

EL RÁBANO

Introducción

Del rábano (*Raphanus sativus*) hemos encontrado sólo una variedad que responde a la categorización de local o tradicional. Según nos comentan los agricultores, recuerdan la existencia de al menos dos variedades, el rábano largo rosa y la rabanilla. Ésta última parece haber desaparecido de las huertas del Entorno de Doñana.

El descenso de consumo de rábanos en general haberla afectado más a la variedad pequeña que a la grande y entre las razones de la pérdida de la variedad local tenemos la tendencia a ahuecarse de forma temprana, menor producción de simiente con respecto a la variedad local de mayor tamaño y el fácil acceso a su homóloga mejorada en los numerosos comercios de la zona. En cuanto a la persistencia en los predios del rábano local largo rosa, sobre todo en Villamanrique, puede deberse a su consumo asociado a las tostadas, costumbre bastante arraigada al universo masculino en dicha localidad, como veremos más adelante. El rábano largo, como vamos a denominarlo a lo largo del texto, parece ser bastante resistente al ahuecamiento, siendo situaciones extremas las que lo producen, como el recogerlo excesivamente tarde o maduro o haberlo dejado sin la humedad necesaria largo tiempo.



Rábano largo. Villamanrique.

Caracterización

Las características fenotípicas del rábano largo son su gran tamaño, de hasta medio metro, su piel de color rosa fucsia intenso y su carne blanca brillante.

Los agricultores lo caracterizan como grande-largo y de color *colorao*. La piel, más gruesa que la de los foráneos, es suave al paladar, por lo que no es desagradable, aunque según nos comentan es en la piel donde se encuentra el picante más acentuado.



Sección del rábano
largo.
Villamanrique.

Alrededor de los cuatro días de haberlos sembrado aparecen los cotiledones con un tono verde botella, dos hojas con forma de corazón cuya base es plana. Ambos corazones quedan unidos por el pequeño y blanco tallito.



Rábano largo. Cotiledón. Villamanrique.

Cuando el rábano va pasando a su fase más adulta el tronco comienza a crecer tanto a lo alto como a lo ancho, tomando dimensiones bastante considerables. El tronco suele ser verde claro, casi limón, aunque en ocasiones hemos podido observar cómo toma tonalidades rojizas que los agricultores achacan a las heladas. Este tronco sale del rábano y se convierte en muchas ramas que abren el porte de la mata. Cuando madura, la mata puede alcanzar unos 70 cm de alto y de ancho como unos 50 cm, medidas que aumentan cuando el rábano se deja para semillas.

Las hojas tienen un tono verde lima más claro que los cotiledones, con muchas nerviaciones por el envés. La parte visible de la misma aparece cuarteada, lo que la hace rugosa, siendo el limbo foliar dentado. Suelen tender a curvarse hacia arriba recordando a las hojas de un libro. Las más viejas van tomando un color verde más oscuro, casi botella. Las puntas de las ramas se encuentran llenas de hojas que se

sitúan a ambos lados, de forma simétrica, disminuyendo de tamaño cuanto más nos acercamos a la base del tallo. Las hojas tienen forma de elipse, excepto la puntera, que tiene forma redondeada.

Entre rama y rama, en sus axilas, nacen las nuevas y pequeñas hojas que a su vez constituirán nuevas ramas.



Rábano largo. Nuevas hojas axilares. Almonte.

El rábano es el tubérculo que se consume y está sujeto al suelo, siendo las principales venas por las que recibe alimento dos raíces que se bifurcan de su extremo inferior. Además de éstas, es posible ver pequeñas raicillas que los agricultores llaman estambres y que se encuentran a lo largo del mismo, pero son muy finas y al sacar el rábano la mayoría quedan prendidas en la tierra. La cicatriz que dejan son unas pequeñas rayitas perpendiculares al tubérculo con tonalidades marrones.

En cuanto al sabor, según la caracterización de los consumidores, todos resaltan su sabor picante y textura crujiente. Como apuntamos anteriormente, nos explican que en la piel es donde se encuentra la mayor parte del picante del rábano y por eso algunos lo comen sin ella.

Según la textura del rábano, crujiente, clueco o hueco, o duro, se conoce el estado fenológico en el que se encuentra la hortícola. Si está crujiente está en su

momento de madurez idóneo para consumirlo; si está clueco o hueco quiere decir que ya está pasado o que le ha faltado humedad, con lo que la ingesta no es demasiado agradable⁷⁸ aunque pueda ser consumido; si lo encontramos duro quiere decir que se ha pasado de maduro y no se consume⁷⁹. Existe un dicho para este último estado: “En enero cárgate al rabanero”, que quiere decir que en enero los rábanos ya están pasados y los que queden en tierra han de ser trasplantados para semilla.

