparece por primera vez en el territorio español en las islas Canarias donde se aclimató de manera óptima. Aunque su llegada a España no fuera temprana como ocurrió con otras hortalizas como la patata o el pimiento se conoce su consumo desde un primer momento por parte de los fundadores de La Española, apareciendo en las crónicas de la época una conserva en almíbar considerada un manjar exquisito (ROLLÁN MÉNDEZ y SASTRE ZARZUELA, 2007: 224-226).

Si su entrada en la península fue tardía, aún más lo fue su incorporación a la dieta. Los primeros platos en que aparecieron fueron crudos en ensaladas.

La primera noticia que se tiene del tomate como condimento es en el 1747, en la obra de Juan Mata *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en el líquido, bizcochos, turrone, natas, bebidas heladas de todos los géneros, Rosolís, y Mistelas, con una breve instrucción para conocer las frutas y servir las crudas*, con este largo título se presentaba una obra en la que aparecen las

recetas de la salsa de tomate (ROLLÁN MÉNDEZ y SASTRE ZARZUELA, 2007: 226-227).

De todas las hortícolas que hemos podido hallar en la zona de estudio, los tomates, son los que cuentan con mayor número de variedades, así como de seguidores. No hemos encontrado todas las variedades que recuerdan nuestros informantes, que ascienden a un total de 13. Entre ellas está el tomate de playa, el corazón de toro, pecho de mujer, tomate morado o rosado, los de cuelga, de bombilla, roteño, blanquillo gordo, cuatro cascos, de manzana, de pera, tempranillo y verrugoso gordo.

De entre todos los anteriores, los que aún podemos encontrar en las huertas son:

- De playa gordo.
- Morado o rosado.
- Corazón de toro anaranjado.
- Corazón de toro rosado.
- Blanquillo gordo.
- Cuatro cascos.
- Verrugoso.
- De pera.

Entre las muchas razones del declive de la producción y venta de estos tomates, la que encontramos común a todos los agricultores es la fragilidad que tienen los tomates locales frente a los modernos. Esto es, las variedades antiguas poseen una cualidad que para el consumo es muy apreciada, su fina piel, pero que para el transporte los hace muy débiles. También nos comentan que las formas y colores, e incluso el tamaño, que tienen las variedades locales de tomate no entran dentro de los cánones de belleza y perfección que exigen los mercados actuales y los propios consumidores, aunque todos coinciden en que los que prueban los tomates antiguos no vuelven a los modernos. Las razones son claras: sabor, textura, dulzor, ser macizos y menor presencia de semillas. Todo ello en cuanto a sus cualidades organolépticas, pero en términos agronómicos las variedades locales son mucho más fuertes en campo, ya que han coevolucionado con el medio, lo que hace que sean menos atacadas por las plagas o soporten mejor el clima del lugar.

De forma somera vamos a referir las características esenciales que diferencian

a una variedad de otra.

El **tomate de playa gordo**, que parece ser el más antiguo y que se llama así porque era en las zonas de agua, en las riberas de los ríos, donde mejor se daba, concretamente en los arenales de Matalascañas. La denominación *de playa*, tal y como nos explican, se debe a que ellos reconocen así la arena que existe en las zonas cercanas a ríos o arroyos.



Tomate Playero. Frutos. El Rocío.

El **tomate morado** es una variedad también de gran tamaño y su color no es rojo sino, como su nombre indica, tirando a lila, o rosa como también lo llaman en otras zonas del entorno.



Tomate morado. Fruto. Almonte.

El **corazón de toro** es un tomate que tiene un tamaño considerable y forma de corazón. Un tomate puede llegar a pesar casi un kilo. Aparecen dos variantes que difieren en el color del colete² entre rosado y anaranjado.



Corazón de toro. Frutos. El Rocío.

² La piel del tomate también recibe el nombre de colete.

Los **tomates blanquillos gordos**, como su nombre indica, no tienen el color rojo intenso del tomate al que estamos acostumbrados.



Tomate blanquillo. Frutos. El Rocío.

El **tomate cuatro cascós** es de forma redonda, de tamaño mediano. Tiende a ser mata rastrera con lo que su cuidador lo tiene encañado y en regadío.



Tomate cuatro cascos. Frutos. Villamanrique.

El **verrugoso gordo** que, como nos indica su nombre, es un tomate con una forma muy irregular, muy acostillado.



Tomate verrugoso. Frutos. El Rocío.

Los **tomates de pera**, que se usan para colgarlos y que duran todo el invierno. Se dan en racimos de unos cinco o seis, y su mayor peculiaridad es durar en buen estado para el consumo hasta el invierno. Estos tomates son usados en dicha estación en fresco o ya preparados desde el verano en botes para añadirlos en las comidas. El hacerlos en bote es extensivo a las demás variedades que hemos mencionado.



Tomates de pera.

Frutos. Hinojos.

En cuanto a la tomatera aparece en las huertas de Doñana de dos formas. La primera es la rastrera, cuando la mata cae directamente en el suelo, sin ningún tipo de guía que sujete a las ramas principales, por lo que el arbusto tiende a crear una

maraña de ramas en el suelo. Y la segunda es la encañada, en la que se alivia el peso de la mata al ser sujeta, normalmente por cañas³ autóctonas de la zona. Según el modo que se elija, los cuidados han de ser distintos para aspectos como la protección del tomate o el riego. Casi todos coinciden en que los tomates que se crían encañados son mejores que los otros debido a que el fruto no toca el suelo, lo que hace que no se pudran con la humedad. De esa manera tampoco están al alcance de grillos o roedores y no se hace necesario taparlos para que no se soleen (para que el sol no los queme), problemas frecuentes, ya que el propio follaje de la planta se encarga de ello. El hecho de que algunos agricultores no elijan hacerlo de la primera forma es porque el encañado requiere mucho esfuerzo. Además, si consideramos la alta productividad de las tomatas antiguas y que en casi su totalidad son para consumo de la familia, para ellos no es considerable la pérdida de algunos de sus ejemplares, aunque en ocasiones puedan ser bastantes. Son las tomatas encañadas las que suelen aparecer en canteros, mientras que las otras quedan a ras de suelo.



Estructura de cañas para tomatas. Hinojos.

³ Cañas verticales que nacen en los lugares húmedos, llegando a los dos metros de altura, que se disponen en forma de triángulo isósceles vertical en las que se enreda la tomatas.



Tomatera
rastrera
tapada con
pasto. El
Rocío.

Caracterización

Una vez hemos visto de forma rápida las variedades que mantienen y las razones por las que lo hacen, vamos a pasar a hacer una descripción más exhaustiva de la tomatera en general para llegar a las especificidades de las variedades que hemos podido localizar y estudiar.

La tomatera es una planta anual, posee una raíz principal que puede alcanzar hasta 50 ó 60 cm de profundidad, tiene muchas ramificaciones secundarias y posee un alto número de pequeñas raíces que surgen en la base de los tallos. Por eso sus cuidadores nos cuentan que la tomatera se agarra si se deja que los brazos toquen el suelo. El tallo del tomate es anguloso y está recubierto en toda su longitud de pelos perfectamente visibles, muchos de los cuales, al ser de naturaleza glandular, le confieren ese olor característico. En un principio, el tallo hasta cuatro o cinco meses de vida, tiene porte erguido hasta que con el peso se convierte en rastrero, según la variedad, ya que hemos podido ver tomateras de pera que siguen erguidas aún sin tutor (MAROTO, 1983).



Mata de tomate. Porte rastrero. Hinojos.



Mata de tomate de pera. Porte erguido. Hinojos.

Las hojas se disponen sobre los tallos alternamente, son dentadas y están provistas de los pelillos que desprenden olor. El color depende de la variedad, yendo desde el verde oscuro hacia tonos más suaves.



Tomateras de corazón de toro. Villamanrique.

Las flores del tomate, que aparecen con la primavera, más o menos en abril, tienen un color amarillo muy llamativo, son autógamas y cada óvulo fecundado se convierte en una semilla. Lo normal es que en cada inflorescencia pueda haber entre tres y diez flores. Suelen tener seis pétalos y un cono de estambres que recubren el pistilo. El pedúnculo floral también posee los pelillos que dan olor a la tomatera (MAROTO, 1983).



Tomate rosado. Flor. Villamanrique.

El fruto es una baya globular o piriforme de color generalmente rojo en su madurez, también según variedad como ya hemos podido ver. La superficie de la baya puede ser lisa o acostillada y en su interior se delimitan claramente los lóbulos carpelares (donde van las semillas) y que pueden variar entre dos y 30 (MAROTO, 1983).

El tomate es propio de temperaturas cálidas, llegando a producir semillas estériles en temperaturas extremas. La temperatura, la luz y la humedad desempeñan, por tanto, un papel muy importante en la polinización debido a que si hay poca luz el tubo polínico no crece mucho, lo que hace que tenga menos polen. Si hay poca humedad el polen no se queda retenido, y tampoco es beneficioso si hay mucha humedad ya que el polen queda agarrado en los estambres no pudiendo así desprenderse hacia el pistilo (MAROTO, 1983).

Las semillas de los tomates antiguos son ligeramente más pequeñas que las de

las variedades modernas y cada variedad posee un color que va desde el amarillo hasta el anaranjado.

Tomate blanquillo gordo: tiene las semillas de color amarillo claro, su forma es globular y se disponen en forma de flor cercanas al borde de la piel del tomate.

Corazón de Toro anaranjado: semillas marrón claro-anaranjado, de forma globular. Están dispuestas por todo el tomate en pequeños huecos muy numerosos y no tienen una localización específica.

Corazón de Toro rosado: amarillo claro y de forma también globular. Su disposición es similar a la del anterior.

Cuatro cascos: el color de sus semillas es amarillo fuerte, es también de forma globular y las semillas están dispuestas en huecos cercanos a la piel, no llegando a alcanzar el corazón del tomate. Hacen la forma de pétalos de una flor, son cinco, mucho mayores que los del corazón de toro.

Morado o rosado: La semilla es amarilla clara y su forma globular. Se dispone en pequeñas burbujas que están cercanas a la piel no llegando al corazón, pero no tienen una forma definida como los que se asemejaban a flores (cuatro cascos o blanquillo gordo).

De pera: las semillas ocupan el centro del tomate, asemejándose los huecos que dejan, que son bastante grandes, a dos riñones unidos por el centro. Su color es amarillo.

Playero gordo: Simiente de color amarillo intenso, muy parecido en disposición al corazón de toro.

Verrugoso gordo: amarillo claro y globular. Tiene menos huecos de semillas con disposición irregular por todo el tomate.

Para tener buenos tomates en la siguiente cosecha no sólo hay que recoger la semilla de los que ellos consideran mejores, sino que también es necesario hacer uso de la rotación de cultivos para que la planta no degenere⁴. La degeneración del tomate suele evitarse al no plantar dos años seguidos las matas en el mismo lugar, ya que nos explican que cuando esto se hace los tomates comienzan a salir más pequeños o con malformaciones. Cuando aún así notan que las semillas pueden estar degenerando

⁴ Así la tierra recupera sus cualidades.

suelen pedir otras a algún vecino, familiar o amigo que tenga la misma variedad. Dicen que el cambio de tierra (refiriéndose al cambio de predio) le hace muy bien al tomate. El intercambio por tanto es algo normal, no sólo se cambian semillas sino también las plántulas. El problema que existe en la actualidad es que al quedar cada vez menos tomates locales es muy difícil encontrar simiente para el intercambio, lo que a la larga puede producir la degeneración de la variedad o la pérdida total de la semilla.

Todos reconocen que para la rotación del cultivo también hay que tener en cuenta que no coincidan con otras especies como, pimientos, berenjenas, patatas, pepino, melón, calabaza, u otra variedad distinta de tomate. Tampoco debe preceder a estos cultivos. Sí puede aparecer donde en invierno hubo apio, zanahoria, col, coliflor, rábano, cebolla, ajos, lechuga, haba, maíz o cereal de invierno, entre otros.

-Yo no pongo las tomateras siempre en el mismo sitio, las voy cambiando de terreno todos los años.

- ¿Y eso por qué?

-Pues para coger el simiente, porque el simiente poniéndolo todos los años en el mismo sale el tomate más dificultoso, más malo, más endebles, unos que no están derechos, otros que están ladeados y los tomates que no son tan redondos. El año pasado los tenía ahí atrás y este año los he puesto aquí. El año que viene a lo mejor lo pongo donde están las papas, y voy cambiando todos los años el terreno. (Manuel Escobar, Villamanrique).

La necesidad de rotación hace indispensable planificar dónde se van a sembrar las cosas tanto en verano como en invierno, para poder tener siempre lugares idóneos para todas las variedades de hortalizas que se manejen.

Ya hemos apuntado algunas diferencias entre los tomates locales y los modernos, así como las que existen entre las variedades de antiguos. En general, los antiguos se caracterizan por ser más frágiles, con piel más fina, más blandos, más grandes, con más carne, con menos semillas, más dulces, de matas más productivas (ya que la mata está en tierra durante más tiempo), más resistentes a las heladas y al calor, así como al secano, aunque hemos visto que también los hay de regadío. También otros aspectos, como el tamaño que llegan a alcanzar sus brazos⁵, la posibilidad de dejarlos en suelo, la necesidad de hacer fuertes estructuras de caña debido al peso que alcanzan las matas cargadas de tomates, la necesidad también de

⁵ Nos explican que las tomateras modernas son casi todas de mata baja y con brazos cortos, al contrario que las antiguas.

hacer marcos de plantación mayores que los que se hacen para las variedades comerciales, son las diferencias entre las variedades modernas y las locales.

Ahora bien, como ya hemos dicho, también existen diferencias entre las locales. Un ejemplo lo veíamos en el color de las semillas y su disposición, pero también hay más: color del tomate, tamaño, precocidad en la nascencia, etc.



Tomate blanquillo gordo. Semillas. Villamanrique. Tomate rosado. Semillas. Villamanrique.

El **blanquillo gordo** es el más temprano, ya que puede comenzar a echar frutos en mayo. Es de color rojo y de forma redonda con un poco de pico en la base. No siendo de los más grandes, su peso puede oscilar entre el cuarto de kilo y los 130 g. La mata no posee mucho follaje y, al ser de secano (rastrera), es necesario taparla con pasto para que los tomates no se quemen con el sol. El marco de plantación es de un metro como mínimo.



Dos tomateras rastreras de blanquillo gordo. Puede apreciarse la cubierta de pasto en la de la izquierda y destapada la de la derecha. El Rocío.

Corazón de toro los hay de dos tipos, **anaranjado** y **rosado**, refiriendo ambos al

color del tomate maduro. Los anaranjados son de tamaño bastante grande, de unos 300 g aproximadamente. Su forma recuerda a un corazón, terminando en pico. El pico bien formado es un síntoma que los agricultores tienen en cuenta para definirlo como buen ejemplar. La planta es muy frondosa y sus brazos pueden llegar a medir dos metros. Esta variedad la hemos encontrado en secano (rastrero). Su carne es anaranjada pero con poca intensidad, siendo un poco más pronunciada en la anterior variedad (blanquillo gordo).

Un agricultor nos comenta lo siguiente:

Cuando el corazón de toro está verde la piel parece basta, pero cuando ya madura esto no se le puede ni tocar. (José Espina, Almonte).

El **corazón de toro rosado** tiene un color bastante intenso, es también un poco alargado pero de forma más irregular que el anaranjado. Su carne tiene un color rosado de poca intensidad. También es rastrero, pero lo hemos encontrado en regadío, lo que trae como consecuencia un alto grado de putrefacción del fruto. El peso aproximado es un poco menor que el de la variedad anaranjada, unos 230 g de media.

El **tomate cuatro cascós** es redondo, no muy grande (de 6 a 7 cm aprox. De diámetro), de color rojo anaranjado con ciertas rayas verdes oscuras que salen del tallo cuando aún no está maduro. El color de la carne es rojo apagado. Los que hemos encontrado son de regadío y con un intenso follaje. Su peso oscila entre los 140 g y los casi 145.

El **tomate rosado o morado**, es conocido en Almonte por rosado y en Villamanrique por morado. Tienen forma achatada y tanto el epicarpio como el mesocarpio de esta variedad son de un color rosa intenso. Es una planta muy vigorosa, y se ha encontrado cultivada tanto en cañas como en suelo, de forma rastrera. En ambas formas se producen frutos muy grandes, aunque la producción aprovechable es mayor en las plantas entutoradas, ya que se producen menos pudriciones del fruto por contacto con el suelo. Como se ha mencionado, se encuentran frutos muy grandes, de hasta 500 g de peso, incluso hemos llegado a ver ejemplares de un kilo. Aparecen tanto en secano como en regadío sin diferencias apreciables, debido a que la zona de secano tenía la capa freática muy alta.

Los rosas, el rosa es un tomate muy rico, muy carnúo [con mucha carne], muy dulce. La única falta que tiene es que es muy malo para

conservarlo. (José Espina, Almonte).

El **tomate de pera**, de forma ligeramente oblonga, con epicarpio de color rojo anaranjado y mesocarpio naranja no muy intenso, es la más dura de entre todas las variedades locales. Su mata es rubia⁶, menos verde que la de las demás y más pequeña. Nos comentaban que algunas veces crecían solas en los montones de estiércol. Las que hemos encontrado no estaban en cañas pero, ya que debido a lo erecto de su porte sus brazos no llegan a tocar el suelo. Fructifica en racimos de tres a seis frutos y su tamaño y peso es considerablemente menor que el de los demás, siendo de media unos 105 g.

-¿Quién le dio ese tomate de pera?

-Lo cogí yo, que lo ví en un estiércol, pues nacen muchas tomateras ahí, y ví la planta, que es muy rubita, que no es verde, verde, que es clarita y blanquita. (Antonio Medina, Hinojos).

El **tomate playero gordo** se caracteriza por tener una mata con mucho follaje y frutos de color naranja que pueden llegar a pesar hasta 330 g. Con forma ligeramente achatada, irregular y con mesocarpio rosa, tiene la particularidad de tener el corazón más oscuro que el resto del mesocarpio. Los hemos podido encontrar tanto en caña como rastreros, ya que hablamos de una planta muy vigorosa.

Aquí las playas las llamamos nosotros a la vera de los arroyos. Se araba con las bestias o azadón, no existían tractores, y sembraban los tomates. Se siembran y se coge para allá para agosto, que ese tomate era muy tardío. Que aguantaba muchísimo porque entonces, como llovía, había humedad y el tomate echaba tomates grandísimos. (Ramón Panadero, Hinojos).

El **tomate verrugoso gordo** de pericarpio naranja-rojizo y muy acostillado, tiene una mata muy densa y puede alcanzar hasta 70 cm de alto. El verde de sus hojas es más claro que el del corazón de toro y puede llegar fácilmente al medio kilo de peso e incluso pasarlo. Su forma es ligeramente achatada e irregular y la carne naranja, oscureciéndose al acercarnos al corazón. Al igual que la anterior variedad, sin caña se mantiene la mata erguida, aún soportando el alto peso de la producción.

Una vez hemos apuntado las características de cada variedad de tomate local,

⁶ Mata de color marrón-dorado distinto al verde de las otras variedades.

vamos a pasar ahora a tratar las diferencias entre los de regadío y los de secano. Hace unos 50 años todas las tomateras del Entorno de Doñana eran de secano, poco a poco y debido a la bajada de nivel de la capa freática comenzó a hacerse necesario en muchas huertas la conversión al regadío. El riego trae consigo técnicas como las del encañado a la zona, ya que antes lo normal era dejar las tomateras rastreras. El exceso de humedad localizado que produce el riego tiene efectos negativos tanto para la baya como para la propia mata, por eso se intenta alejarla del contacto directo del agua. Al tomate con el encañado y al tronco de la mata con el caballón. Cuando preguntamos a los agricultores qué planta es mejor, si la de riego o la de secano, ellos nos responden que eso no importa, que el riego no le quita sabor al tomate y además hace que crezca más. El problema que ellos perciben trae el riego consigo es que da mucha humedad al troncón, lo que lo hace más propenso a los hongos.

Otras veces los hemos puesto en invernadero [los tomates], pero aquí en este clima no da, porque aquí enfría mucho la noche y al calentar mucho el día hace que las gotitas que se quedan condensadas en el techo del invernadero produzcan un montón de enfermedades debido a la humedad constante. Para que prosperen tienen que estar muy tratados, con muchos productos químicos y mi padre no quiere. (Josefa Pérez, Almonte).

Hemos podido encontrar agricultores que cultivan variedades tanto de las modernas como de las locales:

Ésos [tomates] los he comprado en la semillería. Son redondos, son gordos también, nada más que son más tempranos que los antiguos. Pongo siempre diez o 12 para que cuando éstos [los locales] están echando tomates, estos [los modernos] ya están pintones y los como antes que los antiguos. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Este mismo agricultor nos comentaba que una vez que sus tomates antiguos ya estaban dando fruta dejaba de regar las otras tomateras y sólo regaba las locales.

Es quizás el cultivo del tomate una de las labores que más ocupa el tiempo del agricultor, ya que necesita muchos cuidados desde que se siembra hasta que se arranca y quema la mata a finales de agosto.

Ecología

Por lo general las variedades locales que hemos encontrado son muy productivas y de ejemplares bastante grandes. Esta última puede ser una razón por la que su consumo ha descendido. Tal como nos cuentan los agricultores, la gente ya no quiere los tomates tan grandes porque no los gastan de una vez y se pudren. Aspectos como los cambios en los tipos de consumo, en las formas de cocinar y disponibilidad de tomates todo el año en el mercado hacen que no sea necesario guardar en botes los tomates, por lo que tampoco conviene que las matas den tantos, algo que antaño era esencial para poder cubrir casi todo el año con los tomates que las mujeres embotellaban. Muchas de las mujeres cuyos maridos cultivan variedades antiguas de tomate nos comentan que siguen haciendo botes de tomate, pero cada vez menos porque es muy engorroso.

La gente no quiere los antiguos porque se ponen tiernos. Antes sí los querían tiernos porque se usaban para freírlos, antes se hacía mucho tomate frito, o para meterlos en bote y eso, pero para venderlo en la plaza ahora no, porque se ponen tiernos y no los quieren, ahora los quieren duros para ensalada. (Antonio Pérez, Almonte).

Las fincas en las que aún se conserva el cultivo de variedades locales de tomate están destinadas en su mayor parte al consumo doméstico, por lo que lo normal es encontrar unas 20 ó 30 tomateras. Este tipo de consumo alcanza no sólo a la familia nuclear sino que también se abastece a vecinos, amigos, hijos ya emancipados, sobrinos, hermanos, y demás personas allegadas a la familia, lo que hace que el agricultor siembre de más anticipándose. Aunque las tomateras que llegan a suelo definitivo son hasta 30, en las almácigas puede haber más de 200, ya que lo que más se suelen demandar son planteras por parte de otros agricultores amigos o vecinos.

Los agricultores son muy dados al intercambio y al regalo de las variedades en cualquiera de sus estados fenológicos, lo que hace posible el renuevo de semillas y la expansión de las propias. No sólo es posible ver el intercambio material sino también de conocimientos que nos presenta una visión algo desconocida y olvidada del agricultor como gran innovador e investigador.

La simiente de tomate se pone en almáciga en diciembre (por Pascuas), pasando a tierra definitiva cuando tiene alrededor de tres meses de vida. Como el trasplante suele hacerse con el cepellón, no le supone un retardo a la planta más que de dos o tres días. Es importante tener en cuenta el tiempo que esté haciendo por esas

fechas porque una helada puede ser fatal para nuestra planta que aún es muy pequeña para poder aguantar las inclemencias del tiempo. El tamaño que tiene que tener la tomatera para el trasplante es de una cuarta más o menos, cuando ya se distingue lo que en un futuro habrán de ser los brazos de la tomatera, así como las hojas dentadas y los pelillos que dan ese olor característico.

En abril comienzan a aparecer las primeras flores y para junio ya están recogiendo los primeros tomates, hasta finales de agosto o, según los años y el agua que haya en la finca, principios de septiembre, en que las tomateras comienzan a morir. Todas las variedades que hemos encontrado producen al mismo tiempo, esto es, la diferencia entre tempranas y tardías es poco apreciable, es por eso que el hecho de encontrar distintas variedades de tomate es más por diversificar que por tener la producción escalonada. El modo de escalonar es hacer el trasplante de 15 en 15 días.

En cuanto al porte de la planta, es muy llamativo debido al tamaño que alcanza:

Eso puede llegar los brazos hasta dos metros. Nosotros enrollamos los brazos hacia el troncón para que no se soleen los tomates, para taparlos, por eso no parecen los brazos tan largos. (José Espina, Almonte).

Cada tomatera puede dar hasta 40 tomates, dato similar en todas las variedades que hemos encontrado, dependiendo del tamaño que estos alcancen y el cuidado que se le de a la mata, así como del tipo de tierra en el que se encuentren, aunque las que se cultivan encañadas pierden menos tomates por putrefacción o por ataques de insectos que las rastreras, con lo que aunque la producción real es la misma, no lo es el aprovechamiento posterior. Por regla general las variedades locales producen mucho más que las variedades modernas, pues tienen una vida productiva más larga, aunque las foráneas son más tempranas.

Para el cultivo del tomate el mejor suelo es el que posea más materia orgánica, por lo que es recomendable estercolar o abonar el terreno que ocupará. Un buen suelo para la tomatera será suelto, profundo y bien drenado. Tal y como nos comentan, la tomatera huye de la humedad excesiva, que puede crearle problemas con los hongos, y para evitarla algunos utilizan modos de riego especiales que no mojan el tronco, como son las gomas de goteo entre líneas y sobre ellos, o como hemos explicado más arriba, con caballones.

Las variedades que aún se conservan son tanto de secano como de regadío.

Entre las de secano están el tomate corazón de toro y el rosado. En regadío todas las demás variedades que hemos mencionado junto con las dos anteriores, es decir, tomate de playa gordo, morado o rosado, corazón de toro anaranjado, corazón de toro rosado, blanquillo gordo, cuatro cascos, verrugoso y de pera. De todo ello podemos deducir que la diferencia en su cultivo tiene que ver con el agua que retenga el suelo más que con las exigencias de la variedad.

En las fincas de nuestro estudio todos los trabajos los realizan los propios agricultores y rara vez se contrata a gente para hacer los trabajos de la huerta, exceptuando el caso de un hortelano de Almonte, que sí dedica sus productos a la venta. Como hemos dicho, los demás van haciendo poco a poco lo que pueden sin ayuda o con la ayuda intermitente de algún familiar

Corte de la tierra

La tierra definitiva puede estar conformada en canteros o no, dependiendo de si se quiere una tomatera encañada o rastrera. La marquilla que se hace para ambas formas es prácticamente la misma, unos 50 cm, aunque en las rastreras siempre conviene que la marca sea lo mayor posible ya que el porte de la planta es bastante grande, llegando a alcanzar un diámetro de metro y medio. Por tanto, para que las plantas no se dañen entre sí es aconsejable dar una marca mayor que para las convencionales⁷.



Tomateras de secano con amplia marquilla. Huertos en El Rocío.

⁷ Variedades comerciales.

La distancia entre líneas también debe ser de 50 cm y la altura de los canteros de una cuarta más o menos. Tanto en línea como a ras de suelo, el trasplante se hace en una hoya que suele llenarse de estiércol. Otros prefieren estercolar el terreno entero y luego remover la tierra con la idea de que el estiércol quede esparcido por todo el huerto sin ser tan localizado. Los que no tienen opción de estercolar, abonan con el *Triple 15*⁸, aunque comentan que para las plantas pequeñas el abono conviene echarlo un poco antes del trasplante porque puede quemar la mata.



Huerta
tipo con
policultivos
y
tomateras
de secano.
El Rocío.

El arado antes del trasplante se hace al menos una vez y unos 15 días antes del mismo. La razón es que no vuelvan a crecer hierbas en el terreno labrado. Si se ara más veces es, como ellos nos dicen, “a gusto del consumidor”.

- Y a la tierra, cuando vas a poner la tomatera, ¿hay que pasarle el arado unas pocas de veces?
- *Yo se lo paso un par de veces, en ese cachito, eso tiene allí estiércol amontonado.* (José María Romero, Villamanrique).

La mula, o su homóloga mecánica, es lo que suele usarse para el arado de las huertas. Es lógico teniendo en cuenta que los cercados no son demasiado extensos como para meter tractores. Uno de los agricultores nos comenta que tiene tractor pero que no ara la huerta con él porque no puede cruzar a través de las regateras que

⁸ El 15 hace referencia a la concentración del producto: 15% Nitrógeno, 15% Fósforo y 15% Potasio.

tiene hechas para conducir el agua de las lluvias y que no produzca escorrentías en la huerta. Además al ser huertas en la que se mezclan hortícolas con frutales y sementeras el tractor no puede pasar sin dañar los cultivos.

Uno de los agricultores nos contaba que, al sembrar las tomatas en lomos, para no tener que estar constantemente quitando las malas hierbas que salen en las calles, tapaba los lomos con plásticos negros a ras de suelo:

- *Ahora cojo un plástico que coja los dos lomos de aquí para allí y ahora, si aquí voy a poner una tomatera, cojo la navaja y le hago un redondel al plástico, le hago un redondel que rompa el plástico.*

- *¿Y cómo sujeta el plástico al suelo, qué le pone, piedra, más arena o qué?*

- *Una poquita de arena. Un poquito de arena por los bordes, como haciendo el lomo se queda un surquito aquí de echar esta tierra para acá y esta para acá, pues se lo echo encima. Y el plástico lo meto en el hoyito ese y de aquí pues voy echando la tierra y lo voy tapando el plástico para que no se lo lleve el viento y, cuando ya la tomatera está grande y por el agujero del plástico que sale el tronco empiezan también a salir hierbas, pues tapo el agujero con tierra también.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Estercolado y abonado

En marzo la tomatera pasa a tierra definitiva tras haberse desarrollado en almáciga tres meses, desde diciembre. Esta tierra suele ser abonada o estercolada. El estiércol que podemos encontrar por la zona es de bestia, borrega, cabra y, en menor cantidad, cerdo y gallina. Algunos nos comentan que para ellos el de bestia es el mejor porque casi no cría hierba, en cambio para otros el mejor es el de borrega, aunque muchos no lo quieren porque dicen que da mucha hierba. También consideran que el de cerdo es bueno pero no se da en la zona por lo que no se usa. En cuanto al abono inorgánico que más usan es el Triple 15. Explican que es, de los químicos, el que mejor va en la zona.

Normalmente, y como queda explícito en el siguiente fragmento, el estiércol que se usa no se compra, sino que se consigue de algún vecino que tenga animales:

- *¿Entonces tú allí, a donde vas a poner la tomatera, tú le echas abono o estiércol?*

- *Estiércol, estiércol.*

- *¿Le echas estiércol, de dónde?*

- *De donde viene, porque algunas veces cualquiera que tiene aquí caballos «anda y ve allí por estiércol, que tengo allí», y yo no sé si tú habrás visto ahí una piara de cabras muy grande... Todos los días me*

dice «ve allí que hay para cargar cuarenta camiones» y voy muchas veces pero esta gente mía no quieren que trabaje mucho y tengo que cargarlo en un remolquito.

- *¿Cuál es el mejor estiércol, el de caballo, el de cabra... el de vaca?*
- *El mejor que hay es el de cabra y de cochino, de cerdo, pero el primer año es malo, que tiene mucha fuerza y quema las plantas.* (José María Romero, Villamanrique).

En la siguiente cita nos explican qué estiércol usan:

- M.: *Claro, le echo estiércol y después cuando están grandes un poquito de abono. El estiércol de bestia es mejor para todas las cosas de esas.*
- V.: *De caballo es bueno, de caballo.*
- *¿De aquí de algún vecino?*
- V.: *Ese le eché yo de mi chiquillo que tiene un caballo. Coges dos o tres carrillos y se lo echas, y lo remueves con la tierra.*
- M.: *Lo echas ahí, y lo cavas y lo vas mezclando ahí... con la tierra.*
- *¿Le echas agua para que fermente un poquillo?*
- V.: *Claro.* (Manuel Escobar y Vicente González, Villamanrique).

Siembra y transplante

La recolección de semillas se realiza apretando con las manos el tomate para sacar todo su jugo, cayendo con él la semilla. Todo se recoge en un recipiente que se vierte en un colador al cual caen las semillas, el jugo y la pulpa. El siguiente paso es dejar sólo la semilla y ponerla a secar. Bajo el caño de agua el jugo se escurre por el colador dejando las semillas y la pulpa. Con los dedos se va separando ésta de las semillas. Algunos agricultores prefieren dejar el jugo, las semillas y la pulpa juntas un par de días para que se asiente todo el líquido. De esta forma pueden separarse las semillas fértiles de las vanas, ya que estas últimas quedan flotando. Tras la selección de las semillas, se procede a separar las semillas del mismo modo en que hemos explicado.

No es necesario quitar toda la pulpa de la semilla pero es aconsejable que esté bien seca la que quede porque, si no, se corre el riesgo de que ésta pueda pudrirse.

Una vez tenemos *el simiente*⁹ limpio existen varias formas de secarlo: meterlo en un calcetín o media y colgarlo; ponerlo en un pañito de algodón al que se le hace un nudo a modo de hatillo y se cuelga; o dejarlo secar al aire con cuidado de que ningún

⁹ Como ellos denominan a la simiente.

pájaro o insecto le ataque. De cualquiera de las tres formas en dos o tres días las semillas se secan y se pueden guardar, siendo lo mejor en botes de cristal, con un pequeño papel dentro para que absorba la humedad que pueda quedar, en un lugar fresco y seco que suele ser en la casilla que tienen en el campo o en casa en una estantería destinada a ello. Lo normal es que el papel contenga el nombre de la variedad. La semilla puede ser guardada durante cuatro o cinco años sin peligro de que pierda fertilidad pero es preferible recoger todos los años para así no tener que correr riesgos de quedarse sin la variedad. Algunos agricultores un día o dos antes de la siembra del tomate en almáciga, ponen las semillas en un pañito húmedo para que *apuyen*, que quiere decir que vayan ya con el cotiledón casi nacido y llevar ese adelanto en la plantera.



Tomates de pecho de mujer y rosado con sus respectivas etiquetas. Villamanrique.

Existen numerosas formas de elegir el tomate al que recogerle la semilla, unos porque lo vean grande (los de la cabeza de la tomatera, es decir, los que salen más cerca del troncón), con formas regulares, por su color y los demás aspectos que podríamos ver como positivos en el tomate. Ahora bien, también hemos encontrado agricultores que lo hacen por razones contrarias, es decir, y debido a que el tomate al que se le retira la semilla se suele tirar o se echa a los animales¹⁰, dejan para semillas

¹⁰ Antes los tomates a los que se le sacaba la semilla se aprovechaban para los guisos, en la actualidad las mujeres nos explican que no se tiene tanto cuidado con ahorrar, que

los tomates más feos, los punteros¹¹, o los que se han rajado en la mata.

Una de las cuestiones más curiosas que nos contaron es la diferencia que se hace entre el tomate hembra y el macho. Según nos dicen, las hembras son las que dan buenas semillas y se distinguen porque son tomates con formas más redondas y regulares, teniendo en su base a modo de rayos de sol, un áster de rayos amarillos. Sobre esas diferencias y semejanzas entre los tomates hembras y los machos nos cuentan lo siguiente:

El color es el mismo, el tamaño igual. Hay que fijarse atrás, porque además [en] la hembra sale el tomate más redondo que el otro, el otro sale más aplastado, es a lo mejor más gordo, pero no sale como el otro gordo, gordo, sino que sale más aplastado, y digo «pues lo voy cogiendo», y además todos los años... El año pasado estaban allí, este año estaban aquí... (Manuel Escobar, Villamanrique).



Tomate corazón de toro anaranjado hembra, en el que podemos apreciar las delgadas líneas amarillas. Almonte.

no se aprovecha la comida tanto como antes porque ahora no se tiene la idea de que pueda faltar.

¹¹ Los que salen en las puntas de las ramas que son los últimos, los más chicos.

En lo que todos parecen ponerse de acuerdo es en que para recoger la semilla el tomate tiene que estar granado, es decir, maduro porque, si no, las semillas son estériles, al menos la mayoría.

Los tomates antiguos tienen menos semillas que los modernos, cualidad que resaltan mucho los consumidores del primero. Estas semillas, por lo general, están ubicadas en huecos muy pequeños, lo que hace que los tomates locales tengan más carne que los otros y más prieta, aspecto que también resaltan mucho. Es tan prieta la carne que muchas veces no es posible ver las semillas si no se presiona el tomate.

El tomate, al igual que la acelga y la lechuga, se suele sembrar antes de su tiempo en almácigas. Los epígrafes que vienen a continuación van destinados a la explicación del complejo y delicado proceso de cuidado de las pequeñas matitas.

La almáciga

Almáciga, procedente de la lengua romance andalusí *Almástiqā*, refiere al lugar donde se siembran las semillas de las plantas, para, una vez nacidas trasplantarlas en otro lugar.

La puesta en almáciga de las semillas es un trabajo que los agricultores llevan a cabo con gran mimo, cuidando de sus semillas y plantitas con suprema dedicación y siendo motivo de orgullo para con sus gentes enseñar cómo los plantones dan sus primeros pasos de vida. Es su cuidado y preparación uno de los momentos más hermosos que pueden vivirse en el campo. Por un lado representa el comienzo del año para el cultivo del que se trate, por otro responde a la ilusión con la que cada año se espera la recolección de los frutos que hasta el momento han estado dormidos en sus botes de cristal.

No todos los cultivos necesitan ser sembrados en almácigas, sólo aquellos a los que se quiera adelantar, es decir, a aquellos que puedan nacer más sensibles a heladas se los pone a resguardo en las almácigas hasta que tienen la suficiente fuerza como para crecer sin problemas en terreno definitivo.

La densidad de plántulas en la almáciga es muy superior a lo que finalmente habrá de sembrarse en tierra. La razón es que se regalan muchos de los plantones a

otros agricultores, haciendo posible que las variedades se perpetúen y de un modo más seguro que el intercambio de semillas que pueden germinar o no, porque que el plantón tiene ya todas las condiciones para seguir hacia delante.

De entre las variedades locales de hortalizas se hacen almácigas de tomate, lechuga y acelga, lo que ocurre es que a la almáciga de acelga es a la que menos cuidados se le da, ya que son plantas muy duras.

Tipos de almáciga

Hay muchas variantes en la forma de hacer las almácigas, aunque básicamente se puede hacer de dos, en suelo o en cubetas aparte. De entre los que eligen los recipientes aparte aún hay quienes las siguen haciendo al modo en que lo hacían sus padres y abuelos, poniendo en una tina (barreño de zinc) una mezcla a la que denominan estiércol terrizo, que está compuesta por bosta de bestia seca de al menos un año, para que no queme las semillas. Esto mismo lo hemos visto hacer también en lavabos viejos, en cubetas de plástico de algún producto, recicladas y cortadas por la mitad, cubos, vasitos que les sobran de otros productos que hayan comprado en la semillería, etc. Todos ellos han de estar provistos de drenaje para que el riego no pudra las pequeñas raíces de los retoños. Existe una salvedad en la elección del relleno cuando la siembra se produce en vasitos, esto es, le ponen tierra sin estiércol ya que aducen que al ponerle estiércol la almáciga da mucha hierba debido a las semillas que quedan en él, y eso dificulta el crecimiento de la planta o les obliga a quitarle las matitas de malas hierbas que van saliendo, algo dificultoso ya que hablamos de vasos similares a los de yogurt. No queremos decir que en los otros tipos de cubetas no salgan malas hierbas con el estiércol, es que en éstas su retirada no se hace tan difícil como en los vasos debido a la diferencia de dimensiones de los continentes. Además, en el poco espacio del vaso la mala hierba hace mucha más competencia que en una tina de tierra que puede llegar a tener medio metro de diámetro.



Diferentes tipos de continentes de almácigas.

El lugar idóneo para colocarlos es bajo techados, en zonas donde estén al resguardo del viento, el frío, el sol directo y el agua, pero todo esto lo veremos en su epígrafe específico.

El segundo modo es la almáciga directamente en el suelo. Suele aparecer apartada del huerto en sí, en un lado que quede al resguardo de los vientos fríos o de las grandes trombas de agua. Es normal ver bajo los naranjos, limoneros u olivos del predio unos marcos o cuadros de unos dos metros de largo por uno y medio de ancho delimitados por lomos de tierra. Estos lomos son un límite real y simbólico, real porque se hacen para que el agua de riego no se escape de la almáciga. Simbólico porque representan un lugar apartado donde queda puesto el futuro de sus esperanzas. En algunos de los cercados este límite está reforzado por vallas de alambre o plástico para que los animales no puedan entrar y estropear la plantera.

En Villamanrique nos cuenta un hortelano cómo prepara las almácigas en tierra. Primero le pasa la grada que ara todo el terreno, después el cultivador, para finalizar con la mula mecánica que es la que mezclará el estiércol con la tierra ya removida con los anteriores hierros. La única diferencia que encontraremos en cuanto al cuidado de la tierra de almáciga con la de terreno definitivo es que a la primera se le hace un cuadro, como hemos visto anteriormente, con una *uña* (utensilio de labranza

conocido también como rodillo¹²), como la llama un agricultor, que ahonda en la tierra y hace que el agua que se echa para que la tierra se empape (lo idóneo es que quede toda inundada) antes de sembrar no se pierda por el huerto sino que se quede dentro del marco.

Lo normal es que los tomates provengan de almácigas en tinas o continentes. Las lechugas suelen aparecer en el suelo aunque también las hemos podido encontrar en vasitos. La que siempre aparece en suelo es la acelga.



Almáciga en suelo
de lechuga y
acelga.
Villamanrique

Siembra

Las semillas en las almácigas, tanto en la tierra como en las tinas, se echan a voleo, se mira que se cubra casi toda la superficie con semillas pero sin medir distancias. No obstante, dependiendo de qué variedad sea la que se siembre, el método difiere un poco. Por ejemplo, en las lechugas y las acelgas se busca que queden muy cubiertas, muy densas, por eso el método de voleo es el idóneo, en cambio en el tomate, aunque también es a voleo, digamos que éste se hace de forma más ordenada ya que no interesa que la plantera quede muy congestionada porque daría lugar a matitas muy débiles, con un tallo muy largo pero sin fuerza. En las lechugas y acelgas no es un problema porque las matas suelen ser más fuertes y nacen sin problemas aún en continentes muy densos. El modo en que se siembra entonces es

¹² Es una herramienta de mano con forma de semicírculo, como un rastrillo sin dientes, de mango largo. La parte cortante queda en el extremo opuesto de éste.

haciendo pequeños surcos con el dedo en la almáciga, y éstos se van rellenando con las semillas que se van esparciendo sobre él. Posteriormente, y esto es común a las tres variedades, se pasa la mano o un pequeño azadón sobre las semillas para que queden ligeramente tapadas, pero no mucho porque, si no, el tomate y la lechuga no germinan. La acelga germina porque el glomérulo que guarda sus semillas es muy fuerte, pero también suele dejarse casi al aire. Hemos visto incluso que las semillas de esta última se echan por cualquier parte del huerto sin custodia ni nada que las resguarde.

Son por tanto el tomate y la lechuga los que reciben todos los cuidados por ser más delicados, mientras que a la acelga casi no se le da ninguno.

La siembra a voleo de las lechugas y acelgas hace que cuando la simiente comience a germinar se vea una masa ingente de hojas frescas y verdes de un color aún no demasiado oscuro (verde limón) que hace un contraste fuerte con el negro de la tierra que las acoge.

Cuando las planteras de tomate y lechuga se hacen en vasitos de plástico se suelen poner dos o tres semillas en cada uno de ellos, lo que asegura que cada vaso produzca al menos una plántula.

Las almácigas se ponen para lo que denominan los agricultores *adelantar* el cultivo, esto es, asegurarse de que lo que llegue a tierra definitiva vaya a prosperar. El adelanto se produce porque en teoría se siembran más temprano de lo que debiera. En el caso del tomate, por Pascuas, pasando a tierra definitiva en marzo, en el de la lechuga en septiembre, pasándolas en noviembre, y en la acelga a últimos de septiembre, pasándolas también por noviembre. En todos los casos se hace dos o tres meses antes de que sea su tiempo. La razón de la búsqueda de adelanto en estos cultivos responde en el tomate y la lechuga a que son variedades de semilla muy pequeña que dan lugar a cotiledones débiles que pueden sufrir mucho de heladas o lluvias fuertes. Con respecto a la acelga el adelanto se hace para tener acelgas más tempranas ya que la mayoría de las veces son consumidas desde la propia almáciga por ser más tiernas y suaves. Esto sobre todo se hace con las de penca estrecha en sus dos variantes, la roja y la verde. También es común que se dejen las plantas de acelga seguir creciendo en la almáciga hasta que se hagan grandes sin trasplantarlas. Para que crezcan fuertes lo que se hace es *clarear*, que quiere decir quitar las matas que son

más débiles para dar beneficio a las otras.

Riego

El riego que reciben las plántulas se basa en la percepción del agricultor de la sequedad de la tierra. Suele ser cada dos días y es necesario llevar un control exhaustivo de la humedad del suelo, ya que son plantitas aún muy débiles que necesitan mucha agua. Este control debe intensificarse cuando las planteras se hacen en barreños o vasitos, ya que en estos recipientes la tierra no recibe más agua que la que le echa el agricultor.

El modo de riego también se cuida mucho, puesto que, como los tallitos son muy débiles, pueden quebrarse fácilmente. Si lo hacen con mangueras le ponen el dedo delante o un paño atado en el extremo para que la presión del agua no estropee las plantas ni produzca escorrentías (recordemos que las planteras en suelo tienen hechos unos lomos que funcionan a modo de diques de contención). También hay otros (que hacen las almácigas en suelo) que las riegan a manta haciendo surcos por los que corre el agua. Otro ejemplo entrañable del cuidado a las pequeñas plantas es el riego mediante una lata de cualquier producto, obviamente reciclada, con pequeños agujeros en los lados simulando una regadera. La explicación de por qué se hacen los agujeros en los lados en vez de en el fondo de la lata es porque desde los lados el agua cae con menos fuerza.

El riego, y en ocasiones, el estiércol terrizo producen malas hierbas que debido al escaso espacio que existe en la plantera suponen una gran competencia con nuestras variedades locales. Se hace necesario quitar estas matitas, que suelen ser de castañuelas, *talibanes*¹³, etc., lo normal es arrancarlas tras el riego (para que la tierra esté suelta y salga con toda la raíz) una a una, a mano, tarea que realizan con mucha delicadeza.

Cuando las lechugas y acelgas alcanzan un tamaño considerable, aunque aún no tanto como para ser trasplantadas, las malas hierbas dejan de crecer porque las hojas les tapan la luz. Eso no ocurre con el tomate porque sus hojas son de menor

¹³ El nombre de *Talibán* se lo da un agricultor de Almonte que explica que son unas hierbas que han llegado de Marruecos no hace muchos años y que se han hecho plaga por los campos del Entorno de Doñana. Su forma es alargada, de unos cinco cm. de largo y tres de ancho, color verde intenso, rastrera y con limbos foliares pronunciadamente festoneados.

tamaño, así que con él hay que esmerarse hasta que llega a tierra definitiva y está en todo su esplendor.

Estercolado y abonado

El estiércol que se suele usar es seco (lo que conocen por estiércol terrizo que resulta de la mezcla de tierra y estiércol de un año) porque el fresco puede quemar las semillas. El tipo de estiércol elegido es el de bestia debido a su disponibilidad en la zona, no se usa ni el de oveja, porque cría mucha hierba y eso es perjudicial para las nuevas matas con las que compite ferozmente, ni el de gallina, que dicen es muy fuerte y quema las semillas. Así cada día se va regando, quitando malas hierbas y cuidando con un mimo que rompe cualquier imagen de insensibilidad o tosquedad que algunos puedan tener sobre estos hombres de campo.

El abono no puede usarse para la almáciga, la razón es que es muy fuerte y quema la semilla.

Asociación y plagas

En los semilleros también podemos ver la asociación de cultivos, que no es esperable, evidentemente, en los vasitos. Es normal ver tanto la mezcla de especies como de variedades. Los tomates pueden aparecer de todas las variedades y con pimientos. En el caso de las acelgas todas sus variedades pueden aparecer juntas y con las lechugas.

En las planteras pueden darse enfermedades y plagas, como los hongos por exceso de humedad, cual es el caso del mildew, cuyo síntoma visible, el color amarillo que toman las hojas, presagia la muerte de las plántulas. Los gusanos y orugas gustan de los brotes tiernos y dulces de los retoños, éstas también tienen como depredadores a los pájaros a los que les encantan las hojas nuevas de lechuga. Son también ellos los que suelen comerse las semillas de lechuga (sobre todo) antes incluso de que germinen, al igual que las hormigas.

Protección del cultivo

Para proteger las almácigas hechas en cubetas o vasos suelen buscarse lugares techados que las resguarden del rocío y la humedad que en la zona es elevada, así como del sol directo (que quema las plántulas) aunque no de la luz (que se hace

necesaria para el desarrollo), las lluvias tampoco son aconsejables ya que tronchan los tallos. Los que no disponen de estos techados suelen poner las almácigas, como hemos dicho, bajo los árboles del predio¹⁴, que también sirven de protección ante las heladas y el rocío.

El sombrero está echado ya para arriba, estaba el otro día que había unas pocas de chapas de plástico y las puse por arriba... y por los lados pues le pongo un plástico colgando, y cuando es así por la noche se lo pongo abajo para que las proteja de la helada y del frío, y de día pues se lo levanto para arriba para que le dé el sol porque, si no, ahí abajo sin darle el sol ni el viento, después cuando se trasplantan se queman en un momento. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Es muy importante que la atmósfera especial de resguardo y cuidado que se crea alrededor de la almáciga (sobre todo de tomate) no sea demasiado protectora, ya que, si no, cuando hayan de pasar a la tierra definitiva pueden no aguantar el clima del lugar. Por eso los agricultores ponen énfasis en la necesidad de ir destapando poco a poco las almácigas a medida que van creciendo las plantas. Contra los ataques de los pájaros hemos visto cubrirlas con tela metálica o similar.

Nos comentaba un agricultor en Almonte que había ideado una forma para poder poner las almácigas de tomate en tierra. Explicaba que la semilla se tenía que poner al pie de un árbol, por ejemplo de un olivo, en el lado sur del tronco para que éste lo resguardara del viento norte. Tras la siembra había que coger una botella de plástico, de cualquier refresco, y quitarle unos tres dedos de la base para quedarnos con el resto de la botella. Esos dos tercios de botella son los que van a ir encima de la semilla de tomate, o las semillas. Pueden caber de dos a tres plantas bajo el invento, pero antes de ponerla hay que realizar un corte a modo de puerta a todo lo largo de la botella, sin quitar la boca, de modo que el plástico resguarde el contorno de las matas pero permitiendo ventilación suficiente para que no las asfixie. La parte de arriba de la botella no se quita porque así lo resguarda de la lluvia y el rocío. Una vez que tenemos nuestra peculiar cueva ya podemos situar la botella sobre el lugar que ocupará la planta. El resultado final es una tomatera con escafandra.

¹⁴ Una práctica común a todos los pequeños agricultores de la zona es tener también árboles frutales en las huertas como limoneros, naranjos, ciruelos, melocotoneros, higueras, olivos, etc., asegurándose así la producción de fruta para la casa.

Hasta ahora hemos visto el cultivo del tomate, así como de la acelga y la lechuga, en almáciga, y es el momento de explicar cómo se hace el paso, ya sólo para el tomate¹⁵, a terreno definitivo.

El trasplante de la almáciga a la tierra se hace cuando la tomatera ya está fuerte. Se arranca y se quita con su tierra y todo, se hace un agujero en el suelo donde se va a poner y luego se tapa y se riega. También la almáciga se vuelve a regar cuando se arrancan las plantas, para que las que queden no pierdan paso. Según nos comentan, la tomatera es una planta muy valiente para crecer y una vez que sale sana muy pocas cosas la pueden matar, lo más que puede pasar es que se atrasen en el trasplante pero, si se hace bien, pocas se pierden. Lo normal es que se atrasen unos dos o tres días pero que a partir de ahí todo vaya hacia delante.

Riego

Como hemos ido viendo, el tomate es algo delicado para el riego, que debe ser cuidadosamente medido para que no encharque, ya que es una planta a la que no le gusta la humedad en el tronco. Es por eso que los que están en secano sufren menos ataques de hongos (como el oidio) por lo que hay que sulfatarlos menos. Todos nos cuentan que en tiempos de sus abuelos las huertas eran de secano y los tomates se criaban mucho mejor que los de regadío. Las tomateras que van en secano normalmente suelen estar rastreras y no van en canteros, que quedan reservados para las de regadío.

En las fincas de regadío los tomates se riegan todos los días (en los meses de junio, julio y agosto), aunque si se ve la tierra muy húmeda se puede hacer cada dos o tres días, ya sea con gotero o mediante regateras que hacen en las calles de los líneos, siempre evitando en lo posible que el tronco quede mojado. Uno de los riegos más curiosos que hemos encontrado es aquel en el que, con agua de pozo y una manguera, se realiza un hoyo como a dos cuartas alejado de la mata y se llena de agua. Esto hace que sean las raíces las que busquen la humedad que necesitan y que el tronco no se

¹⁵ La explicación del trasplante de la acelga y la lechuga se hará en sus epígrafes correspondientes.

moje.

Si el líneo está cubierto con plástico, entonces el riego se hace más espaciado, ya que retiene más la humedad. Por esta razón a algunos agricultores no les gusta ponerlo:

Sí, yo he puesto el plástico otras veces, pero me resulta así mejor, un lomo y otro lomo y que nunca le llegue el agua al tronco, que es donde trae la enfermedad. De donde vienen todas es desde abajo, por eso cuando uno le echa azufre le echa abajo, la enfermedad viene del troncón. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando el líneo está con plástico riegan por debajo de éste con una manguera de la que dejan correr el agua hasta que por el otro lado de la calle comienza a salir. Hay una forma de ver si la tierra necesita agua o no:

Eso es muy fácil, te lo da el color, y te lo das tú que siempre pruebas con el amocafre [almocafre¹⁶] y pegas una cavada y allí no hay jugo ninguno, y tú dices entonces «esto hay que regarlo aquí ya». La tomatera se lo dice a uno, pero uno lo sabe también de esa manera mejor, «esto hay que regarlo ya», porque ya lo que está es padeciendo, sufriendo, y ya la riegas y se vuela, pero se aguanta uno todo lo que pueda, para que no se pudra de regarlo mucho. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

También nos explican que cuando más cuidado hay que tener con la humedad en el tronco del tomate es cuando la planta ya está en producción, porque la falta de agua puede que malogre la cosecha pero el exceso puede acabar con la mata al completo si le entra algún hongo.

Según nos cuentan, antes en las huertas no se regaba porque la tierra tenía mucho jugo. Con la urbanización y la intensificación de la agricultura en la zona, las huertas de secano tuvieron, las más de las veces, que convertirlas al regadío, para lo que construyeron pozos, agravando la situación ya que esto produjo que aún hubiera menos agua en las capas superficiales.

-¿Antiguamente se ponían en el suelo o con las cañas también?
-No, se ponían en el suelo. Como eran de secano se ponían y se criaban sin agua, eso es a base de cavar, se liaba uno a cavichearla... cavarla, cavarla con la zoleta [azoleta], para que el jugo se viniera arriba y no se pusiera duro, le criaran las tierras corteza, se come todo el jugo de alrededor. Como no se lo quites, cada vez más gorda, cada vez más gorda la corteza, porque si una corteza tiene un dedo, a los cuatro o seis días tiene dos dedos o tres. Eso es malísimo porque se come todo el jugo

¹⁶ Azadón pequeño.

que tiene la tierra. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuidados tras la siembra

Antes del trasplante se procede a labrar la tierra para quitar y enterrar todas las hierbas que han crecido a lo largo del otoño y el invierno. Una vez que la tomatera se pone en suelo, si se hace en líneas es necesario ir quitando las malas hierbas que puedan salir alrededor de la mata para que no le quiten alimento a la misma. Esto ocurre desde marzo hasta junio aproximadamente. Como hemos dicho más arriba algunos agricultores, para no tener que preocuparse de quitar las hierbas que salen, tapan la tierra con plásticos negros¹⁷. Los que no lo hacen van quitándolas hasta que la planta es suficientemente grande para que con su follaje tape del sol a todo lo que crezca bajo sus brazos.

El trabajo, que lo realiza el propio agricultor, se hace o bien a mano (arrancando una a una) o bien con escardilla. Esto es posible porque las plantaciones no son excesivamente grandes, siendo unas 20 tomateras las que normalmente se siembran.

La poda en el tomate no es algo extendido y sólo se realiza en las tomateras encañadas, aunque todos dicen que los mejores tomates (los más gordos) salen de las tomateras a las que se les han quitado los ahijamientos o nietos.

- ¿Desde qué altura se empieza a podar?
- *Cuando ya está así de grande, con unos 30 ó 40 cm de alto.*
- ¿Cuántas ramas le dejas de guía?
- *Dos guías, o tres, depende de cómo se vea de fuerte la tomatera.*
- ¿Pero eso por qué? ¿Es que esa rama que quitas no iba a echar flores?
- *Sí echa, si tiene ramo y todo, pero lo que pasa es que si no le quitas estas nuevas, el tomate no se pone como debe de ponerse.*
- ¿Por qué?
- *Porque tiene ya muchos chupones, como le decimos nosotros, y ya el tomate en vez de estar más gordo está más chico y si le quitas todo esto, cría la mata más y el tomate que echa estos ramos, en vez de ser el tomate así [pequeño], es más gordo. Como las metías estas no les quitan beneficio a las grandes, pues lo que se iban a comer las ramas chicas ahora se lo va a comer el ramo este.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

¹⁷ El tapar con plástico las calles se hace en los líneas con canteros.

La razón por la que en las tomateras de suelo o rastreras no se hace es porque el exceso de follaje beneficia a los tomates cuando el sol se hace fuerte.

El procedimiento se realiza quitándole los brotes que van produciéndose en las axilas de las hojas. Esta tarea ha de hacerse al menos una vez a la semana, ya que las tomateras de las que hablamos producen muchas ramas y no quitarlas da lugar a que la rama principal reciba menos savia.

También hemos encontrado agricultores que rebajan carga de frutos a la planta para que dé mejor producto, dejando que cada rama dé unos seis o siete tomates, haciendo posible que los tomates que queden se críen más grandes y sanos.

Otro tipo de cuidados que recibe la tomatera es la protección. Podemos encontrarla de dos tipos: una que afecta a la mata en sí (y de forma secundaria al producto) y otra que afecta al propio fruto. La primera es el encañado de la tomatera, que se realiza para sujetar los largos y pesados brazos de la tomatera de forma que los frutos no toquen el suelo y situarlos lejos de la humedad. La segunda es para la tomatera rastrera, y consiste en echar pasto por encima de la misma para que los tomates no se quemen con el sol. Hemos encontrado agricultores que aún en caña le ponen por encima a la tomatera una malla verde (de las que absorben calor) para que no se les quemen los frutos, pero lo normal es que los que están encañados queden bien resguardados por sus propias hojas.

El proceso de encañado es arduo y ceremonioso. En primer lugar se cortan con hacha unas 20 ó 30 cañas en las riberas de los ríos, riachuelos o zonas húmedas para posteriormente pelarlas (también con el hacha), dejándolas sin nudos para que queden lo más lisas y rectas posible. Después se procede a cortar cada caña para dejarle el tamaño que se precise. Teniendo en cuenta que las tomateras antiguas alcanzan grandes dimensiones, las cañas deben medir hasta dos metros y ser lo bastante fuertes para poder sujetar las ramas.

En el extremo que irá clavado al suelo se le realiza un corte en bisel que facilitará su penetración en la tierra. La estructura básica consta de dos cañas que se cruzan en el extremo superior opuesto a la tierra y en ese cruce se atan para que queden formando un triángulo isósceles. Los vértices de la base quedan situados en las calles del líneo, al borde del cantero (ya que esta estructura se pone usualmente cuando la tomatera se pone en canteros), de modo que el tronco de la planta quede

en medio. Las primeras cañas que se ponen son las dos de los extremos del líneo. Sobre la cruz que forman las cañas atadas se pone otra caña, un palo o una barra, que vaya a lo largo del líneo hasta la otra cruz de la punta opuesta. Como suelen ser distancias largas, de hasta 15 metros, los agricultores suelen poner varias cañas, palos o tubos de metal atados, uno tras otro, a lo largo, ya que uno sólo largo podría combarse al recibir el peso de la tomatera en su apogeo productivo. Aún colocando varios soportes, algunos agricultores prefieren el metal ya que dicen estar así más seguros de que la estructura va a resistir. El tamaño de las barras¹⁸ puede oscilar entre el metro y medio y los dos metros, teniendo un diámetro de dos a cinco centímetros. Éstas se atan una a continuación de la otra hasta llegar al final del líneo con el mismo tipo de cuerda que se usa para atar los brazos de la tomatera a las cañas que forman el triángulo.

Una vez que la estructura básica (el triángulo de cañas) está construida, se va repitiendo a lo largo del líneo normalmente sobre cada mata. Cuando están todas las cañas ocupando sus lugares se procede a colocar otras cañas, esta vez perpendiculares a los lados del triángulo, de modo que quede construida una celosía de cañas donde irán las tomateras atadas. Estas últimas cañas suelen ir a una o dos cuartas de distancia entre ellas. Para abarcar todo el largo del líneo se hace lo mismo que explicamos antes con el tubo. Cuando ya está la celosía construida se pone el tubo, o tubos, que irán sobre la cruz superior de todo el almacén de cañas.

Cuando la estructura está hecha tiene la forma de una tienda de campaña, de manera que cuando la tomatera empiece a echar el verde hará las veces de tela.

¹⁸ O del material que finalmente se use. Los hemos visto de cañas o de barras de hierro (gavillas).



Estructura de cañas cubierta por matas de tomates. Villamanrique.

La estructura de caña suele construirse por abril, cuando la mata empieza a crecer y comienza a ser necesario sujetar las ramas para dirigir las y protegerlas del desgaje.

Los brazos se van atando con cuerdas a las cañas y al soporte longitudinal elegido. Esta tarea hay que hacerla a menudo, ya que la planta cuando agarra a la tierra crece muy deprisa. También hay que tener en cuenta que el atado no sea haga demasiado fuerte porque puede estrangular la planta. Es por eso que casi todas las semanas, a medida que va creciendo la tomatera, conviene revisar las bridas para, si es necesario, aflojarlas.

Se intenta que los tomates no se dañen unos con otros ni con las ramas, que no les dé el sol excesivamente y que el aire pueda pasar por la estructura de cañas y hojas, por eso el atado de los brazos se va haciendo teniendo en cuenta todas esas cosas.

- ¿Con qué amarra las tomateras a las cañas?
- *Con guita. Floja, se le deja flojita, para que no le haga daño al troncón cuando engorda ni nada de eso. Hay que amarrarlo cada vez que la tomatera crece un poco, hay que ponerla sobre la caña y amarrarla.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En el momento en el que los tomates comienzan a estar *pintones* el color rosado o rojo empieza a tener protagonismo, mezclado entre el verde intenso de las hojas dentadas y el amarillo de las flores.

Las cañas se retiran tras el arranque de la mata, que ocurre en septiembre. Dependiendo del año y de lo que quiera el agricultor, se hará a principios o a finales del mes. Ahora bien, la retirada no se hará inmediatamente sino que, como nos cuentan los agricultores, el procedimiento es sacar las raíces de la tomatera y dejarlas que se sequen en la caña. Lo hacen así porque dicen que, con la humedad que hay por la zona, si amontonan las matas arrancadas en el suelo tardan muchos días en secarse, con lo que los retrasa en la labor de arado e incorporación de la mata en el suelo. Cuando ya están secas las tomatervas se las quita de las cañas, se amontonan y se queman, teniendo cuidado de que no haya nada de plástico (ya que muchas de veces usan cuerdas de plástico para atar las tomatervas), porque el plástico derretido no deja después crecer nada en la tierra.

Las cenizas que resultan de la combustión son recogidas y esparcidas por toda la huerta, sin que en ningún lugar de la misma se acumule mucha ceniza, puesto que eso quema las plantas. La tierra en la que se ha quemado la tomatera, que suele estar dentro de la propia huerta donde estaban los tomates¹⁹, se remueve para que no quede mucha ceniza en ella por la cuestión que antes hemos comentado.

Las cañas se guardan de un año para otro, cortándoles el pico que estaba clavado en el suelo a las que se les haya estropeado por el contacto con la tierra. En la actualidad parece que cada vez es más difícil encontrar las cañas para los tomates debido a la falta de agua, a la construcción tanto de casas como de carreteras²⁰ y la avanzada edad de sus buscadores, los cuales ya no pueden ir a muchos de los sitios donde es posible encontrar éste tipo de planta.

Una protección muy curiosa que hemos encontrado es la que le hace un agricultor de Villamanrique a las tomatervas recién trasplantadas. Pone tejas clavadas junto al pie de tomate haciendo que su parte cóncava dé al mismo el resguardo de quitarle el viento norte.

¹⁹ Es lógico porque no van a traer y llevar las grandes matas secas.

²⁰ La construcción de casas y carreteras han producido la colonización de los campos, por lo que para ir en busca de cañas cada vez hay que llegar más lejos.



Aquí vemos la curiosa forma con la que resguardar las tomateras del gélido viento norte.

Como vimos al comienzo del epígrafe, un segundo tipo de protección del cultivo es el que atañe directamente al fruto. En la tomatera rastrera el cuidado que ha de hacersele a la mata es ir enroscando sobre sí misma (tomando forma de bola) los largos y numerosos brazos para que los tomates no se soleen, pero esto no es suficiente ya que, tal y como nos comentan los agricultores, la tomatera cuando empieza a dar fruto comienza a producir menos follaje, con lo que el centro se va viendo poco a poco desprovisto de hojas que tapen del sol a los tomates. Cuando eso ocurre, que suele ser en los meses de más calor, en junio, julio y agosto, se hace necesario darle una ayuda a la mata echándole por encima pasto seco, que deja que la humedad que queda debajo de la mata, después de las habituales grandes rociadas, pueda evaporarse a lo largo del día. Es por tanto una cobertura que permite la transpiración de los tomates. El pasto suele ser el que hay alrededor, cualquiera que

sea.

Plagas y enfermedades

También los tomates necesitan de cuidados ante plagas y enfermedades. Las plagas que atacan al tomate lo hacen tanto a la mata como al fruto y suelen aparecer en primavera. Las que hemos podido encontrar como más comunes en el tomate son los hongos, como el oidio o cenizo (*Leveillula taurica*) (SMITH, 1989), conocido con ese nombre debido al aspecto que deja este hongo a la planta, que es como una ceniza blanca o grisácea. El tratamiento que se da en un principio es quitar las hojas enfermas, pero si la infección es muy acusada se suele rociar con azufre.

El mildew (*Peronosporaceae*), otro hongo, ataca a la hoja y al tronco del tomate, que comienzan poniéndose de color tostado hasta que se pone negro y se seca. Cuando a una planta le entra el mildew lo mejor es arrancarla. Para prevenirlo se le puede echar azufre, y cobre para curarlo (JIMÉNEZ DÍAZ, 2001).

Pues yo lo curo con cobre cuatro o cinco veces al año, a la temporada, y azufrarla también la he azufrado algunas veces. Este año mismo las azufré porque les noté que tenían una mijita de mildew y se lo eché, al troncón, y después una mijita, un poquito, con las medias de ésas de las mujeres, doble, pues caía una mijita, una mijita y parece que se aguantó un poco la cosa, pero... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La gangrena, nos cuentan, es una enfermedad que ataca a los brazos de la tomatera, que los pone negros y los pudre. Parece ser que no ataca a todos los brazos a la vez sino sólo a alguno, dejando al otro u otros sanos. El remedio es cortar el brazo gangrenado desde un punto en el que esté sano, ya que si dejamos un poco de gangrena se seguirá reproduciendo hasta matar a la planta entera. Nos cuentan que de esta enfermedad se suele salvar la planta si se llega a tiempo y se hace correctamente.

La paulilla (*Nezara viridula*) es una chinche que puede aparecer con mil y un aspectos. Aunque existen muchas variedades, la más común es la verde. Cuando se la toca desprende un olor sumamente desagradable. Es un insecto succionador, que al introducir su trompa en el tomate, hace que esa zona se ponga amarillenta y dura dándole al tomate un sabor desagradable que hace que los agricultores lo desechen entero aunque, como hemos dicho, estos síntomas sean localizados. La picadura que le

hace al tomate es casi imperceptible, por lo que muchos de los agricultores creen que sólo con posarse los ponen malos. Para combatir el ataque de la paulilla algunos agricultores usan el *Savin*²¹, mientras que otros prefieren prácticas más limpias, usando otras plantas como el perejil a modo de atrayente. Ésta acude al perejil, dejando el tomate intacto.



Tomate playero gordo con paulila. Villamanrique.

Los grillos también crean problemas a los tomates, ya que parecen ser uno de sus manjares preferidos. Para combatirlos se puede poner la tomatera en alto en lugar de rastrera, de manera que tengan más dificultad para comerse el tomate. Lo mismo ocurre con los ratones, que parece que al tener los tomates a la altura propicia no dudan en comerlos. Uno de los agricultores repele el ataque de grillos y pequeños roedores de sus tomateras de pera recogiendo cuando están pintones y dejándolos colgados en un olivo para que maduren. Explica que el olivo los mantiene altos, fuera del ataque de algún pequeño mamífero y de los grillos, y además les da sombra y fresco.

El *gurubín*, que según explican es de largo como un ciempiés, rojo y duro con caparazón, dicen que ataca a las raíces del tomate y se come la planta entera.

Existen también gusanos que se comen el fruto, pero cuyos nombre no

²¹ Nombre con el que conocen el producto químico cuyo principio activo es el carbaril. Su nombre comercial es Sevín.

conocen, denominándolos simple y genéricamente gusanos.

El gusano, es un gusano así, verde, y se lía y le hace un agujero... pero eso hay también un líquido que tengo yo y eso... Se mete dentro del tomate y ahí está comiendo adentro del tomate. (Antonio Medina, Hinojos).

También le ataca la araña roja (*Tetranychus urticae*), ácaro que se coloca en el envés de la hoja y la deja amarilla hasta que se seca y para la tomatera. La araña roja huye de la humedad, por lo que el verano es la época de reproducción (JIMÉNEZ DÍAZ, 2001). Un remedio contra ella es pulverizar las plantas con agua.

El pulgón, o *mangla*, roba la sabia y la fuerza a la planta, y crea además a su alrededor una melaza pegajosa. Una manera muy curiosa de combatirlo es la que nos relatan a continuación:

Si había un hormiguero, que le decíamos que se ponía la mata..., mangla, que se ponía muy pringosa, con pringue, pues cogías una poca de tierra caliente al mediodía, que estaba caliente, y la rociabas por encima a la planta, y el bicho se iba, el bicho se iba. Se hacía antes, pero ahora como hay más adelantos... (Manuel Escobar, Villamanrique).

Otro agricultor nos comenta que para el pulgón utiliza el insecticida que usa para las moscas en casa.

Los topillos cebolleros (*Gryllotalpa gryllotalpa*), que aparecen también debajo de tierra, se comen las raíces (JIMÉNEZ DÍAZ, 2001). Contra éstos los agricultores se arman de paciencia y los buscan para deshacerse de ellos uno a uno.

Hablan también de unas orugas a las que llaman *mirlas*, que se comen el fruto. Contra éstas existen medios preventivos como el azufre. La palomita pone los huevos en la flor, con lo que antes de salir el tomate ya está infectado, por eso hay que fumigar cuando la tomatera está en flor.

Otra plaga que puede afectar a la tomatera es la batatilla, producida por unos nemátodos (gusanillos casi microscópicos). Es normal la presencia de estos gusanos en la tierra. Su aumento en número es lo que produce la plaga y lo que hace que la planta muera. Se cría en las raíces y crea unas verrugas bastante gruesas que quitan vigor a la planta hasta que al fin la secan. Cuando se arranca la planta salen las raíces que parecen batatas, de ahí el nombre (JIMÉNEZ DÍAZ, 2001). Para que no se conviertan en

plaga lo mejor es dejar la tierra abierta al sol tras las cosechas, pero una vez que se han multiplicado no queda otra forma que desinfectarla.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección la llevan a cabo los propios agricultores y ocurre de forma escalonada. Es de resaltar que los pelillos causante del olor de la mata de tomate son urticantes, aunque las castigadas manos y brazos de los agricultores ya no parecen notarlo, tras buscar las bayas en la mata aparece picor y escozor en las zonas que han estado expuestas al contacto.

Cuando comienza la época suelen recoger los tomates que colocan con mimo y cuidado sobre una carretilla o cajas de plástico. Todos coinciden en que hay que llevarlos pronto a casa y con cuidado, ya que la piel es muy sensible y se pueden rajar o romper en el transporte. Los que se chafan o estropean se los dan a las gallinas. En las casas se almacenan en la nevera, si no son muchos, o en lugares frescos en los que no de la luz directa del sol. Los hemos encontrado casi siempre sobre una mesa grande, nunca en el suelo. Si van a permanecer más de dos o tres días sobre la mesa lo mejor es ir dándoles la vuelta para que no se pudran con el contacto continuado con la superficie.



Tomate rosado recolectado. Villamanrique.

El uso que se hace del tomate es eminentemente humano, aunque también es aprovechado por los animales a los que se le echan cuando salen tomates feos o están excesivamente maduros y el transporte hacia el hogar pueda producir su rotura. Suelen ser destinados a los animales cuando la producción excede al consumo familiar y antes de que se pudran se introducen en la dieta del ganado. Las gallinas son las principales beneficiarias de estos tomates.

Este fruto es muy versátil, ya que puede comerse en crudo, en aliños, ensaladas, con sal, etc., o cocinado, ya sea en forma de tomate frito o en guisos. El tomate es, de hecho, base para casi todo tipo de platos, y éstas variedades antiguas más aún, ya que al tener tanta carne y sabor son ideales para la comerlas.



Tomate de
pera
madurando
colgado de
un olivo.
Hinojos.

Aún es posible ver en verano a las mujeres preparando los botes de tomate al baño maría para tenerlos para todo el invierno. Otras variedades como la de pera llegan al invierno los tomates con sólo mantenerlos colgados.

Existen diferentes prácticas para embotellarlos, y, así, algunas mujeres nos comentan que prefieren cocerlos antes de meterlos en el bote porque pierden acidez y

cuando se usan no se necesita agregarles azúcar. Otras comentan que les gusta más en crudo poniéndole por encima, antes de cerrar el bote, una cucharada sopera de aceite, pues dicen que se conservan muy bien. Hay quien le pone agua caliente al bote, hay quien agua fría, o los sofríe un poco antes de embotellarlos. En fin, un millar de formas de tener abastecido el año con los tomates de la huerta. Los botes son reciclados, es decir, en las casas donde hay huertas es raro que se tiren los envases de cristal que tienen tapa, como por ejemplo los de garbanzos o zumos, entre otros. Estos botes se lavan bien y se llenan con el tomate a trozos, se cierran con la tapa también limpia y se introducen en una cacerola con agua hasta llevarlo a ebullición. Una vez que hierve sólo queda esperar que se haga el vacío en el bote, cosa que dependerá del tamaño del mismo, y que se hace visible cuando al apretar la tapa con el dedo hacia dentro no se mueve ni se hunde. Lo mismo se hace para saber si el bote se ha conservado bien en el momento de usarlo. Los botes, que pueden ser muchísimos, pasan normalmente a estanterías que tienen en los doblados o en alacenas en sitios frescos y secos. No es necesario meterlos en la nevera y pueden durar hasta seis o siete años.



Tomates en conserva.

Otras mujeres ya no embotellan y lo que hacen es que directamente congelan los tomates cortados y luego los van usando para los guisos. Nos comentan que no pierden su sabor, aunque no pueden ser usados para aliños.

Una de las mujeres que aún cocinan con las variedades antiguas nos explicaba que a ella le gustaba poner los tomates en los guisos rayados más que troceados. Dice que así se aprovecha todo el jugo y se pueden quitar bien todas las pipas.

Aunque, como hemos dicho, el tomate se usa o consume de todas las formas, sus productores y consumidores explican que estas variedades antiguas son las mejores para consumir en guisos o gazpachos porque su fragilidad las hace desmoronarse en los aliños. Los tomates que destinan al aliño son los que ellos llaman pintones, que quiere decir que aún les faltan un par de días para que maduren del todo. Están un poco más duros y así los pueden comer en crudo. Lo normal es que recojan los tomates en ese estado fenológico, pintones, los dejen sobre una mesa, o de lo que dispongan, tapados con un paño para que no se le posen las moscas y al día siguiente ya estén para comerlos, es decir totalmente maduros. Otra de las prácticas que tienen es mojar un poco el tomate pintón una vez recolectado y dejarlo, repitiendo el proceso anterior, con un paño por encima. Dicen que la humedad les hace madurar antes.

También los tomates embotellados son un bien que entra en los circuitos de la economía moral ya que el intercambio, e incluso el regalo de estos botes, es constante. Es por ello que se hacen de más, puesto que muchas personas vienen a pedirlos o son dados como obsequio a las visitas. Es común que las mujeres jóvenes que ya no hacen botes vayan a casa de sus madres, suegras, tías o vecinas a pedirlos en invierno.

EL MELÓN

Introducción

No parece existir un criterio homogéneo en referencia al origen del melón (*Cucumis melo L.*). Algunos botánicos lo sitúan en África y otros apoyan la teoría de su procedencia del continente asiático, que según Maroto es la más plausible. Al parecer los antiguos egipcios ya conocían el melón pero aunque no existen certezas a este respecto, sí las hay al señalar su existencia en la antigua Grecia y su entrada en Europa durante el imperio romano. A lo largo del siglo XV llega a Italia y desde aquí a Francia, siendo Cristóbal Colón en uno de sus viajes quien lo lleva a América (MAROTO, 1983).

En el Entorno de Doñana aún se conservan tres variedades tradicionales de melón: el melón pesetero, el melón blanco rayado y el melón amarillo. Éstos son los únicos supervivientes de entre otros muchos que los agricultores y consumidores de la zona aún recuerdan de sus tiempos de niños, como puedan ser: piñoné, piñonate, piel de lagarto, valenciano, valenciano verrugoso y cama caliente. La pérdida de estas variedades la achacan a la entrada de melones modernos como el piel de sapo, el sancho o el roché. Los que aún se conservan responden a dos cualidades de las que los modernos carecen (y también carecían los antiguos que se han perdido), que son su resistencia al sol (que no se queman) y su alta durabilidad (hasta el invierno) una vez arrancado de la mata. Los pueblos en los que los hemos encontrado son: el pesetero, en una única finca de Almonte, el rayado en otra de Villamanrique, y el amarillo en la misma finca de Almonte y en otra de El Rocío.

Caracterización

Melón pesetero (que recibe también el nombre de melón de peseta en el culo, melón del sello, melona de sello y melón blanco): es un melón redondo que puede llegar a los dos kilos de peso. De color blanquecino en su estado adulto es recorrido, sobre todo alrededor de la cicatriz pistilar, por unas manchas de color amarillo intenso. Estas manchas y su color son uno de los síntomas de madurez junto con el cabo seco o su peso y tamaño. La piel o el pelo, como lo conocen sus cuidadores, es fina y con algunas arrugas que se van perdiendo a lo largo de su crecimiento. Tiene una característica singular que le da nombre, en el extremo opuesto al cabo, la cicatriz pistilar de unos cinco centímetros de diámetro de color marrón claro a la que denominan sello. Éste sello recuerda a una moneda de peseta de las antiguas, por eso recibe ese nombre el melón de pesetero o del sello.



Melón de la
peseta o el sello
en el culo.
Almonte.

Cuando nacen los melones presentan un color más verdoso y pelillos que cubren su piel y que van perdiendo, tanto los pelillos como el tono verdoso, que torna a blanco hasta su totalidad cuando ya son ejemplares adultos.

Su piel blanquecina es resistente a los fuertes rayos de sol, por lo que no es necesario taparlos como a otras variedades negras u oscuras. La piel no sufre quemaduras, que es lo que las más de las veces hace que *se marche* el melón, como dicen en Almonte cuando la fruta se pudre.

Como también dijimos antes, su longevidad una vez arrancado de la mata lo hace una variedad muy querida por los agricultores y consumidores porque les permite tener melón casi todo el año, pues algunos ejemplares pueden durar hasta marzo si las condiciones de conservación son las adecuadas. Parece ser una costumbre extendida consumir melón en Navidad, lo que es visto como un signo de prosperidad. Prueba de ello encontramos en el siguiente dicho popular: “El que tiene melón en enero, tiene dinero”.

Los peseteros son melones menos dulces que los modernos, y eso los hace más duraderos. Son también de secano y bastante fuertes ante las plagas, como veremos en el epígrafe dedicado a ello.

La carne es blanca y bastante acuosa, o como dicen sus mantenedores, son muy *caldúos*, con textura suave y esponjosa.



Melón de sello.
Corte transversal.
Almonte.

Las abundantes semillas, (hasta 100 semillas en un solo melón), están colocadas en el tejido placentario del melón, y son bastante grandes y ligeramente pardas. Posee tres placentas de color naranja intenso de las que las semillas se desprenden con facilidad. Los agricultores resaltan que son melones más huecos que los modernos, es

decir, la placenta tiene una cavidad mayor que las variedades comerciales, aspecto que dicen es el que les hace durar más después de cortados.



Semillas de melón
de sello. El Rocío.

Sus matas no son demasiado grandes, con brazos de cinco a seis metros. Ésta variedad local es tardía frente a las modernas, ya que tarda entre 90 y 110 días en poder ser recolectado desde la siembra directa, mientras que las modernas suelen estar maduras a los 60.

Las hojas son ligeramente dentadas y pubescentes tanto en el haz como en el envés de las mismas, así como en el peciolo foliar.



Melón del sello. Hoja. Almonte.

Posee zarcillos²² simples (al igual que las otras dos variedades locales) y las matas son cultivadas de forma rastrera. Los zarcillos son aprovechados por los agricultores para enredar las matas entre ellas dos a dos, lo que hace la labor del labrado más sencilla, ya que las matas quedan recogidas sobre sí. Las flores, alargadas y con cinco pétalos, son amarillas y no demasiado grandes.



Melón del
sello. Flor y
zarcillos.
Almonte.

El **melón rayado** presenta también forma redonda pero su diámetro es algo mayor que el del anterior. Su peso puede superar los dos kilos y medio. El color base es también el blanquecino y en la madurez aparecen las ya descritas manchas amarillas. La particularidad que encontramos en esta variedad son las rayas verde oscuro que de manera asimétrica recorren el melón de cabo a sello, pues también presenta la cicatriz pistilar que antes describimos y que se conoce como sello.

²² Las tijeretas o como se conocen desde la agronomía, los zarcillos, son pequeños tallos que tienden a enroscarse y que sirven a la planta para trepar o enredarse.

Melón rayado.
Villamanrique.



El color de su piel lo hace también resistente a los rayos del sol y su maduración, similar al anterior, es tardía, aunque según nos cuentan han de ser recogidos cuando están *pintones*, dos o tres días antes de la total maduración, porque son melones que no duran tras su arranque de la mata²³, haciéndolos distintos a los anteriores, que duraban de cinco a seis meses una vez recolectados. Es una de las razones por las que sólo queda una persona que aún los mantenga. La superficie de la piel es arrugada careciendo de pilosidad.

Cuando nacen ya presentan las rayas verde oscuro sobre un verde claro que al ir creciendo tornará a blanco, persistiendo las rayas oscuras que nunca se pierden.



Melón rayado. Hoja y flor. Villamanrique.

²³ Nos hablan de que el melón rayado no dura más de 20 días tras la recolección, y eso en condiciones extremas, pues lo normal es que a la semana ya haya tenido que ser consumido.

Su sabor es dulce, más que los anteriores, que es quizás lo que los hace poco apropiados para la guarda. Son, según sus consumidores, más acuosos que los anteriores. La carne es blanquecina, suave y esponjosa y, al igual que los blancos, son de textura más blanda que el sancho o el piel de sapo (ambas, variedades modernas), cualidades muy apreciadas por sus consumidores. También cuentan con tres placentas de las que las semillas se separan bien, siendo en este caso el color de la placenta más amarillento que en la anterior. Las semillas son también numerosas, de color amarillento y más pequeñas que las de la variedad blanca. A simple vista son bastante diferentes a las anteriores.

Los melones de peseta rayados al sembrarlos se vuelven maurel [maduran muy pronto y tienen poco aguante]. Son melones buenos, muy dulces, pero esos melones los tienen ahí veinte días y ya no valen, cuando los partes están todos hechos agua. (Manuel Escobar, Villamanrique)

El **melón amarillo** tiene forma ovalada, muy parecida al piel de sapo o al sancho, con la particularidad de tener un intenso color amarillo. Son bastante grandes, pudiendo llegar a pesar hasta más de dos kilos, y el momento de maduración es similar a los dos anteriores, siendo las variedades locales más tardías que las forasteras. En este caso no encontramos ningún tipo de color secundario, teniendo todo el fruto el color amarillo antes descrito. La piel es bastante fuerte y no tiene vellosidad, sólo cuando es joven el fruto, y presenta arrugas más pronunciadas que las variedades anteriores. En este caso la cicatriz pistilar es pequeña. El melón amarillo al nacer presenta un color verde fuerte que va dejando paso al amarillo que le da nombre.

El color de la carne es amarillo-verdosa, de textura también suave y esponjosa, con menos agua que las dos anteriores. Según nos comentan los agricultores, cuando salen buenos melones amarillos, son muy dulces.

Tiene también tres placentas pero en esta ocasión las semillas, más pequeñas que en la variedad pesetera y similar a la rayada, están mejor sujetas. La placenta es de color naranja y la cavidad en la que se encuentra es menor que en las dos variedades antes vistas. Las semillas tienen color amarillo cremoso, que es lo que las hace diferenciables ante las del rayado. Son también grandes productores de semillas, siendo su número por ejemplar de hasta 100.

Como pasamos a ver, comparte con las otras dos variedades su alta tolerancia

al sol, y con la primera la longevidad tras la recolección.

Aquí tenemos nosotros uno amarillo que la ventaja que tiene también es ésta, que cuanto más sol, más bueno se pone del color éste. En vez de hacerle un agujerito el sol o solearle, al revés, le pone más dorado, más bonito. (Francisco Gómez, El Rocío).



Melón amarillo. Frutos y mata. Almonte.

Una vez han quedado explicadas las características de las variedades tradicionales, vamos a describir el lugar que ocupan en las huertas y los cultivos que podemos encontrar conviviendo con ellas.

Las cucurbitáceas en general suelen ocupar los extremos de las huertas ya que son muy proclives a echar mucho verde y pueden molestar a las otras variedades e incluso las labores de los agricultores, como la labra.

El melón es cultivo de verano, por lo que podemos encontrarlo en las huertas junto con tomates, pimientos, berenjenas, sandías y calabazas, entre otros. Los melones blancos no suelen bastardear, por lo que pueden sembrarse junto a otras

variedades de melón. Los amarillos sólo bastardean si se ponen junto con variedades verdes y a los rayados les pasa lo mismo. Los síntomas visibles de bastardeo son, en el amarillo, la tendencia a tomar color verde, y en el rayado a perder su forma a favor de una más elíptica. En cuanto al sabor, parece no cambiar en el bastardeo. Según lo explicado hasta aquí las tres variedades pueden convivir perfectamente entre ellas, habiéndolas no sólo juntas sino salteadas en los predios y, así en uno de ellos habían salteadas una mata de amarillo, una de blanco, amarillo, blanco y así sucesivamente. Pero también es posible encontrarlos entre la marca de naranjos o de olivos, algo que parece una costumbre extendida en la zona.



Matos de melón amarillo (abajo) y rayado (arriba). Almonte y Villamanrique.

Es resaltable que, de las tres variedades, es la rayada la que más tiende al bastardeo, no por polinización cruzada sino debido a las semillas, pero esto puede ocurrir porque sólo hemos encontrado una persona que aún mantiene la variedad, por lo que no puede intercambiar las semillas, algo que sí ocurre con las otras dos.

Para huir del bastardeo por la repetición de lugar en la huerta conviene cambiarlo cada dos años.

Ecología

De las tres variedades de melón que hemos encontrado, el de peseta y el amarillo se encuentran en secano, mientras que el rayado está en regadío. Ninguna de ellas se dedica a la venta ya que nos explican que la gente se ha acostumbrado al sabor y color de los melones modernos y esto hace que los antiguos queden desbancados. Mientras que las cualidades que los mantenedores resaltan son la textura blanda de la carne, que tienen mucha agua y que duran mucho, el mercado resalta aspectos como que sean sumamente dulces y, por ende, que duren poco. También es necesario tener en cuenta que son más tardíos que los modernos, así como que en la actualidad no es necesario guardar un melón hasta invierno puesto que se pueden encontrar en los supermercados casi todo el año, y frescos.

Los antiguos nuestros no son vendibles porque la gente prefiere el oscuro, aunque los melones nuestros son más tiernos. La carne es más tierna, cuanto más tiempo pase va perdiendo el dulzor... aquí se ha comido a veces hasta en marzo, pero ya pierde casi el dulzor. (Juan María Acosta, Almonte).

En el epígrafe anterior hemos definido los melones locales como tardíos y esto es porque los encontramos en nuestras huertas desde mediados de marzo (aún no aparece el fruto sino la mata) hasta julio o agosto, siendo el periodo necesario para su maduración al menos tres meses. Según nos cuentan, son los rayados los más tardíos de los tres, no estando maduros hasta últimos de julio.

A mediados de marzo, por tanto, y si ya no hay heladas, las pepitas de melón suelen ponerse en tierra directa, en hoyas. La cantidad es, como dicen ellos, “a gusto del consumidor”, que suele ser desde seis hasta 14 semillas. Todos nos explican que como las semillas son gratis pueden permitirse echar muchas en cada hoyo, mientras que cuando son compradas se echan a lo sumo dos²⁴. Cuando van apareciendo los cotiledones, éstos se van aclarando o deshermanando hasta dejar como máximo dos,

²⁴ Uno de los agricultores nos comentaba que del melón sancho sólo echaba una porque cada semilla vale 36 pesetas, es decir, unos 20 céntimos de euro.

dependiendo de la zona. Por ejemplo en Almonte prefieren dejar un solo pie, mientras que en Villamanrique y en El Rocío dejan dos.

También varía el corte de la tierra según sean las fincas de secano o regadío, pues en secano el melón va en líneo pero sin caballón. En regadío el melón va en caballón o se le hacen lo que llaman camas, que cumplen la función de alejar el melón de la humedad o del agua directa del riego ya que ésta puede pudrir el melón. Las camas son elevaciones en el terreno que se hacen aporcando la tierra justo debajo del fruto y que sirven de soporte para éste alejándolo de la humedad. Las más de las veces el propio caballón se aplana un poco para que quede perfectamente reposado el melón, para que no ruede.

Las tres variedades tienen una producción semejante que va desde los tres a los cinco ejemplares, con un solo pie. Los más grandes siempre suelen ser los basales (los que se encuentran más cercanos a la raíz de la mata) y los más pequeños son los punteros (los más alejados a la raíz), o reculos como también los llaman, que las más de las veces se dejan para recoger semillas.

- Si lo dejas de dos pies pues a lo mejor en vez de cuatro te echa seis, pero más chicos.

- Más chicos ¿y más dulces?

- El sabor es el mismo, nada más que es más chico y como nos gusta que sea un poquito más gordo.... Los kilos dan lo mismo con un pie que con dos. (Juan María Acosta, Almonte).

En cuanto a la resistencia, como ya hemos visto, al calor y a la luz directa del sol, son muy resistentes también, aunque en menor medida a las heladas, pero estamos hablando de una zona en la que las heladas a partir de marzo no suelen ser habituales. Son frecuentes, eso sí, las rociadas con las que amanecen las mañanas, algo que no los afecta, mientras que sí puede ocurrir con las variedades más modernas.

La labor de la siembra, al ser extensiones pequeñas, las realizan los propios agricultores con la ayuda quizás de algún amigo o la familia, pero no se suele contratar mano de obra para este tipo de labores.

Eso lo hago yo desde que tenía 12 ó 13 años. Mi padre me mandaba a hacer, y yo y mi hermano hacíamos esas cosas²⁵. Mi padre venía con otro hombre; el otro hombre llegaba él y su hijo, y yo y mi hermano, y lo

²⁵ Parece ser que era común que las labores de siembra se le encargaran a los niños.

hacíamos nosotros y yo tenía pues 12 años y mi hermano 13 ó 14. (Juan María Acosta, Almonte).

Según nos explican, tanto el dulzor como los kilos y la cantidad de melones que da una mata, dependen mucho de la tierra en la que esté sembrada.

Cuanto más fuerte [arcillosa] sea la tierra, más dulce es el melón. Con las arenas que son como de playa no se da, pero hay uno que se siembra en las arenas²⁶, unas que tienen muy cerca barro, en Los Montes como nosotros le llamamos, que para fruta siempre ha sido buena... muy dulce. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

También nos hablan de otro tipo de tierra que es muy buena para el melón, la tierra negra de marisma, que es una tierra barrosa y rica en limo.

Corte de la tierra

Ya hemos ido avanzando que el corte de la tierra en el cultivo de melón es distinto según se haga en secano o en regadío. Pues bien, primero vamos a hablar de cómo se realiza cuando los melones están en secano que es, según nos insisten los agricultores del Entorno de Doñana, como de toda la vida el melón se ha cultivado, aunque de unos 20 años hacia acá el descenso del nivel freático y la introducción de variedades comerciales han hecho necesario el cambio al regadío.

La tierra para el melón local en secano se prepara en febrero, labrándola bien con mulos o bien con tractor, dependiendo de las posibilidades del agricultor así como de las características del terreno.

Las tierras que hemos encontrado de secano son arenosas en la superficie, pero con tierra arcillosa bajo ésta. Al estar situada en la parte baja de la finca, el agricultor nos comenta que muchas veces tiene que esperar un poco más de marzo para poder sembrar, ya sean los melones o cualquier otra hortaliza, porque el suelo está encharcado.

²⁶ En el Entorno de Doñana hemos encontrado dos tipos de arenas que ellos distinguen. Unas son las de playa, que no son buenas para casi ningún cultivo ya que no tienen apenas nutrientes y no mantienen el agua. Por otro lado hablan de otras arenas, que hay en muchas de las huertas en las que hemos trabajado, en las que a escasos centímetros de la superficie podemos encontrar tierras negras arcillosas muy buenas para las hortalizas y la fruta. Esta última arena es la que podemos encontrar en la zona de Villamanrique conocida por Los Montes.

Por norma general, en febrero ha de ararse para quitar las malas hierbas que a lo largo del invierno han podido salir y para que la tierra de la superficie se *enjaguezca*, esto es, al remover se busca que la tierra se humedezca con el agua que ya se ha absorbido. Una vez que la tierra está removida²⁷, se le pasa la grada²⁸ para que la superficie quede plana y de ese modo poder hacer los líneas.

Como es en seco, una vez que se han hecho los líneas, que se pueden labrar con la mula mecánica, con tractor o con azadón, se hacen las hoyas con la marca que antes hablamos (dos metros y medio en el línea y dos metros entre líneas). El trabajo con la mula mecánica lo suelen hacer los propios agricultores ya que todos tienen una. En cambio el del tractor, los que no lo tienen, le piden el favor a algún vecino o lo contratan en el pueblo. Una vez la tierra está labrada se lleva a cabo la siembra de la pipa que hemos visto más arriba, cuando las matitas tienen unos 14 ó 15 días.

- Cuando está más nacida, a lo mejor a los 14 días, se le labra otra vez, para darle por lo menos las cuatro labores, cada 15 días. Y eso así hasta que se ponga la mata grande, con los brazos largos [A partir de dos metros].

- ¿Ya partir de entonces ya no se labra más?

- Si salen hierbas y si sale humedad hay que labrar otra vez. Pero en el seco sale muy poca hierba, muy poca. Pero cuando sale hierba, que es cuando llueve, entonces hay que labrar como quiera que sea.

- ¿Aunque esté ya la mata grande?

- Aunque esté la mata grande. Lo que se hace entonces es recogerla.
(Juan María Acosta, Almonte).

En los lugares en los que no puede trabajar el tractor, por dificultades en el terreno o porque no tenga espacio entre líneas, el arado de las calles se hace de forma manual con el azadón, tarea que también llevan a cabo los propios agricultores. Otros cultivadores no suelen dar labor a la mata desde que se pone, con lo que necesita usar herbicidas:

Yo le paso la grada con las primeras aguas, en octubre. Y diez días antes de sembrar [finales de febrero aproximadamente] le vuelvo a dar otra pasadita. Cuando ya le he dado esta pasada le echo herbicida y, cuando siembro el melón, no lo mata a él pero no ha dejado crecer las otras matas y así me ahorro el tener que labrar más veces. (Vicente González, Villamanrique).

²⁷ El apero pueden ser gradas o cultivador, dependiendo de lo honda que quiera hacer la labor el agricultor. Lo normal es pasar primero la grada y luego el cultivador para ir allanando el terreno.

²⁸ En los lugares donde no pueda entrar el tractor se hace con los mulos.

Un modo de que la mata de melón no estorbe para el arado es, desde el momento en el que está creciendo, ir recogiendo los brazos de la mata y colocándolos todos hacia el mismo lado, de modo que puede ararse al menos una parte del sembrado. Para que los brazos permanezcan unidos se ayudan de la tendencia natural que las matas de melón tienen a unirse unas con otras y engancharse a través de los zarcillos o, como ellos los llaman, las tijeretas.

-¿Y cuando la planta empieza a estar grande, qué se hace para que no estorbe?

- *Si la quieres labrar muchas veces, pues a primera hora coges y la giras un poco así para un lado. Ese lado, cuando la mata ya esté grande no se puede labrar, pues entonces ya labras el que se puede. Para que el lado al que lo giras no tenga menos labra que el que está libre pues las primeras labores se la das para el lado que vas a girar la mata. Antes de que crezca, le das un par de labores así primero y después cuando esté grande se le da en el otro lado.* (Juan María Acosta, Almonte).

En definitiva y para resumir, en el secano la labra se usa como modo de dar alimento y agua a la planta, así como para quitar las posibles hierbas que compiten por el preciado bien. En cuanto al regadío, nos explican que como el alimento²⁹ se le da por las gomas o cintas de agua, no es necesario arar, aunque algunos lo hacen. Los que prefieren no arar en el regadío ponen plásticos del modo en que se ponen en las fresas y que hemos explicado en el tomate. De esta manera no es posible que prospere ninguna mala hierba.

Por lo que respecta al cultivo en el regadío. La tierra se prepara del mismo modo que en el secano, al menos una pasada de la grada, después el cultivador y la conformación en líneas. Los que no lo hacen con tractor o mulita mecánica lo hacen con los mulos, pero es exactamente igual que en el secano. La diferencia es que en regadío los melones van en caballones³⁰ y que la marca entre mata y mata es de dos metros aproximadamente y de un metro entre líneas. Como con el riego, que algunos hacen por inundación, se pueden ir erosionando los caballones, los agricultores hacen montículos, a los que llaman camas, en los que suben al melón para que no les de directamente la humedad.

²⁹ Tanto el agua como algún aporte que se le dé a la planta como abonos líquidos, etc.

³⁰ Recordemos que en regadío se ponen en caballones para evitar el exceso de humedad en el fruto.

En el regadío las matas también son conducidas para que no cojan todas las calles, se labre o no.

Estercolado y abonado

Para el melón se suele usar tanto estiércol como abono, e incluso los mezclan. Ambos suelen mezclados con la tierra tras la labor, antes de sembrar. Una vez que el cultivo ya está crecido no se le aporta nada más, excepto si es en regadío. Si se observa que la tierra no tiene nutrientes necesarios para dar buenos melones se puede añadir abono químico junto con el agua de riego, aunque los agricultores con los que hemos trabajado no suelen hacerlo. El estiércol más usado es el de bestia y el abono el triple 15, la urea y el 9-18-27³¹.

Cuando le echo abono le pongo el que tengo, unas veces el 15- 15, otras veces el 27, el que tenga, uno de los olivos o de la viña. Los que tengo allí pues se los echamos. El abono ese algunas veces lo echamos en una..., le decimos un tezón³², con el tractor, y va un surco así [recto] y va enterrando y lleva un cañito de abono. Otras veces pues lo hacemos en hoyitas, si no tenemos el tractor hacemos unas hoyitas y echamos el estiércol o el abono o lo que sea en las hoyitas. Cuando se echa en las hoyitas hay que esperar por lo menos 15 días para sembrar porque el abono quema las semillas. (Juan María Acosta, Almonte).

Otros además del triple 15 les ponen urea.

La mata con la urea se pone muy verde. Con un verde que se pone, muy verde. Yo le he echado alguna vez alrededor de la mata abono porque la he visto que estaba muy floja, si no, no. Pero hay que hacerlo alrededor, nunca encima de la mata. Un día que esté lloviendo se le echa un poquito así y se derrite más rápido. (Vicente González, Villamanrique).

Siembra y reproducción

En el melón, como ya hemos visto, se hace siembra directa a partir de marzo. Como también hemos dicho, es distinto el modo de sembrar según sea secano o regadío, por lo que vamos a explicar primero el secano, que es el más común, y después pasaremos a las especificidades del regadío.

³¹ Los números al igual que en el triple 15 hacen referencia a la concentración del producto, 9% Nitrógeno, 18% Fósforo y 27% Potasio.

³²Una cuba que lleva el tractor que va dejando salir la cantidad de abono que se desee a través de un grifo.

El agricultor, tras marquillear la tierra y hacer líneas que están separados entre sí unos dos metros, cava en ellos unas pequeñas hoyas (de 20 a 30 centímetros) a una distancia de unos dos metros y medio. La hoya, al igual que sucede con todas las demás variedades locales de hortícolas, se llena con estiércol terrizo³³. Si se va a echar también abono es recomendable ponerlo en el fondo de la hoya y luego taparlo con tierra. Tras todo esto se procede a echar las semillas del año anterior, aunque pueden ser de otros años porque duran hasta cuatro años sin problemas. En el caso del melón, y por ser la pipa más grande según nos dicen los agricultores, es necesario tapar la simiente con tierra unos tres centímetros. Algunos agricultores dicen que prefieren echar las pipas dos o tres días antes en agua para que lleven adelanto:

Hay que echarlo por lo menos dos o tres días antes, después se sacan del agua y se ponen en un paño atadito y así se ponen en la tierra, que no estén muy tapadas para que el sol caliente las semillas húmedas. Eso a los dos días o así ya tienen el puyoncito saliendo, entonces se sacan del pañuelo y se siembran de la forma normal. Así ya llevan adelanto y es muy difícil que no salgan. (Vicente González, Villamanrique).

Como hemos visto, se suelen echar bastantes para asegurar el cultivo, entre seis y 14. Más o menos a la semana suelen salir los cotiledones aunque, como vemos en el siguiente fragmento, eso depende del tiempo que haga.

Hay veces que en una semana nace, a veces en siete u ocho están fuera, y otras veces tardan 20 días, depende del clima. (Juan María Acosta, Almonte).

En cuanto al cultivo de melón en regadío, hemos encontrado sólo el rayado, aunque uno de los agricultores nos cuenta que otros años ha puesto el amarillo y el blanco en regadío:

El año pasado los sembré muy tarde, casi a final de abril, y a los tres días como estaban en regadío y con los plásticos, a los tres días estaban nacidos. A la semana tenía los brazos así [de un metro] y en el Serengueti [como llama a la finca de su amigo que es de secano] para ponerse con los brazos así llevaban dos meses. (Juan María Acosta, Almonte).

Los plásticos a los que se refiere son los que se ponen a ras de suelo, como en el cultivo de las fresas, para que el agua del riego no críe malas hierbas. Se hace un

³³ Recordemos que el estiércol terrizo se compone de estiércol seco de un año mezclado la tierra en la que se va a sembrar.

agujero en el lugar en el que va saliendo la matita o matitas y ése es el único espacio que deja ver el plástico. El riego se realiza mediante cintas que se colocan bajo el plástico. Por lo que vemos, la diferencia en la precocidad en la nascencia es llamativa.



Sistema de caballones con plásticos para siembra de melones y sandías. Hinojos.

Volviendo al desarrollo de las matas, cuando éstas comienzan a dejar ver tres o cuatro hojas, tanto en regadío como en secano, llega el momento en que los agricultores quitan los pies que sobran dejando uno o dos. A este proceso de aclareo lo denominan *deshermanar*:

- ¿Y qué se hace con los pies que sobran, se tiran?
- *Claro, normalmente los cortamos para no arrancarlos. Si los arrancamos nos podemos traer los pies que queremos dejar en la tierra porque las raíces salen todas juntas.*
- ¿Y se elige el que esté más grande?
- *Siempre le dejamos el más hermoso.* (Juan María Acosta, Almonte).

Es posible que en el primer deshermanamiento no se quiten todas las matas

porque puede ser arriesgado, así que cuando ya se va viendo que la mata está creciendo bien, pueden dejarse la o las definitivas. Algunos esperan incluso a que los dos brazos estén desarrollados para quitar uno de ellos. Para esto ya se precisa cortar el brazo con navaja, no se hace tirando, ya que puede arrancarse la mata que se pretende dejar.

Las flores comienzan a aparecer en mayo. Según los agricultores, todas las flores de los melones son iguales, por lo que no hacen diferencia entre variedades. Cuando la flor se seca da lugar a lo que uno de ellos reconoce como el *cabecito*, que es el pequeño melón en su primer estadio.

El melón va creciendo hasta que a partir de julio pueden ir recogiendo los más cercanos a la base, que son los que crecen antes. Después pueden ir recogiendo los demás, con a lo mejor una o dos semanas de diferencia. Los punteros, que son los salen en el ápice del brazo, suelen quedarse más pequeños que los otros, y lo más común es dejarlos en la mata hasta que maduren para recogerles las semillas. La mayoría de los mantenedores no suele castrar las matas y explican que, como los destinan a su autoconsumo, les da igual que los melones sean más grandes o más chicos y así se ahorran el trabajo de tener que castrar las plantas. Otros en cambio prefieren castrar las plantas para tener menos melones pero cada uno de ellos con más peso aunque también su destino sea el autoconsumo.

En lo que coinciden todos, tanto consumidores como mantenedores, es en que los de la cabeza, que es como llaman los basales, son los mejores melones de la mata, los que tienen más dulzor y los más grandes, debido a que, como veíamos, son los que reciben la mayoría del beneficio que se le da a la planta.

La salida que suele tener el puntero es ser productor de semilla, ya que casi no se consume, aunque uno de los agricultores nos cuenta que estos melones que eran más pequeñitos eran los que los jornaleros se solían llevar de almuerzo y los llamaban *alforjeros* ya que podían llevarse, y de hecho así se hacía, en las alforjas.

Las semillas no sólo se recogen de los pequeños, sino también de los melones que se consumen, tras comerlos y comprobar que tienen las cualidades que se pueden esperar de un buen melón y que antes hemos enumerado, es decir, que sea dulce, que su carne sea esponjosa, que tenga caldo, etc.

Cuando han de guardarse las semillas de muchos melones, como nos explican,

los criterios de selección son el color, la forma y que sean gordos, ya que no pueden probarse todos los melones a los que se les va a coger la semilla.

El procedimiento suelen llevarlo a cabo las mujeres en sus cocinas. Tras haber comido el melón y decidido su marido que es bueno para la siembra, recogen las pipas que antes habían dejado apartadas, ya que el melón no se sirve con la placenta, y las lavan separándolas de la placenta. Es importante quitar la placenta porque esta puede pudrir la pipa. El procedimiento de lavado se suele hacer sobre un colador para que las semillas no se escapen con la resbalosa *tripa*, como suelen llamarla.

Una vez se tienen las pipas solas, se ponen en un papel o paño extendido, preferentemente al sol, para que sequen bien. Hay que tener cuidado con el lugar en el que se colocan porque los pájaros o las hormigas pueden llevárselas, así que lo mejor es poner algo que cubra pero sin tapar la luz del sol, como una malla o una tela metálica. El viento también puede jugar una mala pasada si se ponen las pipas a secar en la ventana.

Tras secarlas, cosa que en días de calor puede darse en 24 horas, pasan a los recipientes, bien de cristal, bien de lata, o en las calabazas, que son colocados en lugares oscuros y frescos. A los botes, como ya hemos visto en el capítulo del tomate, les ponen un papel con el nombre de la variedad, que hace las veces de recordatorio así como de absorbente de la humedad que le quede.

Según las mujeres, las pipas que más cuesta separar de la pulpa o tripa son las del melón amarillo, en parte porque están mejor agarradas a la misma pero también porque no son planas, sino que la superficie además de ser de textura lisa es curva, lo que hace que estén más resbaladizas.

En las casas se suelen guardar muchas más semillas de las que se van a sembrar, algo que se hace con vistas a los regalos o los intercambios de semillas. La mujer de uno de los agricultores nos contaba lo siguiente:

- *Yo antes cogía más que ahora, pero luego mi marido se liaba a darle a la gente, y yo todo el día liada con las semillas para quedarnos nada más con unas pocas.*
- Pero es que eso es así, siempre hay que dar algo.
- *Unas pocas, pero este hombre da casi todos los botes.* (Juana Acosta, Almonte).

Riego

El método de riego del melonar que hemos encontrado es a manta o por inundación y mediante cintas. El agua que usan los agricultores procede de pozos que, o bien son propios, o son compartidos entre algunos vecinos, como nos cuenta un agricultor en Villamanrique. Al parecer han establecido un acuerdo varios agricultores vecinos para usar el pozo que uno de ellos tiene en su predio.

La del melón es una mata muy adaptada al secano. En general todas las variedades de melón huyen de la humedad que, como hemos explicado, pudre la cáscara y llega a pudrir también el fruto. Es por eso que algunos agricultores que acostumbran a regar a manta el melón lo hacen sólo una vez a la semana cuando la mata está grande, y cuando es pequeña el riego lo hacen con menos intensidad. Los que riegan con cinta suelen tener los melones en plásticos, como vimos más arriba, por lo que el riego tiene que ser en menor cantidad pero más a menudo que con la tierra al aire.

- ¿Cuántas horas pones el riego?

- *Un par de horas un día sí y otro no. Una hora u hora y media, según la mata como esté, si está chiquitita precisa menos, cuando está más grande precisa más. Cuando la matita está chiquitita pues con una mijita de agua se avía y cuando está muy grande pues necesita más agua.*
(Juan María Acosta, Almonte).

El riego se suele empezar, si la mata no tiene plástico, cuando se va viendo que la tierra está seca, que puede ser por abril o mayo. En cambio otros nada más que siembran empiezan a regar, y el riego por tanto está sujeto al criterio del cuidador. Cuando más agua precisa el melón es cuando ya está dando fruta. Es éste un momento crítico porque la planta está invirtiendo mucha energía. Un agricultor nos contaba que un verano se le estropeó el motor cuando empezaba la temporada de riego, cuando los melones empezaban a desarrollarse, y se le secaron todos los melones.

Todos los agricultores se quejan de la falta de lluvias, que les ha hecho cambiar sus métodos, como por ejemplo la obligación de poner los melones de secano en regadío. Explican que ya hay zonas, en las que antes se daban los melones riquísimos, que no pueden cultivarse si no es en riego.

En cuanto a las diferencias que pueden apreciar los agricultores entre un melón de regadío y otro de secano las principales son su dulzor y la durabilidad. Sobre el dulzor existen tesis contrapuestas, por un lado explican que el dulzor del melón de secano es mayor que el del regadío; por otro afirman que a ellos les ha pasado justo lo contrario. El hecho es que en el regadío, para que la fruta se ponga dulce, se le echan productos como la potasa, mientras que en secano la fruta sale dulce por sí misma, sin productos. Por tanto al final las dos frutas son dulces. La cuestión es si usan productos químicos o no.

En la siguiente cita nos explican cuál es la razón de que en regadío se den buenos melones aunque la tierra no sea demasiado buena:

Lo que no tiene la tierra ellos³⁴ se lo echan. Pues lo mismo le pasa al melón. Si el melón lo siembras en un terreno que no sea bueno pero le echas productos, al final sale bueno igual que el que está en buena tierra. Si para que esté dulce precisa potasa pues se la echa por el riego, precisa esto pues se lo echas en el riego y tiene todo lo que le hace falta. Y haciendo todas esas cosas puede salir un melón de regadío mejor que uno de secano porque en el secano dependes de lo que tenga la tierra. (Juan María Acosta, Almonte).

En cuanto a la duración del melón desde que se recoge hasta que se pudre, todos parecen ponerse de acuerdo en que los que son de regadío suelen durar menos que los de secano.

- M.: *Sí, y una fruta que no es de regadío te dura todo el tiempo que tú quieras, y el que tú traes de regadío lo traes hoy y mañana lo tienes que tirar.*
- M.J.: *Este año mi marido ha puesto melones de regadío que tenían muy buena vista y a la hora de ir a cogerlos estaban todos podridos, se pudren por el cabo. Y los que ha podido recoger se están pudriendo allí en el campo³⁵. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

Las razones que aducen para este fenómeno es que maduran más rápido y eso hace que estén más viejos, por lo que se pudren antes que los de secano.

³⁴ Con ese *ellos* el agricultor se refiere a los que siembran melones en zonas de tierras pobres que suelen ser *agricultores intensivos*, diferenciándolos del *nosotros* que refiere a los agricultores tradicionales.

³⁵ Los melones que recogen casi todos los agricultores los suelen dejar apilados en las casillas o almacenes que tienen en el predio para ir llevándolos poco a poco a casa.

Cuidados tras la siembra

Como hemos ido viendo, a lo largo del cultivo se suele labrar, se deshermana, se castra y se dirige la mata. Todo ello va haciéndose según quiera el agricultor, cada uno con su técnica y sus razones.

Uno de los agricultores nos cuenta que él y los demás agricultores que conoce no suelen castrar. Explica que en zonas de campiña donde las tierras son muy buenas se hace pero que aquí no se acostumbra. Lo único que se quita es cuando viene uno con forma rara o feo que le vaya a quitar fuerza a los otros que son buenos, si no, no se le quita nada. En cambio en El Rocío nos dicen que sí prefieren castrarlos. Los que los castran, o quitan los melones más feos, suelen hacerlo a partir de mayo, que es cuando el melón ya se ha presentado. De entre los que suelen castrar la mata algunos lo hacen en la flor. Cuando se hace tan pronto, las que se desechan son las que darán lugar a los melones punteros o reculados, que dijimos que eran los más pequeños, pero la práctica que parece estar más extendida es la de castrar cuando ya se ve el melón.

También mientras la mata va creciendo va precisando ayudas del agricultor, como por ejemplo la que nos cuentan en la siguiente cita:

- ¿Y se le echa más, una vez que se ha sembrado, se le echa algo?
- *Azufre.*
- Azufre, ¿ya de estiércol o abono no se le echa más?
- *Si está muy fría la mata muy fría, muy arrecida, pues una mantita para el frío, entonces se le echa abono o bien urea, cosas así.* (Juan María Acosta, Almonte).

Otra labor que se realiza es tras la labra, para enjuguecer la tierra y quitar las malas hierbas, recoger las matas para que no se coman el terreno entre líneas.

En cuanto a la protección del cultivo en Villamanrique nos cuentan que es común sembrar un poco más temprano las matas de melón, a lo mejor por febrero. Como aún pueden caer heladas y la siembra se hace directa, la gente pone una especie de invernadero que hace con unos arcos de alambre y sobre éstos, formando un túnel, un plástico que se pone a una distancia del suelo de dos cuartas (de 35 a 40 cm) sobre los líneas ya sembrados de melón. Los que no quieren hacer estos invernaderos

simplemente esperan a que las heladas acaben y siembran normalmente.

Ya cuando se le quite la helada, que caliente el tiempo, pues se le quita el plástico. El plástico, que no toque la mata, si no, la quema, el sol la quema. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En cuanto al melón, ya no se le pone más protección específica porque, como vimos es resistente al sol, con lo que no hace falta ni que se tape.

Plagas y enfermedades

De entre todas las plagas que puede tener el melón en la zona, las que más se dan son la rosquilla (*Spodoptera littoralis*) y la mangla (SMITH, 1989). Parece que los caracoles y babosas no son un problema importante para el melón. Entre las enfermedades tenemos el cenizo u oidio (*Oidium ambrosiae*) (SMITH, 1989).

La época en que parecen atacar tanto las plagas como las enfermedades suele ser en junio, cuando la mata ya está grande y fuerte y el melón crecido.

La rosquilla ataca a los cotiledones del melón y a las hojas y raíces cuando la mata es ya adulta. Se suele quitar a mano si son pocos gusanos. Si no, se echan productos químicos.

La mangla es una plaga producida por pulgones que crean a su alrededor, y para fijarse mejor a la mata, manchas negras de melaza en las que se concentran cientos de pulgones que chupan la savia hasta que secan la mata. Para la mangla nos cuentan lo siguiente:

Con todo el calor del mediodía, cogía la tierra con la azoleta y le hacía así, echaba un roción encima de donde estaba lo pegajoso eso de la mangla, encima a la mata, y ese calor tan grande que hacía le quitaba la mangla, y le ponía una pita. Una de esas pitas se le ponía hincada cerca y parece que le hacía porque ya no le entraba más la mangla a la mata esa. Parece que el olor que tiene la pita, porque tiene fuerte, ése que tiene, y el polvillo ése, de esa manera le quitaba la mangla... me acuerdo yo chavalote. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El cenizo es producido por un hongo que desde la agronomía también se conoce como oidio. El hongo entra en la fruta y en las zonas que coloniza pierden el dulzor. Dicen que se ve el efecto del oidio en el melón cuando se corta la fruta, ya que la carne toma un color amarillento (SMITH, 1989)

Se suele curar con azufre pero, como nos dicen los agricultores, lo mejor es hacerle tratamientos preventivos para que no le entre. Por eso desde que nace la mata se le van dando tratamientos de azufre. La humedad es lo que lo atrae, por lo que suele ser una enfermedad más acusada en los melonares de regadío. Por norma general, y según nos cuentan sus cuidadores, en los melonares de regadío, al tener mayor beneficio y ser matas más frondosas, suelen atacar más tanto las plagas como las enfermedades.

El azufre se le puede echar lo mismo en polvo sobre la propia mata que diluido. Dicen que el polvo directo tiene más fuerza, pero que si le cae al melón el efecto del sol puede quemarlo.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección comienza a finales de junio y se extiende hasta finales de agosto. Aún en septiembre pueden quedar melones en las matas, pero son los que hemos dicho que ya no se suelen consumir y que se dejan para cogerles la grana.

El siguiente agricultor explica cómo suele hacer la recogida de los melones ya maduros:

Yo corto el que veo que esta más maduro, no lo corto todo a la vez, no. Luego, a la semana o así, les doy otra pasadita a las matas. A las dos semanas lo repaso otra vez y así se van cogiendo de poco en poco. A lo mejor tengo 100 melones y corto 20, ó 15, cojo el carrillo de mano y me los traigo a la casilla. (Vicente González, Villamanrique).

La recolección, ahora y por lo que parece, siempre la han llevado a cabo los hombres, y en los predios en los que hemos realizado nuestro estudio son los propios agricultores los que, navaja en mano, recogen la fruta. El momento idóneo para la recogida es, según nos comentan, cuando el cabo que une la fruta a la mata está seco. También que los zarcillos estén secos es un síntoma de madurez. Otros explican que el olor aunque en las variedades antiguas el olor no suele ser un síntoma de madurez, ya que parece que siempre tienen olor a verdes, vulgarmente conocido como olor a pepino, no a maduros. Hasta que no se abre el melón no despiden el olor dulzón característico. También hay quién usa su pie para saber si el melón está maduro

propinando un ligero golpe. La señal de madurez es el sonido ligeramente hueco. O por último el peso del fruto parece ser también señal de madurez, pues explican que los melones verdes pesan poco.

Una vez se reconoce el melón maduro conviene cortarlo con unos tres dedos de cabo ya que, si no se hace de ese modo, puede empezar por ahí la corrupción.



Melón blanco y amarillo colgados para el invierno. Almonte.

En cuanto a las diferencias según variedad, por ejemplo, nos comentaban que los rayados hay que recogerlos pintones, es decir, dos o tres días antes de que maduren del todo. Estos melones no es que deban cogerse verdes pues ya están granados³⁶, pero conviene no dejarlos terminar de madurar en la mata ya que tienen gran riesgo de pudrirse. La señal: cuando las manchas amarillas se van intensificando, el blanco se vuelve más blanco y el tamaño y el peso son los adecuados, aunque el cabo esté un poco verde.

En la variedad blanca sí se espera a que el cabo esté seco para recogerlo. Suele coincidir con otro síntoma clave, cuando el color amarillo intenso de las manchas que lo recorren de forma irregular alcanza gran brillo, que contrasta con el color blanco que le da nombre al melón. El peso es también tenido en cuenta, así como la sequedad

³⁶ Granado quiere decir que ya no necesita más beneficio de la mata, si no que lo que hace es ponerse más blando o más dulce, pero ya no crece más. No está verde, está granado.

de los zarcillos, pero primordialmente los dos anteriores aspectos.

En el melón amarillo su tono y el cabo son lo que principalmente se tiene en cuenta, aunque también lo que hemos dicho al principio: su peso y la sequedad de los zarcillos.

Si el destino del melón es ser guardado hasta el invierno, colgado en los doblaos, nos aconsejan que recojamos los melones pintones, ya maduros porque, si no, no se ponen dulces, pero que no estén sobremaduros o pasaditos, ya que entonces durarán muy poco.

Este melón está medio pintón, y eso esperas dos o tres días más para cortarlo para que no esté maduro del todo. Porque para guardarlo no puede estar maduro del todo, tiene que estar, como decimos nosotros aquí, que ya el melón se esté poniendo pintón y le decimos nosotros que ya el melón está parado, que ya el melón no cría, nada más que hace es madurar, pero lo que vaya a criar lo ha echado ya. (Manuel Escobar, Villamanrique).

También es necesario tener en cuenta que, como todos los melones no maduran a la vez, lo que hacen algunos agricultores es poner una vara pinchada donde hay uno pintón para saber que en un par de días lo tiene que recoger para que no se le pase. Esto es importante sobre todo en el rayado que, como hemos visto, es el más delicado y el que se suele marchar más rápido.

Una vez recolectada la fruta, queda almacenada normalmente en la propia huerta, en los cuartos que tienen para guardar los aperos, en una zona que esté al resguardo o en las casitas que muchos de ellos tienen en los predios. Otro lo deja en el patio techado de su casa.



Melones almacenados para el ganado (izquierda) y para la casa (derecha). Almonte.

Siempre tienen que estar resguardados del sol, para que no maduren en exceso. Uno de los agricultores nos cuenta que pone una manta o un plástico bajo la pila de melones para que no se pongan malos, y que si se ponen malos no ensucien el suelo, porque el azúcar que sueltan luego es muy difícil de quitar, pues estamos hablando de suelos que en el mejor de los casos son de cemento, que absorbe el líquido dulce y atrae insectos. Otros agricultores que quieren reservar los melones hasta más entrado el otoño, e incluso el invierno, cuelgan los melones en alcayatas clavadas en el techo. Este procedimiento se explicará más adelante.

Para hablar del uso y aprovechamiento de las variedades de melón podemos comenzar con un testimonio muy significativo de uno de los agricultores de Almonte, y que resume en pocas palabras la finalidad del cultivo de las variedades locales:

Nosotros... para casa, las cosas antiguas son para casa. (Juan María Acosta, Almonte).

Con esta frase queda englobada no sólo la familia que nosotros reconocemos como tal, la nuclear, sino que se sobreentiende la familia de forma mucho más amplia, compuesta por hijos, vecinos, amigos, compromisos, etc. El destino de la mayoría de las variedades locales es el intercambio de favores y el regalo, por eso es normal sembrar más de la cuenta, porque nunca sabes cuándo vas a tener que pedir un favor, cuándo se te va a estropear la lavadora o cuándo vas a tener que regalar algo a un amigo.

Nosotros, los antropólogos que hemos estado conviviendo con las familias de los agricultores, hemos podido comprobar día tras día el trasiego de dones y contradones que los agricultores llevan a cabo con sus variedades.

El melón local es un producto apreciado, si bien es verdad que lo es dentro de la población más mayor. Esta población que vivió en los años de la guerra y la posguerra y tiene muy presente el dicho que al comenzar el capítulo presentábamos y que nos cuenta que el tener melón en enero quiere decir tener posibilidades, tener tierra que cultivar (ya sea propia o no), tener posibilidades de sustento. Es por eso que es un regalo muy apreciado el melón de guardar, ya sea en su versión blanca o en la amarilla.

Uno de los agricultores nos cuenta que no siembra melones en una finca que tiene porque está junto al camino y la gente se los roba, que las cosas de frutas y de comer siempre se han tenido que sembrar lejos de los caminos y del pueblo.

En la actualidad suele comerse fresco como cualquier fruta tras la comida, como postre. Antes algunos jornaleros se los llevaban como almuerzo como ya hemos visto.

A lo largo del texto hemos hecho referencia al siguiente modo de conservar el melón, pero es ahora cuando realmente vamos a explicar de qué se trata. Recordemos que los melones que son legítimamente de guardar son los blancos y los amarillos, aunque los agricultores guarden todos los que siembran, aún sabiendo que hay algunos que no duran como son los modernos o los antiguos rayados.

Aunque los materiales han cambiado a lo largo de los años, no ha ocurrido lo mismo con el procedimiento. Se buscaban cuerdas, que podían ser de fibras naturales como las juncias o palmas, y se ataban por el medio, que quedaran al menos tres fibras para que sujetasen al melón que se colgaba en el techo de los soberaos. Los agricultores nos cuentan que los techos se llenaban de melones y que había que tener cuidado al pasar por debajo porque algunos se podían caer en la cabeza.

La idea de ponerlos con cuerdas es porque tengan poca superficie tapada, de hecho se tenía que dar una vez a la semana la vuelta a los melones para que la cuerda no dañara la piel y se pudrieran.

En la actualidad los agricultores siguen colgando melones pero ya algunos usan otras técnicas como la de meterlos en las redes de plástico en las que suelen vender las naranjas o las patatas, de ese modo dicen que se conservan también bien y no se corre el peligro de que se precipiten al suelo.

No sólo está destinado el melón al consumo humano, sino que también se suele aprovechar, el que está pasado o el que no se va a consumir, como los punteros, para dar de comer a las gallinas o a las bestias, a los que se les suele echar entero o en ocasiones partido, porque se le hayan quitado antes las pipas.

LA CALABAZA

Introducción

La calabaza, de la familia de las cucurbitáceas (*Cucurbita Pepo L.*) su cultivo se remonta aproximadamente al año 5000 a C en distintas partes del mundo aunque su procedencia parece ser México, antes de que aparecieran las civilizaciones conocidas como olmecas, mayas y aztecas. Igualmente existen referencias arqueológicas de la misma época en el valle del Yangzi Jiang en China de una civilización que cultivó principalmente arroz y calabazas. (BOTANICAL ONLINE, 2010).

A España llegan de manos de los colonizadores quienes aprenden a cultivarlas debido al contacto con los nativos mexicanos. Es desde la península que se extiende su cultivo por el resto de zonas de Europa con clima templado o cálido. (BOTANICAL ONLINE, 2010).

En la zona del Entorno de Doñana hemos encontrado hasta siete variedades locales: de palo, guitarrilla, guitarrilla chica, roteña grande de Almonte, roteña de Hinojos, roteña de El Rocío y roteña portuguesa. De entre las que se han perdido los agricultores recuerdan la de botella, de Barbate o cochinera, de gollete, de agua, de bombilla y la *colorá*.

Si para otros cultivos, como el melón, hemos usado para la descripción la categoría de ser de riego o de secano, en la calabaza la que creemos que mejor la diferencia es su finalidad; para consumo humano o consumo animal.

De las que hemos enumerado que aún hoy se conservan en los predios, son las

de Rota (en todas las variantes que hemos mencionado) las que se usan para las comidas en colorao y potajes, entre otras que explicaremos en el último epígrafe y las portuguesas.

Caracterización

Comencemos con la caracterización de la calabaza **roteña grande de Almonte** (a la que da ahora en adelante denominaremos sólo como roteña de Almonte), que es la única variedad que se comercializa. Como su nombre indica, el tamaño es muy grande, siendo común que alcancen desde los ocho kilos hasta los 30. Si su peso y tamaño antes eran algo apreciado, en la actualidad suponen un problema:

- V.: *Lo que pasa es que la gorda [roteña de Almonte] no resulta para las casas nuestras. Son muy buenas pero son muy grandes y a la hora de hacer un cocido tienes que tener muchos amigos.*
- G.: *Que la calabaza te dura... Antes era diario el potaje, pero ya eso se terminó, como todas las cosas van cambiando.*
- V.: *Y antes había más gente en la familia y una calabaza de esas grandes no duraba una semana.* (Vicente y Gregorio González, Villamanrique).

En su estado maduro es verde oscura con piel muy verrugosa y asurcada (que es una de las diferencias con las otras variedades de roteña que hemos encontrado) y la forma es globular.

Calabaza roteña
de Almonte.
Almonte.



La mata es arbustiva y, como dicen los agricultores, muy escandalosa, ya que produce mucho follaje que, gracias a los zarcillos y como veíamos en el melón, va conduciéndose hacia uno de los lados de los líneas para favorecer la labor del agricultor.





Calabaza roteña de Almonte. Matas (arriba) y hoja y flor (abajo). Almonte.

Las hojas son completamente verdes en tonalidades oscuras, sin pubescencias en el haz de la hoja aunque presentes en el envés. El tallo es pubescente verde claro, al igual que las tijeretas³⁷. Las flores son amarillo-anaranjadas con seis pétalos casi indiferenciados debido a su leve separación uno de otro. Son curiosamente sus flores más pequeñas que las de la guitarrilla, pero en cambio los frutos a que dan lugar son más grandes.

La carne del fruto es naranja intenso (característica que la hace diferente a la que se comercializa, de carne verdosa-amarilla) que contrasta con el verde fuerte de su piel. Producen mucha cantidad de pipa, por lo que muchos agricultores sólo se las recogen a un ejemplar para la guarda, pues consideran que con eso ya hay suficiente. Las pipas se encuentran en el centro de la calabaza, sujetas por la placenta que llaman tripa y que es de color naranja al igual que la carne, y tiene una textura viscosa que hace la tarea de la separación algo dificultosa. Las pipas son ligeramente abombadas, de color crema anaranjado con bordes que sobresalen pero no demasiado.

³⁷ Recordemos que ya explicamos en el melón que las tijeretas eran pequeños tallos que tienden a enroscarse y que sirven a la planta para trepar o enredarse.

Calabaza roteña
de Almonte.
Semillas.
Almonte.



Los agricultores diferencian las variedades no en las flores, que las suponen todas iguales, sino en la precocidad de madurez, en la mata por su color o fuerza o, finalmente, por el fruto y las semillas.

La roteña de Almonte no es de las calabazas más tempranas pero tampoco de las más tardías, su maduración se da en agosto, siendo de las intermedias.

La calabaza **roteña de El Rocío** es más pequeña que la anterior (unos diez centímetros de alto y lo mismo de ancho. También presenta muchas menos verrugas y su color en la mata es verde pero menos brillante que el de la de Almonte, tornando al madurar a tener tonos crema.



Calabaza roteña
de El Rocío. Fruto.
El Rocío.

La mata también es arbustiva, el tallo verde claro y sus hojas completamente verdes, sin manchas. La forma del fruto en esta ocasión es aplastada con asurcado. La carne es verdosa, como en las comerciales³⁸. Las flores son amarillo-anaranjadas y con cinco pétalos casi diferenciados. Esta variedad es temprana.



Calabaza
roteña de
El Rocío.
Hojas y
flores. El
Rocío.

La calabaza **roteña de Hinojos** o **verrugosa** tiene, al igual que la primera, forma

³⁸ La calabaza roteña comercial por fuera es similar a la roteña grande, se diferencian en la carne. La comercial comparada con la de El Rocío es muy diferente por fuera pero comparte el color de la carne.

globular, pero de tamaño menor incluso que la de El Rocío. La mata tiene forma intermedia, es decir, ni es rastrera como la portuguesa que viene a continuación, ni arbustiva como la de El Rocío o la de Almonte. De color verde, sus verrugas vuelven a ser pronunciadas pero en este caso sin asurcado.



Calabaza roteña
de Hinojos o
verrugosa.
Hinojos.

El color de la carne es anaranjado y su piel parece ser la más frágil de entre las calabazas roteñas. Otra de las características que la hacen diferente a las dos variantes antes mencionadas es la de tener hojas no lobuladas con forma de media luna, siendo verdes lisas también. La flor con cinco pétalos es de color amarillo.

La última variedad, la **roteña portuguesa** (a la que también se denomina directamente *portuguesa*), de mata rastrera, tiene forma redonda y piel naranja.



Calabaza portuguesa. Fruto y hoja. El Rocío.

No tiene verrugas pero sí es asurcada y la piel no es suave sino rugosa, siendo más fuerte que la anterior. Los zarcillos son verde claro al igual que las hojas, que vuelven a ser lobuladas como la de Almonte y la de Hinojos. Los primeros frutos se

pueden recoger a mediados de julio. La carne tiene color amarillo y la flor es amarillo-anaranjada. En tamaño es similar a la de El Rocío.



Mato de calabaza
portuguesa. El
Rocío.

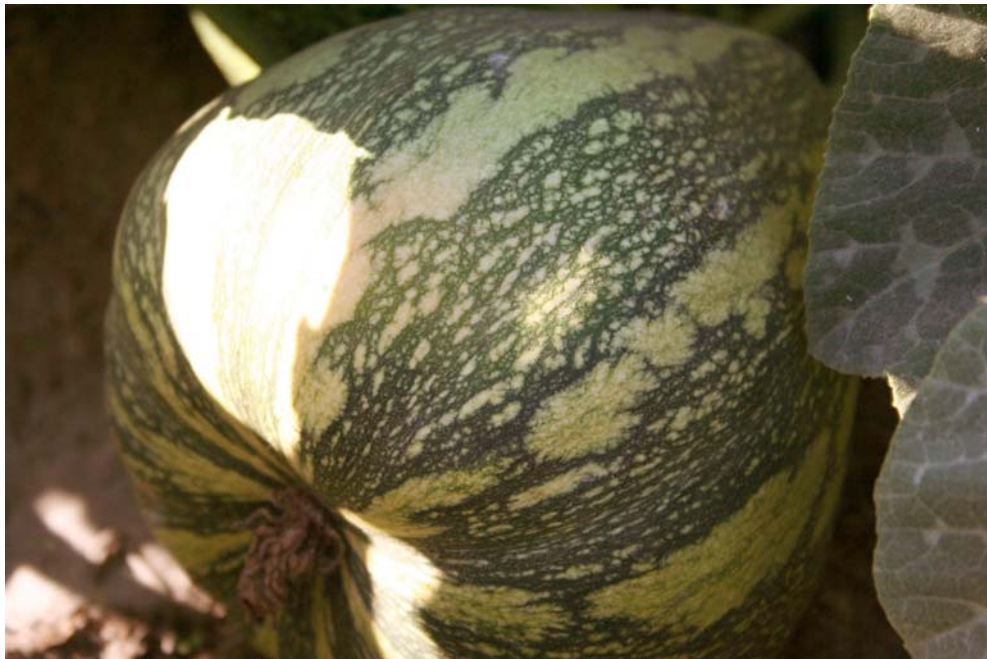
Todas las calabazas que hemos presentado hasta ahora son de consumo humano, como ya dijimos más arriba. Entre las características que suelen resaltar los cuidadores y consumidores de las roteñas está su consistencia, que son duras y no se deshacen en los potajes y las comidas en las que se echan. También destacan su duración, que una vez arrancada de la mata puede durar hasta seis meses sin problema. No ocurre lo mismo cuando se corta, ya que suelen pudrirse o secarse pronto, por lo que hay que consumirlas casi de una vez, cosa que se hace difícil cuando hablamos de calabazas de ocho kilos o más, y es por eso que suele repartirse entre las vecinas para que no se pongan malas en las casas.

Pasamos entonces a la caracterización de las que se usan para alimento animal. Los agricultores coinciden en que éstas antes se sembraban en mucha cantidad pero que en la actualidad, al disminuir la cantidad de animales para trabajo en las fincas, la gente ha dejado de sembrarlas. Ya sólo se ponen unas cuantas matas para la bestia que se tenga o para las gallinas, y en el caso de la calabaza guitarra para los dulces.

Las **de guitarra** (en sus dos variantes), normalmente se usan para consumo animal. Podemos decir que se encuentran en medio de nuestra división ya que son las elegidas, por su dulzor, para los postres que se realizan en la zona.

Hemos podido encontrar dos, la variante **chica** y la **grande**, a la que simplemente llaman guitarrilla. De la **guitarrilla chica** podemos decir que es temprana, teniendo la maduración de sus primeros ejemplares en julio.

Calabaza
de
guitarrilla
chica. El
Rocío.



De mata rastrera, los brazos tienen un verde más oscuro que el que podíamos apreciar en las variedades roteñas. Las hojas en esta ocasión presentan sobre el verde unas líneas blancas que recorren las venas. La piel, lisa, tiene dos colores, el fondo es color crema y encima de éste se estampan unas manchas verde oscuro. Una vez que madura, el color que predomina es el verde de las manchas. De forma globular, la piel es suave aunque la cáscara es dura. La carne es de color amarillo intenso característico de la variedad y que la diferencia de las otras. La flor comparte el mismo tono que la carne del fruto. Son calabazas a las que hay que proteger de los rayos del sol tapándolas porque éstos la pueden quemar. El efecto de estas quemaduras se hace visible mediante unos círculos marrones que aparecen sobre la superficie soleada. Estas quemaduras a la larga son las zonas por las que la calabaza comienza a pudrirse.

La **guitarrilla** (grande), de mata también con porte intermedio, tiene forma piriniforme, como se denomina desde el lenguaje agronómico, o con forma de pera o guitarra, como la caracterizan los agricultores.



Calabaza guitarrilla grande. Frutos (arriba) y detalle de la cicatriz pistilar (abajo). Almonte.

Es más tardía que la anterior y suele ser recogida en agosto. El tallo es verde y las hojas lobuladas y dentadas. También presenta venillas blancas que recorren la superficie foliar.

La flor amarilla presenta un círculo negro en el centro, tiene cinco pétalos cuyos limbos tienden a ser de pico, mientras que en todas las variedades anteriores las flores eran redondas. Las flores de las dos variedades de guitarrilla son mucho mayores que las de las roteñas.

El color de la carne es salmón, la piel es crema y aparecen manchas verdes. Las pipas, beige, pueden tener un tamaño medio de dos centímetros, son aplastadas y

rugosas, no tienen la superficie lisa como otras variedades y es también característico el borde, que tienen bien diferenciado. Se pueden usar para tostarlas y nos dicen que, después de las de palo, son las mejores pipas para comer. El tamaño de la calabaza es considerablemente mayor que el de la variedad pequeña, de ahí su nombre.



Calabaza guitarrilla grande. Hoja y flor. Almonte.

La **calabaza de palo** se usa para consumo animal pero, por lo que comentan, sus pipas son las mejores para comer tostadas. Las razones aducidas son la rigidez de la cáscara, que permite poder extraer la semilla fácilmente, así como el tamaño de ésta última.



Calabaza de palo. Fruto y mata. El Rocío.

Esta calabaza sólo la mantenía un agricultor que tristemente falleció en el trascurso de la investigación, por lo que no sabemos si sus descendientes seguirán guardando la simiente.

La de palo madura a finales de julio, por lo que no es de las más tardías. El porte de la mata es rastrero y el tallo amarillo pálido la hacen fácilmente diferenciable de las otras variedades. Posee tijeretas, pero en escaso número, también diferenciándola de las otras variedades. Sus hojas son lobuladas de forma muy marcada y de limbos dentados, como las dos variedades anteriores, aunque sin manchas. Es por tanto fácil de identificar aún sólo estando en la mata ya que tiene características visibles.

La calabaza es color crema y de forma oblongo-cilíndrica parecida a la forma de la guitarra grande. De este tipo de calabazas comentan los agricultores que son las más duras con diferencia, y por eso su carne es destinada por completo al consumo animal. Es de las que más han sufrido con el descenso de la presencia de ganado y es razón, quizás, por la que sólo hayamos encontrado a un agricultor que aún las mantenía.

Yo [la calabaza de palo] la he tenido mucho tiempo para los animales, pero los animales de hoy no se alimentan de eso, sino a base de pienso.
(Manuel Escobar, Villamanrique).

También el consumo de la pipa ha descendido mucho, por lo que los que las sembraran para este fin también han dejado de hacerlo.



Calabaza de palo. Semillas. El Rocío.

En cuanto a la asociación de cultivos, la calabaza puede ser sembrada en el mismo sitio varios años sin que por ello se produzcan malformaciones o den menos cosecha, pero lo mejor es cambiarla de lugar cada dos o tres años. Si no se cambian se hace necesario aportarle alimento, como se explica en la siguiente cita:

Sí, ya más de tres años ya se resiente y no se crían como tienen que criarse e incluso se secan cuando están grandes, se secan algunas. Pero, vamos, es una cosa que se puede sembrar más a menudo en la tierra, que no es como la sandía. Dos o tres años hará que las puse ahí, y este año se han criado mejor que el año pasado porque este año le eché mucho estiércol abajo y han salido buenísimas. Después les he metido muchas cintas [de riego] por allí, han tenido mucha agua y se han vuelto locas. Y le eché después abono también, le he echado mucha comida por el abono y se han criado mucho. Yo no esperaba que se hubieran criado tan bien porque llevaban dos o tres años ya puestas en el mismo sitio y yo decía «estas no van a servir», pero no veas si van a servir. Como que me ha dado calabazas el cachito aquél, con veintitantas matas, a 30 no ha llegado y he cogido dos tractoradas de calabaza después de ir cogiéndole yo todo el verano. (Antonio Pérez, Almonte).

Entre variedades de calabaza no hemos constatado tampoco ningún tipo de polinización cruzada. Sí existe, como vimos, en el caso de la sandía, que nos comentan pueden bastardear si se colocan junto a las calabazas, pero no al contrario, es decir, el bastardeo le ocurre a la sandía no a la calabaza. Con el melón sucede igual, lo pone duro y pierde el sabor. Las demás variedades de huerta pueden plantarse junto o tras la siembra de la calabaza.

Con la calabaza se pueden plantar lechugas, porque como se le da tanta marquilla.... Por el centro hemos sembrado dos hiladas de lechuga. Como la lechuga cría más pronto, ya cuando viene la calabaza a cerrarse en la tierra ya se ha recogido la lechuga. (Antonio Pérez, Almonte).

También las hemos visto junto con las verduras de verano como pimientos, tomates y berenjenas, entre otras y entre frutales como naranjos.

Ecología

De las siete variedades que se conservan, sólo las guitarrilla están en secano, las demás son todas de regadío. Todas suelen ponerse en la tierra por marzo o abril y esto depende más del tipo de tierra que de la precocidad de la mata, ya que todas se

siembran a la vez, aunque luego los ciclos sean en algunas más cortos que en otras. Las matas de calabaza, cuyos brazos pueden llegar a los 20 m, suelen dar desde cinco hasta ocho frutos, siendo los mejores los que salen más cerca de la raíz, los basales, o los de la cabeza de la mata, y no los que salen los últimos, que denominan como ya vimos en otros cultivos los reculos³⁹. La producción no se da toda a la vez, sino que se da de forma escalonada hasta finales de agosto, aunque si la mata tiene beneficio, como agua suficiente y calor, puede estar dando frutos hasta bien entrado octubre, como nos explica uno de los agricultores mantenedor de la variedad roteña de Almonte:

- ¿Y hasta ahora [25 de octubre] sigue dando calabazas?
- *Sí, todavía es bueno para dar calabazas. La mata empieza a dar por mayo o después, en junio y julio cuando más. Y seguiría más si no le hubiese quitado ya el riego, ya le he quitado el riego porque no la voy a vender.* (Antonio Pérez, Almonte).

De la variedad de guitarrilla grande nos comentan que puede dar a lo largo del verano hasta 20 calabazas. Algunos le van quitando para dar beneficio a las más cercanas a la cabeza de la mata, pero no es una costumbre extendida.

Las calabazas locales, aunque unas sean más tempranas, como es el caso de la roteña de El Rocío, la de Hinojos o la de guitarrilla chica, suelen durar una vez fuera de la mata más o menos lo mismo, todo el invierno, siempre que estén bien almacenadas, en lugares frescos y secos. También coinciden en el hecho de que una vez abiertas duran muy poco, quedándose secas a los cuatro o cinco días, por eso antes veíamos que la gente prefiere en la actualidad calabazas pequeñas que pueden ser consumidas en esos días.

En el siguiente fragmento nos explican qué hay que hacer para que las calabazas duren más una vez recogidas:

Como las cojas a tiempo sí duran bien, ahora, como las cojas ya muy maduras se ponen hechas jirones y ya empiezan a ponerse malas. Pero como las cojas que no estén demasiado maduras⁴⁰, te duran igual que recién arrancadas. (Antonio Pérez, Almonte).

³⁹ Los reculos refieren a las calabazas que salen más alejadas de la raíz. También las hemos denominado punteras.

⁴⁰ En el capítulo del melón nos definían el no estar demasiado maduro como estar granado pero no pasado.

Corte de la tierra

La preparación de la tierra para la calabaza es similar a la del melón y de todas las variedades de huerta. En febrero se le da al menos una labor para quitar todas las malezas que hayan podido crecer en invierno y se remueve la tierra para ponerle abono, estiércol o para dejar lisa la tierra.⁴¹

El lugar de la huerta que se elige para colocarlas son los bordes, al igual que las demás cucurbitáceas. Al ser de mata grande se eligen los lugares en los que los brazos estorben menos a la labor del agricultor o incluso a los otros cultivos.

La marquilla que se le ha de dejar a las calabazas es la mayor que hemos encontrado en huerta, hasta tres metros de planta a planta y dos entre líneas.

Como nos comentaba uno de los agricultores, lo que la calabaza más pide es tierra, con lo que dándole la marca grande se dan buenas producciones.

La forma de siembra es similar en el regadío y en el secano. Lo que sí varía es si se hace con máquinas o a mano. Si se mete tractor se estercola o abona toda la tierra, con lo que no es necesario hacer hoyas. Si se hace a mano se hace en hoyas de unos 30 centímetros de profundidad que se rellenan de estiércol terrizo o abono (o, como hemos visto en otros cultivos, de las dos cosas). Tras cubrir con un poco de tierra el abono o el estiércol, se depositan las semillas y se cubren por completo.

Cuando no se hacen las hoyas se hacen agujeros, respetando la marca de dos metros y medio a tres, de unos 10 cm, que los mantenedores hacen con azadón. Se ponen las pipas y se tapa de la misma forma que en la hoya.

Uno de los agricultores nos comenta que, como tiene la calabaza de regadío, cuando la siembra para que no eche hierbas cubre el lomo con plástico y cuando, la mata está grande, le quita el plástico rompiéndolo.

Le pongo plásticos para nacer, para que no eche hierbas. Eso lo hago yo ahora porque antes se sembraba sin nada. Ahora se hace así para poner el goteo⁴². El plástico negro hace que no eche hierba y además aguanta la humedad, porque la calabaza quiere mucha humedad. (Antonio Pérez, Almonte).

Mientras las matas van creciendo se sigue labrando la tierra hasta que son lo

⁴¹ El procedimiento es exactamente igual que el que hemos visto en el melón.

⁴² Al ponerle goteo las malas hierbas crecen mucho porque tienen mucho alimento, si las tapa con el plástico se mueren, se asfixian.

suficientemente grandes, con dos meses. En este tiempo se deja de labrar porque ya pueden sufrir las raíces, ya que no son muy profundas. Casi todos labran, aunque la calabaza, al ser más frondosa, pronto deja de tener malas hierbas alrededor. Sin embargo, se hace para que la tierra se humedezca, tanto en secano como en regadío.

Ninguno de los agricultores que hemos encontrado usa herbicidas para las malas hierbas en la calabaza, todos las quitan con la labra, que unos realizan a mano, ya que tienen pocas matas, y otros con mulos. Cuando las matas están grandes no pueden entrar los tractores porque las arrancarían, aunque los agricultores, para facilitar la labor, conduzcan las matas como veremos más adelante y como ya vimos en el melón y veremos en la sandía.

La mejor tierra para la calabaza es la misma que para el melón y la sandía, tierra fresca, que no se encharque. Las tierras arcillosas y las arenosas (las que vimos que tienen a pocos centímetros tierra arcillosa) son las que mejor le vienen pero, según nos cuentan los agricultores, no es un cultivo exigente y con bastante poco se cría.

En cuanto al estercolado y el uso de abono en la calabaza son similares a los del melón, por lo que no vamos a repetir procedimientos.

Siembra y reproducción

Para la calabaza tampoco se hace almáciga, se siembra directamente en el suelo, normalmente en líneo. Sólo para la calabaza roteña grande hemos visto caballones. Uno de los agricultores nos cuenta que algunos años echa las semillas en almáciga:

Algunas veces también lo hago aquí en casa, en el invernadero ése que tengo [pequeño invernadero en la azotea]. Ahí las siembro y después las pongo ya grandecitas en la tierra. Pero no siempre lo hago con planteras sino que lo hago sembradas [directamente la pipa en el suelo]. Lo que sí lo echo en plantas, le echo una o dos plantas lo más. (Antonio Pérez, Almonte).

En marzo o en abril se suelen echar de tres a seis pipas. Al ser grandes hay que proceder de la misma manera que hemos visto con el melón: se cava y se echan al menos tres centímetros de tierra sobre la semilla. Las semillas duran hasta cuatro años, con lo que tenemos la seguridad de que bien guardadas nos pueden servir varios

años, aunque los agricultores suelen guardar todos los años para siempre estar seguros de tener género.

Una vez sembradas, en una semana ya pueden estar los cotiledones fuera, aunque como vemos eso depende del tiempo que haga, si es frío o hay heladas la mata se puede retrasar o incluso no salir. En dos o tres meses la mata ya puede estar grande y, por tanto, si hablamos de sembrarla en marzo, en junio ya está grande y tiene flores. En las variedades más tempranas estas flores darán pronto lugar a la calabaza, en las más tardías irán creciendo las calabazas de forma más lenta, pero las flores suelen aparecer a la vez.

Hay agricultores que al sembrarlas les ponen una cubierta de plástico, un techo, a las pequeñas plantas, para que las heladas que puedan caer en marzo o abril no las maten. La construcción es similar a la que se explicó en el melón, una bóveda de alambre cubierto de plástico. Un agricultor nos cuenta que, cuando ve que van a venir heladas y ya las matas están sembradas, las protege con una rama que clava junto a ellas:

- ¿Y cuando lo plantas allí directamente qué le haces?, ¿cuando ya lo pones en el campo, si viene una helada, cómo lo tapas?
- *Si ésta es la matita por ejemplo le hacemos así, le clavamos cualquier cosa encima.*
- Le haces un arbolito artificial al lado, ¿no?
- *Eso es, o una hierba, una hierba copúa [que tenga copa, que haga sombra]. Se le pone un palito así chingado [con una ligera curva] y se le echa una mata de hierba por encima y se le pone en el ladito del sol descubierto y el lado este del norte se le tapa. Y así está la matita reservadita, cuando llega su tiempo que ya no cae la helada se le quita la protección esa, se le quita la protección y ya la mata pues jala [tira, crece]. (José Espina, Almonte).*

De los cotiledones que van apareciendo se tienen que ir quitando los que sobran, dejando al final sólo dos pies. No obstante, y según gustos, pueden dejar al final uno sólo que dará menos calabazas pero más gordas o se dejan los dos pies y dará más calabazas pero más pequeñas.

Las calabazas elegidas para recoger la semilla suelen ser, al igual que en los melones, las punteras, las últimas que quedan, que muchas de las veces se recogen ya

granadas⁴³ y se dejan madurar fuera de la mata para recogerles las semillas. La recogida de semillas puede hacerse cuando se abre la calabaza en casa o cuando se le da de comer a las bestias. Las pipas de calabaza tienen mucha capacidad germinativa y germinan incluso de los excrementos de las bestias que se las han comido.

Uno de los agricultores nos habla de las calabazas (de la variedad guitarrilla grande) que suele elegir para semilla:

Nosotros por grande no las elegimos, por grande no, más bien por el color... Por grande no porque normalmente casi para los simientes se ha cogido siempre de los arranques, como nosotros le decimos, los arranques son las puntas de la fruta. No los primeros de cabeza, sino los que quedan en las puntas. (José Espina, Almonte).

Cuando las semillas no se recogen de los reculos la elección suele basarse en que sea un buen ejemplar de la variedad, por ejemplo de la de Rota grande que sea grande, verrugosa, verde y con forma chata, al igual que se hace con la roteña de Hinojos; con la guitarrilla se busca que el color sea el crema anaranjada y que tenga forma de pera; de la chica que sea de forma redondeada; de la roteña de El Rocío que tenga su forma aplastada y que sea grande, sin manchas; de la roteña portuguesa que sea anaranjada y con forma aplastada; y por último la de palo, que tiene que ser grande y sin manchas. Ésas son las cualidades que los agricultores destacan de las variedades que hemos nombrado.

Las semillas de la calabaza las recogen tanto hombres como mujeres. Cuando las pepitas se recogen en casa son las mujeres las que lo hacen antes de echar la calabaza a la comida, y cuando es en la huerta para los animales es el hombre el que se las quita. El procedimiento es similar al del melón, ya que las semillas también están en el centro de la calabaza unidas a la carne por la placenta. Se corta la placenta de la carne de la calabaza y se pone en un colador, que hace que las pipas no caigan al echarle agua para quitarle la tripa. Una vez que la pepita se separa de la tripa pegajosa⁴⁴ se pone sobre un papel o paño que absorba la humedad y se deja unos días al sol para que seque. Una vez secas se meten en botes preferentemente de cristal o,

⁴³ Es necesario que la calabaza esté granada para que la semilla sea fértil, si se recoge verde las semillas no sirven.

⁴⁴ Ya vimos en el melón la importancia de dejar libre de tripa a la pipa ya que la primera puede llegar a pudrir la segunda.

si los tuvieran, en botes hechos de calabaza de agua que se usaban en otros tiempos para guardar las semillas.

Al año siguiente y tras arreglar la tierra en febrero comienza de nuevo el ciclo de la calabaza. Al igual que para el melón o la sandía también se lleva a cabo con las pipa de calabaza el proceso de meterlas en agua dos días antes de sembrarlas. Transcurrido ese tiempo se sacan, se ponen en un pañito atado y se entierran un poco en un lugar donde dé el sol para que las caliente. Esto hace que las semillas rompan a germinar. Cuando “abren la boquita”, que es como le dicen a la primera rotura de la cáscara (al día más o menos de ponerla en la tierra), está lista para ser sembradas. Esta técnica, que no ponen en práctica todos, parece ser efectiva para asegurar la producción porque las semillas que se ponen en la tierra ya se sabe que están buenas.

Riego

La zona de la que tratamos, el Entorno de Doñana, se ha caracterizado por tener una de las bolsas de agua más grandes de Europa con un nivel freático muy alto, con lo que el riego para nuestros agricultores era algo impensable. Poco a poco, debido al descenso de lluvias y al uso indiscriminado del preciado bien, ya sea por el turismo, por uso excesivo en la agricultura intensiva o por construcción de pozos, entre otros, se ha hecho indispensable en algunas zonas el riego. Son ya muy pocas las huertas que podemos encontrar en secano y, de las que hemos encontrado, pocas las que cultivan calabaza. Las variedades que aún se mantienen en secano son la guitarrilla grande y la guitarrilla chica, las demás todas están en regadío.

De las de regadío (recordemos que son todas las variedades de roteña y la de palo), un método de los elegidos es la cinta, que se coloca entre las calles del líneo y se riega a la vez que otras variedades como patatas, tomates o pimientos⁴⁵. Debido a ello, en la planificación de la siembra es un aspecto a tener en cuenta la asociación de cultivos, tanto por la tierra como por el riego, estiércol o abono que necesiten. Otros,

⁴⁵ El riego por cinta viene surtido gracias a un pozo. El agricultor tiene la finca dividida en sectores de riego por lo que la calabaza se riega lo mismo que lo que esté en su sector.

al tener pocas matas, prefieren regar rellenando el surco de agua con una manguera, pero por lo general a la calabaza, aun siendo de regadío, no se le suelen dar muchos cuidados, sobre todo los que no las comercializan.

Para que la tierra tenga humedad, en las calabazas de secano se hace necesario labrar cada 15 días desde que se pone la mata y hasta los dos meses aproximadamente. Como ya vimos en el melón y la sandía, las matas de calabaza, si cabe más frondosas que las dos anteriores, también se intentan conducir para que el agricultor pueda labrar. Esto se hace a lo largo del líneo, dos a dos, o entre líneas también dos a dos. En la labor de conducir la mata hay que tener en cuenta llevar todas las matas hacia un mismo lado para dejar al menos una calle libre.

Cuidados tras la siembra

Dentro de los cuidados tras la siembra podemos rescatar aspectos que ya se han tocado a lo largo del capítulo, como la protección que algunos agricultores hacen de las matas pequeñas de calabaza mediante la construcción de pequeños invernaderos en tierra definitiva, el deshermanamiento de las matas pequeñas o de los brazos ya grandes cuando se decide dejar sólo un pie, la conducción de la mata para ir construyendo una columna horizontal que permita labrar el líneo y uno del que no hemos hablado y que es la necesidad que tienen algunas variedades de calabaza local de ser tapadas para que los rayos de sol no las quemen o soleen.

De las variedades que aún se conservan las que más sufren las quemaduras del sol son todas las roteñas menos la portuguesa (las calabazas oscuras), después la guitarrilla chica (las que tienen manchas oscuras) y, por último, la guitarrilla grande, la roteña portuguesa y la de palo (las variedades claras que no parecen quedar afectadas por el sol).

De manera similar a lo que le sucede al melón, las quemaduras en la calabaza rompen la piel, la estropean, y eso produce que el fruto empiece a pudrirse por ahí. No quiere decir que lo haga inmediatamente tras quemarse, pero sí al mes o mes y medio.

Para evitar el soleamiento los agricultores la mayoría de las veces usan el propio y abundante follaje, cuando las calabazas comienzan a aparecer van tapándolas

con las hojas, situando las calabazas cerca de los troncos, que es donde más sombra hay. Si la calabaza llega a crecer tanto que ni siquiera arrancando hojas de la propia mata y poniéndolas encima le tapan el sol, entonces hacen lo mismo que vimos con los tomates, esto es, poner paja por encima además de las propias hojas. Nos comentan que la mejor opción es la de poner paja porque las propias hojas arrancadas se vuelan con el viento y al final las calabazas se queman.

Los mantenedores de estas variedades locales no suelen castrar las calabazas, sino que dejan que den lo que tengan desde un principio, pero explican que si se castran salen mejores calabazas, más grandes. La castra que se suele hacer es si alguna calabaza al crecer se ve que no va a responder a la forma ideal que esa variedad ha de tener, o que el color no es el adecuado.

Plagas y enfermedades

Las plagas y enfermedades que atacan a la calabaza son las mismas que en el melón, pero con mucha menos incidencia, ya que son muy fuertes. Sólo nos comenta un agricultor que suelen atacar las plagas cuando son matitas pequeñas y que ésa es la razón de que se dejen unos pocos cotiledones, para que con el ataque no se pierdan todas las matas.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección que se realiza de forma escalonada la llevan a cabo los propios agricultores. Se hace a mano. Con una navaja se van cortando las que ya están granadas y se van colocando en un carrillo de mano que no debe dejarse al sol, porque la mayoría de las calabazas que hemos visto se queman. La tarea se vuelve un poco desagradable con algunas variedades porque los pelillos que tienen los troncos pueden clavarse en las manos, por eso hay que tener decisión al coger la mata, para que queden aplastados con la fuerza de la mano.

El color es el que nos suele decir que la calabaza ya está para recogerla. En las

variedades verdes es su intensidad, ya que a veces parece hasta tener tonos negros, y en las variedades claras su color anaranjado. Otro signo de madurez es que el cabo se vaya secando.

El almacenamiento se suele hacer en el propio predio, en algún lugar que sea seco y, sobre todo, umbrío. Las variedades que no sufren con el sol, como la guitarrrilla grande y la roteña portuguesa, pueden quedar a la intemperie, pues no supone ningún problema.

Entre las variedades de consumo humano, todas las roteñas y en ocasiones las guitarrrilla, se van llevando poco a poco a casa, a la vez que van siendo consumidas. Aquéllas cuyo destino es el animal suelen dejarse en el predio para ir echándoselas poco a poco.

Pero aunque hemos hecho desde el principio la división de calabazas basándonos en su uso, pero hasta ahora no hemos visto cuáles son las formas en que se usan o consumen. Pues bien, las calabazas que se dedican al consumo animal son las de palo y las guitarrrilla, en sus dos variantes. La primera porque es muy dura⁴⁶ y dicen que sólo la pueden comer los animales, la segunda es muy dulce y los engorda mucho y eso es bueno, sobre todo porque antes se les echaba de comer a los cochinos. Aparece una curiosidad en la siguiente cita:

Aunque la de Rota se usa para la comida, cuando hay mucha también se le da a los animales. Los cochinos también la comen, pero no es tan dulce como la otra, como la guitarrrilla. Si le has echado la guitarrrilla a las bestias y a los cochinos y después le echas la de rota, no la quieren. (Antonio Pérez, Almonte).

El dulzor y que su carne es blanda hace a las guitarrrilla aptas para el consumo humano, y en las casas se preparan de numerosas formas: esparragadas, en dulces (tajadillas y arropes) y bizcochos, o en potajes⁴⁷ de chícharos (habichuelas o alubias). Para los cocidos en cambio se prefiere la de Rota porque dicen que se deshace menos. Para estos platos no se suele cocer la calabaza aparte, sino que se echa en crudo y se deja que cueza con el resto de ingredientes.

⁴⁶ Aunque coinciden en que la calabaza de palo es muy dura, uno de los agricultores nos cuenta que si se coge granada, nuevecita, la piel es muy fina y no está tan dura, y que hay gente que la echa en el potaje mezclada con la de Rota.

⁴⁷ En la zona la diferencia entre potaje y cocido es que el primero es de verduras, y el segundo lleva carne.

La preparación del potaje, aunque más bien se trata de un cocido, se nos explica en la siguiente cita:

Yo el potaje lo hago con la de Rota [grande]. Se corta a trocitos y se le echa al potaje. Hoy hemos comido nosotros con patatas y habichuelas y los garbanzos. Vamos, un cocido, con garbanzos y carne fresca. Se cuece todo menos la calabaza. Cuando ya está todo tierno se echa la calabaza a trocitos. Como la calabaza es muy tierna pues se sigue el cocido hasta que ya esté hecha. (Josefa Pérez, Almonte).

Nos cuentan que cuando la calabaza se le da a los animales es mejor echarla entera y que ellos con los propios bocados la vayan troceando o en tajadas muy grandes, nunca en pequeños trozos, porque, como se echa con piel y ésta resbala mucho⁴⁸, se pueden ahogar al tragar sin masticar. Uno de los agricultores nos contó cómo una vez tuvo que sacar un trozo de calabaza de la garganta de un mulo que se estaba ahogando.

Cuando se cocinan se les quita tanto la cáscara como las pipas y la tripa. Si se comen esparragadas se cuecen antes de echarlas en la sartén con el huevo, ajo y pimentón. También se ponen a cocer para los bizcochos antes de mezclarlas con la harina, el azúcar y el huevo. Para las tajadillas y el arrope se cuecen con agua de cal:

Agua de cal, la cal se hierve y una vez que está hervida la cal se queda abajo y el agua se queda arriba. Pues en esa agua se colaba, y ahora se metía la calabaza dentro de esa agua y entonces se ponía dura, dura por fuera pero tierna por dentro. Hacía como una película y después se ponía dentro de la meloja. La meloja se hace con azúcar, mucha azúcar... vamos eso tiene muchísimo trabajo. Y luego se metían las tajadillas de la calabaza. Eso estaba exquisito. Nosotros en vez de ponerle azúcar la hacíamos con mosto [con el arrope].

Se colaba el mosto y se ponía al fuego, cuando se calentaba se llamaba arrope, eso se iba consumiendo, se le iba el agua y el alcohol y se le echaba azúcar y calabaza. Quedaba una cosa así gelatinosa. Pero eso tienes que tener la uva recién molida⁴⁹, es el zumo de la uva, sin alcohol ni nada⁵⁰. (Josefa Pérez, Almonte).

Ya hemos visto que no sólo la carne de la calabaza se consume, sino que

⁴⁸ Se les puede dar con piel porque las que consumen son las de guitarrilla o de palo que tienen la piel fina, si la que se le echa a los animales son variedades como la roteña habría que quitársela porque tienen un coleteo muy duro.

⁴⁹ Como ya no se puede hacer el mosto casero ya no se puede hacer este tipo de postres.

⁵⁰ El arrope era como caramelo y a modo de pan se cogían tajaditas de calabaza cruda.

también sus pipas, que se fríen en un perol con un poco de aceite. Las que dicen que son mejores por su cáscara y porque tienen más carne son las de palo, luego las de guitarrilla y por último las de Rota.

Parece que en la actualidad van haciéndose más comidas con calabaza que antes, como nos explica en Almonte la dueña del puesto en el que se vende la calabaza roteña grande. La calabaza se compra en tajadas para hacerlas en purés para los niños pequeños, en cremas o en sopas, entre otras cosas.

Ella misma nos explica que la conservación de la calabaza una vez abierta es un problema, y es gran conocedora de esto ya que la venta de calabaza se hace por trozos, por lo que las más de las veces se queda con la calabaza a la mitad y tiene que tirarla. Nos cuenta que una vez que tenemos la calabaza en casa, para que no se estropee lo mejor es congelarla, y que se debe echar congelada a la comida cuando este hirviendo, ya que ese cambio brusco de temperatura hace que se ponga dura otra vez. Si se descongela antes de usarla se pone blanda porque el paso lento del frío al calor rompe las fibras que la mantienen tersa.

Mientras que la venta de calabaza se hace por trozos, no sucede así con los regalos. Los regalos de calabaza se suelen hacer con la pieza entera, aunque no es raro ver a las vecinas pedir una tajada para la comida a las que saben que tienen calabazas en sus campos.

Por último no se puede olvidar un uso de la calabaza como es el adorno. Consiste en dejar secar la calabaza, que se escoge por tener una forma o color llamativo o bonito, o por ser muy grande. Estas calabazas si se secan bien, cosa que sucede al tenerlas en un ambiente seco y ventilado, pueden durar muchos años. La carne queda consumida y seca, pegada a las paredes que forman el colete, y sólo queda éste y, dentro, las semillas que al quedar sueltas suenan al cimbrar la calabaza.

De las que hemos encontrado, las que mejor sirven para secar son las de guitarrilla, las de Rota no las hemos encontrado en tal forma. En uno de los pueblos de nuestro estudio, en Villamanrique, encontramos a una persona que se dedicaba a pintar las calabazas ya secas.

Antes también se usaban para hacer botes, pero son una de las variedades de

las que no hemos encontrado en finca (las de botella o gollete). No obstante hemos encontrado quien lo sigue haciendo de la variedad de palo:

Se deja secar la calabaza, sí, seca, que se seque.... Y cuando esté seca le cortas un cachito aquí [en la punta, lo que será la boca], ahora coges un alambre, que es mejor de esos que tienen espinas, y le das vueltas así, y de vez en cuando se lía la semilla, viene enganchada en el alambre la pepita y todo el forraje seco que queda ahí. Porque para llenarlo de cosas tiene que estar bien limpio por dentro. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Una vez que está vacía se puede llenar de lo que se quiera, o bien de pepitas de otras variedades, o de agua, incluso de vino.

LA SANDÍA

Introducción

La sandía (*Citrullus vulgaris* L.) parece que proviene de África tropical y subtropical. Su cultivo es común en la zona mediterránea desde la antigüedad y ya era conocido por los egipcios. Es desde esta zona que se extiende hacia otras partes del mundo, como es el caso de la India (MAROTO, 1983).

Esta especie pertenece a la misma familia de la calabaza y el melón, con los que comparte manejo de la tierra, cuidados tras la siembra, plagas y enfermedades. Es por eso que en este capítulo vamos a basarnos en las especificidades de la sandía sin volver a redundar en aspectos ya comentados en los dos cultivos anteriores.

En la zona se recuerdan multitud de sandías locales, como la negra, la blanca, la listona, la hinojera, la pileña, la manriqueña, la de la reina, la cagilón y unas sandías vizcaínas. De entre todas ellas la única que se conserva es la de **cagilón**. Entre las razones de la pérdida de variedades es la entrada de sandías modernas, mucho más duras para el transporte, lo que explica el desplazamiento de las autóctonas, caracterizadas por ser más sensibles a los golpes. En Villamanrique nos comentan que las variedades antiguas permitían la repetición de lugar en la huerta durante varios años, algo que es impensable con las modernas. Parece ser que hace unos 30 años apareció en la zona una sandía que a la que llaman valenciana, tal como vemos en la siguiente cita:

Antes teníamos nuestras sandías que se podían poner en el mismo sitio y no pasaba nada, pero desde que entraron las valencianas, esa sandía valenciana que vino y que infectó todo esto... Yo no sé lo que traería en

*la semilla o yo que sé, que donde se sembraba un año allí no se podía sembrar más*⁵¹. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La sandía cagilón es por tanto la que se conserva pero sólo para consumo de la familia ya que, tal y como nos explican, es una sandía muy frágil para el transporte, con lo que en ninguna tienda, puesto de la plaza, ni supermercado la quieren. Parece ser que el único modo de poder conseguir esta variedad es que te la regalen o que algún agricultor la venda en su propia casa. Como hemos visto, algo común que hemos encontrado en la zona es que la gente que tiene huertas venda algunos productos en las puertas de su casa. Es algo apreciado por los consumidores que se acercan a estas casas para comprar las variedades, si no autóctonas, sí al menos recién cogidas de la mata⁵².

La verdad es que el cagilón, como se críe en la mata con salud, como le des un porracito hace «crack», y se hace trozos, se parte todo. (Juan María Acosta, Almonte)

Caracterización

La sandía de cagilón tiene forma alargada, la piel es de color verde oscuro y su carne es de un rojo intenso al que pocas variedades modernas se acercan.



Sandía cagilón. El Rocío.

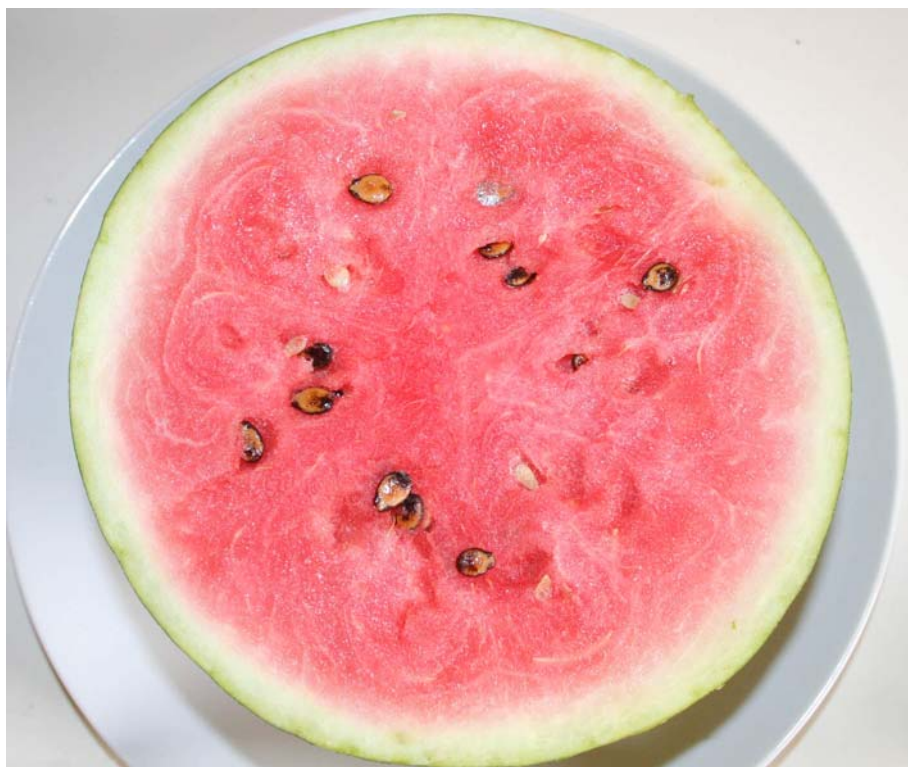
Su aspecto es bastante apreciado por los mantenedores y consumidores.

⁵¹ El agricultor llega a más y explica que desde que se pusieron estas sandías ya ni las antiguas se podían poner en esos lugares.

⁵² Este tipo de venta no sólo se da con sandías, se suelen vender todos los productos que se dan en el campo, aunque sí es cierto que suelen verse más sandías y melones que otra cosa.

Y de vista, a mí me gusta colorada. A mí me llena más si yo parto una sandía colorada, que no como las modernas, que son casi blancas. (Juana Acosta, Almonte).

En el corte transversal se percibe que la piel verde es muy fina, pasando al blanquecino-verdoso que es el que toma contacto con el rojo de la carne.



Sandía cagilón.
Corte transversal
del fruto.
Almonte.

Las pepitas diseminadas por todo el fruto, menos por el corazón, son algo mayores que las de variedades como la rayada o la pata negra (ambas modernas). Su color es crema con manchas negras que parecen concentrarse en los bordes y en la parte más ancha de la semilla. La forma también es más redonda que en otras variedades. Algunas son completamente blancas y de éstas los agricultores dicen que no están granadas, que son estériles, por lo que se desechan y no se guardan.



Semillas de la sandía cagilón.
Almonte.

La mata parece ser algo que también la hace diferente a las alóctonas y es que tiene mucha frondosidad y tallos o brazos muy anchos. Tienen tijeretas, de color verde claro, aunque no en demasiado número. El color de las hojas, de cinco foliolos, es verde intenso con vello en el envés, siendo los limbos muy ondulados parecidos a los del tomate, sólo que más redondeados.



Sandía cagilón. Hojas. El Rocío.

Las flores son de un amarillo muy suave⁵³, casi blanco, con estambres amarillo

⁵³ El color de los pétalos de la flor del cagilón es importante ya que desde él podemos saber si es la variedad o no, también las semillas son características de la variedad.

muy intenso.



Sandía cagilón.
Flor. Almonte.

El fruto es bastante grande, sobre todo por la forma apeginada que tiene. El diámetro puede encontrarse entre los 20 cm y el largo desde los 40 a los 60 cm. El peso puede oscilar también entre los 8 y los 14 kg.



Sandías rayadas comerciales y sandía cagilón. Almonte.

Del sabor sus consumidores dicen que cuando salen buenas⁵⁴ son las más dulces, jugosas y sabrosas, mucho más que las demás variedades como la pata negra o la rayada. También comentan que son las más blandas, aspecto muy importante ya que es la característica que todos le critican a las variedades modernas, llegando incluso a decir que la pata negra (variedad comercial proveniente de América) está injertada con calabaza para que sea más dura para el transporte, lo que a su vez le hace tener una carne más dura para el consumo.

De la sandía cagilón también comentan que no se *hechea* tanto como las modernas, esto es, que se puede poner varios años en el mismo lugar sin que bastardee, aunque la repetición no debe ser superior a tres años.

El bastardeo puede darse tanto por la ubicación prolongada en un lugar como por la polinización cruzada. En cuanto a la primera situación nos explican que las sandías crecen normalmente hasta que, sin saber por qué, se secan en la mata⁵⁵ y no se pueden recoger, también empiezan a ser de formas irregulares o de tamaño más pequeño al habitual en la variedad.

Se puede sembrar seguido. Pierde con el tiempo dulzor, pierde dulzor, porque claro, la tierra que no está tan hecheada tiene siempre más dulzor. Pero que se crían. (José Espina, Almonte)

En cuanto al bastardeo por polinización cruzada puede ocurrir por encontrarse cerca de otras variedades de sandía, como la rayada, que la hace bastardear⁵⁶, tomando las rayas blancas de la no local o redondeando su forma; o por encontrarse también cerca de calabazas, lo que hace que las sandías se pongan duras. Algunos explican que así apareció la sandía forrajera local⁵⁷, del cruce entre calabaza y cagilón.

⁵⁴ El que salgan buenas o no, parece depender de la tierra en la que esté sembrada y no tanto de la variedad.

⁵⁵ Recalcan que eso ocurre cuando las sandías están ya gordas.

⁵⁶ También ocurre al contrario, es decir, que las de cagilón hacen bastardear a las rayadas que pierden su forma y se ponen de color más oscuro.

⁵⁷ La sandía forrajera local no se ha tomado en cuenta en el estudio por ser variedad para consumo exclusivamente animal.



Sandía forrajera. Villamanrique.

Aunque hemos explicado que la sandía cagilón puede sufrir la polinización cruzada con otras variedades de sandía o con calabazas, esto no parece ocurrir en alto grado, ya que en casi todas las huertas en las que hemos trabajado aparecían junto a ambas y no parecían mezclarse. Además de entre esas variedades, las encontramos junto con los otros cultivos de verano, tomates, pimientos, berenjenas e incluso con maíz. Los matos de sandías los hemos encontrado también, algo que hace treinta años era bastante común, en las calles de los olivos o entre naranjos, separadas un poco del pie del árbol para que la sombra no las malogre.

Para finalizar no podemos olvidar otro aspecto que hace que la sandía que nos ocupa permanezca en los predios. Junto con las cualidades que antes hemos nombrado⁵⁸, es bastante resistente a los rayos de sol, con lo que no se hace necesario taparla ni resguardarla de los mismos, algo que no ocurre con las otras variedades de sandía de piel oscura.

⁵⁸ Ser más blandas, dulces, jugosas y resistentes al bastardeo.

Ecología

Como hemos visto en el melón, es en marzo o abril cuando comienza a sembrarse el cagilón en lugar definitivo. Algunos, para llevar adelantado el cultivo, hacen planteras, que suelen poner en enero y trasplantar en mayo, pero no es lo más común.

Las sandías de la variedad cagilón que hemos encontrado son de secano, menos en uno de los predios, en que ponen plásticos como en la fresa para que no salgan malas hierbas, siendo en este caso necesario el riego porque el plástico no permite a la mata recibir ni el agua de la lluvia que pueda haber ni la humedad del ambiente.

Las tierras en que hemos podido verlas son las arenosas con barro a pocos centímetros de la superficie⁵⁹. Son tierras ricas que dan sandías buenas, y nos comentan que cuando las sandías se siembran en tierras malas no tienen tanto dulzor.

Las matas, que como ya hemos visto son bastante grandes, suelen dar de cuatro a ocho sandías. Si salen más, algunos de los agricultores prefieren castrarlas para que den ejemplares más grandes, siendo lo normal dejar que den unas cuatro o cinco sandías hermosas.

Por lo demás, la forma de preparar la tierra para la siembra y el abono o estiércol que se usa es similar a la del melón, por lo que nos remitimos a lo dicho respecto a él. Sólo queda comentar, en cuanto al enriquecimiento de uno de los predios, lo que nos dicen en la siguiente cita:

-¿Y qué le pone usted a la tierra, le pone abono o estiércol?

-*Yo siempre le he puesto abono, algunas veces estiércol, pero es que el estiércol es muy costoso. Y después tiene usted cachos, como yo tengo, cachos chicos que viene a ser una hectárea y eso se lo lleva la gente. No respetan... Ayer mismo fui yo por sandías y salí de aquí a las seis y media [de la mañana], llegué allí de noche. Pues cuando yo llegué ya se habían llevado casi todas las sandías. Porque eso está a la vera del camino y habían puesto las luces de los coches así [mirando hacia el sembrado de las sandías].* (Manuel Orihuela, Almonte).

⁵⁹ Este tipo de tierra es muy bueno porque por un lado la arena drena hacia dentro el agua que es retenida por el barro, con lo que la tierra mantiene la humedad haciendo innecesario el riego.



José Espina sembrando sandía. Almonte.

En este caso el uso de un tipo de estiércol o abono inorgánico responde, al igual que en los demás cultivos, al dinero que se tiene para invertir en función del que se va a obtener con la cosecha o a la disponibilidad de uno u otro tipo de enriquecimiento de la tierra. Pero lo verdaderamente resaltable de esta cita es el hecho de que en las huertas se sigue robando y que las que están más expuestas son las que tienen fácil acceso, cercanas al camino o la carretera o incluso cerca del pueblo. Casi todos los agricultores han sufrido robos en sus huertas y siempre explican que lo que más les duele es que les destrozan el fruto de su trabajo. El trabajo, por un lado, porque le quitan toda la producción que con mimo y dedicación han estado criando pero, por otro, porque la mayoría de la gente que les roba les hace destrozos en las huertas, como arrancar el género que aún está verde⁶⁰, pisotear los líneas de otras variedades e incluso, como nos explica el mismo agricultor de Almonte, patear las sandías que dejan

⁶⁰ El robo en las huertas es bastante frecuente, las preferidas son las lechugas, las patatas, los melones y las sandías. Pero no quedan exentos de hurto los leñosos, de los que los olivos son los más perjudicados junto con la vid.

en el huerto para que no sirvan. Este tipo de vandalismo es el que peor llevan:

- M.: *Yo no digo que una persona que tenga ganas de comerse una sandía pues que la coja, muy bien. Ahora, que se las lleven todas...*
- M.J.: *Y no sólo eso, es que después le partieron la mayoría. Si no las van a usar las parten, las rajan.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Siembra y reproducción

Ya hemos visto que la sandía no se suele poner en almáciga, que va en siembra directa, ya en hoyas o en simple hueco⁶¹, y que la fecha elegida es el final de las heladas en la zona, a partir de marzo. Suelen ir en líneas pero sin caballón y en cada hoyo o hueco se ponen de cuatro a seis semillas, según los agricultores.

Las sandías en secano no se riegan ni cuando se acaban de sembrar. Aproximadamente a la semana de plantarlas salen los cotiledones verde oscuro, siendo característica su forma de semicírculo. Como en todos los demás cultivos, se suelen poner unos tientos (palos que suelen ser de caña, de unos 20 ó 30 cm) clavados junto al lugar en el que se ha sembrado la semilla. Se ponen en el mismo momento de la siembra y tienen dos funciones: la primera es para señalar dónde no hay que pisar porque se ha sembrado, y la segunda es, si no llegara a salir la mata, saber dónde hay que poner de nuevo semillas.

Pues bien, una vez los cotiledones están fuera, con una semana o un poco más (algunos los dejan 14 días), se procede al deshermanamiento. Del mismo modo en que hemos visto en el melón, se quitan las matitas que estén más débiles para dar beneficio a las que llevan más fuerza. No suelen quitar todos los hermanos de una vez porque pueden venir ataques de gusanos o pájaros, y si hay más matas tienen más posibilidades de sobrevivir, aunque sea uno. Lo que pudiera parecer en un principio una competencia por los recursos entre individuos de la misma especie, en este caso las pequeñas matas de sandía, se convierte en un mecanismo que hace que la especie pueda sobrevivir. Este tipo de prácticas son usuales en el manejo de las variedades

⁶¹ La diferencia entre la hoyo y el hueco es que la primera lleva una carga de estiércol o abono justo donde va a depositarse la semilla, o las dos, y se suele hacer a mano. La segunda es la que se hace cuando se estercola o abona toda la tierra. El hoyo en la primera puede llegar a los 40 cm, en cambio en la segunda sólo se ahonda unos 10.

locales y no tanto en las de las variedades modernas, entre otras razones porque en este caso las semillas las tienen que comprar. El valor de la semilla de variedad comercial, dependiendo de qué variedad hablemos, hace que los agricultores no siembren más de tres en cada hoyo, por lo que los ataques que pueden dar al traste con la siembra han de ser combatidos mediante productos químicos, rompiendo el ciclo que se permitía en el anterior método.

Volviendo al ciclo fenológico de la planta, a partir del primer deshermanamiento⁶² las matas que quedan siguen creciendo y el agricultor, poco a poco y según vaya viendo, va quitando hasta dejar un pie o dos.

A medida que van creciendo se le van dando labras. Como vimos en las variedades de melón, se unen los brazos dos a dos. Como las matas de sandía tienden también a enredarse gracias a las tijeretas, lo que hacen los agricultores es ir guiando unas matas a otras y así solas se van abrazando. A los dos meses, al igual que veíamos en las otras cucurbitáceas, cuando ya los brazos son grandes, se deja de labrar porque a partir de ahora la mata ya tiene *estambres*⁶³ que pueden sufrir si se labra, siendo a través de ellos por donde captan los nutrientes.

Ya en junio, y según como haya sido la primavera de fría, las matas comienzan a enseñar la flor, pudiendo tener sandías maduras a finales de este mes en seco, mientras que en regadío pueden estar un poco antes porque tienen alimento de sobra⁶⁴.

La mata de cagilón, al ser para consumo propio, no se suele castrar⁶⁵, aunque algunos agricultores lo hacen para que dé dos o una que sean muy grandes. La castra se hace ya en el fruto, no en la flor, y se suelen quitar las punteras o *reculos*, o a las que vienen dificultosas, es decir, las que no se corresponden en forma, color o tamaño con el ideal de lo que un cagilón suele ser, de ese modo se da mayor beneficio a las de la cabeza.

⁶² Como ya vimos, las matas no se arrancan porque su débil unión al suelo puede hacer que nos traigamos todos los cotiledones. Lo que se suele hacer es troncharlas.

⁶³ Estambre es como llaman en la zona a las pequeñas raíces que salen de las raíces de sujeción de la planta.

⁶⁴ No sólo tienen acceso fácil al agua, sino que suelen tener también aportes como abonos líquidos que van con el riego.

⁶⁵ Ya comentamos en el melón que es un trabajo el de la castra que necesita mucho trabajo y mano de obra y los agricultores, si no es para la venta, no suelen hacerlo.

Cuando los matos que se siembran son grandes se suelen dejar las punteras para semilla, pero cuando son sólo para consumo familiar se recoge la semilla de todas⁶⁶ las sandías que se consumen. Esta labor se hace en casa, en este caso y debido a que la sandía no tiene localizadas las semillas en un lugar específico como veíamos en el melón, cada uno en su plato suele separar las semillas que, una vez lavadas, se pondrán a secar para guardarlas. Algunos agricultores no las lavan antes de ponerlas a secar ya que parece que la pulpa de sandía no pudre las pipas. Es por eso común ver los botes de pepitas de sandía teñidos con un cierto color rosa de los restos de carne del fruto.

El criterio de elección de la sandía a la que recoger semillas es por tanto que haya salido buena, o bien coger directamente las semillas de las punteras.

Riego

Las sandías de cagilón que hemos encontrado son todas de secano, menos las de uno de los agricultores que la tiene en plásticos, como ya hemos visto.

Los procedimientos que se siguen tanto en secano como en regadío son semejantes a los que hemos visto en las otras cucurbitáceas, la excepción es que con la sandía no se precisa hacer camas, como veíamos en el melón, porque parece aguantar mejor la humedad.

Las especificidades que hemos podido encontrar para la sandía en cuanto al riego vamos a verlas a continuación y, así, uno de los agricultores nos comentaba que la sandía de cagilón no sale igual de buena en todos los terrenos:

- Muchos me piden a mí simiente y yo les digo: «yo te voy a dar simiente, pero no te vayas a creer tú que lo que siembres te va a salir como a mí, porque eso no se cría lo mismo en todos los sitios». Tiene que ver con la tierra, tiene que ser tierra muy húmeda y suelta como ésta. Tierras que tengan mucho jugo, mucho jugo, y además mejor de secano porque de regadío ya no salen igual, ni saben igual.

- ¿Por qué?

- Por que le quitas la gracia, bueno también son buenas ¿no? Pero no están tan buenas ni tan dulces. Las de secano siempre son más dulces porque las cría el sol. (José Espina, Almonte)

⁶⁶ Todas las que estén buenas o tengan alguna cualidad resaltante que las haga especiales para seguir con esos genes.

Las sandías que están en regadío cuando precisan más agua es cuando el fruto comienza a crecer, por lo que el riego debe hacerse más seguido. Suele darse cada dos días con cintas.

Cuidados tras la siembra

Los cuidados tras la siembra son los que ya hemos ido viendo, el deshermanamiento, la castra, el manejo de los brazos y la labra postsiembra entre otros, que además son similares a los del melón y calabaza. Sí hemos encontrado una especificidad en la sandía (aunque parece que también da resultado en los melones), que es un método para que el fruto salga sin pipas, como nos explican en la siguiente cita:

Tú tienes una mata de sandía. Cuando el brazo tenga dos metros o dos metros y medio, que esté granado el brazo y tenga el fruto ya gordo, tú, con mucho cuidado coges el azadoncito, le haces un hoyito y lo entierras, y echa raíz⁶⁷. A eso se le llama un hundío. Nosotros también lo hacemos en la viña. Entonces ese hundío, esa sandía, la pipa no va a granar, se va a quedar blanca toda. Se va a quedar precoz y no va a granar. Ahora la sandía pequeñita que se está formando, a los 25 días, la puedes partir tranquilamente, que no tiene ni una pipa, todo carne. (Antonio Magro, Almonte).

Plagas y enfermedades

En el caso de las cucurbitáceas, las plagas y enfermedades que les atacan en la zona son las mismas para todas, y han quedado explicadas, así como los métodos usados para combatirlas, en el capítulo del melón, aunque nos apareció una que no se había tenido en cuenta en la especie anterior, cual es la gallina ciega.

Desde la agronomía se nos explica que la gallina ciega corresponde al estado larvario de algunos escarabajos (*Scarabidae*, del género de las *Phyllophagas*). La fase de la larva es la que hace daño, ya que se come las raíces de las matas. La larva es un gusano de tamaño considerable (unos cinco centímetros) de color blanco y mandíbula

⁶⁷ Lo que se entierra es la parte del brazo que está próximo al fruto que queremos sin pipas.

café. Los agricultores afirman que parecen provenir del estiércol y la mayoría de las veces se suele tratar su plaga a mano, es decir se buscan las larvas y se matan. Las larvas que viven bajo tierra salen por la noche, que es cuando los agricultores pueden encontrarlas (SMITH, 1989).

Uno de los agricultores nos hablaba de un tipo de gallina ciega de menor tamaño y más virulenta que la anterior:

Por aquí lo que más hay es gallina ciega, aquí no hay nada más que eso, nos hincamos de rodillas y nos liamos a escarbar y a matar gallina ciega. Un año, aquello daba miedo, eran unas gallinitas muy chicas, esas gordas no hacen tanto daño, éstas como dice que tiene Vicente no hacen tanto daño, pero eran muy chiquititas. Eso empieza a comer la raíz, la raíz, la raíz, claro hasta que la mata pierde fuerza y te dice ya no puedo, por eso brillaba tanto y matábamos ahí. Las metíamos en una lata, así la llenábamos algunas veces, escarbando para nada, por eso te digo que la gallina ciega es tela de mala. (Diego Rodríguez, Villamanrique)

Cuando las extensiones de tierra son considerables en tamaño se hace necesario el uso de productos que ayuden a exterminar la plaga. Uno de los agricultores que los usa nos comentaba que el mejor que él ha probado es el Volatón 50 EC, que son unos polvos que se echan en la tierra antes de sembrar, luego se ara y se esparce por todo el lugar en el que se va a sembrar. Explica que estos polvos acaban también con la rosquilla y el grillo cebollero.

Por lo demás, las plagas de mangla, cenizo y rosquilla que afectan a la sandía son similares, como ya dijimos antes. Sí existen ataques de araña roja en la sandía, plaga que no ven como un problema los agricultores en las anteriores cucurbitáceas.

Para finalizar, no podemos dejar atrás la idea que defienden los agricultores de que el regadío atrae más plagas y enfermedades que el secano. Por un lado esto ocurre por la humedad, en la que proliferan los hongos, y por otro parece que el beneficio que tiene la planta atrae a más insectos, gusanos y demás plagas.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección se hace en forma escalonada, que es como produce este tipo de matas. Si se comienza a recoger las mejores sandías para finales de junio es hasta agosto que pueden ir cogiéndose las últimas.

Los síntomas que hemos de buscar en el fruto para saber si ya se puede recoger o no son la sequedad del sarmiento, al igual que del cabo, el peso o el color (o pelo como le dicen). Cada agricultor tiene sus trucos para saber si una sandía está o no granada, que se basan en la experiencia en el cultivo durante toda su vida, aunque algunos nos dicen que es más difícil saber si está granada una sandía que un melón.

Los que toman como criterio el tallo, un síntoma es que éste se seque y pierda los pelillos que lo caracterizan. Otros nos comentan que la sandía granada pesa menos que la que está verde (al contrario de lo que veíamos en el melón). También las tijeretas cuando se secan parecen advertir de la maduración de la sandía, aunque nos dicen lo siguiente:

Ahora con las calores lo primero que te dice que la sandía está es la tijereta. Pero eso es ahora, ya con las últimas. Con las primeras sandías no lo da la tijereta. (Juan María Acosta, Almonte)

También el sonido parece ser un rasgo definitorio del estado fenológico:

- J. M.: *Si suenan más huecas es que están verdes. Hay expertos en sandías, yo lo he visto cargando y eso, que hacen así [y suena como una palmada]. No sabe si está muy dulce o no está..., pero sí sabe si está madura o no, nada más en el toque⁶⁸. Sabe si está madura o no está madura. En el toque. Ahora éstos no saben, en la mata, ver si están granadas o no, porque como no le pueden dar el toque⁶⁹...* (Juan María Acosta, Almonte).

Una vez recolectada, y para el consumo, uno de los agricultores nos comenta que es mejor dejarla dos días que se madure fuera de la mata en un lugar fresco y seco, que así se pone más dulce y roja.

El almacenamiento de las sandías se hace en los propios predios, en alguna zona umbría y seca, suele estar junto con los melones y poco a poco se van llevando a casa. Las sandías no se pueden guardar para el invierno porque se pudren, aunque duran bien un par de semanas o incluso un mes.

En Hinojos pudimos ver cómo la sombra de un olivo servía de lugar donde dejar las sandías recién cogidas a la espera de la vuelta del agricultor a casa.

⁶⁸ El toque que explican es el que resulta de lanzar la sandía al aire y recogerla dando una palmada a la sandía con las dos manos.

⁶⁹ Cuando la sandía está en la mata no le pueden dar el toque porque no la pueden lanzar al aire.

Con respecto al aprovechamiento final de la sandía, la cagilón no se vende, o al menos no es lo usual. Una de las razones es su fragilidad, algo que la hace incompatible con el modo de comercialización actual. El destino que se da a la variedad es el autoconsumo en forma de postre, en fresco.

Es también otro de los frutos más usado como regalo. Es entregado muchas veces como agradecimiento o como modo de agasajar. También, como vimos en el melón, se suelen regalar las semillas, de las que se guardan muchas más de las que se van a usar previendo el reparto. Cuando se acerca el tiempo de la siembra muchos agricultores van en busca de los que saben que aún mantienen estas variedades para pedirles pepitas para sus campos.

Las cáscaras de las sandías, y también de los melones, son aprovechadas como alimento para las gallinas y patos a los que se les dan troceadas. También son beneficiarios de las que se quedan punteras y no se van a consumir, ni tampoco se recogerán las semillas, o de las que están pasadas y se les va reblandeciendo la cáscara. En este caso también se les da a las bestias. Para éstas últimas no hace falta partirlas, pero a las gallinas y patos se les suelen dar cortadas por la mitad y ellos se encargan de vaciarlas.

LA ACELGA

Introducción

La acelga (*Beta vulgaris* L. var. *cicla* L.) es originaria de los países europeos de la Costa Mediterránea y del norte de África y aparece ya en escritos griegos cinco siglos a. C. Esta hortaliza ha sido base de la dieta a lo largo de mucho tiempo en la zona mediterránea, muy apreciada debido a sus propiedades dietéticas y medicinales (MAROTO, 1983; MACUA GONZÁLEZ, LAHOZ GARCÍA, BETELU, DÍAZ y CALVILLO, 2007:17-20).

En la zona de estudio a la acelga se la conoce como troncho o penca. Es una hortaliza con una presencia constante en las huertas de la zona pero no en gran número, ya que para el consumo que se hace de ellas, que en la mayoría de los casos es para autoabastecer las necesidades domésticas, no se necesitan más de dos o tres matas, ya que son muy productivas. El nombre de troncho se debe a que la parte aprovechable de la acelga es el tallo, siendo el uso de las hojas, a modo de espinaca, más moderno en la zona.

Los agricultores de la zona reconocen la existencia de hasta cuatro variedades locales de tronchos, uno de penca ancha (o como llaman en Villamanrique de troncho verde), cuyo tallo mide de ancho dos o tres dedos, y otro de penca estrecha (en Villamanrique de troncho blanco), cuyo tallo puede medir unos dos centímetros, existiendo dos tipos de esta variedad: las *colorás* (con troncho rojo) y las verdes. Por último tenemos los tronchos silvestres que nos cuentan que se recogían en las marismas, aunque esas prácticas parecen haber desaparecido. En cualquier caso, esta

acelga silvestre de la marisma no la vamos a tener en cuenta porque es una variedad que no se cultiva sino que, como su nombre indica, es salvaje.



De izquierda a derecha: acelga de pencha anca, de pencha estrecha y pencha colorá.

Caracterización

El troncho es planta bianual, de la familia de la remolacha pero con raíz mucho menos hinchada. La parte comestible son el tallo y las hojas. Las hojas de la acelga son grandes, con peciolo y nerviación central muy desarrollados, aunque esto último depende de la variedad de la que se trate.



Acelga de pencha ancha. Hoja.
Almonte.

Los tronchos, como ya hemos dicho, los hay de **pencha ancha** y **estrecha** y ése es el principal rasgo que según los informantes los diferencia, pero no el único. Por

ejemplo, las hojas de los tronchos de penca ancha son visiblemente más grandes (hojas que pueden ser de una cuarta de ancho y una y media de largo) y más abombadas que las de penca estrecha. Las hojas de los tronchos de penca ancha están recorridas por grandes y pronunciadas venas de color blanco que en las de penca estrecha son visiblemente menos pronunciadas, teniendo el protagonismo la central. Las hojas de penca estrecha tienen una forma más elíptica, con unos cuatro dedos de ancho y una cuarta de largo, mientras que las de penca ancha poseen una forma más triangular que las anteriores. El color es similar y suelen tener la superficie superior de la penca lisa, sin vellosidad. En cambio, las de penca ancha sí poseen unos pelitos sobre su hoja que desaparecen por completo en la cocción, por lo que no se notan al comerlas.



