

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 cochinerá, 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.



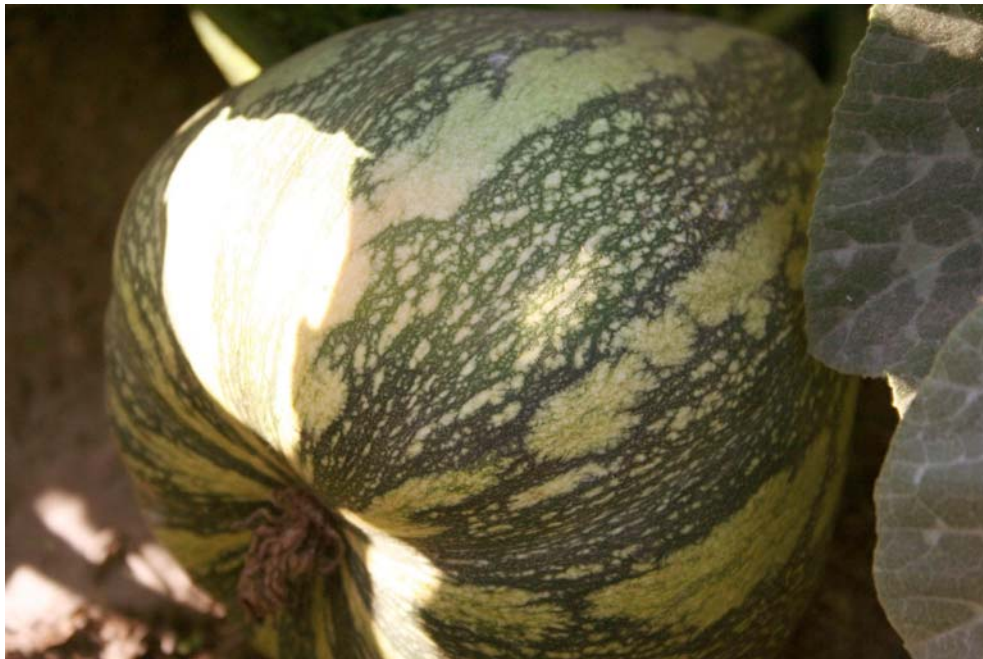
Mato de calabaza portuguesa. El Rocío.

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 tizeretas, 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 «éstas 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 guitarilla 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 reculós³⁹. 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 reculós 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 línea. 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 quemem 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 guitarrilla 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 guitarrilla, 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 echándose las 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 guitarrilla, 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 guitarrilla. Si le has echado la guitarrilla 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 guitarrilla 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 coleteo, 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 mi 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 folíolos, 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 apepinada 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 seco 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 resaltable 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 ancha, 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 tálamo 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 dárselo 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 limpieza 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 espuestas, 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 gorriones sus hojas. La explicación es que los gorriones 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 antepone 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 tálamo 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 tálamo 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 «¡ojú, 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 líneas 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 tálamo 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.