Volviendo al sabor picante, nos explican los agricultores que su intensidad viene dada por la cantidad de agua que hayan tenido a lo largo del cultivo. Esto es, si se riega parece que los rábanos pican más que si no, y si se ponen junto con la sementera, como ésta no se riega, también pican menos. Otros en cambio nos comentan que es la falta de agua la que produce que el rábano pique menos.

Sus mantenedores también nos comentan que desde fuera, sin probarlos, se puede saber si un rábano pica o no por su color. Cuando el rosa es oscuro es que pica, cuando es más claro no.

- *El rábano tiene un sabor bueno, porque es un sabor dulce. Ahora, dulce cuando no se riega, porque cuando se riegan pican más que Dios.*

- *¿Sí? ¿Eso depende del agua?*

- *Del agua. ¿Tú no ves esos que estoy regando ahí?, aquellos [que están en secano] a lo mejor no pican. Si pican, pican menos, pero esos que están ahí, que yo les lleno el caño y siempre tienen agua, éstos rábanos pican. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

También nos comentan que, para que el rábano pique menos, cuanto más pronto se cojan mejor. El olor nos delata también si el rábano, antes de probarlo, va a ser más picante o dulce.

Una diferencia que destacan los agricultores de los rábanos largos frente a los modernos es que estos últimos no se dan bien en la zona porque se ahuecan muy pronto, lo cual sería la causa del mantenimiento de la variedad local frente a la comercial si sólo tuviéramos en cuenta la dimensión productiva y obviásemos la simbólica, que explicaremos más adelante.

En cuanto a la asociación en la huerta con otro tipo de cultivos, el rábano suele

⁷⁸ Adquiere una textura algo estropajosa, fibrosa.

⁷⁹ Los agricultores, para saber en qué estado se encuentra el rábano al sacarlo, lo aprietan con los dedos. Si está clueco los dedos se hunden. Si cuesta mucho hundirlo y no se consigue es que está duro. Si al apretarlo se nota crujiente es que está bueno para consumir o vender.

estar en la huerta en otoño y principio de invierno para comer fresco, por lo que es habitual encontrarlo junto con las lechugas, coles, coliflores etc. En Villamanrique también nos comentan que los suelen poner mezclados con la sementera, de avena o cebada, o junto, pero no mezclados, con la alfalfa.



Asociación de rábano largo con lechuga oreja de mulo para combatir plagas. Villamanrique.

Ecología

La temporada del rábano largo suele comenzar en julio, que es cuando se siembran al voleo. Es posible verlos en las huertas, para consumo, también en verano, pero parece que esta estación confiere a los rábanos un sabor más picante que las épocas más frías del año, además de que tienden mucho a subirse.

Como hemos visto en las demás variedades de hortícolas, el agricultor suele sembrar o plantar más de lo que va a consumir, previendo de este modo los posibles regalos e intercambios con familiares, amigos, etc. Es por eso mismo que se recogen más semillas de las que en realidad se necesitan o se ponen más rábanos para semillas de los que se va a recoger.

El rábano local se da tanto en secano como en regadío. Aunque la mayoría de los que hemos encontrado son de regadío nos comentan que otros años los han

sembrado en secano y han ido muy bien.

El huerto para el rábano lo hemos encontrado conformado en líneas, yendo las plantas sobre caballones y sin orden aparente. Nos comentan que otros años anteriores a la investigación se han puesto los rábanos sembrados a la vez que la sementera⁸⁰ echados al voleo sin seguir un lineo, pero los que hemos podido ver siempre han estado en líneas y sobre caballón o en línea a ras de suelo. Muchas veces, la siembra a ras de suelo suele responder a excedente de semillas, esto es, el agricultor los siembra en un lugar apartado del huerto porque le da pena tirar o no sembrar las semillas que le han sobrado tras ponerlos en los líneas o repartirlos entre otros agricultores.

Nos explican que para el rábano es mejor ponerlo en caballón porque así se mantiene más fresco y aireado. Además el aporcado suele tener la tierra suelta, lo que favorece al crecimiento del tubérculo en sí haciendo no perder demasiada energía en el ahondamiento de las raíces.

La distancia entre mata y mata debe ser como mínimo de 30 cm si es para consumo, si es para semilla al menos de un metro o metro y medio.

- ¿Y a qué distancia hay que ponerlos más o menos?
- *Pues a más de una cuarta, a más, a más. Para que se críen pronto y ligero, dejándolo de cerca una cuarta una de otra, si no, no salen grandes. Por lo menos 30 cm o más. (Antonio Pérez, Almonte).*

Los líneas deben ir claritos (como denominan los agricultores a la baja densidad de plantas) ya que eso tiene como consecuencia rábanos más grandes y en menos tiempo. Por otra parte, mantenedores nos explican que la tierra para el rábano tiene que estar suelta y el agujero debe ser hondo.