Acelga de penca estrecha verde.
Villamanrique.

Entre las de **penca estrecha** podemos distinguir las **verdes** y las **colorás**. Las que

más comúnmente hemos encontrado son las verdes, pero en Villamanrique existen las de penca colorá. Sus hojas son muy finas, bastante más que las de las de penca ancha, con muchos abombamientos. Tienen un color verde botella muy intenso, mientras que las de penca verde, tanto las anchas como las estrechas, tienen un verde más claro, casi limón. Las venas que recorren las hojas de las colorás son de un rojo remolacha muy llamativo, razón por la que son visibles ya que son extremadamente finas si las comparamos con las otras dos variedades. El color de los tallos interiores es más anaranjado ya que la luz no llega hasta ellos, en cambio los que están expuestos al sol, que son los más viejos, son del rojo remolacha que antes se ha reseñado. De hecho la planta de tronchos de penca colorá se parece, cuando aún está en la plantera, a la mata de la remolacha.



Acelga de penca colorá.
Villamanrique.

La forma de la mata de acelga cuando está creciendo es parecida a la de la lechuga, aunque más abierta y desgarrada. Cuando ya va teniendo hojas más adultas pasa a tener forma de fuente⁷⁰, con un centro, o tronco central aéreo inexistente⁷¹, hasta que da señales de vida lo que habrá de ser el talamo floral, que crecerá hasta llegar a medir un metro y 30 cm, aproximadamente, con la llegada de la primavera, que es el tiempo en que se sube. Cuando esto ocurre, las hojas se disponen a lo largo del troncho central donde pierden protagonismo para dársele a los grandes brazos en los que se dispondrán las semillas. El troncho central al comienzo tiene forma de

⁷⁰ Con forma de media esfera, pero de hojas con porte desgarrado.

⁷¹ Nos referimos a que el tronco que une todas las pencas está bajo tierra, por lo que en la parte aérea de la planta no se distingue, pareciendo que las pencas salen separadas cuando realmente todas salen a partir de un tronco-raíz común.

cogollo con numerosas hojitas pequeñas. En las variedades de troncho blanco el cogollo o tronco es verde muy claro, duro, fibroso, y no se consume. En las otras, las rojas, el cogollo es rojo y tampoco se consume.



Acelga de penca ancha en desarrollo del tálamo floral. Almonte.

El momento de mayor producción es a partir de noviembre y puede llegar a dar hasta ocho pencas por mata, tanto en las anchas como en las estrechas. Para recuperarse tras las recolecciones puede pasar hasta un mes, aunque depende del tamaño deseado en las hojas.

El sabor, y sobre todo la textura de las hojas y los tallos, son distintos si las pencas son más nuevas o viejas y, así, las más jóvenes son más tiernas y suaves en sabor, mientras que las más viejas son más duras y tienen un sabor más ácido, aunque tienen la ventaja de que también son más grandes. Dependiendo de los gustos se recogerán antes o después. Cuando las hojas comienzan a amarillear es que están muriendo y dando paso a las nuevas que van apareciendo en el cogollo.

En cada penca adulta, en la base del troncho y por la parte de dentro, van

naciendo pequeños cogollitos de hojitas rizadas verde claro casi blanquecinas en las variedades de troncho blanco, que darán paso a las hojas adultas ya lisas. En la variedad de troncho rojo las pequeñas hojas son verde botella ligeramente más claro que el de las adultas.



Acelga de penca ancha. Ápice del tálamo floral. Almonte.

Una vez que la penca crece, la hoja puede durar unas dos semanas antes de ponerse amarilla y terminar cayendo, aunque ha de pasar más tiempo para que se desprenda del troncho, cosa que pocas veces ocurre, pues lo normal es que permanezcan en el troncho aún estando secas.

Para la mayoría de los informantes los mejores tronchos son los primeros, los que se dan en noviembre y diciembre aproximadamente ya que, según dicen, las hojas son más finas, menos duras.

Los tronchos de los que hablamos son el resultado de la coevolución con el medio y la cultura en la que han sido cultivados, aspecto que los hace sumamente fuertes a las plagas y avatares propios del clima de la zona.

El troncho es un cultivo fácil de encontrar, aunque no tiene un papel principal en la huerta. No es una hortaliza que se consuma en grandes cantidades, y casi siempre viene asociada a la comida *en colorao*, como denominan a una especie de cocido bastante común en la zona de estudio (plato que cada vez se consume menos) o se guisa con carne en vez de con verduras. Es por todos conocido el valor simbólico que ha adquirido en Occidente la carne frente a las verduras, con lo que las comidas, si quieren tener categoría, han de ser elaboradas con carne.

Además de todo esto, es un cultivo que no necesita de unos cuidados

específicos, crece en casi cualquier lugar ya que es bastante fuerte (o bravía como ellos dicen) y produce más de lo que cuesta mantenerlo. Quizás por eso al preguntarle a los agricultores por el cuidado que le dan a las acelgas nos respondan que no es necesario darle ningún tipo de cuidado especial, que salen solas, que no es necesario recoger las simientes, ni regarlas, ni abonarlas.

- ¿Y eso lo tenían dos o tres personas o casi todo el mundo lo tenía?
- *Casi todo el mundo lo ponía. Porque es muy bravo, de modo que no... yo no sé si la simiente volará o qué, porque hay veces que en la finquita que yo tengo... está invadida. Sin yo sembrarlo ni nada.* (Venancio Naranjo, Hinojos).

Es sencillo reconocer que lo que hace que estas variedades sigan apareciendo en las huertas es la facilidad con la que se reproducen y lo poco que necesitan, aunque tampoco pueden obviarse aspectos tales como el sabor o el cariño a variedades que han estado en los campos a lo largo de todas sus vidas.

- ¿Y por qué, mientras otros van desapareciendo, éstas [variedades antiguas de tronchos] han ido quedando?
- *Porque dentro de esto serán más bravías. Yo le llamo bravías a más fuertes que otra planta cualquiera.*
- ¿Que aguanta mucho en el terreno?, ¿no se pierde así como así?
- *No, no [no se pierde] de un año para otro. Llega a tener un troncón así [alrededor de 12 cm de diámetro].*
- ¿Y no se seca en el verano?
- *Hombre, si no se riega pues se seca. Pero, como allí esa tierra mía está húmeda, pues se conservan de dos o cuatro años los tronchos.*
- ¿Y eso lo siembra usted?
- *No, que a lo mejor... será que el viento se lleva al simiente o no sé..., pero vamos, no es decir nace aquí alrededor del troncón... sino que sale donde sea...* (Venancio Naranjo, Hinojos).

Con respecto al sabor existen distintos criterios según se guisen. Algunos agricultores prefieren las de penca ancha porque dicen que sus mujeres las cocinan rebozadas en huevo y que las de penca estrecha no tienen *carne*. Otros en cambio prefieren las de penca estrecha porque las comen en la comida en colorao y ahí lo que se prima es que tengan menos fibras en los tallos. No tenemos constancia de que exista diferencia de sabor entre las de penca estrecha verdes y las colorás.

Ecología

La siembra del troncho puede realizarse durante todo el año, a excepción de los meses de invierno. Es posible hacerla en almáciga o en tierra definitiva. Desde que se siembra hasta que comienza a producir pueden pasar dos meses. Según los agricultores, en la zona la mejor época para sembrar las acelgas es en septiembre, para comenzar a recoger en noviembre hasta casi mayo (según el año), ya que cuando comienza el calor de la primavera la acelga se sube y pone su fuerza en crear semillas en detrimento de las pencas. Algunos hortelanos nos comentan que es posible que una misma mata de acelga, un mismo pie, dure hasta cuatro años si las condiciones de la tierra, con cantidad de agua suficiente, lo permiten.

Para el uso que se hace de la acelga, con dos matas se tiene cubierto el consumo de una familia, ya que acostumbran a comerlo en las comidas en *colorao*, que como mucho se hacen una vez por semana. En cambio en los predios suele haber más de dos ya que sus poseedores abastecen con los tronchos a sus parientes, amigos y vecinos, convirtiéndose así nuestro cultivo en un regalo bastante común a quien se acerca a hacerles una visita a sus huertas.

Si buscamos la mejor época de producción para la acelga tenemos que hablar de septiembre. Si lo que queremos es tener un periodo más largo, es decir, tener acelgas produciendo durante más tiempo, debemos plantarlas escalonadamente. Aún con esto último lo más que puede retardarse la subida del tálamo floral es hasta finales de mayo. El síntoma que aparece primero dando señales del periodo de producción de semillas, mucho antes que el tálamo floral, es la disminución del tamaño de las hojas.

Las acelgas en verano salen más chicas [las hojas], aunque se riegue, por el calor quizás. (Valentín Terrón, Villamanrique).

El cultivo del que estamos hablando es muy bravío, es decir, no es exigente en cuestiones de tierra. Ejemplo de esto lo podemos encontrar en que la simiente que cae al suelo suele germinar sin ningún problema casi sin enterrarla y en cualquier lugar: al pie de un olivo, donde se recogió la semilla el año anterior, o en el terreno donde ha estado plantada. Ésa es una de las razones por las que dicen que son silvestres, porque la mayor parte de las veces no sólo salen las que siembran, sino que aparecen por otros lados de la finca sin que esa fuera la intención de los cultivadores.

- ¿Y qué tipo de tierra es la mejor para este tipo de acelga [la acelga local]?

- *Hombre, la tierra fresca o baja es la más apropiada, aunque se cría en cualquier lado porque las acelgas esas, el troncho, eso tiene que ser tan bravo que se cría en cualquier sitio. Hombre, un bajo siempre, porque después en verano sufren menos, sobrellevan más la temperatura.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Según nos explican, las acelgas se dan todas a la vez, no hay unas más tempranas que otras. Lo que sí puede ocurrir es que según la tierra en la que esté sembrada se pueden venir antes o después. Por eso las acelgas que están en suelo arenoso suelen ser más tempranas que las que están en suelos albarizos (más arcillosos), pero también se suben antes. Ocurre de este modo porque las que se siembran en arena se pueden poner antes, ya que drenan mejor el agua que las que son de barro. Para la huerta no se precisa tierra con mucho barro porque con el agua se apelmaza. Para las pequeñas raíces de las variedades de huerta eso no es lo mejor, pues limita su crecimiento.

La huerta de la siguiente cita tiene una tierra negra con barro, pero no en exceso, está muy suelta y tiene gran aporte orgánico proveniente del estiércol de bestia que usa.

- ¿Y esta tierra que tiene usted es mejor que la pegajosa? ¿Cuántos tipos de tierra hay en Almonte?
- ¡Uhhh! más de 40 o más de 50.
- ¿Y la mejor para la huerta?
- Ésta [la que no tiene mucho barro]. *Aquellas de los naranjos, donde tengo los naranjos, es una tierra buena, buena, buena, pero para arboleda, para huerta no vale. Porque llueve y se aprieta la tierra ¿comprendes?* (Antonio Pérez, Almonte).

Uno de los agricultores explica que él no pone atención a qué acelga es más temprana o más tardía, sino que sólo se fija en ellas cuando su mujer le dice que coja algunas hojas para la comida. Al tratarse de consumo propio y de cuyo cultivo no ha vivido nunca, no le da ninguna importancia al ciclo de la planta. Para él la acelga no tiene un lugar central en el huerto, sino que la pone por fuera en algún sitio que no estorbe, no la planta en líneas ni en caballones. Por eso mismo dice que no les pasa ningún aparato antes de plantarlas, que sólo las mueve si salen en un sitio donde quiere poner otra cosa.

Corte de la tierra

Cuando las acelgas se colocan en líneas, el trabajo que se le hace a la tierra es ararla antes de poner las acelgas y mezclarla con estiércol de bestia. Después, como nos explican en Villamanrique, se le va pasando varias veces a lo largo del ciclo del cultivo una escardilla para ir quitando las malas hierbas que pudieran ir saliendo, cosa muy probable debido a la humedad del ambiente y del suelo que se da por esta zona del Entorno de Doñana, y por la época del año en la que la acelga está en producción.

- *Yo le doy un pase con la grada y después con la mulita mecánica le doy dos pases, tres, depende de cómo esté la tierra o de las hierbas que traiga.*
- *¿La mulita qué tiene, grada, cultivador, o qué?*
- *No, eso tiene las cuchillitas nada más (...) Pero de vez en cuando lo que hay que hacer es pasarle la grada o el cultivador, porque eso... como le des mucho con la mula mecánica, se hace suelo duro porque eso no ahonda mucho, eso es más bien para picar la tierra nada más. (Valentín Terrón, Villamanrique).*

El arado de la tierra se hace para limpiarla después de la cosecha o el barbecho anterior. La asiduidad con la que se hace depende de los medios con los que se cuente, ya que la altura de la hierba obstaculiza el trabajo. Si tienen tractor pueden arar sólo una vez desde el verano hasta que sea el tiempo de trasplante de la acelga porque la altura que haya podido alcanzar la hierba no es un problema para este tipo de maquinaria. El problema sí aparece cuando de lo que se dispone es de mula mecánica o collera de mulos. Entonces la hierba no puede ser muy alta porque dificulta muchísimo el trabajo de limpiar de la tierra. Es por eso que los que disponen de este tipo de instrumentos necesitan arar más veces desde el verano al trasplante.

Las veces que se ara, por tanto, tienen que ver con la cantidad de hierba que salga, que haya año lluvioso, que el estiércol haya criado mucha mala hierba o que se tenga un tipo u otro de maquinaria. Incluso hay agricultores que culpan al tiempo libre de sus labores *excesivas* a la tierra.

El terreno no lo suelen arar ahondando mucho ya que no es conveniente traer hacia arriba la tierra que no tiene nutrientes. Por eso, y siempre dependiendo de con qué lo hagan (con máquinas, con azada o con bestias), suelen llegar sólo hasta los 30 o 40 cm. Al fenómeno que ocurre cuando se ara más de la cuenta lo llaman “asolanarse”,

que quiere decir que el suelo pierde jugo, pierde agua. Al quedarse seca, la tierra se endurece y hace imposible tanto la labor de sembrado como el propio crecimiento de los cultivos.

No se debe ahondar mucho la tierra con el fin de no desvirtuar, de echar para abajo la buena y traerte la que no tiene ninguna sustancia. Yo ahondo unos 30 cm o 40 a lo mejor, pero no más. (Venancio Cano, Hinojos).

No existe un momento especial o indicado para arar, pero sí es necesario tener en cuenta que la tierra no esté demasiado mojada o húmeda porque eso dificulta la labor, ya que las cuchillas de la maquinaria se llenan de barro y pesan mucho más. Como explican en Hinojos, realmente es mejor hacerlo por la mañana temprano debido a las altas temperaturas que se pueden alcanzar, pero no porque la tierra así lo exija.

Uno de los hortelanos de Villamanrique pone las acelgas en las calles de los líneas. Esto ocurre así porque los líneas están reservados a otras variedades de hortalizas tales como las lechugas, los rábanos y las remolachas, entre otras. La separación de cada mata suele ser de una cuarta, o cuarta y media (entre 30 y 70 cm son las distancias aproximadas), ya que no es muy beneficioso que estén juntas porque producen menos. Es necesario tener en cuenta que la variedad local produce mucho más follaje que las variedades comerciales, por lo que la marquilla que ha de dejársele es mayor que la de las comerciales.

Los que prefieren los caballones para las acelgas los hacen de un modo muy curioso, pues suben sobre el pie de acelga algo así como cuatro dedos de tierra, formando una montañita sobre el caballón. Esto se hace para que la humedad se mantenga más tiempo. El marco de plantación es similar al del modo anterior.

Es por tanto, y como nos comenta uno de los agricultores, “a gusto del consumidor” el modo de plantación, gusto que también viene determinado por el tipo de terreno o tierra del cercado de cada cual teniendo en cuenta las exigencias tanto minerales como orgánicas y de agua que tiene la acelga. Incluso hay otros que, dicen, no le dan cuidado a la tierra en la que han sembrado las acelgas, aunque esto es posible porque la tierra de la huerta siempre es rica en nutrientes y materia orgánica debido al abonado que recibe para acoger a otras variedades de las que sí son

cuidadores de excepción, como puedan ser los tomates, los pimientos, las cebollas, las lechugas y un sin fin más de variedades que podemos ver en la huertas.

Estercolado y abonado

Según los expertos es necesario estercolar nada más que una vez al año, o incluso las más de las veces tampoco ha de hacerse todos los años. Los agricultores, al menos aquéllos con los que hemos hablado, abonan una vez al año. Los que siembran variedades de invierno estercolan o abonan tras el verano para preparar la tierra para el cultivo, los que no siembran en invierno estercolan o abonan en primavera para dar beneficio a los cultivos de verano. Muchas veces lo que les impide abonar más el terreno es el alto precio que tiene, más que la idea de necesidad. Todos nos comentan que en la actualidad casi no hay bestias en los campos porque se han sustituido por máquinas, con lo que el estiércol lo tienen que comprar y lo cobran muy caro. También debido a que se ha impuesto el uso del abono químico frente al orgánico.

- ¿Cuántas veces le echa estiércol en el año?
- *Pues mientras haya estiércol, si puedo dos veces, dos, si puedo tres, tres...*
- ¿Y de dónde lo trae?
- *De mi yerno, que tiene dos bestias a la salida del pueblo, y aquí tengo sembradas unas poquitas de habas para que ellas se lo coman...* (Valentín Terrón, Villamanrique).

Nos cuentan en Hinojos que antes, en la salida del pueblo, los que tenían bestias formaban montones de estiércol y de ahí cogían para la huerta. En la huerta la dejaban fermentando, le iban echando agua y moviéndolo hasta que a su alrededor comenzaban a crecer ortigas, entonces ya estaba listo para la tierra.

Como abono foliar también usan el sulfato de cobre, también administrado como fungicida. Cuando curan las demás hortalizas de la huerta, como lechuga, rábanos, etc., siempre le ponen alguna rociada de este producto a las acelgas.

No todos los agricultores con los que hemos tratado usan estiércol orgánico, también hacen uso de abonos químicos, siendo de los más usados el 15-15-15 (Nitrógeno, Fósforo y Potasio), pero nos comentan que también conocen otros como el 20-20-20. Nos dicen que el abono 15-15-15 tiene efecto retardado, con lo que dura mucho y va actuando a lo largo del tiempo porque se va disolviendo según las necesidades de la tierra. Todos coinciden en que para la huerta, de no haber estiércol

de bestia, el 15-15-15 es el que mejor se da en estas tierras. El uso de este tipo de abonos no hace que los agricultores dejen de pensar que para la huerta el mejor tipo de abono sea el de bestia. Cuando les preguntamos que entonces por qué usan los químicos, nos explican que existe gran dificultad para encontrar en la actualidad estiércol orgánico. Además resulta más sencillo abonar con químicos ya que necesita menos trabajo por parte de ellos y hay que tener en cuenta que las personas que mantienen variedades locales tienen edades avanzadas y las más de las veces no tienen a nadie que les ayude. Los jóvenes de estas zonas no se dedican al campo y estos agricultores no pueden pagar un jornal a alguien para que lo haga.

Aparte de lo hasta aquí visto, la tierra de la huerta también se enriquece con la ceniza sobrante de los cultivos que ya han sido recogidos en la temporada anterior, aunque de ésta conviene no usar demasiada porque el uso desmedido de la misma puede quemar las semillas o, si es el caso, las plántulas nuevas.

Aunque el estiércol de bestia es el más usado, de entre los orgánicos, también conocen o han usado el de gallina pero se utiliza poco porque dicen que es muy fuerte. Algunos explican que cuando lo han usado es porque han visto que las matas estaban muy débiles. El guano de gallina tiene la particularidad de tener mucha fuerza pero dura en la tierra muy poco. Además de su alto precio, otra de las razones para no usarlo es que tiene mucha cáscara procedente de las camas de las gallinas. Las camas suelen estar hechas de paja de arroz, con lo que germinan muchas hierbas no deseadas allí donde se vierta. El de cerdo, aunque dicen que es bueno, es poco usado por la zona, porque no es fácil encontrar por el Entorno de Doñana granjas de cerdos. El de oveja se suele usar en Villamanrique (además del de bestia), no así en los otros pueblos, porque hay mucha cría de borregas en la zona, aunque explican que suele dar más hierba⁷² que otros como el de bestia. El de cabra no se suele usar porque además de que no hay muchas en la zona también cría mucha hierba.

Es lógico que uno de los más usados sea el de bestia en la zona de Almonte y El Rocío ya que lo que más abunda son caballos, burros y mulos. Hace unos 50 años no había quién no tuviera caballo, mulo o burro pues, además de ser usados para las

⁷² Cuando refieren a criar mucha hierba quieren decir que los abonos orgánicos procedentes de borrega y cabra traen consigo muchas semillas de malas hierbas que los animales han ingerido pero no se han digerido, con lo que suelen salir en los predios haciendo más necesaria la limpia de este tipo de hierbas.

labores del campo y el transporte, también eran parte importante en festividades como la romería de El Rocío.

La zona que ocupa nuestro estudio está compuesta en su mayor parte por terrenos arenosos muy ricos en agua, lo que hace que para el transporte sea apropiado este tipo de animales. Todos los agricultores nos comentan que hasta no hace mucho las carreteras que unían los pueblos de esta zona eran de arena, con lo que el uso de coches era problemático. Aún es normal ver caballos por los pueblos como Almonte, Hinojos o Villamanrique, aunque el uso que se le da ahora es bien distinto al que tenían antes, ya que se mantienen más por divertimento que para su uso en el campo. Las bestias han sido trocadas por grandes y pequeños tractores, pero es posible ver a pequeños agricultores que mantienen las tradiciones casi intactas y realizan las labores del campo con sus mulos. La gente es consciente de que el abandono del uso de estos animales se debe a la penosidad de los trabajos realizados con ellos. La poca gente joven que se queda en el campo no está dispuesta a echar tanto tiempo y esfuerzo en él, con lo que prefiere invertir en tractores que les alivian el trabajo y les dejan más tiempo libre.

El estiércol de bestia se suele echar cuando se le da la última labor a la tierra, con lo que se voltea y queda dentro de la misma. El abono químico en cambio puede echarse en cualquier momento ya que no tiene que ir integrado en la tierra, una vez que ha sido esparcido por la huerta sólo hace falta regar para que se disuelva y empape en la tierra. Los agricultores, en su afán por el ahorro, muchas veces esperan a que den lluvia para abonar, de ese modo no tienen que regar.

La forma de estercolar el cercado depende de la extensión que tenga, pero la mayoría de los hortelanos van haciendo montones a lo largo del mismo y luego extiende el estiércol por toda la superficie. Por ejemplo, un hortelano de Hinojos explica que su huerta tiene menos de una hectárea y echa dos días en extender todo el estiércol ayudado con una horquilla. Los montones que forman suelen ser de una o dos espuelas, que son 25 ó 30 litros cada una aproximadamente. Otros suelen hacerlo con un carrillo de mano que van volcando a distancia según consideren.

No es necesario extender el estiércol en un mismo día pero sí es conveniente hacerlo antes de las lluvias porque si el estiércol se moja deja de fermentar y se pierde todo el poder calorífico necesario para que las plantas y semillas germinen.

Para finalizar es necesario decir que el tipo de abonado que hasta aquí hemos explicado es extensivo a todas las hortícolas, por lo que en las siguientes variedades no se hará un recorrido tan exhaustivo como en la que nos ocupa.

La siembra y trasplante

Una característica esencial que diferencia la agricultura tradicional de la agricultura tras la Revolución Verde es la guarda de semillas. Año tras año, cosecha tras cosecha, los agricultores se hacen dueños de su destino guardando la simiente de los mejores ejemplares que han recogido. La semilla que se guarda es altamente resistente a los avatares de clima y plagas de las zonas de las que proceden ya que han evolucionado con el medio. Las variedades locales que nos ocupan en este trabajo son pues el producto vivo del esfuerzo de generaciones en la custodia de tan valiosas hortícolas.

El troncho, como vimos más arriba, puede ser plantado en cualquier época del año, menos en los meses de verano. La producción de semillas, o como comúnmente la llaman, la subida del troncho, sólo puede retrasarse a lo sumo unas semanas cuando llega la primavera. La posterior recolección de estas simientes suele darse en junio o julio, que es cuando el troncho está seco y los brazos que sirven de soporte a las semillas también. Algunos agricultores nos explican cómo se puede saber cuándo la semilla está madura y cómo se recoge:

- Porque, esto ha dicho usted que se le aprieta, ¿no? y la que está...⁷³
- *Esa está dura, ¿no? pues si está dura nace, porque está cuajada... pero a lo mejor habrá alguna de esa ahí que no esté cuajada...*
- ¿Eso [las semillas de los brazos en los que salen] para quitárselo qué hace uno? ¿Se sacude en una caja o algo?
- *Eso se hace así, se ricia*, [pasa los dedos comprimiendo el tallo por toda su longitud].
- ¿Y esto hay que echarlo en una bolsita especial o en una bolsita de papel o... ?
- *No, lo echo en un botecito de cristal, y no sé si habrá más* [semillas de tronchos] *aquí... ¿ves?* [nos enseña unos tronchos que ya están secos y que tienen semillas para recoger] *Esto es un pencón de esos ¿ves cómo se pudre? Claro, esto es de eso... pero esos de ahí estaban a la altura del naranjo ese... esos estaban así, con más semillas que la mar, y por eso*

⁷³ Refiriéndose a las semillas circulares de la acelga, nos explican que se aprietan con los dedos y, si están duras y no se chafan, quiere decir que son fértiles.

hay ahí tantos nacidos ahí, porque han salido de las semillas... (Valentín Terrón, Villamanrique).

En la recogida de la semilla hay diversidad, no tanto en la forma de hacerlo sino más bien en el propio hecho. Hay agricultores que afirman no recoger las semillas porque germinan sin necesidad de enterrarlas, incluso también nos explican que salen, si la tierra es húmeda, del mismo troncho del año anterior.

- ¿No recoge usted la grana, sino que le deja allí?
- *No, no la recojo, la dejo allí y ahora arando, el viento*⁷⁴ (...) (Venancio Cano, Hinojos).

Cuando llega la primavera y el calor, la acelga deja de producir follaje para poner empeño en el crecimiento del tálamo floral. Desde el centro de la planta sale un troncho de unos tres dedos de ancho que puede llegar a medir hasta un metro (hemos llegado a encontrar una con más de un metro). A lo largo de este tálamo floral se producen numerosas ramificaciones en las que siguen creciendo hojas que casi lo cubren por completo. Su tamaño suele ser más pequeño de lo normal, pero es aceptable para el consumo, de hecho los agricultores las siguen recogiendo para sus comidas.

⁷⁴ Se refiere a que las semillas vuelan con el viento y a la temporada siguiente nacen de nuevo.



Acelga de penca estrecha en floración
o *subida*. Villamanrique.

En Villamanrique nos explica un hortelano que no todas las hojas que echa la acelga cuando se *tallece* son comestibles, que hay que tener cuidado de no comerse las que después darán lugar a los largos brazos que es donde aparecen las semillas.

- ¿A esta que se esta subiendo le puedes ir quintado hojas, o no?
- *Claro, no quitándole las metías esas que es de donde viene echando semilla...* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Las hojas son de un verde limón brillante y puntiagudas, y conforme más se alejan de la base son más pequeñas. Nadie parece reconocer la existencia de flores en la acelga, aunque sí que las tiene, lo que ocurre es que no son flores comunes, con pétalos y de colores vivos, sino que son del mismo verde que el troncho y las hojas, con lo que no se distingue y, además, no tienen pétalos. Cada dos o tres de estas flores quedan englobadas en lo que luego habrá de ser la semilla. La simiente se encuentra dentro de glomérulos en grupos de tres a cuatro. Estos contenedores de semilla son de color marrón parduzco y tienen muchas oquedades, lo que hace que el glomérulo, aunque tenga un tamaño considerable, sea muy ligero. No tiene una forma circular

regular, debido a los huecos que hemos mencionado antes, pero tampoco tiene pinchos, o puyas, que dicen por esta zona, como pueden observarse en las semillas de espinacas.

Las semillas aparecen en unas ramas muy largas de casi dos metros muy flexibles y que parten del troncho central. Ésta es una de las razones por las que los agricultores ponen las acelgas para semillas en lugares donde no les estorben, ya que estos brazos ocupan mucho sitio y se enganchan con todo lo que tengan alrededor.



Semillas de acelga
de penca
estrecha.
Villamanrique.

Los glomérulos, que en principio tienen un color verde limón, poco a poco se tornan marrones hasta que llega el momento de recogerlos. Las semillas una vez recolectadas pueden durar hasta cuatro años, pero como los tronchos producen tanta semilla todos los años, recogen unas pocas para tenerlas siempre nuevas y así no se arriesgan a perderlas. Esto no sólo se hace con las acelgas sino que es común a todos los cultivos. Para los cultivadores ése es su seguro de vida, tener semillas de calidad escogidas con mimo todos los años.

En la penca *colorá* se aprecia una diferencia en el simiente, pues éste es ligeramente más oscuro, con un color pardo más oscuro que el de sus parientes las verdes, casi tirando a negro. Cuando las semillas van saliendo en los brazos también se va diferenciando el color rojo que poseen los glomérulos en la base que los une al mismo.

La recolección de semillas la realizan los propios agricultores, al igual que la

recolección de sus tronchos o pencas, y el procedimiento es el siguiente: se arranca la mata entera, con raíz, y los larguísimos brazos se separan de ésta y del tálamo floral, para pisarlos o cogerlos uno a uno y tirar desde la base hacia la punta con la mano casi cerrada para ir separando las semillas del mismo. La semilla por lo general suele estar bien agarrada a la rama. Sólo cuando está excesivamente seca es cuando se desprende fácilmente. Aún así, siempre suelen caer muchas semillas alrededor de la planta, que son las que cuentan los agricultores que luego “salen solas”. La recogida de semillas de la acelga es sencilla si la comparamos con la del rábano, tomate o lechuga, ya que sus simientes son grandes y visibles, no tienen nada que las recubra (como el rábano), son fuertes, no se rompen con facilidad y se desprenden bien.

- ¿Cómo les quita las semillas a éstas?, ¿las mete usted en un saco, las mete usted en un cubo, las suelta y las espolvorea?
- *No, no, no, así a palos las quito. A palos o pisándola.*
- ¿Aquí en el campo o eso lo hace en casa donde está más limpio?
- *Aquí mismo donde quiera. Ahí pongo un plástico y le doy cuatro palos y cuatro de éstas, como eso se consume poco. Con coger un puñadito eso me dura a mí para todo el año.* (Antonio Pérez, Almonte).

Otros agricultores nos comentan que esperan a que la mata esté suficientemente seca y entonces le dan golpes o la pisan sobre un plástico donde quedan recogidas todas las semillas. Algunos las guardan en bolsas de plástico, en botes de cristal, en latas, y otros simplemente las vuelven a tirar a la tierra para que salgan de nuevo la temporada siguiente. También hemos encontrado quien guarda las semillas dentro de los botes de cristal aún unidas a los brazos.

Los que han dejado de guardar las semillas explican que no merece la pena porque ya las venden y es más cómodo, incluso explican que las semillas que venden deben de ser mejores porque las “han estudiado” mediante métodos científicos y no como ellos, que la selección la hacen “a vista”, pero de seguido uno de ellos explica que él sí que tiene guardadas semillas de troncho local porque cuando le sale algo bueno lo guarda. Esto nos hace entender que también se le da valor al método tradicional de guarda de semillas así como a la calidad de las variedades locales. Lo que parecen obviar los mantenedores es que las semillas comerciales no pueden ser guardadas de un año para otro, con lo que, si le sale buena la variedad, le obliga a comprarla al año siguiente, cediendo así a las multinacionales su autonomía por un

puñado de semillas que además paga a un alto precio.

La selección de las semillas en la acelga se hace en función de dos aspectos. Por un lado, que sea la planta más vigorosa, con las pencas más grandes, y por otro, que el lugar que ocupe la mata sea un espacio del predio en el que no moleste mucho, ya que, al ser una planta bianual, ocupará ese lugar desde octubre que se siembra hasta julio que se recoge. Normalmente suele ser más poderoso el primer aspecto, pero hemos podido encontrar agricultores que nos comentan que las eligen por el lugar que ocupan, porque les da igual que las acelgas salgan un poco más pequeñas ya que son para autoconsumo.

- ¿Y las escoge o eso no se escoge?
- *Hombre, escojo las mejores, sí, cojo las más gordas, claro, cojo las mejores.* (Antonio Pérez, Almonte).

La degeneración de las hortícolas es algo que los agricultores temen, ya que se exponen a perder variedades de las que en algunos casos son ellos los únicos custodios. En el troncho existen posibles degeneraciones si no se tiene en cuenta una serie de aspectos como cambiarla de lugar cada año o cada dos. Como ocurre con el resto de productos de huerta, la rotación hace que la tierra se regenere de los minerales y nutrientes que pierde en cada cosecha. Además es un método preventivo para la aparición de enfermedades víricas u hongos en las variedades. La degeneración de la acelga se presenta con la disminución del tamaño de las hojas, así como con la pérdida de regularidad en la forma de las mismas.

Algunos agricultores explican que para evitar el bastardeo es mejor el trasplante de la acelga que se va a dejar para recoger semillas. De ese modo colocan la planta en un lugar donde saben no les va a estorbar y se aseguran de ofrecer tierras menos castigadas que las de procedencia que les han dado sustento casi por medio año.

En el caso de los tronchos no hemos encontrado que existan intercambios de semillas entre los agricultores. Esto se debe principalmente a que es normal encontrar acelgas desperdigadas en un mismo predio, acelgas que los agricultores no han sembrado, sino que son producto de semillas que se han llevado las hormigas y han germinado, otras que hayan sido transportadas con el viento, o simplemente que han nacido en el lugar en el que el año anterior hubo otra acelga. Cuando los agricultores

ven que sus acelgas pueden estar degenerando, en vez de pedir semillas, lo que hacen es recogerlas de una de esas acelgas silvestres.

En septiembre se siembran las semillas en las almácigas⁷⁵ y suelen salir a los ocho o diez días los cotiledones. Al mes ya cuentan con cuatro hojitas de una cuarta aproximadamente y con unas raíces, o *estambres*, como los agricultores las denominan, que sean fuertes y capaces de soportar el arranque de la tierra. Es entonces cuando están listas para pasar a terreno definitivo.



Almáciga de
acelga de
penca
estrecha.
Villamanrique.

- ¿Y ahora, para quitarlas de la almáciga y ponerlas en tierra, qué hace, moja primero la planta para que la raíz esté blanda, no?
- *Claro que mojo la tierra, para poder tirar para arriba de ella, se saca así.*
- Y la coge por abajo ¿no?
- *Claro, ¿no ves?* [arrancando un troncho de los que habían nacido en el suelo para que vea cómo lo hace]. (Valentín Terrón, Villamanrique).

Para que la planta no se retrase tras el trasplante a tierra definitiva, lo que suelen hacer es dejarle el cepellón de tierra y raíces. Es muy importante no sacudir las raíces de la tierra que portan ya que es el seguro de vida de la planta llevar la tierra junto con la que se ha criado. Si se le quita y no muere la planta, lo que puede ocurrir es que retrase mucho su crecimiento y que las pequeñas hojas se hagan viejas sin crecer en tamaño.

⁷⁵ La razón de sembrar las acelgas en almáciga es para adelantar el cultivo.

- ¿Las almácigas eran en suelo llano, o usted lo levanta una mijita?
- *No, no, no, en suelo llano lo tenía, aunque si se levanta una mijita es mejor.*
- Yo las he visto levantadas como una caldera dada la vuelta ¿no? Una cosa levantada.
- *Sí hombre, levantada es mejor porque está más sana la tierra, pero, vamos, yo las sembraba ahí. Las sembraba ahí donde quiera.*
- ¿Y en plástico [en los vasitos de la semillería] le resulta mejor por qué?
- *Hombre, porque echa menos hierba, no hay que quitarle hierba ni hay que quitarle nada. Después se arranca y van todas pegadas al cepellón ese, y sale la planta, en cambio en tierra o en calderos hay que arrancarla, sale la raíz pelada y es más difícil. Siempre se pierde más y se atrasan más.* (Antonio Pérez, Almonte).

El modo de trasplante es mediante la realización de un hueco en la tierra suficientemente grande para poder acoger el cepellón de la acelga. El agricultor nos explica que usa una escardilla con la que no ahonda mucho porque las raíces no son muy profundas, sólo dos o tres dedos. También nos explica que no aprieta la tierra tras el trasplante porque al regarla el agua hace ese trabajo.

Cuando ya se ha realizado el trasplante nos comentan que es mejor quitarle las hojas más grandes a los tronchos, las más viejas, y dejar sólo los pequeños retoños para que la planta coja fuerza en su nueva ubicación. Por lo demás, no necesita ningún cuidado especial más que los que hemos explicado a lo largo del epígrafe.

Riego

De entre todas las huertas visitadas que mantienen variedades locales, las hemos visto de secano y de regadío. De entre las de regadío, el riego suele ser por goteo, aunque también hemos encontrado agricultores que lo suelen hacer a manta, pero sólo cuando trasplantan. Lo usual es que sean fincas o huertas pequeñas que están en ligera pendiente. El inconveniente que tiene el riego a manta, aparte de que se pierde mucha agua, es que hay que estar muy atentos para que no se inunde demasiado, mientras que por goteo es posible despreocuparse más. El agua procede de los pozos que poseen en las fincas, unas veces compartidos por varios vecinos y otras propiedad de uno solo. El recurso hídrico no es un problema por esta zona, existiendo bajo sus tierras una de las mayores bolsas de agua de Europa, que se está

viendo seriamente mermada por el abuso que de ella se hace desde la agricultura y el turismo. No podemos olvidar que tanto El Rocío como Matalascañas, ambas localidades pertenecientes al municipio de Almonte, son dos reclamos turísticos que experimentan importantes oscilaciones de población en momentos puntuales, lo que supone unos picos de gasto de agua y de contaminación de la misma muy significativos, sobre todo durante el estío.

Cuando están recién plantados, los tronchos necesitan ser regados bien para que agarren en la tierra rápidamente, lo que quiere decir que se riegan todos los días. Lo normal es regar en abundancia la tierra a la que se va a trasplantar en el momento mismo del trasplante. Dicen que eso es bueno para *enjuguecer* la tierra.

Una vez que agarran los tronchos, pasan a necesitar un riego cada dos días, siempre teniendo presente que depende del calor que haga, del jugo que tenga la tierra, del tipo de terreno (ya que los terrenos de más barro mantienen el agua más, los más arenosos menos), del nivel freático que alcancen las aguas existentes en el predio y de la cantidad de agua que se le eche cada vez que se riegue, entre otras cosas.

Cuando les preguntamos por el tiempo que riegan o los litros que echan, ninguno de los cultivadores nos sabe decir. Explican que le dejan puesto el riego a toda la huerta, unos cuatro horas, otros dos, dependiendo de lo grande que sea el terreno, pero no se tiene conciencia exacta del volumen de agua que gasta en el riego.

En los cercados de secano suele voltearse la tierra un poco, sin profundizar demasiado para que el jugo salga a la superficie y al troncho le sea más sencillo cogerlo. A eso lo llaman darle una *chasquita*⁷⁶, cosa que suele hacerse con un pequeño azadón.

En el caso de la acelga, tal y como hemos ido viendo a lo largo del capítulo, también podemos encontrar agricultores que no le hacen nada, que las dejan que crezcan solas, sin riego directo a las mismas y sin preparación del terreno. Debemos tener en cuenta que la acelga produce en los meses en los que las lluvias también son

⁷⁶ El nombre que recibe *chasquita* está muy relacionado con el sonido que produce el hierro de la azada al cortar la tierra.

frecuentes, con lo que las más de las veces no se hace necesario regarlas más que cuando se siembran, en septiembre, o ya cuando empiezan a subirse si los años son de baja pluviosidad.

Cuidados tras la siembra

El troncho es un cultivo al que no se le suele dar muchos cuidados debido a su fortaleza. Eso hace posible la despreocupación, siempre relativa, de los agricultores, ya que no supone una merma significativa en la producción necesaria para el consumo del hogar. Por tanto, se unen dos aspectos importantes: por un lado la gran producción del troncho junto con el poco cuidado que necesita, y por el otro el consumo propio en casi todos los casos.

Que no necesite cuidados excesivos e incluso que los propios agricultores expliquen que no les hacen nada no quiere decir realmente que eso ocurra así. Como hemos visto con el riego, las veces que no se riega es porque el tiempo acompaña o porque es zona de secano, o simplemente porque le llega agua de los otros cultivos. Pues lo mismo ocurre con el laboreo tras la siembra. En efecto, los agricultores nos cuentan que no les dan cuidados a las acelgas, pero en realidad les van quitando, igual que hacen con los demás cultivos, las malas hierbas que van saliendo bajo el pie, como podemos ver en la siguiente cita:

Yo, cuando salen las malas hierbas, las quito con una escardilla porque yo para las cosas de comer en casa no le pongo herbicida, además de que el herbicida también mata al troncho. (Venancio Cano, Hinojos).

Normalmente las hierbas que suelen salir alrededor de las acelgas, debido al tiempo en el que están productivas, son los jaramagos, las castañuelas y las verdolagas, muy comunes en esta zona.

Los cuidados que reciben las acelgas, y en general todas las hortícolas, son llevados a cabo por los propios agricultores, ya que la mayoría de los predios no son demasiado grandes. Algunos de los agricultores sí que dedican su huerta a la venta, con lo que sí cuentan con mano de obra externa para este tipo de menesteres, así como para recolección o cualquier tipo de labor que haya de hacerse en la huerta.

Cuando ya ha llegado la hora de recoger las semillas, las matas se dejan secar, se retira el riego si lo hubieran tenido y después el hortelano las retira con una

escardilla. Los restos de tronchos son quemados y las cenizas son aprovechadas para esparcirlas por la tierra que habrá de prepararse para la siguiente siembra de la huerta.

También hemos encontrado quien no retira los troncos de las acelgas sino que los desentierra con una escarda pero los deja para que se conviertan en abono orgánico.

Otra práctica en el cuidado de la mata es el aclareo de la acelga, que se lleva a cabo por los propios agricultores y se realiza para que los tronchos den hojas más grandes y mejores. Cuando están en la almáciga hemos visto que algunos van quitando los plantones de troncho que parecen más débiles para favorecer a los más fuertes. Eso es común a todos los agricultores, ahora bien, una vez que la mata ya está en terreno definitivo sólo los que las comercializan, y por ello buscan ciertas características para el consumidor, les siguen haciendo aclareos, lo que suelen denominar deshermanar.

Otro tipo de aclareo es el que se conoce por la eliminación de ahijamientos. El ahijamiento es cada rama que sale del tronco principal. Suele ocurrir que algunas de estas ramas se desarrollen demasiado y le quiten fuerza al troncón, es entonces cuando se procede a su eliminación.

Plagas y enfermedades

El cultivo que nos ocupa está en producción desde septiembre hasta mayo o junio, con lo que los cultivos a los que puede asociársele son los de invierno. Las acelgas pueden estar sembradas alternándolas con los rábanos, lechugas, espinacas, nabos, aromáticas, etc. Algunos de los agricultores nos comentan que han aparecido acelgas bajo los pies de los olivos y que ahí las han dejado que crezcan, pero no hemos constatado que exista ningún tipo de asociación específica beneficiosa con la acelga.

Las plagas que más afectan a las acelgas son producidas por la rosquilla, caracoles, gusanos, babosas, pulgón y la araña roja. Las que hemos encontrado son la mangla, los gusanos, las babosas, los caracoles, pero poco más, pues las acelgas no son muy delicadas, lo cual es un elemento más a la hora de entender por qué los cultivadores las describen como plantas casi silvestres.

Los gusanos que se comen las hojas o los caracoles son tratados con productos químicos, pero la acelga no es un cultivo como el tomate, en el que se tenga especial interés. Como se suelen tener pocas plantas, los agricultores quitan los gusanos o caracoles a mano, de tal manera que el uso de químicos se produce cuando la plantación sobrepasa un número de tronchos en el que se haga imposible su control manual. Un ejemplo de cultivo de cierta extensión de acelgas lo encontramos en una huerta de Almonte, en la que el dueño se queja de este tipo de plagas, aunque explica que realmente no le hace mucho daño a las acelgas como para que se pierdan las hojas enteras. Las mujeres que se las compran en la plaza no quieren las pencas picoteadas o mordidas, con lo que se dificulta la venta aún sin perjudicar demasiado al cultivo, por lo cual usa los químicos.

Para los pájaros no se usan químicos, pero sí existen modos de ahuyentarlos. Uno de los ejemplos que nos ha sido posible encontrar es colocar un gorrión muerto colgado cerca de las matas de acelgas para que no se coman los demás gorriónes sus hojas. La explicación es que los gorriónes huelen al gorrión muerto y se marchan.

Según los agricultores, estos pájaros son muy listos y cuando ven que puede haber cualquier tipo de peligro huyen, pero la huída dura poco tiempo si se dan cuenta de que no es más que un engaño, por eso no existe ningún remedio permanente, sino que ha de jugar mucho la inventiva del agricultor para que el ave no se percate de que es una artimaña. También contra éstos se suelen colocar espejos colgados por una cuerda, así como su versión moderna que es el cd, de manera que se permite su oscilación para que al ver las aves su brillo crean que hay gente. Otra forma de ahuyentarlos es colocar cintas de cassette a lo largo de la huerta, ya que dicen que el silbido que producen al cortar el aire espanta a los pequeños animales.

En cuanto a las enfermedades, casi la totalidad de agricultores nos explica que debido a la dureza de la planta no es necesario ni curarla ni tratarla, pero a medida que vamos indagando descubrimos que sí las tratan cuando tratan las demás hortalizas de la huerta, las riegan un poco cuando riegan el resto, le ponen fungicida cuando a las otras y lo mismo sucede con el abonado.

- Las acelgas no tienen mayor problema y si le entra algún gusanillo...
- *No, no nosotros no echamos cuenta, como las necesitamos tan poco...*
- ¿Las trata cuando les ha entrado algo?
- *No, no, no, yo no las trato. Es la única que no trato. Hombre, si a lo*

mejor voy a tratar a las lechugas o las papas y le cojo con las máquinas y le pego un chufletazo... Pero, vamos, que en eso no se gasta dinero en proteger. (Venancio Cano, Hinojos).

Antes de finalizar con este epígrafe no queremos dejar atrás una particularidad de la acelga de penca colorada, que es el hecho de que le suelen atacar más las plagas que a las otras.



Acelga de penca colorá
afectada por hongos.
Villamanrique.

Ningún agricultor nos supo decir el porqué de esta cuestión, pero las rojas aparecían con ataques de hongos mientras que las otras que estaban sembradas al lado no presentaban ningún síntoma.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección de la acelga se realiza, como nos comentan, en todo tiempo, es decir, en casi todo el año menos los meses de más calor, que en la zona en la que hemos realizado nuestro estudio van desde mayo hasta agosto. Si el verano es fresco puede comenzar a dar verdura desde septiembre, ya que sería posible plantarla antes de tiempo.

El modo de recolección es simple. Con una navaja se cortan las hojas más grandes a la altura del tronco central dejando dos centímetros aproximadamente del

troncho, que se corta en la madre para no dañarla. El procedimiento es similar en todas las variedades de acelga.



Acelgas de penca estrecha.
Recolección.
Villamanrique.

Hemos podido comprobar que también hay veces en que tienen las almácigas muy espesas y entonces las acelgas son arrancadas directamente de la tierra para consumirlas. Estas verduras son entonces muy tiernas porque aún no se han desarrollado del todo y suelen ser las preferidas para las comidas en *colorao*, ya que lo que se echa a las mismas es el troncho y no la hoja. Cuando se realiza este tipo de procedimiento hay que tener una serie de precauciones que no se tienen en el otro, como puede ser una meticulosa limpieza de las raíces para que no se llene la casa de tierra, pues todos nos explican que sus mujeres les riñen si no traen las verduras bien limpias.

Un ejemplo lo pudimos ver cuando un hortelano de Villamanrique nos enseñó cómo lo hacía él. Primero hay que asegurarse de que la tierra tenga la humedad suficiente como para que al tirar de los tronchos jóvenes no se rompan las hojas. Los tronchos que él nos enseña son de penca estrecha, con lo que el peligro de que esto ocurra es mayor que en unos de penca ancha puesto que al ser más finos son también más débiles, unido todo ello a que las acelgas de las que hablamos son jóvenes, es decir, tendrán tres o cuatro semanas desde que echaron los cotiledones. La humedad de la tierra no ha de ser excesiva ya que entonces la tierra en vez de desprenderse de la planta lo que hace es retenerla, con lo que dificultaría el trabajo. Una vez está

comprobada la humedad se comienza a dar tirones pequeños hacia un lado y otro notando en las manos la rotura de las pequeñas raíces de la acelga hasta que por fin sale de su hasta ahora cobijo. El siguiente paso obligado es limpiar las raíces, cosa que realiza dando pequeños toques en sus botas, que van quedando teñidas del color negruzco de la tierra. Cuando las raíces enseñan su color blanco, con la navaja corta las más gruesas, ya que eso no se va a consumir.

Poco a poco va quitando las acelgas mediante el mismo procedimiento y las va amontonando para unir las en haces que luego llevará a su casa. Los haces, como no son para la venta, tendrán el número de plantas que su mujer usa para la comida, el que le haya pedido algún vecino o el que ellos crean oportuno para no tener que dejarlas guardadas en el frigorífico. Lo común es coger unas cuatro pencas para la comida en *colorao* y si es para hacerlas como espinacas, es decir usando la hoja, suelen coger más grandes los manojos, con unas 15 ó 20. Cuando tienes una huerta a mano es un absurdo tener las verduras en el frío si se pueden conservar vivas en la tierra y cogerlas a medida que se necesitan.

Este tipo de recolección no es la común. Como ya se explicó más arriba se realiza cuando las almácigas quedan muy densas, pues lo usual es cortar las hojas que se necesitan sin dañar el tronco grande, de modo que se quitan las hojas más grandes y verdes y se deja el cogollo cuasi blanquecino del que saldrán las nuevas hojas en aproximadamente una semana o dos. Las hojas que no se recogen a tiempo tenderán a secarse para dar paso a las nuevas, pero es beneficioso ir quitándoselas para que se dé fuerza a las nuevas. Además es la forma de que no aparezcan insectos u hongos que se alimenten de las hojas muertas, pudiendo atraer a alguna plaga. Cuanto más tiempo se deja una penca ya madura en el troncho, más dura y recia se pone, con lo que es menos agradable al paladar.

Para entender el aprovechamiento de la acelga, hemos de tener en cuenta a las dos partes que distinguen en la acelga, el troncho y la hoja. Tradicionalmente, en el Entorno de Doñana lo que se consumía era el primero, siendo parte integrante de las comidas en *colorao*, que reciben su nombre de la añadidura de pimentón, y que son un potaje de verduras. Suele estar compuesto por calabaza, patata, habichuelas verdes, garbanzos o judías (o ambos), tronchos, tomate, pimiento, ajo y cebolla. Es un plato

que se hace con las verduras de la temporada y de lo que en ese momento se tenga en casa. Le añaden en el último hervor las pencas de las acelgas limpias de fibras y a trozos de dos o tres centímetros de largo. Lo normal era quitarle las hojas que podían ser usadas para la alimentación de las gallinas o de algún conejo que hubiera en el corral de la casa pero sin llegar a constituir base de la dieta de estos animales. Este tipo de plato, por su contundencia y porque se sirve con caldo, se suele consumir en los meses de otoño e invierno, que es obviamente cuando la acelga está en su total apogeo de producción. Por ser un plato fuerte sólo se suele hacer una vez a la semana y es tomado como almuerzo.

En la actualidad la forma de consumo de la acelga ha cambiado, ampliando así la oferta culinaria con dicho producto. No sólo se comen las pencas sino que también se cocinan las hojas de forma similar a las espinacas, es decir, se hierven las hojas desechando ahora el troncho y se refrién con ajo y un majado a base de pan frito, un poco de vinagre, comino, sal y pimentón, elemento este último que siempre parece ir acompañando a las acelgas. Normalmente en el sofrito se suelen incluir los garbanzos del puchero o cocido, que se saltean con todo lo demás. Éste es un plato más ligero que el primero y está tomando mucho auge debido a que es una forma menos pesada de comer la acelga. Suele ser comido como almuerzo acompañado de un huevo frito.

Otro modo común de comerlas es esparragadas, o sea, hirviendo las hojas y los tronchos y friéndolos con ajo y pimentón. Es un buen plato para tomar de cena y nos explican que en ocasiones suele estrellársele un huevo para que no sólo sea verdura lo que se come, para que “alimente más”, como nos explica una mujer de Almonte.

El último plato del que hemos tenido constancia es la acelga empanada o enharinada, en que de nuevo el protagonista es el troncho que se pasa por huevo y pan rallado o harina para freírlo posteriormente. Si para los platos como el cocido en *colorao* y las acelgas esparragadas se prefieren las de penca estrecha, ya que suelen ser menos fibrosas que las anchas, para empanarlas se prefieren las de penca ancha, ya que tienen más *sustancia* al ser más grandes los tronchos. En cuanto a las hojas es indiferente el uso de unas u otras, aunque nos comentan que las de penca ancha tienen más verde que las finas, con lo que con menos troncho cunde más, aunque todo ello, por supuesto, sujeto a los gustos de cada cual.

En la actualidad parece que el consumo de acelga se ve mermado cuando en el

cocido en *colorao* comienza a tener más protagonismo la carne, tornándose éste en potaje de carne con chorizo, morcilla, carne de ternera y cerdo y, por supuesto, pimentón. Este cocido sigue llevando las verduras pero en menos cantidad. Aunque el consumo de la hoja de acelga ha aumentado en general, no ha sido tanto en los hábitos de nuestros informantes.

- ¿Y se utilizan mucho los tronchos en los guisos? ¿En qué tipo de guisos se utilizan?
- *En los cocidos en colorao, y muchas mujeres los quieren como espinacas también, esos están muy buenos para eso.*
- ¿Y siempre se han comido los tronchos por aquí?
- *Claro que se comían. En la época del hambre, con Franco, casi todos los días se comían garbanzos y a los garbanzos se le echaban los tronchos porque la pringá que se le ponía era de cochino colorao [cochino blanco], que había antes por aquí, pero se le ponía poca pringá, nada más para darle gusto porque no había dinero.*
- ¿Y se le suelen dar los tronchos a los animales?
- *Hombre, si te sobra, sí. Eso se lo comen todo, las cabras, todos los animales, el cochino, el conejo, todo. Claro, eso se lo comen todo, lo mismo que las hojas de la coliflor y de la col, todo eso sirve para los animales.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El hecho de mantener las variedades locales de acelga responde a su sabor y fortaleza en el medio, aspectos que ya hemos explicado más arriba. Debido al tipo de agricultores con los que hemos trabajado, conservadores de semillas locales, son personas entre los 50 y los 75 años, con lo que la mayoría tiene la huerta para consumo familiar, y por familiar nos referimos a lo que ellos llaman consumo de la casa, que responde a lo que se consume en la casa y a lo que destinan a regalos para parientes o vecinos. Sólo uno de nuestros informantes se dedica a la venta de este producto, del que comenta que se vende poco en la actualidad, pero que antes era uno de los que más se vendía porque la gente hacía potajes mucho más a menudo que ahora. En esto mismo coincide un agricultor de Villamanrique y su mujer, conocedores de ello de primera mano, ya que ella tenía un puesto en la plaza de abastos de su pueblo. Nos cuentan cómo se hacían la tarde antes los hatos o manojos de acelgas para llevarlos al puesto y venderlos al día siguiente.

LA LECHUGA

Introducción

El origen de la lechuga (*Lactuca sativa* L.), aunque Vavilov lo suponía en el Cercano Oriente, es un aspecto sobre el que los botánicos de hoy en día no parecen ponerse de acuerdo. Conocida por persas, griegos y romanos, se trata de una hortaliza cultivada desde hace muchos años ya que se conocen testimonios escritos de que ya en Roma se cultivaban distintas variedades (MAROTO, 1983). Otras fuentes afirman que es originaria de la India, así como que se extendía como maleza en toda la zona mediterránea. Se hace presente como acompañante de comidas desde hace 4500 años apareciendo en pinturas de tumbas de Egipto. Fue de manos de Cristóbal Colón que llega a tierras americanas y a partir de este momento se empezó a cultivar en Estados Unidos. (ROLLÁN MÉNDEZ y SASTRE ZARZUELA, 2007:164-165).

En el Entorno de Doñana nos ha sido posible encontrar sólo una variedad de lechuga autóctona, a la que conocen por el nombre de **oreja de mulo**, ya que su hoja adulta tiene un gran parecido a dicha parte del animal. Aunque ésta es la única que se conserva, los agricultores recuerdan otras muchas, como por ejemplo una a la que llaman morada, otra que dicen se da en la zona más cercana a la costa o en los arroyos llamada culo de rana, y una blanca que comentan que se ponía muy grande pero que se rompía al atarla, denominada romana verde y que, aunque dicen que lleva muchos años, no es considerada variedad local.

La lechuga oreja de mulo era muy común en la zona hasta que comenzaron a traer lechugas como la iceberg o las variedades más modernas que se caracterizan por

subirse más tarde, tener hojas más bastas y duras (lo que produce menos rotura de la hoja en el atado) y ser mejores para el transporte, aunque estas mismas características las hacen ser más recias y con menos sabor que las locales.



Lechuga oreja de mulo.

Primeras hojas. Hinojos.

Los aspectos positivos que hemos enumerado de las variedades modernas parecen ser más fuertes que los negativos, por lo que las lechugas modernas han ocupado en las huertas el lugar de las locales. De las lechugas se busca que se vean recias y que no lleven hojas rotas, con lo que variedades de hoja más basta se anteponen a las mismas con hojas suaves aunque sean menos agradables al paladar. Volvemos una vez más a lo que nos repiten los agricultores “en la actualidad se come más por el ojo que por la boca”.

Hoy podemos encontrar a la venta las semillas de la lechuga oreja de mulo (variante comercial) pero según nuestros informantes es mucho más dura que la variedad local del mismo nombre que ellos mantienen.

De todos los agricultores con los que hemos tratado sólo dos mantenían las variedades en campo y los demás o no siembran o simplemente han abandonado su

cultivo por las variedades modernas aunque todos, sin excepción, tienen a la antigua como mejor, en cuanto al sabor, color y textura. Sólo uno de ellos aún sigue comercializando la variedad local en un supermercado del pueblo. Según nos han contado, el dueño del supermercado se quedó un día sin lechugas y alguien le dijo que el agricultor en cuestión tenía la huerta llena. Se llevó dos hileras de lechuga para venderlas ese día y a partir de ahí la gente empezó a pedirle en el supermercado las lechugas de la huerta de este agricultor ya que pudieron apreciar las diferencias entre la local y la comercial.

En las huertas es posible encontrar, junto con las lechugas locales e intercaladas con éstas, coliflores, coles, otras variedades de lechuga e incluso calabazas, como nos comentan en el siguiente extracto:

Las lechugas las puedes plantar con las calabazas, porque como se le da tanta marquilla... Por el centro [entre dos hileras de calabaza] hemos sembrado dos hiladas de lechuga. Como la lechuga cría más pronto, ya cuando viene la calabaza a cerrarse en la tierra ya se ha recogido la lechuga. (Antonio Pérez, Almonte).

Caracterización

De entre todas las características que pudiéramos resaltar de la variedad que nos ocupa, la oreja de mulo, son quizás su sabor y su suavidad los aspectos más importantes en comparación con las variedades modernas que ocupan las estanterías de tiendas y supermercados.

Si seguimos con la comparación, las oreja de mulo son lechugas más tardías que las modernas. Los agricultores nos cuentan que tardan de dos a tres meses en tierra definitiva en ser consumibles, mientras que las variedades modernas lo son a los 30 días de pasar a tierra definitiva.

La suavidad de sus hojas que al paladar las hace inigualables trae problemas para el transporte y manipulación, siendo incluso el atado una operación delicada. Son muy voluminosas, llegando a alcanzar de 30 a 40 cm de largo y 20 de ancho, y el kilo de peso. Otra de las diferencias con la variedad moderna de oreja de mulo es que ésta tiene el nervio principal mayor que las locales, es decir tiene mucho troncho en cada hoja. Ellos como consumidores prefieren que la lechuga presente el nervio principal de

menor tamaño y consideran que las lechugas que lo tienen más grande son peores porque una de las características que resaltan del cultivo es su hoja y no su troncho, al contrario de las acelgas, de las que se aprovechaba sólo éste.



Lechuga oreja de mulo. Estadío de roseta. Villamanrique.

Una vez hemos expuesto las diferencias con otras variedades vamos a proceder a explicar y describir cómo son las lechugas oreja de mulo.

Las hojas son prácticamente lisas, al igual que los limbos foliares, son más largas que anchas y, como hemos dicho, con escaso nervio principal. Su textura es muy suave y crujiente y tienen un sabor dulce que las caracteriza. Pueden llegar a alcanzar el kilo de peso.

Su color es un verde no muy oscuro, una especie de verde limón degradando hacia el casi blanco cuanto más nos acercamos al troncho central o cogollo y hacia el verde botella si lo hacemos hacia sus primeras hojas. La razón de esta variabilidad de tonos se debe a que las hojas que quedan expuestas al sol, el viento y la lluvia, se envejecen y tornan oscuras. El cogollo tras el amarre queda cubierto, con lo que está resguardado y, al no darle la luz, su color queda blanquecino, siendo muy apreciado por los consumidores.

Lechuga oreja de mulo. Hojas.
Villamanrique.



Ecología

La producción de la lechuga oreja de mulo en tierra definitiva ocurre en los meses de frío, que suele ser desde final de septiembre hasta que se recogen las últimas antes del calor de la primavera, cuando el tálamo floral comienza a ser visible, lo que los agricultores llaman “subirse la lechuga”. Por lo tanto podemos decir que la lechuga se da en nuestros huertos desde septiembre hasta finales de abril, aunque las mejores lechugas son las que se producen hasta finales de febrero, ya que en los posteriores meses la hoja sufre mucho con el sol, produciendo el endurecimiento de la misma.

Las lechugas se siembran en almáciga y cuando alcanzan su tamaño óptimo, cuando tiene unos cuatro dedos de alto y más de cuatro hojas aproximadamente, cosa que suele ocurrir con los dos meses de vida, se las pasa al terreno definitivo. Los agricultores nos comentan que la lechuga es una de las que más tarda en poder ser consumida, pudiendo llegar hasta los tres meses después del trasplante. Las almácigas suelen ponerse en septiembre y pasan a los líneas a principios de noviembre, siendo

posible comenzar a degustarlas en enero.

En cuanto a los suelos, los mejores para la lechuga son francos y frescos, que no retengan la humedad excesivamente y con abundante contenido en materia orgánica. No resiste bien la acidez del suelo y no suele adaptarse bien a terrenos ligeramente alcalinos (MAROTO, 1983). No gusta tampoco de la acción de vientos calidos que hacen perder turgencia a las hojas, lo que los agricultores conocen con achaparrarse. Los suelos mullidos son los que prefiere y por eso los agricultores le reservan sus mejores tierras bien labradas y provistas de abono o estiércol. Las lechugas van en canteros, lo que hace que puedan huir del exceso de humedad.

El hecho de pasar la lechuga de la almáciga a la tierra supone la necesidad del laboreo previo del terreno. La tierra que ha estado ocupada en la temporada estival por tomates, pimientos, berenjenas, etc., pasa a ser removida y regalada con estiércol o abono, según de lo que se disponga, y conformada en líneas con canteros en los que se abrirá una serie de agujeros cada 30 ó 50 cm aproximadamente, y que serán ocupados por cada lechuga. Nos explican que cuanto más separadas estén unas de otras mejor, porque así salen más grandes y a la gente le gusta más⁷⁷.

La cantidad de estiércol que se le echa a los líneas depende más de las posibilidades, tanto económicas como de acceso al mismo, del agricultor que de las necesidades de las tierras. En la mayoría de los casos se usan los desechos de las cosechas veraniegas como abono orgánico integrándolos bajo la tierra.

- ¿Y qué le haces a la tierra antes de poner las lechugas?

- *Le paso la mulilla donde vaya a sembrar y después hago el lomo y le dejo el caño, como si vengo con la azoleta por aquí, vengo tirando tierra aquí y tierra aquí, y luego cojo el lomo para allá y le voy haciendo igual, tierra para allá y tierra para acá, y le voy allanando un poco así con la zoleta, al otro día o al mismo día, según cuando sea...* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Siembra y reproducción

Como hemos dicho, todos nos comentan que es bueno “llevar adelantados” los cultivos antes de ponerlos en su lugar definitivo La siembra de almácigas o criaderos

⁷⁷ La lechuga se prefiere grande, al contrario de cómo veremos en el tomate. La razón está en que el tomate una vez abierto no dura más de dos días, en cambio la lechuga puede ser consumida en varios días con sus cualidades en perfecto estado.

nos da la oportunidad de sembrar antes de su tiempo y de plantar matas más fuertes. La lechuga, tras ser arrancada de la almáciga, pasa a tierra definitiva con al menos dos meses, lo que conlleva que sea mucho más resistente a heladas, fríos y lluvias, normales en la época de producción.

La reproducción es por semillas que son recogidas antes de que el talamo floral de la lechuga se seque del todo, ya que es el único modo de poder recoger el mayor número de las mismas. La simiente de lechuga es muy volátil (muy ligera), lo que hace que su recolección tenga que ser en días y lugares en los que no haga mucho viento.

Existen diversas formas de recoger la semilla, pero la más común es la de arrancar la mata de lechuga y poner el talamo floral hacia abajo dentro de un cubo y sacudiendo posteriormente con cuidado el mismo. Algunos le pasan la mano de arriba abajo para que suelte la semilla, otros en vez de en un cubo meten la mata en un saco y le dan golpes o lo pisan.

Las semillas de color marrón-grisáceo son parecidas a las de perejil. Tienen forma de minúscula gota de agua o lágrima y la simiente propiamente dicha se encuentra en la parte más abombada, siendo la otra casi plana.



Lechuga oreja
de mulo.
Semillas.
Villamanrique.

Tras la recogida de semillas llenan un cubo de agua, o el mismo en el que las han recogido, echan en él las semillas y esperan un día. Las que han quedado flotando

no sirven, las que están en el fondo se pondrán a secar y se guardarán en botes de cristal. El secado de las semillas de lechuga ha de hacerse en lugares donde los pájaros y las hormigas no tengan acceso, ya que son golosinas para ellos. La simiente de lechuga no suele durar más de dos años, con lo que lo mejor es gastarla cada año. Por otro lado produce una cantidad ingente de semillas por cada planta, con lo que la producción para el año siguiente queda cubierta casi con una sola mata, aunque lo normal es dejar de cuatro a seis, según el uso que dan nuestros informantes a este cultivo, que es el consumo de casa, intercambios y en algunos casos venta a pequeños establecimientos y supermercados.

Como ya hemos referido anteriormente, las lechugas que se dejan subir son las que ellos consideran las más hermosas, por ser grandes y vistosas. Éstas no se amarran sino que se las deja entallecer y su uso queda limitado a la recogida de simiente. Todo esto ocurre desde finales de abril en adelante, siendo el momento óptimo de recogida de semillas en julio o agosto. Algunos comentan que la mejor semilla se da en las lechugas a las que se les corta el tronco por la mitad:

- *Yo cojo la planta cuando está ella gorda. Cuando está bien la cojo y corto la lechuga por medio, entonces la dejo que vuelva a crecer y ya cojo la simiente de ella. No de cualquiera, de la que yo vea «jojú, que lechuga más buena!... ésta tiene que tener una simiente....» Pues ésa es la que corto y es la que dejo.*
- *¿Tiene que ser grande, ancha, que le veas que el color...?*
- *Sí, que esté frondosa y tenga fuerza. Entonces, cuando tiene el cogollo grande, corto la lechuga por medio y por todas las hojas brotan hijos.*
- *¿Y eso lo hace usted o es algo normal?*
- *Lo hace mucha gente, porque dicen que la simiente es mucho mejor cuando se le corta el cogollo. (Antonio Medina, Hinojos).*

El tálamo floral, que puede alcanzar el metro y medio de altura, comienza a hacerse sitio en el reparto de energía de la planta a partir de la primavera. Es de color verde casi blanco y tiene muchas nerviaciones de las que nacen pequeñas hojas de lechuga. Las hojas que van cubriendo el tálamo floral son considerablemente menores que las de la lechuga para consumimos normalmente, llegando a ser un 75% menores que éstas.



Lechuga oreja de mulo. Tálamo floral.

Villamanrique.

Junto al tallo principal pueden aparecer otros de tamaño más menudo que salen del mismo. De ancho, el tálamo floral puede tener el tamaño de una mandarina.

Cuanto más nos acercamos al extremo superior del tallo más juntas y pequeñas salen las hojas. En unos pequeños ramitos se van viendo unas pequeñas bolitas de color verde-amarillo. Las bolitas van pasando de este color a tener unos tonos malva que son los que anuncian el desborre. Las flores que aparecen en ramilletes son de color amarillo aunque no tan intenso como el de la flor del tomate. Sus estambres son las semillas, y tienen la particularidad de estar formados por pelusas que hacen posible que las mismas se propague por la zona.



Lechuga oreja de mulo. Flor seca en producción de semillas.
Villmanrique.

El porte que tiene la lechuga cuando está en plena producción de semillas es muy desgarbado, casi sin forma definida, lleno de hojas y matas que salen hacia un lado y otro, ocupando un espacio importante a lo ancho en la huerta. La altura que llega a alcanzar hace necesario proteger la mata para que el viento o los pájaros posándose no la quiebren, dando al traste con la recogida de simiente. La protección suele hacerse entutorando la planta con una gavilla de hierro (que es el modo en que lo hace el único mantenedor de la variedad), que alcance, al menos, la altura de la mata.

Las flores son amarillas, haciéndose más intenso éste color en los estambres. Estos estambres son en realidad las semillas que volarán cuando ya la flor esté seca gracias a unos pelillos que tienen en su parte puntiaguda, que coincide con la parte del estambre que queda visible y que hemos dicho que es de un amarillo intenso. Cuando la flor se seca, el color amarillo torna a pardo y la semilla adquiere su color de madurez, marrón-grisáceo.

Como ya hemos visto, la lechuga se adelanta en almáciga y, según los que aún la mantienen, se prefiere el criadero en suelo aunque el trasplante las retrase un poco porque explican que así se dan mejor, más fuertes.

Almáciga de
lechuga.
Cotiledones.
Villamanrique.



La oreja de mulo suele pasar en la almáciga desde septiembre hasta noviembre, aunque todo ello depende de cómo sea el año. Lo que a primera vista nos dice que una lechuga ya está para trasplantarla al líneo es que posee al menos más de cuatro hojas y tiene unos cuatro o cinco dedos de altura.



Lechuga oreja de mulo tras el trasnsplante.
Villamanrique.

En el trasplante es importante tener en cuenta no tocar las raíces y que éstas conserven la mayor parte de tierra que arrancan de la almáciga, esto hará que se retrase menos. Como ya referimos, el marco de plantación suele ser de unos 30 a 50 cm y la separación entre líneos de otros 30 cm.



Ledchuga oreja de mulo en líneas. Villamanrique.

Tras la siembra en almáciga y el trasplante viene, aproximadamente a los dos meses de este último, el amarre de la lechuga, realizado para que el cogollo se quede blanco, dulce y tierno, esto es lo que se persigue de la textura y sabor de la misma. La forma que han de tener las lechugas para amarrarlas se asemeja a una rosa. Entonces se coge una cuerda, normalmente de las negras de plástico, y se ata con cuidado alrededor de la misma tendiendo hacia arriba, es decir, en el tercio superior de la lechuga.



Lechuga oreja de mulo amarrada.

Villamanrique.

En la operación es necesario tener mucho cuidado porque la cuerda puede y

suele cortar las hojas externas y eso estropea la lechuga. Ya no se le quitará la cuerda hasta el momento de comerla o, si se vende, en el momento de limpiarle las hojas de fuera. En todo caso, hasta que no sea arrancada la lechuga permanecerá embridada.

Una vez se realiza el atado, la oreja de mulo sigue creciendo a lo ancho tanto como a lo largo, llegando a alcanzar un tamaño de 40 cm o más de largo y de ancho unos 20 ó 30. La lechuga va engordando y es lo que llaman que se llena, que no se queda hueca por dentro, sino que tiene un corazón macizo.

Cada planta da un fruto, una sola lechuga. La recogida se produce desde diciembre hasta abril y es realizada por el propio agricultor en las huertas estudiadas ya que, como hemos dicho, son pequeños predios donde la plantación se realiza de forma escalonada para no tener todos los frutos a la vez.

Cuando se decide dejar una lechuga para que dé semillas, ésta no se ata, ya que lo que persigue el atado es precisamente que la lechuga no se suba. Una vez que la lechuga ya ha desarrollado el talamo floral, aparte de lo que hemos visto de colocar un tutor, no se le da más cuidado que seguir regándola antes de que las flores comiencen a abrirse demasiado y dejen escapar las semillas. En este momento se le quita el riego y se deja secar la mata. Lo normal es que antes que esté seca del todo se arranque y se proceda a la recogida de semillas. A partir de aquí se vuelve a realizar el procedimiento con el que abrimos el epígrafe.

Riego

Si hay algo esencial para las variedades de huerta eso es el riego, a no ser que sean zonas como en la que se encuentra una de las huertas de Almonte, que son arenosas y muy bajas y mantienen su humedad incluso en verano. La lechuga no es menos en cuanto a este aspecto, aunque al ser variedad de invierno quizás necesite que se riegue menos, pero no quiere decir que precise menos agua, sino que la falta de riego queda compensada por las lluvias del periodo otoño-invernal.

La forma de riego en casi todas las fincas es el goteo, haciéndose con regadera sólo cuando las lechugas se encuentran en su almáciga. La procedencia del agua suele ser subterránea, de pozos, que mediante un motor se distribuye por los goteros del

predio. Los goteros se colocan en los surcos entre líneas y de ese modo se riegan a la vez dos líneas. Por lo demás, no existe ninguna especificidad en el riego de la lechuga.

Cuidados tras la siembra

El aclarado en la lechuga se hace en la almáciga y consiste en arrancar algunas de las pequeñas lechugas para darle beneficio a las que quedarán en el semillero. Como ya hemos explicado, las almácigas se siembran a voleo, lo que produce en la mayoría de los casos ciertos núcleos de concentración de retoños que dificultan su futuro crecimiento. Es entonces cuando se procede al arranque de las más débiles o pequeñas.

Los agricultores nos comentan que este aclareo se suele hacer cuando las lechugas tienen más o menos dos dedos de altura, cuando tienen al menos los cotiledones crecidos. Las que se arrancan se tiran, no sirven para plantarlas porque son muy pequeñas aún y no suelen sobrevivir. Tampoco se dedican esfuerzos para que eso ocurra ya que en la almáciga quedan lechugas más que suficientes para el consumo propio, el intercambio e incluso la venta.

Para obtener una buena cosecha de lechugas es necesario tener en cuenta no repetir el lugar de siembra donde el año anterior ya hubo lechugas o escarolas. Tampoco debemos hacerlo en lugares en los que haya habido coles, nabos, judías o guisantes. Sí será un buen lugar para hacerlo si en verano hubo tomates, pimientos, berenjenas, pepinos, melones, zanahorias o apios.

Como hemos visto en el caso de las calabazas, la lechuga es un cultivo que suele ponerse en las marquillas de otros cultivos, entre cultivos, de verano porque éstas se dan antes de que los segundos entren en su apogeo derramando sus hojas por todo el líneao, como puede ser el caso mencionado de la calabaza, los melones o las sandías.

Plagas y enfermedades

A las lechugas les suelen atacar los caracoles, gusanos como la rosquilla,

babosas, y hongos como el mildeo.

Para los caracoles suelen sulfatar, lo mismo que con las babosas y los gusanos, o si tienen pocas lechugas se pasean por el huerto y los van matando a mano. Todos comentan que si se sulfata la lechuga hay que esperar por lo menos dos semanas para poder comerla, así que muchas de las veces prefieren no verter el producto azul (el sulfato de cobre) e intentan paliar a mano los desastres que producen las plagas.

Uno de los informantes nos comentaba que cuando la plaga de caracoles es muy grande, para no echárselo a la lechuga y tener que esperar las dos semanas para consumirla, lo que puede dar lugar a que se suba el tallo por no cogerla cuando ya está madura, suele echar el veneno en cualquier otra variedad que tenga sembrada cerca de la lechuga, esto hace que todo gusano, caracol o plaga que se acerque a comer de la otra variedad muera al instante.

Mediante la asociación de cultivos pueden evitarse plagas de gusanos, babosas y caracoles y, en este caso, es el rábano el que con su sabor y olor picante persuade a estas especies de acercarse a lo que se siembre junto a ellos, por eso los agricultores suelen sembrar en los líneas que quedan al borde de la huerta rábanos con los que ahuyentar a dichas plagas. También ocurre lo mismo con los ajos, las cebollas, y plantas aromáticas.

La rosquilla suele atacar las raíces y el nacimiento de las hojas tiernas que tocan el suelo. La forma de acabar con ella, y siempre que el predio no sea demasiado grande, suele ser a mano. Cuando ven que una lechuga ha sido roída por el gusano escarban cerca del tronco, que es donde dicen que se esconde de día, y cuando la encuentran acaban con él.

El mildeo es un hongo que ataca la hoja poniéndola amarillenta hasta que la seca. La forma de contraataque se basa en el uso de cobre en polvo (de color azul) que se diluye con agua. Como son conscientes de que es un veneno muy fuerte dicen no atreverse a echárselo rociado por las hojas, sino que lo echan por un lado y la mayor parte de las veces en el agua de riego, sin ser conscientes de que eso lo absorbe la planta y por eso mata al hongo.

Quisiéramos llamar la atención sobre las mayores usurpadoras de semillas, como son las hormigas, debido a las cuales se hace necesario guardar en botes bien cerrados las semillas de lechuga para poder tener género para la temporada siguiente.

Los pájaros suponen también un problema a paliar en la lechuga, y los métodos son similares a los mencionados en la acelga, colocación de pájaros muertos, cintas de cassette, discos compactos viejos, espejos oscilantes, etc.

No debemos finalizar sin hablar de una plaga que aturde a nuestros guardianes de semillas, y ésta es la del propio hombre que, tal y como hemos podido comprobar, es el que más daño hace a los huertos, siendo la lechuga, la patata, la sandía y el melón lo que más suelen ir a buscar a los cercados los amigos de lo ajeno, con nocturnidad y con tan poca idea que, como nos cuentan, arrancan y pisotean todo, destrozando así los huertos que tanto trabajo cuesta mantener. Es tan alto el desconocimiento que roban hasta las lechugas que se dejan apartadas para recoger las semillas.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección de la variedad oreja de mulo se da de forma escalonada desde el mes de diciembre hasta finales de abril. El escalonamiento es debido a la planificación de los agricultores y persigue el objetivo de no tener toda la cosecha a la vez. Con el simple hecho de trasplantar las tandas de lechuga con una semana de diferencia es posible tener cubierta la temporada con lechugas frescas.

Según sea el destino de la lechuga se coge unos días antes o después. Cuando el destino es una tienda se suelen coger uno o dos días antes de que esté granada, madura del todo, para que aguante en la tienda en un estado óptimo. Cuando es para consumo propio suele recogerse en el momento en el que se va a consumir. Según nos comentan, una vez que es visible que la lechuga está para cogerla, es decir cuando el tamaño es el apropiado, no debe dejarse más de tres días porque, si no, el tálamo floral comienza a surgir aun estando la lechuga atada.

Una lechuga está lista para ser recogida cuando presenta un tamaño de unas dos cuartas, se comienza a ver que el engorde tiene una cuarta de diámetro y el corazón va empujando para salir.

La forma de recolectar una lechuga es cortar el tronco a ras de suelo, para lo que se hace preciso echar hacia un lado el follaje de la misma con cuidado. Nunca se arrancan de raíz porque éste esfuerzo podría llegar a romper la lechuga, ya que las

raíces se adhieren con fuerza a la tierra. La raíz que queda en el suelo posteriormente será arrancada, para lo que se necesita la ayuda de una azada o escardilla con la que abrir la tierra. Estas raíces no se suelen aprovechar.

En el hueco que deja libre la lechuga no se planta otra, sino que se hace en el mismo líneo, pero un poco antes de dicho hueco o un poco después. Esto se hace así para que la lechuga nueva tenga los mismos beneficios que la anterior, es decir, tierra nueva.

Como ya vimos, la cuerda no se le quita hasta que vaya a ser consumida la lechuga. Lo normal es que las primeras hojas, que son más verdes, se le quiten porque son más duras y están más castigadas por el sol, el viento y el frío. Cuando éstas primeras desaparecen dan lugar al cogollo, que tiene un verde muy débil, casi blanco, que es lo que más dulce tiene la lechuga y es lo que realmente se consume.

El uso que se hace de la variedad de que la estamos tratando es casi todo el consumo propio, aunque como hemos visto hay un agricultor que las vende a un pequeño supermercado de la zona. Lo común es el consumo humano en ensaladas. Cuando es para los animales, son las gallinas las beneficiarias. La variedad de lechuga local es objeto de una importante economía moral como hemos visto también en las anteriores variedades locales. El intercambio no sólo se produce con la lechuga adulta sino que también podemos verlo con las semillas, los retoños, las hojas sobrantes de la limpia del ejemplar adulto, lo sobrante de los aclareos de almáciga, etc.

El consumo animal se basa en los desperdicios de las lechugas, hojas feas, sobras de aclareos, lechugas que se suben de forma prematura o incluso lechugas sanas en tiempos de excedentes.

EL RÁBANO

Introducción

Del rábano (*Raphanus sativus*) hemos encontrado sólo una variedad que responde a la categorización de local o tradicional. Según nos comentan los agricultores, recuerdan la existencia de al menos dos variedades, el rábano largo rosa y la rabanilla. Ésta última parece haber desaparecido de las huertas del Entorno de Doñana.

El descenso de consumo de rábanos en general haberla afectado más a la variedad pequeña que a la grande y entre las razones de la pérdida de la variedad local tenemos la tendencia a ahuecarse de forma temprana, menor producción de simiente con respecto a la variedad local de mayor tamaño y el fácil acceso a su homóloga mejorada en los numerosos comercios de la zona. En cuanto a la persistencia en los predios del rábano local largo rosa, sobre todo en Villamanrique, puede deberse a su consumo asociado a las tostadas, costumbre bastante arraigada al universo masculino en dicha localidad, como veremos más adelante. El rábano largo, como vamos a denominarlo a lo largo del texto, parece ser bastante resistente al ahuecamiento, siendo situaciones extremas las que lo producen, como el recogerlo excesivamente tarde o maduro o haberlo dejado sin la humedad necesaria largo tiempo.



Rábano largo. Villamanrique.

Caracterización

Las características fenotípicas del rábano largo son su gran tamaño, de hasta medio metro, su piel de color rosa fucsia intenso y su carne blanca brillante.

Los agricultores lo caracterizan como grande-largo y de color *colorao*. La piel, más gruesa que la de los foráneos, es suave al paladar, por lo que no es desagradable, aunque según nos comentan es en la piel donde se encuentra el picante más acentuado.



Sección del rábano
largo.
Villamanrique.

Alrededor de los cuatro días de haberlos sembrado aparecen los cotiledones con un tono verde botella, dos hojas con forma de corazón cuya base es plana. Ambos corazones quedan unidos por el pequeño y blanco tallito.



Rábano largo. Cotiledón. Villamanrique.

Cuando el rábano va pasando a su fase más adulta el tronco comienza a crecer tanto a lo alto como a lo ancho, tomando dimensiones bastante considerables. El tronco suele ser verde claro, casi limón, aunque en ocasiones hemos podido observar cómo toma tonalidades rojizas que los agricultores achacan a las heladas. Este tronco sale del rábano y se convierte en muchas ramas que abren el porte de la mata. Cuando madura, la mata puede alcanzar unos 70 cm de alto y de ancho como unos 50 cm, medidas que aumentan cuando el rábano se deja para semillas.

Las hojas tienen un tono verde lima más claro que los cotiledones, con muchas nerviaciones por el envés. La parte visible de la misma aparece cuarteada, lo que la hace rugosa, siendo el limbo foliar dentado. Suelen tender a curvarse hacia arriba recordando a las hojas de un libro. Las más viejas van tomando un color verde más oscuro, casi botella. Las puntas de las ramas se encuentran llenas de hojas que se

sitúan a ambos lados, de forma simétrica, disminuyendo de tamaño cuanto más nos acercamos a la base del tallo. Las hojas tienen forma de elipse, excepto la puntera, que tiene forma redondeada.

Entre rama y rama, en sus axilas, nacen las nuevas y pequeñas hojas que a su vez constituirán nuevas ramas.



Rábano largo. Nuevas hojas axilares. Almonte.

El rábano es el tubérculo que se consume y está sujeto al suelo, siendo las principales venas por las que recibe alimento dos raíces que se bifurcan de su extremo inferior. Además de éstas, es posible ver pequeñas raicillas que los agricultores llaman estambres y que se encuentran a lo largo del mismo, pero son muy finas y al sacar el rábano la mayoría quedan prendidas en la tierra. La cicatriz que dejan son unas pequeñas rayitas perpendiculares al tubérculo con tonalidades marrones.

En cuanto al sabor, según la caracterización de los consumidores, todos resaltan su sabor picante y textura crujiente. Como apuntamos anteriormente, nos explican que en la piel es donde se encuentra la mayor parte del picante del rábano y por eso algunos lo comen sin ella.

Según la textura del rábano, crujiente, clueco o hueco, o duro, se conoce el estado fenológico en el que se encuentra la hortícola. Si está crujiente está en su

momento de madurez idóneo para consumirlo; si está clueco o hueco quiere decir que ya está pasado o que le ha faltado humedad, con lo que la ingesta no es demasiado agradable⁷⁸ aunque pueda ser consumido; si lo encontramos duro quiere decir que se ha pasado de maduro y no se consume⁷⁹. Existe un dicho para este último estado: “En enero cárgate al rabanero”, que quiere decir que en enero los rábanos ya están pasados y los que queden en tierra han de ser trasplantados para semilla.

Volviendo al sabor picante, nos explican los agricultores que su intensidad viene dada por la cantidad de agua que hayan tenido a lo largo del cultivo. Esto es, si se riega parece que los rábanos pican más que si no, y si se ponen junto con la sementera, como ésta no se riega, también pican menos. Otros en cambio nos comentan que es la falta de agua la que produce que el rábano pique menos.

Sus mantenedores también nos comentan que desde fuera, sin probarlos, se puede saber si un rábano pica o no por su color. Cuando el rosa es oscuro es que pica, cuando es más claro no.

- *El rábano tiene un sabor bueno, porque es un sabor dulce. Ahora, dulce cuando no se riega, porque cuando se riegan pican más que Dios.*

- *¿Sí? ¿Eso depende del agua?*

- *Del agua. ¿Tú no ves esos que estoy regando ahí?, aquellos [que están en secano] a lo mejor no pican. Si pican, pican menos, pero esos que están ahí, que yo les lleno el caño y siempre tienen agua, éstos rábanos pican.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

También nos comentan que, para que el rábano pique menos, cuanto más pronto se cojan mejor. El olor nos delata también si el rábano, antes de probarlo, va a ser más picante o dulce.

Una diferencia que destacan los agricultores de los rábanos largos frente a los modernos es que estos últimos no se dan bien en la zona porque se ahuecan muy pronto, lo cual sería la causa del mantenimiento de la variedad local frente a la comercial si sólo tuviéramos en cuenta la dimensión productiva y obviásemos la simbólica, que explicaremos más adelante.

En cuanto a la asociación en la huerta con otro tipo de cultivos, el rábano suele

⁷⁸ Adquiere una textura algo estropajosa, fibrosa.

⁷⁹ Los agricultores, para saber en qué estado se encuentra el rábano al sacarlo, lo aprietan con los dedos. Si está clueco los dedos se hunden. Si cuesta mucho hundirlo y no se consigue es que está duro. Si al apretarlo se nota crujiente es que está bueno para consumir o vender.

estar en la huerta en otoño y principio de invierno para comer fresco, por lo que es habitual encontrarlo junto con las lechugas, coles, coliflores etc. En Villamanrique también nos comentan que los suelen poner mezclados con la sementera, de avena o cebada, o junto, pero no mezclados, con la alfalfa.



Asociación de rábano largo con lechuga oreja de mulo para combatir plagas. Villamanrique.

Ecología

La temporada del rábano largo suele comenzar en julio, que es cuando se siembran al voleo. Es posible verlos en las huertas, para consumo, también en verano, pero parece que esta estación confiere a los rábanos un sabor más picante que las épocas más frías del año, además de que tienden mucho a subirse.

Como hemos visto en las demás variedades de hortícolas, el agricultor suele sembrar o plantar más de lo que va a consumir, previendo de este modo los posibles regalos e intercambios con familiares, amigos, etc. Es por eso mismo que se recogen más semillas de las que en realidad se necesitan o se ponen más rábanos para semillas de los que se va a recoger.

El rábano local se da tanto en secano como en regadío. Aunque la mayoría de los que hemos encontrado son de regadío nos comentan que otros años los han

sembrado en seco y han ido muy bien.

El huerto para el rábano lo hemos encontrado conformado en líneas, yendo las plantas sobre caballones y sin orden aparente. Nos comentan que otros años anteriores a la investigación se han puesto los rábanos sembrados a la vez que la sementera⁸⁰ echados al voleo sin seguir un lineo, pero los que hemos podido ver siempre han estado en líneas y sobre caballón o en línea a ras de suelo. Muchas veces, la siembra a ras de suelo suele responder a excedente de semillas, esto es, el agricultor los siembra en un lugar apartado del huerto porque le da pena tirar o no sembrar las semillas que le han sobrado tras ponerlos en los líneas o repartirlos entre otros agricultores.

Nos explican que para el rábano es mejor ponerlo en caballón porque así se mantiene más fresco y aireado. Además el aporcado suele tener la tierra suelta, lo que favorece al crecimiento del tubérculo en sí haciendo no perder demasiada energía en el ahondamiento de las raíces.

La distancia entre mata y mata debe ser como mínimo de 30 cm si es para consumo, si es para semilla al menos de un metro o metro y medio.

- ¿Y a qué distancia hay que ponerlos más o menos?
- *Pues a más de una cuarta, a más, a más. Para que se críen pronto y ligero, dejándolo de cerca una cuarta una de otra, si no, no salen grandes. Por lo menos 30 cm o más.* (Antonio Pérez, Almonte).

Los líneas deben ir claritos (como denominan los agricultores a la baja densidad de plantas) ya que eso tiene como consecuencia rábanos más grandes y en menos tiempo. Por otra parte, mantenedores nos explican que la tierra para el rábano tiene que estar suelta y el agujero debe ser hondo.

- ¿Qué profundidad le da usted para el rábano?
- *Cuanto más mejor. Así llegamos a tener algunos rábanos de hasta un metro, incluso de más de un metro. Eso depende de la profundidad que tenga la tierra, allí llega él. Y el rábano es lo que nosotros vemos, después se queda la raíz que sabe Dios dónde llegará.* (Antonio Pérez, Almonte).

Otro agricultor en Villamanrique nos explicaba también:

Hombre, si las siembras aquí como ésta mata, cuando el rábano llega a lo

⁸⁰ Mezclando los dos simientes. La sementera suele ser cebada o avena que también son locales.

duro lo que hace es engordar y echa raíces por los lados. En cambio yo hago un lomito de éstos y después, como está labrado con la [mula] mecánica, pues el rábano puede llegar más lejos y se pone más largo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Cuando llega febrero y ya se ha pasado el momento de recolección del rábano lo único que queda es dejar la mata para semilla. Para ello se hace necesario trasplantar la mata a otro lugar ya que, si no, las semillas no sirven, es lo que refieren los agricultores con la expresión de que la planta bastardea. Las semillas provenientes de rábanos que no han sido cambiados de lugar dan como resultado la malformación de generaciones futuras o que las semillas no germinen.

Los rábanos hay que trasplantarlos porque, si los dejo aquí que echen simiente, se vuelven casi todos que no son rábanos, que le decimos nosotros jaramagos, echan nada más que una raíz blanca fina y es una planta que no se puede comer. Y hay que replantarlo para coger el simiente que sea bueno. (Manuel Escobar, Villamanrique)

No obstante, hay algunos agricultores que nos comentan que incluso en verano, si se riegan los rábanos y se recogen pronto, se pueden tener frescos:

En agosto, raro que se suba un rábano. Se sube en primavera cuando llega el tiempo de echar sus flores, entonces sí hay que replantarlo, pero en verano... si no los riegas lo que hacen es que se secan, y si sigues regándolos pues vas sacando los rábanos... y yo porque los he tenido muchas veces en el verano también, he sembrado un cachito como están los cebollinos y sin embargo, cuando ya estaban poniéndose algo duros, cavaba otro cachito más para allá y lo echaba, y tenía rábanos tiernos todo el año. No faltándole el agua, nada más que en el verano pican más que ahora. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En cuanto a las características que debe tener el rábano largo para ser considerado un buen ejemplar, depende del fin que se busque, es decir, si se quiere para consumo o para semilla.

Si se quiere para consumo el rábano debe estar crujiente, con color rosa-rojo intenso y brillante, que sea gordo y largo (unos 10 cm de ancho⁸¹ y más de 30 cm de largo, siendo lo óptimo para la venta unos 40 cm) en medidas proporcionadas, que no sea corto y grueso ni delgado y muy largo. También que sea nuevo, cuanto más joven⁸²

⁸¹ Ese ancho es para los dos tercios superiores del tubérculo.

⁸² Siempre teniendo en cuenta que alcance al menos el grosor del tres centímetros porque si no pueden estar aún verdes.

mejor porque dicen que pica menos y es más crujiente.

Si el requerimiento es para simiente, los mejores son los que ya están duros y rojos hasta el extremo del fruto⁸³, que como vimos suele ser a partir de enero-febrero. Estos rábanos son los que más resisten al trasplante porque la piel es más gruesa y mantiene la humedad necesaria, parece que son aquellos cuya simiente dura más. Aunque también nos comentan que los cluecos, los que se van quedando huecos por el centro, no son malos para simiente. Sí es cierto que tienen más probabilidades de que se sequen en el trasplante que los anteriormente mencionados. Los que de ningún modo sirven para semilla son los nuevos, y es porque no soportan el cambio de tierra. Nos comentan que al perder en el arranque parte de la raíz y tener la piel más fina pierden jugo y no se recuperan, se secan.

En cuanto a la mejor tierra para sembrar rábanos, todos coinciden en que les conviene la más arenosa, aunque no por ello pobre en materia orgánica, de la que el rábano gusta, porque así pueden ahondar con menos dificultades que en tierras más duras de barro. Los agricultores van buscando así las zonas que tienen tierras más sueltas o flojas, como ellos llaman, y las dedican para estas hortícolas, dejando las otras zonas para las otras verduras con menos raíces.

El rábano prefiere ambientes frescos y húmedos y se da bien en momentos fríos del año, siendo bastante resistente ésta variedad local a las heladas que hacen su aparición en invierno en la zona de estudio. Uno de los síntomas característicos y apreciables de las heladas en el rábano es que sus ramas tienden a colorearse de tonos rojizos, pero ha de ser una helada importante para que el cultivo se pierda.

⁸³ Si no ocurre eso, los hijos de éste ejemplar serán blancos y la gente no los querrá. El sabor no parece ser malo, simplemente que la gente no los come.



Rábano largo. Tronco rojo por las heladas.
Villamanrique.

Corte de la tierra

El tratamiento que se le hace a la tierra es el mismo que para las demás hortalizas, poniendo especial atención en la compactación de la tierra y el ahondamiento en la misma. Por eso lo primero que se hace es labrar con la mula mecánica para que la tierra quede abierta. La tierra que habrán de ocupar los rábanos se ahonda entre una cuarta o una cuarta y media, un poco más de lo que se haría para la lechuga o el tomate. Tras esto se realizan los lomos, de otra cuarta más de alto porque, según nos comentan, cuando se ponen en lomos los rábanos ahondan más, ya que encuentran menos impedimentos al estar más suelta la tierra de los lomos. Con un hierro o un palo realizan sobre los lomos un surco dentro del que irá la simiente. Posteriormente con un rastrillo o azadón se tapan ligeramente las semillas, pero insisten en que no mucho porque, si no, no salen los rábanos.

A la semilla de rábano no se le puede echar tierra encima ninguna, no nace, porque tiene un puyoncito muy endeblito, muy chiquinino, y no tiene fuerza para empujar. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Un agricultor de Almonte nos comenta que ahora con las gradas ahonda hasta 50 cm, pero que antes se ahondaba mucho más cuando se hacía con azadón.

Como la siembra se hace a voleo lo normal es que cuando germinan las semillas nazcan muchas matitas juntas que conviene clarear para favorecer el crecimiento de las que quedan.

Todo lo que hemos visto hasta aquí responde al corte de la tierra cuando el rábano es sembrado. Ahora vamos a tratar del mismo aspecto cuando el rábano es trasplantado, acción que se realiza cuando el tubérculo se deja para semilla. Así, como

en el cambio de tierra el rábano ya es grande, pues puede medir entre 30 y 50 cm⁸⁴, la tierra tiene que tener un agujero que al menos alcance esa profundidad, ya que el rábano tiene que ir de pié, nunca tumbado, porque no agarra.

Tú tienes que ahondar hasta que llegue la raíz abajo, que tú calcules si tiene un par de cuartas el rábano, o cuarta y media, pues tienes que hacer un hoyo que tenga por lo menos cuarta y media y después taparlo bien con la tierra. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Una vez que el rábano se trasplanta para que agarre nos comentan que se hace necesario quitarle las hojas pequeñas, con cuidado de no arrancar el tronco grande, pero sí quitando la mayoría de follaje que de él sale. De ese modo la energía la va a gastar en adaptarse a la nueva ubicación y no en dar alimento a las hojas que ya llevaba. Si no se le quitan, éstas pueden llegar a secar el rábano. Antes de finalizar debemos recordar que nunca ha de lavarse el rábano tras el trasplante porque las pequeñas raicillas deben ir con la tierra pegada para que agarre en el nuevo lugar.

Estercolado y abonado

El rábano no requiere cuidados especiales con respecto a las demás hortalizas en cuanto al uso de enriquecedores, pero sí tiene quizás una particularidad, como nos comenta un agricultor de Almonte:

- Y, ¿qué alimento tiene que tener la tierra?
- *Estiércol. Yo le hecho estiércol, porque con el abono el rábano echa mucha raíz. Cuanta más raíz echa el rábano es peor, es más feo. (Antonio Pérez, Almonte)*

Cuando el rábano se trasplanta no se le añade estiércol ni nada parecido a la tierra en la que se va a dejar. Lo normal es que esta tierra sea estercolada con el resto de la huerta al comienzo de la temporada, con lo que no se hace necesario volver a enriquecerla. Además, como ya dijimos, lo que se busca es que la planta seque pronto, así que se le dan los mínimos cuidados para que no se malogre la producción de semillas, y eso excluye el uso de estiércol.

⁸⁴ De forma general, porque nos han contado, y hemos podido verlos, sobre rábanos de hasta un metro de largos.

Siembra y reproducción

La siembra suele realizarla el agricultor, ya que hablamos de pequeñas extensiones. Las pequeñas bolitas marrón-rojizas guardadas con celo año tras año, son sacadas de nuevo a la luz de sus continentes, unas veces de botes de cristal y otras de calabazas de palo vaciadas y coronadas con tapón de corcho. Una vez sacadas del recipiente se siembran a voleo.

Uno de los agricultores se ata al cincho una bolsa de plástico en la que deposita las semillas a sembrar. El número de semillas que se esparce dependen del puñado que tenga como medida el agricultor, cayendo de cada mano aproximadamente 100 semillas.



Semillas de
rábano largo.
Villamanrique.

El simiente no se entierra sino que, las más de las veces, se pasa suavemente la escarda para que no quede demasiado a la intemperie y no lo roben los pájaros o las hormigas. En este momento es crucial el riego para que las semillas germinen.

Como vimos más arriba, tardan unos cuatro días en germinar. A los dos meses de la siembra ya podemos ver el rábano grande. Un modo de poder ver si el rábano está grande es que cuando crece suele salirse un poco hacia fuera el tubérculo, además de que el follaje que lo acompaña suele ser de mayor tamaño y más frondoso. Eso normalmente suele decirnos que ya podemos recolectarlo.

Nos comentan que los rábanos locales pueden ser sembrados desde julio hasta

diciembre. A partir de enero ya los rábanos se ponen duros y no se pueden comer, ya se dejan para semilla y siguen creciendo hasta que en primavera sufren del mismo *mal* que la acelga y la lechuga, y es que se suben y se ponen a producir flores y semillas, lo que da al traste con la finalidad de su consumo. Es por eso que los rábanos suelen consumirse en los meses de otoño e invierno. Para que no se dé toda la producción a la vez se suelen sembrar de forma escalonada.

En algunas huertas del Entorno de Doñana los rábanos aguantan sin ponerse duros un mes más, pero no algo es muy fiable porque depende de la humedad y la temperatura.

Los ejemplares elegidos para semillas son los que ya están duros, que se vean que son fuertes y gordos. El trasplante hay que hacerlo con cuidado y antes de que el rábano comience a quedarse vano. La técnica es un tirón seco de la mata entera, cogiendo lo verde desde la base del rábano. En un principio se realizan movimientos oscilatorios⁸⁵ para que la tierra se abra un poco y luego se tira sin miramientos. Cuando sale el rábano es importante no lavarlo, y ponerlo en seguida en el lugar en el que a partir de ahora tendrá su acomodo, aunque nos comentan que si el rábano está duro puede aguantar un par de días sin tierra esperando a ser trasplantado⁸⁶.

El rábano se seca, por eso se secan los tallos, porque ya el rábano se seca. Cuando llega su tiempo, que ya llega febrero o por ahí, o último de febrero o primero de marzo, el rábano está... se va secando, está cuajado. Cuando está cuajado, el rábano de abajo se seca, se queda nada más que la cáscara. (Manuel Escobar, Villamanrique).

El lugar elegido será apartado de la huerta ya que el follaje que produce puede ocupar un área de metro o metro y medio. A partir de febrero el rábano, el tubérculo, comienza a deshacerse para ser parte del alimento de las hojas, ramas, flores y semillas de la mata.

⁸⁵ Es necesario tener en cuenta que la tierra, al estar ahondada, no debe ofrecer mucha resistencia.

⁸⁶ Algunos agricultores comentan que los rábanos una vez arrancados pueden estar dos días fuera de la tierra antes de ser trasplantados para semilla, aunque sigue siendo mejor y más seguro ponerlo en tierra inmediatamente después del arranque.



Rábano largo trasplantado para semilla. Villamanrique.

Un agricultor de Villamanrique nos cuenta que a los rábanos que deja para semilla les tiene que poner dos palos:

El rábano empieza a echar... se lleva ahí por lo menos un par de meses o tres hasta que ya se lía a echar ramas, venga ramas, y hay veces que coge el ramón un redondel de un metro o metro y medio. Por eso cuando los pongo ahí les hincó un palo en la esquina, un hierro en una esquina y otro en la otra esquina y cojo un cordón y se lo amarro para que no se caiga en el suelo, que vaya para arriba, porque si se cae al suelo, la rama que se cae, aunque tenga el simiente, se cae y no vale, y lo voy guiando para arriba hasta que ya veo que el rábano va cuajando, que ya [a] la vaina del rábano le va saliendo la flor... (Manuel Escobar, Villamanrique).

Una vez el trasplante está terminado suele regarse para que la tierra quede abrazando al tubérculo, pero es posible que sea la última vez que se riegue, ya que lo que se busca es que la mata se seque para poder recoger las semillas. Sólo en años muy calurosos se riega de vez en cuando para que no se seque⁸⁷ antes de que llegue a dar la producción. Ahora comienza a crecer la parte verde, hojas y ramas, que es a lo

⁸⁷ Hemos de tener en cuenta que la época de producción de semillas es en verano, con lo que años muy calurosos o secos hacen necesario saltarse la falta de cuidados de la mata.

que llaman los agricultores “subirse el rábano”.

La flor suele aparecer cuando lo hace el calor primaveral, es decir, a partir de marzo pueden ir dando señales de nascencia.



Rábano
largo. Flor.
Almonte.

Está formada por cuatro pétalos y es de color malva claro, casi blanco, haciéndose más pronunciado cuanto más se aleja del centro de la misma. Los pétalos son recorridos por pequeñas venillas de color morado intenso. Aparecen en las puntas de los tallos en forma alterna siendo más numerosas cuanto más se acercan al extremo llegando a formar un conjunto de decenas de capullos de florecillas malva.

El polen que contienen los estambres es de un amarillo intenso que destaca junto al malva de la flor. El cáliz tiene forma alargada y es de un verde limón combinado con tonos rojizos. Se divide en cuatro secciones alargadas de las que salen los cuatro pétalos. En el futuro estas secciones, una vez que la flor quede fecundada y caigan los pétalos, dará lugar a las vainas contenedoras de semillas.



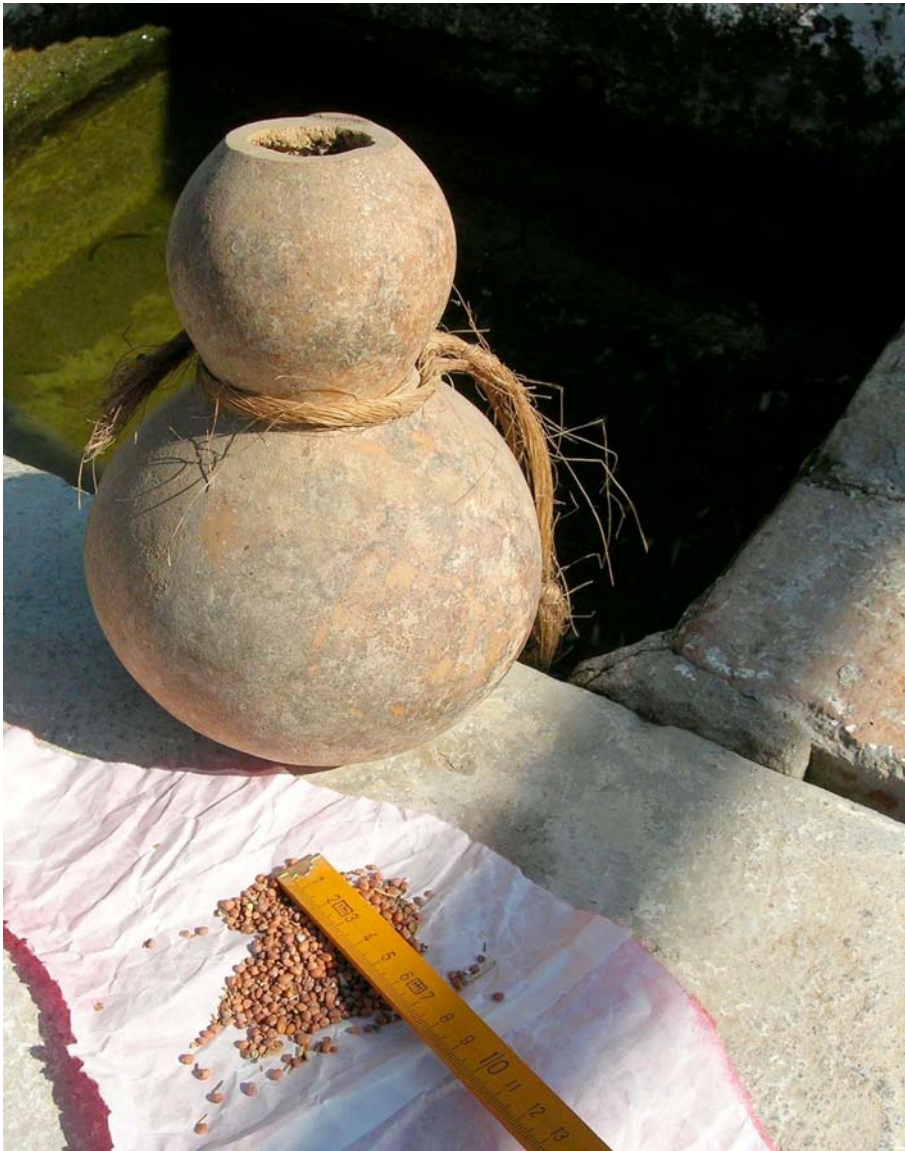
Rábano largo. Vainas con semillas. Almonte.

Estas vainas son parecidas a las de los guisantes, de color verde claro y con forma de bombilla y una punta muy larga y fina que puede medir hasta cuatro centímetros. La base de lo que hemos denominado bombilla es lo que queda unido al tallo. Poco a poco la vaina se va alargando, haciéndose visible la ubicación de las semillas, y tomando colores rojizos. La señal de que la vaina está madura, y dentro de ella las semillas, es su cambio de color, del verde al rojizo y de éste al marrón claro aún con visos rojizos. Muchas de estas vainas recuerdan a la propia forma del rábano. Por dentro, y cuando ya están maduras o secas, lo que en su momento fue verde se ha convertido en corcho blanco que resulta ser un aislante perfecto para las pequeñas semillas que alberga en su interior. Los tamaños de las vainas oscilan entre los tres y los ocho centímetros, dependiendo su dimensión del número de semillas, que también va de una hasta cuatro, cinco o incluso seis en las vainas más grandes.

Cuando la vaina se seca no pesa nada, y al apretarla parece como un cacahuete, cruje y se rompe dejando ver las semillas perfectamente acopladas en sus huecos redondos.

Las semillas, de color marrón-rojizo, son esferas casi perfectas, muy duras y compactas, que pueden durar hasta cuatro años guardadas en condiciones idóneas. Como ya hemos visto en las otras variedades, suelen hacerlo en botes de cristal o en calabazas que secan y vacían con tal fin. Éstas quedan coronadas con un tapón de

corcho, o corcha, como la denominan sus dueños.



Bote tradicional de calabaza de gañote para guarda de semillas. Villamanrique.

Una vez que las vainas o *porritas* tornan al beis (un marrón muy claro, casi blanco), la mata toma también ese color. Eso quiere decir que ambas ya están secas o en proceso de secarse. Entonces el agricultor procede al primer paso de la recogida de semillas de rábano, el arranque del tubérculo o más bien de lo que queda de él, sólo la cáscara y sólo de la parte superior externa. Lo que en principio podía parecer una ardua tarea, la de sacar el rábano, se convierte en algo muy sencillo ya que el fruto casi se ha deshecho y con un leve tirón la mata queda en nuestras manos.

La semilla no se recoge de inmediato sino que la mata se aparta unos dos o tres días al sol para que se seque del todo. Transcurrido este tiempo se prepara un saco o

plástico en el suelo, o se hace uso de un carrillo de mano, y se pisa la mata⁸⁸ con fuerza para que las vainas vayan cediendo y soltando las semillas. Hay que estar atentos porque en pocos segundos comienzan a aparecer miles de hormigas en busca de algo que parece gustarles mucho: las semillas de rábano.

Poco a poco, entre pisotón y pisotón, se va volteando la mata y el viento va haciendo volar lo que no sirve, como las vainas y ramitas rotas que se desprenden. Es entonces cuando se van recogiendo las semillas que van quedando en el suelo sobre el plástico. Como ya dijimos antes, las semillas son muy duras y los pisotones de nuestros agricultores no llegan a dañar más que a unas pocas.

Finalizado el proceso las semillas son recogidas en el recipiente elegido y las matas desechadas para ser quemadas posteriormente. Cuando el clima y el viento lo permitan, las cenizas serán usadas como abono llegado el momento.

Cada rábano largo local produce una cantidad ingente de semillas llegando a producir de medio a un kilo por mata. Para el consumo del hogar se suelen dejar unos cuatro rábanos para semillas, que pueden ser de dos a cuatro kilos de semilla. Esto responde a los supuestos de la economía moral en los que queda encuadrado el tubérculo, siendo junto con la acelga uno de los que más se suelen regalar y la gente suele ir a buscar, tal como nos cuentan, aunque en general su consumo está descendiendo si lo comparamos con hace 50 años.

La evitación del bastardeo de las especies es una lección que tienen muy aprendida los agricultores. Para ello realizan rotaciones en los cultivos o intercambio de semillas. En el rábano no parece ser indispensable, como en otras variedades que ya hemos visto, la rotación del cultivo, ya que puede darse varios años en el mismo lugar de la huerta sin que ello suponga un empeoramiento de la especie. El modo de impedir que ocurra el bastardeo es cambiar el rábano de lugar para la producción de semillas.

El síntoma principal de que un rábano ha *mutado* es que pierde su color rosa por el blanco inmaculado. Según nos dicen, eso no desmejora su sabor, pero la gente no lo quiere porque considera característica esencial su color rosa. En Almonte nos

⁸⁸ Algunos comentan que golpean la mata con un palo.

explicaban que aunque se cambiara⁸⁹ de sitio el rábano para semilla seguían saliendo algunos blancos, hecho que achacan a la polinización cruzada con el nabo.

Para que el bastardeo no ocurra, o su incidencia sea la menor posible, los agricultores también suelen intercambiar sus semillas. Lo más normal es que se regale el rábano cuando ya está duro para que otro agricultor lo siembre en su predio. En menor grado se dan las semillas, parece ser que porque su recogida es engorrosa y el pedir éstas en vez del rábano se ve como un acto algo desconsiderado.

Riego

Los rábanos no necesitan ser regados todos los días, ni siquiera los que se cultivan en verano. Suelen recibir agua cada dos o tres días, haciendo que la humedad de la tierra sea constante. La técnica usada es la inundación y el agua procede en todos los casos de pozos contruidos en el predio. Se coloca una goma en el extremo del líneo hasta que el agua llega al borde del caballón. Ese modo dicen que es mejor porque la tierra mantiene la humedad hasta el siguiente riego.

Cuando los rábanos se siembran para consumirlos en el invierno o el otoño, sus momentos óptimos, no suelen ser regados, a no ser que se hallen cerca de otras variedades de hortícola que sí necesiten riego, como puedan ser las lechugas, coles, etc. Entonces el riego se dirige a éstas últimas, pero como se hace por inundación les llega también a los rábanos.

Cuando el rábano se deja para semilla se le suele retirar el riego, aunque si la primavera y el verano son muy calurosos es conveniente que no pierda la humedad. El agua se le suele echar con manguera, también, siempre que el rábano trasplantado esté al alcance de una, o con un cubo. Lo ideal es echar el agua sobre el troncón, ya que lo que se quiere que coja el jugo es directamente el rábano, sin desperdiciar el agua alrededor.

⁸⁹ Parece ser que el sitio donde se cambian también puede repetirse varios años sin que suponga merma para el tubérculo.

Cuidados tras la siembra.

A partir de que sale el cotiledón los cuidados que hay que dispensar a las matitas suelen ser el riego, el aclareo y la limpia de hierbas indeseadas⁹⁰ por ser usurpadoras de alimento, espacio y en algunos casos de luz.

Debido a la forma de siembra del rábano es normal encontrar sobrepoblación de pequeñas matas de rábano que han de ser clareadas para dar beneficio a las más fuertes. Lo normal es dejar al menos dos matitas cuando aún son pequeñas para no arriesgarse sólo con una, y cuando ya son lo suficientemente grandes como para estar seguros de que ya no corre peligro, más o menos con unos 16 cm de altura, dejar una sola mata, la que se vea más fuerte o vigorosa.

Mientras el rábano desarrolla el follaje necesario para poder tapar el sol por sí solo el agricultor tiene que ir quitándole las hierbas que salen a su alrededor con una escarda, azadón o incluso a mano⁹¹. Aunque la tarea sea ardua es necesaria para que la mata de rábano crezca rápido y sana. El número de veces que hay que realizar esta acción está sujeto al arbitrio del agricultor así como al crecimiento de la flora arvense.

Una vez que el rábano ya puede defenderse solo ante el ataque de las malas hierbas no se le da ningún cuidado más de protección ante lo externo, ya que de forma natural posee un arma que casi ningún animal puede resistir, al menos en grandes cantidades. Nos estamos refiriendo a su sabor picante, que es disuasorio no sólo para que moluscos, insectos o pequeños mamíferos no lo ataquen, sino que también funciona como barrera natural para que otros cultivos de huerta que se hallen cercanos a éstos no sean atacados. Un agricultor de Villamanrique nos contaba que ese era su método para que los caracoles y babosas no ataquen las lechugas. En los bordes de la huerta pone los rábanos, rodeando las lechugas, coles y escarolas y de ese modo todos los caracoles que quieran comer lo primero que encuentran son los rábanos, de los que pueden comer algo, pero lo abandonan pronto. Tras la gran barrera y por si acaso, el agricultor esparce un cordón de pequeñas bolitas azules de veneno en la tierra que termina por disuadir a los depredadores de hojas de entrar en

⁹⁰ Las malas hierbas que salen suelen ser, como vimos en el caso de la acelga, las castañuelas, verdolagas y ortigas, entre otras, plantas comunes en la zona.

⁹¹ La mayoría prefiere hacerlo a mano porque explican que los utensilios son demasiado grandes y al final quitan más rábano que hierba intrusa.

el huerto. No en todas las fincas en las que hemos trabajado usan éste método, aunque todos reconocen esa cualidad en el rábano.

En cuanto al lugar que ocupa el rábano en las huertas, depende de las necesidades del agricultor, así como de las del propio cultivo (tipo de tierra, humedad, etc.). Como hemos visto, parece que con el rábano no hay mucho problema en cuanto a la repetición del lugar de siembra, ya que todos nos comentan que suelen ponerlos varios años en el mismo sitio sin que suponga un problema para la calidad del fruto. El agricultor de Villamanrique que nos acaba de ilustrar lo anterior nos comenta que existe una asociación que a su juicio le hace mucho bien al rábano, que es con la sementera.

Hombre, yo siempre todos los años donde está la alfalfa para adelante pues tenía sembrado un poco de centeno temprano o así, y cogía un puñado de rábanos y lo tiraba en el verde, que se crían muy buenos, en el verde se crían muy buenos. El verde es donde se siembra el centeno, o has criado un cacho de cebada y has tirado un poco de rábano pero sembrado ya de raspa, de cebada o de centeno, y lo he tirado allí y ha salido. Cuando ya se ve que están por coger pues entra uno y los coge allí, y esos no pican, esos no pican, cuando lo tires tú por ahí en medio, aunque llueva, el rábano no pica. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Plagas y enfermedades

Como hemos visto, los rábanos son usados como repelente de insectos, moluscos y algunos mamíferos, por eso son pocos los que suelen atacar, aunque también los hay, por lo que pasamos a ver los más comunes, empezando por las hormigas. En efecto, cuando aún están en semillas, las hormigas parece que tienen predilección por las simientes de rábano. Cuando llega la época de siembra hay que estar atento a que en el lugar elegido para sembrar los rábanos no haya ningún hormiguero, ya que eso podría dar al traste con la cosecha. Muchas de las semillas se las llevan y las que dejan no germinan. Los agricultores no saben cuál es la razón de eso último, pero constatan que ocurre así.

En cuanto a los caracoles que atacan a las hojas del rábano, o los quitan a mano o echan un veneno que explican se esparce por el suelo, pero no saben qué tipo de veneno es, aunque por el aspecto parece ser un producto compuesto de un 5% de

Metaldehico que produce la deshidratación de los moluscos.

Parece que los rábanos también suelen ser atacados por la paulilla, según vemos en el siguiente fragmento:

La paulilla se le conoce al rábano cuando pasa, y digo que será, que tendrá un veneno o yo qué sé, que cuando la paulilla le pica a una rama, el rábano la vaina que echa no es la misma que las otras. La vainita que echa se queda más cortita, en vez de tener cinco o seis simientes tiene uno o dos, dos o tres, y tiene otro color. (Manuel Escobar, Villamanrique).

El rábano en sí también recibe el ataque de los grillos:

Los grillos atacan al rábano, a lo que nos comemos, entra para abajo en la tierra y hay veces que arrancas un rábano y tienes un cacho roído, y digo: «esto es de un grillo». (Manuel Escobar, Villamanrique).

El ataque del grillo no parece afectar al sabor del rábano, pero suele desecharse porque la gente no quiere un rábano roído. La forma de combatir al grillo es el pisotón, al menos ése es el modo que usan nuestros agricultores.

También hemos visto signos de mildew en las hojas de los rábanos, pero parecen no afectar al fruto, con lo que los agricultores no lo ven como una amenaza. Los síntomas que presentan estas hojas son pequeños círculos de color amarillento que terminan por secarlas.

Para finalizar, otro problema que nos podemos encontrar con el cultivo del rábano es el calor excesivo o la falta de humedad, que producen el ahuecamiento del tubérculo. Aunque la variedad de la que hablamos es bastante resistente a este fenómeno es necesario tenerlo en cuenta a la hora de espaciar los riegos.

Recolección, uso y aprovechamiento

Los rábanos que están listos para recoger suelen asomar la cabeza por la tierra. Según hemos visto a lo largo del texto, el tiempo en el que el tubérculo está en su apogeo es desde septiembre hasta diciembre, siendo necesarios dos meses desde la siembra para que ya esté maduro, aunque algunos sigan sembrándolos y recolectándolos el resto del año.

- ¿Cómo se sabe que un rábano se puede coger ya, que está bueno para comerlo?
- *El rábano cuando se pone siquiera como el dedo de gordo se sale un cachito de la tierra así como dos o tres centímetros. Sale un cachito así, de la tierra, el que va engordando. Ahora, si no lo ves salir, es que el rábano está delgadillo. Por eso, cuando viene uno o yo, pues como sabe, va buscando el que ya se ve en el suelo un cachete así.*
- ¿Cuándo la matita está más grande el rábano es más grande, no?
- *Claro, cuando ya está el rábano así, ya tiene las hojas más altas que los otros, y se conocen nada más que... digo «mira, aquel rábano que está allí que están las hojas más grandes, aquel rábano está gordo ya». Claro, porque ya el rábano ha empujado para arriba y los que están en el lado pues se han quedado abajo y ése está más alto.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

La recolecta se realiza a mano. Se escoge el tubérculo que se quiere y se escarba un poco alrededor con las manos, a partir de ahí se da un fuerte tirón y sale el rábano. El proceso es similar al que hemos explicado con anterioridad en cuanto al trasplante del rábano con la diferencia de que en esta ocasión el rábano que se ha sacado de la tierra es menos duro que el de trasplante y suele perder las raíces en el arranque, con lo que ya no se puede trasplantar de nuevo.

Una vez fuera, lo usual es enjuagarlos en un cubo con agua o con una manguera para quitarles la tierra que puedan traer consigo y una vez limpios ya están listos para ser consumidos. Si se van a consumir pronto se le suele quitar el troncho con las hojas. Si es para venderlos suele dejársele y se le quita en el momento de la venta.

Desde que se recogen hasta que se consumen puede pasar hasta cinco días sin que la calidad del tubérculo se vea dañada, siempre que esté en un lugar fresco.

Uno de los mantenedores de esta variedad en finca los vende en un puesto que tiene en la plaza y para su comercialización los ata con cuerdas de plástico negro en manojos de tres o cuatro, con sus hojas y todo. Aunque las hojas no son consumidas sí suelen exponerse los rábanos en los estantes del puesto con el verde. En la actualidad la mayoría de la gente pide que se le quite el follaje en el mismo puesto. Los que no lo piden es porque se los dan de comer a los conejos y gallinas.

Tras la recolección del rábano en la tierra no queda nada, es decir no ocurre como con el tomate, que es necesario quemar o retirar las matas, ya que la planta entera se arranca entera.

Si en torno a todas las variedades locales podemos encontrar un aura de simbolismo, además de otras cualidades más tangibles que hemos resaltado a lo largo del texto, es quizás en el rábano en el que se hace más patente.

En el comienzo del capítulo comentamos la existencia de una comida que se da en Villamanrique a la que denominan *tostá* o tostón. Según nos comentan, parece nacer en las paradas que los jornaleros realizaban a eso de las 12 del mediodía para comer algo y seguir con la faena. Todos los trabajadores se reunían alrededor de una candela que había encendido alguno de ellos previamente, mandado por el manijero, en un lugar cercano al de la labor donde se tostaría el pan que cada uno de ellos traía de su pueblo. Una vez el pan estaba tostado se cubría de aceite y se comía con sardinas o caballa, que parece eran en aceite. Con una mano cogían la tostada, con la otra un rábano que se comía a bocados e intercalándose entre bocado y bocado, daban un trago de vino del lugar.

-El tostón es pan tostado. Coges su borraja⁹², su tostada, cortas del pan un cacho de arriba, un redondel de tostada y abajo otro cacho. Del panecillo ése se pueden hacer dos, uno arriba y otro abajo, y lo pones en la borraja, y su pescado allí, y después su rábano y su vino y lo que tengan por delante. Pero el rábano no se pone en la tostada, tienes la tostada en la mano y el rábano, cogías un cacho de tostada, un pellizco de sardina o de caballa y un bocado de rábano.

-¿Y aceite se le echaba a la tostada?

-Sí, hombre, aceite el que querías echarle. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En la actualidad se ha convertido más en un ritual que en otra cosa. El mismo agricultor de Villamanrique nos cuenta que este tipo de comidas, exclusiva para los hombres, se suele hacer en los días de otoño o invierno⁹³ cuando amanece nublado o chispea. Los hombres se reúnen con la excusa de comer algo, pero es la tostada ese centro de reunión que no comparten sino con sus amigos o familiares más allegados, varones. Según nos comentan los hombres más varoniles no le quitan la piel al rábano, ya que parece ser que es donde conserva más el picante el tubérculo.

⁹² Por borraja conocen en Villamanrique las brasas de la candela, lo que refiere en el fragmento es que se pone el pan en las brasas y se tuesta.

⁹³ Aunque nos cuentan que hay gente a la que le gusta tanto la tostada que la hace incluso en verano. El agricultor nos lo cuenta como una locura porque explica que ese tipo de comida basada en el pan es pesada, por seca, además de que hay que hacer una candela para tostar el pan, lo que hace impensable hacerla en verano.

La gente parece acordarse de la existencia del rábano local cuando se aproximan las lluvias y con ellas las tostadas, y por eso son usuales las visitas al mantenedor para que le regale unos cuantos.

Si hubiese llovido este año temprano, si hubiese llovido bien, ya hubiese aviado un cacho de éstos [una parte del predio], y ya habría rábanos tirados, porque ya... ya cuando empieza a llover que ya el personal empieza a hacer las tostás, pues vienen muchos del pueblo... «vamos a casa del Tomaso a por unos pocos de rábanos...» (Manuel Escobar, Villamanrique).

Cuando preguntamos por qué se realiza sólo con el rábano local nos explican que es porque son más ricos y más grandes que los que traen de fuera, pareciendo que el tamaño en esta ocasión sí que importa.

Aparte de su consumo en la tostá o tostón, el modo más común y ya quizás menos simbólico, es comerlo siempre en crudo, cortado en rodajas (con o sin piel, según gustos) y aliñado con aceite, vinagre y sal, la triada del aliño español.

Nos cuentan en Almonte que en los años del hambre el rábano era muy apreciado y se consumía en lugar del pan, del mismo modo, junto a las comidas, por lo que se consumía mucho en el pueblo. En la actualidad parece que ha descendido mucho la demanda de este tipo de productos.

Otra de las razones por las cuales se ha dejado de sembrar tanto rábano como antes puede responder al hecho de que cada vez se tienen menos animales y los que se tienen son alimentados con piensos. Antes, y ya sólo unos pocos, aprovechaban las hojas de los rábanos para dárselas a los conejos, las gallinas o las bestias, así como los rábanos que ya se ponían cluecos, que también servían de alimento para estos animales.

Como ya decíamos, ahora son pocos los que van a los puestos de la plaza en busca de las hojas de los rábanos para sus animales, aunque aún los hay, por eso nos cuenta lo siguiente un agricultor de Almonte:

- ¿Usted cuando vende los rábanos en la plaza vende las matas y todo o nada más que el rábano?
- *No, todo, eso se vende con la mata y todo. El que no lo quiera pues se le quita, y el que lo quiere pues se le deja la mata, se le deja la hoja. Muchos lo compran nada más que por la hoja, para los bichos, las perdices, los jilgueritos, los pajaritos (...) Por eso no puedo sulfatarlos al final porque, si no, se mueren los pájaros.* (Antonio Pérez, Almonte).

Por último tenemos que hablar de las propiedades curativas y/o medicinales que tiene el rábano. Las abuelas y las madres daban a los niños rábanos para el dolor de estómago porque parece ser que el picante ayuda en las digestiones pesadas. La ingesta del rábano ayuda a evacuar la bilis, por lo que ayuda en el proceso digestivo.

En la actualidad no parece que nadie use el rábano con tal fin, ya que, como hemos repetido, su consumo general ha descendido bastante.

Yo no sé si sirve para el estómago, yo lo que sé es que cuando te comías un rábano así con cáscara picante así, se ponía el estómago caliente, porque la picazón se quedaba dentro. (Manuel Escobar, Villamanrique).

EL GUISANTE

Introducción

El guisante (*Pisum sativum*) es una leguminosa que puede consumirse en fresco o seca. Es originario del Viejo Continente y aunque se sabe de su existencia en asentamientos del Neolítico (7000 a. C.) no es seguro su lugar de procedencia. Algunas fuentes indican que es desde Palestina o Egipto de donde se expande hacia las zonas orientales del Mediterráneo europeo, pero también se reconoce como muy antiguo su uso en India de donde pasaría a China (INFOAGRO, 2009). En lo que sí parece haber consenso es en que hasta el siglo XVI no comienza su consumo en fresco, siendo hoy el modo más común de consumirlo. Es, como alimento en fresco, por lo que se lo considera una leguminosa hortícola (MAROTO, 1983: 491).

El guisante se ha usado, y aún se consume, tierno, con o sin vaina, y seco como forraje para los animales. Es una hortícola rica en proteínas, minerales y fibras, además de ser un importante aporte beneficioso para la tierra en la que se siembra ya que fija el nitrógeno en el suelo gracias a unas bacterias que proliferan en los nódulos de sus raíces que son las productoras de nitratos (MAROTO, 1983:491).

En nuestra zona de estudio el guisante ha sido conocido desde siempre y los agricultores nos comentan que no se han usado nunca para el alimento de animales. La preferencia es comerlos frescos, y lo normal es quitarles la vaina o, como ellos lo llaman, el capirote.

Caracterización

De entre las variedades que recuerdan, el blanquillo (o chico blanquillo), el chico, el habero, el comisario⁹⁴ y otro más gordo y oscuro, sólo es posible encontrar actualmente en las huertas el blanquillo chico y el chico. De entre las razones de la pérdida parece que la dificultad que entraña la recogida de simiente (debido al pequeño porte de la planta) es la que ha llevado más a su abandono, pues la simiente de las variedades comerciales la compran en semillerías. Aunque la mayoría resalta que su sabor y textura son mejores que los de los comerciales, todo parece compensarse al no tener que recoger las vainas que adornan las matas ya secas.

En comparación, los guisantes comerciales parecen ser más productivos y de mayor tamaño que los antiguos, además los blanquillos parecen ser más tardíos. También la mata, como ya hemos dicho, es de porte menor y el color de sus hojas es ligeramente más claro, más amarillento, que en las variedades modernas. Las matas de guisante local tienen unos brazos más tendentes a enrollarse y rizarse que los otros, con lo que suponen una dificultad para la recolección, sumada al porte de la planta.

Todos estos datos nos fue posible constatarlos ya que en la misma huerta aparecían en hileras alternas los comerciales junto con los locales. La razón aducida por el agricultor es que los modernos son más tempranos que los otros, con lo que podría tener guisantes más tiempo.

Pero no todos los agricultores valoran positivamente esas últimas ventajas comparativas y aún prefieren un poco más de trabajo esperando la recompensa de un mejor sabor y textura. Entre éstos es común escuchar que los guisantes modernos son más gordos pero peores que los suyos y que no merece la pena comprarlos.

Porque ésos de altura [los modernos] echan mucho bosque y, en cuantito se pasan los días que se quede atrás uno, no hay quien se lo coma de duro que está el guisante. (Venancio Cano, Hinojos).

En ambas variedades hemos encontrado características similares, como puedan ser sus hojas que crecen a lo largo de los angulosos tallos de forma opuesta, es decir

⁹⁴ La variedad comisario, aunque lleve muchos años en la zona, es variedad comercial que proviene de Francia, con lo que no se ha tomado en cuenta.

enfrentadas dos a dos. Estas hojas terminan en el extremo superior del tallo en zarcillos verdes o tijeretas, como las conocen los agricultores, que le sirven a la planta de sujeción, dándose el hecho de que las más de las veces ella misma se enreda con sus propias ramas. Las hojas que salen del tallo lo abrazan haciendo parecer que son una única hoja ya que parten de la misma base. Estas abrazaderas es lo que se conoce como brácteas.



Guisante blanquillo. Detalle de las brácteas y zarcillos. Villamanrique.

Una vez que hemos expuesto las características comunes a ambas variedades vamos a pasar a hablar de las que son específicas, empezando por el **guisante chico**. Es esta una planta con hábito de crecimiento extendido, no reposa totalmente en el suelo, y cuyo tallo tiende a ser más aéreo que rastrero. La altura ronda los 76 centímetros, llegando a alcanzar hasta el metro, pudiéndose decir que se considera una variedad enana (MAROTO, 1983: 492).



Guisante chico.
Villamanrique.

El tallo es de color verde, con un grosor intermedio, entre cinco y 13 mm. No se aprecia vello en la hoja. No nos fue posible llegar a ver esta variedad en flor, por

lo que no se ha podido realizar una descripción de la misma.

En cuanto al fruto podemos decir que suelen aparecer de 12 a 13 racimos por planta. El color de la vaina, de forma cilíndrica, es verde claro y la piel rugosa. Tampoco aparece pilosidad en la vaina. La longitud que puede alcanzar es de unos 9,2 cm de media, y en su interior podemos encontrar unos seis o siete granos.



Guisante chico. Vaina. Villamanrique.

Los granos son de color crema con ciertas manchas marrones que lo recorren. No es una semilla grande, si no más bien pequeña, de ahí el nombre que recibe. El ojo de la semilla, que es la cicatriz que queda al desprenderse de la vaina, es también del mismo color crema que la semilla, igualmente estrecha o pequeña. La forma de la semilla es globular.



Guisante chico. Vaina y granos.
Villamanrique.

La variedad de **guisante blanquillo chico** es de crecimiento rastrero, lo que dificulta la recogida de sus granos aún más que en la anterior variedad. La mata es también de menor tamaño, considerada también variedad enana, y puede alcanzar hasta 70 cm. El tallo es de color verde, similar al anterior, y el grosor de su tallo es intermedio, de unos cinco a 13 mm. Tampoco presenta vello en las hojas.

En cuanto a la flor, es de color marfil. Algunas matas producen flores amarillentas, pero no parece perjudicar ni ser razón de bastardeo alguno como ocurre en el garbanzo. El color secundario de la flor es el verde, siendo unas pequeñas rayas las que recorren sus característicos pétalos de leguminosa.



Guisante blanquillo chico. Flor. Almonte.

Aunque como hemos referido anteriormente no nos fue posible observar las flores de la variedad de guisante chico, los agricultores nos comentan que para ellos las dos flores son similares, que no existe ninguna diferencia, incluso nos comentan que tampoco se diferencian las flores de guisante comercial con el local. En cambio sí son significativas para ellos las diferencias que existen entre variedades como son el porte de la planta, el color de las hojas, las vainas, etc.

Guisante blanquillo chico. Semillas.
Almonte.



Podemos encontrar entre 12 y 16 racimos por planta de guisante blanquillo chico. El color de la vaina es verde, con forma cilíndrica y también, al igual que la anterior, sin pilosidad. Encontramos la diferencia de que en este caso la vaina no es rugosa sino lisa. Las vainas pueden llegar a medir hasta nueve centímetros, de manera similar también al caso anterior. Cada vaina puede contener hasta siete perlas de color crema, semilla similar a la de la anterior variedad, a la que en este caso la adornan manchas verdosas. El ojo de la semilla es también estrecho y tiene tonalidad crema, pero la forma del grano es angular, cuadrado, ya que cuando se seca tiende a abollarse hacia adentro mostrando dicha forma.

Para finalizar con la caracterización tenemos que decir que las apreciaciones que hemos hecho sobre el grano refieren al mismo maduro, es decir, ya seco, porque cuando están frescos ambos son verde limón y su forma globular.

El siguiente aspecto que vamos a tratar es la asociación con otros cultivos. En la zona de trabajo hemos podido encontrar los guisantes asociados a las habas, a las que se hace mucha referencia (como se verá en el capítulo que trata sobre ellas) junto a frutales creciendo casi sobre los pies de los mismos como ciruelos, higueras y albaricoques. También los hemos visto en los márgenes de las huertas rodeando las horticolas de invierno, como la lechuga, la cebolla y los cebollinos entre otros. Antes, hace unos 30 años aproximadamente, era normal ver los guisantes y también las habas en las calles de los olivos. En la actualidad, y debido al uso de herbicidas, no se lleva a cabo esta práctica y ambas leguminosas suelen aparecer en los huertos junto a las demás horticolas o en lugares en los que se labra y no se utiliza herbicida. Algo que no es de obviar es la aparición de los guisantes foráneos junto a los autóctonos, haciendo

una vez más patente la diversificación de cultivos en los manejos tradicionales.

Esta leguminosa suele ir tras las hortalizas de verano (tomate, pimiento, sandía, melón, etc.), así como en el barbecho del cereal, ya que es usada como enriquecedora de la tierra. Como en todos los cultivos la repetición de lugar en la huerta trae consigo el ya mentado bastardeo de la planta. Para evitarlo conviene, al menos cada dos años, rotar el cultivo hacia otras partes de la huerta o predio, y a más largo plazo intercambiar semillas con otros agricultores. Esta última práctica, aunque bien conocida por los agricultores, es cada vez más dificultosa debido a la escasez de agricultores con variedades locales en la zona, ya que cada vez más los cultivadores, aunque convencidos de los aspectos positivos de mantener la variedad, se ven abocados a comprar las alóctonas al no ser posible encontrar material genético local.

Ecología

A partir de ahora no se hará más distinción entre variedades, por ser similares tanto en su siembra como en su recogida y almacenaje. Ambas variedades son sembradas directamente en tierra desde mediados de noviembre hasta febrero, siendo lo normal sembrarlos en el huerto en líneas y sin caballones, a ras de suelo. Parece ser que el guisante no tiene un sistema radicular demasiado profundo aunque la raíz pivotante, si las condiciones de la tierra son buenas, puede llegar a profundizar bastante. Para que se desarrolle necesita tierra que esté suelta y aireada, ya que de lo contrario dará lugar a plantas endebles y con muy poca producción.

En este caso la tierra se ha de preparar de modo que quede bien suelta, evitando en lo posible los grandes terrones que resultan del paso simple de la grada. Tal y como nos explican, lo óptimo es pasar la grada tras quitar todos los cultivos de verano. Cuando ya se ha de preparar la tierra para sembrar el guisante, cosa que puede ser en las primeras semanas de noviembre, siempre dependiendo de que llueva, lo mejor es el cultivador, que ahonda bastante, unos 50 cm. Para ello es necesario pasarlo dos veces, el segundo pase, en lugar de hacerlo sobre los surcos realizados en la primera, se hacen perpendiculares a estos. De este modo los agricultores explican que se ahonda menos y que le viene mejor a las raíces del guisante que son bastante

superficiales.

El año en el que se llevó a cabo el estudio el agricultor de Villamanrique nos explica que no le dio la primera grada a la tierra y que entonces, en vez de meter el cultivador lo que hizo fue pasar, justo antes de sembrar, la grada, que ahonda hasta 30 centímetros, y después de ésta la mula mecánica. La grada, aún pasándola dos veces, suele dejar grandes terrones, por lo que tras ésta el agricultor pasa la mula mecánica con la que rompe los últimos bloques de tierra. Con la mula también se suelen dar dos pasadas.

En todo esto lo mejor es que la tierra esté humedecida, que si hay un terroncillo o lo que sea, así como un puño, pues ése lo muele, y si no en una vez, como pasas para allá y para acá, le dejas la tierra toda pareja y más llana. Después cojo la escardilla y cojo una guita⁹⁵ y lo saco por derecho, para poner todas las matas de guisante derechas, después le pongo otra por aquí, y va por derecho. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Este mismo agricultor no dispone ni de grada ni de cultivador, por lo que tiene que pedírselo a un vecino para poder preparar la tierra. Para el guisante no hemos encontrado a nadie que aún hoy lo haga con bestia.

En cuanto al modo de siembra, una vez que se termina todo este trabajo ya pueden hacerse las hoyas en las que habrán de ir los guisantes. Los que hemos encontrado son de secano, van en líneo, como se describe en la cita de más arriba, y a ras de suelo.

La distancia entre mata y mata suele ser de un metro como mínimo y lo mismo de líneo a líneo. La razón es que cuando comienzan a crecer las plantas el viento hace que los brazos provistos de zarcillos en sus puntas se enreden unos con otros, lo que hace muy dificultosa la labor de recolección, ya que las vainas salen sobre todo por dentro del forraje.

El guisante siempre está debajo de la mata, hay que volver la mata para coger el guisante, porque se van para abajo. Hay mucho arriba también, pero hay más abajo que arriba. La vuelves así y si está enredada formas el lío y siempre la siembra uno más clarita, que le pertenece... Es mejor para uno y para la mata también. Para limpiarlos y para lavarlos y para todo es mejor. Además, que a mí me gustan las cosas claras, que le dé el sol. (Manuel Escobar, Villamanrique).

⁹⁵ Este procedimiento se explicó ya en el tomate y se realiza para alinear las matas para poder trabajar en sus calles una vez que se han sembrado.

Este mismo cultivador nos comenta que para ahorrarse el tener que cavar a mano para quitar las malas hierbas le pone más marquilla, metro y medio, y así puede meter la mula mecánica. El paso de la mula tiene que hacerse con cuidado para no romper las raicillas de la mata.

De manera aproximada, la producción que puede dar en toda la temporada una mata de guisante local es de un par de kilos. Estos guisantes, frescos, se recogen de forma escalonada por los propios agricultores a mano. La recolección comienza en finales de abril y termina a mediados de mayo. Se dejan un poco más (hasta principios de junio) para que se sequen en la mata con el fin de recogerlos como semilla para el año siguiente. Para recoger medio kilo o un kilo de semillas ya secas se suelen dejar cuatro matas.

Una vez se ha expuesto el modo en que aparece en finca es necesario especificar el tipo de suelo que mejor le viene al guisante. Como ya hemos visto, la exigencia de suelos del guisante se centra en que sean tierras sueltas, pero además han de ser húmedas aunque no encharcables, por lo que no va demasiado bien en tierras muy arcillosas. Uno de los agricultores nos lo explica de la siguiente forma:

¿La tierra buena para los guisantes? Pues esta tierra que es negrucia, que es la arena gorda esta negra⁹⁶, que no es blanca como esa arena blancucha [las calizas en las que los guisantes no van demasiado bien] que hay, y ahí en el cerro ése pues se conoce también, allí en el cerro ése, como está el barro⁹⁷, pues se cría el guisante más bajito, no cría tanto la mata, se queda la mata más chiquitita, aunque también se dan.
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Aunque reconoce cuál es la mejor tierra, el agricultor nos comenta que como la parte que él tiene de esa tierra suelta y negra es pequeña prefiere poner los guisantes y las habas en otro lugar de tierra no tan buena para tener todas las matas juntas y así hacer las labores, tanto la preparación de la tierra como el cuidado postsiembra y la recolección, de una vez aunque las guisanteras no salgan tan buenas como lo harían en

⁹⁶ De este tipo de arenas ya hemos hablado en otros cultivos, son tierras que por tener alto contenido en arena son drenantes, pero a su vez a poca distancia tienen barros negros con alto contenido en humus que las hacen idóneas tanto para retener el agua como para el alimento en sí de la mata.

⁹⁷ Según nos explica el agricultor, el cerro al que se refiere está compuesto de tierras rojas de barro. Parece ser que, debido a que las raíces en el guisante son muy finas, no pueden romper el barro y por eso en esa zona se dan peores guisantes que en otro lugares en los que la tierra es más arenosa, más suelta.

la zona de tierra negra. La explicación es clara, al ser para consumo doméstico prima el menor esfuerzo frente a una producción mayor. Uno de los agricultores denomina con sorna a eso “el convenio del labrador”, refiriéndose a que el agricultor decide qué le conviene más, más producción y más trabajo o producciones moderadas pero también menor esfuerzo.

Siembra y reproducción

Por norma general el guisante se siembra a finales de noviembre o principios de diciembre. Como en todos los cultivos es bueno que haya llovido un poco antes de sembrar para que la tierra una vez removida y preparada esté dispuesta a ofrecerle el jugo que haga germinar las semillas. Podemos por tanto considerarlo un cultivo de invierno:

Las heladas no le hacen mucho daño, no es lo mismo que otra planta que la hiela, ésta no la hiela, por la mañana sí, cuando está grandecete se caen para abajo, pero ya con el sol se vuelven a poner buenas. Vamos que las heladas no las llegan a quemar, le pasa lo mismo que a las lechugas. (Manuel Escobar, Villamanrique).

También hemos podido hablar con otro agricultor que siembra la misma variedad de guisantes en febrero. El modo de siembra, ya sea en noviembre o en febrero, es similar. Se cogen los guisantes del año anterior o como mucho de dos años antes y se echan en agua tal y como nos explican:

Antes de sembrarlos los guisantes se echan en agua. Cuando estén esponjaitos [a las 12 ó 24 horas] se sacan del agua y ya se pueden sembrar. (Antonio Pino, El Rocío)

La siembra se hace a mano, con escardilla, en hoyas o agujeros en el suelo que como vimos se hacen a un metro, o incluso más, una de otra. Todos tienen claro que cuanto mayor sea la distancia a la que se siembren más frondosas y hermosas son las plantas y los frutos. En las hoyas a la tierra se le añade estiércol terrizo que ya hemos visto en todos los cultivos de hortícola anteriores. En cada hoyo se echan de cuatro a ocho semillas. Una vez más y como dice un agricultor, “a gusto del consumidor”. El hecho de poner tantas responde a la necesidad de asegurar cosecha, ya que muchos

de los cotiledones se pierden por culpa de pájaros o gusanos como la rosquilla.

Los guisantes no se suelen enterrar mucho, unos cuatro centímetros o dos dedos, pero esto es más que lo que hemos hablado en las sementeras o en el tomate y la lechuga entre otros. Como se hace a mano, se entierran con la misma escardilla con la que se hace la hoya.

Lo óptimo es que cuando se siembren los granos llueva, como nos comentan en la siguiente entrevista:

- *Lo siembra uno cuando está la tierra mojada y el guisante nace, y ya cuando empieza el estambre ése ya se va criando con la mijilla de jugo que hay, y de vez en cuando le cae un chaparroncito de agua, pues mejor.*

- *¿Entonces tú no los vas a sembrar hasta que no llueva?*

- *Yo qué sé, ¿si no llueve para qué los voy a sembrar? En la tierra seca no va nacer, aunque yo echo todo el simiente, de guisante y las habas, las echo una noche antes en agua, que ya esté... Porque fíjate tú el adelanto de echar una haba seca ahí y con la tierra que tenga poca humedad, pues mientras que se hincha y no se hinc, tarda tres o cuatro días, y si la tienes en un cubo de agua ahí, la llenas esta tarde, hasta mañana por la mañana que vayas a sembrar, pues está la haba hinchada, gorda, que ya está llena, pues la echas en la tierra, con la mijilla de jugo que tiene, en vez de nacer en seis días, pues nacen en cuatro, porque ya tiene el adelanto de hincharse en la tierra.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Guisante chico. Ejemplo de siembra junto a frutales (higueras).

Tal y como hemos visto en el anterior fragmento, las semillas de guisante una vez sembradas, en las condiciones de humedad óptimas, tardan en nacer de cuatro a seis días en los que los cotiledones hacen su aparición (son dicotiledóneas como el tomate, la lechuga, o la acelga, por ejemplo). A los cuatro meses, cuando la mata

alcanza ya la altura de la rodilla, podemos ver la planta en todo su esplendor y van apareciendo las primeras flores que darán lugar en un mes más a las preciadas vainas.

La flor, cuando ya van llegando las heladas, ya para febrero que ya van acabando las heladas, de cuando en cuando cae una, no es lo mismo que en enero que hay heladas todo el tiempo. En ese tiempo tardan menos las heladas, y empieza a echar las flores. (Manuel Escobar, Villamanrique)

La siembra se hace espesa con lo que, al germinar, los cotiledones que no se pierden han de ser deshermanados, como veremos más tarde.

En cuanto a la formación de la mata, nos la cuenta así un agricultor:

Cuando la mata tiene como una cuarta o así ya se fija uno, ya va echando las metías [brote nuevo] por la vera de las hojas, porque no son todas las hojas, sino de dos o tres hojas ya hay una metidita de éstas, y cuando la mata se pone a esta altura [por la rodilla] a lo mejor tiene cinco o seis ramas de la mata. De la misma mata a lo mejor salen cinco o seis ramas, por eso no se pueden echar muchos guisantes tampoco. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Las vainas salen de la flor, al principio, como un pequeño⁹⁸ abultamiento que tras secarse los pétalos comienza a desarrollarse dejando ver un apéndice plano de color verde. Es ahora el momento en que los guisantes comienzan a desarrollarse dentro de la misma y comienzan a hacerse un hueco y a empujar las valvas. Poco a poco las vainas empiezan a aparecer preñadas y es donde se pueden ver los guisantes que habrán de traer.

Si los sembramos en noviembre podremos recogerlos para verde desde mediados de abril hasta mediados de mayo, incluso si el año es fresco hasta en junio. Los que queden en la mata ya serán para recogerlos duros o maduros, para sembrarlos para el año que viene, cosa que puede hacerse ya a principios de junio, julio e incluso en agosto, que es cuando la mata se seca del todo.

Si es en febrero cuando los sembramos entonces podemos comenzar a recogerlos a finales de mayo o principios de junio para verde y poco después, en julio y agosto, para seco. Como vemos, al ser una planta que da la producción escalonada no hay casi diferencias en sembrarlo en noviembre o en febrero, sólo que los primeros se dan más tempranos.

⁹⁸ Según los cuidadores, en la mayoría de las flores es casi inapreciable el principio de la vaina.

El guisante es una planta dura, ya que aguanta las heladas y los largos y calurosos días de verano, siempre que haya humedad suficiente.

Riego

Los guisantes que aún se conservan en las huertas del Entorno de Doñana son de secano. Nos explican en El Rocío que algún año los han puesto en plástico y entonces sí era necesario regarlos. Si se siembran en plástico⁹⁹, que va sobre la arena, entonces necesita riego porque el agua de la lluvia no entra en la tierra. En caso de no utilizar plásticos no hace falta regarlos.

También nos comentan que las matas salen más grandes cuando se riegan, pero que como se las deje sin regar se mueren porque las raíces se quedan mucho en la superficie y no buscan agua por abajo. El sabor no parece verse afectado por ser de secano o regadío.

Para que la tierra permanezca suelta y con jugo, al ser de secano, se hace necesario darle alguna pasada con la escardilla alrededor de la mata y con cuidado de que no se toquen las raíces. Cuando la mata es grande se suele dejar de hacer esta labor por miedo a dañar las raíces.

Cuidados tras la siembra

En el guisante, al igual que en las otras hortalizas, se necesitan cuidados tras la siembra como el deshermanamiento y la limpia de malas hierbas. Casi no se castra y en ocasiones contadas se poda.

Al hacer plantaciones con muchas semillas en un mismo hoyo, si todas salen hacia delante, que pueden ser hasta ocho semillas por hueco, se hace necesario quitar las más débiles para dar beneficio a las fuertes. Lo normal es dejar hasta cinco. Lo que ocurre es que, según nos explican, hay mucha rosquilla que suele comerse los cotiledones de guisante, con lo que al final el coleóptero es el que hace la labor de

⁹⁹ El plástico se usa para que no salgan malas hierbas alrededor de la mata, de ese modo el agricultor se ahorra el trabajo de tener que estar escardando cada poco tiempo. Eso, sí, se hace necesario el riego como hemos visto.

deshermanamiento al comer muchas de las matitas, por lo que es raro que queden los ocho en alguna hoyita. Aunque todas las matitas estén fuertes es aconsejable deshermanar ya que, si no, las matas tienden a dar mucho follaje y pocas flores. Una razón que aducen es que a la mata le da poco el sol debido a que tiene muchas hojas que lo tapan y esto hace que no aparezcan más flores.



Matas de guisante chico. Villamanrique.

Cuando, aún deshermanando, sigue siendo la planta muy frondosa los agricultores quitan las matas que quedan más dentro de la cúpula verde para que así sea posible que las demás queden más aireadas y les pueda dar el sol.

La limpia de malas hierbas se hace del siguiente modo:

Cuando la mata está ya grande, cojo la escardilla y quito la yerba que esté entre medio de las matas, le doy con la escardilla, pero lo que está pegado a la mata. Vuelco la mata y lo quito con la mano, para que se quede la mata limpia, o si no, la yerba es capaz de no dejar salir la mata para arriba. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En la anterior cita se nos explica cómo se quitan las malas hierbas tanto del líneo como del propio pie de la mata, con escardilla. En cambio, cuando las hierbas salen entre líneas, en las calles, se suele hacer con la mula mecánica, de ahí la práctica de poner las marcas con la distancia suficiente para que pueda entrar la mula sin dañar

las raíces.

Este tipo de labores se suele dar cuando la mata es aún pequeña. Cuando ya llega a la rodilla se suele dejar de dar con la máquina y se da sólo con la escardilla, que daña menos las raicillas.

En cuanto a la castra, no es habitual, pero si van percibiendo que alguna vaina viene pequeña o no cumple con los requisitos estéticos que ellos les imponen, la eliminan para que no quite alimento a las otras que vienen hermosas, por ejemplo, no se quieren las vainas que vienen rizadas o que no son rectas. También se suele hacer cuando se ve una mata muy cargada, para que dé menos pero de mayor tamaño, pero esto último se hace en pocas ocasiones.

La poda ocurre cuando en una misma mata se observa que está dando muchas hojas y éstas tapan las flores, y no es una práctica muy extendida debido a lo trabajosa que es. También se hace, aunque los agricultores no lo consideran poda, el quitar las ramas que dan hacia dentro de la mata para dar fuerza y salud a lo que queda.

Plagas y enfermedades

Aunque los guisantes parecen ser resistentes a bastantes plagas y enfermedades hay algunas que aún son un problema para los agricultores. Entre las plagas que reconocen en el Entorno de Doñana podemos encontrar las que se citan a continuación. No se abunda demasiado en la explicación de lo que cada plaga hace al guisante ya que a lo largo de los capítulos anteriores ya han quedado explicados tanto los daños como los métodos usados para combatirlos.

La araña roja, por ejemplo, ataca cuando la mata ya está casi seca, pero prolifera fácilmente atacando a las demás hortalizas, lo que parece que molesta al agricultor más que el propio ataque a la guisantera.

La mangla es otro de los problemas con los que nos podemos encontrar, pero tampoco parece ser demasiado importante. Para curarla se les pone concentrado de cobre.

La rosquilla, se come los cotiledones recién nacidos. Contra ella el remedio es

encontrarla y eliminarla a mano.

La paulilla se alimenta de los jugos de hojas y frutos y parece dejar duros los guisantes, al igual que ocurre en el tomate. Las curaciones que hacen es sólo y exclusivamente cuando ven que pueden convertirse en plaga, pero si no, no suelen usar producto alguno.

Nadie nos ha hablado de ningún problema vírico, bacteriano o ataque de hongos en el guisante local.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección se hace de forma escalonada ya que la mata de guisante tiene a la vez flores y frutos. Las primeras vainas pueden ser recogidas desde finales de abril o principios de mayo hasta junio incluso, siempre que vayan a ser consumidas en fresco.

La señal que hemos de esperar para saber cuándo hay que comenzar a recoger aparece cuando en la vaina se distingue perfectamente cada grano. En este momento el guisante es aún blando y su estado es el óptimo para consumirlo. Si se deja en la mata hasta que rompa la vaina el guisante está más maduro y por tanto más duro y grande y, aunque también se consume, son preferidos los anteriores.

- ¿Entonces cómo se nota si la vaina ya está buena para cogerla?
- *Cuando la vaina está redonda, redonda, pues ya está como el dedo así dura, ya está dura, ya está el simiente cuajado.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

El procedimiento lo vemos enseguida:

- Y para cogerlas ¿las cortas o les tiras con la mano?
- *No, como va enganchada así, en un hilito muy endeblito, el hilito del cabo es así muy delgadito, y le haces a la mata así, al guisante así y lo doblas un poquito y se parte por el nacimiento del tallo, y sale la vaina entera. Pero eso es muy fácil. Ahora, lo que molesta mucho, es esto [se señala la espalda sonriendo].* (Manuel Escobar, Villamanrique).

En unos ocho días las matas pueden ser recolectadas de nuevo. Al ir quitando vainas se le da beneficio a las que vienen detrás, por lo que cuantas más se recojan, más posibilidades hay de que produzcan.

En siete u ocho días se pone la vaina que estaba aplastada con el guisante gordo, ¿no ves que le quitas la fuerza del otro atrás?, pues

engorda más el de adelante. Le vas quitando los primeros, los más pegados al troncón, se van quitando y el que tiene así que está aplastado como el dedo..., porque si le quitas al tallo éste que tiene delante dos o tres vainas de esas que no están cuajadas, si le quitas estos dos o tres, a los diez o doce días o menos ya está esa cuajada también, ya ha engordado el simiente y hay que buscar la vida así, la vida de la mata y la vida de uno... Hay que ir quitándole lo malo a la mata de atrás, el tiradero de atrás porque, si no se lo quitas, algunas veces se te queda a lo mejor alguna vaina atrás, que no las has visto con las primeras, y en el segundo repaso que le vayas dando esa vaina está amarilla, y el guisante está más duro que un garbanzo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

A cada hilera se le dan cuatro o cinco repasos, según sean las matas, en los que se recogen guisantes para abarcar casi todo el año. El agricultor recoge las vainas en un cubo que se lleva a casa y allí su familia, sobre todo las mujeres, se encargan de desgranar las vainas. Lo que se usa es el grano, no el capirote. Según nos cuentan, consideran que el avío para casa se cubre con un cubo de guisantes, no se suelen coger en el día más que los que se consumen. Cuando ya no hay más remedio que recoger más se congelan.

Éste es el modo en que se recolectan los guisantes verdes, para el consumo, pero también tenemos que hablar de cómo se recogen los guisantes para semillas, los que van a servir para sembrarlos el año siguiente. En efecto, el momento para recoger los guisantes para guardar es cuando la mata ya esté seca y las vainas se tornan del verde vivo al amarillento o marrón e incluso negro. Esto suele ocurrir en julio o agosto. Tal y como nos explican es mejor recogerlos antes de que las vainas se abran ya que, si no, se pierden muchos granos al caer al suelo. En este momento el guisante está cuajado, no antes, y además es necesario que el guisante se seque en la mata, si no, no es fértil.

Lo normal es elegir unas cuantas matas que dejar para semilla. Como ya vimos, se suelen dejar unas cuatro para recoger aproximadamente un kilo o kilo y medio. Como bien nos explica uno de los agricultores, de estas matas, si en las primeras recogidas se ve que están dando vainas buenas, se recogen estas vainas, pero sólo las más buenas y en contadas ocasiones, ya que lo que se busca es tener semillas para el año siguiente.

No se recogen las vainas una a una, si no que se arranca la mata entera y se aparta para que no le de mucho el sol, ya que la falta de jugo en la vaina hace que se

abra y se pierda el guisante.

Para que las vainas suelten el grano se les dan golpes en el suelo. No se pueden pisar porque el guisante se rompe. También nos han contado que se puede hacer con un palo, se les da palos a la mata y los guisantes caen sin problemas.

Le doy con el palillo, como eso se desgrana en un momento, pues ha habido algunas veces que había dos o tres almorzás [estimación de una cantidad algo imprecisa] en el suelo ya desgranados y ése para no partirlo [para no partir el grano que ya había caído] lo quitaba antes, le daba dos o tres palitos y miraba la mata, «ea, pues ya se han abierto todas», y antes de echar otra poca encima pues cogía la criba y lo venteaba y dejaba el guisante pelado y después echaba otra así, porque me lío así a pisotones y el guisantes es más tierno que el garbanzo y se parte, y así le sacaba yo el simiente ahí. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Una vez que los guisantes están limpios se guardan en tinajas, en bolsas, en tarros de cristal o, como se solía antes hacer, en calabazas de gañote que se cultivaban con éste fin, servir de recipiente para las semillas. Esta calabaza se dejaba secar y se le hacía una abertura en el cuello por el que sacar las pepitas propias y poder meter las ajenas. Como ya vimos en el capítulo de la calabaza, se tapaban con un tapón de corcho y, según comentan, es el continente en el que mejor se conserva la simiente

El uso que se hace en la zona las dos variedades de guisante es como alimento humano, pero no queremos ni podemos obviar otro uso importantísimo que tienen todas las leguminosas aparte del alimentario, y el guisante en particular, y es el enriquecimiento de la tierra gracias a su capacidad fijadora de nitrógeno.

Muchos agricultores lo siembran porque conocen esta propiedad y saben que su existencia en las huertas reportará muchos beneficios con poco coste.

En cuanto al uso en la dieta, el guisante tiene la capacidad de poder ser congelado sin que pierda propiedades en su textura y sabor, por eso es normal en las casas en que se cultivan estas perlas verdes poderlos consumir todo el año. En las familias es frecuente ir a casa de los que tienen huerta en busca de los guisantes cuando es su tiempo, y también cuando ya están congelados. Nos cuentan que los limpian y ponen en bolsitas para ir usándolos todo el año.

Las formas de cocinarlos varían de casa en casa, pero se suelen usar en comidas de olla como potajes, en salteados con jamón y ajo, como aderezo con el pescado y un

sin fin más de platos a los que se les pueden añadir. No podemos decir que exista una comida típica o común en la zona para la que se usen, como puede ocurrir con las habas, pero son bastante apreciados y usados todo el año.

EL HABA

Introducción

El haba (*Vicia faba*) parece tener diferente procedencia según el tamaño del grano. De África provienen las de grano grueso y de Europa las de grano pequeño. Es una variedad conocida desde muy antiguo por las civilizaciones mediterráneas según se ha podido encontrar en palafitos del Neolítico (2300 a. C.), mientras que a los países septentrionales llegó más tarde, en las edades de Bronce Y hierro (GIAMBANCO DE ENA, 2010).

Para los egipcios era una legumbre impura debido a la creencia de que dentro de ella se escondían las almas de los difuntos. Sólo mirar el haba suponía una desgracia en el otro mundo. En Grecia se consumía pero también parecían adornarla con la superstición ya que desde la escuela de Pitágoras se cuenta que las flores de esta leguminosa llevaban la marca del infierno. Cuenta la historia que el matemático griego tenía tal horror a las habas que, siendo perseguido por sus enemigos, fue hecho preso al no osar atravesar un campo de esta hortícola por miedo a aplastar las almas de los difuntos que en ellas se hubieran refugiado (GIAMBANCO DE ENA, 2010).

También los romanos tenían la misma superstición hacia la hortícola, hasta el extremo de que los días dedicados a Júpiter no se permitía ni comer ni mencionar las habas, que eran consideradas como alimento de mal augurio por ser tenidas por comida funeraria. Hoy en día en Italia aún se consumen dulces con forma de haba en la celebración del día de los difuntos.

En la Edad Media el uso general del haba era como alimento para animales y

sólo las clases muy pobres las consumían (GIAMBANCO DE ENA, 2010).

En la actualidad en España, y es una tradición que se remonta a 500 años, aparece un haba seca dentro del roscón de Reyes que se come el día de la Epifanía del Señor. Tradición que no se conoce bien de dónde proviene, algunos la atribuyen a Luís XV, otros a una antigua tradición romana, el caso es que el significado que tiene en la actualidad es por un lado la suerte en el año que entra, pero por otro hay que pagar tributo y al que le toca el haba ha de pagar el roscón.

En cuanto al consumo de esta hortícola lo común es comerlas en verde, aprovechando sus semillas y, aunque no es muy extendido, en la zona del Entorno de Doñana, cuando las habas son frescas también se consumen con vaina. El haba, al igual que vimos con el guisante, puede ser congelada sin que pierda propiedades, algo que la hace muy comercializable y consumible todo el año. También es común encontrarla como fruto seco, fritas con sal, aperitivo que se vende en bares y kioskos de toda España.

En el Entorno de Doñana existían muchas variedades de esta hortícola pero en la actualidad sólo hemos podido encontrar una, el **haba morada**. De entre las que se recuerdan tenemos la moravia o cochinera y la blanquilla o mazagana, que parecen ser las más antiguas. Ya en los años 60 aparecen las siete en vaina, la portuguesa, aguadulce, dulce miel, que son variedades que aún llevando mucho tiempo en las huertas del entorno no son reconocidas por los agricultores como variedades locales. En la actualidad de las que más se cultivan son las siete en vaina, las aguadulce y las portuguesas, que según hemos podido comprobar conviven junto con las moradas locales. Existe una variedad de haba morada comercial que se diferencia de las locales en que los limbos foliares de las primeras son rizados, mientras que la variedad local los tiene lisos. Además su textura, suavidad al paladar y dulzor son mucho más pronunciados en la variedad local que en la comercial según nos cuentan sus consumidores.

Sólo hemos encontrado un agricultor que aún las mantiene, aunque todos recuerdan cuán ricas eran. En el caso del haba es posible ver las locales junto a las comerciales, así como agricultores que nos comentan que no han podido encontrar quien les dé habas antiguas, o simplemente que debido a lo trabajoso de tener que separar el grano de la vaina prefieren comprarlas en la semillería cada año.

Caracterización

En este informe no aparece la caracterización morfológica de la variedad de haba morada porque no pudo llevarse a cabo su examen, pero sí aparece su caracterización desde la descripción que de ella hacen los mantenedores y consumidores.

Entre las características más destacables que hacen a las habas moradas superiores a los ojos de los consumidores y cuidadores se encuentran la suavidad de la piel, frente a variedades comerciales que tienen una piel más dura, la precocidad para la recolección, son muy tempranas (para San José o incluso una semana antes se pueden recolectar) y el ser muy productiva, lo que hace posible que, aunque su consumo sea eminentemente humano, los excedentes puedan ser aprovechados como alimento animal. De hecho nos contaban algunos agricultores cómo habían conocido fincas que se dedicaban sólo a la siembra de esta haba para forraje de animales. Pero una última característica, y quizás la más destacable, es que son muy resistentes a las heladas, tanto la semilla como la propia mata.

Para reconocer la variedad en finca los agricultores aluden al color violáceo de la flor, que la hace visiblemente diferente al de otras variedades. Al igual ocurre con el fruto que, siendo aún fresco, ya va dando atisbos de algunos toques entre morado y azul en los bordes, tornándose morado casi negro cuando el grano se seca.



Haba morada. Semillas.
Almonte.

En cuanto a la mata del haba, tiene un sistema radicular muy desarrollado, al contrario de lo que veíamos en el guisante, por eso puede ser sembrada en tierras de

barro y no es tan exigente con la aireación del suelo.

Los tallos son cuadrangulares, huecos y de color verde más claro que sus hojas y los tallos secundarios. Algunos de ellos presentan a todo lo largo manchas rojizas, que es lo que se denomina coloración antocianítica. Son características de estos tallos las formas angulosas como vimos en el guisante (MAROTO, 1983).

La mata puede alcanzar fácilmente el metro, tanto de alto como de ancho. Posee un tipo de crecimiento indeterminado que refiere a que los tallos siempre terminan en hojas y no en flores, algo que no comparten todas las variedades de haba.



Haba morada. Porte de la planta y detalle del tronco y abarquillado de las hojas. Almonte.

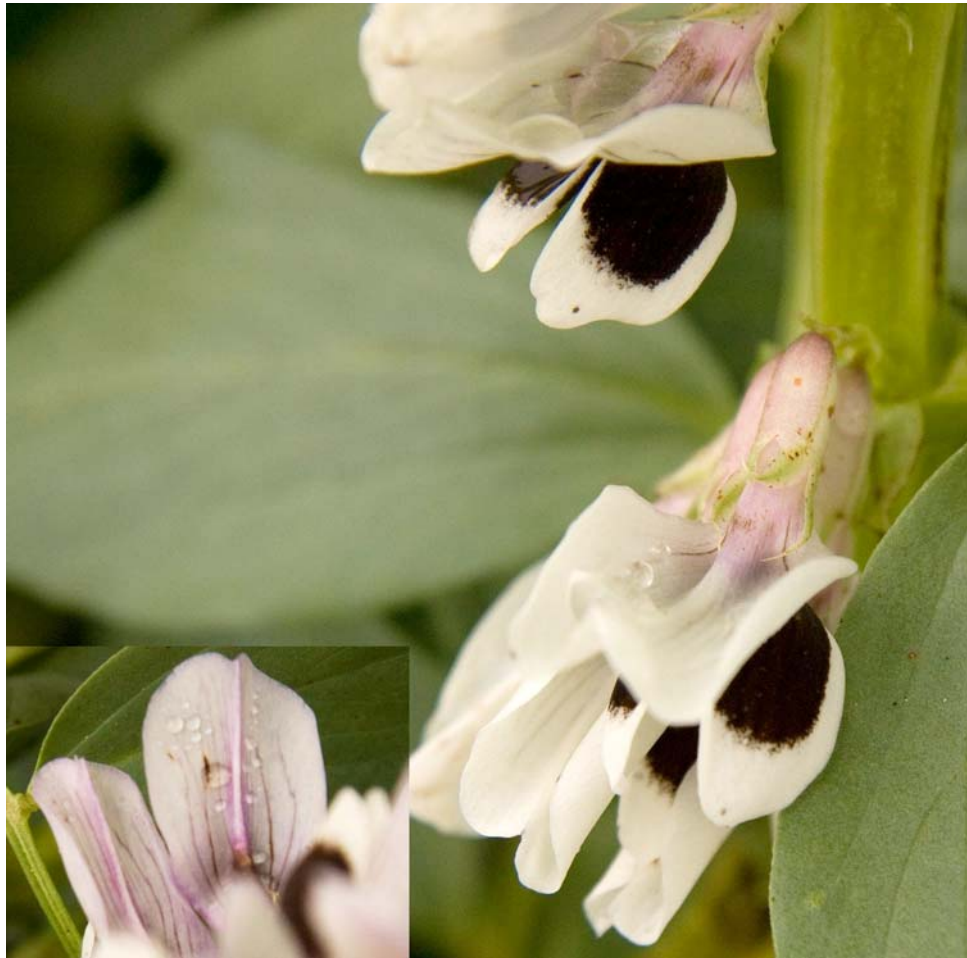
Las hojas, abarquilladas hacia arriba, son elípticas y alternas de tonos verde oscuro, en cambio por el envés presentan un verde más blanquecino. No están provistas de zarcillos o tijeretas.

De las axilas de las hojas salen racimos de cuatro a ocho flores. Las flores tienen la forma característica de las leguminosas. Se diferencian partes como la quilla (las hojas más pequeñas que quedan abrazadas por las grandes) y el estandarte (que son las hojas grandes) (MAROTO, 1983). El color predominante es el blanco, aunque su cuidador explica que comparada con las flores de otras variedades de haba se le reconoce un tono más violeta.

- Entonces, ¿ya en la planta se ve cuál va a ser cada variedad?
- *En la hoja no se nota nada, pero en la flor ya se nota un colorcito ya más moradito, la flor, lo que es la flor.* (José Espina, Almonte).

Tienen además unas manchas oscuras que van desde la base de la flor hasta casi el limbo de la misma, aunque nunca llega a tocarlo. El cáliz de las flores, donde habrán de desarrollarse los frutos, tiene un color rosa llamativo que contrasta con el blanco, negro y verde del resto de la mata.

Haba morada. Flor y detalle de las nerviaciones en los pétalos. Almonte.



De cada flor, aparecerá una vaina. Al principio se ve como una pequeña bolita verde que va apareciendo cuando desaparecen los pétalos de la flor. La vaina madura tiene hasta tres meollos en los que podremos encontrar el mismo número de habas.

- ¿Y cuántas suelen tener, cuántas habas cada capirote?
- *Eso depende, hay vainas que tienen tres, y hay que tienen dos y hay algunas que tienen una sola.* (José Espina, Almonte).

Como vimos más arriba, el haba cuando aún está verde (inmadura) no tiene más que ligeros toques de morado por los bordes, y no es hasta que se seca que torna a este color morado que le da nombre a la variedad. La vaina es verde, bastante ancha y corta, con un grado de curvatura mínimo y de forma desigual, muy abultada donde aparece el grano y fina donde no.



Haba morada. Vainas dejadas para recoger semilla. Almonte.

En cuanto a la asociación con otros cultivos, las habas suelen sembrarse en las huertas con los guisantes. En los terrenos en los que los guisantes no se dan porque la tierra es más compacta, se suelen poner habas. También acompañan a otras verduras de invierno como las lechugas, las cebollas, coliflores, etc., y con otras variedades de habas no locales como la mazagana, la siete en vaina, la portuguesa, aguadulce, etc.



Habas morada en líneas entre olivos. Almonte.

Era muy común sembrar habas en los años en los que se plantaban las viñas nuevas, entre los riparios¹⁰⁰. De este modo, además de enriquecer la tierra, como ya vimos en el guisante, pues el haba es también importante fijadora de nitrógeno en el suelo, se tiene cosecha para ese año en una finca en la que durante ese tiempo no

¹⁰⁰ Los riparios son, como se verá en el capítulo de la vid, los pies agrios antes de injertarlos en dulce.

habría nada. En la actualidad las hemos visto entre las calles de las viñas ya viejas o incluso en lo que fuera en otro momento el pie de una cepa que ya murió. También era común verlas en las calles de los olivos, pero en la actualidad y debido a la gran plaga que existe de jopos (*Orobancha crenata*) o, como ellos los conocen, *pinitos*, ya casi no se ven porque los propios agricultores explican que al poco de ponerlas se las comen estas plantas parásitas.

No se suelen poner en los lugares elegidos para la huerta de verano ya que los cultivos se pisan. En abril ya deben estar en suelo mientras que las habas aún están produciendo hasta finales o principios de este mes, sin tener en cuenta las que se dejan para grano, que duran un mes más.

En cuanto al bastardeo, también lo sufren las habas, por lo que los agricultores aconsejan sembrarlas cada dos años en lugares distintos del predio. Las características que hacen visible el bastardeo son vainas que no tienen la forma recta sino muy tortuosa, granos más pequeños de lo que suele dar la variedad y matas poco productivas y pequeñas, que nos dejan ver que la planta no está sana.

Ecología

Una vez que hemos hablado de las características que tiene el haba morada vamos a pasar a hablar de su productividad y prácticas de siembra. Así, ya hemos visto que las habas moradas pueden entenderse como una variedad temprana por lo pronto que dan los frutos, pero puede considerarse variedad tardía si lo que se tiene en cuenta es su siembra. Esto último es muy importante porque parece ser que es lo que las hace huir del ataque tan masivo de los jopos. Se suelen sembrar de noviembre hasta incluso enero¹⁰¹, en siembra directa, y se recolectan a partir de marzo, dándose su cosecha de forma escalonada, ya que a partir de que aparecen los primeros racimos de flor la mata presenta a la vez flores y vainas ya maduras.

Si se siembran en agosto o septiembre pues salen [los jopos] en la mata, ¡qué sé yo los que tienen!, y así más tardío pues echan menos, en vez de echar diez cacharros de esos [jopos], pues pueden echar cinco o seis, y eso lo que se come es la mata. Cuando sale eso que están

¹⁰¹ Según nos comentan, se pueden sembrar desde finales de agosto pero es un riesgo grande porque puede proliferar mucho el jopo.

grandecetes, que estén así [rodilleras], ya va la mata cayéndose y ya no... no se seca. Y digo, pues anda, todos los años sembraba yo... para este tiempo [septiembre], la tenía sembrada y me he dado cuenta que poniéndola más tardías dan menos. Se queda la mata más chica, pero echa menos pinos [jopos] abajo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Además de por los jopos, también las heladas hacen que se suelen sembrar más tarde, no porque maten a la planta sino porque en la zona, al plantarla en agosto o septiembre, la mata comienza a crecer y a echar flores y son éstas últimas las que sufren los avatares del invierno al nacer tan precoces. Toda esta precocidad da lugar al envejecimiento de la planta que ha de producir las primeras flores dos veces.

Una hectárea de haba morada puede llegar a producir entre 25 y 30 kg de habas, porque explican que cada vaina tiene menos grano que las de otras variedades como la siete en vaina, pero que producen más vainas que las otras, lo que al final repercute en que dan más que las modernas. Si hablamos de cada mata nos puede dar hasta 20 vainas.

La siembra del haba es similar a la del guisante, y la labranza también, porque aunque el haba no necesita que la tierra esté tan suelta como éste, al ser sembrados juntos, la labor o labores que se le hacen son iguales. Así que para no repetir nos remitimos al capítulo del guisante. De todos modos, de forma somera recordamos que se suelen dejar las calles anchas para que, hasta que salga la flor, sea posible arar con mula, ya sea el animal o la máquina. Lo que se suele dejar entre calles es un metro, aunque si se quiere labrar mecánicamente es necesario medio metro más.

La siembra se hace a mano, por el propio agricultor, y de forma igual que para el guisante, es decir, tras la pasada de la grada, cultivador o mula, se da una *cavachá*¹⁰², donde irán de tres a cinco granos de haba. Según nos explican, con las habas no existe el problema de que queden demasiado tapadas de tierra. Por eso dicen que es más sencillo sembrar habas que guisantes, porque con el guisante hay que cavar para que quede suelta la tierra pero luego no se le puede echar toda la tierra que se saca de la hoyo, mientras que en el haba lo mismo que se quita se echa después, es más rápido.

¹⁰² Término con el que denominan al hecho de dar una cavada con el azadón.

Dentro de cada hoyo se echa estiércol terrizo o abono (triple 15), justo al quitar la cavachá. Tras eso se echa un poco de tierra, sobre todo si es abono, se ponen las semillas y se tapan. Cada hoyo forma parte del líneo, a ras de suelo, sin caballones. Los líneos se hacen mediante la tomiza y los tientos que ya vimos explicados en capítulos como el del tomate.

En cuanto a los suelos, el haba no es tan sensible como el guisante, pero se suele dar mejor en un suelo de barro o arcillosos que en los sueltos. A estos suelos los llaman fríos. Nos explican que son suelos en los que tras llover, y por la acción del viento, se queda la superficie dura y no deja pasar el agua, ni deja entrar ni deja que se escape. Esto parece ser lo más importante para el haba, que se mantenga el agua en la tierra, si no, puede sufrir con períodos de sequía ya que es una planta de invierno u otoño.

Todo esto es bien conocido por los agricultores que por eso suelen sembrar cada variedad en el lugar de la huerta que más le conviene. Las veces que no lo hacen responden más a escasez de espacio que a desconocimiento.

Para finalizar vamos a tratar un tema importante, cual es el uso del haba como enriquecedora de suelos. Uno de los agricultores nos comentaba una práctica que solía hacerse antes y que desde la entrada en el mercado de los abonos químicos parece haberse perdido:

- *Antes no se conocía el abono, se sembraban habas, con lo que hoy valen, y cuando estaban las habas así [rodilleras] se traían los arados y se verteaba.*
- *¿No se cogían las habas?*
- *¡Qué se va a coger!, se dejaban para abono, y la vicia también, que viene a ser lo mismo que el haba. Hoy no se hacen esas cosas, se le echa el abono. (José Cano, Hinojos).*

Siembra y reproducción

Como se ha explicado antes, para sembrar las habas, en cada hoyo se ponen de tres a cinco semillas que tardarán en salir unos ocho días, dependiendo del tiempo que haga.

Como es en noviembre [cuando se empiezan a sembrar] les coge todo el invierno y a lo mejor se vienen muchas heladas, pues tardan más en salir afuera. Se conservan ahí debajo de tierra, ahí no se pudre ni se echa a

perder, pero... el ambiente del tiempo es el que las hace crecer más o quedarse paraditas. Eso es, cuando ya se van las heladas pues rompe.
(José Espina, Almonte).

Este mismo agricultor nos explica cuáles son los vientos propicios para las verduras y frutas:

El levante sí, el levante es muy bueno para la flor, porque cuando trae el levante casi siempre es más seco y al estar más seco pues no caen las rociadas que caen cuando es poniente, que están las habas más mojadas, por las mañanas, muchas blanduras y eso no es lo mejor.

El levante le viene bien a toda clase de fruta, para la naranja, para la fruta, para el esquimo [flor del olivo]. Si le coincide a lo mejor que están haciendo los levantitos estos para el esquimo o para uva, pues le favorece mucho porque seca mucho lo que es el capullito de lo que sea, de la uva, de la aceituna o de lo que sea, al estar más seco no se pudre.
(José Espina, Almonte).

Las semillas que van en las hoyas, previamente, han sido introducidas en un recipiente con agua para que ya lleven el adelanto de estar húmedas, ya que esta variedad es de secano y sólo va a recibir el agua que haya en la tierra. Como con el guisante, se suele esperar a que llueva para sembrarlas, pero aún si ha llovido se deja por lo menos medio día en agua.

De cada semilla sale el cotiledón, que en este caso tiene dos hojas, lo que se conoce como dicotiledón. En el haba no se deshermana, es decir, de las tres a cinco semillas que siembran las dejan crecer todas. Los cotiledones dan lugar a las primeras hojas y así se va conformando el tallo o tallos principales, que a su vez se desarrollan en otros secundarios y terciarios. De ese modo van criando verde hasta que en febrero, aproximadamente y si se siembran en noviembre, ya podemos ver las flores e incluso algunas vainillas pequeñas.

En cuanto al riego, en el haba el único agricultor que aún mantiene la variedad morada tiene todo el predio en secano, de modo que el agua que recibe es la de la lluvia y la humedad que haya en la tierra a la que se le van dando *chasquitas* mediante las que de forma suave a mano se va removiendo la tierra bajo el propio pie de la mata.

Cuidados tras la siembra

Las labores tras la siembra nos recuerdan a las que tratamos en la leguminosa

anterior, el guisante. Vamos por tanto a enumerarlas pero sin describirlas en detalle. Al sembrar se echan entre tres y cinco semillas, con lo que cuando aparecen los cotiledones tenemos que casi todas las matas prosperan. En esta ocasión, a las habas no parecen atacarle tanto los gusanos, la gallina ciega, y no se suelen perder matas. Por tanto, normalmente todas llegan a buen puerto. Otros agricultores, que aunque ya no las mantienen sí las han cultivado a lo largo de su vida, nos explicaron que las habas suelen ahijar mucho, que ahijan más que el guisante. El ahijamiento en la legumbre quiere decir que salen todas las semillas que se siembran.

Aunque suelen ahijar mucho su mantenedor no suele deshermanar, sólo si ve que las matas prosperan muy bien y comienzan a criar mucho verde es cuando se le quita a lo mejor una mata. La razón que aduce es que siembra más matas de las que se va a poder comer en su familia, con lo que si dan un poco menos tampoco le importa. De hecho, había sembrado al menos cuatro hiladas de unas 20 plantas cada una porque le habían sobrado semillas y le daba pena que se perdieran.

Tampoco se suelen castrar, ya que como hemos visto no se buscan grandes producciones. Si se quiere castrar se suele hacer ya con la vaina, es decir, no se quitan flores sino ya el propio fruto. Como la recolección es de forma escalonada, el propio hecho de ir recolectando puede verse como castra, ya que al ir quitando se le da beneficio a la mata.. Tampoco se le suele hacer la poda, sólo si se ve que hay mucho verde que no deja madurar las flores porque no les llega el sol, pero es algo muy inusual.

En cuanto a los cuidados procurados a la tierra, a lo largo del cultivo se le van dando pasadas para ararla, y pueden ser de una a tres. Esto se va haciendo hasta que la mata tiene las flores, ya que a partir de este momento si se sigue labrando, al tener ya las raíces más grandes, se daña la planta. El agricultor que las cultiva lo hace con un mulo, y nos explica que por eso hay que dejar marquilla suficiente.

Plagas y enfermedades

Las plagas que parecen afectar al haba son las mismas que vimos para el guisante. En primer lugar, tenemos a la gallina ciega, que ataca las raíces cuando la

mata es grande, aunque como hemos visto parece ser menos problema que en el guisante. La rosquilla también parece un azote importante en el haba. Es una oruga que se alimenta de los tallos, hojas e incluso de los frutos. Durante el día permanece escondida en el suelo formando una rosca, de ahí el nombre. La forma frecuente de combatirla es a mano, buscándolas de día bajo los pies que se vean afectados o esperando al atardecer, que es cuando suele comenzar a despertar para subir a la planta. Las matas atacadas por esta oruga presentan las hojas comidas, así como los tallos, y si el ataque es fuerte pueden llegar a matar a la planta.

También la mangla puede ser un problema para el cultivo del haba:

Para la mangla se le echa unos productos que hay. Lo que pasa es que hay... la antiplaga. Es un proceso que tiene la naturaleza que una plaga se come a otra y nosotros cogemos y a lo mejor tratamos cualquier árbol, lo tratamos y a lo mejor matamos a una plaga que se come a la otra. Y a lo mejor hay unas plagas que son más resistentes a los productos que otras y ésta es la que prevalece, eso es, y la antiplaga es eso que estamos hablando, es la naturaleza que actúa así. Come una de la otra. (José Espina, Almonte).

La mangla se instala en los brotes tiernos de la mata, no le hace daño al resto, pero supone una merma en el crecimiento ya que no permite desarrollarse a estas partes. Nos explican que contra la mangla le echan lo que ellos llaman “rodó”. En todo ello hay cierta confusión. En el mercado existe un producto cuyo nombre es *Roundup*, pero no es un insecticida sino un herbicida. Lo que se deduce es que aunque los agricultores saben perfectamente qué es lo que hay que echar lo llaman, de forma genérica, *Rodó*.

- ¿Y entonces, para la mangla y eso no le hacéis nada?
- Sí, le echamos Rodó o le echamos otros productos que hay, como a los productos les pasa igual que a la cerveza, me refiero a que cada uno se llama de una forma pero todo es lo mismo. (José Espina, Almonte).

Por último, en plagas también aparecen los coquitos (*Tribolium confuso* y *Tribolium castaneum*) que atacan una vez se ha guardado la semilla, y los pinos o jopos que ya hemos visto. Los cocos tienen tonos marrones, forma ovalada y aspecto achatado. Pueden colocar hasta 400 huevos en el grano ya recogido, de los que nacen las larvas que se alimentan con cereales y derivados. De esos 400 huevos salen las larvas blancas, móviles y delgadas. Los adultos y las larvas comen la harina y los granos rotos

(SMITH, 1989: 303).

Contra los cocos suelen echar unos polvos que dicen los repele. También nos comentan un método que, aunque no lo han usado nunca, sí lo han oído: sumergir las habas ya secas en orín humano. Ahora bien, no conocen si sirve o no porque no lo han llevado nunca a la práctica.

Con respecto a los pinos o jopos, no parece que haya nada que los pueda eliminar, lo que hacen es huir de lugares donde saben que proliferan o sembrarlas más tardías, pues así parecen no salir tantos. Aunque no aparezcan muchos, siguen saliendo, tal y como nos cuentan:

Si las siembro más tarde me he dado cuenta de que salen menos pinos, en vez de 20 pueden salir sólo seis o siete por mata. Eso no le hace tanto daño. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En cuanto a las enfermedades, sólo parece ser un problema el mildeo. Éste aparece debido a la humedad del suelo y pudre las raíces:

A la raíz, le ataca la humedad que es el mildeo. Le ataca y se ponen las habas blancas, así amarillo. (José Espina, Almonte).

Contra el mildeo se sulfata, y el procedimiento es similar al que se explicará en la vid.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección es totalmente similar a la del guisante, a mano y de forma escalonada desde marzo hasta abril para verde. A partir de abril ya se dejan para recoger la semilla del año siguiente o para consumirlas *enzapatás*, que es una forma de aliñarlas propia de la zona y que veremos más adelante.

Para la recolección en fresco, el síntoma de que el haba ya se puede recoger es que el grano casi quiere romper la vaina en la que se encuentra. En seco se deja hasta que la vaina se pone negra, algo que suele tardar al menos una o dos semanas desde que la mata se ve ya seca. Es imprescindible dejar que el grano cuaje en la mata. Las habas que se secan una vez cortadas no nacen.

Las habas normalmente siempre... para mayo se siegan, siempre para las cruces de mayo [el día 3] ya está el haba granada, con la simiente hecha. (José Espina, Almonte).

Las matas elegidas para perpetuar la especie son las que dan las vainas más grandes y gordas, pero no siempre es así. Tal y como nos cuenta uno de los agricultores, muchas veces ya en la siembra se elige qué parte del predio va a albergar las habas para semilla. Eso quiere decir que se eligen las matas porque estorben menos en el predio y no porque sean ejemplares arquetípicos de la variedad.

Antes, hasta hace unos cuarenta años, las habas, como se sembraban en cantidad, se trillaban y aventaban en las eras cuando se dejaban para grano, pero en la actualidad, al ser pequeñas producciones sólo para consumo familiar, se suelen recoger las matas y darle golpes con un palo o en alguna pared, para que la mata, que se arranca entera, casi con raíz, suelte las vainas.

Dependiendo de la cantidad de habas que se hayan dejado para semilla, se desgranar a mano o pisándolas. Si se pisan hay que hacerlo con cuidado porque, aunque sean más duras que los guisantes, pueden romperse.

Su mantenedor nos comenta en la siguiente cita el proceso de desgrane:

Ya para mayo se siegan con una hoz y se hace una pavea [manejo de matas secas], y cuando pasan a lo mejor diez o doce días ya está seca, se coge y se amarra y ya le damos golpes. (José Espina, Almonte).

Las semillas se guardan en las calabazas que ya mencionamos, las de gañote, o en botes de cristal que nuestro agricultor deja muchas veces enterrados en la tierra porque dice que de ese modo se conservan mejor. También no comenta que los suele guardar en la casa que tiene en el propio predio junto a los botes de otras semillas.

El uso actual de la variedad es el consumo humano, pero también se les ha dado a los animales como alimento. De hecho aún hoy son éstos los beneficiarios de las matas que se arrancan, que nos comentan son muy buenas para ellos, pero hay que dárselas con medida y no en mucha cantidad, ya que les causan problemas.

A las bestias se le echan las habas y todo, y la paja como le llamamos nosotros, que son los tallos de las habas, rozados... como si fuera la paja... ¡Uh! Eso alimenta mucho, y no se le puede echar mucho porque le da dolor, le da dolor a las bestias por la fortaleza que tienen las habas. (José Espina, Almonte).

También han sido usadas como nutriente integrándolas en la tierra cuando se

ponían rodilleras.

En cuanto a su uso en la cocina, se hace tanto en fresco como en seco. Cuando se recogen verdes se cocinan con capirote, como ellos llaman a la vaina, y se suelen hacer en revueltos, con jamón, esparragadas, etc. Forman parte de guisos con y sin vaina. Pero es la manera más característico de la zona el tomarlas *enzapatás*. Este modo de consumirlas aprovecha el haba ya seca, que se cuece en un agua con sal, hierbabuena, limón y ajo. Se sirven frías para comer con palillo. En esta ocasión no se le deja la vaina, ya que obviamente ésta se secó junto con la mata.

También las suelen hacer sancochadas, o habas cochas, es decir, cocidas sólo con sal, y se comen igual que las anteriores, frías, como los altramuces. En ambas formas la piel del haba es bastante basta, aunque lo normal es no desecharla y comerla entera.

Para finalizar tenemos que decir que las habas están muy extendidas en la zona, aunque no sean las locales, y casi todo el mundo las cultiva, adquiriendo un papel importante en la dieta y en el imaginario local.

EL GARBANZO

Introducción

El garbanzo (*Cicer arietinum*) es probablemente originario de la zona suroeste de Turquía, limitante con Siria. Existen tres especies silvestres muy relacionadas con él encontradas también en la misma zona. Debido a que los primeros botánicos no diferenciaron estos parientes cercanos existen distintas teorías acerca de la procedencia de la leguminosa. El botánico De Candolle, en 1883, delimitó el área de aparición del garbanzo entre el norte de Persia y el sur del Cáucaso. El genetista Vavilov definió dos centros primarios de origen, el suroeste de Asia y la cuenca mediterránea, y uno secundario, Etiopía. Observó que al igual que suele ocurrir con otros cultivares de grano, los de semilla grande abundan más en las zonas de la cuenca mediterránea, mientras que los de semilla pequeña predominan más hacia el este (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

La presencia constatada más antigua del garbanzo data del año 5450 a. C. y se sitúa en la localidad turca de Hacilar, también habiendo constancia de su existencia en Egipto (1400 a. C.), en Jericó (3200 a. C.), o en la India, donde su primera aparición es en 2000 a. C. Aunque es una planta muy común en la Península Ibérica se desconoce la época de su introducción (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

Durante el proceso de dispersión que sufre el garbanzo se produce la diferenciación de los dos grandes tipos. En la parte occidental se desarrollaron cultivares de tamaño grande, de color claro, rugosos y con forma de cabeza de carnero. En las zonas del sur de Etiopía y del este, se desarrollaron cultivares de

semillas pequeñas y oscuras, menos evolucionados que los anteriores (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16). Ya en el siglo XVI los españoles y portugueses introdujeron la leguminosa en el Viejo Mundo, en América Central y Sudamérica donde encontró las condiciones ambientales idóneas para desarrollarse, sobre todo en México, donde llega a constituir un producto de gran importancia (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16). El garbanzo en Europa Central y Occidental ha sido extensivo hasta el inicio del siglo XX. En la actualidad es su cultivo, fuera del área mediterránea y de Bulgaria, una reliquia (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

El consumo del garbanzo tanto en Egipto como en la antigua Grecia y Roma estaba asociado con las clases más pobres, al igual que veíamos con el haba, y es extensible a la mayoría de leguminosas. Los sacerdotes y estudiantes eran advertidos del peligro que entrañaba el comerlos, ya que se creía que podía inhibir la claridad del pensamiento y disminuir la riqueza espiritual. Así se sabe que Ateneo, Pitágoras y otros maestros, prohibían a sus alumnos comer legumbres e incluso pasear cerca de campos sembrados con ellas (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

También se tiene como afrodisíaco, por lo parecido de la semilla a los testículos. Plinio describe la utilización festiva del garbanzo en ceremonias en honor a los dioses, mientras que en las fiestas florales sus semillas eran lanzadas a la multitud con gran regocijo (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

Carlomagno, en su *Capitulare de Villis* (en el año 812) hace mención al garbanzo y lo incluye entre aquellas plantas que desearía tener en sus jardines. De igual manera aparece en la mayoría de los herbarios medievales, donde sus auténticas propiedades se mezclan con otras, fruto de creencias populares. S. Hildegard lo califica como alimento ligero, beneficioso para la salud, destacando su utilización en la lucha contra la fiebre.

En 1972 Van der Maesen recopila la información existente acerca de las propiedades dietéticas y medicinales del garbanzo, en la que se pone de manifiesto cómo la sabiduría popular le atribuía efectos beneficiosos sobre el pensamiento (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

En la zona del Entorno de Doñana el garbanzo se ha convertido en la actualidad en un cultivo de autoconsumo, siendo pocos los predios en que hemos podido encontrarlos. Entre las razones de su pérdida, los agricultores aducen como más

importante la dificultad que entraña su recolección y el poco beneficio que se tiene en su venta. Las variedades que se recuerdan son los negros, los mulatos y la garbanza blanca.

- ¿Qué garbanzos plantaban aquí?
- *El negro, así liso, para el ganado y el blanco [garbanza blanca] para nosotros.* (José Cano, Hinojos).

El mulato es más coloradito. Sin embargo el otro que es un poquito más gordo, ya es más rubio, y la garbanza es casi blanca. (Manuel Escobar, Villamanrique).

De entre las que se conservan sólo ha quedado el **garbanzo mulato** en una huerta de Villamanrique. Por ello podemos decir que en este momento se encuentra en peligro de extinción ya que sólo un agricultor lo mantiene cada año, con el peligro que ello conlleva, tanto de erosión genética por la imposibilidad de la existencia de intercambios que renueven la población, como por pérdida accidental de toda la cosecha por causas no controlables, provocando la desaparición definitiva de esta variedad.



Garbanzo mulato. Semillas. Villamanrique.

Los motivos de mantener la variedad responden a su sabor y textura, ya que nos explica que son muy blandos y sabrosos y que su familia por eso los prefiere frente a los que se compran. Aunque también nos comenta que el que unos garbanzos sean más tiernos que otros responde más a la tierra en que se siembran que a la propia variedad. A pesar de ello sigue describiéndolos como más blandos que los comerciales.