- ¿Qué profundidad le da usted para el rábano?
- *Cuanto más mejor. Así llegamos a tener algunos rábanos de hasta un metro, incluso de más de un metro. Eso depende de la profundidad que tenga la tierra, allí llega él. Y el rábano es lo que nosotros vemos, después se queda la raíz que sabe Dios dónde llegará. (Antonio Pérez, Almonte).*

Otro agricultor en Villamanrique nos explicaba también:

Hombre, si las siembras aquí como ésta mata, cuando el rábano llega a lo

⁸⁰ Mezclando los dos simientes. La sementera suele ser cebada o avena que también son locales.

duro lo que hace es engordar y echa raíces por los lados. En cambio yo hago un lomito de éstos y después, como está labrado con la [mula] mecánica, pues el rábano puede llegar más lejos y se pone más largo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Cuando llega febrero y ya se ha pasado el momento de recolección del rábano lo único que queda es dejar la mata para semilla. Para ello se hace necesario trasplantar la mata a otro lugar ya que, si no, las semillas no sirven, es lo que refieren los agricultores con la expresión de que la planta bastardea. Las semillas provenientes de rábanos que no han sido cambiados de lugar dan como resultado la malformación de generaciones futuras o que las semillas no germinen.

Los rábanos hay que trasplantarlos porque, si los dejo aquí que echen simiente, se vuelven casi todos que no son rábanos, que le decimos nosotros jaramagos, echan nada más que una raíz blanca fina y es una planta que no se puede comer. Y hay que replantarlo para coger el simiente que sea bueno. (Manuel Escobar, Villamanrique)

No obstante, hay algunos agricultores que nos comentan que incluso en verano, si se riegan los rábanos y se recogen pronto, se pueden tener frescos:

En agosto, raro que se suba un rábano. Se sube en primavera cuando llega el tiempo de echar sus flores, entonces sí hay que replantarlo, pero en verano... si no los riegas lo que hacen es que se secan, y si sigues regándolos pues vas sacando los rábanos... y yo porque los he tenido muchas veces en el verano también, he sembrado un cachito como están los cebollinos y sin embargo, cuando ya estaban poniéndose algo duros, cavaba otro cachito más para allá y lo echaba, y tenía rábanos tiernos todo el año. No faltándole el agua, nada más que en el verano pican más que ahora. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En cuanto a las características que debe tener el rábano largo para ser considerado un buen ejemplar, depende del fin que se busque, es decir, si se quiere para consumo o para semilla.

Si se quiere para consumo el rábano debe estar crujiente, con color rosa-rojo intenso y brillante, que sea gordo y largo (unos 10 cm de ancho⁸¹ y más de 30 cm de largo, siendo lo óptimo para la venta unos 40 cm) en medidas proporcionadas, que no sea corto y grueso ni delgado y muy largo. También que sea nuevo, cuanto más joven⁸²

⁸¹ Ese ancho es para los dos tercios superiores del tubérculo.

⁸² Siempre teniendo en cuenta que alcance al menos el grosor del tres centímetros porque si no pueden estar aún verdes.

mejor porque dicen que pica menos y es más crujiente.

Si el requerimiento es para simiente, los mejores son los que ya están duros y rojos hasta el extremo del fruto⁸³, que como vimos suele ser a partir de enero-febrero. Estos rábanos son los que más resisten al trasplante porque la piel es más gruesa y mantiene la humedad necesaria, parece que son aquellos cuya simiente dura más. Aunque también nos comentan que los cluecos, los que se van quedando huecos por el centro, no son malos para simiente. Sí es cierto que tienen más probabilidades de que se sequen en el trasplante que los anteriormente mencionados. Los que de ningún modo sirven para semilla son los nuevos, y es porque no soportan el cambio de tierra. Nos comentan que al perder en el arranque parte de la raíz y tener la piel más fina pierden jugo y no se recuperan, se secan.

En cuanto a la mejor tierra para sembrar rábanos, todos coinciden en que les conviene la más arenosa, aunque no por ello pobre en materia orgánica, de la que el rábano gusta, porque así pueden ahondar con menos dificultades que en tierras más duras de barro. Los agricultores van buscando así las zonas que tienen tierras más sueltas o flojas, como ellos llaman, y las dedican para estas hortícolas, dejando las otras zonas para las otras verduras con menos raíces.

El rábano prefiere ambientes frescos y húmedos y se da bien en momentos fríos del año, siendo bastante resistente ésta variedad local a las heladas que hacen su aparición en invierno en la zona de estudio. Uno de los síntomas característicos y apreciables de las heladas en el rábano es que sus ramas tienden a colorearse de tonos rojizos, pero ha de ser una helada importante para que el cultivo se pierda.

⁸³ Si no ocurre eso, los hijos de éste ejemplar serán blancos y la gente no los querrá. El sabor no parece ser malo, simplemente que la gente no los come.