Caracterización

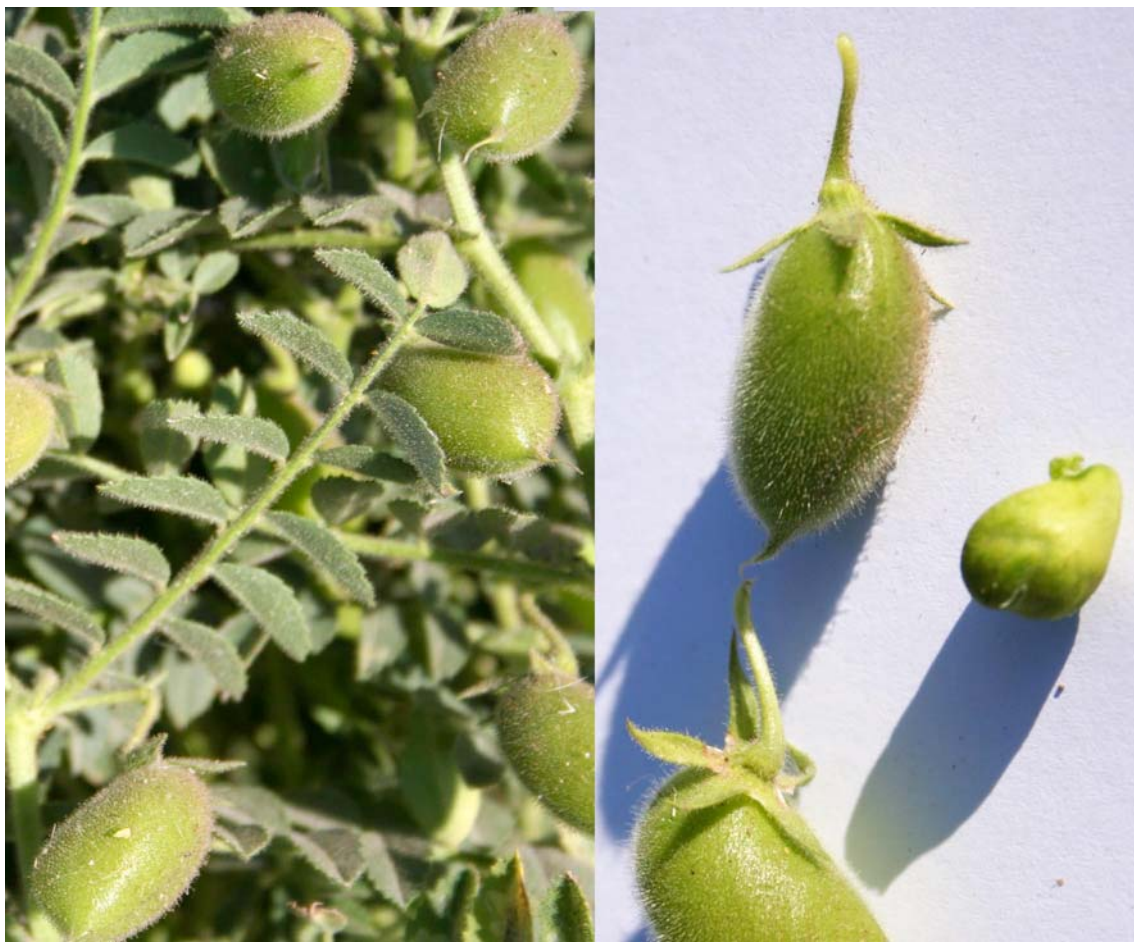
Los garbanzos mulatos, según nos explican, son de tamaño ligeramente menor que los de variedad lechosos que estamos acostumbrados a encontrar en los supermercados. La semilla es angular, es decir, tiene el pico muy pronunciado. La textura de la piel es rugosa y áspera y el color que describen los agricultores como mulato, o “más rojizo” que los blancos, corresponde a tonos crema o beige. Las semillas están recorridas por venillas blancas que parecen tener textura harinosa.

En cuanto a la mata, ésta es de porte semiextendido, lo que le hace que no llegue a ser rastrera, pero según nos explican son matas menos erguidas que algunas variedades modernas, lo que hace que su recogida sea más dificultosa para las variedades autóctonas. Llegan a medir entre los 45 y los 50 cm. De ancho pueden alcanzar desde los 62 hasta los 67 cm.



Garbanzo mulato. Hileras.
Villamanrique.

Las ramas principales aunque no totalmente rectas no son tan angulosas como las que veíamos en las habas o en los guisantes. Están recorridas por numerosas ramas secundarias que aparecen de forma alterna. El color de todas ellas, tanto de las principales como de las secundarias, es de un verde blanquecino que contrasta con el verde oscuro de las hojas. Éstas no presentan coloración antociánitica, algo que sí ocurre en otras variedades de garbanzo comerciales. Las hojas son dentadas y multipinnadas, es decir, se considera como hoja única el conjunto de pequeñas hojitas. Éstas se sitúan alternas a lo largo del raquis y poseen pilosidad en su envés, lo que les confiere un color más blanquecino en dicha parte. La rama queda coronada con una hoja que cierra el tallo.



Garbanzo mulato. Vainas y semilla. Villamanrique.

A mitad del mes de mayo las plantas de garbanzo se encuentran en plena floración. Las flores son blancas, pequeñas y sin ningún tipo de dibujo. Aunque su mantenedor las describe como amarillas o blancas tirando a amarillas. Además es curioso cómo nos cuenta que las plantas de garbanzos, cuando van bastardeando, cuando se van perdiendo las características puras de la variedad, tornan sus flores a tonos rojizos. Por ello la selección y mejora de esta variedad conlleva la eliminación de este tipo de plantas, que producirán un garbanzo más oscuro o casi negro. Además de ser más pequeño, su genética hará que la mata que de él provenga sea de este tipo de garbanzo que consideran defectuoso.

- ¿Porque la flor, el color, varía según el tipo de garbanzo, o no? Por ejemplo, ¿en los mulatos es amarilla, la de los chiquititos estos?
- *También. No es muy amarilla del todo, más bien blanquita, pero va tirando para amarilla. Así la mata que sale con una flor colorada... a lo mejor en la misma mata hay una flor colorada y ese garbanzo, ¿tú sabes lo que son?*
- ¿Qué sale el garbanzo diferente o qué?

- *Que no vale, ése garbanzo ya no engorda más, así se queda, ése es el que tiene la flor medio colorada.*
- *¿Y tú qué haces, se la quitas?*
- *Arranco la mata.*
- *Porque al verle una flor roja ya una mata va a echar este tipo...*
- *Cuando tú tengas una mata de garbanzos que tenga su flor blanca o amarilla, como sea la flor, y tenga una mata de esa con la flor roja, ese garbanzo es de estos malos. ¿No has visto alguna vez cuando has comido garbanzos que hay un garbanzo en el plato, uno negro? Esos son los que yo te digo (...) Y se lo arrancas uno porque a lo mejor hay 20 matas de esas con la flor colorada. En una mata de esas sale algún garbanzo de esos y te echa a perder el montón, por eso las mujeres los cogen y tiran todos los malos estos.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Las flores al quedar fecundadas dan lugar a las vainas que en agronomía se llaman vasillos, en las que crecerán los garbanzos. En la mayoría de los vasillos hay un solo garbanzo, aunque en algunos puede haber dos. Estas vainas, que pueden medir de 22 hasta 24 cm, son de color verde kiwi, más claro que las hojas pero menos que el tallo, y están cubiertas de abundante pilosidad, similar a la del envés de las hojas. La mayor parte de las vainas no son dehiscentes, con lo que no se suelen abrir para que la semilla se desprenda. Cada mata tiene de 70 a 80 vainas, lo que supone más de 150 semillas de garbanzo por cada mata.

En cuanto a la asociación de cultivos, tenemos que decir que era común ver entre las calles de los olivos matas salteadas de garbanzo, y que siempre se ha solido huir de la cercanía a la huerta porque, como nos explica un agricultor, produce mucha araña roja que se le pega a las hortícolas.

Sobre el bastardeo, ya aludimos más arriba a cómo el color de la flor, rojizo, revelaba que la mata había bastardeado. Cuando la flor pasa desapercibida al agricultor, parece que la mata aún da una segunda oportunidad antes de recolectar mostrando los garbanzos que no son buenos. Parece ser que la mata de garbanzo que está buena tiene que perder toda la hoja antes de segarse. Si hay alguna que no lo ha hecho cuando ya llega el tiempo es que esa tiene garbanzos malos, por lo que la arrancan y no la recogen, ya que puede estropear la cosecha.

Para no dar lugar a que la mata bastardee nos comentan que conviene ir cambiándola de lugar en el predio, al menos cada dos años, para que dé legumbres sanas y fértiles. Los garbanzos se suelen rotar con otros cultivos extensivos como

habas, centeno, alfalfa, guisantes, incluso con cebada si se quiere para verde.

- ¿Y los garbanzos los siembra siempre en el mismo sitio o los va cambiando?

- *No, yo un año lo sembraba a lo mejor en ese lado, otro año más para allá, otro año en medio, según donde dejaba un cacho, si tenía simiente en aquella vera, al año que viene dejaba para sembrar allí unas pocas de habas, y si lo tenía otro año aquí en los medios lo sembraba aquella vera y echaba los garbanzos, para que no fuera los mismos rastros, por lo menos... para dejar un barbecho.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Ecología

Los garbanzos se siembran a principios de marzo. Se suele esperar a que vengan días de lluvia para posteriormente realizar la siembra, como ya vimos que ocurría con otras variedades como las sementeras, las habas o los guisantes. La recolección tiene lugar en junio cuando, dicen, están sequerosas las vainas.

Para marzo, a primeros de marzo, porque dicen los viejos que «el garbanzo no vea el sol de marzo». Yo no sé por qué será, pero los viejos dicen que para marzo no se pueden sembrar... los garbanzos no pueden ver el sol de marzo, pues habrá que sembrarlos el nueve o el diez de marzo, mientras nace y no nace, ya se ha acabado marzo... (Manuel Escobar, Villamanrique).

Antes de la siembra se ha de preparar el terreno y para ello hay quienes solicitan los servicios de tractoristas del pueblo, tras las citadas lluvias, para hacer una labor profunda. Lo primero que se pasa es la grada para retirar las malas hierbas. El mantenedor de la variedad, para dejar la tierra lisa y mullida, pasa su propia mulilla mecánica que rompe los terrones y los surcos que suele dejar el paso del tractor. La siembra para superficies tan pequeñas como la que hemos encontrado para la variedad local en cuestión se realiza normalmente de forma manual. Con una azoleta se van haciendo las casillas de unos cuatro dedos de profundidad, donde se depositan entre seis y diez semillas. Tras echar una hilera de garbanzos se suele proceder a taparlas con la misma azoleta con la que se hizo el hueco. Para que las casillas salgan alineadas se vuelve a realizar el método de la tomiza que hemos visto en el resto de variedades como el tomate.

- ¿Cuánto siembras tú más o menos, un cachillo cómo?

- *Yo sembré no sé si eran 12 ó 13 hileras, unos 20 ó 25 m.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Este mismo agricultor nos cuenta que no le merece la pena alquilar el tractor, así que lo hace primero con la mula mecánica y luego a mano de poco a poco con la azoleta. Aunque algún año sí ha hecho uso del tractor.

Los garbanzos van por tanto en hilera o líneo y en caballones que el agricultor hace a mano. La distancia entre matas suele ser de 40 ó 50 cm. Normalmente empiezan a aparecer en el suelo unos 15 ó 20 días después de la siembra. A partir de este momento el agricultor sólo se encarga de cavarlos para eliminar las hierbas que compiten con el cultivo por los nutrientes y el agua. Esto se considera importante por el motivo de que los garbanzos están considerados un cultivo de secano.

El agricultor que aún mantiene la variedad nos explica la cantidad de garbanzos que puede obtener de los 20 ó 25 m en que los siembra:

- ¿Qué cantidad de garbanzo puede sacar usted de aquí?
- *De aquí, si no se echan a perder, pueden salir un par de sacos de unos 50 kilos.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

El terreno en el que se encuentran los garbanzos tiene que ser arenoso con un alto contenido en materia orgánica, por lo que son suelos sueltos, aireados y muy fértiles. Esto hace que el alto contenido en materia orgánica libere de forma permanente los nutrientes que la planta necesita, además de mantener la humedad y una buena estructura del suelo. Y al ser un suelo con altos contenidos en arena hace que sea un suelo bien drenado que no provoca encharcamientos tan nefastos para el garbanzo, ya que los altos contenidos de humedad hacen que proliferen las enfermedades. Además, el tipo de tierra en el que se cultive influye en la dureza que tendrá en grano, y ésta es una característica muy apreciada por el agricultor y su familia, como vimos en el primer epígrafe.

Para enriquecer los suelos el agricultor usa todos los años estiércol de bestia o gallina¹⁰³, y en ocasiones, cuando siembra para que coman las bestias, suele poner un poco de urea pero, explica, que si es para consumo humano no lo hace.

A esto, [a todo el predio], un año le echo [estiércol] a un cacho aquí, y al otro año pues le echo más para allá y así pues lo voy abonando todo. Y cuando termino por un lado pues empiezo otra vez por el mismo. Por eso

¹⁰³ Pero el uso de estiércol de gallina es este último es circunstancial ya que el que tiene es de sus propias gallinas, con lo que la cantidad no es muy grande.

yo no echo aquí abono ni echo nada [químico]. (Manuel Escobar, Villamanrique).

- Y el estiércol, ¿cómo lo echa, fresco o espera que se seque?
- *El estiércol lo tiro cuando se amontona ahí y si me hace falta pues vengo y lo tiro. Lo entierro con el tractor y me lo tapa o bien con la grada o con el cultivador, pero para taparlo mejor es la grada, y cuando ya le des un pase de grada, como la grada hace menos labor, pues le digo que le dé con el cultivador y le mete el cultivador y se queda esto más labrado. Porque el cultivador no es lo mismo que la grada. Tiene un brazo de casi un metro, le mete una cuchilla y lo deja todo labrado para abajo. Ni se hace terrones ni se hace nada. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Siembra y reproducción

La siembra, como hemos visto, suele ocurrir a principios de marzo. Los garbanzos que han quedado en cada hoyo comienzan a aparecer, como hemos visto, a los 15 ó 20 días, ya se dejan ver los dicotiledones. El alto número de semillas en cada casilla se debe, como vimos en otros capítulos, a la necesidad de asegurar que la cosecha va a dar su fruto. Al contrario que como veíamos en hortícolas como el melón, la sandía, etc., el agricultor no suele clarear o deshermanar las hoyas. Nos explica que de todas las semillas que siembra llegan a germinar de cuatro a seis simientes y que las dejan todas, que no se interfieren en el crecimiento.

- ¿Y eso si ha echado ocho o diez garbanzos en la casilla, salen ocho o diez matas, no? ¿Todas juntas o cómo?
- *Sí, si no hay ningún bicho que se coma... cuando está apuyado, que se coma el puyón, pues nacen todos.*
- ¿Y no se estorban unas a otras?
- *Esos van todos juntos, eso para ver la mata de un garbanzo solo tienes que liarte a mirar pegado al suelo, porque cuando están grandes las matas ya empieza a echar el ramazón y tienes que buscar el que sale del suelo, un tronco solo.*
- ¿Y no hay que quitarle ramas ni brazos?
- *Cuanto más ramas tenga más garbanzos echa,... tú te vas al suelo, a la tierra, y de la tierra sale un troncón sólo, aunque arriba tenga un montón el garbanzo es el del suelo, un troncón solo, y arriba hay matas que echan cinco o seis ramas para los lados, y unas echan dos o tres, otras 15 ó 14... según la salud que tenga también la mata... (Manuel Escobar, Villamanrique).*

A mediados de abril ya van apareciendo las primeras flores en las axilas de las ramas. Según nos explica el agricultor, de cada flor suele salir un vasillo, pero puede

haberlas que den hasta dos. Al poco, a mediados de mayo, se van secando y comienzan a dejar ver los vasillos ya cuajados. Las matas pueden presentar a la vez los vasillos y las flores.

- ¿Cuándo empieza a echar la flor el garbanzo?
- *El garbanzo empieza a echar la flor cuando está la mata grande, que la mata se queda... se endurece, pues entonces empieza a echar la flor.*
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Las matas se dejan hasta junio cuando el verde de las vainas pasa a un amarillo pajizo y se pierde la hoja, y es lo que nos da la señal de que los garbanzos ya están maduros.

Cuidados tras la siembra

Además de lo que hemos ido viendo a lo largo del texto sobre los cuidados que el agricultor le procura a las matas de garbanzo una vez sembrados, tales como la escarda para quitar las malas hierbas que puede llegar hasta a tapar las matas, no parece haber más cuidados, ya que no se suele deshermanar, ni podar para aligerar las matas de ramas ya que, como explica el agricultor, cuantas más ramas tenga, más garbanzos dan.

Plagas y enfermedades

En cuanto a las plagas y enfermedades que afectan al cultivo del garbanzo, se ha observado la presencia de una planta parásita, la cuscuta (*Cuscuta sp.*). Tiene una raíz pequeña y tallo color amarillo-rojizo, liso y trepador. No tiene hojas, pero sí tiene *chupadores* y ramas entrelazadas que forman una maraña alrededor de la planta. El ataque se produce cuando la planta huésped, en este caso el garbanzo, está bien desarrollada, pudiendo llegar a matarla mediante asfixia, ya que toma nutrientes directamente de ella (DE MIGUEL GORDILLO, 1991). El control de esta planta parásita se suele hacer con herbicidas aunque en el caso de la plantación de garbanzo mulato que hemos observado no se usaban herbicidas sino, como se ha comentado, se procedía mediante escarda manual.

Otra plaga que ya nos es conocida por haberla descrito en el haba y las sementeras es el coco o coquito que afecta al grano recolectado. Contra éste el gastar los garbanzos de un año para otro parece prevenir bien su aparición, ya que parece que atacan a los garbanzos con más de un año. Si no, siempre es recurrente el uso de los polvos anticoco.

La enfermedad más importante, con diferencias, es la rabia del garbanzo (*Ascochyta rabiei*), un hongo que produce unas manchas redondas con el borde oscuro en hojas y vainas. Las manchas en los tallos, que son los más graves, impiden la circulación de la savia y la planta se seca. El hongo se transmite por semillas y persiste en restos vegetales, viéndose favorecido por los incrementos de humedad y temperatura. Con temperaturas bajas y tiempo seco no se produce la enfermedad. Actualmente existen numerosas materias activas en el mercado para el control de esta enfermedad, aunque normalmente se suele hacer de forma tradicional una prevención con sulfato de cobre en el inicio del ciclo de cultivo (DE MIGUEL GORDILLO, 1991).

En Villamanrique se ha encontrado una práctica cultural para controlar esta enfermedad basada en la colocación de ramas de adelfa (*Nerium oleander*) entre los garbanzos cuando se comienza a ver síntomas de la enfermedad y, según la experiencia de los agricultores, da buenos resultados, disminuyendo el número de plantas afectadas.

- Entonces, ¿cuando se ponen enfermos los garbanzos que le pone adelfa?
- No, antes. Cuando ya se van poniendo con los vasillos amarillos digo «pues a ponerla». Eso era un tío mío que era medio estudiante y vino un año poniendo de eso y digo «eso, eso va a ser para nada».
- Pero, ¿hay que ponerlo con flor? ¿O eso da igual?
- Nosotros..., yo lo he puesto unas veces con flor y otra sin flor, lo he puesto y se ha aguantado la enfermedad, se pierden algunas matas pero no tanto.
- ¿Y qué enfermedad es?
- Una enfermedad que le entra a las raíces. Le entra como hongos y seca la mata. Se va poniendo amarilla y se seca. A lo mejor hay algunas matillas secas pero se aguantan. Digo «¿sí?, pues eso cuesta poco, con una mata de esas» y cojo unas pocas de ramas y las hincas ahí.
- ¿Y cuantas ramas le pone?
- Mi sobrino que fue a Pilas a por pienso para las gallinas y lo cogió él mismo de ahí de la carretera que hay un par de matas, y le digo que no traiga mucho, que con unos trocitos para ahí en medio hay bastante. El otro día Vicente dice «los garbanzos estarán todos perdidos» y le digo «no hay ni una mata, con la hostia esa no se pierde», y estuvo viéndolo esa tarde para allá y dice «no hay ni una mata perdida», y digo «claro», y

me ahorro yo el líquido y el trabajo y todo.

- ¿No le tiene que echar ningún producto?

- *No le tengo que echar producto ninguno.*

- ¿Porque para eso hay producto?

- *Aquí siempre hemos usado cucusan¹⁰⁴, de cobre de eso que se le echa al olivo, el mismo.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Los derivados del cobre aquí mencionados también son aplicados para el control del mildew que provoca la aparición de manchas en las hojas de color verde claro o verde oscuro, transformándose en necróticas cuando la enfermedad se presenta más avanzada. Este avance es muy rápido, llegando a invadir toda la hoja. En el envés de la hoja, esta mancha se corresponde generalmente con un fino velo blanco. Además de las hojas se puede desarrollar en el tallo, donde produce un chancro pardo, que en ocasiones puede llegar a rodear completamente el tallo (DE MIGUEL GORDILLO, 1991).

- ¿Y hay que hacerle como a los tomates y otros tipos de... cuando empieza a crecer hay que hacerle alguna cosa a la planta?

- *No, echarle un poquito de ... Yo casi siempre le echo cucusán... unos polvos azules que hay, no sé si habrá por ahí alguno todavía o se habrá gastado todo. Y lo cojo con la máquina y lo curo. Más que todo para una enfermedad que hay que le dicen el mildew. Para aguantarle el mildew.*

- ¿Cuándo se le cura más o menos para eso?

- *Pues cuando están grandecetes así los curo una vez o dos, y en diez ó 20 días lo curo otra vez.*

- ¿El mildew cómo es, qué es lo que le pasa a la mata?

- *El mildew a la mata, unas veces se come la raíz o pone la mata amarilla, amarilla seca por arriba, se pone amarilla y ya esa mata no echa flor, se seca.*

- ¿Y eso qué se le echa antes de que eche la flor?

- *Antes y después cuando tiene el garbanzo y todo...* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección aún se realiza a mano cortando las plantas con una hoz y haciendo montones que se van dejando en el campo hasta que se llevan a la era para trillar.

Con una hoz vas cortando los troncos de las matas y las vas cogiendo en la mano. Si te caben en la mano tres o cuatro matas, como la mata se cría a esta altura, y por debajo es así, pues coges por debajo casi a la

¹⁰⁴ Cucusán refiere al producto Cuprosán, compuesto de cobre.

tierra y lo cortas, y luego te caben en la mano cuatro o cinco matas, cuando tienes un puñado que no te cabe en la mano pues lo pones allí, vas haciendo paveas, que son montones... el puñado para allá, uno para allá y otro para acá¹⁰⁵, que vaya cruzado para luego cogerlo, y amarrarlo por donde no tiene garbanzos. Se coge una guita o lo que sea y se va amarrando. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Con la horqueta el agricultor deshace los haces o paveas y los esparce por la era, entra el tractor y con las ruedas rompe los vasillos sin, al parecer, dañar el grano.

Cuando ya la planta está seca pues la siego y la voy dejando ahí. Después tengo que rozar esto, que es una era grande. La limpio, quito el forraje, lo barro y lo tiro ahí [los haces de garbanzo previamente cortados] y viene el tractorista y me lo machaca. Da una vuelta así con el tractor y yo moviéndolos atrás con el palo hasta que ya está todo fuera del vasillo, pues ya le digo al tractorista «ya te puedes ir». Después lo recojo y cuando corre viento pues lo aviento, con una pala de madera y lo tiro por lo alto, va la paja para un lado y el garbanzo para otro, porque el garbanzo pesa más que la paja. Después, lo que quede ya en el suelo del todo, ya le recoge lo que hay, lo poquito que quede en el suelo pues le quito el polvillo que tiene y ya lo guardo en un saco. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Garbanzo mulato. Haces. Villamanrique.

Para aventar el grano nos comenta que el mejor es el viento que viene del sur y que llaman *de marea*, una ligera brisa que se levanta casi todas las tardes.

¹⁰⁵ Los haces igual que veremos en la sementera se hacen con pequeños haces en los que los garbanzos caen hacia la derecha y pequeños haces en los que los garbanzos caen a la izquierda.

El garbanzo una vez trillado se mete en sacos que se guardan en la casilla que el agricultor tiene en el predio. De poco en poco lo va llevando a la casa para su consumo. Suele dejar un saco para sembrar al año siguiente, siendo los sacos son de 50 kg.

Como hemos visto con las habas a los sacos se les echan los polvos repelentes de coquitos:

- ¿Cuánto puede durar el garbanzo almacenado?
- *A mí en mi casa me duran dos o tres años.*
- Pero, ¿igual se puede lleva un garbanzo en un saco tres o cuatro años y está bueno, no?
- *Echándole polvos de esos que no se piquen, sí.*
- ¿Antiguamente también había esos polvos o no?
- *Antiguamente que yo me acuerde de primera no había eso, eso ha salido después*
- ¿Y se perdería un poquillo más, no?
- *Por eso calculaba uno para el año y nada más, se vendía mucho garbanzo para afuera o aquí para el pueblo.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Garbanzo mulato tras la recolecta. Villamanrique.

El uso que se ha hecho siempre de la variedad que aún se mantiene, el garbanzo mulato, ha sido el consumo humano. En la actualidad sólo lo hemos podido

encontrar en una única finca de Villamanrique, pero su mantenedor y otros agricultores nos comentan que antes era muy normal encontrar el garbanzo local en los predios de los alrededores. El aún mantenedor antes sembraba todo el terreno que tiene para garbanzos y vendía una parte y el resto lo dejaba para consumo propio y de la familia. Ahora sólo pone fanega y media ya que este tipo de cultivo tiene mucho trabajo y una persona sola no puede hacerlo.

Los platos en los que se suele consumir la legumbre es en los pucheros o cocidos, que según este mismo agricultor lleva cenándolos toda la vida, algo que era costumbre antaño en los hombres de campo, ya que la única comida que hacían en casa era la cena. También son consumidos en las comidas en colorao que ya explicamos en el capítulo de las acelgas, y en potajes, que es como llaman al cocido cuando no va con carne, sino con bacalao, muy recurrente en vigilia.

LA CEBADA

Introducción

La cebada (*Hordeum vulgare*) pertenece a la familia de las gramíneas como la mayor parte de los cereales. Ocupa el cuarto lugar en cuanto a producción a escala mundial, tras el trigo, el maíz y el arroz. Es, al igual que estos cereales, menos el maíz, originaria del Viejo Mundo. La cebada y el trigo son los que se cultivan desde más antiguo, pudiéndolos encontrar en Oriente Próximo hacia el noveno milenio a. C., y en Europa a partir del Paleolítico Superior (OSCA, 2001). La mitología romana nos cuenta que la cebada fue el cereal donado por la diosa Ceres y para los egipcios un don de Isis, cuya germinación representaba la resurrección de su esposo Osiris (LÓPEZ BELLIDO, 1991).

La importancia de la cebada en la actualidad reside en su amplia adaptación ecológica, en su uso para consumo animal y humano, y en la alta calidad que alcanza la malta de cebada para la fabricación de cerveza (LÓPEZ BELLIDO, 1991; OSCA, 2001).

En nuestra zona de estudio, la cebada es usada para alimento de animales. La menor presencia de animales de trabajo y la llegada de piensos ha hecho que sea muy difícil poder encontrar la variedad local en los predios del entorno, unido ello al bajo precio que alcanza en el mercado (según nos comentan los agricultores) con respecto al trabajo que entraña la recogida y trillado del grano, lo que ha hecho desaparecer buena parte del cultivo, como nos explica el siguiente agricultor:

- ¿Y vas a seguir sembrando ese tipo de avena y cebada, o no?
- Yo qué sé, esto deja poco... el hecho de sembrarlo es por el ganado y por eso porque, si no, no lo sembraba siquiera.

- ¿Por qué, interesa más otro tipo de cultivo?
- *Eso y que antes que no teníamos agua [que era de secano] y eso... se sembraba esto, pero ya que tiene uno el pozo y todos los preparativos, es que no interesa, porque es que no te deja nada... como te descuides le tienes que poner el dinero, te cuesta a ti el dinero... Los que aún siguen cultivando las variedades locales lo achacan a que toda su vida han ido viendo eso y les tienen especial cariño, pero los nuevos no quieren ya eso. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).*

Entre las variedades locales de cebada que recuerdan en la zona aparece la cebada larga, la moruna, la blanquilla, otra oscura, la caballar y la del país. Las que aún se conservan son la **caballar** y la **del país** y explican que tras la entrada de la cervecera, variedad comercial, se está abandonando aún más la local, aunque las cualidades que la adornan son presumiblemente mejores, según su uso, que las de la variedad moderna. Refiere ello a la altura a la que llegan, el grano de mayor tamaño y más porcentaje en harina, lo que las hace idóneas para el consumo de los caballos. Sin embargo en rendimiento, según nos explican, parece ser mayor el de la cervecera y por eso, aunque al final el grano sea de peor calidad, lo prefieren los agricultores, a pesar de que no existe consenso real en esta última afirmación, como vemos en la siguiente cita:



Cebada caballar. Semillas y espiga. Villamanrique.

- ¿Y cuál es la diferencia entre la cebada del país y las otras?
- *Dónde va a parar, [la cebada del país] da más grano y es mejor. Es más tierna a la hora de echársela a las bestias.*
- ¿El aspecto es igual?
- *[La del país] es más vigorosa, y más golosa para las bestias, y la paja lo*

misma ¿dónde va a parar... de una a otra! El grano de la nuestra es más alargado, el de la otra es más redondito y más corto. No es lo mismo, no. La del país echa más grano y es más larga. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Otra de las características que tiene la cebada del país es que la paja es más salada que la de la cervecera y, dicen, eso les gusta más a las bestias. Algunos agricultores nos explican que la costumbre es echar la cebada en verde a las bestias, con lo que el grano no se deja madurar y no pueden recogerlo para guardar para el año siguiente. Antes, cuando no había tiendas que vendieran grano, no había más remedio que dejar un poco de cebada para que madurara y poder recogerle la simiente para la siguiente siembra, pero ahora, nos explican que es más sencillo comprarla, de ese modo no tienen que preocuparse en segar.

Parece que uno de los problemas que tiene la cebada es que hay que recogerla justo cuando madura pues, si se deja unos pocos días en la mata, el grano tiende a caer y se pierde mucha cosecha. Es por eso que, si se compra, no hay que estar preocupado por el grado de maduración ni por dejar una parte del predio sembrado para que madure sin poder aprovecharlo para hortalizas de verano, aunque obviamente no puedes guardar grano para la siembra del año siguiente.

Caracterización

Como hemos dicho, en la zona encontramos dos variedades locales, la caballar y la del país. La **cebada caballar** es una planta de primavera, cuya altura puede alcanzar hasta el metro veinte centímetros, característica ésta que la hace muy apreciada entre los agricultores ya que, como ya hemos visto, lo habitual es dársela de comer a las bestias en verde o paja. Ser bastante más alta que las variedades comerciales hace que, a pesar de que pueda producir menos grano (aunque sobre este aspecto no parecen ponerse de acuerdo los agricultores, como hemos visto más arriba), de forraje produce mucho más.

La cebada caballar presenta el tallo verde monocromo y sus aurículas¹⁰⁶ también son verdes.

¹⁰⁶ Las aurículas son apéndices con forma de orejas pequeñas, formadas en la unión del limbo (hoja) y la vaina (recubrimiento de la caña) y que abrazan el tallo.



Cebada caballar. Espiga. Almonte.

Son espigas muy densas donde los granos están casi superpuestos de abajo a arriba. Eso lo reconocen los agricultores como espigas muy apretadas, aunque esto no parece repercutir en que en el momento de madurar no se caigan al suelo, hasta el punto de que uno de los agricultores nos comentaba que, cuando un año no pudieron recoger a tiempo, al año siguiente no tuvieron que sembrar ya que de lo que quedó en el suelo nació en la cosecha siguiente.



Cebada caballar.
Espiga. Almonte.

La cebada caballar es de grano vestido¹⁰⁷ y la lema, que es la cáscara que recubre al grano, posee aristas largas que a simple vista corresponden a las escobas o largos pelos que salen del grano. Estos pelos, en la variedad que nos ocupa, tienen lo que se denomina barbas, que son minúsculos pelillos que recorren la arista de la lema. Estas barbas hacen que al pasar los dedos desde el ápice de la arista hacia la base del grano se nos queden frenados, pudiendo llegar a cortar si el dedo se pasa demasiado rápido.



Cebada caballar. Detalle del grano vestido y desnudo. Almonte.

En los días de viento, las escobas son las que en su rozar crean ese sonido característico de los campos de cebada, trigo y centeno, que recuerda al murmullo del mar. En la variedad caballar las escobas casi no dejan ver el grano de lo densas que son.

La variedad de que la que tratamos tiene de 20 a 25 espiguillas por cada espiga. De estas espiguillas es de donde salen las flores y en la cebada las encontramos de tres flores, de dos y de una. Cuando las tres flores que aparecen son fértiles se dice que la cebada es de seis carreras. Si sólo dos flores, las de los extremos, son fértiles estamos hablando de cebada de cuatro carreras. Y por último, si la flor fértil es la del centro hablamos de una espiga de dos carreras. La variedad local de cebada caballar es de este tipo, cebada de cuatro carreras (*Hordeum tetrastichum*) (LÓPEZ BELLIDO, 1991; OSCA, 2001).

¹⁰⁷ Grano vestido quiere decir que la lema está pegada al grano y es difícil de separar.

Las espiguillas se unen al raquis, que es el tronco central, por la raquilla y se hayan custodiadas por dos brácteas que se conocen por glumas. De cada flor fecundada habrá de salir un grano y del lema del grano fecundado es de donde sale la arista o escoba. A la vista, la espiguilla se distingue porque es un grupo de tres granos en cuyos bordes están las glumas.

Para los agricultores las carreras no son algo que diferencie sus variedades de las otras. Es más, cuando se pregunta por su número, no se ponen de acuerdo, unos dicen cuatro, otros seis, otros dos. No parece ser algo resaltable para ellos, mientras que la altura a la que llegan, el número de granos, la querencia por parte de las bestias, etc., sí son aspectos que como hemos visto resaltan en las variedades de cereal.

La longitud de la gluma y la arista es más corta que el grano.



Cebada caballar. Detalle de la arista. Almonte.

El color de la gluma es un amarillo pálido igual que el de las aristas. El lema presenta vellosidad y la espiga puede llegar a medir hasta 80 centímetros. Otra de las características de la cebada caballar es la que nos explican en la siguiente cita:

- ¿Y la cebada se encama mucho, se dobla mucho la caña?
 - *Como esté buena sí, donde se cría que se cría buena se cae mucho*¹⁰⁸.
- (Cristóbal Millán, Almonte).

De todas formas, este mismo agricultor nos comenta que la caña es muy recta, gruesa y fuerte y que sólo el peso de espigas con mucho grano es el que las dobla en el último tramo. Las espigas pueden medir unos 10 centímetros aproximadamente.

En cuanto a la **cebada del país**, es también variedad de primavera, y alcanza menor altura que la anterior, hasta 87 cm. El tallo de la planta es verde y en este caso

¹⁰⁸ Comparada tanto con la otra variedad local como con variedades foráneas.

se diferencia del anterior en que sus aurículas tienen un cierto tono verde azulado. Las espigas son muy densas, lo que las hace dar muchos granos, superponiéndose unos a otros como ya vimos anteriormente. En la cebada del país encontramos menos espiguillas que en la caballar, pudiendo encontrar sólo hasta 16 espiguillas frente a las 20 ó 25 que veíamos en la anterior, lo que hace a la variedad del país menos productiva que la caballar.

Al igual que la anterior, las aristas o pelos son largos y también poseen barbas. La longitud de la arista y de la gluma es más corta que el grano. Las aristas son amarillas y el vello (barbas) de las mismas es corto. El color de la gluma es también verde azulado, al igual que la aurícula. La lema (cáscara que cubre el grano) está recubierto de vellosidad. El tamaño de la espiga es menor que en el anterior caso, llegando a los 76 cm.



Cebada del país. Espiga. Villamanrique.

La cebada del país que hemos podido ver tiene seis carreras, pero tampoco es algo en lo que se fijan los agricultores, para ellos una es más gorda que otra o está más

apretada, pero no cuentan las carreras, como ya explicamos en la anterior variedad.

El grano en ambas variedades es similar de tamaño, bastante grande y de color amarillo pajizo. Es un fruto seco que posee una hendidura en el centro o barriga y tiene la piel bien pegada al grano. Debido a que es muy difícil desprenderle esta piel (la lema) se dice que es un grano vestido.

La descripción que sus mantenedores hacen del grano de ambas variedades (que algunos no diferencian) es que son gorditos, alargados y mantienen parte de la arista aún después de trillados. Explican también que es fácil diferenciarla de la cervecera (tanto de la de dos carriles que es más redondita, como de la de seis que es más alargada). Dicen que las cebadas modernas tienen el grano más parecido al trigo, sin rabito (arista). La forma redondeada y más pequeña de la cervecera hace que las bestias y los animales a los que se les da las traguen sin masticar ya que son granos muy pequeños. Eso hace que no aprovechen todo el alimento que el grano tiene, ya que la mayoría lo expulsa con los excrementos tal cual los comieron.

El mismo agricultor nos comenta que el mantenimiento del rabillo es lo que hace que al final quepan más granos de cervecera en un saco de 50 kg que de cebada caballar, por eso dice que la cervecera pesa más (siendo en realidad que entran más granos en 50 kg que de la otra). Otra de las características de la cervecera es que parece que pierde la gluma más fácilmente que la otra y esto hace que también se pese el grano desnudo sin paja ni cáscara. Lo mismo que con la cebada cervecera ocurre con el trigo, que entran más granos que de cebada con grano vestido¹⁰⁹.

Hasta aquí hemos explicado las características de las dos variedades que hemos encontrado de cebada. Es entonces necesario explicitar que los agricultores no tienen preferencia de siembra de una u otra variedad de las tradicionales, ya que a grandes rasgos las dos se usan para lo mismo y producen también de forma similar. Lo que sí tienen claro es que las cebadas autóctonas superan a las foráneas en calidad y en adaptación, ya sea ésta tanto al medio como a la cultura y el uso que en ella se hace de la cebada.

Para finalizar este apartado, vamos a pasar al hablar de la asociación de cultivos. Si hace 50 años la cebada, y la sementera en general, era posible verla en casi

¹⁰⁹ Las dos variedades locales son de grano vestido.

todas las fincas, en las calles de los olivos, en los bordes de los viñedos, entre frutales, etc., en la actualidad, aunque en muchos menos predios y en menor extensión, todavía es posible hallarla ocupando estos lugares. Así nos ha sido posible verla en una finca en la franja de separación entre olivar y viñedo. En otra de las fincas fue incluso bajo los pies de frutales, los que parecen no molestar al dar sombra al cultivo, aunque hay que decir que los marcos de plantación de los frutales son muy grandes, por lo que la mayoría del cultivo está al descubierto. También la hallamos compartiendo espacio con avena, centeno y veza, así salteadas de las escurridizas y delicadas amapolas, silvestres adventicias que dan un poco de color a los mares amarillo pajizo que dejan ver la sementera. Uno de los agricultores de Villamanrique nos cuenta lo siguiente:

Primero tirabas el centeno o la cebada o lo que fuera y después tirabas lo otro, al mismo tiempo, y después lo tapabas... pero arrebujaado no porque no sale bien, o sale mucho centeno en el puñado o mucha cebada, y así tiras primero eso, y cuando ya has tirado el centeno vienes y coges la cebada, o lo que sea, o la avena y se lo tiras encima ahí. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Cebada del país. Villamanrique.

No debe sembrarse en lugares destinados a la huerta ya que se pisan los tiempos de siembra. Nos estamos refiriendo a que la sementera está en campo desde septiembre u octubre que se siembra, hasta mayo o junio que se recoge, con lo que ni

tomates, ni melones, ni sandías, ni ninguna verdura de verano puede ponerse mientras está la sementera, a no ser que se recoja en verde, para forraje, que se hace por marzo, con lo que la tierra queda libre para la siembra. Por lo demás la cebada es poco exigente en suelos, mucho menos que el trigo aunque un poco más que el centeno.

Ecología

La cebada se siembra en septiembre u octubre si se quiere recoger en verde o *en berza* como también lo llaman, y si es para paja y grano se puede comenzar a sembrar en diciembre, con las primeras aguas, permaneciendo en el campo hasta marzo si se recoge en verde o hasta mayo o junio si se recoge para grano.

Ambas cebadas locales son de ciclo largo comparadas con la cervecera, lo que hace posible sembrar la cervecera más tardía que las locales, aunque en todos los casos estudiados hemos podido comprobar que los agricultores no tienen en cuenta esto y siembran, tanto las foráneas como las autóctonas, a la vez. El problema que tienen los agricultores con este tipo de prácticas, y que veremos más adelante, es que al sembrarla de forma temprana la variedad foránea se ve muy atacada por enfermedades como el tizón, al que la local es muy resistente.

La preparación de la tierra es similar a la de cualquier siembra, se pasa la grada para preparar la tierra y tras ésta el cultivador para alisar el suelo. Esta cebada de primavera no es demasiado exigente en suelos, por eso casi ni se estercola o abona. Los suelos en los que la hemos visto son tanto calizos como arenosos y según sus guardianes va bien en todos.

Es común ver sembrada la cebada junto con avena. Según nos explican, la avena pesa menos que la cebada, además da menos grano y a las bestias parece gustarle más la cebada que la avena, pero la avena alcanza mejor precio en el mercado, con lo que algunos deciden sembrar avena aún siendo menos productiva que la cebada. Cuando se siembran juntas, así como con veza o centeno, es porque se va a recoger en verde, ya que si es para grano y para la venta no se suele mezclar porque no quieren los granos mezclados.

Para hacernos una idea, uno de los agricultores sembró en una hectárea avena

y cebada juntas¹¹⁰. De avena usó 300 kg y de cebada dice que más o menos lo mismo, o un poco menos. Lo que se busca es que la siembra no quede clarita, esto es, que no queden calvas, por eso es que tiran mucho grano, algo que pueden permitirse al ser semillas guardadas de un año para otro. Lo que suele hacerse es sembrar menos cebada que avena porque si no la cebada toma el sitio de la avena y le quita luz cuando la caña está en su apogeo. Lo usual por hectárea es de 200 a 300 kg.

Otro de los agricultores nos comenta que la cebada caballar tiene la siguiente productividad:

Esa no da mucho. Esa cebada si es buena y eso pues está entre 2000 kg, 2000 y pico por hectárea, a tres no creo que llegue. (Cristóbal Millán, Almonte).

La recogida de la cebada en verde ocurre en febrero o marzo, siendo la altura una de las características en las que se fijan. La altura correcta es la que ellos llaman rodillera y que corresponde a la altura de las rodillas del mulo o el caballo. El grano ha de estar *preñaito*, que es cuando el grano está mejor para los animales y está formado, aún no está seco. Algunos no siegan en verde sino que ponen a pastar directamente a la bestia en el sembrado, lo aprovechan a diente, teniendo cuidado de cambiar al animal de área cada cinco o seis días para que a la mata ya comida le dé tiempo a producir otra espiga, algo que explican ocurre porque la bestia no parece dañar las raíces, siempre y cuando la mata sea joven, el tiempo lo permita y no haga demasiado calor.

Parece ser que la cebada puede ser consumida cuando es rodillera y las espigas no están totalmente formadas porque son dulces, en cambio la avena es más ácida y lo mejor es dejarla secar para que las bestias la consuman. Si no hay otra cosa la comerán, pero no las alimenta tanto ni les gusta como la cebada. Éste es otro de los aspectos por los que los agricultores dicen preferir sembrar la cebada cuando es para que coman sus propias bestias, no así para la venta, como ya vimos anteriormente.

- ¿Y si en un mes... empezó en febrero, en marzo ya está todo comido... cuánto tarda en salir otra vez la espiga a la cebada?
- *A los tres o cuatro días empieza a brotar otra vez, si llueve un poco y eso pues empieza a brotar al momento... cuando yo... si empiezo a*

¹¹⁰ Cuando se siembran juntas es porque están dedicadas al consumo animal en verde. Esas semillas no se van a guardar para el año que viene. Lo que se suele hacer es sembrar por separado en otro lugar del predio para recoger las semillas.

amarrarla [a la bestia] por aquí, cuando termine por aquí, esto ya está así, no pierde paso, conforme se lo va comiendo va brotando, ¿sabes? Lo vas viendo tú la reacción a lo tres o cuatro días. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

En una hectárea la bestia tiene para comer en verde un mes y como vemos en la siguiente cita:

Si lo dejo entrar ahora, por ejemplo en febrero, en vez de estar comiendo paja pues está comiendo verde, que alimenta más que la paja, incluso a lo mejor no le tengo que echar ni grano ¿me entiendes? Por eso he dicho de sembrarle aquí un cachito, que había que haberla sembrado a último de agosto. Si llego a sembrarla a último de agosto con las calores que está haciendo, está la cebada así de alta. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Cuando lo que se busca es dejar la cebada para recogerle grano y heno, para la siega, eso se da en junio. Algunos agricultores de la zona nos comentan que ellos recogen y siembran todos los cereales (trigo, avena, cebada y centeno) a la vez, que no se hace de forma escalonada ya que todos se vienen a la vez. Otros en cambio dicen que aunque se siembren a la vez, hay que recoger la cebada en mayo en lugar de en junio, pero eso depende de cómo haya sido la primavera de seca o de cómo estén las espigas. Todos hacen hincapié en que la siega es mejor hacerla más temprano que tarde porque, si no, se pierde mucho grano en el suelo.

Siembra y reproducción

Como hemos visto, la tierra en la sementera se prepara primero con la grada mediante la cual se rotura el terreno, y tras esto se pasa el cultivador para que la tierra quede plana.

El terreno, pues si echa forrajes, por eso se gradea antes de las primeras aguas, se le mata la otoñadilla que sale y eso y después está la tierra más limpia de hierba ¿no? (Cristóbal Millán, Almonte).

Este mismo agricultor nos comenta que suele pasar la grada dos veces, una vez con las primeras lluvias (octubre/septiembre) y luego justo antes de sembrar (diciembre/enero).

Una vez que se ha hecho esto se procede a tirar la semilla. La mayoría de los

agricultores tira la semilla a mano, en vez de con tractor, porque los predios son pequeños. Una vez que se siembran las semillas se tapan con un poco de tierra, ya sea a mano, con un azadón que es lo más común, o con el cultivador, pero sin cubrirlo demasiado.

Si las extensiones son demasiado grandes los agricultores dicen no echar abono ni estiércol porque les sale muy caro, en cambio si son pequeñas, una hectárea aproximadamente, sí le ponen abono. Todos coinciden en que las tierras abonadas o esterçadas dan mejores cosechas que las que no lo están:

Es que como tú no le echas de comer, no se cría nada. Antiguamente no se le echaba nada... estaban las tierras de otra manera, no había tanto insecticida de esto ni tanto... porque es que yo a lo mejor no le echo nada a esto, pero éste a lo mejor le echa, y las aguas que traen muchas cosas, los correntiles de agua de tanto veneno como se le echa a la tierra... Antiguamente no se echaba nada... se sembraba... se quitaba el maíz y no se le echaba abono ni nada. Hombre, algunos echaban abono, el que podía le echaba una manita de abono, pero el que no, no le echaba nada. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

De entre los que abonan con químicos, la cantidad de abono que uno de los agricultores echa es de 150 a 200 kg por hectárea haciéndole dos pasadas al año, la primera justo cuando siembra la cebada, para lo que aprovecha las primeras lluvias con el fin de que se disuelva en la tierra. Explica que siembra y abona a la vez, lo que parece que no le hace mal a la semilla de cebada. Suele usar el Triple 15. La segunda mano de abono es de urea y suele echar unos 100 kg por hectárea, hacia febrero más o menos.

Las labores, tanto de abonado como de siembra y recolección las llevan a cabo ayudados de sus familiares, la mayoría por sus hijos y nietos, y se hace en una mañana, ya que los predios no son demasiado extensos. Esto no quiere decir que de ese modo se asegure la continuación de las generaciones más jóvenes en el campo, ya que todos los agricultores dejan claro que sus familiares los ayudan porque ellos solos no pueden, pero que en el momento en el que falten estos mayores, los jóvenes no querrán hacerse cargo de las fincas.

Una de las fincas en la que nos comentan que le ponen abono a la sementera es la misma en la que dejan entrar a la bestia a comer en verde la cebada, con lo que a la vez que el animal se alimenta va estercolando la zona. Este estiércol será para la

campaña siguiente, esto es, para septiembre u octubre de ese año, y se mezclará con la tierra al pasarle la grada para preparar la tierra para el nuevo cultivo, con lo que, aunque nos diga que sólo pone abono también hace uso de las propiedades del estiércol de la bestia.

El abono se le echa también a voleo, como veíamos en las semillas, pero ahora explicaremos el proceso con más detenimiento. En efecto, una vez se prepara la tierra, cosa que suele hacerse antes de las primeras lluvias, una semana o varios días antes de proceder a la siembra, se le echa el abono, si se quiere, y lo mismo con el estiércol, y tras todo esto se tiran las semillas. Los agricultores nos explican que se suele hacer a mano. Las semillas las llevan en una bolsa o costal que se cuelga de un asa en el hombro y se van echando puñados por toda la tierra a voleo o “a merga”¹¹¹, como ellos lo llaman. Cuando se siembra más de un tipo de cereal las semillas no se mezclan en el costal, si no que se ponen en costales distintos. La explicación reside en que si se mezclan los granos no se sabe cuánta cantidad cae de uno y otro en cada puñado. Se hace toda la siembra de una variedad y cuando ésta se acaba se comienza con la otra. Lo normal es echar puñados generosos y suelen darse dos pasadas. Como las semillas no se tapan, sino que hasta que no se acaba la siembra no se le echa la tierra encima, es fácil poder ver dónde ha caído semilla y dónde no. El resultado final que se busca es que todo el sembrado quede cubierto una vez que germinen las plantas. Terminado el procedimiento de echar la semilla a la tierra se cubren con una capa fina de tierra, ya sea con cultivador o con azadón, como hemos visto, tapando lo mínimo para que las semillas no queden al aire y las puedan robar los pájaros o roedores. El procedimiento exacto lo explica el agricultor en la siguiente cita:

Eso es, yo voy con el costal al hombro y yo por ejemplo voy meneando el pie derecho [con el pie derecho aparta un poco la tierra para hacer un hueco en la tierra] y voy tirando. Cargo [coge semillas del costal] y... pero esto todo sin parar, sobre la marcha todo, voy tirando, voy cargando, voy tirando, voy cargando... y así, y por donde yo veo que está cayendo el grano [de cebada por ejemplo], pues después vuelvo otra vez y voy viendo que está cayendo el grano [ahora de avena o centeno] donde me iba cayendo antes. Así se le dan dos manitas. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

La cebada es monocotiledónea, por lo que la germinación sólo deja ver una

¹¹¹ Sembrar a almelga refiere al área que alcanza el brazo al lanzar a voleo las semillas.

hojita. Mientras por debajo de la tierra se van desarrollando las raíces, unas que sirven de soporte a la planta y otras que habrán de servir para dar alimento a las mismas.

Depende el tiempo lo frío que esté tarda más o menos la planta en germinar. Hay veces que a lo mejor a los diez días ya está nacida, tarda a lo mejor diez días, 15, siete u ocho. Hay veces que se siembra y a la semana, porque está haciendo una temperatura buena y nace antes, pero bueno prácticamente 15 días, 15 día para allí nacían. (Cristóbal Millán, Almonte).

Cuando el tallo principal comienza a crecer, lo que se denomina el encañado de la espiga, van apareciéndole hijos desde el propio anclaje a la tierra. La planta presenta la caña que en ambas variedades al madurar tiende a curvarse por la parte de la espiga, quedando algunas de las aristas casi perpendiculares al suelo. Ésta es una señal del momento idóneo de recoger la planta.

La caña presenta varios nudos, que son los anclajes de las hojas, y entrenudos, que como su nombre indica son los tramos de caña que quedan entre nudo y nudo.

Tras la salida de los cotiledones las espigas pueden tardar en formarse unos cuatro o cinco meses, más o menos por marzo. En marzo las espigas están rodilleras y los granos están preñados, es decir que, aunque frescos, ya están formados. A partir de este momento la cebada que no se recoja ya se queda para semilla y paja y será segada en junio junto con las demás sementeras.

En junio se recoge la cebada para grano y tras la trilla se separa el grano de la paja. En la actualidad la trilla se hace con máquinas, pero antes se hacía de forma manual en las eras del pueblo. Sólo uno de los agricultores con los que hemos trabajado sigue aventando la sementera, pero ya no lo hace en la era puesto que, como explica, es poca la cantidad que siembra y le sale mejor hacerlo en el propio corral con una bolsa en el suelo. Sobre el grano que se escoge nos dicen lo siguiente:

El mejor, el más limpio, pues ése se deja para sembrarlo, el que tenga menos semillas de [mala] hierba, menos tierra, menos paja y palos. Ése es el que se deja. (Cristóbal Millán, Almonte).

Dejamos por lo menos diez ó 12 sacos [aproximadamente 500 kg] para sembrar. Pues se deja en sacos, se deja... se coge del que mejor se vea, más limpio, de lo que cogemos. (Cristóbal Millán, Almonte).

El modo elegido para guardar el grano es en sacos, como hemos visto, en

lugares frescos y secos, mejor donde no haya mucha luz. Suelen separar los sacos que van a ser pienso de los que van a dejar para semilla porque, si por cualquier razón le entran insectos a los sacos, no los infecten todos. Ya veremos más adelante que los que pican los bichos, como los cocos, no se les dan de comer a los animales.

Riego

En cuanto al riego, la sementera en la zona es de secano. A pesar de ello hemos podido observar que en la finca en la que se siembra la cebada del país se riega para que dure más verde, que es como la consumen las bestias. De este modo se consigue que la cebada no se seque de forma prematura, y también así, como vimos antes, la misma caña¹¹² produce varias espigas.

Yo lo riego porque... lo he sembrado para las bestias, para que no se pierda y se me venga rápido, y con el calor que está haciendo le he metido el agua. (...) El mismo día que sembré le metí el riego, porque el jugo que tenía era un jugo muy viejo y estaba muy hondo, y si no la riegas no germina. Es que si no la llegas a regar, no hubiese nacido todavía. Lo que pasa es que se sembró, se ha regado y con la temperatura que hace, pues al momento... al momento ha germinado. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

La cantidad de agua que se le echa depende del jugo que tenga la tierra, esto es, de la humedad que mantenga entre riego y riego. El agricultor nos comenta que al principio del cultivo, en septiembre y octubre, hace falta regarlo casi todos los días y que cuanto más va llegando el otoño el riego se hace cada dos o tres días, y obviamente se interrumpe cuando llegan las lluvias. El método que usa es el de aspersión. El agua la sacan de un pozo del predio al que le han puesto un motor eléctrico movido por un generador, ya que en la zona donde está el predio aún no hay electricidad. Los aspersores los tiene funcionando de una a dos horas, buscando que no se quede dura y seca la capa superficial de la tierra porque dicen que eso no es bueno para la sementera, pues no deja calar después el agua que se le eche, si no que el terreno se encharca. El agricultor nos comenta que los aspersores altos son los mejores para regar la sementera, pero que él no los tiene y tampoco le va demasiado

¹¹² Recordemos que la bestia comía directamente del sembrado y que la misma caña seguía produciendo espigas tras el primer pase del animal.

mal. La razón que exime para explicar el por qué de los aspersores altos es que la cebada como alcanza mucha altura cubre los aspersores bajos muy pronto y éstos echan el agua a las cañas lo que puede pudrir las. Pero explica que no quiere gastar dinero en nuevos aspersores así que se las arregla con los que tiene.

En cuanto a la cebada caballar que está en secano, se recoge para grano y paja, por lo que su cuidador huye del riego, ya que el fin que se busca es que seque bien y no pudra¹¹³. En las zonas de secano, el agricultor deja al antojo del clima el aporte de agua en la sementera. Nos explican que lo mejor es que a los pocos días de la siembra ya comience a llover para que las semillas se reblandezcan y tengan fuerza para salir.

Cuidados tras la siembra

No es la cebada, en ninguna de sus dos variantes, muy trabajosa tras la siembra, ya que no necesita de muchos cuidados. Al ser la variedad local bastante alta, las malas hierbas no suelen ser un problema ya que poco pueden competir cuando se yerguen sobre la tierra cañas de hasta el metro veinte dándole sombra a las demás¹¹⁴.

Entre las hierbas que podemos encontrar en los sembrados están las amapolas y los jaramagos, pero poco más. Sí nos comentan los agricultores que las variedades comerciales suelen traer, debido al modo en que se siegan y recogen los granos, muchas malas hierbas junto con la semilla, y que por eso los que compran las semillas suelen echar herbicida, pero ninguno de los que mantienen la variedad local lo usa, bien porque como hemos dicho cría menos hierba, porque los costos de los herbicidas hacen que se lo piensen más o simplemente porque prefieren hacer la escarda manual.

- *Yo no se lo hecho, porque a mi no me hace falta un herbicida ahí, porque si salen por ahí cuatro jaramagos los quito yo en cualquier momento.*
- *¿Cuando está así chiquitita o cuando está grande?*
- *Cuando está grande.*
- *¿Se lo quitas a mano?*
- *Claro, se lo quito yo a mano... a lo mejor ésta, que tiene 20 cm o por*

¹¹³ Es importante tener en cuenta que, como ya hemos dicho, la zona en la que se siembra esta variedad es más húmeda que la otra, con lo que ni siquiera en los primeros estados fenológicos se hace necesario el riego.

¹¹⁴ Al no llegarles luz a las malas hierbas tienden a morir.

ahí, si tiene cuatro jaramagos pues se le quita a mano y ya está. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Por lo demás no hemos encontrado más cuidados tras la siembra en la cebada, ni en la del país ni en la caballar, ni se abona tras la siembra, ni se deshermana ni nada que hayamos visto que se hace con otras variedades como las hortícolas o frutales.

Plagas y enfermedades

La cebada local, en sus dos variantes, es bastante fuerte y resistente tanto a plagas como a enfermedades. Entre las plagas, cuando está verde, puede aparecer algo de pulgón pero no es demasiado común y el daño no parece ser significativo en la variedad. Otra de las plagas aparece cuando ya el grano está recogido y guardado y son en este caso los cocos o coquitos¹¹⁵ (SMITH, 1989: 303).

Los granos que han sido picados por los cocos no se les dan de comer a los animales, y la razón es que la picadura le da al grano mal sabor y mal olor. Sí lo usan para sembrarlo, nos explican que aunque el grano que está picado no es fértil, los cocos no pueden atacar o comerse todos los que están en una saca de 50 kilos, con lo que lo único que hay que tener en cuenta a la hora de sembrar alguna saca que se sabe ha tenido cocos es tirar más grano en cada voleo para compensar los que pudieran ser infértiles.

Nos explican que al grano guardado de un año no le suelen atacar porque aún está fresco, pero si se deja más de dos, estos coleópteros perforadores empiezan a proliferar. Lo que hacen los cocos es taladrar la semilla comiéndose el germen, por lo que la hacen inservible. Para combatir su ataque se echa insecticida en polvo que sirve como preventivo. Este producto no parece ser agresivo ni tóxico para las bestias, pero uno de los agricultores nos comentaba que él prefería no ponérselo al grano, sino que lo rociaba alrededor de las sacas para que no entraran los cocos. También por lo mismo prefieren no colocar las sacas directamente en el suelo sino ponerlas sobre algún palé de madera para que las aisle tanto de la humedad como de los cocos, hormigas y pequeños roedores.

¹¹⁵ No se abundará en la explicación del coco porque ya se trató en el capítulo del haba.

La forma de ver que el pequeño coleóptero ha picado el grano es por la harina que deja tras su paso, por el propio insecto, por el agujero que deja en la semilla o porque hay agujeros en el saco. A la avena explican que le pica menos porque la semilla es más dura y que por eso no hace falta echarle ningún producto.

También tiene preferencia por los granos secos las palomillas (*Sitotroga cerealella*, *Ephestia kuehniella*, *Plodia interpunctella*) que ponen sus huevos en las semillas y las larvas se alimentan de ellas.

En cuanto a las enfermedades que atacan a la cebada son sobre todo producidas por hongos como el oidio, que debido a la humedad que hay en la zona suele hacer su aparición en cuanto la temperatura oscila entre los 15 y 22 grados, con siembras muy pobladas y ambiente húmedos. Aunque todo lo dicho anteriormente se corresponde en gran medida con el tipo de clima que encontramos en la zona de estudio, tal y como hemos visto en la presentación del epígrafe, la variedad local de cebada es muy resistente, siendo algo que tener en cuenta, ya que es una de las plagas más importantes a las que se debe enfrentar la cebada comercial y que produce más pérdidas de cosecha al año (SMITH, 1989: 303).

El oidio o mildew polvoso (*Blumeria graminis*) aparece como un moho blanco ceniciento superficial sobre las hojas cercanas al tronco, pudiéndose extender posteriormente por toda la planta y puede producir la necrosis parcial o incluso total de los tejidos parasitados (LATORRE GUZMÁN, 1999:69). Da como resultado granos poco desarrollados e incluso puede dar lugar a pocas espigas.

Otro tipo de hongo que puede afectar a la cebada es el que reconocen como tiña, tizne o tizón, los agricultores de la zona:

A la cebada le entra una cosa negra, como porritas negras, no me acuerdo cómo le decían a eso, «jojú cómo está la cebada!», se ponían la gente segando todo negros, con eso. No sé cómo le decían a eso... tiñe, eso es, hay que ver el tiñazo que tiene esto... (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Esta enfermedad producida por un hongo es también conocida como carbón descubierto o volador (*Ustilago tritici* y *Ustilago avenae*). Las espigas enfermas se diferencian de las sanas a partir de la espigadura, esto es, a partir de que las flores aparecen. Presentan una evidente deformación, con barbas muy abiertas y espiguillas completamente transformadas en una masa negruzca por lo que tizna cuando se toca.

La particularidad que tiene esta enfermedad es que aunque los granos sean más pequeños y la planta presenta menor crecimiento las semillas son viables, fértiles. No sirven para la alimentación del ganado, pero sí para una próxima cosecha aunque el hongo sigue latente en la semilla, pronto a salir en la floración de la espiga. Las características climáticas que hemos reseñado anteriormente son también idóneas para la propagación de este tipo de hongo (LATORRE GUZMÁN, 1999: 69), aunque la planta presenta gran fortaleza ante este tipo de ataques, tal y como nos cuentan los agricultores.

Yo siembro la antigua porque después las otras no se pueden sembrar nada más que dos o tres años. La cervecera ésta de dos carriles y éstas que vienen, éstas le salen una cantidad de tizón, se enferman rápido, pues a los dos o tres años de sembrar ya está, y a esta antigua pues resulta que esta no, se ve que no le entra, se ve a lo mejor alguna pero muy raro, muy raro. (Cristóbal Millán, Almonte).

Para combatir los dos tipos de hongos de los que hemos hablado, los agricultores no echan nada, ya que no suele ser importante el ataque. Si en alguna ocasión ha sido necesario han usado sulfato de cobre, que es preventivo contra los hongos. Para el oidio también sirve como preventivo pero lo que mejor suele ir es el azufre. Aunque los cultivadores reconocen estos métodos nos explican que no suelen usarlos.

El mejor modo de evitar que se instale el hongo es algo que los agricultores suelen hacer, y nos referimos a la rotación de cultivos y sembrar habas u hortícolas al año siguiente en el lugar que ha ocupado la cebada. Es necesario huir de la siembra de gramíneas o de lugares en las que proliferen mucho las silvestres ya que son hospedadoras del hongo.

Recolección, uso y aprovechamiento

Ya hemos comentado que la cebada tiene dos formas de uso, en verde o en paja y grano, de lo cual depende que se recoja antes o después. Cuando se destina para verde el agricultor lo que hace es meter a la bestia para que coma directamente de la planta, por lo que no se puede decir que la recoja. Otros agricultores que hasta no hace mucho sembraban esta variedad sí que la recogían y se la echaban en los

establos a las bestias. Los agricultores explican que a las bestias les gusta más en verde que seca y que el pelaje se le pone más bonito que cuando comen el grano seco o la paja de la misma variedad.

De la siega que se realiza para alimento directo de animales tenemos que comentar que no se trilla porque se le da todo junto a los animales, el grano y la paja. Se suele hacer también con un tractor alquilado, el cual lleva acoplado un peine que deja esparcido por el suelo la paja y el grano. Tras una semana, cuando la paja ya está seca, pasa un rastrillo acoplado al tractor que alinea la paja seca conformando líneas¹¹⁶. Ahora la empacadora sólo tiene que pasar sobre estos líneas y recoger la paja que sale ya hecha alpaca.

Hay un agricultor que aún lo hace con hoz, pero su predio es considerablemente más pequeño. Los que lo hacen con tractor nos comentan que no merece la pena hacerlo a mano porque el alquiler del tractor sale muy barato ya que lo hace en pocas horas. Parece ser que en 2008 salía a unos 20 euros alquilar el tractor con el depósito lleno. Además estas máquinas al sacar la alpaca ya hecha hacen que el almacenamiento sea más sencillo.

Los lugares elegidos para almacenar las alpacas son los cuartillos de aperos o al aire libre tapadas con una lona impermeable para que no se mojen. Aunque dicen que la paja de la cebada local es muy robusta y aguanta bien la humedad, no es bueno que se moje porque al final termina por pudrirse.

Cuando la siega es con hoz hacen los haces a la vieja usanza, es decir, no hacen alpacas, sino que colocan una tanda de espigas con la cabeza hacia la derecha, otra encima de ésta con la cabeza hacia la izquierda y así sucesivamente. Los haces se suelen almacenar del mismo modo que hemos visto con las alpacas.

La siega que es para grano hay quien la hace con hoz, como ya hemos visto, pero para mayores extensiones se hace con empacadora, al igual que veíamos con la paja.

Hace unos cincuenta años aún se trillaba con mulos en la era, trabajo muy arduo que ocupaba varios días y que con la llegada de las máquinas desaparece por

¹¹⁶ Aproximadamente en una semana la paja ya está seca, aunque si la temporada viene húmeda se tiene que esperar un poco más. La razón es que si se empaca con humedad la paja se pudre.

completo, algo que agradecen todos los que se dedicaban a la sementera y tenían que trillar en pleno mes de junio. En los años setenta trajeron al pueblo de Almonte una máquina trilladora que estaba en un punto del pueblo al que todos los que quisieran trillar tenían que ir con sus bestias cargadas. Esta máquina era fija y de ella salía el grano ya limpio y las alpacas de paja. Antes de este tipo de máquinas no se hacían alpacas, sino que se almacenaba la paja amontonada en los soberaos o doblaos de las casas.

En la actualidad con un tractor se puede hacer en un día todo el trabajo aunque, como dicen los mantenedores de variedades locales, los tractores no están del todo preparados para segar la cebada local y desperdician parte de la caña porque cortan muy arriba. Para segar y trillar la cebada con máquina hay que dejarla que esté bien seca:

Para poderla trillar... porque antes había que segarla cuando estuviera buena y se dejaba secar un mes para trillarla, pero ahora no, ahora como lo que se hace es segar y trillar a la par, pues hay que esperar que esté seca en condiciones. (Cristóbal Millán, Almonte).

Ya la máquina lo hace todo, da la paja suelta, el grano por otro lado y si se quiere, todo junto, sin trillar.

Todo el grano se recoge para guardar para el año que viene o para dárselo a modo de pienso a los animales. La paja se usa para consumo también animal. Los sacos en los que van los granos son ya de plástico, de los que vienen tejidos como los de arpillera pero son sintéticos, o directamente los que tienen de plástico que les han sobrado de piensos de los animales.

La cebada local, tanto la del país como la caballar, se destina exclusivamente a la alimentación del ganado. Hemos visto que puede darse en verde o seca, que se aprovecha tanto el grano como la paja y que una de los aspectos positivos que los agricultores destacan de estas variedades es que son muy fuertes y tienen una caña muy larga, lo que para la alimentación del ganado es muy bueno, ya que puede estar comiendo más tiempo paja y se necesita menos pienso. Es por ello que la variedad local aporta independencia al agricultor en varios sentidos. Por un lado la semilla es suya y la guarda año tras año. Su carácter autóctono la hace ser más resistente a

plagas, enfermedades y más adaptada al clima de la zona. Además mantienen a las bestias durante casi todo el año sin necesidad de aportes externos como puedan ser los piensos.

Algunos agricultores nos comentan que les echan la cebada a los caballos previamente mojada:

[El grano de cebada caballar comparado con el de la cervecera] es más blando también y nosotros acostumbramos a echárselo en agua. Nosotros, esta mañana le echo de comer, por ejemplo, a lo mejor a las 8 ó antes, pues echo el que se van a comer esta tarde y esta tarde se echa para mañana por la mañana, y es mejor, porque lo que pasa es que los caballos viejos el grano lo echan después muy entero. (Cristóbal Millán, Almonte).

Todos estos aspectos positivos que hemos enumerado podrían ser las razones para que la variedad tuviera un lugar privilegiado en los predios del entorno, pero nada más lejos de la realidad, como vimos en el primer epígrafe. Ello se debe principalmente al feroz ataque que la sementera tradicional ha sufrido desde la instauración de la Revolución Verde y desde las políticas de desarrollo del campo desde los años 60. No sólo la cebada, sino todas las sementeras han sido borradas del mapa y en su lugar se han colocado variedades híbridas, como la cervecera, que son al parecer más productivas en términos relativos, ya que no se tiene en cuenta el gasto en agroquímicos que necesita la variedad y que hay que echar mayor cantidad de grano para alimentar al ganado por ser su grano de menor tamaño.

Con la inserción de variedades alóctonas y desplazamiento de las tradicionales, los agricultores no sólo pierden parte del control de sus fincas, ya que los manejos que se imponen desde ahora son diferentes de los que ellos en muchos casos conocen, sino que además se rompen las redes creadas entorno al intercambio de semillas y conocimientos. Esta ruptura produce cada vez más la desvinculación de los agricultores entre ellos y como consecuencia la pérdida total de muchas variedades que sobrevivían gracias a estos intercambios como es el caso de las variedades que tratamos en este informe, las variedades locales. En la actualidad son sólo unos pocos los que siguen realizando estas prácticas y ellos nos comentan que estos intercambios no sólo se hacen con la misma variedad (para que no bastardee), sino que también se suele hacer con otras como cambio de semillas de cebada por productos de huerta o

por maíz para que las bestias tengan una dieta más equilibrada. Las semillas híbridas no pueden cambiarse porque son infértiles, si el agricultor quiere semillas híbridas va a la tienda y las compra, no las pide a quien a su vez las ha tenido que comprar.

Otra forma que también está en extinción es el préstamo de parte del predio para la siembra de grano. Se da en los predios en los que ya no hay bestias y el amo se lo cede a otro que sí tiene pero no posee tierra en la que sembrar. En algunos casos la bestia se podía ceder en los momentos de trabajo como pago por el trozo de tierra, en otros el arrendador cobraba con una parte de la cosecha.

También, cuando la variedad local estaba más extendida, se intercambiaban los granos para evitar el bastardeo. Pero para finalizar queremos traer a colación un aspecto que nos parece importante y es el que queda resaltado en la siguiente cita:

- *Encontrar la cebada nuestra es muy difícil y quien la tiene no la vende.*
- *¿Por qué?*
- *Porque el que tiene [la cebada] tiene mucha tierra y la necesita para él, y para el ganado que tiene. Lo que pasa es que a mí me la cedió porque yo soy amigo suyo y me la cedió, y como él no tenía este año, porque se la comió toda con el ganado, pues yo se la tuve que ceder a él, vendérsela a él, que él ahí la tiene, para sembrarla este año...*
- *¿Pero si alguien viene y os la pide, vosotros la dais, es decir, la vendéis o no?*
- *Yo no la vendo, porque yo la quiero para mí. No hay, y yo la poca que tengo no la quiero vender ¿sabes? Me quiero quedar con ella, que es lo que le pasa a él [al otro agricultor]. Él toda la avena que coja pues la necesita, porque tiene una piara de ovejas de 1000 ovejas y se la echa después en el invierno, y la que no la come pues la utiliza él para después, para simiente...*
- *¿Entonces si alguien viene y te quiere comprar 50 kilos, o 100 kilos?*
- *Hombre, si es una cantidad de esa pues sí.* (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

El que los predios sean pequeños parece ser un problema para que se realice una siembra de variedad local que esté destinada a la venta o intercambio en grandes cantidades, ya que achacan el que no quieran venderla a que necesitan todo lo que producen.

EL CENTENO

Introducción

El origen de centeno (*Secale cereale*) parece no estar aún demasiado claro, aunque lo más extendido es pensar que proviene de Asia Menor. En principio el centeno aparece como una mala hierba (*Secale ancestrale* o *Secale montanum*) que crece junto a las variedades de cereales domésticos como el trigo y la cebada, a los que fue invadiendo progresivamente sobre todo en las zonas de climas fríos y suelos pobres. Es en estas zonas donde va apoderándose de los predios y en los que se va conformando mediante la selección plantas cuyas espigas tienen raquis¹¹⁷ no quebradizos (LÓPEZ BELLIDO, 1991: 290).

Algunos autores opinan que fue en el Turquestán donde aparece por primera vez el cultivo del centeno como cereal principal (en el 3000 a. de C.) extendiéndose hacia el norte y oeste de Europa entre la Edad de Bronce y la del Hierro. Se difunde a través del curso del Danubio y de los Balcanes hacia el norte de Europa. Al norte de los Alpes se expande durante el Imperio Romano y en los siglos I y II pasa a la zona del Po, Grecia y Macedonia. Su mayor extensión en Europa tiene lugar durante la Edad Media, en la que llega a ser el cereal panificable por excelencia hasta el siglo XIX, a partir del cual fue desplazado paulatinamente por el trigo. Esto se debe entre otros muchos aspectos a que el grano del centeno posee menos gluten que el del trigo, lo que lo hace peor para la panificación, y a que también su pan toma un color parduzco o

¹¹⁷ El raquis es donde están sujetas las inflorescencias. Raquis no quebradizos quiere decir que no se rompen fácilmente las espigas.

incluso negro que no parece ser del agrado de los consumidores. El centeno, que aún se usa en las zonas frías debido a que se cultiva en lugares donde el trigo no prospera, tiene la particularidad de que su pan tiene mayor duración una vez cocido que el de trigo. En la actualidad estamos asistiendo a una recuperación de los panes de harina de centeno por ser ricos en fibra y saludables, pero aún está lejos de convertirse en el cereal estrella para la panificación.

El centeno es, de los cuatro cereales que hemos encontrado en el Entorno de Doñana, el que se considera más salvaje, más fuerte, en definitiva más rústico. Esto lo hace ser menos delicado y más productivo que el trigo y por eso uno de los empeños desde la agricultura intensiva moderna ha sido la creación del grano *Triticale* (*X-Triticosecale*), resultado de una hibridación entre el centeno y el trigo para conferir a este grano la dureza ante el clima y plagas del centeno y las cualidades del trigo, entre las que se destacan la mayor cantidad de gluten.

Con respecto a la zona de nuestro estudio, hemos encontrado una única variedad de centeno, conocida como **centeno del país** o simplemente centeno, de la que vamos a tratar a continuación. Son dos los agricultores que aún la mantienen y uno de ellos es porque el otro le regaló un cubo hace unos años. Lo hemos encontrado en Villamanrique y en Almonte.



Centeno del país. Detalle del grano desnudo. Villamanrique.

El centeno es una variedad de primavera, se suele sembrar en septiembre u octubre para verde y en diciembre para segar en seco. Según nos comentan algunos agricultores, es muy temprano y en enero ya puede segarse en verde.

En el Entorno de Doñana su cultivo ha sido importante porque ha formado parte de las monturas y aperos usados tanto en el trabajo de labranza como en rituales

importantes en la zona como en la Romería del Rocío y la Saca de Yeguas. También han sido parte importante en los modos de relación con otras variedades locales de hortícolas y frutos, en la construcción y como base alimenticia del ganado vacuno.

Aunque en la actualidad el descenso de ganado y el uso de materiales modernos para rellenar las monturas de los equinos y bueyes, han hecho descender el cultivo de cereal, aún existen pequeños predios que se resisten a la pérdida de la variedad y oficios artesanos unidos a ella.

Caracterización

De entre las características que adornan al centeno local son su alta adaptación al medio y el largo que alcanza su caña (dura pero flexible) y sin nudos lo que lo convierte en idóneo para los usos que de él se hacen. La altura que alcanza llega hasta los 180 centímetros, siendo bastante más de lo que alcanza la cebada y la avena, y según los agricultores, sus tallos son más altos que los de las variedades comerciales.



Haz de centeno. Villamanrique.

Los tallos tienen mucha vellosidad, lo que hace que sea de textura áspera al

acercarnos a la unión del tallo con la espiga. Como hemos dicho antes, tiene pocos nudos, lo que quiere decir que casi no tiene hojas a lo largo del tallo. Ocurre algo similar con los ahijamientos, que son las hojas que nacen en el pie del tallo, con lo que son tallos muy limpios y lisos. En este caso las hojas carecen de aurículas que abrazan al tallo, que quedan reducidas a un par de abultamientos en el punto de inserción del limbo con la vaina (OSCA LLUNCH, 2001: 140).

El centeno no es lo mismo que la cebada, esto tiene la caña sola, ¿no ves que no tiene ni hojas? Esto sale y echan dos o tres hojas y mientras más para arriba que vayas menos hojas tiene, le sale nada mas que la caña pelada, limpia, caña limpia, y aquí abajo echan dos o tres hojas, ¿no ves que no tiene nudos? (Manuel Escobar, Villamanrique).



Espiga de centeno del país.
Villamanrique.

Los tallos jóvenes tienen tonos verde claro con ciertos toques blancos, al igual que las espigas, cuyas aún tempranas aristas tienen tonos negros cuanto más se acercan al ápice. Cuando son adultas las espigas, éstas tornan al típico color amarillo

pajizo y sus granos quedan al descubierto dejándonos ver nuevos tonos en color café en los más maduros y grises, anaranjados y amarillos en los que menos expuestos quedan a los rayos del astro rey que no perdona en los meses de mayo y junio. Las aristas son visibles aunque no tan largas como las que vimos en la cebada. También la espiga es de menor grosor que la de cebada, alcanzando sólo medio centímetro de ancho. Este grosor disminuye cuando la espiga se seca, tal y como nos explican los cultivadores.

Cuando la espiga de centeno local está madura se caracteriza por tener un raquis bastante fuerte, con lo que no suele encamarse en verde pero sí lo hace cuando se seca. Las espigas pueden llegar a medir unos 20 cm de largo y poseen alrededor de 90 espiguillas que, como ya vimos en el capítulo anterior, son las contenedoras de las flores de la espiga. Las espiguillas se encuentran situadas en el raquis de la espiga en forma alterna y de cada espiguilla suelen salir dos flores amarillas con forma de campana alargada. Cada espiguilla se compone de un par de glumas alargadas y puntiagudas y a cada par de flores lo custodian el lema y la palea (flor de la gramínea). Posteriormente éstos habrán de convertirse en los granos de la espiga, que serán dos, uno por cada flor.



Centeno del país. Flores. Villamanrique.

El centeno es de polinización cruzada y anemófila, lo que quiere decir que se poliniza por el viento, algo que no suele ocurrir en las demás variedades cereales como la avena, la cebada o el trigo. La consecuencia es que no presenta la homogeneidad y estabilidad que se dan en los anteriores cereales, siendo ésta una de las características que lo hacen más fuerte, más recio (OSCA LLUNCH, 2001: 141).

En cuanto a la semilla, nos queda por explicar que los granos son alargados y ligeramente aplastados por los lados, normalmente de color grisáceo, aunque es posible distinguir tonalidades como el amarillo pajizo, anaranjado o tostado. Son

granos desnudos, de textura harinosa, y presentan una ligera sutura ventral que recorre el grano desde el embrión al extremo opuesto a éste, es decir, desde la base del grano hasta la el comienzo de la arista (OSCA LLUNCH, 2001: 139).

Al igual que vimos con la cebada, el centeno suele venir asociado con otros cereales como son la avena y la cebada. La razón, aparte de porque comparten periodo de plantación y recogida, es que el centeno, cuando se usa para forraje, es una raspa que tiene muy poca paja, muy pocas hojas, con lo que los animales apenas tienen para comer, por eso los agricultores prefieren sembrarlo con avena y cebada, que sí tienen más follaje.

También nos comentan que el cultivo de centeno viene asociado al del maíz, pero en este caso no se hace a la vez, si no que tal y como nos comentan:

¿Tú sabes lo que hacíamos cuando quitábamos el centeno¹¹⁸? Ararlo y sembrar maíz, sembrábamos maíz, pero ya el maíz lo íbamos echando en el surco, mateado, una mata aquí, otra aquí... (Manuel Escobar, Villamanrique).

Con variedades de huerta no se suele sembrar porque, como ya dijimos, interfiere con las de verano y con las de invierno.

Como hemos visto, la guarda de semillas un año tras otro puede derivar en el fenómeno del bastardeo. En el caso del centeno también ocurre y, como en los otros cultivos, puede ser el resultado de dos acciones. La primera es repetir demasiados años en el mismo lugar del predio, ya que el aporte de nutrientes queda seriamente mermado en cada cosecha y esto hace que las futuras generaciones no tengan alimento. El modo de huir de este tipo de bastardeo es rotar cultivos (hemos visto la importancia de las leguminosas por ser notables fijadoras de nitrógeno en otros capítulos), dar el aporte necesario también mediante el estercolado o abonado del predio y, como aspecto que tener muy en cuenta, no repetir más de tres años en el mismo lugar, lo que puede tomarse como la rotación de la que hemos hablado.

En segundo lugar, el bastardeo puede producirse directamente en la semilla, ya que al mezclarse siempre el mismo material genético a lo largo de los años termina debilitándose. Contra esto los agricultores saben muy bien que es necesario

¹¹⁸ En este caso se solía sembrar el centeno para recogerlo en verde, con lo que era posible sembrarlo antes de periodo normal y hacerlo de forma escalonada. Podía ponerse en agosto y recogerse en enero, en vez de recogerlo en junio para paja.

intercambiar semillas.

Aún siendo necesario tener en cuenta todo lo anteriormente expuesto, es el centeno local bastante resistente al bastardeo, sobre todo al de las semillas, debido a que su polinización es cruzada, lo que hace que el intercambio genético sea grande. Los agricultores nos comentan que llevan sembrando hasta 20 años las mismas semillas y que pocas veces las han intercambiado. En cambio el bastardeo que se produce del desgaste de la tierra sí lo tienen en cuenta:

- ¿Cuánto lleva con el centeno?
- *El centeno este llevo... siempre ha existido por aquí, llevo un montón de años, desde cuando yo he tenido razón de sembrar... Yo lo tengo desde hace 20 ó 30 años.*
- ¿Y no le degenera, no le bastardea el centeno?
- *Algunas veces bastardea... pero lo que hago es que lo cambio cada año de sitio.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Ecología

El centeno se siembra a partir de agosto y puede recogerse hasta junio, dependiendo de la finalidad que se busque, como ya vimos en la cebada.



Centeno del país.
Planta joven.
Villamanrique.

Si se quiere para verdeo (alimento en verde para el ganado) se suele poner temprano, en agosto, para recoger en enero. Si es para seco entonces se siembra de forma escalonada los meses de septiembre y noviembre para recogerlo en junio. Nos

comentan que todas las raspas (como llaman a las sementeras) de la zona son muy fuertes a las heladas, con lo que sembrarlas tan pronto no supone ningún problema. La resistencia a los fríos y heladas de la zona permite a los agricultores sembrar de forma escalonada para segar en verde, por eso podemos ver centeno en los campos en distinto estado fenológico en el mismo mes e incluso en el mismo predio. El tiempo medio que tarda la planta en espigarse suele ser de cuatro o cinco meses. La raspa que se siega en verde no tiene grano, tal y como nos cuentan en la siguiente cita:

El primero que siembre no echa el simiente, echa nada más que la espiga, y para coger el simiente tengo que sembrarlo más tardío que ya cuaja.
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Si el centeno se quiere para paja y grano se siembra a la vez que la cebada y la avena, a partir de octubre, y se recoge en junio también junto con las otras dos. Como también vimos en la cebada, no conviene dejar mucho tiempo la espiga granada porque al madurar las lemas se abren y dejan caer la semilla. Para segar la paja hay que esperar de siete a ocho meses.



Espiga encamada
de centeno del
país. Villamanrique.

El centeno es, de los cereales, el menos exigente en tierra y por eso aparece donde no se dan bien otros cultivos:

La arena es mejor que la tierra fuerte [de barro]. En la arena que yo lo tengo no es arena de esa blanca [de playa], es de esa gorda, más negra. El centeno se suele echar en las tierras que no valen para trigo y cebada y cosas de esas. (Manuel Escobar, Villamanrique).

El centeno es cereal de secano, razón por la cual la mejor tierra es la arenosa, y es sensible a los encharcamientos que suelen darse en tierras arcillosas. Además soporta bastante bien los suelos ácidos (LÓPEZ BELLIDO, 1991: 291).

En una de las fincas se solían sembrar unos 1000 m² con siete u ocho kg de semilla. Nos explican que según sea para verde o para seco hay que sembrar más tupido (en verde) o menos (en seco).

El centeno, al igual que las otras variedades de sementera como la avena y la cebada, es vendido a pequeña escala, es decir, a las huertas de los mantenedores se acercan vecinos y amigos a pedir o comprar grano. Las cantidades que se venden no son importantes, un saco o un cubo. De esta forma llegó de Villamanrique a Almonte la semilla de centeno que nosotros hemos encontrado. En Villamanrique se usa para consumo animal, mientras que en Almonte se buscó especialmente esta variedad por su gran importancia para la guarnicionería.

La preparación de la tierra (tanto el corte como el estercolado o abonado¹¹⁹) es similar a toda la sementera, por lo que no vamos si no a remitirnos al capítulo de la cebada donde ya quedó explicado. La salvedad que hemos podido ver en uno de los agricultores que tiene el centeno es que una vez que tapa las semillas tras pasarle la grada, ahondando muy poco ya que el centeno no quiere estar muy hondo, le pasa el rastro, que explica que es el rastrillo de unos dos metros que se usa para alisar el suelo tras el gradeo. Este agricultor unas veces lo hace con el mulo y otras con el tractor. La mula es de su propiedad, el tractor lo tiene que alquilar en el pueblo. Explica que cuando tenía vacas y becerros, al sembrar más cantidad, alquilaba el tractor, pero que ahora que ya no los tiene lo hace con el mulo que es al final el que se lo va a comer.

Tras pasarle el rastro se espera a las primeras lluvias para que las semillas germinen, o apuyen, como dicen en la zona.

¹¹⁹ A modo de recordatorio, el estiércol que se usa es de bestia y el abono se le echa es una vez que ya está sembrado. Cuando se ve la planta un poco débil se le pone urea espolvoreada en la tierra.

Siembra y reproducción

La siembra se realiza de modo similar al que hemos visto en la cebada, con la salvedad de que debido a la fortaleza puede sembrarse más temprano y gracias a eso las bestias y los rumiantes pueden alimentarse de verde durante más tiempo, tal y como nos cuentan en Villamanrique:

- Entonces el centeno por septiembre, las primeras aguas, ya lo plantabas...
- *Plantábamos un cacho para tener comida porque todavía no había yerbas y éso [el centeno local] se venía antes, y para las Pascuas le estabas echando el centeno al ganado. El centeno lo poníamos para la salida del verano¹²⁰, era la planta más temprana que había, para el ganado.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

La variedad de la que hablamos se elige por tanto por la posibilidad de sembrarla cuando no se puede sembrar aún nada de sementera, pero luego, más tarde, si es para el alimento de los animales se prefiere usar otras como la avena o la cebada que dan más forraje. Como vimos en el primer epígrafe, la mayoría de las veces aparece el centeno para seco, si es para alimento de animal, mezclado con las variedades mencionadas por esa razón.

Las semillas que se siembran a voleo se miden en almelgas, que ya vimos que equivalía al área que alcanza el brazo al sembrar las semillas a voleo. Lo usual es que para verde se siembren el doble de almelgas que para segar en seco. La razón es que cuando es para verde se quiere que quede tupido pues, como no se deja germinar el grano, ni siquiera salir la flor, interesa que se críe la paja fina que es lo que va a comer el animal. Cuando es para seco interesa que el grano y la caña se pongan gruesos, con lo que se usa la mitad.

Estos granos una vez recolectados y guardados pueden durar hasta tres años, de hecho el agricultor de Villamanrique casi pierde la variedad por guardarla más de tres.

A la semana de haber sembrado, si el tiempo acompaña, es decir, llueve o la tierra tiene suficiente humedad, las semillas germinan, quedando al descubierto el

¹²⁰ Por salida del verano refiere a que el centeno se usaba cuando los animales no tienen qué comer, que es a final de verano, cuando ya no quedan hierbas ni pasto en el predio para alimentarlos.

cotiledón. El centeno es monocotiledóneo, por lo que sólo deja asomar una hoja. A los cuatro o cinco meses la espiga aparece y al poco lo hacen las flores. Si se quiere en verde hay que segararlo antes de que éstas hagan su aparición.

Riego

En cuanto al riego poco hay que decir, ya que es planta de secano. Huye de los lugares demasiado húmedos y soporta muy bien los periodos secos, mejor que las otras sementeras. Si vienen muchos días seguidos de calor y se ve que las espigas se agachan un poco se le da un riego por aspersión. En los años muy, muy secos, nos comentan que ha habido que regar el centeno cuando aún estaba rodillero cada dos días, y que cuando ya estaban más altos, al darse más sombra unos a otros y a la tierra ya podían regar cada siete u ocho. Pero lo normal es no regarlo.

Para el caso del centeno no existen cuidados tras la siembra.

Plagas y enfermedades

En cuanto a enfermedades los mantenedores no han reconocido ninguna en la zona, ni siquiera el cornezuelo llega a ser importante, sólo nos comentan la problemática que tienen con la plaga que constituye el coco o coquito que ya explicamos en el capítulo del haba.

La gran resistencia a las enfermedades es lo que lo hace también ser una variedad a tener muy en cuenta para su recuperación y puesta en valor, ya que las plagas de cornezuelo son muy dañinas con las variedades comerciales, mientras que la local la sufre en pequeña medida.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección del centeno es similar a la de la cebada. Como en el anterior capítulo expusimos que sus mantenedores trillaban con tractor, no se pudieron explicar los métodos más manuales con los que se siguen segando y trillando. En el centeno, cuando se siembra poca cantidad, uno de sus mantenedores lo sigue haciendo a mano, y es por eso que vamos a aprovechar para explicar cómo lo hace. Al

igual que hicimos en la cebada, separaremos los modos de recolectar, en verde y en seco.

En verde se recoge antes de que le salga la flor porque no se quiere el grano, sólo la raspa. El síntoma es que llegue un poco más alto que las rodillas del mulo. El momento suele ser diciembre o enero. Se recoge entonces con hoz o con guadaña ya que, como hemos explicado, el predio en el que aún se usa como alimento para el mulo es pequeño. Según nos explica el agricultor, para verde se suele hacer con guadaña porque es más cómodo, no tiene que estar agachado. Las espigas tras la siega quedan desordenadas en el suelo y entonces se usa el biello. Antes estaban hechos enteros de madera, para lo que se buscaban troncos que hicieran la forma. En la actualidad el palo sigue siendo de madera, pero el rastrillo es de hierro. Del biello van a la carretilla y de ésta al corral o donde esté la bestia. El agricultor nos cuenta que es como más les gusta el centeno, en fresco.

El centeno para seco suele sembrarse más tardío y recogerse también más tarde, en junio, junto con la demás sementera para seco. El centeno nos avisa de su madurez al ponerse el grano blanco y la espiga rubia. Es necesario, tal y como vimos con la cebada, que se recoja en su tiempo porque al estar muy maduro la espiga se abre y deja caer el grano.

El proceso de siega es similar pero en esta ocasión el agricultor prefiere la hoz porque de ese modo las espigas no caen desordenadas. Para la trilla, e incluso para el espacio de tiempo que han de dejarse secar, es necesario que las espigas estén todas con la raspa hacia arriba. Eso es posible si se hace con hoz ya que a la vez que se va a cortar se recoge el haz con el brazo, no dejando que las espigas se esparzan por el suelo.

Como se ve en la imagen siguiente, la forma de almacenarlo para esperar que los haces se sequen es ponerlos de pié, de modo que las bases de la caña tocan el suelo. Los haces atados con pequeños vencejos del mismo centeno pueden tener un grosor de unos 30 cm y una altura de hasta 180, aunque como nos comentan los hay que salen más altos y también más bajos. Hechos los haces, se llevan en carretilla hasta el lugar en el que se van a dejar secar, la casilla, un almacén, etc. El centeno se deja secando desde que se recoge hasta que se termina de trillar el trigo, la avena y la

cebada. Esto se hace así para que el centeno, que es lo que menos vale, no se mezcle con los anteriores en la era. Puede estar secándose quizás uno o dos meses. Si se hace con máquinas no es necesario esperar que se seque, como ya vimos en la cebada. El proceso de trillado a mano lo explican en la siguiente cita:

Yo primero lo siego con la hoz, después cojo un haz de éstos, cojo un puñado y le doy dos o tres porracitos dentro de una caja de aceitunas¹²¹ y se queda ahí el grano. Dentro de la caja no, la caja bocabajo... en la era. Después cojo un harnero y lo venteo¹²², le quito toda la porquería, lo tiro todo por lo alto en el harnero... y se queda ahí limpio, limpio el grano. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Haz de centeno
del país.
Villamanrique.

¹²¹ Las cajas de aceitunas son de plástico cuya base resulta en una especie de rejilla, con lo que los granos pasan fácilmente por ella y se quedan localizados debajo suyo.

¹²² El aventarlo sirve para separar los últimos rastros de paja en las semillas.

Cuando se ha aventado el grano con el harnero se recoge lo que queda en el suelo y se vuelve a pasar por la criba. En ésta el tamaño de los agujeros de la malla dependen del cereal a cribar, por eso tienen varias. Por ejemplo, el del centeno es similar al del trigo porque los granos son pequeños, el de la cebada tiene los agujeros más grandes, al igual que ocurre con la avena. Cuando se acaba el proceso, el grano ya está listo para ser almacenado.

El mismo agricultor nos explica que una de las particularidades que tiene el centeno y que no tiene la cebada es que, al ser grano desnudo, cuando la espiga se seca deja ver de lejos el grano y la labor de desgranado la hace muy sencilla, ya que sale el grano limpio sin casi esfuerzo.

El procedimiento que vamos a exponer ahora lo encontramos cuando las siembras son de al menos una fanega (aproximadamente media hectárea) ya que, si no, se suele hacer a mano, como hemos visto con la caja de aceitunas. Antes que nada, se barre bien la era con unas escobas de *pancocho*¹²³, como llaman a un arbusto de la zona con ramas muy duras y negras y que deja la era sin ningún residuo de las anteriores trillas. Una vez limpia se extiende en la era el centeno seco y se mete a la mula con el trillo.

El agricultor nos explica cómo es el trillo que usaba hace unos años, cuando las plantaciones eran de una fanega:

Para la fanega de centeno uso un trillo de hierro, lo va moliendo y lo va moliendo, unas cuchillitas así y va cortando la paja. El trillo es largo, y lleva cuatro rulos atrás, cuatro rulos abajo y arriba tiene una plataforma, arriba de las cuchillas, y más para arriba tiene su sentadero, también y se monta en el trillo y vas dando vueltas por ahí. (Manuel Escobar, Villamanrique).

La cantidad de grano que puede tener cada haz lo vemos en la siguiente cita:

Por la rajita esa de la caja de aceitunas se cae el centeno abajo y cuando tienes cuatro o cinco haces y a lo mejor tienes 20 ó 30 kg de centeno, pues está todo metido dentro de la caja abajo, debajo de la caja... salta mucho para afuera pero hay abajo un montón de centeno abajo, porque se cuela por la raja. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Cuando se quiere aprovechar la caña de la raspa no se puede trillar, por lo que se suele quitar el grano dando golpes en la caja como hemos visto o en el suelo

¹²³ El proceso de barrido también se hace cuando se limpia con la mentada caja.

directamente. Cuando ya se ha quitado todo el grano se puede quitar el raquis vacío o no. Si la caña se va a usar para las monturas de los caballos o aperos para los bueyes se le quita. Si tiene otro uso, como servir para construir el pasil donde pasar los higos, como se puede ver en el capítulo de la higuera, se le puede dejar.

Tanto en verde como en seco el corte de guadaña u hoz se hace *paterrón*, que quiere decir que se corta casi a ras de suelo. En verde suele rebrotar pero casi nunca lo han dejado porque el centeno que se cría del troncón viejo se queda muy chico y no merece la pena. Además, hay que tener en cuenta que el centeno se ponía por ser temprano pero siempre se ha preferido, y las propias bestias también, la cebada o la avena (incluso maíz), porque tienen más follaje y son más finos, menos fibrosos, así que cuando se corta el centeno verde ya es noviembre o diciembre, con lo que se puede sembrar avena o cebada.

El grano que se recoge se guarda en sacos o en tinajas y, como hemos visto, es fértil hasta los tres años. El modo de almacenarlo es similar al de la cebada, también se le suelen echar los polvos para que los cocos no lo ataquen.

A lo largo del capítulo se han ido desgranando los usos del centeno, entre ellos dos son los más importantes para la zona, para alimento de los animales y para la guarnicionería, aunque también es reseñable el empleo de sus cañas para pasar frutas como higos, ciruelas y uvas y la utilización junto con otras cañas para hacer los techos de las chozas en las marismas.

Para los animales, tal y como nos cuentan, el centeno se ha usado siempre porque era de entre los cereales el que permitía sembrarlo más temprano. De ese modo, cuando en los campos ya no quedaba hierba, en diciembre y enero, podían alimentar a los animales con hierba fresca. Cuando el tiempo era propicio para sembrar avena o cebada los agricultores se dedicaban más a éstas porque tienen más forraje, como ya hemos visto. En verde es como más les gusta a los animales, tanto a las vacas como a los mulos, es de la única forma que comen la caña. Cuando está seca los animales no comen la caña porque se pone muy dura, sólo si se trilla mucho lo pueden comer. Por eso nos cuentan en Villamanrique que la paja que se compra de centeno no sirve para alimentar al ganado, ya que las espigas están casi enteras y ni los rumiantes ni los mulos pueden con ella.

Aunque no sea el manjar más apetecible debido a su sabor ácido, en momentos de escasez se le da al ganado vacuno:

Para el ganado vacuno... la bestia caballar no lo quiere, mira que un borrico es duro para comer, pues tampoco se lo come [la caña de centeno], tampoco comía eso, nada más que el ganado vacuno. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Lo que sí se aprovecha del centeno para el consumo animal es el grano, que se le da a las vacas, los bueyes, las bestias e incluso a las gallinas.

En la zona no ha sido muy extendido el consumo humano del centeno. Parece que alguna vez sí se ha hecho pan de harina de centeno, un pan negro que recuerdan, pero no era algo extendido y respondía más a escasez de comida que a costumbre.

El centeno, y sobre todo la paja que no comen los animales por ser más dura, es aprovechado para rellenar las monturas de caballos y bueyes, algo que de siempre ha sido importante para la economía del lugar. El mantenedor de la variedad que es de Almonte fue exclusivamente a Villamanrique a pedir centeno antiguo porque es bastante más largo y flexible y es perfecto para el uso en los ensillados de caballos y en los protectores para los bueyes que tiran de los Sin Pecados en la Romería de El Rocío.

También eran usadas para hacer la cama de los animales y los serones. Por último, sus haces sirven de adornos en las casas de campo, ya que duran mucho y es raro que se pudran.

De entre todos los usos el más importante en este momento es el de la guarnicionería, ya que supone una salida importante para el centeno local, que se hace indispensable para una industria que supone altos ingresos, la del caballo.

LA AVENA

Introducción

La avena (*Avena sativa*) ocupa un lugar importante en la producción mundial de cereales, siendo muy representativa en climas fríos del hemisferio norte. El grano suele ser utilizado como alimento animal, aunque también es aprovechada la planta como forraje, en pastoreo, heno o ensilado, sola o con leguminosas forrajeras, como la veza.

Al igual que en los anteriores cultivos de sementera, la avena también se encuentra en regresión en la zona de estudio. De las razones que pueden entresacarse del discurso de los agricultores por un lado, aparece el descenso del animal de trabajo que era uno de los principales beneficiarios de este tipo de grano, y por otro la desvinculación de los jóvenes del campo, que ha producido que, aunque el ganado equino en la zona es bastante importante (usado ya con fines lúdicos no de trabajo), el tipo de grano que consumen es comercial ya que nadie se preocupa en sembrar y recolectar grano debido a lo costoso del trabajo. Todo esto si se habla del grano local en general. Si nos acercamos a la variedad que protagoniza este capítulo, la avena, es aún más fuerte la razón de su abandono si atendemos a que la productividad de la misma en unidades forrajeras¹²⁴ es menor que la de la cebada debido al alto contenido en celulosa del grano, lo que limita su empleo en los piensos (OSCA LLUNCH, 2001: 135).

La avena parece proceder del Asia central y pudo aparecer, en principio, y como

¹²⁴Se entiende por unidad forrajera la cantidad de energía que aporta un kilo de grano.

vimos con el centeno, como mala hierba entre el trigo y la cebada. No hay mucha información sobre la historia del cultivo de este cereal antes de la Era Cristiana, aunque parece que no tuvo importancia en épocas tan tempranas como el trigo y la cebada. Las primeras semillas de avena aparecen en Egipto alrededor de 2000-1800 años a. C., pero al aparecer en poca proporción y mezcladas, como acabamos de decir, con otro tipo de cereales como malas hierbas (LOPEZ BELLIDO, 1991:283).

La avena cultivada más antigua que se conoce se ubica en Europa, encontrada en viviendas lacustres de diferentes lugares de Europa central, datada en la Edad de Bronce, y parece ser ya de la familia *sativa*, aunque algunos otros autores hablan de que pueda ser de otras familias como la *fatua* (considerada mala hierba) o *strigosa*. Según todo lo anterior, la avena parece haberse introducido en Europa hace más de 4000 años (LOPEZ BELLIDO, 1991:283)

Teofastro es quizás el primer escritor que la menciona en su obra “Historia Plantarum”, siendo también citada por Cicerón y Virgilio, pero tales referencias parecen ser hechas más por hierba que como cultivo. Plinio hace referencia a la utilización de la caña de la avena para sorber bebidas en Etiopía y el aprovechamiento de granos silvestres para como alimento. También aparece la mención de un tipo de avena cuya semilla no se desprendía en la madurez, recomendándola para sembrarla con otras plantas forrajeras. Se supone que fue sembrada en Italia tempranamente, mencionándose que el emperador Calígula alimentaba a su caballo con avena servida en un tazón de oro (LOPEZ BELLIDO, 1991:283).

Centrándonos en nuestro caso, en el Entorno de Doñana se han conocido dos variedades de avena, la negra y la rubia, también conocida esta última como blanca o del país. De la negra ya no hemos podido encontrar ningún ejemplar, no así de la **rubia**, aunque ya es poca la gente que sigue manteniéndola. El trabajo que entraña su siembra, recolección y almacenaje, ha producido casi la extinción en la zona del Entorno de Doñana.



Avena del país. Zarcillos. Villamanrique.

- ¿Por qué se está perdiendo eso?
- *Se está perdiendo porque la gente joven siembran papas, sandías, y la avena no vale dinero. Este año sí tiene buen precio la avena, tiene buen precio, pero éste [su hijo] no ha vendido ninguna, éste se ha quedado toda con ella, para la mula.* (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Es una persona de Villamanrique la que aún mantiene la variedad, aunque hay más agricultores que la han cultivado y reconocen que los animales se la comen mejor, tanto en seco como en verde. De las comerciales nos dicen que en seco los animales no la quieren porque la caña es muy gruesa y dura, y que el único modo de que la coman es en verde. El mantenedor explica que se la suele dar a las bestias como heno, pero que las alpacas sólo le duran un año ya que, cuando se secan, los animales no las quieren.

Claro, yo estos años atrás lo que he hecho es segarlo para heno, he vendido las alpacas bien y ahí me quedé con unas pocas, pero como ya son alpacas de dos años, y no se la come bien las bestias, y eso que son de heno, una caña muy gorda y muy basta, y no se la come bien, y sin embargo le echas alpaca, lo que es paja de avena del país, que es la que está comiendo ahora mismo, y se la bebe, se la bebe, por algo será, que estará más dulce, una paja más fina y se la come. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Parece que la avena, ya sea la local o la comercial, produce menos que la cebada y por eso los agricultores prefieren la cebada pero, como ya vimos, ésta vale menos en el mercado que la avena, por eso la avena que se planta es normalmente para venderla, en heno, que da más dinero que en grano.

Por tanto, si es para venderla, a los mantenedores les conviene más sembrar avena, en cambio si es para consumo de la propia finca es mejor sembrar cebada que cunde más. Aun así, el agricultor que mantiene la variedad local suele sembrar de las dos cosas para alimentar a los animales, como también centeno que, como vimos, se da temprano.

En cuanto al aprovechamiento que hacen los animales de la avena es resaltable lo que nos explica a continuación:

La avena da mucho grano y paja pero alimenta poco. La paja de cebada del país es la mejor que hay... la avena es buena, pero hay que echarle mucha avena a una bestia. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

El mismo agricultor de Villamanrique nos explica que desde que empezó a criar la del país, que se la dio un amigo, ya no la vende sino que se la queda para sus bestias.

Caracterización

La avena rubia o del país tiene características que la hacen superior a las comerciales según su mantenedor y los conocedores de la variedad. Éstas son la flexibilidad y suavidad de la caña, que la hacen idónea tanto para recogerla en verde como en pasto, sin olvidar que parece ser más productiva que las variedades comerciales, tal y como aparece en la siguiente cita:

Para sembrar se puede echar 200 gramos o por ahí, de 150 gramos a 200 gramos puede echar [en cada almelga]. Es que eso es según, el año pasado esta avena que yo tenía aquí le gustó mucho al vecino, porque tenía mucho grano, ¿sabes? Dice: «la mía no tiene tanto grano como ésta», y es porque la suya no era del país, la suya era híbrida de éstas. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

La variedad de la que hablamos es una planta de crecimiento erecto que puede alcanzar hasta 120 cm de altura. El tallo puede llegar a un diámetro de entre cinco y seis milímetros. La avena suele tener ahijamientos que se sitúan cercanos a la base de

la planta, es por eso que los agricultores la prefieren al primero para alimentar a los animales, ya que produce más forraje.



Avena del país lista para recoger. Villamanrique.

La avena a lo largo de la caña posee nudos en los que se asientan las hojas, los cuales se caracterizan por casi no tener vellosidad. Las hojas en su unión con el tallo forman un ángulo agudo, creciendo éstas casi rodeando el tallo hasta su extremo opuesto, en el que tienden a abrirse y dejar ver la caña de la planta. Posee lígulas¹²⁵ muy desarrolladas, que recordemos son las membranas que sirven de unión entre el limbo y la vaina (capa que envuelve la caña o tallo), y no es posible encontrar las aurículas, pues todas las variedades de avena carecen de ellas. Es apreciable la existencia de vellosidad moderada en las hojas inferiores, siendo característico de la variedad poseer raíces hondas, más que en las otras sementeras de las que hemos hablado, y extensas, con crecimiento hacia abajo y hacia los lados de la caña.

La inflorescencia es una panícula (un racimo de racimos de flores) erecta con espiguillas colgantes en la que destacan dos glumas de gran tamaño que envuelven dos flores de diferentes dimensiones. Estas dos glumas que envolverán a los futuros

¹²⁵ La lígula es un apéndice membranoso ubicado en la línea que une la lámina o limbo foliar con la vaina en la familia de las gramíneas.

granos es lo que los agricultores llaman zarcillos, recordando a las alhajas que adornan a las mujeres.

Las lemas son de color amarillo grisáceo, con aristas débiles, con lo que poseen escobas de poco tamaño y finas, que se rompen con facilidad.

En la avena local aparecen hasta tres semillas por espiguilla y entre 35 y 40 espiguillas por panícula.

Sus granos son vestidos, es decir mantienen la gluma tras la trilla, y tienen alto contenido en fibra y grasa. Constituyen un alimento energético para el ganado. La energía que producen es lo que los hace idóneo como alimento para los bebés, y su alto contenido en grasa la hace base importante en la elaboración de jabones hipoalergénicos (OSCA LLUNCH; 2001, 134).

El grano está en una fundita que echa la planta, le da uno con el dedo y sale el grano. Que no es como el trigo, la cebada no es como el trigo, el trigo está pelado, y la cebada y la avena traen una fundita. La avena trae el grano suelto, trae aquí como un zarcillito y lo trae suelto, y está uno por uno y la cebada no, la cebada ésta es la espiga y viene toda prensada. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Ya hemos ido viendo que no todos los granos pesan los mismo, y es ahora el momento de especificar a cuánto equivale esa diferencia y cómo se solía medir su peso para venderlos sin usar ningún peso ni romana.

Nos explican que la avena es, junto con la cebada, la que menos pesa. Esto se debe a que es de grano vestido, con lo que la cascarilla aumenta el volumen pero pesa poco. Además nos explican que también tiene granos con menor cantidad de harina. Las medidas que usaban, e incluso hoy las siguen usando, eran las denominadas cuartillas, recipientes de madera que miden el peso según el volumen. Por eso los agricultores siempre explican que unas sementeras pesan más que otras. Entre la avena y la cebada, la primera pesa menos que la segunda. Para compensar la diferencia de peso los agricultores saben que la cuartilla de avena y de cebada tienen que ir colmadas, mientras que la de centeno tiene que ir rasa. Tras medirla en la cuartilla va directo al saco en el que se vende, que suele ser de unos 50 kg. Según explican, la equivalencia en kilos de la cuartilla es aproximadamente de 12 kg la cuartilla de centeno, diez la de cebada y nueve la de avena.

En cuanto a la asociación con otros cultivos, la avena suele venir asociada a

otros cereales o leguminosas como la veza, siempre y cuando se use como alimento en verde para los animales, si no, siempre aparece sola.

El cereal con el que más se siembra es con la cebada, con el fin de que se produzca más forraje con el que alimentar al ganado. También la hemos visto en los predios junto con el centeno para compensar la poca hoja que produce este último. Por lo demás, aparece asociada a las mismas especies que ya hemos visto en los dos cereales anteriores, ya que el tiempo de siembra y recogida es similar.

Ecología

La avena se siembra al mismo tiempo que las demás sementeras, en octubre o noviembre para recoger en heno o en grano, siempre antes de las Pascuas, y un poco antes, en septiembre, si se quiere recoger en verde. La salvedad es que no puede sembrarse tan temprana como el centeno en verde, pero lo demás todo es similar a ese otro cereal. Se espera a las primeras lluvias y se prepara la tierra de modo similar, sin ahondar la semilla ya que, si no, no germina.



Avena del país. Villamanrique.

Por lo general se suelen sembrar unos 200 kg por hectárea. Si se hace en esa

proporción pueden sacarse hasta 10000 kg por hectárea. Su mantenedor explica que echa más de 200 kg porque siempre hay grano que no sale o grano que se llevan las hormigas o los pájaros, por eso siembra más por la *regasta*.

Nosotros le decimos a eso que regasta. Los bichos, que hay bichillos, se comen mucha y nosotros le decimos que regasta: «jéchale, que regasta!». Unos bichos que habrá ahí, yo no sé cómo serán, y se comen mucho... (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

La siembra la hace el propio agricultor con la abonadora. En lugar de rellenar el depósito de la abonadora con fertilizante, lo hacen con avena. Antes lo hacía a mano (almelga), como hemos visto en los otros cultivos. Lo mismo ocurre con la siega, en la actualidad la hace con tractor.

En cuanto al suelo que prefiere la avena, es similar a lo que vimos en la cebada, suelos fuertes y buenos en materia orgánica.

Tierras de color oscuro. La tierra así con más cuerpo es más oscura que la más arenosa, las arenosas son más claras, así de arena. ¿No ves el cerrito ése?, es más arenoso y ahí no va bien. Vamos, si le pones abono las cosas se crían donde sea, pero la buena es ésta. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Las tierras de las que nos habla parecen drenar bien el agua, no hacen charcos, aspecto importante a tener en cuenta ya que la excesiva humedad puede pudrir las cañas, así como atraer más enfermedades producidas por hongos.

En cuanto al enriquecimiento de la tierra con abonos o estiércol, nos comenta que es indispensable, y que la suele hacer con abono que tira antes de sembrar, el estiércol casi no lo usa. La razón es que los mulos o caballos que tiene producen poco estiércol como para poder echárselo a todo el sembrado, por lo que para usar sólo el orgánico tendría que comprar y es muy costoso. El abono que usa es similar a lo que vimos en cebada, el triple-15, y cuando la mata está crecida, si es necesario, se le echa urea.

Siembra y reproducción

La avena hay que tirarla muy espesa para tener suficiente, al igual que pasa con la cebada cervecera, no así con la cebada del país. Como el proceso de siembra es

similar a los que hemos visto en la cebada y el centeno (ya sea a mano o con máquina), vamos a centrarnos en aspectos que no han aparecido o son diferentes en la avena.

La avena también es monocotiledona con lo que al germinar cuando tiene humedad¹²⁶, en siete u ocho días, sólo deja ver una hoja.

Pues sale un puyoncito, y ya el puyoncito se hace una hoja, una hojita, y ya pues... ahora mismo [con unos diez u 11 días], como está tiene una hoja [de unos diez centímetros], ahora ya esa hoja se queda parada, ahora empieza a echar la otra hoja, y cuando ya echan las dos hojas ya empieza a subir para arriba. Y ya empieza a echar más hijos, desde abajo, en la raíz. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Una vez que los hijos hacen su aparición, la planta tarda un mes más aproximadamente en hacer aparecer las flores. En la avena, para verde, se recoge con el grano lechoso, es decir, que ya está formado pero no está aún seco. Los agricultores dicen que así tiene más alimento para los animales y que lo comen mejor.

Cuando lo que se quiere es recoger para heno, o para semilla y paja, se deja un mes más, es decir, se recoge como las demás, en junio, y el grano ya se presenta seco.

En cuanto al riego, la avena local que aún se conserva está en secano, no recibe ningún tipo de riego que no sea la lluvia.

Cuidados tras la siembra

Como en los demás cereales, no se le da ningún cuidado tras la siembra, lo que se hace es que al sembrar, si se quiere para verde, se echa más tupida, para que las pajas no salgan demasiado gruesas y los animales las coman bien, y si se quiere para seco se siembra más claro para que el grano engorde.

Una vez que se ha recogido la siembra, la tierra se deja todo el verano sin cultivo, con los rastros que hayan sobrado sobre ella, y hasta que no aparecen las primeras aguas, en septiembre u octubre, no se le da la primera labor en la que se incorpora el rastrojo ya seco, o algunas veces deja entrar al ganado para que coma el rastrojo que haya quedado en el suelo tras la siega y la trilla. Nos comentan, los que

¹²⁶ Como con todo cultivo, la humedad es importante, pero si la hay en exceso puede hacer que las semillas no germinen porque, como dicen en la zona, se quedan *arrecías*, que refiere a que no tienen el calor necesario para que la semilla rompa. Si esta humedad persiste las semillas se pudren y mueren.

conocen la variedad, que antes los rastros que no aprovechaban los animales se quemaban, pero que en la actualidad está prohibido.

También nos explican que es bueno ararlo en verano para que la tierra se solee, que así se matan los posibles parásitos que pueda haber en el suelo, pero que ellos ya no lo hacen, la dejan tal cual. El dejar la tierra sin remover no quiere decir que no se solee también, pero obviamente la zona que recibe el sol es la superficial, mientras que si se remueve, la tierra de abajo también recibe el calor del sol.

El único mantenedor de avena local que hemos encontrado no deja en barbecho, lo que sí hace es rotar cultivos: sementera de grano pequeño, cebada, centeno y avena, con las de grano gordo como el maíz, o con leguminosas como garbanzos o habas. En la actualidad el agricultor tampoco hace rotación y dice que no tiene ningún problema de bastardeo aunque, eso sí, explica que tiene que ponerle a la tierra abono.

Plagas y enfermedades

Entre los azotes que merman la producción de avena podemos hablar de los pájaros, hormigas y pequeños roedores como principales ladrones de la semilla, tanto mientras está guardada como cuando los agricultores la siembran. En contra de estos ataques se siembra más grano de la cuenta y así se compensa la pérdida, la regasta.

Otro mal que acucia, y aunque sólo nos lo comentan en las siembras de avena suele aparecer en toda la sementera, es la avena loca. Variedad silvestre que se reproduce y entremezcla con los granos de la variedad o variedades cultivables. No se realiza ninguna práctica que reduzca la salida u aparición de la variedad bravía más que el escarde a mano.

El gusano del alambre (*Conoderus rufangulus*) también parece afectar mucho a la avena. Son gusanos de color dorado, brillante, con anillos muy diferenciados. Viven bajo tierra y se alimentan de las raíces de la avena y otras variedades. Los agricultores no hacen nada por deshacerse de esta plaga y parece por tanto que no suelen perderse las cosechas de avena local por el ataque de este gusano. Acostumbra a aparecer en primavera y otoño, siendo en el verano y en el invierno casi inexistente

(LATORRE GUZMÁN, 1999).

Los cocos, como en las anteriores especies, también atacan a la avena, pero parece que en menor medida porque el grano es más duro y les cuesta más taladrar el grano. De manera similar a lo que hemos explicado hasta ahora, el coco no suele entrar en la avena de un año, sino a partir de los dos, cuando el grano al estar más seco se hace más harinoso, y entonces le atacan. Para combatirlo se utiliza lo mismo que en otros granos.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección de la avena local se hace con tractor alquilado del mismo modo que la cebada. La extensión de la finca en la que aún hoy se puede encontrar sembrada la variedad es de una o dos hectáreas, por lo que el proceso de recolección puede llevar de dos a cuatro horas, mientras que a mano se tardaría casi una jornada como vimos en el centeno y la cebada.

Se siega en junio, ya para seco, con el tractor que lo deja esparcido por el mismo suelo de cultivo. Tras una semana¹²⁷, la paja ya está seca y comienza el proceso que ya hemos visto en las dos sementeras anteriores, paso del rastrillo y finalmente la empacadora.

Si se quiere aprovechar y guardar el grano para el año siguiente o recogerlo aparte de la caña, se hace con cosechadora, que también realiza todas las funciones, de manera que salen por separado el grano y la paja, ya empacada. La cosechadora¹²⁸ va echando la paja empacada al exterior, y el grano lo va depositando en una tolva o bidón que lleva consigo. Una vez que se ha terminado de trillar todo, el grano es depositado sobre un remolque y desde ahí va llenando sacos de grano:

En sacas, en sacas de mil kilos, vamos hay mucha gente que... yo la empaco así porque es más fácil, que levanto el remolque, tengo una trampilla atrás, le meto la saca abajo y nada más que tengo que levantar la trampilla y por la trampilla pues lo voy llenando... que apenas tengo yo que bregar con la avena. Mucha gente que no tenga avío, pone ahí un

¹²⁷ Como vimos en la cebada y en el centeno hay que esperar al menos una semana a que la paja esté seca porque si no las alpacas pueden pudrirse.

¹²⁸ Las cosechadoras modernas realizan por sí solas todo el proceso de corte y trillado, así como de separación de grano y paja.

plástico y ahí mismo descarga la máquina y ahora tienes que ensacarla tú a mano... y yo la ensaco así porque tengo mis avíos y eso... tampoco es mucha cantidad. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Las sacas se guardan en almacenes en el propio predio. Las alpacas se suelen guardar en techados sostenidos por cuatro vigas de acero que dejan las alpacas por los flancos al aire libre, aunque el agricultor se afana en cubrirlas con lonas de plástico para que cuando llueva no se mojen y se pudran. Del lugar elegido para su guarda se va cogiendo todos los días para alimentar al ganado.

Cuando se siembra la avena local poco espesa, los agricultores nos comentan que la caña suele ser, sobre todo en la base, muy dura y que los animales no la quieren, por eso suelen preferir que no se apure demasiado la caña, al contrario que en el centeno, en el que veíamos que las cañas eran cortadas a ras de suelo o, como ellos lo llaman, *paterrón*.

El destino de la avena rubia es para consumo animal y venta aunque en baja escala como vemos en la siguiente cita.

Yo me quedo con unas pocas, pero el año pasado saqué yo de las dos hectáreas estas 1000 alpacas de heno. Y yo 1000 alpacas de heno ¿quién se va a comer eso? Yo me quedé con 200, que tengo ahí todavía, y la otra pues la vendí toda. (José Manuel Sánchez, Villamanrique)

Eso ocurre así siempre que la cosecha sea grande, si no, el agricultor nos comenta que se suele quedar con toda la cosecha, que la avena antigua prefiere guardarla toda para sembrarla él.

Con la avena no ocurre como en el centeno, que las cañas se usaban aparte, porque son muy blandas. Las dos formas de alimentar a los animales, sobre todo al ganado equino, es en verde, que es como más le gusta, y en seco. En verde es en forma de heno, semilla y paja juntos. En seco puede ir en heno o separando el grano de la paja.

EL MAÍZ

Introducción

El maíz (*Zea mays*, L.), de la familia de las gramíneas, es el cereal que más se cultiva en volumen en todo el mundo. Originaria del Nuevo Mundo, con toda probabilidad, en América Central, en México, de donde se difundió hacia el norte hasta Canadá y hacia el sur hasta Argentina. La evidencia más antigua de la existencia del maíz, de unos 7000 años de antigüedad, ha sido encontrada por arqueólogos en el valle de Tehuacán (México) pero es posible que hubiese otros centros secundarios de origen en América. Esencial para las civilizaciones maya y azteca, tuvo un importante papel en sus creencias religiosas, festividades y nutrición; ambos pueblos incluso afirmaban que la carne y la sangre estaban formadas por maíz. A finales del siglo XV, en 1493, Cristóbal Colón, introduce este cereal en Europa a través de España. Se difundió entonces por los lugares de clima más cálido del Mediterráneo y posteriormente a Europa septentrional (FAO, 1993).

Fue uno de los primeros productos traídos desde América pero en principio no pareció tener demasiada aceptación para el consumo humano, siendo su primera utilidad la de alimento para los animales y como modo de aprovechamiento de las tierras de barbecho. Más tarde, y debido a que esta planta estaba exenta de pagar los cánones señoriales así como los diezmos a la Iglesia, se comenzó a cultivar también para consumo humano, sobre todo para las clases más desfavorecidas. Pronto se extendió su cultivo a las zonas de Andalucía, Castilla y Cataluña gracias a las condiciones climáticas favorables, y de ahí pasó a Portugal alrededor del 1520, a

Francia en 1523 desde Bayona y a Italia desde Venecia entre 1530 y 1540, desde dónde partiría para llegar a los Balcanes y Grecia (AZCOYTIA, 2009).

En el Entorno de Doñana su producción se ha dedicado siempre para alimento de animales, bestias, gallinas, caballos y cerdos entre otros, siendo consumido por el hombre en épocas de escasez.

Recuerdan variedades como el maíz blanco, blanco de muela, colorao, morado y del país, aunque sólo hemos podido encontrar en finca dos variedades: **el rojo** o **colorao** y el **de muela**. El de muela nos ha sido posible encontrarlo en producción, mientras que el rojo no prosperó en los años en que se realizó el estudio.

Los agricultores de la zona aluden a tres razones por las que se ha perdido el cultivo del maíz: la falta de ganado en las fincas, la bajada del nivel freático en la zona y el costo que tiene el cultivo de maíz en la actualidad. De la primera razón tenemos que decir que la disminución de mulos y burros para los trabajos y la disminución de ganado como bueyes y vacas, ha traído consigo también la disminución de siembra de los cereales con los que se alimentan¹²⁹. La segunda tiene que ver con dos aspectos importantes: por un lado, los agricultores nos hablan de su percepción de que cada vez llueve menos y/o fuera de tiempo, lo que hace que las tierras que antes eran de secano hayan cambiado a regadío; por otro, la falta de agua ha producido la construcción masiva de pozos. Como el maíz es un cultivo para alimento de ganado nadie se preocupa en ponerlo en riego, ya que eso sería más costoso que simplemente ir a comprar el grano a la tienda. Por último, y también concerniente al alto coste, la recogida del maíz necesita de unas máquinas muy especializadas o de mucha mano de obra para desgranar, con lo que los agricultores de la zona con sus pequeñas explotaciones no pueden competir con los grandes maizales modernos que en poco tiempo tienen toda la labor hecha y por muy poco dinero.

Es que no es rentable. No es rentable porque tú no has visto los medios que hay de maquinaria, entonces donde hay unas tierras muy buenas, unas vegas muy buenas y como hay maquinaria... Pasa igual que con las patatas, el algodón, con muchas cosas..., con los ajos, coges una máquina y se lía a plantar ajos y lo que planta un hombre con un tractor, con una máquina de esas plantando ajos, pues necesita medio pueblo plantando ajos para.... Una máquina planta en el día qué se yo los dientes de ajo... Pues igual pasa con el maíz, que hay por ahí unas extensiones de

¹²⁹ En el capítulo de la avena aparecen las razones que son extensivas al abandono del cultivo de las gramíneas en la zona.

tierra que coge un tractor y se lía a echar... Granitos, granitos de ésos y siembra en un día qué se yo. Cuando llega la recolección pues hace igual, y con esos campos tan grandes y tan productivos pues merece la pena comprar esas máquinas, pero aquí no, aquí se compra el maíz más barato que si lo crías tú. (José Espina, Almonte).

Por estas razones, entre otras, el maíz local está destinado a desaparecer si no existen más personas que se encarguen de mantenerlo en producción.

Caracterización

Hemos encontrado dos agricultores, uno en Hinojos y otro en Almonte, que en seco aún mantienen la variedad colorá, pero a ninguno de los dos les prosperó en el tiempo en el que se realizó el presente estudio. De ellos dos, sólo el de Almonte mantiene la variedad de muela, de la sí se pudieron tomar imágenes y observar la planta en producción, aunque no fue posible realizar el estudio de caracterización durante el trabajo de campo.



Mazorca de maíz colorao. Hinojos.

Por lo que nos comentan, ambas variedades son semejantes en cuanto a los estados fenológicos hasta que aparece la mazorca, en la que se distingue claramente la

variedad colorada de la otra. El aspecto que resalta es, obviamente, el color del grano. Vamos por tanto a pasar a la caracterización de los granos que es lo que los hace diferentes, para después describir la mata.

El maíz **blanco de muela**, o maíz **de muela** como comúnmente es denominado, tiene un color blanco ligeramente transparente, nacarado.



Maíz de muela y maíz colorao. Almonte e Hinojos.

La parte basal del grano tiene unas muescas que caracterizan al grano tipo de la variedad y que recuerda a una muela, de ahí el nombre. Éste tipo de maíz no es duro como el de variedades comerciales, sino que es muy harinoso y puede partirse fácilmente. Otra particularidad es que parece durar más una vez recogido de la mata, tal y como nos explican los agricultores. El corte transversal del grano nos enseña el centro del mismo, que es ya harina. El tamaño de la simiente es grande, comparado con las comerciales y con la variedad colorada. La mayoría de las mazorcas tiene los granos alineados de arriba abajo, no en espiral, aunque algunas pueden tener esta última apariencia.

Las matas de ambas variedades pueden llegar fácilmente a los dos metros según nos comenta su cuidador, siendo sus hojas verde intenso y el tallo ligeramente

más claro. En las axilas de las hojas se hace más visible la pubescencia que las recubre.



Maíz de muela. Detalle de la pubescencia en las hojas. Almonte.

Las hojas salen dos a dos de forma alterna y alcanzan una longitud y anchura considerable. El nervio central que las recorre es blanco y bastante visible sobre el fondo verde. Son hojas muy fibrosas de limbos foliares muy cortantes.

Las partes que diferencian los agricultores de la planta son las que siguen. El tronco, que es la parte de la planta que se yergue hasta donde está la mazorca naciendo. De la mazorca para arriba, que aparece culminada por un plumero parduzco, lo llaman guía. La mazorca es el fruto y, cuando se desgrana, aparece un tronco en su centro que llaman panizo.



Maíz de muela. Flor masculina. Almonte.

Tiene flores masculinas y femeninas (ver imagen anterior y siguiente) separadas en la misma planta. Las masculinas aparecen antes que las femeninas formando una panícula¹³⁰ de espiguillas en el ápice del tallo de color amarillo y violeta. Las flores femeninas aparecen en las axilas de las hojas.

Una vez fecundada, cada flor femenina emite un estilo alargado que asoma por el extremo del fruto, que es lo que los agricultores llaman escoba o plumero que al nacer aparece con color blanco y al secarse torna a crema o marrón. Las flores femeninas fecundadas son las que dan lugar a la mazorca, que se encuentra resguardada por hojas que llaman los agricultores camisa.



Maíz de muela. Flor femenina.
Almonte.

En los predios, el maíz suele ir asociado a cultivos de verano como tomates, calabazas, melones, sandías o con la sementera como vemos:

Cuando compré el ganado tenía que sembrar más cosas que no sólo trigo. Entonces sembraba un cacho de centeno, otro cacho de cebada, otro cacho de avena, y a la par que iba quitando, que iba más grande, pues lo iba arando e iba sembrando maíz, así cogía dos cosechas, una de verde de cebada o avena o centeno, y cuando se quitaba el centeno, que era más temprano, pues iba echando maíz. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En cuanto al bastardeo de la variedad, parece ocurrir por polinización cruzada con el morado (variedad comercial), ya que el agricultor nos comentaba que, algunos años, del de muela le habían salido matas moradas, pero no con el rojo. El bastardeo

¹³⁰ Conjunto de ramas, flores o frutos que nacen en un mismo eje y crecen en forma de pirámide.

por repetición de lugar o por ser la semilla vieja ocurre pero tampoco parece ser importante. Para evitarlo suelen cambiar el lugar de siembra cada dos años.



Maíz de muela. Porte de la planta.

Almonte.

En el blanco, los síntomas de este último tipo de bastardeo lo vemos en la pérdida de la muela. No parece ser tenido en cuenta como bastardeo el que los granos no estén alineados.

Ecología

La temporada del maíz comienza a partir de marzo con el fin de las heladas aunque, como nos explica el agricultor que aún mantiene las variedades, dependiendo del lugar donde siembre en su finca tiene que esperar más o menos tiempo porque las partes más bajas de la misma hasta casi finales de abril no han absorbido todo el agua

del invierno¹³¹.

Lo normal es a partir de marzo, pero yo lo he sembrado aquí [en la parte baja de la huerta] hasta el 16 de junio. Pero eso es porque son años que las primaveras se alargan mucho, se alargan mucho y lloviendo y a lo mejor deja de llover para la feria de Almonte [el 29 de junio], cuando sale la primavera, la primavera sale para el 21 de junio ¿no? pues yo las he sembrado ahí hasta el 16 de junio, dos días o tres antes de que acabe. Pero ¿por qué?, porque estaba lloviendo dos días antes. (José Espina, Almonte).



Maíz de muela en diferentes estados fenológicos. Flor hinchada, mazorca y fruto limpio. Almonte.

En el predio hemos encontrado sembrados sólo diez o doce pies de maíz. En el año del estudio sólo estaba la variedad de muela, pero otros años el agricultor nos explica que siembra las dos juntas, un pie de una seguido de un pie de otra sumando lo mismo, diez o doce pies. Explica el cultivador que siembra poco porque más lo hace por cariño a la variedad que porque le vaya a solucionar la comida del año del mulo, las gallinas y los patos. El lugar que elige para la siembra es el borde de las gaviás o regateras, ya que son los sitios en los que hay más humedad.

La producción de maíz se suele dar toda de una vez, por lo que si se quiere recoger de forma escalonada lo que se hace es sembrar de ese modo, con unos 15 días

¹³¹ Toda la finca está situada en una zona donde el nivel freático es muy alto, con lo que las partes más bajas tardan más en poder drenar el exceso.

o un mes de separación. Este método sobre todo lo hacían para tener más espacio de tiempo con alimento para los animales, pero ahora nos explica que ya no le importa que todo se le venga a la vez porque siembra poco.

El maíz que se ha sembrado en marzo se puede empezar a recoger en julio, pues se necesitan unos tres meses como mínimo para dar frutos.

Corte de la tierra

La labor que necesita la tierra para la siembra del maíz, y debido a que forma parte de la huerta de verano, es la misma que para todas las variedades de hortícola que hemos visto. Normalmente van en líneas, pero sin caballones o aporcamientos. La tierra que necesita este tipo de cultivo debe ser fresca pero, tal y como nos dice su mantenedor, no es exigente en nada más. Si la tierra es de areno-arcillosa, mejor maíz dará, pero no es algo que le importe porque no suele plantar mucha cantidad.

La distancia entre matas y entre líneas depende de la labor que se le vaya a hacer. Si se hace con bestia¹³² lo normal es dejar metro y medio entre matas, y lo mismo entre líneas. La marca aumentará como medio metro más si se va a trabajar con tractor. El maíz que hemos encontrado es arado con bestia porque, como nos explica el mantenedor, la parte en que lo ha sembrado no tiene espacio para el tractor.

Para el maíz el agricultor usa abono (el Triple 15), que pone en cada hoyo en el que echa las semillas. La razón por la que usa abono en lugar de estiércol, como en el resto de la huerta, se debe a la gallina ciega¹³³, la larva de este escarabajo, a la que suelen asociar con el estiércol, y es por eso que prefiere evitar en lo máximo su aparición. El triple 15 lo suele poner unos días antes de sembrar pero si lo hace a la vez que siembra da una primera cavada profunda depositando las pequeñas bolitas azules, y tras esto pone tres cuartas partes de la tierra que ha quitado sobre el abono. Luego echa los granos y tras éstos la tierra que quedaba en la azada. De este modo el abono queda suficientemente lejos para que no queme las semillas. Si se hace de esta última forma, el procedimiento debe ser seguido estrictamente, porque si se hace al revés y el abono se pone encima de la semilla ésta no saldrá. El no seguir el procedimiento

¹³² Esa es la distancia necesaria para que quepa la bestia con el arado que se le da al maíz para que el agua suba.

¹³³ Según el agricultor la gallina ciega es muy dañina para el maíz, mucho más que para cualquier otro tipo de cultivo.

anterior fue lo que dio al traste con la cosecha del maíz colorao y el maíz blanco en el segundo año de estudio. Ésa es la razón por la cual no se tienen datos sobre la variedad colorá, ya que no estaba en finca en el primer año como sí ocurrió con el blanco. En cuanto al caso de Hinojos el agricultor no sembró la variedad colorá en los dos años de estudio.

Siembra y reproducción

Los ejemplares que se consideran dignos de su variedad son los que, en el caso del de muela, tiene las muescas en la base perfectamente visibles. Estos granos son los seleccionados para ser los padres de la siguiente generación y son fértiles hasta cuatro años después de su recolección. Normalmente los que se suelen seleccionar son los que se encuentran en la mitad de la mazorca, ya que son los de mayor tamaño y forma más regular. Los que salen del medio a la punta son pequeños y los que salen en la base, aunque son más grandes, no suelen tener la muesca diferenciada. Estos elegidos son los que van en siembra directa. Su mantenedor nos explica que lo normal es sembrarlos sin hacer hoyo. Como él dice, “lo echamos en una cavadita”, refiriendo a que no se ahonda mucho para sembrar el maíz, sino que se le retira la tierra que quepa en una azada.

Como hemos visto, lo que se pone es abono, por lo que éste se tiene que echar debajo de la semilla y tras una capa de tierra para que no la queme. En cada cavada van unas cuatro o cinco semillas, y sobre éstas unos dos centímetros de tierra. El agricultor nos cuenta así el proceso de siembra:

Lleva uno puesto una chaqueta con un bolsillo y lleva aquí [dentro del bolsillo] a lo mejor medio kilo de maíz, y entonces hace uno así, con el azadón en una mano y la otra llena de maíz, da la cavadita, quita la tierra y echa el simiente que quiera, lo tapa con la tierra que está en el azadón, otra vez, da una cavadita, echa el maíz, lo tapa, se la da cavadita y ya al dar el tiempo de dar la cavadita ya tiene uno en la mano el maíz, «¡tras, tras, tras...!». Y así va uno por toda la tomiza¹³⁴ para delante. (José Espina, Almonte).

La tierra que cae sobre los granos de maíz no debe apretarse, tiene que quedar

¹³⁴ La tomiza es la cuerda que se pone para que los líneas salgan rectos.

suelta. Algunas veces los agricultores redistribuyen un poco la tierra que les cae encima para que no queden al aire porque, si no, no salen o se los llevan los pájaros o las hormigas.

Cada lugar que tiene semillas aparece custodiado por lo que ya vimos que llaman el tiento, un palo que normalmente es de caña y que se pone tras la siembra para saber dónde está el cultivo.

A los ocho o diez días aparecen los cotiledones, que en esta ocasión sólo tienen una hoja (monocotiledónea). Hasta que no pasen dos o tres semanas no se procederá al deshermanamiento, en el que poco a poco se irán quitando las matitas que se vean más débiles y dejando las más grandes. Las matas que hemos visto van a dos pies, pero también se acostumbra a ponerlas en uno. Cuando van a dos pies las mazorcas pueden salir más pequeñas pero, a cambio, de cada siembra se sacan de dos a cuatro.



Maíz de muela.
Granos
germinando en el
panizo. Almonte.

A finales de abril o principios de mayo comienzan a aparecer las flores del ápice del tronco, que son las masculinas, y al poco lo hacen las femeninas de las axilas de las hojas, emitiendo hacia fuera los estigmas de cada uno de los futuros granos, que es lo que desde fuera se reconoce como escoba o penacho. Estos estigmas en el exterior son los encargados de recoger el polen de la parte masculina de la flor. Una vez

fecundadas comienzan a dar síntomas de abultamiento lo que quiere decir que los granos se están desarrollando y se está formando la mazorca, que quedará recubierta por hojas que los agricultores denominan camisa. Cuando la camisa y los estigmas se secan nos indican que la mazorca ya está madura y se puede recoger. El proceso de sacar las semillas, debido a que es lo que se come de esta variedad, lo vamos a tratar en el apartado de recolección ya que es similar la recogida de semillas para guardar que para consumo. Sí vamos a tratar la forma en que se almacenan éstas para la siembra de la siguiente temporada en el epígrafe de la recolección.

En cuanto al riego, el maíz blanco es de secano, por lo que no recibe riego. Para que la tierra se humedezca llevan a cabo las labras postsiembra que ocupan desde que la matita ya ha salido hasta que tiene dos o tres meses, dependiendo de lo grande que sea o de lo seca que esté la superficie de la tierra.

Cuidados tras la siembra

Como hemos visto, la siembra del maíz se hace directamente, poniendo en un principio más semillas que plantas se quieren en el mismo lugar, para después el agricultor ir deshermanando tal y como hemos visto en capítulos como el del melón, sandía y calabaza. Cuando los cotiledones cuentan con cuatro o cinco hojas, el agricultor ya reconoce las matas más fuertes, y es entonces cuándo procede al tronchamiento de los *hermanos* (o como hemos ido llamando el deshermanamiento). Si por ejemplo había cinco matitas se dejan dos o tres. No quita todos de una vez para poder tener reservas por si algún pájaro u oruga ataca los frescos y tiernos brotes de maíz con quince días. Hasta los siguientes quince días no retirará los que ya no se quieran, cuando las matas que se quedan ya cuentan con fuerza suficiente para repeler cualquier, o casi cualquier, ataque externo. Ya hemos visto que algunos prefieren dejar dos pies, otros uno, pero los que hemos podido ver *in situ* estaban a dos pies.

Por lo demás, en el maíz no se castra, ni se poda, ni se limpia. Una vez tiene lugar el deshermanamiento, a la mata sólo se le pasan las mismas labores normales que al resto de la huerta para enjuguecer la tierra. Cuando la mata cuenta con dos meses estas labores, al igual que en el resto de la zona de huerta, se suspenden para

dejar que la mata produzca sus frutos.



Maíz de muela.
Ejemplo de dos
matas creciendo
juntas (no se ha
deshermanado).
Almonte.

Plagas y enfermedades

Según nos cuentan los agricultores, la enfermedad que ataca al maíz es lo que ellos denominan *espundia*, que quizá se corresponda con el *Aspergillus Niger L.*, pero que no se ha podido confirmar. De la espundia, los agricultores nos cuentan que es como un cáncer que le entra a la mata y la mazorca y que la pone negra. La impresión que ellos tienen es que el mal viene desde dentro de la planta, que no es debido al ataque de nada externo a ella. Según la descripción hecha por el agricultor, la espundia desarrollaría una sintomatología muy parecida a la que se describe desde la agronomía para el hongo *Aspergillus Níger*, que también genera un polvillo negro de esporas que cubre las mazorcas. Esto hace que al final la planta muera. Los agricultores no tienen ningún remedio para este ataque ya que lo suponen de suyo de la planta.

En cuanto a las plagas podemos encontrar la rosquilla y la gallina ciega. Y por último un animal al que también hay que tener en cuenta, que es la alondra.

De la rosquilla ya la hemos hablado en otros capítulos y lo que hace es comer las hojas, el fruto e incluso, cuando son mayores (en su último estadio de larva), hasta los tallos. El problema que trae asociado es que suele hacer galerías en las hojas y

tallos del maíz que luego sirven de lugares de entrada para hongos u otros patógenos. Para combatirla, como la producción es pequeña, el agricultor la mata a mano, esperando a que caiga la noche, que es cuando salen a comer.

La rosquilla era buscada por los agricultores para cazar pajaritos como gorriones, que en la zona se comían fritos con ajo. Explican que la rosquilla la producen las heces de los pájaros y que en las mazorcas se pueden encontrar muchas:

- *Nosotros íbamos a las matas de maíz y decíamos «mira, mira, el maíz tiene rosquilla», y entonces íbamos por el maíz y «tac, tac, tac, tac, tac».... [reproduciendo el ruido que el tallo del maíz hacía al darle golpes para que en el zarandeo soltara los gusanos]. En los maíces se coge un montón de rosquillas porque cagaba una paloma y... la paloma pues...*
- ¿Y cómo se cazaban los pajaritos?
- *Por ejemplo si éste es un árbol y aquí venían los pajaritos, pues hacíamos así [un hueco en la tierra], y ahora se ponía la percha [un tipo de trampa de ballesta]. Cogíamos la percha, la abríamos, tenía dos muelles, lo abríamos, tenía un pinganillo, le poníamos la rosquillita y hacíamos así, tapábamos y dejabas nada más la rosquillita fuera. La rosquillita pues estaba viva y se movía... y entonces «¡juy!». Llegaba el pajarito, se tiraba el animalito y lo cogía y ya está, «¡cataplín!, ¡cogido!»¹³⁵. (José Espina, Almonte).*

El ataque de la gallina ciega, del que hemos dado cuenta en el caso de la sandía, supone uno de los peores azotes para el maíz, ya que ataca a la raíz principal que sujeta el cultivo, llegando a tirarlo al suelo. La lucha contra ella es también manual, esperando a que salga o escarbando cerca del cultivo, que es donde se queda escondida de día.

Por último, la alondra es un pájaro al que le encanta comer los granos de maíz recién sembrados. Para asustarlas, aunque dicen que son pájaros muy listos, ponen lo artilugios que ya hemos referido en otros casos, cd's, cintas de cassette y espejos, entre otros...

- Sí, la alondra¹³⁶ tiene un estilo, coge las hileras de maíz y las escarba y se come el maíz. (José Espina, Almonte).*

Aunque no sea por combatir los ataques, sí por lo menos en prevención al

¹³⁵ Este y otro tipo de técnicas, con su correspondiente ilustración, puede verse en el libro de Rufino Acosta "Pan de Marisma. La caza como medio de vida en doñana". (Acosta, 2002).

¹³⁶ La alondra que podemos encontrar en la zona es la alondra real, o *moñúa*, como ellos la llaman.

daño, los agricultores dejan más matitas de la cuenta en cada pie para que, si el pájaro se acerca y ataca, haya suficiente población para que sobreviva la mayoría, tal y como vimos con las cucurbitáceas

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección se lleva a cabo por el propio agricultor que, como hemos dicho, sólo pone de diez a doce matas, por lo que la labor no es demasiado trabajosa. El síntoma de que una mazorca ya puede ser recogida es que la camisa se seque, pasando de un brillante color verde al crema¹³⁷. También es un indicio que los estigmas de las antiguas flores y actuales granos de maíz se sequen y pasen del blanco al rojizo. Cuando la mazorca está madura la mata entera también comienza a secarse. Esto ocurre en julio con las primeras plantas que se sembraron y, si se ha hecho de forma escalonada, se pueden recoger hasta septiembre, que es lo que sucede con las que se sembraron más tardías en junio.

La recolección parece ser el trabajo más duro en el maíz, ya que precisa de muchas atenciones y todo se realiza a mano. Las mazorcas se recogen una a una cortándolas del tronco con una navaja, o incluso tirando, ya que la mata va a morir de todas formas. Hasta no hace mucho la recolección se realizaba como nos cuentan en la siguiente cita, dónde cada mazorca que se recogía iba a un pasil¹³⁸:

- Un pasil era poner la mazorca de pie. Con lo que se parte para arriba [con la base de la mazorca para arriba]. Donde tiene la pelusita, la pelusita para abajo. Se hacía como un empilado, empilado todo, uno sobre otro, uno sobre otro pero todos de punta.

- ¿Y eso para qué se hacía?

- Para que se secaran. Y eso se quedaba allí catorce o quince días. Se apilaban de uno, no unos encima de otros, no, sólo uno. Los pasiles podían tener 50 metros cuadrados. Cuando se secaban había que echarlas en sacos, la mazorca entera, y los sacos se llevaban a la casa, al soberao o donde fuera, y ahora tenías que ponerte a desgranarlo. (...) Tienes que coger unas hoces, una hoz, le quitabas la punta a la hoz

¹³⁷ Sobre ella puede aparecer el típico moho negro que surge en las humedades de la pared. Si se deja que prolifer, sin recogerla, puede pudrir la mazorca ya es un síntoma de humedad.

¹³⁸ En la actualidad, como ya no siembra tanta cantidad, no se hace necesario llevar a cabo todo el proceso. Las formas más modernas incluyen máquinas para tractores que hasta desgranar las mazorcas.

porque, si no, se te venía al ojo. Le quitabas un cachito de punta así¹³⁹

- Porque le dabas con el canto, no con lo que corta.

- *Con el canto, con el canto. Y ponías abajo un ladrillo o un cacho de tabla, que la tabla era lo mejor, la tabla no parte las hoces. Se ponía abajo un tarugo de madera y se le daban golpes. Cuando ya estaba desgranado iban a los sacos otra vez, para las bestias o para sembrar el año que viene.* (José Espina, Almonte).

Posteriormente llegaron unas máquinas con las que desgranar las mazorcas. No era con motor, sino que había que dar a una manivela para que los granos se desprendieran del panizo. El mismo agricultor nos explica que aunque aceleraban el trabajo no pudieron competir con las grandes máquinas que hay en la actualidad.

De la mazorca, como ya veremos en el epígrafe dedicado a los usos, no sólo se aprovecha el grano, también las camisas, los panizos y las cañas, por lo que no eran desechadas tras la recolección.

Los sacos en los que se guarda el grano son de arpillera, que lo mantienen ventilado. Es importante la ventilación porque los granos tienen una alta capacidad germinativa. Como ejemplo veíamos en la imagen anterior algunas mazorcas en las que, aún en la mata, los granos ya habían nacido sin ni siquiera haberse despegado del panizo.

También suelen guardar en botes pequeñas cantidades que servirán para la siembra en la temporada siguiente. Esto lo hace así el agricultor porque como nos ha explicado no suele sembrar muchas matas.

¹³⁹ El agricultor nos explica que a las hoces que se destinaban a desgranar había que quitarles la punta porque lo que golpea a la mazorca es el envés de la hoz, con lo que el pico queda hacia la cara, por eso explica que podía ser peligroso para el ojo.



Maíz de muela. Granos almacenados en botes. Almonte.

De todas las variedades de huerto que hasta aquí hemos tratado es el maíz el que más usos distintos tiene, y no gracias al propio fruto, ya que únicamente se usa para consumo como pienso para los animales y sólo en contadas ocasiones para consumo humano en forma de harina. Del maíz se aprovechaba todo, desde el tronco y la camisa hasta el grano y el panizo.

Los troncos del maíz, que en la actualidad simplemente se secan, como son similares a las cañas, se usaban para hacer los travesaños de los tejados, pues sobre ellos, que eran la cruz, se ponían las tejas. Dicen que los que estaban en las puntas del tejado se dejaban asurcados para que sirvieran como canaletas.

Las camisas las usaban para los aparejos de las bestias y para rellenar colchones. En los aparejos para las bestias y caballos se usaban las camisas para rellenar las *jalmas*¹⁴⁰:

Las jalmas son como un depósito de tela, depósito de tela que está

¹⁴⁰ Es como un saco que está dividido en dos partes, de modo que lo que queda en el centro, lo que da a la columna del animal no va relleno. Bajo este saco, y cogiendo la parte del lomo del animal, se ponía y pone el lomillo que va relleno de centeno.

dividido en el centro, una parte cae en un lado [en un flanco del caballo o bestia] y la otra cae en el otro. Esto iba cosido. Cada saco llevaba un agujerito, una rajita así, pues por ahí es por donde se metían las camisas para que a las bestias no les hicieran daño los aperos o el que iba encima. Las jalmas esas las hacíamos nosotros de esparto, ahora ya las hay de muchas cosas, de cuero, de goma, de muchas cosas¹⁴¹. (José Espina, Almonte).

En cuanto a los colchones, también se rellenaban con camisas del maíz, conocido como *foñico*. No eran propios de los ricos, que los tenían de lana, pero tampoco de los pobres, pues entre los que menos tenían era un privilegiado el que podía tener un colchón de camisas de maíz. Era común que la gente se ofreciera en época de cosecha del maíz a ayudar en la recolección para que le dieran las camisas, sobre todo las mujeres, que en el campo mismo rellenaban los colchones. Uno de los agricultores nos cuenta que había veces que tardaban hasta dos horas en poder rellenarlo porque había que separar las camisas del panizo. Como nos cuentan los agricultores, estos colchones duraban un par de años o tres, aunque si pasados éstos no se tenían posibles para cambiarlos había que aguantarlos hasta que tuvieran oportunidad de encontrar quién se los hiciera. También nos comentan con sorna que hasta que las camisas se aplastaran del todo hacían mucho ruido. La camisa tiene una textura dura, muy fibrosa, por lo que podía tardar en dejar de hacer ruido varios meses. Las camisas que se elegían siempre eran las más blanquitas para que duraran más. Lo normal era que el que sembraba maíz estrenara colchón todos los años.

Del aprovechamiento del grano algo hemos dicho ya. El uso común es el de pienso para los animales, tanto caballos como bestias, gallinas, patos, cerdos y becerros. Este maíz es muy bueno para ellos porque engorda y es blando, y como ya vimos, tiene mucha harina. El maíz se echa seco directamente en los comederos.

Para consumo humano se usó en las épocas de hambre, cuando casi no había qué comer en la posguerra española. Se comía en forma de tortilla. Se iba al molino y una vez que se obtenía la harina se le echaba un poco de sal y se mezclaba con un poco de agua hasta hacer una masa no demasiado acuosa. Después se ponía sobre un azadón o algo que fuera de metal y éste sobre las brasas de la candela. Cuando la tortilla estaba hecha dicen que parecía una tortilla de patatas, aunque sólo de aspecto

¹⁴¹ Este agricultor, como aún utiliza el mulo para trabajar, sigue usando los aparejos que hemos descrito.

porque, tal y como recuerda, el sabor no se parecía en nada.

Por último, del maíz se aprovechan también los panizos, que dijimos que son los troncos que sobran tras quitar los granos de maíz, es la mazorca sin granos. De éstos nos comentan que son muy buenos para encender candelas porque prenden muy rápido. Los usaban en las antiguas cocinas de leña o carbón. En la actualidad los siguen guardando para en las mañanas de frío encender candelas.

CULTIVOS LEÑOSOS¹⁴²

Esta segunda parte del informe se dedica a los cultivos leñosos, con las variedades autóctonas localizadas y los manejos a ellas asociados. En el siguiente orden, se desarrollan los capítulos de la vid, damasco, ciruelo, albrichigo, almendro, manzano, peral, membrillero, cítricos (limonero y naranjo), higuera, granado y azofaifo. Por necesidades de acotamiento en el proceso de investigación, no se incluye en el presente texto la información con respecto a la caracterización y manejo del cultivo del olivo.

¹⁴² La redacción de este apartado ha corrido a cargo de Ramón Rodríguez Franco, a excepción del capítulo dedicado a la vid que ha sido realizado por Cristina Ibancos Núñez.

LA VID

Introducción

La vid (*Vitis vinífera*) es planta perenne de hoja caduca. Se tiene constancia de su existencia en Doñana ya por el siglo XVI, apareciendo en el Catastro de Ensenada de 1751 hasta 3200 hectáreas de vid. A finales del siglo XIX la irrupción de la filoxera arrasa con muchas de las cepas existentes de variedades diferentes a la zalema y la listán de Huelva en el Condado de Huelva. El que estas dos variedades de uva aparezcan en la actualidad en gran número en los viñedos onubenses parece responder a la fuerte resistencia de estas variedades frente a la enfermedad. (BESANA, 2010). En la actualidad la zalema supone un 85% de la producción de uva del Condado de Huelva, aunque nuestro estudio se centrado en la zona de Almonte.

La vid es uno de los cultivos que se encuentra hoy en día en claro retroceso. La pérdida total de algunas de las variedades locales y la disminución de viñas en el Entorno de Doñana en los últimos 20 años responde a las directrices marcadas por la Política Agraria Comunitaria. Se estima que desde 1993 la superficie plantada de viñas de los 14 municipios que conforman el Entorno de Doñana estaba próxima a las 7.318 hectáreas, lo que supone un descenso del 50% con respecto a lo que existía hacía diez años. La población de viñas ha seguido descendiendo hasta estabilizarse en el 2003 con una superficie de viñedo de 5311 Ha (FUNDACIÓN DOÑANA 21, 2010).

De entre los factores destacables de esta pérdida tenemos que tener en cuenta el bajo precio de la uva, el ataque hacia el viñedo desde la Unión Europea que ya hemos comentado, el envejecimiento del cultivo y de la población que los cuida, y el

cambio por otros cultivos más rentables (FUNDACIÓN DOÑANA 21, 2010).

En las zonas antes ricas en vides, como Hinojos y Villamanrique, se arranca mucha vid y en su lugar se plantan olivos. Es necesario recordar que por la zona, y respondiendo a una racionalidad campesina, la diversificación estaba a la orden del día, con lo que era común encontrar olivo, vid y trigo o cereal en el mismo predio. Nos cuentan que la asociación de olivo y vid se debía a que las tierras que ambos necesitan son las mismas, tierras poco ricas que suelen no servir para huerta, que por el entorno las denominan albarizas y se caracterizan por ser calizas. Otra razón del policultivo era buscar que produjera más rápido, esto es, se aprovechaba sembrando la vid y el olivo a la vez. La vid produce a los tres o cuatro años de sembrada, el olivo tarda más. Mientras está creciendo el olivo se tiene la uva produciendo, cuando la cepa se pone vieja el olivo está en su apogeo productivo. De este modo no había que esperar sin cosecha los años que necesitara el olivo para ser productivo.

En Almonte también se abandonaron y arrancaron muchos viñedos, aunque hoy es aún posible encontrar grandes extensiones de viñedos en la zona.

El tipo de finca en el que hemos trabajado destina su producción al consumo propio, en su inmensa mayoría, menos en lo que refiere al olivo y la vid, ya que ambas producciones se dedican a la venta. Los que no venden la uva suele deberse a que tienen pocas vides o a que las que tienen son para autoconsumo, que entonces suelen ser vidueñas, que es como denominan en la zona a las uvas para mesa. Lo usual es que estas vides se encuentren sembradas en espaldera o formando pérgolas en los merenderos de las casas. Los que tienen extensiones mayores de vid suelen tener tanto vidueñas como de lagar.

En la actualidad hemos podido encontrar nueve variedades locales de vid, y sólo en la zona de Almonte (aunque había en todo el Entorno de Doñana), de entre un ingente número de variedades que se recuerdan como la beba, eva, san pedro, luisa, montasanlúcar, garría fina, garría basta, montelarena, montelatierra, palomina, corazón de cabrito, moscatel, listán, lairén, rociá, moravia, mollar, corazón de chivo y ojoliebre, teta de vaca, teta de cabra, cardinal, amprieta, Montagorda y zalema.

De las que se conservan son **eva, beba, montasanlúcar, rociales cana, teta de vaca, amprieta, Montagorda, cardinal y zalema**, siendo ésta última la que se encuentra en la zona en mayor número. Las otras variedades locales que hemos

nombrado se encuentran salteadas entre las zalema y, según nos comentan, nunca nadie se ha dedicado por la zona a grandes producciones de otra variedad que no sea zalema. Existen numerosas variedades alóctonas, pero en las huertas y fincas en las que hemos trabajado se encuentran en número también muy inferior en comparación a la zalema. Es por tanto esta vid una de las más resistentes frente a las vides foráneas. Con respecto a las razones del mantenimiento de las otras variedades locales que hemos mencionado, y que más adelante describiremos, son casi siempre sentimentales.

Caracterización

Para la caracterización vamos a distinguir entre las uvas destinadas a vinificación y las destinadas al consumo en mesa, aspectos que hay que tener en cuenta porque en muchos casos son la explicación de su mayor o menor distribución en los predios.

De entre las variedades locales, las que se destinan a mesa suelen ser las más dulces, de piel fina y suave y de poco hueso, así como las más tempranas. Hemos podido encontrar las siguientes.

La **montasanlúcar** nos la describe así uno de los agricultores:

La montasanlúcar no es redonda redonda, es un poquito parecida a la beba, alargadita, pero la beba tiene pintitas pardas en la piel, marroncitas. La montasanlúcar no, la montasanlúcar es blanca. Tampoco es una uva grande, ni grande ni redonda, es un poquito alargadita, y la piel es fina aunque tiene mucho hueso y muy gordo. Esa uva es más dulce que el almíbar. (José Espina, Almonte).

La parra es parecida a la de la Montagorda pero las hojas son más finas que las de esta última. Los racimos tienen forma alargada, alcanzan un peso medio de 200 g y las uvas no aparecen apretadas en él sino que se distribuyen a lo largo, al contrario que en la zalema. El ancho del racimo varía entre los ocho cm y los 11. Y de longitud alcanza hasta los 25 cm, haciéndose de ese modo visible que el racimo es más largo que ancho.



Uva montasanlúcar. Almonte.

El grano es de color entre verde y amarillo, lo que reconocen los agricultores como blanco en contraposición con las de color oscuro. El peso de la baya suele oscilar entre los dos g y los dos g y medio. Algunos agricultores nos comentan que al morderlas crujen y que es característico de la variedad.

Las hojas presentan color verde intenso en el haz y son de tamaño grande, entre los 15 cm y los 17. De ancho pueden tener entre los 14 cm y casi los 16. El limbo de la hoja es pentagonal y posee cinco lóbulos. Posee pigmentación antocianítica en la hoja pero muy débil. Las hojas aserradas, presentan unos dientes considerablemente largos y estrechos.



Vid montasánlúcar. Cepas y racimo. Almonte.

Como es característico de la vid, la montasánlúcar tiene zarcillos, dos, que pueden llegar a un largo de 26 cm.

Aunque es uva de mesa, también es buena para vinificación. Al ser más temprana que la zalema el grado que da al vino es mayor ya que en septiembre es recogida en un estado de madurez muy avanzado. Hace 50 años los vinos de más graduación eran más apreciados que los de baja. En cuanto a las razones de esa búsqueda de graduación alcohólica, nos dicen lo siguiente:

- ¿Los vinos con más graduación son mejores que los que salen con menos?
- *No, no, no tienen por qué. Lo que pasa es que dependiendo de la zona de producción, ésta es una zona que nos hemos dedicado a elaborar vinos, vinos finos o vinos pálidos, o condados pálidos como los denomina el Consejo Regulador. Entonces los vinos tenían que partir de una base de 15° ó 16°. Entonces aquí se buscaba grado alcohólico. Hoy en día para los vinos afrutados no tiene por qué, no queremos esa graduación alcohólica para nada. De hecho muchas viñas de montasánlúcar se han arrancado porque son menos productivas que la zalema. La zalema es una variedad que al ser más productiva y con menos graduación alcohólica es mejor para el vino afrutado, en el sentido de que las características organolépticas son más acordes.* (Antonio Soltero, Almonte)

La **rociales cana** es una uva de carne blanca y piel fina y negra, con racimos y uvas redondas y pequeñas. La longitud del racimo oscila entre 19 y 22 cm, ligeramente más largo que la montasánlúcar. De ancho tiene entre ocho y 10 cm, muy similar a la anterior variedad. El peso del racimo no alcanza los 300 g (280 aprox.) siendo más

pesado que la variedad anterior. La baya puede alcanzar hasta los cinco gramos, siendo una de las más grandes.



Uva rociales cana.
Almonte.

Su sabor es muy suave y es de las que denominan tontonas, porque llegan a ser un poco insípidas. El color, nos explican, es muy parecido al de la uva moravia (que tiene intenso color rojo oscuro), que se usaba para poner en aguardiente y de la que no hemos encontrado ninguna cepa. Otra de las particularidades que resaltan es su precocidad, siendo una de las más tempranas. Las hojas tienen un color característico que se acerca al amarillo con ciertas zonas marrones o bronceadas cuanto más nos acercamos a los bordes. Tiene limbos con cinco lóbulos diferenciados y con bordes aserrados (aunque menos que los que se aprecian en la zalema), ligeramente convados hacia el peciolo. Al igual que en la montasanlúcar los dientes de las hojas son de tamaño medio y pequeños en relación con la longitud y anchura. El tamaño de la hoja es pequeño, con una longitud entre 12 y 14 cm y una anchura de entre 12 y 14 cm también, lo que la hace parecer redonda.



Vid rociales cana. Hoja.
Almonte.

Los sarmientos son pardo-rojizos, al igual que los zarcillos o tijeretas, como llaman los agricultores de la zona a las pequeñas ramitas trepadoras que salen también de los sarmientos.



Vid rociales cana. Cepa. Almonte.

La uva **teta de vaca**, que recibe el nombre por su parecido con dicha parte del animal, es verde y vidueña. Sus racimos suelen ser alargados y no con mucha carga.

Son sueltos y oscilan entre los 15 y los 20 cm de longitud y de nueve a 11 cm de anchura. El peso es bastante mayor que las dos variedades anteriores alcanzando los 435 g. De esta variedad llama la atención la forma elíptica de la baya que llega a pesar hasta nueve gramos, siendo la más grande de las variedades localizadas. El color es verde amarillo con semillas bien desarrolladas.



Vid teta de vaca. Bayas no maduras (izqda.) y uva madura (drcha.). Almonte.

Presenta hojas casi redondas con bordes aserrados. La longitud de de los dientes de sus hojas es media, siendo muy anchos y casi igual que largos. Los limbos poseen siete lóbulos prácticamente indiferenciados. La longitud de la hoja oscila entre los 13 y los 16 cm y el ancho entre los 15 y los 18 cm. Sus varas y pámpanos son verdes al igual que sus zarcillos.



Vid teta de vaca. Cepa y hoja. Almonte.

La **cardinal**¹⁴³ es una uva negra, de fruto más alargado y gordo que la zalema y de racimos mucho menos poblados que los de ésta. Tiene sarmientos verdes, al igual que los zarcillos, que contrastan con el tono rojizo de los peciolos de las hojas. Los limbos son de cinco lóbulos con bordes ligeramente aserrados. Según nos cuentan, no es demasiado buena para mosto porque tiene la piel muy fina y muy pegada a la pulpa, con lo que da mucho residuo a los mismos. Parece ser una variedad de ciclo muy corto pues, según nos dicen, empieza a brotar más tarde que la zalema y sin embargo madura casi dos meses antes.

Todas las demás uvas, a saber, la beba, eva, zalema, Montagorda y Amprieta son uvas destinadas a la vinificación.

La **zalema** es la uva estrella de la zona, la que ocupa más extensión y la que se comercializa en forma de vino. La razón por la que se ha extendido tanto su cultivo es porque fue, junto con la listán¹⁴⁴, las que sobrevivieron en mayor número al ataque de la filoxera. Es muy característica por su intenso color verde-amarillo y la redondez de sus frutos.



Vid zalema. Racimo y bayas no maduras (detalle de su alta productividad). Almonte.

Sus racimos son apretados y grandes, con cierta tendencia al alargamiento, pero suelen cargar más en el centro del racimo, lo que lo hace parecer casi redondo.

¹⁴³ De la uva cardinal no ha sido posible realizar la caracterización morfológica debido a que se confirmó su antigüedad una vez la cepa estaba en latencia.

¹⁴⁴ Variedad local que no ha podido ser caracterizada pero de la que también existen ejemplares en Almonte.

De longitud alcanza hasta los 22 cm, y de anchura la media oscila entre los 14 y los 17 cm. El peso del racimo supera con creces a las anteriores variedades llegando a encontrarlos de hasta 453 g. Sus bayas, de piel muy gruesa y dura¹⁴⁵, son de tamaño mediano llegando a pesar casi cuatro gramos. Su piel es muy gruesa y dura, lo que no la hace buena para la mesa.

Es la más tardía de las cepas, siendo la recolección bien avanzado septiembre, debido a su largo ciclo hasta la maduración. Su sabor no es especialmente dulce, sino más bien suave, parecido al que comentábamos más arriba de la rociales cana. Sus hojas de color amarillo con zonas bronceadas, tienen cinco lóbulos diferenciados y bordes muy dentados. Son hojas bastas, rugosas que carecen de coloración antocianítica en los nervios de las hojas. De ancho oscilan entre los casi 14 cm hasta los 16, y de largo también desde casi 14 hasta los 16 cm, lo que la hace parecer de forma redondeada sino fuera porque algunas de sus hojas presentan los lóbulos bien diferenciados. Los sarmientos y zarcillos, de los que podemos encontrar de tres a más en cada tramo del sarmiento, son de color marrón rojizo en su fase adulta.



Vid zalema. Hoja y zarcillo. Almonte.

Es muy productiva, cosa que este agricultor nos hace ver de manera jocosa:

Como su propio nombre indica, zalema, porque “zale”¹⁴⁶ más”. (José Espina, Almonte)

¹⁴⁵ Este tipo de piel en la zalema es una de las razones que hacen que no sea apreciada para consumo en mesa.

¹⁴⁶ En el Entorno de Doñana se suele cecear con lo que dicen “zale” en lugar de sale.



Cepas de vid
zalema. Almonte.

En la siguiente cita, otro de los mantenedores nos explica otras características de la cepa zalema:

La variedad zalema es una variedad muy productiva, una variedad que incluso dependiendo del tipo de yema en un sarmiento... no sé si conoces que los sarmientos tienen unas bases de yemas justo pegadas al tronco que las llaman yemas basales. Normalmente la mayoría de las cepas no son productivas, no tienen uvas, echan un brote, pero no tienen uvas. Luego tenemos las yemas de la corona que están un poquito más encima que esas. Algunas sí son productivas. Y luego las distintas yemas del sarmiento. Aquí se intenta dejar sobre dos yemas por encima del pulgar. Pero las de la zalema son productivas las basales, incluso algunas yemas muertas o dormidas que estén por el centro de la cepa, también son capaces de dar uvas. (Antonio Soltero, Almonte).

La **beba** es una uva blanca (verde amarilla) con pecas marrones, con forma redondeada y de piel no demasiado basta pero no tan fina como las vidueñas. Es importante resaltar las pecas marrones que se esparcen por la uva ya que es uno de los rasgos distintivos que los agricultores destacan para diferenciar la variedad beba de la eva. En agronomía no existe tal distinción, pero nosotros hemos comprobado tras las entrevistas con los propios cuidadores, así como tras el examen de caracterización morfológica, que se trata de dos variedades diferentes como veremos en el apartado de la eva.



Uva beva (izqda.) y eva (drcha.). Almonte.

El tamaño del racimo es pequeño y puede llegar a una longitud aproximada de 17 cm. De ancho tiene unos siete cm de media, llegando a tener un peso de casi 171 g por racimo. La baya es pequeña y suele tener un diámetro entre 16 y 18 mm. Es ligeramente alargada y su peso oscila entre los tres gramos y los casi cuatro. Tiene varios huesos pero de calibre más pequeño que aquel del que nos daban cuenta en la montasanlúcar.



Uva beba (izqda.) y montasanlúcar (drcha.). Almonte.

Las hojas tienen cinco lóbulos fuertemente superpuestos, con lo que la hoja

presenta forma casi redonda allí donde los lóbulos no se encuentran muy separados. Las hojas son aserradas, de color verde y bronceadas hacia los bordes. Su tamaño es medio, con una longitud entre los 13 cm hasta los casi 16, y de anchura de los casi 13 hasta los 15 cm. Los sarmientos son de color marrón rojizo. Poseen zarcillos, hasta dos que son de tamaño medio, entre 19 y 21 cm y de color rojizo.



Vid beba. Hojas. Almonte.

La **eva** es bastante parecida a la uva beba anteriormente descrita, tanto que incluso uno de los mantenedores¹⁴⁷ no describía diferencias, aunque hemos constatado que el resto de agricultores sí las describen como dos variedades distintas. El tamaño es bastante mayor que el de la beba, entre 21 y 22 mm de diámetro y llega a pesar cada baya hasta 7 gramo. Su color es verde amarillo, pero no posee las pequeñas motitas marrones en la piel. La forma entra en la categoría de “tronco ovoide”.

El racimo es también mayor con 22 cm de longitud y 10 cm anchura, lo que se traduce en un peso bastante superior a la anterior variedad con sus 472 g de media.

Sus hojas tienen más de siete lóbulos, otra diferencia con la variedad anterior que sólo tenía cinco, y tienden a rizarse ligeramente hacia adentro, lo que hace que parezcan redondas. Los sarmientos son marrones al igual que los zarcillos, aunque las partes más jóvenes, situadas en el ápice del ramo, aún presentan el color verde.

¹⁴⁷ El agricultor que no advertía la diferencia es a su vez enólogo, con lo que su descripción de las variedades viene mediada por los textos de agronomía.



Cepa de vid eva. Almonte.

La **montagorda** es una uva verde amarilla parecida a la eva y la beva. Su racimo es alargado y de uvas desiguales, pequeñas y grandes en el mismo. La longitud media que alcanzan los racimos oscila entre los 19 y 21 cm. De ancho alcanzan los ocho con cinco centímetros y el peso puede llegar a ser hasta de 427 g. La baya es de tamaño mediano, al igual que el racimo y su diámetro va desde los 18 a los 19 mm, mientras que el peso va desde los cuatro hasta los casi cinco gramos. Es la uva con la pulpa más blanda de todas las que hemos encontrado.

Las hojas, de color verde, tienen una forma muy característica, como de estrella con más de siete lóbulos. Los bordes son muy aserrados y los lóbulos perfectamente diferenciados. Su tamaño se considera pequeño, con una longitud entre casi diez y 12 cm y una anchura de 14 hasta casi 16 cm.



Uva montagorda. Almonte.

Presenta los sarmientos marrones, llegando a tonos más intensos sus zarcillos de los que podemos encontrar hasta dos, que no son demasiado largos (entre 14 y 16 cm).



Vid montagorda. Hojas y sarmiento. Almonte.

La **amprieta** es una uva negra, oscilando el color de la baya en el mismo racimo desde el rojo oscuro hasta el rosa. Es redonda, aunque no tanto como la zalema. La uva de tamaño pequeño tiene un diámetro de 18 mm, y un peso entre tres y cuatro gramos. El color de la epidermis es rosa. No ocurre como en la rociales cana que la piel era oscura pero la pulpa era verde. La textura de la pulpa es dura, algo que la diferencia de las variedades anteriores que, exceptuando la montagorda, era todas

suculentas.



Vid amprieta. Racimo.
Almonte.

Tiene racimos irregulares en los que podemos encontrar uvas de muchos tamaños. Por lo general son alargados y muy poblados y la longitud que alcanzan puede llegar a los 17 cm y de ancho hasta los ocho centímetros y medio. Su peso es bastante menor que las últimas variedades que hemos estado viendo con sólo 260 g.



Vid amprieta. Cepa y zarcillo. Almonte.

Los sarmientos son verdes mientras que los zarcillos tienen un color de óxido muy intenso, con número entre tres y más. Las hojas verdes tienen siete lóbulos y son de tamaño medio, de longitud entre los 15 cm y los 17, y de anchura similar, lo que la hace aparecer como hoja redonda, que a pesar de tener más de cinco lóbulos recuerda a la hoja de la zalema, ya que éstos no se encuentran fuertemente diferenciados.

En los mismos racimos de cada variedad pueden verse uvas más o menos tostadas o más o menos negras en función del lugar que ocupen en éstos y de cómo el sol les incide directamente. El efecto del sol en las uvas blancas hace que éstas se vuelvan tostadas, y en las negras el color se hace mucho más intenso, llegando a parecer negro en algunas variedades como la cardinal o la amprieta. Las uvas que se sitúan bajo otras o que dan a la parte interna del pie suelen ser de color más suave.

En cuanto a la asociación, además de la que hemos visto más arriba con el olivo, todas estas vides aparecen diseminadas en los predios y rodeadas por la zalema, pero no sólo ocurre entre pies de vid, sino que también hemos encontrado una asociación común entre la vid y el haba, pudiendo verse matas de habas en los bordes o entre los líneas de las cepas. Explican los agricultores que prefieren sembrar las habas entre la vid porque el ciclo del haba es muy largo y entorpece a otras hortícolas de verano ya que aún en abril y mayo están en producción.

Es aún común ver hoy, y gracias a las marcas tan grandes entre líneas de cepa, sembrados algunos melones o sandías. También nos cuentan que antes se solían sembrar patatas en estas calles. Los frutales como perales, naranjos y azofaifos, entre otros, también son comunes en los campos de vid.



Policultivo de damascos, vid zalema, manzanos locales y almendros. Almonte.

Ecología

Las cepas más tempranas son la montasanlúcar y la beba. Luego están la cardinal (de últimos de junio a primeros de julio) y con ésta la Montagorda, la rociales cana, amprieta, teta de vaca y eva. La más tardía es la zalema, aunque como hemos ido viendo, al ser la más abundante de todas, las demás cepas se recogen a finales de septiembre con ella. Casi todas las variedades comienzan a tener la flor a la vez. Lo que las hace más tempranas o más tardías es el tiempo en que las uvas maduran, que está estrechamente relacionado con las horas de insolación que cada variedad necesita.

Por lo que nos comentan, parece que las uvas de ciclo corto, es decir las que maduran pronto, no se dan bien en esta zona debido al excesivo número de horas de insolación. En este aspecto la zalema es la mejor adaptada, además de ser la más numerosa y por ello, el agricultor, en la búsqueda de ahorro de esfuerzo, trata todas las cepas por igual, asemejándolas a las zalemas, aunque los ciclos de maduración sean diferentes.

Aquí las variedades de ciclo corto, variedades que maduran muy rápido, a últimos de junio ya las tenemos maduras o sobremaduras, en cambio la variedad zalema es una variedad muy bien adaptada aquí en esta zona en este aspecto. Es una variedad que aunque brote muy pronto, debido a las horas de insolación y a las temperaturas, brota pero con una maduración muy larga. (Antonio Soltero, Almonte).

A partir de aquí no se harán especificaciones sobre variedades porque a todas se les da el mismo cuidado que a la mayoritaria, la zalema, porque, como ellos nos explican, el escaso número y situación deslocalizada en la viña haría muy costoso dedicarse a cada variedad por separado. Años atrás, la tenencia de distintas variedades de vid suponía un seguro frente a los avatares del clima y el mercado e incluso para tener la despensa llena más tiempo con los productos del campo, así como hacía posible también espaciar la recolección. En la actualidad este tipo de gestión de la vid se ve más como gasto que como beneficio y es por eso que se deja toda la uva para recogerla junto con la más tardía, la zalema. Son escasos los agricultores que recogen algún racimo para comerlo en casa, casi todo se lleva al lagar.

En cuanto a los procesos fenológicos de la vid, los primeros brotes que salen de

los pulgares¹⁴⁸ aparecen en las cepas más o menos en febrero. Van creciendo hasta que dan lugar a las varas en las que habrán de aparecer las flores en abril o mayo. Las flores, a las que llaman en la zona *gurubines*, no tienen pétalos, son pequeñas bolitas verde limón que se reparten a lo largo en la parte apical del tallo. Esto es lo que dará lugar al racimo, con lo que de cada flor aparecerá una baya o uva (REYNIER; 2002). Como vimos más arriba, dependiendo de la variedad, el racimo estará listo para recoger desde junio hasta septiembre u octubre.

Aunque se distingue entre uva de mesa y de vino, la realidad es que todas las de mesa son también válidas para vino, por eso las uvas de mesa que no se van a consumir se dejan en las cepas y se recogen cuando la zalema. Lo normal es que, al ser las vidueñas más tempranas, las uvas estén muy pasadas, casi secas. Al ser todos los de la zona vinos blancos y de baja graduación, los vinos que se hacen en Almonte de zalema, por lo general, suelen ir mezclados con otras variedades de uvas, tanto de vidueñas como de las otras variedades para vinificación, lo que ocurre es que esas variedades aparecen en muy pequeño número, aproximadamente por cada 50 pies de zalema podemos encontrar de dos a cuatro de las demás variedades. Las únicas uvas que no se permite que se mezclen son las negras, ya que tintan el vino, aunque existe una excepción con la rociales cana, ya que su piel es negra pero no así su carne, que es lo que se aprovecha con el vino.

La vid en la zona es toda en secano y la poda es en vaso¹⁴⁹ o redonda, como veremos más adelante. Las cepas de las que hablamos pueden llegar a 60 años según nos cuentan los agricultores. Se disponen en líneas y la separación una de otra puede ser de la manera que vemos en la siguiente cita:

- ¿A cuánta distancia pones la cepa?
- *Normalmente dos metros en cuadro, nosotros decíamos nueve cuartas, pero nueve cuartas es un decir porque yo tengo una cuarta muy grande y hay otros que la tienen más grande que yo y otros la tienen más chica. Nueve cuartas «¿a cuánto has puesto la viña?, a nueve cuartas» y no era la misma. Normalmente casi dos metros en cuadro.* (José Espina, Almonte).

La altura que pueden llegar a tener estas cepas puede ser de 50 cm el pie, sin

¹⁴⁸ Los pulgares son la madera vieja de la cepa a partir de la cual saldrán los sarmientos nuevos del año. Es decir, es lo que queda tras la poda en la vid.

¹⁴⁹ Tipo de poda en la que la cepa queda redonda.

contar los sarmientos, y cuando está en verde puede alcanzar un metro de diámetro por uno de alto aproximadamente, siendo la producción de 1000 pies de zalema de 4000 a 6000 kilos.

Las partes que podemos distinguir en una cepa son las raíces, la madera vieja, las varas, que son las ramas que salen de la madre, los pámpanos, que son los brotes perpendiculares a las varas y por último los zarcillos, que son unas pequeñas ramitas trepadoras que salen también de las varas. De los pámpanos suelen nacer también perpendiculares a ellos lo que se denominan nietos (REYNIER, 2002).

De las yemas que pueden aparecer en la madera vieja salen brotes conocidos como chupones, brotes poco productivos que es bueno quitarlos para dar beneficio a las varas.

El brote leñoso que queda todos los años y del que sale la vara se denomina pulgar como ya hemos visto más arriba, y los pámpanos que están lignificados pasan a llamarse sarmientos.

El ciclo de la planta comienza en marzo con lo que se conoce como desborre. En primavera las yemas comienzan a hincharse y las escamas protectoras que las cubren se abren y dan lugar a la borra, que es la yema sin protección. Esta es la primera manifestación del crecimiento (REYNIER, 2002). Las primeras yemas que suelen desborrar son las punteras y esto hace que las que quedan más abajo tarden más en salir, por eso los agricultores las castran y dejan sólo dos punteras de cada pulgar.

Una vez que hemos visto de forma rápida la primera parte del ciclo vital de la vid, pasamos al último, que se denomina agostamiento. Este fenómeno ocurre cuando los racimos maduran. Entonces los pámpanos pasan de color verde a uno más oscuro dando signos de lignificación y creándose una corteza que habrá de cubrirlos en el invierno. Los pámpanos se hacen más duros, impregnándose de lignina y acumulando sustancias de reserva como el almidón. Del agostamiento depende la resistencia a las heladas del invierno, así como el vigor de los pámpanos en la primavera siguiente. Es lo que asegura por tanto la perennidad de la planta. Para que la vid pueda pasar el invierno necesita tener un buen agostamiento, esto es, necesita una buena provisión de azúcares. Estos azúcares están en las hojas, por lo que es necesario que estén con hojas el mayor tiempo posible. La caída total de las hojas anuncia el final del

agostamiento y el principio del reposo vegetativo. (REYNIER, 2002)

Muchas veces ocurre que cuando ya se ha recogido la uva y aún están las hojas adultas, aunque empezando a caer, comienzan a aparecer brotes nuevos que señalan una alta actividad en la planta. Esto lo llaman los agricultores la *otoñá*, que suele ocurrir casi todos los años y que coincide con lo que llamamos “el veranillo del membrillo” o “de San Miguel”, los últimos días del verano en que el sol parece no querer marcharse. Con la subida de las temperaturas y la humedad propia de la zona y la época (suelen ser las primeras lluvias en septiembre-octubre), las plantas creen estar de nuevo en la primavera y enseñan sus mejores galas vistiéndose de verdes brillantes.

Mira, ¿estás viendo la viña cómo tiene toda la parra ya caída? ¿Y ves eso que viene ahora todo con hojas nuevas? Pues eso es la otoñá, eso también le pasa al olivo. Eso es malo porque es que gasta mucha energía en crecer para nada porque en dos semanas se mueren por los primeros fríos. Eso le quita fuerza para el año que viene. (José Espina, Almonte).

Corte de la tierra

En cuanto a los mejores terrenos para la vid, sus mantenedores explican que las viñas casi pueden aparecer en todo tipo de suelos, no son demasiado exigentes, por eso las encontramos en los albarizos o los arenosos, pero, como nos comentan en las siguientes citas, “en mejores suelos, mejores viñas”:

Los mejores terrenos para el viñedo... la variedad zalema está muy bien adaptada a esta zona, se desarrolla aquí en todo tipo de suelo. Si la ponemos en suelo arcilloso se desarrolla maravillosamente, si son suelos muy calcáreos o albarizos se desarrolla también fenomenal, en suelos muy arenosos frescos se desarrolla también muy bien. En todo tipo de suelos, la vid no es una planta que necesite suelos muy exigentes, pero con todo y con eso cuanto de mejor calidad sea el suelo, un suelo arcillo-húmico con una pequeña cantidad de cal sería fenomenal. Aquí suelos de esos hay pocos, en esta zona del Condado hay más suelos arenosos, suelos..., y está, ya te digo, está muy bien adaptada a todo tipo de..., aquí en esta zona esa variedad concretamente muy bien adaptada a ese tipo de suelo. (Antonio Soltero, Almonte).

También nos habla otro agricultor de las tierras *lojas* que, recordemos, son aquellas en las que la superficie es arenosa pero que al ahondar llegamos a tierra con nutrientes, a tierra negra.

En cuanto a las labores para la siembra, la tierra para poner una cepa nueva se suele arar por agosto, como vemos en la siguiente cita:

- ¿Y eso cuándo se prepara la tierra para plantar?
- *Por ejemplo, se ha fondeado con un tractor de fondeo [el tractor ahonda hasta 50 cm], en agosto, cuando llegan ahora las primeras aguas [que suele ser en septiembre]. Un poco antes de marquillearla¹⁵⁰ se coge un tractor con unas gradas¹⁵¹ y se deja llano y ya está, ya está para marquillearlo. Bueno, antes de marquillearlo se hacen unas hoyas y se pone el estiércol. En esas hoyas ponemos el palo de ripario y se entierra casi todo.* (José Espina, Almonte).

Los riparios o agrios los encontramos esparcidos por todo el campo, suelen salir de las mismas raíces de las cepas. Son vides bravías y rastreras que de fruto dan unas bolitas pequeñas que son amargas, no se comen. La estaca de ripario queda enterrada hasta la primavera siguiente, en que se le van dando dos o tres labores para que la tierra se humedezca, y entonces la llaman *barbúo*. La estaca ya no es lisa como cuando la clavamos sino que presenta nudos de los que habrán de salir las yemas, siendo lo normal dejar cuatro o cinco nudos fuera de la tierra. A partir de ese año el ripario, ahora ya *barbúo*, puede ser injertado. Los injertos en la vid no se ven cuando son por acodo porque quedan enterrados, ya que luego se hace un montículo que tapa al agrio dejando sólo ver la futura madre que ya es dulce.

A partir de que el *barbúo* ya comienza a crecer empiezan las podas de formación que trataremos más adelante. Ahora vamos a tratar sobre los cuidados que se le dan a la tierra de una viña con cepas adultas. Se le dan al menos dos labores, una en invierno, en que se vuelve la tierra, y otra en verano, en que se mueve la tierra un poco pero no se voltea. A la labor de verano se le llama dar una bina.

- *Cuando ya se poda en el mes de febrero se vuelve la tierra, en febrero sí se ara. Si se quiere se le echa abono o estiércol, aunque ahora ya no se acostumbra, muy poca gente echa estiércol pero... vamos que se labra, se le echa su abono y... eso es, y se vuelve la tierra. Y cuando pasa otro poco de tiempo se le vuelve otra vez a volver la tierra.*
- ¿Otra labor en el mismo invierno?
- *Exactamente, otra labor antes de la primavera para que cuando llegue tenga fuerza la planta.* (José Espina, Almonte).

Las labores las suelen hacer con bestias porque las viñas, al ser muchas de ellas

¹⁵⁰ Marquillear refiere a marcar las distancias a las que habrá de ir cada pie en la tierra, este término ya lo hemos explicado en otros cultivos como el del tomate, sandía, melón, etc.

¹⁵¹ El mismo agricultor nos explica que al fondear se saca mucho terrón, muchos trozos grandes de tierra que dificulta la labor del marquilleo que consiste en mediante cuerdas alinear las cepas.

antiguas, no guardan la distancia necesaria para que pase un tractor sin dañarlas. Uno de los agricultores nos comentaba que para el próximo año no iba a poder hacer la labor con bestia, por lo que tendría que arrancar algunas viñas para que pudiera pasar el tractor. El marco de plantación suele ser de dos metros por dos, en línea y sin caballones.

El arado que se le hace a la viña se realiza unas veces del derecho y otras del revés, esto es lo que se conoce en Hinojos como *machear*. Con la primera labor, al labrar se echa la tierra hacia el troncón, dejándolo protegido para el invierno. Con la segunda labor se retira la tierra del troncón, dejándolo libre para el verano.

El laboreo no sólo se realiza para mover la tierra y que salga el agua hacia arriba, también se realiza para quitar las malezas que puedan competir por el agua con la vid, así como para que la tierra quede suelta y las raíces puedan expandirse más fácilmente:

- Y ahora para quitar las malas hierbas ¿se labra la viña?
- *Hoy en día como hay herbicidas, pues se usan los herbicidas, ya no hay que entrar al laboreo hasta que no llega la hora de la poda. Porque antes no había herbicidas y las viñas se llenaban de verde, de yerba, pero había mucho ganado y el ganado era el que se encargaba de quitar las yerbas, pero hoy en día, al no haber ganado, pues se utiliza herbicidas, la tierra queda muy limpia y luego vas podando tranquilamente. Una vez que ya has podado pues empiezas el laboreo con su abonado, si tienes que abonar.* (Antonio Soltero, Almonte).

Estercolado y abonado

En la actualidad, debido al coste del estiércol, la mayoría de los agricultores lo que suele hacer es abonar. Además, el abonado se hace de modo más sencillo ya que no necesitan incorporarlo a la tierra sino que va sobre la tierra. Algunos también usan en la viña el abono foliar.

- *Con el cultivador tiro el abono, lo mismo en la viña que en el olivo.*
- ¿En qué tiempo se lo echas?
- *Normalmente en abril, en marzo y abril, cuando empieza a salir hoja a la viña.*
- ¿Y ya no se le echa más en todo el año?
- *Ya después si quieres echar puedes echar el abono foliar.* (Juan María Acosta, Almonte).

El abono foliar se lo pueden echar un par de veces desde que la cepa está verde, pero no es recomendable echarlo cuando está en flor porque aborta la flor. Según explican, cuando los árboles están en flor no deben recibir abono porque al

tener más alimento tira la flor para seguir creciendo el verde. Es por eso que la fuerza hay que dársela o antes de que salgan las hojas o cuando ya está el fruto, para que engorde lo que nosotros queremos y no el tronco. La fruta parece mejorar bastante tras echar el abono foliar. Suelen hacerlo con mochila si tienen pocas viñas, o con tractor si el número excede de las posibilidades del agricultor, ya que es una labor que suele hacerse sólo, no se contrata a nadie para que abone o sulfate la viña.

Hasta los años 70 sí se contrataban cuadrillas para sulfatar que estaban compuestas por mujeres y hombres. Las mujeres eran las encargadas de llevar en cántaros el agua con el sulfato cúprico disuelto que los hombres metían en las mochilas de cobre que llevaban en la espalda.

Sí, porque primeramente que entonces no se usaba tanto lo de ir las mujeres al campo, nada más que para el sulfato. Con unos cántaros aquí en el cuadril, así, se ponían el cántaro aquí en el cuadril y a lo mejor estaba un hombre sulfatando ahí y el pozo estaba aquí y cuando terminaba la máquina decía «¡caldol!» e iba la mujer con el caldito ahí.
(José Espina, Almonte)

También hemos podido observar que uno de los agricultores ha ideado un sistema para azufrar con el mulo. En este invento las bombonas con el sulfato cúprico van a modo de alforjas sobre el mulo, con lo que el agricultor no tiene que llevarlo sobre su espalda con la mochila y al tener estas bombonas más capacidad no tiene que estar rellenándolas constantemente.



Sulfatadora adecuada a la bestia. Almonte.

Otra práctica que parecía estar extendida era la que nos cuentan en la siguiente cita:

Antiguamente para alimentar a la viña antes de que le salieran las hojas, por octubre o así y después de recoger la uva, se hacían unos agujeros, gracias a que la tierra estaba mojada, entre cepa y cepa, una hoyo y ahí le echábamos un viaje de estiércol y lo enterrábamos otra vez. Pero haciendo el hueco siempre cortabas raíces y de la raíz esa que tú cortabas hacía una maceta de estambres¹⁵². Al otro año tenías un montón de estambres allí. (Juan María Acosta, Almonte).

Nos explica que ya casi no se hace que, como hemos visto en otros capítulos, el estiércol ha subido mucho de precio porque ya casi no hay bestias y que para extenderlo, integrarlo y hacer las hoyas, etc., hace falta mucha mano de obra que ahora es muy cara, por eso la gente no se complica y pone abono. A pesar de ello, uno de los agricultores con los que hemos trabajado sigue estercolando al modo en que se hacía antes.

En Hinojos nos cuentan cómo se solía estercolar cuando se ponían palos nuevos de cepa:

¹⁵² Como vimos, llaman estambres a las pequeñas raicillas que salen cubriendo las raíces principales. Éstas, nos comentan, son las que realmente toman los nutrientes ya que las grandes raíces sirven más de sujeción que de vía de alimento.

- *Aquí se echaba antiguamente, hoy no existe, el estiércol de vaca, de gallina, de cabra, todo arrebujaado. Se hacían montones de estiércol todo, se movía y en cada palo de cepa se echaban tres almorzás [ambuezas¹⁵³] de estiércol, con las manos, tres. Y ahora se ponía el palo [el esqueje de agrio], y se ponían unas viñas que daba miedo.*

- *¿En que época se echaba el estiércol?*

- *En enero, a la par que se plantaba. Conforme se plantaba se iba echando el estiércol. Eso sólo a las nueva, a las que se iban a plantar, a las viejas se le echaba también un poquito de abono, se tiraba abono para que no le cayera a la hoja y eso, pues te arrimas y vas por la calle y tiras un poco de abono por la calle. (Fernando Díaz, Hinojos).*

Siembra y trasplante

De todas las variedades de huerta, sementera y frutal es quizás la vid la que exija los cuidados más complejos. Empezando por la reproducción ésta se hace por acodo, estaca o injerto. El primero se realiza dejando posar una vara sin cortar de la cepa en el suelo donde se entierra, y cuando comienza a echar las raíces ya puede cortar para formar una nueva cepa. A partir de los cuatro años ya puede ser separada de la madre de la que fue vara. Esta forma de propagación da lugar a cepas dulces, que son menos fuertes que las injertadas en agrio y pueden ser atacadas por la filoxera.

La siembra por estacas se hace tras la poda, desde diciembre hasta febrero, y da lugar también a cepa dulce. Se cortan las varas elegidas por sus yemas y se entierran para que estén húmedas, hasta que llegando febrero se desentierran y se plantan en lugar definitivo dejando asomar sólo dos de las yemas.

El injerto que se realiza para la propagación puede ser de yema o de puya y suele hacerse en pie agrio. La puya no se pone en cáscara, tiene que hacerse un corte en el brazo de la cepa a injertar perpendicular a la misma. Después se hace una raja al tronco justo por la mitad y con el largo de la puya que vayamos a injertar. A su vez se hacen dos cortes en bisel de la puya a injertar de modo que quede el corazón blanco de la madera visible por ambos lados¹⁵⁴. Esto es lo que hace agarrar el injerto, pues el corazón, la cáscara, no tiene agarre. Una vez que tenemos las dos partes listas, patrón y vástago, se procede a introducir el vástago en el corte de la madre. Como esto se

¹⁵³ DRAE: Porción de cosa suelta que cabe en ambas manos juntas y puestas en forma cóncava.

¹⁵⁴ Algunos sólo cortan en bisel uno de los dos lados de la puya dejando el otro con la cáscara, pero parece que da mejor resultado en el que se corta por los dos lados.

hace a presión es bueno haber atado alrededor del corte una cuerda para que el tronco no raje. Cuando el palo ya está bien ajustado se suele poner barro encima para que no se seque el injerto. Este tipo de injerto se hace en primavera, y suele realizarse en las plantas ya más viejas, en las nuevas se suele hacer sólo el de yema.

Para el injerto en yema se elige la yema a injertar y la vara en la que hacerlo, se corta la piel de esta última hasta llegar al corazón (como le dicen los agricultores) de la vid o médula. El corte tiene que tener el mismo largo que la yema, alcanzando el corazón del tronco sin llegar a quitar la madera que sobra¹⁵⁵, ya que eso será lo que apriete contra la carne a la yema. Se procede entonces a insertar la yema dejándola resbalar como un plumier y encajándola en el corte. Al cortar la yema, en forma de V, tenemos que traer con ella también parte del corazón del tronco, que es visible ya que el centro del tronco toma color marrón, diferenciándose de lo que lo rodea que es blanco, ya que es ahí donde se encuentra la savia.



Yema de vid zalema. Almonte.

Algunos agricultores pasan la yema por su lengua porque dicen que con la saliva la yema pega más. Una vez está la yema dentro se ata, asegurándola una juncia o esparto. Ponen énfasis en que tiene que ser de fibra natural para que vaya cediendo mientras la yema crece ya que si se pone una de plástico termina por ahorcar la yema y muere¹⁵⁶. Este tipo de injerto, cuando se hace en el barbúo, se pone a la altura del suelo, para que la madre que se convertirá en el futuro sea desde el suelo dulce.

¹⁵⁵ El efecto visual es parecido a las pinzas de tender la ropa.

¹⁵⁶ Si no hay más remedio que poner una cuerda de plástico es necesario aflojarla cada semana para que no dé al traste con el injerto.

- ¿Cuándo se hace el injerto en yema?
- *Normalmente en agosto, con la segunda savia, o bien en primavera, pero la gente lo prefiere hacer en agosto.* (Antonio Soltero, Almonte).

Las yemas para injertar han de ser usadas en el momento del injerto, es decir, no se pueden guardar de un día a otro porque se secan y mueren. Los injertos con púa sí pueden ser conservados de un día para otro. El método es enterrarlos para que mantengan la humedad hasta que vayan a ser injertados.

En la siguiente cita nos explican por qué el de puya o espiga se hace en primavera y el de yema en agosto:

- *A la hora de plantar la viña hay dos tipos de injertos según el momento en el que se hagan; hay injertos de primavera e injerto de verano, que se hace aquí. Aquí las viñas nuevas se injertan en verano, una plantación nueva en verano. A las plantaciones viejas como ésta se le hace injerto de primavera. Entonces, en primavera lo que metemos es lo que decimos aquí es una espiga. El injerto de verano se hace a una yema nada más porque una yema sola da mucha más fuerza que lo que es la espiga. Las yemas no se pueden o deben poner en primavera porque aún están muy verdes y se secan pero ya en agosto, por ejemplo, cuando la planta está más agostada, la yema más hecha, ya está mucho más dura.*
- ¿Tiene que estar agostada?
- *Sí, la planta en primavera está muy verde, ya en agosto la planta está toda más hecha, más dura, esto es demasiado tierno, esto prácticamente al ser tan verde donde quieras que la pongas esto se seca, si embargo en la otra forma casa mucho mejor.* (Antonio Soltero, Almonte).

Tanto con un método como con otro necesitan de tres a cuatro años para que la cepa sea productiva.

Por norma general la reproducción no se realiza por semilla, es siempre por injerto.

Poda

Primer año de formación

La poda de formación comienza tras el injerto en yema del barbúo que, recordémoslo, es el palo de agrio que plantamos hace un año y del cual dejamos fuera de la tierra cuatro ó cinco nudos. El injerto se hace en agosto y a la vez que se hace se coloca un palo al que llaman *rodrigón* que habrá de ser el futuro tutor que sujete la vara que saldrá de la yema la primavera siguiente.

Los cuidados y la poda de formación que debe recibir el barbúo tienen como objetivo convertirlo en una cepa. En esta fase al palo injertado lo llaman brote. De los pies que se ponen para injertar, casi todos son de patrón americano (*Vitis riparia*), traídos tras el brote de filoxera (finales del siglo XVIII principios del XIX) que mató casi todos los pies de agrio europeos. Ya los patrones americanos pueden ser autóctonos y nacen silvestres en el campo de las raíces de otras cepas.

Por norma general la poda de formación se realiza a lo largo de cuatro años sin contar el año en el que se sembró el agrio.



Cepa con menos de un año con rodrigón. Almonte.

Segundo año de formación

En febrero del segundo año la vara pasa de llamarse brote a *parihuela*. A partir del injerto se destapan las yemas y se procede a hacer lo que nos cuentan:

Se injerta en el agrio y se le pone el esparto como yo te he dicho. Se entierra y en febrero se descubre la que está buena. Se le pasa el dedito por aquí [por encima de la yema desde la base empujando levemente

hacia arriba] y si salta¹⁵⁷ está malo, no se corta, se deja ahí. Que está buena, pues se deja salir, se corta y se le deja la yemita así en el ripario, se clava el rodrigón y ya está. (José Espina, Almonte).

Si la yema ha agarrado, tras la comprobación, se corta el agrio por encima de aquélla unos dos dedos, a este corte se le llama *desgance*. Lo que se busca es que el agrio ya le dé fuerza sólo a la yema dulce. Luego se pone el rodrigón, que suele ser un palo largo de pino o caña con un extremo punzante para que atraviese bien la tierra. Nos comentan que son mejores los rodrigones de pino porque duran más que la caña, por ejemplo, ya que ésta al estar casi un año en la tierra se pudre y se puede romper. El rodrigón, cuando la yema aún no ha brotado, hace las veces de señal para saber dónde hay cepa, ya que queda casi enterrada en la hoya.

Ya en marzo o abril empieza a verse el pulgar y la labor entonces es ir atando la vara que sale de la yema al rodrigón, para que no se desgaje el injerto. Los agricultores aconsejan que las podas que se le den para formar la cepa deben hacerse para alejar los palos del desgance, ya que es el punto que está más cerca del primer injerto y por eso es más vulnerable al desgaje.

En noviembre del segundo año la vara que ha salido de la yema injertada ya está dura. Entonces ahora se corta por la mitad¹⁵⁸ para que no se caiga, y ya se le arranca el rodrigón. (José Espina, Almonte).

Lo normal es que a la vara, sobre todo tras el corte, le queden muchas yemas nuevas que los agricultores castran porque lo que se busca es que la cepa vaya a tener una forma determinada y que no gaste energía en ramas que luego no van a servir. Usualmente se dejan dos yemas, las punteras¹⁵⁹, y para ello es necesario quitar todas las que estén por debajo. Es importante ya que, si no, a estas punteras no les llega fuerza suficiente.

En primavera la cepa comenzará entonces a producir hojas y ramas, e incluso

¹⁵⁷ Si la yema salta, se desprende es que no ha cogido.

¹⁵⁸ La vara que ha crecido hasta medir alrededor de metro y medio se corta por la mitad porque al ser tan larga puede romperse por el injerto.

¹⁵⁹ Las punteras son las que van a dar uva seguro ya que, como nos comentaba otro agricultor, aunque en la zalema no se dé así, en las demás cepas las yemas basales son sólo de madera y hoja, las medias pueden ser de uva, hoja o madera y las punteras de uva. En la zalema se hace para dar beneficio a los racimos de la punta para que sean mayores, no es necesario dejar más yemas porque como hemos visto son cepas muy productivas.

puede dar su primer racimo. Estas hojas y ramas se denominan pámpanos (los brotes verdes de la cepa), nietos (brotes que salen de los pámpanos) y zarcillos¹⁶⁰. En diciembre se le hace la primera poda, dejando las varas que vayan a ir formando el armazón. En este momento cuenta con dos brazos (una viña adulta suele tener de tres a cinco). Las varas que parten de estos dos brazos principales son cortadas dejando en cada una de ellas dos yemas. Esto se hace así para asegurar que al menos una sobreviva. Tras la poda se le pone de nuevo el rodrigón, ya que volverá a haber peligro de desgaje.

Tercer año

La vara de tres años la conocen en la zona por *cabezuela*. En diciembre se vuelve a podar haciendo lo mismo que en el año anterior¹⁶¹. No obstante hemos encontrado un hecho curioso y es que uno de los agricultores diferencia entre palos macho y palos hembra, aunque los demás mantenedores no distinguen esta peculiaridad de las varas. Para este agricultor, la importancia de la diferencia estriba en que en la poda de formación siempre se busca que la cepa abra, por lo que para ello necesitamos dejar palos hembra. Éstos se caracterizan porque tienen las yemas opuestas dos a dos, en cambio los machos tienen yemas alternas. Las hembras se dice que abren la cepa porque crecen hacia los dos lados a la vez, las dos yemas, en cambio los machos sólo lo hacen hacia uno, que suele ser hacia arriba.

El agricultor que nos habla sobre las ramas hembra y macho nos explica que eso no lo conoce mucha gente y que por eso hay quien corta las hembras, dejando en la poda de formación sólo los machos, y las cepas le salen mal porque no quedan redondas.

- ¿Y en qué se diferencia la cabezuela, qué tiene ya, cómo es?
- *La cabezuela tiene ya a lo mejor tres palitos, tres ramitas, nosotros le llamamos palitos. La parihuela normalmente tiene uno o dos.* (José Espina, Almonte).

De esos dos palos que da la parihuela es de donde hay que elegir aquél que

¹⁶⁰ De los zarcillos es de lo que se sirve la vid para enrollarse a otras plantas o cualquier saliente del terreno.

¹⁶¹ Se quitan las ramas que no nos sirvan para hacerle la forma redonda a la cepa y se castra. La castra es similar a la del segundo año en que quitábamos todas las yemas cercanas a la base y dejábamos dos por si una de ellas se perdía.

rodee la cepa, es decir, el que tenga dos yemas opuestas o, como el agricultor los denomina, dos palos hembra.

De las dos yemas que dejamos el año anterior se quita la puntera si la de abajo ha prosperado. Se prefiere la de abajo porque está más cerca del patrón, si no, se deja la de arriba, que será la que dé las ramas y las hojas así como los frutos. Tras la poda de este año se vuelven a dejar dos yemas en cada palo.

Cuarto año

El cuarto año empieza cuando se le hace la poda a la cabezuela. Tras el tercer año ya tenemos el cuerpo de la vid formado con los brazos deseados. En enero quitamos la yema que habíamos dejado de sobra para protección, que es la que hace dos contando desde la base y se corta el palo a unos dos dedos de la yema basal. Esto se hace en todos los palos o brazos que la cepa tenga.

Una vez que la cepa está formada ya no hay que tener en cuenta el sexo de los palos porque eso sólo es necesario para abrir la cepa, para hacerla redonda. Luego la poda se hace buscando que quede el centro de la cepa sin sarmientos ni varas, que las ramas caigan hacia fuera y que no alcance más del metro de alto.

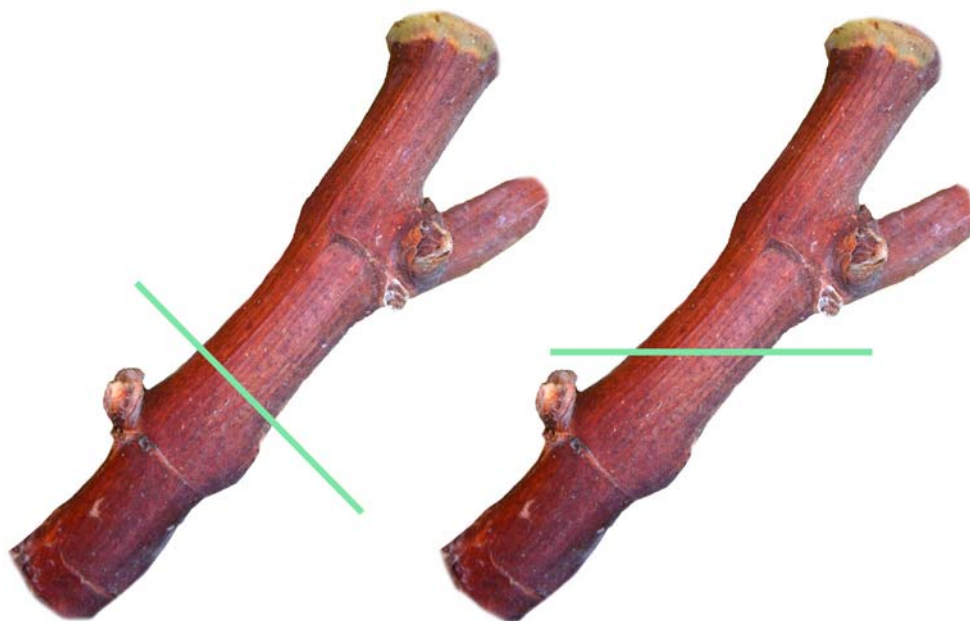
En este cuarto año puede quitarse el rodrigón, ya que la cepa está fuerte. En este momento las podas de formación han terminado, cosa que se agradece porque es una de las cuestiones más problemáticas del manejo de los campos.

Las podas que se dan a partir de ahora son de mantenimiento y se hacen, al igual que las de formación, cuando la cepa duerme, cuando está en estado de latencia, esto es, de diciembre a febrero. Es importante tenerlo en cuenta porque la cepa es muy sensible a las podas fuera de tiempo.

Tras la poda, antes de la entrada en vegetación a finales de invierno, aparecen los lloros, que es como llaman en la zona a las exudaciones que se dan en las heridas de la poda del invierno. Suelen aparecer en poca cantidad para ir en aumento hasta que en varios días se detienen. Estos lloros corresponden a la entrada en actividad del sistema radicular y son producidos por la subida de temperatura del suelo (REYNIER, 2002). La savia empieza a circular, sube y, como no hay hojas a las que llegar, sale por los cortes y heridas producidos por la poda. Con los lloros la cepa no pierde nutrientes, pero sí pueden acarrear algunos problemas con las yemas. Por ejemplo, si les cae la

humedad, puede facilitar que éstas se hielan con las bajas temperaturas, o que dificulte el pegado de los injertos.

Para que el lloro no caiga sobre las yemas los agricultores, al podar, tienen en cuenta hacer un corte oblicuo opuesto al que se encuentra la yema, para que no chorree sobre ella. El corte ese en bisel hay que quitárselo al año siguiente.



Ejemplo de poda para evitar que el lloro perjudique la nueva yema. Correcto (izqda.) e incorrecto (drcha.).

Así con taconcito, eso es para cuando va a salir la yema, y al otro año, cuando es de brote, tienes que quitarle el taconcito ese que yo he dejado ahí, para que chorree al lado contrario. Tienes que quitárselo para que no le entre quereza [huevos de insectos que pueden parasitar la planta]. Porque ahí se queda mucha superficie del tronco sin protección, al aire. Por eso al siguiente año se corta plano. (José Espina, Almonte).

Algunos agricultores acostumbran a hacer una prepoda antes de invierno, con la que se quita poca cosa, sólo para que no estorbe. Algunas veces se hace antes de la recolección para que ésta sea más cómoda, pero la planta, aunque sea fuera de tiempo, no sufre mucho porque se le quitan palos finos y en muy poca cantidad.

Existe un problema con la poda en la vid, tanto en la de formación como en la habitual de mantenimiento, y es el que tiene que ver con la mano de obra cualificada, pues ésta escasea y los agricultores dicen casi nadie ya sabe podar una vid correctamente. De los pocos que quedan o son ya mayores y cada año van a menos viñas, o son jóvenes que cobran mucho dinero para podar. Es por eso que la gente que

quiere poner viñas nuevas suela recurrir a los viveros, en los que compren la planta ya injertada, para ahorrarse al menos el paso del injerto. Nosotros hemos tenido la suerte de poder encontrar a quién todavía cuida, poda e injerta las vides por sí mismo y del modo en que lo hacían sus abuelos.

Castras y aclareos

A las cepas hay que hacerles castras y aclareos, en los que se les quitan ramas, hojas y racimos. Según nos cuentan los agricultores, de cada sarmiento se busca sacar un racimo, así que lo que se hace es que si hay más de uno, se da preferencia al que se presente mejor, por su vista y por su situación en la parra. El castrado tiene como consecuencia el que la cepa dé menos fruta pero ésta sea de mayor calidad y calibre, con lo que se venderá a mayor precio.

Los aclareos se llevan a cabo por dos razones fundamentales: una porque la uva necesita estar aireada, si la cepa tiene mucho follaje no se desarrolla bien y termina cayendo; la otra es que a más follaje necesita más agua y los cultivos de los que hablamos son de seco.

El aclareo se suele realizar con tijeras de podar vid y lo hace el propio agricultor. Se suelen quitar los nietos y también algún pámpano que no deje respirar a la uva o que la dañe con el roce. Como ellos dicen, no suelen dejar la parra muy escueta, que quiere decir que no la aclarean mucho porque al sulfatar, con la incidencia directa de los rayos de sol sobre el fruto rociado de sulfato, produce la quemazón de los granos, dañando la fruta.

- *Se aclarean lo mismo de vino que de mesa, esta variedad [la zalema] concretamente es una variedad que hay que hacerle, nosotros decimos, castra, que es retirarle cosecha. Cuando tú vienes a castrar siempre intentas dejar uno o dos palos por pulgar.*

- *¿Se le quitan granos al racimo?*

- *No, granos no, lo que quitas es directamente el palo, si tiene racimo como si no tiene racimo, y le dejas lo que son los palos suyos. Al final lo que dejamos es un racimo por palo, y la zalema puede traer de dos a tres que son buenos, pero se los quitamos para darle beneficio al que queda. (Antonio Soltero, Almonte).*

Este mismo agricultor nos comenta que para los tintos¹⁶² es mejor que la uva

¹⁶² Aunque en la zona no se hacen vinos tintos nos parecía interesante resaltar lo que nos contaba este agricultor, que es además enólogo.

sea pequeña porque lo que da el color está en la piel y, si la relación pulpa-piel está descompensada mucho hacia la pulpa, no da color suficiente. En cambio en los blancos se busca lo contrario, que no tenga mucha piel porque eso lo pone oscuro y lo que se busca del vino blanco o mosto es un color pálido. En la búsqueda de ese color pálido se pierde muchas veces en aroma y sabor que le da la piel.

En los tintos también se hacen castras, pero cuando ya la uva ha crecido del todo, cuando ya lo que le queda es madurar, por lo que la baya ya ha conseguido el tamaño necesario. En los blancos se hace antes de que terminen de crecer para que las uvas alcancen mayor calibre.

En la uva de mesa se hace también la castra para que los racimos sean más grandes, pero si no se hace tampoco resta sabor. La única razón es estética porque, como dicen los agricultores, el azúcar que tiene la planta es el que tiene, así que sean más grandes o más chicos no va a restar en sabor.

Cuidados del cultivo

A la uva, al fruto en sí, no se le pone protección como veíamos con el tomate, melón, sandía, etc., porque le conviene que le dé el sol. Algunos comentan que de ese modo madura más y que eso hace que tenga más grados. Otros en cambio dicen que las uvas a la sombra dan también muchos grados, por lo que la graduación la achacan al tipo de tierra en el que están y al laboreo de la misma. Explican que es bueno arar, pero que llega un momento en el que hay que dejar de hacerlo, cuando ya está en producción, porque si se sigue arando la vid se *otoña*, es decir, recibe demasiado alimento y lo destina a engordar la uva más y más sin hacerla madurar, que es lo que conviene. Aunque en esto no se ponen de acuerdo, todos coinciden en que la uva tiene que estar aireada y que el sol no la quema ni perjudica, a no ser que se haya sulfatado, como vimos más arriba.

En octubre, tras la recolección, es común ver una estampa curiosa en los campos de vides de la zona de Almonte. Antes de podar se recogen los sarmientos sobre el propio pie tal y como explican en la siguiente cita:

Cuando ya se recoge la uva, pero todavía no se poda porque hace calor, se recogen los sarmientos hacia arriba y se ponen unos moños. A eso le decimos nosotros abrazar. Eso se hace con objeto de que, cuando vayas a labrar, los palos no los pise el tractor o la bestia y los aperos se

enganchen, se lleven la cepa por delante. Y bueno, también si está recogida está la cepa más sombría y no se solea el tronco tanto. (José Espina, Almonte).

Riego

Como ya hemos visto, la vid en Almonte es de secano, y todos los cuidados que se le dan van encaminados a que esto no haya de cambiar, algo que, aunque parece lejano, el que la vid se convierta al regadío, cada vez supone algo más común.

Como nos explican los agricultores, la poda que se hace en la zona es la que llaman redonda, que los técnicos denominan poda en vaso. Se lleva a cabo en esta forma para que las cepas no produzcan demasiado follaje, de ese modo, además de gastar menos agua en el verde, las cepas quedan más aireadas con lo que les atacan menos los hongos. Es posible hacerlo en la zalema porque tiene la particularidad de que las yemas basales son también productivas. Entonces no hace falta que los sarmientos sean muy largos para obtener mucha producción. Los marcos de plantación son bastante más grandes que los que podemos ver en Francia¹⁶³, algo necesario ya que son de secano, lo que conlleva tener menos cepas por hectárea. Podríamos decir que es un uso más racional de los recursos. Al ser la uva zalema tan productiva no necesita tener tantos pies ni tan juntos, lo que haría imprescindible el riego.

Por lo general las uvas de regadío son menos dulces que las de secano, lo que hace que los caldos que producen tengan menos graduación alcohólica. La graduación viene en función del grado de maduración de la uva, por eso inviernos frescos y veranos húmedos producen uvas con menor graduación alcohólica, ya que no ha madurado-fermentado del todo.

Plagas y enfermedades

En cuanto a las enfermedades, los ataques del mildew y el oidio son los más comunes en la vid en el Entorno de Doñana. Como vimos, el oidio es conocido por los agricultores como cenizo y es contrarrestado con azufre como fungicida preventivo y

¹⁶³ Aludimos a Francia como ejemplo de cepas en regadío.

curativo. El mildew se combate con cobre.

- ¿Cuándo hay que curar la viñas para los hongos?
- *En el momento en que empiezan las brotaciones, dependiendo del tiempo, porque el mildew lo mismo que oidio son enfermedades criptogámicas y dependiendo de la temperatura y de la humedad que tengamos en el ambiente así ya se desarrolla. El oidio no requiere mucha humedad, requiere poca humedad, alguna humedad sí, pero poca, y temperaturas un poquito altas, entonces en los primeros estados fenológicos no tenemos tanto desarrollo de oidio. Sin embargo el mildew se desarrolla con mucha más humedad y menos temperatura, entonces es el primero que aparece y ataca cuando la planta está brotando. (Antonio Soltero, Almonte).*

Este mismo agricultor nos comenta que estas dos enfermedades no las tenía la vid europea, el agrio realmente autóctono, sino que la trajo la vid americana.

Cuando empiezan las brotaciones es el primer momento por tanto en que se da una cura con compuestos de azufre. Éste se suele echar mezclado con agua y se esparce sobre las hojas. Este tratamiento hay que hacerlo varias veces a lo largo del cultivo, por eso hay que tener cuidado con el azufre cuando la uva está ya en la cepa, puesto que reseca mucho y el sol la quema.

En Almonte nos cuentan cómo se azufraba la viña y también cómo se hace ahora:

- *Para echar el azufre se lo he echado, o bien con una azufradera, una máquina como si fuera una mochila que tengo yo ahí, o bien con una lata, antiguamente era una lata o un saquito, un saquito de esos de arpillera. En esos sacos se echaba el azufre y se usaba como un colador para que saliera todo el polvo de azufre fino, fino. Eso era antes, después cogimos latas, unas latas largas, llenábamos la lata y le hacíamos abajo de la lata agujeritos y encima le poníamos una tapadera de corcha y hacíamos así también [esparcir sobre la cepa el polvo de azufre]. Ya como la cosa va evolucionando pues ahora se hace con mochila. Es con viento, se le echa el azufre dentro de la máquina igual que si fuera agua y luego tiene una palanca también, esa palanca lleva una cosa dentro que hace «fuuuu» y entonces sale por un tubo que es así todo gordo, sale el azufre por ahí.*
- ¿Y eso no se mezcla nunca con agua?
- *Con agua, el azufre mojabable, se llama azufre mojabable y se lo echamos en líquido, vas dando, dando, dando y le das a lo mejor cuatro o cinco manos a la viña de sulfato con el mojabable, pero ya cuando está la uva gordita, ya está gorda a lo mejor para los días del Rocío en mayo ya... está la uva gordita, y entonces le zumbamos castaña con el otro, con el polvo ese amarillo, que ese polvo amarillo es buenísimo¹⁶⁴. (José Espina, Almonte).*

¹⁶⁴ *El azufre en polvo se echa a la viña cuando ya hay uvas, cuando aún tiene brotes tiernos le echan el mojabable.*

El clima húmedo que caracteriza a la zona hace posible la proliferación de este tipo de hongos pero, como nos explican algunos agricultores, aún sufriendo estas plagas, a las vides de secano les atacan menos que a las de regadío:

- *La viña de regadío, como tiene mucho beneficio y está muy frondosa, le ataca más el mildew, le ataca más el oidio, le ataca más el mosquito verde...*

- *¿Porque crece a lo mejor más rápido y crece más...?*

- *Porque tiene más salud. Tiene más savia, y el bicho come de la savia. Y, hombre, si una cosa tiene savia y está más rica pues ataca el bicho.*

(José Espina, Almonte).

Otro problema es el de la yesca (*Stereum necator* Viala) (RIVERO y GARCÍA MARI, 1984: 17-30) que es un hongo lignófago que se desarrolla en el seno de los tejidos lignificados de la vid provocando la necrosis de los mismos:

(...) *La yesca es una enfermedad que se produce dentro de las cepas, es un hongo también, y lo que hace es pudrirla por dentro. Luego, pocas más enfermedades.* (Antonio Soltero, Almonte).

Suele tratarse con arsenito sódico pero nos comentan los agricultores que hay que tener mucha atención en su uso porque es tóxico para los animales e incluso para el hombre. Un modo de prevenir la yesca es quitando la madera vieja y muerta de la cepa, ya que son los lugares escogidos por el hongo para colonizar la planta. El síntoma visible de la infección es el color amarillento que toma la madera y su fragilidad.

Las plagas reconocidas en la zona son los nemátodos, o *batatilla*, como los conocen en la zona. Son unos gusanos microscópicos que hay en la tierra de forma natural y que por cualquier razón proliferan más e introduciéndose en las raíces producen abultamientos que tienen como consecuencia la pérdida de la capacidad de absorción de nutrientes y agua, haciendo perder fuerza a la planta hasta que muere. Lo único que se puede hacer es desinfectar la tierra, pero eso no lo hacen los agricultores porque para ello habría que arrancar las vides, no se trata con nada ya que los ataques no son frecuentes. Nos comentan que puede verse afectada alguna cepa, pero que no son ataques importantes.

La filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae*, Fitch) (REYNIER, 2002) es un pulgón que se come las raíces y parece que con la introducción de la vid americana se pudo contrarrestar el ataque, aunque aún pueden darse casos, ya que aún existen en la zona

cepas de pie europeo puesto que el Entorno de Doñana, gracias a sus suelos arenosos, fue uno de los pocos lugares que pudo salvarse de perder todo el material genético. Se perdieron muchas, pero no todas las vides europeas. En la actualidad no parecen existir ataques importantes de filoxera en la zona, gracias a que las vides suelen ocupar terrenos arenosos en los que el pulgón no prolifera.

Otros parásitos que pueden atacar la vid son los ya conocidos, como la araña roja, otros pulgones además de la filoxera y el mosquito verde (*Empoasca flavescens*). Los dos últimos se contrarrestan con compuestos de azufre o cobre. Para la araña roja hay que pulverizar con agua la planta.

En cuanto al mosquito verde son unos pequeños insectos chupadores de color verdoso que se alimenta de la savia de los nervios de las hojas a partir de finales de junio. Sus picaduras hacen amarillear las hojas, una decoloración parecida a la de los ácaros. Se activan en primavera y ponen sus huevos en el envés de las hojas. En la vid tinta provoca un borde rojo en la hoja y amarillo en uvas blancas (REYNIER, 2002).

Los ataques de pulgones suelen ocurrir en primavera cuando la planta entra en actividad y entonces recibe los primeros tratamientos. La araña roja y el mosquito verde suelen aparecer en verano. Según nos cuenta un agricultor, ha surgido un problema que se deriva del uso de herbicidas:

Aquí tenemos un problema desde que estamos usando herbicidas, y es con los gusanos de tierra. Entonces el gusano de tierra, cuando la viña empieza a brotar, como no hay hierba en la tierra pues sube a la cepa y coge las yemas y se carga las cosechas. Se puede combatir con lucha biológica, dejamos algo más de hierba en la viña y después en vez de irse a la yemas se va a la hierba porque es preferible comerse la hierba que la yema, porque la planta de la viña es una planta muy ácida. Yo no he probado otras plantas pero a lo mejor le gustan más a los gusanos. Pero normalmente la parra no se la comen ningún animal, las cabras algunas, pero no es una planta que le ataquen los bichos herbívoros, sin embargo a otro tipo de yerbas pues le atacan mucho más. Todo es concretamente dejando un poco más de hierba en la viña o echando menos herbicidas. (Antonio Soltero, Almonte).

Existe también un gusano que parece que ataca más que nada en los terrenos albarizos y que come los nuevos brotes. Para eso no se utiliza ningún producto, se utilizó en tiempos el arsenito pero ahora está prohibido debido a su toxicidad. Ahora dicen que la única forma de acabar con ellos es encontrarlos (se resguardan bajo tierra de día) y matarlos uno a uno, pues los productos que ahora se comercializan no los

matan. Durante el trabajo de campo no nos ha sido posible observarlos, pero según las descripciones, pueden referir al *Agrotis segetum*.

También, y como hemos visto en otros cultivos como hortícolas y frutales, los pájaros o la mosca de la fruta pueden convertirse en serias plagas para la uva. Uno de los pájaros que dicen usan la vid para hacer sus nidos es la calandria. Nos explican que ésta se come la uva y además sus deposiciones sobre el tronco pueden dañar la cepa.

Los métodos que se usan son similares a los ya vistos en las hortícolas y los descritos en los frutales, el espejo, la cinta de cassette y el cd, entre otros. No se suelen poner directamente en las cepas, por ejemplo los espejos, porque éstas son muy bajas sino que se suelen poner alrededor colgados en olivos cercanos o en las vallas. Tampoco hemos encontrado protección contra la mosca de la fruta colocada en las propias cepas pues, si se pone, se hace al igual que con los espejos, en árboles o lugares más altos cercanos.

Por último, aparece la avispa como un azote para la uva. Como es sabido, el fruto de la vid es un atrayente para las avispas, siempre que hay parras suele haberlas alrededor. Pues bien, según los cuidadores, las avispas no vienen a comer si no a beber, por lo que para que no piquen la fruta les ponen a lo largo de la viña cubetas de agua donde pueden buscar el agua que en verano es más difícil de encontrar. Este método puede tener el problema de que atraiga a otros depredadores de la uva, como los pájaros, pero para eso ponen los espejos, así que lo único que les queda a los agricultores es ir cambiando a cada poco éstos de lugar para que no se acostumbren a sus destellos.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección en la actualidad se hace en septiembre, pero esto no es desde hace mucho, ya que los agricultores nos cuentan que hace unos 25 ó 30 años la recolección de la zalema se hacía por Todos los Santos. Solía ser una labor de mujeres y niños pero, eso sí, el capataz era un hombre y los que solían cargar las espuelas en los carros o mulos también. La razón por la que contrataban a mujeres nos la explican en la siguiente cita:

Cuando empezaba la vendimia venía un hombre a las casas para preguntar quién quería ir a recoger la uva. En el pueblo todo se sabía, así que ya sabían dónde tenían que ir. Preferían a las mujeres porque les pagaban menos que a los hombres, además también decían que teníamos las manos más chicas para meterlas dentro de las cepas. (Juana Acosta, Almonte).

Lo normal era que la gente que tenía viña también trabajara a jornal en otras fincas. Lo primero era recoger la uva del que pagaba y luego, los ratos o días que se podía, se iba a la finca de la que se era dueño para recoger las suyas. Para esto hacía uso de los propios familiares, mujeres, mayores, niños, e incluso amigos o vecinos que ayudaban para que a su vez se les ayudara con su vendimia, que es lo que se conoce como trabajar a tornapeón.

La recolección actual se suele hacer en septiembre, antes de que caigan las primeras lluvias, porque el agua hace caer la fruta. Ahora es realizada por inmigrantes que vienen sobre todo de Europa del este, casi todos rumanos. Ya casi ningún español se dedica a la vendimia. Los que lo hacen es porque son los dueños de la viña y tienen pocas cepas, por lo que en los fines de semana pueden recoger con sus familias la uva.

Para recoger la uva se usan unos protectores de cuero grueso y duro, que cubren los dedos índice y pulgar (los llaman dediles), que son los que entran en contacto con el tallo del racimo o raspón. Los racimos se cortan con una navaja especial, de hoja corta y curva, o con tijeras de podar. Es usual que los vendimiadores se puedan hacer cortes con este tipo de navaja, que tiene que estar muy afilada para que no dañe la cepa, por eso se debe hacer con sumo cuidado. La uva se recoge en espuelas y se echa en tractores para llevarla a la cooperativa que está a las afueras de Almonte. Esta uva se usa toda para vinificación, para mosto y vino blanco.

Las avispas es junto con lo anterior otro problema al que ha de enfrentarse el vendimiador. Es quizás por eso que comienza a vendimiarse muy de mañana, cuando están medio dormidas y los picotazos duelen menos.

En época de vendimia los campos se llenan de olores a bodega, a alcohol y uva, que se hacen muy intensos en el atardecer. Cuando los campos comienzan a desprender estos aromas es un síntoma de que la zalema ya está fermentando en la propia cepa.

En lo que refiere al uso y aprovechamiento, la uva se destina a la mesa o la vinificación. En teoría todas las uvas sirven para vinificación, pero no todas sirven para mesa. Cualidades como las que ya hemos visto, la piel, el dulzor, los huesos y el tamaño del grano entre otras, son las que se suelen tener en cuenta para el destino de la uva. Hemos dicho en teoría porque obviamente hay uvas que dan mejor vino que otras pero, en el caso que nos ocupa, podemos decir que al ser la variedad zalema la más numerosa con diferencia, apenas se aprecia en el sabor del vino la presencia de otras variedades.

Uno de los agricultores nos explica para qué estaba destinado el vino que antes salía de los lagares de Almonte:

Aquí hace 50 años se elaboraban vinos con mucha graduación alcohólica, mucho color, y luego se elaboraban también muchos productos que se usaban para otros vinos, como eran los vinos de color, que eran para darle color al vino y los arrope, las mistelas, todo ese tipo de productos que se exportaban para hacer otros tipos de vinos como el fino de Jerez. (Antonio Soltero, Almonte).

Esta misma persona nos cuenta qué tipo de vino sale de la variedad zalema:

De la zalema salen vinos muy neutros, prácticamente sin aroma. La uva zalema no está destinada a producciones muy altas. De esta uva se obtiene el mosto y si le añadimos alcohol obtenemos lo que es mistela. Ésa es la mistela de siempre, de toda la vida, que ahora se hacen de otra forma metiendo químicos. Si ese mosto antes de añadirle alcohol lo metemos en una caldera y lo concentramos obtenemos mosto concentrado, ese mosto concentrado es lo que tradicionalmente se conoce como arrope. El arrope es el mosto concentrado hasta el punto de la caramelización, o sea se queda hecho caramelo negro, negro como el caramelo. Eso para lo que valía era para darle color a la mayoría de los vinos. Los vinos antiguamente tenían que tener color, si no, eso era agua. Ahora es al contrario, ahora buscamos palidez. Bueno, pues como te decía, ese arrope también se lo llevaban a Jerez para oscurecer los brandis, que cuando salen de la madre son muy claros. Ahora ya no se lo llevan, si no que a la mayoría les echan otras cosas porque el arrope era muy complicado de manejar. (Antonio Soltero, Almonte).

Con la uva también suelen, o solían, más antes que ahora, hacer las uvas pasas. El procedimiento es el mismo que el de pasar los higos. En bateas hechas de centeno local, ya que sus haces son muy largos, posadas sobre patas o a nivel de suelo, se ponían los racimos tal y como explica el siguiente agricultor:

Algunas veces se le echaba el racimito entero y otras veces cogíamos nosotros con una tijerita y lo íbamos cortando, dejando racimos más

pequeños. (José Espina, Almonte).

Los racimos se podían dejar de una a dos semanas al sol, con cuidado de que no les atacara ningún depredador, y después se almacenaban colgados en el soberao.

El orujo de la uva tras la vinificación se usa como abono orgánico, nos dicen, cuando ya han pasado al menos dos años que ya se ha descompuesto, y como biomasa utilizada en los hornos por su alto poder calorífico.

La madera de la vid es muy usada y apreciada para hacer cisco. También se le dan los sarmientos de la poda a los mulos para que los coman y, finalmente, lo que no se aprovecha de la leña que sobra de la poda se quema entre líneas y al arar se integra en el suelo para que dé alimento a la tierra.

En la actualidad no hay elaboración casera de mosto. Uno de los agricultores nos explica que las exigencias impuestas desde las nuevas normativas sanitarias han hecho que desaparezca este tipo de elaborados en las pequeñas bodegas de las casas. Antes era normal que hubiera casas en las que se destilaran vinos caseros y se vendieran en las mismas a la gente del pueblo.

En cuanto a la uva de mesa, no hemos encontrado ninguna variedad local que se venda en ningún lugar, ni son apreciadas como para ser regaladas. En este caso las variedades de uva de mesa parecen ser menos dulces que las modernas, con lo que en la actualidad casi no se consumen, se suelen dejar todas para vinificación.

EL DAMASCO

Introducción

El damasco o albaricoque autóctono encontrado en el Entorno de Doñana ha sido un frutal con relativa poca presencia en las huertas, por lo que podemos decir que su distribución total es limitada. Descifrar los factores que han producido esta situación es complicado. En las tres localidades de estudio el albaricoque local presenta dos variedades: el **damasco blanquillo** y el **damasco colorao**. Estas variedades tradicionales conviven con diferentes variedades comerciales, como es por ejemplo en Villamanrique el albaricoque francés. En el desarrollo de este capítulo describiremos los damascos locales, con sus diferencias en la percepción y el manejo desde lo local, e intentaremos analizar algunas de las razones por las que unas variedades se propagan más que otras.

Amplia es la literatura donde podemos obtener información general sobre el albaricoque (*Prunus armeniaca*), donde se suele aceptar que fue introducido por los romanos en el Mediterráneo siendo traído de Armenia. Es frutal que procede de climas templados y que se ha adaptado bien al clima mediterráneo de la zona de Doñana, como hemos podido observar con los damascos caracterizados.

Aunque acabamos de utilizar indistintamente los términos damasco y albaricoque, las gentes de Doñana apuntan que pueden existir diferencias, aunque verdaderamente no hayamos encontrado uniformidad en el discurso para poder sacar conclusiones firmes al respecto. Hay algunos que sí se aventuran a especificar la diferencia, con rotundidad, entre ambas taxonomías, orientando el debate hacia una

distinción varietal dentro de la especie. Sin embargo otros no apoyan esto y no tienen problemas en utilizar un término u otro, albaricoque o damasco.

- Vicente ha mencionado el damasco o el albaricoque... ¿Había diferencias entre albaricoque y damasco?
- *Es el mismo. Nosotros siempre lo hemos conocido por damasco y ya nos vamos enterando que se llamaba albaricoque. Pero de chiquillos siempre damasco.* (Gregorio González, Villamanrique).

Y éste es amasco. Amasco, ¿sabes lo que es el amasco? (...) El albaricoque, nosotros lo llamamos amasco no sé por qué. (Antonio Pérez, Almonte)

- ¿Y albaricoque han conocido por aquí?
- *Albaricoque, el que yo tengo sembrado. Ese que yo he comprado es damasco, que aquí le decimos damasco. Ese que yo he comprado son damascos, porque son de esos gordos. Y el albaricoque es más chiquitito, el damasco es más chiquitito.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

- D.: *Aquí está el francés ese colorado. El blanquillo es el que ha existido siempre, pero el colorado vino después, es francés.*
- El colorado es francés y vino después...
- M.: *El que yo tenía antes, el colorado más delgado, que estaba en la huerta. Había uno blanco que era más gordo que el colorado. Porque el colorado no es damasco, el nombre suyo es albaricoque.*
- D.: *Albaricoque son todos.*
- M.: *Pero el blanco tenía otro nombre que yo no me acuerdo qué nombre tenía el blanco.*
- D.: *Albaricoque se llama a todos los damascos.* (Diego Rodríguez y Manuel Escobar, Villamanrique).

- (...) el damasco y el albaricoque, yo es que no sé diferenciarlos bien ¿cuál es la diferencia?
- M.J.: *el albaricoque es más gordo que el amasco, más vasto, más esaborío, más otro estilo de...*
- Sí, ¿y para el gusto es igual de dulce o también la carne es...?
- M.J.: *No, no, no el albaricoque es más calabacero... al estilo calabaza. Y el amasco es... se mete en la boca y se hace agua, que es el antiguo, antiguo ¿verdad?*
- M.C.: *Claro, el blanquillo ese es el mejor que hay.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Fuera parte de algunas cualidades del damasco local que ya se van adelantando, entre ellas su sabor y textura, todo apunta a que el término damasco está dirigido hacia las variedades locales mientras que el albaricoque sirve para designar la variedad comercial, introducida más recientemente.

Llama la atención cómo en uno de los testimonios anteriores el agricultor es sarcástico para referir al proceso de deslegitimación del nombre local a favor del nombre introducido: “siempre lo hemos conocido por damasco y ya nos vamos enterando que se llamaba albaricoque”. Así pudo ocurrir que en un tiempo todos los *Prunus armeniaca* de la zona en Doñana eran llamados damascos por las gentes de allí y al llegar los nuevos albaricoques, bien variedades francesas, bien otras variedades comerciales, éstos eran percibidos como frutos mejorados y de más valor, imponiendo entonces el nombre. Representaban la modernidad, el consumo hegemónico y extendido, la agricultura moderna y avanzada -practicada en la vecina Francia-, etc. En suma, eran símbolos del prestigio del que no gozaban ni las gentes ni los productos de las zonas rurales de España, consideradas atrasadas y subdesarrolladas. Por eso lucía más llamar albaricoque a todos los damascos.

Este proceso de deslegitimación terminológica también pudo haber influido sobre la variedad fonética de damasco *amasco* que también encontramos en los extractos de entrevistas anteriores y que cada vez es menos frecuente encontrar.

Después de esta aproximación a las variaciones taxonómicas dentro de la especie podemos presentar y diferenciar las dos variedades localizadas: el damasco blanquillo y el damasco colorao. Hemos tenido constancia de la posible presencia de otros damascos denominados *amarillo*, *intermedio* –por su color, suponemos- y *tempranillo*, pero de éstos no hemos tenido información suficiente para concluir que fuesen variedades locales diferentes o quizá las mismas con otros nombres

Aunque ahora describiremos algunas particularidades que nos ayuden a tener una más rápida impresión de ambos, a través de las características de maduración del fruto, color y forma, así como sabor, será más adelante, en el epígrafe *caracterización*, donde expongamos la descripción morfológica y subjetiva que los informantes hacen de estos dos damascos locales.

Los árboles del **damasco blanquillo** han sido localizados en las tierras de Villamanrique, Almonte e Hinojos. Esta variedad supera en número a su hermano varietal el damasco colorao.

- ¿Cómo era el damasco antiguo?
- G: *El más normalito sería así...* [unos 7 cm de diámetro] *y muy coloradito...*

- Muy chiquitito...
- V.: *Los hay tempranos y más tardíos.*
- G: *Había uno más temprano... más bajito de color.*
- ¿Era el blanquillo también antiguo?
- G: *Sí... Y era más blanquillo que el normal...* (Gregorio y Vicente González, Villamanrique).



Damasco blanquillo. Villamanrique.

Las principales características que los informantes ofrecen cuando se indaga sobre las variedades locales de damasco son dos: su período de maduración y su tamaño. Constituyen definiciones por oposición a los damascos comerciales que las gentes pueden encontrar en los mercados y distribuidoras. Por un lado el damasco blanquillo y el colorao son más tempranos y sus frutos están disponibles antes de que la variedad comercial esté presente en la zona. De todas formas, gracias a la agricultura de invernadero, la disponibilidad de frutos cubre largos períodos del año, si bien el cultivo de frutales en invernadero es más limitado que en el resto de vegetales. Por otro lado, los frutos de los damascos locales son más pequeños que los de las variedades mejoradas, adaptadas a la exigencia de mayor tamaño según los actuales patrones de consumo.

Del **damasco colorao** se han localizado ejemplares en El Rocío, Almonte e Hinojos, aunque se recuerda su presencia en Villamanrique. Esta variedad es, en relación con el blanquillo, más tardía. Sus frutos son de un color más intenso y más pequeñitos.

Aquí damascos yo he tenido uno blanco y otro colorado. El blanco era

más gordo que el colorado, y el colorado más chiquitito. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Si nos trasladamos al pasado, cuando estas dos variedades eran las que existían en la zona, se observa cómo las características percibidas de cada uno de los damascos se distribuye sobre los dos extremos de un mismo eje, uno es el tardío y el otro el temprano, uno el colorado y el otro el blanquillo.



Damasco colorao. El Rocío.

Todo parece indicar que el tamaño y la textura del fruto han tenido gran fuerza en la selección cultural de estas variedades de damasco. El damasco colorao es de menor tamaño y se describe como más fibroso, lo que quizá haya favorecido la progresión del blanquillo en detrimento de éste, visto el mayor número de ejemplares de damasco blanquillo. Como suele ocurrir con otras frutas, éstas son más apreciadas cuanto mayor sea su tamaño.

Ambos damascos son de dimensiones más reducidas que las variedades comerciales y aunque superan en sabor a éstas, tienen una fuerte competencia con variedades de frutos grandes.

- Las peras y todos los frutales que hemos dicho, el albaricoque y...
¿notan el sabor más rico que las variedades nuevas?

- M.J.: *No varía nada* [responde con ironía].
- M.: *Hombre claro. Las variedades nuevas tienen muy buena vista, como le he dicho antes, pero no tiene el dulzor, no tiene el dulzor...* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Esos modernos yo... los he visto. Son muy gordos. Son muy bastos. Pero yo eso no lo quiero. A mí no me llama la atención los damascos esos...
(Francisco Aragón, El Rocío)

La primacía de la idea que asocia fruto grande y simétrico con calidad está cada vez más presente en la sociedad de manera que incluso agricultores que tienen cerca variedades locales y disponen con eso de otras referencias donde comparar, terminan por buscar frutales de frutos gordos para sus huertos. Es verdad que la poca disponibilidad de ejemplares de damascos también influye, pero uno de nuestros principales informantes, de Villamanrique, nos contaba cómo siguiendo esta lógica había plantado recientemente un damasco que había comprado en un semillera cercana.

- Y damasco ¿me ha dicho que tenía uno ahora?
- *Aquí he puesto yo un plantoncito.*
- Y qué es, ¿gordo?
- *Por lo menos en el papel dice que es gordo, veremos a ver después.*
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Afortunadamente, a pesar de no ser atractivas en tamaño, ambas variedades de damasco local todavía existen y las hemos podido conocer. Todo gracias a lo que quizás sea el motivo más importante, junto con el periodo de maduración, y que no es otro que la calidad percibida del sabor del fruto. Este aspecto podría parecer a primera vista el verdaderamente decisivo, pero no debemos llegar a conclusiones apresuradas.

El sabor percibido del damasco local se hace desde dos componentes: su dulzor (contenido relativo de azúcar), y su jugosidad (contenido relativo de agua).

A mí no me llaman la atención los damascos esos [los foráneos]. Un damasco de esos medianos [el colorado] y los blanquillos esos te lo metes en la boca y se te llena la boca de agua (...) De lo dulce que tiene y el caldo que tiene (...) dónde va a parar... (Francisco Aragón, El Rocío).

Aquí aparece una característica derivada de la jugosidad del damasco blanquillo y colorao que puede ser perjudicial para su comercialización. Al mismo tiempo que ganan en sabor, son muy sensibles a la manipulación, lo que ha perjudicado bastante

su presencia en el mercado. El paso de una agricultura para el autoconsumo hacia una agricultura para el mercado fuerza al proceso productivo a amoldarse a las exigencias comerciales. El sabor del damasco, apreciado tradicionalmente por la gente de la zona, pasa entonces a estar en un segundo plano cuando un agricultor quiere vender sus frutos, pues los distribuidores tienen otras exigencias. Como vimos sobre todo en la sandía, la perdurabilidad del fruto después de la recolección y su resistencia al transporte son indispensables para poder comercializar una fruta en las actuales condiciones del mercado. La centralización de los servicios de distribución de alimentos que predomina en España impone el transporte del fruto a largas distancias para sufrir el proceso de transformación aunque paradójicamente, como ocurre en muchos casos, el fruto vuelva a la zona de partida. Sólo aquellos agricultores que comercialicen sus frutos en circuitos cortos, en el mercado local por ejemplo, podrán continuar con estas variedades locales. Es más, tendrán alguna facilidad para que estas variedades locales se impongan a las comerciales.

Caracterización

Antes de describir el manejo asociado a este cultivo expondremos con detalles cómo las diferentes partes de la anatomía del damasco son percibidas por el conocimiento local, lo que denominamos etnocaracterización de los damascos. Esto es, se intentará ampliar la información ya ofrecida para conseguir el fin de describir el damasco blanquillo y el colorado desde el punto de vista de la gente que los conoce y los mantiene. Se observará entonces que las principales características descriptivas del árbol están en torno al aspecto exterior, su porte y forma de la copa, las del fruto a su sabor, y las de las flores según su color. Para más información se puede recurrir a las tablas de caracterización, así como a los descriptores elegidos, que se encuentran al final de este trabajo.

A continuación se presenta la información que los agricultores perciben y que sirve para distinguir el damasco blanquillo del colorado. Otro tipo de información adicional será expuesta en el desarrollo del capítulo como datos sobre la maduración del fruto, más sobre su tamaño y forma, etc. Se reincidirá sobre algunas ya

comentadas debido a la trascendencia como rasgo distintivo.



Damasco blanquillo. Almonte.

Los árboles de damasco autóctono, de elevado porte y vigor, muestran su fuerte inercia de crecimiento generando grandes ejemplares que llaman la atención por su tamaño, aunque a través de prácticas culturales como la poda consiguen controlarse y domesticarse facilitando así su manejo y recolección.

- Yo en el corral tenía uno que cogía medio mundo. Pero...
- ¿Qué variedad era, cómo era?
- *Colorao*.
- ¿Ha conocido damascos blancos?
- *Bueno, el tipo que teníamos ahí era el colorao solamente.* (Venancio Cano, Hinojos).

El porte del albaricoque es erguido y sus ramas y ramos suelen estar dirigidos hacia la vertical, aunque se ha observado cierta tendencia a tener hábito colgante o lloroso en algunos ejemplares de damasco colorao. La madera del damasco tiene tonos rojizos sobre el uniforme gris pardo. Los brotes del año, de no más de 15 a 20 cm de largo y mucho más rojizos, muestran una gran densidad de yemas, que se concentran apelmazadas captando la atención del observador. Las yemas suelen agruparse en grupos de dos a tres flores, predominando esta visión sobre algunas yemas mixtas con

la yema central en madera.



Damasco blanquillo. Febrero.

Villamanrique.

En el damasco llama la atención la abundancia de estructuras vegetativas como las brindillas (ramitas de entre 10-15cm con yemas de flor), que predominan sobre los dardos (más pequeñitos y perpendiculares el tronco). Como puede verse en la imagen anterior colonizan los ramos y ramas de mayor calibre, avisando de los nuevos frutos. Generalmente, al final de cada brote se pueden encontrar yemas vegetativas terminales, de color oscuro violáceo y cónicas. Conforme se diferencian las yemas florales éstas van tomando tonos rosados precedidos por un sutil amarillo.



Brote con yemas de madera. Brote con yemas de flor. Febrero.
Febrero.



Conforme pasa el invierno el damasco va adquiriendo una gran densidad de hojas hasta que por los meses de marzo y abril éstas apenas dejan ver la madera, con

sus formas acorazonadas de un verde resplandeciente y ligeramente aserradas. Ambas variedades tienen hojas de forma similares, acorazonadas, nervadas y con el ápice pronunciado, distinguiéndose del limbo. Las hojas del damasco blanquillo son algo más grandes que las del colorado y ambas tienen un largo peciolo de un intenso tono rosado que en su longitud tiene de 2 a 4 nectarios, que son pequeñas glándulas que sirven para atraer a insectos polinizadores. En el damasco local, debido a la casi completa ausencia de poda, puede observarse cierta dinámica de crecimiento que favorece la producción de alargadas ramas y ramos que nacen de las ramas primarias. Cada una de estas interminables elongaciones parece competir con la otra en el número de hojas que pueden producir, mientras se afanan en ocultar su envés, produciendo la curva perfecta para ello gracias a su largo y rojo peciolo.



Damasco blanquillo. Hojas. Damasco Blanquillo. Hojas. Villamanrique.
Nectarios. Villamanrique.

La flor del damasco tiene, como en el resto de frutales de hueso en este estudio, cinco pétalos con tonos blancos, nunca tan rosados como las variedades foráneas. Uno de los ejemplares blanquillos podía ser fácilmente distinguido de una variedad foránea, la descrita como francesa, con la que compartía vecindad en una parcela de las estudiadas. En este caso el agricultor podía muy bien separar las flores “*blancas*” del local y las “*rojas*” del francés, siendo ambos árboles jóvenes prácticamente iguales, si bien sus ciclos fenológicos estaban descompasados. Cuando visitábamos la parcela en el mes de febrero, el más temprano blanquillo ya había sufrido el desborre de sus yemas, mostrando los capullos de flor de un rosa intenso todavía encogidos, mientras que el francés todavía permanecía con las brácteas

cerradas y las yemas apenas indiferenciadas, quizá consiguiendo así una mayor protección frente a las posibles heladas que acechan al local temprano.

- *Es diferente [la flor]. Ésta es más blanca y aquella [la del francés] es más colorada.*
- *Y el fruto sí que se diferencia, ¿no?*
- *Hombre claro, el fruto con este, es que es más gordo bastante.*
- *¿Cuál es más gordo?*
- *Aquel [el francés], éste es menudito.*
- *Pero tú dices que éste es más acuoso y más bueno, ¿no?*
- *Es muy rico éste, muy tiernecito que está. Muy bueno y muy dulce [el blanquillo], pero aquel albaricoque tiene más presencia. Es colorado, aquel es colorao [el francés], pero es un albaricoque que es gordo. Y este jodido se queda menudito, pero está muy rico. Para casa... como dijo aquel... (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

De los frutos de damascos o albaricoques ya hemos mencionado algunos detalles en la introducción porque van ofreciendo al lector ayuda para imaginarse el fruto y conseguir una mejor comprensión de la variedad.

Hay uno que se llama blanquillo, que son muy tempranos, redonditos, no muy gordos, chiquititos. Luego hay otros que son más tardíos. Los hay también de varias variedades [comerciales]. (Antonio Medina, Hinojos).



Damasco colorao (arriba) y Damasco blanquillo (abajo). Tamaño relativo aproximado.

De proporciones menores que los damascos comerciales, de los dos albaricoques locales el blanquillo es el mayor. Para describir un fruto podríamos demandar números y geometrías, pero la percepción local utiliza siempre comparaciones con otras realidades próximas como son otras frutas, que dan mayor sentido a un mundo regido por sensaciones antes que por la aritmética.

- M,: *Claro, el blanquillo ese es el mejor que hay, el de toda la vida es blanco (...) Sí, un poco más gordito que la ciruela pero que es... es muy bueno. Tiene un comer muy bueno.*

-M.J.: *Y el amasco es... se mete en la boca y se hace agua, que es el antiguo, antiguo.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Muchos de los agricultores describen el blanquillo algo mayor que el tamaño medio de una ciruela o también del tamaño de un albérchigo. Según la caracterización de los frutos disponibles los blanquillos, algo mayores, presentan una media de 34 mm largo por 41 de ancho, mientras que el colorao apenas llega a los 32 mm de largo por casi 35 de ancho, lo que lo hace ser más simétrico pero perceptiblemente más pequeño, más *medianete*. El peso medio de los frutos en el blanquillo es de casi 38 g por 25 g del colorao.

- *El blanquillo es mejor porque es más gordo y más dulce.*

- Más gordo y más dulce, éste es más pequeñito.

- *Sí, más pequeño, más chico, y es colorao.* (Francisco Aragón, El Rocío).



Damasco colorao. Frutos.
Almonte.

Describirlos como de tamaño mediano quizá responde a una actitud proteccionista con este albaricoque más desfavorecido, para no despreciarlo por pequeño o chico. Estos coloraos también se perciben con otra tonalidad, de manera

que a veces son descritos como sonrosados, aunque su nombre siga siendo colorao.

- *Los medianos eran una casta y los gordos eran otro. El blanquillo era otro.*
- ¿Y el suyo?
- *No es gordo ni blanquillo, sino medianito y sonrosado.* (Diego Sánchez, Hinojos).

El blanquillo puede presentar varias tonalidades en la piel, desde predominancia del blanco sobre amarillo hasta el amarillo sobre anaranjado, a lo que se une una característica roseta o mancha colorada que acompaña al fruto en su maduración. El colorado también presenta esta roseta pero es más discreta por los tonos ya rojizos de la piel del fruto. En ambas variedades los frutos son atravesados por lo que en agronomía se denomina sutura, un surco central que en el colorao y el blanquillo es muy pronunciado. La piel presenta alto grado de pubescencia. Una vez abiertos, como se podido ver en las fotos anteriores, los damascos blanquillos tienen la carne de un color crema algo más clara que la del colorado, que tiene un tono crema anaranjado.



Damasco
blanquillo. Frutos.
Villamanrique.

A la hora de dibujar las preferencias de los agricultores por uno de los dos, de las conversaciones puede extraerse la conclusión de que existe cierta afinidad por el blanquillo debido a su sabor, bastante más jugoso y dulce que el colorao y, por supuesto, que los damascos comerciales. Además de ser menos atractivo al paladar local, la carne del colorao tiene una textura más fibrosa que el blanquillo, con un mesocarpo compacto que describen como *con muchas hebras*, lo que quizás haya podido contribuir a la disminución de su distribución en las parcelas de estudio en favor de su homólogo.

Colorao los he conocido también. Un damasco con la fruta con muchísima

hebra, una hebra basta, que comías y se te llenaba la boca de hebras. No es como hoy que comes otra fruta y ni hebras ni nada Ese damasco qué de hebras tenía. Ése es un damasco colorao que es chiquetito... qué de hebras. Tenías que escupir. Era muy basto. El blanquillo no era así. Pero ese colorado, ése era el damasco que teníamos aquí antiguamente. (José Martín, Almonte).

Ecología

A pesar de los ejemplares caracterizados presentaban un estado de salud y desarrollo notable, el damasco no es un árbol muy presente en el Entorno de Doñana y la densidad de éstos por finca, en aquéllas donde se cultivaban damascos locales, era bastante baja. La especie se describe con un hábitat natural nada reducido, cuando al mismo tiempo presenta zonas de adaptación bastante restringidas. Esto es debido a que mientras el árbol puede soportar amplios rangos térmicos (incluso por debajo de -50 °C), sus yemas y flores presentan gran sensibilidad a las bajas temperaturas (AGUSTÍ, 2004:276).



Damasco en viñedo de secano. Almonte.

Desde principios de febrero ya los botones florales están diferenciados y sus finas escamas los hacen sensibles a los cambios bruscos de temperatura. Durante el trabajo de campo nos sirvió mucho poder comparar la fenología del blanquillo con un damasco francés que tenía al lado. Iniciándose el mes de febrero el blanquillo ya tiene las yemas de flor diferenciadas y ha sufrido el desborre, dejando ver sus botones florales como bombillitas rojas con la base amarilla. Al mismo tiempo su compañero

galo todavía permanecía en latencia, con las yemas cerradas e indiferenciadas. A los pocos días el blanquillo comenzó a florecer y sufrir la antesis de las flores, justamente en la segunda semana de febrero.

- ¿La flor cuándo empieza a echarla?
- *Ya mismo* [principios de febrero]... *Aqué!* [el damasco blanquillo] *está abotonado* [cargado de yemas de flor], *está deseando abrir*. *Ya mismo*. Y *éste* [el francés] *un poquito más* [tarde]... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La productividad de los damascos blanquillo y colorado que comentaremos más adelante está íntimamente relacionada con la época de floración. Su precocidad en el florecimiento pasa factura en años en que hay heladas importantes en los meses de marzo hasta mayo, y la producción se verá afectada según el número de inflorescencias dañadas por los fríos. Cuando este riesgo se supera, la gran *carga* que dan hace destacar sus brillantes colores sobre el verde y denso follaje de sus hojas.

El blanquillo tempranillo es que el que ha estado aquí siempre, que le coge siempre el mal tiempo y no echa damascos, por ser tan temprano (...) Según los tiempos, se puede cargar. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En la temporada de 2006/2007, tanto en Villamanrique como en El Rocío, por ejemplo, los datos coinciden en que la producción de damascos blanquillos fue mermada en un alto porcentaje debido a los fríos y las temperaturas, como dirá un informante:

Vinieron unos vientos malos y cayó la flor toda y por eso ése [un damasco blanquillo] estaba el año pasado que se venían abajo todos los días, había que cogerle el canasto de damasco abajo. Y éste [un damasco colorao] igual. Y sin embargo este año no han echado. No han echado ninguno. (Francisco Aragón, El Rocío).

Otro factor que les afecta son los inviernos suaves también frecuentes en esta zona cercana al litoral y donde se ha documentado la existencia de microclimas templados. Al final, si además de las heladas no reciben la cantidad de frío suficiente durante el letargo, todo empeora porque, como señalan algunos autores para la generalidad de los damascos, cuando se dan inviernos templados, aunque sea poco exigente en frío, se puede producir un intenso corrimiento de las flores (AGUSTÍ, 2004: 276).

El estado fenológico de la maduración del fruto es percibido como la aparición del frutal en el escenario social y en el lenguaje esto es expresado como la venida, por eso los damascos *se vienen* en mayo o junio. La cultura dulcemente transforma los frutales en verdaderos peregrinos de invierno. Cuando se recolectan los frutos los árboles comienzan a desvanecerse y en otoño, cuando se inicia el letargo y se despojan de hojas, ya se han marchado. Sólo al pasar los fríos emprenden la vuelta, con la primavera. En el inicio del periodo vegetativo los árboles comienzan a regresar para entrar en escena primero con la explosión de sus flores y luego con la emergencia de sus frutos. Es entonces cuando los damascos y otros frutales entregan sus colores al imaginario colectivo: *se vienen*.

- D.: *No, el blanquillo es más temprano. El blanquillo se viene... hace un mes que se vino.*

- M.: *El blanquillo... Los damascos de aquí del terreno, de aquí que se ha criado casi siempre, se han venido para mayo, por mayo.* (Manuel Escobar y Diego Rodríguez, Villamanrique).

- ¿Y había alguno que era tempranillo?

- *¿Temprano? ¿Temprano aquí ahora? El damasco más temprano que se viene es uno que le dicen el palabra, que es una variedad nueva.*

- ¿De los antiguos no había ninguno muy temprano?

- *De los antiguos sí, el blanquillo ese era temprano,*

- ¿A finales de mayo, o así?

- *Ahí, ahí [asintiendo], entonces se venía el damasco aquí, sí.* (José Martín, Almonte).



Damasco
colorao. Frutos
no maduros.
Abril. Almonte.

De los locales, el colorao es el más tardío, alcanzando la maduración de sus frutos allá por junio, pocas veces a últimos de mayo como su hermano varietal. Para señalar esto se toma como referencia una de las festividades más importantes de la zona, la feria de Almonte, que se celebra en la segunda quincena de junio, a la entrada del verano.

- ¿Los [damascos colorados] que tiene usted qué son, tardíos o tempranos?
- M.: *Más bien tardiíitos que tempranos.*
- ¿Y cuándo los recoge?
- M.J.: *Los amascos, nosotros, pues yo te voy a decir... a últimos de mayo o por ahí los que tenemos nosotros siempre. Porque para la feria de Almonte ya no hay.*
- M.: *Hay otros que son más tempranos.*
- M.J.: *Sí, que se dan [los blanquillos] en marzo o por ahí.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

- (...) *el colorao, y un blanquillo del país, que son muy viejos aquí. Los blanquillos esos son chiquetitos, pero son muy buenos los jodidos, y muy tempranos.*
- ¿Se vienen antes que los otros?
- *Sí, antes que los colorados. Para mayo o por ahí...* (Diego Rodríguez)

Podemos concluir que la flor se abre a principios o mediados de febrero, mientras que los frutos se pueden recoger una vez llegado mayo el blanquillo y hasta mediados de junio el colorado. Como se ha demostrado en la literatura antropológica, las gentes utilizan diversos referentes para situar la acción en el tiempo y el espacio (ACOSTA, 2002a). Las fiestas de la romería de El Rocío, la feria de Almonte, santorales, etc., constituyen hitos imaginarios que poco a poco nos han salido al paso. Vemos cómo en este ejemplo la feria de Almonte sirve para delimitar en el tiempo la época de recolección y consumo del damasco local. La memoria hiponoética tal y como la definía García Calvo, que se guía por las sensaciones más que por las percepciones, registra el ritmo de la costumbre y la tradición y delimita así el universo espacial y temporal (GARCÍA CALVO, 1998:8-14).

En el primer epígrafe de este capítulo hemos visto cómo algunos agricultores dejaron de mantener variedades locales de damasco, como el blanquillo y el colorado, debido a que percibieron diferencias en la producción y el tamaño del fruto, algunos

de ellos atraídos por sus experiencias en Francia. Otro acceden a plantones de damasco comprados en semillerías porque se reduce el periodo de espera para que el árbol dé frutos. Los primeros comparaban el rendimiento de variedades comerciales en la zona en relación con las locales y notaban que el tamaño de sus damascos se quedaba un poco atrás. Éstos y otros aspectos de orden más contingente, les llevó a iniciar experiencias injertando y plantando nuevas variedades, buscando a veces evitar el largo proceso de búsqueda, siembra y cuidado de una nueva planta.

Pero algo de contraste y contradicción siempre acompaña la realidad, pues cuando los agricultores que mantenían variedades locales, y que fueron objeto de nuestras insistentes preguntas, eran animados a describir las cualidades productivas de los damascos blanquillo y colorao no dudaban en exaltar cuán buenos eran, cuánta *carga* (la forma de llamar a la producción anual) eran capaces de dar. El discurso, cuando se comparan variedades locales y foráneas, a veces se inclina en favor de las últimas, siguiendo las ideas actuales de la modernización donde se desvaloriza lo rural y vernáculo. Mas también cuando entrábamos a describir el damasco local aparecía éste como una variedad con grandes virtudes, generándose cierta ambivalencia en las valoraciones, dependientes quizá de los contextos en que se produce el juicio. De esta manera algunos agricultores con los que hemos trabajado no se han molestado en tener contacto alguno con variedades foráneas, si es que las han conocido, y sólo cultivan las locales; hay quienes tienen de ambas y se manifiestan sobre los damascos locales con mucho más orgullo y satisfacción.



Damasco blanquillo. Interior del árbol y frutos. Villamanrique.

- Y en producción, ¿cuál echa más, el francés o éste? ¿O echan los dos iguales?

- *Yo qué sé qué decirte. Yo he visto aquello [el francés] a rama vuelta, aquéllos... Y a éstos también, que éstos son del país. Éstos han existido aquí siempre y le llaman blanquillos, tempranos, por eso, porque son blanquitos. Y echan muchos, pero aquéllos también echan tela.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La lógica económica predominante en nuestros días tiende a ignorar el valor de las cosas y productos que no tienen un precio, los que no se venden. Estos frutales destinados al autoconsumo son a veces discriminados con respecto al resto y, aprovechando su rusticidad y resistencia, son plantados en las zonas marginales de las fincas sin ninguna prioridad en su localización, todo lo más, que estén accesibles para el agricultor y su familia cuando haya que recolectarlos. Cuando han estado dispersos entre viñedos sí han tenido mayor centralidad. Su presencia es discreta a pesar de sus funciones como recurso alimenticio, económico e incluso ecológico en la propia finca desde el punto de vista de la biodiversidad. Ya sea en olivares, naranjales, viñedos o huertas mixtas, los frutales como ciruelos, granados, damascos, etc., están asentados en zonas muy funcionales donde, como los agricultores dicen, “no estorban”, es decir, no interfieren con el manejo más específico y continuo del cultivo que se haya priorizado, a la vez que se benefician de todos los cuidados que éstos reciben.

- ¿Y por qué los pusiste en la linde aquí, y no en medio entre los olivos?
- *Porque aquí estorba menos, y como no tiene uno sitio. Y estorba menos. Como yo no lo labro ni le hago nada, le pongo una cinta [un gotero para el riego] y ya está.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Manejo del suelo

El damasco parece no ser un frutal demasiado exigente y la mayoría de los que hemos localizado comparte las mismas condiciones de manejo que el resto de frutales con los que conviven y otros cultivos asociados, no habiendo encontrado ninguna especificidad dependiente de esta especie.

El damasco por lo general prefiere suelos profundos, laborables y francos, no se aconseja en terrenos encharcadizos y va perfecto en secano (AGUSTÍ, 2004:274). El manejo más extendido en las fincas estudiadas es el de laboreo, que se practica mecanizado con gradas y arado, o como lo hacen algunos agricultores de Almonte y Villamanrique que emplean animales de tiro. Esto se acompaña con la reducción manual de la cubierta vegetal, aunque a veces se aplican herbicidas con mochila, sobretudo localizado en los pies del cultivo cuando son árboles. La buena adaptación del damasco local al secano la demuestran los grandes ejemplares localizados en las huertas de arenas en Almonte.



Damasco colorao
entre viñas.
Almonte.

La presencia de animales de tiro en la zona es muy frecuente, siendo común

encontrar mulos en las fincas, muy relacionado con la tradición ganadera local y a la función que algunos de estos animales tiene en manifestaciones culturales como la Romería del Rocío. Aunque su uso específico para labranza es cada vez más reducido, todavía hay quienes los siguen utilizando en sus fincas y huertas, retrasando la introducción que la mulita mecánica, también presente en los huertos. Pero arar con un animal no es tarea simple. Se necesita disponer de los materiales y el conocimiento para desempeñar la tarea, acompañado de una potencia física que se va mermando con la edad. También influirá el tamaño de la parcela, aunque las fincas donde hemos trabajado suelen ser pequeñas. Poco a poco el uso de maquinaria como el tractor está erosionando este ámbito del manejo y conocimiento tradicional, pues los jóvenes aprenden antes a utilizar un tractor que a manejarse con un animal.

Cuando el arado se mecaniza, como la mayoría de las fincas son pequeñas, el trabajo del tractor se compra, mediante alquiler, como se ha descrito anteriormente en los capítulos de las hortícolas y sementeras. Siempre hay algún agricultor conocido que sí disponga de esta maquinaria y es una opción muy rentable y apropiada. También los hay quienes tienen, como hemos dicho, una mula mecánica que utilizan en su propia finca y que a veces prestan a sus vecinos. El último agricultor de Villamanrique que trabajaba con mulas, uno de nuestros informantes, dejó de labrar con animales en el año 2004. En Almonte encontramos varios que todavía lo hacen.



Damasco
blanquillo.
Laboreo
mecánico.
Almonte.

En relación con el manejo que hemos ido desarrollando, el lector podrá intuir

también que el cultivo del damasco tampoco influye en las tareas de fertilización de la tierra. En general, como dicen los agricultores, los damascos “dan poco trabajo” y “se crían solos”. De nuevo se ven beneficiados del manejo generalizado que se haga al suelo del predio en relación con las necesidades de los otros cultivos que allí se encuentren.

La Revolución Verde y la difusión de las prácticas asociadas a la agricultura moderna han supuesto un punto de inflexión en la tradición y en la forma de hacer las cosas en el campo. El resultado ha sido la asimilación de nuevos manejos por parte de unos agricultores y el mantenimiento de la tradición por otros, estercolando sus suelos a contracorriente de la tendencia hegemónica y de lo que hoy se percibe como rentable en la economía agrícola. De todas formas ambas opciones dependen mucho de la percepción que el agricultor tenga del balance económico final de la tierra, en un tiempo donde los precios en la agricultura son cada vez más bajos.

- Y me ha dicho usted que es muy costoso el estiércol.
- *Sí, es muy costoso. Después echa también muchísima hierba y en vez de darle usted tres pasadas le tiene usted que dar cinco. El estiércol es lo mejor que hay, ni abono ni... El estiércol es lo mejor que se le puede echar al campo. La riqueza más grande es el estiércol pero claro, si usted va a echar estiércol y va a coger cinco duros y después está todo a siete, ¿para qué se lo echas?* (Manuel Orihuela, Almonte).

Tradicionalmente el estercolado ha cumplido funciones ecológicas muy importantes en las fincas, cerrando los ciclos de materiales y energía dentro del sistema, disminuyendo la contaminación del medio, así como ofreciendo mano de obra y reduciendo necesidad de adquirir productos de fuera que no producía la propia finca. Cuando, como ocurre en la actualidad, la multifuncionalidad de los predios se ha limitado, el balance económico completo, considerando las externalidades, no es tan positivo.

No obstante estos cálculos y posibles ventajas del abonado, los agricultores no son ajenos a las virtudes del estiércol y otras alternativas para fertilizar la tierra, como da muestra la descripción de los conocimientos sobre los beneficios y el potencial nutritivo de la cubierta vegetal cuando se incorpora al suelo a través del arado, por ejemplo.

- M.J.: *La hierba, cuando esté grande se ara, y eso es una calor, eso es un estiércol que le da...*

- M.: *Ahora, en seco no sirve [incorporar al suelo la cubierta vegetal]. Como la dejes secar no, pero en verde... Es una capa de abono, es nitrógeno, es una capa de abono.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Generalmente suele aprovecharse el periodo de las primeras lluvias de otoño para el abonado, con el fin de que el suelo tenga más fácil la asimilación de los materiales, y un poco antes para el estercolado para incorporarlo con el primer laboreo otoñal.

- Y abonar lo abona también con estiércol por lo que he visto, ¿no?
- *Lo mismo, lo mismo. El estiércol va tendido por la tierra y da lo mismo [en referencia a los árboles] uno que otro...*
- Le echa el estiércol y con el estiércol tiene el árbol más que de sobra, ¿no?
- *Bueno, el calor que da eso y la salud al árbol...* (Francisco Aragón, El Rocío).

Riego

Como el damasco resulta ser un árbol bastante resistente, de los que más, y los locales están muy adaptados a la zona, como cabe de esperar, los damascos autóctonos no son exigentes en relación al riego. Hemos señalado que su manejo es el mismo que el del resto de frutales donde estén plantados cuando acompañan a otros cultivos. El Entorno de Doñana ha sido zona de alto nivel freático, por lo que los riegos, aunque generalizados en la actualidad a la mayoría de cultivos frutales, podrían ser prescindibles. La historia de la agricultura en la zona demuestra que los cultivos de secano eran frecuentes, tanto en frutales como en sementeras y hortícolas, pero las nuevas nociones de agricultura convencional donde el riego es una condición esencial, principalmente para hacer posible la alta intensidad de plantación, ha hecho que el regadío esté muy presente. Como describen los informantes, la consecuencia de la extensión del regadío es que la cantidad de agua disponible en el subsuelo ha disminuido considerablemente en los últimos años, acompañado con la subida de temperaturas y las bajas precipitaciones.

- ¿Y esto [el damasco blanquillo] es resistente al calor o no? ¿O es como el olivo, hay que echarle más agua que al olivo...?.
- *Esto al calor... aquí no se ha regado casi nunca nada, como hemos hablado varias veces, y se ha comido de todo. Cuando se riega es ahora.*

- Y, comparado con el francés que viene de afuera, ¿tú notas que a uno le haga falta más el agua que al otro, o no? Aunque, bueno, están los dos aquí y a los dos le haces lo mismo ¿no?

- *Los dos lo mismo, y todo lo que pongo le hago igual, como no lo riegues no... además que los años tan cortos de agua, tan malos como vienen.... Después que hay tanto pozo... que no hay un árbol que se críe, ni una planta que se críe de seco. No hay ninguna ahora y, ya te digo, yo he conocido, en las tierras más fuertes del mundo, que es un estacal que yo tenía allí arriba, que la vendí, una tierra fuerte de verdad, pues cogía una cosecha buena, me dejaba siempre dos o tres olivos acostados [vencidos por el peso]. Y se rajaba toda... y claro, al rajarse le corta las raíces a los olivos, a los árboles y... pero después cogía muy buenas cosechas. Pero después, la última... para molino toda. Cada vez más pozos. Hoy un pozo, mañana otro pozo, está todo el mundo... en cada finca hay un pozo o dos y claro... los planes se van abajo, no hay planes para ellos vivir de eso...*

(...) *Y éstos [los damascos] se tienen que acostumbrar a tirar de ahí y de aquí [a tomar agua del riego en los árboles más cercanos], y ya no lo voy a regar más, porque eso no se abre. Al fin y al cabo eso no se abre, a mí tampoco... los goterillos esos que tiene. Y a lo mejor a ése le dejo un gotero. Eso [el francés] este año ha echado muy pocas, porque le ha venido un contratiempo que ha echado menos que aquél, el blanquillo, siendo el blanquillo más jodido que éste para cargarse, pero le habrá venido un contratiempo malo y ha echado... ¡puñetas!, 40 damascos no ha echado. Pero este año se puede venir cargado. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Reproducción

La propagación del damasco suele hacer de forma sexual. Frente al predominio del injerto en la mayoría de frutales de hueso, hay gran tradición de utilizar los nuevos damascos que han germinado de semillas caídas en el suelo de los árboles. Sólo hay que transplantarlas y dan origen a un nuevo frutal. Como hemos mencionado más arriba, tanto el damasco blanquillo como el colorado son árboles resistentes y longevos, por lo que no hay preocupación de buscar un portainjerto que supla sus carencias, como sí suele ocurrir, por ejemplo, con los ciruelos o los albrichos, que se injertan en almendro agrio. Es muy bravío, como dirán los agricultores para referirse a su resistencia y adaptabilidad.

- M.: *El albaricoque y el amasco sí, si le nace abajo se puede coger. Si le nace abajo se le puede coger y se planta en otro lado.*

- M.J.: *Y es otra planta igual que la otra planta primera que está plantado. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*

Este albaricoque, que tenía el vecino uno de esos blanquillos allí... Salieron abajo unos cuantos de plantones. Total que dice: «llévate un plantón de éstos». Y total, que lo arranqué y los puse ahí. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La siembra de un hueso de albaricoque producirá un ejemplar de la misma variedad que su progenitor, como aseguran los informantes consultados. Obtener un damasco blanquillo o colorado desde la semilla o el hueso de otro damasco es totalmente viable, pero el periodo de juvenilidad de la planta puede durar unos cuatro años (hasta que comienza a producir frutos) y a veces no todos los agricultores quieren esperar todo ese tiempo.

- Por ejemplo, para plantar un damasco o un albaricoque...
- M.: *Eso, pues con un hueso. Hueso o nacido abajo del árbol. Se coge una azada o un azadón...*
- M.J.: *Eso los auténticos amascos de verdad.*
- M.: *Se da un cavada y lo arrastras con la tierra y lo plantas en otro lado.*
- ¿Y te sale así dulce?
- M.: *Sí salen... riquísimos. Igual que el padre salen los hijos. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte)*

Para proteger las semillas recién plantadas existen prácticas destinadas a limitar los efectos nocivos de las inclemencias del tiempo sobre la plántula. Estas construcciones son las almácigas, también llamadas criaderos, ya descritas con detalle en los cultivos de la huerta. También los huesos se siembran en una maceta o en un barreño. El hueso se suele sembrar en la misma temporada y los agricultores no se arriesgan a sembrar huesos de dos años. Una vez sembrado y germinado la planta, se espera a que la planta tenga un año, a veces dos, para proceder a su transplante.

Según los agricultores describen, los huesos de los damascos locales presentan un elevado índice de germinación y gracias a esto el proceso es bastante independiente de cuidados por parte de los agricultores, de manera que las explicaciones sobre la reproducción del damasco son limitadas. Su rusticidad y adaptación local hacen que haya garantía de que la semilla germine si el damasco es un damasco “de verdad”, “de los auténticos”. Pero la propagación por semilla del damasco local parece ensombrecerse por una circunstancia descrita por los agricultores: el nuevo individuo “tiende a ser silvestre” y sufre por ello limitaciones productivas importantes. Se han registrado varios ejemplos de esto con algunos

entrevistados aunque haya otros agricultores con experiencias diferentes.

Un albaricoque... No vale para nada. Era de hueso y no se ha probado ni uno [no ha dado ningún fruto]. Los corté. Los corté por arriba todo y ya. Esta gente... no ha valido. Los de hueso no valen. Está comprobado que el hueso no vale. (Gregorio González, Villamanrique).

En no pocas ocasiones nos encontramos con esta percepción que despecha la capacidad del damasco nacido de una semilla para dar frutos. Nos han señalado experiencias con árboles así, que durante años y generaciones han llamado la atención porque no dan frutos, como podemos ver en el extracto que sigue. Resalta en la cita la forma de humanizar el damasco al relacionarlo con generaciones anteriores, utilizando la expresión “conocer al damasco” para referir que hasta personas que vivieron en el pasado todavía conocían el damasco, es decir, que vivían cuando el damasco se plantó.

De los dos tengo. Ese damasco lo pusieron... Lo conocía el dueño de la finca, lo conoció de ya grandecete, que era de hueso, que lo sembraron ahí. Y era un árbol muy grande y no echaba apenas fruta ninguna. Tuvo que arrancar y poner árboles nuevos... (Antonio Medina, Hinojos).

Se podría concluir que la reproducción por semilla de las variedades más dulces de damasco resulta en individuos que son más débiles y producen menos, especialmente aquellos cuyas semillas eran dulces e incluso aptas para su consumo como señala el siguiente agricultor. ¿Cuál es la solución entonces? Muchos argumentan algo curioso: es necesario injertar el damasco en la misma variedad. Habría que tomar una púa del progenitor e injertarlo sobre su descendiente. Este fenómeno podría explicarse si las variedades locales fueran variedades surgidas de un progenitor bravo o silvestre, de manera que los caracteres de éstas sólo se expresen a través la de propagación asexual, mientras que con la semilla se expresan los del progenitor silvestre. Otros agricultores de todas formas han desafiado esta ley y, para su sorpresa y orgullo al innovar y obtener buenos resultados, describen con agrado los buenos resultados de su experiencia.

- *Y el mío blanquillo es nuevo.*
- *Pero lo que es el injerto ¿lo cogió de uno antiguo?*
- *Lo cogí de abajo [...], no fue injertado ni mucho menos, fue de éste [su vecino], que tenía uno ahí. (...) Porque yo no sé qué le paso que se le secó. Pero vamos, antes de secarse ése, le nacieron abajo unos pocos y cogí yo uno y lo planté.*
- *¿Y no está injertado entonces?*
- *No está injertado, pero dicen que... decía éste que un tío suyo plantó*

un damasco en su parcela. Y falleció y no probó ni un damasco. Porque dice que había que injertarlo. Pero de ese de abajo [el árbol que transplantó y decidió no injertar] he cogido yo damascos. Porque un año estaba cargado. Este año no ha echado... porque le vino el mal tiempo. Un par de cubos es lo que le he cogido este año. Pero hay años que está cargado. Y es del plantón de abajo, que no es vuelto a injertar. Lo injerté [tiene una pata injertada y otra no]. Porque tiene un injerto al lado, pero se llevó el tirón el bravío. Y al injerto lo dejó más chico y digo: «pues yo lo voy a dejar a ver qué pasa». Y echó damascos (...) Hombre, hay árboles que le pasa eso, que sí que hay que volverlos a injertar, pero éste no. Como el caqui mismo, que es bravío de abajo, y ahora lo injertas tú en el de arriba, que las raíces que salen están todas injertadas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Este agricultor en el nuevo árbol de damasco transplantado había dejado dos guías o brotes, de manera que una había sido injertada en la misma variedad de damasco mientras que la otra no. El resultado es que ambas habían producido frutos aunque la vara no injertada se desarrolló más. El plantón era de la variedad blanquillo y la púa que se injertó provenía del mismo progenitor. Una rama fue injertada en esta misma variedad y la otra se dejó intacta.

(...) Me dice: «mira, que eso lo tienes que injertar, si no, no echa albaricoques, damascos». Y lo injerté. Éste es el injerto, ¿no ves? La vara esa, éste es el injerto. Es bravío, el blanquillo ese. Y llegó el tiempo de que pudo esto más que el injerto y no se lo quité. Y digo, pues ya no se lo quito. Porque un vecino del solar dice: «qué va, yo lo he cogido de debajo de no sé adonde, y está enchozado [con mucha carga] de damasquillos». Y digo: «pues yo no lo voy a... [injertar]». Pero cómo es verdad que sí frutean. Él dice que tenía un tío que le mandaron [un damasco] de una hermana suya de Sevilla, en una maceta, y que lo puso y que se murió y no echó un albaricoque. Y éste pues echa. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La experiencia entonces muestra que también hay damascos que, sin injertarse, producen perfectamente. Este agricultor desafía así los dogmas del conocimiento local que refuta a través de la práctica. La experimentación arroja luz sobre un problema en el manejo de esta variedad y demuestra que puede producir hasta incluso mejor, como se quiere indicar con esta manera de describir el damasco, *enchozado*, es decir, con la forma de chozo, por el peso de la fruta sobre las ramas. La vara injertada, como en el resto de experiencias, también consigue producir damascos y es del agrado del agricultor.

-¿Y la parte que ha injertado echa también?

- *Más que Dios, echa lo mismo...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

A pesar del predominio la reproducción sexual del damasco, si acaso del injerto sobre la misma especie, hay quienes han injertado alguna vez un damasco sobre otro frutal. Cómo no, el almendro agrio, frutal recurrente como patrón de frutales de hueso, es el más elegido.

- ¿Y alguno bravío que haya de albaricoque [...], que haga más fuerte el árbol, que haga que dure más...?
- *Claro, el almendro puede ser. El almendro se injerta en amasco y dura bastante más.* (Manuel Orihuela, Almonte).

La observación participante llevada a cabo durante el trabajo de campo nos ha permitido ser protagonistas del proceso de reproducción de damascos locales. La propagación se ha distinguido como uno de los procesos más importantes y complejos dentro del compendio de prácticas culturales que conforman el manejo de estos frutales tradicionales. Adquirir el conocimiento y las habilidades para desarrollar esta práctica requiere tiempo. Tiempo y experiencia, observación y el contacto con los más viejos, los que una vez recibieron este saber y lo han asimilado, transformado y perpetuado. La transmisión de estos conocimientos no está formalizada sino que transcurre en el día a día, durante el trabajo en la finca, donde se aprenden muchas de las costumbres del campo. La dinamicidad de la tradición se basa en este día a día y es la vía por la que las plantas y el manejo asociado a ellas se va adaptando a las cambiantes condiciones locales, ya sean biogeográficas o culturales.

Sembrar una semilla puede ser la parte más simple. El cuidado de la misma durante la nascencia puede complicarse. Tomar una parte de una planta e injertarla sobre otra es más complejo. Como vemos, esta dinámica de propagación de frutales controlada por el hombre puede ser variada. Puede ocurrir plantando el hueso de un fruto (reproducción sexual por semilla), la que hemos visto en las líneas anteriores, o mediante reproducción asexual, bien sea obteniendo material vegetal joven de un frutal para conseguir su enraizamiento (reproducción por esqueje) o consiguiendo su adhesión o injerto en el individuo receptor (reproducción por injerto). Estas dos últimas formas de propagación, además del acodo, han sido introducidos en la vid, pero aprovecharemos este primer capítulo de frutales como el damasco para desarrollar algo más los injertos. La reproducción asexual reproduce individuos

genéticamente idénticos a los progenitores.

Aunque estas dinámicas de propagación son generalizadas para todos los frutales, no todos los procedimientos resultarán viables en diferentes especies. Como bien han descrito los agricultores en Doñana, unos frutales son mejor para ser propagados por hueso o semilla, como los almendros, los albrichigos, incluso los damascos que aquí vemos; en otros se desaconseja, como en el olivo; en unos se da mejor el acodo, como en la vid, o el estaquillado, como en la higuera o el olivo.

Aunque en este capítulo se describirán las diferentes técnicas que irán acompañadas de los razonamientos que el conocimiento local ofrece para seleccionar unas y otras, en el resto de capítulo se irá viendo cómo los agricultores expresan la adecuación de uno u otro tipo de injerto según la especie de que se trate.

Reproducción por injerto

Para fusionar dos partes de un frutal se hace a través de lo que es denominado injerto. Aunque no lo parezca, hace poco tiempo que los injertos comenzaron a introducirse en la agricultura de nuestros campos, a partir de la segunda mitad del siglo pasado, con lo que conforman un corpus de conocimiento relativamente reciente. A partir de los años sesenta y posteriores, esta práctica para reproducir plantas y mejorar frutos comenzó a extenderse entre el campesinado (ACOSTA NARANJO, DIAZ AGUILAR y AMAYA CORCHUELO, 2001:31).

Los injertos en Doñana se describen agrupados en dos categorías: **injertos de yema** e **injertos de púa o espiga**. Todo parece indicar que según lo que cada agricultor haya aprendido y las preferencias que haya desarrollado, con diferentes frutales se practican diferentes tipos de injertos. Con los frutales de hueso suele practicarse el injerto de púa, mientras que en los cítricos y los pomáceos, por ejemplo, predominan los injertos de yema. En otros frutales que se muestran menos rígidos con los injertos, la elección del procedimiento variará según las preferencias y habilidades del agricultor.

- La yema a mí me gusta más que las otras, lo que pasa es que es más eficaz la puya.

-¿Por qué, es más rápido?

- No es más rápido, porque la puya no tiene crecido nada, lo que pasa es que, yo no sé... La puya la metes tú y si te sale pues... al año está así [con los 15 cm que suelen tener], y la yema tiene que salir. Y puede ser que se mantenga verde y hay veces que se lleva un año o dos verde y no

sale. A lo mejor a los dos años sale. Pero la yema que salga bien es mejor que la puya.

- ¿Da una rama más buena?

-No tiene el peligro de que se caiga tanto como la puya.

- Cuando lo haces de puya, ¿cuántas pones?

- Según, depende de la rama, lo gorda que sea.

- ¿Y se dejan todas?

- Sólo se dejan las que van teniendo más fuerza [tres como media].

- ¿Cuántas dejas al final?

- Según el espacio que tengas. Normalmente un par de ellas. Ahora, del par de ellas, cada uno puede dejar después dos ramas para arriba. (Juan María Acosta, Almonte).



Injerto de yema. Almonte.

Teniendo en cuenta estas preferencias individuales, como que la yema, una vez agarrada, ofrece más seguridad, o que con la púa ganas un par de años, y la adecuación según la especie, en Doñana hay una norma cultural que regula de manera normativa la práctica del injerto. Este precepto que todo injertador respeta se basa en un dicho que reza así: “hueso con hueso y pepita con pepita” (también podemos escuchar “pipa con pipa”, en lugar de pepita). Simple pero difícil de intuir si no se es partícipe de la cultura agraria local. Cuándo se practican injertos, qué variedades sirven de donantes y cuáles harán las veces de receptores o patrones, también llamadas portainjertos, es algo que ha de responder siempre a esa regla. Los frutales de hueso se injertarán siempre y sólo sobre frutales de hueso. Los frutales de pepita siempre y

sólo sobre frutales de pepita. En el caso del damasco o albaricoque que desarrollamos en este capítulo, al ser una drupa o de hueso, se puede injertar sobre almendro, melocotón o ciruelo o por ejemplo, que son también de hueso.

Injerto de púa

Mientras que el injerto de yema (que se veía en la imagen anterior y que se desarrollará más adelante), fusiona dos individuos poniendo en contacto pequeñas porciones de planta (una yema del donante y la corteza de alrededor), el injerto de púa, por el contrario, introduce un pequeño brote del donante, que contiene varias yemas, en un hueco practicado en el receptor según diferentes procedimientos. Los agricultores recomiendan que la púa a injertar ha de tener no más de dos años. Se elige un brote sano y semilignificado (también denominado estaca semileñosa) lo suficientemente largo (suelen tener de 10 a 15 cm) para contener varias yemas, ya sean botones florales o vegetativos. Una vez conseguida la púa, se preparan tanto ésta como la zona del receptor según diferentes procedimientos.

Por lo general, en el Entorno de Doñana, el injerto de púa, también denominado injerto de espiga, puede hacerse de dos formas: **en madera o en corteza**. La literatura agronómica utiliza la terminología injerto tipo hendidura y tipo corona para clasificar, respectivamente, estos dos tipos de injerto. Los agricultores, aun teniendo ellos clara la diferenciación y el conocimiento preciso para elegir entre uno y otro, hay veces que no muestran preocupación por esta clasificación, con lo que podríamos encontrar cierta laxitud a la hora de denominar los injertos en madera o en corteza. Sólo la observación de la praxis del injertador puede entonces ayudar a clasificarlos según los criterios que ya conocemos.

El patrón que suele utilizarse es el almendro agrio y como resultado obtendremos un árbol cuyas raíces son de almendro mientras que la casi totalidad de la parte aérea será del frutal que se haya injertado, ciruelo, damasco o albérchigo, por ejemplo.

[...] y los hay también en madera, que es cortado bajito para que después se haga todo ciruelo, ciruelo desde abajo, por eso se corta bajito y se raja. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Generalmente el patrón de almendro se deja crecer hasta que alcanza un grosor suficiente, de cinco centímetros hasta incluso ocho o diez de diámetro. Las

referencias visuales, antes que las estrictamente métricas y cronológicas, son las que guían cuándo hacer esta práctica, pero la edad del almendro viene a ser unos dos años.

Una vez conseguido el árbol receptor adecuado, éste se corta a una altura bastante cercana al suelo, a unos 50 centímetros, a veces menos, de manera que este punto constituirá la cruz del futuro árbol. El patrón se aserrucha horizontalmente, se decapita, quedando al descubierto toda la madera del árbol. A continuación se procede según el injerto sea en madera o en corteza.



Vista superior de patrón de almendro con dos varas injertadas de ciruelo (a la izquierda). Procedimiento injerto de púa en madera.

El **injerto de púa en madera** pone en contacto, como dicen los agricultores, “la madera del injerto con la madera del patrón”. El injerto en madera puede hacerse de dos formas según la edad del patrón. Se puede usar un patrón joven (ya sea un tronco joven o también una rama), en el que se injerta una sola púa de la variedad deseada. En este caso los dos brotes puestos en contacto suelen tener el mismo grosor (a veces el patrón puede ser ligeramente más grueso que el donante). Este es el que normalmente se practica en la vid. También se puede utilizar un patrón adulto (más grueso, por tanto) en el que suele injertarse dos puyas. Este injerto es el más practicado y agronomía se denomina injerto tipo *hendidura*.

Sobre el tronco desmochado se practica un corte longitudinal, corte que tendrá unos tres centímetros de profundidad. Normalmente se hace con una herramienta

adecuada al patrón sobre el que intervenir. Cuando el patrón tiene poco diámetro, como de dos a tres centímetros, se emplea una navaja¹⁶⁵. Cuando el patrón tiene más grosor (hasta 10 centímetros), que es lo más usual, se propina un hachazo certero.

- *Yo éstos los injerté más gordos, los injerté ya así [ocho-diez centímetros de diámetro], los aserruché a esta altura [un metro de alto], lo rajé, después le metí un destornillador y lo injerté en la vera, con carne... porque tiene que tener pellejo para injertar...*

- Lo rajaste con el serrucho.

- *Con el serrucho no, rajado con un hacha. Ahora le metí un destornillador para que no se cerrara, y en las veras... Es que es muy difícil las espigas de hacer... las espigas para injertar un olivo se hace así [con un corte en bisel simple, por una cara]. Y de esa hay que hacerla a chiflán [a doble bisel].* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

De una manera somera, pues la humildad en el discurso y la cotidianeidad de la práctica reduce la explicación a varios pasos centrales, sin descanso en los detalles, se describía en la cita anterior cómo intervienen las diferentes herramientas. Primero se decapita el patrón con serrucho y posteriormente, para el corte longitudinal de lado a lado, se utiliza el hacha, porque el corte longitudinal ha de ser limpio y el serrucho provocaría graves destrozos en la madera y la corteza. El siguiente paso consiste en incorporar el material vegetal del injerto, la púa o espiga del donante, en la raja o hendidura provocada en el tronco, hundiéndola en la madera. En la anterior cita se describía uno de las dos formas que se siguen según dónde se coloquen las dos púas sobre la longitud de la hendidura. En ésta se colocan las púas en el extremo final de la hendidura, en los bordes, que suelen llamar *la vera*. La segunda opción es colocar las dos púas no en los bordes, sino ligeramente desplazadas hacia el centro. Cada forma lleva asociada un tipo de corte diferente en la preparación de la púa o espiga.

El aspecto final de la planta es de cierta continuidad en la zona si el patrón es joven, o una clara distinción del injerto al originar la cruz del nuevo árbol, donde nacen las ramas primarias que proceden de la variedad injertada, como podemos ver a continuación.

¹⁶⁵ Este instrumento además tiene importante significado para los agricultores. La navaja puede servir como distinción entre un injertador y otro, según el tipo de hoja. Los agricultores acostumbrados a injertar suelen llevar una navaja que se caracteriza por su punta roma e incluso cuadrada, mientras que el resto llevará una navaja de punta afilada. Eso sí, todos llevarán navaja, símbolo de la ruralidad y el trabajo agrario.



Injerto de púa en madera en *la vera*.



Injerto de púa en madera en rama.

El otro tipo de injerto de púa ocurre cuando no se da “madera con madera” sino “cáscara con cáscara”. Este injerto se denomina **injerto de púa en corteza** y la responsabilidad de la fusión recae ahora en la corteza o cáscara del patrón. En esta variante, al tronco decapitado del patrón no se le hace un corte longitudinal. En lugar de esto los agricultores separan con cuidado la corteza del patrón, ayudándose de un destornillador o alguna otra herramienta que lo permita, y en ese hueco que hacen en la corteza introducen las púas del donante, normalmente un número de tres. Aquí los agricultores dejan claro que no se da madera con madera, sino que las partes en contacto son la corteza del donante, y la madera del receptor. En agronomía estos injertos se denominan *en corona*.

- *Entonces en el peral, por ejemplo, hacemos la misma operación que hemos hecho antes para hacer la puya o espiga. (...) Lo suyo es aquí [entre la corteza y la madera]. Como tiene cáscara pues se corta aquí y ahora se coge una cosa como si fuera un destornillador o el pico de una hoz, porque si lo hacemos directamente con la puya le quita la parte de la carne por la que corre la savia y ésto es lo que pega. Con la punta de la hoz o algo que no corte y sea fino se va haciendo un hueco poquito a poco, poquito a poco.*

- *Entonces no se le quita la cáscara sino que se le hace un huequito entre la cáscara y la madera, ¿no?*

- *Entre la madera y la cáscara. Se le hace el huequecito para que entre justo la puya. Si lo hacemos con un cuchillo le hacemos daño. Entonces se hace el huequecito con cuidado, para que no rompa la cáscara, y el corte [el hueco] se hace con la misma largura que la puya que vamos a*

meter. Una vez que ya esté hecho el molde ese o el hueco, se coge la puya y se va dando golpecitos y se coloca, cuando tú ves que ya ha entrado, pues le das unos toques más para que quede ajustadita. Bueno pues antes de dar los toquecitos últimos le amarramos una cuerda justo por debajo del nivel donde llega la separación de la cáscara.

- Antes de que quede ajustada para que no se rompa la corteza...

- Eso es, le amarramos la cuerda en redondo y es entonces cuando le damos los golpecitos para que ajuste ya bien. (José Espina, Almonte).



Injerto de púa en
madera (tipo
corona) en olivo.
Hinojos.

Cuando se injertan tres espigas, se intenta conseguir cierta exactitud en la distancia que habrá entre cada una de ellas, haciendo un esfuerzo por el resultado estético del procedimiento. En este caso la memoria noética sirve de referente para explicarnos cómo se hace el injerto y, así, uno de los informantes durante la explicación abrazaba en el aire un almendro imaginario para darnos una idea del grosor, recordando los almendros que una vez injertó. Del mismo modo hacen para indicarnos la altura, sobre la vertical del árbol, donde realizaron el injerto. A falta de términos precisos para describir el procedimiento el agricultor recreaba en su mente lo

que hizo para injertar su almendro. La confusión se presentaba justo cuando intentaba, frente a nuestras inconscientes exigencias de precisión descriptiva y taxonómica, describir la acción sin la ayuda de la escenificación. Como siempre ocurría, para satisfacción de ambos, del investigador social y del sujeto de estudio, se buscaba una porción de naturaleza para jugar a representar la realidad y explicarla a través de la imitación. Cogían una rama y hacían como que injertaban para nosotros.



Injerto de púa en corteza (injerto en corona).

Villamanrique.

- *Cuando ya estaba el almendro... que estaba esto solo... le dejé tres o cuatro ramas abajo en el troncón. Hice dos experimentos, dos experimentos... Éste está injertado en la madera como te he enseñado yo [muestra un injerto en corteza tipo corona], entre la cáscara y la madera, está injertado ése... Y me dio ganas de... éste que era más delgado, porque de todas maneras lo tengo que cortar. Y digo «pues éste que es más delgadito lo voy a cortar, voy a ir por el serrucho y voy a injertar la espiga en esto... en la madera [tipo hendidura].»*
- *En la madera en medio. Uno en la cáscara y después probó usted en el medio en la madera...*
- *Pero pasaba una cosa, que me lo dijeron y todo... tiene que ser la espiga de esta forma, para dentro. Corto esto, así [en bisel doble] y ésta así con dos caras... con dos caras, pero que esta cáscara no se la quites.*
- *(...) ¿y salió o no?*
- *Qué va, no salió, no salió porque yo no la puse como tenía que haberla puesto. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Cómo cortar el bisel.

Las púas o espigas a injertar reciben una preparación diferente según el injerto sea en madera o en corteza. Pero antes de nada, cuando se practica cualquier tipo de injerto, los agricultores primero tienen en cuenta la polaridad de la púa, de manera que los cortes se hacen en el extremo de la púa que pertenece a la base del brote, no al ápice, para no orientar el crecimiento de las yemas hacia abajo.

Para el injerto en madera se hacen dos cortes opuestos y en bisel, con una inclinación de 45 grados, dejando siempre expuesta la madera de la espiga, obteniendo algo parecido al aspecto de un lápiz afilado. Si las púas se introducen justo en los bordes de la hendidura, los agricultores hacen otro tipo de corte. La púa debe cortarse también a doble bisel pero no en los lados opuestos. Si dividiéramos en tres la circunferencia que dibuja el perímetro del brote, sólo dos partes reciben el corte en bisel. Hay una parte que se deja intacta de manera que la corteza de la púa ofrece cierta continuidad por un lado. Así la púa entra en contacto con las dos caras de la hendidura (para que ocurra “carne con carne”) y además su parte externa sirve para constituir la nueva corteza en el extremo del patrón. Este corte a doble biselado también se llama “a chiflán” (de chaflán). Como máximo se podrán poner dos púas, una en cada extremo de la hendidura, en *la verita*, o una sola púa en el centro como se hace en la vid. Para una mejor fijación se precisa que los cortes sean limpios, obteniendo así superficies lisas donde el tejido de cicatrización y crecimiento se reproduzca con facilidad.

En los injertos en corteza o corona, donde la púa se introduce entre la corteza y la madera del patrón decapitado, se practica un corte en bisel simple, con algo de mayor inclinación en un principio hasta que ha sobrepasado la parte central, la médula de la púa, cuando el corte comienza a orientarse casi paralelamente a la corteza. Se persigue en el corte exponer poca madera y sí más superficie de corteza.

Corte en
bisel de
una púa
para
injerto en
corteza.



Si el injerto se ha realizado correctamente, queda entonces sólo proteger la zona. La zona de injerto se cubre según varios procedimientos para conservar la humedad y servir de barrera frente a las inclemencias del tiempo, como las heladas primaverales, que coinciden con la fecha en que se aconseja realizar los injertos, en primavera, a finales de febrero o marzo. También previene la colonización por parte de cualquier agente o parásito no deseado. La forma de protección más común consiste en la proyección sobre el injerto de algún material aislante como es el barro, que se suele emplear tradicionalmente, o emplastes sintéticos, más modernos pero todavía no muy extendidos entre los agricultores con los que hemos trabajado. Ambos aislantes se han mostrado en las imágenes anteriores. Para mayor seguridad, la zona se cubre con plásticos que se aseguran con cuerdas. Las exigencias de estos complementos del injerto son pocas, de manera que los plásticos se consiguen de restos desechados que se recogen en cualquier lugar. Esta nueva capa asegura todavía más la zona del injerto contra las heladas y la insolación, pero también aíslan el área de

contacto de patógenos que pudiesen colonizar y perjudicar los tejidos del injerto.

- (...) *A todos, a todos, al peral también. Le echamos ahí arriba un pegote de barro, y queda la puyita una mijita fuera del barro, las tres puyas que dijimos que íbamos a poner.*
- *¿Cómo, tres centímetros o así?*
- *Eso es, unos tres o cuatro centímetros y queda ahí todo fresco eso ahí, se ata con cuerda y se le pone un saco de esos de plástico...*
- *¿Y qué se le hace agujeritos para que salgan las puyas para fuera?*
- *Eso es, lo que es la puya sale por el plástico. Porque también ese barro va metido también en un saco de plástico. Vamos a ver, se le echa el barro y una vez que tengas el barro se le pone un saco al revés (...) Normalmente le ponemos un saco de arpillera en redondo y después le ponemos un papel para el sol, para que no lo dore el sol y esté fresco. Si no es que le combate mucho el sol y se seca mucho y la puya no llega a vivir. (...) Entonces se aprieta el saco que quede todo pegadito al patrón en el corte que se le ha hecho.*
- *¿Y el barro se pone mojado?*
- *El barro sí [y se deposita directamente sobre el injerto]. El barro moja y mientras que la puya tarda unos cuantos de días en prender, en agarrar pues está fresquita y no chupa el calor ni el viento chupa de ella, se va manteniendo con el jugo del barro hasta que prenda ella.*
- *Y ya agarre del árbol, ya no necesite...*
- *Eso es.*
- *¿Y eso se le quita, el saco y todas esas cosas?*
- *Eso se le deja a lo mejor un año.*
- *Cuando ya se vea que ha agarrado perfectamente y...*
- *Eso es, entonces se le quita el de arriba.*
- *¿El que abraza no hace falta no?*
- *No ese se puede quedar más tiempo allí, pero siempre vigilando porque el bicho se ampara allí, y después lo taladra, después se come la puyita esa, se come la hojita el gusanito. Se ha dado el caso muchísimas veces que después de que ha salido tan bonito el barrenillo coge y se lo come.*
(José Espina, Almonte).

Sólo cuando se tiene seguridad de que el injerto ha prosperado se quita toda la protección que tiene la zona del trasplante. Ocurre a veces que los plásticos y cuerdas de soporte se dejan, aunque bien algo más aflojados, pues esta protección no dificulta el crecimiento y sin embargo puede seguir siendo de utilidad si la rama todavía no está bien arraigada, sirviendo de apoyo contra vientos y posibles torceduras, posibilitando un suave anclaje. Para quitar definitivamente el barro y los plásticos se ha tener la seguridad de que el injerto ya está preparado, pero conocer cuándo esto ocurre es difícil de saber. La mejor solución es esperar a que la nueva extremidad comience a crecer y lo haga sin problemas. No habrá entonces lugar a dudas.



Injerto de púa en madera. Protección de la zona de injerto.

Se alcanza así la etapa final, cuando sólo cabe esperar que la planta siga su ciclo de desarrollo y comience a emitir brotes tanto vegetativos como florales, y que posteriormente comience a producir la ansiada fruta. Esto suele ocurrir ya en el tercero o cuarto año para la mayoría de frutales, con algunas frutas como cosecha, pero el pico de producción se alcance más adelante.

- Desde que se injerta, ¿cuánto tiempo pasa hasta que eche ciruelas?
- *A los dos años echa algunas. (...) Como tenga fuerza cría mucho y a los dos años pues echa alguna... (...) ¿Tú no has visto el ciruelo que tengo injertado en melocotón, a la vera de la valla? Pues ése tiene dos años y fíjate, ha echado este año más de un cubo de ciruelas. Así cada una, y mira los vástagos que tiene.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando los injertos no prosperan cabe pensar que se desperdicie un árbol joven tan valioso. La historia y la experiencia con este manejo habían improvisado sus propias soluciones, aunque no se perciban a primera vista.

- ¿Y si se pierde, de los dos que has puesto, si pierdes uno o los dos, qué haces?, ¿los quitas y vuelves a injertar otra vez y probar?
- *Si se pierden los dos, por ejemplo, como eso echa varetas, por abajo otra vez...*
- Hombre que decía yo, es una pena que... cortas el almendro y si se pierde el injerto se pierda el almendro... no, no, el almendro se queda ahí
- *El almendro sigue para adelante, sigue para adelante y lo puedes injertar si se pierden, que es muy difícil que se pierdan las dos. Y con uno*

*que sale pues basta, ¿te acuerdas de aquel que injerté aquel día ahí?
Pues se ha perdido...*

- Sí, ¿se ha perdido?

- *Pero lo he vuelto a injertar, lo injerté el otro día, no era el tiempo pero...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En efecto el patrón, normalmente de almendro, aunque cortado, todavía seguirá produciendo nuevas varetas desde las raíces y la base del tronco, con lo que éstas se dejarán crecer hasta que se puedan aprovechar de nuevo y seguir con los intentos de injerto.

- ¿Qué rama es la mejor para injertarla?

- *Pues del año, (...) de las que están arriba. Una vara, una vareta.*

- Una vareta, se la arrancas y le haces el corte... y le pones dos, ¿no? Una en cada extremo.

- *Y ahora eso se le amarra y le haces... Eso le pones un papelito ahora arriba... un papel o un plástiquillo*

- ¿Para protegerlo, no?

- *De los bichos, y se pone arriba y ahora se le pone una mjita de fango. Se avía con fango, se le lía una gutilla y ya está.*

- Y ahora crece para los lados, en cruceta, como una cruz

- *Eso es, y ya cuando eso sale, le vuelves a quitar la guta, el plástiquillo y todo eso y ya está.* (Diego Rodríguez, Villamanrique)

Injerto de yema

El otro tipo de injerto que se practica en Doñana acompañando al injerto de púa es el denominado injerto **de yema**. Como ya introdujimos, consiste en incorporar al patrón una porción de corteza del donante que contenga una yema.

Los agricultores describen cómo en aquellos frutales que identifican como de corteza fina, ya sean de pepita o de hueso, como el peral y el manzano, también el melocotonero, y sobre todo el naranjo y el limonero, es conveniente el injerto de yema.

El naranjo es muy fino, tiene una corteza como un papel así que lo que se hace es con yema. Lo hay quién lo ha hecho [con púa] pero es más difícil. (José Espina, Almonte).

El injerto de yema que hemos observado realizar por los agricultores es la variante escudete, según se denomina en agronomía, y suelen hacerlo en primavera, lo que recibe el nombre de “a ojo velando”. Según esta técnica es descrita por los agricultores, en el patrón se practica un corte en “T” donde el implante o escudete quedará encajado.



Injerto de yema en escudete. Procedimiento para el corte en el patrón. Villamanrique.

Para la obtención de la yema se selecciona el brote y se localiza una yema. Con el fin de extraer la yema se practica un corte de forma rectangular alrededor de ésta y se retira del brote con su corteza, resultando la forma de un escudo. Este escudo, con la yema hacia fuera y respetando la polaridad, como describíamos en los injertos de púa, se desliza en el corte realizado en el patrón, en el corte en "T", hasta encajarlo, corriéndolo de arriba hacia abajo.

El siguiente paso es asegurar y proteger la zona de unión. A diferencia de los injertos de púa, con las yemas no cabe la utilización de barro, sino que se utilizan cuerdas o plásticos que se amarran alrededor de la yema y nunca sobre ella.

- ¿Cuando es de yema no hace falta ponerle barro?
- No. Tú coges y le cortas la rama primero, y una vez que está la rama cortada, se amarra en redondo retirado de la superficie de la rama, como dos o tres centímetros, se le amarra una cuerda en redondo, una cuerda corrediza para que haga aprieto y entonces para que no [se abra], cuando se mete la puya entre la cáscara y el palo no abra, eso es. Después se coge cómo te he dicho, siempre en el lado que tenga más bultito para afuera, aquí no, porque si tú metes la yema, la puya aquí se queda hueco, y aquí aprietas y se queda...
- Apretado, claro.
- Una vez que estén todas puestas, unas cuatro yemas o tres o cinco, las

que quepan en la rama, pues se le echa encima barro, barro mojado. barro mojado y se hace una pelota así redonda.

- De una cuarta más o menos de alto.

- *Exactamente y le dejas la puyita una mijita así fuera.* (José Espina, Almonte).

Cuando al año siguiente se comprueba que el injerto ha prosperado, se decapita el patrón más arriba del injerto, haciendo a la nueva yema la responsable de generar una nueva rama, recibiendo toda la energía del brote.

Existen además aspectos generales para los dos tipos de injerto que restaltamos a continuación. Por ejemplo es importante tener en cuenta cuándo se hace, en qué época del año. Dos variables están presentes y muy relacionadas, el periodo vegetativo del frutal y las condiciones atmosféricas de las diferentes épocas del año. Los agricultores con los que hemos trabajado practican los injertos, en la mayoría de frutales en Doñana, en el mes de marzo, al contrario de lo que pasa en la sierra de Huelva en Galaroza, por ejemplo, donde sí predomina el injerto a “ojo durmiendo”, en verano.

Normalmente los agricultores en Doñana se aseguran que tanto el frutal de donde se obtiene el injerto como el portainjertos den señas de actividad vegetativa y hayan salido del letargo de invierno, “que esten metidos”. Para corroborar esto, basta con comprobar el estado de sus brotes.

- M.: *Que esté metido, y el otro donde ha cogido usted las puyas que esté metido también, porque no lo puedes coger de un sitio donde no esté nacido... si no está metido pues se pierde.*

- M.J.: *Que tenga la savia ya... La savia que, si no, no pega.*

- M.: *Tienen que estar los dos metidos, el árbol que vaya usted a injertar y las puyas donde las coja que estén metidas también, si no, no sirven. Si no, se secan.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Que un árbol “esté metido” refiere a que ya se vean las primeras metidas o brotes (bien sean de madera o de flor). Cuando el invierno queda atrás, las raíces dejan de recibir el mayor aporte energético de la planta y éste se desvía hacia la parte aérea del frutal. Las ramas cuentan ahora con los recursos necesarios para recibir el injerto y hacer que el proceso prospere. Es a esto a lo que se refieren con que “tenga savia” porque, si no, “no pega”. En estas condiciones un injerto puede pegar, ya que la

capacidad de cicatrización y regeneración del frutal, en su parte aérea, es óptima.

Normalmente la teoría agronómica aconseja que el patrón esté en un estado fenológico más avanzado que la púa del donante, por lo que se aconseja la provisión de púas durante el invierno, que se guardan a baja temperatura para ser posteriormente injertadas, como habíamos visto en el capítulo de la vid. De esta forma se consigue un desfase que hace que las púas se mantengan en latencia y crezcan en el siguiente ciclo. Aunque no hayamos encontrado esta práctica entre la gente de Doñana para especies no sean la vid, hay que tener en cuenta que el patrón más utilizado, el almendro, es de los frutales que primero sale del reposo. Obteniendo así un patrón que está en actividad más avanzada se puede conseguir un efecto parecido. El conocimiento local describe siempre que los injertos “se quedan dormidos” hasta el año siguiente. Después de injertarlos en primavera, hay que esperar hasta el siguiente año para tener seguridad de si se han fusionado o no.

Es de suma importancia decidir qué especie y variedad es la más adecuada según las condiciones edafoclimáticas locales y según qué patrón le viene mejor a la especie y variedad elegida. El portainjertos en el lenguaje local recibe el apelativo de padre y a veces vidueño, que es como denominan muchos agricultores al patrón en la vid. Ya hemos señalado cómo los frutales de hueso suelen ser injertados sobre patrón de almendro agrio, pues el almendro es una variedad muy resistente y muy bien adaptada en la zona. Además presenta la gran ventaja de tener mayor longevidad que las otras especies. El único inconveniente es que hay que disponer de buen acceso a plantones de estos almendros agrios. Los frutales de pepita como los manzanos y perales se suelen injertar sobre peral silvestre o peruétano (también denominado galapero en otras zonas) y en algunos casos sobre membrillero, pero el membrillero como patrón no está extendido en Doñana. Por otro lado, para los cítricos, suelen utilizarse patrones francos de naranjo amargo.

El proceso de decisión y selección de los patrones o portainjertos, así como la práctica misma del injerto, no es tarea simple y requiere gran destreza, sabiduría y experiencia. Aquellos vecinos con solvencia en estas tareas son muy solicitados, pues no todos los cultivadores conocen cómo realizar esta práctica y no todos quieren

arriesgarse con las plantas que tengan para experimentar en ellas. El trabajo de realizar un injerto o dos a un vecino no suele ser pagado en moneda, que sí deviene en agradecimiento, reconocimiento y una cierta forma de prestigio. Otras veces puede recompensarse directamente mediante el pago en especie.

Una consecuencia del prestigio social en la comunidad asociado a este conocimiento es la forma peculiar de su transmisión, pues no todos los injertadores están dispuestos a enseñar a cualquiera sobre las formas de injertar y son bastante celosos de mostrar sus habilidades. No obstante la mayoría de los injertadores fueron muy generosos y compartieron su conocimiento con nosotros, llegando incluso a realizar el procedimiento *in vivo* delante de una cámara de video. En otras ocasiones desarrollan una práctica que nos ha llamado la atención y que puede tener relación con la preservación de su sabiduría y la diversidad, injertando gran cantidad de nuevos ejemplares, no con fines inmediatos, sino para su posterior uso. Para ello, independientemente de la especie, van dejando y cuidando las nuevas plántulas o los brotes radicales que emiten los árboles, ya sea en la base del tronco o más alejados en el suelo. Poco a poco estos brotes se van injertando según la variedad que deseen y se cuidan hasta decidir qué hacer con ellos. Unas veces se ofrecen a familiares o amigos y otras veces sirven como árboles de reemplazo para ellos mismos.

Manejo en los injertos:
reservorio de múltiples
esquejes radicales injertados.



Esta práctica por un lado sirve a modo de entrenamiento para el injertador, previene contra la pérdida de la práctica, y también previene contra la pérdida de variedades, pues ellos van aprovisionándose de árboles incluso cuando no los

necesitan. Estos frutales jóvenes también constituyen una fuente de intercambio, pues a cambio de ellos pueden recibir favores y presentes que, a modo de agradecimiento, cierran los ciclos de la llamada economía moral. En el medio rural no debemos olvidar la importancia que tienen las plantas para la reproducción del propio medio social y natural. Estos pseudoviveros se erigen así como reservorios donde los expertos acumulan su saber así como el propio material vegetal que tanto significa para ellos y para nosotros, las variedades locales.

Hoy en día, pensar en el proceso de tomar un segmento de una planta, transportarla y después injertarla resulta complicado, habida cuenta de los numerosos viveros y semillerías que existen en cualquier zona, donde se ofrece material vegetal listo para ser plantado en la tierra de que uno disponga. En el pasado, sin embargo, era práctica habitual que las gentes de Doñana, cuando trabajaban asalariados en el campo, pusieran gran atención en los frutales que hubiese en las fincas donde trabajaban, con el interés de evaluar si las plantas allí presentes, porque no sólo ocurría con frutales, podrían servir para su huerto o parcela, tomando entonces una púa, una estaca o incluso semilla si la hubiera. El que a veces no fueran variedades autóctonas nunca se ha percibido como inconveniente, gracias al hecho de existir cierta inclinación por aumentar el número de variedades que cultivan en sus huertos, lo que es una inercia favorecedora de la preservación de la biodiversidad.

- Y la rama se la trajo usted del sitio donde estaban vareando, ¿no? ¿Del sitio donde estaban podando los olivos?
- *Sí, la rama me la traje yo allí del árbol, de los de éstos...*
- La arrancó, se la metió en el bolsillo y se la trajo para acá.
- *Dos o tres cachetes de palos de estos, así... dos o tres varetones de éstos, de las de afuera, dos o tres varetones de estos de afuera.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Frente a estos sistemas tradicionales donde se buscan variedades locales, todavía queda quienes prefieren ir a la semillería o el vivero, comprar un plantón ya crecido, de uno o dos años, llevarlo a su finca y plantarlo. En cierto sentido, el proceso así es más fácil.

- Y damasco, ¿me ha dicho que tenía uno ahora?
- *Ahí he puesto yo un plantoncito.*
- Y qué es ¿gordo?
- *Por lo menos en el papel dice que es gordo. Veremos a ver después.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

De esta manera cerramos el desarrollo de los diferentes aspectos que conforman el ámbito del conocimiento en torno a los injertos, generalizado para los diferentes frutales, y podemos acabar de concluir el epígrafe de la siembra y reproducción asociada a la variedad que tratamos en este capítulo, el damasco. En concreto este último aspecto se relaciona con la distribución espacial de los damascos en las fincas o parcelas.

Dada la vigorosidad del damasco, el ser árboles grandes condiciona el lugar que ocupan en la finca y su distribución dentro de la misma, según la superficie de que se disponga. Por un lado tanto el damasco blanquillo como del coloraoo requiere un marco de plantación o *marquilla* bastante amplio. Como ya se ha introducido en las hortícolas, en Doñana se utiliza el término local *marquilla* para señalar el marco de plantación. En damascos de secano la marquilla aumenta, es de cuadros de siete u ocho metros, y en el regadío la marquilla disminuye, plantándose a cinco o seis metros.

- ¿Y a cuánto más o menos lo tiene usted?
- M.: *Ésos están bien separados porque... Están en medio de las tierras, están muy separados.*
- M.J.: *Pero, vamos, que eso se pone a cuatro metros, cinco metros o siete metros para que esté el árbol...*
- M.: *Claro, si es de regadío lo puedes poner a cinco metros*
- ¿Y cuando es de secano, además, tienen que estar más lejos?
- M.: *Más lejos, más marquilla, más marquilla.*
- M.J.: *Ocho metros o nueve metros, o siete metros según sea la tierra de húmeda y de...*
- M.: *Más marquilla, claro. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*

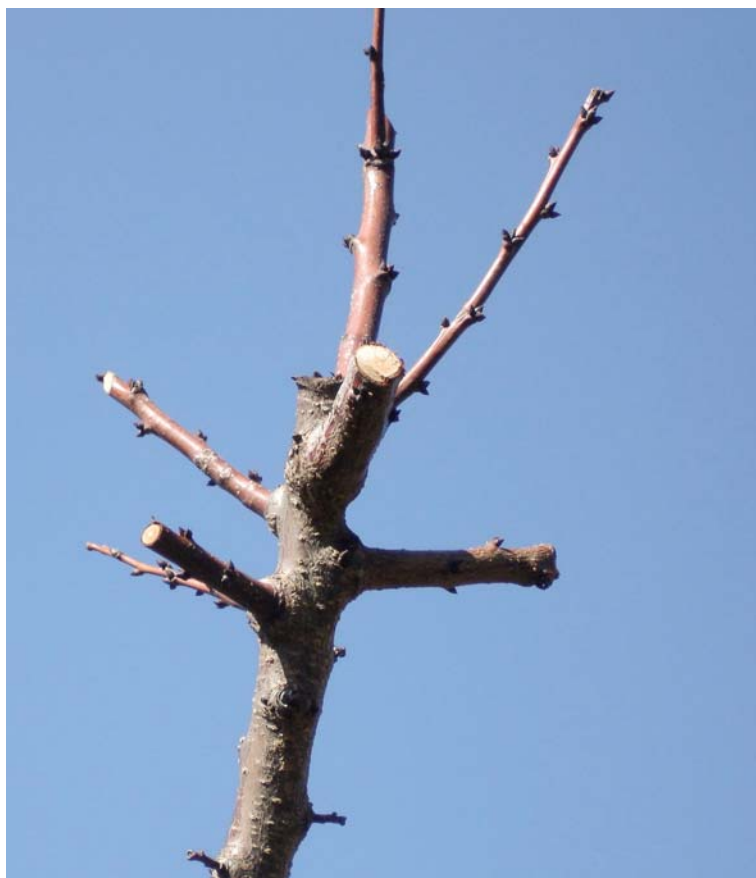
Las huertas de secano, frecuentes en Doñana, sobre todo en Almonte, priman la accesibilidad al frutal, por el hecho de ser más grandes y haber mayor dispersión. No sería conveniente entonces tener frutales muy alejados, pues se complica la tarea de recolección y cuidados.

- M.J.: *No, no, no, nosotros los tenemos [damascos y otros frutales] más que todo entre las viñas, las matas de las viñas o en una tierra vacía...*
- M.: *Los hemos puesto ahí. Claro el que vaya a poner una tierra luego entera pues claro lo pone a siete metros, o los pone a ocho metros. (...) Esos están bien separados porque están en medio de las tierras. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

Poda

... y ya te digo, los albaricoques lo echa en lo endeble [los frutos suelen estar en los brotes nuevos]. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La poda más importante en los damascos es la poda de fructificación, dirigida a obtener mejor nutrición y estado de las estructuras más productivas como ramas y ramos. El damasco suele producir la mayor parte de las yemas de flor en ramos mixtos y cortos, de no más de dos años de edad, lo *endeble* o no lignificado, por lo que son estas estructuras las que a través de la poda se intentará impulsar, favoreciendo su orientación horizontal.



Damasco blanquillo: poda.

La época de poda en el albaricoque es similar a la del resto de frutales en la zona. Hablamos de los meses de otoño (no antes de octubre) e invierno, que coincide también con la poda que reciben los principales cultivos frutales como el olivo o la vid. Es entonces cuando se aprovecha para realizar la poda del resto de frutales, en este caso el damasco. Los agricultores suelen buscar que de cada poda resulte un frutal que

quede *claro*, esto es, un frutal en el que se han eliminado ramas secas y viejas y brotes de los ramos secundarios que se ha observado van perdiendo productividad, cuando se van envejeciendo y lignificándose. A través de esta poda de mantenimiento, que se complementa con la de fructificación, se consigue así un número adecuado de frutos de buen tamaño bien distribuidos por el árbol. En resumen, con la poda se incentiva que en las ramas secundarias vayan naciendo nuevos brotes que produzcan los mejores frutos, porque conforme estos ramos secundarios se avejentan su capacidad productiva disminuye. Estos nuevos brotes son denominados *metías* desde el conocimiento local, como puede verse en la cita más abajo (ya vimos como las *metías* se describían como indicadores de la entrada en actividad del frutal). La poda de formación consiste en dejar de dos a tres ramas principales para formar la cruz. Cuando la planta todavía es joven se refuerza el crecimiento ayudándose de un soporte vertical, ya sea de hierro o también de madera, que sirve de agarre y sostén.



Damasco blancoquillo. Izquierda: 05/02/2008. Derecha: 15/05/2008. Villamanrique.

Al mismo tiempo, la poda del damasco busca una función protectora del propio árbol, pues las ramas y hojas le servirán para protegerse de las temperaturas extremas, tanto de las heladas como de los asediantes días de estío andaluz. Este diseño de la estructura del árbol también estará condicionado por la intención de localizar los frutos estratégicamente: se buscan ramas precisas en lugares precisos, para facilitar la

recolección. Esta multifuncionalidad de la poda se integra y traduce en una estética determinada, que es la que permanece en la memoria del agricultor y la que guía todo el proceso. Ahora bien, cada vez van quedando menos agricultores en la zona que sepan podar y lo hagan bien.

- ¿La poda cómo se hace en los frutales?
- M.: *La poda pues... para enero, sobre enero*
- ¿Antes de que empiecen a salir las yemitas nuevas...?
- M.: *Sí, sobre enero.*
- M.J.: *La poda para enero, de diciembre hasta enero.*
- ¿Y cómo se hace?
- M.: *Del albaricoque se le va quitando, dejándolo clarito, se le deja clarito.*
- M.J.: *Se le van así quitando los palos siempre más viejos... las metías nuevas que son las que...*
- M.: *Que es donde echa los amascos. Y esto pues echa muchos amascos y los tiene usted que castrar para que sean buenos. Salen a lo mejor diez y dejarle cuatro o cinco.*
- ¿Van quitándole para qué...? ¿Echa mucho en cada rama?
- M.: *Sí echa mucho, echa muchos.*
- ¿Y se suelen dejar muy frondosos o no? Claritos ¿no?
- M.J.: *Clarito, pero se pone muy frondoso el árbol, cuanto más claro está mejor se pone el árbol.*
- M.: *Mejor se pone, mejor fruta tiene* [cuando está claro]
- ¿Y de los damascos y el albaricoque se hace todos los años la poda o la limpia?
- M.: *Pues para que quede bueno darle un limpiadito todos los años.*
(María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

La poda anual también se complementa con el raleo o castrado de los frutos como aparecía en la cita arriba, práctica que se realiza también en otros frutales como el ciruelo, donde se describe con más atención.

Por último, cabe mencionar la especial atención que los agricultores ponen en las ramas verticales que salen en el interior de los árboles. Estas estructuras muy vigorosas y poco productivas se recomienda desde la agronomía que sean eliminadas (AGUSTÍ, 2004:223) y este detalle no se escapa al conocimiento local. Estas ramas que el árbol produce mayormente en ramas principales y zonas interiores, son denominadas varetas o *varejones* y consumen mucha energía, “tiran mucho”. Tienen desarrollo vertical, hacia el cielo. En la cita siguiente (y que refiere al damasco blanquillo de la imagen anterior) el agricultor describe cómo se desmochan hasta una altura de máximo dos metros y medio más o menos, dejando las brindillas y dardos que brotan en su interior donde se producirán los frutos.

- *Todos estos varejones que echa es para nada, ¿sabes? Estos varejones no le sirven para nada. Esas varas que llegan al firmamento... eso hay que cortarlo todo.*
- *Y dejarle entonces...*
- *Lo que echa albaricoque es lo endeble, es lo que echa el albaricoque, y al granado y a todo le pasa igual.*
- *¿Todas estas de por aquí, ¿no?*
- *Echan hasta los troncones, yo los he visto en Francia, porque los he cogido en Francia éstos, de esta casa y en los mismos troncones estaban amontonados, de albaricoques, son muy esquimeños los jodidos. Este año tuvo muy pocas.*
- *(...) Y esto entonces al podarlos coges simplemente y le das a las partes más gorditas y le dejas todo lo finito.*
- *Eso es, no le doy muy alto, porque ¿para qué tan alto? Todas las varetas gordas esas que echan, eso no sirve para nada. Y eso este año te echa otras varetas aquí, y van al firmamento, varetas que son fuertes y eso... pero lo que vale es esto [los brotes nuevos]. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Como ocurre con otros ámbitos del manejo de frutales, la poda en el damasco parece no tiene un valor importante, y las referencias señalan tan sólo la idea de dejarlos “limpios” y “clarearlos un poco”, aunque bajo esas descripciones se esconda un complicado proceso. En otros frutales esta complejidad no es tácita y se tiene más visible, como pasa con el olivo, quizá por la fuerte tradición de este frutal y el gran número de árboles, que hace necesario organizar la poda cada año con personal que domine la técnica. Tener este sabiduría ha supuesto cierto estatus y reconocimiento en el campo y supone garantía de ser contratado en esta tarea que ocupa varios meses del año. Puede que en frutales como el damasco, cuyo fin es el autoconsumo por lo cual se tienen pocos ejemplares en las fincas, la poda no adquiere tal relevancia y los agricultores dicen que “los clarean y ya está”.

Asociación con otros cultivos

En varias ocasiones hemos descrito cómo los damascos se encuentran asociados, sin ningún criterio fijo, al cultivo predominante en la finca en que se encuentren. Por lo general no hemos encontrado información que indique que los damascos se relacionen con algún tipo de cultivo por alguna razón. Pero ha de entenderse que en las huertas en las que hemos trabajado ningún cultivo aparece solo,

sino que todos conforman el heterogéneo mosaico al servicio de la multifuncionalidad de la agricultura familiar. Así, se podría pensar en los posibles servicios que los damascos presten al resto de frutales, hortícolas, etc., presentes en las huertas, pero de poca información disponemos para presentar más detalles de las interrelaciones de los damascos con estas otras especies vegetales. Su gran concentración de flores de llamativos colores que puedan atraer a agentes polinizadores o su capacidad para dar sombra a otros cultivos y otras sinergias agronómicas con el resto de componentes del sistema, deben ser estudiados con mayor profundidad.

Una interrelación que sí hemos encontrado deriva de su rusticidad y capacidad para soportar situaciones estresantes. Gracias a esto, el damasco puede ocupar lugares marginales en la finca, cediendo los terrenos más favorables para cultivos más delicados o preferentes para el agricultor, sin hacer competencia con ellos en espacio y luz. Éste tiene la tranquilidad de que el damasco se desarrollará bien en cualquier parte de la finca, como las lindes, donde la atención sobre los cultivos tiene mayor probabilidad de ser de menor intensidad que sobre cultivos emplazados en localizaciones más céntricas. Otra ventaja de estar en la periferia de una finca puede ser su mayor capacidad para atraer polinizadores al predio, pues sus llamativas flores seducirán a insectos y los animarán a adentrarse en el terreno.

- ¿Y por qué los pusiste en la linde aquí, y no en medio entre los olivos?
- *Porque aquí estorba menos, y como no tiene uno sitio... y estorba menos. Como yo no lo labro ni le hago nada, le pongo una cinta [de riego] y ya está, y lo pongo ahí.*
- Ellos mismos se crían, ¿no?
- *Eso es.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Damasco colorao. Ejemplar
integrado en olivar. Hinojos.



Plagas y enfermedades

El damasco autóctono no es muy exigente en ayuda complementaria para resistir al ataque de plagas y enfermedades. El mayor problema que los informantes han descrito es el derivado del ataque de la mosca de la fruta, pues la delicadeza de este fruto (su frágil piel) y su alto contenido en azúcares y agua lo hacen bastante atractivo al ataque de este insecto.

Tengo uno más grande y otro más chico [ejemplares de damasco]. Son el mismo. Tenemos que echarle veneno a la mosca, y con todo y con eso, se pican. Son más complicados para sacarlos sanos... (Diego Sánchez, Hinojos).

- D.: *Pero también se abicha más temprano que la jodida madre que los parió*
- M.: *Claro*
- ¿Y se les echa algo? ¿Los trata?

- D.: *Hombre, se curan también. Para la mosca, que es la que lo pica más que todo, y le entra una gusanera... Cada rato tiene una gusanera que da miedo.* (Diego Rodríguez y Manuel Escobar, Villamanrique).

El uso de fitosanitarios se ha extendido bastante en el mundo agrario, de manera que incluso pequeños agricultores que producen para el autoconsumo y a muy pequeña escala, teóricamente alejados de los técnicos a través de los cuales se introducen los fitosanitarios en el campo, reciben asesoramiento en los puntos de venta de agroquímicos y emplean estos productos cuando sufren las consecuencias de las plagas o anticipan alguna. De hecho están bastante familiarizados con los nombres más comerciales y los más usados, los que utilizan, como ellos llaman, para *curar* los árboles, humanizando estas plantas tal que si necesitasen cuidados médicos. Además, cuando nos hablan sobre cómo curan los árboles, siempre nos llama la atención un tema recurrente consistente en la idea de una progresiva pérdida de eficacia de los tratamientos, de manera que los agricultores observan que los nuevos químicos ya no sirven, resaltando ellos siempre sus sospechas de que éste no sea un fenómeno azaroso. Incluso químicos de primera generación, muy tóxicos ecológicamente hablando, y muy poco específicos, de gran espectro, son mencionados como aquéllos efectivos productos que quitaron del mercado porque eran “demasiado buenos y lo mataban todo”.

- M.: *Hay que tratarlo con... todas las cosas hay que tratarla si quieres coger, si no quieres coger...*
 - ¿Y qué bichos suelen tener los albaricoques y los damascos?
 - M.: *Eso son las moscas.*
 - M.J.: *Las moscas, unas moscas verdes que hay que pican, lo pican desde chiquitito.*
 - ¿La fruta?
 - M.: *La fruta. Hay que tratarlo cuando están así [de varios centímetros]. Como no lo trates, como no lo trates, pues lo pica... y se vuelve todo un gusano. Se vuelve gusano y no sirve.*
 - M.J.: *Hay que empezarlo a tratar desde que va echando la flor, antes de echar la flor. Está en la piña [fruto muy pequeño] y ya está el bicho...*
 - ¿Y qué le echan, con qué lo curan?
 - M.: *Hay el Rodó [RoundUp], hay Sabín [Sevín]...*
 - M.J.: *Pero eso lo han quitado ya, el Rodó no lo hay ya.*
 - M.: *Han quitado todo lo bueno.*
 - M.J.: *Los productos esos que hacían eso... lo bueno que tenía...*
- (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Un sinónimo de la terminología local para la aplicación de químicos, además de

curar, es sulfatar. Cuando se sulfata un frutal quiere decir que se ha aplicado cualquier tipo de tratamiento, es una generalización que abarca desde los tradicionales tratamientos con sulfatos y derivados del cobre, hasta los modernos sintetizados.

- ¿Y se les trata?
- *Algunas veces se le echa... según. Según el tiempo, pues entonces se le echa un poco de sulfato.*
- ¿De sulfato? Para la mosca, ¿no?
- *Para la mosca, si no, no se le echa nada. (...) Si ves que está el tiempo bueno no se le echa nada.* (Francisco Aragón, El Rocío).

Paralelamente a estas prácticas aconsejadas por la agricultura moderna y el uso del sulfato de cobre, en la mayoría las huertas en las que hemos trabajado siempre hemos identificado métodos tradicionales no químicos para controlar las plagas como la de la mosca. Es muy frecuente encontrar botellas de plástico colgadas de los frutales, las cuales contienen una solución de una parte de vinagre por tres partes de agua. El líquido no ha de superar los dos tercios del volumen de la botella. En la parte superior del recipiente se hacen varias perforaciones de no más un centímetro de diámetro. El vinagre hace de atrayente para los insectos, cuando el azúcar fermenta y se convierte en alcohol. Una vez que el insecto entra en la botella a beber encuentra bastante dificultad para salir por los agujeros de entrada, y acaba muriendo ahogado en el líquido. Unos agricultores utilizan mayor o menor densidad de botellas pero el rango puede ir de media botella (una cada dos frutales) a dos botellas por frutal, dependiendo de la cantidad de frutales que se tenga y de la capacidad del agricultor para realizar todo este trabajo. Como hemos dicho antes, el uso de estas prácticas no exime de la utilización de agroquímicos. Este método no es selectivo porque atrapa a todo tipo de insectos que pueda entrar por el orificio, pero sí que es efectivo porque, en efecto, se atrapan bastantes insectos. La solución de la botella es cambiada por el agricultor según criterio propio. A veces se renueva cuando se percibe que se ha alcanzado el punto de saturación de la botella atrapando insectos. Otras veces se cambia cuando se percibe que el efecto deseado no se está alcanzando. De todas formas, no se cambia más de dos veces por temporada y hay casos en los que está de una temporada para otra. Un caso peculiar es el de un agricultor que utiliza gasoil en lugar de vinagre, pero no es lo más frecuente.

Existe una segunda práctica menos extendida aún, y cuyo efecto no es fácil de

comprobar, que se emplea como repelente de las aves. Pájaros como los gorriones y mirlos picotean las frutas dañando gravemente los frutos. Como se ha descrito en las hortícolas, algunos agricultores colocan gorriones muertos colgados de diversos hilos, pendiendo de ramas o estructuras de alambres en los cultivo, así como cintas de cassette, discos compactos, etc.

Recolección, uso y aprovechamiento

Previamente hemos hablado de la época de producción o maduración de damascos, que suele ser a mediados de mayo y junio para los damascos locales. El damasco blanquillo, por ser más temprano, parece estar privado de los beneficios que el sol produce en la fruta, pues los agricultores nos señalan que cuando más sol recibe el fruto, más posibilidad hay de que salga de mayor calidad, en términos de dulzor y jugosidad. También con esto se apunta a los inconvenientes de anticipar la cosecha porque hay que esperar lo máximo para que se reciban los beneficios del sol.

- M.: *Sí, pero mientras más tempranos sean menos dulce tienen.*
- M.J.: *Más esabóríos son.*
- M.: *Es igual que el melocotón, igual que la ciruela..., si tienes más sol está más bueno. Que tiene menos sol que se viene antes, pues no tiene el dulzor que tiene el otro.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Cuando se decide coger los frutos se emplea algún recipiente como un cubo de plástico y los damascos se recolectan según se van necesitando para casa. Estos cubos sirven de referencia para saber la cantidad de frutos que producen, como se ha mostrado cuando un agricultor de Villamanrique comentaba que le había cogido un par de cubos al damasco blanquillo el año pasado, orgulloso de esta alta productividad a pesar de la juventud del árbol. Debido al gran porte de algunos de los damascos se utilizan también herramientas accesorias para la recolección como escaleras, que se apoyarán sobre las ramas más fuertes y el tronco principal asegurando la sujeción.



Damasco blanquillo. Escaleras como ayuda en la recolección.

Los damascos blanquillo y colorado sobre los que hemos recogido información están destinados al consumo familiar y a veces, como con el resto de frutales, servían para generar alguna renta complementaria en la economía familiar a través de su venta. En la actualidad la venta de estas frutas es más complicada, pues los puntos de distribución están más controlados y son menos accesibles. Por añadidura, la cantidad producida tampoco crea excedentes para su comercialización, ya que los damascos no han sido los frutales más frecuentes en la zona de Doñana, como sí ha sido el caso de naranjas, aceitunas y uvas. Si cada agricultor que tenía damascos disponía como mucho de dos damascos por huerta, la producción se destinaba al consumo propio y lo sobrante se distribuía entre familiares y allegados, generando un tipo de economía moral redistributiva. Es frecuente este tipo de intercambio en las pequeñas economías como la familiar agrícola, donde el alimento producido por el agricultor se destina, además del autoconsumo, a pagar algún tipo de favores y deudas, materiales o morales, para con otros individuos de la comunidad.

EL CIRUELO

Introducción

El ciruelo autóctono en el Entorno de Doñana es una variedad cuya distribución y presencia en la zona actualmente es bastante limitada, si bien parece ser uno de los frutales tradicionales en estas tierras. Todavía no olvidados en el tiempo, las gentes guardan en la memoria bastantes recuerdos de ciruelos antiguos que han desaparecido en la actualidad y que se suman al conjunto de ciruelos locales que todavía perviven.

En el mercado, el ciruelo es una fruta que ha tenido bastante comercialización y su oferta es variada. Se pueden comprar diferentes tipos de ciruelas, de diversos colores y tamaños y diferentes épocas de maduración. Paulatinamente, así lo sugiere el trabajo de campo, los ciruelos locales han ido desapareciendo de los puestos de los mercados donde antes se vendían, aunque todavía están presentes en las mesas de las familias de los mantenedores y sus allegados. Almonte y Villamanrique se han convertido en productores de ciruelas pero ninguna local. Quizá su constante y variada oferta en el mercado haya contribuido a su paulatina regresión en las huertas. Por esta razón también, aunque todavía queden ciruelos autóctonos en los cercados, las variedades foráneas apenas se cultivan en el contexto de la pequeña agricultura. En definitiva, existe una reducida distribución total de ciruelos en los predios estudiados, y casi nula de ciruelos comerciales.

El número de ejemplares por finca, como decíamos, no supera los tres o cuatro. Comparte esta característica con la mayoría de frutales locales, pues su único uso para

el abastecimiento familiar y su buen rendimiento, como se verá más adelante, convierte en suficientes estos bajos números.

El ciruelo (*Prunus domestica*), de la familia de las rosáceas, se describe originario de China y , como muchos otros frutos, parece que fue introducido en la península por los romanos, al igual que ocurrió con el damasco, de la misma familia y también con origen en Oriente. A lo largo de este capítulo intentaremos descifrar las claves de la convivencia de las ciruelas locales con las ciruelas comerciales, así como las razones por las que han ido desapareciendo las variedades antiguas y por qué permanecen todavía las que quedan.

Entre los agricultores con los que hemos trabajado, gentes de edad media superior a los 60 años, puede encontrarse cierta preferencia por cultivar sus propios alimentos. En el pasado era la mejor alternativa para complementar los bajos ingresos que aportaba el trabajo en el campo, con lo que se ha llamado economía del autoabastecimiento y la autosuficiencia. Todo aquel que tenía acceso a la tierra aprovechaba para cultivar algo y los agricultores con los que hemos trabajado todavía guardan la costumbre y tradición de cultivar aquello que les gusta y por lo que se sienten atraídos. Las razones para seguir cultivando frutales para el avío de casa en la actualidad necesariamente son diferentes a las de antaño, pues el acceso a los alimentos está garantizado en Andalucía para la mayoría de la población.

- ¿Por qué se decidió usted a poner los almendros [como patrones francos] aquí?
- *¡Coño! Porque, ya digo, como estaba aquí digo: «voy a poner algún árbol para comer fruta para casa...»*
- Claro, porque se ha llevado... ¿desde cuándo tiene usted este terreno? ¿cuánto tiempo hace que lo tiene?
- *Éste... yo lo tengo desde cuando nací.*
- Y nunca ha tenido árboles ¿no? ¿O sí ha tenido?
- *Sí he tenido pero... he tenido ahí, ahí donde está el corral ese ha habido un nogal, un nogal grande. Y más para allá había un... de la casa para allá tenía mi abuelo y mi padre dos o tres damascos y dos o tres arbolillos ahí, pero ya se pusieron muy malos y digo: «¿sí? Pues ahora voy a poner unos pocos de árboles de éstos... voy a poner árboles para que den fruta para casa», porque como decía mi madre: «¡hay que ver, con un cercado grande y no tener fruta!». Digo: «¿sí? Pues ahora voy a coger fruta».* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Los motivos por los que los agricultores continúan reproduciendo y sirviéndose de variedades locales de frutales como el ciruelo no responden a causas materiales

pero la costumbre que se origina en las condiciones de vida del pasado todavía pueden perdurar, aun cambiando el contexto económico y social. Por ello se continúa con la tradición del autoabastecimiento, la optimización de los recursos con los que se cuenta (como la tierra), predios cuyo manejo sólo se entiende a través de la optimización y diversificación.



Policultivo en Hinojos.



Policultivo en Villamanrique.

A esto se añaden motivos que responden a contextos modernos, como por ejemplo el producir alimentos propios cuando todos dependen del mercado, consiguiendo así la sensación de independencia alimentaria. En otras ocasiones se reproducen emociones y sensaciones que están ligadas a factores identitarios, pues a través de los frutales locales se evoca el pasado, una forma de vida diferente a la actual, y también se construye el presente, cultivando la tierra propia y produciendo frutas “del país”, que alude a ámbitos geográficos concretos y cercanos.

Las variedades locales tienen además especificidad climatogeográfica, de ello su importancia para la conservación de la biodiversidad. Otras motivaciones derivan de la percepción, que afecta a un número cada vez mayor de población de todo el mundo, de que los cultivos y las frutas producidas por la agricultura industrial han perdido calidad y conllevan un riesgo para la salud por la cantidad de sintetizados químicos que llevan incorporados. La identificación y descripción de las claves culturales que impulsan este proceso a través del cual se mantienen variedades locales de estos cultivos será el resultado de la revisión agronómica de los ciruelos locales así como del acercamiento al imaginario compartido por las gentes que convive con esta porción de naturaleza.

Los frutales como el ciruelo tienen un inconveniente para conseguir una

garantía de reproducción ya que la vida del árbol es relativamente corta, aunque entre los frutales de huerto quizá sea uno de los más fuertes. Requiere también mayor cuidado que árboles como el almendro y el olivo y cada ocho o diez años hay que reemplazar las ramas que van dejando de ser productivas. El propio árbol ha de ser reemplazado cuando a los 20 años pasa a ser un árbol viejo, más propenso a las enfermedades y con mayores problemas productivos generalizados.

Para tener un conocimiento de los ciruelos que se cultivan y la razón por la que siguen haciendo frente al empuje de la agricultura intensiva y de mercado, conviene hacer una breve descripción, aunque tan sólo sea a través de imágenes y recuerdos de los agricultores, de los ciruelos locales que una vez existieron aquí pero que ahora han desaparecido, al mismo tiempo que se avanza información sobre aquellos que todavía perviven.

Cuando los agricultores de la zona nos hablen del ciruelo iremos viendo cómo emplean diferentes taxonomías. Puede que la más extendida para este *prunus* sea el nombre común de ciruelo, como es utilizado en castellano normalizado, pero también encontramos otras formas menos extendidas como *aciruelos* o *naciruelos*.

Las variedades de ciruelo tradicional que se han localizado en el Entorno de Doñana responden a las denominaciones de ciruelo **blanco**, **bomba** o **gorda**, **platanero** y **santa rosa**. Todavía los agricultores recuerdan otros ciruelos que se cultivaban en su infancia pero que ya se han extinguido. Algunos nos hablan de la existencia de ciruelos *blanquillos*, con la ciruela blanca y pequeña; el *manga de fraile*, también de ciruela pequeña y blanca, aunque alargada con relación al anterior (no ha de confundirse otro manga de fraile que los agricultores identifican como no local, de ciruelas oscuras); y un ciruelo *negro* cuyas frutas eran de no muy buena calidad. También han hablado de una ciruela *claudia* y un ciruelo *gruño* pero de los cuales la información que hemos obtenido es muy escasa.

Ciruelas... la fraile, la bomba, una amarillita que es bomba, y otra que yo tenía, que es la última que yo quité aquí... que eran negras, ¿cómo se llamaban, madre mía? (...) Muy gordas, negras... Negras. (Gregorio González, Villamanrique).

- [De ciruelas antiguas] *he conocido la negra. Bueno, la azulada y la amarilla.*

- ¿La amarilla era la manga de fraile? ¿Había alguna que le llamaban manga de fraile?

- *Bueno, fraile era esta blanquilla.* (Venancio Cano, Hinojos).

Los únicos ejemplares de **ciruelo bomba** que se han localizado están en Villamanrique. Uno de ellos, situado entre olivos y acompañado de otros pocos frutales, así como de un ciruelo manga de fraile moderno, fue rescatado gracias a la iniciativa de su mantenedor, quien al tener información de que el predio donde estaba iba a ser vendido y los ciruelos podían desaparecer, insistió en recuperar material vegetal de esta variedad para así injertarla en un almendro en su propia finca. Nótese el interés no sólo en recuperar variedades antiguas y a punto de desaparecer, que puede quedar más o menos implícito en estas acciones, sino también en diversificar los frutales que tenía, así como alargar el periodo en que disponía de estos frutos. Lo único que conocía del ciruelo bomba era su aspecto.

- *No sé la casta que es pero, vamos, que ése lleva muchos años aquí ya. Aquí hay uno de fraile, pero de fraile no de esa parra que había, sino negra, muy buenas. Muy buenas no, buenísimas. Que se vienen de ahora para adelante. De ahora para adelante es cuando se coge. Madura que es divina. Y otro el ciruelo bomba que hay redondo que es así de gorda, muy hermosa, con un hueso chico, que no son ni negras ni blancas, son medio moreteadas, ¿sabes?*

- *¿Lo recuerda usted del país?*

- *Ése de cuando fui yo... de una finca que hay ahí, que ese hombre estaba en una finca grande de naranjos, que le decían José de la Diíta. Y ahí tenía en ese cercado (...) unos pocos de ciruelos muy grandes, y allí fui yo por la planta de los dos, del de fraile y del otro y lo injerté yo ahí en almendro, de modo que no sé cómo se llaman.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Su tamaño siempre ha llamado la atención y será otro agricultor, también en Villamanrique, quien al hablar del ciruelo bomba rescate la variedad en su memoria gracias a su tamaño y aspecto.

- *Amarilla. La amarilla esa... que son amarillas, amarillas.*

- *¿Pero son gordas o medianitas?*

- *Son así, así, son gorditas, parece que hay dos tamaños de la bomba, que yo las he visto más chica y más gorda, pero el color suyo es el mismo, amarilla, amarilla.*

- *¿Y de siempre las han llamado bomba?*

- *Bomba yo la he escuchado siempre... que son muy dulces y muy buenas esas ciruelas, pero por lo que sea no se ven mucho.* (Gregorio González, Villamanrique).



Ciruelo bomba. Fruto. Junio. Villamanrique.

Efectivamente, “por lo que sea”, el número de árboles de ciruelas bomba no es muy alto y sólo se han podido localizar tres ejemplar en Villamanrique, aunque queda abierta la posibilidad de que existan algunos más.

Antes de describir el **ciruelo santa rosa** local en Doñana, hay que dejar claro que existe una variedad denominada santa rosa que es reconocida en agronomía como originada en el año 1906 y se describe como muy extendida en España (AGUSTÍ, 2004:283). En el caso de ser la misma variedad, si hubo plantaciones dedicadas a esta ciruela en Doñana no se recuerda y quedan pocos ejemplares. Parece que tienden a desaparecer por su poca productividad, pero hay algunos que todavía disfrutan con su sabor.

- M.: *Eso es, ésas son las santa rosa que tengo yo allí.*
- G.: *A mi se me secó el santa rosa, muy temprano, gordas. José Galindo tiene, que se llevó... son antiguas más de 20 años.*
- D.: *Hay pocos, que las han quitado del mercado, el Chávez también las tuvo.* (Manuel Escobar, Gregorio González, Diego Rodríguez. Villamanrique).



Ciruelo santa rosa. Junio. Fruto no maduro.
Villamanrique.

Trazar el origen del **ciruelo platanero** a través del tiempo, como el resto de ciruelos, es complicado, pero existen ejemplares en los tres municipios de la zona de estudio. Uno de los ejemplares de platanero que hemos localizado fue ofrecido por un vecino al actual mantenedor de la variedad. Fue iniciativa de uno hacia el otro, con la intención de ofrecerle algo especial: una fruta más temprana, que maduraba antes que las demás.

- ¿Y de dónde lo trajo usted este, el platanero este?
- *Éste lo traje de ahí de... por la ronda de la gasolinera, donde está la gasolinera. En los olivos aquellos, que tenía allí... Un hombre tenía un árbol o dos de estos y me lo dijo: «mira, para comer la fruta más temprana, llégate al árbol que hay allí, y te traes si tienes un...» Digo: «sí, tengo ya dos o tres almendros agrios allí que ya voy a injertarlos». Dice: «pues llégate a ése y te traes dos o tres cachetes de palos... según la espigas que le vayas a meter. Te traes cuatro cachetes de palo así». Y le metí dos y dice: «cuando las otras estén pintando, ya ése se está apurando, es más temprano, es más temprano». (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Ciruelo platanero. Frutos. Junio.
Villamanrique.

El platanero, de color rojizo con tonos anaranjados, ha sido confundido algunas veces con el gruño antiguo, del que no tenemos imágenes, quizá por compartir tonalidades claras. Así algún agricultor, cuando le hemos mostrado la fotografía de esta ciruela, dice que se parece al gruño. Esto puede ser simplemente una confusión por olvido, por el parecido, o debido a un intento del agricultor por recordar ese gruño y demostrar que lo recuerda, confundiéndolo, sin intención, con varios tipos de ciruelas. El informante quiere así mostrar que no ha perdido su vínculo con el pasado, su conocimiento de las variedades antiguas así como su capacidad y solvencia para atender nuestros requerimientos como informante en el tema de las variedades locales.

- ¿Y ésta? ¿La número dos? [imagen de la ciruela platanera].
- *Es un estilo al gruño.* (Vicente González, Villamanrique).

El platanero es un ciruelo muy dulce, descrito por los agricultores como con sabor a plátano y quizás de ahí derive su nombre. Esta peculiaridad, ser identificado con el plátano, resulta tremendamente atractiva para incorporarla en el discurso cuando se describe esta ciruela. Una ciruela-plátano como no hay otra.

- A.: *Sabe a plátano. Tiene casi un gustito a plátano. Tengo tres, que tú te la comes... El gusto y el olor a plátano.*
- *¿La que sabe a plátano cuál es?*
- A.: *Esa que te estoy diciendo, que son redonditas así blancas. Un poquito parditas.*
- C.: *Están muy ricas. Muy ricas*
- A.: *Esas pardas que saben a plátano, tengo una finca más para allá...* (Antonio Medina y Carmen García, Hinojos).

No tengo. Porque no... no me interesa a mí. Me gusta ése más que el platanero. Eso, esas ciruelas plataneras son también muy buenas, muy dulces, nada más que son blancuzcas, y tienen un gustito a casi a plátano, por eso le dicen platanero... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El **ciruelo blanco**, junto con el santa rosa, está muy limitado en la zona y apenas un ejemplar ha podido ser localizado, en el municipio de Villamanrique. No ha de confundirse con el ciruelo blanquillo que ha aparecido en algunas citas anteriores, pues las ciruelas blancas sobrepasan en tamaño las del blanquillo, tienen tonos más amarillentos y, con diferencia, es de los más productivos, a diferencia del blanquillo antiguo.



Ciruelo blanco. Fruto. Junio.
Villamanrique.

Después de esta presentación de los ciruelos locales y antes de profundizar en su caracterización etnoagronómica, queremos dedicar unas líneas a la relación que se da, cuando se perciben las frutas locales, a la geometría de los frutos y la sensación que provocan en los sujetos. En una de las fincas de Villamanrique un agricultor nos daba una información valiosa sobre los ciruelos. Hacía dos años le habían entregado ocho ciruelos de una variedad cuyo nombre no conocía, pero que eran gordas y de color negro. Cuatro árboles se quedó él y cuatro le dio a su vecino. Cuando visitábamos su finca nos describía cómo uno de ellos era *macho*, porque echaba pocas ciruelas. Hacía un año que lo había injertado en otra variedad de ciruelas *más gordas*, y nos podía explicar perfectamente el fenómeno de autoincompatibilidad que se da en la especie y el fenómeno de polinización cruzada que ocurría a través de estos polinizadores o machos. Curiosamente estaba intentando anular las características de

este ciruelo macho injertando sus tres ramas primarias.

Me dieron éste [un ciruelo] y tres más que hay ahí en la vera [en la alambrada de su huerta], cuatro, y cuatro que le di a mi vecino. Echan unas ciruelas negras horrorosas de grande, y el que he injertado mejores, que son distintas. Un año tiene el injerto, que me parece a mí que en marzo fue cuando lo injertó. Y este año le va ha injertar la otra pata. Porque éste por lo visto era macho, y aquí para que la abeja injerte una flor con otra, cada cuatro hileras pone una de machos de éstos, que éstos no echan fruta. Echan pero muy chiquininas, no valen, pero la abeja chupa la flor de éste y la injerta en el otro, el polen. Se polinizan. Eso es. (Valentín Terrón, Villamanrique).

Por un lado el discurso nos indica la búsqueda de variedades cuyo fruto sea mejor, entendiendo esa mejora en un mayor tamaño del fruto. Se refleja además la constante innovación, intercambio y búsqueda de variedades nuevas, extrañas, desconocidas. Por otro lado nos muestra la asimilación del conocimiento y técnicas de la nueva agricultura (incorporación de polinizadores en plantaciones de especies autoincompatibles como los ciruelos) a su acervo cultural y cómo se traduce según su forma de entender el mundo. Estos ciruelos *macho*, también son descritos como ciruelas *frías*, haciendo alusión quizá a la ausencia de calor o flema, propiedades simbólicamente asociadas al ámbito de la sexualidad.

De igual manera que el conocimiento local representa estas cualidades reproductivas de las plantas, que nos ha aparecido desde la idea de la búsqueda y mantenimiento de variedades locales, otros mantenedores también traducen a su manera no aspectos biológicos sino de mayor alcance, como es la comparación entre el modo de producción de frutales tradicional y el contemporáneo.

- ¿Y gustaban las frutas antiguamente, vamos antiguamente y ahora?
- *Para mí que se llevaban el tirón de buenas... era de secano también, las cosas de secano son mejores que las de riego, todas, nada más que hoy, como no hay nada más que riego, pues ya está...*
- Y ¿por qué no te encuentras ciruelos o frutales en todas las finquitas?
- ¿Por qué hay gente que no le gusta plantar frutales?
- *Eso depende de la gente. Eso depende de que hay quien tenga finca y hay quien tenga de todo y hay quien no le guste tener nada. Hay quien no le gusta tener nada pero por no hacer nada. El otro día un amigo mío, que tiene una parcela ahí, muy buena, con todo el agua que le da la gana, y digo: «¡llévate unas pocas de lechugas de aquí!» Y dice: «¿Yo? ¡Sí, yo me voy a llevar lechugas. Que las compren!».* Pues de esa manera es todo, ¿comprendes? Y no tiene nada que hacer. Porque si tiene 300 olivos mete los hombres para coger las aceitunas, y para desmarojarlo mete hombres. Como lo que no quiere es hacer nada, por eso no las tiene, porque al que le guste las tiene, y el que no le guste pues no las

tiene. Yo creo que estoy hablando bien, ¿no? (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Los mantenedores de ciruelos persiguen esta fruta con esmero, con preocupación, con interés de satisfacer el gusto de sus familiares, de tener variedades en sus propios huertos para poder elegir frutas, diversificando la producción. En otra ocasión un agricultor tenía cuatro variedades de ciruelos, tres antiguas y una moderna, y aun así seguía buscando otras variedades para experimentar, como ellos dicen, para diversificar la producción y el abastecimiento familiar. La toma de decisiones no giraba en torno al propio mantenedor sino que éste consultaba también con su familia. En esta búsqueda injertó una variedad más, pero la que puso resultó dar ciruelas muy fuertes y de maduración muy tardía, no le gustaron ni a él ni a su familia. Su intención entonces fue reemplazar esta variedad y seguir probando hasta satisfacer los requerimientos comunes.

Caracterización

Para describir los ciruelos y los frutos desde el conocimiento local recurriremos a la comparación con los datos de las caracterizaciones agronómicas que también se han realizado en este estudio. Los datos más específicos de estos ciruelos locales estudiados pueden encontrarse en las tablas ajenas.

Como se puede observar en la imagen siguiente, los ejemplares localizados son árboles son vigorosos, teniendo en cuenta la influencia de los almendros en que están injertados. Los árboles del ciruelo blanco y platanero son árboles de mayor tamaño y volumen que el bomba y al santa rosa. Todos menos éste último tienen tendencia a la horizontalidad, dando al árbol un porte lloroso.



Ciruelos locales. Fila superior: ciruelo blanco (izqda.) y ciruelo bomba (drcha.); inferior: ciruelo platanero (izqda.) y ciruelo santa rosa (drcha.).

Es el santa rosa el de porte más vertical. Los troncos son robusto y fuertes, como describen los agricultores, y su madera fina. Ésta tiene un color verde violáceo cuando es joven, casi roja (más verdosa en el santa rosa), y de textura lisa, la cual se va oscureciendo y haciendo muy rugosa y escamosa conforme envejece.



Ciruelo santa rosa. Brote joven. Junio. Villamanrique.

Todos los ciruelos caracterizados presentan un denso follaje de hojas verdes brillantes. Éstas son caducas, con glándulas en el pecíolo, aserradas, algo rugosas en el

haz y ligeramente pubescente en el envés. El color, forma y tamaño varía según la variedad. La forma de la hoja suele ser acorazonada para la variedad bomba y platanero, cuyas hojas son las más grandes. Seguido está la variedad santa rosa, de hojas con aspecto más alargado (en proporción, porque son las más estrechas) y por último está el ciruelo blanco, con las hojas más pequeñas y más redonditas. Las del platanero tienen los tonos verdes más brillantes, que se van oscureciendo con el blanco y el bomba hasta llegar a los tonos más opacos del santa rosa. Curiosamente el platanero, siendo el más temprano, es el último en sufrir la abscisión de las hojas, pues todavía a finales de octubre estaba cargado de hojas mientras que el blanco y el santa rosa ya estaban desnudos.

- ¿La hoja se distingue uno del otro o no?
- *Sí que varían... ¿no ves? Ésta [la del platanero] es larguita.... Es más chiquita y éstas [las del santa rosa] son más grandes.*
- ¿Y con aquél también varía las hojas, con el blanco?
- *Aquél tiene también las hojas larguitas como éste [el platanero].*
(Manuel Escobar, Villamanrique).



Ciruelos locales. Hojas. De izquierda a derecha: bomba, blanco, platanero, santa rosa.

Todas las yemas de los ciruelos locales tienen tendencia a producir inflorescencias cimosas que se resuelven en dicasios y a veces tricasios, que es como la agronomía describe a la aparición de dos o tres flores por yema, dando lugar a brotes multiflorales, propio de especies japonesas (AGUSTÍ, 2004:281). Las yemas de flor se encuentran generalmente en estructuras cortas como dardos, brindillas y ramos mixtos, con yemas terminales en madera. Las flores de los ciruelos locales tienen cinco pétalos de color blanco, que en el caso del platanero es descrito como rosado, y destacan por sus numerosos estambres de filamentos blanquecinos.

Sí, ésta es rosita [flor del platanero]. Ésas son más blancas [flor del blanco y santa rosa]. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Ciruelo platanero. Flores en desborre y antesis. Marzo. Obsérvense los brotes multiflorales.

Cuando este informante podía establecer con cierta precisión el color de las flores del platanero, blanco y santa rosa, las flores del bomba también se describían como de tonos blanquecinos, aunque la precisión y seguridad al recordarlas era menor. Frente a la inseguridad de su color, sí se ofrecen más detalles sobre la época de floración, quizás un aspecto más funcional que lo relaciona con su futura época de madurez y obtención de los frutos.

- ¿Y de qué color son las flores? ¿Son iguales o varía el color de una a otra?
- *No, no son iguales. Aquéllas [del ciruelo manga de fraile] me parece a mí que son medio rosas o así. Tirando a rosa, la del más tardío, que son por lo menos 14 ó 15 días más tardíos. Y éstos [ciruelo bomba] me parece a mí que son más blancas y más temprano, como casi la flor del almendro o una cosa así. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Desde la etnociencia prestamos atención a estas mismas estructuras de la anatomía de la planta pero analizando las diferentes categorías de clasificación y las taxonomías. Ponemos atención en la variedad de descripciones que utilicen para referirse a las ciruelas y su manejo, obteniendo así algunas claves para entender las razones de su uso actual, emociones y acciones en torno a su manejo, percepción, mantenimiento y posible desaparición de las mismas.



Ciruelas locales. Frutos. De izquierda a derecha. Superior: ciruelo blanco y bomba. Inferior: ciruelo platanero y santa rosa. Tamaño relativo no aproximado.

En una categoría descriptiva que en principio no debería dar problemas, como por ejemplo el color de las ciruelas, puede haber diferentes opiniones entre los agricultores. Todo parece indicar que sí señalan los contrastes entre pardas y oscuras, pero que las oscuras pueden ser rojas, negras, moradas, sonrosadas, etc., no alcanzándose mucha precisión en los tonos, como uno esperaría para identificar las variedades. Por ejemplo, la ciruela santa rosa es percibida y descrita dentro de un margen de tonos de rojos hacia morados de diferente intensidad.

Éste [santa rosa] tiene unas ciruelas de esas gordas negras... no son negras del todo, son así coloraduchas... (Manuel Escobar, Villamanrique).

Y en el mismo sentido de las indefiniciones sobre el color, otro agricultor nos describía las bomba como amarillas, cuando también las hemos visto otras veces descritas como moreteadas. Inevitablemente su buen tamaño y su sabor siempre aparecen en escena al hablar de esta ciruela.

- ¿Y las bombas estas cómo son? ¿amarillas grandes?
- *Amarilla, la amarilla esa... que son amarillas, amarillas.*
- ¿Pero son gordas o medianitas?
- *Son así, así. Son gorditas. Parece que hay dos tamaños de la bomba, que yo las he visto más chica y más gorda. Pero el color suyo es el mismo: amarilla amarilla.*
- ¿Y de siempre las han llamado bomba?
- *Bomba. Yo la he escuchado siempre... que son muy dulces y muy buenas esas ciruelas, pero por lo que sea no se ven mucho.* (Gregorio González, Villamanrique).

Con la percepción de la forma del fruto ocurre algo parecido. Las cualidades de pequeño o grande son siempre relativas y la medición de los frutos es algo que nunca ha sido necesario en el campo. A pesar de ello, nuestro trabajo incorpora las mediciones de los frutos como se puede ver en las tablas de caracterización, donde se muestra la equivalencia con la descripciones, apareciendo la ciruela platanera con el tamaño más pequeño, con una media de 37 mm de largo por 39 mm, en contraste con la ciruela bomba, la más gorda, con una media de 51,5 mm de largo por 49,4 mm de ancho, que le da su aspecto más redondito, como dicen los agricultores. La única ciruela que no es redondita es la blanca, que tiene cierta prominencia, un *piquito*, en su zona más distal.

Otros detalles también son relevantes para los agricultores: cuánto producen, cuándo lo hacen y dónde se localizan los ejemplares. Tampoco hay duda en la distinción que los agricultores hacen entre locales o del país y foráneas. Además, se observa un mapeo geográfico y social muy preciso sobre quién y dónde tiene las variedades antiguas. Como son las variedades antiguas y las valoran, la trazabilidad en la geografía local es más accesible que la definición de su color. Lo contrario que nos pasa ahora: podemos decir de qué color es una manzana, pero apenas nadie sabe de dónde procede.

Para ahondar más en la etnocategorización hemos realizado entrevistas donde los informante tenían la ocasión de apoyarse en una muestra de imágenes fotográficas con las variedades locales, en este caso de ciruelas, para obtener otra perspectiva de las descripciones y poder discutir detalles. El ejercicio del reconocimiento puede ofrecer mucha más información que la descripción desde el recuerdo.

Esta ciruela no la tengo yo... ésta es otra clase, esto es un ciruelo que le llaman santa rosa, que es muy jodido de cargar, porque no es esquimeño, y éstos son... parecido a las ciruelas, esto es, sí es parecido a la ciruela, nada más que es más menudita, ¿cómo se llama?... que es muy fuerte el árbol. Sí, son parecidas a las mías. Las santa rosa son las más negras, negras completamente, pero son más gordas, lo que pasa es que el árbol echa muy pocas, y a la gente no le gusta que no eche, algunas veces ninguna, y la gente pues ya te digo... ésos los han tenido mucha gente los árboles esos... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

De todas formas, teniendo en consideración lo expuesto anteriormente, los principales elementos descriptivos para las categorías asociadas al aspecto de las

ciruelas son las siguientes: para la forma, el binomio redondo-entrelargo; para el tamaño, pequeña-grande y sus variaciones; para el color, diferentes matices con gran imprecisión; para la textura, tierno, harinoso, con hebras, áspero; y para el sabor, variaciones de dulce que culminan con la ciruela platanera y su sabor a plátano. Así, la santa rosa es redonda, mientras que la blanca es más pequeña pero todavía redonda y la platanera entrelarga, que se asocia también con pequeña.

- ¿Y el tamaño es igual? ¿Qué ciruela es más grande de las tres?
- *Éste [santa rosa] tiene ciruelas así de gorda.*
- ¿Y aquél, el blanco?
- *Aquél las tiene más chiquititas.*
- ¿Más chicas que ésta también, que la platanera?
- *No, más redonditas que ésta.*
- Entonces el platanero es el más chico [el fruto].
- *Más chico y la fruta es un poquito más entrelarga que aquéllos. Está más dulce que aquéllos. Y más tiernas también, y más tiernas. Que este año es menester cortarlo para quitarle las ramas de ahí adentro...*
- ¿Cuál de los tres le gusta más a su familia?
- *Éste [el platanero] porque éste, [el santa rosa], aunque estén maduras están más ásperas. Aquéllas [las blancas] también son dulces, también. Pero éste [el platanero] está más dulce. Pero tiene el sabor, es otra clase el sabor que aquél.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Aproximación al tamaño relativo entre ciruelas locales. Santa rosa (arriba izquierda), platanera (superior derecha), blanca (abajo izquierda) y bomba (derecha).

La cualidad que se resalta en el santa rosa es ser más fibrosas que el resto, además de ser gordas. Con el platanero no se presta atención a la textura del mesocarpo sino a su dulzor. Lo que diferencia a un ciruelo de otro es la determinación del rasgo principal, y no la comparativa de cada una de sus cualidades. El dulzor de una fruta en los mercados ha ido perdiendo valor a favor del tamaño y la presencia del fruto, pero el sabor en lo local sigue siendo una de las características principales que hace de estos productos diferentes al resto.

- Del ciruelo platanero... ¿tiene aquí uno también?
- *No tengo, porque no... no me interesa a mí. Me gusta ése [el bomba que él mantiene] más que el platanero. Esas ciruelas plataneras son también muy buenas, muy dulces, nada más que son blancuzcas, y tienen un gustito casi a plátano, por eso le dicen platanero. (...) Ése [un vecino] quizá tenga un platanero. Por eso le digo que ése es antiguo, ya le digo.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).
- *Ése es, tiene unas ciruelitas coloradas,*
- *¿Coloradas, chiquititas?*
- *No, lo mismo que el blanco, son así, chiquititas, pero le dicen platanera.*
- *¿Qué color tienen estas ciruelas [de platanero]?*
- *Éstas, así coloraditas. Coloradita. No todas, todas coloradas pero tienen muchos cachos colorados. Así como manchas coloradas.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

En el ámbito del comportamiento de estas frutas en el mercado, la ciruela bomba o gorda que destaca por el tamaño de sus frutos, grandes y redondos, podría muy bien adaptarse a las exigencias del mercado, donde se demanda buen aspecto redondo, uniforme y grande, aunque no sea muy aventajada en productividad. Los agricultores que mantienen este frutal se jactan de sus características pero no se olvidan de que hay otros que lo superan en producción.

- *Éste es un ciruelo que son así de gordas [ciruelo bomba].*
- Y qué son, ¿negras o blancas?
- *Son... ni negras ni blancas, sino moreteadas, ¿sabes? No se ponen negras negras, ni blancas blancas, sino así medio moraduchas. Y son muy gordas.*
- ¿Y son duritas?
- *Sí, sí, duras, con un hueso muy chico que tiene... tiene mucha carne.*
- [...] ¿Cuál es más bueno, el de manga de fraile o el bomba?
- *El de fraile hace más avío. Porque no hay entonces tanta fruta. Es más tardío y es muy dulce.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Ecología

Desde la agronomía las especies de ciruelos conocidas se distinguen entre europeas y japonesas, y su aptitud se mueve por el margen de climas templados y templados-cálidos, estando las primeras mejor adaptadas a los litorales aunque son más exigentes en fríos que las últimas (AGUSTÍ, 2004:284-285). Las variedades locales caracterizadas comparten características con ambas clasificaciones, son de floración tardía que las guarda de las heladas (todas florecen después de mediados de febrero) y su sistema radicular es muy adaptable, pues funcionan bien tanto en las tierras arenosas de Almonte e Hinojos como en las arcillosas de Villamanrique.



Ciruelo bomba. Finca en regadío con suelo de carácter franco arcilloso. Villamanrique.

Previamente hemos descrito cómo los ciruelos locales se distribuyen por las tres localidades de estudio, donde se dan las diferentes condiciones de suelo que podemos encontrar en el Entorno de Doñana. Esta situación puede ser generalizable a todos los frutales aunque cada parcela, cada terreno, cada finca, presente singularidades que hacen que unos frutales se encuentren más cómodos en un terreno u otro. A pesar de que el ciruelo suele ser una especie resistente a suelos secos, la práctica de utilizar pies de almendros es generalizada, por lo que la adaptación a los suelos será muy dependiente de esta otra especie, aun teniendo en cuenta que

cuando dos variedades se fusionan la variedad injertada influye también en el comportamiento del patrón¹⁶⁶.

El hecho de encontrar una media de uno o dos ciruelos en cada finca en la que se han localizado ciruelos locales apunta hacia la necesidad de este número mínimo de frutales para conseguir el suministro adecuado de ciruelas para las necesidades de un conjunto familiar, donde se incluye abastecimiento propio, regalos, pérdidas de cosecha, posible venta de excedentes, etc. Una de las mejoras que los agricultores han conseguido sobre el ciruelo ha incidido sobre el factor productivo, de manera que las variedades actuales suelen producir más ciruelas por árbol que las más antiguas o las que han desaparecido. Esto también ocurre con las variedades modernas en las que un ciruelo puede alcanzar, en condiciones óptimas de manejo y utilización de insumos externos, mayor productividad que uno tradicional en las mismas condiciones.



Ciruelo bomba en
floración. Marzo.
Villamanrique.

En este sentido podemos entonces hablar sobre la productividad de los ciruelos locales, comenzando por el santa rosa. Es el que menor producción alcanza, lo que

¹⁶⁶ En el capítulo del almendro veremos cómo éste ha demostrado ser uno de los árboles cultivados más resistentes y mejor adaptados a los suelos del Entorno de Doñana y por ello el más utilizado para recibir injertos de frutos con hueso. Por su condición de frutos delicados que reciben cierto mimo por parte de los agricultores, los ciruelos han sido plantados en zonas más o menos centrales de los cercados, donde se facilite el manejo y se pueda estar atento a posibles plagas o problemas hídricos, se haga más llevadera su recolección, etc.

puede haber influido en su relativa menor distribución, desapareciendo paulatinamente hasta la difícil situación actual. Por añadidura, también es el más tardío, entrando en competencia con otros ciruelos modernos también tardíos pero de mucha mayor productividad.

(...) yo creo que nadie tiene porque es que echa muy pocas. Le pasa lo mismo que a las ciruelas ésas que le dicen santa rosa, es divina, una ciruela negra... pero te echa diez ciruelas. Y no es que tenga diez ciruelas de esas porque... ¿y si tú no rindes, cómo te voy a tener yo aquí? Pusieron muchos pero los arrancaron, porque el vidueño no se cargaba de ciruelas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Sobre el ciruelo blanco pocos han manifestado alguna crítica a su productividad pues como se suele decir, carga bien. Quizás sea uno de los que más produce. Tiempo atrás, cuando uno de los mantenedores estaba buscando esta variedad para plantarla en su finca, pedía espigas o ramas de este ciruelo a otros agricultores o jornaleros que encontraba en el trabajo. Cuando encontró una persona que tenía el ciruelo blanco lo primero que se destacó fue, en efecto, que era muy productivo.

De una espiga que me la dieron también, que digo [a otro agricultor]: «estoy injertando los almendros y tengo de todas clases menos blancas»,. Y dice: «pues yo te voy a dar una espiga, que tengo en mi casa en el corral uno de esos blancos». Y dice: «no son muy gordas, son regular, natural, pero me tengo que llevar horas quitando ciruelas, dos meses». (Manuel Escobar, Villamanrique).

En este caso el tamaño del fruto quedaba en segundo lugar, resaltándose la importancia de que produjese muchas ciruelas. La carga del ciruelo era descrita en un criterio temporal y no, como cabría esperar, en cantidad. Así se maneja la idea de que se podía estar quitando ciruelas o recolectando incluso dos meses. Al contrario de frutales que se recolectan una vez para posteriormente comercializar sus frutos, cuando el ciruelo, en este caso, es para consumo propio, puede verse la importancia de contar con la posibilidad de prolongar la recolección a lo largo del tiempo, y cuanto más tiempo mejor. Hay ocasiones en que hasta alaban lo buenas que están las ciruelas pasas que no se han escindido del árbol. No interesa que el ciruelo ofrezca todos sus frutos al mismo tiempo, sino en cantidades moderadas para consumir en casa, ofreciendo los frutos maduros paulatinamente. Por el contrario, si toda la cosecha es recolectada de una vez, o bien se almacena adecuadamente (cosa que está muy

limitada en el ciruelo y en estas condiciones), o bien se venden los frutos excedentes.



Ciruelo blanco. Frutos. Junio. Villamanrique.

Esta alta productividad del ciruelo blanco parece estar en estrecha relación con la producción de un alto número de flores y con una alta tasa de fecundación de las mismas. Durante nuestra observación del ciruelo blanco pudimos comprobar esto, pues muchas eran las flores que producía en relación a otros ciruelos. Los agricultores nos confirmaron la alta probabilidad de que cada flor cuajase y se convirtiera en un fruto. Así es como se hacía una prospección de la cosecha por temporada, observando la cantidad de flores que presentaba el frutal. En otros frutales, por ejemplo, sus flores no sirven de indicador porque tienen una tasa de fecundación menor y los agricultores prefieren esperar a que los frutos ya sean perceptibles para poder hablar de producción y cosecha.

- ¿Echa mucho?
- *¡Esto?: arracimado. En cada florecita de éstas hay una ciruela.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

El ciruelo bomba sin embargo destaca, no por cuánta fruta produce ni por cuándo la produce, sino por cómo es. Su productividad media-alta registrada en la caracterización agronómica está a la sombra del buen tamaño medio que alcanzan los frutos, que los hace muy apetecible según el criterio de los agricultores. La madurez de sus frutos suele alcanzarse desde finales de junio y los últimos se recogen a finales de

agosto, concentrándose la producción en plena temporada estival.

- Y ése, ¿cuándo acaba de echar ciruelas porque, si el más tardío dura hasta septiembre, el otro hasta cuándo?
- *El otro [bomba] se viene antes.*
- ¿Cuándo más o menos, en agosto o por ahí?
- *Sí, en agosto o por ahí (...) ésas también están muy dulces, unas ciruelas que se ponen así de gordas. Un hueso muy chico. Muy buenas que son.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Por último tenemos el ciruelo platanero. De nuevo el criterio temporal aflora como esencial para que este ciruelo siga conservándose en la zona. Es el más temprano, incluso más que el blanco, pues madura a primeros de junio. No suele presentar mucha carga pero sus frutos, aunque pequeños, son especialmente dulces.

- Y éste [ciruelo platanero] ¿por qué se lo recomendó el hombre aquel?
- ¿Porque le gustaba más el sabor o qué?
- *Porque era más temprano. (...) Éste madura... están aquéllas... y éste madura veinte días antes que ésos, naciendo todas las flores al mismo tiempo...*
- ¿Sí? ¿Por cuándo, por julio o...?
- *Cuando va entrando el verano ya... (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Ciruelo platanero.
Fruto. Junio.
Villamanrique.

Si a esta ventaja de tener frutos antes de temporada se añade un buen cuidado y manejo, su menor tamaño relativo es compensado con la técnica del raleo o castrado de los frutos (descrito en el epígrafe de la poda), para aliviar la carga del árbol y promover el crecimiento de los frutos.

- ¿Echa éste igual que aquéllos?
- *Muy tiernas... la carga es la misma*
- ¿Iguales?
- *La carga es la misma, nada más que aquéllos, aquél [el blanco], como*

era bajo, pues me lié yo a quitarle fruta, y a éste [el platanero], por abajo por donde alcanzaba pero por arriba, por arriba había ramas que tenían diez o 12 ciruelas. Y no son chicas, son ciruelitas buenas, son más chicos que aquél y, ¡jodío Dios!, ¿ahí arriba quién se va a subir ahí? Yo no voy a coger la escalera para liarme a... Y claro, las de arriba se quedaron muy chicas. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En este epígrafe sobre la productividad de los ciruelos hemos destacado aquellos criterios que son específicos a cada ciruelo y por los cuales la especie es importante para las gentes de Doñana. En particular el tamaño del fruto y los ciclos de maduración se destacan importantes como criterio para mantener una variedad. A pesar de las diferencias, los ciruelos desarrollan la flor al mismo tiempo: la antesis ocurre a finales de febrero y entrado marzo. La maduración del fruto progresa en los cuatro meses siguientes. Finalmente a mediados del mes de junio los frutos ya se vienen madurando, anticipándose el platanero en los primeros días de junio. El platanero es más precoz que el blanco, y a éste le sigue el bomba y por último el santa rosa, que es el más tardío, a pesar de que, como venimos diciendo, todos echen la flor al mismo tiempo.

En el momento en que un investigador busca referencias temporales para que los agricultores indiquen cuándo florecen los ciruelos, puede aparecer la tendencia a exigir fechas exactas. Pero las categorías temporales de los agricultores con los que hemos trabajado no son las mismas: su percepción del tiempo no es marcada por el calendario sino que sigue otros hitos como los ciclos agrícolas, las fiestas, tal y como hemos mencionado en el capítulo del damasco. Como investigadores, uno de nuestros esfuerzos residió en encontrar cuáles eran estas referencias en nuestro estudio en Doñana.

Los agricultores siempre dicen que las flores salen en primavera, y de poco sirve preguntar sobre la exactitud de la floración ajustada al mes de febrero o marzo o abril. Cuando a un agricultor preguntamos cuándo florece el ciruelo bomba también nos responde, de manera simple a la vez que irónica, que en primavera, sin atender a fechas más precisas. Nótese que, aunque los locales florecen todos acompasadamente, los foráneos como el siguiente sí marcan un desajuste notorio.



Ciruelo
platanero.
Florecimiento.
Villamanrique.

- ¿Cuándo suelen echar flores los ciruelos?
- *Pues en primavera, cuando lo echan todos...*
- ¿Los dos [bomba y manga de fraile moderno] echan flores al mismo tiempo, el más temprano y el más tardío?
- *No, no, no, el más tardío lo echa más tarde, se llevan uno con el otro más de un mes. Se llevan un mes o más*
- El que tarda más es el manga de fraile, ¿no?
- *Claro, el fraile.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Este conocimiento sobre el ciruelo se adquiere a partir de la experiencia y el cuidado de estos frutales. Nos permitimos un descanso agronómico en este momento para apuntar uno de los principales mecanismos de transmisión del saber popular: la oralidad intergeneracional. Tenemos aquí un pequeño ejemplo de cómo esto ocurría en torno a los ciruelos y a uno de nuestros informantes, en un tiempo pasado cuando empezó a cultivar ciruelos locales y todavía desconocía su manejo. Una vez que se hizo con un ejemplar de la variedad de ciruelo platanero nos cuenta cómo un viejo le asesoró sobre cuándo este ciruelo maduraba, mientras trabajaban en el campo como temporeros, ocurriendo la acción en uno de los espacios donde se concentraba la sociabilidad en tiempos pasados y presentes, durante el desarrollo de la jornada laboral.

- *Pues todo el día con él [con el viejo], también allí en los olivos, y digo yo: «¡José!», y dice: «¡qué!», digo: «pasa una cosa, que el árbol aquél [ciruelo platanero], que ya tienen los otros flores y él también, ¿cómo*

dice usted que madura antes que los otros?». Dice: «ya lo verás tú».

- Claro, usted vio que las flores estaban todas iguales...

- Todas en el mismo tiempo...los mismos... como quien dice, en los mismos días, digo: «¿eso cómo puede ser?». Dice: «pues eso se te madura por lo menos veinte días antes [ciruelo platanero]. Por la parte más corta veinte días antes». Y yo miraba, casi todos los días venía a ver el árbol, a ver si había... y digo: «¡mira, pues ya se ve!».

- Y usted venía a ver si había algún cambio o diferencia.

- Digo yo: «a lo mejor es verdad; voy a mirar yo este». Aquél las ciruelas blancas [inmaduras] todavía, y éste veía yo ya algunas, que ya se estaban poniendo coloraditas, algunas, y digo: «pues mira, es verdad lo que dice el hombre». (Manuel Escobar, Villamanrique).



Ciruelo. Frutos inmaduros. De izquierda a derecha: bomba, no local y santa rosa.

Cuando las ciruelas van dejando atrás el color verdoso que todas tienen antes de madurar y comienzan a adquirir los tonos particulares que señalan que se pueden comer, el platanero ya muestra antes que ninguno sus tonalidades rojizas que indican que la fruta está lista. De este modo, lo que el viejo transmitía a nuestro agricultor en una conversación se reproducía en la práctica. Mientras el resto de ciruelas todavía está verde, la platanera ya avanza delante, primera en madurar. Cuando las primeras ciruelas comienzan a madurar, el resto le sigue rápidamente, de modo que en pocos días todas han madurado, lo que parece no ocurre con el resto de variedades de la especie.

Manejo del suelo

En los huertos de Doñana podemos encontrar gran cantidad de frutales que reciben poca atención de sus cuidadores, demostrando que no la necesitan. Los

huertos en zonas periurbanas suelen ser tierras bastante fértiles y la costumbre de hacer una agricultura propensa a los ciclos cerrados hace que el agroecosistema tenga suelos bastante saludables y equilibrados. Hay que tener en cuenta también que los frutales de los cercados reciben los cuidados en relación al manejo que los agricultores hacen del resto de la finca. Por un lado su fortaleza y adaptación disminuye las atenciones y los cuidados que necesitan pero, por otro, si abonan la finca abonan también los frutales, en este caso los ciruelos.

- ¿Y a la tierra le hace algo? ¿Le echa abono o algo?
- *No, yo ya a estos árboles no les echo nada...* (Manuel Escobar, Villamanrique).

La condición de frutales integrados en huertos donde se cultivan diversas especies entre ellas leguminosas como habas, guisantes, garbanzos, etc., lleva implícita la consiguiente incorporación indirecta del nitrógeno fijado por ellas. Para éstos y otros cultivos se tiene la costumbre, una vez al año, de estercolar la tierra o abonarla. Con estas prácticas se persigue, como ellos dicen, dar calor a la tierra, otra metáfora más del etnociencia aplicada al manejo de cultivos: como una madre con sus hijos, el agricultor realiza prácticas para ofrecer calor a las plantas.



Haces de
garbanzo.
Manejo del
suelo:
rotación de
cultivos de
leguminosas
y presencia
de cubierta
vegetal.

De todas formas, por lo general, el discurso no presta atención a estos aspectos. Eso sí, hay ciertas reglas, como la de no echar abono cerca de árboles jóvenes y hacerlo sólo sobre adultos.

Porque ya cuando está criado pues... pegado al árbol, no muy pegado. No vamos a echárselo en el troncón sino... Éste es el árbol y le echaba un poquito de abono por aquí así, por alrededor (...) Cuatro dedos o así (...)

Le echaba un redondelito así por alrededor, un poquito así. Haciéndole así un poquito con la mano para que tuviese más calor y criara más. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En el contexto de la agricultura en la zona de estudio donde una agricultura tradicional se combina con la moderna, en los huertos hemos encontrado prácticas ecológicas como el estercolado, rotación de cultivos, presencia de cubierta vegetal, como también aplicación de abonos químicos de última generación. La cada vez menor presencia de ganadería que se contrarresta con la tradición de tener equinos, a veces para labrar la tierra y las más como complemento de ocio, permite que el estiércol sea relativamente accesible a muchos de los agricultores, aunque la comodidad y la percepción de tener menor coste está llevando a un mayor uso de fertilización industrial.



Pila de estiércol
almacenado en finca.
Hinojos.

- M.: *El estiércol es lo mejor que se le echa a la tierra (...) De bestia es muy bueno. De vaca muy fresco es también muy bueno y de gallina, si lo rebuja usted, mejor que sólo. Rebujado con el de bestia, con el de vaca, con eso... pues buenísimo también. Lo que pasa es que es muy costoso y al ser muy costoso pues no compensa.*
- ¿Y es más costoso ahora porque hay menos bestias por aquí, no?
- M.: *Bestias hay muy pocas. Vamos hay muchas en la Marisma, hay muchas... (...) Y el mejor abono que hay es ése que le he dicho a usted el*

9-18-27, ése es el mejor de todos. Hay muy buenos abonos pero el ése es el mejor que hay. Porque tiene de todo, todo lo que le hace falta a la tierra lo tiene. (Manuel Orihuela, Almonte).

Reproducción

En Doñana no se acostumbra a sembrar huesos de ciruelos ni a tomar plantones para que enraícen, sino que casi siempre reproduce el ciruelo a través del injerto, utilizando púas sobre patrón de almendro que serán las responsables de transmitir las características genéticas de la especie. Tan sólo un ejemplar de platanero de entre todos los ciruelos localizados no había sido injertado y mostraba su vigor produciendo gran número de chupones desde las raíces, como es normal en esta especie y hemos comprobado en otras zonas de estudio como la sierra de Huelva. En el trabajo que aquí presentamos fue una excepción, al igual que lo fue el encontrar un ciruelo bravío que un agricultor utilizaba en su finca de Villamanrique como patrón para sus ciruelos.

De todas formas, aunque la reproducción sexual garantiza la diversificación y el intercambio de material genético en la especie, el predominio de la reproducción por injertos en el ciruelo no parece obstaculizar su diversificación, pues a veces ocurren diferenciaciones espontáneas en las yemas de los injertos. Cuando se demuestra la estabilidad y constancia de caracteres, así como el hábito vegetativo con estas mutaciones gemarias se constituye una nueva variedad o cultivar (AGUSTÍ, 2004:182). Estos procesos pueden haber acontecido con los ciruelos estudiados.

Parece que la razón práctica que acompaña al consejo de propagar el ciruelo por injerto antes que por semilla es la percepción de la anticipada senescencia de los ciruelos en comparación con otros frutales como el almendro.

- (...) Y digo yo: «mira dónde hay un árbol, aquí metido en la estacada [en un olivar]», un árbol de ciruelas de esas gordas, y se lo dije al que estaba allí. Habíamos tres, y digo: «yo voy a coger dos o tres ciruelas de éstas...» Y dice: «si eso está verde». Digo: « déjalo que esté verde, yo me las voy a llevar para esto, para poner el hueso...»
- Ah, que cogió el hueso de la ciruela, no cogió una rama ni nada.
- Yo cogí una ciruela y al otro día no quise decir nada al más viejo... porque ya era un hombre de edad, tenía ya 80 años... Y estaba allí con nosotros y digo, se llamaba Francisco, nosotros le decíamos Cisco: «Cisco, le voy a hacer a usted una pregunta, ¿usted me ha visto ir para allá para el árbol?» Y dice: «sí, y te vi que venías pelando una ciruela de ésas». Y digo: «sí, pero era para coger el hueso, para ponerlo en el

cercado». Y dice: «eso no te vale. Eso te va a durar dos o tres años... cuando empiece a echar frutas, en dos o tres años se te seca». Y digo: «¿entonces qué es lo que tengo que hacer?». Y dice: «eso busca almendras agrias y lo pones en una almáciga; cuando ya esté bueno que esté siquiera como esto, que ya se puede injertar, como esto, gordo, pues lo injertas en el árbol que sea de hueso, no vayas a meter otra clase de árboles, sino de hueso». Y claro, yo le hice caso a ese hombre... y aquí están. Pero aprendí preguntando a un viejo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Si el uso del almendro es generalizado como portainjerto, también hemos encontrado ciruelos no bravíos que han sido utilizados para servir de patrón de otras variedades de ciruelos. Unas veces los ciruelos se injertaban para corregir los frutos, que no se percibían de tamaños adecuados, otras veces para corregir el sabor, cuando aparecen variedades amargas. Incluso cuando se ve que un árbol está muriendo (cuando se *abicha*), se le toman púas para seguir conservando la variedad.

Hombre, si se abicha, que el troncón éste no esté todavía muy malo, pues se corta y mete otra espiga ahí, y ya si el árbol se va echando a perder ya éste va criando y se queda el árbol colmado otra vez. (Manuel Escobar, Villamanrique)

A través de la fusión entre variedades y la experimentación se dinamiza el proceso de propagación y diversificación de las especies.

Aquél lo tengo que injertar, que son unas ciruelillas negras, de estas que las pusieron de por ahí y son así, eso... las cogí yo. Allí en mi casa tiene mi sobrina algunas y dice: «¡yo no he visto ciruelas más fuertes, como silvestre!» El árbol silvestre que es, más fuerte y más duro... Y digo: «pues entonces este año lo injerto...» (...) Y a lo mejor le meto una espiga de ése o de éste... una espiguilla de estas de hueso porque el nectarino ese y aquel chiquinino, que está muy malillo, ya es menester limpiarlo... (Manuel Escobar, Villamanrique).

En este caso, siendo una variedad de ciruelo agrio, de la que no hemos podido obtener información porque se perdió el ejemplar, el agricultor tenía más seguridad de que el injerto iba a merecer la pena. En un ciruelo silvestre, como él decía, tenía la intención de injertar ciruelas pero también diferentes variedades de melocotones que podía perder. En Hinojos también hemos visto cómo el ciruelo podía servir de patrón para damascos. Cuando el ciruelo se injerta en estas especies, como pasa en la misma variedad de ciruelo, se siente la amenaza de que el frutal va a durar menos que el almendro. Éste es también el caso de los melocotones, conocidos también como

árboles de salud frágil pero que también pueden ser injertados en ciruelo, como ocurre con uno de los ejemplares del ciruelo bomba de Villamanrique que esta injertado sobre una rama de melocotonero no local envejecida, la cual había dejado de producir según el agricultor.

- *Que le he cortado una pata, que ya los melocotones duran muy poco, se parten muchas ramas y es muy viejo. Y le he injertado una pata en naciruelo.*
- *¿Lo ha injertado en ciruelo?*
- *En naciruelo, éste, y mira cómo está ya, deseando de abrir... Y éste es el ciruelo que se va a poner, es del año pasado, las redondas gordas esas [ciruelas bomba], esas redondas gordas.*
- *Ésas ya se cogieron muy pocas*
- *Le metí dos espigas y las dos que salieron. Sí, esto es del año pasado... injertado del año pasado.*
- *¿Un año nada más tiene?*
- *Un año hará para marzo, que es cuando se puede injertar.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Ciruelo bomba injertado en rama de melocotonero sobre pie de almendro.

Febrero. Villamanrique.

Todos los agricultores entonces han conseguido e intercambiado material

genético a través de espigas o púas que posteriormente se han injertado sobre otros ciruelos, algún melocotón o damasco y, en la mayoría de los casos, sobre patrones francos de almendro.

La técnica de injerto más frecuente para el ciruelo es el injerto en madera o hendidura utilizando una o dos púas con yemas. También se practica el injerto en corteza, pero no lo hemos visto en yema en esta especie en Doñana. El vidueño o receptor hemos dicho suele ser un almendro, por el que los agricultores sienten gran predilección, sobre todo la variedad local de almendro agrio, como patrón que da garantía, longevidad y resistencia. También algunos lo han injertado en ciruelo agrio o incluso en melocotón, como hemos visto, pero esto puede considerarse excepcional ya que la mayoría de agricultores afirma que el ciruelo es mucho más resistente que el melocotón. Con el propósito de la propagación por injerto, no importando el tiempo que hay que esperar, los agricultores plantan almendros agrios bien desde plántulas ya crecidas o incluso sembrando semillas. Como se verá en el capítulo del almendro, no es lo más común, y se evitaba así el periodo de juvenilidad de la planta. Como en el Entorno de Doñana hay gran cantidad de almendros silvestres, es costumbre entre nuestros informantes dar un paseo por los caminos y veredas que se esparcen por los alrededores del Coto y las fincas de la zona buscando plantones de almendros silvestres para utilizarlos en sus huertos.



Ciruelo santa rosa injertado en pie de almendro agrio. Obsérvese el mayor desarrollo del ciruelo.

Los informantes han aconsejado siempre practicar los injertos en los ciruelos, ya sean en madera o en corteza en febrero o marzo y nunca después de abril. Algunos aconsejan al final de verano y otoño, pero no es práctica frecuente.

- ¿Cuándo es el tiempo para injertar un ciruelo en almendro?
- *Pues en marzo.*
- *En marzo. Cuando la primavera... que no hay tanto frío ¿no?*
- *Eso es... pero para injertar ahora, este año no sale ¿comprendes? Este año no sale ya [en octubre]. El año que viene sale bien. Se ha perdido, ahora lo he vuelto a injertar ahí. Ya hace unos pocos de días y está verde, este año no sale, pero el año que viene sí sale.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La información así expuesta puede servir como regla general para la elección del patrón de injertos de ciruelos ya sea en almendro, en melocotón o en ciruelo agrio, así como la mejor fecha para injertarlo, en marzo. Más información sobre la técnica del injerto y otras particularidades puede encontrarse en el capítulo que nos precede, el del damasco.

Riego

En la introducción general a este documento sobre la agricultura tradicional en Doñana hablábamos de cómo se documentaba a mediados del XIX la existencia de frutales, entre ellos ciruelos, en régimen de secano, tal y como se hacía agricultura entonces. Los frutales autóctonos han desarrollado una buena adaptación a esta circunstancia, como se describe en los capítulos específicos para cada frutal. La disminución del recurso hídrico por la presencia de la agricultura moderna en la zona puede fácilmente afectar a la necesidad de agua de estos frutales, pero en la actualidad todavía presentan buen rendimiento en secano.

Empleando una fantástica metáfora donde el árbol resulta el dominador sobre el suelo, sobre la tierra, uno de los agricultores nos describía como él entendía el riego de los ciruelos y explicaba que cuando ya los árboles se hacen adultos, se hacen más independientes del agua.

- ¿Y a las calores, son sensibles o son buenos [los ciruelos]? En el verano, si pasa calor ¿hay que echarle mucha agua...? ¿Usted no le echa agua ni nada, no?
- *Yo no le echo agua. Yo no le he echado agua. Yo cuando están así, ya no los riegos más. Tú no ves aquellos chiquitillos, hasta que se apoderan de la tierra pues sí, pero ya cuando están así no los riego más.*
- Total, éstos que tiene aquí no los riega ni nada.
- *Ya no los riego.*
- Hombre, le caerá agüilla de lo que va... porque si aquí planta otras cosas sí va regando, ¿no?

- *Hombre, éste árbol mismo, hubiera aprovechado...*
- *Que eso tiene las raíces por aquí, ¿no?*
- *Sí, ¿tú no ves...? De aquí a aquí tenía yo un caño hecho y un día sí y otro no, le llenaba el caño de aquí a la esquina aquella [para regar la huerta].*
- *¿Qué tenía aquí, las papas? ¿O los tomates?*
- *No, aquí tenía dos hileras de tomates, que sobraron tomateras ahí y digo: «¿qué hago? Pues las pongo aquí. Que no las quieren para casa, pues se las echo a las gallinas o a los becerros». Y la raíz pues viene aquí.*
- *Claro, entonces bebe.*
- *Come de aquí. Ésos no. Ésos [los tres ciruelos principales que están más alejados, injertados en almendro] no cogen humedad ninguna. Ésos cuando llueve... (...) Ahí eso todo es de secano, y éstos son de secano también. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

En el capítulo del almendro, especie que como vemos suele servir de patrón para el ciruelo, se desarrollan la información recogida sobre sus necesidades hídricas específicas, pero el ciruelo también merece atención aun injertado, pues el intercambio genético puede establecer variaciones en el comportamiento frente al recurso agua y, por ser árboles que producen grandes frutos y con una alta productividad, las necesidades de agua aumentarán forzosamente, sobre todo en los meses de julio y agosto, cuando concurren muchos factores: presencia de frutos, máximas temperaturas, máxima utilización del recurso por la agricultura, etc. Como el resto de frutales, al estar insertos en sistemas diversificados de hortícolas, sementeras y otros frutales como olivos y naranjos que sí están regadío, cuando se percibe necesario reciben el complemento hídrico del riego del resto de cultivos.