Rábano largo. Tronco rojo por las heladas. Villamanrique.

Corte de la tierra

El tratamiento que se le hace a la tierra es el mismo que para las demás hortalizas, poniendo especial atención en la compactación de la tierra y el ahondamiento en la misma. Por eso lo primero que se hace es labrar con la mula mecánica para que la tierra quede abierta. La tierra que habrán de ocupar los rábanos se ahonda entre una cuarta o una cuarta y media, un poco más de lo que se haría para la lechuga o el tomate. Tras esto se realizan los lomos, de otra cuarta más de alto porque, según nos comentan, cuando se ponen en lomos los rábanos ahondan más, ya que encuentran menos impedimentos al estar más suelta la tierra de los lomos. Con un hierro o un palo realizan sobre los lomos un surco dentro del que irá la simiente. Posteriormente con un rastrillo o azadón se tapan ligeramente las semillas, pero insisten en que no mucho porque, si no, no salen los rábanos.

A la semilla de rábano no se le puede echar tierra encima ninguna, no nace, porque tiene un puyoncito muy endeblito, muy chiquinino, y no tiene fuerza para empujar. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Un agricultor de Almonte nos comenta que ahora con las gradas ahonda hasta 50 cm, pero que antes se ahondaba mucho más cuando se hacía con azadón.

Como la siembra se hace a voleo lo normal es que cuando germinan las semillas nazcan muchas matitas juntas que conviene clarear para favorecer el crecimiento de las que quedan.

Todo lo que hemos visto hasta aquí responde al corte de la tierra cuando el rábano es sembrado. Ahora vamos a tratar del mismo aspecto cuando el rábano es trasplantado, acción que se realiza cuando el tubérculo se deja para semilla. Así, como

en el cambio de tierra el rábano ya es grande, pues puede medir entre 30 y 50 cm⁸⁴, la tierra tiene que tener un agujero que al menos alcance esa profundidad, ya que el rábano tiene que ir de pié, nunca tumbado, porque no agarra.

Tú tienes que ahondar hasta que llegue la raíz abajo, que tú calcules si tiene un par de cuartas el rábano, o cuarta y media, pues tienes que hacer un hoyo que tenga por lo menos cuarta y media y después tapanlo bien con la tierra. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Una vez que el rábano se trasplanta para que agarre nos comentan que se hace necesario quitarle las hojas pequeñas, con cuidado de no arrancar el tronco grande, pero sí quitando la mayoría de follaje que de él sale. De ese modo la energía la va a gastar en adaptarse a la nueva ubicación y no en dar alimento a las hojas que ya llevaba. Si no se le quitan, éstas pueden llegar a secar el rábano. Antes de finalizar debemos recordar que nunca ha de lavarse el rábano tras el trasplante porque las pequeñas raicillas deben ir con la tierra pegada para que agarre en el nuevo lugar.

Estercolado y abonado

El rábano no requiere cuidados especiales con respecto a las demás hortalizas en cuanto al uso de enriquecedores, pero sí tiene quizás una particularidad, como nos comenta un agricultor de Almonte:

- Y, ¿qué alimento tiene que tener la tierra?
- *Estiércol. Yo le hecho estiércol, porque con el abono el rábano echa mucha raíz. Cuanta más raíz echa el rábano es peor, es más feo. (Antonio Pérez, Almonte)*

Cuando el rábano se trasplanta no se le añade estiércol ni nada parecido a la tierra en la que se va a dejar. Lo normal es que esta tierra sea estercolada con el resto de la huerta al comienzo de la temporada, con lo que no se hace necesario volver a enriquecerla. Además, como ya dijimos, lo que se busca es que la planta seque pronto, así que se le dan los mínimos cuidados para que no se malogre la producción de semillas, y eso excluye el uso de estiércol.

⁸⁴ De forma general, porque nos han contado, y hemos podido verlos, sobre rábanos de hasta un metro de largos.

Siembra y reproducción

La siembra suele realizarla el agricultor, ya que hablamos de pequeñas extensiones. Las pequeñas bolitas marrón-rojizas guardadas con celo año tras año, son sacadas de nuevo a la luz de sus continentes, unas veces de botes de cristal y otras de calabazas de palo vaciadas y coronadas con tapón de corcho. Una vez sacadas del recipiente se siembran a voleo.

Uno de los agricultores se ata al cincho una bolsa de plástico en la que deposita las semillas a sembrar. El número de semillas que se esparce dependen del puñado que tenga como medida el agricultor, cayendo de cada mano aproximadamente 100 semillas.



Semillas de
rábano largo.
Villamanrique.

El simiente no se entierra sino que, las más de las veces, se pasa suavemente la escarda para que no quede demasiado a la intemperie y no lo roben los pájaros o las hormigas. En este momento es crucial el riego para que las semillas germinen.

Como vimos más arriba, tardan unos cuatro días en germinar. A los dos meses de la siembra ya podemos ver el rábano grande. Un modo de poder ver si el rábano está grande es que cuando crece suele salirse un poco hacia fuera el tubérculo, además de que el follaje que lo acompaña suele ser de mayor tamaño y más frondoso. Eso normalmente suele decirnos que ya podemos recolectarlo.

Nos comentan que los rábanos locales pueden ser sembrados desde julio hasta

diciembre. A partir de enero ya los rábanos se ponen duros y no se pueden comer, ya se dejan para semilla y siguen creciendo hasta que en primavera sufren del mismo *mal* que la acelga y la lechuga, y es que se suben y se ponen a producir flores y semillas, lo que da al traste con la finalidad de su consumo. Es por eso que los rábanos suelen consumirse en los meses de otoño e invierno. Para que no se dé toda la producción a la vez se suelen sembrar de forma escalonada.

En algunas huertas del Entorno de Doñana los rábanos aguantan sin ponerse duros un mes más, pero no algo es muy fiable porque depende de la humedad y la temperatura.

Los ejemplares elegidos para semillas son los que ya están duros, que se vean que son fuertes y gordos. El trasplante hay que hacerlo con cuidado y antes de que el rábano comience a quedarse vano. La técnica es un tirón seco de la mata entera, cogiendo lo verde desde la base del rábano. En un principio se realizan movimientos oscilatorios⁸⁵ para que la tierra se abra un poco y luego se tira sin miramientos. Cuando sale el rábano es importante no lavarlo, y ponerlo en seguida en el lugar en el que a partir de ahora tendrá su acomodo, aunque nos comentan que si el rábano está duro puede aguantar un par de días sin tierra esperando a ser trasplantado⁸⁶.

El rábano se seca, por eso se secan los tallos, porque ya el rábano se seca. Cuando llega su tiempo, que ya llega febrero o por ahí, o último de febrero o primero de marzo, el rábano está... se va secando, está cuajado. Cuando está cuajado, el rábano de abajo se seca, se queda nada más que la cáscara. (Manuel Escobar, Villamanrique).

El lugar elegido será apartado de la huerta ya que el follaje que produce puede ocupar un área de metro o metro y medio. A partir de febrero el rábano, el tubérculo, comienza a deshacerse para ser parte del alimento de las hojas, ramas, flores y semillas de la mata.

⁸⁵ Es necesario tener en cuenta que la tierra, al estar ahondada, no debe ofrecer mucha resistencia.

⁸⁶ Algunos agricultores comentan que los rábanos una vez arrancados pueden estar dos días fuera de la tierra antes de ser trasplantados para semilla, aunque sigue siendo mejor y más seguro ponerlo en tierra inmediatamente después del arranque.



Rábano largo trasplantado para semilla. Villamanrique.

Un agricultor de Villamanrique nos cuenta que a los rábanos que deja para semilla les tiene que poner dos palos:

El rábano empieza a echar... se lleva ahí por lo menos un par de meses o tres hasta que ya se líe a echar ramas, venga ramas, y hay veces que coge el ramón un redondel de un metro o metro y medio. Por eso cuando los pongo ahí les hincó un palo en la esquina, un hierro en una esquina y otro en la otra esquina y cojo un cordón y se lo amarro para que no se caiga en el suelo, que vaya para arriba, porque si se cae al suelo, la rama que se cae, aunque tenga el simiente, se cae y no vale, y lo voy guiando para arriba hasta que ya veo que el rábano va cuajando, que ya [a] la vaina del rábano le va saliendo la flor... (Manuel Escobar, Villamanrique).

Una vez el trasplante está terminado suele regarse para que la tierra quede abrazando al tubérculo, pero es posible que sea la última vez que se riegue, ya que lo que se busca es que la mata se seque para poder recoger las semillas. Sólo en años muy calurosos se riega de vez en cuando para que no se seque⁸⁷ antes de que llegue a dar la producción. Ahora comienza a crecer la parte verde, hojas y ramas, que es a lo

⁸⁷ Hemos de tener en cuenta que la época de producción de semillas es en verano, con lo que años muy calurosos o secos hacen necesario saltarse la falta de cuidados de la mata.

que llaman los agricultores “subirse el rábano”.

La flor suele aparecer cuando lo hace el calor primaveral, es decir, a partir de marzo pueden ir dando señales de nascencia.



Rábano
largo. Flor.
Almonte.

Está formada por cuatro pétalos y es de color malva claro, casi blanco, haciéndose más pronunciado cuanto más se aleja del centro de la misma. Los pétalos son recorridos por pequeñas venillas de color morado intenso. Aparecen en las puntas de los tallos en forma alterna siendo más numerosas cuanto más se acercan al extremo llegando a formar un conjunto de decenas de capullos de florecillas malva.