Cuando están cargados de ciruelas les pongo los dos goteros y reciben a la par de los olivos, todos los días unas horitas. Pero los tengo retiraditos... Pero, en verdad, cuando le quito la fruta a lo mejor le quito un gotero, para que no tenga dos. Para qué tanta agua. A veces tanta agua es malo también, a veces tanta agua es malo para los árboles. Y cuando son chiquititos, más. No se debe regar, el almendro por lo menos no se debe regar tanto, como algunos que los tienen siempre arriado de agua y eso ni cría ni mierda ni se desarrolla ni nada. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Ciruelo blanco, santa rosa y platanero en finca de secano. Villamanrique.

Poda

La poda en los ciruelos locales que hemos presentado aquí se hace siguiendo criterios compartidos con el resto de frutales. Escondida tras preceptos estéticos transmitidos de generación en generación, la lógica que guía la técnica de poda de formación, rejuvenecimiento y fructificación del ciruelo es difícil de alcanzar, de manera que sólo aquellos con experiencia tienen la seguridad de estar haciendo lo adecuado. Durante nuestro trabajo de campo hemos observado y escuchado cómo la aparentemente simple descripción de la forma final de la copa de los árboles, así como algunas referencias a las ramas que conviene ir cortando en cada temporada, son las únicas descripciones en los discursos, aunque detrás existan lógicas que relacionen estas prácticas con condiciones de luminosidad y receptividad solar así como una estructura de las ramas primarias y secundarias que optimice la producción de ciruelas. “Una buena poda”, es lo único que dicen a veces.

La dominancia de árboles injertados permite un mayor control de la estructura del árbol como la cruz y las ramas primarias, pero la gran capacidad para producir madera o “echar metidas” exige una gran atención en la poda de formación, con lo que habrá que acompañar este proceso desde el inicio, controlando que el árbol no suba demasiado.

- Total, que no le ha hecho la cruz antes porque estaba esperando que la cruz estuviese más para arriba, ¿no?

- *Ajá, después la desmocho por los medios... y ancha el árbol. Después se lía a echar metidas ahí, como aquel árbol, metiditas nuevas, y se queda el árbol más bajito y más abierto. Y no se va para arriba para arriba. Porque si se va para arriba después no se puede poner ni una escalera en un árbol así, porque se cae...* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Ciruelo platanero. Poda de formación. Cruz próxima al suelo. Villamanrique.

La cruz o cabeza en Doñana es costumbre realizarla a una altura de aproximadamente medio metro. Una de las principales razones son motivos estéticos y tradición, pero no hay que olvidar la repercusión sobre la práctica de esta acción: en un futuro la cruz será punto de apoyo para lograr subir a partes más altas e inaccesibles para recolectar la fruta. Incluso para el raleo harán un ligero ejercicio de escalada en el que la cruz sirve de apoyo indispensable.

- ¿Y la cruz se la vas a hacer dónde?

- *La cruz se la tendré que hacer por lo menos por aquí [a un metro], que se pueda uno subir en él. Le corto esta rama, si no, estas dos que están ahí más para arriba. Le corto las dos por ahí y le dejo esos coletes ahí [deja dos ramos que serán dos futuras ramas primarias]. Y ya empieza a echar metidas eso... En el corte. Y para arriba pues va metiendo, va echando las metidas... Así para afuera y ya el árbol se forma ahí... va anchando así.*

- ¿Eso dónde lo ha aprendido usted? ¿También con los viejos?

- *¡Pues con quién lo voy a aprender! A mí me ha gustado preguntar. Yo cuando me iba a trabajar con uno y no he estado seguro en lo que estoy haciendo, le pregunto al que sea... al más viejo, al que ha sabido más que yo, no es como ahora mismo que le dices tú a uno: esto, y dice: sí, hombre, tú vas a saber más que toda la gente! Yo no sé más que toda la gente, yo lo he aprendido porque lo he aprendido de otras personas más*

viejas que yo...

- Tiene usted toda la razón, Manuel

- *Claro, porque cómo va a aprender, como va a saber un tío que tenga 17 ó 18 años como uno que tiene setenta y tantos años trabajando en los árboles, pues no puede saber lo que se le puede hacer a un árbol, porque yo no lo sabía, y tuve que ir a perder cuatro ratos... porque no tenía trabajo y me iba con ese hombre para que me enseñara, y yo he sido un hombre que yo he estado trabajando con lo que sea y he sido muy preguntón, como decía... no preguntes más... Dios, no preguntes más, si no lo sé, ¿y si corto una rama malamente? Y me va usted a decir: míralo, no has preguntado y has cortado la rama que no es... (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Ciruelo platanero.

Interior del árbol.

Poda ligera.

Villamanrique.

La poda que más peso tiene en el ciruelo es la de fructificación, moldeando la estructura del árbol de manera adecuada para obtener unos frutos óptimos, quitando las ramas que “estén mal puestas”.

Se le quitan las ramas de adentro y las metías que sean muy grandes, para que eche como ésta, que está cortada de antes y echa metías nuevas. En las metías nuevas echa la fruta, por eso le corto muchas ramas, para que eche metías nuevas y así tiene las ciruelas mejor y se coge mejor. El forraje no conviene. Le quito todas las metidas de adentro, le dejo solo de afuera, para que eche las frutas buenas. En vez de dos cubos con que eche un cubo tiene bastante, por lo menos tienes las frutas en condiciones. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Según los agricultores, el ciruelo tiene tendencia a producir yemas florales en ramos cortos, dardos y brindillas, en lo *menudito*, como describen los informantes, con

lo que la poda se orienta a mantener este tipo de ramas secundarias y ramos hasta que sean productivos, favoreciendo la presencia de brotes nuevos, esas *mijitas* a las que el agricultor refiere en la siguiente cita, que no superen los dos años de edad y no se lignifiquen. Muchas de ellas, además, son el objetivo principal de la poda, pues hay que rejuvenecerlas a menudo ya que envejecen pronto. El ciruelo tiende a producir mucho follaje por lo que hay que aliviarlas favoreciendo los brotes de los ramos primarios, donde las ciruelas tienen mayores probabilidades de alcanzar mejor tamaño, pues son zonas muy bien irrigadas.

Pues a lo mejor este año es capaz de echar algunas. Estas mijitas. Lo gordo no, que es hoja más que todo, hoja. Pero estas mijitas son las que agarran más en las ciruelas... echa flores y echa... Que es de un pie que tenía el muchacho éste [el vecino]. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La poda de producción o fructificación suele hacerse en otoño, en el período de latencia del frutal, cuando ha terminado la recolección, aunque no es raro ver cómo los agricultores van quitando, durante la primavera y el verano, aquellas varetas o brindillas que creen innecesarias y puedan estar robando energía al árbol y los frutos, en lo que se denomina poda de junio.

- ¿Y cuándo se hace la poda?
- *Cuando pierda la hoja. Más para adelante, que es cuando se lía a tirar las hojas. Que pierda toda la hoja, lo mismo que la parra. Como dice el refrán “vas a durar menos que la caída de la parra”. Pues eso es exactamente igual.*
- ¿Y todos los años se le poda?
- *Todos.*
- ¿Y una vez que le das un repaso ahora ya no hay que tocarle en todo el año?
- *En todo el año. Se despunta toda, se le corta la que esté mal puesta, la que esté metida adentro. Cualquier rama que esté mal puesta. Y se corta y se deja allí. Ya cuando llega su tiempo se lía a meter, se lía a florecerse y a criar otra vez varetas para arriba. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

El vigor del platanero y el blanco demanda mayor poda para así limitar el crecimiento vertical y el follaje, lo que no es tan acusando en las variedades santa rosa y bomba. Suele buscarse la forma de copa. La eliminación de ramas secas suele hacerse según lo demande el árbol, de manera que cada año se suele dar un repaso, en los meses de noviembre a enero. Esta poda de rejuvenecimiento junto con la poda de formación y fructificación se hacen al mismo tiempo, cuando entran los fríos,

cuando la madera está más seca y los cortes afectan menos al árbol.

- ¿Y una vez que empieza a crecer el ciruelo, qué tipo de poda hay que hacerle, qué limpia?

- *Pues eso hay que despuntarlo todo, si no, llegaría a las nubes todo. Hay que cortarle toda la vara porque la vara no echa ciruelas. Las varas de un año no echan ciruelas, la echan de dos, como la de los olivos, igual, exactamente igual. Pero hay que cortarle todas las varas ésas, hay que despuntarlas [brotes nuevos del interior del árbol que son exclusivamente de crecimiento]. Y las ciruelas donde echa es en lo menudo, en lo menudito. Lo mismo que los albaricoques, que hay que despuntarlo todo y quitarle todas las varas ésas. Y la mijita menuda que hay más para debajo de la vara, ahí es donde echa las ciruelas. Las varas son la fuerza que tiene, que coge fuerza. Tiene agua y tiene abono y tiene de todo y coge fuerza y se va a las nubes. Pero eso hay que despuntarlo.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando el ciruelo completa su ciclo vital y envejece ocurre el fenómeno del *careteo*, en jerga local, que refiere al progresivo secado y agrietamiento de las ramas principales, con la consecuente pérdida de productividad. La técnica de poda para subsanar estos problemas se denomina poda de regeneración. Antes de dar por perdido el ejemplar suelen seccionarse estas ramas, pues ya no sirven, y se impele al árbol a producir ramas en otras zonas menos afectadas para que así “tengan más fuerza”. Antes de que un árbol se dé por muerto hemos comentado cómo se recuperaban púas para injertarlos en otros árboles y seguir así manteniendo la variedad.

- *Para tener de las dos clases, claro. Como ahora he injertado de las redondas ésas [bomba], he injertado el nuevo ése que hay ahí, que está en el albérchigo ése, injertado en melocotón.*

- ¿Y éste es otro tipo de ciruelo?

- *El mismo, de las ciruelas redondas ésas [ciruelas bomba], el mismo.*

- Pero lo has injertado en melocotón.

- *Lo he injertado en melocotón, porque al melocotón, la puñetera madre, pues estaba en almendro y está así de gordo, más saludable... Pero el melocotón se abicha mucho, o sea, se caretea mucho con el sol, que no tiene duración, que ya lo tienes que quitar de en medio. Porque se caretean todos, se caen las ramas, podridas ya. Y he injertado el cacho ése por darle a la vara más... (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Otra de las prácticas dentro del manejo de los ciruelos en Doñana, relacionada con la poda y la consecución de frutos de tamaño deseado, es el *clareo*, práctica que consiste en eliminar manualmente los frutos del árbol dejando sólo la densidad deseada. El *clareo* es denominado por la agronomía con el nombre de *raleo*. Childers lo

describe de la siguiente forma: *eliminación de algunas flores y/o frutos de la planta según los siguientes objetivos: aumentar el rendimiento anual del fruto de calidad; mejorar el tamaño de la fruta; mejorar el color; aumentar su calidad para consumo...* (CHILDERS, 1982).

Para realizar de manera óptima el clareo de frutos en las partes más distantes del ciruelo se suele utilizar una escalera. El raleo es una técnica que demanda inversión de tiempo, dinero (si lo ejecuta un tercero) y riesgo al desarrollar la actividad en sí. Por esto muchos de los agricultores, habida cuenta de su avanzada edad, ya no lo practican. Esta técnica, más presente en la agricultura tradicional que en la moderna, está desapareciendo por el elevado gasto que conlleva. En los frutales autóctonos también se está dejando de hacer, porque es arriesgado y se percibe que no hay compensación (son para el avío de casa), haciéndose un breve clareo de frutos y sólo en partes accesibles desde el suelo.

Además de *clareo*, el raleo es también denominado *castrado*, que también puede hacerse en flores. Es de notar la metáfora sexual aplicada a la naturaleza, donde a la acción de quitarle sus flores o sus frutos, órganos sexuales, se aplica la misma palabra que se usa en el lenguaje para referir a la acción de capar, donde se extirpan o inutilizan los órganos genitales. A pesar de la edad, como los ciruelos son muy productivos, todavía hay quien lo hace para mejorar el tamaño de las ciruelas (puede verse más información sobre el castrado en otros frutales como el peral).

- *Eso hay que castrarlos. Y los melocotones igual, mientras menos le dejas, más gordas son.*
- *¿Y cómo los castras?*
- *Pues subido en la escalera quitándolos.*
- *¿Con la mano?*
- *Con la mano*
- *¿Le quitas qué, la flor? ¿O cuándo ya ves el fruto que ha engordado un poquito, no?*
- *Cuando el fruto está que va rompiendo, que ha roto ya de la flor, que ha perdido la hoja y ya hay algunos gorditos. Eso se le deja a lo mejor cada cuarta uno, o por ahí. Porque como no lo dejes quién va a...*
- *Tú ves una rama grande, ¿y le vas dejando tres o cuatro en cada rama?*
- *Tres o cuatro, según la rama, como las ramas son del año también, que son las que echan las frutas y las que se podan... Lo viejo hay que quitarlo. Los nuevos hay que dejarlos y los viejos se quitan. Y esos nuevos ahora, pues según, si es una vara así de larga, pues se le dejan cinco, o cuatro. Cinco o seis, pero si es una ramita más corta pues se le dejan dos o tres. Se le va clareando, si no, ¿quién iba a poder con lo que le cuaja algunas veces a éste?*

- ¿Y cuándo, lo de castrarlos, en qué tiempo se hace?
- *Castrarlos pues... cuando le sale la flor en primavera, pues a los 14 ó 15 días ya se le puede castrar, porque ya se lía a tirar la flor, y empieza a engordar ya [la ciruela].* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Hay veces que son los propios fenómenos atmosféricos, como las heladas, los que se encargan de hacer este raleo en los ciruelos.

Hay años que a lo mejor viene un mal tiempo y te lo dejan muy claros y a lo mejor no los tienes que tocar, pero eso hay que castrarlos, eso hay que castrarlos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Por último nos detenemos brevemente en otro aspecto que relaciona la poda con el marco de plantación. Según la densidad de plantación de los frutales habrá que prestar más atención a la poda realizada, para que los árboles no entren en conflicto unos con otros y para que las labores y el manejo se pueda realizar sin complicaciones. En Doñana la mayoría de mantenedores de frutales locales, que son pequeños propietarios, no tienen tractor propio y cuando hace falta maquinaria para alguna labor la alquilan a algún amigo o vecino. Pero esto tiene un inconveniente que afortunadamente siempre se queda en anécdota. Varias son las historias que narran cómo los tractoristas que vienen a trabajar en los predios por unas pocas horas, al no conocer bien los cultivos que hay, suelen tener pequeños accidentes en los que tropiezan y desgajan algunas ramas de los frutales e incluso los arrancan cuando son nuevos y recién plantados. Por ello en el relato de los agricultores, cuando hablan sobre la poda, siempre habrá espacio para estas anécdotas donde se pone énfasis en realizar la poda con atención al espacio que vaya a necesitar el tractor.

Plagas y enfermedades

Las plagas más frecuentes en el ciruelo local en Doñana son la mosca de la fruta y los áfidos. Los informantes han descrito la existencia de ciruelos colonizados por lo que ellos llaman el *piojillo* o la mangla, que son pulgones que también atacan a los almendros y demás frutales, produciendo el árbol una resina o *pringue* oscura muy desagradable para los agricultores.

- ¿Y los ciruelos hay que curarlos también o no?
- *Si tiene piojillos, sí. Unos piojos que hay que le salen a la hoja, que son*

muy malos de matarlos, que no son todos los venenos los que se lo llevan. Pero hay que curarlos porque le sale esa mangla, esa piojada que le sale, que a lo mejor hasta pringue. Y si lo dejas con eso, pues fíjate, no aguanta nada, eso hay que curarlo como todas las cosas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Contra la mosca de la fruta también están siempre muy alerta, pues se siente muy atraída por los azúcares de las ciruelas, y cuando ataca, complementando las trampas tradicionales, aplican insecticidas pero poniendo mucha atención, conscientes de sus riesgos. Con estas técnicas modernas también experimentan desarrollando modos alternativos de aplicación, como la estrategia siguiente de aplicar insecticida mezclado con azúcar rociándolo en los árboles cercanos cuyos frutos todavía no sean de temporada, desviando la atención de la mosca.

La mosca es muy jodida. La mosca en todos los árboles hay que temerle. Lo mismo al melocotón que al albrichigo ese tardío. Todo, todo. La pera se la cargan en un rato. Hay que tener productos para curarlo, de cuando en cuando. Aunque no se le eche al árbol. Por ejemplo yo te quiero decir, el peral ése ya lo está picando la mosca. Pues antes de picarlo la mosca, curo y le doy al naranjo, con la máquina, un poquillo. A un olivo que esté al lado, a otra cosa que esté al lado, ¿sabes? La mosca va a lo que cura uno porque como eso trae como una meloja, que la llama a la mosca como la azúcar llama a la mosca...

Lo que me quiero referir es que si está cargado de ciruelas, o de damascos, o de peras, o de lo que sea, y no lo puedes curar porque se te adelante la fruta, curas los de los lados. Los árboles de los lados. Y allí va la mosca a probar aquello porque, claro, hay veces que... no le vas a echar a un damasco, un ciruelo, una cosa que esté ya casi bueno para comértelo, ¿comprendes? Y por eso se curan los árboles de los lados, y ahí va la mosca a probarlo.

Pero la mosca aburre a cualquiera, la mosca es muy jodida, yo voy a tener que comprar el veneno ése que hay, que tenía un poquito este año y se lo he rebujado ahí a la maquina que he echado con azúcar y todo. Es como una meloja, y un producto fuerte que hay. Voy a tener que comprar un producto que hay expresamente para eso, para la mosca, porque es que la mosca le entra a todo. Hay que ver la mosquita esa, la porquería que está, que es como una liendre, con unas alitas que tiene para arriba, y vaya el puyón que tiene. Hay que ver lo que le hace a una naranja que le mete el puyón y ya está lista. Por eso te digo que es preferible de gastarse... es carillo, los venenos esos son carillos, pero que es menester liarse y no poner botes ni mierda... los botes cogen mucha mosca pero no es lo mismo que los venenos.... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En ocasiones los informantes nos han relatado sus quejas no hacia insectos sino hacia los mirlos, tan abundantes en la zona, para lo que los agricultores recurren a la

práctica ya referida en varias ocasiones de colgar discos compactos de las ramas de estos árboles. Desgraciadamente parece que esta práctica no surte mucho efecto porque, según dicen, los pájaros acaban acostumbrándose. Sin embargo, los cd's siguen adornando los árboles de los predios como si de árboles de navidad se tratase.

Por otro lado, los ciruelos de Doñana parecen ser bastante resistentes a las enfermedades. Por lo general el ciruelo suele tener una vida larga que además se prolonga gracias a estar injertado sobre almendro y al manejo de rejuvenecimiento que recibe, cortando ramas viejas e injertando nuevas. Enfermedades que pudiesen acceder al árbol por su sistema radicular se salvan con los patrones de almendro y, en la parte aérea, no hemos documentado ninguna enfermedad en particular, salvando la natural senescencia del árbol. Entonces la madera se agrieta y se debilita, y se pueden producir cicatrices que son colonizadas por microorganismos que infectan los tejidos. Aparte de esta circunstancia, el ciruelo es percibido como uno de los frutales más fuertes y resistentes en la zona y nadie apunta ninguna enfermedad.

- ¿Los frutales así como el ciruelo también tienen la madera endeble?
- *No, el ciruelo la tiene más fuerte. Y el damasco también es más fuerte todavía. Pero el melocotón no, el melocotón tiene una madera muy endeble.* (Antonio Pérez, Almonte).

Hay un agricultor que sin embargo nos comentaba, sin poder obtener muchos más detalles, de cómo conocía una *enfermedad* del ciruelo cuyos síntomas eran el desecamiento de estructuras secundarias (ramas superiores) acompañado de decoloración y abarquillamiento de las hojas, que a veces era solucionado decapitando las ramas en partes más bajas de las que estaban enfermas, como si el padecimiento se originase desde partes terminales hacia tejidos centrales. En los ciruelos localizados no hemos podido constatar nada parecido.

A pesar de las características innatas de los ciruelos, la extensión del uso de plaguicidas y pesticidas ha provocado resistencias y ha cambiado el comportamiento de la fauna asociada a los ciruelos. La costumbre, pues así eran las condiciones, de no tratar los ciruelos en el pasado, de no curarlos, se está viendo amenazada por la nueva situación.

- ¿Y antiguamente qué es lo que se hacía, por ejemplo en los ciruelos?
- *Yo lo que digo es que nunca ha habido tantas moscas y tantas cosas*

como hay ahora. Yo no me acuerdo de eso, de tantas cosas. Porque en un cercadillo que yo tenía ahí arriba tenía yo de todas clases de árboles, de todo. Y no se curaba nada. No se curaban ni sandías, ni melones ni nada. Y ahora hay que curarlo todo. Antes sembraba papas mi padre, y yo, porque aquello era un terreno muy fresco, y no se curaba. Y ahora si no las curas se pierden. Al rato hay que liarse con el cobre, que hay especial para eso. Después viene el escarabajo, ¡me cago en la leche que mamó el demonio!

- Total, que antiguamente había muchos menos bichos que ahora. ¿Y a qué se debe el cambio entonces?

- *Pues yo qué sé. Dice esa gente que eso lo traen los productos. Y es muy fácil que pueda ser, que la química lo traiga todo. Yo no sé lo que se refiere que antes no había tantas enfermedades como hay ahora en los árboles y en todas las cosas. Tanta mosca y tantas cosas, tanta mangla y tanto bicho. Y tanto piojo, tanto de todo. Los almendros pues se ponen que da miedo verlos, de mangla de esa pringosa. Y todo hoy hay que curarlo y, si no, no hay nada que hacer.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En torno a las enfermedades se visibiliza la percepción de cercanía con el mundo de las plantas que es dominante en Doñana. Las plantas enferman, como los humanos, y por tanto también hay que curarlas. En una actitud de socialización de lo natural, de nuevo, los agricultores nunca emplean terminología técnica propia del manejo de los fitosanitarios, como sí ocurre en los nuevos agricultores. En Doñana, los viejos todavía sienten la proximidad con sus cultivos y su relación con ellos es tan estrecha que son personificados: sufren, enferman, se ponen tristonas y, a veces, necesitan que se les cure. Pero la cura antes no se precisaba, porque había mayor equilibrio entre el hábitat y la planta. Hoy en día cada vez va siendo más necesaria. Los efectos del uso de agroquímicos en toda la zona obligan a los pequeños agricultores, que tienen unos pocos frutales, a utilizar también estos productos tóxicos ya que los agroecosistemas se han descompensado paulatinamente y son menos autónomos frente a plagas.

Recolección, uso y aprovechamiento

Al hablar de la productividad y el tiempo de maduración de los ciruelos, en el epígrafe *Ecología y datos productivos*, hemos mencionado cómo las ciruelas suelen madurar progresivamente en el árbol, permitiendo al agricultor hacer una recolección escalonada de los frutos, pero se señalaba cómo en el platanero ocurría algo singular:

la mayoría de frutas maduran de golpe, todas a la vez, lo que hacía cambiar un poco la estrategia de recolección de este frutal. De esta manera se forzaba lo que hemos denominado economía del regalo y el agricultor que tenía este platanero animaba a sus amigos a coger ciruelas de este árbol, porque su alta productividad combinada con su acelerada maduración desbordaba el consumo familiar.



Ciruelo platanero. Fruto recién recolectado.
Mediados junio. Villamanrique.

A finales de agosto las ciruelas han de estar recolectadas, de manera que las que no se han cogido comenzarán a caerse o incluso envejecer en el árbol. Una vez completado su ciclo, los ciruelos locales, árboles de hoja caduca, entregan sus hojas al viento otoñal señalando así el comienzo del periodo de latencia, dejando que la parte aérea de los ciruelos descanse. Suele ocurrir allá por septiembre y en octubre están completamente desnudos de hojas.



Ciruela blanca. Frutos recolectados y almacenados en casa. Mediados de Junio. Villamanrique.

Las ciruelas son unas de las frutas más dulces de entre las que hemos trabajado y que más atraen el paladar de sus consumidores. Recordamos cómo el platanero sobresalía entre ellas por su sabor como a plátano. Por lo general los frutos se consumen en fresco pero hemos tenido constancia de cómo tradicionalmente las ciruelas pasas eran una forma de conservar estos frutos y apreciar su sabor de otra manera, con otra textura. En la actualidad hay pocos que todavía continúen con esta tradición que, como otras tantas ligadas a la gastronomía tradicional, estaba en manos de las mujeres de la casa. Otros más perezosos aprovechan para comer las ciruelas pasas que quedan en los árboles.

No hay ninguna referencia que señale que una variedad de ciruela sea mejor para pasar que las otras, pero normalmente son aquellas de menor tamaño y mayor dulzor las que se aprovechan para esta transformación, como hemos aprendido de otras experiencias en otras zonas de Huelva.

Para pasar las ciruelas, éstas se dejaban a secar al sol (se *pasaban*) sobre una estructura aislante o pasil, hecho de algún material que ofreciera condiciones de reducida humedad y frescura, improvisado la mayor de las veces con recursos del campo¹⁶⁷. En la base se colocaban estructuras más gruesas como matojos, o *monte*, y encima se ponía un lecho suave (para no dañar el fruto) con tallos de forrajeras como centeno y otros pastos. Conseguida esta estructura fresca y aislante de la humedad, se extendían las ciruelas y se dejaban secar. Algunas veces se añadía a esto una

¹⁶⁷ Para mayor detalle sobre la construcción de pasiles, ver el capítulo de la higuera.

transformación en casa, que además optimizaba su estado de conservación. Como se describe en la cita siguiente, se utilizaba una mezcla de *lejía de ceniza*, que es agua de ceniza hervida en una olla, y aceite de oliva, donde se empapaba la ciruela pasa.

- M.J.: *Y las hacía yo pasas, me hacía mi padre un pasil con pasto y monte.*
- ¿Se pone encima del pasto?
- M.J.: *Exactamente, se ponía primero el monte, encima se ponía un poquito de pasto fino para que no se pegara como lo de la cebada, el trigo..., se segaba largo y se ponía así y ahora la pasa la hacía yo. Cogía un poco de lejía de ceniza, ceniza de la candela, y un poco de aceite de oliva (...) Cosa que no hace daño, una cosa extraordinaria y la iba poniendo y a los tres días, la ciruela pasada.*
- M.: *No se pudre ni nada*
- M.J.: *Por eso trae ese brillito que tú coges la ciruela pasada y trae ese brillito negro. Ése es el aceite.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela).

Como *lejía* era un término que podía inducir al investigador no familiarizado a equivocación, los informantes detallaron todavía más el proceso, donde aparece un nuevo elemento que es la *clarilla* o solución restante de la decantación por gravedad de la ceniza hervida.

La ceniza se coge y se hierva en un cacharro. (...) Coges la ceniza de la candela, en una lumbre que tú tengas o en una copa, o en cualquier cosa y coges esa ceniza clarita y la echas en un cacharro. Ahora te lías [a remover] y le echas agua, le echas agua... La pones en la candela a hervir, que hierva... y cuando está ya hervida la coges y la apartas. Y esa ceniza se va abajo y ahora la clarilla, que se llama clarilla, se viene arriba. Pues ese cacharro, el agua la coges y la echas en otro cubo. Colada, que no tenga carbón y que no tenga nada y la echas en otro cubo. Ahora coges un poco de aceite de oliva al agua, y lo bates y ahora tú las ciruelas las vas mojando. (María Josefa Villarán, Almonte).

Que su uso principal sea el consumo dentro del núcleo familiar no debe hacer olvidar otras funciones que tienen igual importancia o incluso mayor. Las ciruelas autóctonas tanpreciadas y diferenciadas de las comerciales, por su carácter de exclusivas, tienen la capacidad de servir de valioso instrumento de intercambio económico en el sentido amplio. Se incorporan a las diversas estrategias que integran la economía moral utilizándose como pago por determinados favores, muestras de afecto, etc., para equilibrar las transacciones morales frecuentes en estas comunidades. Además las frutas locales funcionan como evocadoras del pasado, activando la identidad local y produciendo sentimientos de cercanía y territorialidad.

Cuando estas frutas se consumen se recuerdan experiencias, familiares que estaban presentes cuando se comían ciruelas o se cultivaban. Se activa la memoria individual y colectiva que une al ser humano con su entorno y la historia. No se come la fruta sino lo que representan. Se come el símbolo, la fruta *del terreno* o *del país*, la fruta de los abuelos, la que sólo unos pocos tienen, las que son *naturales* por la forma en que se cultivan.

EL ALBÉRCHIGO

Introducción

El melocotonero o *Prunus persica* presenta en Doñana las formas *vulgaris* o melocotonero común y *leavis* DC o nectarina, también conocido como *nactarinas*. La nectarina autóctona, si bien es una variedad por todos reconocida, podría estar amenazada de extinción ya que no se ha podido localizar ningún ejemplar de este tipo durante nuestro estudio. De la variedad melocotonero común sí se han localizado dos ejemplares autóctonos que en Doñana reciben el nombre de albérchigo. Si bien podemos encontrar cierta ambivalencia en el uso actual de esta etnotaxonomía, ninguno de los informantes utilizará el término melocotón para designar la variedad antigua de albérchigo. Todo parece indicar que el término albérchigo estaba generalizado en un pasado para designar los melocotones y que conforme llegaron nuevas variedades el nombre de melocotón se fue extendiendo y desplazando al albérchigo.

Para el conjunto de las variedades locales de melocotonero en el Entorno de Doñana está claro que han compartido la misma historia de muchos frutales locales en la zona, como ocurre con los ciruelos, al haber sido variedades de frutas elegidas para las plantaciones de carácter intensivo que se han desarrollado en Doñana en los últimos años en detrimento de las variedades locales, dando lugar actualmente a una grave erosión genética.

*No, ya no. He estado investigando y ya no quedan ninguno [albérchigos].
(...) No, y que ha ido todo a los monocultivos estos modernos, a las
variedades estas modernas. Ya te he dicho que Los Mimbrales se*

injertaron porque lo traían de Valencia. (Antonio Magro, Almonte).

De la información recogida se deduce que en el tiempo que los informantes recuerdan coexistían en Doñana diversas variedades de *Prunus persica*. De las nectarinas pudo haber alguna variedad aunque no haya habido suerte en su localización, y de melocotoneros pudo haber más de tres, diferenciadas entre otros caracteres, por su época de maduración. Había melocotones desde mayo y junio hasta septiembre. Unos melocotones colorados, unos amarillos, y unos pequeños y ácidos, los más tardíos, que maduraban en septiembre. De las entrevistas, al no haberse localizado ejemplares ninguno, no se puede hacer un dibujo preciso de cómo serían las variedades primeras. Afortunadamente se han podido localizar los melocotoneros más tardíos, que son éstos que todos coinciden en denominar **albérchigos**.



Albérchigo de Hinojos. Frutos.
Hinojos. Agosto.

No hay claridad con otros dos nombres, melocotón amarillo y albérchiga blanca, no destacados por su pequeño tamaño (que sí se resalta en el albérchigo), y que pueden ser la misma variedad. Los albérchigos, aquéllos tardíos y pequeños, unas veces son descritos como colorados y la mayoría de las veces amarillos.

- ¿Y albérchigos, los recuerda?
- *Hombre, el albérchigo era el viejo, era el melocotón viejo, se puede decir, y después como han venido tantas variedades y eso...*
- Pero los antiguos que usted conozca...
- *Sí, yo conocí el antiguo pero no te puedo decir de nombre.*
- ¿Pero cómo era el fruto?
- *El fruto era medianito, el melocotón o el albérchigo le pasaba como al albaricoque, los había más blanquitos, más rojos, y había dos o tres clases, y uno amarillo que era ya... se venía por septiembre o por ahí, muy tardío...*

- Pero eso de albérchigo, ¿no?
- *Sí, era el tipo de albérchigo, pero el nombre ése se ha perdido y se puso todo en melocotón. Yo me parece que albérchigo ya no se le llama a eso, nada más que melocotón. (Gregorio González, Villamanrique).*

Antes de desarrollar los aspectos etnoagronómicos de esta variedad, nos parece oportuno hacer una breve referencia en los usos del lenguaje para describir y denominar este melocotonero pues, como ocurría con los términos damasco y albaricoque, encontramos la circunstancia de que pueda ocurrir un proceso similar de deslegitimación taxonómica sobre el nombre autóctono, que pudo originarse en una época cuando los melocotoneros foráneos comenzaron a llegar a la zona a mediados del siglo pasado. Como puede comprobarse en la siguiente cita (ejemplo del discurso de muchos agricultores aunque no compartido por todos), se establece que no había diferencias cuando alguien hablaba de melocotón o albérchigo. Además de esta inclinación por la difusión del nombre foráneo frente al vernáculo, porque como explicamos en el damasco, esté asociado a una idea de más prestigio, en el albérchigo se da cierta ambivalencia de género en el término, pues hay fluctuaciones entre los vocablos albérchigo y albérchiga.

- ¿Y además de esa albérchiga ha conocido usted alguna otra?
- *También he tenido, en el mismo árbol tuve injertado paraguayo. ¿Sabes lo qué es paraguayo? Es una fruta aplastada así, como un buñuelo, le dicen paraguayo, vendría de... Vendría de Paraguay y aquí le llamaban paraguayo, muy dulce.*
- ¿Y usted ha visto paraguayos de éstos por algún lado?
- *Yo los he tenido.*
- ¿Pero además de usted lo ha tenido alguien más por aquí?
- *Pues sí, ese paraguayo lo cogí también en una plantera en el campo, de un señor que compró plantas que venían de un vivero.*
- Pero que no es un cultivo tradicional de aquí, que eso no lo han tenido...
- *No, no es tradicional. Eso es traído de otro sitio. Sí, pero de hace ya también 40 años.*
- ¿Y además de esta albérchiga blanca ha tenido usted algún otro tipo, o ha conocido otro tipo de albérchiga aquí en Almonte?
- *Pues sí, había otra albérchiga que le decían, una especie a la nectarina de ahora, que le decían abridores, que se abría, se le hacía una raja y se abría la albérchiga y era...*
- ¿Y de qué color era ese tipo de albérchiga?
- *Pues era así, morado, morado.*
- Era morado. Más tirando al color de la ciruela o una cosa así, ¿no?
- *Sí, sí, un color de la ciruela negra más o menos.*
- ¿Y el árbol era muy distinto?
- *El árbol, un árbol normal de dos metros, tres metros.*

- ¿Y era parecido al albrichigo blanco?
- *Sí, sí... Era una especie a los árboles nectarinos, éstos que hay nectarinos ahora, pues un estilo a éstos.*
- ¿Y usted conoce quién tiene albrichigas de estos de abridores?
- *Pues no, eso ya se perdió aquí, de eso ya hace muchos años.*
- ¿No le suena a usted por el campo, quién puede tener cosas de éstas?
- *No, no, no lo sé. (Manuel Acosta, Almonte).*

Las principales características que sirven para identificar el albrichigo local son su tardía fecha de maduración, tener tonos rojizos al madurar y ser muy pequeño en comparación con el resto de melocotones que se conocen y recuerdan. También parece que el resto de melocotones que también hubo en el pasado no eran tan pubescentes como estos albrichigos. Sólo dos ejemplares, uno el Almonte y otro en Hinojos, han sido accesibles para ser caracterizados y hay grandes probabilidades de que constituyan dos variedades distintas de albrichigo. Es por esto que hemos convenido denominarlos **albrichigo de Hinojos** y **albrichigo de Almonte**.

El **albrichigo de Hinojos**, que se mostraba en imagen anterior, se ha localizado en el área periurbana de Hinojos, en la linde del olivar de uno de los informantes en este estudio, mantenedor de diversos cultivares locales de diferentes especies. Aunque no se haya localizado en el resto de localidades, esta variedad sí que se recuerda y se describe en las entrevistas llevadas a cabo en toda la zona, teniendo las gentes una fresca memoria de los albrichigos.

- ¿Melocotoneros, qué tipo de melocotones había?
- M.: *Pues melocotoneros, los que hemos dicho antes, el melocotón y la albrichiga...*
- ¿Pero de melocotón sólo había uno, o varios tipos?
- F.: *No, había el colorado, que era más colorado, y el amarillo.*
- M.: *Que era más amarillo.*
- V.: *Y el albrichigo.*
- ¿Cuál era más grande de los dos, el colorado o el amarillo?
- F.: *Eran de tamaño casi iguales todos, como si fuera un melocotón.*
- D.: *Ahora, que el mejor es el de agosto, que había en agosto, como había antes en las viñas...*
- ¿El colorado o el amarillo?
- D.: *Amarillo, amarillo era.*
- F.: *Más fino, el amarillo era más fino.*
- M.: *Que nosotros también teníamos uno amarillo, en injerto. Que echaba una carga que daba miedo.*
- D.: *Fui un día a Manzanilla y nos íbamos a la taberna a tomar unas copas de vino y estaba yo con Cristóbal. Me dio el medio pan y me dijo: «espérate...», y me dio cuatro o cinco melocotones, en agosto, así [de*

gordos], *rubios, rubios, pero un melocotón...*

- ¿Y el colorado en qué mes venía?

- M.: *Ésos eran de verano, pero no te puedo precisar.*

- J.: *Los colorados se venían antes...*

- M.: *El melocotón era más tardío.*

- J.: *El melocotón sí, pero los otros se venían antes. El albréchigo se venía en agosto y casi septiembre.* (Diego Sánchez, Mariano Díaz, Fidelio González, Juan Sánchez y, Venancio Cano, Hinojos).



Albréchigo de Hinojos. Fruto. Hinojos. Agosto.

El segundo albréchigo local es el **albréchigo de Almonte**, muy parecido al primero. Localizado en la finca de uno de los mantenedores de Almonte, junto a un pozo, se diferencia del albréchigo visto con anterioridad en la forma del fruto, con una prominencia en la zona estilar. En estos detalles nos centraremos en la caracterización más adelante.



Albérchigo de
Almonte.
Almonte. Agosto.

Informantes de Villamanrique también han descrito esta variedad de albérchigo aunque ni en Villamanrique ni en Hinojos se han localizado ejemplares de este cultivar.

- ¿De melocotones cuáles había antiguos? Unos más feos, otros más blancos...
- J.M.: *Esos así pelusitos, pero ésos ya...* [duda que queden ejemplares].
- D.: *Le llamábamos nosotros albérchigos. Aquí el antiguo el que ha habido aquí es el albérchigo.*
- ¿Aquí no ha habido melocotones antiguos? Tendría que haber alguno...
- J.M.: *Sí, aquí había uno que te dejabas el hueso limpio, te lo comías tú...*
- El hueso limpio, no estaba agarrado a la carne...
- J.M.: *Y después había otro que te llevabas tú con el hueso... y no lo pelabas.*
- D.: *El albérchigo estaba muy bueno.*
- J.M.: *Albérchigo y melocotón.*
- D.: *Albérchigo, los jodidos es que se abichaban muchos.*
- J.M.: *Si hoy hay melocotones así [gordos].*
- Pero bueno, ¿qué melocotones había antiguos?
- J.M.: *Melocotones y albérchigos.*
- ¿Pero de melocotones había varios tipos?
- J.M.: *Yo nada más he conocido el melocotón y el albérchigo.*
- ¿El melocotón era rubio o era colorado?
- J.M.: *Rubito y el otro colorado, pero eran más bien chico...*
- M.: *Sí, eran chicos*
- J.M.: *Pero cargaban todos los años amontonados, que echaban la flor coloradita, pero ahora no... es que ahora las cosas que hay tienes tú que dejarlas viejas...*
- ¿Y alguno que fuera tardío?
- J.M.: *Sí que los había, que se cogía después de la vendimia.*
- ¿De qué color eran?
- G.: *Para el tiempo de la era...*
- J.M.: *Me acuerdo yo que mucha gente los tenía en las viñas y vendimiando: «yo voy a coger unos pocos melocotones de estos... ».*
- G.: *Sí, de los albérchigos...*

- ¿Eran más chicos que los tempranos...?
- J.M.: *No, más o menos...*
- ¿Y el color?
- J.M.: *El melocotón era más colorado que el albérchigo... ese que se pelaba... que tenías que rascar el hueso con una navaja... ése era más coloradito que el otro. El otro tenía pelusitas blancas...*
- D.: *Era medio pálido*
- J.M.: *Pero ahora hay melocotones blancos... ahí en la tienda mismo...*
- D.: *Pero ellos lo que quieren es lo antiguo de aquí...* (Diego Rodríguez, José María Romero, Manuel Escobar, Gregorio González, Villamanrique).

Según todo indica, la principal competencia que los melocotones antiguos han recibido de los modernos es su mayor tamaño y su idoneidad para los nuevos manejos, tanto en lo que refiere a la comercialización y el transporte, como a su capacidad para resistir plagas asociadas al tratamiento con químicos. Estas limitaciones eran compensadas con su sabor y jugosidad pero, como señala el siguiente productor y vendedor de melocotones, el público centra sus demandas en el aspecto exterior.

- Entonces el melocotón antiguo es más dulce que el otro, pero como tiene una vista distinta pues la gente no...
- *Claro, es más chico. Antiguamente había muchas clases. Había albérchigas que eran más gordas y esas tenían la carne blanca.*
- ¿Y eran más tempranos que los melocotones?
- *Sí eran más tempranos, esos eran los más tempranos. Así iba la cosecha cambiando, para cuando terminaba una empezaba otra. Yo tenía muchas albérchigas, pero ya se han perdido.*
- ¿Por qué, no las quiere la gente?
- *Sí las quieren, pero es que a éstas les dan [consumen] más porque son más gordos [los melocotones modernos]. Y la gente con la vista come más que nada. ¡Pero dónde va a parar! Son el doble de ricas que éstas. Éstas la mayoría no echan gusto a nada. La mayoría de los melocotones éstos [los modernos] no echan gusto a nada. Los del verano son los mejores. Los que se cogen más tarde dan más. Los tempranillos esos los he tenido también y los he tenido que arrancar. No echaba gusto a nada, te los tenías que comer casi verdes para que echara gusto un poquillo a acidez. En cuanto que se le quitaba la acidez no sabía a nada. Son muy tempranos pero después no saben a nada. También tienen muy buena vista, pero después para comer...* (Antonio Pérez, Almonte).

Caracterización

El porte del árbol de los albérchigos muestra variaciones en los dos ejemplares caracterizados, siendo ambos árboles de pequeño tamaño pero con porte extendido en el albérchigo de Hinojos y colgante en el albérchigo de Almonte. Su tronco es

robusto y la madera tiene cierta fama de ser débil y poco resistente, con tonos rojizos característicos en las estructuras más jóvenes y oscura hacia gris cuando el árbol es adulto.



Albérchigo de
Hinojos. Árbol.
Hinojos. Agosto.

- ¿La madera cómo es, es dura o es...?
- *La misma, la madera es igual. Es muy endeble, la madera de todos los melocotones es muy endeble.*
- ¿Los frutales así como el ciruelo también tienen la madera endeble?
- *No, el ciruelo la tiene más fuerte. Y el damasco también es más fuerte todavía. Pero el melocotón no, el melocotón tiene una madera muy endeble.* (Antonio Pérez, Almonte).

Los dos ejemplares localizados eran árboles pequeños comparados con los melocotoneros alóctonos cultivados en la zona. El de Hinojos se encontraba a las afueras de la localidad integrado en un olivar de secano, como puede verse en la imagen más arriba. El ejemplar localizado en Almonte crecía en el borde de una antigua noria de riego, con bastantes limitaciones de espacio para desarrollarse pero aferrado a no desaparecer. Su tamaño era bastante reducido y estaba en un estado de creciente deterioro.

Albérchigo de Almonte. Árbol.
Marzo. Almonte.



El aspecto del árbol en estas variedades no nos ayuda mucho a diferenciar una de la otra, pues presentan fisionomía muy parecida. Afortunadamente la observación de sutiles diferencias en las hojas y, sobre todo, en los frutos de estos albérchigos nos han ayudado a distinguir morfológicamente estas dos variedades de melocotonero local en el Entorno de Doñana.

Con respecto a las hojas de ambos ejemplares podría decirse que las diferencias son mínimas. Ambos árboles presentaban hojas con una tipología común a la especie, lanceoladas con bordes aserrados y de un color verde intenso que se tornaba amarillento conforme entraba en el período de maduración de los frutos. Tienen un aspecto alargado a primera vista. Los agricultores destacan cómo las hojas de los melocotones modernos son más anchas que estos antiguos, cualidad que se percibe fácilmente. Los albérchigos tienen hojas de tamaño muy similar, en torno a los 75 mm de longitud por casi 21 mm de ancho (ver tablas de caracterización). Al mismo tiempo se pueden observar matices diferentes en la curvatura del limbo, siendo la curvatura del ápice de la hoja mucho más pronunciada en el albérchigo de Almonte que en el albérchigo de Hinojos. En ambos, antes de caerse las hojas en el mes de septiembre, éstas se tornan de intensos colores amarillentos y rojizos, otorgando a la finca hermosos contrastes.

- ¿Las hojas se diferencian de los modernos?
- *Es más fina, más estrechita más..., las de los modernos son más grandes, más gordas.* (Antonio Pérez, Almonte).



Albérchigo de Hinojos. Bordes crenados. Poca curvatura del ápice. Hinojos. Albérchigo de Almonte. Hojas. Almonte.

Por otro lado las flores tampoco presentan diferencias morfológicas que mediante la observación nos ayuden a distinguir entre variedades. Las flores del albérchigo en Doñana son de color rosado, mezcla del fucsia que domina la base de la corola y que se va tornando blanco conforme avanza por los pétalos, mientras se mantiene en la longitud de los filamentos de los estambres, rematados con el color alvero de las anteras. Al igual que ocurre con las hojas, a simple vista puede apreciarse cierta diferencia con respecto a las flores en los melocotones foráneos, siendo las locales por lo general más blanquecinas. Es común encontrar éstas flores en ramos mixtos, con yemas de flor y de madera. Como todas las rosáceas, tienen cinco pétalos y abundantes estambres.

Melocotones antiguos había el melocotón y el albérchigo. Rubito y otro colorado, que cargaban todos los años amontonados, con la flor coloradita. (José María Romero, Villamanrique).



Albérchigo. Flor en diferentes estados. Febrero. Villamanrique.

Para distinguir entre variedades de melocotoneros, desde la agronomía se pone mayor atención en las diferentes características relacionadas con el fruto, como la época de maduración, si la pulpa es dura o blanda, el color de ésta (que es la descripción más extendida), el grado de tomentosidad (pubescencia o vellos en la piel) y la adherencia del endocarpo (facilidad con la que la carne se desprende del hueso) (AGUSTÍ, 2006:286). En nuestro trabajo también fueron las características del fruto las que aportaron la información más sustancial.

Los descriptores más utilizados desde el conocimiento local para distinguir entre las variedades que hay en la zona, y que también hacen referencia al fruto, son el color y su época de maduración. Es decir, el observador que pudiera distinguir las diferentes tonalidades de los frutos de los melocotones, descritos como amarillos, colorados, o blancos y dorados, y sabiendo cuándo maduran, podría diferenciar entonces las variedades. Otras características adyacentes son la adherencia del hueso y la pubescencia de la piel, pero éstas no son utilizadas por los agricultores para distinguir entre variedades. Se identifican entonces melocotones (sin especificar el cultivar) cuyo hueso se desprende con facilidad o, por el contrario, melocotones que incluso, como dicen algunos, se tiene que “roer el hueso con un cuchillo”. También describen melocotones con más pelusitas o pelos que otros.

La albérchiga y el melocotón gordo son los que más han abundado. La albérchiga es más menuda. Nosotros lo arrancamos el año pasado. (Diego

Sánchez, Hinojos).

Tenemos entonces dos albróchigos locales con colores muy parecidos cuando alcanzan la maduración, que también es simultánea. Presentan ambos tonalidades blanquecinas mezcladas con el verde que tienen durante su desarrollo; son descritos como dorados pero que incorporan un rojo intenso cuando están maduros. El rojo entonces domina el color del albróchigo y es que capta la atención del que observa.

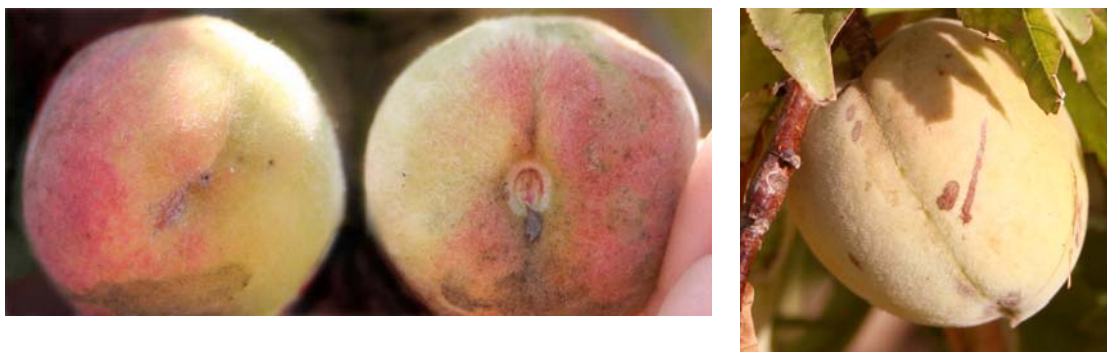


Albróchigo de
Hinojos. Frutos
y hojas.
Agosto.
Hinojos.

- ¿La albróchiga chica de qué color era? Nos han dicho que había una más gorda y otra más pequeña, la pequeña, ¿cómo sería?
- F.: *Entre verde y amarilla.*
- J: *Amarilla y colorada.*
- ¿Y hay algún albróchigo todavía por ahí en el campo?
- M.: *Pocos habrá, albróchigos antiguos, pocos habrá, porque antes se tenían...*
- F.: *Sí, la fruta de aquí en Hinojos se ha perdido ya, la de Hinojos se ha perdido* (Mariano Díaz, Juan Álvarez, Diego Sánchez, Fidelio González, Hinojos).

Es por esto que podríamos pensar que estamos hablando de la misma variedad de albróchigo en Almonte y en Hinojos. Dos mismos ejemplares de la misma variedad, según las descripciones. Pero si el conocimiento local organiza así las variedades de albróchigo, nos encontramos con un detalle que, aunque no ha sido resaltado en las entrevistas (tan sólo en una) nos ha ayudado en la investigación para delimitar dos variedades diferentes, al menos morfológicamente. En lo que respecta al fruto, el albróchigo de Almonte presenta una prominencia en la zona estilar, en el extremo

opuesto al cabo, que está totalmente ausente en el albrérchigo de Hinojos. Esta forma característica que en la sierra de Huelva da origen a la terminología de melocotón “con picón” (con un pico en el extremo), no es utilizada en Doñana para describir el fruto, de manera que en ninguna entrevista se ha hecho referencia a este detalle al hablar de los albrérchigos.



Albrérchigo de Hinojos a la izquierda y albrérchigo de Almonte a la derecha.

El albrérchigo y el melocotón... uno lo había amarillo y otros doraditos con un piquito en el culo. Muy buenos... ésos eran los antiguos. (Gregorio González, Villamanrique).

Del total de las entrevistas realizadas este informante sería el único que rescataría del recuerdo esta característica en la forma del fruto, señalando el “piquito en el culo” y su color dorado. Cuando nos ofrecía esta descripción desde Villamanrique parecía tener delante el melocotón cuya imagen se muestra más arriba, la imagen del fruto del único ejemplar de albrérchigo de esta variedad, localizado en Almonte (desgraciadamente durante el periodo de trabajo de campo este albrérchigo perdió la totalidad de la producción durante una fuerte lluvia de septiembre, lo que nos limitó al caracterizar los frutos). Posteriormente, en los últimos días previos a su maduración, se va tornando rojizo, transformando su aspecto en la última etapa de su vida, cuando muestra la característica que le da el nombre.

- *Estaban los albrérchigos ésos...*
- *¿Cómo eran?*
- *Un poquito más chicos con muchos pelitos, muchas basuritas.*
- *¿Era más pequeño?*
- *Sí.*
- *¿Y de color?*
- *Un poquito pardito cuando iba madurando, depende de que el sol combata a la fruta, porque si está muy sombría pues sale blanquita, como está muy castigada por el sol sale doradita. (Antonio Medina, Hinojos).*

Otras cualidades del albrérchigo son el color de la carne del fruto, blanquecina, con una fuerte adherencia al hueso. Este hueso, de gran tamaño en proporción con el fruto, presenta recíprocamente fuerte adherencia a la carne. Su color es rojo intenso, “como la sangre”, utilizando la expresión que usada en otras zonas de estudio (sierra de Huelva) donde hay variedades de melocotón cuyo hueso tiene una tonalidad similar. A los melocotones con esta característica le dan el nombre de almagreños en Galaroza, a no más de 100 km de Doñana... Esta cualidad también lo diferencia del resto de melocotones, pues ninguno era destacado por el hueso así descrito.

- ¿El albrérchigo no lo distingue del melocotón?
- *Pues yo creo que es igual, que es lo mismo. Ahora mismo no sé la diferencia que puede haber. Yo sé que era chiquitito, con muchos pelos, muchos pelitos, pero no lo diferencio del melocotón.*
- Más blanquillo, más gordo, más colorado...
- *Había como ahora, varios colores. Más blanco, más oscuro y hasta el amarillo ese que era muy tardío. Ahora hay veinte clases.*
- ¿Y de esos antiguos puede tener todavía alguien?
- *No sé, yo creo que esos antiguos no los habrá ya, es un árbol de poca vida también, no como el naranjo, que dura más que uno. Pero de éstos yo creo que no, porque la gente ha ido todo el mundo reponiendo sobre lo más moderno y eso yo creo que se ha perdido.* (Gregorio González, Villamanrique).



Albrérchigo de Hinojos. Frutos. Finales septiembre. Hinojos.

- *Yo el albérchigo que he conocido siempre es el que estaba en la huerta al lado de la noria.*
- El que tiene el hueso colorado por dentro.
- *Era verde con una pinta coloradita, el albérchigo.*
- ¿Y era pequeño o normalito?
- *Se criaban de todo, así y otros más chicos... (Isabel Rodríguez, Villamanrique).*

Por último conviene señalar que la carne del albérchigo es bastante densa y tersa, a diferencia del melocotón amarillo, que presenta mayor porcentaje hídrico, lo que lo hace menos resistente al almacenaje y manipulación una vez recolectado. Cuando los agricultores describen su sabor suelen acentuar su acidez y amargor, en contraste con otros melocotones más dulces.

El tamaño de este albérchigo, como señalaba el anterior informante, es verdaderamente pequeño, en comparación con el tamaño medio de los frutos que estamos acostumbrados a encontrar en los mercados, no alcanzando más de cinco centímetros de alto y de largo como puede verse en las tablas de caracterización con un peso medio de 73g. Como algunos agricultores han dicho durante el capítulo, era casi como una nuez.

Ecología

Los albérchigos y el melocotón amarillo son las dos variedades más tardías de los melocotones antiguos, que también resultan muy tardías si se comparan con los melocotones modernos de la zona, que suelen madurar a finales de la primavera. Los albérchigos locales caracterizados maduran a finales de agosto y septiembre, momento en que comienzan a adquirir las tonalidades rojizas en las partes más soleadas, proceso que suele describirse como la aparición de la *roseta* o el *lucero*.

- ¿Usted ha conocido alguna vez el albérchigo por aquí?
- *De esos melocotones antiguos de esos... ahí lo tengo.*
- ¿Qué tipo de melocotonero tiene?
- *De estos que tiene un olor exquisito, no me acuerdo ahora el nombre.*
- ¿Es más grande que el de las tiendas o más pequeñito?
- *Igual, pero son de los antiguos que hasta agosto y casi septiembre es cuando se viene. Se me secó, tenía uno así en el corral y me traje de los huesos...*
- ¿Y sigue teniendo la misma variedad antigua?
- *Eso es.*

- ¿Cuántas variedades había por aquí de melocotón?
- *El melocotón y el albrichigo, que es más delgado y coloradito por dentro que el melocotón. Unos eran colorados, y otros que le decíamos la albrichiga esa blanca, eso es.* (Ramón Panadero, Hinojos).

Aunque en Hinojos todos coinciden en señalar que la fecha de maduración del albrichigo colorado es en agosto, algunos mantenedores de esta misma variedad en Almonte informan que su maduración puede retrasarse hasta septiembre.

- ¿Y el que tiene en el pozo [un albrichigo colorado].?
- *No, el que tengo en el pozo es de agosto para adelante.*
- ¿Entonces tiene ahora [septiembre] todavía melocotones?
- *Yo creo que los tendrá todavía. Bueno, ahora mismo no te puedo decir, ya ves, todos los días me rozo con él y como no le echo cuenta...Y no sé si se le habrán caído ya al suelo. A lo mejor ya con el agua se han caído al suelo. Porque ya lloviendo, le pasa igual que con el tomate, lloviendo se echa ya por ahí.* (Antonio Pérez, Almonte).

En este caso así ocurrió y después de unas intensas lluvias en la segunda quincena de septiembre de 2007 este melocotonero tiró todos sus frutos al suelo, de donde fueron rescatados para su caracterización, pero incluso entonces se pudo observar que los frutos no estaban del todo maduros.

Como hemos apuntado, y tal y como se señalaba con el damasco, muchos agricultores inciden en que para que los frutos acaben de madurar correctamente y adquieran un buen grado de azúcares, aumentando la sensación del sabor dulce, hay que procurar que el fruto reciba adecuada iluminación solar.

- M.: *Es igual que el melocotón, igual que la ciruela..., si tiene más sol está más bueno, el que tiene menos sol, que se viene antes, pues no tiene el dulzor que tiene el otro.*
- M.J.: *El melocotón más rico que hay es el de agosto. Que es el amarillo ése...* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

La sensación de dulzor en el fruto es también referida como el *almíbar* de la fruta, como aparece en la siguiente descripción, relacionando esta sensación con los resultados de la conserva de los frutos o el preparado en almíbar. De nuevo el sol aparece como el responsable directo del buen sabor del fruto, de manera que aquellos frutos más tempranos se perciben como imposibilitados de recibir estos beneficios del astro solar, adaptando así la poda del árbol a esta carencia de radiación, al contrario de

los más tardíos, que tienen que ser protegidos de lo que los otros necesitan.

Porque el sol es el que le da el almíbar a la fruta. Por eso los melocotones, las ciruelas, y toda la fruta muy temprana, muy temprana no tiene el gusto de la más tardía, porque no coge sol. (José Espina, Almonte).

Con respecto a la época de floración llama la atención cómo madurando el fruto al final del verano, el albróchigo es bastante temprano en florecer, de manera que las yemas florales que han estado en reposo durante el invierno comienzan a abrirse a principios de febrero, mostrando el rosa de sus pétalos sobre la madera todavía desnuda de hojas.

Al ser árboles caducifolios los melocotones pierden sus hojas allá por el mes de octubre e incluso noviembre, pues recordemos que los más tardíos prolongaban su ciclo productivo hasta septiembre. El color verdoso de las hojas se va tornando de un rojizo amarillento que se intensifica con el sol del atardecer. Durante el letargo el albróchigo pasa el invierno sin hojas, hasta que éstas comienzan a brotar en el mes de marzo, después del brote de las flores.



Albróchigo de
Almonte.
Almonte.
Septiembre.

Un aspecto que todos los agricultores se preocupan de advertir en el albróchigo, y que se generaliza para todas las variedades de melocotonero, es su corta

vida en comparación con otros frutales. Las referencias que los agricultores hacen al fenómeno del *careteo*, como suele denominarse al proceso de seca y senescencia de los árboles, son abundantes cuando se habla del melocotonero.

- ¿Y los melocotones qué tienen, la vida más corta? ¿Duran menos estos árboles?
- *Los melocotones duran muy poco, se parten las ramas... Hombre, duran algo más porque está injertado en almendro, que es muy duro, pero el melocotón tiene muy poca vida, la madera del melocotón tiene muy poca vida. Con nada se caretean todos, con el sol se parten las ramas. Yo porque no le dejo mucho, le dejo así varas que a lo mejor a ésta le dejo dos o a éste una... ésta ya va metiendo. Con tres que le deje tiene suficiente y que se pongan gordos que, si no, no engordan.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Parece que los albérchigos y las variedades antiguas son algo más resistentes que las modernas, pero no hay mucha información al respecto para sacar conclusiones.

- ¿Y el melocotón, por qué lo dejo?
- *Porque es muy complicado ya, uno es muy viejo ya. Hay que estar siempre encima, muchos tratamientos.*
- ¿El melocotón de todas formas es una planta que dura poco, no?
- *Ése es el moderno, pero el otro duraba más, el otro te duraba 20 años.* (Antonio Magro, Almonte).

Manejo del suelo y riego

Con respecto al manejo del suelo disponemos de poca información en cuanto al albérchigo local se refiere. Teniendo en cuenta que sólo dos ejemplares han podido localizarse y la tradición de injertar los frutales de hueso en almendro, sobre todo en el albérchigo por la corta vida del frutal, no hay datos para profundizar en este tipo de información. También se ha de notar su carácter marginal en los predios donde se localizaban, destinados a hortícolas y frutales como olivos y naranjos. Esta marginalidad, que con el melocotón es espacial y numérica, hace que por lo general este frutal influya poco a la hora de tomar decisiones sobre el manejo del suelo. La rusticidad del albérchigo lo hace también bastante adaptable a los diversos tipos de suelos que puedan existir en la zona y, como ahora generalmente ocurre, también se ha adaptado al no laboreo.

Esta rusticidad y la poca necesidad de cuidados de los albérchigos locales los

hacen también poco dependientes del riego, sumado a la costumbre de espaciar considerablemente su marco de plantación, sobre todo en las parcelas de secano. Hay que tener en cuenta que antiguamente en Doñana los sistemas de riego no estaban muy extendidos y siempre domina la idea, con orgullo, de lo bien que se desarrollaban los frutales en secano. Los dos ejemplares localizados de albérchigos siguen en secano en la actualidad y no hay referencias a necesidades específicas de riego.

- ¿Y el que tienes en tu campo, lo riegas?
- *Ése no*
- ¿Ha salido sólo?
- *Sí, ha salido sólo, pero es que además no se ha regado nunca. Los melocotones antiguos no se han regado nunca en la vida. Estaban en las tierras unos aquí y otros allí, pero no se han regado nunca.* (Antonio Pérez, Almonte).

Reproducción

Muchas son las anécdotas de frutales autóctonos, en este caso albérchigos, que germinaban espontáneamente cerca de los progenitores y en aquellos espacios donde se consumían los frutos. El albérchigo aparece según los agricultores con sobrada capacidad germinativa, de manera que alcanza bastante independencia para conseguir su reproducción.

Allí había un albérchigo de esos antiguos [en su finca]. Entonces allí se cayeron los huesos o parte del árbol en un agujero grande que hizo el agua un año. Hizo una cárcava muy grande y se tapó. Al cabo del tiempo esa cárcava se utilizó para tapar el albérchigo ese que se arrancó y se echó dentro de los agujeros, para los olivos, desmarajo... Y al cabo de los años salió un albérchigo. (José Cano, Hinojos).

Así como con los damascos y ciruelos siempre aparece la referencia a un progenitor silvestre de los frutales, con el albérchigo algunos agricultores han comentado cómo con la siembra de huesos existe la posibilidad de obtener árboles con frutos amargos que posteriormente han de injertarse en variedades dulces. Ya vimos que el fenómeno denominado bastardeo indica la pérdida de calidad de una estirpe, como vimos por ejemplo con el tomate, cuya productividad decrece cuando no se efectúan rotaciones. Aunque en el melocotonero el fenómeno de transmisión y aparición de características no deseadas no sea propiamente este bastardeo, el

imaginario local proyecta la misma idea para representar la pérdida de cualidades en una especie cultivada, en este caso de un frutal. La reproducción por semilla parece entonces estar expuesta, en el albrichigo, a que los caracteres que favorecen buena productividad y frutos deseados no se expresen.

- V.: *Bastardean* [los albrichigos], *bastardean*.
- F.: *Como no sean injertados, no salen.*
- M.: *Sí, eso pasa lo mismo que pasa en los olivos...*
- F.: *Aquello salió de un hueso, de unos melocotones exagerados, y empezamos a coger los huesos, mi abuelo y yo, y los sembramos allí, en una cosa así como la mesa. Nacieron y empezamos a ponerlos por allí y por aquí, y cuando echaron... como almendras.*
- M.: *Yo no sé eso por qué se da en unos árboles sí y en otros no. En el olivo pasa lo mismo. En el olivo lo que sale de un hueso, la aceituna es chica.*
- J.: *Sale acebuche*
- F.: *Todo lo que sale de un hueso, sale bravío.*
- M.: *Pues sin embargo el damasco que nosotros teníamos en Valdevíbora, el damasco que salía era el mismo.*
- F.: *Por algo el injerto es para mejorar las castas, ¿no?*
- J.: *Sí, el melocotonero que sale del hueso no suele dar un melocotón bueno.*
- M.: *Que hay árboles en los que se dan esas circunstancias y en otros no. En la cepa pasa lo mismo, en la uva, y en la higuera lo mismo, la higuera que sale de la pepita, tampoco frutea bueno.* (Mariano Díaz, Juan Sánchez, Fidelio González. Hinojos).

Aun siendo sabedores del riesgo, la costumbre de sembrar huesos de albrichigos era muy extendida, por lo que parece no se generó ninguna pauta cultural que limitase esta reproducción sexual que es la mayor responsable en la diversificación de la especie. La ventaja puede apuntar por un lado a obtener buenos patrones sobre los que injertar, y la posibilidad de mejorar las variedades existentes de manera sexual.

- ¿Cómo se tiene que poner el hueso para sembrarlo? ¿Con el piquito para arriba o para abajo?
- *Eso poniéndolo tendido, se pone tendido y ya sale por dónde quiera.*
- ¿Y no hace falta para prepararlo ponerlo en agua antes o...?
- *No, metido en la tierra y ya está. Aquí nacen muchos, de tirar los huesos en las macetas salen ahí* [las macetas de su patio].
- ¿Hay que regarlo más cuando quieres que salga el hueso?
- *Hombre, hay que regarlo que no se seque la tierra.*
- ¿Y cuánto tiempo tarda en salir el hueso más o menos?
- *Hombre, depende... Llegando a su tiempo, eso todo lo hace el tiempo. El tiempo es el que lo adelanta y el tiempo es el que lo atrasa. Si llueve y hace un tiempo caliente, pues sale. Que llueve y hace un tiempo frío, pues aguanta allí, se aguanta allí hasta que llegue la temperatura.*
- ¿Entonces más o menos a principios de primavera o así ¿no?
- *Claro, en la primavera cuando ya empieza a calentar el sol.* (Antonio

Pérez, Almonte)

Si tenemos en cuenta su sobrada capacidad para reproducirse sexualmente, esto es, por semilla, la reproducción por injerto podría ser menos practicada pero tampoco ocurre así, ya que también esta forma se ha extendido mucho entre los agricultores. Como ya hemos comentado en previos capítulos, esta forma de reproducción es muy adecuada cuando además sirve para sustituir ramas viejas y conseguir árboles productivos más rápidamente, esquivando el periodo de juvenilidad.

También propicia momentos para para experimentar en la mejora de la especie.

- ¿Y cuánto tiempo tarda en hacerse un arbolito para que empiece eso a producir?
- *Eso necesita por lo menos seis o siete años para que... para criarse, para hacerse un árbol en condiciones. Eso en un año o dos o tres no echa nada.*
- ¿Y los modernos son más rápidos?
- *Los modernos vienen injertados, vienen ya muy adelantados. Ya vienen así de grandes y ya a lo mejor tienen un par de años ya eso ahí y ya, pues claro, esos dos años los tiene ya adelantados. Ya lo pones y en dos o tres años ya empieza a echar fruta. Depende del beneficio que tenga, cuanto más beneficio tenga más pronto echa fruta. Eso pasa igual con todos los árboles. Lo mismo en el naranjo... cuando más beneficio tenga más pronto se cría. (Antonio Pérez, Almonte).*

Como ocurre con todos los frutales en Doñana, la costumbre de injertar prunoideos sobre almendro también se practica con los melocotones, sobre todo para prolongar el tiempo de vida del melocotón sobre este patrón de reconocida longevidad.

- *(...) no se regaban [los albrichigos] ni nada. Después eso tiene muy poca vida, el melocotón tiene muy poca vida. Pero ahora lo injertas en almendro y tiene una vida larguísima.*
- ¿Y qué tipo de injerto se hace?
- *En espiga.*
- Porque ya el almendro es más grande, ¿no?
- *Eso es. El almendro después se mete en espiga.*
- ¿Y el almendro, qué se pone, el amargo?
- *Si lo pones en el amargo es mejor, es más valiente, es más fuerte.*
- ¿Y cuánto dura el injerto que no está hecho en almendro?
- *Ése dura menos.*
- ¿Siete u ocho años?
- *En siete u ocho años ya empieza a fallar y se echa a perder.*
- ¿Y con el almendro?
- *Con el almendro no, con el almendro dura un montonazo.*
- ¿Más que incluso el que no está injertado en nada, que está directamente del hueso?

- *Chispa más o menos igual. Quizás dure más el del almendro. Sí, dura más.* (Antonio Pérez, Almonte).

Aunque el injerto en púa es más frecuente (variante hendidura y corona) también se practica el injerto en yema, pues algunos agricultores alegan que la fina madera del melocotón no se adapta bien al injerto de púa.

- ¿Y también se hace en yema porque va mejor que la espiga?
- *Porque es que no tiene gordura y tiene una cáscara muy finita y...*
- Y eso no coge... no se puede clavar ahí ni nada...
- *Claro. Y la yema sí, la yema abres la cascarita y se mete allí, y ya está* (Antonio Pérez, Almonte).

- *Sí, he tenido albrichigo, tuve allí uno en un terrenito que tengo ahí detrás, que ése fue cogido de una planta que tenía un hombre mayor que yo. Cuando yo tendría 30 años, el hombre tenía 70 años ya. Era una albrichiga así y, de ahí cogí yo plantas, porque yo soy aficionado a los injertos, a los árboles. Y éste es un árbol, la albrichiga ésa.*
- ¿En qué árbol injertó la albrichiga?
- *Pues lo injerté en almendro.*
- En almendro.
- *Que le va muy bien a los injertos.*
- ¿Y con yema o con una púa?
- *Con yema, con yema.* (Manuel Acosta, Almonte).

El melocotonero en general se presenta como compatible con muchas especies en lo que refiere a injertos. Como cabe esperar, en los casos en que se pretende sustituir una rama vieja de un melocotón por una nueva, esta especie puede recibir injertos de melocotón, pero hay circunstancias en que, por diferentes motivos, el melocotonero sirve de portainjertos para otras prunoideas como el ciruelo, como hemos visto en su respectivo capítulo.

- *Ahora he injertado de las redondas ésas, he injertado el nuevo ése que hay ahí, que está en el albrichigo ése, injertado en melocotón.*
- ¿Y éste es otro tipo de ciruelo?
- *El mismo, de las ciruelas redondas ésas, el mismo*
- Pero lo has injertado en melocotón
- *Lo he injertado en melocotón (...) Le quité la rama, la aserruché y lo injerté, me salieron todas las espiguetas, le metí tres espigas a uno y tres a otro, dos ramas que injerté así de gordas, y todas salieron con más fuerza... y una se la llevó el tractor, y la otra ha quedado ahí.*
- ¿Qué dura más, un ciruelo o un melocotón?
- *Yo no sé el tiempo que dura un ciruelo, pero el melocotón no dura mucho, dura menos.*
- ¿Tres o cuatro años? ¿O cinco años?
- *No, dura más, pero ocho o diez años a lo mejor es que... lo renuevan por ahí. Un melocotón se cría en dos años, al momento, y ya hoy no lo*

dejan como antiguamente, que los dejábamos casi como los olivos, pero hoy los alcanzas todos con las manos, no dejan criar los melocotones...
(Diego Rodríguez, Villamanrique).

Por último, en lo que atañe a la propagación asexual de los albrichigos, durante el trabajo de campo también indagamos sobre la posibilidad de enraizar esquejes radicales o chupones de melocotones, y sí que ésta era una práctica habitual. Antiguamente la técnica de transplantar nuevos árboles desde brotes radicales era común, pero poco a poco esta técnica asociada a las variedades locales se ha ido perdiendo cuando, al introducirse variedades modernas injertadas sobre portainjertos agrios, se ha percibido que así es más rápido, porque el esqueje producirá variedades agrias que después hay que injertar, complicando el proceso demasiado lo que, añadido esto a la corta vida del melocotón, multiplica el gasto energético del agricultor para conseguir fruta.

Poda

¿Tú no ves? Como ves ahora mismo ése así... El día que vengas aquí y no tenga la rama... Porque esta rama es más alta que ésta y le está quitando vida a ésta. Y además que ése ya está formado en redondo y éste no, éste tiene nada más la vera esta y le voy a cortar éso para que quede redondo, se ponga redondo, se ponga como ese, redondo...
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Como vemos en la cita anterior, la imagen que guía la poda de fructificación en un árbol adulto de albrichigo local es la forma de copa o redonda. A diferencia de la verticalidad que mostraban las ramas del ciruelo, el melocotón tiende a la horizontalidad para conseguir más cantidad de luz, que repercute en los frutos, por lo que esta poda favorece mucho su inercia natural.

En Hinojos uno de los informantes desarrollaba este aspecto de la poda con gran sabiduría, poda de producción encaminada a distribuir adecuadamente la cantidad de luz sobre los frutos en el árbol, pero sin que llegue a ser perjudicial, sobre todo en el estío. Con los melocotones más tempranos la poda es diferente, pues hay menor exposición al sol y se suelen podar algo más para que el fruto esté más expuesto.

- *Otros [melocotoneros] que se crían para el mes de junio no se debe*

descubrir el árbol. Hay que podarlo, o quitarle los retoños nuevos, no quitársela del centro porque entonces en el mes de junio le quitas tú toda la sombra de arriba y cuando llega la tarde lo tienes quemado. Entonces hay que dejarlo cubierto para que no se eche a perder.

- Sólo se podaba para abrirlo el primero que se venía [los más tempranos].

- *Los tempranos. Que son los de mayo y a primeros de junio.*

- ¿Cómo hay que podarlo para que abra?

- *El palo es redondo, pues le quita del centro. Después le quitas las ramas más tupidas para que le entren los rayos de sol y los caliente y los ponga amarillitos. (Antonio Medina, Hinojos).*

De todas formas la práctica de la poda en las variedades autóctonas es reducida, pues apenas se gastaba energía en podar los árboles, si acaso tan sólo alguna que otra poda de rejuvenecimiento con el hacha, que se hacía en invierno, cuando el árbol estaba en latencia. Las nuevas técnicas de poda han llegado con las variedades modernas y, como muchos agricultores han trabajado en fincas de melocotón, han introducido los conocimientos y práctica de la poda con sus propios árboles, entre los que se encuentran los albérechigos locales. A pesar del poco cuidado, la producción de los albérechigos apenas se ve afectada.

- ¿Tú podas el melocotonero antiguo?

- *Sí, hay que quitarle por dentro, hay que quitarle forraje porque si no...*

- ¿Pero se podan mucho o como el naranjo, que tampoco le gusta que esté muy claro?

- *No, eso se poda más, al melocotonero no le importa que le dé el sol.*

- ¿Y cuándo se poda, cuándo ya deja de dar fruta?

- *Pues ahora para enero. Para cuando está muerto. No es como el naranjo, que se puede podar en cualquier tiempo.*

- ¿Y se poda una vez nada más al año el melocotonero, no?

- *El melocotonero una vez al año. (Antonio Pérez, Almonte).*

En algunas ocasiones a lo largo de este capítulo hemos hablado del careteo o secado de la rama, que también a veces aparece como *abichado*. Cuando las ramas se secan, se practica la poda de regeneración, para cortar grandes estructuras y dejar nuevos brotes que sustituyan las ramas en decadencia.

- *Como era muy viejo y éstos [los melocotoneros] se caretean mucho, éstos no duran mucho. Éstos árboles duran ocho o diez años, es lo que duran. Éste tiene más, pero por eso, porque tiene mucha fuerza. Y le voy a quitar todo eso con el serruchito [ramas viejas], porque eso le llaman la media poda. Después hay que podarlos...*

- ¿Entonces cada cinco o diez años hay que hacerle eso?

- *Cada ocho o diez años... si te echa varas, que si no echa... porque esta vara es de almendra, el padre es almendro, está injertado en almendro,*

por eso ha echado la vara. Si hubiese sido otro vidueño no echa vara... Esto hay en las fincas esas por ahí grandes, cuando ya se ponen así que se parten y se caen, lo que hacen es arrancarlos y ponerlos nuevos, y en tres años tienes otra vez otro.

- ¿Eso [el careteo] cómo se ve que le está ocurriendo?, ¿por el fruto o la rama?

- *La rama que se parte mucha, tiéntalo aquí, del sol. Todo careteo, y tiene muy poca fuerza. Se parte una rama, se parte otra. Y lo que hacen es arrancarlo y en tres años tienes... Esto cría mucho [el brote de almendro], esto se injerta y cría una barbaridad... cuando llega la hora. Este año le he dado melocotones a toda mi gente y aquí se lo han comido los pájaros y se han caído todos [porque la producción ha sobrepasado el consumo de casa]. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Por último, la imagen de árbol redondo que dominaba en la poda de producción o fructificación también guía la estética de la poda de formación, como es lógico. Para conseguir la forma de copa hay que acompañar al árbol desde pequeño, viéndose obligado el agricultor a *matar* alguna que otra rama para, visualizando la figura del árbol en el futuro, conseguir la forma de copa. También se aprecia cómo geometrías culturales idealizada terminan por configurar el aspecto de la anatomía de las plantas. La forma de vaso o copa que asociamos con el aspecto de muchos árboles no es más que el resultado de la intervención humana sobre esta porción de naturaleza, que acaba por conformar el ideotipo de la estructura de los frutales.

Asociación con otros cultivos

Las lógicas del manejo en la agricultura tradicional favorecían el aprovechamiento óptimo de las tierras de cultivo, por lo que era muy frecuente encontrar frutales intercalados entre hortícolas y, sobre todo, pues eran los cultivos dominantes en la agricultura tradicional de Doñana, entre olivares y viñedos. Muchas son las anécdotas (como las recogidas en las primeras citas de este capítulo) que describen cómo los jornaleros de la vendimia tomaban algunas frutas de los melocotoneros que había intercalados entre las vides, dando cuenta por un lado del tiempo en que estaban maduros y de lo apetitoso que se mostrarían durante las pesadas jornadas de trabajo en el campo. En la actualidad esta práctica sigue ocurriendo aunque cada vez es menos frecuente encontrar albérchigos en los olivares,

naranjales y huertos de la zona, así como en jardines y corrales.

En medio de los olivos, en Torrecuadro, en cada crucero ponían un melocotón y se han llevado 20 años dando melocotones. Pero los han arrancado todos. (Diego Sánchez, Hinojos).

Plagas y enfermedades

- ¿Y cuáles eran los albrichigos antiguos?
- *Los antiguos hay uno que es tardío, pero no lo he procurado porque es muy difícil cogerle el punto. Es tardío, pero le ataca mucho la mosca, se lo come la mosca, el del país, este, y otro que es albrichigo, que también le pega mucho la mosca, que lo pica todo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Como combinación de su período de maduración y la fragilidad de la piel del fruto, los agricultores describen los albrichigos antiguos como muy sensibles a la actividad de ciertos insectos. Hay que tener en cuenta también que la simplificación de los agroecosistemas a raíz de la generalización de los agroquímicos ha provocado un general desequilibrio en la estructura de flora y fauna asociada a los frutales, y al resto de cultivos, magnificando los efectos de ciertos insectos como la mosca de la fruta cuya actividad ahora se convierten en plaga. Los albrichigos autóctonos, cuya piel es bastante más frágil que la de los melocotones modernos, han pasado de ser tolerantes a estos “vecinos” del medio (no se tenía la costumbre de tratarlos con plaguicidas y los ataques no tenían el carácter de plagas), a ser víctimas indefensas. Esta condición los hace vulnerables a la pérdida de valor como variedad frutal, pues han perdido esta cualidad de ser resistente a enfermedades y plagas.

La mosca de la fruta y la mangla o pulgón parecen ser los más frecuentes motivos de padecimiento de este frutal, aunque también los agricultores describen con frecuencia lo que puede ser el ataque por el hongo *Taphrina deformans*, que comúnmente denominan *lepra*, y que provoca el abarquillamiento de las hojas (que también lo causa el pulgón), su posterior senescencia y caída, y la muerte del frutal.

- ¿Qué plagas suelen tener los melocotones?
- *Antes no tenían ninguna, pero ahora tiene 40. Ahora tienen muchísimas plagas. Como no los trates un montón de veces no... Primeramente que a la hoja le entra como lepra, que le llamamos nosotros, que se le arruga toda la hoja, se le arruga, se le arruga hasta que se cae. Y si se quedan pelones pues se secan. Y después también tiene bichos, los gusanos, la*

mosca... La mosca, como no lo trates de 15 en 15 días o menos, se lo carga todo. Aquellos que yo tengo allí se han caído todos al suelo porque no los traté. Vamos, los traté un montón de veces pero no lo trataría en su debido tiempo cuando la mosca, y se picaron todos...

- ¿Y la mosca qué hace, que salen los gusanos y se comen el fruto, no?
- *Claro, se comen el fruto y lo pudren por dentro. Se lían a comer dentro y ya empiezan a pudrirlo.*
- ¿Los pájaros también lo pican mucho?
- *Los pájaros aquí también lo pican, pero vamos, no, no le hacen mucho daño los pájaros. (Antonio Pérez, Almonte).*

Como técnica de prevención habitual en el manejo tradicional de los frutales en Doñana también encontramos botellas colgadas de los melocotoneros, como se ha explicado ya en otros capítulos.

- *¿Tú ves? Un árbol que es muy delicado el melocotón, el nectarino y eso... eso es horroroso. Eso, eso lo ves este año bueno y al año que viene lo ves que no sale. Al fruto le ataca la mosca, le pica.*
- ¿Y no le pones las botellas ésas que ponen?
- *Sí se las pongo, sí.*
- ¿Y qué le pones en la botella? Porque la gente dice que le pone gasoil o algo así y azúcar, o gasolina y azúcar o algo...
- *Lejía. Le echo una poquita de agua, una poquita de lejía, le pongo una botella a lo mejor media o un poquito menos. Le hago dos o tres agujeritos. Una botella de casera le pongo, unos agujeritos aquí en redondos, más de la mitad para arriba y de ahí para abajo se lo lleno de agua y le echo un chorrito de lejía y otra pizquinina de anís.*
- Ah, de anís que me dijiste, ¿y les gusta, no?
- *Claro, no ves que el anís es muy dulce y, al ser dulce, pues la mosca va a la fruta. (José Espina, Almonte).*

A pesar de la introducción de nuevas técnicas en el cultivo de variedades locales, los agricultores no ignoran las consecuencias que el manejo con fitosanitarios tiene sobre los productos del campo y se mantienen bastante escépticos con algunas prácticas como la aplicación de químicos. Esto ocurre sobre todo cuando se percibe la asociación entre fruto y químico, pues cuando los químicos se emplean sin que los frutos estén presentes, no hay tan clara percepción de las consecuencias. Por ello resulta curioso observar cómo algunos agricultores, en los frutales que tienen en sus huertas, dejan de aplicar cualquier químico cuando el fruto está cercano a ser consumido. Esto no es óbice para que cuando aparezca una plaga no apliquen tratamientos, pero sí que se puede percibir cierta actitud conservadora con respecto a los mismos.

- ¿Y qué melocotón es éste?

- *Ése es un albréchigo, un albréchigo amarillo de esos gordos. No tenía [frutos] cuando estuvieron ustedes...*
- *Sí, nos dio usted, ¿pero se acuerda que tenía unos gusanillos? Que no los pudimos probar...*
- *Porque no lo curé, no curé para la mosca. Ya estaban madurando y digo: «ya no voy a echar líquido, no vaya a venir alguno [de sus amigos y vecinos] y me cargue yo al tío, porque para eso tengo que decirle al que entre: «no vayas a coger de éso que tiene la fruta... ». ¿Y si yo no estoy aquí y entra alguno y lo coge? (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Recolección, uso y aprovechamiento

El albréchigo, al ser una fruta apetitosa y delicada, es objeto de atracción para las abundantes aves de Doñana, que en muchas ocasiones comen de estos frutos cuando están maduros. Es por ello que los agricultores son celosos en no demorar la recolección de sus frutos y cuando alcanzan las tonalidades rojas en la maduración, también denominadas rosetas o luceritos, se apresuran en cogerlos del árbol. Curiosamente cuando aparece esta roseta, aunque el fruto siga teniendo un color predominantemente amarillo, desde lo local se comienza a describir el fruto como colorado.

El carácter predominantemente tardío de los melocotoneros locales hace que conforme se atrasa la cosecha el fruto entre en lucha, además de con la fauna local, con los fenómenos atmosféricos. En septiembre suelen acontecer las primeras lluvias de otoño en Doñana y, como en el caso de la temporada de trabajo de campo, si el melocotón todavía no se ha recogido, puede sufrir un elevado daño en los frutos y caerse, haciendo que la cosecha se pierda por completo.

Por lo general ocurre que las frutas y hortalizas que no son para consumo familiar son percibidas como más distantes y se toman menos precauciones en cuanto a la salubridad de las mismas, siempre, por supuesto, dentro de los límites legales. Muchos agricultores tradicionales que son conscientes de este hecho reivindican cómo sus productos, sobre los que han tomado la decisión de no aplicar químicos, no pueden ser comparados con el resto, ya sea en términos de sabor y salubridad, como en términos económicos.

Eso es, con los melocotones lo mismo, las verduras y todo. Mi padre

siempre recoge las verduras y todas las cosas la tarde antes de venderlo. Lo que pasa es que la gente, (ya ahora parece que se está dando un poquito de cuenta), antes a lo mejor tenía la idea de que como era tuyo, pues a lo mejor tenías que venderlo más barato [por su condición de vecina del pueblo]. Y yo les decía que no es así, que lo mío no tiene que ser más barato porque lo mío tiene muchísima más elaboración que lo que compras en otros sitios. Y entonces tiene que valer igual o más. Pero bueno, parece que ya la gente va comprendiendo porque... ha cambiado mucho. La fruta y la verdura ha cambiado mucho de unos años para acá, porque la gente se ha dado cuenta de que comer éstas frutas y verduras es más sano.

- Claro porque ahora te ponen en los supermercados las cosas muy bonitas e igualitas...

- *Eso es, pero yo se lo digo a la gente que cuanto más feas son las cosas más buenas son.* (Josefa Pérez, Almonte).

Si algunos agricultores, como el que hemos visto en la cita anterior, tienen la posibilidad de vender los melocotones en un punto de venta público, hay otros que venden los melocotones excedentes en sus propias casa, salvando los intermediarios y consiguiendo algo más de valor. De todas formas este tipo de venta de albérchigos a través de redes sociales está casi en extinción, pudiéndose relacionar con una gran oferta de melocotones en el mercado, sobre todo en las grandes superficies. Cuando el punto de venta es la casa propia, una vez instauradas las redes de intercambio, hay un constante diálogo entre la oferta y la demanda de frutas que se articula sobre la reciprocidad y el regalo.

- ¿Y usted qué lo vende, a los conocidos de cuando usted vendía en el mercado?

- *L: No, yo los vendo en mi casa ahora, en mi casa...*

- Sí, pero a gente que conoce de cuando vendía, ¿no?

- *D.: ¿Quién se va a comer tantos melocotones?* [porque los tres melocotoneros que tienen desbordan el consumo familiar].

- *L: Como yo las conozco, digo: «mira que tengo melocotones». Y la otra: «pues tráeme estos... y tráeme papas... ».*

- *D.: Tengo también tomates muy buenos, y se llevan melocotones... y muchos que se dan, porque siempre se da.* (Diego Rodríguez y Lola Delgado, Villamanrique).

EL ALMENDRO

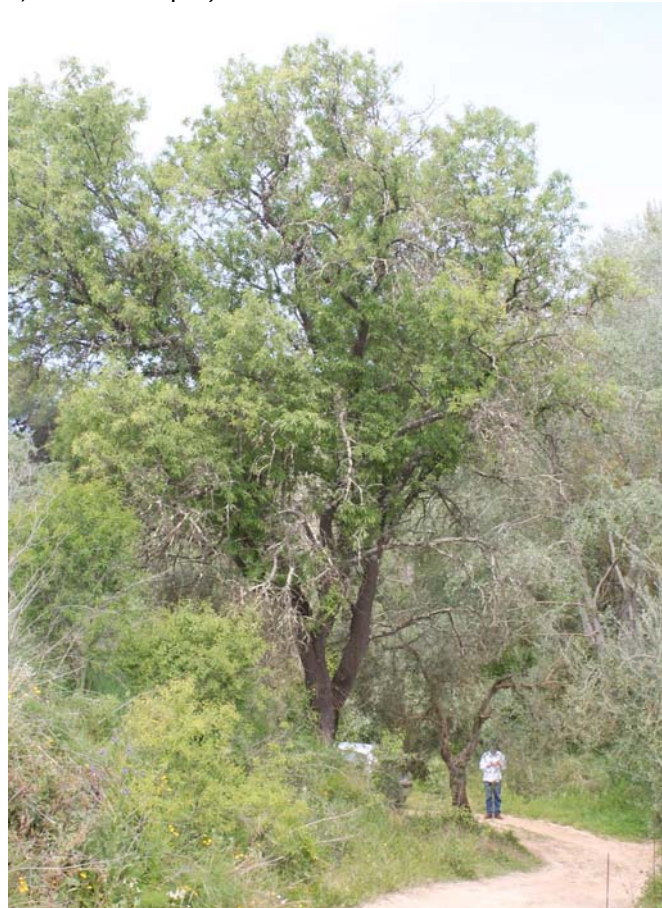
Introducción

El almendro (*Prunus amygdalus* Batsch) pertenece, como los prunoideos vistos con anterioridad y los pomoideos que prosiguen, a la familia de las rosáceas. En el área de estudio se han localizado tres tipos de almendros cuyos nombres vernáculos responden a **almendro de boca**, **almendro duro** y **almendro amargo**. Esta última variedad, como su nombre indica, es de semilla amarga, con pericarpio duro (cáscara dura) y los dos primeros son de semilla dulce, uno con pericarpio duro y otro de pericarpio blando (el de boca).

Aunque el almendro provenga de zonas cálidas de Asia Central, la historia parece indicar que llegó a la península con los fenicios y fue propagado con los romanos (AGUSTÍ, 2004:367). En las localidades de Hinojos, Villamanrique y Almonte los almendros son reconocidos por su adaptación a sus suelos arenosos y secos, habiendo colonizado, entre otros, un espacio particular del territorio: los caminos que se pierden por las arenas y van dando acceso a las fincas y cercados de Doñana. En lindes y senderos el grupo de los almendros parece reproducir la historia de los colonos de Doñana conquistando tierras salvajes en un complejo proceso de interacción entre la cultura y el ecosistema local a lo largo del tiempo, asentándose en estos terrenos marginales donde permanecen casi desapercibidos. La naturaleza allí los protege, los defiende de las humedades y terrenos encharcadizos, esos *plantinales* que los informantes cuentan les son tan dañinos. La naturaleza les entrega en herencia tierras de descanso donde, como faros en los ecotonos, custodian fronteras entre una

y otra parcela.

(...) Un vecino de allí del solar tenía un cercado y tenía almendros en el vallado. Porque eso se cría en los vallados y en todos lados, éstos son más duros que la leche que mamaron. Ésos antiguamente, en los vallados y en todos lados. Y ahí se puso unos almendros que daban miedo, de esos duros... (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendro silvestre. Hinojos. (Obsérvese su gran tamaño relativo).

Las gentes han sabido dilucidar la lógica de su comportamiento y su organización espacial aprendiendo dónde se comportan bien y qué funciones tiene en el territorio. Los ejemplares silvestres a veces se yerguen como grandes columnas, solas y quietas, alcanzando tamaños considerables, como podemos ver arriba. Otras veces demuestran su gran capacidad asociativa reproduciendo, a modo de defensas, estructuras y entramados de matorrales y arbustos que llevan en sus genes y que sus antepasados construían en las montañas de Asia central. El almendro en estado silvestre se hace monte gracias a su capacidad de adaptación. Demanda poca energía de los grupos humanos con los que conviven y, como ocurre con las variedades dulces, ofrece sus frutos ricos en aceites esenciales y glúcidos. Así ocurre que las gentes apenas se preocupen de cuidarlos mientras disfrutan de su belleza. Su abundancia en

el entorno y su autonomía, que complementan su longevidad y vigorosidad, convierten al almendro en el frutal más utilizado como patrón franco para otros frutales, según nos han demostrado los agricultores protagonistas de este estudio.

Mayormente [recibe] casi ningún cuidado el almendro... Por aquí estas cosas no son como por otro sitio que tienen puestos [en plantaciones] los almendros. Aquí, en la linde. No es una cosa que se cuide mucho. Antes cualquiera tenía siete u ocho almendros en cualquier cuadrado pero tampoco lo labraba ni nada. El almendro es muy duro. (José Cano, Hinojos).

Las variedades autóctonas de almendro son por ello un elemento importante de la biodiversidad cultivada local, son muy utilizadas como patrones para injertos y son un complemento en la lógica del autoabastecimiento y un alimento que también el mercado demanda. La caracterización de los ejemplares localizados y disponibles así como la recuperación del conocimiento asociado a ellos, su manejo y percepciones, la historia que los envuelve, es imprescindible para conseguir comprender cómo se comportan e interaccionan con el medio, social y natural, antes de que terminen por perderse y acabar en el olvido de la diversidad y de la historia. El almendro además es uno de los frutales que más se relaciona con la historia oral, teniendo gran presencia en dichos y refranes, a muchos de los cuales se presta la estética del almendro.

- *Dice el refrán “si quieres saber cuándo es enero échale la vista al almendro”.*
- ¿Y eso qué quiere decir?
- *Que el almendro florece en enero, es el árbol que florece en enero.* (José Espina, Almonte).

“Para la Ascensión cuaja la almendra y el piñón, y para San Juan acaba de cuajar”. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Los refranes ofrecen información sobre normas y comportamientos en el mundo rural tradicional y describen el campo y los cultivos. Las gentes también valoran y fijan su singular belleza, primera en aparecer en el paisaje con la llamativa antesis de sus blancas flores. Los refranes, como transmisión de la memoria y la cultura a través de la oralidad, recrean el pasado en el presente y ofrecen continuidad a la comunidad en Doñana.

En los diferentes capítulos de este trabajo, en los casos en que nos ha sido posible hacer la comparación, antes de introducir las variedades locales ofrecemos

algunas líneas donde comparamos las autóctonas con las foráneas más próximas, para ver cómo el conocimiento local las diferencia y analizar las posibles interacciones que puedan existir entre estos cultivares de las mismas especies. Pero en el caso del almendro no se han localizado variedades foráneas en las fincas donde hemos trabajado ni tampoco en zonas del entorno, pues no ha sido un frutal de los elegidos para cultivarse en Doñana, como sí ha pasado con los ciruelos y los naranjos entre otros.

Tengo de las dos clases, de la de boca y de la otra, de la dura. Hay tres clases de almendras. Está la almendra grande, que es con unos orificios pequeños, que es la que he tenido yo toda la vida, de unos tres centímetros y medio. He tenido cuatro de esos. Después está una almendra chica, de almendra pequeña, la dura esa [refiere a la amarga]. Y después la de boca, la aplastadita. Esa grande es de toda la vida. Y la otra igual. Y la chica también. De esa grande no me quedan. (Antonio Magro, Almonte).



Almendra de boca. Almonte.

El almendro es una especie que, debido a la autoincompatibilidad de sus flores y a que la reproducción ocurre mayormente por semilla, puesto que apenas se propaga por injerto en Doñana, cuenta con grandes posibilidades para originar variedades o cultivares. De las tres variedades que hemos localizado, que son las

mismas que la gente recuerda, sólo se conocen diferenciaciones varietales en los almendros de boca donde, concretamente en Villamanrique, existía un cultivar blando diferente al actual, cuyas almendras eran blandas y redondas. Parece haber un gran riesgo en que esta variedad se pierda definitivamente. Localizado el pie, no se ha podido caracterizar el frutal porque justo antes del comienzo de nuestro trabajo de campo se había cortado el último ejemplar al que habíamos tenido acceso.

Los almendros de la entrada, los dos que hay, son de boca, y uno de ellos todavía está. El que era redonda las quité de en medio porque era muy grande, más que un olivo, y daba miedo. Lo quité por los pájaros nada más, que se comían las uvas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Comparado con el resto de frutales autóctonos, el número de ejemplares de esta especie y sus tres variedades es relativamente mayor, gracias sobre todo a la amplia presencia del almendro amargo en forma asilvestrada. La manera local de catalogar los almendros en Doñana está guiada por dos criterios principalmente: la dureza de la cáscara y el sabor de la semilla o almendra. Utilizando estas descripciones, siempre se menciona un almendro agrio, uno duro y uno blando. Estos últimos, las almendras blandas, suelen ser denominados mollares por la agronomía en España, pero este nombre no es utilizado en la zona.

- ¿Cuáles ha conocido?
- *Unas que son muy duras.*
- ¿Les pueden decir mollares...?
- *No sé, pero hay otras que le decíamos de boca...*
- ¿De boca tiene usted aquí?
- *Sí. Son así como es la de boca, así de larguita, así larga... muy tiernecitas, que se pueden partir con la boca. Son tiernecitas. (Antonio Medina, Hinojos).*

Los almendros de semilla dulce son localizables en las huertas y cercados, donde sus semillas se consumen como frutos secos. La variedad dura, de fruto más redondo, está algo más extendida que la blanda, que es más alargada. La más pequeña es la almendra del almendro amargo, árbol que suele encontrarse no domesticado en los vallados de las fincas donde hemos trabajado y otros parajes del entorno. Ésta es la variedad quizá más numerosa y tiene una función importante, pues contribuye a revalorizar los terrenos más pobres donde otros frutales no conseguirían sobrevivir. Las tres variedades además son un gran agente polinizador debido a sus atractivas

flores, potenciando la biodiversidad en la zona y los agroecosistemas. Recordemos además que el almendro amargo es muy utilizado en las huertas como pie de gran número de frutales de hueso con los que se ha fusionado a través de injertos practicados por los agricultores. Curiosamente el almendro ha cobrado relevancia en nuestra investigación en el ámbito de la interpretación de la etnohistoria de Doñana, ya que la especie actúa como un fidedigno referente cronológico, gracias a que la longevidad de estos árboles los relaciona con el paisaje y los hechos que ocurrieron en épocas pasadas.

Para introducir algunos detalles de las variedades comenzaremos haciéndolo por el **almendro de boca**. Antes hemos mencionado cómo uno de los criterios para describir la variedad dulce era la rigidez de su cáscara. Para clasificar el almendro la cultura local ha escogido la polaridad duro/blando, y así la variedad blanda recibe la denominación “de boca”. Cuando se ha preguntado de manera directa o indirecta por este nombre los informantes explican que su blanda coraza puede ser partida con la boca, lo que en absoluto puede hacerse con las otras variedades. Estas almendras, pequeñas y achatadas, no han podido ser caracterizadas durante el trabajo de campo porque el árbol perdió tuvo baja productividad y los pocos frutos que quedaron fueron comidos por los pájaros, según nos contaba su mantenedor.



Almendro de boca. Fruto.
Septiembre. Hinojos.

- ¿Cómo es la de boca?

- *Más larga, así gordita larga, más rica que están que todas las cosas, muy tiernecitas, que tienen la piel muy tierna... para partirla se pueden partir con la boca. Son tiernecitas.* (Antonio Medina, Hinojos).

El **almendro duro**, cuyos frutos aparecen en la imagen anterior, también tiene sus variaciones o alternativas denominativas, ya que en algunas ocasiones aparece como “el almendro corriente”, quizá porque esta almendra sea la más cercana al ideotipo de almendra: es dura y su tamaño y forma son percibidos como más estandarizado.

- Almendros, ¿qué tipo ha conocido?
- *La de boca y la corriente.*
- ¿La corriente es la dura?
- *Sí, es la dura.* (Venancio Cano, Hinojos).

Existen también indicios de una variación local de la denominación del almendro duro en Hinojos, nombrándose como *de martillo*, pero no hemos encontrado datos suficientes para poder contrastarlo. Esta alternativa, que también se reproduciría en la almendra de boca, añadiría solidez para argumentar la existencia de una nueva categoría descriptiva basada en la forma de abrir la almendra.

- ¿Que tipos de almendros han conocido aquí?
- *J: Mayormente la de boca y la dura.*
- ¿Han escuchado decirle de martillo alguna vez a la dura?
- *J: Bueno sí, porque necesitaba un martillo porque era tan dura...*
- *L: ¿Y el almendro ese grande que está en el garrotal?*
- *J: Ése era de boca.* (José y Luís Cano, Hinojos).

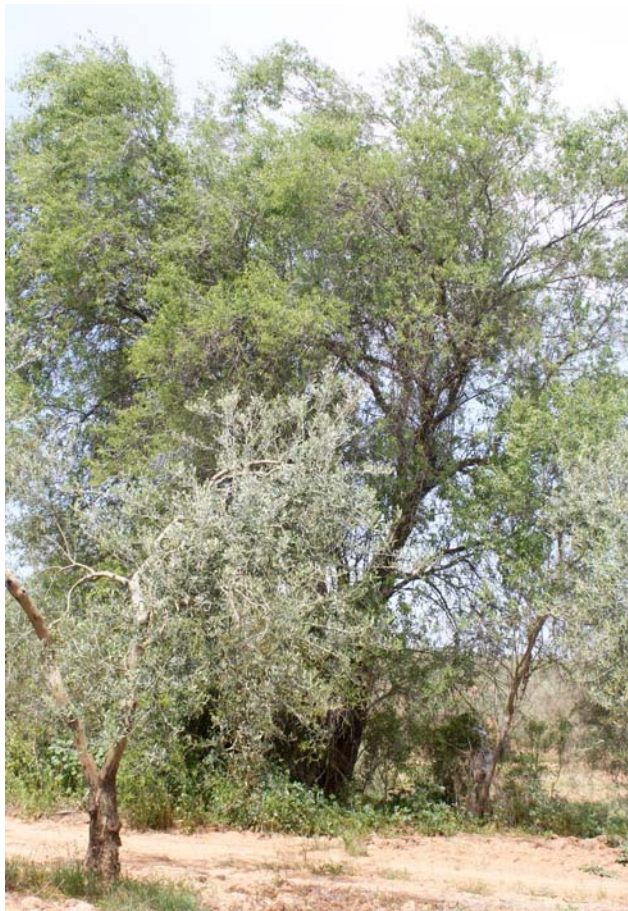
De todas formas para que *de martillo* apareciera en el discurso era necesario introducirlo con antelación para que luego fuese aceptado, pues raras veces esta denominación precedía a cualquier otra forma de llamar la almendra, por lo que no estaría generalizado.



Almendro duro. Frutos. Villamanrique.

La **almendra amarga**, la pequeña y redondita, no aparece mucho en las conversaciones del almendro por no estar relacionada con su consumo como fruto seco. Su poca adecuación al paladar la relega a una única, aunque no por eso menos importante, función como propagadora, nunca como alimento. Por esto apenas se habla de su almendra. Es también denominada **almendra agria**. Su consumo parece no ser indicado para el ser humano por contener cierto grado de toxicidad. Toda la información que tenemos de esta almendra está asociada al árbol y su capacidad de producir patrones francos de almendro, pero su fruto está relegado a un segundo plano.

Agrios son los más fuertes... (...) un almendro agrio dura mucho, según el vidueño. El que ponga en almendro el pie de abajo dura muchos años. Ahora, si tú injertas un melocotón en almendro, como esos que están ahí que están injertados en almendro, éstos se caretean, pero es el melocotón, no el pie. El pie de abajo está más sano que una pera. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendra amarga. Ejemplar en linde de olivar. Hinojos.

- El agrio o una almendra que sea agria, porque las amargas son mejores que las otras.

- ¿Son más fuertes los amargos?
- *Claro, las amargas son más fuertes que las otras.* (Manuel Orihuela, Almonte).

A pesar de la relación que pueda existir entre los agricultores y estos frutales a través de su historia y presencia en el entorno, las ideas asociadas a la moderna agricultura y su influencia en la percepción de los cultivos ha afectado a los frutales locales como el almendro. Se comienzan a valorar cualidades que demanda el mercado, de manera que poco a poco dejan de percibirse sus verdaderos beneficios como recurso natural y ecológico e incluso sus valores estéticos. La transformación del valor de uso al valor de cambio conduce a la eliminación de ejemplares o que no se repongan, cuando tradicionalmente se iban poniendo los que se iban perdiendo. Así está ocurriendo en Hinojos, donde varios informantes nos hablaban con tristeza sobre cómo poco a poco van desapareciendo. En Villamanrique nos encontrábamos cómo en una de las parcelas visitadas se había eliminado casi la totalidad de los almendros. Se habían cortado cuatro ejemplares de la variedad dura y uno (el último que quedaba) de la variedad blanda redonda. Es importante entonces reconocer la relevancia y urgencia de su rescate y fomento. Un agricultor señalaba con gran claridad cómo él veía que el interés por las almendras se va perdiendo y la opción de comprar una bolsa en el supermercado parece más atractiva que el ahora trabajoso proceso de criarlas, recolectarlas y tostarlas. Cualquier problema asociado al cultivo de estos almendros, que antes no era relevante, sirve de motivo para su eliminación, como la ocasión en que un ejemplar era percibido como demasiado grande y servía de albergue a los pájaros que se comían las uvas de unas parras. Curiosamente el árbol estaba en una plantación de olivar con lo que no era lugar exclusivo para el anidamiento de los pájaros.

- ¿Almendros tiene dos o tiene más?
- *Tengo uno.*
- El de boca y el que cortó...
- *Los que corté ahí, cuatro o cinco. Ahí tenía cinco o seis y los corté todos porque estaban que llegaban a las nubes y nada más para pájaros. Y unas sombras ahí que daban miedo, a los olivos.*
- ¿Se quejó el vecino?
- *No, no, al revés, me dijo que por qué los tenía que cortar, que... Y yo los he cortado porque eso no tenía ni perjuicio ni beneficio. Beneficio ninguno, ya le he dicho. Hace tres o cuatro años había medio saco de almendras ahí y va a ver que tirarlas, pues ya ni valdrán. Es que no las*

queremos siquiera. No las quieren porque yo qué sé, porque antes tostaba yo algunas veces. Y se las tuesto algunas veces y se ponen añejas allí y tampoco se comen. A tomar por culo los almendros. Y con el pero ese va a pasar igual, que se le han caído todas las peras, todas las manzanas esas, para qué quiero yo eso... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La tradición del policultivo, un huerto o cercado donde se tienen frutales dispersos por entre olivares, viñas o terrenos de siembra, frutas para el “avío de casa”, también tiende a desaparecer. En la cita anterior queda patente el proceso de transformación de un *olivarito* con frutales intercalados, donde había manzanos, perales, ciruelos, almendros en el vallado, algunas vides, etc., a una finca de monocultivo de olivar. Esta transformación todavía no es completa ni es generalizada, pero queda claro cómo los árboles que no son objeto del cultivo principal intensivo corren el riesgo de transformarse en objetos sin valor, en estorbo para la finca y complicaciones para el manejo. Si antes un agricultor tenía almendros porque sus hijos y familiares gustaban de las almendras, eran árboles bonitos y marcaban las lindes, todo eran razones para su mantenimiento. El desinterés de los más cercanos por estos frutos secos, la mecanización especializada en un cultivo, los tratamientos específicos, etc., pueden llevar al desinterés del agricultor y con ello al sacrificio del almendro, simbolizando la resignación ante las nuevas lógicas de apropiación de alimentos y manejo de la tierra. Como muchos concluyen, *si no quieren almendras tostadas* [las caseras], *que las compren en el súper*.

Caracterización

La caracterización de los almendros localizados, tal y como aparece en las tablas de caracterizaciones, describe la anatomía del árbol según el porte, flores, frutos y hojas, pero estos descriptores no son forzosamente los mismos que los agricultores utilizan para diferenciar una variedad de otra. Las categorías descriptivas locales serán en las que nos centraremos nosotros, para alcanzar a comprender cómo se percibe este cultivo desde la cercanía y lo local, complementando así los datos agronómicos.

El almendro local en Doñana, por lo general, es un árbol de porte erguido que muestra gran vigor, tanto para las variedades duras como la blanda. Los ejemplares

caracterizados de almendro blando y almendro duro, árboles insertos en agroecosistemas, mostraban menor vigor y tamaño derivado de una más intensa intervención del hombre sobre ellos, en comparación con el almendro amargo. Ejemplares asilvestrados, fuera de los agroecosistemas, que por lo general son de almendro amargo aunque también de las otras variedades, mostraban tamaños considerablemente mayores fruto de esta menor relación con el hombre.

Sus hojas lanceoladas, muy características para diferenciar al almendro desde la distancia, son de tonos verdes brillantes y aserradas. Los almendro silvestres suelen presentar mayor densidad de hojas que las variedades domesticas, entre las que el almendro blando destaca por su menor densidad. Las hojas, según lo perciben los informantes, sirven para distinguir un almendro de otro, con diferencias entre la variedad dura o de boca, y diferencias entre las dos de boca, que desgraciadamente no se han podido contrastar.

- ¿Y por fuera se le veía la diferencia al de boca con los otros?
- *Sí se nota, en la hoja.*
- ¿En la hoja, cuál es la diferencia?
- *Pues la diferencia que tiene es que la hoja del de boca era algo más cortita, y el duro era más larga la hoja y más verde, más verdosa.*
- ¿Y de los blandos? El gordito y el entrelargo que tenía, ¿los dos eran iguales las hojas?
- *No, el gordito era menos verde. El de boca [el que le queda], es algo más verderón, es más verde.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendro
silvestre.
Hinojos.

Algunas de las características comunes para las flores del almendro son el ser hermafroditas y autoincompatibles (AGUSTÍ, 2004:367), con cinco pétalos y cinco sépalos. Los pétalos son de color blanco, con la base ligeramente rosada. Los estambres también son blancos. Las yemas de flor suelen aparecer en ramos de mayo, brotes jóvenes de corta longitud, del año anterior y coronados por un ramillete de flores. Por lo general, las yemas de flor brotan antes que las de madera.

Los mantenedores de las variedades describen el color de la flor del almendro con tonos blancos rosados, los mismos colores para las dos variedades dulces, la dura y la de boca, aunque la variedad dura anticipa la belleza de sus flores a su hermano varietal. La flor del almendro amargo presenta leves toques rosados.

Igual, la flor así blanquilla, así sonrosadilla, coloradita por debajo y blanca. Que se ve blanquear desde una lengua, muy bonitos, pues eso varía poco. Pero varían algo en eso, en que se viene más pronto el duro. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendro duro. Flor.
Febrero. Hinojos.

Verdaderamente sus llamativas flores hacen especial el paisaje, tiñéndolo de tonos blancos, como ocurre en Almonte en el camino que conduce a Los Reyes, sendero escoltado a derecha e izquierda por filas de almendros silvestres que, ya florecidos, adornan el camino de una manera singular. Los almendros, siempre cubiertos de polvo blanquecino del camino durante el resto del año, rastro de los coches al pasar, están en febrero, gracias a las lluvias, limpios y relucientes, con sus flores abiertas mostrando los pétalos blancos.

El fruto del almendro está compuesto por tres estructuras, como puede

observarse en la imagen siguiente. La más externa, en forma de bolsa, muy pubescente y de tonos blanquecinos protege la almendra cuando es joven. Este mesocarpo consiste en un tejido poco desarrollado y que es específico del almendro, lo que lo distingue de entre todos los frutales de hueso (AGUSTÍ, 2004:365). Cuando se está desarrollando, parece un albérchigo pequeño y verde. Sufre su dehiscencia en el periodo de maduración del fruto, cuando empieza a rajarse y desprenderse de la almendra, mientras ésta todavía queda en el árbol. Después de esto la almendra queda recubierta por la cáscara o endocarpo, ofreciendo así el aspecto más usual que nos imaginamos de una almendra.



Fruto del almendro en diferentes estados.

Según la variedad, esta cáscara presenta diferente grado de dureza, como hemos anticipado a lo largo de este capítulo. Los frutos del almendro amargo y el duro, tienen la cáscara dura, mientras que el fruto del almendro de boca puede ser partido haciendo presión con las manos, sin necesidad de algún instrumento como sí haría falta con las otras almendras.

Como puede verse en las tablas de caracterización y en las imágenes mostradas, el fruto del almendro amargo se acerca a la forma más estandarizada, redondeado, con una media de 44 mm de largo por 28 de ancho, mientras que el del duro es parecido con forma más alargada y más poroso. El fruto del almendro de boca se distingue de los anteriores por su forma alargada y achatada. Las almendras, la parte comestible, son más grandes en el almendro duro, con una media de 30 mm de largo y 16 de ancho, y más pequeñas en el amargo. Como hemos dicho, no hemos tenido la suerte de caracterizar los frutos del almendro de boca pero sí los agricultores nos han descrito con detalles sus frutos y granos, con la curiosidad de que a veces se comenta que puedan llegar a tener dos granos por fruto, como afirma uno de los

mantenedores en la siguiente cita.

- D.: *De boca hay varios tipos, que yo tenía dos. Una almendra más larga y todas tienen dos, dos almendras adentro, dos granos. Y hay otra redondita que es de boca, que es el último que yo he tenido, que lo he cortado, y es más chica la almendra. El otro es una almendrita larga, con dos. Yo esos dos los he conocido siempre.*

- ¿Y de los duros había variedades diferentes?

- M.: *Ésos son casi iguales, varía muy poco. Eso también según cómo se críe.*

- D.: *El duro es una almendra más gorda, se parece mucho al agrio, a la almendra agria, gorda, pero como te equivoques, pues ya sabes [se ríe]. Amarga más que sus muertos la almendra.* (Diego Rodríguez y Manuel Escobar, Villamanrique).



Almendro duro. Frutos. Villamanrique.

Ecología

El almendro requiere climas secos y templados, como el de la zona de Doñana, y generalmente no sobrepasa los 600 m de altitud, siendo muy sensible a las heladas debido a la precocidad de su floración y fructificación. Los datos para otras variedades de almendro estudiadas (AGUSTÍ, 2004:366) señalan que las yemas se hielan en temperaturas entre los -6 y -4 °C y las flores en antesis no resisten los -2 °C. Por otro lado se adapta bien a los suelos pobres, secos y pedregosos, como indica su elevada distribución en las veredas y lindes de fincas. En las huertas esta cualidad hace que se pueda cultivar en cualquier espacio donde el agricultor se despreocupe de su cuidado

y manejo.

Como árboles para el autoabastecimiento de la casa, los almendros locales no estaban distribuidos en fincas donde se plantasen como monocultivo y por ello no existen datos como marcos de plantación y densidad, productividad esperada, etc. Por motivos muy variados la cantidad de árboles en los predios varía desde un único ejemplar hasta seis o más. De todas formas, la producción media de un árbol adulto podía ser suficiente para abastecer a un conjunto familiar. Cuando había varios almendros en un huerto, de sobra se superaba el consumo del núcleo familiar y entonces las almendras se destinaban a la venta o servían para hacer regalos y pagar favores.

(...) y aquí había otro, que también era duro. Éste y ése, había dos: cuatro duros y dos de boca. Seis había. ¿Y para qué quería yo seis almendros aquí? (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendros
en
márgenes
de un
olivar.
Almonte.

Como hemos señalado anteriormente, uno de los inconvenientes del cultivo del almendro es su precocidad en la floración y su exposición a las heladas primaverales e incluso a las invernales más tardías. En Doñana esta situación ocurre y hay veces que se pierden cosechas enteras porque la flor muere por el frío. Ésta es una condición particular del cultivo del almendro en el mediterráneo (AGUSTÍ, 2004:64): como no es

una especie exigente en frío, si la elevación de las temperaturas se anticipa a finales de invierno, los árboles brotan, estando expuestos todos los años a los efectos de las heladas primaverales.

El almendro es uno que se adelanta mucho. El almendro el jodido algunas veces para enero están deseando de brotar y de echar flores ya (...) Como son tan tempranos, se vienen en un tiempo muy temprano, pues muchas veces se le iba la flor. (...) Se ponen todas con los pámpanos deseando de romper y, ¿qué es lo que le pasa? Que hay años que acierta y años que no acierta. Hay años que acierta, que le coge un buen tiempo y le cuaja la flor. Pero hay tiempos en que le cuaja muy poco. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En este extracto vemos cómo se hace referencia por un lado a la sensibilidad a los fríos y por otro lado a la posibilidad de alternancias en la producción, como se ha comprobado con ciertas variedades comerciales de almendros (AGUSTÍ, 2004:366). Puede entonces que estos almendros también sufran fenómenos de vecería en la zona de estudio, pero no disponemos de suficiente información para afirmarlo. La posibilidad de almacenar la almendra por un largo periodo de tiempo podría ser una ayuda para compensar estas deficiencias productivas.



Almendra de boca. Floración. Febrero.
Hinojos.

En un intento por diferenciar la capacidad productiva de estas variedades, los informantes cuentan cómo la variedad de boca es la que más almendras produce, seguido de al amarga y por último la dura. Cuando uno de nuestros informantes comparaba el de boca con el duro, alababa la buena productividad del almendro de boca, sobre todo la variedad que se ha perdido, la blanda de mayor tamaño.

- (...) *la mejor es la de boca.*

- *¿Qué es, más grande?*

- *Sí, ahí mismo en lo de un vecino... hay uno [de boca] que no puede con más, y la gente se lo lleva. Ahí en las primeras casas, enfrente, hay uno en la linde. Que yo no sé quién las cogerá, pero sé que las cogen... ésos las cogerán el primero que llega, porque como está entre dos... (José María Romero, Villamanrique).*

- *Ese redondo que había ahí, de boca [la variedad que se ha perdido], es el que más almendras le he visto yo, más que a los duros. Los duros también algunos años cargaban, pero otros años se han corrido mucho los jodidos.*

- *¿Y cuando cuaja, cuánto se le puede sacar de cantidad?*

- *Pues ése echa mucho, según cómo sea, porque si es un árbol... Hay árboles de esa clase que se ponen como un olivo, pero ése... ése es un chaparro. Éso [el de boca, de almendras blandas y alargadas] este año le habré quitado un par de cubos de almendras. Otros años ha echado algo más, otros años... Porque se le van casi todas, o todas, según... Pero ése es nuevo. Eso es, un cubo o dos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Almendro
en
márgenes
de finca.
Hinojos.

Se puede apreciar la reiteración en que el almendro sea adulto para que produzca como es esperado. Este almendro de boca de Villamanrique era relativamente nuevo, pudiendo tener no más de seis o siete años y la madurez sexual del árbol puede alcanzarse a los cuatro años o cinco, siendo entonces cuando el árbol

adulto produce las primeras flores y frutos.

- Desde que lo plantó, ¿cuánto tiempo ha tardado en echar las primeras almendras?
- *Yo no me acuerdo, pero por lo menos tres o cuatro años tarda. Sí, ya estaba... tres o cuatro años se lleva eso para echar, como casi todos los árboles. Los naranjos los injerto y en tres o cuatro años empieza a echar dos o tres, al otro año te echa algunas más, hasta que ya se hacen árboles y se te carga.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La época de floración exacta es difícil de definir, pues dependerá de muchos factores climáticos, fenológicos, varietales, etc., pero en Doñana se admite que el almendro, siendo el primer frutal en florecer, lo haga a finales de enero y el mes de febrero. En el trabajo de campo así lo hemos podido comprobar.

- G.: *A fin de este mes [febrero] o por ahí. Porque ya el melocotón la tiene. Y el almendro es el primero.*
- V.: *El almendro brota en enero.* (Vicente y Gregorio González, Villamanrique).

En este margen de tiempo, según nuestros informantes indican, el almendro de la variedad dura puede adelantarse algo más que el de boca, pero varían poco.

- *Se adelanta más el duro. Sí, se adelanta más. Para enero. Se adelantan mucho. Y las almendras dice el refrán que “para la Ascensión cuaja la almendra y el piñón, y para San Juan acaba de cuajar”.*
- El de boca es más tardío, ¿que será para cuando, febrero o marzo?
- *No, se llevan poco. Pero un poquito se llevan...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendras no
maduras.

Villamanrique.

Y si a finales de abril y en el mes de mayo es cuando los agricultores describen que es el tiempo para el cuajado de la flor, cuando ya se distinguen las flores hinchadas, caídos los pétalos, la maduración del fruto no se alcanza hasta septiembre, cuando ya se ha abierto la cáscara y se puede ver el fruto. De esta manera, a finales del verano y principio del otoño ya se pueden comer las primeras almendras.

Claro que comía almendra, claro que las comía, de un tío mío que tenía allí almendros (...) tenía un montón de almendros e iba yo allí por almendras en el verano, sequitas, estaban como tostadas, en todo el verano, pues más buenas que Dios. Porque eran almendros de esas de boca y se abrían pronto y se caían. Y otras en el mismo árbol las abría así y estaban como tostadas, de buenas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El ciclo vital del almendro se cierra cuando a finales de septiembre se van cayendo las hojas y el árbol comienza a entrar en su letargo. Si las almendras no se han recolectado es fácil observar cómo el fruto puede seguir en el árbol en los meses siguientes, llegando incluso en algunos casos a coincidir las almendras que no se han recolectado y no se han caído con el florecimiento de la temporada siguiente. Como árbol de los más tempranos, sus hojas también parecen alcanzar la senescencia de las primeras entre los frutales.

Ya [finales de agosto] empieza a caerse la hoja. Es muy temprano y se cae más temprana la hoja. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Manejo del suelo y riego

Si atendemos al tipo de fincas donde se han localizados los almendros resulta que el manejo del suelo ha sido un elemento apenas considerado por el agricultor. Dejando de lado la mayoría de almendros agrios distribuidos por zonas linderas y no cultivadas, los almendros en los predios se disponían en los márgenes de las áreas donde se cultivaban variedades frutales y hortalizas.

En caso de frutales como olivos y naranjos, muy extendidos en la zona, y huertos con variedad de plantas, los almendros han recibido el complemento nutritivo que recibía el resto de elementos de la plantación. No ha habido intención expresa en fertilizar los almendros de manera particular. No es un aspecto que haya preocupado entonces a los agricultores, quizá por su buena adaptación a estas condiciones y la autonomía del frutal. Cuando los otros cultivos han necesitado abonado, los almendros han estado en suerte de recibir también este suplemento.



Almendra duro en finca de secano.

Abril. Almonte

Como a las parras [que están junto a los almendros], le doy de vez en cuando un chupetón [activa la fertilización por goteo que tiene en su olivar], y el día que abonaba le daba para que le echara un poquito de abono... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando el almendra ha tenido la función expresa de servir de patrón para otros frutales sí que ha ocurrido que se ha utilizado algo de abono directamente sobre el pie de almendra. Cuando se abona alguna parte del huerto, se aprovecha entonces para echar algo de abono a los pies de los almendros, pero nunca cuando los árboles son jóvenes, pues los agricultores perciben que así puede hacerle algo de daño.

Porque ya cuando está criado pues, pegado al árbol, no muy pegado, no vamos a echárselo en el troncón sino... Éste es el árbol y le echaba un poquito de abono por aquí así, por alrededor. Le echaba un redondelito así por alrededor, un poquito así... Haciéndole así un poquito con la mano para que tuviese más calor y criara más. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Con respecto al riego, se ha de tener en cuenta que el almendra es generalmente caracterizado como propio de climas secos y cálidos. Así también se comporta el almendra en Doñana. El de boca, el duro y el agrio lo demuestran a través

de las experiencias aquí rescatadas en la que los agricultores describen su dureza, resistencia a la escasez de agua y el régimen de secano, distribución por zonas marginales en fincas (los vallados), longevidad, etc.

Eso [el almendro] es muy duro. Eso, una vez que salga, es más duro que una piedra. Eso es uno de los vidueños más duros que hay. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Pero estos árboles son sensibles a la asfixia radicular y en Doñana son frecuentes los terrenos encharcadizos o plantinales. Su lugar frecuente en límites de las fincas esquivaba esta situación de estancamiento de aguas superficiales donde el recurso es más un inconveniente que beneficio. De todas formas, un uso generalizado en todos los predios donde se han localizado almendros es que, si los demás cultivos presentes reciben algún tipo de riego, sobre todo durante el estío donde se alcanza temperaturas bastante altas, los almendros también se rieguen aprovechando esta circunstancia. Como se señala desde la agronomía, la producción del almendro mejora con el riego (AGUSTÍ, 2004: 367).

El almendro por lo menos no se debe regar tanto, como algunos que los tienen siempre arriado de agua y eso ni cría ni mierda, ni se desarrolla ni nada. Cuando más corto de agua... (...) por eso te digo que un almendro regarlo tanto es para nada, para nada, y chiquitito menos. Cuando sea grande anda, pues lo riegas y lo beneficias, pero chiquitito lo que haces es perjudicarlo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Reproducción

La propagación del almendro es quizá el elemento del manejo de estos frutales del que los informantes ofrecen más descripciones y con más detalles, atendiendo a más particularidades, sobre todo con referencias varias a cómo han reproducido el almendro atendiendo a los consejos que han recibido de los más viejos.

Es el más bueno para tener, y dura más. Dicen: «tú no vayas a poner nunca almendras dulces, sino agrio, donde quieras que te enteres que hay un agrio y quieras poner algo vas por almendras agrias». (Manuel Escobar, Villamanrique).

La forma más recomendada de propagación de almendros agrios, de boca y duros es a través de reproducción sexual por semilla contribuyendo, con o sin

intención, a la diversidad de la especie. Posteriormente las plántulas crecidas de manera controlada o espontánea acaban transplantándose a terreno definitivo allí donde se quiere tener el almendro. Formas asexuales como la reproducción por esqueje no es aconsejada y la reproducción de la propia especie a través de injerto no está muy extendida. Aunque el almendro agrio puede utilizarse como patrón franco para el dulce, el vigor y fortaleza de las variedades dulces las han hecho independientes de cualquier asociación de este tipo. Las semillas dulces siempre van a originar plantas que produzcan frutos dulces.

De un almendro agrio, pues se coge de las que se caen del almendro agrio... y sabes tú que es agrio y lo tienes que volver a injertar. Pero de los dulces no lo tienes que injertar para nada. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendra germinada. Noviembre.

Los inconvenientes de la reproducción por semilla, como la juvenilidad de las nuevas plantas, son compensados con la abundancia de plántulas silvestres o una gran tradición de sembrar provisiones de almendros en criaderos para el futuro. Esto además garantiza una menor transmisión de enfermedades, como viriasis. Son los almendros agrios los señalados por la experiencia para servir de patrón franco para otras variedades de hueso, como hemos visto en los capítulos del damasco, ciruelo y albrichigo, por ejemplo.

- *El melocotón [el árbol] tiene muy poca vida. Pero ahora lo injertas en almendro y tiene una vida larguísima. Si lo pones en el amargo es mejor, es más valiente, es más fuerte.*
- *¿Y cuánto dura el injerto que no está hecho en almendro cuánto dura?*
- *En siete u ocho años ya empieza a fallar y se echa a perder. Con el almendro no, con el almendro dura un montonazo. (Antonio Pérez, Almonte).*

La provisión de semillas puede ocurrir de manera aleatoria localizando árboles

por azar que resulten atractivos y despierten el interés, o también a través de las amplias redes informales de intercambio de semillas que existen entre los agricultores. Es frecuente el ofrecimiento de semillas entre amigos, ya sea por demanda para tener una variedad o porque se comparte generosamente, creando tácitamente libres acuerdos de trueque de este material genético. Cuando en Villamanrique preguntábamos a un agricultor sobre el origen de sus almendros, nos comentaba lo siguiente:

Sí, ése era de uno [su vecino] que tenía en un vallado dos almendros, ahí en una estacadita que tenía. Ya la ha vendido. Y me dijo: «pues yo te voy traer unas pocas de almendras y las pones allí». Y así lo hice. Me dio las almendras y las puse y nacieron... Había del blando y del duro. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando se quieren propagar los almendros dulces, muchos de ellos cultivados dentro de cercados y huertas, hay que contactar con su mantenedor si se quieren conseguir semillas, o buscar alguno que esté lindero, como se dice en la zona, que está entre parcelas y se asume que no es de nadie. Cuando se busca el almendro para usarlo como patrón sobre el que injertar, se busca la variedad de almendro amargo, que da mejores resultados. La propagación del amargo no está tan sujeta al intercambio como a la búsqueda y localización de ejemplares amargos, tan disponibles de manera silvestre en el entorno. En el siguiente caso la semilla aparece ligada a una de las principales actividades donde los humanos se relacionaban con la naturaleza: en el trabajo a jornal en el campo.

- ¿Y las almendras esas agrias de dónde las obtuvo usted?
- *Ésas las cogí yo de un almendro que estaba en un vallado. Hace ya unos pocos de años de eso. Estábamos desmarojando olivos, limpiando olivos y al amo le digo: «aquello que está en el vallado, arriba del vallado, ¿qué es?». Y dice: «aquello ha nacido allí. Yo no sé si es un almendro silvestre, de esos que son silvestres porque son agrios. Son silvestres». Y digo: «pues ahora cuando vayamos a tomar el bocadillo voy a ir yo para allá, y me voy a ir comiendo el bocadillo y me voy a traer diez o doce almendras, ¿tiene almendras?» Y dice: «sí, tiene en el suelo más almendras que Dios, como esas almendras no las quiere nadie... si hubiesen sido de esas buenas dulces veras tú cómo no estaban allí». Y digo: «pues voy a coger siete u ocho, o diez, y me traje por lo menos quince o veinte», me llené el bolsillo. Y digo: «esto lo voy a poner yo cuando llegue al cercado y voy a hacer allí un canterito y lo voy a plantar... (...) Voy a buscar por ahí unas pocas de macetas de esas», porque siempre tiran macetillas de esas... por los caminos. Y me llevé dos o tres días buscando macetas por ahí. Y las que no. Y digo: «ya no*

buscó más ni hostia». (Manuel Escobar, Villamanrique).

La siembra de la semilla se lleva a cabo sin muchas particularidades. Unos gustan de sembrarlas directamente en el suelo en cualquier rincón de su cercado o huerta y otros prefieren utilizar estructuras donde controlar mejor la germinación, como semilleros o macetas, como hemos visto en la cita anterior. Estas semillas no precisan de ningún tipo de elemento nutritivo añadido más que una cama de la tierra disponible y buena temperatura, pues la mayoría de las semillas germinan alrededor de los 15 °C. Las almendras se recogen del suelo y se pueden sembrar directamente, quitando antes, en caso de todavía tener, el mesocarpo o la cáscara que recubre el fruto cuando está en el árbol, sin confundir esto con abrir el fruto para descubrir la semilla que también recibe el nombre de almendra (se puede recordar su anatomía en el epígrafe *caracterización*).

Ya no tenía cáscara... ya se habían caído limpias, la almendra sola, limpia. Y digo: «pues las voy a plantar», y las puse en el suelo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

- (...) los planté yo, no plantado, sino una almendra que yo enterré allí, de una almendra misma, se pone allí y sale el almendro... el de boca y el duro (...) con cáscara, eso hay que sembrarlo con cáscara, si no... [refiere ahora al endocarpo duro que recubre la semilla, no al mesocarpo como el ejemplo anterior]. Eso no se puede pelar, si no, se pudre. Con cáscara y todo. Se hace un agujerete y se planta la almendra....

- ¿Lo abonó o preparó usted algo?

- Ahí no había que abonar nada, nada más que sembrarla y ya está, eso no necesita nada... Un agujerete de a lo mejor dos o tres dedos, más tierra no se le puede echar, con la mano, o con un almocafre que nosotros le decimos, como un par de dedos de tierra. (...) Todos los sembré a la vez, todos los arbolitos esos, por lo menos los almendros, todos de una vez. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Normalmente las semillas son capaces de germinar durante su primer año de manera óptima, siendo adecuada la temperatura de la tierra. Si se guardan semillas, hay que tener cuidado con la humedad porque pueden germinar de manera natural (como se mostraba en la imagen anterior) sin controlar su siembra. Como la semilla de almendro no tiene un periodo de quiescencia prolongado, la plántula habrá emergido en los meses siguiente. Es un proceso sencillo, porque además la almendra de estas variedades tiene una fuerte inercia por germinar y no requiere apenas ningún cuidado.

Todas germinaron, no se perdieron ni una. Eso es debido a... porque las

cosas no se le puede echar mucha tierra en lo alto, si le echas mucha tierra... hay plantas que admiten más tierra y hay plantas que admiten menos tierra. Por ejemplo el melón, y la sandía, dos dedos de tierra o menos, como le eche mucha tierra, se queda debajo de la tierra y no rompe para afuera, y si le echas un par de deditos de tierra pues al momento sale para afuera, y al almendro le pasa igual, y casi a todas las plantas, hay quien... Las habas a lo mejor necesitan tres dedos o cuatro de tierra en lo alto, tienen más tallo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando no se dispone de tiempo para sembrar una semilla y se quiere acelerar el proceso de obtener la planta adulta, comentábamos que se pueden buscar plántulas que han germinado de semillas caídas por azar pues los almendros, debido a esta alta tasa de germinación, suelen rodearse de descendientes en las proximidades del pie del árbol.

Eso sale como te estoy diciendo, de las almendras que se caen, (...) al almendro se le caen las almendras, lo mismo al agrio que al dulce y como haga buen tiempo en su tiempo, buena primavera, que llueva y eso, cuando se caen, pues esas mismas nacen y se ponen más buenos que Dios. Se saca y se pone sobre la tierra, lo mismo que el dulce. Que quieres coger tú de un almendra de ahí, pues puedes sembrarlo uno aquí y otro aquí a su medida, pues nace el almendro de la almendra, y echa almendras, y te comes las almendras... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Si en lugar de plántulas espontáneas se obtienen plántulas en semilleros, por ejemplo criadas en una maceta, el procedimiento de transplante es el descrito de la siguiente forma:

Cogía la maceta, y lo ponía boca bajo, así de lado, y le daba dos o tres quantadas así en el culo (...) que fuera despegándose de las macetas e hice aquí un hoyito... Y lo metí ahí y el que estaba en el suelo pues le hacía un cuadrado con el palín, un cuadrado así, y me lo traía. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Las plántulas que se retiran directamente del suelo se extraen con la ayuda de un instrumento como un palín o una azada, cavando alrededor para sacarlas con la tierra que sujeta las raíces. Habrá que dibujar una circunferencia de unos 30-50 centímetros de radio sobre el centro que es la plántula y de unos 30-50 de profundidad, para no alterar en lo más mínimo las condiciones en las que la plántula estaba agarrada. Estas medidas dependerán de la edad del joven árbol, pues almendros de más de tres años tendrán raíces pivotantes considerables que dificultarán el proceso de extracción y transplante.

- ¿Y para arrancarlos del suelo qué haces?
- *Le corto con el palín, y si lo puedo sacar con pella lo saco con pella y si no, pues sin pella.*
- Sin pella, ¿qué es, con la raíz sola?
- *No, con pella es una mijita de tierra.... Sin pella es suelto [con las raíces sueltas] que se le cae la tierra. Pero tiene que ir con su raíz. Hombre, con pella mejor, pero si no tiene pella pues se riega y no pasa nada tampoco.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Una plántula con el sistema radicular adherido a la tierra que lo rodea y envuelve es descrita como con pella o peana y es la forma como hay que intentar sacar el joven árbol. Puede que la imagen de la tierra agarrada a las raíces, la planta con su pella, sea el indicador que controla esta práctica cultural, pues siempre aparece.

Para transplantarlo, lo cogí con el palín, con una peanita así de tierra. Hice el agujero y lo metí ahí [en terreno definitivo]. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Como se ha mencionado más atrás, otros tipos de reproducción como por esqueje o por injerto no son frecuentes. La propagación a través de la sección y trasplante de esquejes herbáceos, o radicales como los chupones con raíz que el árbol produce en la base de su tronco, apenas aparece en las entrevistas y, cuando lo hace es para ser desaconsejado.

- ¿Y si quieres transplantar por ejemplo estos chupones que han salido de debajo?
- *Esto no vale, esto no. Esto no cuaja, esto está metido en el troncón, en las raíces del troncón. No vale porque no tiene raíz, si hubiese sido un hueso que hubiera estado la planta aquí, que hubiese nacido aquí, ese sí vale [almendras caídas y germinadas en el vuelo del árbol]. Pero esto no. Esto viene de aquí y está metido en la raíz, y cuando esto se arranca pues se arranca eso solo sin las raíces ninguna. Y sin la raíz el árbol no agarra.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Cuando insistíamos en la propagación por estacas radicales a veces los agricultores cedían ante nuestra insistencia, pero dudaban mucho que el proceso llegara a buen fin.

Porque ésas son de raíz [los chupones]. Y eso va a dar con la raíz y tendrás que cortar la raíz. Ahí no va a salir tierra. Ahí va a salir la raíz pelada, porque son una raíz y vas a tener que cortar la raíz. Y eso no va a salir en pella ni nada de eso, ¿comprendes? (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Con los tres tipos de almendro hemos descrito la primacía de la propagación

sexual, por semilla, para la reproducción de la propia especie. Pero se da la condición de que el almendro condensa gran parte del conocimiento local en torno a los injertos. Esta técnica de propagación de frutales en la zona suele hacerse aprovechando las buenas aptitudes del almendro amargo. En el capítulo del damasco, por ser el primero entre los frutales de hueso, ya se desarrolló cómo se proceden con los injertos en la zona de Doñana.

Almendro de boca con rama de melocotonero injertada.



Poda

La poda que se practica en el almendro es la poda en seco, durante el periodo de latencia, cuando los árboles “están parados”. En esta época que coincide con el invierno el árbol está desprovisto de frutos y de hojas y listo para recibir la poda. Los agricultores son muy conscientes de los ciclos vitales en los árboles, aunque no identifiquen, tal y como se hace en agronomía, periodos muy delimitados con sus nombres y clasificaciones.

Porque la helada además es bueno para los árboles, buenísima, que se queden parados. Ahora mismo [octubre] los olivos están otoñados. Tú coges un olivo y le das un mal corte, mal dado, y se lleva un cacho de carne por delante, porque está otoñado, pero cuando se lían a caer heladas, lo desmarojas y los preparas que no se lleva la carne ni nada por delante. (...) se quedan dormidos, sí, con las heladas se queda dormido todo, porque se paran hasta los árboles. (Diego Rodríguez,

Villamanrique).

Delimitado así el periodo de poda hemos de decir que el almendro, percibido como pseudosilvestre, recibe poca mano de poda y se respeta su tendencia a crecer y desarrollarse. La poda de formación ayudará a orientar el árbol según el espacio que tenga en la finca y los deseos propios del agricultor, desmochando o despuntando la planta a la altura deseada para formar la cruz y favorecer la aparición de las ramas primarias de las que se suelen dejar tres. El resto de cuidados se minimiza, quedando garantizado su buen comportamiento con poca atención y gasto energético.

. Eso hay que hacerle lo siguiente. El almendro no tanto, pero a los árboles a casi todos. Los árboles se crían todos con varas, con varetas. Llega el caso que está una vara así [entre medio metro y un metro de altura], y si la dejas ahí se va poner así [el doble de altura]. Al tenerlo así, lo despuntas de aquí, lo tronchas, y ya al troncharlo empiezan a nacer los guiones¹⁶⁸.

- ¿Y le dejas unas pocas, dos o tres...?

- *Por lo menos tres hay que dejarle. Y ya el árbol se forma y la cruz se forma ahí. Porque si la formo muy alto no...*

- ¿Y qué edad tenía el almendro cuando usted le hizo eso?

- *Un año o dos. En un año se pone eso más grande que su puñetera alma. En un año eso cría mucho, coge una vareta para arriba para arriba. Si no lo despuntas, ¿dónde va a parar ése? Lo despuntas y ya empieza a abrirse.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Posteriormente, cuando el árbol es adulto se realizarán algunas podas de fructificación y regeneración, pero “sin quitarle mucho”, limitándose a retirar ramas viejas y secas para incitar el nacimiento de brotes y ramos nuevos. También se retiran los ramos de madera interiores verticales porque consumen mucha energía y no producen. Curiosamente, mientras que con la mayoría de árboles frutales existe cierto celo en mantener la base del tronco libre de chupones o vástagos, conservando así la imagen de un árbol *limpio*, con el almendro hay algunos agricultores que señalan lo contrario. Dicen que para mantener una salud óptima del almendro es necesario dejar cierta densidad de varetas en su base, porque de algún modo protegen al árbol.

(...) Aquéllos sí han echado y se los he quitado yo. Como le quita la sabia arriba, pues se los he quitado yo, (...) de las raíces, [habla de la procedencia de los chupones], que eso es lo que va a mantener a éste verde más tiempo, porque a estos árboles les quito yo las metías un año

¹⁶⁸ Se fomenta así el crecimiento de las yemas inmediatas para formar las ramas primarias

y al otro año está seco. Pero claro, eso lo va a mantener verde más tiempo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Plagas y enfermedades

El almendro de boca debido a la fragilidad de su cáscara es muy susceptible, como se comentaba en la cita anterior, de ser atacado por las aves tan abundantes en Doñana. Este hecho merece ser considerado dentro de este apartado porque en el caso del almendro de boca que hemos caracterizado apenas se pudieron obtener algunos frutos ya que la mayoría habían sido mordidos y comidos. Casi la totalidad de la cosecha de este almendro se había perdido en esa temporada por la golosa actividad de los pájaros.

De entre las plagas más frecuentes los agricultores siempre mencionan el pulgón como el más peligroso en la zona para el almendro, aunque son árboles que por lo general tienen buena salud. En contra de lo que se describe con almendros comerciales donde los ácaros aparecen como plaga importante, la *araña roja* apenas si afecta a este cultivo, aun estando muy extendida entre hortícolas como tomates, guisantes y alcachofas. El ataque debido a los áfidos, localmente llamados *mangla*, provocan el abarquillamiento de la hoja y la secreción de una melaza muy adherente que da al árbol el aspecto de *sucio*. Familiarizados con el uso de fitosanitarios, cuando la mangla ataca, curan el frutal pulverizándolo a mochila con el tratamiento adecuado.

- Al almendro también había que curarlo cuando le entraba el piojo ese. El almendro es muy propenso a la mangla y algunas veces tenía que hacer una mochila de venenos de esos para matarle el piojillo.

- ¿Qué más cosas le pueden entrar?

- La mangla y una cosa que le dicen... la jodida mosca blanca. Que la habrás escuchado... que también le entra a los naranjos, pero ésa es debido a la mangla que cría, ¿lo habrás escuchado, no? Eso le entra a los melones y le entra a todo... y es malísima (...) Tanta mosca y tantas cosas, tanta mangla y tanto bicho, y tanto piojo, tanto de todo, los almendros pues se ponen que da miedo verlos, de mangla de esa pingosa. Y todo hoy hay que curar y si no, no hay nada que hacer. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Quizá la convivencia de los almendros con cítricos como naranjos en los que la mosca blanca es frecuente los hace más propensos a sufrir sus ataques. No existe mucha documentación de ambas plagas porque eran pocos los ejemplares en los que

se registraron estos ataques. De todas formas, el progresivo uso de fitosanitarios en el paisaje agrario está relacionado con una mayor incidencia de plagas que antes no estaban asociadas a determinados cultivos. Puede verse fácilmente cómo los agricultores introducen este elemento de actualidad cuando describen las enfermedades, repitiendo la palabra *hoy* para señalar el contraste con los infrecuentes padecimientos del pasado. El almendro que se recuerda era un árbol fuerte que se cultivaba en lo que ahora se denomina *en ecológico*, sin necesitar ningún tipo de tratamiento.

- ¿Cuando su tío tenía almendros se le echaba producto a los almendros?
- *Entonces no se le echaba nada, ni había tantas cosas como hay hoy.*
- Pero salía igual la almendra, ¿o no?
- *Igual, más buena que el pan. Entonces parece que había menos cosas que hay hoy, no sé por qué. Había menos bichos, menos mangla. Hoy un almendro está comido de mierda siempre. Los peritos sabrán más que uno de esas cosas, dicen que es debido a tantos productos... casi lo creo. Porque los olivos hay que curarlos cinco o seis veces al año ahora y antiguamente no se curaba ni una.*
- ¿Y qué otras enfermedades tenían los almendros?
- *Pues yo no he conocido nada más que ésa... la mangla, que son muy propensos ellos a la mangla. Yo me parece que antes, cuando mi tío los tenía allí, no le hacían nada, ni curaba almendros, ni curaba granados ni curaba nada, todo lo que se cogía todo muy bueno.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Recolección, uso y aprovechamiento

Tradicionalmente las almendras se recogían en seco mediante vareo. Los más atrevidos se suben en el árbol para alcanzar las partes más altas que no se alcanzan desde el suelo, tarea que aunque pueda resultar peligrosa es contemplada con naturalidad debido a la amplia tradición de talar pinos en Doñana, cuando los taladores valientemente se subían a horcajadas y sin protección desafiando la altura de estos grandes árboles.

Al igual que en el resto de técnicas de manejo, hay un predominio de la reproducción de lo aprendido con los viejos, con algunos añadidos de innovaciones para adaptar la técnica al contexto. Un agricultor recordaba cómo su tío, que tenía varios almendros en Villamanrique, utilizaba esta técnica para desprender las almendras del árbol.

- *Con una vara, claro, los vareaba. Mi tío las recogía todas.*
- *¿Y la vara de qué estaba hecha?*
- *Un varejón de eucalipto o... una escalerilla y la vara...*
- *¿Qué le daba, a las ramas o a las almendras?*
- *A las ramas no, había que darle a las almendras. Algunas iban a parar de aquí a allá, más lejos. Claro, había que saberlo desvarear y con un cachillo de palo y una escalera pues también le dabas poquito a poco y caían todas más bien que... (...) un pedazo de palo que lo dominara uno con una mano. Porque con una vara larga algunas veces dabas un trancazo e iban a parar a la otra vera.*
- *La vara larga sería para darle desde el suelo...*
- *Desde abajo, desde abajo, y la escalera era para un pedazo de... que la aceituna también se han cogido así. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Cuando le ha llegado su turno, él se ha convertido en el protagonista de enseñar a los suyos lo que su tío le transmitió sobre la recolección de la almendra.

Lo vareaba yo y mi gente lo cogía de abajo. Y yo ponía la escalera, o mi yerno también cogía la escalera y un palillo y pa, pa, pa. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Después de la recolección, las almendras sólo requieren almacenado en condiciones secas y frescas. Todavía en muchas casas del paisaje rural andaluz quedan doblados o desvanes donde se suelen conservar los productos del campo. Por su endocarpo o cáscara dura, la almendra es un fruto seco que se conserva bien, pero la almendra de boca presenta algo más de sensibilidad a la humedad.

- *¿Cómo almacena las almendras?*
- *Pues nada, están en un saco allí. En una estantería grande arriba (...) Si está en la humedad y le pasa un año o dos pues lo que hace es ponerse añeja, si no está en la humedad dura algo más. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Como alimento, las semillas del almendro son muy utilizadas a escala mundial y, en España en particular, desempeñan un papel importante en la preparación de dulces como los turrónes, como frutos secos salados en los aperitivos y de ingrediente en diversos platos, como el pollo con almendras. Cuando se comían como fruto seco, las almendras duras y las de boca se tostaban para comerlas, con algunas diferencias en el punto de tostado.



Almendro duro.

Fruto. Almonte

En la actualidad esto ya no ocurre, pues las nuevas lógicas de consumo de productos transformados a escala industrial están provocando el abandono de prácticas tradicionales caseras donde estos productos del campo eran consumidos de múltiples formas y a través de variados procesos manuales.

Y como ahora vienen peladitas y todo, pues cojo un puñado y ya está. Algunas veces las cojo [las almendras duras de la variedad local] y las parto, para un pollo, parto las almendras, me gusta. Pero otras veces digo: «yo voy a coger unas pocas de esas que tengo en un paquete y ya estoy aviada». (Isabel Rodríguez, Villamanrique).

En el mundo masculino era frecuente comer almendras en las tascas, acompañando el vino de la tarde. Algún vecino del pueblo se dedicaba a tostarlas y después venderlas en las calles y en bares, mucho más en las fiestas, organizadas en pequeños paquetitos que llevaban en cestas y que avisaban con pregones sugerentes.

Por las tardes me liaba a lo mejor y me comía unas cuantas. Y hay veces en que las comprábamos también, entonces casi siempre había almendras... Antes de no tenía yo almendro ni nada y entonces había mucha gente vendiendo almendras, como avellanas también, de esas largas [cacahuets]. Siempre había uno [pregonando] «javellanas!», por las tabernas, cuando todo el mundo iba a tomar el vino a las tabernas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Costumbres como esta venta ambulante de almendras, seguramente

recolectadas de almendros silvestres o compradas directamente a los vecinos que tenían algún almendro en su cercado, técnicas como el secado, el pelado y tostado de la almendra, así como su incorporación a la cocina para la elaboración de postres por ejemplo, están casi desaparecidas aunque todavía quedan algunos que no imaginan hacerlo de otra forma, muy enamorados entre otras cosas de su atractivo sabor.

- ¿Aquí en Hinojos la gente ha solido tostar almendras en los hornos?
- *Sí, y el piñón también se ha tostado. Pero el mundo como está... No se echa cuenta, se coge y no se echa cuenta. Pero están riquísimas las de casa...* (Antonio Medina, Hinojos).

- Y cuando tenía entonces los cinco o seis almendros que tenía... tendría muchísimas almendras...
- *Coño, había ahí más almendras que Dios*
- ¿Y qué hacía con ellas?
- *Pues las daba más que todo*
- ¿No se podía vender ninguna?
- *Eso no se vende. Eso ya le he dicho. Medio saco hay allí en casa y no sé lo que pasará. Estarán buenas todavía, porque me parece a mí que duran dos años. Todavía estarán buenas, pero mi gente come pocas de esas...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El proceso de preparación era como sigue. Después del vareo y la recolección se ponían al sol las almendras unos cuantos días, bien extendidas en el suelo sobre una superficie seca, como paja o cartones. Este secado era imprescindible para conseguir separar la almendra de su endocarpo con facilidad. *Tienen que estar soleaditas para que se quite la piel*, nos decían en Hinojos. Ya secas se le retiraba la cáscara con algún instrumento como un martillo. De esa manera estaba la almendra lista para su posterior tostado. Es emocionante la mezcla de romanticismo y melancolía con que algunos informantes han recordado las condiciones de vida de su época de jóvenes, tiempos de precariedad que no se borran del recuerdo. Un lugareño nos describía su experiencia en esta época, su pequeña historia articulada en torno al proceso de descascarado de las almendras, que se hacía con los instrumentos disponibles, y el tostado en hornos.

En los hornos del pueblo era donde se cocía el pan que incluso se llevaba amasado ya de casa y donde también se cocinaban otros alimentos por encargo, como en este caso las almendras. En estos lugares la responsable era una mujer, la ama del horno, que ponía el precio del servicio o calculaba la cantidad de almendras con la que se le había de pagar.

Una vez tostadas existía el riesgo de que no se conservasen muy bien durante mucho tiempo, por lo que solían llevarlas a tostar poco a poco según se iban consumiendo.

Las tostadas se ponen añejas muy ligeras. Eso se tostaba poco a poco. Si hoy tostaban unas cuantas, pues a los tres o cuatro días tostaban otras cuantas en el horno ese, porque en el horno lo tostaban en un momento. Las ponía extendidas... y las recogía con un escobón o lo que fuera y la sacaba cuando estaba tostada. Salía tostada. Muy buena salía en los hornos esos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando los hornos han dejado de tener este uso de servicio a la comunidad, el tueste se ha hecho en las propias casas, cocinando las almendras en peroles o sartenes, con la técnica de dar muchas vueltas para que no se quemen y el calor se distribuya uniformemente.

- Yo las he tostado en un perol, me liaba a darle vuelta, a darle vuelta
- ¿Cuándo se nota que está tostada...?
- Eso se lía... huele, huele mucho. Tostándola huele mucho. Se lía uno a darle vueltas. Es que hay que darle muchas vueltas. Se pone muy caliente, muy caliente y después se deja una mijita, porque se pone tierna. Y después se va endureciendo... Y muchas vueltas para que no se queme, porque no vas a tostar un puñado, tendrás que tostar en un perol un tomo así. Y ese tomo, a base de vueltas, se calentaban todas...
- ¿Y le echabas aceite o algo?
- No, aceite no. Yo no le echaba nada. Ésos que le echan sal... eso es para nada. La sal hay que echársela después, cuando ya están cocinadas.
- ¿Y lo mismo se tostaba la dura y la de boca?
- Cada una aparte, porque la dura tenía más cochura que... es la almendra más gorda, más dura. Porque la de boca se tostaba más ligero y se echaba a perder nada más te embobaras y había que moverla mucho. De cuando en cuando cogías una para probarla y cuando te parecía, pues «mira, esto va a estar bueno ya». Porque yo se la he tostado a mi gente 20.000 veces. Y entonces cogía el perol, lo apartaba, lo dejaba allí que se enfriara y al enfriarse es cuando se ponía ya ella tostada y salía blanca. No salía quemada, salía blanca tostada, porque si se pasaba de cochura te salía negra. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La otra opción es no tostarlas para consumo directo, que también es usual en la zona de estudio y que, como en la cita siguiente, se describen como verdes.

- A.: A mi mujer le gustan verdes.
- ¿Verdes?
- C.: Yo me las como verdes.
- A.: Verde, le encanta. Las almendras las coges y les hace así [las aplastas], como tengas una poquita de fuerza, y las granas...
- C.: Yo me las como verdes. Después se secan ellas solas. Ésas cuando se secan están riquísimas, sin estar tostadas

- A.: *Ahí en casa tengo una caja con unas pocas.* (Antonio Medina y Carmen García, Hinojos).

Para almacenar las almendras, tanto las duras como las blandas, se conservan en un lugar fresco y seco, se guardan en cajones, sacos, extendidas en los doblados, etc., y la almendra puede durar gran cantidad de años sin perder sabor ni propiedades.

A mi me regalaron un cacharro de almendras, Arsenio Carrasco, hace ya... pero yo parto las almendras y están como el primer día. Por lo menos hace doce años. Las de boca se podían partir con la boca, pero estas hay que partirlas con el martillo, y la almendra no se pudre ni nada, lleva ahí diez o doce años. (Isabel Rodríguez, Villamanrique).

Por último el almendro también puede tener otros usos, además de los ya descritos, y que no refiere a su cultivo ni a sus frutos, sino al aprovechamiento de la madera, en una práctica de reciclaje y reutilización de los recursos naturales. Su madera es fuerte y los palos son rectos, por lo que pueden servir como estructuras de soporte o apuntalamiento para los olivos cuando, en época productiva, el peso de las aceitunas amenaza con romper las ramas.

- *Ahí tengo un palo, que te lo voy a enseñar porque está ahí mismo, que es del de boca, que lo corté... y lo he puesto aquí por si alguno... Como lo iba cortando, pues le iba sacando [puntales] a lo mejor para los olivos. Al que se carga mucho tiene cuenta ponerle un puntal, que le llamamos puntales. Éste es un palo de ése, éste.*

- Dicen que el almendro tiene una madera muy dura

- *Muy dura. Es dura. Este palo es del de boca, y tenía de la cruz para arriba cuatro o cinco o seis palos y llegaba a las nubes.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendo duro cortado con función de hinco en un vallado. Villamanrique.

EL MANZANO

- *Estas varetas que están aquí* [señala un ramo en la parte interior del peral pardo], *las voy a injertar en manzano.*

- Pero Pepe... las variedades de manzano que aquí había, las chiquititas esas, que dicen que había un manzano enano pero no hemos dado con él...

- *Pues allí en el camino está* [dice sonriendo]. *Cuando vayamos para casa te lo voy a enseñar. Enano... Son perillos, no es manzano, el manzano no es enano, el que es enano es el perillo. Nosotros teníamos aquí unos pocos... Este año se me ha olvidado de haber cogido un cachito de palo de allí, de ese muchacho, y haber puesto aquí esos perillos, que son preciosos. Luego cuando vayamos para allá me lo recuerdas, que lo vamos a ver. En el alto ese que está ahí, ¿no hay unos invernaderos ahí? Pues en los invernaderos está, a 50 metros.* (José Espina, Almonte).

Introducción

En este capítulo desarrollamos un frutal, el manzano, del cual se han localizado dos variedades autóctonas en el Entorno de Doñana. En este capítulo, más que otros, se da cuenta de cómo se construye el discurso de lo olvidado, de lo perdido, de aquello que existió y que ya no es. Aunque tuvimos la suerte de localizar dos ejemplares de manzano autóctono, en muchas entrevistas los informantes nos ofrecen su manera de cómo comunicar la pérdida, qué sienten cuando hablan de un frutal que ya no está entre ellos, de quién se acuerdan, cómo lo relacionan con otros frutales y otros elementos de los agroecosistemas, con el tiempo. Vemos más que con ningún otro frutal cómo se construye la memoria sobre una planta que muchos dan por perdida, mostrando su nostalgia o su estoicismo por algo que estaba destinado a perderse.

Para evaluar el contexto y la características de esta especie nos hemos apoyado

en las experiencias de campo de uno de los trabajos que venimos realizando paralelos a esta investigación, de las mismas características, de prospección de variedades locales y el conocimiento asociado a ellas, que también se desarrolla en la provincia de Huelva y que tiene como especie reina este mismo frutal, el manzano. El *Malus domestica*, de la familia de las rosáceas como los frutales vistos con anterioridad, también llamado *pero* como derivación del gallego *pereiro*, pudo llegar a Huelva desde el norte, en las reprobaciones de los territorios recién conquistados a los musulmanes en el sur de la Península, hace casi 500 años. Es propio de climas más fríos que el de este litoral onubense, habiendo encontrado un lugar idóneo según sus requerimientos edafoclimáticos en la sierra de Huelva, aunque se supone, claro, que permitiéndose cierta evolución y adaptación para las variedades *repobladoras*. Desde la sierra, entonces tuvo que llegar al litoral, con tiempo suficiente para el desarrollo de determinadas variedades más específicas de estas zonas algo más cálidas, como las que se presentan en este capítulo.

A pesar de que la especie haya terminado encontrando un hueco en las condiciones ecológicas del Entorno de Doñana, todo apunta a un limitado progreso en comparación con otras especies de climas fríos como puede ser el peral, pues frente a las más de cuatro variedades autóctonas recordadas de éste y otras más variedades comerciales que existen en la zona, del manzano se recuerdan dos, a lo sumo tres.

- ¿Y manzano?
- *Manzanos los he tenido antes, pero ya no tengo nada de eso.*
- ¿De qué variedades de manzanas son las que ha conocido? ¿Aquí había perillos de esos pequeños?
- *Había chiquititos. Manuel Curita, ése también tiene allí en La Teja dos o tres. Manuel sí, tiene de ésos [manzanos locales], dos o tres, quizás tenga de eso. Yo he tenido antes manzanos, pero el otro manzano, pero eso se perdió ya hace 40 años, yo qué sé.* (Manuel Orihuela, Almonte).

Por otro lado, los pocos manzanos no locales en la zona, en número muy reducido (es importante dejar claro que no hay plantaciones de manzano en la zona), son variedades que han sido adquiridas por los agricultores a través de la compra del material vegetal en los diferentes puntos de venta, comprados en algún vivero o en las semilleras. Las descripciones de los agricultores sobre estos frutales comprados han servido para ver cómo se genera cierta expectación de lograr frutos tales como los

indicados en las etiquetas del producto, y se describen según el aspecto imaginado de los mismos. Se tiene la idea de cultivar un árbol del que se espera que salga igual a la imagen que la casa comercial proyecta en el envase que acompaña al producto.

- ¿Y pereros, peros, manzanas?
- *Bueno, manzanos sí he tenido yo, que todavía tengo uno allí, que se lo compré yo a uno... pero se pudren todo. Lo compré éste, un pero golden, amarillo que se pone, que hoy se ve en los mercados tan buenos peros... Venía en el cartón que me costó a mí 1000 pesetas no hace muchos años, pero resulta que no es de esa manera, es aplastado, no es como venía en la foto, es aplastado.*
- ¿Y peros que haya conocido aquí?
- *Peros los han tenido mi padre, el del país, que es silvestre también, que también era muy bueno de comer, que le decíamos manzana, amarillo, le decíamos manzana nosotros. Tenía [su padre] de dos clases, uno más entrelargo y el otro más redondo, pero le decíamos manzana.*
- ¿Y eran dos variedades distintas?
- *Sí, sí, le decíamos manzanas, ésos eran los antiguos.* (Manuel Jiménez, Almonte).

En este caso la variedad golden (también hemos visto reinetas), no parece que se den muy bien en la zona, y la productividad de los mismos presenta ciertas limitaciones. De todas formas ha de quedar claro que no es muy frecuente encontrar manzanos en los predios de Doñana, factor muy relacionado con la exigencia en horas de frío de este frutal. Sólo dos ejemplares de manzano comercial hemos localizado en el total de las fincas donde se ha trabajado, y no será por falta de inercia de los agricultores a diversificar la producción en finca, sino debido a las limitaciones ecológicas del manzano.

- *Manzano sí tengo también, tengo uno...*
- ¿Que sean antiguos, que sean de variedades antiguas, no compradas en viveros?
- *No, antiguo no, este reineta. Reineta no es muy antiguo.* (Manuel Orihuela, Almonte).

A pesar de esto, hay algunos agricultores que explican el poco desarrollo de la producción de peros en la zona no por limitaciones ecológicas sino de otro tipo. Quizá mostrando algo de chovinismo por el terreno propio, describen la zona como muy adecuada para el desarrollo de todo tipo de plantas frutales, situando los problemas en elementos relacionados con la organización de la industria agrícola y el mercado de esta especie.

- Entonces los manzanos, ¿qué clase de manzanas había aquí?

- *Aquí había un manzano que no sé ni cómo se llamaba. Manzano. Había una que era ahuevadita, y otra que era rendondita, había dos clases de manzanas. Un manzano riquísimo. Pero lo que te estoy diciendo, llegó el pero de fuera a los mercados, a las plazas, unos peros tan hermosos...*

- *¿Y los peros que traen de fuera se dan aquí? ¿Porque no hay plantaciones de peros, no?*

- *Sí se dan. No hay plantaciones de peros. El terreno este es un terreno maravilloso para poner peros, pero lo que estoy hablando, ¿quién se pone a poner una plantación de peros, para que después se queden los peros aquí, como hay plantaciones de perales, no? Gente que se ha dedicado a poner, a lo mejor en una fanega de tierra, han puesto 300 ó 400 perales, y ahora mismito la ves tú toda en el suelo, porque no le trae cuenta ni cogerla. A la vera de Sevilla tienen lo perales amontontados y no tiene que venir aquí por peras, hoy sobra toda.*

- *¿Y los manzanitos quedan algunos?*

- *Yo no sé ahora mismo si hay, yo no los veo nunca, ese que yo te he dicho a ti es enano. Como me acuerde este año voy a coger una ramita y la voy a poner a la vera del pozo. Esos son así enanitos, y tiene los cacharritos esos [los frutos], ésos le decimos nosotros perillos, perillos enanos (José Espina, Almonte).*



Manzano local variedad *manzano* (de un pie) entre viñedos. Almonte.

En la cita anterior puede apreciarse el punto de vista de lo local con respecto a la relación entre peros autóctonos y foráneos, cuando unos son descritos como riquísimos, los otros como hermosos, es decir, en uno se destacan sus propiedades organolépticas y el sabor, mientras que en el otro la estética, su belleza. Nos preguntamos si testimonios como éste no concentran gran parte de las ideas del debate actual sobre la alimentación, la agricultura y la industria.

Y, como se ha dicho, de manzanas *había una que era ahuevadita, y otra que era rendondita, había dos clases de manzanas*. Dos tipos de manzanos han sido los localizados y se presentan a continuación. Una variedad es denominada **perillo** y la otra, muy similar para nuestros ojos, es denominada **manzano** (hay algunos que también han denominado **manzano enano** al perillo).

Con los manzanos locales, un observador externo podría argumentar que claramente existe una distinción: el perillo es un arbusto y el manzano es un árbol. Ya Gil-Albert se toma la molestia de comenzar su tratado sobre frutales deteniéndose en esta cuestión: la delimitación entre árbol y arbusto en el terreno de los frutales. El autor, admitiendo *las heterogéneas definiciones* para un árbol y un arbusto, citando diferentes autores (unos discriminando según la altura -más o menos de 5 m-, la presencia de tronco, de cruz, etc.), concluye que se podría llamar árbol *a todo vegetal superior, perenne y leñoso, con un tallo (tronco) claramente diferenciado y fuertemente lignificado; y arbusto a todo vegetal de las mismas características, pero en el que el tallo no está claramente diferenciado o existen varios* (GIL-ALBERT, 1991:13). Por lo tanto, no es un asunto trivial la distinción entre árbol y arbusto, cuando es digno de ser el primer tema desarrollado en un tratado de fruticultura. En la práctica, afirma Gil-Albert, *las especies leñosas no siempre son árboles o arbustos sino que, en función de influencias ecológicas o intervenciones del hombre o de los animales, adoptan forma arbórea o arbustiva* (GIL-ALBERT, 1991:13). Este primer frutal de tipo arbustivo, el perillo como variedad local de manzano, es el primero y único de tal tipo, ya que especies como el almendro, el granado y el membrillero, por ejemplo, combinan su expresión bien como árbol bien como arbusto según el grado de domesticación. Pero en ellos no llama la atención la forma de arbusto, mientras que en el manzano sí. El manzano no se percibe como arbusto por defecto, ésa no es forma canónica, que se dice a veces. No es como viene a ser representado en el imaginario colectivo. Quizá por esto hemos identificado en algunos informantes cierta minusvaloración de este frutal por ser enano, por ser arbusto. Enano de por sí no parece que tenga muchas connotaciones positivas. En una de las citas que introducía este capítulo se podía observar esto.

Antes decíamos que en la sierra el manzano es *pero* por razones etimológicas. A pesar de esto, no todas las manzanas son peros, es decir, los mismos frutos de la

misma especie son diferenciados según las categorías de peros y manzanas. Algo similar ocurría con los frutos del melocotonero, donde se diferenciaba entre melocotones y albrichigos según el tamaño del fruto. En Galaroza, zona importante de cultivo del manzano en Andalucía, hay una variedad local denominada manzano, cuyo fruto es la manzana, y es denominada así por ser la primera en madurar. Los manzanos son tempranos. El resto de árboles son peros (pocas veces son denominados pereros) y sus frutos peros también. No es debido al color, pues aunque la manzana es colorada y en los peros domina el verde y amarillo, también los hay colorados. Los peros son los más tardíos. Además resulta que el manzano y las manzanas se presentan con taxonomías muy frías e impersonalizadas en comparación con los peros, que tienen nombres de los más variopintos desde rufino, a verde doncella. Veamos entonces algunas descripciones que ayuden a entender las variedades de manzano autóctono en Doñana.

Tanto el **perillo** como el **manzano** se han distribuido históricamente por Almonte, Hinojos y Villamanrique. En la actualidad el perillo sólo ha podido ser localizado en Almonte, al igual que el manzano, los dos en la misma finca. En Villamanrique e Hinojos no ha habido tanta suerte pero la gente guarda recuerdos de ellos.



Manzano perillo. Junio 2009. Almonte.

Cuando nos aproximamos a los únicos ejemplares que hemos tenido ocasión de examinar, uno de cada variedad, en el mismo viñedo, separados unos 15 metros de distancia, fácilmente se podía distinguir que el observador tenía delante un manzano pequeño, rastrero (como llaman a los tomates), y otro manzano más grande, con aspecto de árbol tipo. El informante que nos dio acceso a estos árboles nos dijo lo mismo, recordaba uno más grande y otro más pequeño. Nos condujo al viñedo donde estaban y comenzó a buscarlos, porque sabía que estaban por allí, identificando primero el perillo, con la misma altura que las vides, destacando entre ellas por el color oscuro de sus hojas. Desde la cercanía, sorprende la ausencia de tronco, las ramas colgando y casi esparcidas por el suelo, con muchos frutos esparcidos por la arena. Al mirar adentro, atravesando el espesor de su copa con las manos, se identifican sus siete u ocho pies que nacen del suelo, entre manzanas podridas, de un tamaño como pelotas de golf.

El otro cultivo local, el **manzano**, estaba localizado muy próximo al perillo. En este caso sí es denominada o reconocida como manzano, nunca describiéndose por los informantes como perero. Pero en esta planta ya no hay que inclinarse para contemplarla, ya que sí que tiene lo esperable, un tronco del que, en ausencia de una cruz delimitada, van saliendo ramas de un grosor que disminuye conforme uno se acerca al vértice, como si fuera un pino. Además, a diferencia del perillo, tiene la base del tronco inundada de chupones que empujan hacia arriba. Como árbol frutal integrado en un agroecosistema donde se cultiva otra especie, se ha visto desplazado a los márgenes de la finca, donde no dificulte el cuidado y la práctica agrícola del cultivo principal, en este caso la vid. En la linde con la finca vecina, este manzano superaba a su hermano varietal con creces (aun todavía pequeño para un manzano tipo), mostrándose más estirado y vertical, pudiendo alcanzar los casi dos metros, con una apariencia extraña para un árbol, pues la copa no era abierta y apenas tenía ramificaciones.

- ¿Qué tipo de manzanas son las que había por aquí?
- D.: *Manzana enana y manzana.*
- M.: *Había unas manzanas que parecían un perito, me parece a mí que le decía mi abuelo, porque parecían... Eran más chatitas.*

- D.: *Ésas eran las enanas. Y el manzano era así. Chicos, la altura de uno no pasaban.*
- F.: *Eran aplastados. En Las Parejas tenía uno así...*
- J.: *Allí en mi corral, ¿te acuerdas del manzano que tenía yo en el corral, que nació solo allí? Estaba pegando a la pared de allí del fondo... Echaba cada manzana apiñada...*
- ¿Algún hueso de manzana caería, no?
- J.: *Claro. Y era ¡rica, rica! Pero de las buenas, o sea que ésta que tenía yo aquí...*
- F.: *Del manzano enano hay dos clases. Hay un manzano enano que tiene la manzana así redonda, gorda y otro que la tiene más chiquitita, más aplastada, que son muy dulces.*
- ¿Y las dos son antiguas?
- D.: *De toda la vida.*
- F.: *¡Eso de toda la vida de Dios!*
- ¿Y habrá algún manzano por ahí perdido de éstos?
- V.: *Como no haya en Las Posturas... [finca de la zona]*
- F.: *En las Posturas... ya los árboles que había no existen casi ninguno.*
- ¿No puede quedar alguno perdido, que el dueño haya dejado tirado en el campo?
- F.: *Por eso, porque se está perdiendo todo, todas esas cosas antiguas se están perdiendo.*
- Y además de estas enanas, ¿había alguna otra manzana que fuera ya más... con más cuerpo?
- M.: *Sí, un manzano más grande, claro. Y eran un tamaño así más o menos y que echaban una cantidad que daba miedo.*
- ¿Qué tipo de manzanas eran, coloradas, o eran amarillas como el pero?
- D.: *Rubia.*
- M.: *Amarilla. Vamos, no amarilla amarilla, con tonos así...*
- D.: *Rubia, rubia*
- F.: *Entre verde y amarilla.*
- M.: *Sí, entre verde y amarilla, exactamente.*
- ¿Y le decían de alguna manera a ese tipo de manzana?
- D.: *Manzana, manzana.*
- V.: *Manzano enano y manzano alto.*
- F.: *Manzano enano y manzanos de los altos.*
- M.: *Sí, nosotros vendíamos las manzanas por la calle, amontonadas, en los canastos.*
- ¿El nombre de pero no es muy utilizado por aquí?
- D.: *El pero ya es otra cosa.*
- F.: *El pero no resulta mucho aquí. La manzana sí, la pera...*
- ¿Qué diferencia hay entre la manzana rubia y el pero?
- D.: *El pero es más áspero, más verde.*
- M.: *Sí, más verde.*
- J.: *Y más gordo.*
- M.: *Sí.*
- J.: *Yo tengo allí uno que es pero, en la nave. ¡Son peros y son buenísimos!*
- ¿Pero es antiguo?
- J.: *No, no. Es nuevo, tendrá 15 años nada más.* (Juan Sánchez, Venancio Cano, Mariano Díaz, Diego Sánchez, Fidelio González, Hinojos).

Como se ve en esta cita, momento en que algunos de los sabios del campo en Hinojos pudieron compartir sus experiencias y recuerdos entre ellos y con los investigadores, se delimita por un lado el manzano enano (no se hace énfasis esta vez en su taxonomía como perillo), y por otro el manzano, más alto. Cuando se pregunta sobre la distinción entre peros y manzanas no hay consenso, no pudiéndose identificar una frontera entre una variedad y otra. Hacen comentarios sobre el color, pero el recuerdo de estas variedades autóctonas de manzano comienza a ser impreciso.



Manzano. Árbol. Almonte.

Por último nos permitimos comentar otra variedad, la **manzana blanquilla** la cual, aunque se localizó un ejemplar de esta variedad en la aldea de El Rocío, no se pudo incluir en este estudio por no disponer de información suficiente. El ejemplar además estaba en mal estado dificultando también cualquier tarea de caracterización de sus frutos. A pesar de ello se pudieron obtener algunas imágenes (más abajo se muestra el único fruto que produjo durante la temporada del trabajo de campo). La taxonomía local usa un adjetivo que se utiliza mucho como epíteto de variedades

locales en Doñana para distinguir cultivares como el damasco, la higuera o el peral, por ejemplo, y también de manzano. Esta vez aparece asociado a una manzana amarilla más grande que las otras dos autóctonas, de casi el doble de tamaño, pero todavía pequeña en comparación con las que estamos acostumbrados a ver en los mercados, y que tiene el apoyo de testimonios que confirman esta variedad como local.

- Y manzanos, ¿qué tipo de manzanos recuerda usted aquí antiguos?
- *Manzanos de las antiguas blanquillas, la blanquilla.*
- La blanquilla.
- *La blanquilla chata.*
- Chata. ¿Y ése es el que tiene usted?
- *Uno, uno es el que tengo.*
- ¿Y de dónde se ha hecho usted de él? ¿Lo tiene de antiguo?
- *No, ése no. Yo no me acuerdo si fue comprado o fue dado, la verdad que no me acuerdo.* (Francisco Aragón, El Rocío)



Manzano blanquillo. Fruto.

Agosto. El Rocío.

- (...) ¿Y ése es el que se recuerda aquí antes, o había otros manzanos?
- *Nosotros teníamos aquí antes unos manzanos antiguos que eran muy ricos pero... lo que estamos hablando [sobre la desvalorización de lo local], esos manzanos eran unos manzanos muy ricos, y le pasaba igual que a esto [el peral pardo], echaba un montón de manzanas, pero llegó la hora en que vinieron otras clases de plantas, como lo que pasó con ése que está ahí, el peral alcolina ese, a los peros, y a otras variedades, injertados por los laboratorios esos... Y ya eso se abandona. Porque ya eso no tiene vista, está muy rica, muy dulce, muy todo, pero no tiene... y eso es lo que va eliminando todo lo viejo, por lo menos los árboles viejos que tenemos nosotros aquí. Como le va a pasar a éste [peral pardo], como le va a pasar al naranjo chino, que es que no los quieren...* (José Espina, Almonte).

Esta es la situación percibida desde lo local, como se dice en la entrevista,

vinieron otras clases de plantas (...) injertadas por los laboratorios esos... y ya eso se abandona. Porque ya eso no tiene vista. Corresponderá a un pensamiento propio, influido por los medios, por los investigadores, por los distintos ámbitos de producción de conocimiento, como las opiniones que tenemos cualquiera de nosotros. Pero así se percibe desde lo local. La fruta autóctona se desprecia, pierde su valor, el valor que le damos, porque no satisface ciertas demandas de la sociedad, donde la estética del fruto, una estética también construida, prevalece sobre el sabor y el olor, por ejemplo, y sobre unas relaciones más equitativas entre los mercados, también por ejemplo.

Caracterización

El manzano estándar es caracterizado por la agronomía como de gran vigor, alcanzando los 10-12 m de altura, con un tronco y ramas principales de color grisáceo y de corteza agrietada y una copa redondeada y de ramificación abierta, con tendencia a la horizontalidad (AGUSTÍ, 2004:258). El manzano local de Doñana no parece encajar bien en estas descripciones. Las dos variedades no son vigorosas y son de tamaño muy reducido según la descripción anterior: el manzano enano o perillo tiene porte arbustivo y el manzano es columnar, se yergue sobre un pie. La madera en ambos es gris y lisa, ligeramente agrietada en el perillo, y con tonalidades marrones en las ramas jóvenes, que son más rojizas en el manzano.



Manzano.
Árbol.
Junio.
Almonte.

Mientras que el manzano presenta gran inercia a emitir chupones en la base, en el perillo no se observan chupones en absoluto. En la variedad con tronco la copa es apenas distinguible de la estructura columnar del árbol.

- ¿Y esa manzanita pequeña que había aquí antes?
- M.: *Le decían perillos, le decían perillos.*
- A.: *Era chiquitita, le decían perillos, que eran los árboles enanos, estaban sobre el suelo.*
- Eran pequeños.
- M.: *Se crían muy anchos y muy bajos.*
- A.: *Se criaban sobre el suelo, muy bajitos, estaban las ramas en el suelo. Se podían coger con las manos.*
- ¿Y ése sabe usted dónde puede quedar uno de éstos?
- M.: *Eso ya es muy raro que tenga, eso ya es muy raro aquí.*
- A.: *El árbol era sobre el suelo, muy bonito el árbol.*
- ¿Qué altura podía tener un árbol de esos?
- M.: *Un metro, metro y medio, más o menos.*
- A.: *No, era más alto...*
- ¿Más alto?
- A.: *Llegaba casi a la lámpara.*
- ¿Pero era estilo granado o una cosa grande?

- A.: *No, era así como redondo, era redondo como si fuera, cómo te explico...*
- ¿Eso lo conseguían podándolo así, no?
- A.: *Ah! Yo eso no lo sé.*
- M.: *No, no, eso no lo podaban, nada más que era más bajo.* (Manuel Acosta y Antonia Martínez, Almonte).

En las hojas los manzanos locales también presentan una diferencia morfológica con lo esperable en la especie, pues el envés de las hojas de los manzanos generalmente se caracteriza por su color blanquecino y pubescente. Las hojas de ambos manzanos locales apenas tienen vellosidades, con lo que su envés no llega a tener ese blanco que se aprecia en las hojas de otros manzanos que, cuando se giran con el viento, ofrecen un bonito contraste con el verde oscuro del haz.



Manzano variedad *manzano*. Hoja. Almonte.

El resto de la morfología de las hojas del perillo y el manzano local son las comunes para la especie: hojas simples, ovales, caducas y de bordes biserrados, con una ligera prominencia en el ápice que les da un aspecto característico.

Comparando las dos variedades locales, las hojas del perillo son considerablemente más pequeñas que las del manzano, que tiene una longitud media de 88 mm y un ancho de 56, mientras que las del perillo tienen 10 mm menos tanto en el largo como en el ancho. Ambas tienen el haz de un verde oscuro, brillante, y con el envés más opaco y blanquecino, aunque mucho menos blanquecino, con menos tegumentos, que las hojas de otros manzanos, como hemos mencionado. La

dimensión del peciolo de la hoja también es mayor en el manzano observándose, elemento incluido en los exámenes de caracterización que utilizamos, escasa pigmentación antocianítica (que refiere a los matices rojos en el peciolo), donde en el perillo cubre más extensión que en el manzano.



Manzano perillo. Hoja. Junio.
Almonte.

Durante nuestra investigación no tuvimos la suerte de poder observar las flores del manzano local. Desde la agronomía se especifica que esta parte de la anatomía del manzano es similar a la del peral, pero basta con decir esto para encontrar aspectos diferenciables en los manzanos locales. Lo que a continuación se describe sirve entonces sólo como aproximación. El manzano como especie tiene flores pentámeras (como todas las rosáceas, género al que pertenece), de color predominante blanquecino acompañado de tonos morados a veces y, como mejor se desarrollará en el peral, también son de ovario ínfero, característica que induce una forma particular al fruto, que procede del hinchamiento de la parte inferior de la flor (el cálamo) y aparece coronado por los sépalos en su extremo. Las yemas de flores suelen producirse al final de los brotes y en menos ocasiones en zonas laterales o axilares, que ocurre cuando provienen de yemas del año anterior o en latencia.



Manzano variedad *manzano*.

Frutos en yemas axilares.

Almonte. Junio.

También como en el peral, las flores nacen proyectadas en bolsas o ramilletes acompañadas de algunas hojas, por eso los frutos se describen siempre desde lo local como *apiñados*.

Estos frutos *arracimados* en los manzanos locales se sitúan en las partes externas de la planta. En el perillo hay cierta tendencia a producir frutos en tallos largos mientras que en el manzano se sitúan en tallos largos pero también en espolones o ramas interiores.

Las características de estos frutos son diferentes, sobre todo en su forma, a pesar de compartir su reducido tamaño. El manzano, que es un árbol mayor y tiene hojas más grandes, presenta frutos alargados y ovoides, y de un tamaño sensiblemente más pequeño que los del perillo. En el perillo, por el contrario, los



Manzano perillo. Frutos en ramillete. Almonte. Junio.

frutos son más achatados y esféricos (cónicos según los descriptores utilizados), con el extremo estilar más estrecho que la base. También el color es diferente: los del manzano son de un amarillo blanquecino y los del perillo acentúan más el amarillo de

su piel, con tonos verdosos en algunas ocasiones. Una característica que se suele evaluar en los peros es la presencia del *russetting* (manchas en la piel del fruto relacionadas, entre otras cosas, con procesos de cicatrización normales, que no afectan a la salud del fruto, aunque sí se deprecie su “calidad visual”), como también pasaba en los melocotones, siendo perceptible en ambas variedades, quizá algo más en los perillos. Por otro lado se detecta presencia de pruina en el perillo y una piel más lisa y brillante en los frutos de la variedad denominada manzano.

¿Manzanos? Toda la misma, iguales, no siendo los enanos que tenía otra clase, con la fruta natural, ni muy gorda ni muy delgada, la manzana toda blanca, amarilla, casi blanca, no muy gorda, manzanilla regular. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Manzano perillo. Junio.
Almonte.

El peso medio de los perillos es de 22 g y el de las manzanas de 15 g. Con relación a las dimensiones de los frutos hay también una gran diferencia en la longitud del pedúnculo en el fruto del perillo, que es mucho más largo, con 25 mm, frente a los 13 mm de su hermano varietal, y que en ambos presenta un gran hundimiento en la zona de inserción. La pulpa del perillo aparece como un poco más blanda que en el manzano, de colores crema-amarillento frente al color más blanco del manzano. En ambos tiene consistencia harinosa que acentúa el dulzor conforme avanza el proceso de masticación.

- ¿Y la fruta qué es, para los postres siempre, no?
- *Para los postres. Si tú tenías una finquilla pues tenías los árboles, como yo los tengo aquí, pues entonces los tenía mi padre... tenía higueras, granados, tenía todos los arbolillos esos, para eso, por eso te digo que ... y manzanas igual, las manzanitas eran unas manzanilla chicas, muy ricas*

por cierto, muy harinosas y muy buenas. Ésas [una variedad no local que cultiva] también están harinosas, pero me parece a mi que se llevaban el tiro las antiguas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Manzano.
Frutos. Junio. Se
aprecia cierto
russetting
peduncular.
Almonte.

En las entrevistas realizadas aparecen como criterios más comunes para valorar las manzanas locales el tamaño, el sabor y la textura de la pulpa, mientras que categorías como la fecha de maduración y capacidad de conservación no parecen servir de referente para la gente. Uno de los criterios que más importancia tiene para la agronomía para diferenciar variedades es el color de la piel, donde los peros amarillos como los locales de Doñana entrarían en el teórico grupo de los golden. Asimismo para la agronomía es relevante la precocidad de maduración y características de la coloración como la intensidad y el tipo de color: liso o estriado. También es un criterio la capacidad de conservación en frío y la resistencia a la caída de fruto maduro, si se dan las alternancias de cosechas, y otras características más genéricas como tamaño, piel fina, presencia de lenticelas grisáceas en la piel (puntitos grises), sensibilidad al russetting, etc.

Al no elaborarse sidra ni nada parecido en la zona, la acidez tampoco es algo valorado por el conocimiento local. Los manzanos autóctonos en Doñana no tienen carácter ácido y sí son buenos para su consumo en fresco.



Manzano perillo. Junio.
Almonte.

El aspecto de los manzanos locales, su tamaño, parece ser uno de los motivos que más haya influido para su desvalorización desde lo local y para que dejen de ser cultivados, combinado con el fácil acceso a las manzanas en el mercado local. Podemos interpretar incluso que, según los testimonios de los informantes, el reducido tamaño de estos perillos en comparación con las manzanas de los mercados se ha ido percibiendo, poco a poco, como un defecto en el desarrollo del frutal, lo que no ha pasado con otros frutos, donde ninguna valoración del tamaño se ha visto como defecto.

Por aquí es que hay poco manzano. Nosotros hemos tenido aquí a la vera del portal un manzano, que era un pero, me lo regaló su tío Juan [el tío de su marido] el pobre, también de los huesos... Traía él manzanas de la plaza y ahora me lo tiraba allí a un alpende que tenía y estaba una maceta allí y nacieron allí dos o tres. Y nosotros lo plantamos a la vera de la casa. Pero eso me parece a mí que no priva aquí, se ha llevado aquí 30 años y el pero más gordo que ha echado ha sido así. Y el año pasado lo arrancó y puso un olivo gordal. (María Josefa Villarán, Almonte).

Ecología

Desde la agronomía los pomoideos como el peral y el manzano se describen como similares en cuanto requerimientos edafoclimáticos se refiere. Pero ocurre que, quizá por la amplia difusión de uso del peruetanero (o peral silvestre) como patrón para el peral (que le confiere más adaptabilidad local), los perales tienen mucha más presencia en la zona que los manzanos, que apenas hay. Serán entonces, según los testimonios y los ejemplares localizados, el manzano y el perillo los pocos manzanos

que se comporten bien en la zona, encontrándose las dos variedades en los arenales de Almonte y en secano. Quizá sus peculiares formas responden al logro de una gran especificidad adaptativa al entorno.



Manzano perillo. Detalle de la estructura de crecimiento y ramificación. Junio. Almonte.

El manzano es una especie exigente en frío, lo que pueda ser una de las limitaciones en Doñana, y menos sensible a las heladas primaverales que el peral, por ser de floración más tardía. La especie por lo general se adapta muy bien a altitudes de 600-1000 m que mejoran sensiblemente la coloración y la calidad del fruto (firmeza) en comparación con zonas de llanura (AGUSTÍ, 2004:266).

Curiosamente, cuando la especie se describe como muy dependiente del agua (AGUSTÍ, 2004:267), los manzanos locales en Doñana son de secano, como muchos otros frutales autóctonos. En las zonas cálidas como el área de estudio, desde la agronomía se especifica que pueden existir problemas de coloración insuficiente de los frutos (AGUSTÍ, 2006:261), pero no parece que en los peros y manzanos se perciba ningún problema de coloración.

Otro aspecto en que destacan las manzanas locales de Doñana es su precocidad, pues a finales de junio los frutos estaban todos en el suelo del árbol ya que se había sobrepasado su maduración. Teniendo en cuenta que la temporada de peros en la sierra de Huelva comienza finales de agosto, estos peros se pueden considerar como muy tempranos, carácter potenciado en frutales que se desarrollan en suelos arenosos, como estos dos manzanos, y que además constituye una de las principales cualidades buscadas por la agricultura moderna, la precocidad de la producción.

- ¿Y manzanas o peros que haya conocido aquí antiguos?

- Uhm, todas esas cosas... manzana sí ha habido aquí, otra cosa antigua, una manzana común, era chiquitita así.
- ¿Rojita?
- Eran..., eran dulces. Después el pero aquí no se ha dado nunca, cuando están cargados se caen todos, vamos que yo lo he visto este año mismo, un pariente mío tiene una finca y estaban todos cargados y pero cuando vino el calor dijeron a caerse y se quedó vacío...
- Este clima no es el suyo, ¿no?
- Qué va, esta calor no la soporta la manzana.
- ¿Y alguna otra manzana además de esta dulcecita chiquitita que me está comentando?
- Había otra un poquito más gorda, pero claro, de nombre no se puede buscar. Yo recuerdo de las chicas, y de otra más grande, con el mismo gusto que la chica, será... no sé si la habrás visto alguna vez, a ésta se le tiraba un bocado así y se ponía oscura al momento.
- Se oxida muy rápido...
- Ay, ay, me acuerdo yo de eso [dice melancólico]... (Gregorio González, Villamanrique).



Manzano y perillo, de izquierda derecha. Obsérvese la oxidación de los frutos.

El proceso de oxidación de la pulpa es característico en las manzanas. Cuando se hacen almíbares, por ejemplo, la tradición es la de añadir un antioxidante como un trozo de limón o unas gotas de su zumo en el recipiente con agua donde se van depositando las manzanas peladas para preparar su cocción. Durante la examinación de estos frutos nos llamó la atención cómo en el manzano, como se puede apreciar en la imagen superior, el proceso de oxidación ocurre mucho más rápido que en el perillo, que parece aguanta más, pero 15 minutos después de la exposición de la pulpa al ambiente ambos están *negros*, como se decía en la cita anterior.

Durante el trabajo de campo no nos ha sido posible evaluar la productividad de estos manzanos enanos pero hay algo que puede ayudar a tener una idea sobre este aspecto. En la temporada en que entramos en contacto con estos dos árboles se podía observar cómo a los pies de los árboles había en el suelo una gran cantidad de frutos podridos. Ya fuese porque no se recolectan las manzanas o porque incluso así se dejan muchas de ellas atrás, no parece que la productividad de estas variedades sea baja en absoluto.



Perillo.
Frutos en
el suelo.
Almonte.

Manejo del suelo y riego

En la introducción a este capítulo lamentábamos la falta de información con respecto al manejo de los manzanos locales, por una situación de pérdida del conocimiento relacionada con la erosión genética de la especie. Los únicos ejemplares que localizamos se encontraban inmersos en una finca de vides, en las arenas del suroeste de Almonte. Allí, en régimen de secano, las dos variedades subsistían acompañando a un grupo de vides zalema. El terreno en la vid se labra dos veces al año y se fertiliza, por lo que cabe suponer que los manzanos autóctonos se benefician de estos cuidados también, al estar insertos en el mismos agroecosistema.

Todos los informantes que han hecho el esfuerzo de recordar las manzanas

locales antiguas hablan siempre de ellas en seco, como pasa con la mayoría de frutales autóctonos cuando se recuerdan en tiempos pasados.

- D.: *Otra [variedad de manzano] que era más gordita, más gorda, hace tantos años, que no me acuerdo. Que cuando existían los manzanitos... pero el que yo tengo echa las manzanas más gordas que los que teníamos aquí antiguamente, los de seco, que eran más chicas. Éstos son del Quema, que me lo trajo Jesús, y se trajo plantones y puse yo allí uno.*

- L.: *Que echa unos peros así de gordos, pero que tiene gusto a manzana, harinosa, que le dicen harinosa.* (Diego Rodríguez y Lola Delgado, Villamanrique).



Manzano
perillo en
viñedo
tradicional
de
seco.
Junio.
Almonte.

Reproducción

En Doñana y otras zonas donde se practique agricultura tradicional, cuando hay especies de frutal que cuentan con una variedad más silvestre, como el peruétano o el almendro agrio, éstas suelen utilizarse como patrón franco para reproducir las variedades más dulces. En zonas de cultivo de manzano tradicional, las diferentes variedades suelen reproducirse utilizando patrones de manzanos silvestres que se denominan bravíos, maguillos o mailleros (como se denominan en Galaroza en la Sierra de Huelva). En la zona de estudio los manzanos locales, los únicos ejemplares que se han observado para el perillo y el manzano, no están injertados, hay una

continuidad en la planta. Contrariamente a lo que podía observarse en el perillo, el manzano presentaba gran cantidad de esquejes radicales, de chupones, que casi alcanzaban en altura al árbol principal, dando testimonio de su fuerza y vigorosidad. La utilización frecuente en el peral de patrones de peruétano o membrillo no parece darse con el manzano y desde el conocimiento local no se aconseja esta práctica.

- ¿Este [el membrillo] se puede injertar en pera y en pero?
- *También, es la misma pipa.*
- ¿Y la gente lo suele hacer aquí?
- *Se suele hacer, pero no se hace mucho porque esto tiene una madera que cría muy poco, la madera del membrillo tiene un crecimiento muy lento, y los peros tienen una madera de un crecimiento muy grande. Entonces, al injertar el palo aquí, el palo injertado crece mucho y el otro crece poco y lo parte de seguida. No tiene madera para aguantarlo.* (Antonio Medina, Hinojos).



Manzano. Brotes radicales o chupones, también llamados *sierpes*, que frecuentemente suelen utilizarse como patrón.

De la poca memoria agrícola que se ha podido recuperar con respecto a los manzanos y su reproducción, nos hemos encontrado con más historias y anécdotas de la tensión entre quienes eran guardianes de variedades locales de escasa distribución y aquellos que buscaban material de propagación de éstas.

De esos... [los manzanos] ya nos hemos acostumbrado nosotros a buscar las plantas más gordas, la fruta más gorda. Porque ése me lo traje del corral, de donde trabajaba ése [su amigo] que estuvo ayer aquí.

Estaba él en la casa ésa, de ahí me traje yo ése [un melocotón local], y estuve por coger una espiga, un cachito de palo para injertar un manzanito que tenía, que tenía dos manzanitos de esta altura, de los enanos, y estaban arracimados de manzanas, y manzanas gordas. Y le digo un día: «voy a tener que cortarle dos o tres ramitas a ése...», y dice: «pues como nos vea [el dueño] cogerle una ramita nos echa de aquí a los dos». Claro, cada vez que salíamos para allá, digo «cualquier día le quito yo eso», pero él [el dueño] estaba siempre asomado por la ventana... porque se enteró que le dije un día: «Miguel, cualquier día me llevo yo una ramita de ésas e injerto yo un manzano allí». (Manuel Escobar, Villamanrique).

Poda

En los manzanos locales se observa cierta tendencia a producir frutos en los extremos de las ramas, con lo que en caso de practicarse alguna poda ésta iría encaminada a favorecer estas estructuras de madera cuando se hiciese en invierno, al estar el árbol en reposo.



Manzano. Proyección de ramas interiores. Almonte.

Ha de quedar claro, de todas formas, que los ejemplares localizados tenían aspecto de recibir poco cuidado de este tipo, presentando una gran maraña de ramas

que crecen en todos los sentidos, más caótico en el perillo, como buen arbusto, y algo más organizado en el manzano, que emite grandes varas horizontales en la base y más verticales conforme se alcanza la parte más distal del tronco.

- ¿Aquí no se limpiaban los manzanos?
- M.: *No se limpiaba mucho, no limpiaban.*
- ¿Aquí no se han podado?
- M.: *Sí, sí, aquí se podan los naranjos y los manzanos y eso, pero esa especie de perillo no se podaba, era muy baja y eran muy anchos.*
- ¿Y eso por qué ha desaparecido?
- M.: *Yo qué sé, porque la gente eso...*
- A.: *Yo me acuerdo que mi padre tenía en el campo.*
- ¿Y eran buenos de sabor?
- M.: *Sí, eran muy buenos.*
- A.: *Sí, sí, eran muy ricos, eran muy ricos. Mi padre, como se criaban antes los cochinos en casa, echaban tantísimos que los traía y alimentaban a los cochinos, yo me acuerdo que yo los cogía... los perillos, sí, eran muy ricos, muy dulces. (Manuel Acosta y Antonia Martínez, Almonte).*

Dentro de los limitados cuidados de poda que podían observarse, el manzano presentaba indicios de alguna poda. Como se ha descrito en otros frutales, este árbol tenía algunas ramas desmochadas, sobre todo las más apicales, quizá para controlar un poco el crecimiento vertical del árbol y animar la proyección horizontal de este.



Manzano.
Poda.
Almonte.

Recolección, uso y aprovechamiento

La información de que se dispone sobre formas tradicionales de recolección de los perillos y las manzanas, o variaciones de esta práctica específica según el tipo de frutal, es escasa. Siempre se ha destacado que eran muy pequeños, con lo que útiles propios de la recolección como escaleras, por ejemplo, no tenían sentido con estos frutales.

A lo largo de las citas que se recogen en este capítulo se viene repitiendo la idea de lo ricos que estaban estas manzanas locales, con texturas harinosas y sabor azucarado, dulce. Su consumo en fresco parece el más extendido o el que más se recuerda, cuando apenas nadie ha comentado su preparación en almíbares o transformados de alguna otra manera. Algunas citas recogen la idea, muy común para el resto de frutales, de cómo los frutos se aprovechaban para alimentar el ganado que poseyera la familia, bien los cochinos o, seguro que también, las aves de corral.



Manzano perillo.
Almonte.

Por último decir que en los dos ejemplares caracterizados no se ha percibido ningún síntoma de plagas o enfermedades, si acaso algunos frutos picados por los pájaros, pero nada como pulgones, hongos u otras afecciones. Tampoco los testimonios de los informantes recogen descripciones sobre los problemas de salud de estos manzanos autóctonos.

EL PERAL

Introducción

A diferencia de lo que hemos podido observar con otras especies como la higuera o el naranjo, por ejemplo, la distribución de perales en la actualidad es bastante limitada, aunque en el pasado fueran abundantes en el área, especialmente para la zona de Hinojos, como describen los agricultores. A pesar de ello algunos de los mantenedores de estas variedades concentraban en sus fincas varios cultivares al mismo tiempo y un considerado número de ejemplares. Teniendo en cuenta el número elevado de variedades localizadas y el buen desarrollo de los árboles, se podría decir que, si los perales autóctonos han tenido algún freno para seguir siendo relevantes en los agroecosistemas tradicionales de Doñana como cuentan las gentes, el motivo no será de tipo ecológico.