El polen que contienen los estambres es de un amarillo intenso que destaca junto al malva de la flor. El cáliz tiene forma alargada y es de un verde limón combinado con tonos rojizos. Se divide en cuatro secciones alargadas de las que salen los cuatro pétalos. En el futuro estas secciones, una vez que la flor quede fecundada y caigan los pétalos, dará lugar a las vainas contenedoras de semillas.



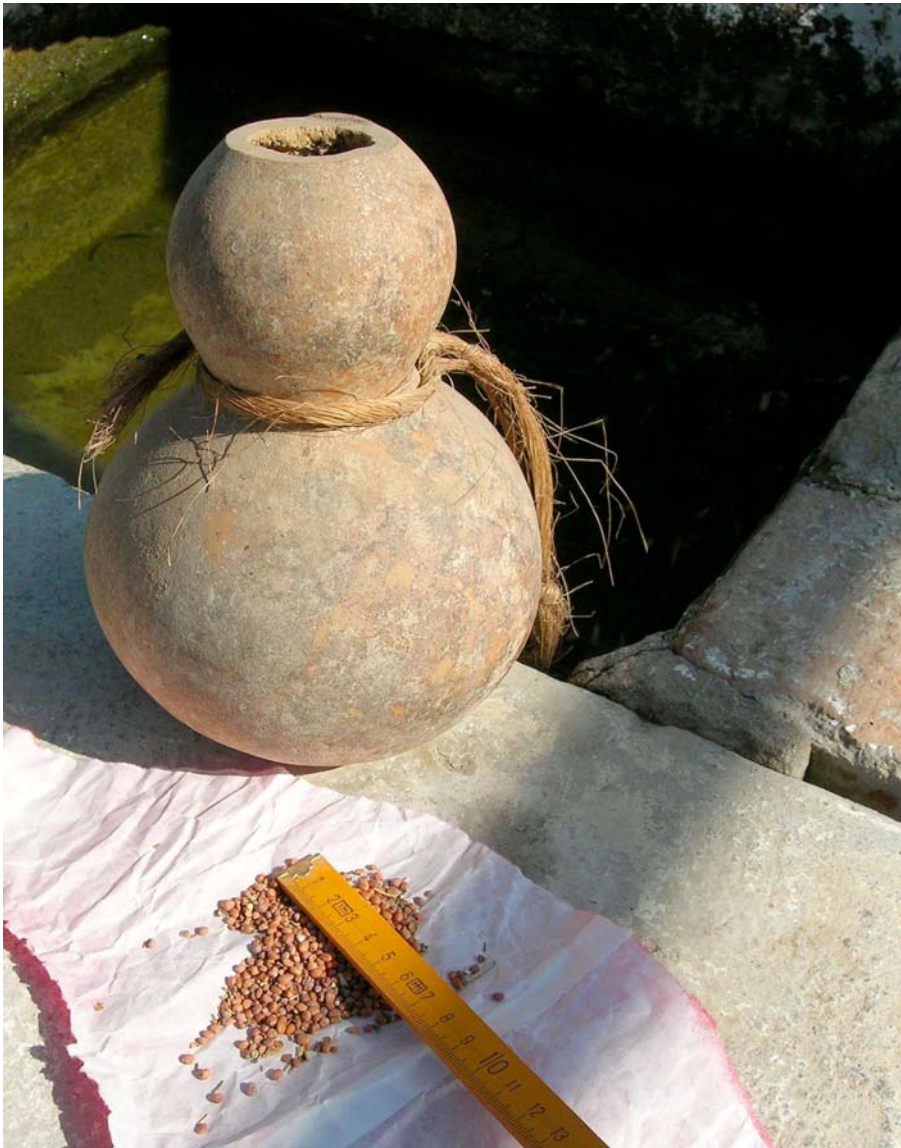
Rábano largo. Vainas con semillas. Almonte.

Estas vainas son parecidas a las de los guisantes, de color verde claro y con forma de bombilla y una punta muy larga y fina que puede medir hasta cuatro centímetros. La base de lo que hemos denominado bombilla es lo que queda unido al tallo. Poco a poco la vaina se va alargando, haciéndose visible la ubicación de las semillas, y tomando colores rojizos. La señal de que la vaina está madura, y dentro de ella las semillas, es su cambio de color, del verde al rojizo y de éste al marrón claro aún con visos rojizos. Muchas de estas vainas recuerdan a la propia forma del rábano. Por dentro, y cuando ya están maduras o secas, lo que en su momento fue verde se ha convertido en corcho blanco que resulta ser un aislante perfecto para las pequeñas semillas que alberga en su interior. Los tamaños de las vainas oscilan entre los tres y los ocho centímetros, dependiendo su dimensión del número de semillas, que también va de una hasta cuatro, cinco o incluso seis en las vainas más grandes.

Cuando la vaina se seca no pesa nada, y al apretarla parece como un cacahuete, cruje y se rompe dejando ver las semillas perfectamente acopladas en sus huecos redondos.

Las semillas, de color marrón-rojizo, son esferas casi perfectas, muy duras y compactas, que pueden durar hasta cuatro años guardadas en condiciones idóneas. Como ya hemos visto en las otras variedades, suelen hacerlo en botes de cristal o en calabazas que secan y vacían con tal fin. Éstas quedan coronadas con un tapón de

corcho, o corcha, como la denominan sus dueños.



Bote tradicional de calabaza de gañote para guarda de semillas. Villamanrique.

Una vez que las vainas o *porritas* tornan al beis (un marrón muy claro, casi blanco), la mata toma también ese color. Eso quiere decir que ambas ya están secas o en proceso de secarse. Entonces el agricultor procede al primer paso de la recogida de semillas de rábano, el arranque del tubérculo o más bien de lo que queda de él, sólo la cáscara y sólo de la parte superior externa. Lo que en principio podía parecer una ardua tarea, la de sacar el rábano, se convierte en algo muy sencillo ya que el fruto casi se ha deshecho y con un leve tirón la mata queda en nuestras manos.

La semilla no se recoge de inmediato sino que la mata se aparta unos dos o tres días al sol para que se seque del todo. Transcurrido este tiempo se prepara un saco o

plástico en el suelo, o se hace uso de un carrillo de mano, y se pisa la mata⁸⁸ con fuerza para que las vainas vayan cediendo y soltando las semillas. Hay que estar atentos porque en pocos segundos comienzan a aparecer miles de hormigas en busca de algo que parece gustarles mucho: las semillas de rábano.

Poco a poco, entre pisotón y pisotón, se va volteando la mata y el viento va haciendo volar lo que no sirve, como las vainas y ramitas rotas que se desprenden. Es entonces cuando se van recogiendo las semillas que van quedando en el suelo sobre el plástico. Como ya dijimos antes, las semillas son muy duras y los pisotones de nuestros agricultores no llegan a dañar más que a unas pocas.

Finalizado el proceso las semillas son recogidas en el recipiente elegido y las matas desechadas para ser quemadas posteriormente. Cuando el clima y el viento lo permitan, las cenizas serán usadas como abono llegado el momento.

Cada rábano largo local produce una cantidad ingente de semillas llegando a producir de medio a un kilo por mata. Para el consumo del hogar se suelen dejar unos cuatro rábanos para semillas, que pueden ser de dos a cuatro kilos de semilla. Esto responde a los supuestos de la economía moral en los que queda encuadrado el tubérculo, siendo junto con la acelga uno de los que más se suelen regalar y la gente suele ir a buscar, tal como nos cuentan, aunque en general su consumo está descendiendo si lo comparamos con hace 50 años.

La evitación del bastardeo de las especies es una lección que tienen muy aprendida los agricultores. Para ello realizan rotaciones en los cultivos o intercambio de semillas. En el rábano no parece ser indispensable, como en otras variedades que ya hemos visto, la rotación del cultivo, ya que puede darse varios años en el mismo lugar de la huerta sin que ello suponga un empeoramiento de la especie. El modo de impedir que ocurra el bastardeo es cambiar el rábano de lugar para la producción de semillas.

El síntoma principal de que un rábano ha *mutado* es que pierde su color rosa por el blanco inmaculado. Según nos dicen, eso no desmejora su sabor, pero la gente no lo quiere porque considera característica esencial su color rosa. En Almonte nos

⁸⁸ Algunos comentan que golpean la mata con un palo.

explicaban que aunque se cambiara⁸⁹ de sitio el rábano para semilla seguían saliendo algunos blancos, hecho que achacan a la polinización cruzada con el nabo.

Para que el bastardeo no ocurra, o su incidencia sea la menor posible, los agricultores también suelen intercambiar sus semillas. Lo más normal es que se regale el rábano cuando ya está duro para que otro agricultor lo siembre en su predio. En menor grado se dan las semillas, parece ser que porque su recogida es engorrosa y el pedir éstas en vez del rábano se ve como un acto algo desconsiderado.

Riego

Los rábanos no necesitan ser regados todos los días, ni siquiera los que se cultivan en verano. Suelen recibir agua cada dos o tres días, haciendo que la humedad de la tierra sea constante. La técnica usada es la inundación y el agua procede en todos los casos de pozos construidos en el predio. Se coloca una goma en el extremo del líneo hasta que el agua llega al borde del caballón. Ese modo dicen que es mejor porque la tierra mantiene la humedad hasta el siguiente riego.