- ¿La parda?
- D.: *Claro. La parda.*
- F.: *Y la parda.*
- M.: *Y las peras de agua.*
- D.: *Eso es más difícil ya.*
- R.: *Eso sí que es más difícil, eso aquí, perales....*
- M.: *Sí, ya los perales esos... Eso ha desaparecido todo*
- F.: *Los perales siempre se han conocido. Pero la parda ha desaparecido ya.*
- ¿No quedan aquí perales pardos?
- F.: *Han desaparecido. La parda era una pera del país, pero los perales de aquí han desaparecido todos.*
- M.: *Claro, porque vinieron peras más vivas...* (Diego Sánchez, Mariano Díaz, Fidelio González, Hinojos).

Dentro de las rosáceas el peral está en el grupo de frutales de pepita,

concretamente pertenece al género *Pyrus* y la especie *Pyrus communis* L., dentro de la cual están los cultivares locales de este capítulo. Las variedades autóctonas que hemos tenido la suerte de localizar para los objetivos de este estudio son casi las mismas que se recuerdan en la zona: el **peral blanquillo**, el **peral de botellita**, dos ejemplares de **peral pardo** y dos tipos de perales autóctonos que a efectos de esta investigación hemos acordado llamar **peral de Almonte** y **peral de Hinojos**.

Un elemento en el análisis de la erosión genética de los cultivares autóctonos de frutales en Doñana como es la introducción de variedades en grandes plantaciones modernas no puede ser tenido en cuenta en el peral, pues este frutal no ha sido objeto de tales programas agrícolas. A pesar de ello los perales ercolini o el peral de agua se cultivan en alguna que otra finca, pero tienen poca presencia. Los factores a considerar entonces apuntan a la competencia en la oferta a través de peras introducidas que se venden en el mercado local y otros puntos de distribución, como describían los agricultores de Hinojos en la cita anterior. Se hablaba entonces de peras “más vivas”, como peras que han tenido mejor suerte gracias a su capacidad para atraer al consumidor frente a las peras locales.

- ¿Y la fruta del terreno, tiene alguna ventaja, ya sea el peral u otro cultivo?
- *Eso tiene mucha competencia. Hoy en día hay muchísimos perales por ahí, en cualquier sitio, cantidades de peras, de frutas de todos lados, no tendría sensación, porque hay muchísima competencia. Hay zonas que tienen la arboleda amontonada.*
- (...) Tú lo dices porque en el mercado la gente va a pedir un tipo de fruta y no va a pedir ésta, ¿no?
- *Eso es, porque después no dicen «esa tiene que estar buena». Pues no, dicen «qué chiquinina». Porque ésta [la pera local] normalmente no es gorda, es medianita...*
- Y la gente las peras chicas no las quiere.
- *Hombre, no tiene la sensación que tiene la más gorda, eso es.* (José Espina, Almonte).

Como decíamos, este cultivar comercial denominado ercolini es familiar para los agricultores, que siempre hacen notar la calidad de sus frutos. En la zona de estudio se le denomina peral *alcolino* y aunque lleve en la zona bastantes años, los agricultores no lo identifican como local.

- *Había peras, que la pera que teníamos era una pera antigua que le decíamos blanquilla, pera blanca, y otra que le decían pera parda, muy antigua.*

- ¿La blanquilla es una pequeñita que se pone muy amarilla cuando está madura?
- *No, ésa se llamaba mayuela, una pera así [pequeña], riquísima. Ahora, esa blanca era una pera natural.*
- Más grande...
- *Sí, esa era más grande, natural. Y esa pera se llama mayuela. Después conocimos aquí... ¿Tú no sabes por qué le decían mayuela? Porque se venía en mayo, y por eso le decíamos mayuela. Y después conocimos, que ya vinieron los injertos, se empezó a injertar y ya conocimos frutas más modernas. Se conoció la pera de agua, una pera abotellada larga, la alcoliné. Otra pera que se conserva mucho... y la hay mucho en el mercado en este tiempo. Esa pera [la ercolina] se ve mucho.*
- ¿Y la parda cómo era?
- *La parda era una pera morena, estilo color canela. Una pera no grande. (...) Quiero recordar la que se conserva mucho ..., ¡la Aranjuez! Ésas son variedades modernas. (José Martín, Almonte).*



Peral ercolini.
Frutos. Almonte.

En la cita anterior también se hace referencia al peral autóctono denominado blanquillo que veremos más adelante. Hay que tener en cuenta que éste es homónimo de un peral comercial que también se cita denominado peral blanquillo o *agua de Aranjuez*, que es muy cultivado en España, con un 30% de la superficie destinada a peral (AGUSTÍ, 2004:249). Durante el trabajo de campo nos hemos encontrado con algunos árboles de esta variedad y apareciendo normalmente bajo el nombre de peral de agua. Cuando de aquí en adelante nos refiramos al peral blanquillo autóctono no habrá de confundirse entonces con este otro.



Peral blanquillo local. Almonte.

También hay un peral denominado de botella, por su forma, pero que no es identificado como autóctono por los agricultores y que presenta un fenotipo parecido al de las peras variedad *conferencia*. Este peral ha recibido el mismo nombre que el peral de botella antiguo, pero según nos describen, hay una diferencia fundamental: el tamaño. Las peras de botellita antiguas se describen destacando reducido tamaño.

Ése es un peruétano, ¿no ves que está la espiga? Donde está la espiga... ése es de unas peras que le dicen de botella, que por debajo, por el culo es gorda, después para arriba van cada vez más chicas, más chicas hasta que llegue arriba... como si fuese el gañote de una botella... por eso le dicen de botella (Manuel Escobar, Villamanrique).



Peral de botella. Fruto inmaduro.

Villamanrique.

Con el peral ha ocurrido, como más adelante veremos en el limonero, que hay ciertas variedades que el conocimiento local no diferencia mediante el uso de una taxonomía específica. No parece haber delimitación de la variedad mediante el lenguaje, lo que para ojos no expertos complica mucho la tarea de la diferenciación. Más tarde a través de la caracterización morfológica las diferencias afloran. No quiere decir que los agricultores no distingan entre variedades pero que de alguna manera no ha habido necesidad de dar nombres específicos a variedades diferentes de peral. Esto puede responder a la razón de que no existan otros cultivares, como puede suceder en Hinojos, y no haya entonces que diferenciarlo de ninguno. Pero en Almonte también ocurría que dos variedades cultivadas en la misma finca del mantenedor no recibían nombres. Son además los únicos ejemplares de esas variedades que se han podido identificar durante el trabajo de campo. El agricultor diferenciaba los árboles, sus frutos, pero no utilizaba nombres distintos o descriptores excluyentes que nos ayudasen a su identificación. Si bien a veces los informantes nos han indicado *éste es peral blanquillo*, o *aqué es pardo*, otros tantos nos han dicho que *los perales son perales y ya está*.

Si por esto decimos que las descripciones de los informantes nos ofrecieron cierta confusión de cara a la clasificación del peral, no queremos decir que ellos confundan una pera con otra en el caso de tener que identificar frutos de diferentes cultivares. Para nosotros hubiese sido trabajoso clasificar y diferenciar algunas variedades de peral si no hubiésemos contado con la ayuda de las caracterizaciones agronómicas. Como resultado, de las cinco variedades localizadas, a efectos de esta investigación, dos de ellas pueden no corresponderse con la terminología local. De todas formas ha de quedar claro que estos cinco perales compartían una característica común y de gran peso para nuestro estudio: eran identificados como locales o antiguos y llevan en la zona más de dos generaciones, más de 50 o 60 años. Quedarían por último dos variedades más: una no localizada, el peral de botellita antiguo (más pequeño que el de botella cuya imagen se ve más arriba), y una variedad muy presente y transversal que no presentaba condiciones para su caracterización: el peruétano, peral silvestre que es propagado para servir de patrón al resto y que a veces se encuentra en modo asilvestrado en zonas no cultivadas.

Entre las variedades locales tenemos el **peral de Almonte**. Esta variedad representada por un ejemplar localizado en Almonte, de la cual el mantenedor no utilizaba ningún nombre para denominarlo, cumple la condición de llevar en la zona más de tres generaciones.



Peral de Almonte. Árbol. Almonte.

Los frutos de este peral son, de los locales caracterizados, los de mayor tamaño, con tonos verdes, aunque pequeños en comparación con las peras a las que estamos acostumbrados en los mercados. Con la parte cercana al cabo más estrecha, son descritos por la gente como en forma de bombilla. El árbol, injertado en peruétano como casi todas las variedades caracterizadas, no es el más grande de entre los perales.

- ¿Perales han tenido ustedes?
- M.J.: *Sí, perales sí.*
- ¿Y tiene todavía algún peral?
- M.: *Sí tengo.*
- M.J.: *Todavía hay unos pocos.*
- ¿De qué variedad?
- M.: *Son peruétanos, peruétanos, porque ahí donde le dije a usted, que era una finca muy grande...*
- M.J.: *Ésos son terrenos de riego.*
- M.: *Y después los injerté en perales. ¿Cómo le dicen? Ya no me acuerdo cómo le dicen a la pera esa, una pera muy buena. Son las mejores de todas.*
- ¿Cómo es? ¿Pequeñita y pasa de verde a amarilla?
- M.J.: *Sí, sí, pasa de verde...*
- M.: *Se pone una pera..., una pera muy buena.*

- *¿Es una variedad antigua por aquí o la han injertado ustedes de nuevo?*
- M.J.: *Sí, sí. Eso es antigua, eso está injertado. Eso tiene ya, pues yo que sé. Mi padre se lo injertó a él [a su marido]. Tengo un hijo con 43 años o 44, y no había nacido.*
- M.: *Las pardas las he tenido yo también, pero no, ésta es otra.*
- *¿De agua?*
- M.: *Tampoco. La pera viene a ser como una bombilla, chispa más, chispa menos. Se crían unas más buenas, otras más... Pero vamos, que son muy buenas peras. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*

El **peral pardo** es, entre los locales, el que presenta mayor vigor según los ejemplares caracterizados. Se han identificado ejemplares en Almonte y también en Villamanrique, aunque no en Hinojos, donde sí se han conocido. Sus peras son de buen tamaño entre las locales. En los recuerdos sobre perales autóctonos siempre el pardo tiene gran protagonismo.

- *¿Y cómo era la perita parda, se acuerda?*
- *Me acuerdo, claro. Su tipo era medianita, pintadita, parda, que son estas que están aquí, dos que hay aquí. Éste es un peral pardo y aquél es de agua.*
- (...) Entonces, en Villamanrique recuerda las peras antiguas que son las pardas...
- *Ahí en el surtidor, en lo de Juan Cano... a mano derecha, unos perales como éstos, más grandes... eso ha estado toda la vida... y son pardos..*
- *¿Amarillitas o verdecitas?*
- *Amarillitas.*
- *¿Y es el único tipo que había?*
- *Que nosotros conociésemos por aquí... (Gregorio González, Villamanrique).*



Peral pardo.

Abril. Almonte.

El **peral de botellita** tiene las peras más pequeñas de entre los autóctonos, las más tempranas, y gozan de buen sabor y aroma. El aspecto de sus frutos con la piel bastante rugosa lo alejan de las peras pardas y la pera de Almonte y se acercan al peral de Hinojos que presentamos a continuación. En algunas conversaciones se menciona un peral denominado mayuela que se describe como muy temprano y con un fenotipo muy parecido a este de botellita, aceptándose la posibilidad de que pueda ser la misma variedad.

- *Más bueno es... Esto es un peral que le llaman de botella, de botellita, que parece una botellita.*
- *Injertado en peruétano...*
- *Eso es, el padre de abajo es peruétano.*
- *¿Lo injertaste tú?*
- *Sí, el padre es peruétano, que es el que más dura de los perales, se cría nada más en lo regajos, en las tierras muy frías, donde pasa agua y eso, en los arroyos, se crían los peruétanos esos, y eso se van, se arrancan, se vuelven a plantar, a injertar, y salen estupendos. Pues ése te lo puedes llevar.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Peral de botellita. Villamanrique.

El **peral de Hinojos**, localizado en la localidad que lleva su nombre, no recibe nombre alguno por su mantenedor. Localizado en las afueras del municipio, en un olivar, el agricultor lo conserva en su finca como herencia de su padre y su abuelo, aunque lo cultiva sin apenas prestarle cuidados. De entre todos los perales, es el de aspecto más rojizo en la maduración y el más tardío. Como se puede ver en la siguiente cita, las gentes de Hinojos suelen describir este peral como peral del país, marcándose su carácter de autóctono. Otros describen que su nombre es peral y ya está, pues sería el único identificado como propio en la zona de Hinojos y no había que distinguirlo de ningún otro.

- ¿La parda cómo era?
- F.: *Es una pera así mediana color marrón.*
- D.: *Muy tierna.*
- ¿Pero es la misma pera que había aquí antigua o es una pera moderna?
- ¿Tenía pintitas?
- F.: *No, era color marrón.*
- M.: *Allí en El Parronal puede que queden algunos, ¿no?*
- F.: *Allí hay peras del país, pero no pardas.*
- ¿Y la del país cuál es?
- F.: *Unas peras que aquí se criaban, que resultaba bien. Yo no sé cómo le dicen.*
- D.: *Era una pera basta, hasta que no estuvieran bien maduras no se podían comer.*
- M.: *Sí, no se podían comer.* (Fidelio González, Diego Sánchez, Mariano Díaz, Hinojos).



Peral de Hinojos. Fruto maduro.

Por último se ha caracterizado el **peral blanquillo**. Este peral no ha sido identificado con ningún mantenedor, pues se encontraba varado en la bifurcación de un sendero, que se adentraba en las arenas de Los Reyes, en Almonte. Posiblemente delimitando el territorio entre dos predios se ha conservado como referencia geográfica. Varios informantes con predios cercanos lo reconocían como peral autóctono y en grave peligro de extinción. Erguido sobre las arenas, sin cuidados, actuaba como híbrido entre naturaleza y cultura. Cuando concluíamos el trabajo de campo, allá por febrero del 2008, nos detuvimos frente a este peral, de grueso tronco y porte esbelto, que señalaba su longeva edad. Entonces estaba ya desnudo de hojas.

Desde la base de su tronco emitía algunos chupones que no habían sido extirpados, y desde el suelo también salían brotes radicales con la intención de ser árboles independientes, cuyas hojas delataban que debajo de este peral se escondía un peruétano.

- Y si la blanquilla que tú has dicho es más áspera, ésta cómo es?, ¿ Más jugosa? ¿ Con más agua?
- *Ésta [la parda] es más dulce [que la blanquilla]. La que tiene mucho caldo es ésta que está aquí, la alcalina, ésta es una pera muy rica.*
- ¿Y ésta es de aquí o ha venido...?
- *La alcalina es más moderna que ésta, vamos, lleva aquí por lo menos 60 años lleva aquí el árbol este, pero la autóctona nuestra de siempre es la blanquilla aquella que está en el camino y ésta [la parda].* (José Espina, Almonte).

Aunque no es objeto de este estudio caracterizar las variedades silvestres, dedicaremos unas líneas al **peruétano**, debido a su importancia como portainjerto para otros frutales de pepita en la zona. Su presencia en el Entorno de Doñana no es tan intensa como en otras zonas de agroecosistemas tradicionales donde nuestro grupo de investigación ha trabajado en los últimos años. Por ejemplo, en las dehesas del sur de Extremadura no resulta difícil encontrar perales silvestres o galaperos, como allí los denominan, llamativos por sus amenazantes puyas y sus erguidas ramas.



Peruétano brotando en el suelo

- ¿Y galaperos y peruétanos tiene?
- D.: *El peral que yo tengo está en peruétano, y todo lo que sale por allí...*

[brotes radicales bajo el vuelo del árbol]. *Porque el padre es peruétano, lo cogí de un arroyo, que estaba allí tirado. Es silvestre, como todo lo que echa abajo. Lo tengo injertado en pera, para la gente... Yo no pongo ya más nada, ni uno más.*

- ¿Las peritas eran chiquitas?

- D.: *No. Las peras ahora de retoño son chicas, pero cuando es su tiempo, parece una botellita.*

- L.: *Es de botellita, así larguita, muy dulce.*

- D.: *Se pone amarillita. Es muy dulce, lo que pasa es que las que tiene ahora son de fuera de tiempo, porque se otoñó el árbol, porque tiene riego, y te echa otra vez. Aquí también había dos o tres clases, pero ya no... Jesús tiene uno que le llaman pardillas. Chiquititas, parditas, pero muy dulces, que son de aquí de siempre. Como el manzano, que se ha criado aquí toda la vida de Dios, que se ha criado en secano. Como la pera que se criaba antes en los cercados, otra que era más gordita, más gorda. Hace tantos años que no me acuerdo, cuando existían los manzanitos...* (Diego Rodríguez y Lola Delgado, Villamanrique).

Caracterización

Los cultivares autóctonos de peral caracterizados no presentan homogeneidad en lo que refiere a los descriptores utilizados para examinar los árboles. Mientras que el peral pardo y el peral blanquillo muestran gran vigorosidad, con porte generalmente extendido y ramas colgantes, las variedades de botellita, de Hinojos y de Almonte, cuyos árboles son más pequeños, son de porte recto. La madera del peral sí es similar en todos los cultivares, de color marrón-rojizo, ligeramente brillante, recubierta de una sustancia grisácea y muy agrieteada.



Peral Pardo. Detalle del color y textura de la madera. Almonte.

Los colores más oscuros del tronco se vuelven más claros conforme la madera va subiendo en la longitud del árbol. Los ramos que superan el año son más lisos que el tronco y de color más grisáceo, mientras que los brotes del año llaman la atención por su color rojizo.

Las geometrías y dimensiones de las hojas nos han servido en buen grado para diferenciar entre cultivares ya que las hojas del peral de Almonte nos llamaban su atención por su mayor tamaño, más largas y anchas que las demás (86 mm de largo por 52 mm de ancho como media).



Peral pardo. Yema de madera y nuevas hojas.



Peral blanquillo. Yema de madera. Almonte.

El peral que tiene las hojas más pequeñas es el peral de Hinojos, las cuales también tienen el peciolo más pequeño en contraposición al peral de botellita, con el peciolo de mayor longitud. Presentan todas un tono verdoso y brillante en el limbo, que es atravesado por un nervio central muy visible. El envés, por el contrario, es opaco y blanquecino debido a su ligera pubescencia y, en algunos ejemplares con las hojas muy curvas, es fácilmente perceptible.



Peral de Almonte (izquierda) y peral pardo (derecha). Hojas.

La forma varía de más alargadas y globosas en el peral de Almonte hasta más elípticas y estrechas en el peral de botellita, pasando por la forma más ovalada y regular del peral blanquillo. El pardo también destaca por tener el ápice más estrecho que el resto. El peral de botellita por otro lado, junto con el de Hinojos, es el que tiene los bordes serrados más marcados, mientras que el resto son más suaves, también denominados crenados.



Peral de botellita (arriba), blanquillo (abajo) y de Hinojos (drcha). Hojas.

Las del peral son flores blancas pentámeras, con cinco pétalos, con numerosos estambres de filamentos blanquecinos y anteras oscuras o sonrosadas que contrastan con el blanco de los pétalos. A diferencia de los prunoideos, las flores del peral son, tal y como se denomina en botánica, de ovario ínfero, indicándose que cuando son fecundadas el fruto se desarrolla en la parte inferior de la flor, resultando el fruto final del engrosamiento del talamo floral. Como puede verse en la imagen siguiente, esta circunstancia confiere al fruto en desarrollo un aspecto muy característico, quedando culminado durante gran parte de su vida por la corona de sépalos que tardará en desprenderse. Desde que el fruto es perceptible, a partir de las flores que *han cuajado*, va adquiriendo tonalidades que van desde un verde rojizo al principio, a verdes amarillentas o más oscuras en su estado intermedio, y a los tonos verdes o amarillos de las últimas semanas de maduración.



Peral pardo. Frutos hinchados en desarrollo. Abril. Almonte. Peral pardo. Flor. Abril. Almonte.

Las yemas de flores suelen producirse en las estructuras distales de brotes, en los ápices, y a veces en partes laterales o axilares cuando provienen de yemas del año anterior o en latencia. En éstas también pueden ocurrir los fenómenos localmente llamados *otoñá* que ya hemos visto en la vid, por ejemplo, y que refiere a producción de flores que pueden convertirse en frutos y que están fuera de temporadas. Lo normal de todas formas es que se produzcan en primavera, en los extremos de los brotes nuevos y en unas estructuras especiales (también compartidas con los manzanos) que se denominan *bolsas*. Estas bolsas vienen a ser yemas gruesas (que también son yemas en latencia, del año anterior) que pueden emitir hasta siete flores, en ramilletes, y algunas hojas también, como si fuesen chorros de una fuente.



Peral pardo. Yema de flor. Abril. Almonte.

Peral pardo. Ramillete con hojas y frutos. Almonte.

También pueden encontrarse brotes normales con yemas terminales de flor (lamburdas y brindillas coronadas). Como consecuencia, los frutos finales en perales estarán normalmente distribuidos en las zonas exteriores de la copa, no como podía pasar, por ejemplo, con el damasco y el ciruelo, que producían muchos frutos en

partes interiores, en estructuras adultas ya sean ramos o ramas.

La clasificación de los perales suele hacerse en agronomía según su época de maduración, resultando dos grupos grandes, de verano y otoño-invierno. También se utilizan otros descriptores como su adaptabilidad al manipulado. Las variedades de verano aumentan su valor comercial según sean más precoces. El tamaño de los frutos y su forma también se utilizan en agronomía para distinguir entre cultivares de peral, porque suelen presentar gran variedad de fenotipos, resultando en las 30 diferentes geometrías de frutos según los descriptores utilizados. El fruto es un pomo de forma variable. En las variedades caracterizadas en Doñana los frutos suelen ser redondeados y achatados por lo general, salvando las peras de botellita que destacan por su cuello o gañote como el de una botella. Además se podría decir que las peras autóctonas son singulares por tener un tamaño predominantemente pequeño en comparación con las peras comerciales que se conocen.

- ¿Y cómo se diferencian entonces? Yo que no entiendo, ¿cómo la diferenciaría?
- *Hombre, diferenciarla pues...*
- ¿Es más larga esta, es más chatita...?
- *Aquella [la blanquilla] tiene como... un diabolito... como una mortaja... como la calabacita de Santiago.*
- Que tiene cuello... gollete... ¿no es así?
- *La blanquilla tiene más cuellecito, es más alargadita, con otra cinturita...*
- ¿Y ésta [la ercolini] no?
- *Parecido, pero varía con aquella. Ya te digo, ésta es una pera muy dulce y muy rica, aquélla es más áspera, a mí me gusta aquélla mucho [a pesar de todo].*
- ¿Y la parda qué forma tiene más o menos?
- *La parda es más redondita. La parda no tiene mortajita ni nada de eso, es una pera redondita, puede ser más gorda o más chica, pero más redondita. Y las hay también de agua, ahí esta, un peral de agua allí abajo.*
- ¿Y esas peras son más gordas?
- *Las de agua son una pera muy buena también.*
- ¿Y es antigua o más moderna?
- *También le pasa como a ésta, que no son de las viejas nuestras de aquí. Éste es otro pardo [otro ejemplar más].* (José Espina, Almonte).

Según el tamaño, la de menor dimensión es la pera de botellita, con una media de 48 mm de largo, seguida por la pera de Hinojos, la pera parda, hasta llegar al peral de Almonte, que con su media de 83 mm de largo es la de mayor dimensión, aunque la pera parda tenga mayor peso de media, con 127 g Las peras de botellita son las que

tienen la piel más rugosa, más *basta*, como la describen los agricultores, en contraposición al peral de Almonte o el pardo, cuyos frutos tienen la piel más lisa y suave.



Peras locales en el Entorno de Doñana. De izquierda a derecha: arriba, pera parda y peras blanquillas; abajo: pera de Almonte, pera de Hinojos y peras de botellita.

El color de las peras locales de Doñana varía entre el verde amarillento de la pera de Almonte, de color parecido a la blanquilla, el verde más rojizo y marrón de la pera parda, el amarillo intenso de la pera de botellita y el verde rojizo de la pera de Hinojos. Todas ellas, conforme van alcanzando la madurez, adquieren tonalidades rojizas sobre la base de estos colores, muy marcadas en la pera de Hinojos y más leves aunque presentes en el resto, que avisan al agricultor que están listas para ser recolectadas.

- ¿La parda cómo era?
- F.: *Es una pera así mediana, color marrón.*

- D.: *Muy tierna*
- ¿Tenía pintitas?
- F.: *No.* (Diego Sánchez y Fidelio González. Hinojos.)

- ¿Y cómo es el color de la pera [parda] esta cuando está madura?
- *Pues éste, marroncita, marroncita [enseña un fruto que sostiene en la mano].*
- No es amarilla...
- *No.*
- Es que hay alguna gente que dice que la parda se pone amarillita, ¿puede ser otra parda eso?
- *La parda se pone una mijita más rubita que ésta aquí [una pera parda no madura], una mijita. Ya cuando empieza la madurez se pone un pelín más... marrón, ¿no ves que es marrón? Marrón verdecita pero es marrón. Eso es. Hasta que no llegue a la madurez. Ya deja el crecimiento de gordo y empieza a coger otro colorcito. Empieza a perder este color marrón y empieza... pardo, la palabra te lo dice, se pone pardita.*
- ¿Esa se conoce aquí hace mucho tiempo, o ha venido de alguno que la haya traído...?
- *Yo no, yo la he conocido siempre aquí. Míralo, aquí tienes el peral... míralo. Fíjate el padre [señala el patrón en peruétano, grueso y hueco]. El padre murió, que es el troncón éste, fíjate los años que tendrá [tiene un gran ancho, como de 1 m de diámetro] y después se le dejaron aquí estos cuatro retoños...*
- Que fue injertado en peruétano como tú has dicho.
- *Eso es, pero esto tendrá más de un siglo el peral este* (José Espina, Almonte).

Las percepciones del sabor y dulzor describen la pera de botellita como la más jugosa seguido, en grado descendiente, por la pera parda, la pera de Almonte, la blanquilla y la pera de Hinojos. Todas muestran sin embargo gran aroma y contenido en jugos. La pera de botellita, a pesar de ser muy pequeña, tiene una intensidad en azúcares que la hace ser muy valorada, de manera que hasta “se puede comer uno hasta el cabo, de buenas que son”, nos dirán.

Aquí también había dos o tres clases, pero ya no... Jesús tiene uno que le llaman pardillas, chiquititas, parditas [se refiere al peral de botellita], pero muy dulces, que son de aquí de siempre. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando abrimos, muestran una pulpa blanca y jugosa, que hace contraste con las pepitas o las semillas, de un color negro intenso.

- Y por dentro, la carne [del peral blanquillo] es blanca ¿no?
- *Blanca, blanca.*
- ¿Éstas [Las pardas] también son de carne blanca por dentro?
- *Éstas también son de carne blanca.*

- Las pepitas, ¿cómo són? Oscuritas, blanquitas...
- ¿No tienes navaja? [Se dispone a abrir la pera para enseñarnos las pepitas]
- Yo sí. ¿Por qué, ya se le ven las pepitas? [fruto a finales de abril].
- Vamos a ver.
- Pero ¿tú las recuerdas, de cuando el fruto está maduro?
- Sí, tiene una pipa igual que el pero, más o menos, a lo mejor el pero la tiene más gordita, pero igual que el pero. (José Espina, Almonte).



Peral pardo. Fruto. Almonte.

A pesar de que abundan las descripciones de peras locales que alaban su sabor y jugo, al contrastarlas con peras foráneas como la ercolini, que es cultivada por algunos agricultores, somos testigos de la ausencia de prejuicios por lo no local. Algunos, como se ve a continuación, no dudan en calificar esta pera ercolini como más sabrosa que las locales, aunque bien se matiza que muchas de las propiedades están relacionadas con la fecha de maduración de los frutos, donde los más tardíos se benefician de una mayor exposición a los positivos efectos del sol. Recordaremos cómo estas propiedades de los frutos en su relación con el sol se describían para los albérchigos, y más adelante veremos cómo se relacionan con los cítricos.

- ¿Y comparada [la parda] con aquella [la ercolini]?
- Ésta [la ercolini] normalmente está más rica, tiene más sol y al tener más sol esta más rica. Le pasa como al melocotón y toda la fruta que tú veas. La muy temprana muy temprana está más...
- ¿Cuál es la que más te gusta a ti?
- Esa alcalina es muy buena. Tú ves, aquella que está allí [la blanquilla], a pesar de ser muy tardía, es más áspera. Aquella que está en el camino, el blanquillo aquel, es más tardía que esa [la ercolini], pero tiene un áspero,
- ¿Qué es lo que tiene entonces el pardo?
- Que es muy temprano... Aparte de que, estando madura, está muy rica también, ¿no? ¿Tú no la has probado? Lo que es que tienes que coger un madurita. (José Espina, Almonte).

Al igual que se describen estas blanquillas como ásperas, lo mismo ocurre con

las peras de Hinojos, aun siendo las más tardías. Se ponen coloraditas cuando están para consumirse pero no parece que este exceso de sol le beneficie, no pudiendo nunca camuflar su gran cercanía a la silvestralidad. Con ásperas normalmente refieren los agricultores a cierto componente amargo en el gusto y relativa fibrosidad en su pulpa.

- ¿Y ese peral [el peral de Hinojos] es de los antiguos de aquí?
- *Sí, sí. Qué lastima, que se han arrancado todos los perales esos....*
- ¿Cómo le llamaban a ese peral?
- *Nosotros le hemos dicho peral, peral.*
- ¿No tenía ningún nombre?
- *No, no.*
- ¿Y las peras esas cómo son?
- *Las peras esas, están buenas, pero esa pera está un poquito... a ver... áspera. Son ásperas. No es lo mismo que las peras estas que vienen...*
- ¿Pero no es un peruétano?
- *Peruétano no. Los peruétanos... ésos son árboles salvajes, y eso se coge un peruétano de esos y se planta. Porque como es una cosa más salvaje, se planta aquí y es muy duro, agarra enseguida. Entonces después se injerta en peral. Eso es, hija. El peruétano, ahora creo que están poniendo en los pinos. También están poniendo... ¿cómo se llama eso? Madroños, madroñeras... y muchas encinas, alcornoques... (José Cano, Hinojos).*

Por último, aunque no hayamos caracterizado, el fruto de los peruétanos, algunos informantes recordaban cómo años atrás los frutos de esta variedad se utilizaban para consumo humano.

- ¿Y se han comido aquí alguna vez las peras de peruétano?
- *Yo sí me las he comido, porque yo tenía unos tíos ahí en el Coto, en Caña Mayor, y había peruétanos que eran más dulces y otros más esaboríos. Y los más dulces los comía. Hombre, no tiene el gusto mismo que la pera, pero que se puede comer, estaban buenos. (Manuel Orihuela, Almonte).*

En la observación de esta variedad silvestre nos ha llamado la atención una herramienta de defensa que no ha sido hallada en los perales dulces. Nos referimos a las espinas. Éstas pueden tener hasta 4 y 5 cm de longitud, encontrándose a lo largo de sus ramas jóvenes, que le sirven a modo de protección, imitando a las acacias.

Por último cabe decir que, aunque según la revisión bibliográfica sobre el peral los fenómenos de partenocarpia¹⁶⁹ son esperables, en los perales autóctonos con los

¹⁶⁹ Si normalmente, para que un fruto se desarrolle, hace falta que la flor sea fecundada, la partenocarpia refiere a aquéllos casos en que el fruto se desarrolla sin

que hemos trabajado este fenómeno está ausente, de manera que sus frutos siempre se desarrollan por efecto de la fecundación de los flores.

- ¿Tienen muchos huesos las peras que salen...?
- M.J.: *No, tienen pocos, tienen dentro un meollito y unos cuatro o cinco huesos tienen en...*
- M.: *Chiquitos...ésos no tienen, tienen poco hueso.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Sin ser un elemento frecuente en la naturaleza que los rodea, la partenocarpia no es desconocida para los agricultores. No son ajenos al mundo de la tecnología y la innovación en la agricultura y, como competente en la manipulación de lo natural, un agricultor nos presentaba cómo en los perales autóctonos la partenocarpia no es común, buscando en sus frutos todavía inmaduros la anatomía que descubra la semilla y dé fe de la fructificación siempre a raíz de un óvulo fecundado.

- Nos han dicho que los perales a veces echaban peras que no tienen pepitas adentro, ¿eso aquí se ha dado alguna vez, tú has conocido eso?
- *No, yo no. No, porque eso son ya, ¿cómo se llama eso? Híbridos. Ya son unos injertos que le hacen en los viveros, los científicos o quien sea, para que no saque la pipa, o bien a eso o bien a lo que sea, le quitan la pipa. [Seguido toma un fruto del peral pardo en la mano y lo abre]. No sé si se reconocerá todavía o no. Esto que está aquí es la pipa, ¿lo ves?* (José Espina, Almonte).

Ecología

Como decíamos al principio, los perales locales presentan una limitada distribución en el Entorno de Doñana. Si bien es cierto que algunos de aquellos agricultores que tenían perales tenían hasta tres y cinco ejemplares en sus fincas, la mayoría de agricultores con los que hemos trabajado no cultivaban perales. Ya se ha visto en las citas anteriores cómo el sabor de las peras nuevas parece superar a las locales y puede ser ésta una razón para que la gente deje de propagar la especie, visto también que son árboles grandes que ocupan mucho espacio y pueden dar mucho trabajo.

fecundación. Los frutos por ello no tienen semillas o pepitas. Este fenómeno también se da, por ejemplo, en la higuera y cítricos.



Peral pardo a la izquierda. Peral ercolini, a la derecha. Almonte.

Una de las limitaciones del peral en la zona podría ser su exigencia en horas de frío (dato general para la especie), aunque no parece que los árboles localizados se vean afectados por esto. Esta especie es propia de regiones templadas y presenta adaptación óptima a altitudes entre 600 y 1000 m donde sí encuentra el frío invernal que precisa para su correcta producción (AGUSTÍ, 2004:251). Doñana no se caracteriza por su crudo invierno sino por las altas temperaturas que a partir de abril y mayo suelen darse. Por el contrario, el peral no es exigente en suelos y se ha adaptado bien a la variedad de terrenos en la zona de estudio, tanto en zonas marginales de fincas como en posiciones más privilegiadas, como podemos ver en la imagen anterior. Cuando se utiliza el patrón franco de peruétano se optimiza su adaptación a los suelos y recibe la vigorosidad y fuerza de este cultivar silvestre. A diferencia de otras zonas de estudio donde el GICED ha desarrollado investigaciones paralelas, el injerto de peral dulce en membrillo no es frecuente en Doñana.

Al peral que yo tengo en peruétano le pasa igual, echa hijos para allá y llega lejos, que salen solos, y será porque el peruétano es muy fuerte. Son como la higuera, que no necesita agua, que es capaz de vivir e ir por el jugo y sabe Dios, si plantas una higuera y tiene un pozo lejos se va hacia el pozo, aunque esté lejos. Hay muchos árboles que lo hacen. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

- ¿Y peruétano recuerda usted aquí?
- *Ah sí, yo los he tenido, duran mucho, no son muy gordos, son pequeñitos, pero echan amontonadas, son como una perita de agua.*

(José María Romero, Villamanrique).

En los perales está documentado un alto grado de autoincompatibilidad (AGUSTÍ, 2004:257) que puede tener efectos negativos sobre la cosecha. En las variedades de Doñana los agricultores indican diferente grado de satisfacción con la producción según el cultivar. Por ejemplo, el peral pardo es el más productivo, que sumado al tamaño de los árboles, hace desbordar con creces el consumo familiar de los mantenedores. Seguido está el peral blanquillo, también muy productivo, mientras que el peral de botellita y el peral de Hinojos son descritos con productividad baja, teniendo en cuenta también que son los que presentan árboles más pequeños. Además estos dos perales eran los únicos de su especie en sus respectivos predios, lo que no ocurriría con el resto de perales donde quizá se contrarreste la autoincompatibilidad antes mencionada. En las plantaciones de perales en agricultura convencional siempre se aconseja utilizar polinizadores de otras variedades.

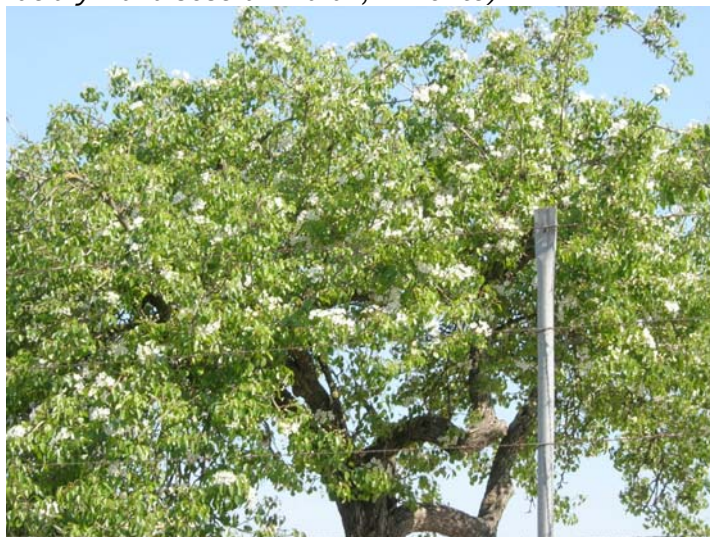


Peral pardo (izqda.) y peral blanquillo (drcha.) en producción.

Yo he castrado todo lo que he alcanzado. ¿Y ves lo que no he alcanzado, que están amontonadas? Porque como yo no me dedico a esto, no me dedico a venderlas... pero esto tenía, ¡yo qué sé las peras que tenía! Si yo hubiese dejado todo lo que le he quitado... y eso que está desmochado, ¿no ves que está desmochado? Toma esta [pera parda] que está aquí a la sombrita, cómetela verás qué rica está la pera esa... (José Espina, Almonte).

El florecimiento de los perales en Doñana ocurre a finales de febrero y marzo. En el mes de abril, aquellas fecundadas, normalmente en ramilletes de tres hasta seis peras ya se muestran hinchadas como si de un grupo de trompetas se tratase (se puede ver en una imagen anterior, en el epígrafe de la caracterización), proyectando hacia delante sus largos tálamos que sostienen el cuerpo del fruto.

- ¿Y de cada florecita de la pera sale una pera...?
- M.: *Sí, de cada ramita de florecita de esa sale una. Hombre, también se caen.*
- ¿Pero es un ramito, no?
- M.: *Sí, es un ramito, a lo mejor de tres o cuatro o cinco.*
- M.J.: *Nosotros tenemos allí un peral que echa unos ramilletes que... y unas peras... (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*



Peral pardo. Florecimiento en marzo. Villamanrique.

Aunque todos florezcan más o menos de forma sincronizada, si concentráramos las cinco variedades de perales autóctonos de Doñana en una misma finca, tendríamos un suministro de peras que comenzaría a finales de mayo y junio, con las peras de botellita, seguidas por las peras del pardo, que maduran a partir de la segunda quincena de junio, después las del peral de Almonte que lo hace en agosto junto con las peras blanquillas, dejando para el final los frutos del peral de Hinojos, que maduran a finales de agosto e incluso septiembre.

- ¿La blanquilla se viene al mismo tiempo que esta [la parda]?
- *Es más tardía.*
- ¿Para cuando más o menos?
- *Esa para agosto, esa pera es muy tardía.*
- Pero echa la flor al mismo tiempo ¿o no? ¿O la flor como es más tardía la echa más tarde?
- *No, le pasa igual que a la uva zalema. La uva zalema la ves así, ¿no? Pues hay por ahí viñas que todavía no han echado el pámpano y se vendimia antes que ésta, tiene un proceso más largo.*
- ¿Pero florece al mismo tiempo?
- *Sí, sí, igual, quizá hasta antes ésta [la parda], pero después le coge la vez. (José Espina, Almonte).*

De manera general, las variedades comerciales más importantes de peras se clasifican en dos grupos según su época de maduración: variedades de verano, con la referencia en el mes de agosto, y variedades de otoño-invierno, que suelen madurar

de mediados de septiembre en adelante y son las que tienen más capacidad de conservación, pues las de verano necesitan consumirse inmediatamente después de la recolección (AGUSTÍ, 2004:249). Siguiendo estos criterios podríamos clasificar las peras autóctonas como variedades de verano (la de botellita sería muy temprana) y quizá el peral de Hinojos sería una variedad de invierno.

- ¿Y las peras gordas, las pardas y las de agua, se venían al mismo tiempo?
- D.: *No, no se venían al mismo tiempo, la pardilla esa se venía antes.*
- M.: *Ésa es la más temprana...*
- D.: *Ya [28 de junio] se estaban cogiendo.*
- J.M.: *Ésa se venía en mayo.*
- D.: *La pera pardilla es muy temprana.*
- ¿Y la de agua? [agua de Aranjuez]
- D.: *Más tarde.*
- J.M.: *Más tarde, por junio o por ahí...* (Diego Rodríguez, José María Romero y Manuel Escobar, Villamanrique).

Injertados sobre peruétano, dada la longevidad de éste, los perales autóctonos podían durar muchos años, conociéndose en una misma finca generación tras generación. La pérdida de ejemplares debido a la senescencia del árbol tardaba en ocurrir, lo que arroja la idea de que el bajo número de perales que se puedan encontrar en la actualidad sea debido a un proceso intencionado (se hayan arrancado) antes que a la falta de asistencia en la propagación o saneamiento de los que muestren síntomas de envejecimiento.

- ¿Cuánto puede durar un peral?
- M.: *Pues yo qué sé, yo tengo esos que son de peruétano y hace ya... 40 años o más que los tuve.*
- M.J.: *Más, más, más, cuando tú te fuiste a Alemania los pusimos.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Manejo del suelo y riego

A lo largo del capítulo hemos visto las situaciones en que se desarrollan los diferentes perales autóctonos a los que hemos tenido acceso. El manejo del suelo en perales no tiene ninguna atención específica de la especie según nos han informado los agricultores, por lo que su manejo final dependerá, para todos, del carácter de la finca (arenosa de secano o arcillosa, por ejemplo) y la agricultura que se practique en ella según el resto de cultivos presentes. Estas explicaciones ya se han hecho con otros

cultivos frutales como el damasco, ciruelos y almendros.

Esta condición afecta también a la práctica del riego asociada a los perales. Las fincas de Almonte en las que hemos trabajado tienen el perfil de arenosas y de seco y los perales demuestran un espléndido comportamiento sin necesidad de riego. En Hinojos y Villamanrique, tierras más arcillosas, está más generalizado el riego, por lo que los perales se ven beneficiados con esta práctica. Aquellos injertados sobre patrón de peruétano, se verán además beneficiados por los caracteres transmitidos de variedad y su espléndido comportamiento fruto de su buena adaptación al terreno, pero no hay que olvidar el buen desarrollo de los árboles francos autóctonos.



Peral de Hinojos.
Agosto. Hinojos.

Reproducción

La propagación del peral local no parece que se haga a través de semillas en Doñana, pues no hemos encontrado informantes que manifiesten haber procedido de esta forma con algunos de sus perales, ni siquiera que lo señalen como opción viable. Como en muchos frutales en la zona, evitar el periodo de juvenilidad de la planta y asegurar un pie fuerte y resistente con la ayuda de un congénere silvestre, en este caso el peruétano, es la forma más habitual.

- M.J.: *No nace [desde la semilla], algunos, algunos, muy raro que nazca.*
- ¿Entonces siempre es por injerto...?
- M.: *Por injerto, sí.*
- M.J.: *O puesto de abajo, que lo echa nuevo [esquejes radicales] se planta.*
- M.: *De los de debajo nuevos que los echa retirados del árbol a dos metros o un metro, que ése se puede coger y plantar y después, a lo mejor si lo injertas, es mejor. Lo injertas de otra variedad... (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

En la propagación industrial del peral los patrones más utilizados son los francos de *pyrus communis* y los membrilleros. El membrillero que trataremos en el capítulo que sigue se utiliza como patrón de peral al menos desde el siglo XIV (AGUSTÍ, 2004:256) y se utiliza en el 85% de las plantaciones españolas. El hecho de que el membrillero sea en general muy sensible a la salinidad y los terrenos calizos frecuentes en Doñana constituye quizás un factor ecológico que haya limitado la utilización de este patrón en la zona. A pesar de ello se ha recogido información sobre esta utilización del membrillo como patrón de peral en la localidad de Hinojos.

- *Se llama salvaje [el membrillo] porque se pone en las lindes y no en medio de las fincas, para no labrarlos. Éste se puede injertar en pera.*
- Éste se puede injertar en pera, ¿y en pero?
- *También, es la misma pipa.*
- ¿Y la gente lo suele hacer aquí?
- *Se suele hacer pero no se hace mucho porque esto tiene una madera que cría muy poco. La madera del membrillo tiene un crecimiento muy lento y los peros tienen una madera de un crecimiento muy grande. Entonces al injertar el palo aquí, el palo injertado crece mucho y el otro crece poco y lo parte enseguida. No tiene madera para aguantarlo. (Antonio Medina, Hinojos).*

Esos árboles [los peruétanos] son mejores que los otros, los injertados en peruétano son mejores árboles, y duran más, el doble, pero la gente no se entretiene en eso. Compra el de vivero donde quieras y te dura

cinco años, cinco o siete... (Manuel Orihuela, Almonte).

Una vez el agricultor se ha apropiado del peruétano y lo ha transplantado a su finca sólo queda esperar a que tenga el grosor suficiente para proceder al injerto. De igual manera que con otros frutales que ya hemos desarrollado, el peral y peruétano son compatibles con los injertos en yema y en púa, pero el que se más se practica en el peral, por ser de madera fina, es el injerto de yema.

- Entonces en el peral, por ejemplo, hacemos la misma operación que hemos hecho antes para hacer la puya o espiga. Lo suyo es aquí. Como tiene cáscara [el patrón] pues se corta aquí y ahora se coge una cosa como si fuera un destornillador o el pico de una hoz [para abrir un hueco en la corteza donde introducir la púa], porque si lo hacemos directamente con la puya le quita la parte de la carne del padre por la que corre la savia [si se fuerza la púa] y esto es lo que pega. Con la punta de la hoz o algo que no corte y sea fino se va haciendo un hueco poquito a poco, poquito a poco.

- ¿Entonces no se le quita la cáscara sino que se le hace un huequito entre la cáscara y la carne, no?

- Entre la madera y la cáscara. Se le hace el huequecito para que entre justo la puya. Si lo hacemos con un cuchillo le hacemos daño. Entonces se hace el huequecito con cuidado para que no rompa la cáscara y el corte [en bisel] se hace con la misma largura que la puya que vamos a meter. Una vez que ya esté hecho el molde ese o el hueco, se coge la puya y se va dando golpecitos y se coloca. Cuando tú ves que ya ha entrado sin molestarle, pues le das unos toques más para que quede ajustadita.

Bueno, pues antes de dar los toquecitos últimos le amarramos una cuerda justo por debajo del nivel donde llega la separación de la cáscara. Le amarramos la cuerda en redondo y es entonces cuando le damos los golpecitos para que ajuste ya bien. Una vez que está metida la puya pues normalmente le ponemos un saco de arpillera en redondo y después le ponemos un papel para el sol, para que no lo dore el sol y esté fresco. Si no es que le combate mucho el sol y se seca mucho y la puya no llega a vivir. Después le echamos en el corte este de aquí arriba, hacemos barro. (...) Le echamos ahí arriba un pegote de barro y queda la puyita una mijita fuera del barro, las tres puyas que dijimos que íbamos a poner. Y queda ahí todo fresco eso ahí, se ata con cuerda y se le pone un saco de esos de plástico...

- (...) ¿Y eso se le quita? ¿El saco y todas esas cosas?

- Eso se le deja a lo mejor un año. Entonces se le quita el de arriba.

- ¿El que abraza no hace falta, no?

- No, ése se puede quedar más tiempo allí, pero siempre vigilando porque el bicho se ampara allí, y después lo taladra, después se come la puyita esa, se come la hojita el gusanito. Se ha dado el caso muchísimas veces que después de que ha salido tan bonito el barrenillo coge y se lo come. (José Espina, Almonte).

Como hemos mencionado cuando hablábamos de los injertos, hay agricultores que aprovechan los esquejes radicales que afloran a la superficie y los injertan cuando tienen un tamaño adecuado, pero los dejan que se sigan desarrollando hasta que decidan qué hacer con ellos. De esta manera se hacen con cierta provisión de ejemplares ya preparados y que serán destinados para su uso personal o para el intercambio o regalo a otro agricultor. Incluso si no los injertan los cuidan y vigilan de no lastimarlos o arrancarlos accidentalmente, por ejemplo con el arado.



Peral pardo. Evolución del injerto de yema de manzano no local. Imágenes izquierda: julio 2008. Imagen derecha: junio 2009. Almonte.

Claro, éste [el peral] está injertado. Y éste te lo puedes llevar ahora mismo si quieres... ése está injertado, nada más que hay que escarbarle a los lados y lo vuelves a plantar en otro lado, lo riegas hasta que agarre, según lo que llueva, pero vamos... que regarlo lo tienes que regar. Mira tú las raíces hasta donde llegan... Mira tú donde vienen a parar. Uno me

ha dicho «a ver si me injertas dos o tres manzanos que se me han perdido los que me diste...». Digo «bueno, ya veremos...» (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En la búsqueda de la diversificación vemos arriba la imagen de un injerto de manzano no local sobre peral pardo. En un brote que provenía de una de las ramas primarias del peral se han injertado dos yemas que un año han agarrado y han producido un brote sano de otra especie sobre esta porción de peral pardo. El resultado será un enorme árbol peral pardo que está injertado sobre peruétano y que además será el progenitor de un manzano. Tres árboles fusionados y trabajando en conjunto. Este tipo de prácticas tienen todavía más sentido si pensamos que constituyen también el mecanismo para preservar técnicas de propagación como el injerto.

Poda

El gran vigor y la fuerza para producir madera de los perales autóctonos, dotados además de propiedades silvestres que les confiere el peruétano, los convierte en árboles de gran crecimiento que necesitan, por lo general, continuos cuidados de poda si se quiere limitar su envergadura. El crecimiento suele ser erecto y libre, con mayor emisión de madera en las partes superiores que en las inferiores. Algunos de los ejemplares con los que nos hemos topado en Almonte podrían tener más de cuatro metros de alto y los agricultores se quejaban del trabajo que tenían para podarlos porque, si no, “se iban al cielo”.

- Y los pardos estos son muy grandes, ¿no? Crecen muchísimo...
- *Estos los tengo yo desmochados, mira, todo desmochado. Si esto lo dejara yo se ponía igual que los acebuches que están en El Rocío, esto es muy bravío. (José Espina, Almonte).*

Peral pardo. Porte
árbol. Junio.
Almonte.



Como hemos hablado anteriormente, la tendencia del peral a producir frutos en los brotes nuevos obliga al agricultor a dar *repasos* o podas anuales (que denominan *limpia*) de baja intensidad, para controlar el crecimiento de estas estructuras de producción. El comienzo de esta *limpia* suele estar marcado, como en el resto de frutales, por la caída de la hoja.

- ¿Y se limpia cuando ya se ha recogido todo el fruto y ya se acaba la época de producción del árbol?
- M.J.: *No se limpia [todavía] porque todavía tiene la hoja y lo sangras [por no estar todavía en latencia]. Eso se cae la hoja y cuando se cae la hoja es cuando se limpia. Cuando ya no tiene.*
- ¿Cuándo pierde la hoja más o menos?
- M.J.: *Pues ya mismo, porque ya [octubre] empieza a caer la helada y ya se queda pelado.*
- M.: *Cayendo la helada ya se quedan pelados, también la viña. Hoy he estado yo mirando donde tengo viña y..., vamos tienen bastantes [hojas] pero en cuanto que caigan dos o tres heladas se caen todas.*
- ¿Y la poda quién la hace? ¿La hace usted...?
- M.: *Yo, yo, yo la hago.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).



Peral blanquillo. Interior y ramas primarias. Ausencia de poda. Almonte.

Un elemento que interviene de forma indirecta en el siguiente epígrafe de la recolección y que podría considerarse también como parte del manejo en el epígrafe de la poda, es el castrado de los frutos en estados tempranos de su desarrollo, que es practicado en muchos otros frutales como los ciruelos, para obtener un mejor rendimiento en la tasa de tamaño por frutos, sobre todo en aquellos perales de gran productividad, como el pardo.

- *Porque a lo mejor un peral de esos te echa dos o tres mil peras. Dos o tres mil. Yo qué se, porque un peral de esos cargado...*
- *Porque lo echan en racimitos la peras, ¿no?*
- *Sí, es que algunos racimos tienen 14 ó 15 peras. Pero hay que castrarlo porque, si no los castras, no merece la pena, eso es una porquería, no merece la pena ni cogerlo. Si no, se quedan las peras como esa que se ve ahí [una pera de unos 4 cm de diámetro], mira,. Y ésta es otra, esto le quita un viaje..., lo que yo le estoy haciendo ahora de podarle las ramas... porque todas estas ramas vienen cargadas de peras. (José Espina, Almonte).*



Peral pardo. Raleo manual de frutos. Abril. Almonte.

Plagas y enfermedades

Las plagas y enfermedades en los perales están muy estudiadas en agronomía, quizá por ser frutos muy delicados en los que la más mínima incidencia o daño puede conllevar una importante depreciación del fruto. Además es una fruta comercial cuya producción es económicamente muy significativa. En la imagen inferior vemos una de las plagas más frecuentes en el peral en el Entorno de Doñana, los áfidos o pulgones.



Peral pardo. Colonia de pulgones. Almonte.

- ¿Y con respecto al manejo que necesitan estos árboles, es más ventajoso el pardo que el otro [el ercolini]? ¿Que sea mejor para las plagas, que necesite menos agua, menos riego?
- *Hombre, este peral es más duro, es más sufrido, más duro, pero... casi igual. Los tratamientos son los mismos, porque el peral cuando ya estás empezando a coger su sol, la mosca la pica, que todo lo que ves en el suelo [frutos caídos] es de la mosca. Es lo único que hay en el campo ahora mismo [el fruto más temprano y más accesible a la mosca], la perita esa, porque en el campo está todo verde, la uva... la breva también. (...) La mosca es que se la bebe, donde quiera que haya comida*

pica, y ahí se reproduce después el gusano. Es el proceso de la naturaleza.

- ¿Pero, dónde pica más la mosca, qué peral le gusta más?

- *La mosca... habría que preguntárselo a la mosca. Cuando está madura [la fruta], sea cual sea, si está madura, sea tomate, sea pera, sea naranja, sea melocotón, cuando ya tiene madurez que empieza a tener almíbar y dulzor. O sea, que la mosca no entiende de nombres... entenderá, pero habrá que preguntárselo a ella. Ella cuando la fruta está ya que tiene almíbar, ella va a poner allí su cosa...* (José Espina, Almonte)



Detalle de la mosca de la fruta antes de posarse sobre fruto.

Como con el resto de frutales los agricultores describen cómo el peral es también frecuentemente atacado por la mosca de la fruta, muy persistente en el campo con sus seis generaciones anuales, contra la que los agricultores emplean el mencionado método tradicional de colgar botellas con soluciones donde se mezcla algún líquido dulce con algún ácido corrosivo que mate al insecto. Como es normal, hay quienes también aplican nuevos métodos, como plaguicidas de síntesis.



Sistema de trampeo tradicional en perales locales. Almonte.

- M.: *Echa mucha pera, pero también hay que tratarlo, si no, se pudren todas también.*
- ¿Qué le echa, sulfato también?
- *Le echas un poquito de sulfato y le echas Rodó o le echas Sevín para que no la pique la mosca. El Sevín es muy bueno. El Sevín creo que también lo quitaron del mercado.* (Manuel Orihuela, Almonte).

Recolección, uso y aprovechamiento

Según la época de maduración comienza la recolección de las peras, iniciándose, como hemos dicho, con los perales de botellita y los pardos a mediados de junio. El agricultor tiene dos opciones con las peras: puede esperar a que alcancen la madurez en el árbol y recogerlas directamente antes del consumo, o bien puede recogerlas un poco antes de estar maduras, cuando todavía están *verdes* (tenga el color que tenga la pera, en el contexto de evaluar la madurez de un fruto, verde significa “no maduro”), dejando que madure en casa en algún lugar fresco y seco. Según la distancia y accesibilidad de la huerta o la finca al lugar de consumo se seguirá una estrategia u otra.



Peral pardo. Recolección de frutos. Agosto. Almonte.

La recolección suele ser manual, con la ayuda si acaso de una escalera para alcanzar los frutos más altos, sobre todo en los perales pardos, que tienen mayor envergadura. Siempre el recolector suele ayudarse de un cubo u otro recipiente, a veces enganchándolo a los travesaños de la escalera con un hierro en forma de “S” que denominan *garabato*, para ir almacenando los frutos durante la recogida. Al no ser una recolección en campaña, como se suele llamar a una recolección intensiva y organizada de frutos, no existen tampoco herramientas específicas para esta actividad, con lo que el agricultor improvisa en su huerta con lo que sea.



Peral pardo. Frutos. Almonte.

- *Hombre, la pera se coge con un macaquito, o con un cubito, con un cubito de plástico, con un ganchito, que se engancha aquí [un travesaño de la escalera], y ahora se queda el cubito enganchado, y vas cogiendo las peras y las vas poniendo aquí. Siempre se empieza a coger de arriba para abajo, para que venga el cubo siempre lleno para abajo. Con el cubo lleno para arriba no.*

- *Y estas peras [las pardas] las había en Hinojos y en Villamanrique? [se le pregunta mientras está subido en la escalera]*

- *En todos... estas peras, las viejas aquí nuestras, y hoy el que las conserva es como yo, yo conservo más de la cuenta, porque con un peral de estos tiene uno para... tú ves, quién va a apurar esto, yo porque le doy a mis vecinos y a toda la gente, todavía no he vendido ni un kilo.* (José Espina, Almonte).

La recolecta de peras en las zonas de la sierra de Huelva, donde abundan huertas de perales, es por el contrario compleja desde el punto de vista organizativo y cultural, originando diferentes formas de relación entre sujetos (división sexual del trabajo, organización jerarquizada de la actividad, etc.) y empleo de herramientas específicas para los diferentes procesos que se den (tijeras, canastas de material

vegetal, protecciones para los frutos, etc.). En el caso de los perales de Doñana, destinados al autoabastecimiento, basta con tomar las peras necesarias según se prevea el consumo tirando del pedúnculo hasta que la pera se desprenda, sin ese mayor esmero que se hace en la recolección para venta en el mercado donde la pera siempre presenta pedúnculo como imagen de calidad del fruto y manejo y el cual a veces está sellado con cera para retrasar el deterioro del fruto.

Más arriba ya hemos referido a la buena productividad de los perales locales, sobre todo del blanquillo y el pardo, de los que un solo ejemplar es capaz de producir tantas peras que no se puedan consumir. Surgen así los excedentes que pueden ser aprovechados para regalos y venta en círculos cercanos. De los agricultores con los que hemos trabajado ninguno vendía las peras que cultivaba, pero sí hemos tenido ocasión de ver cómo a partir de junio algunos vecinos agradecen las peras que van sobrando y se ponen a la venta en alguna ocasión. Hemos observado esto en Almonte durante el día de la saca de yeguas, por ejemplo, donde se improvisaba la venta en el zaguán de alguna casa. Mientras las mujeres charlaban sentadas al fresco, a los pies tenían cajitas y cestos de peras pardas que se anunciaban con como pardas o del país. Se intentaba captar así la atención de los visitantes al pueblo ofreciendo productos locales.

Otros utilizan el sobrante para alimentar los animales que se crían en el cercado, siendo un succulento manjar para gallinas y aves, por ejemplo.

Con las peras no se ha documentado la presencia de transformación tradicional como podría ser la preparación de dulces y compotas. Varios podrían ser los factores implicados en lo que se podría interpretar como una escasa representatividad de la tradición en el consumo de peras. Quizá la limitada producción en la actualidad influye en la pérdida de costumbres asociadas al consumo y transformación de esta fruta. Sea como sea, de nuestro trabajo de campo se deduce que no hay inercia cultural por preparar, por ejemplo, almíbares con las peras sobrantes que superen el abastecimiento en fresco. Todo lo contrario puede ser observado en la sierra de Huelva donde también hemos trabajado y donde los almíbares se producen a gran escala permitiendo consumir fruta propia en casa durante todo el año. Además estos preparados tienen protagonismo por ser imagen de tradición y estar asociados a una manera particular de vivir en la sierra y entender la alimentación. Además, en

Doñana tampoco se ha constatado el recuerdo de la preparación de peras en almíbar en el pasado, no hay restos en la memoria de las gentes. Otros frutos más abundantes, como higos, ciruelas y uvas, sí han sido objeto de esta forma de comer y conservar los frutos. La poca presencia del peral quizá limitó el lenguaje en torno a él, su propagación, los conocimientos y las prácticas asociadas.

EL MEMBRILLERO

Introducción

En este capítulo desarrollamos el último frutal de pepita del cual se cultivan variedades locales en la zona de estudio. Nos referimos al membrillero, otro frutal más de la familia de las rosáceas y que pertenece a la subfamilia de las maloideae, como el manzano. En concreto pertenece al género *cydonia*, el cual tiene esta única especie denominada *Cydonia oblonga*, el membrillero, de la que se conocen más de treinta variedades distribuidas por Europa, Asia y América (BRUNN, 1972). Existen otras especies asiáticas de membrillero que pertenecen al género *chaenomeles* y que son cultivadas básicamente con fines ornamentales, pero que no interesan en este capítulo (THOMAS, 2007).

El sustantivo que da nombre a la especie a la que pertenece el membrillero, *Cydonia*, parece ser el topónimo de la antigua ciudad de Cydon que es ahora la moderna Canea, en la isla de Creta (SYKES, 1972). Como otros pomoideos, el membrillo es originario de algún lugar en el sur y suroeste de Asia, localizándose muchos parientes silvestres del membrillo en el este de Turquía y el Cáucaso (BRUNN, 1972). Desde los antiguos cultivadores hasta el tiempo presente el membrillo ha sido conocido por sus valores ornamentales, religiosos, míticos, dietéticos, medicinales y hortícolas. Estos valores, creencias y usos se han esparcido desde su centro hasta partes de Europa, Africa, el lejano Oriente, Australia y las Américas (BRUNN, 1972).

El membrillo estuvo muy asociado con la mitología y los dioses en la antigua

Grecia, simbolizando fertilidad y fecundidad, de manera que todavía este fruto es signo de fertilidad ofrecido de manos de la novia en rituales matrimoniales en Grecia, significando prosperidad para los novios. Hay otros autores que defienden la tesis de que la manzana que Eva ofreció a Adán fue verdaderamente un membrillo (defienden que las descripciones se adaptan mejor al membrillo), y también se señala que Paris se sirvió de un membrillo para sembrar la discordia entre las diosas que desencadenaron la guerra de Troya (BRUNN, 1972). Incluso Cervantes lo incorpora en su literatura asociado a ideas de erotismo y traición (SIMÓ, 2005).

Pasando ya a la realidad de su cultivo, aunque no esté muy extendido en Andalucía, todos habremos probado alguna vez la carne de membrillo, bien comprada en el comercio o, por ejemplo, elaborada por nuestras abuelas. En este estudio hemos comprobado cómo poco a poco el membrillero va perdiendo su presencia en huertos y jardines, aunque todavía resista en los ruidos de las zonas urbanas. No es especial en esto, pues lo mismo ha pasado con muchos frutales. Su suerte, como ha pasado con la higuera, el almendro, el granado y otros, es que el membrillero goza de gran autonomía y no necesita muchos cuidados, por lo que su cultivo en huertos siempre era, y es, beneficioso y no plantea motivos de preocupación o gasto para sus mantenedores. En el sur, su resistencia ecológica al frío del invierno y las altas temperaturas del verano y un buen desarrollo en suelos pobres así como en suelos con elevada humedad donde otros frutales no podrían desarrollarse lo hacen muy autónomo y resistente desde el punto de vista ecológico. Pero, obviamente, su ventura depende del cuidado e interés de las gentes.

El que tiene variedades antiguas es porque las ha sabido cuidar todo este tiempo, porque las ha cuidado y ha vivido de eso, porque como te he dicho antes, la granada, la gamboa, el membrillo, pues todo eso eran frutas para subsistir y pasar un invierno y otro. Ahora que han venido ya estos más modernos... (...) Antes, en las puertas de las casas, tenían detrás de la puerta una canasta o un canasto, con el peso al lado y las gamboas: «Déme usted un kilo de gamboas, déme usted un kilo de membrillos, déme usted un kilo de granadas... ». Se vendía como una cosa más del campo. Pero, claro, como han venido estas cosas modernas... ya eso... (José Espina, Almonte).

En efecto, los membrillos ni son ya un complemento a la dieta básica, ni tienen salida en el mercado. Poco a poco pierde fuerza la idea de tener un membrillero en los huertos y cercados porque el aprovechamiento de sus frutos está muy ligado a la

costumbre y la tradición que, cuando se desvanece, arrastra consigo a estas frutas. El membrillo no se suele consumir en fresco porque la mayoría de variedades no son cómodas al paladar (aunque se sabe que en el pasado existían variedades más dulces y su sabor estaba más valorado que en nuestros días), y se destina mayormente para transformarse en dulce de membrillo. Por ser un cultivo ligado a lo tradicional y a su necesaria transformación, el membrillero no ha tenido apenas roce con la agricultura industrial y sus variedades emergentes mejoradas, cuando menos en la zona, y apenas se conocen en el área variedades de membrillo modernas traídas de otros lugares.

- *Hay dos clases de membrillos, hay unos más delgados y otros más gordos.*
- *¿Qué clase tiene usted?*
- *Nosotros el gordo ese. Antes se vendían todas esas cosas porque hacía la gente carne de membrillo en las casas y esas cosas, pero ahora no, ahora ya nadie hace nada porque ahora ya nadie sabe hacerlo. Porque es que ahora la gente no sabe hacer nada.* (María Josefa Villarán, Almonte).

Aún así, aunque se constate un gran descenso del número de ejemplares de membrillero, se siguen conservando las dos variedades que “siempre” se han conocido en las localidades de Hinojos, Almonte y Villamanrique. Éstas son el membrillo y el gambó. Todo parece indicar que, desde lo local, la distinción inter-varietal se hace en función de la apariencia del fruto principalmente (el tamaño), porque la planta se percibe como la misma y el dulce de membrillo o carne de membrillo es el mismo venga del membrillo o de la gamboa¹⁷⁰, no existiendo la expresión de dulce o carne de gamboa. Por lo tanto, la mayoría de los informantes organizan los membrilleros en dos categorías atendiendo al tamaño de sus frutos: **gambó**, para el que produce frutos más grandes, las **gamboas**, y **membrillero** para aquel que produce frutos más pequeños, los **membrillos**.

- *¿Y cuántos tipos había?*
- *Dos, la gamboa y el membrillo, que son los dos lo mismo. La gamboa es la gorda.* (Ramón Panadero, Hinojos).

Indagar sobre la etimología de gambó es complicado a pesar de lo extendido que está en nuestra geografía. Se constata el uso de este vocablo en Extremadura, por ejemplo, donde a principios de siglo el farmacéutico Rivas Mateos lo registraba en

¹⁷⁰ En otras zonas como en el sur de Extremadura la gamboa, y no el membrillo, es la fruta indicada para hacer dulce de membrillo, por su carne más blanda, suave y jugosa.

su prospección botánica para la zona de Cáceres (RIVAS MATEOS, 1931). En otros trabajos de prospección de variedades locales, en Tentudía, en el sur de Extremadura, como en Galaroza, en la Sierra de Huelva, también hemos constatado la presencia del gambó como cultivar en la especie membrillero, y se aprecian similares variaciones en el nombre, que puede oscilar entre los masculinos *gambó* y *sambó* (para los árboles), y los femeninos *gamboa* y *sambo*a (para los frutos), con sus alternancias fonéticas, por otro lado propias del andaluz, entre [z] y [s]. El otro cultivar con frutos más pequeños, además de otras diferencias en las que indagaremos a lo largo del capítulo y sobre todo en la caracterización agronómica, es el denominado membrillo, que recibe el mismo vocablo para el árbol y para sus frutos, siempre masculino, y que guarda una clara relación metonímica con la planta de la que procede, con una lógica taxonómica más fácil de explicar. La necesidad de otro sustantivo para designar una variedad nueva (en un momento dado se identificarían ciertos membrilleros que producían frutos diferenciados de manera homogénea y persistente, más grandes sobre todo) está justificada, pero es complejo explicar la etimología del término gambó.

- ¿Qué tipo de membrillo había?
- F.: *Uno.*
- D.: *No, hombre, estaba la gamboa.*
- M.: *Y el membrillo, que el membrillo era más chico y la gamboa más gorda.*
- ¿Y de membrillo sólo se ha conocido un tipo?
- F.: *Los membrillos del Algarve de Marcelino no eran como estos de aquí...*
- M.: *Ésos eran gamboas... en Gelo tengo yo una. No sé si es membrillo o gamboa... pero, vamos, sí es gamboa.*
- D.: *Ahí se cogían dos o tres mil kilos todos los años de membrillo. Los cogían por camiones y después lo compró mi sobrino, mi hermano, pero después en lo mío cogí yo dos plantas y las tengo allí.*
- F.: *¿Y agarra?*
- V.: *Tú coges una vareta y la clavas... y sale. Les pasa como al álamo, que agarra sin raíz, y la mimbre sin raíz, hay muchas plantas así...* (Fidelio González, Diego Sánchez, Mariano Díaz, Venancio Cano, Hinojos).

El membrillero, al igual que ocurre con el resto de especies poco domesticadas y poco utilizadas en la agricultura comercial, no tiene competencia con variedades foráneas en la zona. Se han documentado algunos intentos de introducir variedades nuevas, dentro de la lógica tradicional de la diversificación y no como cultivo a gran escala, pero como se verá más adelante en el epígrafe de plagas y enfermedades, pese

la rusticidad de la planta, los frutos del membrillero son bastante sensibles al ataque de parásitos y todo parece indicar que los intentos de introducir variedades alóctonas fracasaron por esta circunstancia.

- M.J.: *Sí y se picaban todos* [los ejemplares de nuevas variedades de membrillo].
- M.: *Hay muy pocas, ahí en un campo pusieron unos que eran exagerados de gordos, pero... Por lo menos dos hectáreas de tierras o más y había hasta un guarda para que no se los robaran. Pero se perdieron todos.*
- M.J.: *Se le perderían todos, sí. Eso se veía que se caían las cosechas ahí. Y eso lo dejaron secar.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Generalmente, las variedades modernas de membrillo han sido atractivas a los agricultores locales por ofrecer frutos de mayor tamaño, pero no parece que hayan tenido mucha aceptación pues los mantenedores de membrillos siempre tenían variedades locales.

- *Conozco nada más que el membrillo y la gamboa. Y yo creo que son las dos variedades que hay, gamboos y membrillo.*
- ¿Y membrillo también le queda a usted?
- *Un membrillo más gordo. Sí lo tengo, pero eso es una variedad nueva, que lo he injertado en gambó. Tengo unos cuantos de membrillos...*
- ¿Y de dónde se ha hecho usted de esa variedad?
- M.: *Pues de un vecino, que tenía membrillos, que los compró en un vivero y de ahí cogí yo plantas e injerté los gambóss en membrillos.* (Manuel Acosta, Almonte).

Los textos precedentes son el extracto de una conversación ocurrida cuando varios expertos en variedades locales compartían opinión sobre el membrillero, en este caso en Hinojos, y se introducían las dos variedades de membrillero que se han localizado en la zona de estudio: la variedad gambó y la variedad membrillo.

- *La gamboa era igual, membrillo...*
- ¿No son dos cosas distintas?
- *No, que uno es más redonda, la gamboa, y el membrillo es más menudo.* (Diego Sánchez, Hinojos).

Tanto la gamboa como el membrillo están presentes en las tres localidades donde se concentra este estudio, aunque se constata que esta especie y sus variedades están en grave retroceso. No parece que ninguna de las dos variedades suplante a la otra, pues no hemos identificado criterios claros que señalen una mejor

valoración del gambó frente al membrillo y viceversa. Había agricultores que cultivaban al mismo tiempo las dos variedades, de las dos se hacía el mismo uso y aprovechamiento y ninguna destacaba sobre la otra por alguna razón en especial.



Membrillero
variedad
membrillo.
Septiembre.
Hinojos.

Para introducir el **gambó**, hemos de decir que, a simple vista, el observador no experto podría diferenciar sin problemas los frutos del gambó y del membrillo, atendiendo simplemente al tamaño. Los frutos del gambó casi doblan en tamaño a los del membrillo y son más redondos.

- ¿Gamboa ha conocido mucho?
- J.: *Ahí lo tengo yo también.*
- ¿Y ha conocido varios tipos o nada más que uno?
- J.: *Varios tipos, uno como la cabeza de un... así de gordo y otro más chatito.*
- ¿Pero el gordo grande es membrillo o gamboa?
- J.: *Yo tengo entendido que es gamboa.*
- L.: *Los que están allí abajo que son tan duros, los que yo le traje a esta mujer [la investigadora].*
- J.: *Lo que ocurre es que eso hay que entresacarlo y cuidarlo, pero como lo tenemos puesto en el vallado no se cuidada ni nada... lo que salga se le queda.* (José y Luís Cano, Hinojos).



Membrillero variedad gambó.

Fruto. Almonte.

- M.J.: *Le pasa igual que a los gambós, el gambó es más duro... tú ves allí dos gambós, que el otro día trajo él unas cuantas de gamboas y las hicimos compota porque esos están ya... de tantos años tener eso allí ya... yo tengo ya 67 años y los he conocido allí siempre puestos.*
- ¿Y membrillos también tienen?
- M.: *Sí, ¡uf!*
- M.J.: *Sí, membrillos hay muchos allí, por allí en medio todavía.*
- M.: *Los membrillos están perdidos allí hará 40 años.*
- M.J.: *Y todos los años echan un montón, todos los años echan una cosecha que da miedo y no se labra ni nada y están hechos todos un rosal de tantísima mata como tiene.*
- Claro porque no se poda ni nada.
- M.J.: *Claro, porque eso es de mi hermano y mi hermano hace 40 años que el campo no lo arregla.*
- ¿Y los membrillos llegan a hacerse árboles grandes?
- M.J.: *Sí.*
- M.J.: *... pero grandes.*
- ¿Y el gambó también?
- M.: *También, si lo preparas.*
- M.J.: *No es tan vasto como el membrillo, el membrillo la mata es, el árbol es más fuerte.*
- M.: *Más bravío.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

La otra variedad junto con el gambó o la gamboa es el membrillero, de frutos denominados **membrillos**. Tal y como se afirma en esta última cita, algo persistente en las percepciones de los agricultores con respecto al membrillo es su componente rústico frente gambó, lo que también puede comprobarse en los frutos, que son más pequeños, duros y más ácidos que las gamboas. Todo apunta a que el membrillo sea un frutal más antiguo que el gambó y que éste último provenga de la selección y antropización de los membrillos para conseguir frutos más dulces y más grandes.



Membrillero variedad membrillo. Fruto. Hinojos.

Caracterización

A pesar de la percepción de mayor silvestralidad en los membrillos, cuando hemos caracterizado las dos variedades de esta especie hemos podido observar cómo las plantas eran muy parecidas, siendo prácticamente indiferenciables desde la distancia. Los dos árboles estudiados presentan un porte erecto, con largas ramas proyectadas hacia arriba y poco ramificadas, ramas largas que concentran la mayor parte de frutos.

- ¿Y eso llega a ser árbol, el membrillo y el gambó? ¿O son más arbustitos?
- *Es un árbol claro, es un árbol, lo que pasa es que como nosotros no... no se cuida, pues se queda ahí hecho un... como te diría yo...*
- Como un arbusto... así... más como.
- *Un arbusto, silvestre, ahí hecho un... Pero si se alista desde chico pues se hace un árbol, claro.*
- ¿Y el gambó también se hace un árbol si se cuida?
- *También. Eso es [su apariencia arbustiva], porque como no se cuidan, se dejan un montón de varetas abajo..., y ahí se quedan... (José Espina, Almonte).*

Este asunto de la silvestralidad es llamativo en las nuevas generaciones, donde la ausencia de interrelaciones explícitas entre los frutales y los humanos es percibida de forma diferente. En la actualidad parece que se acentúa esta silvestralidad, porque nadie ve a otros acercarse a los membrillos si no es para recoger sus frutos. En el pasado, época en que los membrillos tenían otro valor para el campesino, el árbol claramente mostraría otro aspecto que el actual. Así, quien nunca ha visto plantar un membrillero, quien nunca ha visto movimiento en torno al membrillero, confía en su estaticidad, su carácter de arbusto cuyo fin es ser recolectado, frente a la visión

opuesta de frutal con múltiples funciones en la finca.

- *Yo tengo gambós, que cojo todos los años la gamboa. Eso es más silvestre que... porque eso no es un árbol plantado, es un árbol... Bueno sería o lo mejor plantado antiguamente, que los antiguos aprovechaban o lo mejor en vez de poner otra clase de árboles, por ejemplo en la ribera, en sitios donde había corrientes de agua, pues o lo mejor ponían, ponían eso con la cosa de que no se llevaran la tierra y eso. Lo que son gambós...*

- ¿Cómo le llaman aquí al árbol?

- *Gambó. Gambó y gamboa [para el fruto].* (Antonio Soltero, Almonte).



Membrillo. Árbol. Mayo. El Rocío.

La temporalidad y la acción en torno a un frutal crea entonces representaciones diferentes. Los agricultores con los que hemos trabajado en Doñana observan una planta que se utilizaba con fines determinados como frenar la erosión en las riberas, diversificar la producción de frutas, optimizar el terreno según adaptaciones edafológicas específicas para cada cultivo, etc. Alguien más joven ya no ve esto, y por supuesto no lo recuerda. Ahora ve plantas de denso follaje, con tendencia arbustiva cuyos olorosos frutos pueden recolectarse justo antes del invierno.

Por otro lado, todavía describiendo el aspecto externo de la planta, se puede

obsevar cómo la madera del membrillo y del gambó es de color marrón para tronco y ramas, mientras que las estructuras más jóvenes y menos lignificadas como ramos y brotes poseen tonalidades verdosas y son además pubescentes. Por lo general presentan gran densidad de hojas y ramas, formando densos entramados que proporcionan gran cantidad de sombra a las partes interiores de la planta y a una madera que no se caracteriza por ser especialmente resistente y que muestra un crecimiento lento en comparación con otros frutales.

- ¿Y la madera del membrillo y del gamboó es dura, o es blandita... cómo es, aguanta bien el sol?
- *No, no. No es la mejor, porque yo he visto gambóss que están quemados del sol, y membrillos. (José Espina, Almonte).*



Membrillero
membrillo.
Marzo. Árbol en
plena floración.
Almonte.

Las hojas del membrillero suelen ser alternas, aunque también se pueden observar en formación de roseta, articulándose varias hojas en torno al mismo punto de un brote. Las hojas del gambó y del membrillero tienen el envés muy pubescente, como ocurre con las hojas típicas de los manzanos, aunque conviene recordar que los manzanos locales resaltaban por carecer de esta cualidad. El haz del limbo, por el contrario, es liso (o glabro, con terminología agronómica), no es dentado y posee un nervio central muy marcado que resalta por su color amarillo. El tamaño medio de la hoja es de 62 cm de largo por 45 para el gambó, con formas onduladas, como se ve en la imagen inferior, y tonos colorados en los peciolo.



Membrillero variedad
membrillo. Hojas. Hinojos.

Como todas las rosáceas, el membrillero tiene flores pentámeras, de pétalos blancos y anchos (a veces tintados de violeta) que se solapan unos con otros, escondiendo en su interior estambres con filamentos morados y anteras anaranjadas. Al igual que los frutales de pepita como el peral y manzano, en el membrillo el fruto también procede del engrosamiento del tálamio floral, con lo que los sépalos coronan el fruto durante largo tiempo en su desarrollo.



Membrillo. Flor en antesis.
Puede observarse la disposición
de los pétalos solapados.

- ¿Las flores cuándo empiezan a echarlas?
- *La flor... echa una flor muy bonita.*
- *¿Sí? ¿Es grande o chica?*
- *Mira, tú ves la flor que está ahí de la... esa flor es de la carrigüela.*
- ¿La blanquita?
- *Sí, pues esa es la flor de la carrigüela. Esa es más grande, parecida a ésta, pero dos o tres veces más grande.*
- ¿Y huele o no....?
- *No es aromática, no.*
- ¿Y cuándo las echa, en primavera así, en marzo o por ahí en mayo?
- *En la primavera.*

- O sea, marzo o abril, más o menos.
- Más bien para abril. (José Espina, Almonte).

El fruto del gambó y el membrillo es un pomo de color amarillo-dorado cuando está maduro, dejando atrás sus colores verdes cubiertos por una densa capa de vellosidades. Los frutos se forman en la extremidad de los pequeños brotes, sobre brindillas o en ramos del año anterior.



Tamaño relativo entre membrillos (izqda.) y la gamboa (drcha.).

Como hemos dicho anteriormente, en esta especie la morfología del fruto maduro es la expresión genética exterior que más ayuda para diferenciar entre cultivares distintos.

- ¿Pero la gamboa y el membrillo son la misma cosa?
- Bueno, nosotros a la gamboa decimos membrillo.
- ¿Y al membrillo?
- Membrillo o gamboa es la misma...
- Aquí no lo diferencian...
- No, usted dice ahora mismo «membrillera, gamboa... », pues es la misma. Nosotros decimos aquí membrillera. (Venancio Cano, Hinojos).

Como se ve en esta cita, cuando se comparan las plantas o los árboles el conocimiento local parece no discriminar entre variedades, pero cuando se habla de frutos sí, por eso existen dos taxonomías diferentes que acumulan las diferencias morfológicas de los frutos en estas dos variedades autóctonas diferentes. Desde afuera, son las variaciones en el color y el tamaño, sobre todo, las que indican qué frutos pertenecen al membrillo y qué frutos al gambó, aunque en ambos pueda tratarse de “la misma” membrillera. Cuando se prueba el fruto, la textura y el sabor también ayudará a hacer la diferencia.

Como puede verse en la imagen de más arriba, el gambó tiene los frutos considerablemente más grandes que el membrillero. En ambas variedades las proporciones favorecen el diámetro horizontal del fruto, con una media de 80 x 84 mm en la gamboa, frente a la media de 66 mm de alto x 71 mm de ancho del membrillo. Estas considerables diferencias en el tamaño hacen que el peso medio de las gamboas llegue a los 340 g, mientras que el membrillo tiene una media de 170 g. La forma del gambó es más parecida al ideotipo de una manzana y la del membrillo es más redondeada, definida a través del descriptor “globoso cónico” en las tablas de caracterización.

El membrillo era muy chico y la gamboa era muy grande. El membrillo era una cosa así muy porruilla, y ya la gamboa era otra clase de membrillo.
(José Cano, Hinojos).

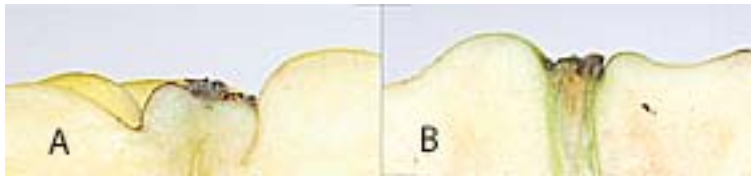
Tanto el membrillo como la gamboa presentan vellosidades (llamada pruina de la piel de los frutos por la agronomía), de un color grisáceo blanquecino, de mayor presencia en la gamboa que en el membrillo.



Membrillero
variedad
membrillo. Julio.
Obsérvese el
detalle de la
pruina del fruto,
que se
desprenderá más
adelante en la
maduración.
Hinojos.

Cuando los frutos están maduros, que suele ocurrir allá por septiembre, muestran colores amarillo intensos, algo más pálido en la gamboa que se combina con tonos verdosos. Otros caracteres morfológicos que parecen ser menos funcionales para el conocimiento local de cara a la descripción de los frutos son los contrastes en la

forma de unión con el tallo, que es truncada en el gambó y unida en el membrillo, así como la forma deprimida de la zona estilar de ambos frutos, donde tenían la corona de sépalos.



Detalle de la unión del fruto al tallo. A) membrillo; B) gamboa.

A pesar de que unos descriptores sean más utilizados por la ciencia y otros por el conocimiento local, la parte más subjetiva de este proceso de diferenciación también es una de las herramientas más útiles. Ambos desprenden un intenso aroma que indica su madurez, y que es característica en los membrilleros, aunque no se han podido evaluar diferencias en la intensidad comparando ambas variedades. Por otro lado, sí que podemos decir que la carne del membrillo es más áspera y dura, mientras que la del gambó tiene más contenido en agua y su textura es más suave.

- ¿Y membrillos, cuáles ha conocido?
- *Dos. Membrillo membrillo y gamboa.*
- ¿Y cuál es la diferencia?
- *El membrillo es más chiquitito y más fuerte y la gamboa es más gorda y más carduita [con más caldo], más suavita.*
- ¿Cuál es el que más se ha comido aquí?
- *Los dos. (Antonio Medina, Hinojos).*

Membrillero
variedad
membrillo.
Hinojos.



- ¿Y la gamboa entonces sabe igual? ¿O hay diferencias?
- *Sí, es lo mismo, es lo mismo. La gamboa lo que pasa es que para comerla uno, cuando uno es chiquitillo pasaba uno por ahí y cogía una gamboíta, las que estaban más amarillitas, y se liaba uno a comer gamboa. Es muy áspera, pero como no tenía otra cosa uno. No había*

peros, no había ésas, ni había... ni yogurt ni cosas de esas, y con eso nos aviábamos.

- *¿Y el membrillo es más...?*
- *Es más duro. El membrillo es más duro que...*
- *¿Y la piel del membrillo, o sea el tacto, es más dura que la de la gamboa o es igual...? Porque como tiene pelitos...*
- *El gambó también tiene pelitos, pero el gambó es más... Pero el membrillo es más duro, más duro, más silvestre.*
- *¿Y es más fuerte que el membrillo, es más agrio o más...?*
- *Es más áspero, más... ¡uh! (José Espina, Almonte).*

Una vez abiertos los frutos también hay diferencias entre ambas variedades de esta misma especie, pues dominando las tonalidades amarillentas, que se pierden rápidamente cuando se expone la piel al aire libre, por oxidación de su superficie, el gambó tiene una carne más blanca que la del membrillo.

- *M.J.: Sí, la gamboa, para la carne de membrillo, es más rica, más fina, el membrillo es más áspero. Y muy duro para partirlo.*
- *Y se ponen las manos negras, se oxida todo*
- *M.J.: Negras, negras, las manos y después yo he pelado... porque, ya ves, para hacer 20 kilos de carne de membrillo he pelado a lo mejor dos cargas de gamboas... de todo he hecho yo en el campo, de todo.*
- *¿El membrillo dura también mucho?*
- *M.J.: Uy, que si duran, en el árbol eso dura..., que se aborrecen todos, se secan, se ponen negros y aborrecidos.*
- *M.: Como no los quites, no se caen, están ahí...*
- *M.J.: Ahora, como tengan la mosca, pues se caen como la naranja y como todas las cosas. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

En el interior de los frutos de ambas variedades se constata la presencia de cinco lóbulos, que son los huecos donde se alojan las semillas, en número abundante (más de 25 semillas por fruto) y de un color marrón rojizo en ambas variedades.



Semillas membrillero. Gambó (izqda.) y membrillo (drcha.).

Ecología

- *Los nuestros son los que quedan, todo el arroyo estaba lleno, se han secado todos.*
- *¿No tiene ninguno el árbol ahora?*
- *No tiene ninguno, todos podridos. Se tenían estos árboles, el membrillo y los granados, en las lindes para hacer un poco de resistencia al viento. A lo mejor en una regadera, yo los tengo en una regadera, para aguantar, porque eso echa una raíz y le da un bocado en la tierra que... y por eso lo tengo puesto en ese sitio.* (Diego Sánchez, Hinojos).

La prolongada historia de los membrillos en la zona demuestra su buena adaptación a estos climas templados del litoral del mediterráneo, donde predominan los inviernos suaves y los veranos calurosos. Además el membrillero es capaz de resistir las bajas temperaturas, aunque en sacrificio de su producción. Las heladas primaverales no parecen alcanzar su fecha de floración, de manera que no se ve afectado por este fenómeno, cual sí ocurría con otros frutales como el almendro.

De cara a las exigencias edáficas, los membrilleros se adaptan a todo tipo de terreno, sobre todo a los más pobres y marginales, siendo populares entre los agricultores locales por desarrollarse bien en las gaviás y arroyos, donde se suelen plantar para frenar la erosión y agarrar la tierra. Encajan perfectamente dentro de las lógicas de complementariedad y optimización de los espacios de los agroecosistemas tradicionales porque pueden cultivarse en zonas de la finca donde otras plantas encontrarían muchas dificultades y porque son bastante autónomos, precisan pocos cuidados y son resistentes a las carencias edafoclimáticas. Son percibidos también como árboles muy longevos.

- *Entonces el membrillo y el gambó son muy agradecidos ¿no?, porque no se les hace nada y dan. ¿Y cuántos años llevarán ahí?, ¿el gambó llevará más? [se habla delante de varios ejemplares de membrilleros locales].*
- *Ésos no lo sé, ésos no los he puesto yo [son anteriores a él]. Yo tenía unos que estaban allí abajo. Hay membrillos para allá. Allí abajo hay un regajo y allí hay membrillos que tendrán ¡bah! más de un siglo.*
- *¿Y no los cuida nadie, están ahí en el camino?*
- *Ahí están, ahí están, y ahí se llevarán... Eso es medio arroyo. Es medio arroyo porque viene agua de la carretera de Los Cabezudos, por allí, y no es igual que esto, que esto tiene agua nada más que de ahí mismo. Aquí viene el agua de más lejos y en el invierno es medio arroyo esto. Y los ponían la gente, los ponían ahí para protección de la tierra para que no se la llevara, no le hiciera cárcava. Cárcavas le llamamos nosotros cuando se desbarranca, cuando se hace una barranca en el borde de la gavía, una*

barranca y por ahí se vacía la tierra. Por eso le poníamos nosotros los membrillos y los membrillos cogen y le dan un bocado a la tierra con las raíces y aguanta la tierra, y por eso se ponían los membrillos y los granados en las corrientes de agua. (José Espina, Almonte).

Ahí están y ahí se llevarán, afirmaba este agricultor para mostrar cómo el membrillero se escaparía al pasar de los años que él podía imaginar en ese momento, porque igual que llevaban muchos años con él, allí seguirán, observando las próximas generaciones.

- ¿Y duran mucho los árboles esos?
- *Sí, son muy resistentes a la naturaleza.*
- ¿Cuántos años pueden durar, 20 años o más?
- *Mucho más.*
- ¿Más? ¿40?
- *Más, dura muchísimo. (José Cano, Hinojos).*



Gambó en un regajo o regatera. Almonte.

El membrillero se adapta desde los suelos más fértiles a las tierras más ingratas, mientras tengan la bien recibida *frescura* de los suelos de Doñana. Como tantas veces se repetirá por el conocimiento local, al mismo tiempo que es resistente a la sequía, va también muy bien en zonas húmedas, donde puede vivir sin verse perjudicado.

Es una planta que es muy resistente, es muy resistente a la humedad ¿sabes? Se cría donde quieras, pero en la humedad se cría mejor. Pero normalmente nosotros siempre los hemos puesto en las gaviás, estorba menos y, después, que es más resistente a la humedad. (José Espina, Almonte).

La floración del membrillo ocurre por primavera. Durante el trabajo de campo se pudo establecer la plena floración de esta especie en los últimos días de marzo y primeros de abril, sin encontrar variaciones intervrietales significativas. En el mes de julio los frutos pueden haber superado el tiempo de diferenciación, de manera que ya se pueden distinguir perfectamente las gamboas de los membrillos. En los meses siguientes hasta mediados de septiembre tienen tiempo para engordar, acumular agua y nutrientes y madurar.

Aunque claramente las labores de poda y demás cuidados podrían optimizar la capacidad productiva de los membrilleros, el gambó y el membrillo son variedades de alta productividad aun casi cuidarse. Se dice que el membrillero es muy agradecido, porque sin apenas inversión de energía por parte del agricultor llega a producir muchos frutos, superando de sobra con un árbol el consumo familiar. Como con otros frutales ocurría, no será raro escuchar el carácter de árbol productivo expresado con las palabras que se utilizan para el olivo, el frutal dominante en la zona, con la expresión de árbol *esquimeño* (recordemos que la flor del olivo se denomina esquimo).



Membrillo en linde de finca. Hinojos.

En algunos frutales hemos tratado el tema de la juvenilidad, pues es siempre importante observar esta característica para comprender el tiempo que necesita un frutal para producir de manera óptima y organizar mejor el cultivo. Esta característica también se utiliza para evaluar el uso de los árboles como patrones francos que induzcan a la rápida producción a otras variedades, por ejemplo. En árboles como el membrillero, que puede utilizarse como portainjerto para otras variedades de pepita como el peral, es importante tener información sobre el periodo de juvenilidad de la planta.

- ¿Y la fruta cuándo empieza a darla [después de plantar un esqueje]? Después de que agarre y todo...
- *Eso... unos cuantos de años. Tres o cuatro año. Sí, eso criándose bien ¿eh? (José Espina, Almonte).*

A pesar de que un árbol de unos cuatro años pueda comenzar a producir, el membrillero es un frutal que debido a su lento crecimiento se toma su tiempo para ofrecer el máximo rendimiento de frutos, aunque por otro lado su buena adaptación a suelos desfavorables lo hace bueno para servir de patrón para frutales de pepita.

Manejo del suelo y riego

Lindes, riberas y medios arroyos (cauces de agua que no corren en verano), geografías que frecuentemente acompañan al membrillero, son las tierras donde se siembran los membrilleros locales. Su distribución en zonas marginales en las fincas donde no estorben a otros cultivos como vides, olivos o naranjos, donde contribuyan a la delimitación del territorio y construyan pequeños cercos ecológicos, o incluso en zonas más inaccesibles como los cauces de agua, nos da idea de la multifuncionalidad de este frutal. De este modo se deja que el árbol desarrolle un sistema radicular tan específico como cada tipo de terreno desfavorable que habite. No se aran ni se fertilizan, ni tampoco nadie incorpora al suelo materia orgánica o cualquier otro tipo de material.

- ¿Y tú no le echas abono ni eso nunca o alguna vez que tú lo veas más agachado...?
- *Al membrillo no le echamos nosotros nada.*
- ¿Y se mueve la tierra una vez que ya está la planta agarrada y hay arbolito, se mueve la tierra alguna vez...?
- *Nosotros, como no nos hemos dedicado nunca al gambó ni al*

membrillo... directamente como por ejemplo en el olivo... pues como te he dicho lo hemos sembrado siempre, o plantado, en los bordes de las gavias y con la labor que se le ha dado a la tierra pues se ha ido aviando él. Es un árbol ahí como... silvestre.

- Que no se le hace nada directamente a él ¿no?
- *No, no, no, es un árbol silvestre.* (José Espina, Almonte).

Esta marginalidad geográfica dentro de la finca, terreno que no hemos de olvidar es dominado por el hombre y su hacer agrícola, está también relacionada con la percepción de silvestralidad que antes comentábamos en el membrillero.

- No ha visto por el campo que diga... «allí hay un membrillero... »
- A.: *Sí la hay, por aquí más abajo. Manuel [su vecino] los tiene, allí puestos en la linde, en la finca... salvajes.*
- ¿Salvajes porque nunca crece manso? ¿Aquí siembran la estaca en el suelo o siembran la pipa?
- A.: *No, se siembra la rama, un trozo.*
- Que no sale salvaje, entonces sale...
- A.: *No sale salvaje, me refiero salvaje porque se pone en las lindes y no se pone en medio de las fincas para labrarlos y cosas de esas.*
- C.: *No los cuidan. Siempre en las lindes...*
- A.: *En las faldas de los arroyos, porque eso necesita mucha agua, y no los cuidamos.*
- ¿Pero que no salen silvestres?
- *No, no.* (Antonio Medina y Carmen García, Hinojos).

Aunque es un árbol versátil que se adapta muy bien al secano, no es raro escuchar, como en la cita anterior, que el membrillero necesita agua. Nunca se cuida ni se riega, pero siempre hay quienes prefieren dar algún que otro riego al membrillero. Al igual que muchos de los frutales locales, aunque depende de la decisión de cada agricultor y de los suelos de la finca, los membrilleros locales se cultivan prácticamente en secano, no olvidando las buenas condiciones hídricas de las tierras en Doñana o la costumbre de plantarlos en las riberas.

- *Si la tierra promete que tiene humedad, pues no hace falta regarlo.*
- ¿Tú lo riegas cuando...?
- *Yo no, no porque ¿tú sabes lo mejor de todo qué es? De vez en cuando darle una gavita. Mover la tierra así alrededor, que se cava la tierra, se cava «chas, chas, chas» [reproduce el sonido de la azada] y una vez que está cavadita la tierra se enjugece y las plantas eso lo agradecen mejor que echarle agua. Porque el agua, se empica, con el agua [se acostumbra] y resulta que... tiene que estar uno muy constante después echándole agua porque ya se ha empicado...* (José Espina, Almonte).

Reproducción

Se cogía un palo [de membrillo], se clavaba y ya está, igual que si fuera un olivo. (Diego Sánchez, Hinojos).

Como ocurre con la higuera, el granado y el olivo, por ejemplo, muchos de los frutales que son reproducidos por esqueje son percibidos como más recios, esos que *pegan un bocado a la tierra*, que *son valientes*, que necesitan poca asistencia del hombre para propagarse. El membrillo entra dentro de esta categoría. Esta reproducción asexual, por esqueje, se hace enterrando una estaca en el suelo tomada bien de un ramo o de los chupones que salen en la base del tronco. Nunca se suele hacer mediante siembra directa de la semilla, aunque al parecer de algunos informantes sería totalmente viable.

- ¿De la pepita no sale el membrillo?
- M.J.: *No, vamos, yo no sé si de las pepitas sale, pero yo no he sembrado nunca, siempre hemos plantado de otro, pero vamos.*
- M.: *Siempre lo hemos sembrado de otro.*
- ¿Porque echa muchas varas no?
- M.: *Sí, echa muchas varas.*
- M.J.: *Pues me parece a mí que el hueso de la gamboa nace. Porque aquel tiene el culito allí pegando al pozo nuestro, ése es un gambó antiguo y ése ha sido nacido allí, no ha sido plantado, ha sido nacido. Habrá cogido las mismas de mi hermano que se han rodado por la riada y como aquello es una gavia pues allí se ha quedado y ha nacido allí.*
- Y entonces puede...
- M.J.: *Sí, porque yo muchas veces le he preguntado a Manuel «¿tú has plantado?», y dice «no, no, no, eso ha nacido ahí sólo». Y eso ha nacido de las mismas gamboas de mi hermano que le han rodado...*
- ¿Y sale dulce, o sea, que no es como otras cosas que sale bravío...?
- M.J.: *Dulce, buenísima la gamboa.*
- M.: *Sale dulce.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

La técnica para la propagación por esqueje es la misma que ya hemos señalado en otros capítulos, y así lo refieren los agricultores, que incluso describen el proceso de propagación para estas plantas de manera más somera, con menos detalles en las descripciones, ya que su rusticidad proyecta la idea de que no haya que poner demasiada atención en el proceso de estaquillado, si acaso se compara con otros frutales. De todas formas hemos encontrado una variación de la práctica común. Consiste ésta en hacer una peana o una hoyo en el terreno definitivo, es decir, hacer un agujero en la tierra con una azada, colocar el esqueje en medio y cubrir de tierra

dejando una pequeña porción del esqueje fuera.

- Los membrillos, ¿cómo se plantan?
- M.: *Lo mismo que todo, clavándolo en el suelo.*
- M.J.: *Lo mismo, con un varetón se hace una peanita así y se planta.*
(Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

La otra técnica consiste en hacer una perforación del suelo con un instrumento a modo de aguja, dejando así el hueco exacto para introducir el ramo, el esqueje, el palo.

- *Es lo mismo, tiene el mismo proceso que el olivo, es igual, es exactamente lo mismo.*
- ¿Qué haces para plantarlo?
- *Lo mismo, un cachito de palo, un cachito de palo, y se... se pone por ejemplo en el borde de una gavia de ésas, bien una barra de hierro para hacerle el agujero. Entonces se hace «pin», se clava y se deja esta hondura ¿no? y entonces se mete el cacho de palo y se puede hacer... se ataca... ¿sabes lo que es atacar? [compactar la tierra]. Para que no queden huecos en el palo con el agujero que le has hecho, porque si se quedan huecos la raíz no prende. Entonces se ataca y una vez que está atacadita pues... (José Espina, Almonte).*

Según los informantes la mejor zona para obtener los esquejes son los chupones, como pasaba con el granado, y al contrario de lo que se recomendaba en la higuera, en la que los agricultores preferían ramos jóvenes con abundantes yemas y que provengan de la falda de la copa del árbol.

- Entonces las varetas de dónde se cogen ¿de las que nacen de la raíz de un árbol que ya está plantado?
- *Eso es, un cacho de vareta ¿tú no ves aquellos que están allí?*
- Sí.
- *¿No tienen muchas varas...? [se refiere a chupones]*
- ¿Que salen de la misma raíz no?
- *Exactamente, salen del mismo tronco. Esa vara se coge, se corta... una cosita así.*
- ¿Como dos cuartas?
- *Una cosita así, exactamente. Se corta una cosita así y... normalmente siempre se entierra en la tierra un mes antes de clavarlo.*
- *Ah para que vaya naciéndole...*
- *Para que se enverdine, para que se enverdine. Se quede así blandito.*
(José Espina, Almonte).

La fecha más adecuada para plantar los esquejes, como ocurría con el granado, es en los meses de primavera cuando, así es descrito desde el conocimiento local, la planta “está en celo”, es decir, está entrando en su ciclo vegetativo y sale de la latencia induciendo al desarrollo de sus yemas.

- ¿En qué tiempo se suele sembrar un membrillo y un gambó?
- *Para marzo, cuando empieza ya la yemita a brotar, que se meta en celo. Siempre nosotros decimos eso. Esta enterrada en la tierra y la planta cuando llega su tiempo pues se encela y entonces empieza a echar las yemitas, y entonces se mete en la tierra y ya... prende mejor. (José Espina, Almonte).*

Ya no relacionado con la propagación de la propia especie pero sí con la ayuda que esta especie presta a la propagación de otras, el membrillo destaca por ser un patrón idóneo para muchas variedades de pepita que muestran más limitaciones ecológicas que la especie *Cydonia*. Aunque en Doñana no se utiliza el membrillero como patrón del peral, es una asociación muy común en otras zonas, hasta el punto de que incluso ha conseguido denominar una variedad de peral autóctono de la Sierra de Huelva, las “peras amembrillás”. Paradójicamente, parece que los membrilleros puedan influir en la disminución de la vigorosidad en los perales, para hacerlos más asequibles al manejo y facilite la cosecha, (THOMAS, 2007), aunque estos perales de Galarzoa son árboles que impresionan por su altura y vigorosidad, superando los diez metros de altura.

- *Exactamente, que se da a que lo injerten en otras variedades como la pera y como el pero.*
- ¿Pero no al revés, no?
- *Al revés no. No, porque te lo voy a explicar, tiene que ser siempre el patrón, el padre más fuerte que el hijo. Me explico: al ser el padre más fuerte que el hijo, lo que injertes allí te aguanta. Si es al contrario pues no. (José Espina, Almonte).*

- Algunos dicen que se puede injertar con pero.
- *Con pero y con pera.*
- *Pero dicen que era muy lento de crecer el membrillo y no terminaba de funcionar.*
- *Sí sale, pero vamos, son cosas que se bichean mucho... Tú lo puedes injertar en pero, en pera... en todas las cosas que tenga pepita. Lo que no se le puede meter a la membrillera es una cosa de hueso. Las cosas de hueso a las cosas de hueso. El damasco al almendro, tu puedes hacerlo.. las cosas de hueso. Pero todo lo que tenga pepita... (José Cano, Hinojos).*

Otra de las diferencias intervarietales, aunque más difícil de percibir para el ojo no experto, es su diferente comportamiento como portainjerto. Por lo general el membrillero se percibe como un árbol más salvaje que el gambó y por eso es más aconsejado para portainjerto que la planta de gambó.

- ¿Y por qué se hace lo del injerto en peral, porque tiene más fuerza el membrillo, el pie de membrillo?
- *Exactamente, el membrillo es más... es más fuerte.*
- *¿Y con el gambó también se hace lo del injerto?*
- *Lo mismo, pero el membrillo es más, es más duro.*
- *¿Mejor el membrillo?, ¿Más fuerte?*
- *Sí.* (José Espina, Almonte).

Aunque no es algo que hayamos podido comprobar en este estudio, según las descripciones de varios informantes puede ocurrir que existan ciertas variedades de membrillero, en este caso posiblemente el gambó, que sean propensas a la aparición de miriñaque en la zona de injertos, ocurriendo problemas de acoplamiento en la unión, donde el árbol de arriba se desarrolla más que el de abajo, comprimiéndolo e impidiendo la correcta circulación de savia. Quizá el membrillero tenga menos tendencia a esto que el gambó, y sea por ello más recomendable.

- *Este puede ser injertado en pera.*
- El membrillo lo injertan en pera...
- *La planta sí...*
- ¿Y en pero?
- *También, es la misma pipa.*
- ¿Y la gente lo suele hacer aquí?
- *Se suele hacer pero no se hace mucho porque esto tiene una madera que cría muy poco, una madera que tiene un crecimiento muy lento, la madera del membrillo.*
- Y es una madera que no puede aguantar...
- *No, sí aguanta, lo que es otra cosa. La pera y los peros tienen una madera de un crecimiento muy grande, entonces al injertar el palo aquí éste crece muy poco, éste de abajo [el membrillo] crece muy poco, y éste de arriba crece mucho, y lo parte enseguida.*
- Eso es lo que decía, no tiene madera para aguantar... un manzano cargado...
- *Eso es, no tiene madera para aguantarlo.* (Antonio Medina, Hinojos).

Una vez decidido qué variedad será el patrón, los agricultores describen que se puede hacer tanto el injerto por yema como por espiga, y se suele hacer en primavera.

- ¿Y los injertos qué los hacían, por yemas o por...?
- M.: *No, por espiga.*
- M.J.: *Mi padre los hacía por espigas.*
- Porque eso tiene que tener un tronco de gambó que sea...
- M.: *Claro, lo mínimo así, una cosita así para que tú le puedas hacer siquiera tres yemitas o dos yemitas.*
- ¿Y luego se dejan todas las yemas?
- M.J.: *No, le ponía dos o tres*
- M.: *Sí, tú vas viendo que tiene muchas, pues le cortas una.*
- Según como vaya tirando...

- M.: Claro, para que vaya haciéndole forma al árbol. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Poda

Al igual que con el resto de cuidados, éstos árboles con un marcado carácter silvestre, arbustos de ramaje denso y tortuoso, que además están en zonas marginales a veces poco accesibles para labores culturales, reciben pocas podas y escasa guía. El resultado final en los membrilleros suele ser algo muy lejano a la estética de árbol frutal común, aunque de sobra es conocida su buena adaptación a esta labor escultural que el hombre traza sobre las plantas que cultiva. Aún así, no faltan agricultores que sí podan el membrillero para formarle un tronco y ramas principales y favorecer más su productividad.



Membrillero. Diferentes prácticas de poda en ejemplares de Villamanrique y El Rocío (arriba), Hinojos (abajo).

- Y la poda ¿qué se hace, se limpia?
 - M.: *Nada, no se hace nada. Hay poca gente pero los que lo tienen están todos perdidos.*
 - M.J.: *Bueno, pero antes se limpiaban los membrillos, porque tú mismo [se dirige a su marido] los has limpiado los que estaban allí y los hacías un árbol sólo. Le quitaba todos los rosales que tenía por debajo, le dejaba un pie sólo y se criaba en un pie sólo.*
 - Claro, un pie grande que creciera y se hiciera un árbol.
 - M.J.: *Un árbol grandísimo se ponía.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).
-
- ¿Y podar, se poda? ¿Se va arreglando...?
 - *Si hay algunos que son curiosos y les gusta tener los árboles arregladitos, pues a lo mejor les da un repasito.*
 - ¿Tú los podas?
 - *Yo no, yo no echo cuenta en eso.* (José Espina, Almonte).

Dentro de esas labores cercanas a los cuidados de la poda está el raleo de frutos, muy practicado por la agricultura tradicional en frutales de mucha producción, como podría ser con el membrillero, pero a pesar de ello no se ha identificado esta práctica en ninguno de los agricultores que cultivaban membrillos, confirmando la relación muy cercana a la estricta recolección que predomina en este frutal.

- Entonces, si no cuidáis el membrillo y el gambó ¿tampoco quitáis frutos para que salgan más?
- *Nada, la que vino, vino, como dice el refrán «la que vino, vino y la que no, vinagre», eso es.* (José Espina, Almonte).

Plagas y enfermedades

Por lo general los membrilleros en la zona se describen, mayormente, afectados por pulgones. A veces se han descrito afectaciones que pueden ser identificadas con el desarrollo de la *carpocapsa* en los frutos (un insecto que pone huevos en los frutos de pomoideos como perales y manzanos), descrito a través de la aparición de un gusano que procede de la mosca que pica los frutos, quizá generalizando a través del insecto más común en frutales, la mosca del frutal (la *Ceratitis capitata*).

- Y a ese árbol imagino que, cuando se araba y se sulfataba el resto de lo que hubiera allí, se sulfataba el membrillo...
- *Sí, pero fíjate lo que yo te digo. Le hemos echado este año y el año*

pasado y eso. Como hay allí dos o tres olivos a la vera, pues le damos un repaso, ya de última hora, precisamente para la mosca. Ves tú, para el gusano que le sale mucho gusano y eso, el Rodó no le hace nada, hay que buscar otros líquidos más... cualquier otro veneno de esos fuertes, ¿comprendes? Y se lo hemos echado a la membrillera pero le entra el gusano... le entra el gusano a la membrillera. Pero la membrillera, y ya te digo, como no es una cosa que... [no predomina su carácter productivo], ahí esta puesto para que sujete las aguas y esas cosas... (José Cano, Hinojos).

En condiciones de excesiva humedad, sobre todo en las zonas arenosas, el membrillero puede verse afectado por los hongos *roña* o *moteado* (*Venturia pyrina*), que provoca el ennegrecimiento y deterioro de hojas y frutos y el hongo de la podredumbre (*Botrytis cinerea*). Este padecimiento no ha aparecido en las entrevistas realizadas.

- ¿Los gambós y los membrillos tienen plagas?
- Sí, sí.
- ¿Y qué plagas le suelen salir?
- *Bichillos igual que el olivo, eso es, bichillos del olivo, palomitas de esas del olivo, lo que pasa es que como es tan resistente no le hace falta tratarlo.*
- Igual de no haberlo tratado nunca también se hacen más resistentes ¿no?
- *No sé. Eso es un árbol muy resistente, eso es muy silvestre. El gambó y eso, es un árbol que no son delicados. Tú ves, un árbol que es muy delicado el melocotón, el nectarino y eso... eso es horroroso, eso lo ves este año bueno y al año que viene lo ves que no sale. (José Espina, Almonte).*

Recolección, uso y aprovechamiento

Como hemos mencionado anteriormente, la maduración en los frutos del membrillero se conoce por el olor penetrante que desprenden los frutos, que ocurre al mismo tiempo que se va deshaciendo de la cubierta de pelos en la superficie del dorado fruto. Esto suele ocurrir en fechas cercanas para las dos variedades que hemos localizado en Doñana, cuando el otoño va entrando, a finales de septiembre y octubre. Propio de estos tiempos son las rociadas matutinas, habiendo que esperar a que se evaporen para recolectar los frutos, pues se podría dañar la piel del membrillo o de la gamboa.

Una vez recolectados, los membrillos son unas frutas que se conservan bien

durante dos o tres meses. Normalmente esta labor de almacenamiento y conservación es desarrollada por la mujer, atendiendo bien a prácticas tradicionales, donde se deja reposar los membrillos y gamboas sobre cartones o incluso paja en el suelo de los soberaos o alacenas, o bien sirviéndose de las nuevas tecnologías de refrigeración.

A estas alturas del capítulo del membrillero local de Doñana ha quedado claro cuál es el uso principal de este frutal. No olvidando su importante función ecológica sujetando la tierra, para *que no se vaya*, como dicen los agricultores, el membrillo destaca por sus frutos, por su potencial como alimento una vez cocida la carne. De ahí quizá otro elemento que contribuya a su percepción como silvestre. El fruto necesita de la intervención humana para ser asimilado en el ámbito social. Es tradicional en Antropología el concepto de la cocción de los alimentos como idea de dominación de la naturaleza por parte de la sociedad, de superación del estado salvaje hacia la civilización.

Antes se comía todo lo que había, los membrillos duros... Hoy ya no se quieren ni los buenos. (José cano, Hinojos).

Dejando atrás estas interesantes significaciones que la Antropología atribuye a la relación del hombre con los elementos de la naturaleza, los frutales en este caso, se ha de señalar que tanto el gambó como el membrillo tienen la misma y principal finalidad: servir de ingrediente básico en la elaboración de compotas o mermeladas, y dulces de membrillo.

Para casa [es el destino del membrillo], porque antes, como no se conocía lo que se conoce hoy de fruta... Como el pero...el pero antes para comerse un pero o una castaña, pues lo comíamos nosotros de feria en feria, de Todos Santos, de feria en feria de Todos Santos probábamos nosotros los peros. Pues, entonces, como no había de eso resulta que teníamos nosotros las granadas, el membrillo, el gambó... Y antes también nos dedicábamos, nuestras madres, a hacer como compotas. Y entonces pues nos sabía a nosotros a azúcar, como se suele decir, porque no había nada. Eso era como un manjar para nosotros. (José Espina, Almonte).

Aparte del uso gastronómico, en ningún caso se ha encontrado hoy orientación comercial a los membrillos en la zona de estudio y todas las frutas se quedan dentro de la familia o pasan a formar parte de las redes de reciprocidad en forma de regalos

entre personas que comparten vínculos y relaciones de diferente tipo. Fuera de estos círculos no traspasa el fruto del membrillero, aunque ya transformado, como dulce de membrillo, sí puede llegar más lejos siendo vendido a terceros como producto tradicional en comercios locales, aunque hay poca documentación sobre casos así.

Del pasado se recuerda también, además de la preparación de carne de membrillo, postres donde la fruta era cortada en rodajas y horneada, desecando el fruto para concentrar los azúcares para mayor disfrute del paladar.

- (...) *Para asar [los membrillos y gamboas]. Mi madre cogía y el día que amasaba al horno teníamos un horno allí y ella amasaba allí, cuando después que sacaba el horno aplanaba el borrajo que tenía para cocer el pan, ahora los cogía [las porciones de gambó y membrillo] y los tendía en el horno y los tapaba, y los traía por la mañana y estaban jugositos, con una pringuecita [del azúcar disuelta], riquísimos.*

- Como las manzanas asadas.

- *Igual, igual, igual. Entonces se ponían tiernos, tiernos, tiernos, porque se queda toda la carne...* (María Josefa Villarán, Almonte).

LOS CÍTRICOS

Introducción

En nuestra descripción de las variedades locales de frutales cultivados en el Entorno de Doñana, hemos dejado atrás la gran familia de las rosáceas para, a continuación, detenernos en otra gran familia de plantas, las rutáceas, que también acoge varios géneros de frutales domesticados por el hombre y muy familiares para los que habitamos el sur de España como son, en este caso, los cítricos, de los cuales a continuación desarrollamos las especies limonero o *Citrus limon* y el naranjo o *Citrus sinensis*.



Limonero de Almonte. Ramas, frutos y flores. Abril. Almonte.

En la actualidad España es un gran productor de cítricos ocupando, detrás de

México, el quinto puesto mundial, con la Comunidad Valenciana a la cabeza seguida de Andalucía, donde se cultivan unas 50.000 Ha y se producen unos 1,3 toneladas de producción (Agustí, 2004:309). Todas las fuentes historiográficas apuntan a que el origen de los cítricos es tropical y subtropical, con epicentro en Asia oriental donde se extiende desde el Himalaya hasta China meridional y Sur de Asia. Se conoce su presencia histórica en la Península, donde por lo menos cinco diferentes biotipos de citrus llegaron a la península Ibérica entre el siglo X y XI. Con mucha probabilidad fueron el cidro (*Citrus medica*), conocido por griegos y romanos, el limón (*C. limon*), la lima (*C. aurantifolia*) y el pomelo (*C. maxima*) y la naranja amarga (*C. aurantium*). La naranja dulce (*C. sinensis*) parece que llegó a Europa entre los siglos XV y XVI (LACA, 2003:502-514). Los cítricos han sido incorporados a las tradiciones de diferentes culturas y civilizaciones, y por eso conocemos más sobre su contacto con el hombre. Por ejemplo se conoce que el cidro, la especie más antigua de los cítricos, es sagrado en India, asociado al dios con cabeza de elefante *Ganesh* y, según la tradición judía, espanta los malos espíritus de las casas cuando se planta en los jardines (SCORA, 1975). Si los judíos los trajeron al Mediterráneo y los musulmanes a Al-Ándalus, se podrían encontrar algunas explicaciones para nuestra costumbre en el sur de la península de cultivar naranjos y limoneros en los patios y jardines. Hoy en día es difícil imaginar, y la publicidad patrimonialística y turística se encarga de recordar, una Sevilla sin naranjos y azahar, por ejemplo. Como especies ornamentales los cítricos han tenido mucha aceptación por su hoja perenne y sus aromas y son tan frecuentes en la calle como la gente. Nuestras papilas gustativas se han acostumbrado a su sabor y lo demandan, es parte importante de nuestra dieta y nuestra gastronomía. Gracias al exotismo del sur, también por su valor intrínseco, la mermelada de naranjas amargas de Sevilla es un manjar exquisito que los menos favorecidos por el clima se ven obligados a importar.

En los dos siguientes capítulos desarrollamos dos especies diferentes de cítricos, las dos únicas en las que hemos podido constatar ejemplares de variedades autóctonas en la zona de estudio. De limoneros o *Citrus limon* se han localizado dos variedades, ambas denominadas **limoneros lunarios** por la gente, con diferencias morfológicas apreciables que las distinguen y que hemos convenido en denominar **limonero lunario** y **limonero de Almonte**. De naranja dulce o *Citrus sinensis* también

se han identificado otras dos variedades, denominadas **naranja chino** y **naranja imperial**. El naranja amargo también está muy presente en la zona, pero en la forma de patrón franco para muchos cítricos. Por esta razón no se ha podido caracterizar ya que no había ejemplares adultos para examinar que no estuvieran injertados. Es por eso que no se le dedica epígrafe particular sino que se desarrolla cuando se describen los portainjertos para los limoneros locales.

EL LIMONERO

Introducción

Si, como hemos comentado antes, tener un limonero en el patio de la casa, en el jardín, o cualquier otro espacio del hogar con cabida para la naturaleza es herencia de diferentes culturas, ¿cuáles son las causas para que los limoneros sigan reproduciéndose tan ligados al ámbito doméstico? Todo parece sugerir que deriven de su uso como alimento, estética y de intercambio.

Aunque la presencia de limones en la alimentación es importante, las cantidades de este fruto que se emplean son muy reducidas comparadas con el resto de frutas. Es por esto que con uno o dos limoneros se sobrepasa con creces el consumo familiar. Por añadido el limonero tiene pocas exigencias culturales para su cultivo; se consigue un aceptable comportamiento del frutal con poco esfuerzo. Quizá dicha autonomía ha facilitado que este frutal logre traspasar el umbral del hogar, desde el campo a la casa, y se instale en patios y corrales. La buena tolerancia de sus hojas al sombreado (AGUSTÍ, 2003: 72) hará superar las limitaciones lumínicas de estos interiores, separándose casi voluntariamente del resto de frutales, recolectándose desde la cercanía, demostrando más habilidad para ser asimilado por la cultura, gracias a su retribución estética y alimenticia.

- Los limones (...) antiguamente había muchos en las casas, ¿no?
- *Sí, en los corrales había muchos.*
- Y eso ¿por qué?
- *Porque era donde se criaban, en los corrales, porque le echabas agua, y si no le echabas agua, como estaba enladrillado aquello, aquello siempre tenía jugo abajo, ¿comprendes? Y el limón pues tiraba de allí, aunque luego se raje, aunque no le tiraras un cubo de agua nada más con que regaras el corral, o regaras el corral, con eso era bastante.* (Diego

Rodríguez, Villamanrique).

Aquéllos ejemplares incluídos en los agroecosistemas, fuera del hogar, en los campos de aquellos agricultores que tenían terreno propio, sí reciben más cuidados por extensión del manejo que se haga del resto de frutales como los naranjos, familiares muy cercanos y muy presentes en Doñana. Además de sus múltiples funciones ecosistémicas, tienen un papel importante en la estética del campo.

De los usos del fruto del limonero creemos que se deriva una parte importante de la percepción de este frutal y la relación con él. Resulta curioso cómo habiendo dos variedades distintas agronómicamente (ver más adelante el epígrafe de caracterización), desde el conocimiento local parecen no distinguirse, y el limonero es siempre limonero. Además no hay variaciones taxonómicas y todos los limoneros son llamados limoneros o limoneros lunarios. Del fruto se aprovecha mayormente su zumo, exprimiendo los gajos (para limonadas, aliños y adobos, etc.), utilizando porciones o también su cáscara en forma de ralladuras. Puede entonces que el interés por el zumo, el cual no se valora visualmente, implique que los cultivares se perciban idénticos, o como mínimo que no ha habido necesidad de destacar sus diferencias, ni siquiera llamándolos de manera diferente.

De todas formas se ha constatado que en muchos casos la gente ha intentado reproducir un tipo específico de limonero, el que se identifica como lunario, diferenciándolo de otros limoneros no considerados lunarios. Esta cualidad de la floración continuada, que tiene que ver con la productividad y el abastecimiento continuo durante toda la temporada es la que ha acaparado la mayor atención de la gente de Doñana, frente a otras características que se verán más adelante.

De esta manera nos apresuramos a exponer las dos variedades de limonero que se han localizado, el *limonero lunario* y *limonero de Almonte*, denominadas así para el propósito de esta investigación. Son categorías construidas por los investigadores y que dicen poco por ahora. Por ello adelantamos algunos caracteres básicos que sirvieron para su distinción agronómica.

- Y tipos de limoneros, qué tipos de limonero ha habido por aquí?
- Bueno, aquí el limonero, pues le llamamos limón.
- ¿No conoce limones con el ombligo y limones sin el ombligo? ¿Unos más redonditos y otros con un ombligo echado fuera?
- Sí, yo conozco los lisos y otros que tienen un pico, pero en general le

llamamos [se levanta a coger uno], es que da la casualidad, mira.

- Ése tiene ombligo.
- *Éste tiene ombligo*, [repite las palabras para convencerse].
- Aquí lo conocen más como lunario o no lunario, ¿no?
- *Lunario o no lunario y limón, nombre limón, sólo.*
- Y ¿quién puede tener limón lunario de esos?
- *Lunario, ahí mismo está uno [en su patio], ahí está el corral... que está un lunario.*
- ¿Y el lunario tiene ombligo?
- *No lo he observado eso, yo no... aquí hay... Mira, ven para acá [al patio] porque aquí tengo yo... unos pocos de limones que he traído yo del campo, [coge uno], este no parece ombligo... este sí, ¿no?* (José Martín, Almonte).

En el epígrafe de ecología, más adelante, se ofrece más información sobre esta condición de los limoneros locales que es uno de los descriptores más presentes en la etnobotánica local, su floración continua. Podría argumentarse que los términos o taxonomías más apropiados fueran aquéllos que indicasen diferencias entre ambos cultivares, pero como las diferencias son mínimas se ha optado por esta taxonomía.

- Del limonero quería que me hablaras hoy, el que tú tienes allí, ¿qué limonero es el que tú tienes?
- *¿Qué clase?, pues yo, si te digo, no lo sé.*
- Pero ¿es un lunario?, que se suele decir...
- *Lunario sí es, todas las lunas echa flores, y si hay buen tiempo siempre cuaja alguno... Pero eso, que si le cae mal tiempo pues no las cuaja, pero... siempre cuaja alguna, aunque esté escondidillo por ahí, en el respaldar ese o lo que sea, siempre cuaja alguna.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Como se verá en el apartado de caracterización hay diferentes razones morfológicas para distinguir un limonero de otro pero claramente no son las utilizadas desde el conocimiento local. Entre ellas están la unión del pedúnculo al fruto formando una depresión o de tipo piriforme, con cuello, la presencia de semillas (el limonero de Almonte presenta el fenómeno de partenocarpia) y otras cualidades como vigor y porte de la planta.

Dell **limonero lunario**, como es llamado por los informantes, se han localizado y caracterizado ejemplares en Hinojos y en Villamanrique, pero no en Almonte. En Villamanrique se daba la circunstancia que la propagación de la variedad en la zona ha ocurrido a partir de la selección de unos pocos ejemplares que se percibían como

ideales. Los agricultores nos contaban cómo existía un progenitor común a gran parte de los limoneros lunarios locales. Desde su situación en un huerto en los alrededores del municipio fue objeto de atracción para los vecinos y se convirtió en proveedor de material genético. Sobre la base de redes de amigos y agricultores, continuas estacas herbáceas del “padre” limonero se iban intercambiando de unos a otros.

- ¿El lunario que usted tiene aquí es también antiguo?
- *El limonero ese sí, ése lo puse yo hace unos pocos de años y tiene que tener ya unos 15 años o para allá.*
- ¿Y de dónde lo trajo usted?
- *De una huertecita que hay ahí a la revuelta aquí a la izquierda, que le decían José Rocío, se llamaba el hombre, y tenía un lunario de esos allí y allí fui por un varetón. Le saqué una yema y planté el limonero... que era agrio, y lo volví a injertar en lunario.*
- ¿Y eso lo recuerda usted de la zona, del país antiguamente?
- *Sí, sí, hace ya un montón de años que tenía ése. Yo no sé dónde iría por él, por el lunario ese, que era lunario y nos hemos hecho de la casta esa. Muchos se han hecho del lunario ese. No sé si existirá, porque eso lo vendieron, lo compró otro y no he estado más en la huertecita esa... existirá porque eso dura muchísimo, un limón dura más que uno.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La principal diferencia con el limonero de Almonte son sus frutos de mayor tamaño (más alargados) los cuales tienen pepitas o semillas en su interior.



Limonero lunario. Fruto. Inserción del pedúnculo en “corbata”. Villamanrique.

La otra variedad local, el **limonero de Almonte**, localizada en Almonte, es diferente al otro limonero lunario sobre todo por tener frutos más redonditos (tiene menor longitud), sin semillas, con piel más rugosa y la base del fruto sin depresión, está bastante más limitada que la anterior. Tuvimos la suerte de localizar un ejemplar en la finca de uno de los principales mantenedores de variedades locales con los que hemos trabajado. Es un gran árbol en medio de las arenas frente a los pinos del Coto, que había conocido a varias generaciones de la familia del agricultor, a sus padres y a sus abuelos.

- ¿Qué tipos de limones han conocido?
- *El natural, yo el natural.*
- Yo he visto algunos redondos y otros con ombligo además.
- *Sí los hay con ombligos. Éste mío es lunario, éste tiene limones gordos, así es el más chiquitito y tiene poros.*
- ¿Pero tiene ombligo o no tiene ombligo?
- *No, éste también es como natural.*
- ¿Redonditos, no?
- *Sí.*
- ¿Y tiene puyas el limonero?
- Mucha puya, mucha. (Manuel Orihuela, Almonte).



Limonero de Almonte. Fruto. Almonte.

Caracterización

El limonero es un árbol por lo general con un tronco robusto y firme, de porte erguido y elipsoide en el limonero de Almonte y porte lloroso y forma globular el limonero lunario, ambos presentando una densidad media de ramificación. Todas las

especies del género citrus son de hoja perenne y todas con espinas en las axilas de las hojas, aunque con densidad diferente.



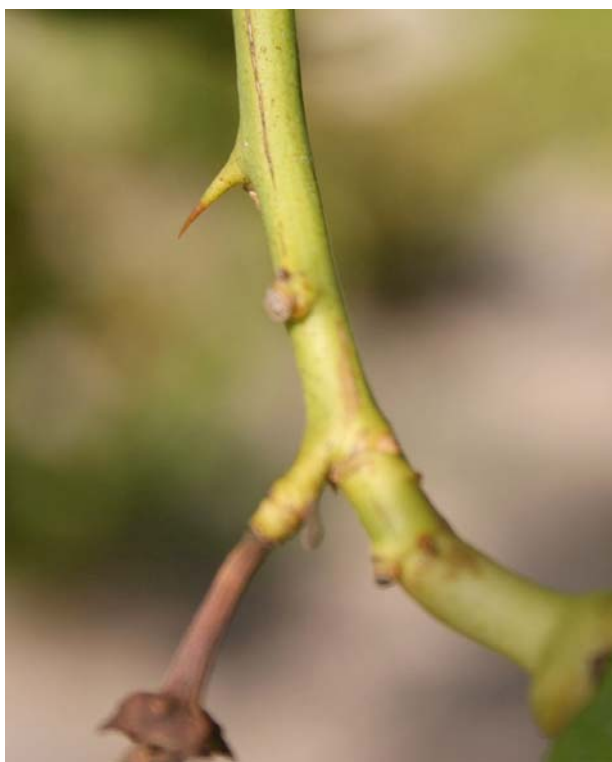
Limoneros lunario
(izquierda y abajo) y
limonero de Almonte
(derecha).

Otra de las diferencias varietales en los limoneros locales de Doñana son las espinas. El limonero lunario presenta algunas espinas pero es el limonero de Almonte el que se caracteriza por tener una alta densidad de espinas. Como se verá más adelante, el naranjo local también es espinoso. En algunos ejemplares del limonero lunario era complicado percibir las espinas a primera vista por su bajo número, pero no porque fuesen más pequeñas, ya que en ambas variedades tienen una longitud aproximada de 6 mm. La diferencia en las espinas está en que las del limonero de Almonte son curvas y las del lunario más rectas. En las conversaciones con los agricultores, hablar de las espinas del limonero nos ha servido para constatar este hecho, que todos tienen espinas, aunque unas veces el recuerdo deja gran impresión y otras veces las espinas pasan desapercibidas. En otras ocasiones la presencia de espinas se interpreta como grado de silvestralidad en el árbol, de variedades más

naturalizadas o bravías.

- ¿Hay varios tipos de limonero o nada más que hay de uno?
- *Sí, claro, hay unos pocos tipos, los hay que tienen puyas, y otros que no tienen puyas. Unos que son más bravíos que tienen puyas, y otros que no tienen puyas.*
- ¿Y de cuáles son los que tiene usted?
- *Yo tengo el que tiene.* (Antonio Pérez, Almonte).

Bueno, y el limón que tengo yo en la granja, que será el criminal más grande que hay en el mundo, tiene cada puyas así... no hay quien sea capaz de coger un limón [por las dimensiones del árbol y las púas que tiene]. Como metas la manos, alguna que hincas. (...) El limón sí es bueno, pero es que están las puyas acechándote, y como te coja... (Fidelio González, Hinojos).



Limonero de Almonte. Espina axilar a fructificaciones. Almonte.

Las hojas son unifoliadas o simples, de colores verdes brillantes (más oscuros en el limonero lunario), bordes crenados y un nervio central muy marcado. El ápice en el limonero de Almonte suele ser más pronunciado que en el limonero lunario. La longitud es parecida, siendo más grandes las del limonero de Almonte con una media de 124 mm de largo. Es en el ancho de las hojas donde se puede encontrar el mayor contraste, pues las del limonero lunario son bastante más estrechas, resultando más pequeñas y elípticas a simple vista, y las otras más grandes y algo más lobuladas.

Algunos cítricos presentan en las hojas lo que la agronomía denomina *alas*, que son como dos pequeñas alitas a lo largo del peciolo que preceden a la hoja principal en su base. Cuando en los naranjos locales sí que pueden observarse, los limoneros carecen de ellas en sus cortos peciolo de colores amarillentos.



Limonero de Almonte (izqda.) y limonero lunario (drcha.). Hojas. Hinojos y Almonte.

Contrastando con el predominante verde de las hojas, las flores tienen diferentes tonos según su fenología. Previamente a la antesis, las brácteas que encierran los pétalos tienen tonos morados, como puede observarse en la imagen más abajo. Cuando se abren, las flores muestran el característico blanco de sus cinco pétalos, precedidos por la corona de cinco sépalos verdes. Su color deja al descubierto el provocativo amarillo de sus estambres, en número generalmente de 20 a 40. Las inflorescencias suelen situarse en yemas terminales de brotes, en grupos de dos y tres, y también en yemas axilares; cuando hay presencia de hojas en los brotes se desarrollan más tarde. Es interesante saber que, según la agronomía, el periodo de mayor inducción floral ocurre durante el reposo vegetativo (AGUSTÍ, 2003:120), es decir, durante el invierno, aunque los limoneros lunarios estén echando flores durante todo el año. Cuando coexisten frutos y flores, típico en los cítricos, ocurre una mayor competencia energética que se traduce en un descenso en la floración.



Limonero de Almonte (izqda) y limonero lunario (drcha). Flores en antesis y desborre. Almonte e Hinojos.

- ¿Cómo es la flor?
- *Blanquita.*
- Más grande que la del naranjo, ¿o es igual?
- *No, varía poco.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Observando el número de semillas de los frutos en el limonero lunario, se deduce que las flores pueden tener alrededor de cuatro óvulos cada una, pues encontramos un máximo de cuatro semillas por fruto con una media de 2,40. El limonero de Almonte, como ya hemos mencionado, es una variedad sin semillas o partenocárpica, según los datos de campo, aunque no parece presentar problemas de cuajado, pues su productividad es alta.



Limonero lunario.
Semillas.
Villamanrique.

El fruto en los cítricos suele estar constituido por un ovario simple que tiene de 8 a 12 carpelos. Si observamos el número de gajos en los limones, que son la evolución de estos carpelos, encontramos una media mayor en el limonero de Almonte (10 gajos por fruto). Los gajos están soldados en todos los cítricos y separados por membranas

pero, a diferencia de las naranjas locales, en los limones no se separan tan fácilmente. Por último los frutos de los cítricos tienen otra peculiaridad, son algo especiales con respecto a los que hemos visto hasta ahora. Esta pulpa o gajos, la parte comestible, es anatómicamente equivalente al hueso de los prunoideos como el melocotón o la almendra. Constituye, botánicamente hablando, el endocarpo.

El tamaño de los limones puede variar, estableciéndose una media para ambas variedades de limonero de 59 mm de diámetro. Una de las diferencias más perceptibles entre los frutos del limonero lunario y el de Almonte es que los primeros son más alargados, con 90 mm de media, con lo que alcanzan también mayor peso. Curiosamente los frutos en los cítricos han sufrido una considerable evolución en el tamaño pues los primeros cítricos domesticados y consumidos, posiblemente el cidro, podía llegar a tener unos 20 cm de diámetro. La otra gran diferencia es el aspecto final más redondeado de los limones del limonero de Almonte debido a que la zona de unión al pedúnculo no tiene forma depresiva, como su hermano varietal, sino que es prominente hacia fuera. Puede verse en la imagen siguiente y ha sido de mucha ayuda para distinguir una variedad de otra.



Limón lunario de Villamanrique (izqda.) y de Hinojos (drcha.). Prominencia en zona de inserción del pedúnculo.

- ¿Y limones ha conocido usted distintos tipos de limones?
- *Pues sí, por lo menos dos: éste, que se me ha secado, detrás de la platanera esa, y se me secó, no sé lo que le ha entrado, es el limón corriente. Pero después yo conozco un limón que no lo conoce mucha gente, que hace como la breva, hace un pezoncito, en el cabo, en el cabo, es redondo y aquí empieza a hacer como una botellita en el gañote, y es distinto a estos limones.*

- ¿Y ese que usted tenía era más redondito?
- *Sí, ése es el normal de aquí, el común; y éste me ha llamado la atención, yo no sé de dónde vendría, que está en un corral, que yo se lo limpio y yo se lo arreglo,*
- ¿Aquí en Villamarnique?
- *Sí, al lado de mi casa, está en Sevilla el dueño, y el limón se está secando también, pero tiene todavía limones, se ve el tipo de limón.*
(Gregorio González, Villamanrique).

Uno de los elementos más visuales y recurrentes en las etnodescripciones es la atención al mamelo o *pezoncito* en la parte estilar del fruto, la contraria a donde se inserta el pedúnculo, pero hemos de recordar cómo nunca ha supuesto un marcador para distinguir una variedad de otra. Las dos variedades de limones locales presentan esta característica aunque quizá pueda decirse que su presencia es más suave en el limonero de Almonte, aunque de todas formas este carácter no se distribuye homogéneamente, habiendo variaciones en los frutos del mismo árbol.

Todavía describiendo las partes exteriores al fruto, la piel recibe también bastante importancia. Sus cualidades, entre ellas el color, sirven como diferenciador de cultivares en limoneros comerciales, pero en los limoneros locales ambos limoneros presentan los mismos tonos amarillos brillantes y similar grado de rugosidad, algo más en el limonero de Almonte. Los colores amarillos de la piel, como se explica más adelante, dependen de muchos factores externos al fruto, como la temperatura, de manera que los limones amarillos suelen predominar en invierno y cuando las temperaturas suben el que predomina es el tono verdoso. Cuando el frío se va todos estos procesos hacen también que el zumo del limón se dulcifique o cuando menos pierda acidez. Este jugo que se acumula en las vesículas que conforman la pulpa se compone en su mayoría de ácido cítrico, que es acumulado en los frutos en mayor concentración cuando hay bajas temperaturas, y se diluye en primavera, bajando la acidez que será recuperada en otoño. El mismo proceso ocurre en las naranjas, de manera que las más tardías son las más dulces, como se desarrolla más adelante.

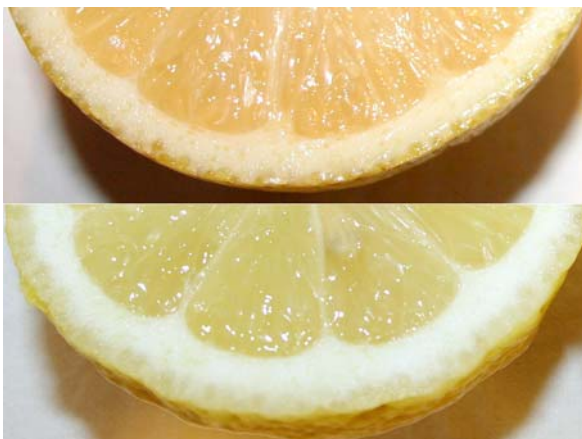
El más antiguo es mejor limón, tiene mejor zumo, mejor cáscara.
(Antonio Pérez, Almonte).



Limonero lunario. Fruto. Villamanrique.

Una última consideración con respecto a la piel de los cítricos es que es de las más resistentes y óptimas de cara al almacenamiento de frutos, conociéndose cómo existen diferentes mecanismos que hacen que los frutos se pudran muy lentamente. El limón es de los más resistentes en los cítricos y se puede almacenar durante largo tiempo. Son frutos no climatéricos (les pasa igual que a la granada, que no madura después de recolectada) que presentan una reducida tasa de respiración cuando están maduros después de ser recolectados, de manera que se enlentece en alto grado su pudrición (AGUSTÍ, 2003:149-150). Por otro lado la pudrición es necesaria para que se reblandezcan los tejidos y poder ser ingeridos por animales que ayuden a la dispersión de sus semillas.

En todos estos procesos relacionados con la conservación del fruto después de recolectado intervienen tanto la piel como la cáscara. Esta última, de color blanquecino, es muy apreciada en repostería. Es sensiblemente más gruesa en el limonero lunario, como decíamos antes, con una media de 5,5 mm. Cuando entre los hombres pasa más desapercibida, son las mujeres las que se fijan más en esta cualidad, en el grosor de la cáscara, por su utilidad en la preparación de dulces. Ellas remarcaban cómo los limones locales tenían una cáscara más gruesa que los comerciales que compraban en las tiendas.



Limón de Almonte (arriba) y limón lunario (abajo).

- Ese limonero antiguo [limonero de Almonte], ¿se nota la diferencia de sabor con los limones que venden ahora nuevos?
- M.J.: *Yo lo que le noto a los limones que traen ahora, que los compro yo en la tienda... Muchas veces este hombre [su marido] no trae y los tengo que comprar en la tienda. Y al otro día lo sacas de la cámara [del frigorífico] y para tirarlo. Y ahora no tienen cáscara ninguna. Y éstos [el limón de Almonte] para dulce tienen una cáscara que da gloria [para su uso en repostería]. Pero éstos hoy mismo he hecho yo la compota y he comprado y vamos... es como la uña [de fina la cáscara] y al momento salía el líquido y digo: «vamos, si es que esto no tiene cáscara ninguna».*
- ¿Y los otros sí tienen más cáscara?
- M.: *Más duraderos, más, más fuertes.*
- M.J.: *!!Dónde va a parar!!*
- Claro, al tener la cáscara más dura, duran más.
- M.: *Más gorda dura más, claro. Más fuerte. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte)*

EL NARANJO

[El naranjo] es el mejor árbol que hay en la tierra, por lo menos para mí. Porque es que le dura la cosecha medio año. Porque si ese naranjo tiene la cosecha ya buena a lo mejor para últimos de año, vamos a poner que sea para diciembre, para diciembre todavía la tiene muy verdecita, bueno, tiene enero, febrero, marzo, abril y mayo. Como se trate, se cuide y se le eche su mejunje para que la mosca no la pique, tienes postre ahí para medio año, en el mismo árbol. Es uno de los mejores árboles que hay en la tierra. (José Espina, Almonte).

Introducción

En los párrafos anteriores hemos dibujado un limonero de tonos verdes sobre el blanco del encalado de patios y corrales en las casas de Doñana. Habiendo sido raptado por la cultura se obliga a la intimidad de los rumores y el fresco de la tarde.

Pariente muy cercano, más alejado de lo doméstico, tenemos entre los cítricos también al naranjo de Doñana, que disimula su aspereza social tras una supuesta silvestralidad adornada de grandes dimensiones. El naranjo local se aparta del pueblo para descansar en la arena y en el campo, hablarle a los pinos de la Reserva y ver de cerca la fauna escurridiza de Doñana.



Naranjo local variedad imperial. Almonte.

Como hemos mencionado en la introducción a los cítricos, dos variedades de naranjos se han localizado: uno es denominado **naranjo chino** o **del país**, y el otro **naranjo imperial** o, como pocos dicen, **chino imperial** (a diferencia de *chino* a secas). Esta terminología utilizada para denominar las variedades de cítricos dulces puede insinuar una fuerte relación con el recuerdo de su procedencia geográfica. Una variedad recibe el gentilicio de los que primero los domesticaron y la otra parece estar relacionada con la forma de gobierno más representativa de los mismos... De todas formas es difícil trazar el momento en que comenzaron a ser identificados con tales nombres, persistiendo en Hinojos, por ejemplo, una fórmula más simple para denominar el naranjo (que es extensiva a otros frutales, como ya hemos visto), que usa la generalización de cultivo *del país* para aquél naranjo autóctono.

- ¿Imperial ha escuchado usted alguna vez llamar alguna?
- No
- Y naranjos antes, ¿cual había?

- *Eso está todo perdido. Eran las que decían del país. Yo tengo tres... pero son cortados... pero han echado pernales [han prosperado algunas varas nuevas]. Y han salido para arriba, y echan una cantidad grandísima y eran más agrias que ésta [variedad comercial]. Ésas ya no se comen más, al contrario, los arrancan para sembrar guachintonas.* (Diego Sánchez, Hinojos).

En cuanto al conjunto de variedades del naranjo dulce podríamos decir que existe un corpus de conocimiento mejor estructurado y extenso que con el resto de frutales, quizá equiparable a lo que ocurre con el olivo y la vid. Puede esto deberse a que el cultivo del naranjo ha tenido gran importancia en los últimos años en la zona de estudio, absorbiendo gran cantidad de mano de obra local y siendo por ello escenario de encuentro y mezcla del conocimiento local de los jornaleros y el conocimiento experto de los técnicos que asesoraban el manejo de estos nuevos cultivos. Hemos de tener en cuenta entonces que la sabiduría popular agrícola asociada al naranjo local está impregnada de nuevos conocimientos asociados a las nuevas técnicas y variedades modernas. De cualquier forma, se ha observado cómo el naranjo local parece comportarse de manera muy diferente a como lo hacen otras variedades de cítricos que allí encontramos, como las naranjas navelina, navelate, guachintona, etc. Como muchas variedades locales, el naranjo autóctono demuestra más afinidad edafocológica, participa más de la silvestralidad, pudiéndose observar en sus cualidades de tamaño y autonomía.

Por lo general no se han localizado plantaciones de naranjos locales sino que, como es frecuente, predominan los individuos más o menos agrupados asociados a pequeños agroecosistemas multifuncionales familiares, suministrando frutos de alta calidad con pocas exigencias en cuidados.

Informantes en Hinojos, Villamanrique y Almonte recuerdan estas variedades, que las cultivaron sus abuelos y las consumieron cuando niños, pero algunos hace tiempo que no las tratan, como se suele decir. Si en el pasado tenían presencia en toda la geografía de la zona estudiada, donde es más fácil localizarlos hoy es en el entorno noroeste de Doñana, en terrenos de Almonte, en las arenas. Pueden quedar pies de chinos o imperiales en los otros municipios, pero se han ido injertando en variedades modernas que son más dulces o más fáciles de vender.

- ¿Y naranjas qué clase había aquí antiguas?
- *Aquí siempre ha habido todas de las mismas, naranjas chinas de esas,*

que he tenido unos pocos naranjos de esos. Ahora hay de ombligo, hay navelina, de cadena, que son esos grandes [señala a varios ejemplares].

- ¿Y de esas chinas no tiene nadie ya?

- Naranjos chinos me parece que ya no hay. Todo eso estaba plantado de naranjos chinos de esos también, lo menos ciento y pico..., yo tenía aquí ocho o nueve. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Su gran presencia en la zona, aunque sólo sea en la memoria, contrasta con la actual ausencia de naranjos locales, dando cuenta de la grave erosión genética en esta especie, proyectando una imagen clara de cómo por los motivos que fueren un entorno donde el naranjo era parte del paisaje local se ha transformado por completo. Todo apunta a que la llegada de las nuevas variedades arrasó con las locales con gran fuerza, sobre todo por su carácter más tardío, porque la naranja china e imperial eran más ácidas y porque las naranjas con huesos comenzaron a ser motivo para la depreciación del valor del fruto. También la gente de la zona encontró estas razones suficientes para denostar la naranja autóctona.

Pero partes una naranja y te encuentras diez o quince huesos... y después es muy fuerte. Porque ese naranja se comía en marzo o por ahí... Porque estaba muy fuerte. Y no la quería nadie. Ahí había una huerta de un vecino, ese hombre las vendía cuando estaba dulce... el cubo a dos pesetas. Pero eso no tiene mercado ninguno. (Gregorio González, Villamanrique).

Paradójicamente, los que todavía conservan variedades china e imperial y de alguna manera las venden pueden en estos días dar salida a estas frutas autóctonas, en contextos de revalorización de lo local y lo natural porque son, junto con otras cualidades, más tardías que el resto y alcanzan, en perfectas condiciones y en fresco, los meses previos al verano cuando las variedades comerciales escasean. Hay quienes, de todas formas, nunca han entendido que el gusto de las naranjas modernas supere tanto como parece a las locales.

- Y las naranjas entonces, ¿no has recogido muchas [de la cosecha total]?

- No, las naranjas las tengo yo para casa. Antes sí, antes las vendíamos, pero desde que llegaron las nuevas ya no quieren las viejas. Aunque estén ricas la gente ya no las quiere, y mira que están ricas las naranjas esas cuando están buenas ¿Eh? Claro, tienen que estar buenas, en su tiempo. (José Espina, Almonte).

Aparte de las dos variedades de naranjas que ya hemos presentado, la china y

la imperial, se han conocido algunas otras variedades que han ido desapareciendo paulatinamente. Durante nuestro trabajo de campo tuvimos ocasión de escuchar hablar sobre unas naranjas que llamaban *tontonas* o *cañadú* (este último término más frecuente en Hinojos), que tenían poco amargor y eran tan dulces que parece estaban *tontas*. Eran recordadas en las tres localidades de estudio.

- ¿Las antiguas son las chinas?
- M.: *Sí, es la misma, la del país y las chinas, no quedarán ningunos.*
- G.: *El tronco sí, pero estará injertado.*
- ¿Ni en vallados ni nada quedan naranjos de esos?
- J.M.: *En vallados ciruelos bravíos...*
- ¿La naranja tontona la conocen?
- J.M.: *Sí. No era tontona, pero estaba muy dulce y le decían tonta. Y otra de sangre, que decían que estaba injertada en granado, pero no es así.*
- M.: *La de sangre es más nueva que la china.*
- ¿La tontona en qué se diferencia de la otra?
- J.M.: *Son iguales, al comerla las ves, aunque nosotros sí los reconocemos.*
- ¿Pero se diferenciaban las hojas, por ejemplo?
- J.M.: *En la hoja se conoce...*
- D.: *La hoja del olivo se conoce más bien que la del naranjo.*
- M.: *La tontona esa que tú dices, donde están los tontones, en lo de Manolo, hay tres tontones, en la bodega, en la huerta. Había, si no los ha arrancado están allí, chiquetitos.*
- ¿Y naranjos imperiales?
- D.: *No nos suena y a éstos tampoco. La mandarina es de toda la vida.*
- J.M.: *Que la pelabas y te llevabas con el olor en las manos un mes.*
(Diego Rodríguez, Manuel Escobar, José María Romero, Gregorio González, Villamanrique).

Otra variedad denominada *blanquilla* parece fue autóctona de Almonte. Como hemos comentado antes puede pertenecer al grupo *blancas*, un grupo de naranjas muy reconocido en el que está la variedad comercial *salustiana*, por ejemplo. Si no la quisiéramos relacionar con este grupo de naranjas podríamos tener en cuenta la recurrencia del término *blanquilla* para denominar variedades locales en Doñana, como ocurre con el damasco blanquillo, la pera blanquilla, y la ciruela blanca. Esta naranja blanca o blanquilla no se ha podido localizar, a pesar de recordarse en un pasado no muy lejano.

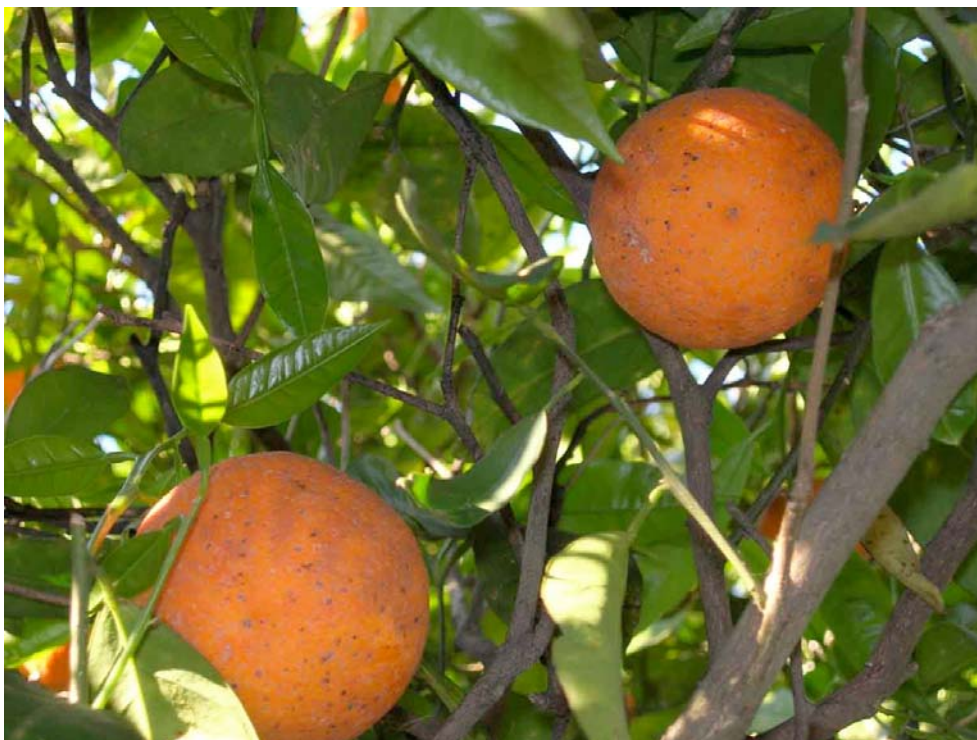
- Naranjas antiguas ¿qué variedades han conocido ustedes?
- *Naranjas, pues he conocido las chinas que le decían, las chinas y la blanquilla. La blanquilla y la naranja del país, que le decían aquí antes, es la que había.*
- ¿La del país tenían muchos huesos?

- *Tenían muchos huesos.*
- *¿En qué se diferenciaban las naranjas estas? Por ejemplo, ¿la china en qué se diferenciaba de la blanquilla?*
- *La china que era un poco más roja, más colorada, y las otras eran un poquito más claras. Y la blanquilla pues más clara todavía, las he tenido yo.*
- *¿Y de esto se pueden ver por ahí todavía?*
- *Pues no sé ya, la gente lo han transformado ya, la del país la han injertado ya.*
- *¿Y de estas blanquillas y chinas, quién puede tener naranjos de estos de blanquillas y chinas?*
- *Es muy raro que lo haya ya, eso desaparecieron todos cuando vinieron los naranjos guachintones y eso, la gente los quitó. El que no lo quitó, lo injertó. (Manuel Orihuela, Almonte).*

Con estas blanquillas tenemos alguna información para aproximarnos a la idea de cómo serían, quizá con piel más clara y de ahí su nombre. Como ya hemos comentado, la aparición de las variedades modernas supuso un gran impacto sobre las autóctonas, de manera que estas blanquillas y las tontonas o cañadú, sin conocer ahora la razón exacta, fueron menos protegidas por la gente y puede que hayan desaparecido para siempre. Quizá había cualidades en la china y la imperial (lo veremos más adelante) que eran más valoradas y estaban ausentes en el resto de variedades.

Antes de introducir la variedad **naranja chino o del país**, es de notar cómo a lo largo de los capítulos se habrá observado cómo el determinante *del país* sirve en la zona para identificar a todas las variedades que se reconocen como propias o autóctonas. En este caso nos encontramos una variedad cuyo nombre propio incluye este calificativo que usualmente define una característica general compartida con los demás frutales. Pero al mismo tiempo también recibe el apelativo de chino.

La variedad china o del país ha sido reconocida en los tres municipios estudiados, donde se han localizado ejemplares en producción o, como ocurre en Villamanrique, patrones de antiguos naranjos chinos cuyas naranjas dejaron de ser valoradas hasta el extremo de ser sustituidas por variedades modernas mediante injerto.



Naranjo chino o del país. Finales de Marzo. Almonte.

La variedad de **naranjo imperial**, sin embargo, tan sólo ha sido reconocida y localizada en Almonte y la aldea de El Rocío. Si la mejora cultural de variedades de cítricos a lo largo del tiempo ha tratado de conseguir naranjas más dulces, podría ser que este naranjo sea descendiente del chino, pues todos lo distinguen del chino por superarlo en dulzor. Además está geográficamente más restringido a una localidad, de manera que pudo haberse originado allí. De todas formas el carácter de este estudio imposibilita llegar a tal tipo de conclusiones, sobre todo cuando los agricultores no tienen información al respecto.

Caracterización

Gracias a la posibilidad de comparar el naranjo chino y el imperial en unas condiciones edafoclimáticas similares, se pueden establecer algunas diferencias entre ambos naranjos. El chino parece ser un árbol de mayor grosor en el tronco, lo que puede tener relación con una estructura radicular más poderosa que el imperial, teniendo en cuenta los suelos arenosos profundos donde los ejemplares se encontraban. Al mismo tiempo las condiciones de reducida poda y manejo nos

permiten tener una imagen cercana de lo que es el desarrollo natural o la tendencia al crecimiento de estos árboles. En los ejemplares estudiados el naranjo imperial aparece con tronco de menor contorno, con una media de 64 cm de diámetro (frente a los 90 del naranjo chino) pero no por ello sostiene ejemplares de menores dimensiones que su congénere, ambos alcanzando una altura mayor de 6 m, de forma elipsoide y porte erguido. Son de tronco verde oscuro, generalmente liso aunque a veces con algunas rugosidades longitudinales que dejan ver el amarillo que esconde su fina corteza. Verdaderamente, diferenciar uno y otro árbol, tal y como nos aseguran los agricultores, puede ser una tarea compleja.

- ¿Y el naranjo imperial y de la china, se diferencian los árboles, son distintos?
- *No*
- ¿No se ve hasta que no se ve la naranja?
- *Hasta que no te la comes.* (Antonio Pérez, Almonte).



Naranjo Imperial. Almonte.

Las dos variedades presentan gran vigorosidad en las ramas y producen copas muy densas, formando un gran bosque de ramas, ramos y brotes a partir de una primera ramificación del tronco que por costumbre y práctica de poda suele presentar

dos o tres ramas primarias. La fuerza de estos naranjos aparecía cuando uno de los mantenedores nos explicaba cómo incluso después de decapitar un naranjo imperial, porque tenía intención de injertarlo en otra variedad, emitió brotes nuevos que en breve comenzaron a fructificar.

- *Aquel naranjo que está allí, el primero [imperial].*
- *¿Ésas no las vende?*
- *No, eso no se vende nada y por eso no lo trato. Tenía tres, dos los corté para injertarlos en las chiquititas, pero como se me ha pasado el tiempo de injertarlos resulta que me han echado naranjas los varetones que se quedaron.*
- *¿Del imperial?*
- *No, eran del país y los corté. Naranjos grandes y los corté a ras de tierra para injertarlos. Y resulta que ni los injerté el año pasado. Tenía que haberlos injertado antes del verano, y ahora tampoco los he injertado. Tenía que haberlos injertado para marzo. (Antonio Pérez, Almonte).*



Naranjo Chino o del país. Almonte

Las ramas lignificadas son del mismo color que el tronco mientras que los ramos y brotes jóvenes tienen tonos verdosos. A través de la caracterización agronómica puede establecerse que la copa del naranjo chino es menos densa que la del imperial, produciendo ambas variedades gran cantidad de espinas en yemas axilares de las hojas. Como veíamos antes, este carácter propio de los cítricos también se daba en el limonero. Las espinas del imperial llegan al tamaño de las de los limoneros con 6 mm de longitud, pero las del chino son más pequeñas.

- ¿Tienen unas espinas muy grandes las dos, no?
- *Sí, eso tiene mucha lanza. Las hay sin lanzas que han venido más modernas que la imperial. Ya injertada y eso. Y esas ya tienen menos puyas.* (Antonio Pérez, Almonte).

Naranja chino.
Hoja joven (con
alas creciendo
en el peciolo) y
espinas en
formación
(izqda.). Espina
desarrollada
(drcha.).
Almonte.



Las hojas del naranjo son perennes, lo que no quiere decir que no se caigan, sino que el ciclo de senescencia no es anual, unas mueren antes y otras después (normalmente tienen una vida de dos años), pero nunca al mismo tiempo, dando la impresión al ojo humano de que siempre están ahí. Si se presta atención a la anatomía de las hojas se puede obtener gran ayuda para diferenciar una variedad de otra pues, aunque ambas son simples, de tonos verdes brillante en el haz y mates en el envés, elípticas y con bordes lisos, las hojas del naranjo chino son más largas y con peciolo alado, cuando las del imperial son de peciolo corto y no alado, de longitud más pequeña y más estrechas, con una media de 103 mm de longitud (120 mm tiene el chino) y 45 mm de ancho.

Tenemos entonces que las hojas pueden constituir un elemento distintivo de los naranjos dentro de los cítricos locales, siendo suficiente observar los bordes crenados del limonero y los bordes lisos de las hojas del naranjo. Esta observación se puede complementar localizando las alas que tienen las hojas del naranjo.



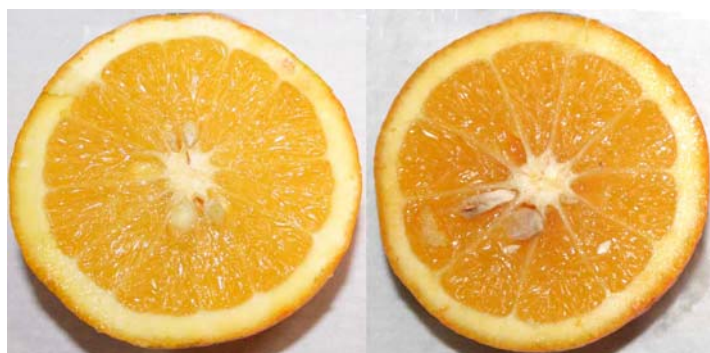
Hojas de naranja imperial (izqda.) y naranja chino (drcha.). Almonte.

Con las flores no ocurre lo mismo. En ambas variedades las flores están muy cercanas al ideotipo de las flores de los cítricos que los agricultores conocen, aunque las brácteas (las hojitas que conforman el botón floral) en las inflorescencias de los naranjos son más blancas y se alejan de los tonos morados que tienen las de los limoneros. Las flores son muchas veces referidas con el nombre de azahar (que se traduce por “flor blanca” en andalusí) y son un elemento central en la estética de estos frutales, aunque la agricultura, cuya práctica puede eclipsar la estética, termine poniendo interés es en el fruto.

Las flores presentan cinco sépalos verdes y cinco pétalos blancos y, al contrario que en el limonero, tienen una época de floración determinada, no durante todo el año. Este fenómeno permite que seamos testigos de un espectáculo digno de los más exóticos lujos orientales cuando, después del mes de abril, se cubre de blanco el vuelo del árbol, como blanca alfombra de seda rodeando su fuste, con motivo de la caída de los pétalos florales.

Porque sale en la cría [brote del año], en la cría que sale nueva en febrero ahí sale la naranja y si tiene poca fuerza pues no echa flores.
(Antonio Pérez, Almonte).

A pesar del intenso florecimiento, el número de flores en los cítricos no determina una buena producción, ya que el cuajado de los frutos depende de muchos factores, entre ellos la temperatura. El fruto del naranjo procede del desarrollo de un ovario que, realizando el mismo procedimiento que explicábamos con el limonero, puede observarse contabilizando los gajos de los frutos. En los naranjos chino e imperial resultaría una media de 10 carpelos por fruto, también soldados como en el limonero y conectados con un eje central. Igualmente se ha observado la dificultad para separar los gajos de la naranja. En este sentido la naranja imperial nos ha recordado al limón, siendo por igual bastante complicado separar sus gajos, que no son uniformes. En la china este procedimiento es más fácil y los gajos sí son uniformes.

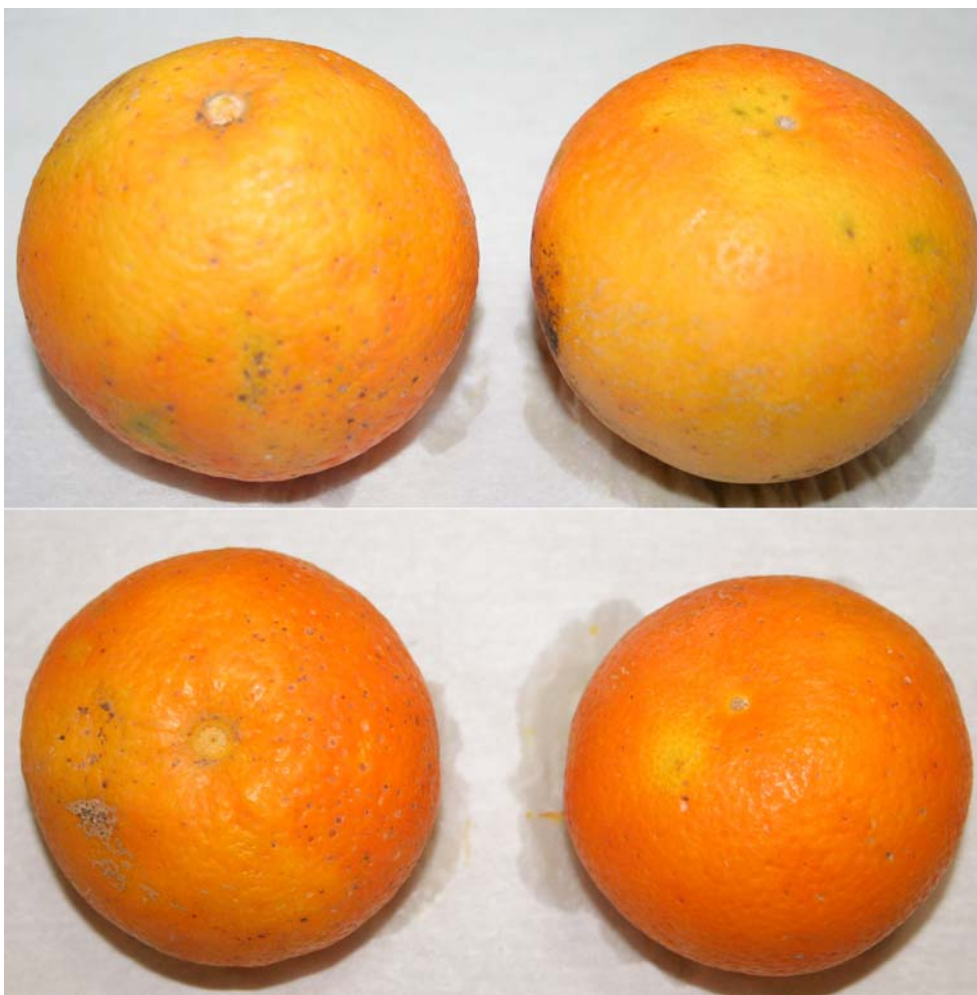


Naranja imperial (izqda.) y china (drcha.). Sección transversal del fruto. Se observan la piel y la cáscara, los gajos, eje central y semilla (flavado, albedo, vesículas en carpelos y semilla fecundada). Almonte.

Las naranjas china e imperial son de igual tamaño, aunque ligeramente más grandes los del naranjo imperial, que llegan a pesar una media de 140 g. Aunque ambos tienen formas esféricas, el ápice de la naranja imperial es redondeado, mientras que la naranja china acaba ligeramente en punta (tiene forma menos redondeada), y además tiene la base (donde penetra el cabito) en forma de cuello, a diferencia de la imperial, cuyo pedúnculo se inserta en el fruto en un ángulo convexo¹⁷¹. La delgada piel que recubre la cáscara, también denominada epicarpio, es similar en ambas variedades, muy fina, con una media de 1,66 mm. Esta capa es la que contiene los aceites esenciales y donde se sintetizan los carotenos cuando baja la temperatura, lo que da al fruto los tonos naranjados. A continuación de la piel encontramos la cáscara, de varios milímetros de grosor y con un color blanquecino amarillo, más gruesa en la naranja imperial, con 5,64 mm y más fina en la naranja china o del país con 4,72 mm, como puede verse en la imagen de abajo.

¹⁷¹ Para mayor precisión y esquema visual ver tablas de caracterización.

Otra cualidad que ha servido como descriptor de estos frutos es la sujeción de la naranja al tallo que la sostiene. Hay que hacer bastante más esfuerzo para coger una naranja imperial tirando de ella, que es lo que se ha descrito en las tablas de caracterización como sujeción fuerte, mientras que la naranja china se desprende más fácilmente.



Naranja imperial (arriba) y naranja china (abajo). Almonte.

Conforme bajan las temperaturas en Doñana, los frutos de los cítricos obtienen su coloración característica. Entonces las naranjas abandonan los tonos verdosos, que ahora son sólo para las hojas, y van emergiendo de la espesura mostrándose tal y como las conocemos. En el naranja que domina la piel, la naranja china tiene una tonalidad más oscura que la naranja imperial, la cual es algo más amarilla. No es raro escuchar una descripción de la naranja china como de color rojo cuando está madura.

En la introducción se establecía la posibilidad de que la naranja china fuese anterior con respecto a la imperial, por ser ésta más dulce. Pero si después de

caracterizarla tenemos en cuenta sus cualidades, pulpa más rígida, crujiente y firme, podía ocurrir a la inversa, como pasa con otros frutos donde los agricultores han perseguido en su selección propiedades en frutos que los hagan más comestibles y suaves al paladar. A pesar de ello, vista la demanda actual en el mercado, bien podría ser un fruto ideal para su consumo como jugo, para preparar refrescantes zumos de naranja, como así lo sugieren los agricultores, a pesar de que la presencia de semillas en los frutos sea un obstáculo para su comercialización, pues parece haber “importantes” razones para rechazar las naranjas con huesos.

- ¿Tú por qué crees que no se vende, que no tienen salida en el mercado las naranjas antiguas?
- *Porque tienen huesos. Y no los quiere la gente, y mira que es buena para los resfriados y para todo. Es mejor zumo que la otra.*
- ¿Que las nuevas?
- *Sí, ¡dónde va a parar!. Lo que pasa es que es muy chica, no es tan gorda como las nuevas. Son más medianas y después que es más mediana que tiene muchísimo hueso. Y la gente pues no... Se las llevan para zumo mucha gente. Mi hija se las come y toma zumo de ese.* (Antonio Pérez, Almonte).

En este contexto de las prácticas que inducen la mejora en las especies frutales, según condiciones culturales, nos encontramos con la paradoja de que nuestra nueva forma de relacionarnos con la naturaleza, particularmente las actuales exigencias con los frutos cultivados, hace que su mayor capacidad para reproducirse y propagarse, su mecanismo adaptativo para conseguir la continuación de la especie y proporcionar variabilidad genética, sea el estigma del fruto. Las semillas, donde el material genético guarda el secreto adaptativo, se han convertido en una especie de mancha para las naranjas y otros frutos, escondiéndose detrás de este valor construido no hace muchos años un ámbito de poder y control que nos es difícil percibir, pues a medida que acabamos demandando más frutos sin semillas (ya sean frutales como hortalizas), se refuerza la dependencia del cultivador hacia la industria.

¡"Ufff"! Es lo que tienen, que tienen más huesos que la mar. Hay naranjas que tienen más huesos que otras, no sé por qué. Tiene a lo mejor, qué sé yo, tiene que tener, cuántos cascotes tiene que tener la naranja, por lo menos siete u ocho... más... y cada cascote tiene a lo mejor tres o cuatro huesos. Hay algunas que tienen más pipas que otras, más.... más. (José Espina, Almonte).

Pero ahora nos ocupamos de describir las semillas que sí poseen las naranjas

locales. El número es variable, con unas ocho semillas en las naranjas chinas frente a la media de diez unidades en las naranjas imperiales. Son de un color crema y con vellosidades en la parte externa o *testa*, como se demoniza en agronomía.

Esta naranja tiene hueso [naranja imperial]. Te voy a partir una para que veas que tiene hueso. La de la china no lo puedes pasar ni el cuchillo de los huesos que tiene... (José Martín, Almonte)



Naranjo chino. Semillas. Almonte.

Llegados a este punto podemos hacer algunas consideraciones sobre características más subjetivas de estos frutos autóctonos, como es su sabor. Parece que de nuevo puede haber cierto contraste entre ambas variedades, siendo más dulce la imperial y algo más ácida la china o del país, factor que es apreciado por algunos como idóneo para zumos.

- *Después se diferencia... por ejemplo, un naranjo imperial lo ves tú y ves un chino y no lo notas.*
- *¿Son iguales?*
- *Iguales. Tú ves y dices: «pues este naranjo es chino», pero ahora no sabes si es imperial o no es imperial. Entonces la fruta sí, ya probando la fruta sí. Porque el imperial es dulce, tonto, como se suele decir. Y el otro no, el otro es más agrio, es agrio.* (José Espina, Almonte).

La acidez de las naranjas o su contenido en ácido cítrico depende, entre otros factores, de la madurez del fruto y las temperaturas. Cuando los frutos maduran bien entrado el invierno son más ácidos. A partir de ahí, a medida que se retrasa su

recolección y aumentan las temperaturas, el fruto va perdiendo la acidez. Por eso las naranjas recolectadas de febrero en adelante están más dulces. Según los informantes, cuando la gente compra naranjas locales para zumos, donde se busca cierto equilibrio entre dulzor y acidez, no muestran preferencias por la variedad china o del país, sino que gustan de las dos.

- *Sí las vendo, pero para zumo [naranjas chinas e imperiales]. Muchas mujeres las procuran para zumo.*
- *¿Pero también son para comer, no?*
- *Sí, lo mismo, nada más que... Ésas son de comer, nada más que como ahora las otras son más gordas y van de otra forma pues se piden para comer. Por eso yo [las locales] las crío más que nada para zumo. Y este año ni para zumo. Este año ni las he cogido, sólo las que se ha comido mi hija. Porque estoy pensando en que lo voy a cortar también para meterle de esas chiquititas que se venden mejor.* (Antonio Pérez, Almonte).

En naranjas cuyo principal uso puede ser la elaboración de zumos frescos, como podría ocurrir con la naranja china y la imperial, la presencia de huesos no debería constituir nunca motivo para rechazar estas variedades locales. Resulta sencillo imaginar el proceso en que las semillas quedarán bloqueadas en el filtro del exprimidor junto con el resto de la pulpa, no suponiendo ningún obstáculo para preparado final.

Ecología de los cítricos

Los cítricos en general aceptan condiciones edáficas muy diferentes, comportándose bien incluso en suelos pedregosos y pobres, pero no van bien en plantinales y zonas encharcadizas debido a su sensibilidad a la concentración salina. Ya hemos comentado cómo en Doñana abunda este tipo de terrenos y cómo se han desarrollado técnicas agrícolas para superar estas barreras. Al indagar sobre los requerimientos edáficos de los cítricos en Doñana, nos topamos con este asunto y vemos oportuno mostrar cómo uno de los informantes clave nos ofrecía información al respecto.

- Las tierras para los limones, para el naranjo agrio en este caso, o para el limonero, ¿cuál es la mejor tierra?
- *La mejor tierra, pues ¡yo qué sé! Teniendo beneficio o lo que sea... ya te dije el otro día, te lo dije el otro día...*
- Tierras que no se emplantinen.

- Hoy no se emplantinan las tierras. Hoy no se diferencian las arenas malas podridas, que ésas eran arenas malas, que no criaban nada más que eucaliptos. Y hoy no se diferencian, porque es que le hacen un lomo tan hermoso y lo plantas arriba del lomo... en el verano tiene mucha agua, mucho abono, ¿sabes? Y en el invierno se emplantinaban y después cuando llegaba el verano se secaban [los árboles], porque no valían las tierras, pero como hoy en el verano se echa mucho costo [insumos] y mucha agua, pues ahí se diferencian. Siempre las tierras buenas son las tierras buenas, de barro, siempre se ha dicho que donde va un barro fuerte no van las arenas. Con que hoy, allí hay hectáreas y hectáreas que está de regadío todo eso. Eso le llamamos nosotros Los Montes. Todo eso está hoy aparcelado, todo a la gente joven [entregaron terrenos a jóvenes colonos], ¡no se la van a dar a los viejos! Eso es tontería, pero a esos que les han dado las parcelas tienen unos olivares horrorosos [de saludables] y unos limoneros y unos naranjales... horrorosos. Por eso te digo, que hoy parece que no se diferencian las tierras, pero que siempre el barro es barro, porque el barro no se emplantina, y tú pon un olivo en un barro y no le pasa nada... Pero antes no se criaba en las arenas plantinosas esas nada, no se criaba, se perdían hasta los eucaliptos, pero fíjate tú... (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Naranjos chinos (patrones francos) en finca de secano. Almonte.

El resultado es que, tanto en el barro que predomina en las zonas periurbanas de Villamanrique e Hinojos, como en los arenales de Almonte, los cítricos consiguen un comportamiento adecuado que no parece limitarlos. En el caso de los naranjo, si atendemos a la vigorosidad de los ejemplares encontrados y conociendo que son árboles francos o reproducidos por semillas, no están injertados, podríamos asegurar

con argumentos empíricos que el naranjo local demuestra buena adaptación a las condiciones edáficas de Doñana. Los árboles que hemos caracterizado tienen más de 50 años, son altos, esbeltos, de gran productividad, frondosos. De haber sufrido cualquier tipo de amenaza externa a lo largo de sus vidas parecen haberla superado con éxito. Además, su buena propagación a través de semillas, aunque sea lenta, disminuye la posibilidad de transmisión de enfermedades víricas por los injertos, tan frecuentes en los naranjos.

- ¿Por qué el naranjo suele ahondar?
- *Dependiendo de la tierra que tenga. ¿Tú no ves los que tengo yo ahora allí? [terreno franco-arcilloso]. Allí sí ahonda. Y mira que es bajo, porque aquello es muy bajo también, pero allí ahonda más porque es terreno más fuerte. (...) [Cuando] es arena, en la arena no ahonda mucho, siempre está encimita de la tierra. (Antonio Pérez, Almonte).*

La elevada salinidad o la mayor capacidad de filtración que caracteriza las arenas no parece ser un impedimento para el desarrollo de esos árboles y así se describe desde el conocimiento local.

- ¿Y qué terreno es más bueno para la naranja, para la china y la imperial o... no es muy exigente el naranjo o...?
- *Hombre, el terreno bueno siempre... ese bajo que está ahí [tierra arenosa en la parte baja de la finca] es una tierra maravillosa para el naranjo. Aquí también se cría, aquí en el barro también se cría pero...*
- ¿Y el de allí cuál es la tierra?
- *Aquella es tierra loja, tierra suave, eso es, y tiene el barro más hondo, tiene el barro más hondo. Aquí también se cría y a lo mejor dura el naranjo aquí más que allí, porque allí antes le entra la enfermedad del honguillo, ¿sabes lo que es honguillo?, una enfermedad que le entra en la raíz de pasmo, producida por la humedad y entonces el naranjo...* (Antonio Pérez, Almonte).

El cultivo de cítricos en suelos arenosos también es relacionado desde la etnociencia con la calidad de la naranja y su cáscara, de manera que en terrenos arenosos, donde el agua se interpreta que es “más fina”, la naranja es más dulce, y en terrenos arcillosos el dulzor de la naranja disminuye.

- *Y la tierra más fina, cuanto más fina la tierra, menos cáscara tiene.*
- ¿Más fina qué es? ¿La tierra más fina qué quiere decir?
- *Arena. No es la que pega. La tierra que pega no, la que es igual que la de la playa. El naranjo cuanto más gorda sea la arena mejor, más dulce es la naranja y mejor, porque el agua es más fina. El agua de las tierras que son de arena es más fina. El agua que hay en las tierras que se pegan es más basta. El agua fina es más dulce que el agua basta.*
- Y la naranja, ¿qué se considera mejor, cuando tiene la cáscara más

gorda?

- *Cuando tiene menos cáscara. Tiene más jugo, más zumo.*

- *¿Por qué?*

- *Hombre, es que si tiene un dedo de cáscara todo eso menos tiene de zumo ¿no? La naranja, la chiquitita no la quieren, y las gordas gordas tampoco, porque se creen que tienen más cáscara... Y tienen más cáscara, las gordas tienen más cáscara que las otras. Por eso no sabemos cómo entender a la gente. A cada uno hay que darle lo que pide. (Antonio Pérez, Almonte).*



Naranjo Chino.
Árbol en viñedo
de secano.
Almonte.

Esta relación está también documentada en la agronomía, como establece Agustí, afirmando que en terrenos arenosos los frutos son de corteza fina, más jugosos, aunque de zumo menos rico en sólidos solubles y menos ácidos, con la consecuencia de ser menos resistentes al manipulado y transporte que los

procedentes de árboles cultivados en suelos arcillosos (AGUSTÍ, 2003:89). También las arenas parecen exaltar la precocidad de las cosechas.

Según la agronomía el rango de adaptación de los cítricos está entre los 44° N y 41° S, concentrados en regiones subtropicales, y pueden desarrollarse bien con temperaturas entre los 0 y 5 °C (AGUSTÍ, 2004:320). Este mismo autor señala cómo la altitud es un factor limitante, hecho que se ha podido constatar en nuestro otro estudio sobre frutales autóctonos, observando la escasa presencia de cítricos, especialmente el naranjo, en la sierra de Huelva, El valor idóneo está, recordemos el supuesto origen de los cítricos en las montañas del sur de China, entre los 500 y 600 m de altitud (AGUSTÍ, 2004:320).

Como se explica desde la agronomía, parece que los cítricos deberían desarrollar cierta sensibilidad en esta desembocadura del Guadalquivir, al nivel del mar y donde el clima presente (mediterráneo con influencias oceánicas) da lugar a unas temperaturas que podrían perjudicar las necesidades fisiológicas de esta especie. Los vientos son considerados el factor abiótico más importante en la producción de daños y lesiones sobre frutos y partes vegetativas de los frutales y, como señala Agustí, en los campos próximos a la costa los vientos húmedos y cargados de sales dañan seriamente las hojas de, entre otros frutales, los cítricos, deshidratándolas total o parcialmente y debilitando el frutal (AGUSTÍ, 2003:68). A esto refieren los agricultores cuando hablan de los *friales* y las heladas de finales de invierno y principio de primavera que causan descensos bruscos de las temperaturas que afecta a las necesidades térmicas más estables de los naranjos y los limoneros.

- *Al limón le ataca mucho, y al naranjo también, estos vientos que vienen de ahí del Sahara, lo hace polvo. Cuando caen esas gotitas de arena, unos vientos que vienen de ahí y los dejan casi secos... eso es lo que peor le veo yo.*

- *¿Cuándo suelen soplar esos vientos?*

- *Los vientos pues soplan cuando caen las heladas gordas esas, unos vientos malos que vienen de ahí del Sahara, de los moros estos... y eso seca casi el árbol.*

- *Qué es ¿un viento frío o un viento cálido?*

- *Una helada, pero es con el viento ese, ¿comprendes? Porque la helada sin viento no hace daño. La helada puede ser muy grande que, sin viento, no hace daño. Pero le cae una helada grande de esas negras, como se suele decir, y le toca el viento de ahí del Sahara ese y lo deja seco, que ha habido años que una parte tuve que quitarle todo lo seco porque es*

que lo deja todo “chiriviscado” [resecado].

- *¿Eso cuándo suele afectar, por las noches, por el día o cuándo?*
- *Pues eso afecta cuando el viento ese malo, y cae la helada, y una helada y después un viento de ese que se levanta, pues la jode... esas cosas son tiernas, porque ya... el árbol ya está cuajando pero todavía está tierno. Y eso es lo que lo avía.*
- *¿Y qué le pasa al árbol?*
- *Que se empieza a secar... que se seca el ramo entero, el ramo entero se seca. A lo mejor tarda dos o tres días ya en conocerse. En el momento no se conoce, eso no es una granizada. Pero al otro día, o al otro, se conoce...*
- *¿Cuándo es la última vez que tú recuerdes que soprase el viento ese?*
- *Pues hace tres o cuatro años [estamos en el 2007]. Se secaron casi todos los naranjos por arriba, más que todo, los pimpollos.*
- *Claro, que es lo más desprotegido...*
- *Más que todos los pimpollos, árboles grandes que estaban medio secos por arriba, eso es...*
- *¿Y qué tuvisteis que hacerle?, ¿Cortarlo?*
- *Los podo un poco, le quitas todas las porquerías que tiene.*
- *¿Lo mismo le pasó al limón?*
- *Lo mismo, al limón le pasó igual...*
- *¿No es más fuerte que los naranjos?*
- *Al limón le pasa igual, el limón más fuerte es que otras cosas pero si te digo, casi más tierno para la helada que... por eso, el lunario tiene brotes nuevos casi siempre, y los brotes nuevos son los que no maduran nada, ¿comprendes? Por cualquier cosa ya están helados, como los lunarios todas las lunas, va a echar la flor, pues la flor lo echa en lo tierno, en la metía tierna, y esa metía tierna la jode más que dios. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Estos fenómenos pueden ser muy bien las heladas ignoradas en los planes de transformación cuando se plantaron muchos naranjos en la zona y que muchos autores han señalado como las culpables del gran fracaso de los cítricos en Doñana. Los agricultores conocen las propiedades termorreguladores del agua y la emplean para combatir estos fenómenos del clima local.

- *¿Es fuerte el naranjo, aguanta bien los fríos y los calores?*
- *Sí, pero la helada aquí... como caiga mucha helada no le viene bien. Cuando vienen las heladas lo que hay que hacer es regar mucho.*
- *¿Con el agua no se hielan?*
- *Cuanto más mojadas estén menos se hielan.*
- *Entonces, cuándo vienen los fríos es mejor seguir regando...*
- *Claro, cuanto más mojado esté aguanta más el frío. Y cuando ha hecho heladas grandes el agua de regar se cuajaba y entonces había que labrarla. Pero eso no suele pasar por aquí, eso fue aquel año, eso no es normal. Aquí hace frío nada más que unos pocos días, hace muy poco frío. En el terreno este nuestro sólo hace unos pocos días de frío fuerte y otros pocos de calor fuerte. (Antonio Pérez, Almonte).*

El limonero y el naranjo son los primeros frutales que abordamos que sean de hoja perenne y cuyos frutos por lo general maduran en invierno, lo que también los hace más sensibles a estas variaciones térmicas. Además, las variedades partenocárpicas de cítricos, como el limonero de Almonte, necesitan mayor estabilidad térmica para lograr un óptimo desarrollo de sus frutos (AGUSTÍ, 2003:108). La temperatura afecta por añadido al aspecto y las características de la corteza del fruto. Cuando desciende el termómetro al llegar el invierno y se inicia la latencia del árbol (a partir de temperaturas inferiores a 13 °C), en los cítricos ocurren procesos fisiológicos que inducen la síntesis de carotenos, y cambia el color de la corteza hacia los tonos de maduración, amarillo en el limón y naranja en la naranja.

La naranja, cuanto más frío más roja se pone. Es fruta de invierno y necesita frío. (Josefa Pérez, Almonte).

También al bajar la temperatura se dificulta la respiración de los ácidos orgánicos (sobre todo el ácido cítrico), de modo que se retrasa la pérdida de acidez del zumo y, por tanto, su maduración interna (AGUSTÍ, 2003:151).

- ¿Cuándo es el tiempo? [de las naranjas para ser consumidas]
- *Ya pronto, cuando ya empiece a hacer frío ya empiezan a ponerse más maduras porque todavía están muy verdes.*
- ¿Ésas son de la China y del país o de las imperiales?
- *No, de las del país todavía están verdes. El naranjo, que son del país, ya se están poniendo coloradas. Pero es porque están picadas de la mosca, porque yo no los trato.* (Antonio Pérez, Almonte).

Otros factores como lluvias intensas durante los meses anteriores a la recolección, que en efecto son frecuentes en los meses de octubre a diciembre en esta zona, reducen por otro lado la acidez libre y el contenido en sólidos solubles totales de zumo en cítricos (AGUSTÍ, 2003:66). Cuando la temperatura vuelve a subir con la llegada de la primavera en adelante la acidez desciende y los colores verdes de la corteza del fruto vuelven a predominar (AGUSTÍ, 2003: 151,321).

- Hace tiempo que no se ponen amarillos [los limones en el limoneros lunario en octubre]
- *Claro, hasta que no le llegue su tiempo no se ponen amarillos.*
- Pero si echa limones todo el año, se pondrán amarillos siempre ¿no?
- *Pero aunque no estén amarillos los coge uno. Con que esté gordito ya con otro colorcito, que no estén reverdíos [muy verdes, inmaduros], los coge uno, y eso el caldo es exactamente igual. No porque no esté amarillo no vale. Sí vale, ¿comprendes?*

- ¿Y cuándo se ponen amarillos entonces?
- *Pues ahora a la par de las naranjas* [a partir de diciembre comenzaron a tornarse amarillos].
- Que se ponen amarillos una vez al año, nada más, pero el limón está ahí siempre, y tú los coges verdes o amarillos,
- *Algunos verdes, otros amarillos, pero vamos, ya está gordo el limón y no está amarillo pero ya tiene ... No es reverdío, si no está reverdío, ya pintando, pues lo coges y... yo me traje el otro día siete u ocho, verdes, más verdes que el copón, y están más buenos que el copón. Porque tiene mucho caldo. Claro, el limón el que esté echado a la par de la naranja, pues ése se viene a la par de las naranjas, el otro se viene más tarde, y empieza a marquillar... Pero estando gordo...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Los microclimas que existen en el área de Doñana pueden estar muy relacionados con los fenómenos de floración y brotación continua observados sobre todo en el limonero y que son propios en cítricos de áreas tropicales con temperaturas óptimas entre 23 y 34 °C. Esta puede ser una de las causas que afecten el comportamiento de los limoneros *lunario*, que cada luna tiene nuevas brotaciones. Este fenómeno de floración continua es descrito para esta especie en climas suaves, ocurriendo una producción continua de frutos a lo largo del año. Desde el conocimiento local se hace referencia a este fenómeno que ocurre en el limonero usándose el apelativo de *lunario*, describiéndose así el aspecto cíclico de su producción (como cíclico es el movimiento lunar). Teniendo esto en consideración, dicho comportamiento también se relaciona con una práctica muy específica:

- *El limón ten en cuenta que ni es lunario ni deja de ser lunario. Como se le vaya quitando la cosecha, esmera la flor que dé. O sea, el limón que dé ahora mismo la cosecha... una luna, porque los limones son lunares, una luna, otra luna, y resulta que cría una cosecha en la que no se le ha quitado limón ninguno y ya no da la flor.*
- Para que el limón continúe echando hay que irle quitando.
- *Hay que irle quitando.*
- Y así se consigue que esté todo el año entre el azahar y el limón.
- *Está el limón descargado, el azahar vive. En el momento en que está cargado el limón pues todo el azahar se va cayendo. El naranjo ya es diferente, pero el limón hay que irle quitando limones, y venga, y venga... y así es lunario. Si no, al otro año no te da ninguna.* (Venancio Cano, Hinojos)

Es fácil imaginar que al madurar los limones en cualquier época del año sería esperable encontrar limones amarillos (color asociado a la madurez del limón) en cualquier tiempo. No ocurre así, pues no tienen la temperatura suficiente. Como antes

señalábamos, el descenso de temperatura es un factor muy importante para que los frutos adquieran la tonalidad amarilla esperada. Con la floración continua los frutos tienen un comportamiento especial y sin estar amarillos, que es la norma para conocer su madurez, pueden ser consumidos cuando son verdes sin perjuicio de los sentidos, siempre que no estén inmaduros.

- *Había también que no eran lunarios.*
- *¿Y el fruto era distinto?*
- *El mismo, el fruto el mismo. El limón es el mismo, nada más que el árbol echaba nada más que una cosecha, como el naranjo. El limón que había aquí antes era lo mismo que el naranjo, echa nada más que la fruta una vez y ése no, ése está cargado de frutas, unas más gordas, otras más chicas y flores, y azahar que tiene que tener, todas las lunas echan flor.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Un fenómeno de este tipo que la agronomía explica como respuesta ecológica del frutal al clima templado y constante es explicado de esta manera tan singular por el conocimiento local. Cuando la floración continua se observa en otros cítricos como las naranjas, muy abundantes en la zona, hemos percibido que ocurre una transacción de estas propiedades, construidas exclusivamente en torno al limonero, hacia este otro cítrico.

- *¿Limonero?, sí he tenido un limonero.*
- *¿Qué tipo de limón?*
- *Pues un limón que era lunario. Pero no lo tuve aquí, lo tuve en una casita que tenemos nosotros en El Rocío y en el corral había un naranjo guachintón y el limón al otro lado.*
- *¿Pero el limón era de una variedad antigua o era de vivero?*
- *Era antiguo, de vivero, se compró, pero era lunario. Y el naranjo se polinizaba con el limón. Y salía el limón hecho cascós, muy dificultoso. El naranjo se convirtió también en lunario, se transformó [se ríe]. Como estaba junto con el limón...*
- *¿Le daba flor y naranjas todo el año?*
- *Daba flor todo el año el naranjo. Tenía naranjas maduras y naranjas así de chicas. Estaban muy juntos y se polinizó.* (Manuel Acosta, Almonte)

Hay que tener en cuenta que este fenómeno de brotación continua no ocurre con todos los limoneros, sino sólo con aquéllos *lunarios*, lo que serían propiedades asociadas a una determinada variedad, que va más allá del manejo y las condiciones climáticas. Los agricultores siempre dicen que como sus limones lunarios no los hay mejores, a pesar de que, al darse una constante competencia energética en el árbol entre las flores y frutos en sus diferentes estados fenológicos, los frutos tienen algunas

limitaciones de tamaño con respecto a los limoneros de brotación anual.

- Tú sabías que era un lunario y tú querías un lunario, ¿no? Porque hay otros limones que no sean...
- *Que no son lunarios, echan lo mismo que la naranja. Echa un año que se carga, y son gordos, son muy gordos, más gordos que los lunarios que te digo. Porque los lunarios casi siempre están cargados, pero ése no carga nada más que una vez al año, y lo echan más gordos... en fin, según. Pero el lunario es mejor.*
- Y eso va echando flores todos los meses...
- *Va echando flores cada luna y cada luna le va cuajando la que puede... Ya te digo, si está muy cargado de limón echa menos, y si está descargado pues agarran más.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La brotación continua ha de controlarse con una permanente recolección de frutos para aliviar esta carga al árbol que además suele ser bastante alta, pues los árboles adultos que hemos localizado tenían alta productividad. Estos dos factores de alta productividad durante todo el año los convierte en muy susceptibles de ser objeto de relaciones sociales, a través de las transacciones que ocurren dentro de la economía moral. Producen continuamente frutos que forzosamente hay que ir retirando y que se van regalando a familiares y amigos.

- ¿Y cuántos kilos de limones echa al año, más o menos?
- *Muchos, muchos.*
- ¿Veinte kilos?
- *Más, más de cuarenta, eso echa más de... dos o tres cajas.*
- Tú le vas cogiendo limones durante todo el año...
- *Ya te digo, esa que es prima de ésta [su mujer] dice: «tráeme unos poquitos de limones». Y yo le traigo una bolsa de limones, porque me sobran limones y se los traigo. Y otro que va allí al cercado, «voy a coger dos o tres limones para la mujer», y lo coge también.*
- ¿Y aquí Lola [su mujer] cada cuánto tiempo los pide?
- *Lola no gasta mucho. Ahora es cuando está gastando más (...), pero no es muy amante ella del limón, cada 15 o 20 días le traigo diez o 12 limones y con eso se avía.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Limón lunario. Villamanrique. Junio

Si los limones locales maduran a lo largo de todo el año, en el caso de las naranjas locales, la fecha de inicio de maduración se podría establecer alrededor de diciembre y enero, pudiéndose prolongar hasta mayo, fecha cuando comienzan a madurar los primeros prunoideos de este estudio como los damascos. El naranjo chino suele ser más temprano que el imperial, pero durante el trabajo de campo algunos agricultores nos han ofrecido frutos del imperial en los meses de noviembre, cuando las naranjas todavía estaban verdes. Es tan dulce, que su sabor no se ve perjudicado.

- *Lo que pasa es que aquél como es dulce se puede comer ya, ¿te haces cargo?*
- *¿Cuál, el imperial es más dulce?*
- *Claro, ése se puede comer desde que esté verde.*
- *¿Aunque esté verde?*
- *Aunque esté verde.*
- *¿Pero la china no?*
- *La china no. Tienes que esperar para comerlo, para decir «naranja rica...», por lo menos hasta febrero. ¿Ves el naranjo ese chino que está ahí, ves las naranjas que tiene? Que tiene unas naranjas buenísimas...*
- *¿Ésas todavía no están, no?*
- *No.*
- *Queda un mes... bueno no, ahora vamos a entrar en noviembre... quedan dos meses...*
- *Exactamente, ésas noviembre y diciembre... le quedan todavía dos meses para poderse quitar, para comer, sí. Pero para febrero es... eso*

está bueno para enero o para febrero. Para febrero está... (José Espina, Almonte).

El largo ciclo de los frutos en los naranjos, no siendo continuo como el limón, hace que se mezclen con las flores en los meses de abril y mayo, e incluso con frutos en sus estados iniciales de desarrollo. La aparición del azahar suele darse en el mes de abril, aunque los blancos botones florales se pueden reconocer desde mediados de enero, cuando ya se están diferenciando.

- ¿Y la naranja es un cultivo muy largo, no? El árbol está cargado de naranjas casi todo el año...
- *Sí, desde abril hasta febrero.*
- ¿Y si no está cargado de flores?
- *Se lleva por lo menos cerca de diez meses con las naranjas encima.*
- ¿Y eso hace que sufra mucho el árbol?
- *No, porque eso es natural suyo. Claro, cuanto más tiempo la tenga, la naranja, más sufre el árbol, eso está visto. Cuanto más pronto la quites se refresca y...está mejor.* (Antonio Pérez, Almonte).



Naranjo imperial.
Frutos en
desarrollo.
Agosto. Almonte.

- ¿Y cuándo sale la flor del naranjo, el azahar?
- *La flor del azahar sale en enero, bueno, sale en enero la pelotita, lo que es la pelotita, la bolita chiquitita esa, desde que es... en enero ya empieza a salir la críta y si te fijas bien lo primero que te presenta es la pelotita que es el azahar. Ahora no sale el azahar en enero, esa pelotita se va creciendo, creciendo, creciendo y cuando es como una bolita abre la flor, y esa es la naranjita.*
- Pues entonces está dando azahar a la vez que fruta ¿no?
- *La naranja china es muy tardía [como es tardía coincide fruta y flor].*
- ¿Las últimas naranjas de la china e imperiales cuándo se cogen?
- *Las primeras de la china empieza... también depende del terreno. Hay*

terrenos que son más... se adelanta la fruta más que otra. Siendo la misma variedad a lo mejor un árbol está aquí y tiene la fruta más temprana que aquel que está allí a lo mejor un mes o dos, nada más que la mijita esa que está retirada ¿por qué?

- ¿Por el tipo de tierra?

- *Exactamente, es más dulce, le pasa igual que a la uva. Hay viñas que a lo mejor aquí tienen una graduación y a lo mejor de aquí a allí pues varía.*

(José Espina, Almonte).

De cualquier forma, al ser naranjos de producción tardía, la época de maduración suele estar acompañada de temperaturas más benignas que ayudan además a reducir su amargor, aumentando su dulzor y su adecuación a las preferencias humanas por lo dulce, como se puede recordar del caso del limonero.



Naranjo imperial entre vides.

Arenas de Almonte.

Una ventaja que tienen los naranjos locales, tanto el chino como el imperial, es que al ser más tardíos que las naranjas comerciales, pueden dejarse los frutos hasta abril y mayo, cuando las naranjas comerciales ya empiezan a escasear. En esta fecha sus frutos guardan todavía una excelente calidad.

- ¿Y duran más que las nuevas? Una vez cogidas del árbol ¿duran más las

antiguas que las modernas?

- *No, eso viene a ser una cosa igual. Lo que sí duran más en el árbol. Nosotros las hemos cogido para últimos de mayo ya. Porque eso es muy tardío, aquel terreno mío es muy tardío. Y las cogíamos cuando ya la gente [los demás comerciantes] no tenía naranjas, entonces vendíamos nosotros las naranjas. Incluso un año vendimos un camión de naranjas. Ya a última hora que no había naranjas vendimos un camión de naranjas.*
- *Porque ¿las naranjas normalmente cuándo se recogen?*
- *Ya mismo, en cuanto que llegue diciembre ya se están cogiendo.*
- *¿Hasta cuándo?*
- *Pues hasta febrero...*
- *¿Y hasta mayo estuvo cogiendo en su campo?*
- *Sí, estuve hasta mayo. Ya de mayo para adelante empieza a picarse y ya se viene...ya se la come el árbol. Ya en vez de comer la naranja del árbol es al revés, el árbol come de la naranja. (Antonio Pérez, Almonte).*

Esta idea de que la naranja, cuando pasa su fecha, come del árbol, es una idea muy generalizada y presente en los agricultores, y un consejo que siempre nos daban cuando hablábamos de las naranjas. Puedes estirar un poco su fecha de recolección, pero hay un momento en que es perjudicial para el árbol y éste comienza a tomar energías de la naranja y las naranjas pierden todo su valor. Desde la agronomía este fenómeno puede explicarse por el aumento de actividad radical relacionado con la salida del periodo de latencia en los frutales, que está relacionado procesos fisiológicos, entre ellos la producción de hormonas, que hacen que el fruto comience a consumir el ácido cítrico que tiene.

Otro motivo para no retrasar más de lo oportuno la cosecha es que con el calor aumenta la actividad de la mosca de la fruta y la probabilidad de encontrar frutos picados o dañados.

- *Entonces, las últimas naranjas ¿cuándo se recogen?*
- *Las últimas naranjas se pueden recoger a lo mejor, para recogerlas... en abril, porque llegando a mayo... un naranjo a lo mejor lo ves en mayo a primeros de mayo lo ves cargado y a lo mejor la semana que viene las tienes todas en el suelo, porque la mosca se las come todas. (José Espina, Almonte).*

La productividad de los naranjos locales, tanto el chino o del país como el imperial, es muy alta. Como se muestra en la imagen siguiente, lo normal es encontrar la copa de estos árboles cargados de naranjitas redondas, destacando sobre el frondoso verde.

Y eso pues todos los años echaba, se ponía bueno de naranjas. Allí salían

ya [en octubre] porque allí salían más tempranas. Salían de ya hasta mayo cogiendo naranjas allí. Todos los días una caja. Cuando mi padre lo partió entre todos los hermanos, porque todos queríamos tener allí, pues cada uno en su pedazo empezó a ararlo, a no ararlo y... se estropeó. Las que más aguantaron fueron las mías, las que me tocaron a mí, porque allí había un cachito que se araba, porque era más alto y se podía arar y ése fue el que me tocó a mí. (Antonio Pérez, Almonte).

La mayoría de agricultores coincide en lo negativo que es dejar la cosecha en el árbol, sin recogerla, pues con ello aumenta la probabilidad de aparición de vecería en el naranjo de manera que, después de una buena temporada, la siguiente la producción de frutos disminuya considerablemente.



Naranjo chino o del país. Almonte.

- ¿Y producen mucho, dan muchas naranjas?
- *Sí, el naranjo, el naranjo es un árbol que "uffff", el naranjo chino ese que tenemos nosotros ahí eso daba, qué sé yo 5000 ó 6000 naranjas, eso era horroroso, eso es...*
- ¿Y eso antes sí se consumía más, no?
- *Sí, antes sí, antes que no había las variedades que hay hoy de...*
- ¿Y esos son más buenos, los nuevos?
- *Eso es igual, que los que estamos hablando de las plantas de las sandías y de todo... ya han venido esos híbridos no sé de dónde... y... ya pues la*

gente le da más...

- ¿Prefieren esos?

- *Exactamente, y el naranjo chino pues tuvo una época en que sí. Ya te dije el otro día que... venía gente de aquí, borriqueros a cargar cargas de naranjas para llevarlas a... ¡qué sé yo! A Bormujos o a Sevilla. (Jose Espina, Almonte).*

A diferencia del limonero, el naranjo es más sensible al habitual estrés hídrico que acompaña al verano en Doñana, debido también a la concentración de la producción en una sola cosecha, la cual puede incluso prolongarse durante tres meses. Esta circunstancia se ha relacionado con una práctica determinada que afecta a la localización en finca de los naranjos. Como son árboles muy exigentes en agua, más que los prunoideos y mucho más que los perales y manzanos, existe la costumbre de plantar los naranjos para el consumo de casa cerca de los puntos de agua en las fincas, como pozos y albercas. A pesar del predominio del cultivo en secano, gracias al alto nivel freático que ha sido característico en la zona (y que ya se está reduciendo en alto grado), era frecuente construir un pocito gracias a la facilidad de alcanzar el agua con poco esfuerzo, a pocos metros de la superficie. El agua, atrayente tanto de vegetales como humanos, atraía hacia sí al naranjo, que con su gran porte daba cobijo en su sombra a las gentes que hacían alguna faena alrededor del pozo. El punto de agua concentraba parte de la actividad agraria y el descanso también, por lo que un naranjo cerca nunca venía mal.

- Y una cosa que ha dicho antes... ¿por qué se ponían los naranjos junto a los pozos?

- V.: *Para regarlos, porque el naranjo siempre ha tenido que tener agua...*

- Pero si había un pozo es porque se regaba cualquier parte de la finca...

- G: *Normalmente casi todas las fincas tenían su pocito... para regar cualquier cosa o para el avío, de un metro y pico de diámetro... Por aquí ha estado el agua muy cerca [en Villamanrique].*

- V.: *Aquí había una era y trillaban ahí, y tenían su pocito, lo que pasa es que lo han agrandado.*

- G: *Si alguna vez pasas por un naranjo verás que estará siempre al lado de un pozo. Se ponían para sombra... Tenía su por qué. (Vicente González y Gregorio González, Villamanrique).*

Manejo del suelo y riego

En los cítricos locales se describe un manejo semejante al de los demás frutales

en lo que refiere a la forma de tener preparado el suelo cuando se cultivan árboles. Si acaso el limonero tiene una condición particular al moverse en el rango de suelos tan *urbanizados* como los patios y corrales, donde ha de ser suficientemente astuto para optimizar la poca superficie que se le deja (en los mejores casos un posible arriate donde el suelo asoma rodeado de piso cementado), hasta los terrenos más *naturalizados* de huertas y cercados, donde su comportamiento ha de ser el mismo que el del resto de cultivos que dominen la superficie.

Cuando se tienen cítricos en las huertas o predios, se practican labores comunes para oxigenar la tierra y quitar la cobertura que pueda hacer competencia al frutal en época de estío, incorporando al mismo tiempo algo de materia orgánica a la tierra. El conocimiento local recopilado en la zona sobre los naranjos en particular aconseja no labrar la tierra o cavarla (cuando se hace a mano) en la temporada de florecimiento, cuando están presentes las flores. Como se ha desarrollado más arriba, justamente es en esta fecha cuando maduran las naranjas, sirviendo la floración como referente para sancionar una práctica. No se ha de labrar en la época de maduración de las frutas porque el árbol las tira, describen los agricultores. Durante el resto del año unas cavadas o un pase superficial al terreno nunca le hacen mal al naranjo.

- Porque nosotros teníamos un naranjal muy bueno. El mejor que había en todos estos contornos, ahí en Los Reyes [zona suroeste de Almonte]. Lo compró mi padre y como nosotros éramos muchos pues lo labrábamos.... Porque es un terreno que no se puede labrar con las bestias ni con tractores ni nada, porque tiene la raíz muy encimita. Es un terreno de tojo, un terreno muy húmedo. Vamos, que iba la reguera corriendo todo el año. No ahora, sino antes.

- ¿Y allí es muy buena la tierra para el naranjo?

- Sí, sí, tiene mucha humedad.

- ¿Allí era de seco?

- ¿No te estás enterando que estaba el agua... que estaba corriendo la reguera? Eso íbamos nosotros todos los domingos a cavarlo. Nosotros éramos seis y mi padre siete. Porque eso en una semana se criaba la hierba otra vez. Lo cavábamos, nada, nada más que dos dedos. Y lo cavábamos todo el naranjal que tenía dos hectáreas y media. Las naranjas estaban que daba bendición de verlas. Y no se cargaba mucho, echaba media cosecha todos los años. Porque nosotros después lo abonábamos. Mi padre iba por una carga de naranjas y para allá llevaba una carga de estiércol. (Antonio Pérez, Almonte).

En tiempos pasados, cuando el nivel freático en la zona era casi superficial, los naranjos apenas ahondaban las raíces, de manera que el arado no era muy

recomendado para no dañar las raíces superficiales con lo que era suficiente un laboreo ligero para retirar la cubierta vegetal cuando hacía competencia, sobre todo durante el verano.

Los tiempos modernos en la agricultura trajeron a la zona nuevas formas de relación con la tierra, nuevos conocimientos, los cuales a veces entraban en contradicción con el conocimiento vernáculo. Sin despreciar la técnica y el avance en la producción de conocimiento en torno a los cítricos, que gracias a su importancia económica es un campo en agronomía muy estudiado, nos parece oportuno rescatar algunas citas donde se refleja el contacto del conocimiento vernáculo con el experto, en el terreno de los cítricos.

[En una conversación sobre la idoneidad de labrar o no la tierra en naranjos] *Digo: «hombre, este hombre está más estudiado que nosotros, nosotros somos unos patanes del campo». Así se lo dije, «nosotros somos unos patanes del campo»... y empecé yo a reírme. Y se apartaron para allá y dice el encargado: «ven para acá», [hacia] unos naranjitos así que eran muy chiquininos. Llevaban ya cuatro años y estaban así [de pequeños], y los otros estaban ya a la altura del otro terreno, que se labraba. Y dice: «esto no se puede labrar, esto se deja tal y como está, con la yerba y todo».*

La yerba y todo, que la yerba algunas veces estaba más grande que el naranjo. Me aparté yo para la carretera, allí para el padrón y empecé a reírme y me dice otra vez [el encargado]: «¿por qué te has empezado a reír?», y digo: «porque al año que viene no hay aquí naranjos. Este año no lo laborees, ni le limpies, ni nada. Pues al año que viene no hay aquí naranjos, o si no, para la primavera viene usted para acá a dar una vuelta». Y dice: «no, si yo vengo mucha veces».

Coño, cuando ya empezó a llover, el regajo aquel y la arena aquella, sin labrarla y sin echarle abono y sin hacerle nada, y digo: “viene usted para acá ya por feria, en la primavera, y verás tú el color que tienen los naranjos». Y vendría, porque cuando nosotros fuimos otra vez a limpiarlos dice: «pues llevaba ese hombre razón, se han puesto los naranjos amarillos, amarillos. Digo: «amarillos no, si los dejas, al año que viene están secos todos, se secan todos» (Manuel Escobar, Villamanrique).

Además de la labranza de la tierra, las tareas de fertilización con estiércol y ahora con abonos minerales, eran prácticas que realizaban los agricultores con los naranjos locales y siguen haciendo, combinando la tecnología tradicional con los avances agronómicos, procurando conseguir la mayor efectividad posible en el campo. Como fecha indicada se hacía este aporte de nutrientes cuando el frutal comenzaba su ciclo vegetativo, y cuando el campo, después de las lluvias, permitía el acceso para

realizar las tareas.

Le echaba el estiércol en cada árbol y después volvía la tierra con azadón. Era la cavada que le hacíamos para enero o ya casi llegando a febrero que es cuando empieza ya a brotar eso. Y eso lo hacíamos nosotros entonces y echábamos abono. Después del estiércol le echábamos abono. Le hacíamos un preparado, de uno que había aquí que era químico [un vecino que distribuía fitosanitarios y hacía sus propios preparados]. Le echaba de toda clase de productos el químico ese y se ponían más verdes y echaban naranjas. Porque el naranjo echa la cosecha arreglado a la fuerza que tenga. (Antonio Pérez, Almonte).

- ¿Con las bestias se araba también, no?
- *Exactamente, con el medio mundo [el arado de vertedera individual] como hablamos aquel día.*
- ¿Cuántas veces se le mueve la tierra?
- *Al naranjo hay que darle unos cuantos de hierros... A lo mejor, eso normalmente si le cae un tiempo bueno aguanta más la labor ¿sabes lo que es un tiempo bueno? Que no le llueva.*
- Porque cuando llueve salen hierbas y se queda la tierra apretada.
- *Eso es, cuando se le hace a lo mejor una operación de un hierro, un hierro le llamamos nosotros una labor. Lo aramos, por ejemplo, lo aramos y le pasamos la máquina y lo dejamos muy bien preparadito y da la casualidad que al otro día le cae una pepiná de agua, un montón de agua... Ya no has hecho nada, ya no has hecho nada porque ya la tierra no fermenta, ya lo que hace es enfriarse, eso es, ya lo que hace es enfriarse.*
- Y ahora hay que hacerle otra vez...
- *A volver otra vez a hacerle eso, claro no se lo va a hacer uno al otro día, ya espera uno a un poquillo de tiempo, pero hay que hacerle otro hierro, le llamamos nosotros otro hierro.*
- ¿Y se le echa otra vez estiércol?
- *No, ya no, ya no*
- ¿Cuántas veces se le suele echar?
- *Una vez al año, y no todos los años.*
- ¿Por qué todos los años, qué, se puede quemar?
- *Porque eso es muy costoso.*
- Pero podría aguantar, o sea que iría mejor para el árbol.
- *Claro, claro*
- ¿El estiércol que le echa qué es, de bestia?
- *De bestia, normalmente nosotros el que le echamos es de bestia, pero vamos que se le puede echar cualquier estiércol de cabra, de... siendo estiércol no tiene... la materia orgánica varía poco ¿no?*
- Sí, lo que... a mí me habían dicho que el de gallina era muy bueno al principio.
- *Oh, el de gallina es fuera de serie*
- ¿Pero eso será muy caro no?
- *El estiércol de gallina es carillo, sí. Muy costoso el estiércol porque por ejemplo, si coges el abono, el abono con un saco de abono a lo mejor con un montón de naranjos y lo haces en un momento. O bien de naranjos o bien de olivos ¿no? Y el estiércol es muy costoso, muy costoso porque necesita muchísima mano de obra, ahora tiene una*

ventaja que el estiércol pone la fruta mejor que el abono. El abono, como tiene tanta riqueza, se pone muy vicioso el árbol, más rápido y la fruta es más cascarúa, y con el estiércol pone la fruta más fina, la cáscara más fina, eso es. (José Espina, Almonte).

Gracias a la observación y la práctica, los agricultores evalúan los efectos del abonado inorgánico y del estercolado. Cuando se aplica estiércol el proceso es descrito como un calentamiento de la tierra, y esta temperatura, este calor, es percibido como necesario para el buen desarrollo del árbol. La aplicación de inorgánicos, como se explicaba arriba, parece inducir al árbol a un comportamiento no deseado, cierta artificialidad, cuando los agricultores observan ventajas en la aplicación de ciertos insumos, como el abonado no orgánico, incorporan este conocimiento a su manejo.



Estiércol apilado en finca de secano y cubierta vegetal. Almonte.

- ¿Qué estiércol es mejor?
- *El estiércol, aparte de que tiene mucha materia orgánica, le pone la tierra a otra temperatura, porque si te da... todo lo que coge la raíz del árbol mezclada con estiércol la tierra no se aprieta tanto de fría, se pone un poquito más gofita y tiene otra temperatura más calentita y en invierno pues no se pasman tanto*
- ¿Pasmarse qué es?
- *Pasmarse es que hay mucho frío, la tierra muy fría y entonces no es lo suyo. Cuando el estiércol alrededor le echamos a lo mejor 5 o 6 esportones [espuertas] a un árbol de esos grande, todo extendidito y la tierra esa que coge toda esa raíz coge otra temperatura.*
- ¿Eso se echa por encima o se remueve la tierra para que coja bien...?
- *Se remueve, se remueve, bien con los arados, nosotros con los arados, eso es, se liga. (José Espina, Almonte).*

A diferencia de muchos de los frutales locales que hemos descrito, los cítricos

son muy dependientes del agua y el riego, con un complejo ciclo fenológico que demanda gran cantidad de energía y aporte hídrico para mantener sanas sus estructuras de soporte y reproductivas y los numerosos frutos que pasan largo tiempo en el árbol. A pesar de ello desde la agronomía se describen los cítricos como especies capaces de economizar agua y superar periodos prolongaos de sequía, gracias a la anatomía de sus raíces y de sus hojas recubiertas de ceras que controlan la transpiración estomática (AGUSTÍ, 2003: 361).

Habrà muchos casos en los que los informantes nos recuerden cómo se criaban limoneros y naranjos en secano, en arenas, en tierras más arcillosas, pero siempre *sin una gota de agua*. Hoy en día, cuando las tierras han perdido la humedad de la que siempre han gozado, tanto los limones como los naranjos se han de regar para conseguir frutos de calidad, aunque sean para el consumo de casa. Se tiene constancia del importante decrecimiento del acuífero en los últimos años, sobre todo debido a la nueva agricultura de regadío instaurada en la zona, que puede estar afectando ya a su capacidad para aguantar el secano. A pesar de ello hemos observado cómo en fincas de secano de Almonte los naranjos chino e imperial se desarrollaban sin problemas sin riego, lo que demuestra su buena adaptabilidad. Para contrastar, aquellos informantes con los que hemos trabajado que además de variedades locales cultivan naranjos comerciales también han expresado su parecer sobre las necesidades hídricas de naranjos no locales en las condiciones de Doñana.

Sin agua no se puede criar naranjos, y el limón igual, eso necesita agua. Porque tú, un naranjo que tenga buena carga de naranjas, que sea grande ya, eso necesita todos los días cien litros de agua, los olivos necesitan menos agua, pero el naranjo necesita... y el limón también, el limón es algo más duro, el limón tiran las raíces más... se agarra más al suelo que el naranjo. Además que, cuando va uno a arrancar un naranjo, le cuesta trabajo... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Reproducción de los cítricos

En los cítricos locales de Doñana hemos observado dos formas de propagación seguidas por los agricultores: a través de la siembra de semillas y por reproducción asexual, bien mediante injerto. En el limonero la mayoría de agricultores prefieren el injerto sobre patrón de naranjo amargo, a pesar de que el limonero lunarío pueda

reproducirse por semillas. Por el contrario, la reproducción y propagación de los naranjos locales chino e imperial se hace mayormente de manera sexual, a través de la costumbre de sembrar pipas de naranjas y hacer semilleros para después transplantar las plántulas al terreno definitivo. Sin necesidad de injerto, el nuevo árbol producirá naranjas a los pocos años. Este tipo de propagación sexual era un garante de la diversidad dentro de la especie y ofrece ventajas de cara a la adaptación edáfica.

- ¿Está injertado? [hablan de una almáciga de naranjos]
- M.: *No*
- M.J.: *No, ése es de un trozo de otro...*
- M.: *De un sierpes* [un chupón].
- M.J.: *Sí, eso sale muchísimo*
- ¿De los huesos salen?
- M.: *Del hueso también sale.*
- M.J.: *Sí del hueso salen. Mi padre todos los naranjos que tenía no era ninguno injertado ni nada, eran todos sembrados de los semilleros que él hacía. Teníamos unos naranjos grandes que eran los naranjos más grandes que había en el mundo entero, pues lo dedicaba él todos los años a sembrar abajo todos los semilleros. Cogíamos las naranjas, hasta la que se iba picando, y la echábamos en un cubo, a eso me dedicaba yo siempre, se echaba en un cubo y ahora íbamos sacando todos los meollos [la pulpa con las semillas] y lo otro [la cáscara y el resto] lo íbamos tirando y nada más que cogíamos los meollos de dentro para los huesos y eso. Y ahora él tenía un trozo de tierra arreglada, con un poco de estiércol terrizo y ésa se cavaba y el estiércol se introducía todo en la tierra y ahora le daba con el azadón y lo ponía llanito, llanito, y ahora encima le iba echando las pipas y volvía otra vez a echarle otro poquito de estiércol y otra poquita de tierra así rebujada y se regaba.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

En la citricultura actual no se cultivan árboles francos cítricos porque la juvenilidad es muy larga (de cinco a siete y hasta diez años), y además durante este tiempo son muy vigorosos, desarrollan muchas espinas y no florecen (AGUSTÍ, 2003: 331). Pero en los contextos de agricultura tradicional que aquí estudiamos, el conocimiento local no percibe este proceso a largo plazo como inconveniente, siendo habitual la práctica de tener una reserva de árboles, naranjos en este caso, en diferentes estadios que acompañan la finca a lo largo de su vida productiva, para sustituir ejemplares o ampliar el número cuando sea necesario.

Además de estas dos formas más generalizadas, en la cita anterior quedaba patente la viabilidad del estaquillado en los naranjos, aunque no es muy normal, utilizando los chupones que salen en la base de los naranjos. A pesar de ser

desaconsejado por la agronomía (AGUSTÍ, 2003: 372), no se ha documentado ningún problema en esta estrategia reproductiva durante el estudio, suponiendo entonces su buena capacidad de enraizamiento y posterior capacidad productiva. Ha habido casos en que los agricultores han descrito esta manera de reproducción como la causante de la aparición del fenómeno de partenocarpia, a través de la idea de que los naranjos que se han reproducido desde otras partes del árbol que no es la semilla darán naranjas sin semillas, sin hueso. Si por el contrario sí procede de la semilla, darán frutos con semilla.

- *El naranjo, lo mismo. Antiguamente se cogían de las raíces, una raíz que se cortaba arando y brotaba, salía de la raíz una yema y se criaba la yema así. Y entonces cortabas tú la raíz y la plantabas en otro sitio y te salía un árbol. Y sale casi sin hueso. Por eso ha pasado esto de las naranjas no tener hueso ahora, porque se cogían así.*

- ¿Desde la raíz sale la naranja sin hueso?

- *Muchas salen sin hueso, o con menos huesos. Porque eso no ha nacido del hueso, ha nacido de la raíz.* (Antonio Pérez, Almonte).

A pesar de estas técnicas locales de reproducción asexual, la mayoría de naranjos locales caracterizados habían sido reproducidos por semilla. Una ventaja es que al ser ejemplares de patrones francos, indirectamente se ha protegido en gran manera la afectación de los cítricos locales por las comunes virosis que afectan a los agrios a través los injertos.

- ¿Y para plantar un naranjo cómo se prepara la tierra, qué hay que hacerle?

- *Nada. Hacer un agujero y enterrarlo y ya está.*

- ¿Pero se tiene que mover la tierra mucho o echarle estiércol [antes del proceso]?

- *Hombre, si le echas estiércol es mejor. Si tienes la tierra y le echas estiércol y lo remueves y después la labras, la aras y después lo plantas pues mejor. Coge la raíz más calado y es mejor.*

- ¿Se suele poner en plantones antes de hacerlo o se coge una vareta...?

- *No, eso tiene que ser un plantón. Bien metido en una maceta. Ahora se meten en macetas y no pierde criada [ofrece más seguridad]. Se mete en la tierra [después]. Pero antiguamente no, antiguamente se echaba en el suelo la naranja y se hacía.*

- Eso dicen que se espachurraba la naranja y se le quitaba...

- *No, con las cáscara y todo, se echaba todo. Se enterraba. Tiene que estar en un terreno húmedo, muy húmedo para eso. Nosotros teníamos una almáciga.* (Antonio Pérez, Almonte).

El proceso de sembrar las semillas en los cítricos es algo diferente al de los prunoideos y otros frutales que hemos visto por ahora. Toda la información que hemos

obtenido sugiere que no es aconsejable separar las semillas de la pulpa, como sí ocurre con muchos otros frutales, para prevenir quizá una deshidratación no deseada de la semilla. El mecanismo evolutivo de los frutos con hueso ha sido generar un tejido carnoso alrededor de la semilla que atraiga al animal, lo coma y digiera el fruto y más tarde dispersar la semilla. Parece que los cítricos, con su amargor característico, no hubiesen desarrollado este mismo mecanismo para ser atraídos por animales que ingieran sus frutos. Sea como fuere, unos aconsejan separar los gajos individualmente y después plantarlos y otros, como arriba indicaba, enterrar directamente todo el fruto en el suelo a no mucha profundidad. La parte esencial de este proceso es que no hay que dejar secar las semillas.

La naranja se achuchaba así y salían los cascotes... y eso es lo que se echaba. Lo que nunca se echaba era la cáscara porque la cáscara podría la semillas, porque lo otro se pudre pero la cáscara se mantiene ahí podrida. (María Josefa Villarán, Almonte).

Las semillas de naranjos locales chino e imperial que alcancen el suelo o se hayan enterrado intencionadamente tienen gran capacidad de germinar, según las descripciones de los agricultores, contribuyendo al fomento de la biodiversidad. En el epígrafe anterior veíamos que una vez que las temperaturas aumentan, el naranjo comienza a procesar el ácido cítrico de los frutos, que se vuelven más dulces, resolviéndose quizá la duda anterior y haciéndose más asequibles los frutos para que sean digeridos por animales.

- *La naranja normalmente nace en mayo, en la luna de mayo, en cuanto que cae la naranja del árbol al suelo.*
- *¿Que ahí es ya cuando están las naranjas que ya el árbol no da más?*
- *Exactamente. Esa naranja nace cuando se cae al suelo, se trabaja, se entierra, para arriba y para abajo y nace. Ahora, si fuéramos a ir para allá verás tú cómo tiene que haber naranjitos allí nacidos.*
- *Naranjitos pequeños, porque de todas las pipas suelen salir ¿no?*
- *Exactamente, el naranjo sí nace.*
- *Entonces en mayo cojo y pongo la almáciga ¿no?*
- *Eso es, y ahora se riega. Nacen naranjitos, nacen, nacen, nacen, van creciendo...* (José Espina, Almonte).

Con estos testimonios queda patente la capacidad de germinar de los naranjos, si bien se maneja siempre la alternativa de coger los frutos y sembrarlos en semilleros o almácigas para controlar mejor el proceso y evitar tener plántulas nuevas a los pies del naranjo que puedan estorbar las labores, el manejo o incluso hacer competencia al

progenitor. El proceso para preparar la almáciga de cítricos, comúnmente en naranjos, es el mismo que para las hortícolas. Serán las preferencias individuales de cómo cuidar una almáciga lo que determine la práctica, y no la especie a propagar.

- *Eso se echa una almáciga lo mismo que las tomateras. Por ejemplo se coge la naranja y de abajo de un naranjo se cogen 40 ó 50 ó 100 naranjas más o menos, depende de la almáciga que quieras echar, y se echa en una caldera o algo [cualquier recipiente que funcione como maceta grande]. Se echa también estiércol, igual que el tomate, y se espachurra la naranja entre medio del estiércol y se le echa otra tunda de tierra por encima con estiércol.*
- *¿Y se va mezclando, sí?*
- *Exactamente.*
- *Pero directamente después de haberlo espachurrado... ¿no se deja secar ni nada de eso?*
- *No, no, no. Con todo el caldo y toda la carne...*
- *Que no se saca pepita por pepita, ¿no?*
- *No, no, no, el naranjo no. Y después cuando ya se siembra pues, de vez en cuando, se echa un rieguecito, un rieguecito...*
- *¿Cada dos o tres días?*
- *Eso es, se va echando un rieguecito según como se vea la tierra*
- *¿En qué época se hace eso? ¿Ahora después cuando se recoge ya la última cosecha?*
- *Eso se echa normalmente para la primavera, cuando ya la naranja... los últimos... Porque el hueso de la naranja nace en mayo, en mayo.*
- *¿Y cuánto tarda en salir el hueso?*
- *Por lo menos un mes, las naranjas como tienen un proceso largo... En abril se puede echar la almáciga y ya para mayo nace, nace para mayo y ya pues eso, regando, regando, regando va el arbolito cada vez más grandecito ¿no? más grandecito... (José Espina, Almonte).*

Cuando los naranjos comienzan a producir, se ha documentado la práctica de quitarle las naranjas de las dos primeras cosechas, para que el árbol no gaste energía en desarrollar los frutos y se dedique a fortalecer sus estructuras de soporte. Esta especie de raleo masivo, en los primeros años productivos quizá se deba a que estos naranjos entren en producción muy pronto, con lo que se intenta ayudar al árbol a dedicar sus energías a lograr una buena estructura de soporte, raíces, tronco y ramas, antes que malgastarla en producir los primeros frutos.

Cuando finalmente se decide transplantar los naranjos en terreno definitivo, si se han cultivado en almáciga o en vivero y no en el terreno directamente como también ocurre algunas veces, el manejo tradicional aconseja darle unos pases a la tierra con el arado, tierra que usualmente ya habrá recibido aporte de nutrientes como estiércol, normalmente a finales de invierno.

Posteriormente se marca un cuadro de plantación bastante amplio, de ocho a diez metros, ya que tanto el naranjo chino como el imperial suelen ser árboles de gran desarrollo y necesitarán espacio para no hacerse competencia. El transplante es bien descrito en la siguiente cita. Se utilizan algunos palos o gavillas de hierro como guías que ayudarán a conducir al árbol joven hacia la vertical. La época de transplante suele ser el otoño, antes de que lleguen los fríos y las lluvias, aunque si se extremen los cuidados, se puede hacer durante todo el invierno. También hay quienes aconsejan hacerlo en primavera siempre que hayan pasado las heladas y no se avecine el calor.

- *Se prepara, la tierra se ponía preparadita y una vez que esté preparadita pues...*
- Pero, ¿cómo se prepara, qué se le hace?
- *Se coge por ejemplo el tractor y se deja limpita.*
- ¿Qué hierros son los que se usan?
- *Los arados, y estaban las máquinas para peinar la tierra, se deja bien puestecita, muy bien preparada. Después se marquillea, se le pone los tientos como yo te he dicho y al tiento va después el naranjito. Se pone derechito, para un lado y para otro se le deja la marquilla que quieras. Unos le dan cuatro metros de árbol a árbol, otros le dan más, otros menos. Si el naranjo es de este del país que es el chino, para dejarlo para el chino hay que darle más marquilla, porque...*
- Porque se ponen más grandes.
- *Eso es, son naranjos grandísimos, así que hay naranjos que da miedo verlo. Yo tengo allí abajo uno que está desmochado¹⁷². Ese tendría más del doble por ahí para arriba. Le tengo yo las ramas cortadas, ese naranjo era bastante más grande y llegaba al suelo. Eso era un naranjo grandísimo y como ése teníamos nosotros ahí un montón, entonces claro, necesitan más marquilla. Ése tenía unos diez metros en cuadro. Ahora, si lo quieres dejar para guashington por ejemplo como éste, pues no se le da tanta marquilla, porque este naranjo no es tan vicioso, eso es. Como máximo como aquel que está allí, ¿ves? Entonces se le da menos marquilla*
- ¿Y el imperial igual?
- *El imperial igual que aquél. Eso es igual que el chino, igual, que tiene que tener más marquilla para poder vivir. (José Espina, Almonte).*

¹⁷² Poda intensa de despunte en la parte superior para evitar el desarrollo vertical



Naranja chino
decapitado con
chupones
injertados en
guashintona.
Almonte.

Aun existiendo un gran corpus de conocimiento en torno al injerto de cítricos, pues el naranjo ha sido un cultivo presente y la mayoría de los agricultores ha trabajado con esta especie, los naranjos locales no acostumbraban a injertarse, ya que la reproducción se hacía mayormente por semilla. La amplia destreza que los agricultores mostraban con el delicado injerto en cítricos, donde predomina el injerto en yema, se ha adquirido con la propagación del limonero o sobre la base de variedades comerciales de naranjas introducidas en la zona y que se injertaban bien en naranjo agrio o naranjos chinos o imperial.

En el caso del limonero, como hemos dicho, en Doñana siempre se aconseja injertarlo sobre patrón de naranjo amargo. Pocas veces se hace mención a la utilización de naranjo chino o imperial, quizá por su escasa distribución en la actualidad o porque verdaderamente el naranjo amargo sea el más adecuado de todos los cítricos para servir de portainjerto al limonero, ya que también es utilizado con las

variedades modernas que han llegado a la zona. A pesar de que en la citricultura moderna ya no se utiliza el patrón de naranjo, éste sigue teniendo gran prestigio entre los agricultores de la zona de Doñana, y hay quienes hacen planteras o almácigas de naranjitos de esta variedad.

Yo no he tenido limón nunca, hasta ahora cuando ése. Y ése el pie no es de limón, es de un naranjo agrio. Que también se planta en limón y después se injerta en dulce, ¿comprendes? [refiere al patrón de limonero para cítricos dulces]. Pero el naranjo agrio es muy fuerte, es de lo más fuerte que hay, por eso se pone el agrio y después se vuelve a poner en dulce. (...) Porque es que duraban más, tienen más duración, el limón en agrio, para las enfermedades y para todo es más... Por eso te digo, el naranjo agrio es más duro que el otro bastante, por eso los padres son todos agrios. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La plantera de semillas de naranjos agrios se hace como en el resto de cítricos, descrito más arriba. Cuando la nueva planta tiene la consistencia suficiente (se espera a que tenga unos dos años) se puede injertar.

(...) De los huesos, esos agrios que hay por las calles, eso se cogen las naranjas, se destripan y se echan en una plantel., Nacen y ahora allí en la misma plantera, si quieres, se puede injertar, en la misma plantera, y cuando te lo pongas tú, pues ya va injertado. Pero hay quien planta el naranjo solo y después, cuando está agarrado allí, pues lo vuelve a injertar... en el sitio. Pero hoy la mayoría se injerta en la plantera, apenas es como un dedo chico, así, o más delgado si te digo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

- Y ahí tengo una plantera de naranjos,
- Naranjos... ¿y eso que es que los va a poner usted por la finca?
- Sí, por la finca aquí y en otro pedazo que tengo ahí que le dicen El Llano, que eché una plantera y nacieron muchos, y ahora planté y eché este año chiquininos... de naranjas. (Vicente González, Villamanrique).

Curiosamente este mantenedor de variedades locales en Villamanrique nos comentaba cómo el vivero de naranjos que estaba criando procedía de huesos de semillas de naranjos amargos obtenidas en Sevilla, cuando es fácil ver que en esta localidad también hay naranjos agrios en las calles. Cualquiera que sea la procedencia, este tipo de prácticas tradicionales permite al agricultor disponer de material vegetal para reproducir o sustituir ejemplares sin tener que adquirirlos en una semillería o un vivero. Este tipo de estrategias ayuda a conservar el conocimiento (de la siembra, cuidado y del injerto) y aseguran el control del proceso agrícola en manos de los

agricultores, como siempre ha sido, disminuyendo también la necesidad de capital para adquirir este tipo de material.

- ¿Y qué naranjos son, qué tipos de naranjas?
- *Son agrios, son agrios.*
- ¿Son agrios y luego los injertas?
- *Sí, luego los injertas. Éstos son mondarinas y dos o tres naranjos de ahí.*
- ¿Y el simiente lo ha cogido usted?
- *Yo cogí la semiente en Sevilla y eché las naranjas, los que son los huesos y se ha liado a nacer huesos de esos y digo «pues la voy a replantar aquí», por lo menos para aprovecharlo.*
- ¿Y en qué variedad de naranjas los injertas?
- *Naranjas de esas de guachi,... o navelina de esas, hay muchos tipos de naranjas.* (Vicente González, Villamanrique).



Plantera de naranjos
agrios. Almonte.

Una vez que está el naranjo amargo en el terreno definitivo se procede al injerto, en este caso, con la variedad local de limonero. Cuando el patrón tiene de dos a tres años se procede al injerto. El que más se practica es el de yema¹⁷³ y en un lugar

¹⁷³ Recordemos que la información sobre injertos se desarrolla en el primer capítulo de frutales, el del damasco.

próximo al suelo. Cuando el injerto ha agarrado se corta el tallo del portainjerto inmediatamente después de la yema. En agronomía esto es denominado *arrasado* y en Doñana se ha descrito como *despunte*. El injerto de púa también se ha documentado en los limoneros sobre patrón de naranjo amargo, aunque hay que esperar que el patrón tenga más edad y más grosor.

- *Esto se despunta. El naranjo agrio este se despunta para que no tire más, para que la savia vaya toda al injerto, y eso ya está parado ahí, completamente parado. Eso es un palo ahí solamente para amarrar el injerto, para que no se caiga, porque los vientos te lo derriban, porque eso son cosas que todavía no están apoderadas, y los primeros años... peor, a lo mejor a los dos años o los tres está ya a lo mejor echando flores, con naranjas, como se le suele decir, y entonces le cortas esto, aquí, muy a raíz, y se lo quitas, el palo este es el agrio*
- *¿Qué lo cortas justo donde ha salido el injerto?*
- *Eso es, justito, a los dos o tres años hace así, se cierra todo y se hace todo un cuerpo. Ya este corte que tú le das, a este palo aquí, ese corte a los dos o tres años empieza a crecer, a crecer y ya se cierra todo, y ya no notas tú si es agrio o es sin agrio, pero el palo de abajo es agrio, la madres es agria.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Una vez que el limonero se desarrolla desde la yema injertada y el nuevo árbol se va formando, sólo queda la formación de la cruz, que varía según las preferencias del agricultor, pues hay algunos que la hacen a escasos 50 cm del suelo y otros mucho más alta, a la altura del pecho, a casi metro y medio de altura más o menos. En los años posteriores comenzará a producir flores y frutos.

- *Y yo lo que hago es esto. Dejo criar el injerto hasta que tiene esta altura, por ejemplo, y aquí le parto la savia y ahora empieza a echar los... y tiene la cruz alta.*
- *¿Y ése puede ir echando ya limones o no?*
- *Ése hasta los tres o cuatro años no echa limones, te puede echar a lo mejor a los dos años un limoncillo, o unas florecillas, pero ya más cargadete de limón por lo menos hasta los tres o cuatro años no echa...*
- *¿Y el limón de dónde lo cogiste tú?*
- *El limón lo cogí yo de una huertecita que hay ahí a la revuelta esa [en la ronda de circunvalación]. Enfrente de las casas nuevas que están haciendo, de ahí lo cogí. Ese hombre ha muerto ya.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Para elegir adecuadamente la sección a injertar en el limonero progenitor, los agricultores utilizan un marcador que sirve de control para conocer que el ramo es óptimo: la presencia de espinas en el ramo. El brote idóneo para injertar o desde el cual extraer las yemas no debe tener espinas, lo que les indica la edad del brote

(normalmente no más de dos años).

- Y, por ejemplo, ¿qué rama se elige o qué ramita se elige para injertar?
- M.J.: *La más tierna, la más nueva que tenga y que no tiene puya, no tiene que tener puya. (...) Puya es las lancetas que tiene. Que no tiene que tener, como tenga no pega. Tiene que estar simplemente sin puya.* (María Josefa Villarán, Almonte).

Injerto en cítrico tipo
yema sin prosperar.
Villamanrique.



Otro indicador para observar la edad de un brote en los limoneros lunarios es la forma del brote. Cuando es joven, el perímetro del brote describe una circunferencia, pero cuando sobrepasa los dos años ya no es adecuado porque la circunferencia va adquiriendo vértices de tal forma que un corte transversal del ramo podría tener la forma aproximada de una estrella de cuatro puntas (a esto algunos le dicen *cuadrar*, como se verá en la cita siguiente). Estas irregularidades en la corteza provocan por un lado que la yema sea más difícil de separar y dificultan por otro el correcto acople de las dos partes.

- ¿Y qué tipo de vareta es la que tú le coges al limón, cuál es la mejor vareta?
- *Vareta... El otro día le quité yo una al mío que era estupenda para injertar. Una vareta que esté un poquito hecha, del año tiene que ser, de dos años no vale. No es lo mismo que el olivo, el olivo para injertar en espiga tiene que ser de dos años, la del año no vale, y eso es al revés. Pero si está una mijita cuajada, redondita, porque hay varas que se cuadrán mucho, no sirven para injertar.*
- Entonces coges la vara, que esté además pegada al troncón adentro, ¿no?
- *Una vara al padre, se le quita lo bueno, por razón natural lo más redondo que hay es lo de abajo, pero la primera de abajo no vale, tiene que ser de la segunda para arriba. Se corta un trozo así, que esté más redondo, porque los jodidos mientras más para adelante, más cuadrados*

salen, salen más cuadrados, y lo cuadrado eso no ajusta bien en el injerto.

- Y ahora tú le buscas una yemita, la cortas y se la pones.

- *Una yema que veas tú... «pues mira ésta...», y lo injertas. De las yemas mejores que estén.*

- Y le injertas una yema sólo, ¿no?

- *Una o... hay veces que se le ponen dos. De esa manera no se pierde tan pronto. Eso salen todas, que se suele decir.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La época para realizar los injertos de cítricos suele ser finales del verano y otoño, cuando la temperatura garantiza que el cambium está óptimo para asegurar la unión del injerto y además es lo bastante baja como para impedir la brotación de la yema, concentrando el esfuerzo en unir las partes y dejando la yema descansar. El tipo de injerto de yema que se utiliza es el de escudete. De todas formas, hay quienes también realizan el injerto en yema en primavera, argumentando que el árbol tiene más fuerza en esta época.

- ¿Cuándo es la época para hacer los injertos, [del limón]?

- *Pues en marzo o por ahí...*

- ¿Si se hace en invierno no es bueno? Porque las heladas...

- *Cuando se retiran las heladas para marzo o por ahí, entonces... y salen... como que es el tiempo de brotar, pues casi no pierden paso, brotan más pronto y se agarran más ligero... Eso lo da todo la primavera...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Poda

La poda en los cítricos sigue por lo general el canon de la mayoría de frutales. La poda de formación suele conducir a la configuración del árbol con tres ramas primarias, que se suele hacer tanto para los naranjos como para los limoneros. Una vez desarrollado el árbol, tienen mayor protagonismo las podas de fructificación y renovación, más presentes en los limoneros que en los naranjos chino e imperial, de los cuales hemos encontrado muchos ejemplos de árboles apenas recibían alguna poda, creciendo los frutales a su antojo.

- *La forma la da el limón solamente, porque como está entre un olivo y otro olivo, pues él busca la salida para arriba pero, vamos, que el limón ya te he dicho, meterse con ellos no se debe uno meterse demasiado.*

- ¿Y qué hay que hacerle de poda al limón...?

- *Pues quitarle lo seco, y alguna metida adentro, pero al limón mucho no se le puede tocar. Hombre, lo seco no sirve para nada, porque se*

resea... Pero el limón no se puede uno meter mucho con ellos, lo mismo que con el naranjo, es casi igual, la poda del naranjo es para quitarle las ramas que están metidas adentro, quitarle lo seco, clarearle un poquito, para que no... las maderas para que no arrastren, cosas de esas, pero el naranjo debe estar por arriba cerrado completamente.

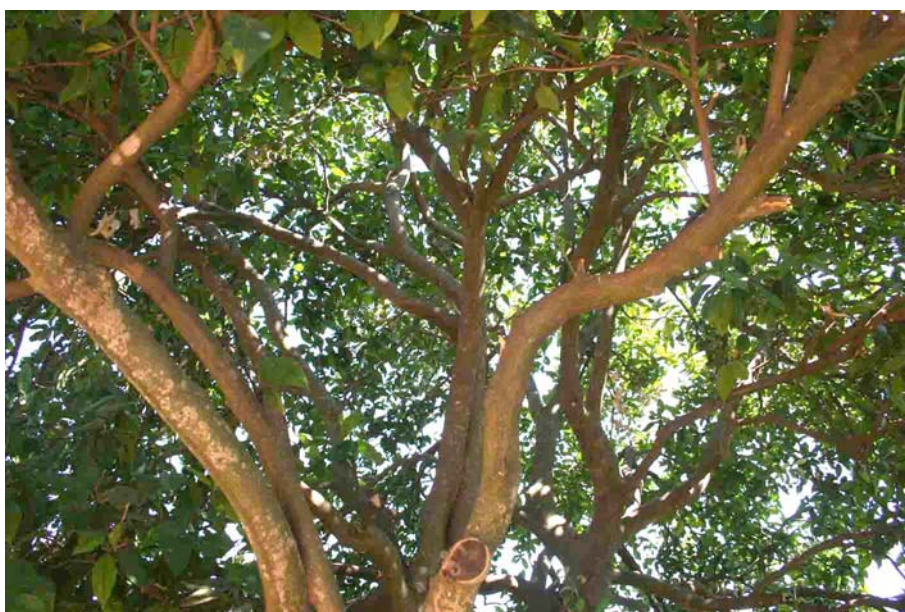
- ¿Y el limón igual?

- *El limón no tanto, pero el naranjo sí, el limón es más duro.*

- No tiene que estar todo cerrado

- *Eso es debido al sol, para que no se careteen las palancas del naranjo, porque con el sol se pela y cuando hace sol se caretean las palancas.*

(Diego Rodríguez, Villamanrique).



Naranjo chino.

Vista de ramas interiores.

Almonte.

La vigorosidad que induce el naranjo amargo al limonero y también la que de por sí tienen aquéllos ejemplares francos, que no están injertados, exige mayor atención con la poda, pues los lunarios tienen mucha fuerza a la hora de producir ramos, ramas y, sobre todo, chupones, los cuales impiden el crecimiento de la falda del árbol o parte baja de la copa, donde se concentra la producción de limones.

- ¿Y los limoneros también los podas...?

- M.: *También se limpia.*

- M.J.: *Se limpia, se limpia, claro. Todos los años o así se limpia por dentro.*

- ¿Todos los años?

- M.: *Todos los años se le da, porque echa mucha vareta, y esas varetas hay que quitárselas porque las varetas se comen al limonero y las varetas del olivo se comen al olivo. Si no se quita no echa falda. Falda es rostro¹⁷⁴ para abajo, entonces la vareta se lo come y al no echar falda no*

¹⁷⁴ En este caso el rostro refiere a la parte inmediatamente encima de la falda, en el ecuador de la copa del árbol, en su diámetro parte más ancho.

echa fruta. Hay que quitarlo. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Tanto los limoneros injertados en naranjo agrio como los que son de árboles francos muestran bastante tendencia a emitir chupones en la base del tronco. Estos brotes se oponen a la estética de los árboles cultivados del campo y roban la energía del frutal, sobre todo en los naranjos amargos, que tanto vigor tienen.

- Y los chupones hay que quitárselos desde chicos, el que no te guste, ahora que las faldas van creciendo. Esas metidas van creciendo para arriba, las metidas que echan así, pero una vara es así [muy larga], sale por arriba del naranjo.

- ¿Y eso para qué lo tiene el limón?

- Pues porque lo echa por la fuerza que tiene. Si no tiene fuerza no lo echa, si hay fuerza y hay abono y agua, y él tiene fuerza, lo echa. Y eso no sirve para nada, es para quitarlo. Lo endeble es lo que tiene que tirar para arriba, no una vara gorda ni nada de eso, eso lo que hace es un chupón y es comerse el árbol. Se lo vas quitando.

- ¿Con el almocafre, con el hacha, con la tijera...?

- Eso con las manos mismo. Si tiene puya pues con el pie, y le das. En el año hay que dar dos o tres repasos, porque en todas las palancas [ramas primarias, que suelen ser tres] le salen varetas, y hay que quitárselas.

- ¿Y hay algunas épocas en las que eche más chupones que en otras, o no?

- Hombre claro, en la primavera echan más, en el invierno no echan, cuando se para el árbol... Los árboles se paran todos, y se paran con los fríos y con las heladas, que es cuando se paran, por eso la mejor desmaroja que se hace es más para adelante, no es ahora [finales de octubre], porque ahora todavía hay savia en los olivos, por ejemplo. El naranjo es igual, el naranjo no se poda hasta que no echa flores y ya tiene naranjitas, por ejemplo, está recomendado podarlo, y siempre se lleva uno podando muchas naranjas para adelante, pero como esté cargado le viene bien, ahora como estén como este año, que tienen muy poquillas, pues hay que estar mirando... «¿Ésta cómo la corto si tiene unas naranjas?, pues las podo de otro lado, le quito de otro lado».

- ¿Y cómo es eso de que los árboles se paran, a qué te refieres con eso?

- Que se paran, que ya dejan de echar metidas y de brotar. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Como ocurre en esta cita muchas veces se dice que a los naranjos y los limoneros “no se les toca”, no haciendo mucho hincapié en procurar podas excesivas, como a veces eran recomendados desde otros ámbitos del conocimiento, porque se tiene de ellos cierta idea de árboles recios y no enfocados a la productividad. Se podría argumentar que cuando estos árboles en teoría menos domesticados se integran en agroecosistemas donde predomina el cultivo de algún otro frutal, la idea de regular

con el manejo el desarrollo de todos los árboles se generaliza, ocurriendo algo así como que la finca cambia la esencia de la especie, convirtiéndola en domesticada y necesitada de cuidados. Cuando por ejemplo los limoneros, propios del ámbito doméstico, se llevan al cercado, se podan, se sulfatan, se riegan, etc. De otro modo, cuando siguen estando fuera del agroecosistema, la percepción del frutal sigue conservando la practicidad que limita el contacto a la recolección puntual de frutos. Cuando los limoneros estaban en los patios y corrales, espacio doméstico entre lo agrario y lo natural, recibían entonces limitados cuidados, pues uno no se preparaba para hacer una poda, pero sí se cortaban algunas ramillas.

- ¿Y los limoneros que estaban en los patios se podaban también o no?
- ¿A los limones que estaban en los corrales?
- *Hay quien los podaba y hay quien no le toca en su vida para nada. El Vázquez ese tiene un limón a la entrada y a eso no le toca para nada, no le quita ni lo seco, y eso echa más limones que el copón, por eso te digo que el limón mucha maña no necesita. Tú lo dejas que eche limones por todos lados.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Limonero lunario en olivar recibiendo mucha atención y cuidados. Hinojos.

- ¿Cuándo se podan los naranjos?
- *Los naranjos se podan todo el tiempo, no le pasa nada.*
- ¿Y cuándo los podas normalmente en tu campo?
- *Yo, cuando puedo. Este año no los he podado.* (Antonio Pérez, Almonte).

Desde el conocimiento local se perciben los naranjos, por ejemplo, opuestos al olivo, por tener este gran capacidad de cicatrizar y regenerar tejido después de la poda. Como las emblemáticas y mediterráneas encinas, los naranjos locales parecen sufrir del mismo modo con los procesos de talas masivas y de estructuras gruesas y primarias, que tanta merma están haciendo de cara a su mantenimiento. Por eso siempre recomiendan, si se quiere que el árbol dure, hacer una poda muy ligera.

- *Era uno de los naranjos más grandes que había por aquí [naranjo chino]. Tenía un troncón que no lo abarcaba uno así [y hace el gesto de abarcarlo con los brazos].*
- *¿Y lo has quitado?*
- *Está el troncón todavía allí porque se secó, porque el naranjo es muy malo para hacerle esto que está aquí ¿lo ves? cortarle ramas. ¿Tú ves el olivo? Al olivo se le hace perrerías y no le pasa nada.*
- *No sufre, pero éste sí.*
- *Esto sí le sale gangrena y, ¿tú no ves? Esa seca le llega a la raíz. El naranjo es muy delicado para... Se muere todo. Y eso lo cogí yo y lo injerté en clementina y... (José Espina, Almonte).*

Esta poda leve se suele hacer con instrumental ligero, como tijeras y alguna vez que otra el hacha, pero siempre sin hacer mucho daño al frutal.

- *M.: Se lo dije a Pedro: «Pedro, si esto fuera mío, yo no le tocaba». Con las tijeras [le malaconsejaban], porque el serrucho no era bueno, con las tijeras, en las ramas. Todas las ramas así en unas pocas de ramas, para que soltara el caldo, y digo: «¡corta el caldo que es la sabia del naranjo!». Al otro año las mandarinas que echaban no valían y estaba el naranjo cada vez peor.*
- *P: Digo yo, «Tomaso, si tú te haces unas pocas de rajas aquí, ¿qué te pasa?».*
- *M.: Coño pues eso es lo que yo le dije, digo: «como yo...»*
- *P: ¿Qué te pasa a tí?*
- *M.: Como yo le dije a Pedro: «hágase usted una raja aquí así, a ver la savia que usted tiene dónde se va».*
- *P: Pues te mueres, igual le pasa al árbol, si tú le quitas la savia se muere. (Manuel Escobar y Pedro Hinojero, Villamanrique).*

La poda en el naranjo ya se ha visto puede realizarse en cualquier momento del año. Teniendo en cuenta que, al contrario que muchos otros frutales, no tiene un período de latencia marcado y siempre desarrolla importante actividad – recordemos que el invierno coincide con el inicio de maduración de sus frutos-, el conocimiento local entiende que no hay por qué atender al reposo del árbol para hacer la poda.

- *¿La poda cuándo se hace de los naranjos?*

- *El naranjo es un árbol que se puede podar siempre. El naranjo no es como otros árboles que lo sienten, como por ejemplo el peral, que te pones liado ahora con él y lo siente mucho, pero el naranjo no, si lo aseas bien aseadito, no...*
- *¿Qué se le hace al naranjo?*
- *Pues, si está muy apretado, clarearlo. Se le quitan ramas, se clarea un poco...*
- *¿Y la poda es diferente en los antiguos que en los nuevos? Porque, por ejemplo, los de la china o el imperial son tan grandes...*
- *Clarearlo y asearlo.*
- *¿Y cuándo se suele hacer, después de recoger la fruta?*
- *Exactamente*
- *Pero tienes que tener cuidado que ya puede tener flor ¿no?*
- *No, eso no sufre, lo que pierdes es cosecha para el año siguiente. Si el árbol este año va a venir cargado pues no se le da mucha limpia. (José Espina, Almonte).*

Desde la agronomía se aconseja que la poda de los árboles adultos se realice en primavera, tras la recolección, una vez el peligro de frío haya desaparecido (ZARAGOZA et al., 1997). Retrasar su ejecución a la época de plena floración no presenta ningún inconveniente, ya que la eliminación de unas flores favorece el cuajado de las que quedan y la cosecha no se ve afectada. El conocimiento local en Doñana aconseja lo mismo.

- *¿Y cuándo se suele hacer [la poda], después de recoger la fruta?*
- *Exactamente.*
- *Pero tienes que tener cuidado que ya puede tener flor ¿no?, ¿o eso da igual?*
- *No, eso no sufre. Si el árbol este año va a venir cargado pues no se le da mucha limpia. (José Espina, Almonte).*

Este agricultor, cuando nos comentaba este aspecto de la poda, nos recordaba lo bonito que se ponía el suelo al caer los azahares y adornar de suave blanco el áspero marrón de la tierra. Una imagen parecida nos han dibujado los agricultores en la Sierra de Huelva, en Galaroza, cuando antiguamente se hacía una poda ligera de los brotes interiores en los pereros y perales locales, que muchas veces coincidía con la época de floración y se teñían también los suelos de blanco.

En el ámbito de la innovación y creatividad en la práctica agraria tradicional, tuvimos también la oportunidad de observar cómo uno de los agricultores más ancianos que cultivaba naranjos en Villamanrique había diseñado una herramienta particular para deshacerse de los restos de poda en su naranjal. Con algunas

variedades locales ya casi perdidas entre una gran densidad de naranjos no autóctonos, había construido un horno de adobe de casi un metro de diámetro, estirado hacia la vertical, con una boca en la parte inferior por donde se introducían los restos de ramas, varetas y cualquier tipo de material orgánico procedente de sus naranjos para después quemarlos. Una vez quemados, la ceniza la usaba para fertilizar el huerto. Así nos lo contaba su vecino:

Para que no se quemaran los naranjos, claro eso es para eso, eso se hace en los naranjales espesos así, cuando los naranjos eran ya muy grandes, y ya eso pues lo quemabas todo, y lo hizo y ahora poco a poco le echaba el forraje por lo alto, con el biello, le daba a una puerta que tiene abajo y le daba candela... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cultivos asociados

La asociación de naranjos variedades chino e imperial y limoneros autóctonos con otras especies frutales y hortícolas integradas en el mismo sistema agrícola tradicional se puede observar en muchos predios, pero se necesitan estudios complejos para demostrar las interconexiones a nivel vertical y horizontal con el resto de elementos en el ecosistema. Tuvimos sin embargo acceso a una forma particular en que los naranjos se relacionaban con otros cultivos que también aparecen recogidos en estos capítulos. Nos referimos a las calabazas y las cidras, en concreto ciertas variedades trepadoras, que se suelen sembrar cerca de los altos troncos de los naranjos, de manera que una de las funciones más reconocidas es la de servir de sostén o tutor para estas cucurbitáceas. Esta práctica tradicional era fácilmente reconocible por cuando uno observaba los troncos de los naranjos recorridos por lianas verdes de cuyos extremos colgaban grandes decoraciones que añadían color a los tonos naranja de los frutos de este cítrico.

Las sembré [las calabazas] el año pasado, las sembré en un naranjo, que de aquí veo yo arriba del naranjo una mijita seco. Allí en aquel, te lo tapa la higuera. Arriba del naranjo, ¿no hay unas matitas secas? Pues esas son las matas que se han quedado ahí, y estaban las calabazas colgando como si fueran bombillas.

Se enredó por todo el naranjo, y después como... cuando echó la calabaza, como la calabaza tenía peso pues en vez de salir el gollete doblado, pues salió derecho. Alguna salió derecho, derecho así. Ahí la tengo en casa, si quieres te doy un día una, pero son del año pasado ¿eh? (José Espina, Almonte).

Plagas y enfermedades

La historia de la salud de los cítricos en España está marcada por dos grandes incidentes. El primero fue la aparición del hongo *Phytophthora spp* a finales del XIX, que hizo sustituir el extendido patrón de naranjo dulce por el naranjo amargo. Posteriormente a mediados del XX los cítricos se vieron afectados por la *tristeza*, un virus que se propagaba sobre todo a través de injertos y de pulgones, y que afectó a gran número de cítricos, obligando al estado a intervenir y sustituyéndose el patrón de naranjo amargo, susceptible a este virus, por otros como el citrange.

Las plagas más importantes en cítricos son los ácaros, pulgones o áfidos, mosca blanca, mosca mediterránea, cóccidos como el piojo rojo y el cotonet (AGUSTÍ, 2003). Enfermedades como las citadas anteriormente, viriasis asociadas a los injertos y parasitación por hongos, tampoco son extrañas. Al ser una zona de importante cultivo de cítricos, en Doñana no será difícil por lo tanto encontrarnos con estos agentes afectando a los naranjos locales.

El naranjo chino y el imperial se describen con cierta sensibilidad a los ácaros, el pulgón y la mosca mediterránea (*Ceratitis capitata*).

Aquí se ha conocido la mosca... y tampoco tanta mosca como hay ahora, que se carga todos los árboles y todo lo que hay en un momento... aquí no se han conocido tantas enfermedades como hay ahora, que es lo que yo digo, y ese bichito dice que viene del Brasil... con los miles de kilómetros que hay de aquí al Brasil... Y tiene infectado a todo el mundo... vamos que tienes un limón y un naranjo en el corral y le afecta igual, al limón le ataca también más que Dios...(Diego Rodríguez, Villamanrique).

En lo que respecta a los cóccidos, los informantes describen la afectación por el denominado piojo de San José y el piojo rojo, pero que no llegan a causar graves problemas.

- *Sí, eso es... eso es una enfermedad que hay que se le riza la hoja mucho y no sé por qué será eso y le echan unos mejunjes... También tienen el piojo de San José.*
- *¿Y eso qué es?*
- *Un piojo que hay que le llaman el piojo de San José.*
- *¿Y qué le hace?*
- *Lo seca.*
- *¿Sí? ¿Y qué sale por San José y por eso le llaman así?*
- *Exactamente, no se si tú te has fijado allí a la vera del portal ¿no está un árbol allí cortado que viene retoñeciendo?*
- *Sí.*

- Pues ése tenía mucho piojo de San José y lo tuve que cortar porque se secaba.

- ¿Y qué es, un bichito negro o algo así que va por el tronco?

- No, no, es un bicho, es una queresa [huevecillos]. Deja queresa allí ese piojo... y después cuando llega su tiempo pues de ahí come la queresa, del árbol y se lo come. Eso es. (José Espina, Almonte).



Naranja imperial con picaduras de cóccidos. Almonte.

De consecuencias parecidas a los pulgones, los cóccidos chupan la savia del árbol y lo debilitan, dejando también unas manchas rojitas en los frutos. Por otro lado el pulgón también come de la savia del naranjo produciendo una melaza, donde frecuentemente se instala el hongo negrilla. Cuando se propagan son fácilmente observados en los brotes nuevos y en las hojas (sobre todo en el envés) en las que provocan un enrollamiento característico. Los informantes, de todas formas, no muestran mucha preocupación por éstos.

No has visto un bichito que le da a los naranjos...un bichito coloradito que es como una liendre, y eso se come toda la metida, porque eso se reproduce una barbaridad, tú curas con cualquier veneno, los matas pero esa paloma cagará tanto bichito de eso que no es que lo apures, que se aburre la gente y no lo apura nadie... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En el limonero se describen las mismas afecciones que en los naranjos comúnmente por cóccidos como cochinillas y el piojo rojo y también por pulgones o

mangla.

- ¿Y al limón también le ataca o no?
- *No, la mosca al limón no, al limón el que le ataca es el piojo rojo, mucho, y hay que curarlo, dos veces al año. Hay que curarlo con veneno fuerte.*
- Ah, también con veneno.
- *Sí, el jodido ese tiene una cura para agosto y otra para ... pues hace un mes [noviembre] cuando se curó otra vez....*
- ¿Cómo es el piojo rojo, el bicho?
- *El piojo rojo es como una cosa que es... como se ve bien es con una lupa, es muy chiquitito. Eso está pegado en la naranja, un redondelito coloradito, como si fueran pecas, todo pecosas, y eso se corre una barbaridad.*
- ¿Qué es lo que le hace al limón...?
- *Pues ¿qué le va a hacer?, que va tirando de eso... [de la savia] y eso con una lupa se ven como moscas de grandes. Se ven que van andando y parece que están muertos allí, que están pegados, le haces así con la uña y los despegas. Que yo cualquier día me hago con una lupa de ésas, porque eso no vale tanto, y por lo menos ve si le hace efecto lo que le echa uno o no, que yo creo que le habrá hecho efecto porque yo el año pasado tenía un poquito de piojo rojo, y lo curé también, pero fuera de tiempo y a lo mejor... pero este año parece que veo menos, veo algunas pero menos.*
- Y eso, ¿cuándo tú ves un limón que tiene piojo rojo?, ¿Qué es lo que ves tú a primera vista, aparte de las motitas, de las pequitas, como tú has dicho?, ¿Qué le ves al limón?, ¿Que madura antes, que se pone seco... Que se cae...?
- *No, al limón no le pasa nada porque tenga piojo rojo, lo malo es la venta, es lo peor que tiene, la venta, ¿comprendes? Va tirando de la cáscara del limón pero lo peor que tiene es la venta, que si tú en una huerta lo dejas sin curar y sin nada y le entra el piojo rojo ése, a todas, se ponen feas.*
- Feas de aspecto, ¿no?
- *Eso no lo quiere nadie, lo primero que la gente lo saben que son bichos, y eso más que todo. Además que te las cae y las deja más chica, las deja caer al suelo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Limonero lunario. Fruto afectado por cochinillas. Villamanrique.

Ciertos tratamientos tradicionales preventivos de plagas en los frutales cítricos, como la aplicación de cal viva disuelta en agua sobre los troncos, estaban muy extendidos en algunas zonas de Andalucía pero, como establece la cita siguiente, esta costumbre está en desuso. En los ejemplares que hemos caracterizado no se hacía este tipo de práctica ni se recordaba haberla realizado.

- Sí, eso también se le ponía cal, pero yo no apruebo eso tampoco. No sé, la cal, para mi opinión, tapa los poros y eso tiene sus poros también. No sé por qué le ponían cal algunos y otros no. Y algunos dicen que no, que no es bueno, y otros lo blanquean, que a los olivos también los blanquean. Los blanqueaban, ya no... Será bueno para los bichos, pero para los poros no, porque un limón o un naranjo o un olivo tiene sus poros para respirar los mismo que respira uno, exactamente igual, y algunos no lo han aprobado de blanquearlo.

- Pero éstos en los patios estaban blanqueados algunas veces.

- Si, sí, y algunos que lo han blanqueado ya no blanquean más. Lo han aprendido. Para los bichos creo que será bueno, porque la cal es buena para los bichos que se meten en la cáscara, pero vamos, que el naranjo no tiene cáscara para que se amparen los bichos. Es liso y no tiene cáscara para que se amparen los bichos, y le echaban la jodida cal, y no sería bueno, a lo mejor no es malo, pero bueno tampoco. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

- ¿Y de los naranjos que plagas hay?

- Pues las mismas [que la mayoría de frutales]. La mosca, la mangla... el naranjo tiene un montón de plagas, también de enfermedades. Hay una enfermedad que le entra un bichito que le arruga la hoja, se mete en la

cría [el brote nuevo] y ésta es la más mala que ha entrado ahora. Esa ha venido hace poco, antiguamente no había esa plaga, antes no. Antes la mosca sí, había la mosca y la mangla, pero se echaba el producto para la mangla y... (Antonio Pérez, Almonte).

Los ataques de la mosca tienen mayor repercusión, pues terminan por provocar la caída del fruto. Tiene muchas generaciones repartidas por todo el año y que van asociadas a diferentes especies frutales según su época de fructificación. En la naranja y el limón suele atacar en otoño e invierno, poniendo los huevos sobre todo en frutos soleados, llegando a provocar la total abscisión de los mismos por el desarrollo de las larvas en su interior, que se alimentan de la pulpa (AGUSTÍ, 2003:256).

Es una mosca preciosa, muy chiquinina, pero como pique las naranjas, ya las puedes tirar, porque se pudren (...) Ésa es la mosca de la naranja, ésta... con todo lo chiquinina que es y lo dañina que es [señala distinguiendo la mosca de la fruta de moscas comunes]. Aquí no se ve tanta mosca. Donde yo más me fijo es por la parte del sol, que es donde más se pone la mosca, y a estos naranjos lo que pasa es eso, que tendrán las raíces primeras dañadas, y por eso se ponen así... por donde más acude es por el lado del sol... puede haber alguna picada, pero aquí no se ve ni una mosca... esto mañana si Dios quiere, como no llueva, pues le voy a echar otra poquita... (Valentín Terrón, Villamanrique).

Con respecto al control de plagas asociadas a los cítricos locales se da cierto equilibrio entre prácticas modernas y tradicionales, siempre bajo el criterio de la practicidad. Se aplican fitosanitarios y también se emplean métodos tradicionales como el uso de botellas con soluciones atrayentes y a la vez insecticidas.

Es muy utilizado el método tradicional de solución de agua y vinagre en una botella con perforaciones, para que la mosca entre atraída por el jugo y no pueda salir o muera ahogada. Los agricultores son conscientes del uso indiscriminado de fitosanitarios en el campo, el consecuente desequilibrio entomológico en los agroecosistemas y el gasto innecesario que conlleva cuando con estas prácticas tradicionales el control de la mosca de la fruta puede ser tan eficiente como con los químicos.

- Coges una botella de la Coca cola, le haces en la parte de arriba agujeritos pequeños y le echas tres partes de agua y una de vinagre, y caen las moscas... vamos... El mosquero, como lo llamo yo, se coloca en enero y hasta que llueva. (...) Ésta es la herencia que nos dejó Felipe González y la Expo del 92. Cuando para la Expo de Sevilla, cuando trajo aquí plantas y la mosca esta, la mosca mediterránea.

- ¿Y está siendo efectiva la botella o no?

- *Hombre, aquí cae mucha mosca, mucha, y esto lo único que lleva es vinagre y agua [nos muestra una botella con gran cantidad de moscas muertas en la base]. Todas esas que hay ahí son moscas de naranjas, claro... hombre no van a caer todas, que todas no se mueren ni con el líquido...*
- *¿Eso qué cantidad tiene de vinagre y cuánta de agua?*
- *Pues de agua se pone por aquí [un tercio de botella] y luego se le echa... lo ves todo lo que hay aquí son moscas, y cuando hace calor entran hasta las abejas amarillas esas de la miel, todo entra por ahí...*
- *Entonces usted sobre los productos químicos no tiene muy buen...*
- *Yo no, yo no soy adicto a la química, porque eso es un robo, porque todo el [producto] que sea efectivo, ése lo quitan de enmedio. Empieza que si Medio Ambiente, que no deja el medio ambiente, que si no... Hombre, alguna mosca habrá, porque eso es muy difícil que se mate toda la mosca.*
- *¿Y antes se notaba que había mas bichos que ahora o al revés?*
- *No, antes había menos epidemias que ahora, bastante menos. En la finca donde yo he estado [trabajando], ahí se curaba para la araña roja nada más y se acabó. Pero se tuvieron que aburrir un año, venga producto, venga producto, y vengan miles [de pesetas]... Pero, ¡qué va! Al fin y al cabo tuvo que venir una avioneta y echar unos polvos.*
- *Y usted de su trabajo en el campo ha notado que ahora hay más bichos que antes...*
- *Claro, bastante más... lo mismo que le pasa al campo le pasa a las personas, que hay 200.000 enfermedades que no se han conocido nunca, y eso es de lo mismo. O de la atmósfera, o de los productos, o de las medicinas o de lo que sea... porque eso me lo dijo a mi el perito ese, si no lo ha fumigado usted nunca, no lo fumigue... porque le va a curar por un lado pero por otro lado le va a salir otra, eso es... Lo que pasa también es que está haciendo mucho calor y claro...la epidemia tiene que venir con el calor, porque ya el tiempo que tenemos no es para que haga el calor que está haciendo... habrá sitios donde haya más moscas, otro donde haya menos, mira... la mosca grande que hay ahí, eso va entrando por ahí [por los agujeros de las botellas] ¿no ves todas las de ahí arriba? Ésas son todas moscas de las naranjas... todas.*
- *Pero a algunos no le acaba de convencer mucho, ¿no?*
- *Bueno, qué le vamos a hacer, cada uno es... (Valentín Terrón, Villamanrique).*



“Mosquero” tradicional para la mosca de la fruta en cítricos.

Aquellos que cultivan naranjos de manera más extensiva y ya con variedades nuevas, conservando todavía algunas tradicionales, cuando perciben que el método tradicional no tiene eficacia, no dudan en *curar* los naranjos con fitosanitarios. Mezclando lo tradicional y lo moderno, añaden a la solución química grandes dosis de azúcar, pues se entiende que con el azúcar la mosca se sentirá mucho más atraída por el veneno.

La que está pintona [va perdiendo el color verde] es que le ha picado la mosca [estamos en octubre] por eso están así algunas, porque le ha tocado la mosca, aunque no se caigan muchas, se caen. El vecino, Juan Vázquez, como está el hombre malote, pues se ha descuidado un poco con la mosca y hay árboles que están todos amarillos amarillos, ¿eh? Y en el suelo tiene una solá¹⁷⁵ que da miedo, todas picadas de la mosca. Yo cuando vi muchas picadas de la mosca, entonces los curé, y no como otras veces que le he puesto el cacharro con vinagre, y el vinagre aguado y coge muchas moscas, muchas... un veneno que tengo allí que se llama, ¿cómo se llama? Yo lo veo que es más fuerte que otros, y agarré y cogí un poco bien cargadete, una mochila y le eché una almorzá de azúcar, mucha azúcar y ¿sabes tú que se ha cargado la mosca eso? Yo ya lo he hecho dos o tres veces, eso mata más moscas que todo lo que hay... será la pringue esa de la azúcar y se va allí a chupar y caen como moscas, como se suele decir...

¹⁷⁵ Superficie del vuelo del árbol cubierta, en este caso, por naranjas.

Tradicionalmente en forma de tratamiento preventivo y poco específico los naranjos, así como otros frutales, recibían pulverizaciones con soluciones de azufre y cobre. Con relación a la aplicación de este producto en el naranjo, hemos recogido información sobre la manera de organizar esta práctica. En varias ocasiones y más abajo en la recolección se describe cómo la gran altura de los naranjos hacía que cualquier práctica que se desarrollase en la copa de los árboles fuese terreno de hombres. La aplicación de sulfato cúprico para prevenir enfermedades era descrita como aparece a continuación.

- *Normalmente era trabajo de hombres. Sí, porque primeramente que entonces no se usaba tanto lo de ir las mujeres al campo, nada más que para el sulfato. Con unos cántaros aquí en el cuadril, así, se ponían el cántaro aquí en el cuadril y a lo mejor estaba un hombre sulfatando ahí y el pozo estaba aquí y cuando terminaba la máquina decía «¡caldo!» e iba la mujer con el caldito ahí.*
- *¿Con el agua para mezclar los polvos de cobre?*
- *No, no, ya se había mezclado ya. Ya iba mezclado sí, y le acarrea el caldo, pero normalmente para estos naranjos tan grandes no venían mujeres, porque también eran escaleras muy grandísimas y las escaleras no podían las mujeres. (José Espina, Almonte).*

Recolección, uso y aprovechamiento

En los cítricos se practica la recolección con un instrumento que permita el corte del fruto desde el pedúnculo, sin retirar el anillo del fruto (hay que *alicatarlos*), pues con ello se consigue retardar el proceso de maduración y envejecimiento natural del fruto. Cuando el fruto se va a consumir en casa, en los días siguientes y no hay preocupación por optimizar su capacidad de almacenaje, las naranjas y limones no reciben tanta atención algunas veces, y basta un tironcito del fruto, acompañado de algún giro de muñeca para desprender los frutos.

- *No, para venderlos hay que alicatarlos, claro, para venderlos hay que alicatarlos, ahora para casa... tengo yo... Como se alicata la naranja y todo, para que no se despezone, al pegar el tirón se despezona, y con los alicates se cogen menos, así se cogen bastante más.*
- *¿Y así no lo quieren para vender?*
- *No, hombre, no lo quieren y además no tiene aguante, porque ya le has arrancado eso y por ahí se puede pudrir. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Limonero lunario. Fruto en desarrollo. Villamanrique. Puede observarse el denominado “anillo” del fruto donde termina el pedúnculo y, en el extremo opuesto, el estilo y el estigma.

Según hemos observado durante el trabajo de campo, la cantidad de un limonero y varios naranjos por familia es suficiente para abastecer el consumo propio habiendo incluso fruta para el intercambio de excedentes. Son además las variedades locales de cítricos muy productivas y de gran tamaño. La gran dimensión de los naranjos, por ejemplo, a veces hasta de seis metros, obliga al uso de escaleras para recolectar las naranjas. Algunos han descrito cómo en el pasado eran mayormente los hombres quienes hacían este trabajo en una deferencia del patriarcado hacia las mujeres para protegerlas de las de las alturas. Algunos en la actualidad, gracias a la transferencia de conocimientos desde los nuevos sistemas de cultivo y recolección de naranjo en intensivo en la zona, recogen las naranjas con tijeritas para no dañar la zona de inserción del pedúnculo, cortándolo a ras del cáliz, porque es por ahí por donde “comienzan a pudrirse” las naranjas, prolongando la vida del fruto.

- ¿Esto qué son? ¿Tijeras para coger las naranjitas, no?
- *Claro, porque ahora se despezona toda, y al despezonarse pues se pudren al momento.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Formas de transporte y almacenamiento tradicionales con las naranjas locales incluyen la utilización de cestas de mimbre que se colgaban del árbol con una pieza de

hierro en forma de “S”, el garabato que ya vimos en el peral, y que se llevaban apoyadas en la escalera o en ramas según se avanzaba sobre la vertical del árbol subido en la escalera. Hoy en día casi todas las cestas que los informantes recordaban han sido sustituidas por las muy estandarizadas cajas de plástico con orificios para airear el producto y con asas en los laterales que se prestan a un mejor transporte de mayores cantidades de frutas.



Cesta para la recolección de naranjas. Almonte.

Si las naranjas locales son principalmente destinadas al consumo familiar y algunas a la venta directa, podemos intuir que los métodos de almacenamiento y conservación no son muy exigentes, pues además la naranja puede recolectarse progresivamente del árbol según se vaya necesitando, como pasa con los limones, ya que las locales aguantan muy bien en el árbol bien pasada la primavera.

Lo que pasa es que eso viene tratado [las naranjas modernas]. Primero tiene un encerado por encima, para que aguante más. Eso penetra y algún sabor le quita. Además lo meten en la cámara porque eso viene de Chile. Lo tienen que coger, lo tienen que seleccionar, le tienen que dar la cera esa y ahora lo tienen que meter en aviones que vengan para acá. Luego aquí lo tienen que meter en cámaras con atmósfera controlada y entonces eso cuando te llega a ti lleva por lo menos 15 días o un mes de cogidas las naranjas. (Josefa Pérez, Almonte).

Los agricultores no son ajenos a los avances en los procedimientos industriales de almacenaje, así como a sus consecuencias en el sabor por ejemplo, pues la industria de la naranja maneja frutos conservados en cámaras durante largos períodos cuya maduración es después forzada artificialmente. En Doñana se recomienda guardar las naranjas en lugar fresco y nada más, ya que las naranjas locales aguantan más por su fuerte cáscara y porque la venta directa o a través de canales cortos no necesita de largos periodos de almacenaje.

En lo que respecta al aprovechamiento de los naranjos y limoneros, ambos

destacan por estar muy representativos de las ideas de la multifuncionalidad asociada a los agroecosistemas tradicionales y los policultivos: estética, memoria, alimento, bien de intercambio, sombra, patrones para la propagación de otras especies, biodiversidad, etc.

Cuando se tiene un limonero en casa, por ejemplo, todas estas propiedades se agrupan en el deleite de ver los preciosos frutos amarillos, esos por los que para algunos resulta tan extraño pagar un precio. Cuando se es del campo y se conoce de cerca lo que es la autosuficiencia, hay ciertos frutos, donde destacan los limones, que no se entiende comprarlos en el mercado.

(...) Claro, quería tener un limón, porque yo decía... «hombre, un limón para casa», aunque no gaste mucho pero siempre se gasta, y se da también y todo, ¿comprendes? Y digo «anda, pues para acá un limón». Como otras veces que tenía una vez lo que se le echa a las papas, un laurel de esos, y digo: «esto no trae cuenta, porque una rama de laurel esto va a llegar a las nubes», esto coge todo el mundo y lo arranqué, pero el limón sí trae cuenta (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El principal uso de a los limones locales deriva de su buen zumo y gran cantidad de corteza, que se emplean para la preparación de postres, como ya se ha mencionado, aunque también son sustitutivo de la sal como aderezo en platos y ensaladas.

- ¿Son limones de mucho zumo?
- *Muy duros...*
- ¿Y de sabor cómo están?
- *Agrio, agrísimos, los hay dulces también, pero yo no los he tenido nunca... yo no como ni un limón de esos ni para Dios. Ésta [su mujer] se lo echa muchas veces a la carne, a la ensalada, en vez de echarle sal le echa un limón pero, vamos, que tampoco usa muchos limones ella, pero aquí hay una prima de ella que le da un bocado al limón y se lo come como... como nada. (...) El limón para la carne y para las ensaladas,*
- ¿Y ya está? ¿No hacéis zumo de limón en verano?
- *Yo hago zumo de naranja. Apenas están buenas me tomo todos los días un zumo, yo y toda mi gente, cada uno un zumo de naranja.*
- ¿Y tú recuerdas antiguamente que el limón se utilizase para algo más?
- *El limón para los dulces, que algunos dulces también... para la conserva también, que vale un kilo de limón más de cuarenta duros ahora.*
- ¿Vendéis aquí algunos o no?
- *No, aquí no vendemos limones, ¿para qué? Déjalos allí y se van apurando poco a poco... yo no vendo limones. El limón es muy bueno, dicen que es muy bueno para todo, es bueno hasta para la tensión, dicen... dicen que exprimes un limón o dos o tres limones por la mañana temprano en ayunas y dicen que es buenísimo. Yo no lo he hecho, yo me tomo mi pastilla para la tensión y ya está, pero que lo apruebo, como hay*

muchas yerbas y muchas cosas que valen para esas cosas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En el caso de los naranjas locales, además del zumo, también se consumen en fresco. Sus frutos constituyen un alimento rico en vitaminas y azúcares. La elección de consumirlas directamente o en zumos, tanto la china como la imperial, depende de las preferencias personales y también de la maduración de las naranjas, pues las frutas más maduras recolectadas más tardías suelen destinarse para zumos, como ocurre hoy en día con muchas naranjas comerciales.

- Y las naranjas estas antiguas, la china y la imperial, ¿son de zumo o de comer?
- *De las dos cosas.*
- ¿Siempre se han usado de eso, de postre... no se ha hecho aquí mermelada? Porque eso se hace con las agrias esas ¿no?, ¿o las hacen aquí las mujeres también con éstas?
- *Aquí nosotros normalmente para zumo, para zumo y para postre y ya está. Y esas son muy buenas para zumo, la china.*
- ¿Cuál es la diferencia entre las de zumo y las de comer?
- *Es lo mismo que la uva zalema con las otras.*
- ¿Qué a lo mejor tienen las piel más dura o así?
- *No, que son más tempranas.*
- Ah ¿la más temprana cuál es?
- *La de comer, bueno de comer son todas. Cuando no había lo que hay hoy pues se comían las naranjas de la china, pero ahora con lo que hay hoy que empiezan los científicos a sacar cosas raras y cosas de esas pues ya...* (José Espina, Almonte).

Como se ha descrito en la caracterización, las diferencias entre la naranja china y la imperial hace que la china sea preferida para hacer zumos, porque su mayor grado de acidez produce zumos más refrescantes. La imperial, más dulce, es la preferida para comerse directamente.

Al igual que sucede con otras frutas, los restos en las casas se aprovechaban para echárselos al ganado. No sucedía con el limón, por su gran amargor y porque el excedente era mucho menor, pero sí ocurría con las naranjas.

- ¿Con los animales el limón nunca se ha utilizado para nada, no?
- *Con los animales no. Las naranjas sí, para los cochinos, para los perros, sí, y para las vacas también. Pero el limón no sé yo... es que el limón tampoco cunde tanto como la naranja. El limón está en las huertas grandes esas que a lo mejor hay un cuartón de limón, pero esos limones van todo para... afuera, o para el mercado...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

LA HIGUERA

Es la fruta para mí más rica que hay de todas ¡Qué me gusta en el campo por la mañana levantarme y coger dos o tres rosquitos e irme y comérmelos así con las brevas así tempranitas...! (María Josefa Villarán, Almonte).

Introducción

En este capítulo profundizamos en una de las plantas autóctonas de mayor arraigo en la zona y también muy difundida en Andalucía, la higuera.



Higuera bravía creciendo en la pared de un pozo. Almonte.

Ecológicamente se nos presenta como el frutal posiblemente más versátil de los que hemos caracterizado, gracias a su adaptabilidad a todo tipo de terrenos, desde arenas hasta suelos francos, desarrollándose incluso en las piedras (ver imagen anterior), llegando a veces a ser más fuerte que éstas, rompiéndolas con su abrazo. Además, aguanta muy bien las limitaciones hídricas así como las altas temperaturas y hasta las heladas.

Pero no sólo la higuera es valorada en los agroecosistemas gracias a que no evidencia sus limitaciones, sino que también es muy apreciada por la cultura local. Como frutal dentro de la agricultura tradicional ha cumplido a lo largo de la historia una importante labor social y ecológica, gracias a su baja demanda de trabajo o cuidados, su capacidad para combinarse con distintos cultivos cediendo su espacio a otros frutales con mayores limitaciones ecológicas, su fuerte salud y resistencia a plagas y enfermedades, y por producir gran cantidad de apreciados frutos que, entregados en dos cosechas en muchas variedades, son un aporte importante de calorías y azúcares, que han servido para mitigar el hambre en época de escasez, para endulzar la comida y los postres, como aperitivo en forma de fruto seco, y como alimento para el ganado de la finca, cuando lo había. Por añadidura sus frutos presentan gran capacidad de conservación una vez secados y pueden almacenar energía a lo largo del tiempo. Desempeña además un papel importante como planta pobladora inicial en el mediterráneo en zonas de amenaza de desertización, como también lo son el algarrobo, la palmera datilera, el palmito o la chumbera (ACOSTA et al., 2001; MELGAREJO, 2000:136).

En las localidades estudiadas podemos encontrarnos con dos formas de entender la higuera: como cultivo de producción en intensivo, comercial, y como frutal para el autoconsumo. Hay fincas famosas como el higueral de Torrecuadro, en Hinojos, el de los Cepeda en Almonte y otros más en el Entorno de Doñana que contribuyen de manera importante al monto total de higos que se producen en la provincia de Huelva donde la localidad de Lepe, como describirá más adelante un agricultor en un cita, es una de las primeras en este rubro. A escala mundial Turquía y Egipto son las que más producen y en Europa es España, con Baleares, el Levante, Extremadura y Andalucía, la principal productora, para secado mayormente. En esta zonas se busca el cultivo de brevas en zonas con microclimas templados que favorezcan la proliferación de frutos

más precoces (MELGAREJO, 2000:129). Para su consumo en fresco la variedad más utilizada en España es la colar, que se cultiva en Alicante (MELGAREJO, 2000:133). En el ámbito de la agricultura para el autoconsumo, gracias a su solvencia como frutal independiente, es muy común encontrar higueras en la mayoría de fincas, ya sean huertos, pequeños predios e incluso patios y corrales. En el sur estamos acostumbrados a su sabor y muy familiarizados con su estética.



Higueral Torrecuadro. Hinojos. Noviembre 2006.

La higuera es una planta originaria de Asia Menor, como indica su taxón *Ficus carica*, que deriva de Caria, región de esta zona que destacaba por sus higos según la describió el genetista ruso Nicolai Vavilov (SÁNCHEZ MONGE, 1974). Desde aquí se extendió, a través de Siria, a toda la cuenca mediterránea y hacia el siglo XIII a.C. Llegó a España (AGUSTÍ, 2006:417). Ya Columela hablaba de las higueras, categorizándolas como tempranas y tardías según la variedad y clima, allá por el año 30 d.C. Es tan antiguo este frutal que hay mayores referencias históricas que científicas. Hace unos 10.000 años que la higuera es importante en el mediterráneo (REBOUR, 1983). No se sabía sobre la fecundación de sus flores pero sí que había que colocar ramas de cabrahígos para conseguir el cuajado de flores en determinadas higueras, práctica que se sigue haciendo en la actualidad. Los fenicios y griegos y romanos son los que contribuyeron a su expansión (MELGAREJO, 2000:131). Se llevó a América poco después del descubrimiento (PLATAVIERA y GODOY, 1985). La higuera o *Ficus carica* L. es de la familia de las *moraceae* y como todas éstas, sus partes verdes contienen látex. Curiosamente, aunque es familia de las moreras, nunca se ha podido injertar o hibridar

en esta especie (WESTWOOD, 1982).

Aunque los higuerales son frecuentes en terrenos del este de Doñana, Villamanrique e Hinojos, parece que en Almonte no eran muy abundantes, aunque sí que la gente tenía higueras para el autoconsumo, como estaba generalizado para todo el área de estudio. Hay que tener en cuenta que la agricultura de pequeños agricultores con los que hemos trabajado no se relaciona con grandes terrenos de higueras en monocultivos, sino con pequeñas fincas donde había frutales y entre ellos higueras. Gracias a su carácter campal, la higuera ofrecía gran versatilidad para ser plantada en cualquier sitio, donde crece sola, incluso entremezclada con otros árboles frutales. Sólo hay que recoger sus higos cuando estén maduros. El resto del trabajo lo hace ella sola.

No, nosotros no nos hemos dedicado nunca a eso, nada más que lo hemos tenido como te he dicho, para casa, a lo mejor teníamos cualquiera dos o tres higerillas... (...) Sí, siempre le hemos quitado forrajillo, siempre le hemos quitado forraje, porque..., eso es, pero de decir de cuidarla como por ejemplo el olivo, no, como el olivo no. No se esmera uno como para decir voy a tenerlo... (...) Como nosotros no la queríamos para comer ni nada, nada más que para coger cuatro para casa, pues hay mostrenca, mostrenca es silvestre ahí. De vez en cuando un repasillo... Pero no cuidándola como medio de vida para nosotros (José Espina, Almonte).

En contraste con las grandes campañas de recolección y producción de históricos cultivos como la vid y el olivo en la zona, con los higos no ocurría lo mismo, quizá por necesitar de una infraestructura y un mercado organizado que no estaba desarrollado en Doñana. Es por eso que los monocultivos de higuerales son relativamente recientes. A pesar de poder encontrar grandes fincas que aprovechan terrenos marginales que se manejan con poca inversión, la higuera sufre en la actualidad un fuerte retroceso. Así ocurre en Hinojos, donde su cultivo fue significativo, y donde los higuerales que se recuerdan ya no existen como tales.

No se usan hoy los higos negros de la higuera. En Hinojos se han arrancado las viñas, las higueras, frutales ya no hay ninguno. (Fernando Díaz, Hinojos).

No, no, no, la gente lo tiene arrancado casi todo, igual que le he dicho antes de la higuera. La higuera antigua era la mejor breva que hay de todas. Es la mejor que hay de todas, la negra esa la mejor. Yo tengo dos todavía, es la mejor que hay, la más dulce...todo, pero la gente se ha

olvidado de eso y se han arrancado muchísimas, cientos y cientos y miles de higueras. (Manuel Orihuela, Almonte).

Uno de los destinos que han tenido estos terrenos marginales del Entorno de Doñana aprovechados para el cultivo de la higuera, porque no se percibían como adecuados para la producción agrícola, ha sido su repoblación con eucaliptos, por ejemplo.

- ¿Pero usted sigue teniendo las higueras en la finca ésa?
- *No, aquéllas las arrancamos nosotros y pusimos eucaliptos. Desde aquí se tienen que ver los eucaliptos. ¿Tú no ves aquéllos que están allí solos? Allí atrás están, estaban las higueras, y allí están los eucaliptos, nada más que los cortaron el año pasado y están más chicos..., están las metidas más chicas.*
- ¿Por qué quitó su familia las higueras, por qué las arranco?
- *Porque ya nosotros, ya mi madre no iba por... ya se puso demasiado vieja y eso, y ya no iba por las brevas ni por higos ni nada.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Otras circunstancias que han afectado a la recesión de la higuera, y a la estética del campo en general, es el progresivo contacto con las nuevas comodidades y la nueva definición de lo rural, donde tiene lugar una reorganización del espacio y los cultivos (ACOSTA, 2009). La higuera, muy presente en el pasado y agradecida por sus frutos, da cuenta en la actualidad de las incompatibilidades entre su naturaleza y los campos más domesticados, porque sus valientes raíces no son muy amigas del gris cemento de la casita y la piscina, y la gran cantidad de fauna auxiliar de la que se rodea no siempre es bien recibida por las nuevas generaciones.

- ¿Y usted tiene higueras?
- D.: *No tengo. En el solar tengo dos o tres chiquititas porque las ha puesto Jesús [su vecino], pero son negras.*
- L: *¿Para qué queremos tantos higos?*
- D.: *La higuera se come todo el cercado y se va hasta el pozo. Eso da miedo, todas las raíces que echa y se lo comían todo, las hormigas... por todos lados y lo arranqué, eso no...* (Diego Rodríguez y Lola Delgado, Villamanrique).

De esta manera hemos reparado en algunos aspectos que, junto con los que se irán describiendo conforme se desarrolle el capítulo, describen cómo la higuera es percibida en la actualidad y de qué manera esto afecta a la diversidad en la especie. Para continuar haremos primero mención, según la fórmula habitual en aquellos capítulos en que nos ha sido posible, a las variedades no locales más representativas

en la zona para que nos sirvan de comparación con las autóctonas y nos ayuden a entender mejor la realidad de la higuera local en Doñana.

Principalmente se pueden identificar dos variedades de higuera que conviven con las variedades locales identificadas. La *mayuna*, también denominada *gota de miel*, que es frecuente en Almonte. Apreciada por los agricultores por ser de las más tempranas, es bífera (de dos cosechas, higos y brevas) y sus frutos son de tonos claros, amarillentos y de buen tamaño.

- De higueras, ¿qué tipo de higueras ha conocido usted?
- M.: *Pues tengo una que se viene antes que ninguna higuera, que se viene un mes antes que todas las higueras.*
- ¿Cómo se llama?
- M.: *Yo no sé. Se pone no negra del todo, se pone así azuleja, azuleja, pero se viene un mes antes que todas las higueras. La breva es así, más clarita, pero después el higo es blanco. La breva tiene un color y el higo es blanco, blanco todo. Totalmente blanco. La breva de la misma higuera es tirando a azul, ahora el higo...*
- M.J.: *El higo es blanco, sí. Son muy dulces, muy dulces. Lo que es que echan muy poca fruta, la de brevas echa muy poca fruta. No es como las otras higueras que cargan...*
- M.: *Higos echa muchos, todos los vástagos que tengan así se vuelven todos higos.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

La otra higuera es la blanquilla, la cual no ha de confundirse con la higuera blanca local. Esta blanquilla sólo da la cosecha de higos (la blanca también da brevas). Sus frutos son de tonos blanquecinos y es conocida tanto en Hinojos como en Almonte. La mayoría de las veces es referida como higuera blanca o blanquilla de Lepe, utilizándose el mismo nombre que su homónima en Galaroza, la higuera *de Lepe*.

- ¿Qué tipo de higuera ha conocido?
- *La blanquilla y la negra normal. La blanquilla que sólo daba higos blancos, no brevas.* (Luís Cano, Hinojos).

El blanco, que son leperos, pero aquí se crían también. El higo blanco. Porque eso una generación que en Lepe hay muchos. Donde más higos se han criado aquí en la provincia de Huelva. (...) Esas leperas no echan brevas. No echan nada más que higos. En cambio hay otras que se crían por aquí que echan higos y brevas. Por ejemplo, la blanca también. La breva es un poquito roja, coloradita. (...) Sí, rosita cuando está madura. Este año que viene te voy a traer, si me acuerdo, de un muchacho que tiene una puesta ahí en el arroyo. Este año fui a injertarle dos naranjos y me comí dos higuitos que tenía. (Antonio Medina, Hinojos).

Como ocurre con muchas variedades locales, recibe el mismo apelativo

blanquillo/a que se utilizaba para distinguir entre variedades, como ocurre con el damasco y el peral. Otro ejemplo más de la fuerza de este epíteto para describir y clasificar frutos.



Higos blanquillos. Frutos maduros. El Rocío.

- *Sí, lo mismo que la higuera. También hay un tipo zafarí que nada más que echa higos, no brevas. Y una blanca que será de la zona de Huelva, de Cartaya o de la zona de Lepe o por ahí, donde antiguamente vivían de eso, de la higuera. Pasaban [secaban] muchísimos higos, claro, se dedicaban a eso y ya digo, yo he conocido eso.*

Después hay otra que es la nuestra de toda la vida, que el nombre hay que buscarlo en otro lado. Ésas son de higo y breva, ésas negras, y la blanca también, la zafarí no.

- *¿La zafarí es la única que echa sólo higos?*

- *La zafarí echa nada más higos.*

- *¿Y esta que dice usted, de toda la vida, que son negros?*

- *Negros y más gordos, pero no tienen el negro tan azulado como la castellana, más suavito, más clarito, pero vamos, negras...*

- *¿Y de esas higueras puede tener alguien?*

- *Sí, de ésas sí hay a montones, todos los que quiera.*

- *¿De ésas [higueras negras] que dice usted de toda la vida?*

- *Sí, sí, muchos, pues no sé si tendrá Juan ahí en el cercado... Yo me parece que le he visto en el cercado higueras de esas. Vamos, que yo las he tenido y las he arrancado. Yo tenía aquí dos, una zafarí y otra negra, allá donde yo tenía antes los olivos tenía también... Había más de una y dejé una sola. Pero las quité. Eso era nada más para los pájaros y para la gente y el día que yo quería coger alguna no podía, je, je, había llegado otro antes que yo. (Gregorio González, Villamanrique).*

Con este informante de Villamanrique se puede ver lo usual de tener higueras, algunas en los corrales y los cercados, para el consumo propio y el de los vecinos y amigos, dando libre acceso a la gente para que entre y coja higos cuando apetezca.

Mientras que los higos se pueden coger libremente, no ocurre lo mismo con las naranjas, con las ciruelas o con otros frutos. Son frutos singulares en esto. Parece que se comparten más que el resto, quizá por su carácter de frutos que no se venden, que además no suelen recolectarse de manera simultánea, todos a la vez, lleva a esta situación donde cualquiera se puede servir de ellos poco a poco. Y se comparten, se socializan, y sirven para socializar.

La cita anterior nos sirve además para introducir así las variedades locales de higueras en el Entorno de Doñana: la **higuera negra**, la **higuera blanca**, la **higuera zafarí** y, omitida en este caso por tratarse de un testimonio de un manriqueño, la **higuera zarahíla**, que está limitada a la zona de Almonte.

Antes de describir las variedades de higuera local nos detendremos brevemente, como hemos hecho con otras especies, para presentar otras variedades también reconocidas como propias pero que no se han podido localizar. Entre estos higos se encuentran unos que son descritos bajo el nombre de *bernizos*, de tamaño intermedio y redondos. Se han conocido por Hinojos y no se han descrito en otras zonas.

Hay una variedad que nosotros... no sé cómo se le llamaban, echaba sólo higos, pero echa a partir de agosto y todavía puede tener algunos higos. A eso le decían bernizo, morado, así larguito, gordo, como un huevo gordito. (Antonio Medina, Hinojos).

También hay una higuera que denominan *papuerca*, de frutos oscuros descritos como azulados, que tampoco se ha podido localizar, y de la cual algunos dicen que no es autóctona. Como pasaba con la higuera *de Lepe*, la higuera *papuerca* tiene un cultivar autóctono homónimo en la sierra de Huelva, pero es diferente a la descrita en Doñana: la *papuerca* de Doñana sólo da higos y la *papuerca* en Galaroza es bífera, da higos y brevas.

Otra higuera aparece con el nombre de *castellana*, bífera con higos oscuros, pero la información que se ha podido conseguir es muy pobre.

- ¿La castellana cómo es el higo?
- *La castellana es muy negro, un negro azulado, y hace en el cabo así, como del pezón, pues hace muy larguito. Pero después hay otra que es la nuestra de toda la vida, ésta que echa la breva muy redonda, muy redonda y más gorda que la castellana. Echa su cosecha de brevas y*

después los higos, y la castellana igual (Gregorio González, Villamanrique).

Ya en el terreno de las locales caracterizas, presentamos primero la **higuera zarahíla**, que parece estar reducida a la geografía de Almonte. Aunque sí que se describe en las entrevistas de Villamanrique, no se han encontrado ejemplares fuera de Almonte. Es una higuera que sólo da higos.

Ésa es muy antigua aquí, la zarahíla es muy antigua. (José Espina, Almonte).

- *Higueras, pues sí. Hay la higuera blanca, la higuera negra, hay otra que le dicen gotas de miel. Que yo tengo ahí dos higueras y las dos higueras tienen cuatro clases de brevas, porque está injertada. Están injertadas, la mitad en una variedad y la otra en otra. Así que en dos higueras tengo cuatro clases de brevas.*

- *¿Cuál más?*

- *Zarahílas, hay otras que le dicen zarahílas.*

- *¿Que la breva es pequeñita, el higo es pequeñito negro?*

- *Es pequeño, el higo es pequeño, sí.*

- *¿Muy rojo por dentro el higo?*

- *Sí, sí es rojo por dentro, sí.* (Manuel Acosta, Almonte).



Higos de zarahíla. Septiembre.
Almonte.

La **higuera zafarí** ocupa en Villamanrique e Hinojos un lugar parecido a la zarahíla en Almonte, donde se conoce pero no se cultiva. Parece que la higuera zafarí sea la misma que se describe para la localidad de Pilas (población cercana a la zona de estudio por el sureste) donde recibiría el nombre de moñigal. Zafarí también es descrito con sus variantes zafardí o safardí. Como veremos con su homónimo entre los granados locales, podían ambas variedades recibir nombre en virtud de un personaje

histórico musulmán en los tiempos de Al-Andalus.

- *Como una higuera que tengo yo una [higuera negra] que echa brevas y higos, pero la otra es zafarí, que sólo echa higos. Aquí en el pueblo le decimos zafarí, en Pilas le dicen moñigales, en cada sitio un nombre, a la misma higuera, al mismo árbol. Moñigales y aquí zafaríes, que nada más que echa higos, un higo negro rayado, gordo, más hermoso que Dios, lo mismo que el otro, nada más que es más gordo que el otro.*
- *¿Y esa higuera la conoce de toda la vida, la zafarí?*
- *Ésa la cogí yo de un primo mío y me traje un cacho de palo así y lo enterré y he sacado la higuera.*
- *¿Cuáles le gustan más,? ¿Qué higos, los zafaríes o los otros?*
- *Aquéllos le tiran todas la gente más que éstos [zafaríes].*
- *¿Y algunas también antiguas que hayan conocido por aquí? ¿Otro tipo de higos?*
- *Ah, y unas higueras que eran blancas, que echaban higo y breva.*
(Manuel Escobar, Villamanrique).

La higuera zafarí es una variedad unífera, que sólo da higos, y que son muy apreciados por la gente de allí. Son además muy aptos para pasarlos y consumirlos en seco.



Higo zafarí.
Agosto.
Villamanrique.

Como aparece en la entrevista anterior, la **higuera blanca** es conocida en Villamanrique, pero también en Almonte e Hinojos, donde se han localizado numerosos ejemplares. A diferencia de la blanquilla que antes presentamos, la blanca da higos y brevas.

El nombre de higuera blanca no se debe a que sus frutos sean blancos, pero sí que se elige con ello el opuesto a los colores oscuros del resto de higos y brevas de las

otras higueras. Se nos aparece aquí una categoría descriptiva importante en la distinción de frutos, en este caso de la higuera, donde desde el conocimiento local se hace una diferenciación basada en la dualidad claro-oscuro, donde los tonos claros, como se verá en el epígrafe de caracterización, refieren verdaderamente a tonos verde-amarillento, que se contraponen a los tonos azulados-negros del resto de higueras. De esta manera la higuera blanca parece recibir su nombre porque no tiene los frutos oscuros, aunque tampoco los tiene blancos, claro está.

- ¿Qué tipos de higueras ha conocido usted aquí?
- *Negra y blanca. La higuera blanca, los higos son muy dulces.*
- ¿Hay otras variedades?
- *Blancas o negras. La variedad que hay es que hay higueras blancas que echan nada más que higos [blanquilla], y ésta echa brevas e higos blancos, la de mi sobrino. Tiene dos variedades.* (Diego Sánchez, Hinojos).

Si recordamos, en otras especies como el damasco y el peral, por ejemplo, se da esta misma situación de utilizar la idea de blanco para distinguir las variedades de frutos más claras.



Higuera blanca. Higo.
septiembre. Almonte.

La **higuera negra** se nos presenta como la más extendida en la zona de estudio y la que siempre aparece en las entrevistas. Tiene, como la blanca, dos cosechas de frutos, es decir, también es bífera. Quizá por ser la más antigua o quizá por ser la más extendida en muchas ocasiones es descrita como la higuera normal cuando se refiere a

las autóctonas. Sirve de referencia comparativa, por sus frutos negros, eligiéndose los higos frente a las brevas para describir los frutos de este cultivar. Curiosamente uno de los mantenedores (sólo este informante), la describía como higuera *colá*, que es una higuera conocida que se cultiva en el Levante. La higuera negra en Almonte es la que predomina sobre el resto de higueras, mientras que en Hinojos la blanca le hace competencia.

- ¿Casi todas son negras, no?
- *Son las antiguas nuestras, cada uno que tiene finca tiene una higuera o dos, eso es, normalmente. Ahora la blanca...*
- ¿Es más débil la blanca o qué?
- *No, es una higuera buena, es una higuera buena.*
- ¿Y entonces por qué crees que no...?
- *Porque la gente ... porque la higuera negra para nosotros es mejor que la blanca. Más rica, eso es, esta también está muy buena pero...* (José Espina, Almonte).



Higuera negra. Frutos. Agosto.
Villamanrique.

Por último mencionaremos brevemente, como hemos hecho en otros capítulos (ya que nos ayuda a componer una imagen más completa del mundo de las higueras locales en Doñana), las higueras que brotan de manera natural en un terreno, fruto de la diseminación de las semillas, no plantadas intencionadamente, que se denominan higueras bravías. Generalmente resultan ser higueras macho que no dan frutos, las cuales desde la agronomía se denominan higueras locas o cabrahígos. Estas higueras silvestres o bravías son descritas con más profundidad en el epígrafe de siembra y reproducción. Los higos de estas higueras locas son fibrosos y se terminan cayendo.

- *Las higueras bravías echaban higos pero se le caía, no echaba ni breva ni higo.*
- ¿Y esos higos se han utilizado alguna vez?
- *¡Qué va! Echaba el higo y se secaba.* (Ramón Panadero, Hinojos).

Caracterización

- Las higueras antiguas [en Almonte no es conocida la zafarí] son de tres tipos, la blanca la negra y la zarahíla, ¿no?.
- *Eso es.*
- ¿En el árbol se diferencia, por ejemplo, una higuera blanca de una higuera negra?
- *Hay algunos árboles que sí se distinguen. Por ejemplo, esa zarahíla se distingue.*
- ¿Por qué?
- *Tiene otra forma en el palo.*
- ¿El palo [de la zarahíla] es diferente con la negra y la blanca?
- *Es diferente, sí. No tiene tanto vicio como la colá esta nuestra [la negra]. La colá es más bravía y los palitos son más gordos. Y a la blanquilla le pasa igual.*
- ¿Y en el fruto también se distinguen, no?
- *En el fruto es donde se conoce más que en ningún lado, porque ahí ya te presenta ya lo que es.*
- ¿Y la hoja se diferencia también?
- *También se diferencia. Son más chiquitas las hojas de la blanca.*
- ¿La hoja de la blanca comparada con la de la negra se distingue?
- *Sí, lo que pasa es que ahora [en enero] no las vamos a poder ver porque están peladas.*
- ¿En el tronco me dices entonces que no se diferencian la higuera blanca de la negra?
- *No sé, yo creo que no. En la hoja sí se le nota que es más amarillita, más blanca, más blanca. (José Espina, Almonte).*

En esta cita que presentamos introduciendo la caracterización de las higueras locales en Doñana el conocimiento local deja constancia de categorías fundamentales para delimitar cómo se perciben las diferentes higueras locales. Por un lado vemos cómo lo descrito como vicio de las ramas refiere al hábito de crecimiento de la planta, al vigor y la capacidad de producir madera de las distintas variedades. Así el agricultor anterior, a su manera, nos describía la negra como una higuera con más vicio que las otras, una higuera que, como se puede ver en las tablas de caracterización, presenta más vigor que el resto y tiene un ramaje más largo y grueso.

Otra categoría que no pasa desapercibida al conocimiento local es la morfología de las hojas y sus tonalidades, siendo descrita la blanca como de hojas más pequeñas y amarillas que el resto en este caso.

Por último podemos prestar atención al descriptor fuerte según la percepción

local, como se expresaba en la cita anterior, que no es otro que el fruto, el higo. De esta manera el informante dice: *en el fruto es donde se conoce más que en ningún lado porque ahí ya te presenta lo que es*. Con una frase llena de deferencia y protagonismo hacia el frutal, el agricultor señala cómo es la propia planta quien ofrece su carta de presentación con la muestra de sus frutos, diciendo “aquí estoy” en el escenario social.

Por lo general, la mayoría de las higueras caracterizadas durante nuestro estudio eran higueras que, aunque incluidas dentro de los frutales cultivados en las fincas, recibían cuidados limitados, con lo que la planta tenía un hábito de crecimiento muy cercano al que inspiren sus genes y retoque el medio. Desde la agronomía se describe la higuera como árbol caducifolio que puede alcanzar los 8-10 m de altura aunque en condiciones desfavorables adopte forma arbustiva (MELGAREJO, 2000:136). Menos la higuera zarahíla, el resto de árboles se han descrito como vigorosos, como puede verse en las tablas de caracterización, siendo la negra la de mayor vigorosidad, que presenta además alto grado relativo de bifurcación en el crecimiento de la rama, expandiendo la planta en el espacio y dándole mayor volumen a nuestros ojos.



Higuera Negra. Almonte.
Agosto.

Viendo los árboles en invierno, desprovistos de hojas, se puede mejor apreciar el porte de las higueras locales, así como también su ramaje, observándose la predominancia de la forma llorosa pero vertical de la higuera negra y la mayor horizontalidad de las higueras zafarí y zarahíla.



Higuera Zafarí.
Villamanrique.
Agosto. Romero.

Por lo general la higuera presenta un sistema radicular fasciculado, con raíces fibrosas, abultadas, superficiales y muy robustas y extensas (FLORES, 1990). Aunque no desarrolla raíz pivotante (MELGAREJO, 2000:137), gracias a este potente sistema radicular la higuera puede explorar grandes superficies y profundidades. El agricultor tiene entonces que ser cuidadoso de no partir con el arado las raíces superficiales, pues a veces alcanzarán extensiones inesperadas. De ser así, aflorarán las raíces y descubrirán sus tonos rojizos, del color del boniato, como describe el siguiente agricultor. Es tan *brava* la higuera, como se dice desde lo local, que puede hasta vivir en las grietas de las rocas.

- ¿Y llegan las raíces muy profundas?
- *No, las higueras no ahondan para abajo.*
- Es para arriba, o sea, es a lo largo.
- *Sí, a lo largo.*
- ¿Eso puede tener unas raíces larguísimas ¿no?
- *Uh, las higueras muy de eso. Ésa que está ahí sintió cuando arranqué la viña esa que tenía, tenía la... se me había metido en la viña la higuera esa. Mira, unas higueras, unas, unas raíces así de gordas, que tienen el color del boniato.*
- ¿Sí, colorada?.
- *Como el color del boniato, así de gordas y de largas joh!, de largas yo qué sé, llegaba como casi al naranjo aquel.*
- ¿Allí sí, eso cuánto es? es una barbaridad
- *Estas higueras, ¿estas higueras llegan aquí? Pues ahí llegan. Unos, unos látigos, y la sintió porque la arranqué la viña con un tractor con unas cuchillas por debajo y le partió, le partió qué sé yo las raíces..., lo que pasa es que eso es durísimo, se ha llevado unos cuantos de años muy triste.* (José Espina, Almonte).

En la higuera negra se aprecia mayor tendencia a emitir chupones, al igual que la zafarí, y pocos en la zarahíla, correspondiendo con su menor vigorosidad



Higuera Blanca. Almonte.
Marzo.

Su tronco es de corteza lisa y color gris ceniza, de tonos marrones en las ramas y ramos, con mucha ramificación sobre todo en la negra. La madera de la higuera suele ser poco densa, de manera que incluso se han documentado durante el trabajo de campo higueras, en este caso de la variedad zafarí, que se han partido con los vientos pero que, gracias a su capacidad de enraizamiento y a su *vicio*, tan pronto como se derribaron se puso un esqueje en el suelo, agarró y se hizo un árbol de nuevo.

Ésa [higuera zafarí] tiene tres años, que se arrancó con el troncón aquél y se arrancó con un vendaval que vino y me lié a pisotearla y eso, y agarró. Y salieron dos varetones... y le dejé dos, uno para acá y otro para allá. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zafarí.
Febrero.
Villamanrique.

El tronco de la negra es el más oscuro y la zafarí es más lisa y más blanca. Como se puede ver en la imagen superior, un aspecto que llama la atención en los ramos y brotes más distales, aquellos que tienen no más de un metro de longitud, son las cicatrices que los peciolos de las hojas dejan en el brote tras caer, que se presentan en posición alterna. Señalándonos estas cicatrices en la rama de una higuera, uno de los informantes nos enseñaba:

Eso no es de haber sido podado, eso es que ahí había una hoja. (José Espina, Almonte).

La fragilidad de su corteza también la hace más sensible al agrietado con el sol, causando el debilitamiento de ramas y aumentando su susceptibilidad a los parásitos (FLORES, 1990:27).

- ¿Y la madera de la higuera es fuerte o no?
- *La higuera, la madera de las higueras no es la mejor para las candelas para nosotros para calentarnos. Duele mucho la cabeza con el humo. No sé lo que tiene la higuera que no es la mejor para la candela para nosotros. La madera de las higueras no sirve ni para carbón.* (José Espina, Almonte).

Su copa voluminosa y globosa haría de la higuera un árbol ideal para dar cobijo y sombra en pozos y otras infraestructuras agrícolas que pueda haber en los campos, así como para el ganado durante el estío. A pesar de esto hay información que desacredita la bondad de la sombra de la higuera, información que relaciona el beneficio de su amparo con irritación en la piel. Hay quienes la desacreditan por ser guarida también para muchos insectos y fauna silvestre que a veces pueda incomodar al que busque descanso. De una forma o de otra parece que la sombra de la higuera no conseguía nunca satisfacer el momento de descanso del jornalero o el agricultor.

Porque la higuera es muy tupida, se acostaba debajo de una higuera a lo mejor a descansar un rato y se levantaba con un dolor de cabeza... No sé por lo que es, será por respirar tantas veces el aroma que despide la higuera... es posible. A muchos les ha pasado eso, se han levantado con un dolor de cabeza de las higueras. (José Espina, Almonte).

Otros se jactan de que nunca les haya pasado nada a pesar de haberse servido con frecuencia de la sombra de la higuera.

Yo en el cerro aquel, que tenía higueras, tenía yo un cochino para criarlo en el verano y se ponía el cochino con siete u ocho arrobas, o diez, y me lo traía para casa. Y yo dormía allí con los cochinos. En la misma higuera

no, pero en la otra higuera que le seguía tenía la cama también. Y... yo estoy aquí todavía. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zarahíla. Almonte. Septiembre.

Las hojas maduras de la higuera pueden presentar diferentes formas y aspectos, quedando esta heterogeneidad definida según el número de lóbulos y la profundidad de éstos. En las tablas de caracterización de la higuera se establecen las diferentes formas tipo, una de ellas es la que se muestra en la imagen inferior. Botánicamente se definen como hojas grandes, en forma de palmera, coriáceas, alternas, con grandes estípulas, de haz verde intenso y brillante (más oscuro en la higuera zafarí) y con el envés áspero y de color más claro. Normalmente presenta vellosidades exceptuando la zarahíla y con nervios o venas muy marcados y blanquecinos, en forma de palmera.

Predominan las hojas de tres a cinco lóbulos y no muy profusos, aunque puede haber hojas apenas lobuladas y hojas como las de los chupones, con lóbulos pequeños, mucho más marcados y divididos, como se puede ver en la imagen del epígrafe dedicado a la poda. Cuando se realice un examen de hojas de higuera, así ocurrió durante el trabajo de caracterización en la higuera, hay que cuidarse bien del contacto con las hojas, pues sólo con tocarlas y manipularlas se producen eritemas cutáneos de

diferentes grados, que se acentúan durante la primavera.



Higuera negra. Haz y envés de hojas. Marzo. Villamanrique.

El examen de las hojas de las higueras locales ayudó también a distinguir cultivares según los caracteres agrupados más comunes en la morfología de sus hojas. Las hojas más grandes son las de la higuera zafarí, con un promedio de casi 21 cm de largo por 19 de ancho, seguida muy de cerca por la negra. Las de hojas más pequeñas son la higuera zarahíla (la que más) y la blanca, que llega a los 15 cm de largo por 14 de ancho. Las hojas se distribuyen en la parte más distal de la copa, no siendo frecuentes en las partes internas del árbol.

- ¿Y la hoja se diferencia también?
- *También se diferencia. Son más chiquitas las hojas de la blanca. En la hoja sí se le nota que es más amarillita, más blanca, más blanca.* (José Espina, Almonte).

Como se puede ver en la tabla de caracterización, predomina en todas las higueras la hoja tipo E y G (tres lóbulos y amplios, como en la imagen siguiente), con excepción de la zarahíla donde predominan las hojas tipo B (de cinco lóbulos y espatulados, como de la imagen anterior). Las de la higuera zarahíla son de la forma denominada *espatulados* (más estrechos en la base y más amplios en el ápice).

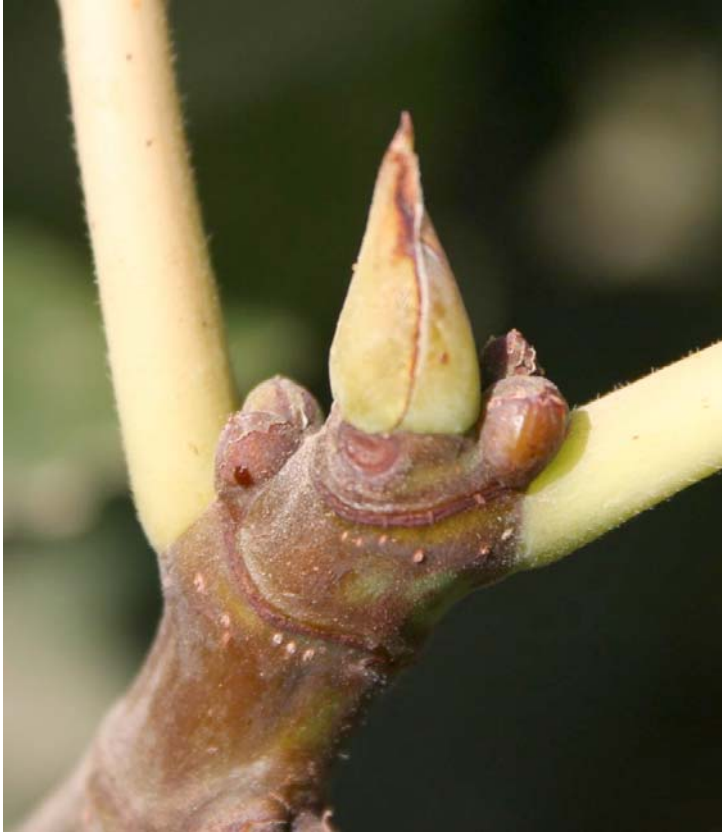


Higuera zafarí. Hoja.
Villamanrique.

Los bordes de las hojas también son diferentes según la variedad, siendo dentados en las hojas de la higuera blanca y mucho más lisos en el resto de higueras, donde la negra y la zafarí pueden mostrar dientes en la parte apical del lóbulo central y tener el resto de márgenes ondulados sin llegar a ser dentados.

Un último elemento en las hojas de las higueras son los peciolos, de considerables dimensiones (sobre todo si comparamos con otros frutales), más grandes en la negra y zafarí y algo más pequeños en la blanca y zarahíla (la que menos). Tienen tonos verdes claros y algo más amarillentos en la higuera zafarí.

Dejando atrás las hojas, otro elemento importante en la anatomía de la higuera son las yemas, las más grandes que el observador puede apreciar si compara entre frutales en Doñana. Suelen encontrarse en dos lugares en los brotes: axilares con respecto a las hojas, que suelen ser yemas mixtas, con dos yemas de flor y una central vegetativa (que dará origen a nuevo brote o a una hoja); y terminales (al final de un brote) que suelen ser de madera, como se muestra en la imagen siguiente. Como apunta Melgarejo sobre la fenología de las yemas, suele ocurrir que en la cicatriz de las hojas caídas (las hojas se pierden con la entrada del invierno, en noviembre en Doñana, aunque unas más tarde que otras) se observe una yema de madera puntiaguda y una yema en grano de pimienta, que se corresponden con una futura hoja y una futura breva respectivamente. A esto se denomina sicono en latencia, que se verá más adelante en la caracterización de los frutos (MERGALEJO, 2000:138).



Higuera negra. Agosto. Yema terminal de madera y yemas axilares de flor. Almonte.

- ¿Las brevas cuándo las da, en primavera?
- *La breva, exactamente, para primavera.*
- ¿Y los higos para verano?
- *Y el higo tarda un mes o dos más tarde.*
- ¿Y echa flor?
- *No, eso no echa flor. Yo no he visto higueras en flor nunca. Echa un botoncito aquí [señala una yema en un brote]...*
- En la yemita.
- *Eso es, un botoncito, y no echa flores, sino un pezoncito y va cada vez más gordito, más gordito... hasta que se forma el higo o la breva.* (José Espina, Almonte).

Como vemos en esta cita donde el conocimiento local pone en relación las yemas, inflorescencias y frutos, las higueras presentan esta peculiaridad de, aparentemente, no poseer flores. Las flores en las higueras son bastante diferentes al resto de frutales que en este trabajo se presentan. La percepción local no falla cuando dice que nunca *ha visto flores en la higuera*, ya que la idea que todos tenemos de una flor verdaderamente no encuentra su representación en la realidad de este árbol. Por eso podríamos decir que las higueras no tienen flores, nunca vemos la típica flor con pétalos de colores donde se originará el fruto. Melgalejo comenta la anécdota de cómo Linneo se equivocó en su publicación de 1737 clasificando la higuera entre las plantas criptógamas porque no consiguió ver sus flores, ya que éstas están insertas en las paredes de los receptáculos que las engloban, que terminan transformándose en

higos o brevas (MELGAREJO, 2000:142).

Dependiendo del tipo de higuera, en un mismo árbol nos podemos encontrar con flores femeninas, masculinas o ambas. Según Flores, las inflorescencias son de color rosado o blanquecino y no pueden ser vistas sin seccionar el receptáculo (FLORES, 1990:29). En los siconos (así se denomina a estos receptáculos, el *pezoncito* que se describe en la cita más arriba) con flores masculinas y femeninas en su interior, las flores femeninas se disponen en el centro y las masculinas en la periferia superior, próximas a una salida al exterior que tiene el higo o la breva (AGUSTÍ, 2006:418). Este pequeño poro al final del fruto, que se denomina ostiolo, sirve de orificio de comunicación con el exterior para permitir la polinización de las flores en su interior (MELGAREJO, 2000:139). Las higueras locales en Doñana tienen el ostiolo de diferentes dimensiones y formas, siendo más grande en la negra y más pequeño en la zafarí.



Higuera zafarí.
Agosto.
Vilamanrique.

Lo que ocurre es que en las higueras en lugar de flores nos encontramos con inflorescencias o siconos, constituidos por un pedúnculo y un receptáculo. Esos receptáculos, los higos y brevas, tienen forma y color variable, son carnosos y dulces, comestibles, y en el interior contienen los frutos que antes fueron flores, y que son descritos por la agronomía como aquenios. Son como pequeñas semillitas, de pequeño tamaño y con un periantio carnoso y dulce. Son además difíciles de destruir y prácticamente indigeribles (FLORES, 1990:30). Los siconos se corresponden por lo tanto con el higo y la breva, que no son frutos aunque lo parezcan. Son estos receptáculos de las flores que se han hinchado, que se vuelve carnosos tras la

fecundación y que forman una masa que finalmente será la breva o el higo, según la fecha de madurez, y entre los cuales no existe diferencia morfológica ni genética (FLORES, 1990:30).

Las flores masculinas tienen tres sépalos y tres estambres, y las femeninas cinco pétalos, un estilo, dos estigmas de tamaño desigual y un solo carpelo; el ovario es súpero (FLORES, 1999:29). El resultado es que las flores son desconocidas para el conocimiento local, aunque este egoísmo innato de la higuera es después compensado con la abertura espontánea de los siconos (higos y brevas) cuando llegan a su máxima madurez, cuando ofrecen al exterior las semillas y la pulpa de sus frutos para que los pájaros ayuden a su propagación.



Higuera zafarí.
Fruto abierto. Se observan los achenios o semillas. Final de agosto. Villamanrique.

Según el tipo de flores que tienen las higueras, desde la ciencia se hace una clasificación en tres diferentes tipos: higueras macho o cabrahigos, higueras comunes e higueras esmirna.

Las higueras que no tienen flores femeninas, (en realidad sí que tienen, pero son flores femeninas de estilo y estigma cortos, que no pueden ser fecundadas y se denominan agallas), producen frutos que se quedan fibrosos y no sirven para el consumo. A estas higueras se les denomina higueras macho o cabrahigos, de las cuales tenemos el ejemplo en la higuera bravía que se presentó anteriormente. Estas higueras son importantes porque en el interior de sus frutos se reproduce una avispa (*Blastophaga psenes*) que acaba llevando el polen de estas flores a las flores de las higueras tipo esmirna para así ser fecundadas, proceso que desde la ciencia se

denomina caprificación.

Las otras higueras que sí tienen flores femeninas de estilo y estigma largos, dan lugar a frutos comestibles. En éstas se distinguen dos tipos: las comunes, cuyos frutos se desarrollan de forma partenocárpica, es decir, sin fecundación (como ocurre en el limonero de Almonte, por ejemplo); y las tipo esmirna, que sí tienen que ser fecundadas. Las esmirna sólo producen una cosecha, de higos, por lo que se denominan uníferas, mientras que las comunes pueden ser de dos tipos: las que producen dos generaciones de frutos, una al principio del verano y otra a finales del mismo, que se denominan bíferas; y las que sólo dan higos, que son uníferas.



Higuera negra (bífera). Brevas maduras e higos en desarrollo en el mismo ramo. Agosto. Villamanrique.

Se podría suponer que las higuera locales son en su mayoría comunes, pues los agricultores no han hecho nunca referencia al proceso de caprificación ni se han observado durante el trabajo de campo prácticas asociadas a ello. En otras zonas cercanas a Doñana, como en Villablanca, por ejemplo, sí que hay ciertas higueras que necesitan la ayuda del cabrahigo para producir higos, pero en los cultivares de Doñana no parece que esto sea necesario. En tales casos o bien los agricultores plantan estas higueras en sus fincas o colocan ramitas con higos del cabrahigo en las ramas de sus higueras, para que la blastophaga pueda hacer su trabajo.

Una vez que el fruto se ha desarrollado, bien en su primera cosecha en las

variedades bíferas o en la cosecha principal de verano (los higos), podemos olvidarnos de estos complejos procesos para centrarnos en la morfología de éstos.

Según algunos autores la forma de los frutos parece ser el criterio más estable para caracterizar las higueras (ESTELRICH, 1910). En la imagen siguiente podemos ver de un rápido vistazo una comparativa entre los diferentes frutos, distinguiendo características más notorias como el color de la piel y de la pulpa. Es fácil predecir que en el campo, a pie de árbol, sería complicado distinguir entre tipos de higos con sólo ver su color exterior, aunque muchos agricultores han demostrado suficiente destreza para ello. Con la selección de los frutos que se muestran podríamos dos grupos: los higos de la higuera blanca por un lado, y los de las higueras zafarí, negra y zarahíla por otro. En una misma higuera, además, estos tonos variarán según condiciones como la madurez o la exposición al sol, por ejemplo.



Comparación de tonalidades entre frutos de higueras locales en el Entorno de Doñana. De izquierda a derecha: higos de higuera blanca, negra, zafarí y zarahíla. El tamaño no es representativo.

(...) Solamente que cuando el higo o la breva [madura], es blanco [en la higuera blanca]. No es que sea blanco, es... tiene un color ¿cómo te diría yo? Amarillito muy claro. Muy claro, ¿sabes? Así color de la malva esa, más... Bueno más clarito. Más amarillita.

- ¿Y la zarahíla es más moradita, más morada?

- *La zarahíla es moradita.*

- ¿Y la negra?

- *La negra es más negra, más negra.*

- ¿Las distintas variedades se diferencian en el árbol?

- *Sí, sí claro, unas son más grandes, otras son más tiernas, la nuestra, la colá esta nuestra [la negra], es muy tierna.*

- ¿Y ésa es muy tierna? ¿Y cuál es más rica?

- *Todas, esa tiernecita [la zarahíla]... porque ésa no sirve para exportación, y si la coges para exportación pues resulta que le quitas*

todo el sabor que tiene, porque lo suyo es en madurita. (José Espina, Almonte).

Para más precisión en la descripción de los frutos, atendiendo a las tablas de caracterización, podríamos decir que los higos de la zafarí son más azulados y más grandes, los de la zarahíla más alargados y los de la negra más redondos. También el color y forma de la pulpa es una parte que nos ayuda a diferenciar unos frutos de otros: con piel morada, la pulpa de la negra es roja y en la zafarí es blanquecina; en la zarahíla la fruta no tiene apenas cavidad, estando la pulpa bien apelmazada o prensada; en la blanca la pulpa es de un rojo intenso y brillante.

Esto lo que le pasa [a la higuera zafarí] es una cosa. Los higos que echa no valen ahora. Estos higos que tienen no valen, y mira cómo están, éstos se le caen todos [señala cómo siconos atrasados que serían brevas se caen en esta higuera que sólo da higos]. Y cuando pase un poco de tiempo echa higos otra vez, porque éstos no valen, están negros ya y no valen. Están echados a perder. Conque echa la fruta antes que la otra [que la negra] y se le cae la fruta. Y después echa otra nueva... Ésta [la negra] no, ésta es al revés, ésta tiene brevas la primera cosecha....

- ¿En qué se diferencian, en la cosecha, cuál tiene más producción? ¿La blanca, la negra, la zafarí?

- *Estos higos [los de la zafarí] son mejores que éstos [los de la negra], son más gordos y más dulces.*

- ¿Y el pellejo cuál es el más basto de todos?

- *El pellejo que tiene ésta [la negra], tiene el pellejo más basto que ésta [la zafarí]... y otro comer mejor.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zafarí. Marzo.

La cita anterior refería a estas brevas en la zafarí, que se caen sin llegar a desarrollarse bien. Villamanrique.

Como se verá, siempre que hablamos de los frutos de la higuera se habla de higos y no brevas. Tanto el higo como la breva de la misma variedad son anatómicamente iguales pero las dimensiones sí que varían, pues normalmente la cosecha de brevas es menor que la de higos, lo que repercute en el mayor tamaño de las brevas. El conocimiento local asevera esto y nos ayuda también a comprender esta cualidad.

- ¿Y la breva [de la zarahíla] también es colorada, es morada?
- *Hay brevas negras y... La de ésta es un poquito tirando a moradita, no es negra negra como la que tenemos aquí nosotros colá [higuera negra], que se llama colá. Esta zarahíla es un poquito, tiene otro... Es más moradilla, sí, más moradilla.*
- ¿Y el higo es del mismo color...?
- *Es más o menos igual.*
- Entonces ¿se distinguen en algo la breva y el higo? Aparte del tiempo en el que salen...
- *Sí, porque cuando la breva sale, el higo está escondido*
- Claro pero, si tú por ejemplo, tú imagínate que se pudiera tener las brevas y los higos a la vez en una mesa, ¿se distinguen?
- *Claro.*
- ¿Es más grande, más chico?
- *Claro, claro. La breva es bastante más grande, ¡dónde va a parar!. Además el higo es más dulce porque como le coge más sol ¿te haces cargo? Porque el sol es el que le da el almíbar a la fruta. Por eso los melocotones, las ciruelas, y toda la fruta muy temprana, muy temprana no tiene el gusto de la más tardía, porque no coge sol. (José Espina, Almonte).*

Como bien se dice en la cita, la época del año en que los frutos maduran también afecta las cualidades organolépticas de los frutos, acentuando diferencias en el paladar. Cuando finalmente se tiene ocasión de degustar los frutos de las higueras locales podríamos decir que la pulpa de higo de la higuera zafarí es el más jugoso, junto con el de la negra. Ellos tienen fama entre los agricultores de la zona aunque también los blancos son reconocidos como muy sabrosos.

En relación a las cualidades y sabor del fruto según la agronomía, la maduración óptima de los higos ocurre cuando sucede el rajado de la piel y los frutos se abren de manera natural. Esta característica en algunos contextos es signo de calidad y en otros, sobre todo en el contexto de comercialización de la fruta, provoca su depreciación. El rajado en la higuera zafarí y la negra, como vemos en la imagen precedente, es además mucho más acentuado que en el resto de higueras. Con respecto a la textura de los

frutos, como se indica en las tablas de caracterización, los higos de la negra son muy suaves, algo menos los de la blanca y la zafarí y firmes los de la zarahíla.



Comparación de las grietas de la piel en frutos maduros. Higos zafaríes a la izquierda y negros a la derecha.

- ¿Y cuál es la diferencia entre la zarahíla y la blanca, de sabor... se nota el sabor distinto?
- *La zarahíla es muy rica, muy dulce.*
- ¿Más dulce?
- *Tiene un poquito el coleteo más duro, la breva y el higo.*
- ¿El coleteo [pedúnculo] es lo que la sujeta?
- *Lo que es el pellejo, vamos a hablar así, la piel. Pero es muy rica, y el higo riquísimo, cuando está madurito, ya seco, es riquísimo también. Esta nuestra es menos resistente a las enfermedades, la colá esta es la más vieja que tenemos aquí nosotros, que es la negra, es menos resistente a las enfermedades porque como es tan dulce, pues le ataca mucho la mosca, y tiene el coleteo más fino y puede clavar el puyón la mosca más fácil que en la otra. La otra tiene el coleteo más duro, eso es. (José Espina, Almonte).*

En términos generales los frutos son globosos, quizá diferenciándose los que más, por su forma, los de la zarahíla, que son alargados. Los de formas más regulares son los de la negra y la zafarí y en el otro extremo podemos encontrar los de la higuera blanca, con un aspecto más achatado (se describe en las tablas con forma acampanada). Todos tienen un pedúnculo bastante pequeño que en la zarahíla es casi ausente.



Frutos de higuera
negra (izqda.) y
blanquilla (dcha.).
Agosto. El Rocío.

En general las cuatro variedades tienen frutos que se desprenden fácilmente de la higuera. Una vez recolectados hay costumbre de retirar la piel del fruto antes de comerlos y en esto también hay diferencias: los de la higuera blanca son más fáciles de pelar, los de la higuera zarahíla tienen la piel muy adherida. La presencia de grietas en la piel de los frutos es también utilizada por los agricultores para diferenciar unos frutos de otros. Estas grietas son comunes a todos los frutos, excepto en la higuera blanca.

El zafarí es más gordo. El zafarí se pone más gordo, como no echa brevas. Este que se pone tan rayado, porque el puñetero se pone más rayado, y da gusto de verlo [el zafarí] y a mi me gustan mucho los zafaríes esos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Higuera zafarí.
Detalle de las
grietas en el
fruto.
Villamanrique.

Ecología

Es de sobra conocida la gran capacidad de la higuera para desarrollarse en multitud de tipos de suelos, aunque las limitaciones del terreno influirán en su capacidad de alcanzar producciones óptimas y un estado saludable. Según la agronomía, la higuera puede cultivarse en zonas áridas, con aguas con elevada concentración de sal y suelos calizos (MELGAREJO, 2000:134). No se da bien en zonas donde hiela, aunque las raíces pueden sobrevivir a las heladas y tienen necesidades mínimas de frío invernal, aunque a veces esta limitación reduce la cosecha (MELGAREJO, 2000:148). El límite térmico de la especie está en -12 °C, donde muere el árbol (las flores mueren a -6 °C), con unas necesidades de frío de 100 a 300 horas frío. Se desarrolla entre el nivel del mar y los 1200 m de altitud (AGUSTÍ, 2006:421). Todo esto hace que el clima mediterráneo sea bastante adecuado para el buen desarrollo de la mayoría de las higueras. Además es poco exigente en agua y va muy bien en secano, como demuestran muchos de los ejemplares estudiados que apenas reciben aporte hídrico añadido a la pluviometría local. Lo que sí aparece como limitante en la higuera es una resistencia media a la salinidad (AGUSTÍ, 2006:421).

Estos datos son generales para la especie *Ficus carica* pero durante nuestro trabajo de campo hemos podido observar las diferentes variedades de higueras locales y documentar los testimonios de los agricultores de la zona donde la higuera siempre aparece como un cultivo muy bravío, con gran capacidad de adaptarse a los diferentes tipos de suelos en la zona. En una comarca de fuerte vocación hacia la producción de frutas y hortalizas, el Entorno de Doñana ha dejado las tierras más *flojas* para las higueras. Allí donde existan arenales no óptimos para la vid, o en sustitución de ésta, podemos encontrar higuerales grandes. Si hablamos de higueras en pequeño número y para autoconsumo, las higueras demuestran ser apropiadas para toda la variedad de suelos de la zona, desde los arenosos a los franco-arcillosos.

- ¿Para que una tierra sea buena aquí [para la higuera] qué es lo que tiene que tener, usted como entiende que una tierra es buena?
- *Hombre, una tierra es buena... porque hay tierras que son arenosas y son buenas, pero hay tierras que son arenosas y no son buenas. Por eso aquí se acostumbra, como le pasa a Cepeda [un higueral], que usted lo verá cuando va para Almonte a la izquierda, tiene puesto higueras. Pues ésas son tierras flojas y ha puesto higueras que es lo que más fuerte da al terreno, la higuera. Y otras las pones de eucaliptos, que también los*

eucaliptos son muy valientes.

- ¿Y la tierra para que sea buena cuándo se sabe?

- *La tierra cuando es buena se ve a leguas, es tierra colorada. Tirando más bien a negro que a colorado, y esas tierras son buenas. Toda la tierra que vea que produce olivos, esa tierra es buena. Toda. El olivo quiere tierra fuerte, tierra buena.* (Fernando Díaz, Hinojos).

A pesar de esto, algunos informantes han apuntado cómo perciben que en la actualidad hay situaciones en las que las higueras están encontrando dificultades para desarrollarse. Esto de todas formas puede estar relacionado con la introducción de variedades no locales, teniendo en cuenta la gran probabilidad de que para nuevas plantaciones de higueras se elijan higueras más tempranas, como ha sucedido con otras muchas especies frutales, sin tener en cuenta las limitaciones de los terrenos y la adecuación de las higueras locales para las tierras de la zona.

- M.: *Sí, las conozco, son las mismas* [se habla de un higueral en Hinojos]. *No hace mucho tiempo que se plantaron, pero lo que pasa es que la higuera ahora no sale en todos sitios. Antes las tierras más malas eran para las higueras; ahora se planta y no nacen. Esas higueras las plantaron, les hicieron todo lo habido y por haber, las regaron, le echaron estiércol, pero... no salen. Lo mismo que mi Manolo, que también puso donde estaban las borregas y tampoco salían, porque no les da la gana... ¿Y antes por qué salían, si no se les hacía nada? Antes salían hasta en la colonia.*

- D.: *Yo, en medio de un eucaliptal he visto una higuera.*

- F.: *Sí, en medio de los eucaliptales nacían.*

- M.: *Claro, en las tierras malas era donde se ponían las higueras, en las tierras malas.* (Mariano Díaz, Fidelio González, Diego Sánchez, Hinojos).

Por un lado vemos cómo se percibían tierras muy débiles desde el punto de vista agrícola, como las tierras del plan de colonización de Doñana.

Arenas muy flojas, muy flojas en la parte de Las Colonias. Eso es arena todo. Porque había arena que tu escarbabas y coges barro, pero otras te lías a escabar y es todo arena. Que esas arenas eran buenas para los higuerales (Fidelio González, Hinojos).

Gracias a frutales como la higuera, en este caso, aunque también a los almendros locales y granados, por ejemplo, estos terrenos podían convertirse en productivos, en válidos, recuperando así su valor, siempre que se supiesen combinar con las especies autóctonas adecuadas.

Otros terrenos similares como los que sustentan los pinares del Coto y los bosques de eucaliptos frutos de la repoblación por el Patrimonio Forestal del Estado

también constituyen ecosistemas marginales con los que el conocimiento local se siente muy familiarizado y cuya edafología es caracterizada como los terrenos más malos para cultivar. Para comparar si alguna planta tiene buenas capacidades para sobrevivir en estos entornos tan desfavorables, la referencia usualmente se establece con respecto a los eucaliptales y los pinares, y la higuera siempre parece tener aptitudes para la lucha.

La higuera es un árbol que no es tan escrupuloso. Hombre, si lo pones en una tierra buena es mejor ¿no? Pero que la higuera es..., la higuera es muy silvestre. La higuera se cría en un pinar. Tú la metes en un pinar y en un pinar prende. (José Espina, Almonte).

Una cualidad que los terrenos arenosos de los que hablamos conferirán a la producción de la higuera es que las cosechas son más precoces y el desarrollo vegetativo es mayor, aunque los frutos son menos azucarados (FLORES, 1990:65).

Cuando ya se piensa en los lugares aptos para tener una higuera dentro del propio agroecosistema, en las tierras de cultivo y el huerto, las higueras aparecen asociadas a los padrones o zonas liminares que separan terrenos de diferentes categorías (diferentes suelos, cultivos, etc.), allí donde no estorban, donde sirven como delimitación del territorio, y donde otros frutales no tendrían capacidad para ofrecer un buen rendimiento, acercándonos a la idea de la especialización de diferentes cultivos y especies a segmentos edáficos muy concretos.

Higuera inserta en
agroecosistema diverso.
Almonte.



Otra cosa son las higueras bravías que nacen gracias a la colaboración de fauna auxiliar como los pájaros, tan abundantes y diversos en la zona que, como no pueden digerir las semillas, las expulsan, con el potencial de caer y crecer en cualquier sitio. Estas higueras, que por no ser sembradas intencionadamente son denominadas bravías por el conocimiento local, pueden pertenecer tanto al tipo esmirna como ser cabrahígos o higueras locas. En las primeras darán higos siempre que se consiga la polinización de sus flores y las segundas sólo producirán higos poco desarrollados y fibrosos que terminan por caer, con lo que tienen un gran riesgo de ser arrancadas por los agricultores debido a su poco valor como productora de frutas. En otras ocasiones pueden tomarse el trabajo de injertarlas en otra variedad o ser utilizadas como fuente de material de propagación como portainjertos, porque como han tenido la capacidad para salir de manera independiente, se garantiza que tienen buena aptitud para el terreno y que son fuertes.

- *Mira, ¿ves? Ahí está la higuera nacida, ¿ves? Debajo de una cepa, ¿ves?, esto era una cepa.*
- *Pero ha nacido, parece, en el mismo corazón de la cepa.*
- *Ha nacido aquí en el mismo troncón de la cepa, y la cepa la corté yo para hacer un padrón aquí ¿ves? y la higuera digo: «ah, pues déjalo ahí», y esto no lo he quitado por no hacerle daño a la higuera, porque este año quiero coger de aquí una poca de planta.*
- *¿De higuera?*
- *De higuera para trasplantarla, trasplantándola ya varía. O sea, que si la dejamos aquí echa, pero que no es lo suyo. Ahora, al trasplantarla ya varía.*
- *¿Y sabes tú qué variedad es?*
- *Esta no lo sé porque... como ha nacido de un pájaro, no sé si la ha cogido de las higueras aquellas o lo ha cogido de las mayunas aquellas... de las zarahílas... (José Espina, Almonte).*

Algo que apoya la buena adaptación de la higuera local a las condiciones edafoclimáticas de la zona es su larga vida en condiciones normales, pues hay higueras que se reconocen como muy, muy viejas, higueras que se heredan de abuelos a nietos, y siguen rindiendo aceptablemente produciendo buenas frutas.

- *¿Cuántos años dejan aquí una higuera?*
- *¡Coño! Habrá algunas que tienen 100 años y 200.*
- *¿Pero la vida media cuánto?*
- *Pues tiene que tener 50 ó 60 años por ahí, porque esta tiene ya 14 ó 15 años que me la traje yo de allí, dos cachitos de palos como aquí.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

La entrada en producción de las higueras, desde que se transplantan hasta que empiezan a dar los primeros higos, es bastante rápida. Durante lo que se llama el periodo de juvenilidad, cuando todavía no son consideradas higueras como tales porque su producción no es significativa o su tamaño es pequeño, son descritas utilizando diferentes términos como palos, varetones, o similares, que recogen un significado parecido a trozos de madera que todavía no tienen la condición de frutales en sí.

- ¿Con cuántos años se hace una higuera buena?
- *Este varetón tiene tres años.*
- ¿Y ya eso lo considera usted una higerilla?
- *Hombre eso ya la he dejado que se haga una higuera...*
- (...)
- Pero, después de sembrar las higueras, ¿cuánto tiempo tarda en dar las primeras? Dar las primeras de verdad, no como estas que vienen naciendo...
- *Ésa el año pasado... ésta tiene ya su breva.*
- Sí pero, vamos, me refiero a que... una higerita buena ¿cuánto tiempo tarda en hacerse?
- *Ésa la cogí yo el año pasado, lo mismo que ésta, pues cuando pase un par de años pues ya está...* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera blanca. Marzo. Esqueje de varios meses con fruto cuajado.

Puede verse lo valiente que son las higueras, como se diría en el campo, en la imagen anterior, donde una muy joven planta se atreve a echar algún frutillo para el placer visual del agricultor. *Ya se ha estrenado*, dice el agricultor refiriéndose a este importante paso de la higuera, donde deja de ser un palo para ser un higuera.

Cuando las higueras dejan de ser higuera y se comienzan a comportar como árboles adultos, podemos entonces estudiar cuándo es la época de maduración. Todo parece indicar que la fecha de maduración de la cosecha de higos en las higuera locales es la misma para todas las variedades, concentrándose a finales del mes de agosto. Quizá la zafarí sea algo más temprana, adelantándose su cosecha a primeros de agosto.

- ¿Y las tres [zarahíla, negra y blanca] dan los higos al mismo tiempo?
- Sí. Más o menos en el verano, pero vamos que una se puede adelantar una semana con la otra, pero más o menos igual. (José Espina, Almonte).



Higuera zafarí. Frutos.
Agosto. Villamanrique.

Durante el trabajo de campo hemos tenido la oportunidad de observar cómo las higuera zafaríes, en Villamanrique, seguían echando higos cuando la negra en la misma localidad ya había entrado en latencia, por eso también pierde las hojas más tarde. Si al mismo tiempo, como hemos dicho, también se adelanta al resto en la maduración de los higos, podríamos decir que su periodo de producción de frutos se prolonga más en el tiempo que ninguna higuera.

Las brevas en las higuera blanca y negra (las únicas con breva) maduran en el

mes de junio, más o menos dos meses antes que los higos. Ya en el epígrafe de caracterización comentábamos cómo los informantes dejan claro que los higos, para que estén buenos, han de cogerse bien maduros, cuando la piel comienza a rajarse, como vimos en una cita anterior: *si la coges para exportación pues resulta que le quitas todo el sabor que tiene, porque lo suyo es en madurita*. Con esta expresión, *cogerla para exportación*, más allá de hacer una mención específica al destino comercial de la fruta, se critica la recolecta de frutos cuando todavía no están maduros del todo, cuando no se han rajado, pues es la forma que el mercado exige al aspecto de los higos para que sean considerados de calidad suficiente. Curiosamente desde la agronomía también se concuerda con esto, señalándose la maduración de higos y brevas cuando la piel se agrieta e incluso se producen exudados azucarados. Este momento coincide con las mejores características organolépticas de los frutos (MELGAREJO, 200:130). En otras zonas de Europa que consumen higos, allí donde se exportan, el agrieteado significaría la depreciación del fruto y su rechazo.

- *El olivo puede tener unos cuantos de meses la cosecha encima. No es igual que las higueras. Que las higueras coges tú y... la higuera la ves tú hoy pintona, y mañana la ves madura y pasado no sirve.*
- ¿Pintona qué es?
- *Que está empezando a madurar, eso es pintona. La ves tú hoy pintona, mañana la ves tú buenecita y pasado ya... No aguanta la cosecha.* (José Espina, Almonte).

Como es descrito en esta explicación, a diferencia del olivo cuya cosecha puede estar en condiciones óptimas de madurez durante varias semanas en el árbol si las condiciones climáticas y de cultivo lo permiten, con la higuera se ha de estar mucho más atento con sus frutos. Cuando los higos estén pintones, muestren signos de maduración, hay que apresurarse a recogerlos. En caso contrario pueden pasarse de fecha y abrirse, o caerse, siendo atacado entonces por multitud de insectos que devoran sus azúcares. Si los frutos maduros reciben en el árbol las primeras lluvias también el agua provocará su rajado y posterior abscisión. Salvando estos inconvenientes, gracias a la producción continua de frutos, la recolección se puede hacer de manera paulatina.



Higuera zafarí. Higos en diferente estado de maduración. Finales de agosto. Villamanrique.

Cuando el aspecto del fruto no ayuda para conocer si están maduros, una leve presión del higo o la breva entre los dedos sirve para sentir si están blandos y suaves, que también es indicador de su madurez. Las áreas donde prestar atención para observar los frutos son aquéllas ramas que acumulan el mayor número de yemas de flor, o lo que es lo mismo, el mayor número de higos o brevas, que suele ser en la falda del árbol, en la parte inferior de la copa. Como si la planta tuviese un vestido, los frutos se concentrarían allí donde se ponen los volantes, en la parte más baja de la falda.

- *Esta rama de la falda es la más esquimeña.*
- *¿Esquimeña quiere decir que va a dar más...?*
- *Que echa más frutos, más, más fértil. Estas son las buenas, mira ¿ves?*
- *Éstas [las yemas en ramos] son las buenas. Éstos que están aquí, éstos son yemas todos, todos éstos son yemas.* (José Espina, Almonte).

Manejo del suelo y riego

- *Las higueras es menester que no te estorbe mucho para trabajar con ella, para pasar con la bestia por debajo para lo que sea y dices «voy a ir a darle una mijilla».*
- *¿Dónde se suelen poner las higueras?*
- *No, la higuera se pone donde quiera. La higuera es un árbol... que donde quiera se cría. La higuera es muy fuerte. Aguanta muchísimo.* (José Espina, Almonte).

La higuera la pone donde uno quiera. Eso también decíamos en el epígrafe anterior. Pero los agricultores arrancan las higueras que salen en medio del campo,

hay higueras que estorban. ¿Qué hace entonces que las higueras se considere que están en una mala localización? Uno de los factores decisivos es su relación con el resto de cultivos de la finca. Como es un frutal muy poderoso, en determinadas ocasiones puede resultar demasiado agresivo con otros frutales que estén alrededor. Además, como la higuera local tiene un gran porte y vigor, el terreno donde no estorbe las labores con otros cultivos, donde se permita un mejor acceso al suelo para dar labores y donde no parezca competir por los recursos con otros frutales, allí se pondrá o se dejará salir una higuera.

Como es valiente, la higuera suele recibir escasos cuidados y pocos son los agricultores que se preocupan en labrar el suelo de la higuera o en retirar flora arvense que sea perjudicial, por ejemplo. Tampoco la fertilización del suelo parece ser un factor importante de cara al cultivo de la higuera. Sus bien capacitadas raíces buscan recursos allí donde pueda parecer imposible que los haya, y con esto adquieren una autonomía considerable de las tareas de labor y fertilización de los suelos.

- ¿Y qué le has echado, estiércol?
- *Lleva su poquito de estiércol, sí, estiércol terrizo que le llamamos nosotros, mezclado con la tierra.*
- ¿Y necesita muchos cuidados una higuera para que produzca mucho?
- *La higuera normalmente es un árbol muy bravío. Ya te he dicho que si lo pones en una tierra buena pues es mejor ¿no?, pero que no hace falta... Eso se planta y... una vez que esté prendida en la tierra, en un pinar se cría, en un pinar se cría porque eso es muy silvestre.* (José Espina, Almonte).

En repetidas ocasiones hemos comentado cómo la higuera se da en todo tipo de suelos y cómo su cultivo se desarrolla en secano en la zona del Entorno de Doñana. Para otros cultivos también se ha señalado cómo en Doñana, a pesar de los arenales, el acusado estío y los cultivos en secano, la agricultura se ve beneficiada por un manto freático rico y superficial, aunque explotado quizá en exceso en los últimos años. La siguiente cita recoge el testimonio de la relación entre este manto freático y los cultivos de secano, en este caso la higuera.

Aquí no se riega desde luego. Pero siempre se busca... lo que ocurre es que esto es una zona de secano muy variante. Yo por ejemplo voy a la tierra de barros de Extremadura y en un arroyo esta corriendo el agua por ahí, porque cinco kilómetros más para arriba hay una sierra y a cinco metros del arroyo esta la tierra igual de seca en agosto que a un kilómetro del arroyo. Aquí no ocurre eso. Aquí el tipo de tierra y las aguas subterráneas, al estar en un nivel freático tan arriba, pues ocurre

que yo siembro sandía en pleno agosto a un kilómetro del arroyo y la tierra tiene humedad para echarme la sandía. Pero eso es por el tipo de tierra y porque la capa freática esta muy arriba, y conforme te acerques al arroyo la capa freática acaba siendo más alta. Entonces la humedad no se pierde tanto. (Luís Cano, Almonte).

En otras ocasiones, al igual que ocurre con el resto de especies y variedades locales, cuando las higueras están en fincas de olivares, naranjos u otros frutales que también estén en regadío, se incorporan al sistema de riego como si lo necesitasen, consiguiéndose probablemente un incremento en la producción, aunque no fuese necesario. Si no, como decíamos antes, las higueras emiten raíces que van allí donde necesiten, buscando minerales o buscando agua. Muchas son las historias que se cuentan de higueras muy apartadas de un pozo y cuyas raíces terminaban por aflorar muy cerca de la fuente de agua.



Higuera Blanquilla. Árboles en riego. Agosto.
El Rocío.

Reproducción

Como hemos dicho antes, una higuera sale en un pinar, en un eucaliptal, en un padrón... Siempre hay anécdotas de higueras que espontáneamente han salido en los terrenos más inesperados y a veces en los más incómodos para el agricultor. Esto deja clara la capacidad de autopropagación de esta especie. A pesar de ello existen determinados mecanismos para asegurar la reproducción de aquellas variedades deseadas y con menos poder de propagación, como pasa con las higueras comunes, cuyos higos no tienen semillas fértiles y tienen que ser propagadas por mecanismos asexuales como el estaquillado de esquejes.

Ya en el pasado, Alonso de Herrera en su tratado de Agricultura de 1513, decía que se podían obtener higueras por semilla y estaca aunque de las semillas no salieran buenos árboles porque salen higueras locas, cabrahígos, los cuales tienen que ser injertadas para ser fructíferas. También aconsejaba plantar la higuera en el sur o en el oeste cuando se planta en climas fríos (MERGALEJO, 200:132).

Como ya hemos visto, las higueras bravas, aquéllas que nacen de manera espontánea, silvestre, se describen como poco productivas y con higos de no muy buena calidad. El conocimiento local explica que la solución para conseguir que produzca adecuadamente es transplantándolas en otro lugar o tomando un esqueje de la planta, si gusta por alguna razón, y conseguir que enraíce y se haga planta en otro sitio.

- *Si quieres, vamos a ir después para allá para que veas una higuera bravía.*
- *¿Bravía qué es?*
- *Bravía es que es igual que el acebuche.*
- *¿Ah sí, de las pipitas?*
- *De las pipitas de los pájaros, se come a lo mejor el higo, o la breva y cuando excrementa, el excremento pues donde quiera, cae en una cepa o cae debajo de un pino o debajo de donde sea... donde quiera... Ahí tengo una, después si quieres vamos a verla.*
- *¿Y esa sale después y salen buenas los frutos?*
- *Esa se puede injertar.*
- *¿Pero que no es buena para los frutos?*
- *Sí, también se come, también se come. Pero tiene que ser trasplantada, donde se nace, no.*
- *¿No? ¿Por qué?*
- *La rareza de la naturaleza, para que tú veas, hay que trasplantarlas, hay que arrancarla de allí.*
- *¿Y eso cómo te das cuenta?, ¿cuando pruebas, a lo mejor el higo está*

malo?

- *No, está igual, lo que pasa es que a lo mejor no es esquimeño el árbol.*
- *¿Que no echa mucha?*
- *O le da por echar mucha breva e higos no, o higos sí y brevas no.*
- *Entonces cuando hace cosas raras es que no es...*
- *Hay que trasplantarla, ya al trasplantarla, para que tú veas, ya varía, ya varía. No sé yo cómo la naturaleza actúa ahí.* (José Espina, Almonte).

Si estas higueras silvestres tienen gran probabilidad de ser higueras macho o cabrahígos, cuyos higos no son comestibles, con la higuera blanca y la negra sí que existe gran probabilidad de que sus higos y brevas sean fértiles, de modo que si acaban en el suelo, o en el estómago de algún pájaro y después diseminadas, pueden germinar si las condiciones son las adecuadas, y originar una higuera fructífera.

- *Esto [un esqueje de higuera] no se puede poner ahora [octubre], esto no se pone hasta febrero. Entonces esto se corta por ahí y se le deja, y se pone en el suelo. Se deja un cachito así [afuera], se deja un cachito así.*
- *Como unos cuatro dedos, como cuatro dedos de los míos.*
- *Si, una cosita así. Por fuera, prendiendo de la tierra para arriba, y ya está. Y ya lo que te he dicho yo siempre, las regaladitas [cavar la tierra de vez en cuando], para los palitos....*
- *¿Y las regaladitas cada cuánto tiempo más o menos?*
- *Eso también depende del tiempo que le haga, porque si le llueve, como te he dicho muchas veces, pues si tú se lo haces hoy y mañana le cae una pepinada de agua, pues es igual que si no le hubieras hecho nada. Eso es, depende del tiempo que te aguante más una regaladita con la otra.* (José Espina, Almonte).

El estaquillado que aquí se explica es aconsejado por Flores (1990:69) en forma de “L” o curvada, para facilitar el enraizamiento, dejando fuera del terreno cuatro o cinco yemas finales. Se suele aconsejar, por lo menos en las higueras locales de Doñana, tomar ramos o brotes nuevos de las faldas de la higuera ya que, como se decía antes, es la parte *más fértil* de la higuera, indicando las zonas donde más yemas de producen.



Higuera Negra de 1 año plantada por estaquillado.
Marzo. Villamanrique.

Durante el trabajo de campo nos hemos encontrado con algunas anécdotas que describen casos como el siguiente, donde un agricultor buscaba una variedad determinada y acababa plantando otra en su huerto. La facilidad con la que enraízan las higueras provoca a veces fallos en la atención sobre qué variedad se está propagando y hace más probable que aparezcan equivocaciones que no se han descrito con otros frutales.

- ¿Esto es otra higuera, no?
- *Ésa, me trajo uno [un vecino] un cacho de palo creyendo que era la fruta blanca y es negra también.*
- *¿Es higuera negra también?* [porque ya tenía una higuera negra y buscaba la blanca].
- *Higos negros... y dice: «allí hay una higuera de los higos blancos», y digo: «pues tráete un cacho de palo». Y se ha equivocado y ha cogido... Porque echó un higo el año pasado, este año [corrige]. Y digo «este higo es negro». Y dice: «pues me habré equivocado de higuera...». (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Todas las higueras que se han caracterizado para este estudio, higueras locales negra, blanca, zafarí y zarahíla, procedían de esquejes herbáceos que habían sido enterrados en el terreno definitivo según la técnica del estaquillado. En la higuera se sigue el mismo procedimiento que en el estaquillado común, sin que hayamos podido advertir especificidad alguna en relación con las higueras locales.

- ¿Y éstos cómo se los trajo aquí, de una estaquita y la plantó aquí?
- *Esto me traje yo de allí donde estaba lo mío [otro higueral] dos*

cachetes de palo, de aquí de la falda, son los que valen, los cachetes de palo, así, cortito, y lo enterré ahí.

- *¿Una ramita fina, y la entierra y eso coge?*

- *Y lo enterré ahí, dos coletes... dos cachitos de palos así enterrados, y empezó a criar a criar, y cuando empezó a criar, digo «ea, pues ya», y cuando ya estaba grandecete arranqué uno y el otro... [lo dejó]. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

El uso de los esquejes herbáceos o palos procedentes de la falda son un tema recurrente en la propagación de la higuera. Es muy importante entonces destacar esta idea, pues con el resto de frutales hemos visto la idoneidad de la propagación sirviéndonos de esquejes radicales o incluso de chupones (aquí llamados varetas) y otras varas en las partes superiores del árbol. En la higuera no, los chupones no valen, como tampoco valen ramos y brotes emitidos en ramas gruesas en el interior del árbol.

- *A ésa le tuve que dejar el año pasado la vareta, por eso está ahí, porque me dijo uno que a ver si le daba una vareta para ponerla, y digo: «te va a tardar...».*

- *¿Para sembrarla? ¿Pero no ha dicho usted que lo mejor para sembrar la higuera es la de la falda?*

- *Te lo dije... A un entendido de árboles se lo dije y todo. «Yo te voy a dejar la vareta, la sacas a raíz y todo, pero te voy a decir una cosa, ¿tú tienes para poner otra planta?» Dice: «yo sí». «Pues te voy a hacer una cosa. Te voy a cortar dos cachos de palos de éstos, de aquí [de las faldas], y lo plantas. Ésa [el esqueje de la falda] puede ser que te salga pero ésa [el esqueje del chupón] se te seca. Pero como al poco tiempo dice: «quillo, es verdad lo que tú me has dicho, se me ha secado, pero los cachitos de palos ésos tienen una metida así de grande...» Digo: «¿tú no sabes que la planta de la vareta, del troncón, no vale?»*

- *¿Por qué no vale, qué es lo que le pasa a la vareta?*

- *Yo qué sé, pero no vale. La pones, aquel año está verde y al otro año se seca, porque la he plantado yo muchas veces. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Una vez decidida la variedad y la parte del árbol de donde tomar el esqueje se ha de tener en cuenta la mejor época del año para hacer el estaquillado. Parece que la referencia visual para señalar esto es la ausencia de hojas en los esquejes, que suele ocurrir a partir de noviembre, y durante el invierno.

- *A últimos o mediados de enero también se pueden poner, cuando no tenga ya hojas... Antes de que empiece a echar, para que esté pegado a la tierra... [procurar que esté enraizado antes de que comience la brotación]. (María Josefa Villarán, Almonte).*

Pero hay otros que prefieren esperar a la llegada de la primavera y

recomiendan recoger los esquejes después del invierno.

- Para plantar una higuera, lo bueno ¿cuándo es, plantarla en primavera?
- *Se planta cuando se planta lo que estamos hablando del maíz, las matas y eso... a principios de primavera. Eso es.*
- ¿Y eso agarra bien, agarra rápido, o no es de lo que más rápido agarra?
- *Como tenga la tierra a propósito y preparada sí agarra pronto, pero hasta que no se le vea echando las hojitas no se sabe si ha agarrado o no. Mientras que tú la veas, aunque esté verde, y tú no la veas que va echando hojitas todavía no tiene raicitas ésta. Ya cuando empieza a echar hojitas así, las hojitas que empiece a echar como éstas, dices tú «ay, ya tiene pelusita». Ya tiene pelusita la raicilla.* (José Espina, Almonte).

Hemos de ser reiterativos en la fuerza de la higuera para enraizar por su propia cuenta de manera que apenas hacen falta otros cuidados que enterrar la estaquilla. Una vez hecho esto, dejando en la superficie una porción pequeña de higuera, sólo hay que dejarla crecer.

- *Ahora, si lo plantas como te he dicho, el cacho de palo ahí normalmente ahí clavado y ya está, clavado ahí como si fuera un tiento, pues entonces necesita más cuido, se le deja una mijita así afuera.*
- Como cinco centímetros...
- *Cinco centímetros fuera, que tenga una yemita, eso es, se planta bien, bien apretadita para que no se queden huecos, porque si se quedan huecos no prende la raíz. Eso es, la plantas, la pones bien aplastadita, bien apretadita para que ella tenga contacto con la tierra... Y una vez que se plante y eso, pues cuando parezca un poquillo de tiempo, pues se le hace chas, chas, chas. Se le da una regaladita, se aprieta la tierra bien apretadita.* (José Espina, Almonte).



Higuera blanca. Esqueje. Marzo.

Villamanrique.

Como se suelen plantar en época de lluvias y los terrenos son propicios para

que la flora arvense crezca, no está de más dar estas cavaditas también llamadas gavitas o regaladitas con la azada para ir retirando las yerbas que crezcan alrededor de la zona de transplante, para evitar cualquier competencia con la nueva planta en su periodo de enraizamiento y refrescar y airear la zona. En este momento también se tiene la suerte de no sufrir los calores del verano y no hay que cuidar mucho el riego de la plántula. De esta forma y siguiendo estos procedimientos el periodo seguro para que la higuera agarre se puede prolongar hasta primavera. Una vez que llega la época seca sí hay que ir regando la higuera cuando es joven, pues siempre le vendrá bien, y ningún agricultor correrá la suerte de probar si la higuera es suficientemente resistente entonces para no necesitar nada de agua.

- ¿Y preparó antes la tierra? ¿Le hizo algo antes a la tierra? ¿Quitarle las yerbas, solarla un poquito...?
- *Quitarle las yerbas y ponerlo allí y ya está, enterrarlo ahí.*
- ¿Le echó abono, le echó agua?
- *No, nada, no le eché abono. Agua no le tenía que echar porque lo planté de ahora [septiembre] para adelante.*
- ¿Ahora en esta época se planta?
- *Claro, lo planté de ahora para adelante. Y ya le cogió el verano y ya tenía las metiditas estas, los botoncitos estos así y digo: «pues ésta ha agarrado». Ya le hice su piletita por alrededor y le echaba un día sí y otro no un cubo de agua, para que no se le fuera el jugo.*
- ¿Cuándo lo plantó, por febrero, marzo, abril?
- *Sí, ya mismo... La planta casi toda es de primavera.*
- Sí, porque en invierno le puede caer una helada, como es muy finito...
- *Ya eso... la primavera, cuando va pasando el invierno pues entonces empieza a abotonarse así y ya empieza... que ya calienta el tiempo, pues se calienta el árbol también... (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Algunas veces, los agricultores más cuidadosos, improvisan viveros o almácigas incluso para las higueras, ofreciéndoles ese mimo que el resto se empeña en recordar como innecesario.

- *Así, es más segura porque si las pones así... [en almáciga].*
- ¿Ésas las has cogido tú de una rama?
- *Exactamente, de allí [de otra higuera entre olivitos] y la he clavado ahí, y como está aquí el pozo pues le echo una mijita de agua. Pero cuando se pone por ahí no se cuida tan bien.*
- Entonces es mejor ponerla como en una almáciga grande para un árbol. En un plantón y luego...
- *Eso es, eso es.*
- Y claro, cuando lo pones en plantón hace falta regarlo porque eso, si no, se seca ¿no? ¿Cuándo está en la tierra no, no?
- *Exactamente, cuando está en la tierra, si la tierra es húmeda y fresca, pues también se regala... regalar nosotros le llamamos nosotros una*

gavita, de vez en cuando una gavita, una gavita, se le aplasta la tierra

- ¿Gavita era así como darle con el azadón, así un poquillo....?

- *Eso es. Eso es, y cada vez que mueves la tierra, la tierra se enjuguece y no hace falta regarla. Y prende, y cuando ya prenda pues ya... También se llama chascarla.* (José Espina, Almonte).

Como vemos, abundan las descripciones del proceso de estaquillado de la higuera y del cuidado de las plántulas. En el caso contrario, la propagación por injerto en la higuera es menos corriente y la información al respecto mucho más reducida. Esta práctica tan común con otros frutales no se suele practicar con la higuera. Puede ser por dos razones: primero, por la facilidad en la reproducción por esqueje y, segundo, por la dificultad para la reproducción por injerto, ya que la higuera tiene una piel bastante fina y delicada.

- ¿Y se injertan las higueras?

- *Sí.*

- ¿En otras variedades?

- *Exactamente, pero tienen que ser de higueras, no se pueden injertar de hueso como en naranjos, granados,... ni cosas de esas. Ni olivos ni nada de eso, tiene que ser en higuera.* (José Espina, Almonte).

Curiosamente la famosa ley de hueso con hueso y pepita con pepita tiene su salvedad en la higuera, de manera que el conocimiento local no la incluye en esos dos grandes grupos, advirtiéndole que los injertos utilizando patrones de otras especies no son viables. Como conclusión, el injerto en higuera no se practica mucho. Aún así, hay quienes se aventuran, adentrándose en el terreno de nadie...

- ¿Y de esas que tiene usted ahí, cuáles son?

- *Pues ésa es negra y blanca, en la misma higuera hay una negra y otra blanca.*

- ¿El tronco, el patrón qué es?

- *El patrón es negro. Las dos higueras son negras.*

- ¿Y están injertadas en blanca también?

- *Están en blanca, una en blanca y la otra en gota de miel, que es una higuera temprana que se viene a finales de mayo, primeros de junio. Termina ésa y empieza la negra.* (Manuel Acosta, Almonte).

A pesar de ello nos hemos encontrado con anécdotas de injertos de higuera sobre membrillo, que son narradas como algo especial, como transgresiones que algunos a veces se atreven a realizar, y que se perciben cercanas a la locura, acompañadas de gran censura cultural sobre la práctica. El desafío queda de esta manera hecho tanto a la naturaleza como a la cultura y los más viejos, jueces de la

norma en el campo, van velando porque se cumpla con lo establecido consuetudinariamente.

Poda

Con la higuera se da cierta paradoja pues, aunque es percibida como un frutal bravío poco necesitado del hombre (se cría en los terrenos más malos, sus raíces van a buscar *comida* donde sea, tiene gran capacidad para autopropagarse), necesita al mismo tiempo de cuidados en la poda debido a su tremendo vigor. En higueras con poco contacto con el hombre se demuestra que “se van de las manos”, produciendo gran cantidad de madera y una gran densidad de ramas y ramos. Si las higueras no se cuidan en este aspecto, rompen rápidamente con la estética esperada para una higuera y disminuye la producción frutos.



Higuera silvestre.
Ramas de la falda
enraizando.
Diciembre.
Villamanrique.

Como vemos en la imagen, debido a esta tendencia natural a convertir su copa en un tupido bosque de ramas, la higuera que quiera ser aceptada en una finca o en un cercado no puede prescindir de la poda.

Cuando los agricultores explican la poda en la higuera, dos ideas reciben gran atención para normalizar esta práctica: la protección de las ramas principales de los efectos de la incidencia directa del sol y la medida a la hora de cortar grandes ramas, pues supone una importante vía de entrada de enfermedades y puede presentar

problemas de cicatrización. En resumen, “no hay que castigar mucho la higuera”, pero no se puede descuidar la poda porque se va de las manos.

- ¿Y en la poda... hay alguna forma que sea mejor?
- *Claro, porque hay gente que las castiga mucho.*
- ¿No hay que podarlas mucho?
- *Las higueras no quieren mucha limpia. Para que no le entre mucho el sol. Siempre tupida, tupida, eso es. Y cuando se ha hecho una limpia un poco brusca, se mata mucho, por ejemplo, por aquí, [por las ramas interiores superiores].*
- Las ramas de arriba.
- *Eso es. Entonces el sol se lleva todo el verano zumbándole ahí, zumbando, zumbando, zumbando y lo que hace es que lo caretea. Ahí en el olivo ese se puede ver. En el olivo ese, el lado este del sol, por eso tengo las varas esas que tienden así para abajo, porque como normalmente el sol viene de este lado pues...*
- ¿Para que no le pegue en el tronco?
- *Eso es, y la tengo ahí. Eso no sirve para nada, pero la tengo ahí para eso.*
- Para que la proteja ¿no?
- *Para que la proteja del sol, igual que cuando uno se pone un sombrero, una gorra, o algo de eso. En el Raigal tengo yo una, un campito más para allá y un año le di yo una [poda excesiva] ... y se echó a perder al sol.* (José Espina, Almonte).

Lejos de considerar la higuera como una estructura de madera con una forma determinada, vemos en la cita anterior cómo la cultura local describe la poda en la higuera humanizando el frutal. En una especie de actitud empática hacia la naturaleza el agricultor es sensible a su afectación por el sol, y la previene del *castigo* que otros puedan infligir a las higueras con una poda no adecuada. Porque cuando ese sol del verano, cual avispa incansable que hace vibrar las alas en nuestro oído, *zumba y zumba* sobre la higuera con sus alas de luz, puede llegar a matarla.

Tradicionalmente, y todavía en la actualidad, cuando las higueras tienen un enfoque productivo con fines comerciales, la poda se orienta a reducir el tamaño de la higuera y adecuarla a las labores humanas, sobre todo para facilitar la recolección. En las higueras para el autoconsumo no se poda de esta manera, sino que puede observarse cierta libertad para que la higuera crezca, poniéndose más atención en la limpieza de las partes interiores para facilitar el acceso a los frutos que, como hemos dicho en varias ocasiones, se concentran en las faldas.

- ¿Y podas las higueras?
- *Sí, la gente que se dedican a venderlas o a negociarlas pues ya se dedican a prepararlas, porque ya las tienen por cantidad. No es igual que*

nosotros cuando las teníamos aquí antes, que las teníamos nada más que para el avío y no se le echaba cuenta, lo mismo que al gambó, al granado, no se le echaba cuenta, anda que... Pero el que la tiene ya como un olivo por ejemplo, para producción, pues ya las avía, la pone adecuada para tener menos mano de obra, más fácil para cogerla.

- Más limpias por dentro ¿no?

- Y más bajita. Porque aquella higuera, imagínate tú aquella higuera donde está allí la escalera [llama la atención sobre la elevada altura de la higuera]. Entonces lo que hacen es que la reducen y la ponen como una bateíta.

- Sí, la dejan así más planita.

- Eso es, más planita y la traen más reducida, y entonces cualquier hombre pues, sin escalera o con una escalerita como ésta [de unos tres peldaños], puede llegar. Es más cómodo, menos tiempo. (José Espina, Almonte).

Por lo tanto, con menos limitaciones en la altura, la poda de la higuera está orientada hacia el clareo de las partes interiores, esto es, sanearlas y reducir un poco la gran cantidad de ramaje que producen durante el año. Aquellas de mayor vigorosidad como la negra necesitan una poda más intensa que las de menor vigor como la zafarí.



Higuera zafarí.
Estructura de
ramificación guiada por
la poda. Septiembre.
Villamanrique.

Una parte importante en la poda es la formación del frutal para aproximar la higuera a su estética normativizada. La mayoría de higueras que hemos observado se alzan sobre un tronco o pie único del que brotan tres ramas principales que conforme se van alargando van emitiendo vástagos que se bifurcan progresivamente. La cruz al árbol se suele hacer bastante baja, debido a su específica función de servir de acceso a las partes más altas internas, pues los agricultores se suben en la cruz para trepar en la higuera. A diferencia de otros árboles, como la madera de la higuera no es muy fuerte,

la recolección no se puede hacer con escaleras apoyadas en las ramas, y por eso se pone cuidado en construir esta especie de escalera natural que dirige la poda de formación.

Cuando las higueras son árboles adultos, se van dando diferentes podas de saneamiento y fructificación para optimizar el equilibrio entre ramas, ramos y brotes. Éste es el clareo que más arriba mencionábamos. En las distintas imágenes que se incluyen en este epígrafe puede observarse la orientación de la ramificación que los agricultores van dejando en las higueras, práctica que tiende, como hemos dicho, a dejar clara la zona interior de las higueras, donde no se producen higos, para fomentar la producción de brotes en las zonas externas del árbol, sobre todo en la falda o partes inferiores de la copa, la zona que más frutos da.

- ¿Y la forma de conducir la higuera, de podarla, es la misma?
- *La misma, yo este año le he quitado, que tenía muchas ramas por medio, le he quitado un poco y la he dejado más clara, que ahí no se veía nada.*
- Y dicen que la higuera es muy sensible a la poda, que le afecta mucho si se le da una poda grande o una limpia grande, que puede enfermar.
- *Yo le he quitado este año, pero bastante. Estaba que no se cabía por ahí adentro [en la parte interior del frutal], pero digo: «anda, ¿por qué no te voy a quitar?». Tú no ves éste que está ahí en medio, está estorbando todo, las ramas esas de ahí en medio. Ahí después no se puede coger, no se puede uno subir a coger las frutas ni hostia ni nada. Pues se corta ahí en medio y unos cuantos más bajos, de éstas que están más enredadas... por los bajos, como están que están aquí en el suelo, están unas encima de las otras.*
- ¿Aquí la gente le suele dejar mucha falda?
- *Yo no le puedo dejar mucha falda porque labro con el tractor, y tengo una mulita mecánica, para meterme por debajo, y si le dejo la falda no me puedo meter por debajo, y así le quito todas las ramas por debajo y la labro por debajo, ¿no ves la señal? (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Higuera negra.
Estructura en las
ramas principales.
Febrero.
Villamanrique.

Como se establecía en la cita anterior, podas más específicas aparecen según las condiciones particulares de las fincas, las preferencias de los agricultores, la maquinaria utilizada para labrar el suelo, cultivos asociados, etc.

La última práctica en la poda de la higuera refiere no ya a las partes superiores del árbol sino a las inferiores, a la eliminación de los chupones o sierpes que salen en la base el tronco, y que ha de practicarse anualmente.

- Los chupones que salen abajo a la higuera hay que quitárselos también ¿no? Eso le quita fuerza, ¿no?
- *Si, sí, sí, eso es bueno quitárselos... Mira, estas higueras que tengo aquí las tengo que limpiar, quitarle los sierpecitos con un azadón. Estos sierpes salen del tronco.* (José Espina, Almonte).

Por último queremos prestar atención a un elemento no ya de la poda en sí, pero muy relacionado con ésta. Nos referimos a la precaución que hay que tener cuando se tiene un contacto prolongado con la higuera, como puede ocurrir en la poda (también en la recolección) ya que, como decíamos anteriormente, hay gran probabilidad de sufrir irritación en la piel.

- ¿Y eso qué la va a podar, con la tijera, con hacha, con el serrucho?
- *No, esto con la tijera, ésas [ramas] gordas no, esas gordas las cortaré con el serrucho.*
- ¿Y al manipular... al tocar esto... con la savia y todo eso, no se quedan las manos irritadas, Manuel?
- *Sí que se quedan [irritadas] ahora con las hojas.*
- ¿Y cuando podas no?
- *Cuando podas hay que tener en cuenta [ser cuidadoso] porque el caldo que echa es... que echa un caldito blanco de ésos y pica más que Dios el*

caldito ese.

- Pica el caldito ese...

- *¿Que si pica? Si pica esto...* [describe que, si pica la hoja, pues más la madera].

- ¿Y se pone guantes, o qué?

- *Yo no me pongo nada, tengo guantes ahí pero yo no me pongo nada, yo me parece que yo no puedo apretar la mano con los guantes puestos.*

- ¿Y usted se acuerda cuando niño, cuando iba a las higueras, de haberse picado las manos o algo, o no?

- *Picado... las higueras tenía uno que remangarse, echarse el chalequillo o el camisoncillo ese ... hasta abajo del todo.*

- Hasta las muñecas, ¿no?

- *Porque esto... te llevas un rato refregando los brazos aquí y te entra una picazón en los brazos, yo no sé lo que tendrán las hojas que te entra una picazón...* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zafarí.

Eliminación de ramas

primarias. Septiembre.

Villamanrique.

En el lado opuesto, por suerte para los que gusten de los frutos de la higuera, el contacto con los higos y las brevas no produce reacción alérgica.

Plagas y enfermedades

En la higuera la agronomía aprecia tres plagas principales: la mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*), que deposita sus larvas en los frutos provocando su caída posterior, y que ha sido bien descrita anteriormente en otros capítulos de frutales; la mosca de la higuera (*Lonchea aristella*), que produce los mismos daños, y la caparreta (*Ceroplastes rusci*), que produce melaza parasitada por el hongo negrilla (AGUSTÍ, 2004:423). A pesar de estas plagas en la especie en general, las higueras locales son plantas muy fuertes que apenas sufren enfermedades o ataques graves de plagas. Son escasas las descripciones que de estas afecciones hemos podido recoger.

- ¿Y algún bicho así que le entre a la higuera, o a los higos?

- *La mosca cuando la pica*

- *¿La misma de la naranja?*

- *Exactamente, las moscas. Cuando ya está el higo más maduro o la breva pues la pica y la hace...*
- *¿Y le deja los hijitos dentro, no?*
- *Exactamente ¿cómo se llama eso? El germen ese, la.... Mira, aquí hay una, vamos a ver si ésta es la buena. Que la pica, pero después normalmente las higuera es muy resistente a las enfermedades. No es lo mismo que otros árboles que le ataca mucho el gusano para comérsela... No. (José Espina, Almonte).*

De forma poco perceptible, en este caso en la higuera blanca, hemos observado la presencia de cochinilla de la tizne, pero sin que constituya un problema aparente para la salud de la planta.

- *¿Y a la higuera le atacan muchos bichos, muchas plagas y cosas de estas?*
- *No. Le ataca una enfermedad igual que al olivo, la cochinilla.*
- *¿Ésa le ataca a todo no?*
- *Sí, la cochinilla, la cochinilla, hay higueras que se ponen más negras de cochinillas de ésas... Aquella que está allí en el trillo, hace dos o tres años, se está ennegreciendo...*
- *Pero ¿a la madera y todo o las hojas?*
- *La madera, pero no... no la madera vieja, la más nuevecita.*
- *¿Cuándo le pasa eso de la cochinilla, cuándo es el tiempo?*
- *La cochinilla normalmente sale para la primavera, que es cuando sale el bicho ese, sí. Y hay que darle los tratamientos en julio, mientras más calor haga, mientras más calor haga mejor para el tratamiento. Dos veces hay que echarle. Una la primera quincena de julio, y la otra a últimos, para la cochinilla ¿eh? Que es cuando está abierta, porque cuando está cerrada todo lo que le echas es para nada. (José Espina, Almonte).*

Recolección, uso y aprovechamiento

En el epígrafe anterior de la poda hemos introducido ya alguna información relacionada con la recolección de los frutos de la higuera. Por un lado hemos visto que la producción de frutos suele concentrarse en la falda de la higuera, gracias también a la intervención del agricultor; por otro que los frutos se producen de manera escalonada, es decir, que no hay un momento concreto que determine la recolección de la mayoría de la cosecha, pueden los higos y las brevas se recolectan poco a poco, según se vayan necesitando.

En las higueras locales, destinadas al autoconsumo, los frutos son también un importante elemento de atracción de vecinos y amigos a las fincas. Como no ocurre con otros frutales, tomar frutos de la higuera se convierte en algo social, en un ir y

venir al cercado para coger algunos higos o algunas brevas. La higuera parece estar hecha para ser ofrecida a un tercero y muchos son los factores que determinan esto: los higos tienen poca capacidad de almacenaje, hay que comérselos casi en el mismo momento, un solo árbol produce una cantidad de frutos que fácilmente supera el consumo familiar, su maduración relativamente escalonada facilita la recolección en pequeñas dosis, y son frutos que suelen saciar rápidamente. Por todo esto compartir antes que recoger y almacenar parece ser lo más apropiado.

En la actualidad, los frutos de la higuera negra, blanca, zafarí y zarahíla, se comen tanto en fresco como secos. Hemos encontrado discrepancias con respecto a las preferencias de un fruto y otro. Tal y como aparece en el epígrafe de la caracterización, a pesar de que unos defiendan los higos de la higuera negra como los más dulces y otros los de la zarahíla, hay un denominador en estas preferencias: siempre los más dulces y ricos son los que uno tiene en su campo.

Hoy en día ninguno de los mantenedores de variedades locales de higuera con los que hemos trabajado comercializa sus frutos, ya sean frescos o pasos, aunque algunos sí que lo habían hecho en el pasado, como parte de las estrategias de producción campesina, complementando la renta familiar con estos pequeños ingresos. Se vendían recién cogidos o secos, como higos pasos, a través de las redes de familiares y vecinos y también de manera ambulante en la calle.

- ¿Y qué recuerda usted, Manuel, de la higuera antiguamente, qué se hacía con los higos?
- *Los higos... pues íbamos por ellos y los que no vendía frescos, que algunas veces lo querían frescos así tal como venía... pues los echábamos así como está eso, en un pasil así [señala el lugar donde pasa los higos]. Y cuando estaba seco pues... lo llevábamos para casa, y algunas veces decían [los clientes]: «guárdame una arroba, diez o 12 kilos que tiene una arroba, guárdame una arroba», «bueno, a ver si se ponen buenos, mañana o pasado puede venir a por ellos que a lo mejor ya se pueden coger...». Porque algunas veces teníamos un pasil de aquí al maíz aquel [de unos 20 metros de largo y de ancho].*
- Un pasil grande, ¿no?
- *Un pasil grande, como íbamos casi todos los días, traíamos dos o tres cubos y a la par que se iban secando, íbamos viendo... y había veces que tenía en mi casa un montón de higos más grande que Dios, siete u ocho arrobas, o diez, de higos.*
- Claro, si tenía treinta higueras e íbais todos los días por higos...
- *Desde luego nosotros pasábamos una arquita todos los años, una arquita así grandecita y larguita...*
- ¿Una arquita qué es, Manuel?
- *Como un baulcito, eso. Lo metíamos ahí para nosotros, no cogíamos los*

más malos, cogíamos siempre los mejores.

- Claro, los más buenos... ¿eso duraba todo el año, cuánto dura eso?

- *Coño, esos que yo tengo ahí, pues estaba todavía echando higos en el pasil y estaban los higos todavía en el cajón.*

- De un año para otro.

- *Nada más que estaban ya más duros, más secos... claro, de tanto estamparlos, y meter las manos. Porque siempre el que metía la mano no cogía el que estaba duro, iba buscando el otro que estaba más tierno.*
(Manuel Escobar, Villamanrique).

En esta misma lógica de optimización de los recursos disponibles, también algunos recuerdan cómo en tiempos de escasez, asunto que está muy documentado en la literatura antropológica, consumían higos secos, si acaso acompañados de pan, durante la jornada laboral, como sustento alimenticio básico, gracias a su gran aporte de energía en forma de azúcares.

- *Eso era una ayuda [la venta de higos], los más grandes estábamos trabajando, y los dos o tres más chicos pues íbamos con mi madre por éstos... Los tres más grandes tenían razón de trabajar, pues se iban al trabajo cuando tenían trabajo y, cuando no, pues íbamos todos y así nos criamos, lo que había antes...no es como ahora.*

- ¿Los higos por ejemplo se los llevaba usted cuando iba a trabajar? Se llevaba higos para el almuerzo, por ejemplo..?

- *Coño, algunas veces te llevabas un cacho de pan y unos pocos de higos, porque no había para llevarse un almuerzo, te echaba tu madre a lo mejor un papel con un puñado de higos y un bollo o lo que viniera bien, y eso es lo que comíamos en el campo.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zafarí. Frutos deshidratados (higos pasos). Villamanrique.

En tiempos de bonanza, pero en el mismo contexto del jornalero y el campo, se metían los higos secos en los bolsillos y se iban consumiendo según apetecían, como tentempié y refuerzo energético.

Eso es, y cuando llegaba... el invierno, cuando llegaba el invierno a principios de Nochebuena o cosilla así pues se cogía... íbamos al soberao y levantábamos el arcón y cogíamos dos o tres puñados de higos, los echábamos en el bolsillo y a lo mejor veníamos por caminos, por el campo, comiendo higos. Estaban sequitos, y eso... (Manuel Escobar, Villamanrique).

En el proceso de pasar los higos de manera tradicional hemos identificado dos formas diferentes de hacerlo en la zona de estudio. El principio que fundamenta la transformación de los higos es el mismo, aunque la forma y la práctica de hacerlo sea diferente. Por lo general existe una primera fase que consiste en la recolección de los higos en tandas, seleccionando poco a poco los higos que estén maduros. Por lo general ninguno de los informantes ha hecho discriminación entre variedad de higuera por lo que podemos considerar que todos los higos son aptos para el secado, aunque algunos han destacado los negros. La selección de los higos se hará antes o después según la época de maduración, que comprende un margen variable dentro de los meses de agosto y septiembre. Los higos se recolectaban en canastos de varetas o de mimbres o en cubos de plástico.

- ¿Y esto cuándo se ponen los higos? ¿Cuándo se recogen en agosto ya los puede poner uno a secar?

- *Sí, hombre, cuando ellos van madurando, cuando ya se están poniendo maduros pues los voy echando aquí... el que se va poniendo maduro, no así duro, sino tierno, cuando más tierno mejor. Y los pongo aquí un día o dos al sol y se secan, y lo aparto... (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Hoy repasamos las higueras estas así y como el higo lo ves tú pintón hoy y mañana ya está buenecito..., pues mañana le damos otro repasito y echamos media hora o una hora y le damos otro repasito. (José Espina, Almonte).



Higuera negra. Fruto todavía no maduro (higo). Finales agosto. Almonte.

Una vez seleccionados los higos se procede al secado, para lo cual lo más normal es construir un pasil. La idea de pasil es utilizada para designar cualquier estructura elaborada en la finca que es utilizada específicamente para el secado de fruta, para pasar la fruta y obtener, en este caso, higos pasos.

Para construir este pasil hemos documentado que se pueden seguir dos estrategias. Una es elegir una superficie llana y despejada, soleada, como una era, sobre la cual se colocan restos de herbáceos (las cañas o el tallo) cultivados en la propia finca o recolectado en los alrededores. Los higos se van repartiendo, conforme se recolectan, sobre las cañas, de manera ordenada, separados por tandas. En Villamanrique hay quienes de manera regular proceden con esta costumbre para tener un buen surtido de higos para el año. En un caso en concreto observamos cómo uno de los informantes desplegaba sobre una era una alfombra de cañas de junco y centeno local. Esta cama de pasto constituye un claro ejemplo de lo que podríamos llamar una íntima asociación entre dos variedades locales y una silvestre, mediadas por la cultura. La estructura final aísla las frutas del contacto con el suelo y permite su aireación durante el secado.

- ¿Y los ha puesto en qué? ¿Las cañas éstas de qué son?
- *Éstas de centeno... y ésta no, ésta es de junco, de los juncos esos que se crían silvestres de esos... por ahí había una mata en un cercado y la cogí.*
- ¿Y qué otras cosas se le puede poner, además de junco y centeno...?
- *Cualquier cosa que no de en el suelo...*
- ¿Un plástico no, no?
- *¿Tú no sabes con un plástico lo que pasa? Que los quema. Con el calor el plástico, sabes tú que con el calor se calienta mucho, y se queman...*
- ¿Puedes poner entonces qué?
- *Una cosa que no caliente con el sol... una manta o cualquier cosa...*
- ¿Y qué pone usted siempre...?
- *Yo, esto [junco o centeno]. Es más ligero, porque esto ni coge tierra... la tierra está por abajo pero aquí se queda esto... le pones así un lomito así que no llegue a la tierra, que el higo no llegue a la tierra, y en dos o tres días pues se calienta... con el calor de la tierra y la de arriba pues a los dos o tres días están secos... (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Pasil construido a base de cañas de junco y centeno. Higos negros y zafaríes. Haz de centeno a la izquierda. Villamanrique.

La segunda forma de hacer el pasil implica una elaboración diferente, quizá más compleja, pero menos exigente con respecto a los materiales que utilizar. Consiste en la elección de un terreno donde, de manera opuesta al caso anterior, el pasto esté crecido y denso. Posteriormente se construye con palos una estructura que soportará una nueva cubierta de pasto que se esparce encima y bien mullido. Sobre esta superficie final se repartirán los higos por tandas también, como en el caso anterior. La manera exacta se describe a continuación:

Por ejemplo como esto que está aquí [una superficie plana con pasto crecido]. Clavábamos un palo allí, otro allí, otro aquí y otro aquí y después lo poníamos atravesado [se ponen dos palos atravesados, en forma de "X", sobre cuatro estacas] y poníamos pasto encima. Se recogía forraje y se extendía arriba. Cuando ya estaba todo seco se aplastaba un poquito para que estuviera aplastadito así. Y ahora cogíamos nosotros y llegábamos con el canasto de higos y lo trabuscábamos sobre un rinconcito. Eso es, eso era el de hoy, y el de mañana lo poníamos en otro ladito, y el de hoy ahí...

- ¿Eso qué es? ¿trabuscarlo que es?

- Trabuscarlo es derramarlo de dentro, eso es, trabuscarlo... o echarlo, no sé. Y ahora se iba cogiendo siempre del más viejo, cuando llegaba... «pues esto hace ya una semana que están aquí», te cogías los de una semana, un poco y te cogías eso. Mañana a lo mejor le tocaba al otro, y así... (José Espina, Almonte).

Se puede observar cómo los agricultores prestan cuidado a la distribución de los higos por tandas, según el día de recolección, para tener siempre control sobre el proceso del secado. Tienen más cuidado en colocar los higos en orden. De todas formas hay quienes no prestan tanto cuidado de esto, pues al final resulta que será la textura del higo la que dirá cuándo están buenos para ser retirados. Los frutos no

necesitan nada más, no hay que lavarlos o prepararlos para secar. Directamente del cubo al pasil.

- ¿Y hay que hacerle algo? ¿Lavarlo o limpiarlo?
- *No, no, tal y como viene de la higuera ahí. Los pongo ahí en eso [en el pasil] y cuando están duros, que esté el higo ya seco... esto [muestra un higo todavía fresco], porque está todo tierno.*
- ¿Cuánto tarda en secarse, Manuel?
- *Pues según el sol y según cómo los cojas... si lo coges más verdejón pues echa un par de días, pero si lo coges así que están ya colgancillos que parece que casi están para caerse, de maduros, pues dura, carajo, una tarde o dos...*
- En una tarde o dos ya los puede quitar.
- *Los quito y después los pongo bien en un cacharro, y voy asentándolo bien, apretaditos.*
- Sí, apretados tienen que estar, ¿unos sobre otros? ¿Y poniéndole algo en medio o no?
- *No, nada más... le pones un papel por el lado del cajón para que no... y lo vas poniendo bien y le das un achuchón... lo vas asentando ahí para que se queden quietos ahí.*
- ¿Y para qué hay que echarlos ahí, para que se pongan todavía más maduros?
- *No, ya ahí para comérselos, pero más para adelante... ¿Tú no ves? Yo los tengo en un cajoncillo ahí echados unos poquillos y ahora para allá para Navidad para adelante le cría una azuquilla blanca por arriba y están más dulces que la hostia... Y los tengo yo ahí pero cuando me doy cuenta no tengo higos...*
- ¿Se lo han comido esta gente, no?
- *Llegan [sus amigos] ahí y dicen: «¿has probado los higos ya? Y digo: «sí, ayer o antes de ayer los probé, y ya casi se pueden comer». Y claro, vienen y dicen: «voy a coger dos o tres higos...» (Manuel Escobar, Villamanrique).*

En caso de no fabricar el pasil, los higos también se pueden secar por sí solos. Quizá ésta es una práctica anterior a la construcción del pasil, dejando secar los higos de manera natural en el vuelo de la higuera después de haber caído sobre el pasto, recogiénolos cuando están secos. Es más arriesgado porque se tiene menos control del proceso y hay más probabilidad de que el higo entre en contacto con fauna no deseada (...), pero es muy práctico y no requiere apenas cuidado.

Ahora no se echa cuenta de eso [hacer higos paso]. Eso se hacía en los años que había muchísima hambre, que nos servía eso de pan, pero hoy se cae al suelo y no lo cogemos, y algunas veces me da lástima de que estén en el suelo y se caen en un pasto como éste y no se llena de tierra y te lo llevas por ejemplo en el tiempo este antes de llover. Ya ha llovido mucho, ya se han echado a perder este año, ha llovido en el verano y se han echado a perder, pero otros años no llueve en el verano y se cogen sequitos, y se cogen antes de que se pongan cuscurreños,

achicharronaos, que no estén muy duros. Se cogen y se ponen jugosos y se echan en una canasta como te he dicho, en una canasta que transpiran, una canasta de vareta, y al transpirar pues no se cuece el higo. (José Espina, Almonte).

Tanto de esta forma como con el pasil hay que prestar atención al agua, ya que la maduración y posterior secado de los higos coincide con el inicio de la época de lluvias. Por eso los informantes dejan clara la importancia de la prevención para que las aguas no sorprendan el pasil, lo que llevaría a la pudrición de las frutas y la quiebra del proceso. Colocados en una zona soleada (en la imagen siguiente están colocados en el centro de una antigua era), se dejan secar varios días y se van retirando conforme se observa que están secos, cada uno alcanzando el estado óptimo en un tiempo diferente.



Higos en pasil en diferente estado de secado. Villamanrique.

- *Como llovió, pues se han echado a perder.*
- *¿Sí, al llover se echan a perder?*
- *Ésos no valen, están todos hechos una babosa, éstos ya no valen, mira cómo están, esto está todo hecho un asco.*
- *¿Si no le hubiese caído agua sí estarían bien...?*
- *Claro, si no se hubiesen puesto duros, pero esto está todo... todo esto no vale y digo: «pues ahí se quedan...». Ya es menester quitarle el pasto.*
- *¿Éstos de qué higuera son? ¿De la negra?*
- *De la negra son éstos, estos coloradillos... Todos estos más negros son de la otra... de la zafarí. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Cuando se completa el secado de los higos, hay quienes los colocan en cestas de vareta de olivo para que sigan secándose un poco más pero ya sin estar expuestos a la intemperie, protegiendo los frutos del sol, la lluvia, los insectos, etc. Aquellos que

utilizan el pasil de cañas de centeno o junco, por ejemplo, dejan los higos algo de más tiempo, el correspondiente al que se emplea en la cesta, pues son lugares similares con las mismas funciones y estructura: superficies con hendiduras que permiten el paso del aire que refresca y deshidrata el fruto.

- *Cogíamos siempre los más viejos, «bueno, pues éste está bueno ya para guardarlo». Cogíamos, lo quitábamos de ahí y lo echábamos ya después a una canasta de varas de olivo ¿sabes...?*
- De varetas, sí.
- *De varetas de olivo y echábamos los higos esos, porque como la vareta de olivo tiene respiradero, que no es igual por ejemplo que un...*
- Que no está muy tupido ¿no?
- *Eso es, pues si el higo, como todavía tiene mucho jugo pues se puede pudrir, y así como tiene respiradero pues va...*
- Va soltando todavía.
- *Eso es, y cuando ya recogíamos toda la temporada los higos, a lo mejor cogías unas pocas de canastas, unas pocas de canastas grandes... pues después las llevábamos a casa y en el soberao pues teníamos un arcón, de los grandes, y cogíamos y le echábamos una tonga y se asentaba, le echabas otra tonguita y se asentaba, le echabas otra tonguita y se apretaba un poquito..., hasta llenarlo.*
- ¿Y al arcón le hacías algo?
- *Al arcón, cuando eso... pues lo tapábamos.* (José Espina, Almonte).

Cuando, como en uno de los casos que hemos elegido para representar esta práctica, se eligen distintas variedades de higos para secar, no hemos percibido que haya que hacer alguna distinción o separación espacial con los diferentes tipos de higos. Como hay que evaluarlos uno o a uno, da igual si los tiempos de secado son diferentes. Una vez que los higos están secos, se llevan a un lugar fresco donde terminan su proceso de secado, que puede durar varias semanas, como en la cesta de varetas de olivo que antes se mencionaba o, como cuando se secan sobre pasil de cañas, directamente guardarlos en “el cajón de higos”. Los arcones se llenaban por tandas de higos secos que iban cubiertos por papel para que absorbiera el exceso de humedad impidiendo que los higos de la capa superior pudrieran los de la inferior. Los cajones utilizados consisten en una caja de madera forrada a veces por dentro con tela de arpillera, y cubierta con un trapo por la parte de arriba si no dispone de tapa.

Uno de los cajones de higos que observamos, estaba repleto de una gran cantidad de higos pasos, oscuros, arrugados, que desprendían un intenso olor a azúcar, muy concentrado, y que estaba recubierto de una fina capa de azúcar blanca, fruto del exudado de los higos.

- *Éstos están tapados y todo, los tengo yo tapaditos aquí [una caja de madera] ¿Lo ves? Bien tapaditos ahí. Todos los años lo lleno bien apretado pero este año no está muy...*
- *Cómo huele, ¿eh?*
- *Claro, y alguno se puede comer, cógelo, verás como se puede comer. Están tiernos. Cualquiera... están tiernos todavía [septiembre], porque todavía no se han secado mucho.*
- *¿Este mismo?*
- *Ése mismo, eso se come así [se mete uno en la boca]. Ése es zafarí.*
- *¿Este es zafarí?*
- *Cualquiera está bueno, yo es que no puedo probarlo porque, si no, me empico todos los días [dice mientras se come otro].*
- *¿Y esto cuánto tiempo tiene? ¿Desde el año pasado?*
- *Éstos son de este año, desde antes de llover. Los cogí antes de llover.*
- *Y ya se pueden comer. No hay que esperar hasta Pascuas ni nada, ya se pueden comer.*
- *Hombre, si te esperas hasta Pascuas están mejores.*
- *¿Por qué?*
- *Porque se ponen más... y la azúcar que se ha curado por arriba. Se ponen blanquitos y más dulces...*
- *¿Y qué hace, le echa el trapito por arriba y ya está?*
- *Hombre, para que no caiga polvo, como le pongo esto ahí, y así no se llena de polvo.*
- *¿Y abajo qué tiene? Tiene la madera o...*
- *No, esto [el papel].*
- *Aquí hay un montón ¿no? ¿Cuántos kilos puede haber aquí?*
- *Aquí hay una cubeta de estas [de diez litros]. Tiene que haber, porque los cogía poco a poco y lo iba echando ahí, a la par que se iban secando los iba echando ahí, y le hago un apretoncillo así con las manos, para que se asentasen y estuvieran más asentados. ¿Ya le has echado la foto a esto? [cajón de higos pasos]. Para taparlo yo esto.*
- *Tápelo usted.*
- *Para que no le dé... le caiga... (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Cajón de madera con higos pasos. Villamanrique.

Resulta evidente cómo este fruto que se nos presenta con menos aptitud para la conserva en fresco es al mismo tiempo de los más aptos para la transformación en fruto seco. Los higos pasos de esta manera han constituido una importante fuente de reserva energética que también podía ser consumida por los animales en caso de

excedentes.

Ahora no echamos nosotros cuenta... en los higos ni en las brevas, ni echamos nosotros cuenta en nada. Pero los años de las hambres, como los años 40... hasta casi los 50, el que tenía un arcón de higos era igual que el que tenía un jamón colgado en el soberao. Antes se dedicaba la gente, vamos nos dedicábamos todo el mundo ¿eh? Tenía unas pocas de higueras y por las mañanas temprano, cogíamos y echábamos un rato... cogíamos un canasto y nos liábamos a repasar las higueras..., todos los que estaban maduros. (José Espina, Almonte).

EL GRANADO

Introducción

Hasta ahora en los capítulos que nos preceden hemos abordado el análisis de un amplio grupo de plantas frutales agrupadas por las ciencias en diferentes familias: las rosáceas, rutáceas y moráceas. En este capítulo dejamos atrás los frutales de hueso, los de pepita, los cítricos y los ficus, para detenemos en otro frutal que pertenece a una nueva familia, las punicáceas. Nos referimos al granado, el cual también ha tenido gran importancia en la historia de la fruticultura. Parece ser originario de Oriente Próximo y fue cultivado por griegos, fenicios y romanos, y ha sido incorporado a las historias mitológicas de no pocas culturas, bien por el atractivo que presentaban sus frutos o por sus nocivas espinas.

En España actualmente hay algunas provincias que destacan por su cultivo, como son Alicante y Murcia, pero es de sobra conocida la presencia del granado en casi toda nuestra geografía, ya sea localizado en huertos, jardines o plazas e incluso formando parte de la nueva estética urbanística en forma de setos que son podados con variedad de formas según su función. Su incorporación al diseño urbano es un uso reciente para variedades de granado de porte reducido y arbustivo y que producen pocos frutos y pequeños.

Su propagación y existencia en el Entorno de Doñana no puede equipararse con otros frutales también semiarbustivos como el almendro y el peruétano, frutales de los que se recuerda (en el almendro todavía se da) cómo conquistaban extensos territorios del Coto donde había poca presencia humana. El granado, aunque en

ocasiones puede alcanzar los seis metros de altura y formar grandes asociaciones fruto de su reproducción incontrolada, no se ha extendido tanto como aquellos y se nos aparece más como un reducto de cultivo en las huertas con cierto carácter asilvestrado. La domesticación de esta planta tiene propósitos alimenticios ofreciendo una muy buena adaptación a su cultivo como frutal. En la actualidad la forma predominante en el Entorno de Doñana es como frutal y no en su forma asilvestrada, aunque algunos viejos nos recuerden lo contrario. No pocas veces hemos percibido durante nuestro trabajo que, aunque introducido intencionadamente en las fincas para ser un frutal más, no termina por tener el carácter de frutal sino de arbusto generoso que es recolectado a cambio de poca intervención humana.

- ¿Los granados son árboles que cargan mucho todos los años?
- *El granado no es un árbol, es un arbusto, niño. Es mixto, es de vareta nada más. ¿Tú has visto algún granado formado en arbusto bien formadito, limpito?, ¿no?*
- Bueno, hay quien se atreve [a domesticarlos].
- *Pero que ya son viejos y entonces empiezas tú a dejarle nuevos [a practicar podas de rejuvenecimiento]. Porque lo normal, para que te eche buenas granadas... tiene que estar nuevo y ya está. Y no le des más vueltas. (Antonio Magro, Almonte).*



Granado sevillano en linde de predio. Hinojos.

Según las clasificaciones botánicas el granado pertenece a la especie *Punica granatum*, del orden Mirtales y familia Punicaceae. Según Agustí (2004:426) vegeta adecuadamente en climas subtropicales, ya que requiere veranos calurosos y secos. En nuestro trabajo de campo se documenta su buena adaptación al clima mediterráneo. Sus brotes son sensibles a las heladas primaverales pero no hemos observado mucha incidencia de estos fríos que implique importante pérdida de la cosecha. Es muy polivalente con respecto al tipo de suelos sobre los que se desarrolle, aunque tiene

cierta sensibilidad a la asfixia radicular que suele ocurrir con los suelos plantinosos o encharcadizos de la zona, cuando se produce el amarillamiento de las hojas y su posterior abscisión, haciéndose la madera (el tronco sobre todo) más sensible al ataque de parásitos.

En la zona de estudio hemos localizado diferentes variedades de granados que la gente reconoce como locales. Son un total de cuatro: **granado sevillano** o **colorado**, **granado del ayo**, **granado de perro** o perruno (esta forma es menos habitual) y el **granado zafarí**. A pesar de comparativamente existir un alto número de variedades, el número de ejemplares y su distribución son bastante limitados. Una de las razones pueda ser la particularidad del consumo de sus frutos. La idea de un fruto que se toma en las manos y, una vez abierto, sólo hay que morder el interior para disfrutar de su jugo, no se cumple tan exactamente en las granadas, en las cuales hay llevar a cabo cierta manipulación que implica más trabajo que en otros frutos como, por ejemplo, los prunoideos. De hecho muchos informantes han descrito cómo las nuevas generaciones parecen perder interés en estos frutos debido esta característica, pero esto lo desarrollaremos más adelante.

- *Porque yo las llevo a casa y tal como las llevo tengo que tirarlas.*

- *¿Sí, por qué?, ¿no les gustan?*

- *Porque no se entretienen en pelarla. (...) Ya lo que pasa que, con lo moderno de hoy, pues no quiere nadie granada. Pero es muy antigua aquí entre nosotros.* (José Espina, Almonte).

Las variedades de cultivo del *Punica granatum* son muy numerosas y sin embargo, en agronomía, se carece de una clasificación tipificada de las mismas que no sea la de grupos de morfología similar y la de su época de recolección (AGUSTÍ, 2004:428). Los criterios más usuales que se siguen son dos: rendimiento en semillas y parte comestible de la semilla, ambos expresados en tantos por ciento. Éstas son las cualidades que más interesan para la comercialización. En esta agricultura del autoconsumo que aquí analizamos, aunque los frutos no tengan la función principal de comercializarse, estas dos características se sitúan también entre las más apreciadas por los agricultores que cultivan granados en Doñana.

El **granado sevillano** se ha localizado en los tres municipios estudiados y es, como puede verse en la imagen anterior, el de más tendencia arbustiva. Curiosamente

ni su fruto ni sus semillas son los más colorados, pero unas veces se nos presenta como colorado y otras como sevillano. Una posible explicación puede encontrarse si tenemos en cuenta dónde aparece un nombre u otro. El nombre de granado sevillano se escucha en Villamanrique e Hinojos, mientras que el nombre de granado colorado se ha generalizado en Almonte.

- ¿Qué tipo de granadas ha conocido?
- *Tengo la del ayo, la blanca, como se suele decir, la lila por dentro, que es del ayo, que es de grano grande; y tengo la roja de toda la vida, la rica esa [se levanta a coger una granada] de la piel colorada, redonda. Ya lleva mucho tiempo cogida ¿Estás viendo? Ésta es del ayo.*
- Tiene un tamaño más pequeñito que la colorada.
- *Sí, un poquito más pequeño, pero vamos... y después no es redonda tan bonita... [como la colorada].*
- ¿Y cuál es mejor de paladar? ¿Ésta [del ayo] o aquella?
- *Eso a es a gusto del consumidor. Ésta [del ayo], el hueso... tiene mucho hueso, y la otra [la colorada] es casi todo líquido. Ésta tiene mucho hueso.*
- ¿Cuál será más antigua de las dos?
- *Yo creo que la del ayo, la autóctona de aquí... bueno, aquí yo he conocido toda la vida las dos... y que estos granados que yo te estoy hablando tienen cien años. (Antonio Magro, Almonte).*

Un segundo granado es el **de perro**, que parece distinguirse por sus semillas pequeñas, estiradas y duras, con cierto amargor en comparación al resto, lo que para algunos es un elemento de valoración. Sus frutos son en general más resistentes al paso del tiempo y al almacenaje, debido a que poseen una cubierta o exocarpo más compacta y sólida.



Granado de perro. Fruto. Villamanrique.

Puede que esta imagen de dureza o silvestralidad en los frutos haya servido para que la variedad reciba el nombre de uno de los animales que es asociado con lo duro, lo resistente, así aparece además como *perruno* o *diente de perro*. La carga despectiva que en el uso coloquial del lenguaje tiene la palabra perro también podría utilizarse para denominar estos frutos que son los menos dulces y más recios de entre los granados locales.

- *A aquél le llaman diente de perro. Son más duras pero mi mujer se las come. Lo que es que son muy coloradas, o sea, el grano muy colorado, y aquellas coge y se las come como nada, yo no soy amante de la granada, pero ella sí.*
- ¿Ese también es antiguo, el diente de perro, es del país?
- *Aquél [el diente de perro] es el del país. Éste [el zafarí] también es del país pero, vamos, que aquél me parece que quizá será más antiguo, yo lo he conocido toda mi vida éste [el zafarí] también.*
- ¿Los dos los ha conocido usted, no?
- *Sí, este zafarí ya le he dicho, echa una granada divina, cuando está madura y está amarilla, y se pone una granada así de gorda. Esto suelta un plato... blancas, con una mijita sonrosadas, con un hueso gordo, nada más que no es muy duro [frente a enfermedades]. Y dulce como el azúcar.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En la cita anterior se describían también algunas cualidades de las semillas de un tercer granado, el **granado zafarí**. Su exótico nombre de granado zafarí es sobradamente conocido e incluso la RAE lo incluye en su diccionario (también el higo zafarí), describiéndolo como una variedad que fue introducida por el cortesano Safr. B. Ubayd Alkilaí en el Ándalus (DRAE, 2010).

- ¿De los granados... qué tipos de granados había aquí?
- V.: *Sevillano...*
- ¿El sevillano es muy antiguo?
- V.: *Sí, era yo chiquillo y ya los había allí...*
- M.: *Zafaríes también.*
- F.: *Y después lo había el perruno.*
- V.: *Je, je, [el nombre le provoca hilaridad], que eran unas granadas muy chiquitillas.*
- F.: *Que se dejaba en el soberao... unos granos muy chiquititos y muy duros.*
- ¿Y la zafarí, cómo era?
- F.: *La zafarí es un grano largo, claro y colorado [la base del grano es de tonos rojizos], muy tierna.*
- ¿Y es dulce?
- F.: *La mejor que hay*
- ¿Mejor que la sevillana?
- F.: *Después está la sevillana, que es una granada colorada [la piel del fruto], que yo las tengo, que son también muy dulces y muy tiernas,*

pero es colorado, y es un poquito más chica.

- ¿Del ayo ha conocido alguno?

- M.: *Sí, del ayo sí.*

- J: *Una que está agria, se cría en los vallados, sola.*

- F.: *Un granado bravío, agria que no se podía comer.* (Venancio Cano, Fidelio González, Mariano Díaz y Juan Sánchez, Hinojos).

El **granado del ayo** se caracteriza por la forma más alargada del fruto y sus tonos de un rojo más intenso que el resto cuando madura. Sus semillas, las de mayor longitud, son de un sabor muy apreciado por sus mantenedores. De poca información disponemos sobre la etimología de su inusual nombre.



Granado del ayo. Frutos maduros. Almonte.

Caracterización

Los granados en su forma silvestre y arbustiva, como se ha comentado en la introducción, no parecen estar muy extendidos en el área de estudio, a diferencia de zonas próximas como el Algarve, donde el granado es abundante en forma de setos que forman grandes muros delimitando fincas, huertos y jardines. En los ejemplares caracterizados se comprueba cómo la lógica de manejo tradicional ha ido imprimiendo toques de domesticación sobre este material silvestre, acercando su aspecto hacia las formas canónicas frutales que dominan el imaginario de los agricultores. Principalmente la eliminación sistemática de los vástagos que se producen en la base de los árboles y cierta guía en la ramas primarias, que puede verse en el epígrafe de la poda, constituyen el conjunto de estas modificaciones que acaban afectando la ecología y el comportamiento de la especie.

En general el porte de la planta, tal como puede apreciarse en los cultivares

actuales de los cuatro granados estudiados, varía desde muy erecto en el zafarí y el del ayo, a menos en el de perro y a arbustivo en el sevillano. La madera suele ser gris y lisa aunque en algunos árboles predominan las paredes agrietadas, sobre todo de las ramas más viejas.



Granados locales. Arriba: zafarí y sevillano. Abajo: granado del ayo y de perro.

Aunque las etnodescripciones no refieren demasiado a estructuras vegetativas como hojas y yemas, las tablas de caracterización en los anejos finales de este trabajo aportan gran información sobre la variabilidad encontrada, aunque se podría decir que existe cierta homogeneidad en los colores, con tonos verde oliva muy brillante en hojas desarrolladas y color marrón-rojizo cuando son jóvenes. También la disposición de las hojas es la misma en todas las variedades, con situación opuesta y en roseta (sobre todo en el granado del ayo y en el zafarí). Su forma es elíptica, lisa, sin estípulas y con peciolo cortos. Donde sí muestra mayor variación es en el tamaño, desde más

alargadas en el zafarí y más pequeñas en el de perro (dentro de un margen de 2 a 5 cm de longitud y 1 a 3 cm de anchura).



Granados locales. Hojas. Arriba: zafarí y de perro. Abajo: sevillano y del ayo.

Las flores predominantemente solitarias (pueden agruparse también) se sitúan en ramos mixtos, en posición axilar o coronándolos, casi siempre en la periferia de la copa y estructuras nuevas. Poseen el talamo en forma de campana y según la variedad poseen distinto número de pétalos y sépalos, donde la granada del ayo, la de perro y la zafarí tienen cinco, mientras que el sevillano tiene seis. El color predominante es el rojo, aunque a veces tienen tonos anaranjados, como el del ayo. Son hermafroditas, con más de 300 estambres agrupados en varios pisos insertos en el cáliz, de filamentos

rojizos y anteras amarillas, y con un número variable entre seis y nueve carpelos, los cuales se distinguen perfectamente cuando el fruto se ha desarrollado y está maduro, momento en el que se pueden distinguir los diferentes compartimentos o bolsas que contienen las semillas.



Granado de perro. Flor.
Villamanrique.

- ¿Y la granada cuándo echa la flor?
- M.J.: *Pues la granada la echa temprano, cuando empieza la floración de todas las cosas. Eso echa un...como una botellita, con una flor roja. Cuando echa la flor es cuando empieza a engordar, hasta que no se le cae la flor no empieza a engordar y ya después pues se hace grande la granada.* (María Josefa Villarán, Almonte).

Tal y como queda reflejado aquí, disponer de una estructura de ovario ínfero, como también se ha descrito en el peral, hace que el fruto se presente al que lo observa de manera diferente, siendo descrito desde lo local como una *botellita*. La flor de la granada que ha sido fecundada desprenderá sus pétalos conservando los sépalos, que coronarán el fruto una vez se haya desarrollado mediante la hinchazón del talamo floral. Una vez desarrollados, los frutos podrán diferenciarse según su aspecto exterior, mostrando variaciones en el tamaño y color principalmente, además de otras características menos observables a simple vista como es la rugosidad de la cáscara (la de perro es muy lisa y uniforme) y la dureza del exocarpo, por la cual el granado del ayo, por ejemplo, recibe algunas críticas.

Nosotros lo hemos tenido del ayo y siempre mi padre, cuantito que mí tío José le gustaban los de layo, mi tío los ponía en lo suyo, pero mi padre no quería porque es que eso es muy duro. Ahora se pone dura la granada y no hay quién la parta. Es como un adoquín, igual, hay que darle

un majazo para partirlo y después tiene ese grano tan chiquinino. (María Josefa Villarán, Almonte).



Granado Sevillano. Fruto cuajado y desprendimiento de los pétalos. Julio. Hinojos.

La agronomía ha denominado balausta a este tipo de frutos complejos con forma de baya globosa. Según la observación durante el trabajo de campo los frutos del granado del ayo son los que se aparecen de tonalidades más rojizas, seguido del sevillano. El zafarí y el del ayo presentan tonos más claros, verde oliva, con la diferencia de que el primero presenta tonos rojizos. De todas formas se ha de tener en cuenta que en todos los cultivares, conforme los frutos maduran y se avejentan, la cáscara de estos se va tornando recia y oscura.

- ¿Y el granado este cómo se llama?
- *Esto se llama zafarí, los dos. Y todas las tiene abiertas, todas, tiene muy pocas pero...*
- ¿En qué se diferencia del de perro que usted tiene?
- *Que son más tiernas, y mejores...el grano más gordo, blanco, es un grano blancote... así blanquillo, pero un grano más gordo, y el hueso es menos duro, y está más tierno. (...) Se ponen [las semillas] así gordas, muy reblanquíás, no se ponen coloradas, coloradas. La cáscara, tampoco, se pone así medio reblanquíá la cáscara, ni el diente tampoco. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Granado del ayo y granado zafarí. Frutos maduros.

- M.: *Las del ayo son duras.*
- M.J.: *Sí son más duras y además tienen muchos huesitos.*
- M.: *Sí.*
- Entonces, ¿ésta es más...tiene más agua?
- M.J.: *Hombre ¿vas a comparar?*
- ¿Y muy roja por dentro?
- M.: *Sí.*
- M.J.: *Roja, roja, roja. Y muy tierna para abrirla, las otras son muy duras.*
- ¿Y cómo es de grande?
- M.: *Hay algunas que tienen más de medio kilo.*
- M.J.: *Así de gordas.*
- Muy grandes, muy grandes.
- M.J.: *Estas que me dio a mí el bollullero me entraron tres en un kilo...Pero las mías no entran tres en un kilo, entrarán dos escasas* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).



Granado sevillano y granado de perro. Frutos maduros.

Otro modo para distinguir entre variedades es comparar las tonalidades de las semillas, las cuales también difieren entre sí visualmente. El granado sevillano tiene semillas casi transparentes, que hacen un gran contraste con el rojo de sus granadas. En el lado opuesto estaría el granado del ayo, que son las más rojizas. El zafarí, en los frutos examinados, mostraba los huesos, como dicen los agricultores, de color blanco transparente con tonos rojos en su parte basal. El de perro, el de las semillas duras, tiene tonos pardos.



Semillas de granado del ayo, sevillano, zafarí y de perro.

Las semillas, que rellenan completamente las cavidades, son bastante voluminosas en casi todos los granados menos en el de perro, y poseen bien desarrollada la capa externa de la testa, que es comestible y la que le da el color, mientras que la capa interna está lignificada, que es la que hace que unos granados sean descritos más tiernos, como el sevillano, y otros más duros, como el de perro.

- ¿Qué tipo de granada ha conocido usted?
- *Del ayo y colorada*
- ¿Y de qué tipo tiene?
- *Allí tengo colorada*
- ¿Estos del ayo, cómo era la granada?
- *Del ayo era el grano un poco más entrelargo, pero*
- ¿Y la granada era más grande que la colorada?
- *Más o menos lo mismo, porque la que tenía que ser más gorda era más gorda y la que tenía que ser más chica era más chica, pero es igual, los tamaños... igual. Lo único que pasa es que variaba el grano, el grano más entrelargo y más claro, más marrón, pero más duro, ese huesecito que está por dentro del grano, más duro [en la granada del ayo]. (Manuel Jiménez, Almonte).*

Estas semillas poseen importantes propiedades medicinales y se utilizan como astringente y para combatir el colesterol y la arteriosclerosis. Aspectos más específicos de las variaciones fenotípicas de los frutos y las semillas pueden encontrarse en las tablas de caracterización.



Granado Sevillano y del ayo. Frutos seccionados.

La yema terminal de los ramos del año, si no origina una flor o racimo de flores, se seca y cae, pero también puede desarrollar una espina, de modo que la brotación siguiente se origina a partir de las yemas proximales al ápice, donde está esta espina. Algunos informantes nos advirtieron de cierto grado de toxicidad de estas espinas y otros apenas dieron importancia al hecho. El granado de perro y el zafarí, los dos de desarrollo más arbustivo, son en los que más predominan estas estructuras, siendo espinas largas en el de perro y más cortas en ramas viejas en el zafarí. En el granado del ayo y el sevillano apenas si aparecen.

- ¿Porque antes sí los cuidabas, no?
- *Exactamente, lo que pasa es que es un canalla porque tiene una puya infecciosa.*
- ¿Sí?
- *La puya, la puya del granado es infecciosa.*
- ¿Y se te infecta?
- *Sí, a mí este dedo..., ¡no hace años ya! Me clavé una aquí en la coyuntura esta [en el dedo] y por poco lo pierdo. Me llevé un montón de tiempo con el dedo hinchado, hinchado con pus. Donde yo te he dicho a ti están los granados y los gambóss esos. Allí teníamos nosotros una finca que le tocó a un tío mío y... en esa finca me pasó a mí eso. Estaba cortándole abajo los sierpes [chupones]. Estaba yo "chas, chas, chas, chas, chas" con el hacha y tenía una puya y al dar el hachazo me la clavé aquí en el dedo, y estuve yo con el dedo este más para allá que para acá.* (José Espina, Almonte).



Granado del ayo. Espinas. Almonte.

Ecología

El granado es reconocido dentro del grupo de los árboles recios o bravíos, es decir, muy resistente y adaptable a diferentes tipos de suelos o situaciones de cultivo. Sus raíces superficiales, nudosas y fuertes, de color rojizo, suelen alcanzar gran desarrollo, como muchos agricultores hablan cuando dicen que *el granado echa raíces a mucha distancia, como la higuera*. Esto hace del granado un frutal muy polivalente y uno de los cultivos elegidos por la cultura local para servir de freno a la erosión en las fincas, plantándose en riberas de barrancos y arroyos y en márgenes de fincas para *sujetar* el terreno, dentro también de la lógica del policultivo y la maximización de los recursos, como vimos también en el caso del membrillero, por ejemplo.

(...) *A lo mejor en una regadera* [la huella del agua según corre por los desniveles del terreno]. *Yo los tengo* [los granados] *en una regadera, para aguantar, porque eso echa una raíz y le da un bocado en la tierra que... y por eso lo tengo puesto en ese sitio.* (José Cano, Hinojos).

La floración del granado ocurre en el mes de abril y mayo, bastante más tardía que en el resto de frutales de este estudio. Además en el granado la floración se da de manera escalonada (AGUSTÍ, 2004:431) debido a que las flores no emergen todas al mismo tiempo. Desde el inicio la floración puede prolongarse incluso hasta principios de julio, como ocurre con los granados que se cultivan en el Mediterráneo.

- ¿De qué color son las flores?
- *Son coloraditas*
- ¿Aquel igual, el diente de perro igual?
- *Igual, igual, ya le he dicho, esto es para abril o para allá cuando empieza.... Esto florece antes, o sea, echa hojas antes, y después se lía a echar unos brotecillos por ahí por donde le parece...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Otra nueva diferencia con los frutos hasta ahora vistos (a excepción de limones

y naranjas) es que las granadas son frutos no climatéricos, es decir, que no madurarán después de la recolección, por lo que hay que esperar a que alcancen el punto justo en el árbol.

- ¿Y el diente de perro [comparado con el zafarí] es más temprano o más tardío?.
- *Ése no es más tardío, casi igual, pero lo que pasa, ya le digo, que esa granada de ahí abajo a lo mejor es más temprana que ésta, de arriba, no sé por qué, pero hay granadas que están buenas para cogerlas y granadas que no, que no se pueden coger todas de un golpe.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La producción de frutos maduros entonces cubrirá un margen de tiempo bastante amplio, aunque la aparición de las primeras granadas maduras puede marcar diferencias, comenzando a finales de agosto con el granado zafarí, seguido del sevillano y el de perro. El último en madurar es el granado del ayo, que inicia la maduración a finales de septiembre pero que, como se ve en la cita siguiente, puede prolongarse durante todo el mes de octubre e incluso más. Conociendo el color del fruto al madurar, que varía según el granado como se ha visto en el epígrafe de la caracterización, se pueden indentificar los maduros para ser entonces recolectados.

- *Sí, las granadas, todavía [15 de octubre] no están buenas, buenas. Mira, aquí tengo otro granado ¿ves? y allí hay otro, pero todavía necesita más tiempo.*
- ¿Más todavía? Si ya estamos en octubre...
- *Sí, sí, sí. La granada... [variedad del ayo] en octubre sí, pero hay años que se atrasan un... a lo mejor 20 días..., y no están como deben de estar, para el que quiera...*
- Pero las rojas sí están, ¿no? Las rojas están ya casi ¿no? Yo voy a abrir una y a ver cómo está...
- *Sí, sí, se puede comer, se puede comer y... Toma, pero que todavía... le haría falta por lo menos 14 ó 15 días más.* (José Espina, Almonte).

En términos de productividad los granados locales no se caracterizan por alcanzar una elevada densidad de frutos por árbol pero, teniendo en cuenta que su consumo es algo limitado, es normal que la percepción de la producción de granadas en las variedades locales satisfaga la demanda de los agricultores. En las fincas en que hemos trabajado y que cultivaban granados existían del orden de dos a tres granados por predio, dando cuenta del número de árboles suficientes para tener un buen suministro.

- Y cuando esto carga ¿cuántas granadas puede echar? ¿Qué cantidad?

- Pues puede echar muchas, de los que he tenido ahí, y se ponen grandes. Esto puede echar un par de cajas de granadas, un árbol de estos grandes, bien criados, aunque sea grande ya, claro que puede echar un par de cajas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Esta sección donde hablamos de la ecología del granado y su comportamiento podemos cerrarla con un aspecto de gran importancia ecológica en el granado. Nos referimos a su capacidad para vivir en condiciones cambiantes, que hace del granado un árbol muy resistente al paso del tiempo.

- ¿Y el árbol también es más fuerte que la de layo o...?

- M.: Viene a ser igual

- M.J.: En los árboles no se ve. No, porque en el del ayo le entra como una pelota de resina abajo y se seca mucho. Ese que está allí en mi casa, allí en el campo mío me parece que queda uno nada más ya, porque como a mi hermano le dio por arrancar todos los árboles, pues queda uno en la gavia, pero si yo te dijera a ti que eso tiene ya pues 80 ó 90 años, porque eso lo puso mi abuelo y mi abuelo murió con el siglo. Que lo hiciera con veintitantos años o cuarenta años. Eso tiene que tener ya... y allí está. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Manejo del suelo y riego

Si uno quiere, por ejemplo, un granado que le guste tenerlo y quiera cuidarlo y echarle..., y mimarlo y eso, pues sí lo cuida, le echa su abono, le echa su estierquito, lo prepara muy bien. Pero normalmente es como te he dicho. Nosotros aquí nos hemos dedicado a los árboles esos nada más que para la regatera, para las madreallas, para las gavias, para que sujete la tierra y no se le vaya el agua... Como esa era la misión que nosotros queríamos nada más, pues no los hemos cuidado para nada. (José Espina, Almonte).

Bien resistente a la sequía y adaptable a zonas marginales, el granado es otro frutal que se demuestra como óptimo para la agricultura tradicional en la zona, de seco, y así continúan los que todavía persisten, aunque no es de extrañar la aplicación de ciertos riegos localizados como extensión del manejo en fincas con otros cultivos. En los estudios del cultivo del granado se considera que para obtener frutos de calidad se necesitan pluviométrías de entre 500 y 700 mm anuales, muy parecidas a las de Doñana, donde además las granadas en seco no tienen nada que envidiar a otras granadas. Incluso se han documentado casos en los que posiblemente es el exceso de riego, por incorporarlos al regadío que se implante en los demás cultivos con

los que coexista, el que ha provocado el rajado masivo de frutos. Desde el saber local se explica este hecho por un desequilibrio hídrico compartimental: al aumentar el volumen de agua, aumenta el volumen de las semillas y se rebasa el espacio de que disponen.

- ¿Necesita mucha agua?
- *Tampoco. Esto, si no se regara, mejor. Que a lo mejor este año que viene no los voy a regar. Éstos son muy jodidos y se le abre la granada más que todo, pues lo riego...*
- Eso he escuchado yo, que el abrísele puede ser por tener mucha agua...
- *Lo ves, aquí tenía yo tres [granados sevillanos], que eran más duros, no eran tan duros como aquéllos [los de perro], y eran grandes, ya estaban grandes, teníamos uno ahí, otro allí y otro allí, y no lo regaba ningún año. (...)*
- ¿La diente de perro se abre mucho la granada?
- *La granada, no sé... tiene años que se abre muy poca y tiene años que no hay quien las aguante. Echábamos la culpa al agua, que cuando cogía agua pues claro, engordaba más la granada, chiquitita... y empezaba a rajarse, a rajarse. Pero hay años que con el agua y todo se abre menos. Y todo eso es, no sé. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Reproducción

La técnica de propagación más utilizada en el Entorno de Doñana es la del estaquillado de esquejes herbáceos jóvenes desde primavera incluso hasta en el verano, que se entierran en el suelo, haciendo una especie de peana y dejando una porción de esqueje al aire, por donde acabará rompiendo a través del desarrollo de sus yemas. En un mes ya pueden echar raíces. Los agricultores prefieren los esquejes radicales que nacen de la base del troncón, los también denominados chupones, pues parece que tienen más solvencia para emitir raíces que los esquejes herbáceos obtenidos de ramas superiores. Además no deben ser muy jóvenes y prefieren los que tienen corteza ya dura, lignificada. Como la emisión de chupones en el granado es abundante, siempre se cuenta con material vegetal para reproducir de sobra.

- ¿Cómo se planta un granado? Sembrando la pepita, ¿no?
- M.: *No, no, no, eso se coge un varetón y se clava en el suelo.*
- M.J.: *Si lo coges con la raíz pues lo más probable es que desarrolle el árbol mejor, pero es como un varetón de un olivo o algo que se planta y se le hace una peanita y va echando las yemas esas y va saliendo eso por ahí. Él lo plantó el año pasado, pero no le hizo la peana y no le ha salido ninguno. Lo enterró nada más y no... tienes que hacerle una peanita.*

- ¿Como una montañita así para arriba? ¿Y que quede a lo mejor dos o tres dedos de vara fuera?
- M.: *Sí, sí, para afuera, para afuera.*
- M.J.: *Sí y la yema que tiene la vareta va brotando...*
- ¿Y luego esos brotes ya no hay que quitarle la peanita esa ni nada?
- M.J.: *No, la peanita se cae después sola.*
- ¿Y las varas [los esquejes] que se cogen de la granada, qué se cogen, de los lados o de abajo...?
- M.: *No, de abajo, de los más bajos [los chupones].*
- M.J.: *De abajo, eso tiene debajo un montón y de ahí arrancas tú lo que quieres y eso y lo plantas. Yo quiero que me plante este año unos pocos, si no yo ya poco voy a conocer la granada ya, con la edad que tengo...*
(María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Errores en el transplante del esqueje, como se puede observar en la cita, pueden conducir al fracaso de esta técnica. Por muy salvaje que parezca el granado, para asegurar su enraizamiento mediante esta técnica hay que ofrecer estos pocos cuidados para obtener el éxito reproductivo. Según explican los agricultores, conviene entonces hacer un hoyo adecuado en la tierra, de al menos 40 ó 50 cm (los esquejes tendrán la longitud de unos 20 cm), para posteriormente ser enterrado ahora en una tierra que ha sido movida y aireada, y cubierto casi en su totalidad, dejando sólo el ápice en el exterior. La aparición de la peana en la descripción de este proceso implica una cuidadosa técnica que va mucho más allá de lo que a primera vista podría entenderse como coger una rama y enterrarla. Además de poder evaluar mediante la observación (aunque a nivel consciente no sea la intención) la tierra donde va a ser colocado el esqueje, la peana cumple varias funciones, como conservar la humedad del esqueje, protegerlo de situaciones adversas como cambios de temperatura, vientos, ataques de fauna nociva, etc. La reproducción por esquejes, como pasa con el olivo, permite una condición especial en este tipo de frutales: son más aptos para el intercambio entre agricultores de material genético, en este caso, de frutales. En la siguiente cita podemos ver cómo el granado se articula en las redes de intercambio de material genético y además cómo se aconseja una característica de los esquejes para optimizar su función.

- *Sí, de un granado [zafarí] que tiene allí Juan, y yo le he dado a éste [a otro vecino]. Le he dado dos. Ése, de un cacho de palo, se clava en el suelo igual que un olivo, y sale para adelante.*
- ¿Usted cuando los trajo eran así?
- *Yo, un cacho de palo que me dio Juan.*
- ¿Cualquiera se arranca de aquí arriba?

- *Mientras más viejo sea, mejor. Un trozo de lo viejo, de lo viejo. Lo pones en el suelo, lo hincas, le haces... vamos, a esta altura, le haces una peanita de tierra, para que esté todo tapado, y después brota.*
- *¿Usted qué le hizo, un agujerito en el suelo?*
- *Yo le hago un hoyo.*
- *¿Un hoyo de cuánto más o menos?*
- *Según sea el trozo. Si el trozo es así, pues así hay que hacerle el hoyo...*
- *Ah, que lo entierra entero. ¿Tiene que enterrar entera la vara?*
- *Entero, entero. Le dejo una mijita afuera de la tierra, una mijita así, pero después le hago una peana.*
- *¿La peana es amontonarle tierra encima? ¿Para cubrirlo o para qué?*
- *Para cubrirlo todo y se queda todo tapado, y después por la peana esa empieza a salir.*
- *¿Y le echa abono en principio o no?*
- *No, abono a lo primero, no. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Por otro lado, la reproducción sexual a través de semillas apenas si ha aparecido en las entrevistas, aunque se tiene constancia de la obtención de granados agrios o bravíos obtenidos de semillas, que posteriormente habría que injertar. En teoría, estos granados serían los más resistentes y los óptimos para ser utilizados como portainjertos, pero su uso no está extendido y los granados locales con los que hemos trabajado no habían sido injertados sobre bravíos, sino que ya eran descendientes de una planta dulce.

- *No. Los hay bravíos, que hay que injertarlos porque no hay quien lo coma. Y éste es el sevillano. Yo tenía ahí uno, y tengo.*
- *Y los bravíos, ¿nacen de la granada?*
- *Nacen de la granada y hay que injertarlo o lo que sea. El bueno tiene que ser un palo de granado enterrado, y que brote. (Venancio Cano, Hinojos).*
- *Y los hay unos bravíos, que son más fuertes.*
- *Los que nacen de la granada que va cayendo en los suelos.*
- *Eso, eso, antiguamente había muchísimos bravíos. Y ahora mismo, saliendo por Chucena, hay unos árboles nacidos que son salvajes.*
- *¿La granada bravía se come?*
- *Sí, se come, pero para allá adelantada.*
- *Tarda tiempo en madurar, ¿no? ¿En qué mes se puede comer la granada bravía?*
- *Allá para la Navidad o por ahí.*
- *Y la gente no injertaba los granados bravíos en manso?*
- *Aquí nunca se ha injertado.*
- *¿Y es tan buena como la otra cuando endulza?*
- *No es dulce. Es rica, pero siempre tira a fuertecita, a áspera.*
- *Y los que van naciendo en los pies del granado...*
- *Ésos no se les cogen, aquí se siembran [transplantan] y se cogen del*

árbol bueno. Se le coge un trozo de palo y se siembra.

- Como la gamboa y el olivo. Pero por semilla nunca.

- *Por semilla no.*

- El que nace debajo se quita, se limpia.

- *Se quita todo, porque éstos nacen bravíos.* (Antonio Medina, Hinojos).

Poda

Al ser el granado un árbol poco exigente en cuidados y existir la percepción de que es valiente, la poda del granado en los cercados de Doñana no es un asunto al que se le preste mucha atención. Por esto es usual encontrar en el discurso de los agricultores ideas que giran en torno a la expresión de *no hacerle nada al granado*.

- ¿La poda, qué le hace usted?

- *Muy poca. Si se le quitan cuatro ramillas metidas adentro, no está de más, pero no se le puede pegar mucho, por lo menos por mi parte, ¿eh? Cada maestrillo tiene su librillo.*

- ¿Y también se le hace el corte para hacerle la cruz?

- *También, igual, eso sale una vara y te la dejas... pues enteriza toda, la cortas... y formas la cruz ya.*

- ¿Estos tienen, has dicho antes, tres o cuatro años, no?

- *Esos tendrán tres o cuatro años, ¿no ves? Esto tiene la cruz ahí también, eso se desmocha ahí y ya empieza a salir para... dos partidas o tres, eso como el olivo y como todo.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

A pesar de esta visión bastante despreocupada del granado, en este frutal se practican podas similares al resto de cultivos, aunque quizá sean mucho más leves. La de mayor peso quizá sea la poda de formación, guiando la nueva planta según la estética predominante en los frutales y en contra de la inercia predominantemente arbustiva del granado, adaptándolo también a las condiciones particulares de la finca y el manejo de cada agricultor. El granado durante el periodo juvenil tiende a desarrollar numerosos tallos y el agricultor intenta formarlo dejando dos o tres ramas primarias, haciendo que la cruz quede a la altura de un metro del suelo más o menos.



Granado Sevillano. Cruz baja resultado de la poda de formación. Hinojos.

- ¿Y el granado cuándo se poda?
- M.J.: *En enero, en enero como la viña, igual que la viña* (María Josefa Villarán, Almonte).

La poda de fructificación y rejuvenecimiento se practica una vez al año, como en el resto de frutales, generalmente en invierno, cuando el árbol está *parado*. La intuición del agricultor conducirá una poda ligera para eliminar algunas ramas *mal puestas* y limitar el crecimiento del árbol. Quizá la zona que más intensidad de poda reciba sea la base del tronco, pues emite gran cantidad de varetas o chupones que contradicen la imagen de un árbol limpio y además no son productivas. Por consiguiente, siempre habrá prioridad sobre ellas.

- *La poda es quitarle esto que está aquí atravesada, las de adentro y las atravesadas y cuatro cosas así. Lo demás no hay que esmerarse mucho en ello porque la granada lo echa en lo endeble, esto, en lo finito. Ahora, lo gordo, lo mismo en el olivo que en todo, las varetas no sirven para nada. Lo primero que no echan aceitunas, y lo segundo que no sirven para nada, por eso hay que quitárselas todas, y a esto le pasa igual. Se guía con un varejón o dos de estos que le quites aquí enmedio, eso es suficiente... atravesado y metido en medio, ya está...*
- Y cuando vaya creciendo ¿usted le va a hacer algo o no?
- *Pues éste ahora mismo por lo pronto no le haría nada, porque éstos no son como éstos [los damascos], que eso hay que despuntarlo todo. Eso hay que quitarle todas las varas esas. Esto [el granado] tiene que criar y se tiene que parar él solo, pero eso [el damasco] no, ¿dónde van esas varas a parar? Y las varas no echan nunca nada, las varas lo mismo que en el olivo que en todo, en el granado, en todo lo que tú veas, una cosa de un año no echa nunca nada, eso... al otro año o al otro a lo mejor te*

*echa, pero ¿a dónde van a llegar las varas esas si se las dejara uno?
¿Comprendes?* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En general, con los granados se recomienda el aclareo de frutos dada la floración continuada en esta especie (AGUSTÍ, 2004:433), que se aprovecha además para eliminar frutos defectuosos o deformes, pero en nuestro trabajo de campo no hemos constatado mucha atención a esta práctica en los granados.

Plagas y enfermedades

Uno de los problemas que los agricultores perciben como más preocupante de cara al buen estado de los frutos son las consecuencias de recibir las primeras lluvias de septiembre y octubre, ya que después del largo y seco verano andaluz ocurre un gran contraste hídrico que hace que los frutos se rajen y las semillas, expuestas al aire libre y los insectos, se sequen y se pudran. Este hecho es documentado por Agustí (2006:431), que incluso afirma esta condición como algo frecuente en el granado, recibiendo el nombre de *splitting* o agrietado, y que se relaciona con cosechas elevadas, periodos de sequía seguidos de lluvias intensas y riego con aguas salinas.

- ¿La granada también se guarda, no?
- M.J.: *Sí, eso dura...¡Bueno!*
- M.: *Sí, eso dura tiempo como las cojas...que no llueva ni nada...*
- M.J.: *Hay que cogerlas antes de que se abran con el sol y con el agua. Eso no se abre como no llueva.*
- (...)
- ¿Y la granada se sulfata?
- M.: *Yo no lo he sulfatado nunca.*
- M.J.: *Mi padre tampoco, yo no la he visto nunca picada la granada.*
- M.: *Lo único que le pasa malo a las granadas es cuando llueve, mientras que no llueva no le pasa nada.*
- Si no llueve, no ¿por eso se han abierto muchas, no? Como ha llovido así...
- M.J.: *Sí, las granadas se abren por eso. Ahora están de moda otra vez las granadas porque antes se pasaban los años y los años y no se veía una granada en la plaza y ahora este año he visto yo muchas granadas [en el mercado].* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Todos los agricultores comentan cómo el granado, que ellos recuerden, apenas ha sufrido enfermedades o plagas. De los árboles localizados sólo un ejemplar de zafarí en Villamanrique es el que ha sido colonizado en repetidas ocasiones por pulgones o mangla. Un ejemplar de granado de perro que vivía a escasos metros del zafarí

afectado no parecía ser tan sensible a éstos y en el resto de ejemplares en la zona de estudio no se ha documentado daño por insectos alguno. Cuando perciben que es necesario los agricultores, familiarizados con el uso de insecticidas, utilizan los nuevos recursos de que se dispone para combatir estas plagas de ahora, curándolos y rociándolos con los plaguicidas comunes que utilizan en cultivos como el olivo o cítricos.

- *Esto [granado zafarí] ha tenido más mangla. Éste lo he curado yo tres veces, se conoce que ha tenido mangla, ¿eh? Esto tenía mucha mangla. Esto que se le ve aquí a la granada han sido bichitos todos. Siempre hay que estar muy pendiente de todas estas cosas, si no, ¡no te salen las cuentas! Siempre hay que estar curando, que es a lo que yo me refiero, que antes no se curaban y mi tito tenía allí por lo menos 30 granados y unos pocos zafaríes de estos y no le entraba nada, nada más que muy buenas granadas, de secano... Y ya está, muy buenas granadas, y aquí no... hay que estar curando siempre, con la mochila cargado... y al almendro le pasa igual, a todos los árboles les pasa igual*

- *¿Y la mangla, es el primer año que le ha entrado o lo ha tenido usted antes también?*

- *Esto todos los años hay que curarlos... todos los años, cuando me aburro lo arranco y ya está, y a tomar viento. Pero vamos, cuando es tiempo de eso es primavera más que todo. Entonces es cuando le entra la piojada esa, cuando va echando las flores y eso, entonces es cuando... A aquél [granado de perro] no le entra nada y éste fíjate tú. Y ése [uno de los zafaríes] ha tenido menos mangla, pero este ha estado minado.*

- *¿Por eso cree usted que ha echado menos granadas?*

- *Claro, por eso. Ya este año que viene cargarán con más, son nuevecitos, tendrá tres años o menos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Recolección, uso y aprovechamiento

Anteriormente habíamos descrito cómo la granada es un fruto no climatérico, es decir, que no madura fuera de la planta, y esto tiene ciertas repercusiones en la organización de la recogida de frutos. Un atraso en ésta puede conducir a encontrarnos con un buen porcentaje de frutos en mal estado, por lo que hay que recogerlos en el momento oportuno, aunque hay que tener en cuenta que lo usual es encontrar del orden de dos a tres granados por finca, disminuyendo así el trabajo de selección de los frutos adecuados.

-*Éstas, las que están así cerraditas, pues se guardan. Ésta aguanta mucho. No es igual que, por ejemplo, otra fruta que hay que comerla de momento porque se va. (...) Se le pone un color de viejecita, pero el granado, como esté la granada que no se pudra, aguanta dos o tres*

meses.

(...)

- ¿Cómo le miras a ver si están buenas? ¿Porque se arranquen bien fácil?
- *Éstas [granadas del ayo] podían estar aquí todavía diez ó 12 días más, porque todavía no están hechas... pero se tiene uno que arriesgar a que se abra, y abriéndose ya no se puede conservar.*
- ¿Cuánto tiempo se puede conservar una granada?
- *Dura unos cuantos de meses así. Éstas se ponen en un sitio, por ejemplo, antes teníamos nosotros un soberao de tablas, el doblao era de tablas. Y se ponían así... [con la corona para arriba], o encima de la paja. Encima de la paja es lo mejor. Lo dejabas en un rinconcito en el pajar. Echábamos a lo mejor 100 granadas. 100 granadas allí tendiditas y ahora...*
- ¿Y había que cogerlas enteritas o maduras también valían?
- *Antes de que se abrieran. Abriéndose ya... [se pudren].* (José Espina, Almonte).



Granado zafarí. Fruto maduro
rajado. Villamanrique.

La producción escalonada de flores en el granado tiene también una ventaja, ya que el abastecimiento para casa puede hacerse de forma paulatina, según se van consumiendo los frutos. Tenemos entonces diferentes frutos con diferentes grados de maduración, con lo que la experiencia para saber advertir qué fruto está pronto es un factor importante para optimizar el consumo de las granadas. En la siguiente cita se puede observar una manera peculiar de percibir el propio conocimiento, pues antes que vanagloriarse de conocer o reconocer un fruto, el agricultor confiere al fruto la propiedad humana de poder expresar su madurez: *el fruto lo dice*.

- Porque el granado no madura más una vez que lo arrancas, ¿no?
- *No, no madura más, hay que coger las maduras desde luego.*
- ¿Y cómo se saben que están maduras?

- *Cuando se ponen amarillas, amarillas. La granada te dice cómo está y el tiempo de cogerla, porque...*
- *¿Que es cuándo, más o menos?*
- *Ya te digo, por octubre o para allá, porque en el mismo granado este hay flores más tempranas y flores más tardías, hay granadas que están buenas para cogerlas y granadas que no.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Otra consecuencia de que no maduren después de recolectada es una gran aptitud para el almacenamiento, que se puede prolongar varios meses, casi como si de un fruto seco se tratase, colocándolas en un lugar fresco y seco, como los soberaos o doblaos, elementos de la arquitectura popular que en muchas casas todavía se conserva.

- Las granadas me han dicho que duran hasta el año siguiente...
- *Sí, mira, se ponen... Tú las coges y las pones en un doblao, en un soberao es como se dice aquí, y las pones todas bien puestecitas que no se golpeen ni nada y eso se lleva ahí...Duro, duro, hasta que cuando tú quieras, coges el cuchillo, le quitas lo de arriba y lo de atrás, la haces casquitos y salen...* (María Josefa Villarán, Almonte).

La recolección de la fruta suele hacerse con tijeras para cortar el fruto por el pedúnculo y no arriesgarse a provocar daños en la piel o cáscara, lo que comprometería las posibilidades de almacenaje.

- Y para recoger la granada, ¿qué se coge, con la tijera, le pega tirones... cómo lo hace?
- *Con la tijera se coge mejor. Se coge a tirones también, pero siempre se lleva uno un cachito de aquí.*
- Y lo va echando en una caja o en un saco...
- *En cajas, es mejor que todo...*
- ¿Cuánto puede durar una caja de granadas?
- *No duran mucho, no duran mucho. Y ahora cada vez duran menos. No sé por qué.*
- ¿Cuánto, dos semanas, un mes?
- *No, puede durar más tiempo. Claro, más tiempo, pero que no dura...*
- ¿Hasta enero puede durar?
- *No creo, yo me acuerdo que antiguamente se ponían extendidas, allí en cualquier sitio, en un soberao como nosotros le decíamos, en la cuadra, y no dándole la humedad pues... se endurecían.*
- ¿Sobre el suelo o sobre alguna lámina de paja, pajizo o ...?
- *No, no, sobre el suelo, sobre el suelo. Lo que le pasa hoy a estas cosas, que yo no sé por qué duran tan poco, será por la mosca, será por su puñetera madre que a todo le entra mosca. No sé, el año pasado cogí unas cuantas granadas y todas estaban con la mosca, todas, de modo que hay que estar siempre con el cacharro curando, curando el olivo este, el otro, para que la mosca no pique esto [el granado].*
- ¿Y en su casa cómo los almacena, en el suelo?

- *En el suelo.*
- *¿Las tapa o algo?*
- *No, eso no hay que taparlo ni nada, nada más poner... al revés, que se seque la cáscara, como no tenga mosca ni tenga nada, pues dura.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Si algunos de los mantenedores actuales de granados en la zona de estudio informan de cómo antes la granada era un fruto valorado, que se consumía mucho más que ahora e incluso tenía buena venta en los mercados, en la actualidad esto ya no ocurre, habiéndose reducido considerablemente el consumo. Las historias de zonas relativamente amplias donde se cultivaban granados en secano contrasta con los intereses agrícolas del momento que en ningún sentido apuntan hacia el granado, habida cuenta de la baja densidad de granados en la zona, pues sólo hay ejemplares dispersos en pequeñas huertas.

En el comienzo de este capítulo se apuntaba como una de las dificultades que esta fruta encontraba en la actualidad ciertos inconvenientes a la hora de su consumo que, según testimonios recogidos por diferentes fuentes, se presentan como verdaderos obstáculos para hacerla atractiva a las nuevas generaciones. Así es el testimonio de uno de los informantes que conoce el público de la zona a través de su puesto en el mercado de abastos.

- *Antes la gente consumía lo que había en cada época. Ahora, ahora es la época de la granada, pues todo el mundo comía granadas. Pero ahora ya no se comen granadas, y mira que tiene un montón de propiedades impresionantes. Es preventiva para una cantidad de enfermedades.*
- *Yo he escuchado que para tratar los problemas de estómago...*
- *Y tiene una cantidad de fibra.*
- *Pero como hay que desgranarla...*
- *Claro, hay que desgranarla y además te llenas las manos y no se quita en dos o tres días. Pero si a un niño se las das peladas le encanta. Además les llama la atención un montón porque es muy bonita... pero hay que pelarla. Esta mañana he vendido un montón de granadas porque la gente sabe que son nuestras y había un montón de gente esperando las granadas.* (Josefa Pérez, Almonte).

Los pocos ejemplares que permanecen son ejemplares aislados en las huertas y cercados cuyo destino es el consumo directo del grupo familiar del agricultor. Como el sobrante no es significativo y el existente entra a formar parte de los cauces de la economía moral, apenas existe venta de granadas a terceros.

- *Mi padre sí los tenía preparados, porque él vivía de eso. Vendíamos en*

la plaza y lo mirábamos y luego lo guardábamos en el soberao, para la fruta para nosotros, para el invierno. Ése es el postre que había. (María Josefa Villarán, Almonte).

El consumo actual de la granada en Doñana, dentro del espacio en la mesa para los postres, no sufre apenas transformación en forma de zumos o granadinas, sino que se hace directamente desgranando el fruto para reunir sus semillas en el plato. Algunos nos ofrecían ciertos detalles de pequeñas variaciones en la forma de consumir las succulentas pepitas.

Yo cuando chico cogía y desgranaba y lo echaba en una taza y cogía y le echaba una poquitita de sal y una poquitita de azúcar. (José Espina, Almonte).

- Y su mujer, ¿cómo las prepara, cómo se las come?
- *Mi mujer se las come... las corta, las abre y se la va comiendo en la misma... ni en el plato ni nada, con la misma granada le mete juncia y le va quitando los cascotes y ya está, se la come.*
- Yo he escuchado que hay gente que hace granadina, que hace zumos...
- *Sí, esas cosas sí, pero ella no, ella se la come directa de la granada.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Sin haber encontrado entonces representatividad para hablar de una orientación gastronómica de la granada para la preparación de platos, ciertas preparaciones aisladas recuerdan la gastronomía mexicana actual donde la semilla de granada es ampliamente utilizada. En los platos además del protagonismo de su dulzor, el color de las semillas de la granada ofrece un interesante contraste con el blanco de fundidos diversos o de la nata empleada en el chile en nogada¹⁷⁶.

Nosotros cuando hacíamos bizcochos y eso en el campo, y mi madre hacía el merengue y eso, le echábamos por encima para adornarlo. (María Josefa Villarán, Almonte).

Antes, comer granadas podía servir, en determinados contextos, de vehículo de relaciones sociales en la familia y los vecinos, compartiendo bienes escasos en épocas de grandes carencias. Ahora, incluso disponiendo de ellas, puede no tener sentido para algunos comer granadas.

- Le gusta mucho a su mujer la granada, ¿y a usted no?

¹⁷⁶ Plato típico mexicano que suele presentar los colores de la bandera nacional combinando chile verde (pimiento) relleno de carne con cobertura de nata y coronado con semillas rojas de granada.

- A mí no. Antes comía yo, cuando mi tío y cuando eso, allí comía yo muchas granadas porque estaban muy buenas, eran de secano, y estaban divinas.
- ¿Y se utilizaba en el postre o se hacían los refrescos que se hacen... en zumo?
- No, yo no le hacía nada, me comía una granada a lo mejor encima de comer o cuando llegaba por allí a cualquier hora y me comía una granada...y me la comía. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

EL AZOFAIFO

Introducción

El azofaifo o azufaifo es un árbol relativamente desconocido para la gente de nuestro país. Pocos saben sobre el azufaifo como árbol frutal, sobre sus frutos y, mucho menos, sobre su existencia en el Entorno de Doñana. No ha dejado de llamarnos la atención que durante nuestro trabajo de campo los mantenedores de azufaifos, cuando hacíamos las primeras visitas a sus fincas para *descubrir* variedades locales, nos preguntaban con una mezcla de orgullo y extrañeza: *¿tú sabes lo que es un azufaifo?*. Como ha ocurrido con el manzano enano, quedan muy pocos ejemplares de azufaifo en la zona, pero curiosamente se han identificado ejemplares de azufaifos en las tres localidades de estudio.

- *Esto son... yo no sé si usted lo habrá oído mentar, zafaifas, que le dicen.*
- Ah, azufaifo, sí, sí, ¿este nada más?
- *Este nada más, porque había allí otro, pero cuando se hizo la valla hubo que cortarlo.* (Valentín Terrón, Villamanrique).

El nombre de la especie *Ziziphus* está relacionado con una palabra árabe usada a lo largo de la costa del norte de África, zizoufo, usado para la especie *Z. lotus* (L.) Desf., pero también parece estar relacionado con el término de la antigua Persia *zizfum* o *zizafun*. Los antiguos griegos usaban la palabra *ziziphon* para la jujuba o el azufaifo. Hay dos especies de azufaifos domesticados más importantes: *Ziziphus mauritiana* Lam., la azufaifa india o ber (como se denomina en inglés), y *Ziziphus jujuba* Mill., el azufaifo chino o común. Estas dos especies han sido cultivadas en amplias

regiones del antiguo mundo y de forma más localizada en otros países (WILLIAMS, 2006:1).



Frutos del azufaifo. Almonte.

Las diferentes especies de *ziziphus* ofrecen frutos comestibles pero, según la especie, unas son más aptas que otras para determinados fines. Hay especies de *ziziphus* muy útiles como madera y combustible en las zonas áridas, y en las regiones del Sahel tiene propósitos múltiples, como comida, producción de miel, forraje y protección ambiental (VON MAYDELL, 1986:1).

Según Liu y Cheng (1995) los azufaifos pueden clasificarse en dos grandes grupos: los *ziziphus*, de zonas templadas, sin vellosidades y con brotes fructíferos dehiscentes (a este pertenece el azufaifo chino), y los *perdurans*, de zonas tropicales, que son pilosos y con brotes fructíferos perennes (a este pertenece el azufaifo indio). Hay además confusiones con el nombre, porque muchos autores han utilizado el mismo nombre de una especie, por ejemplo el jujube (*Ziziphus jujube*) para varios *ziziphus* como el *Z. Mauritania* y el *Z. jujuba*. (WILLIAMS, 2006:2). Según estos autores, no hay acuerdo sobre cuantas especies tiene este género existen, que oscila entre 86 hasta 170, y hay gran confusión entre los diferentes autores que han utilizado un

mismo nombre para diferentes especies.



Azufaifo en Doñana. El Rocío.

Queda claro, por tanto, que puede resultar complicado caracterizar morfológicamente los azufaifos para establecer así categorías taxonómicas que ayuden a identificar la especie que se cultiva en Doñana. Para ayudarnos a comprender mejor los azufaifos locales en la zona de estudio presentamos, siguiendo estos autores, las dos especies más extendidas y cultivadas de *ziziphus* o azufaifo, pudiendo así comparar y establecer diferencias con respecto al azufaifo local en la zona de estudio. Las especies más cultivadas son:

- Azufaifo indio (*Ziziphus Mauritania* Lam. o *Z. Tomentosa*), con árboles semicaducos y muy ramificados, con la corteza grisácea o rojiza con surcos longitudinales. El árbol puede presentar la forma de arbusto hasta árboles de casi 16 m, que suelen ser espinosos. Los brotes son poblados densamente con vellosidades blanquecinas y

tienden a hacer zig-zag, y los ramos fructíferos no se caen (lo que sí ocurre con la otra especie mayor). Tiene hojas ligeramente serradas con tres nervios en el limbo, de haz liso y envés blanquecino por las vellosidades, aunque algunas veces también puede ser liso (AZIM-ALI, 2006:4). Son hojas pecioladas y estipuladas con espinas, una con forma de garfio y la otra erecta, o ambas curvas. Esta especie se distribuye mayormente en los trópicos y subtrópicos del sur de Asia, también en el sur de Arabia y África, donde probablemente fue cultivada por primera vez, pues se conservan especímenes salvajes (WILLIAMS, 2006:5). Los frutos son lisos con la pulpa ácida y dulce, y la piel verdosa, amarilla o algunas veces rojiza.

- Azofaifo chino (*Ziziphus jujuba* Mill o *Z. sativa*, *vulgaris*, ...). El porte de la planta parece ser igual pero con rígidas ramas abiertas y ramos rígidos. Tiene copa y troncos pequeños y ramas con pares de espinas, una más larga que la otra, una erecta y la otra curva. Los brotes son flexibles, verdes y lisos cuando jóvenes y los que son de fructificación son dehiscentes. Los bordes de las hojas son crenados-serrados y también poseen tres nervios en el limbo, cuyo envés es, a diferencia de la anterior especie, siempre liso, sin vellosidades. Las estípulas son las que dan origen a las espinas. Los frutos son ovales-oblongos de un rojo oscuro a negros, con pulpa amarga aunque también los dulces.

Esta especie es originaria de Asia, particularmente China, y se esparció hacia el Mediterráneo, el Próximo Oriente y hasta Japón. Es muy cultivado en China, India, Asia Central (donde se ha naturalizado) y suroeste de Asia. Prefiere climas secos e inviernos fríos (WILLIAMS, 2006:6), y puede tolerar temperaturas más frías que el azufaifo indio.

En este punto, después de algunas líneas donde se ha introducido la problemática para caracterizar y distinguir de entre las diferentes especies de azufaifo, hemos de dejar claro que las variedades de azufaifo identificado en Doñana tienen grandes posibilidades de pertenecer a esta última especie tratada, el azufaifo chino o *Ziziphus Jujube*. Curiosamente los frutos del azofaifo son denominados manzanitas en filipino (WILLIAMS, 2006:13), mientras que el nombre común en español es azofaifo, jinjolo y yuyuba (parecido al inglés jujube y al portugués jujubeira).



Azufaifo. Mediados agosto. Frutos. El Rocío.

Según la bibliografía consultada, el azufaifo chino fue domesticado en el área del río Amarillo (WILLIAMS, 2006:15), y aquéllas especies salvajes de la que procede se extienden desde China hasta Pakistán, como lo demuestran los arqueólogos (ZOHARY y HOPF, 1988). Según Plinio llegó a Europa en los tiempos de Augusto y a la costa del norte de África en el siglo XVII d.C., dando el salto del Atlántico desde Europa en 1837 hasta California (WILLIAMS, 2006:16). El azufaifo chino ha sido introducido en más de 30 países (LIU et al., 2003) y se está haciendo más popular por su buena adaptación, fácil manejo, temprana productividad, alto valor nutritivo y múltiples usos. Es una especie protegida en China y Suiza (UPOV, 2007).

No se dispone de mucha información sobre su llegada a la Península, aunque las fuentes consultadas indican que tiene cierto arraigo en la cultura popular de Cataluña, se localiza en la costa andaluza y se cultiva en Almería y Murcia a mayor escala. De todas formas en Murcia parece que se cultiva la especie *Ziziphus lotus*, que no es la de Doñana, con frutos más pequeños, como un guisante, y amarillos, de porte arbustivo, ramas grisáceas y brotes fructíferos no dehiscentes.

- ¿Y el azufaifo lo ha conocido, hay por aquí?
- *Sí, sí, azufaifo sí, hay... yo he conocido dos o tres.*
- ¿Dos o tres tipos o dos o tres árboles?
- *No, dos o tres azufaifos, pero muy pocos también. Ahí hay un amigo*

mío... me parece que si no lo ha quitado tiene uno. Un hermano mío tenía otro y un vecino mío también para allá tenía otro. Es otra cosa que también antes se comía, porque se comía todo lo que había, pero ya, ya eso es... No sé, por gusto de comértelo.

- ¿Y quién puede tener azufaifo?

- *Pues un poquito más para allá, el amigo ese que yo digo que tiene el azufaifo...* (Gregorio González, Villamanrique).

Se desprende del discurso local que el azufaifo es un árbol del que se asume que pueda ser extraño para muchos, y los que lo conocen no parecen haberlo visto por otras geografías. Es un árbol único para ellos, porque hay pocos, que se vuelve exótico en el momento en que alguien pregunta por él, porque en el día a día no es un árbol muy presente, al no darse demasiadas relaciones entre el azufaifo y la cultura local. Sólo unos pocos privilegiados saben dónde están, qué aspecto tienen, qué sabor tienen sus frutos... porque poco a poco va cayendo, cada vez más, en el olvido.

Dos variedades de azufaifo han podido identificarse en la zona. Una es denominada **azofaifo gordal** y la otra **azofaifo** a secas, a veces **azofaifo normal** o sencillo, cuando se compara con la otra. Sólo se han localizado ejemplares del azofaifo gordal en Almonte y la aldea de El Rocío, mientras que su congénere, el normal, sí se encuentra en las tres localidades. Suelen aparecer aislados en las fincas, como mucho en parejas, y aislados en la geografía del entorno, pues su número es francamente escaso. Normalmente los agricultores refieren a ellos como azufaifos, sin hacer especificaciones varietales. Cuando se indaga más pueden discriminar entre una y otra variedad, pero en principio, todos los azofaifos son iguales. Aunque algo se ha hablado ya de su etimología, hemos de especificar que en la zona es fácil encontrar muchas variaciones taxonómicas, que oscilan principalmente entre argofaifo, azufaifo, azofaifo, gofaifo y zofaifo, sin que ninguna predomine sobre el resto.

El **azofaifo gordal** se diferencia principalmente por tener frutos de mayor calibre que el azofaifo normal. Si no es raro que desde el saber local se establezcan comparaciones pedagógicas con la aceituna, la fruta de este azofaifo gordal es más similar a una aceituna gordal, mientras que su congénere es parecida a la oliva manzanilla. Podría apelarse a la recurrencia del olivo como canon sobre el que comparar aspectos de otros árboles, pero es que verdaderamente el fruto del azofaifo

guarda gran parecido con las aceitunas. No sería extraño que por analogía al azofaifo gordal se le dé este nombre por la variedad de aceituna gordal sevillana que, aunque no muy extendida, se cultiva en la zona.

- *Tengo dos albréchigos ahí, dos ciruelos negros y tengo un manzano. Tengo dos argofaifos también. Tengo dos. Uno está allí, que está retardado este año, que lo arranqué de aquel corral, porque ya llegaban las ramas hasta el vecino, que caía porquería, para acá y para allá y... lo que pasa...*
- *¿Cuál es, cuál es ése?*
- *Ese que yo tenía era argofaifa de la gordal, gordales.*
- *¿Azufaifo gordo?*
- *Sí.*
- *¿Qué los hay más gordos y más chiquititos?*
- *Sí, igual que una aceituna gordal. ¿Sabéis lo que es una aceituna gordal? Eso es. Igual que la aceituna gordal echaba éste, y ahora hay otra que son chiquititas coloraditas, que son más dulces que la gordal.*
- *¿Y los dos los ha conocido de siempre, la gorda y la chica?*
- *Yo lo he conocido siempre el árbol, que los tengo allí en el campo, la chica y la gorda.*
- *¿Y esos árboles de dónde se ha hecho usted, los tenía o los ha comprado?*
- *Ése, yo no los he comprado. Eso me dio un muchacho que ya ha muerto, el dueño de una parcela. Cogiendo la carretera de Hinojos, antes de salir de las últimas parcelas a la izquierda están en el mismo padrón que tiene para entrar en el almacén, allí los ha habido siempre. Y yo arranqué dos plantones de éstos, que se los pedí y los puse yo. (Francisco Aragón, El Rocío).*

El **azufaifo** o **azufaifo normal** se diferencia de su hermano varietal por tener frutos más pequeños. En el caso de sólo conocerse un azofaifo y no distinguir entre dos variedades, es más complicado que los agricultores identifiquen de qué variedad se trata. Los frutos de este azufaifo parecen tener una pulpa más sabrosa que la otra variedad, aunque muchos señalan que depende de si se deja madurar lo suficiente en el árbol.

- *¿Y azufaifo han conocido distintos tipos?*
- *M.: Yo he conocido una clase nada más.*
- *¿No lo han visto con el fruto más gordo y otros más pequeñitos?*
- *D.: Eso el mismo lo echa más gordo y más menudo, y echa otras más tardías...*
- *Y es el mismo...*
- *D.: Yo tenía uno y lo arranqué porque me iba a llenar todo de azufaifo, y me salían más bravos... y dije «ea, aquí ya no queda ni uno». Eso para nada, porque no se lo comía mi gente.*
- *M.: A mí me dijo mi sobrina que pusiera uno... y digo «eso está puesto ya mismo» [dice irónico pues no tenía intención de hacerlo].*

- Entonces es el mismo...
- D.: *Que las echa muy gordas...*
- Es que nos dijeron en Almonte que los había con el fruto más chico y otros con el fruto más gordo.
- D.: *Yo he conocido el azufaifo ese que yo tenía, que echaba unas zofaifas más gordas, otras más chiquititas, otras más nuevas, echaba varias...*
- ¿Cuántas veces echaba al año?
- D.: *Una vez.*
- M.: *Una vez.*
- D.: *Pero le cuajaba alguna más gorda, otras más chiquititas.*
- M.: *Es que en el mismo ramo hay gordas y más chicas, en el mismo ramo. En el ramo tiene dos, tres o cuatro, hay algunas que son más gordas y más menudas... que el mismo ramo tiene varios tamaños, unas gordas, unas más delgadas y otras más chiquininas. Le pasa lo mismo que al árbol del tomate, que sale uno más gordo y otro... (Diego Rodríguez y Manuel Escobar, Villamanrique).*



Azufaifo normal.
Frutos y hojas.
Final de agosto.
Almonte.

Caracterización

En la introducción hemos mencionado que la planta del azufaifo puede adoptar forma de arbusto o árbol según las condiciones en que se desarrolle, pero hay ciertas especies que tienen más tendencia a mostrarse de una forma o de otra. La especie de azufaifo chino, cuyas variedades locales en la zona tratamos en este estudio, suelen presentar árboles altos que pueden alcanzar los diez metros, y difícilmente se desarrolla como arbusto. Aunque los ejemplares caracterizados en la zona son todos árboles grandes, nunca arbustos (nadie los recuerda como tales), no sobrepasan los cuatro metros. Los árboles están anclados sobre un sólido tronco del que se proyectan varias ramas primarias, generalmente tres, largas y firmes.

- ¿Son muy grandes los azufaifos?

- M.J.: *Sí, eso se pone muy alto, aquí una prima hermana mía tiene uno en el corral y eso tiene ya..., yo qué se los años que tendrá eso. Porque eso era del amo de la casa y compró mi prima la casa, y el marido le da pena arrancarlo porque dice que lo ve muy bonito y no lo quiere quitar. Y eso tendrá ahí, pero eso tendrá puyas y todo y cualquiera lo tocará...*
- ¿Eso tiene pinchos?
- M.: *Eso echa mucha puya.*
- M.J.: *¡Uy! Tiene muchas puyas, esto..., el gordal no tiene, pero éste, éste [el azufaifo normal] tiene muchísimas puyas.*
- M.: *A éste le salen muchísimas. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*



Ejemplares de azufaifo normal. Almonte.

Es un árbol de gran vigor y porte estilizado. Su uso como combustible en algunas áreas donde se cultiva el azufaifo es debido a su densa y fuerte madera, bien considerada por los agricultores locales de Doñana. Ésta presenta tonos marrones, siendo los ramos más grisáceos y los brotes nuevos verdosos amarillentos, con alto grado de coloración antocianítica. Una de los caracteres que lo diferencia del azufaifo indio que es las ramas no tienen tomentosidades, sino que son lisas, aunque con éste, las variedades locales de azufaifo, comparten la característica de producir brotes que van creciendo en forma de zig-zag.



Azufaifo normal. Final marzo. Ramos y brotes en recorrido zigzagante. Almonte.

Otra diferencia con el azufaifo indio es que los brotes fructíferos son dehiscentes, se caen al llegar el invierno. Estos nacen de unas estructuras con apariencia de nudos que coinciden con los puntos de inflexión del zigzag a lo largo de la rama. Al caerse dejan cicatrices ovales, recordando las similares cicatrices de inserción de las hojas en la higuera. Las ramas del azufaifo además se caracterizan por ser espinosas, detalle que está muy presente en el discurso de los agricultores, percibiéndose el árbol como amenazante algunas veces, como se veía en la cita de más arriba, cuando se afirmaba irónicamente que *cualquiera se arrimaba al azufaifo*. El azufaifo gordal tiene menos tendencia a emitir espinas y es a veces descrito como sin espinas, no por no tenerlas, sino ser comparativamente menos espinoso que su congénere. Normalmente las espinas nacen en el brote en parejas, opuestas, siendo una erecta y la otra curvada, detalle también muy característico de las espinas del azufaifo.

- ¿Y azufaifo dijo que tenía uno por allí, no?
- Sí.
- ¿Y éstos son todos iguales, la misma variedad?
- *Todos iguales, y eso tiene más malas ideas...*
- ¿Por qué?
- *Porque tiene muchas espinas...* (Valentín Terrón, Villamarique).

Azufaifo normal. Brote finales abril. Detalle
espinas y nudos con cicatrices de brotes caídos.

Almonte.



- ¿Y ésta puya [del azufaifo] no es tan venenosa como la del granado?
- M.J.: *Yo me he clavado montones, montones... yo me he llegado a clavar en las manos por detrás y por delante.*
- M.: *Sí, como te llegue a clavar te duele, eso es seguro.*
- M.J.: *Eso escuece muchísimo.*
- Y no es así una espina grande, sino...que es más bien...
- M.: *Sí es grande*
- M.J.: *Es larga, pero luego se parte cuando se clava en la carne.*
- M.: *Es mayormente así encorvada.*
- M.J.: *Yo he estado quitándoselas a mis nietos, porque como en verano nos vamos nosotros a la casa del campo y le pongo yo la piscina a ellos, una piscina de ésas grandes que tienen de plástico... Tenemos dos, le pongo una más chica y otra más grande, y la grande la pongo sobre el lado del árbol y yo he estado, ellos bañándose y yo cogiendo las argofaifas y comiéndoselas ellos en el agua.*
- ¿Y no...?
- M.J.: *Vamos, a mí nunca me ha pasado gracias a Dios nada, y mira que me he clavado puyas, que me he clavado naranjas, me he clavado de todo... (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

Muchas de estas espinas, las más pequeñas e inofensivas, son originadas desde las estípulas de las hojas de los azufaifos. Las hojas de los ejemplares caracterizados no presentan grandes diferencias, con lo que parece que en esta especie la observación de la morfología de la hoja no serviría para distinguir entre variedades.



Azufaifo. Hojas.
Octubre.
Almonte.

Desde lejos es fácil observar la disposición alterna de las hojas, con su verde brillante del limbo, que se vuelve amarillo con la llegada del invierno para acabar cayendo junto a la parte del brote donde habían nacido. Son hojas ligeramente pecioladas en las que es fácil apreciar su haz recorrido por tres nervios que parten desde la base, uno central y dos laterales, que se unen casi en el ápice. Su forma elíptica recuerda las hojas del almendro y sus bordes son crenados, con un tamaño de 43 mm de largo por 20 mm en la variedad de azufaifo normal. En su conjunto, forman un espeso follaje que ofrece gran densidad a la copa y capacidad para captar luz solar.

- ¿Y eso pierde la hoja en invierno?
- M.: *Sí, sí.*
- M.J.: *Ya [octubre] estará pronto pelado todo.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Las flores de azufaifo son pentámeras y las yemas suelen abrir a finales de marzo y principio de abril, mostrando sus blancos pétalos. Suelen presentarse solitarias o en formaciones racimosas o aquenios, como las del olivo, aunque los racimos no superan el número de tres flores. Aquellas flores cuajadas se desprenderán de sus pétalos y, recordando al limón, el fruto comenzará a desarrollarse creciendo a partir del anillo del cáliz.



Azufaifo. Frutos
cuajados. Almonte.

- ¿Cuándo empieza a echar azufaifos... en qué época del año empieza a tener azufaifas?
- M.J.: *Pues en abril o cosa así empieza a echar, cuando ya empieza a echar el árbol ya empieza como... echa como una semillita como si fuera una guruba de uva, así un ramillete así y después sale ya la flor y ya sale la argofaifa.*
- M.: *Eso echa una cosa como si fuera un acerril pero no tiene flor.*
- ¿Como una bolita?
- M.: *Sí, unas bolitas chiquininas, pero no tiene flor.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Recordemos que según la bibliografía consultada las primeras caracterizaciones de este género fueron hechas sobre la base de las características de las flores, pero mostraron cierta inestabilidad como descriptor, como se ha mencionado en la introducción. Es por ello que las flores de los azufaifos serán todas muy parecidas. Tampoco hemos encontrado diferencias apreciables entre las flores de las dos variedades de azufaifo.

El fruto puede estar maduro en el mes de agosto, como se menciona más arriba, y hay quienes gustan de comerlo fresco en estas fechas, cuando todavía tiene color amarillo-verdoso. El fruto es ovalado, algo más achatado por los polos la azufaifa normal, de color rojizo en la madurez y con lenticelas blancas (estructuras con función respiratoria en forma de puntitos blancos) muy marcadas y características como en la aceituna. Tiene la pulpa blanquecina y suave.



Azufaifo. Frutos. El Rocío.

El pedúnculo es corto y se incrusta en la base del fruto, que tiene forma deprimida. El tamaño de la azufaifa gordal es mayor que el de la normal, con 34 mm de largo la gordal por unos 20 mm de largo en la normal. En el ancho no difiere mucho una de otra, de manera que la gordal, con sus 12 g de media por fruto (superando con creces la media de 4 g de la azufaifa normal), resulta además mucho más ovalada que ésta, que tiene aspecto más esférico. El hueso está formado por dos celdas que albergan una semilla en el interior.



Azufaifo normal. Fruto diseccionado. Detalles del hueso. Almonte.

Desde agosto, fecha en que ya se pueden comer, conforme va avanzando el proceso de maduración, comienzan a adquirir un moteado rojizo, que se vuelve

brillante hasta que acaban tornándose bastante oscuras, de un color rojo-marrón. Hay quienes prefieren comer estos frutos cuando tienen este color, verde-amarillento, y hay quienes gustan de esperar a que se pongan rojas. Parece que la normal puede tener cierto amargor si no está bien madura.

- ¿Luego el sabor y eso es lo mismo en las dos variedades?
- M.J.: *No, es más rica la normal, es más gustosa que la gordal porque la gordal tiene un... que si no se deja poner madura no se puede comer.*
- *Se comen antes ¿no? A mí me gustan más verdecitos.*
- M.J.: *Sí, porque las gordales están siempre dulces.* (María Josefa Villarán, Almonte).



Azufaifo gordal. Almonte.

Ecología

El azufaifo es un árbol que muestra gran capacidad de adaptación a diferentes situaciones edafoclimáticas. El azufaifo chino, el que se ha localizado en Doñana, suele estar en zonas meridionales, no superando altitudes de más de 2800 m, temperaturas mínimas de -10 °C y máximas de 36 °C, con una pluviometría media 300 mm. Es un árbol adaptable a gran cantidad de suelos y condiciones de estrés (WILLIAMS, 2006:36). Es recomendable para frenar la erosión eólica en suelos áridos y muchas especies pueden resistir la sequía, excesiva salinidad y hasta el encharcamiento, que lo hace ideal para áreas marginales o tierras degradadas (DAGAR et al, 2001 y HEBBARA et al, 2002). Estas consideraciones agronómicas no han pasado desapercibidas para el conocimiento local en la zona, que es muy consciente del buen comportamiento del azufaifo en condiciones desfavorables, terrenos arenosos poco fértiles y zonas

marginales en los agroecosistemas. Es utilizado en Doñana como defensa natural y como frutal idóneo para lo que hemos visto que llaman *agarrar la tierra*, para frenar la erosión y contener la fuerza del agua en arroyos y vaguadas.

- ¿Y qué tierra es mejor para el azufaifo?
- *Cualquier tierra es buena, de barro, de arena, cualquier tierra es buena.*
- Es un árbol duro ¿no?
- *Sí, éstos son árboles duros. Eso se pone solo, se pone donde quieras, eso en una linde o donde quieras se pone. Eso cría lo tengas donde lo tengas. Es un árbol resistente como si fuera roca.* (Manuel Orihuela, Almonte).



Azufaifo normal (frutal de la izquierda) en márgenes de finca con policultivos. Almonte.

Uno de los atributos de esta planta para que sea tan duro como una roca, como con gran emotividad expresaba el agricultor anterior, es su bien desarrollado sistema radicular, con raíces pivotantes capaces de ahondar a grandes profundidades y raíces superficiales que se expanden por una gran extensión. Curiosamente esta ventaja ecológica, en ciertos contextos, no es muy valorada por los agricultores, que se quejan de sus poderosas raíces y los efectos sobre el terreno y los cultivos vecinos.

Sí, de aquí [local]. Yo tenía un azufaifo y lo arranqué. Echaba mucho, pero tenía más puya..., me llenó todo el cercado de raíces... Me llenaba todo el cercado de raíces, que va a comer a no sé donde... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Como expresión de su óptima adaptación ecológica los azufaifos tienen fama de ser árboles que producen gran cantidad de frutas. No sufren fenómenos de vecería

y pocos inconvenientes climáticos llegan a afectar su capacidad de conseguir una buena cosecha año tras año.



Azufaifo local en tierras de arenas. Almonte.

Para describir el fruto ya hemos mencionado que las flores cuajadas pueden identificarse bien en abril, sus cuerpos hinchados y verdes, como pequeños guisantes. Conforme van creciendo mantienen su color verde que se va tornando amarillo al llegar agosto.

- P.: *¿Tú conoces eso [el azufaifo]?*
- Yo tengo unas ganas de ver el fruto de esto...
- P.: *Pues fíjate, cuando vengas...*
- *¿Para cuándo empieza a echar frutos?*
- P.: *Ya mismo. Está metiendo ya [finales de marzo], ¿no ves que está metiendo?.*
- J.: *Pero el fruto para septiembre, lo mismo que la aceituna...*
- P. : *Ya para la feria... para la feria del pueblo [8 de septiembre].* (Pedro Hinojero y Juan Zurita, Villamanrique).

La época de madurez suele ser a mediados de agosto y puede haber frutos madurando hasta en el mes de noviembre.

- *¿Y hasta qué época se está recogiendo?*
- *Ahora [octubre].*
- M.J.: *Ahora es que ya están, que ya están.*
- En noviembre ya son los últimos ¿no?
- M.J.: *Claro, sí, porque eso es a primeros de agosto cuando empieza [a*

madurar]. *Mira* [muestra un cuenco de azufaifas que tenía en la cocina], *éestas los trajo él el otro día porque ya están muy negras ¿ves? Éestas son de las normales.* (María Josefa Villarán, Almonte).

Como puede pasar con las granadas, por ejemplo, pueden encontrarse frutos en diferentes estados de maduración en el mismo árbol, de manera que la recolección se hace escalonada, eligiendo aquéllos frutos que se consideren aptos para comer, y esperando a que el resto madure.



Frutos de azufaifo en diferentes estados de maduración (ver esquina inferior derecha). Agosto. Almonte.

Manejo del suelo y riego

Los azufaifos son cultivos bastante autónomos de los cuidados agrícolas que puedan ofrecer los agricultores. El bajo número de ejemplares localizados y su reducción a no más de un árbol por finca no nos ha permitido evaluar la influencia de prácticas agrícolas para organizar el cultivo de varios frutales. La mayoría de ejemplares localizados se muestran poco exigentes en este tipo de cuidados, desarrollándose perfectamente en seco, en condiciones de no laboreo y normalmente con cubierta vegetal.

- ¿Y se ponen a lo mejor, como los granados y todo eso, a la vera de los ríos o de las corrientes de agua?
- M.J.: *De las gavias sí.*
- M.: *No, se ponen mejor en sitios planos.*
- M.J.: *Por el medio de la tierra, eso se pone mejor por el medio de la tierra.*
- ¿Por qué, necesita mucha agua?
- M.: *No, eso no necesita ninguna*
- M.J.: *Eso no se riega nunca, cuando yo estaba allí sí, cogía el agua de*

lavar, de enjuagar la ropa y eso y se la echaba toda allí. Pero ahora no.
(Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Hay que tener en cuenta que a pesar de que los agricultores sean explícitos con esta ausencia de cuidados, no será raro encontrar quienes cuando labran sus vides y tienen azufaifos cercanos, le den una pasada al suelo, o quienes cuando riegan los olivos u otros frutales que tengan en su finca también les den un riego a los azufaifos.



Azufaifo en
huerto con riego
por goteo. Detalle
de chupones en la
base. El Rocío.

Reproducción

En la bibliografía consultada se detalla que el azufaifo se reproduce bien por semilla (BONKOOOUNGOU, 2006:40), pero se aconseja su reproducción vegetativa cuando es para fines comerciales facilitando así la obtención de plantas iguales a la planta madre. Su capacidad de producir esquejes radicales o chupones es una característica que ya hemos comentado, siendo así como el azufaifo muestra su generosidad para ofrecer material reproductivo. Su gran capacidad para la autopropagación e inercia a la expansión ha hecho, por ejemplo, que se considere especie invasiva en Australia, una vez que se llevó allí, debido a fallos en el control de su propagación (BONKOOOUNGOU, 2006:40).

- ¿Y cómo se prepara la tierra para plantar...se planta por hueso o por...?
- M.: *No, no, hay que plantarlo por plantones. Por lo menos yo lo he plantado siempre así.*

- ¿Y no se hace almáciga con el hueso ni nada no?
- M.: *No.*
- M.J.: *Es que no nace, el hueso no nace, nace los sierpes del mismo árbol pero... y después se puede plantar de ahí, pero...*
- ¿Pero el hueso no? ¿Y eso se injerta en algo o...?
- M.: *Yo me creo que no, a no ser que injertes el más sencillo en gordal* [se refiere a injertos entre las dos variedades de la misma especie], *eso no lo sé.*
- ¿Ah en gordal se puede hacer...?
- M.J.: *Claro, a lo mejor el sencillo ése* [variedad normal], *que nosotros tenemos sencillo y gordal, me imagino que a lo mejor se podrá injertar el sencillo con el gordal. De una espiga, una yema...* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Aunque en las fuentes se asegure la buena capacidad para reproducir el azufaifo a través de la semilla, sembrando sus huesos, desde el conocimiento local no se recomienda esto. No se han recogido anécdotas, como sí ha pasado con el albrichigo por ejemplo, de azufaifos nacidos allí donde se habían arrojado huesos después de comer sus frutos, o macetas o arriates donde crecía un azufaifo después de alguien haber depositado o enterrado un hueso. De todas formas se constata que las semillas de azufaifos son generalmente viables incluso permaneciendo en la superficie del suelo hasta 12 meses (BONKOOOUNGOU, 2006:41). En las entrevistas se recoge la idea general de que es mejor reproducir el azufaifo, cualquiera de las dos variedades, utilizando sierpes o chupones que se replantan en el terreno definitivo antes de la primavera o durante el otoño, cuando haya entrado en el letargo. Las técnicas de retirada del chupón y del transplante son las mismas que para otros frutales como el almendro.

- ¿Qué cuidados se le hacen, por ejemplo si yo quiero plantar una vareta de azufaifo...?
- M.J.: *Un sierpes de abajo* [un chupón].
- M.: *Tiene que ser un sierpes.*
- Un sierpes de abajo que salga de la raíz.
- M.J.: *Sí, salen muchos, en cuanto está un poco grande ya salen por todos lados los sierpes.*
- ¿Y eso que se hace se escarba un poquito para quitarle raíz...?
- M.: *No, eso cuando está de esa manera pues se cava, se hace una cavada bien honda y se saca y se planta.*
- M.J.: *Se saca con la raíz y se planta*
- ¿Y cuándo se puede hacer?
- M.: *Sobre febrero o por ahí.*
- Entonces eso se planta en febrero, se pone el plantón en la tierra...
- M.J.: *Para el tiempo de la poda o por ahí. Antes de que empiece a echar. También a últimos o mediados de enero, también se pueden poner*

porque cuando no tenga ya hojas... pues antes de que empiece a echar porque esté pegado a la tierra, antes de que empiece a echar [a brotar]... Como mi padre ha plantado tantísimas clases de árboles.... Ahora ya no hay árboles ninguno porque mi hermano los arrancó todos. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Como vemos, no existe la costumbre de utilizar la variedad gordal o la variedad normal o sencilla como patrón o portainjertos sobre la que reproducir la especie, pues las dos se muestran igual de competentes para lograr un buen desarrollo del árbol en la zona. En los diferentes lugares donde el azufaifo es producido a mayor escala, como China, los portainjertos de *Z. Jujuba* variedad *spinosa* y otras especies salvajes, de las que existen bastante, son utilizadas para la propagación de los diferentes cultivares (BONKOOOUNGOU, 2006:49, MING y SUN, 1986).

Poda

- ¿Y eso le hace algo al árbol? ¿Le quita alguna rama...?
- *Hombre, eso hay que podarlo, si no llega... como todas las plantas.* (Valentin Terrón, Villamanrique).

- ¿Y qué se le hace poda y esto, se le limpia?
- M.J.: *Sí, se le limpia como los naranjos y eso.* (María Josefa Villarán, Almonte).

En varias ocasiones a lo largo del capítulo hemos visto testimonios del conocimiento local que hacen referencia a la estructura del árbol y cómo esta estructura se reproduce, de la facilidad del azufaifo para producir chupones y raíces que emergen a la superficie, también de sus numerosas espinas distribuidas por su ramaje. Estas circunstancias parecen hacer incómodo su control y su cultivo pero, a pesar de ello, cuando los agricultores describían la práctica de la poda asociada al azufaifo, lo hacían con toda naturalidad, narrando un proceso similar a la poda de cualquier otro frutal.

- ¿Y tiene muchas ramas, hay que dejarlo muy limpio o...?
- M.: *Sí, si que tiene, pero no hay que dejarlo muy limpio. Quitarle para que no te moleste y ya está.*
- ¿Y de alto se suele...?
- M.J.: *Sí, se pone muy alto y lo dejas ahí y se pone... altísimo.*
- M.: *Eso se... a lo mejor a esta altura se forma, se forma de dos o de*

tres [ramas primarias]. Pero vamos, que a eso se le quita poca cosa. Tú lo formas, tres ramas y cuatro ramas y ya está, ya no tienes que tocarlo más. Que no lo quieres muy alto, pues lo despuntas.

- M.J.: Para que no necesites escalera ni....

- M.: Si no, necesitas escalera para coger eso y eso tiene tantísima puya, eso es igual que la zarza. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).



Azufaifo normal. Comparativa de la estructura de la planta. Almonte.

Plagas y enfermedades

En las diferentes especies de azufaifo distribuidos por otras zonas del mundo se documenta la existencia de ciertas plagas y enfermedades como la mosca de la fruta (*Carpomyia vesuviana*, *Dacus correctus* y *D. dorsalis*), cuyas larvas provocan la pudrición de frutos, al igual que las larvas de la polilla de la fruta, un barrenador, (*Meridarchis scyroides*), y algunas orugas que colonizan la corteza haciendo galerías

(*Indarbela quadrinotata*, *I. watsoni* y *I. tetraonis*) (WILLIAMS, 2006:69). Así mismo la especie azufaifo indio es huésped de los insectos (*Kerria lacca* y *K. sindica*) que producen una espesa capa de resina que rodea sus cuerpos (LI y HU, 1994) y que es aprovechada por el hombre para diferentes propósitos.

A pesar de que la literatura indique esto en el azufaifo, en las variedades locales de Doñana no se ha identificado la presencia de ninguna plaga o enfermedad que afecte a los azufaifos o que sea reconocida como tal por el conocimiento local.

- ¿Qué clase de parásitos le suelen salir? ¿No le atacan... ?
- *Es muy fuerte* [dice riéndose, confiando en sus palabras]. *Vamos, si lo quieres tratar un mijilla pues sulfato o algo, pero que eso son muy fuertes.*
- Que no hace falta ¿no?
- *A eso no, no le entra nada.* (Manuel Orihuela, Almonte).

En zonas húmedas también se describe cierta susceptibilidad al mildew (WILLIAMS, 2006:71), pero tampoco parece que le ocurra en el Entorno de Doñana, no observándose ningún daño por hongos durante el trabajo de campo.

Recolección, uso y aprovechamiento

Los detalles ofrecidos anteriormente sobre la anatomía del árbol en función de la poda dan una clara imagen de las dificultades que puede haber con este frutal para recolectar sus frutos. Es por ello que con prácticas como la poda se controla el árbol de manera que se adapte mejor a las necesidades de los mantenedores de estas variedades. Reduciendo el porte del árbol facilitan su recolección desde el suelo, para no necesitar instrumentos accesorios como escaleras que obligarían al valiente recolector a adentrarse en un espeso entramado de ramas, hojas y espinas de la que no saldría muy bien parado. Todavía desde el suelo el azufaifo se jacta de arañar con sus espinas la piel de los recolectores, clavando sus dardos sin por ello dormir la apetencia de saborear sus frutos.

Desde principios de agosto hasta finales de octubre, incluso en noviembre, los agricultores hacen algunas visitas al azufaifo para recolectar sus frutos conforme van madurando, tomándolos uno a uno con las manos, cuidándose de las espinas, cogiendo los frutos según las preferencias por el estado de maduración y

depositándolos en alguna cesta o cubo del que se ayuden para transportar estos frutos. Es de esperar que los frutos más inaccesibles desde el suelo permanezcan en el árbol hasta que, perdida toda su fuerza, caigan al suelo cuando la biología así lo dicte.



Azufaifo normal. Frutos después de la recolección. Almonte.

En Doñana el azufaifo es un fruto que no está muy extendido y su uso y aprovechamiento no es muy generalizado. Pocos son aquéllos que consumen azufaifos aunque todavía se pueden encontrar en la plaza de abastos del pueblo, con lo que su consumo está al alcance de todos. En varias ocasiones hemos señalado su consumo en fresco, en la época del verano y principios del otoño, donde constituye un refrescante fruto gracias a su acidez mezclada con sabores dulces. Cuando a los niños les gusta una fruta es garantía de que su sabor no puede ser muy malo. También hemos observado cómo hay quienes prefieren comer las azufaifas cuando se están secando, como si fueran pasas, costumbre que es compartida en ciertas regiones de África (DEKOCK, 2006:29) .

- ¿Y los árboles estos se suelen sembrar, eso para fruta o para que dé sombra o...?
- M.J.: *Sí aquí la gente lo vende, Perecito y esa gente lo vende en la plaza, un cartuchito así, un euro* [dice reivindicativa]. *Un vasito de estos de vino, un euro. Eso es lo que yo le digo «tenéis más talento para hacer el cartucho...»* [con ironía]. (María Josefa Villarán, Almonte).

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA NARANJO, R., DIAZ AGUILAR, A. L. y AMAYA CORCHUELO, S. 2001. *Memorias de la Tierra, Campos de la Memoria. Los Agroecosistemas Tradicionales de la Comarca de Tentudía*. Volúmenes I y II. Monesterio. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.

ACOSTA 2002a. Ecología, santoral y rituales festivos en Pallares y su entorno. *Revista de Estudios Extremeño*. Tomo LVIII, nº 1. Enero-abril de 2002. Pp. 259-286.

ACOSTA, R. 2002b. Los entramados de la diversidad. *Antropología social de la dehesa*. Diputación de Badajoz. Badajoz.

ACOSTA, R. 2003. Virtualidades, melancolías. Sobre las posibilidades de recuperación de la agricultura tradicional en los campos de la sobremodernidad. *CUHSO*, vol 7, n 1. Chile. pp. 24-33.

ACOSTA NARANJO, R. 2004. *Pan de Marisma. La caza como medio de vida en Doñana*.

ACOSTA, R. 2005. "Medio ambiente, grupos sociales y conocimiento local en la dehesa. Un caso de estudio en la Sierra Morena extremeña". *Revista de Estudios Agrosociales y pesqueros*, 206. pp. 63-85.

ACOSTA, R. 2010. "Ruralidad, agricultura y transacciones de imaginarios". *Patrimonio Cultural en la nueva ruralidad andaluza*. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. Sevilla.

ACOSTA, R. (e.p.) "Semillas de antaño para una agricultura de futuro. La recuperación de las variedades agrícolas tradicionales". En J. M. Lama (Coord.) *Homenaje a Antonio Morales*. Archivo Histórico de Zafra.

ACOSTA, R. 2006. "Globalización, comunidades rurales y recuperación de las variedades cultivadas locales". Comunicación presentada a *Alimentación y Territorios. ALTER 2006*. III Congreso Internacional de la Red SIAL (Sistemas Alimentarios Localizados). Baeza.

ACOSTA, R. y DÍAZ DIEGO, J. 2007. *Yen sus manos la vida. Los cultivadores de las variedades locales de Tentudía*. CECEDO. Badajoz.

AGUSTÍ, M. 2003. *Citricultura*. Editorial Mundi Prensa. Madrid.

AGUSTÍ, M. 2004. *Fruticultura*. Mundi Prensa. Madrid

ALONSO, A., SEVILLA, E. SÁNCHEZ DE PUERTA, F., GUZMÁN, G. 2002. "Propuestas alternativas a la agricultura ecológica en España". En C. GÓMEZ Y J.J. GONZÁLEZ (Coords.), *Agricultura y sociedad en el cambio de siglo*, McGraw-Hill, Madrid. pp. 677-

ALONSO, L. E., CONDE, F. 1994. *Historia del consumo en España. Una aproximación a sus orígenes y primer desarrollo*. Debate. Barcelona.

ALONSO, L.E. 1995. "Sujeto y discurso. El lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa". En J. M. DELGADO Y J. GUTIÉRREZ. *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales*. Síntesis. Madrid, 1995. pp. 225-240.

ALTIERI, M. A. 1991. "¿Por qué estudiar la agricultura tradicional?". En *Agroecología y Desarrollo*, Año I, nº 1. pp. 16-24.

ALTIERI, M.A. (Coord.) 1999. *Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable*. Nordan Comunidad. Montevideo.

ARNDT S. K. y KAYSER O. 2001. "Ziziphus - a medicinal plant genus with tradition and future potential" . In *Zeitschrift fur Phytotherapie*, 22:91. En AZAM ALI et al, 2006:18.

ASCENCIO-ÁLVAREZ, A., LÓPEZ-BENÍTEZ, A., BORREGO-ESCALANTE, F., RODRÍGUEZ-HERRERA, S. A., FLORES-OLIVAS, A., JIMÉNEZ-DÍAZ, F., GÁMEZ-VÁZQUEZ, A. J. 2008. "Marchitez vascular del tomate: I. Presencia de razas de *Fusarium oxysporum f. sp. lycopersici* (Sacc.) Snyder y Hansen en Culiacán, Sinaloa, México". *Revista Mexicana de Fitopatología*, Num. Julio-Diciembre, pp. 114-120.

AZAM ALI et al. 2006. *Fruits for the Future 2. Ber and other jujubes*. Ed. Southampton Centre for Underutilised Crops.

AZCOYTIA LUQUE, C. 2009. "Historia del maíz en Europa y de la pelagra". En web: <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/maizeuropa.htm>

BESANA, 2010. *Denominación de origen "Vinagre del condado de Huelva"*. http://calidadagroalimentaria.besana.es/pdf/do_vinagrescondadohuelva.pdf

BONKOOOUNGOU, E. 2006. "Propagation". En AZAM ALI et al. 2006:40-56.

BOTANICAL-ONLINE, S.L. 2010. "Calabaza: propiedades medicinales". <http://www.botanical-online.com/medicinalscucurbitapepocastella.htm>.

BOURDIEU, P. 1991. *El sentido práctico*. Taurus. Madrid.

BOURDIEU, P., CHAMBOREDON, J.C Y PASSERON, J.C. 1999. *El oficio de sociólogo*. Siglo XXI, Madrid.

BOWE, C. 2006. "Composition". En AZAM ALI et al. 2006:18-29.

BRUNN, STANLEY D. "A cultural plant geography of the quince". (1963). *The Professional Geographer*, 15:5, 16-18. Ohio State University.

BRUSH S.B. (Eds.). 2000. *Genes in the Field. On farm conservation of crop diversity*. IPGRI, IDRC, Lewis Publishers, Roma, Ottawa, Boca Raton.

CAMPOS, P., RODRÍGUEZ, Y., CAPARRÓS, A. 2001. "Towards the dehesa total income accounting: Theory and operative Monfrague studie case". *Investigación Agraria: Sistemas y recursos forestales*, Monográfico 2001, nº 1, Forest lands new economic accouting: theories and applications. pp.:43-67.

CASTELLS, M. 2003. *La era de la información. Economía, sociedad, cultural. El poder de la identidad*. Vol. 2. Alianza. Madrid.

CHILDERS, N.F. 1982. *Fruticultura Moderna*. Ed. Hemisferio Sur. Uruguay.

CRUCES, F. 2003. "Etnografías sin final feliz. Sobre las condiciones de posibilidad del trabajo de campo urbanos en contextos globalizados". *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LVIII, 2. pp. 161-178.

DAGAR, J. C., SINGH, G. and SINGH, N. T. 2001. "Evaluating forest and fruit trees for rehabilitation of semiarid alkali-sodic soils in India". En *Arid Land Research and Management*, 15: 115-133.

DE MIGUEL GORDILLO, E. (1991). *El garbanzo. Una alternativa para el secano*. Madrid Ediciones Mundi-Prensa.

DE COCK, C. 2006. "Uses". En AZAM ALI et al. 2006:34.

DEL RIVERO, J. M. y GARCÍA MARI, F. 1984. *Ensayo de productos contra la yesca de la vid*. *Bol. serv. plagas*, 10: 17-30.

DESCOLA, PH., PÁLSSON, G. (COORDS.). 2001. *Naturaleza y sociedad*. Perspectivas antropológicas. Siglo XXI. México.

DÍAZ DIEGO, J. 2006. "La biodiversidad tradicional cultivada. Del patrimonio al recurso". Comunicación presentada al VIII Congreso de Estudios Extremeños. Badajoz.

DRAE, 2010.
http://buscon.rae.es/drae/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=zafar%C3%AD

ELLEN, R., FUKUI, K. (Eds.). 1996. *Redefining nature. Ecology, culture and domestication*. Berg. Oxford-Washintong.

ELLEN, R., PARKES, P. Y BICKER, A. (eds.). 2003. *Indigenous environmental knowledge and its transfromations. Critical Anthropological perspectives*. Routledge. Londres.

ESTELRICH, P. 1910. *La higuera y su cultivo en España*. Ed. Librería Escolar, Ciutat de Mallorca. España.

FAO, 1993. *El maíz en la nutrición humana*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Italia.

FAO, 1996a. *Informe sobre el Estado de los Recursos Fitogenéticos en el Mundo*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, Italia. 75 p.

FAO. 1996b. *Plan de Acción Mundial para la Conservación y la Utilización Sostenible de los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, Italia. 64 p.

FLORES DOMÍNGEZ, A. 1990. *La higuera. Frutal mediterráneo para climas cálidos*. Ediciones Mundi-Prensa. 1990. Madrid.

FUNDACIÓN DOÑANA 21. 2010. *Manifiesto. El viñedo tradicional en secano de Doñana, signo de biodiversidad y paisaje vital*. Ed. FUNDACIÓN DOÑANA 21. (http://www.donana.es/arch_var/manifiesto_vinedo_donana%5B1%5D.pdf)

FUNTOWICZ, S. Y RAVETZ, J. 1993. *Epistemología política. Ciencia con la gente*. Centro Editor de América Latina. Buenos Aires.

GARCÍA CALVO, A. 1998. *Historia contra tradición. Tradición contra historia*. Editorial Lucina. Zamora. (Primera edición de 1983).

GARRIDO, F. 1996. *La ecología política como política del tiempo*. Comares. Granada.

GARRIDO, F. 2002. "Actores sociales, agricultura y medio ambiente". En C. Gómez y J. J. González (Coords.). *Agricultura y sociedad en el cambio de siglo*. McGraw-Hill. Madrid.

GEERTZ, C. 1973. "Thick description: towards an interpretative theory of culture". En *The interpretation of cultures*. Basic Books. Nueva York.

GIAMBANCO DE ENA, H. 2009. "Las habas". En *Horticultura global: revista de industria, distribución y socioeconomía hortícola*. No 212. Pp. 38-49. <http://www.horticom.com/pd/imágenes/70/682/70682.pdf>

GIL ALBERT. 1991. *Tratado de arboricultura frutal*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (primera edición de 1980).

GUZMÁN G.I., SORIANO J.J., GARCÍA S.F., DÍAZ M.A. 2000. "La recuperación de variedades locales hortícolas en Andalucía (España) como base de la producción agroecológica". En *Introducción a la Agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundi-Prensa. Madrid. pp.:339-362.

GUZMÁN, G., SEVILLA, E., GONZÁLEZ DE MOLINA, M. (Coords.). 2000. *Introducción a la Agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundi-Prensa. Madrid.

HEBBARA, M., MANJUNATHA, M. V., PATIL, S. G. y PATIL, D. R. 2002. "Performance of fruit species in saline-waterlogged soils". En *Karnataka Journal of Agricultural Sciences*, 15: 94-98.

HERVIEU, B. 1996. *Los campos del futuro*. MAPA. Madrid.

JIMENEZ DÍAZ, R. 2001. *Plagas y enfermedades del tomate*. Ed. EDICIONES MUNDI-PRENSA. The American Phytopathological Society

LACA, R. 2003. "Introduction of cultivated citrus in Europe", en *Economic Botany*. 57 (4). Pp.: 502-514.

LATORRE GUZMÁN, B. 1999. *Enfermedades de las plantas cultivadas*. México. Ed. Alfaomega.

LI, J. y HU, X. 1994. "Rejuvenation and utilization of wild *Ziziphus mauritiana*". *Forest Research*, 7(2): 224-226. En AZAM ALI et al, 2006. Pag 70.

LIU, M. J., FORSLINE, P. L. (ED.), FIDEGHELLI, C. (ED.), RICHARDS, K. (ED.), MEEROW, A. (ED.), NIENHUS, J. (ED.), WILLIAMS, D. (ED.), THORN, E. (ED.), TOMBOLATO, A. F. C. (ED.), KNUPFFER, H. (ED.) AND STONER, A. 2003. "Genetic diversity of Chinese jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.)". *Acta Horticulturae* 623: 351-355.

LONG, N. 2001. *Development Sociology: Actor Perspectives*. Londres: Routledge.

LOPEZ BELLIDO, L. 1991. *Cultivos herbáceos*. Madrid. Editores Mundi-Prensa.

MACUA GONZÁLEZ, J.I., LAHOZ GARCÍA, I., BETELU, F., DÍAZ, E., CALVILLO, S. 2007. "Acelga: variedades para industria". En *Navarra Agraria*. 162:17-20.

MAROTO BORREGO, J.V. 1983. *Horticultura. Herbácea especial*. Madrid. Ediciones Mundi-Prensa.

MCCAY, B., ACHESON, J.M. (EDS.). 1987. *The Question of commons: The culture and ecology of communal resources*. University of Arizona Press. Tucson.

MELGAREJO MORENO, P. 2000. *Tratado de fruticultura para zonas áridas y semiáridas (vol I). El medio ecológico: la higuera, el alcaparro y el nopal*. Mundi-Prensa. Madrid.

MILTON, K. (Ed.). 1993. *Environmentalism. The View from Anthropology*. Routledge. Londres.

MILTON, K. 1997. "Ecologías: antropología, cultura y entorno". En *Revista Internacional de Ciencias Sociales*. Nº 154. 86-115.

MING, W. y SUN, Y. 1986. "Fruit trees and vegetables for arid and semi-arid areas in northwest China". En *Journal of the Arid Environments*, 11: 3-16.

- MORTON, J. 1987. Indian Jujube. En *Fruits of warm climates*. p. 272–275.
http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/indian_jujube.html
- NATIONAL RESEARCH COUNCIL. 1992. *Alternative Agriculture*. National Academy Press. Washintong.
- NAZAREA, V. 1998. *Cultural Memory and Biodiversity*. University of Arizona Press. Tucson.
- NAZAREA, V. (ed.). 2003 *Ethnoecology. Situated knowledge/located lives*. The University of Arizona Press. Tucson.
- NAZAREA, V., TISON, E., PINIERO, M., RHOADES, R. 1997. *Yesterday's Ways, Tomorrow's Treasures: Heirloom Seeds and Memory Banking*. Dubuque, IA: Kendall Hunt Publishing.
- NEWBY, H., SEVILLA, E. 1983. *Introducción a la Sociología Rural*. Alianza. Madrid.
- NOORGARD, R. B. 1985. “Las bases epistemológicas de la Agroecología”. En ALTIERI, M. *et al. Agroecología*. Cetel. Valparaíso.
- OCAMPO-RAEDER, C. 2000. “Biodiversidad: Definición y estrategias para su conservación”. *Debate Agrario*, 34.
- ORLOVE, B.S., BRUSH, S.B. 1996. *Anthropology and the conservation of biodiversity. Annual Review of Anthropology*, vol 26. pp. 329-352.
- OSCA LLUNCH, J.M. 1991. *Cultivos herbáceos extensivos: cereales*. Valencia. Ed. Universidad Politécnica de Valencia.
- UDHIA, P. 2001-2003. Research Note on Medicinal herb of Chhattisgarh, India having less known traditional uses, IX. Boir (*Ziziphus nummularia*, family : Rhamnaceae). En AZAM ALI et al, 2006:33.
- PANIAGUA, A. 1997. “Significación social e implicaciones para la política agraria de la cuestión ambiental”. En C. GÓMEZ Y J.J. GONZÁLEZ (coords.). *Agricultura y sociedad en la España contemporánea*. CIS-MAPA, Madrid.
- PISTORIUS R. 1997. *Scientists, plants and politics. A history of the plant genetic resources movement*. International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy.134 p.
- PLATAVIERA Y GODOY. 1985. *El cultivo de la higuera*. Instituto Nacional de Tecnologías Agropecuarias, Centro Regional Catamarca, La Rioja. Estación Experimental Agropecuaria Catamarca.

PORTES, A. 1998. "Social Capital: its origins and applications in modern sociology". En *Annual Review of Sociology*, 24: 1-24.

REBOUR, H. 1985. *Frutales Mediterráneos*. Mundi-Prensa. Madrid.

REYNIER, A. 2002. *Manual de viticultura: guía técnica de viticultura*. Madrid. Ed. Mundi-Prensa.

RIVAS MATEO, M. 1931. *Flora de la provincia de Cáceres*. Editorial Sánchez Rodrigo. Serradilla. También en *Anales de la Sociedad Española de Historia Natural*. Serie II. Tomo octavo (XXVIII). Madrid. 1899.

ROLLÁN MÉNDEZ, J. M., SASTRE ZARZUELA, E. 2007. *El Huerto. Un complemento en la economía rural*. Ed. Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería.

ROMÁN, C. 2001. *Aprendiendo a innovar: el papel del capital social*. Sevilla: Instituto de Desarrollo Regional, Universidad de Sevilla.

ROSELLÓ, J., DOMÍNGUEZ, A., RODRIGO, M.I., ESPARZA, J.A., MOLLÁ, J.A. 1998. "Tipificación y conservación de diversas variedades locales en horticultura ecológica valenciana". Comunicación del *III Congreso de Agricultura Ecológica* de la SEAE, Valencia.

RUBIO, M.J. Y VARAS, J. 1999. *El análisis de la realidad en la intervención social. Métodos y técnicas de investigación*. CCS. Madrid.

SÁNCHEZ-MONGE, E. 1974. *Fitogenética: mejora de plantas*. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Madrid. En *Melgarejo* 2000:132.

SCORA, R.W. 1975. "On the history and origin of citrus". *Bulletin of the Torrey Botanical Club*. Vol. 102, Nº 6 (Nov-Dec., 1975), pp. 369-375. Torrey Botanical Society.

Servicio de Ordenación y Gestión de los Recursos Naturales. Dirección General del Medio Natural. 2004. "La supervivencia del Azufaifo en Murcia". *Murcia enclave Ambiental*. <http://www.carm.es/siga/REVISTA/anterior.htm>

SEVILLA, E., WOODGATE, G. 1998. "Sustainable Rural Developement: from Industrial Agriculture to Agroecology". En M. REDCLIFT Y G. WOODGATE (EDS.). *The International Handbook of Environmental Sociology*. Edward Elgar Publishing. Cheltenham.

SIMÓ, L. 2005. "Los "tósigos de amor" en las novelas de Cervantes". En *Espéculo, Revista de estudios literarios*. Universidad Complutense de Madrid. Madrid.

SMITH, E. A., WISHNIE, M. 2000. "Conservation and Subsistence in Small-scale societies". *Annual Review of Anthropology*, vol 29. pp. 493-524.

SMITH, I.M. 1989. *Manual de enfermedades de las plantas*. Madrid. Ediciones Mundi-Prensa.

SOLERI, D. Y SMITH, S.E 2003. "Conserving Folk Crops Varieties. Different Agriculture, Different Goals". En NAZAREA, V. (ed.) *Ethnoecology. Situated knowledge/located lives*. The University of Arizona Press. Tucson. pp. 132-154

SORIANO, J.J. (coord.). 2004. *Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos*. Mancomunidad de Municipios Sierra de Cádiz. Cádiz.

SORIANO, J.J., GUZMÁN, G.I., GARCÍA, S., FIGUEROA, M., LORA, A. 1998. "Recuperación de variedades locales de hortalizas para su cultivo ecológico". Comunicación III Congreso de Agricultura Ecológica de la SEAE, Valencia.

SYKES, J.T., 1972. "A Description of Some Quince Cultivars from Western Turkey", En *Economic Botany*. Volume 26. pp. 21-31.

THOMAS, J. 2007. "Quest for Quince". En *Agricultural Research*. NCGR, USDA.

TOLEDO, V.M. 1992. What is ethnoecology. *Ethnoecológica*. Volumen I, nº1. pp. 5-21.

TOLEDO, V. M. 1993. "La racionalidad de la producción campesina". En SEVILLA, E Y GONZÁLEZ DE MOLINA, M. (Eds). *Ecología, campesinado e Historia*. La Piqueta. Madrid. pp.:197-218.

TOLEDO, V.M. 2002. "Ethnoecology. A conceptual framework for the study of indigenous knowledge of nature". En STEEP, J.R. et al. *Ethnobiology and cultural diversity*. International Society of Ethnobiology. pp.:511-522.

TOWNSEND, P. 2000. *Environmental Anthropology. From pigs to policies*. Waveland Press. Prospect Heights

UNEP. 1992. *Convenio de la Diversidad Biológica*. United Nations Environment Programme. En: www.biodiv.org

UPOV, 2007. Documento C/41/6. *Lista de los taxones protegidos por los miembros de la Unión*. Ginebra.

VALLES, M. 1997. *Técnicas cualitativas de investigación social*. Síntesis. Madrid.

VELASCO, H. Y DÍAZ DE RADA, A. 1997. *La lógica de la investigación etnográfica*. Trotta. Madrid.

VERGANI, R.J. 2002. "Lycopersicon Sculentum. Una breve historia del tomate". En *Horticultura global: Revista de industria, distribución y socioeconomía hortícola*. Nº 158, pags. 18-27.

VIOLA, A. (Comp.). 2000. *Antropología del desarrollo. Teoría y estudios de caso*. Paidós. Barcelona.

VON MAYDELL, H-J. 1986. *Trees and Shrubs of the Sahel - their characteristics and uses*. GT2, Eschborn, Germany.

WATSON, J.W., EYZAGUIRRE, P.B., (Eds.). 2002. *Home gardens and in situ conservation of plant genetic resources in farming systems. Proceedings of the Second International Home Gardens Workshop: Contribution of home gardens to in situ conservation of plant genetic resources in farming systems*. International Plant Genetic Resources Institute, Rome. 184 p.

WESTWOOD, M. N. 1982. *Fruticultura de zonas templadas*. Mundi-Prensa. Madrid.

WILLIAMS J.T. 2006. "Introduction". En AZAM ALI et al., 2006. Pp. 1-17.

INFOAGRO, 2009. www.infoagro.com/hortalizas/guisantes.htm

ZAMORA, E. 2001. "Dejar las maletas. Condiciones sociales y culturales para el desarrollo en la Sierra Sur de Sevilla". En ZAMORA, E. (Ed.) *Dejar las maletas. Emigración, trabajo y desarrollo en la Sierra Sur de Sevilla*. Universidad de Sevilla. Sevilla

ZARAGOZA, S., TRENOR, I y ALONSO, E. 1997. "La poda de los agrios influencia en la producción y en la calidad". En *Levante Agrícola*. 36 (340): 209-215

ZIMMERER K. S. 1996. *Changing Fortunes: Biodiversity and Peasant Livelihood in the Peruvian Andes*. University of California Press. Berkeley. 1996.

ZOHARY, D. y HOPF, M. 1988. *Domestication of plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*. Clarendon Press, Oxford, UK. ix + 249.

TABLAS DE CARACTERIZACIÓN

Nota sobre las tablas de caracterización

Las tablas siguientes fueron elaboradas por la Ingeniera Técnica Agrícola Blanca Martínez Infantes. Agradecemos la inestimable colaboración de José Antonio Rodríguez Franco, estudiante de Ingeniería Técnica Agrícola, por la caracterización de las variedades de manzano, peral blanquillo y los frutos de azufaifo normal. El orden de presentación de las mismas se corresponde al orden de los capítulos según especies cultivadas a lo largo del texto. Los descriptores utilizados, adaptados al contexto de estudio, surgen de las directrices de examen según los modelos propuestos por la UPOV (Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales), que pueden consultarse en la siguiente dirección:

http://www.upov.int/es/publications/tg_rom/tg_index.html.

Estos descriptores se han complementado con los propuestos por el IBPGR (Internacional Board for Plant Genetic Resources) según aparecen en su dirección web: http://www.bioversityinternational.org/scientific_information/themes/germplasm_documentation/descriptors_and_derived_standards.html.

TOMATE

variedad		CORAZON DE TORO ROSA		CORAZON TORO NARANJA		CUATRO CASCOS		DE PERA	
descriptores PLANTA									
Tipo de crecimiento		Indeterminado		Indeterminado		Indeterminado		Indeterminado	
Densidad de la pubescencia		Intermedio		Densa		Escasa		Media	
Densidad del follaje		Intermedia		Densa		Intermedia		Escasa	
Posición de la hoja		Semierecta		Semierecta		Horizontal		Semierecta	
Tipo de hoja		Pimpinellifolium		Pimpinellifolium		Pimpinellifolium		Tipo de hoja de papa	
División del limbo de la hoja		Pinnado		Pinnado		Pinnado		Pinnado	
Color del follaje		Verde oscuro		Verde oscuro		Verde oscuro		Verde oscuro	
Coloración antocianítica de las venas		Normales (claras)		Normales (claras)		Normales (claras)		Normales (claras)	
Longitud de la hoja (cm)		30,52 ± 5,02		26,57 ± 6,16		30,10 ± 3,78		23,60 ± 5,23	
Altura de la planta (cm)		51,80 ± 6,30		60,00 ± 14,14				46,00 ± 0,00	
Longitud enredadera (cm)		80,60 ± 6,58						44,00 ± 0,00	
Longitud entrenudos (cm)		10,60 ± 3,05						7,83 ± 1,17	
descriptores FLOR									
Tipo de inflorescencia		Generalmente múltiparo		Generalmente múltiparo		Generalmente múltiparo		Generalmente múltiparo	
Color de la corola		Amarillo		Amarillo		Amarillo		Amarillo	
Tipo de corola		Cerrada		Cerrada		Cerrada		Cerrada	
descriptores FRUTO									
Color exterior del fruto no maduro		Verde		Verde claro		Verde claro		Verde claro	
Rayas verdes en el fruto (hombros)		Presentes		Presente		Presente		Ausentes	
Intensidad del greenback		Fuerte		Fuerte		Fuerte		Intermedia	
Pubescencia del fruto		Escasa		Escasa		Escasa		Escasa	
Forma predominante del fruto		Cordiforme		Cordiforme		Cordiforme		Cilíndrico (oblongo-alargado)	
Tamaño del fruto				Grande-muy grande		Intermedio			
Peso (g)		230 ± 60,11		320 ± 1,41		142,00 ± 2,83		105,33 ± 18,90	
Ancho (mm)		86,78 ± 12,37		90 ± 2,47		66,52 ± 6,21		56,90 ± 8,66	
Largo (mm)		61,38 ± 2,24		77,45 ± 2,33		60,08 ± 5,57		59,90 ± 1,22	
Ancho de la cicatriz del pedicelo (mm)		13,33 ± 0,63		10,40 ± 1,70		8,96 ± 2,01		8,18 ± 1,41	

TOMATE

variedad		CORAZON DE TORO ROSA	CORAZON TORO NARANJA	CUATRO CASCOS	DE PERA
descriptor	FRUTO				
Tamaño de la zona corchosa alrededor del pedicelo (mm)		6,33 ± 1,33	1,10 ± 0,14	1,36 ± 1,46	<1
Tamaño corazón (mm)		47,30 ± 6,93	42,85 ± 2,76	25,1 ± 0,00	25,40 ± 0,00
Nº lóculos		6,50 ± 0,71	7,50 ± 0,71	5 ± 0,00	2,00 ± 0,00
Longitud pedicelo (mm)					32,19 ± 5,63
Longitud pedicelo desde capa de abscisión (mm)					12,11 ± 3,77
Homogeneidad del tamaño del fruto		Poca	Poca	Intermedia	Intermedia
Color exterior del fruto maduro		Rosado	Naranja	Rojo anaranjado	Rojo anaranjado
Intensidad del color exterior		Mucha	Intermedia	Intermedia	Intermedia
Forma secundaria del fruto		Redondo-alargado	Redondeado y redondo-alargado	Redondeado	Redondeado
Nervadura en el extremo del cáliz		Intermedia	Ligera		Muy ligera
Facilidad para separar el fruto del pedicelo			Mucha	Intermedia	
Forma del hombro del fruto		Muy hundida	Moderadamente hundido	Ligeramente hundida	
Facilidad para pelar el fruto					
Color de la carne del pericarpio		Rosado	Naranja	Rojo apagado	Naranja
Intensidad del color de la carne		Intermedia	Poca	Poca	Intermedia
Color (intensidad) del corazón		Intermedio	Intermedio	Claro	Claro
Forma del corte transversal del fruto		Angular	redonda	Redonda	Redonda
Forma de la cicatriz del pistilo		Irregular	Irregular	Punteado	Estrellado
Forma del terminal de la floración del fruto		Indentada	Aplanada	Ligeramente puntiaguda	Puntiaguda
Condición de la cicatriz del terminal de la floración		Abierta y cerrada	Cerrada	Cerrada	Cerrada
Tamaño de la forma corchosa de alrededor					
Firmeza del fruto		Débil	Débil	Intermedia	Firme
Ancho de la cicatriz del pedicelo					Angosto
descriptor	SEMILLA				
Forma de la semilla			Globular		
Color de la semilla		Amarillo claro	Marrón clara/anaranjada		

TOMATE

variedad		BLANQUILLO GORDO		PLAYERO GORDO		VERRUGOSO		ROSADO	
descriptor PLANTA									
Tipo de crecimiento		Indeterminado		Indeterminado		Indeterminado		Indeterminado	
Densidad de la pubescencia		Intermedia		Intermedia		Intermedia		Intermedio	
Densidad del follaje		Escasa		Densa		Densa		Densa	
Posición de la hoja		Horizontal		Semierecta		Horizontal		Semierecta	
Tipo de hoja		Estándar		Estándar		Estándar		Estándar	
División del limbo de la hoja		Pinnado		Bipinnado		Pinnado		Bipinnado	
Color del follaje		Verde oscuro		Verde oscuro		Verde oscura (más clara que corazón de toro)		Verde oscuro	
Coloración antocianífica de las venas		Normales (claras)		Normales (claras)		Normal (clara)		Normales (claras)	
Longitud de la hoja (cm)				28,3 ± 3,80		33,5 ± 5,81		32,82 ± 6,45	
Altura de la planta (cm)						70,00 ± 18,26		71,67 ± 10,06	
Longitud enredadera (cm)								91,00 ± 24,68	
Longitud entrenudos (cm)									
descriptor FLOR									
Tipo de inflorescencia		Ambos (parcialmente uniparo y multiparo)		Ambos		Generalmente uniparo		Generalmente multiparo	
Color de la corola		Amarillo		Amarillo		Amarillo		Amarillo	
Tipo de corola		Cerrada		Cerrada		Cerrada		Cerrada	
descriptor FRUTO									
Color exterior del fruto no maduro		Verde claro		Verde claro		Verde claro		Blanco verduzco	
Rayas verdes en el fruto (hombros)		Presente		Ausentes		Ausente		Presentes	
Intensidad del greenback		Intermedia		Leve		Intermedia		Intermedia	
Pubescencia del fruto		Escasa		Escasa		Escasa		Escasa	
Forma predominante del fruto		De achatado a ligeramente achatado		Achatado		Achatado		Achatado	
Tamaño del fruto		Intermedio a grande		Grande-muy grande		Intermedio-grande		Grande-Muy grande	
Peso (g)		263,8 ± 135,23		330,50 ± 85,56		520,50 ± 143,54		451,55 ± 172,68	
Ancho (mm)		81,34 ± 10,37		100,30 ± 11,32		118,40 ± 15,27		104,35 ± 17,75	
Largo (mm)		62,68 ± 8,61		63,02 ± 3,99		66,25 ± 13,51		65,79 ± 7,07	
Ancho de la cicatriz del pedicelo (mm)		17,56 ± 2,82		14,20 ± 3,27		15,00 ± 7,64		16,47 ± 4,02	

TOMATE

variedad		BLANQUILLO GORDO		PLAYERO GORDO	VERRUGOSO	ROSADO
descriptor FRUTO						
Tamaño de la zona corchosa alrededor del pedicelo (mm)	3,32 ± 4,59			3,20 ± 2,02	5,20 ± 3,25	8,46 ± 3,83
Tamaño corazón (mm)	39,30 ± 9,62			53,60 ± 0,00	43,40 ± 8,34	60,12 ± 11,46
Nº lóculos	7,50 ± 0,71			7,00 ± 0,00	5,50 ± 0,71	7,67 ± 1,63
Longitud pedicelo (mm)	37,40 ± 7,48			76,78 ± 10,42		41,02 ± 14,84
Longitud pedicelo desde capa de abscisión (mm)	15,48 ± 5,47			10,60 ± 2,28		16,10 ± 7,39
Homogeneidad del tamaño del fruto	Poca			Intermedia	Poca	Poca
Color exterior del fruto maduro	Rojo			Naranja	Naranja-rojo	Rosado
Intensidad del color exterior	Mucha			Intermedia	Intermedia	Mucha
Forma secundaria del fruto	Ligéramente achatado			Ligéramente achatado	Ligéramente achatado	Ligéramente achatado
Nervadura en el extremo del cáliz	Intermedia			Ligera	Intermedia-fuerte	Intermedia
Facilidad para separar el fruto del pedicelo	Intermedia			Mucha	Mucha	Mucha
Forma del hombro del fruto	Moderadamente hundida			Moderadamente hundida	Muy hundida	Muy undida
Facilidad para pelar el fruto						Poca
Color de la carne del pericarpio				Rosado	Naranja	Rosado
Intensidad del color de la carne				Intermedia	Intermedia	Mucha
Color (intensidad) del corazón	Rosa claro			Oscuro	Oscuro	Intermedio
Forma del corte transversal del fruto	Angulosa y redondeada			Irregular	Irregular	Irregular
Forma de la cicatriz del pistilo	Irregular			Irregular	Irregular	Irregular
Forma del terminal de la floración del fruto	Indentada-aplanada			Indentada	Indentada	Aplanada
Condición de la cicatriz del terminal de la floración	Abierta y cerrada			Abierta y cerrada	Abierta y cerrada	Abierta y cerrada
Tamaño de la forma corchosa de alrededor					Débil	
Firmeza del fruto	Débil			Débil		Débil
Ancho de la cicatriz del pedicelo						
descriptor SEMILLA						
Forma de la semilla						Globular
Color de la semilla						Amarillo claro

MELÓN

variedad	DEL SELLO	AMARILLO	DEL SELLO RAYADO
descriptor PLANTA			
Vigor de la planta	Intermedio		
Hábito de crecimiento	Indeterminado		
Tamaño de la planta	Pequeña (< 1m ³)		

descriptor TALLO			
Número de nudos	Medio		
Longitud del canuto	Intermedio (aprox. 10 cm)		
Número de nudos al primer fruto	7		
Color del tallo	Amarillo		
Grosor del tallo	7,82 ± 0,46		
Cabello del tallo	Largo y denso		
Longitud de las ramas primarias	Intermedias		

descriptor HOJAS			
Forma de la hoja	Entera		
Longitud (mm)	15,80 ± 1,48		
Ancho (mm)	17,30 ± 1,25		
Lóbulos de la hoja	Bajos		
Forma de lóbulo central de la hoja	Ampliamente ovada		
Lóbulos secundarios en el lóbulo central de la hoja	Lóbulos cortos laterales secundarios		
Dentado del margen de la hoja	Débil		
Ondulación del margen de la hoja	Intermedio		
Densidad de la pubescencia en el haz de la hoja	Intermedio		
Densidad de la pubescencia en el envés de la hoja	Intermedio		
Pubescencia sobre el margen de la hoja	Escaso		
Tipo de hoja pubescente	Intermedia		
Lámina de hoja abrasadora	Fuerte		
Color de la hoja	Verde claro		
Prominencia de las venas de las hojas	Presentes		
Pigmentación de los nervios de las hojas	Ausentes		
Longitud del peciolo de la hoja	15,25 ± 2,96		
Pilosis del peciolo de la hoja	Denso		
Color del peciolo de la hoja	Verde claro		
Actitud del peciolo de la hoja	Erecto		
Zarcillos de las hojas	Mediano		
Tipo de zarcillo en las hojas superiores	Simple		
Zarcillos en hojas inferiores	Simple		
Persistencia de la hoja	Moderado		
Senescencia de la hoja	Moderada senescencia		

descriptor INFLORESCENCIA			
Tamaño del capullo	Alargada		
Tamaño de la flor	Mediano		
Longitud de los pétalos	Mediano		

descriptor FRUTO			
Forma del fruto	Globular	Elíptico	Globular

MELÓN

variedad	DEL SELLO	AMARILLO	DEL SELLO RAYADO
descriptor FRUTO			
Tamaño del fruto	Grande (aprox. 2000g)	De grande a muy grande (2250 g)	De grande a muy grande (2556 g)
Altura del fruto (cm)	16,40 ± 0,53	25,83 ± 2,23	19,8
Diámetro del fruto (cm)	16,17 ± 1,61	18,08 ± 2,46	18,5
Proporción de longitud/anchura de fruta	1,01	1,43	1,07
Momento de la maduración	Tardía (91-110 días)	Tardía (91-110 días)	Tardía (91-110 días)
Color predominante de la piel de la fruta	Blanco	Amarillo	Blanco amarillento
Color secundario de la piel del fruto	Amarillo claro	Ausente	Verde oscuro
Modelo del color secundario de la piel	Manchas grandes	No tiene	Rayas cortas que terminan donde otras empiezan
Superficie de la fruta	Arrugado finamente	Arrugado finamente	Arrugado finamente
Pilosis de la piel de la fruta	Muy corto	Muy corto	Muy corto
Apostillado de la fruta	Ausente	Ausente	Ausente
ESCRITURADO?			
Aspecto de cicatriz de flor	Visible y grande	Visible y pequeña	Visible y grande
Forma del final de unión con el tallo	Redondeado	Puntiagudo	Redondeado
Dureza de la piel sobre fruta	Intermedia	FUERTE	Fuerte
Color principal de la carne	Blanco amarillento	amarillo verdoso	Blanco
Color de la capa externa de la carne	Blanco amarillento	amarillo verde pálido	Blanco
Intensidad del color de la carne	Claro	intermedio	Claro
Textura de la carne	Suave y esponjoso	suave y esponjoso	Suave y esponjoso
Sabor de la carne	Dulce	insípida	Dulce acuoso
Separación de semillas y placenta de la carne	Fácil	Intermedio	Fácil
Grosor de la carne (mm)	40	48	46
Número de placentas	3	3	3
Color de la placenta	Naranja	Naranja	Amarilla anaranjada
Diámetro de la placenta (mm)	37	42	36
Diámetro de la cavidad (mm)	74	63	84
Cavidad vacía	Intermedia	Pequeña	Grande
Aroma externo	Ausente	Ausente	Ausente
Aroma interno	Presente	Presente	Presente
Cantidad de tejido placentario	Bajo (<10% vol.)	Bajo (<10% vol.)	Intermedio (10-25% vol.)

descriptor SEMILLA			
Tamaño de la semilla	Larga (15,5 mm)	Intermedia (11,9 mm)	Intermedia (11 mm)
Forma de la semilla	Elíptico	Oval	Oval
Color de abrigo de semilla predominante	Marrón claro o bronceado	Amarillo cremoso	Blanco amarillento
Superficie de abrigo de semilla	Liso	Liso	Liso
Número de semillas por fruta	Alta (>100)	Alta (>100)	
Peso de 100 semillas	7		

SANDÍA

variedad

CAGILÓN

descriptor PLANTA

Color hojas	Verde oscuro
Hojas	5 foliolos

descriptor FLOR

Color flor	Amarillo pálido
Color estambres	Amarillo intenso
Productividad	Normalmente dos frutos por planta

descriptor FRUTO

Color piel fruto	Verde oscuro
Intensidad de color del fruto	Muy oscuro
Anchora vetas del fruto	Nulas
Forma fruto	Elíptico
Manchas fruto	Ausente
Superficie piel fruto	Liso
Color carne	Roja/Rosa
Tamaño	Muy grande

descriptor SEMILLA HIJA

Color fondo	Crema
Intensidad color fondo	Muy débil
Área total del color de fondo	Muy grande
Longitud	Corta/media

descriptor SEMILLA MADRE

Color fondo	Crema
Intensidad color fondo	Fuerte
Área total mancha	Media/Grande
Longitud	Media/larga

CALABAZA

variedad	DE PALO	GUITARRILLA CHICA	GUITARRILLA	ROTEÑA PORTUGUESA	ROTEÑA
descriptor PLANTA					
Tiempo de maduración	Intermedio	Julio	Tardío	1/2 Julio	Intermedio
Hábito crecimiento de la planta	Rastrero	Rastrero	Intermedio	Rastrero	Arbustivo
Color del tallo	Amarillo pálido	Verde intermedio	Verde intermedio	Claro	Verde medio
Zarcillo	Presentes (escasos)	Presente	Presente	Presencia	Presente
Lobulado de la hoja	5 lóbulos muy marcados	Intermedio	Presente		Presente
Dentado hoja	Muy acusado		Presente		
Manchas en las hojas	Ausencia	Presente		Ausencia	Ausentes

descriptor FLOR					
Color de la flor		Amarillo anaranjado	Amarillo	Amarilla anaranjada	Amarillo
Flor femenina, anillo interior		Ausencia	Ausente		Ausente

descriptor FRUTO					
Forma del fruto	Oblonga Cilíndrica	Piriforme	Piriforme	Globoso	Globular
Asurcado	Medio	Ausencia	Ausente	Presencia	Ausente
Superficie del fruto	Lisa	Lisa	Lisa	Rugoso	Verrugosa
Colores del fruto	Uno	dos	Dos	Uno	Uno
Color predominante de la piel del fruto en madurez	Crema	Verde	Crema	Anaranjado	Verde
Color secundario de la piel del fruto	Ausente	Crema	Blanco	Ausente	Ausente
Dibujo producido por el color secundario	Ausente	Manchado	Manchado	Ausente	Ausente
Consistencia pedúnculo	Medio	Medio	Duro	Medio a duro	Medio
Sección del pedúnculo	Fuertemente anguloso	Anguloso	Ligeramente anguloso	Fuertemente anguloso	Ligeramente anguloso
Insertión del pedúnculo	No acampanada, ensanchada por zona fuertemente acorachada	Firme y acampanada	Firme y acampanada	Firma y acampanada	Firme y acampanado
Apostillado	Intermedio	Superficial	Ausente	Profundo	Intermedio
Textura de la piel del fruto	Suave	Suave	Suave	Suave	Con verrugas
Dureza de la piel de fruto	Suave	Fuerte	Intermedia	Intermedia	Suave
Color de la carne		Amarilla	Salmón	Amarilla	Salmón
Variabilidad del tamaño del fruto		Intermedia	Intermedia	Intermedia	Alta
Longitud de la hoja (cm)	17,40 ± 2,55		22 ± 2,57		29,20 ± 4,91
Ancho de la hoja (cm)	17,80 ± 2,66		21,11 ± 4,18		28,60 ± 4,84
Longitud fruto (cm)	27 ± 0,00		28,29 ± 5,02	23,00 ± 0,00	29,50 ± 10,47
Ancho del fruto (cm)	21 ± 0,00		60,29 ± 20,73	22,00 ± 0,00	42,25 ± 22,50

ACELGA

variedad		PENCA ANCHA	PENCA ESTRECHA	PENCA ROJA
descriptor HOJA		Ovada	Ovalada	Ovalada
Forma de la lámina		38,75 ± 4,75	28,42 ± 2,04	22,00 ± 2,65
Longitud de la lámina (cm)		28,67 ± 5,57	15,92 ± 1,43	16,67 ± 1,53
Anchura de la lámina (cm)		Profunda	Escaso	Escaso
Recubrimiento de la penca		Verde claro	Verde claro	Verde claro
Color de la lámina		Blanco	Blanco	Blanca con vetas rojas
Color penca		Bajo	Ninguno	Ninguno
Contorno hoja		Ancha	Estrecha	Estrecha
Extensión venas		Semirredondeado	Forma de U	semirredondeado
Sección penca		35,58 ± 9,07	24,67 ± 3,08	28,67 ± 6,51
Longitud de la penca (cm)		3,25 ± 0,65	1,09 ± 0,03	1,80 ± 0,17
Anchura de la penca (cm)		Erguido	Semiabierto	abierto
Porte del follaje		Corto	Intermedio	Intermedio
Ciclo Intermedio				

LECHUGA

variedad	OREJA DE MULO
descriptor PLANTA	
Longitud de la hoja (cm)	31.67 ± 2.08
Anchura de la hoja (cm)	18.00 ± 1.73
Coloración antocianítica de la hoja	Ausente
Color de la hoja	Verde medio
Dentado parte superior de la hoja	Ausente
Abollado de la hoja	Ausente
Tipo de abollado	Ausente
Nervio principal	Acusado
Textura de la hoja	Crujiente
Acogollado	Presente
Peso de la planta (g)	≈ 1 kg
Días hasta la recolección	90 días

RÁBANO

variedad	RABANO LARGO
descriptor FLOR	
Color de los pétalos	Morados
Precocidad de subida a flor	Tardía
descriptor HOJA	
Lóbulos	Grande
Incisiones en el limbo	Presente
Tipo de incisiones predominantes en el limbo Sinuosa	Sinuosa
Profundidad de las incisiones	Media-Grande
Porte	Erecta-semirrecta
Pubescencia en el limbo	Media
Longitud	Largas
Forma del ápice del limbo	Redondeado
Color del limbo	Verde amarillento
Intensidad del color del limbo	Medio
Extensión de la pigmentación en el borde del limbo	Sólo en el extremo de los dientes
Lóbulos división has el nervio central	Presente
descriptor PECIOLO	
Coloración antocianítica	Presente
Intensidad de la coloración antocianítica:	Media a fuerte
descriptor RAÍZ	
Grosor máximo de la raíz	Grueso
Posición del grosor máximo	Un tercio superior-Un tercio medio
Longitud de la raíz	Muy larga
Relación longitud/grosor de la raíz	3,09 (Grande)
Forma de la raíz	Triangular estrecha
Forma del cuello	Plana
Forma de la base	Aguda
Color de la raíz	De un color
Color de la piel en la parte superior	Rojo intenso-violeta
Extensión de la parte blanca del color de la piel	Ausente
Espesor de la corteza	Grande
Color de la carne	Translúcido
Tendencia a ahuecarse	Ausente o muy débil
Precocidad de maduración	20 días

GUISANTE

variedad	CHICO	BLANQUILLO
descriptor PLANTA		
Hábito de crecimiento	Extendido	Rastrero
Altura de la planta (cm)	76,00 ± 27,22	63.60 ± 6.15
Soporte de la planta	3	4-mayo
Número de ramas primarias	3	2
Nº ramas secundarias	2	4
Nº ramas terciarias	4	3-abri
Color del tallo	Verde	Verde
Grosor del tallo (mm)	Intermedio (5-13 mm)	Intermedio (5-13 mm)
Vellosidad de la hoja	Ausente	Ausente
descriptor FLOR		
Color predominante de la flor		Marfil
Color secundario de la flor		Verde
descriptor FRUTO		
Nº racimos por planta	12,33 ± 4,04	12,80 ± 4,55
Color de la vaina	Verde clara	Verde
Forma de la vaina	Cilíndrica con rugosidad	Cilíndrica
Pilosis de la vaina	Glabra	Glabra
Longitud vaina (cm)	85,38 ± 7,03	83,09 ± 7,56
Nº semillas por vaina	6,50 ± 1,10	6,72 ± 1,24
descriptor SEMILLA		
Color predominante de la semilla	Crema	Crema
Color secundario de semilla	Marrón	Verdoso
Color ojo de la semilla	Crema	Crema
Anchura ojo semilla	Estrecha	Estrecha
Forma de semilla	Globular	Angular (cuadrado)

GARBANZO

variedad	MULATO
descriptor PLANTA	
Hábito de crecimiento	Semi-extendido (26-60° de la vertical)
Tamaño de la hoja (mm)	13,93 ± 1,15
Área de la hoja (mm ²)	22,15
Nº ramas basal primaria	3
Nº ramas basal secundaria	2
Nº ramas apical primaria	3
Altura planta (cm)	45,60 ± 4,39
Anchura planta (cm)	62,40 ± 4,62
Pigmentación planta	Sin color antocianítico. Tallos y hojas verdes
Pilosis planta	Pubescente
Tipo hoja	Multipinnada. Sí se diferencia entre raquis y hoja
Nº foliolos por hoja	14,60 ± 0,89
descriptor INFLORESCENCIA	
Color de la flor	Blanco
Altura de inserción de la primera flor (cm)	Media
Número de flores y vainas por pedúnculo	Dos vainas al menos en un 10% de los vasillos
descriptor FRUTO	
Longitud de la vaina (mm)	22,34 ± 2,03
Dehiscencia de la vaina	> 10% dehiscente
Nº de vainas por planta	76,40 ± 9,56
descriptor SEMILLA	
Forma de la semilla	Angular
Textura de la piel	Rugoso aspero
Apostillado de la semilla	Medio
Color de la semilla	Marrón beige
Puntos negros	Ausentes

CEBADA

variedad		CABALLAR	DEL PAÍS
descriptor PLANTA			
Tipo de crecimiento		De primavera	De primavera
Altura de la planta (cm)		113,20 ± 5,67	82,00 ± 5,00
Hábito de crecimiento			Erecto
Pigmentación del tallo		Verde	Verde
Pigmentación de las aurículas		Verdes	Verde azulado
Densidad de la espiga		Muy densa	Muy densa
descriptor INFLORESCENCIA Y FRUTO			
Aristas/capucha de la lema		Con aristas largas	Con aristas largas
Número de espiguillas por espiga		20,80 ± 4,15	14,40 ± 2,61
Barbas de la arista de la lema		Con barbas en toda la arista	Con barbas en toda la arista
Gluma y aristas de la gluma		Longitud de la gluma y la arista más cortas que el grano	Longitud de la gluma y la arista más cortas que el grano
Color de la gluma		Amarillo pálido	Verde azulado
Tipo de lema		Lema con vellosidad	Lema con vellosidad
Color de las aristas		Amarillo pálido	Amarillo
Longitud del vello			Corto
Tamaño de la espiga (mm)		76,51 ± 3,85	66,49 ± 9,73

CENTENO

variedad	DEL PAÍS
descriptor PLANTA	
Tipo de crecimiento de la planta	De primavera
Altura de la planta (cm)	172,00 ± 7,00
Vellosidad del tallo	Fuerte
Tamaño de las aristas	Aristas visibles
Fragilidad del raquis en espigas maduras	No frágil
Tamaño de la espiga (cm)	19,60 ± 1,78
Número de espiguillas por espiga	78,40 ± 9,21
descriptor SEMILLA	
Color de la semilla	Grisáceo
Forma de la semilla	Aplastado en los lados
Semilla vítrea	No vítrea

AVENA

variedad **RUBIA O DEL PAÍS**

descriptor PLANTA

Hábito de crecimiento	Erecto
Ahijado	Bajo
Enrollamiento de las hojas	Tendencia
Altura de la planta (cm)	115,3 ± 7,32
Diámetro del tallo (mm)	4,16 ± 0,17
Vellosidad de los nudos	Glabra
Ángulo de la hoja bandera con el tallo	Agudo
Vellosidad de las hojas inferiores	Moderado

descriptor PANÍCULA

Disposición de la panícula	Erecta
Disposición de las espiguillas	Colgante
Color de la lemma	Amarillo grisáceo
Número y consistencia de las aristas	Aristas débiles
Tipo de aristas	Rectas

descriptor GRANO

Cubierta del grano	Desnudo
Vellosidad de la parte basal del grano	Acusado
Número de semillas por espiguilla	3
Número de espiguillas por panícula	35,10 ± 8,33

VID

variedad		AMPRIETA		BEBA		EVA		MONTAGORDA	
descriptores PLANTA									
PÁMPANO JOVEN									
Forma del extremo		Semiabierto		Totalmente abierto				Totalmente abierto	
Pigmentación antocianítica del extremo		Débil		Ausente				Ausente	
Densidad de pelos postrados en el extremo		Densa		Media				Densa	
Densidad de pelos erectos en el extremo		Ausente		Laxa				Ausente	
PÁMPANO									
Porte, antes del emparrado		Semi-rastrero		Erecto				Rastrero	
Color de la cara dorsal del entrenudo		Completamente verde		Completamente rojo				Rayado verde y rojo	
Color de la cara ventral del entrenudo		Completamente verde		Completamente rojo				Rayado verde y rojo	
Color de la cara dorsal del nudo		Completamente verde		Completamente rojo				Completamente rojo	
Color de la cara ventral del nudo		Completamente verde		Completamente rojo				Rayado verde y rojo	
Densidad de pelos erectos en el nudo		Ausente		Media				Laxa	
Densidad de pelos erectos en el entrenudo				Media				Ausente	
Densidad de pelos postrados en el nudo				Media				Ausente	
Densidad de pelos postrados en el entrenudo		Ausente		Media				Ausente	
Distribución de los zarcillos		Tres o más		Hasta dos				Hasta dos	
Longitud de los zarcillos		Corto (14-16 cm)		Medio (19-21 cm)				Corto (14-16)	
descriptores HOJA JOVEN									
Color del haz de la hoja joven		Verde		Verde con zonas bronceadas				Verde	
Densidad de pelos postrados entre los nervios				Densa				Media	
Densidad de pelos erectos entre los nervios				Laxa				Media	
Densidad de pelos postrados en los nervios				Densa				Media	
Densidad de pelos erectos en los nervios				Laxa				Ausente	
descriptores HOJA ADULTA									
Tamaño del limbo de la hoja		Medio		Medio		Pequeño		Pequeño	
Longitud de la hoja (cm)		15,21 ± 1,82		13,65 ± 2,35		14,68 ± 2,70		9,57 ± 1,67	
Anchura de la hoja (cm)		15,64 ± 1,91		12,92 ± 2,33		14,87 ± 2,03		14,30 ± 1,62	
Forma del limbo de la hoja		Pentagonal		Cuneiforme		Pentagonal		Orbicular	
Número de lóbulos de la hoja		Siete		Cinco		Más de siete		Más de siete	
Pigmentación antocianítica de los nervios		Débil		Ausente		Ausente		Ausente	
Perfil de la hoja adulta		Con bordes hacia el				En forma de V			
Hinchazón del haz		Fuerte		Muy débil		Media		Fuerte	

VID

variedad		AMPRIETA	BEBA	EVA	MONTAGORDA
descriptor HOJA ADULTA					
Formas de los dientes de las hojas		Ambos lados rectilíneos	Mezcla de ambos lados derechos y ambos lados convexos	Mezcla de ambos, un lado convexo y un lado cóncavo	Un lado cóncavo, un lado convexo
Longitud de los dientes de la hoja		Medios	Medio	Medios	Largos
Relación longitud/anchura de los dientes de la		Lóbulos fuertemente superpuestos	Pequeña		
Forma del seno peciolar		Lóbulos fuertemente superpuestos	Lóbulos fuertemente superpuestos	Lóbulos medio superpuestos	Medio abierto
Diente en el seno peciolar		Presente	Ausente	Ausente	Ausente
Seno peciolar limitado por nervios		Ausente	Ausente	Ausencia	Ausente
Forma de los senos laterales de la hoja		Abierto	ligeramente	Abierto	Abierto
Profundidad del seno lateral superior		Superficial	Medio	Muy superficial	Profundo
Densidad de pelos postrados entre los nervios		Muy densa	Muy densa	Muy densa	Densa
Densidad de pelos erectos entre los nervios de la		Ausente	Laxa	Laxa	Laxa
Densidad de pelos postrados sobre los nervios		Medio	Medio	Medio	Laxa
Densidad de pelos erectos sobre los nervios		Densa	Densa	Laxa	Laxa
Densidad de pelos postrados sobre los nervios		Ausente	Ausente	Ausente	Muy laxa
Longitud del peciolo en relación al nervio central		Ligeramente más corto	Igual	Ligeramente más corto	Más corto
descriptor SARMIENTO					
Superficie			Angular (poligonal)		
Color principal del sarmiento			Marrón rojizo		
descriptor FRUTO					
Tamaño del racimo		Pequeño	Pequeño	Muy grande	Grande
Peso del racimo (g)		260	171	472	427
Longitud del racimo (cm)		17	17,5	22	19,57 ± 0,98
Anchura del racimo (cm)		8,5	7,5	10	8,5
Compacidad del racimo		Medio	Compacto (bayas difíciles de arrancar)	Compacto (bayas difíciles de arrancar)	Medio
Longitud del pedúnculo del racimo		Medio	19,17 ± 7,62	Medio	Corto
Tamaño de la baya		Pequeña	Pequeña	Grande	Mediana
Diámetro de la baya (mm)		18,15 ± 0,49	16,29 ± 2,33	20,95 ± 0,81	18,07 ± 0,77
Peso de la baya (g)		3,60 ± 0,52	3,32 ± 0,31	6,30 ± 1,16	3,90 ± 0,74
Forma de la baya		Redondeada	Redondeada	Tronco-ovoide	Redondeada
Presencia de semillas en las bayas		Bien desarrolladas	Bien desarrolladas	Bien desarrolladas	Bien desarrolladas
Color de la epidermis de la baya		Rosa	Verde-amarilla	Verde-amarilla	Verde-amarilla
Pigmentación antocianítica de la pulpa		Ligeramente coloreada	Muy ligeramente coloreada	Muy ligeramente coloreada	Muy ligeramente coloreada

VID

variedad		AMPRIETA		BEBA		EVA		MONTAGORDA	
descriptor	FRUTO								
Suculencia de la pulpa		Muy ligeramente	Ligeramente succulenta	Ligeramente succulenta	Ligeramente succulenta	Ligeramente succulenta	Ligeramente		
Consistencia de la pulpa		Dura	Media	Dura	Dura	Dura	Blanda		
Separación del pedicelo de la baya		Difícil	Algo fácil	Difícil	Difícil	Difícil	Muy fácil		
Longitud de la semilla		Corta	Media	Media	Media	Media	Larga		
Visibilidad del ombligo		Casi invisible	Casi invisible	Casi invisible	Casi invisible	Casi invisible	Ligeramente visible		
Estrías transversales laterales de la semilla		Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente		

VID

variedad	MONTASANLUCAR	ROCIALES CANA	TETA DE VACA	ZALEMA
descriptores PLANTA				
PÁMPANO JOVEN				
Forma del extremo	Totalmente abierto	Semiabierto	semiabierto	Bastante abierto
Pigmentación antocianítica del extremo	Débil	Ausente	débil	Muy débil
Densidad de pelos postrados en el extremo	Densa	Media	ausencia	Densa
Densidad de pelos erectos en el extremo	Laxa	Laxa	ausencia	Muy laxa
PÁMPANO				
Porte, antes del emparrado	Semierecto	Semierecto	semierecto	Erecto
Color de la cara dorsal del entrenudo	Completamente rojo	Completamente verde	completamente verde	Completamente verde
Color de la cara ventral del entrenudo	Completamente rojo	Rayado verde y rojo	completamente verde	Completamente verde
Color de la cara dorsal del nudo	Completamente rojo	Completamente verde	es verde con un tenue	Completamente verde
Color de la cara ventral del nudo	Completamente rojo	Completamente verde	Rayado rojo muy tenue	Verde, leve tono rojizo
Densidad de pelos erectos en el nudo	Laxa	Laxa		Ausencia
Densidad de pelos erectos en el entrenudo	Presente	Presente		Ausencia
Densidad de pelos postrados en el nudo	Media	Media	ausentes	Muy laxa
Densidad de pelos postrados en el entrenudo	Media	Media	ausentes	Muy laxa
Distribución de los zarcillos	Hasta dos	Hasta dos	Más de 3, cada zarcillo se ramifica en 2 ó 3	Tres o más
Longitud de los zarcillos (cm)	Largo (24-26)	Muy largo (>30)	Muy corto (<11)	Muy corto (11,65)
descriptores HOJA JOVEN				
Color del haz de la hoja joven	Verde	Amarillo con zonas bronceadas	Verde con zonas bronceadas	Amarillo con zonas bronceadas
Densidad de pelos postrados entre los nervios	Densa	Media	Ausencia	Media
Densidad de pelos erectos entre los nervios	Laxa	Densa	Ausencia	Muy laxa
Densidad de pelos postrados en los nervios	Media	Media	Ausencia	
Densidad de pelos erectos en los nervios	Laxa	Media	Ausencia	Densa
descriptores HOJA ADULTA				
Tamaño del limbo de la hoja	Grande	Pequeño	Medio	Medio
Longitud de la hoja (cm)	15,25 ± 1,62	12,25 ± 1,72	13,70 ± 2,21	13,90 ± 1,37
Anchura de la hoja (cm)	14,20 ± 1,36	12,11 ± 1,64	15,80 ± 2,20	13,80 ± 1,32
Forma del limbo de la hoja	Pentagonal	Orbicular	Pentagonal	Pentagonal
Número de lóbulos de la hoja	Cinco	Más de siete	Siete	Cinco
Pigmentación antocianítica de los nervios	Muy débil	Ausente	Ausencia	Ausente
Perfil de la hoja adulta				
Hinchazón del haz	Débil	Ausente	Muy débil	Media

VID

variedad		MONTASANLUCAR	ROCIALES CANA	TETA DE VACA	ZALEMA
descriptor HOJA ADULTA					
Formas de los dientes de las hojas		Mezcla de ambos lados derechos y ambos lados convexos	Mezcla de ambos lados derechos y ambos lados convexos	5	Mezcla de ambos lados derechos y ambos lados convexo
Longitud de los dientes de la hoja		Largos	Medios	Medios	Medios
Relación longitud/anchura de los dientes de la		Muy pequeña	Pequeña	Muy pequeña	Pequeña (dientes anchos)
Forma del seno peciolar		Medio abierto	Lóbulos ligeramente superpuestos	Cerrado y redondeados	Lóbulos medio superpuestos
Diente en el seno peciolar		Ausente	Ausente	Ausente	Presente en algunas hojas
Seno peciolar limitado por nervios		Ausente	Ausente	Ausencia	Ausente
Forma de los senos laterales de la hoja		Cerrado	Abierto	Ligeramente superpuesto	Cerrado
Profundidad del seno lateral superior		Profundo	Medio	Superficial	Profundo
Densidad de pelos postrados entre los nervios		Densa	Densa	Ausencia	Medio
Densidad de pelos erectos entre los nervios de la		Medio	Medio	Ausencia	Densa
Densidad de pelos postrados sobre los nervios		Medio	Medio	Ausencia	Ausente
Densidad de pelos erectos sobre los nervios		Laxa	Densa	Ausencia	Muy densa
Densidad de pelos postrados sobre los nervios		Ausente	Ausente	Ausencia	Ausente
Longitud del peciolo en relación al nervio central		Ligeramente más corto	Ligeramente más corto	Ligeramente más corto	Ligeramente más corto
descriptor SARMIENTO					
Superficie		Estriada	Estriada	Estriada	Lisa
Color principal del sarmiento		Marrón rojizo	Marrón rojizo	Marrón amarillento	Marrón rojizo
descriptor FRUTO					
Tamaño del racimo		Pequeño	Pequeño	Muy grande	Muy grande
Peso del racimo (g)		232,05	289,09	435	453,58
Longitud del racimo (cm)		20,62 ± 4,66	19,80 ± 2,68	15,66 ± 4,61	20,00 ± 2,49
Anchura del racimo (cm)		8,88 ± 2,03	8,80 ± 1,92	9,93 ± 1,88	14,00 ± 3,20
Compacidad del racimo		Medio	Medio	Suelto	Muy compacto
Longitud del pedúnculo del racimo		38,50 ± 13,97	55,44 ± 15,56	Corto	Corto
Tamaño de la baya		Media		Grande	Media
Diámetro de la baya (mm)		16,97 ± 0,47	17,72 ± 2,30	22,55 ± 1,43	18,54 ± 0,62
Peso de la baya (g)		3,17 ± 0,21	4,32 ± 0,71	7,65 ± 1,46	3,85 ± 0,30
Forma de la baya		Redondeada	Redondeada	Elíptica estrecha	Redondeada
Presencia de semillas en las bayas		Bien desarrolladas	Bien desarrolladas	Bien desarrolladas	Bien desarrolladas
Color de la epidermis de la baya		Verde-amarilla	Rosa-violeta	Verde-amarilla	Verde-amarillo
Pigmentación antocianífica de la pulpa		Muy ligeramente coloreada	Muy ligeramente coloreada	Muy ligeramente coloreada	Muy ligeramente coloreada

VID

variedad		MONTASANLUCAR	ROCIALES CANA	TETA DE VACA	ZALEMA
descriptor FRUTO					
Suculencia de la pulpa		Muy suculenta	Ligeramente suculenta	Muy suculenta	Muy suculenta
Consistencia de la pulpa		Media	Media	Media	Dura
Separación del pedicelo de la baya		Algo fácil	Algo fácil	Algo fácil	Difícil
Longitud de la semilla		Corta	Media	Larga	Corta
Visibilidad del ombligo		Ligeramente visible	Casi invisible		Casi invisible
Estrías transversales laterales de la semilla		Ausente	Ausente	Ausente	Ausente

DAMASCO

variedad	BLANQUILLO	COLORADO
descriptor PLANTA		
Hábito de crecimiento:	Eecto-extendido	Colgante
Vigor del árbol:	Intermedio	Intermedio
Coloración antocianítico de los brotes jóvenes:	Fuerte	Media

descriptor HOJA		
Tamaño de la hoja:	Grande	Media
Forma de la lámina de la hoja (Longitud/anchura)	L/A=0,98	L/A=0,91
Largo	89,13±2,88	75,00±6,44
Ancho	90,58±7,48	68,38±6,29
Longitud peciolo	34,01±5,80	34,64±5,28
Número de glándulas en el peciolo de la hoja	4 ± 1,83	2 a 3

descriptor FRUTOS		
Tamaño de los frutos:	Pequeños (31-40g)	Muy pequeños (20-30g)
Peso del fruto:	37,80 ± 2,50	25,17 ± 1,44
Longitud	34,94±1,65	31,48±1,06
Ancho	41,41±1,50	34,80±1,25
Forma del fruto	Redondo	Redondo y aplastado
Profundidad de la cavidad:	Profundo	Intermedio
Sutura	Profundo	profundo
Simetría	Asimetría predominante	Asimetría predominante
Apéndice:	Deprimido	Aplastado
Presencia del fruto:	Bueno	Pobre
Pubescencia de la piel:	Pubescente	Pubescente
Productividad:	Alta	Intermedia
Fecha de maduración:	Extremadamente temprano	Junio
Color de la piel del fruto:	Crema claro	Naranja claro
Color secundario de la piel:	Rojo intermedio	Rojo intermedio
Firmeza de la carne:	Media	Firme
Color de la carne:	Crema claro	Crema anaranjado
Uniformidad de la maduración de la fruta	Uniforme	
cualidades gustativas	Buenas	
textura de la carne	intermedia	
jugosidad de la carne	Seca	
Sensibilidad al rajado de la piel	Bajo	

descriptor HUESO		
Separación del hueso	Semiagarrado	Agarrado
Tamaño del hueso:	Pequeño	Pequeño
Ancho (mm)	17,08±0,63	12,45±0,49
Longitud (mm)	17,17±0,65	19,90±0,14
Forma del hueso:	Redondo	Redondo
Superficie del hueso:	Picado	Picado
Peso (g)		2,00±0,00

CIRUELO

variedad		BLANCO		BOMBA		PLATANTERO		SANTA ROSA	
descriptor PLANTA									
Hábito de crecimiento del árbol		Lloroso		Colgado		Colgante (lloroso)		Recto	
Vigor del árbol		Fuerte		Intermedio		Fuerte		Intermedio	
Coloración de la punta de los brotes jóvenes		Marrón verdoso		Rojo verdoso		Rojo verdoso		Verde	
Longitud de la hoja (mm)		69,22 ± 3,22		109,84 ± 8,38		89,26 ± 9,09		72,58 ± 19,81	
Ancho de la hoja (mm)		28,99 ± 3,88		42,16 ± 8,77		34,12 ± 3,65		23,31 ± 2,55	
Hábito del porte		Sobre espuelas y en ramas de un año		Sobre espuelas y en ramas de un año				Sobre espuelas y en ramas del primer año	
descriptor FLOR									
Tamaño de la flor				Pequeña					
descriptor FRUTO									
Inicio de la floración		Febrero		Marzo		Febrero		Febrero	
Madurez de la cosecha		Junio		Media estación (Junio-Julio)		Junio		Julio	
Color de la carne del fruto		Amarillo		Amarillo claro		Amarillo anaranjado		Ámbar	
Pruna de la piel		Medio		Intermedio		/Amarillo claro		Medio	
Productividad		Extremadamente alta		Muy alta		Medio		Intermedia	
Tamaño del fruto		Pequeño (41-50g)		Mediano (71-80 g)		Pequeño (41-50 g)		De mediano a largo (66-77g)	
Forma del fruto		Redonda con puntita		Largo		Redonda		Redondo	
Longitud (mm)		43,39 ± 2,02		51,58 ± 2,14		37,11 ± 1,65		48,17 ± 3,15	
Anchura (mm)		41,70 ± 1,59		49,44 ± 1,93		39,20 ± 2,14		47,22 ± 2,38	
Presencia del fruto		Intermedio		Bueno		Bueno		Bueno	
Color de la pruna del fruto maduro		Amarillo		Morada		Amarillo		Amarilla	
Color de la piel del fruto maduro		Amarillo blanquecino		Roja violácea		Rosa		Roja violácea	
Cualidades gustativas		Buena		Buena				Intermedio	
Firmeza de la carne del fruto maduro		Extremadamente suave				Extremadamente suave		Firme	
Textura de la carne de la fruta madura		Fina				Fina		Gruesa	
Sensibilidad al rajado de la piel		Muy bajo		Muy bajo		Muy bajo		Bajo	
descriptor HUESO									
Tamaño del hueso		Pequeño				Pequeño			
Forma del hueso, vista lateral		Oval		Oval		Redondeada			
Adhesión de la carne al fruto cuando está maduro		Semi-agarrado		Semi-agarrado		Agarrado		Agarrado	

ALBÉRCHIGO

variedad	ALBÉRCHIGO DE HINOJOS	ALBÉRCHIGO DE ALMONTE
descriptor PLANTA		
Tamaño del árbol	Muy pequeño	Pequeño
Vigor del árbol	Bajo	Medio
Porte del árbol	Extendido	Colgante (lloroso)
descriptor HOJA		
Longitud de la lámina de la hoja (mm)	73,80 ± 12,77	78,03 ± 7,59
Anchura de la lámina de la hoja (mm)	20,21 ± 2,69	22,95 ± 6,30
Proporción longitud/anchura de la hoja		3,4
Forma del corte transversal de la hoja	Convexo	Convexo
Curvatura del ápice de la hoja	Ausente	Presente
Ángulo de la hoja en la base	Agudo	Agudo
Ángulo de la hoja en ápice	Grande	
Color de la lámina de la hoja	Verde amarillento	Verde
Nectarios en el peciolo	presentes	Presentes
Forma de los nectarios del peciolo		Reniforme
Número de nectarios		Más de dos
Fecha del inicio de la floración	Muy tardía	Tardía
descriptor FRUTO		
Fecha de maduración del fruto para consumo	Muy tardía (Mitad de septiembre)	Muy tardía (mitad de septiembre)
Tamaño del fruto	Muy pequeño	Muy pequeño
Longitud del fruto (mm)		48,50 ± 3,28
Anchura del fruto (mm)		44,67 ± 2,09
Peso del fruto (g)		73,33 ± 15,28
Forma del fruto	Aovado	Elíptico
Forma del final del pistilo del fruto	Prominente puntiagudo	Débilmente deprimido
Simetría	Asimétrico	Simétrico
Prominencia de la sutura del fruto	Media	Débil
Profundidad de cavidad de tallo del fruto		Amplio
Anchura de cavidad de tallo del fruto		Media
Color del fruto		Blanco verdoso
Color de cobertura		Ausente
Matiz de color secundario		Rojo oscuro
Modelo del color secundario del fruto		Rubor sólido
Grado / extensión del color secundario del fruto		Muy largo
Pubescencia del fruto	Presente	Presente
Densidad de la pubescencia del fruto	Escaso	Medio
Grosor de la piel del fruto		Media
Adhesión de la piel a la carne del fruto		Fuerte
Firmeza de la carne del fruto		Firme
Color de la carne del fruto		Blanco verdoso
Coloración antocianítica directamente bajo la piel		Ausente o muy débil
Coloración antocianítica de la carne del fruto		Débilmente expresado
Coloración antocianítica alrededor del hueso		Fuertemente expresado
Textura de la carne del fruto		Fibrosa
Dulzor del fruto		Medio
Acidez del fruto		Medio
descriptor HUESO		
Tamaño del hueso en comparación con el fruto	Grande	Grande
Longitud del hueso (mm)	31,37 ± 1,69	31,82 ± 1,56
Anchura del hueso (mm)	20,63 ± 0,99	24,11 ± 1,36
Forma del hueso	Ovado	Ovado
Intensidad del color marrón del hueso	Oscuro	Medio
Relieve de la superficie del hueso	Hoyos y surcos	Hoyos y surcos
Tendencia a dividirse el hueso	Ausencia o muy bajo	Ausente o muy bajo
Adherencia del hueso a la carne del fruto	Muy tardía	Presente
Grado de adhesión del hueso a la carne		Fuerte

ALMENDRO

variedad		DE BOCA		DURO		AMARGO	
descriptor PLANTA							
Hábito de crecimiento del árbol		Muy recto		Extendido		Recto	
Vigor del árbol		Débil		Intermedio		Fuerte	
Coloración antocianítica de los brotes jóvenes		Débil		Débil		Intermedio	
Densidad del follaje		Bajo		Intermedio		Densa	
descriptor FLOR							
Color de los pétalos				Rosa claro		Blanco	
Doble flor en el capullo				Pocas		Intermedio	
Número de pistilos en la flor				Uno		Uno	
descriptor FRUTO.							
Productividad		Baja		Baja		Fuerte	
Tamaño del fruto		Largo		Largo		Mediano	
Peso del fruto (g)				3.90 ± 0.32		7.60 ± 0.84	
Longitud fruto (mm)				33.39 ± 1.43		44.39 ± 2.65	
Ancho del fruto (mm)				22.35 ± 0.89		28.34 ± 1.79	
Forma del fruto		Extremadamente estrecho		Oblongo		Ovado	
Intensidad de color de cáscara		Claro		Claro		Claro	
Marcas externas de la cáscara		Poros escasos		Densamente poroso		Intermedia	
Apertura de sutura de la cáscara		Muy amplio		Ninguna apertura		Ninguna apertura	
Retención de cáscara		Retienen la cáscara		Parte se retiene		Parte se retiene	
Suavidad de la cáscara		Muy blanda (se parte con facilidad)		Dura		Dura	
descriptor GRANO							
Intensidad del color del grano				Clara		Clara	
Longitud grano (mm)				30.22 ± 1.60		22.70 ± 1.00	
Ancho (mm)				16.82 ± 0.53		13.21 ± 0.51	
Dibujo de la piel del grano				Intermedio		Suavemente arrugado	
Pubescencia del grano				Intermedio		Intermedio	
Gusto del grano		Dulce		Dulce		Intermedio	

MANZANO

variedad	PERILLO	MANZANO
descriptor PLANTA		
Vigor del árbol	Media	Media
Tipo de árbol	Arbustivo	Columnar
Árbol: tipo de fructificación	En tallos largos	Espolones y tallos largos
Rama de un año: grosor	Media	Media
Rama de un año: color de la parte expuesta al sol	Marrón rojizo	Marrón rojizo
Número de ramas	Medio	Alto
Porte de la rama	Rastrero	Erecto
Crecimiento de la rama	Recto	Ondulado
Ramas: pubescencia en la mitad superior	Ausente	Ausente
Ramas: brillo de la corteza	Ausente	Ausente
Ramas: grosor (a media longitud)	Media	Media
Ramas: longitud de los entrenudos	Aedia	Corta
Ramas: color predominante de la parte soleada	Aarrón grisáceo	Marrón grisáceo
Ramas: tamaño de la yema	Mediano	Mediano
Rama: forma del extremo de la yema	Redondeado	Puntiagudo
Rama: color del ápice de crecimiento	Rojizo	Rojizo

descriptor HOJA		
Limbo: longitud (mm)	78,54 ± 3,83	87,99 ± 10,32
Limbo: anchura (mm)	45,77 ± 7,18	56,33 ± 6,50
Limbo: relación entre la longitud y la anchura	1,71	1,56
Limbo: intensidad del color verde	Clara	Clara
Limbo: incisiones del borde (mitad superior)	Biserrada	Biserrada
Limbo: pubescencia del lado inferior	Ausente	Ausente
Pecíolo (lontitud) (mm)	25,36 ± 4,13	33,31 ± 4,14
Pecíolo: extensión de la coloración antiocianítica	Grande	Pequeña

descriptor FRUTO		
Tamaño	Muy pequeño	Muy pequeño
Altura	35,76±2,35	35,20±0,71
Diámetro	37,48±2,63	34,70±1,13
Peso (g)	22,10±3,60	15,50±0,71
Relación altura/diámetro	0,95	1,01
Forma general	Cónica	Ovoide
Acostillado	Ausente	Débil
Coronado del extremo del cáliz	Fuerte	Ausente
Pruina de la epidermis	Moderada	Ausente
Epidermis grasienta	Ausente	Ausente
Color de fondo	Amarillo-verde blanquecino	Amarillo blanquecino
Zona relativa del color superior	Muy pequeña	Ausente
Zona de russetting en torno a la base peduncular	Pequeño	Ausente
Zona de russetting de las caras	Ausente	Ausente
Longitud del pedúnculo (mm)	24,98 ± 9,82	13,70 ± 0,57
Grosor del pedúnculo (mm)	1,71 ± 0,28	1,75 ± 0,07
Firmeza de la pulpa	Blanda-media	Blanda
Color de la pulpa	Crema-amarillento	Blanco
Apertura de los lóculos	Ligeramente abiertos	Moderadamente abiertos

PERAL

variedad		DE ALMONTE		PARDO		DE BOTELLITA		DE HINOJOS		BLANQUILLO	
descriptor PLANTA											
Hábito de crecimiento del árbol		Inclinado		Colgante/llorón		Muy recto / recto		Muy recto		Recto	
Vigor del árbol		Intermedio		Vigoroso		7 (vigoroso)		Débil		Vigoroso	
descriptor HOJA											
Porte en relación con la rama										Descendente	
Longitud (mm)		86,73 ± 9,89		58,80 ± 4,97		61,52+-6,23		44,97+-5,88		55,09 ± 1,63	
Anchura (mm)		52,63 ± 7,54		44,20 ± 5,02		38,36+-6,24		36,73+-5,45		50,92 ± 2,99	
Forma de la base										Truncada	
Forma del ápice (excluyendo la punta)										Ángulo recto-obtusa	
Incisiones en el borde										Aserradas obtusas	
Curvatura el eje longitudinal										Débil	
Pecíolo: longitud (mm)		41,76 ± 8,21		43,40 ± 11,01		66,40 ± 6,03		37,40 ± 4,45		42,96 ± 9,85	
Pecíolo: ancho (mm)										1,35 ± 0,20	
descriptor FRUTO											
Tendencia a los frutos partenocarpicos		Baja		Baja		Baja		Baja		Ocasional	
Productividad		Intermedia		Alta		Muy baja		Baja		Alta	
Tamaño del fruto:		Pequeño		Pequeño		Muy pequeño		Muy pequeño			
Apariencia del fruto		Pobre		Intermedio		Pobre		Intermedia			
Longitud del fruto (mm)		83,3		70,30 ± 2,75		47,52 ± 4,01		67,60 ± 3,82		66,51 ± 7,89	
Anchura del fruto (mm)		55,2		60,26 ± 2,48		43,16 ± 4,92		54,90 ± 3,54		52,60 ± 5,63	
Relación Longitud/Ancho		1,55		1,17		1,1		1,23		1,27	
Forma del fruto		Alargada, 7.2		Pequeña, 3.4		Muy pequeña, 1.1		Pequeña, 3.2		Intermedia, 5.27	
Peso del fruto (g)		117		127,80 ± 13,86		44 ± 10,37		94 ± 15,56		79,40 ± 24,30	
Longitud del pedúnculo		Largo y grueso (fruto no maduro)		Tallo largo y grueso		Largo		Pequeño		45,00 ± 7,54	
Grosor del pedúnculo (mm)										2,79 ± 0,25	
Color de la piel del fruto maduro		Verde		Verde amarillento		Amarillo		Verde rojizo		Verde (nota 1)	
Color de la pruna de la piel del fruto maduro		Ausente				Ausente		Ausente		Apenas perceptible	

PERAL

variedad	DE ALMONTE	PARDO	DE BOTELLITA	DE HINOJOS	BLANQUILLO
descriptor FRUTO					
Tonalidad rojiza del fruto	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Fuerte	Muy bajo
Fecha de maduración	Agosto	Agosto	Mediados junio	Final agosto	Mediados julio
Cualidades gustativas			Muy buenas, aromática		Pobre
Cantidad de cicatrices del fruto			Intermedio	Intermedia	

MEMBRILLERO

variedad	MEMBRILLO	GAMBÓ
descriptor PLANTA		
Porte del árbol	Erecto	Colgante (muy influido por la cosecha)
Densidad de la copa	Densa	Densa
Coloración brotes jóvenes		Verde claro con vellosidad
Color de las ramas	Marrones	Marrones
Color brotes jóvenes	Grisáceo con vellosidad	
Densidad del follaje	Alto	Medio

descriptor HOJA		
Envés de la hoja	Vellosidad densa en el envés	Altamente pubescente en el envés
Pubescencia del haz	Glabra	Glabra
Color hoja	Verde oscura	Verde oscuro
Nerviación central	Muy marcada en tonos amarillos	
Longitud (mm)		62,15 ± 8,34
Ancho (mm)		44,91 ± 8,05
Disposición de las hojas	En roseta y alternas	Alternas

descriptor FRUTO		
Pubescencia del fruto	Alta	Alta (de color gris)
Color fruto inmaduro	Verde manzana	Verde
Maduración del fruto		Septiembre
Color fruto maduro	Amarillos	Amarillo pálido con un ligero tono verde
Tamaño del fruto	Pequeño	Grande
Longitud del fruto (mm)	66,39 ± 5,74	80,61 ± 3,89
Ancho del fruto (mm)	71,57 ± 2,89	84,33 ± 5,97
Peso del fruto (g)	171,60 ± 16,98	348,93 ± 33,31
Forma del fruto	Globoso cónico	Cónico globoso (forma de manzana)
Forma del final de flor	Deprimida	Deprimida
Forma unión con el tallo	Unido	Truncada
Color de la piel	Amarillo intenso	Amarillo
Olor del fruto	Intenso (más que la gamboa)	Intenso a manzana
Presencia del fruto	Muy buena	Buena
Color de la pruna	Gris	Gris verdosa
Cantidad de pruna	Intermedio	Muy elevada
Conservación de la fruta una vez cosechada	Alta	Alta (refrigerado)
Color de la carne del fruto	Amarillo claro	Blanco amarillento
Nº de cavidades internas (lóbulos)	Cinco	Cinco
Sabor	Áspero	

descriptor SEMILLA		
Color semillas	Marrón	Marrón
Nº de semillas por fruto	Abundante (30)	Abundante (26)

LIMONERO

variedad	LUNARIO	DE ALMONTE
descriptor PLANTA		
Superficie del tronco del injerto	No injertado	No injertado
Forma del árbol	Esferoide	Elipsoide
Hábito de crecimiento	Colgante	Erecto
Ramificación	Media	Media
Ángulo de inserción de las ramas	Abierto	Medio
Densidad de espinas	Baja	Media
Forma de la espina	Derecha	Curva
Longitud espinas (mm)	6-15 (6,93 ± 2,98)	6-15 (7,87 ± 1,34)
Color de la punta del vástago	Ligeramente bronceado	Verde
Superficie de la punta del vástago	Glabra	Glabra

descriptor HOJA		
Ciclo de vida vegetativa	Semipersistente	Semipersistente
División de la hoja	Simple	Simple
Intensidad del color verde de la hoja	Oscura	Media
Policromía de las hojas	Ausente	Ausente
Inserción de la lámina foliar	Sésil (ausencia de pecíolo)	Sésil (ausencia de pecíolo)
Longitud hoja (mm)	110,30 ± 12,22	124,00 ± 12,07
Anchura hoja (mm)	57,20 ± 7,42	69,44 ± 10,65
Grosor lámina (mm)	4,15 ± 0,63	
Forma de la lámina foliar	Elíptica	Elíptica
Margen de lámina foliar	Crenado	Crenado
Ápice de la hoja	Agudo y redondeadas	Agudo
Ausencia/presencia de alas en el pecíolo	Ausencia	Ausencia
Anchura del ala del pecíolo	Ausente	
Forma del ala del pecíolo	Ausente	
Unión entre pecíolo y lámina	Ausente	

descriptor FLOR		
Longitud del pecíolo		
Color de la flor abierta		
Color de la flor cerrada	Blanca púrpura	
Número de pétalos por flor	Cinco	
Mes de floración	Es lunario. Varias floraciones	

descriptor FRUTO		
Estación de fructificación	Todo el año	
Forma del fruto	Elipsoide	Elipsoide
Diámetro fruto (mm)	59,75 ± 3,39	58,48 ± 4,73
Longitud fruto (mm)	90,24 ± 5,54	63,45 ± 8,81
Peso (g)	138,00 ± 21,23	106,67 ± 28,32
Forma de la base del fruto	Cóncava encorbatada	Con cuello
Forma del ápice del fruto	Mamiforme	Mamiforme
Color de la piel	Amarillo claro	Amarillo
Textura de la superficie	Rugosa-papilar	Papilar
Adherencia del albedo	Débil	Fuerte Perceptible
Naturaleza de las glándulas oleaginosas	Perceptibles	Intermedia
Densidad de glándulas oleaginosas	Intermedia (45-65/cm²)	Pequeño
Espesor cáscara (mm)	5,51 ± 1,23	3,72 ± 0,68
Anchura epicarpio (mm)	2,08 ± 0,35	1,33 ± 0,23
Tamaño de las glándulas oleaginosas	Pequeño (<0,8 mm)	Pequeño
Color del albedo	Blanco	Blanco
Extremo del fruto correspondiente al estilo		Cerrado-puntiagudo
Sujeción del fruto al tallo	Intermedio	Media

LIMONERO

variedad	LUNARIO	DE ALMONTE
descriptor GAJOS		
Adherencia de los tabiques del gajo entre sí	Débil	Fuerte
Nº gajos por fruto	8,90 ± 1,20	10,80 ± 1,30
Uniformidad de la forma del gajo	Sí	No
Espesor de las tabiques del gajo		Fino
Eje del fruto	Hueco	Hueco
Diámetro del eje del fruto (mm)	8,05 ± 2,80	5,17 ± 2,29
Forma del eje	Irregular	Irregular
descriptor PULPA		
Color de la pulpa	Blanco	Blanco
Intensidad del color de la pulpa	Claro	Claro
Uniformidad del color de la pulpa	Sí	Sí
Firmeza de la pulpa	Dura	Media
Longitud vesícula (mm)	10,28 ± 2,26	23,40 ± 1,26
Grosor vesícula (mm)	2,64 ± 0,65	14,27 ± 2,89
Textura de la pulpa	Carnosa	
descriptor SEMILLA		
Promedio de semillas/fruto	2,40 ± 1,17	0
Superficie de la semilla	Vellosa	
Color semilla	Crema	
Longitud (mm)	9,98 ± 1,17	
Ancho (mm)	5,41 ± 0,89	

NARANJO

variedad	CHINO O DEL PAÍS	IMPERIAL
descriptor PLANTA		
Diámetro del tronco (cm)	90	63,9
Superficie del tronco de injerto	Patrón franco	Patrón franco
Forma del árbol	Elipsoide	Elipsoide
Hábito de crecimiento	Erecto	Erecto
Ramificación	Escasa	Densa
Ángulo de inserción de las ramas	Agudo	
Densidad de espinas	Media	Media
Forma de la espina	Derecha	Derecha
Longitud espinas (mm)	4,61 ± 1,06	5,93 ± 1,40
Color de la punta del vástago	Verde	Verde
Superficie de la punta del vástago	Glabra	Glabra

descriptor HOJA		
Ciclo de vida vegetativa	Perennifolia	Perennifolia
División de la hoja	Simple	Simple
Intensidad del color verde de la hoja	Media	Media
Policromía de las hojas	Presente	Ausencia
Inserción de la lámina foliar	Brevipeciolada (pecíolo más corto que la lámina foliar)	Sésil (ausencia de pecíolo)
Longitud hoja (mm)	120,70 ± 15,48	103,44 ± 21,39
Anchura hoja (mm)	48,36 ± 7,07	45,09 ± 7,13
Forma de la lámina foliar	Elíptica	Elíptica
Margen de lámina foliar	Entero	Entero
Ápice de la hoja	Agudo	Agudo
Ausencia/presencia de alas en el pecíolo	Ausencia	Ausencia
Unión entre pecíolo y lámina	Articulada	Articulada

descriptor FRUTO		
Estación de fructificación	A media estación	Tardía
Fechas de la estación de fructificación	Diciembre-enero	Enero
Forma del fruto	Esferoide aplastado por los polos	Esferoide
Diámetro fruto (mm)	63,41 ± 2,24	65,48 ± 4,84
Longitud fruto (mm)	55,83 ± 2,73	58,87 ± 4,47
Peso (g)	115,02 ± 10,41	139,36 ± 25,99
Forma de la base del fruto	con cuello	Convexa
Forma del ápice del fruto	aguda	Redondeada
Color de la piel	Naranja	Naranja oscura
Anchura epicarpio (mm)	1,67 ± 0,35	1,65 ± 0,34
Textura de la superficie	Rugosa-papilar	Rugosa-papilar
Adherencia del albedo	Media	Media
Naturaleza de las glándulas oleaginosas	Perceptible	Perceptible
Densidad de glándulas oleaginosas	Media	Baja
Tamaño de las glándulas oleaginosas	Pequeñas	Pequeño
Espesor cáscara (mesocarpo) (mm)	4,72 ± 0,69	5,64 ± 0,82
Color del albedo	Amarillo claro	Blanco-amarillento
Extremo del fruto correspondiente al estilo	Cerrado	Cerrado
Sujeción del fruto al tallo	Débil	Media

descriptor GAJOS		
Adherencia de los tabiques del gajo entre sí	Media	Fuerte
Nº gajos por fruto	10,55 ± 0,76	10,45 ± 0,93
Uniformidad de la forma del gajo	Sí	No
Espesor de los tabiques del gajo	Medio	Medio
Eje del fruto	Sólido	Sólido
Diámetro del eje del fruto (mm)	9,53 ± 1,37	10,28 ± 1,57
Forma del eje	Redondo	Redondo

NARANJO

variedad	CHINO O DEL PAÍS	IMPERIAL
descriptor PULPA		
Color de la pulpa	Naranja claro	Naranja
Intensidad del color de la pulpa	Claro	Claro
Uniformidad del color de la pulpa	Sí	Sí
Firmeza de la pulpa	Firme	Media
Textura de la pulpa	Corta	Crujiente
Longitud vesícula (mm)	22,31 ± 1,33	23,62 ± 1,64
Grosor vesícula (mm)	14,20 ± 2,36	15,15 ± 2,52
Contenido de jugo en el endocarpio	Media	Medio
descriptor SEMILLA		
Promedio de semillas/fruto	8,65 ± 4,07	10,00 ± 2,87
Superficie de la semilla	Vellosa	Vellosa
Color de la semilla	Crema-marrón clara	Amarillenta
Color del cotiledón	Amarillo claro-crema	Amarillo claro (crema)
Peso (g)	0,232 ± 0,031	0,255 ± 0,028

HIGUERA

variedad		BLANCA		NEGRA		ZAFARÍ		ZARAHILA	
descriptores PLANTA									
Cosecha:									
a) Brevas		Presente		Presente (junio)		Ausente		Ausente	
b) cosecha principal (Higos)		Presente		Agosto		Agosto		Presente	
Inicio de la maduración del fruto		De Temporada (1-15 agosto)		De temporada (1-15 Agosto)		De temporada (1-15 Agosto)		De temporada (1-15 agosto)	
Plena maduración:									
a) Brevas		Media estación (1-15 junio)		Media estación (1-15 junio)					
b) Cosecha principal (higos)		Media estación (11-31 agosto)		Media estación (11-31 agosto)		Media estación (11-31 agosto)		Media estación (11-31 agosto)	
Período de cosecha		Medio (21-40 días)		Medio (21-40 días)		Largo (40-60 días)		Medio (21-40 días)	
Inicio de la caída de la hoja		Septiembre-octubre		Septiembre-octubre		Septiembre-octubre		Final septiembre-octubre	

descriptores CRECIMIENTO									
Hábito de crecimiento del árbol				Lloroso		Extendido- Lloroso		Extendido	
Vigor del árbol		Fuerte		Fuerte		Intermedio		Bajo	
Bifurcación									
a) Dominancia apical		Presente		Ausente		Presente		Ausente	
b) Formación de ramas laterales en el crecimiento estacional				Presente				Presente	
Grado relativo de bifurcación		Denso		Denso		Intermedio		Intermedio	
Forma de brote terminal		Cónico		Cónico		Cónico		Cónico	
Longitud brote terminal (mm)		12,13 ± 1,34		12,13 ± 1,34					
Anchura brote terminal (mm)		6,08 ± 0,35		6,08 ± 0,35					
Proporción de longitud/anchura de brote terminal.		2,02		2,02					
Color del brote terminal		Verde claro		Verde claro con tonos marrones		Marrón		Verde claro	
Longitud de las ramas jóvenes (cm)				Extremadamente largas (vigorosas) (> 35cm)		Largas (21-35 cm) a extremadamente largas		Medianas (10-20 cm)	
Anchura de las ramas jóvenes (mm)				Intermedias (10-15 cm)		Intermedias (10-15 mm)		Intermedias (10-15 mm)	
Color de las ramas		Marrón		Marrón		Marrón		Marrón	
Tendencia a formar varetas (chupones)		Bajo		Fuerte (más de siete)		Fuerte (más de siete)		Bajo (< 3)	
Capacidad de arraigo de los recortes (esquejes)						Medio			
Posición de hinchazones en los nudos				Viejas y jóvenes		Ramas jóvenes		Ramas jóvenes y viejas	

descriptores HOJA									
Longitud (cm)		16,45 ± 2,14		19,54 ± 1,99		20,96 ± 2,18		15,29 ± 2,29	
Ancho (cm)		15,70 ± 1,63		18,10 ± 2,20		19,63 ± 2,33		14,76 ± 1,81	
Número de hojas por rama joven				9,60 ± 2,47		10,10 ± 3,58			
Forma de la hoja		E y G		G		E		E, B y D	
Número de lóbulos		5		5		5		5	

HIGUERA

variedad	BLANCA	NEGRA	ZAFARÍ	ZARAHILA
descriptor HOJA				
Longitud lóbulo central (cm)	10,73 ± 2,14	13,93 ± 4,28	12,68 ± 1,55	6,99 ± 1,94
Forma de lo lóbulos	Lóbulos más amplios	Lineal (más delgado y lineal en forma)	Lineal	Espatulado (más estrecho en base y más amplio ápice)
Localización de pequeños lóbulos laterales	En los lóbulos laterales	En los lóbulos laterales	En los lóbulos laterales	En los lóbulos laterales
Dentación del margen de la hoja	Lados de lóbulos completamente dentados	Márgenes sólo superiores abollados		Márgenes sólo superiores abollados
Margen de la hoja	Serrada	Ondulado	Ondulado	Ondulado
Densidad de pelos en la parte superior de la hoja	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Escaso
Densidad de pelos en envés de la hoja	Intermedio	Intermedio	Denso	Escaso
Venas de las hojas (envés)	Evidentes	Evidentes	Evidentes	Evidentes
Color de la hoja	Verde	Verde	Verde oscuro	Verde
Longitud peciolo (mm)	65,75 ± 12,01	93,36 ± 17,82	94,94 ± 17,69	60,83 ± 13,30
Grosor peciolo (mm)	4,23 ± 0,75	5,02 ± 0,67	5,57 ± 0,84	3,69 ± 0,66
Sección del peciolo	Mediano	Redondo	Redondeado	Aplastado
Color del peciolo	Verde claro	Verde claro	Verde claro (amarillento)	Verde claro

descriptor FRUTO				
Forma del fruto	Globosos	Globo	Globo	Globo
Forma del fruto según se localice su máxima anchura	Forma de campana	Forma de pirámide (más al final)	Forma de pirámide (más al final)	Forma piramidal (más alargados)
Forma del ápice del fruto	Redondeado	Redondeado	Acusado	Redondeado
Longitud del fruto (mm)	35,68 ± 3,74	45,52 ± 6,24	52,29 ± 5,35	38,55 ± 5,04
Ancho fruto (mm)	42,51 ± 2,49	45,13 ± 3,98	46,65 ± 3,34	33,23 ± 2,30
Peso fruto (g)	35,13 ± 4,88	48,69 ± 11,59	52,56 ± 9,60	22,67 ± 2,05
Longitud de cuello de fruta	Pequeño	Pequeño (<5 mm)	Pequeño (<5 mm)	Ausente
Uniformidad del tamaño de la fruta	Uniforme	Variable	Uniforme	Uniforme
Simetría de la fruta	Sí	No	Sí	No
Anchura de la apertura del culo del fruto	4,23 ± 1,09	4,59 ± 1,43	3,88 ± 1,16	4,20 ± 0,62
Gota en el ojo	Sí	Presente	Presente	Presente
Color de la gota líquida en el ostiolo	Transparente	Transparente	Transparente	Transparente
Círculo del ostiolo:				
a) Tamaño	Pequeño	Mediano- se raja con facilidad	Mediano	Pequeño
b) Color	Mismo color que la piel	Parecido al de la piel	Parecido al de la piel	Parecido al de la piel
c) Adhesión		Semi-adherido	Semi-adherido	Adherido
Forma del tallo de fruta	Corto y grueso (L)	Corto y grueso (L)	Corto y grueso (espeso) L	Ausente
Formación de fruta anormal	Escasa	Escasa	Escasa	Escasa
Abscisión del tallo del fruto	Fácil	Fácil	Fácil	Fácil

HIGUERA

variedad		BLANCA		NEGRA		ZAFARÍ		ZARAHILA	
descriptor FRUTO									
Facilidad de pelado del fruto		Fácil	Medio (la piel se adhiere a la carne solo al final del ostiolo)	Medio (la piel se adhiere a la carne solo al final del ostiolo)		Medio (la piel se adhiere a la carne solo al final del ostiolo)		Difícil	
Costilla de la fruta		Ausente	Intermedio	Intermedio		Intermedio		Intermedio	
Grietas de la piel de la fruta		Grietas cortas	Piel rajada	Piel rajada		Piel rajada		Grietas cortas	
Resistencia al agrietado del ostiolo		Resistente	Susceptible	Susceptible		Intermedio		Resistente	
Grosor de la carne del fruto (mm)		13,6	20,85 ± 2,69	20,85 ± 2,69				14,10 ± 1,40	
Firmeza de la piel de fruta		Medio	Suave	Suave		Medio		Firme	
Pruna		Ausente	Presente	Presente		Presente		Presente	
Color de la piel del fruto		Amarillo-marrón	Morado	Morado		Morado-negro		Negro-azul	
Color secundario del fruto		Amarillo (Parches irregulares)	Ausente	Ausente		Parches irregulares verdes		Ausencia	
Color de la pulpa interna del fruto		Ámbar	Roja	Roja		Blanca-rosa		Roja	
Aroma de la pulpa		Aromática	Aromática	Aromática		Aromática		Aromática	
Textura de la pulpa			Fina	Fina		Media			
Zumo de la pulpa		Poco jugoso	Jugoso	Jugoso		Poco jugoso			
Cavidad de la fruta		Mediana	Pequeña	Pequeña		Medio		Muy pequeña	
Cantidad de semillas		Medio	Muchas	Muchas		Muchas		Medio	
Tamaño de las semillas		Pequeña	Pequeñas	Pequeñas		Pequeña		Pequeña	

GRANADO

variedad		GRANADO DE PERRO	GRANADO DEL AYO	GRANADO SEVILLANO	GRANADO ZAFARÍ
descriptor PLANTA					
Porte del árbol		Arbustivo, globoso	Erecto	Arbustivo	Recto
Tendencia a dar chupones		Bajo	Alto	Alta	Medio
Espinosis de los brotes		Espinas largas		No tiene espinas	Pocas (en ramas viejas)
descriptor HOJA					
Forma			Elíptica	Elipsoide	Elíptico
Color haz		Verde oliva	Verde oliva	Verde oliva	Verde
Color envés		Verde oliva	Verde oliva	Verde oliva	Verde medio
Pubescencia		Ausente	Ausente	Ausente	Ausente
Longitud (mm)		43,69 ± 6,90			51,01 ± 10,11
Ancho (mm)		16,52 ± 1,90			14,73 ± 2,18
Color brotes terminales		Verde claro, peciolo rojo	Verde	Marrón, peciolo rojo	Verde, peciolo marrón
Tipo de hojas			Opuestas y en roseta	Opuestas	Opuestas y rosetas
descriptor FLOR					
Color pétalos		Rojo	Rojo	Rojo	Rojo
Color sépalos		Rojo anaranjado	Rojo anaranjado	Rojo	
Nº pétalos		6	6	5	
descriptor FRUTO					
Dureza del piñón		Duro	Medio		
Fecha de maduración		Septiembre (principio)	Septiembre (2º quincena)	Inicio septiembre	Finales de agosto
Color del fruto		Verde rojizo	Verde rojizo (más rojizo)	Verde rojizo	Oliva claro con tonos rojos
Peso (g)		45	213,20 ± 59,84	169,72 ± 6,79	87,50 ± 21,92
Tamaño		Mediano	Mediano/grande	Medio	Pequeño
Longitud (mm)		59,62 ± 6,17	63,88 ± 6,79	60,34 ± 2,42	51,00 ± 2,97
Ancho (mm)		57,94 ± 7,84	76,90 ± 7,01	72,12 ± 1,49	54,20 ± 6,51
Nº de carpelos		7,80 ± 0,84	7,20 ± 1,23	6,20 ± 0,45	
Espesor de la corteza (mm)				2,20 ± 0,14	1,70 ± 0
Variabilidad del tamaño		Alto	Alto	Alto	Medio-alto
Color interior fruto			Amarillento	Amarillo verdoso	
descriptor SEMILLA					
Color de la semilla fresca		Blanco oscuro	Rojizo	Blanco transparente	Blanco rojizo

GRANADO

variedad	GRANADO DE PERRO	GRANADO DEL AYO	GRANADO SEVILLANO	GRANADO ZAFARÍ
descriptor SEMILLA				
Tamaño del grano			Medio	
Longitud semilla entera (mm)	7,73 ± 0,73	11,11 ± 0,39	10,00 ± 0,81	9,18 ± 0,70
Ancho semilla entera (mm)	4,80 ± 0,52	7,63 ± 0,83	7,28 ± 0,59	5,59 ± 0,52
Peso semilla entera (g)		0,36 ± 0,05		
Longitud de la parte leñosa de la semilla (mm)		7,42 ± 0,56	7,68 ± 0,53	
Ancho de la parte leñosa de la semilla (mm)		3,00 ± 0,47	2,88 ± 0,15	

AZUFAIFO

variedad	GORDAL	NORMAL
descriptor PLANTA		
Vigor del árbol	Fuerte	Fuerte
Hábito de crecimiento	Erecto	Erecto
Tendencia arbustiva	Ninguna	Ninguna
Espinosidad brotes	Espinas cortas	Espinas cortas
Tomentosidad ramos	Ausente	Ausente
Dehiscencia brotes fructíferos	Presente	Presente
Color de la madera	Marrón	Marrón

descriptor HOJA		
Largo (mm)		43,5±2,36
Ancho (mm)		19,69±2,55
Bordes		Crenados
Pubescencia		Ausente

descriptor FRUTOS		
Largo (mm)	34,20 ± 2,54	21,82±1,14
Ancho (mm)	26,64 ± 2,01	21,26±1,08
Peso (g)	12,18 ± 2,66	4,10±1,20
Color de la piel	Marrón rojizo	Marrón rojizo
Color de la carne	Blanca verdosa	Blanca verdosa
Lenticelas	Abundantes	Abundantes
Sabor de la pulpa		Ácido
Semillas en hueso	2	2
Relación largo/ancho	1,28 ± 0,04	1,03 ± 0,07