Cuando los rábanos se siembran para consumirlos en el invierno o el otoño, sus momentos óptimos, no suelen ser regados, a no ser que se hallen cerca de otras variedades de hortícola que sí necesiten riego, como puedan ser las lechugas, coles, etc. Entonces el riego se dirige a éstas últimas, pero como se hace por inundación les llega también a los rábanos.

Cuando el rábano se deja para semilla se le suele retirar el riego, aunque si la primavera y el verano son muy calurosos es conveniente que no pierda la humedad. El agua se le suele echar con manguera, también, siempre que el rábano trasplantado esté al alcance de una, o con un cubo. Lo ideal es echar el agua sobre el troncón, ya que lo que se quiere que coja el jugo es directamente el rábano, sin desperdiciar el agua alrededor.

⁸⁹ Parece ser que el sitio donde se cambian también puede repetirse varios años sin que suponga merma para el tubérculo.

Cuidados tras la siembra.

A partir de que sale el cotiledón los cuidados que hay que dispensar a las matitas suelen ser el riego, el aclareo y la limpia de hierbas indeseadas⁹⁰ por ser usurpadoras de alimento, espacio y en algunos casos de luz.

Debido a la forma de siembra del rábano es normal encontrar sobrepoblación de pequeñas matas de rábano que han de ser clareadas para dar beneficio a las más fuertes. Lo normal es dejar al menos dos matitas cuando aún son pequeñas para no arriesgarse sólo con una, y cuando ya son lo suficientemente grandes como para estar seguros de que ya no corre peligro, más o menos con unos 16 cm de altura, dejar una sola mata, la que se vea más fuerte o vigorosa.

Mientras el rábano desarrolla el follaje necesario para poder tapar el sol por sí solo el agricultor tiene que ir quitándole las hierbas que salen a su alrededor con una escarda, azadón o incluso a mano⁹¹. Aunque la tarea sea ardua es necesaria para que la mata de rábano crezca rápido y sana. El número de veces que hay que realizar esta acción está sujeto al arbitrio del agricultor así como al crecimiento de la flora arvense.

Una vez que el rábano ya puede defenderse solo ante el ataque de las malas hierbas no se le da ningún cuidado más de protección ante lo externo, ya que de forma natural posee un arma que casi ningún animal puede resistir, al menos en grandes cantidades. Nos estamos refiriendo a su sabor picante, que es disuasorio no sólo para que moluscos, insectos o pequeños mamíferos no lo ataquen, sino que también funciona como barrera natural para que otros cultivos de huerta que se hallen cercanos a éstos no sean atacados. Un agricultor de Villamanrique nos contaba que ese era su método para que los caracoles y babosas no ataquen las lechugas. En los bordes de la huerta pone los rábanos, rodeando las lechugas, coles y escarolas y de ese modo todos los caracoles que quieran comer lo primero que encuentran son los rábanos, de los que pueden comer algo, pero lo abandonan pronto. Tras la gran barrera y por si acaso, el agricultor esparce un cordón de pequeñas bolitas azules de veneno en la tierra que termina por disuadir a los depredadores de hojas de entrar en

⁹⁰ Las malas hierbas que salen suelen ser, como vimos en el caso de la acelga, las castañuelas, verdolagas y ortigas, entre otras, plantas comunes en la zona.

⁹¹ La mayoría prefiere hacerlo a mano porque explican que los utensilios son demasiado grandes y al final quitan más rábano que hierba intrusa.

el huerto. No en todas las fincas en las que hemos trabajado usan éste método, aunque todos reconocen esa cualidad en el rábano.

En cuanto al lugar que ocupa el rábano en las huertas, depende de las necesidades del agricultor, así como de las del propio cultivo (tipo de tierra, humedad, etc.). Como hemos visto, parece que con el rábano no hay mucho problema en cuanto a la repetición del lugar de siembra, ya que todos nos comentan que suelen ponerlos varios años en el mismo sitio sin que suponga un problema para la calidad del fruto. El agricultor de Villamanrique que nos acaba de ilustrar lo anterior nos comenta que existe una asociación que a su juicio le hace mucho bien al rábano, que es con la sementera.

Hombre, yo siempre todos los años donde está la alfalfa para adelante pues tenía sembrado un poco de centeno temprano o así, y cogía un puñado de rábanos y lo tiraba en el verde, que se crían muy buenos, en el verde se crían muy buenos. El verde es donde se siembra el centeno, o has criado un cacho de cebada y has tirado un poco de rábano pero sembrado ya de raspa, de cebada o de centeno, y lo he tirado allí y ha salido. Cuando ya se ve que están por coger pues entra uno y los coge allí, y esos no pican, esos no pican, cuando lo tires tú por ahí en medio, aunque llueva, el rábano no pica. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Plagas y enfermedades

Como hemos visto, los rábanos son usados como repelente de insectos, moluscos y algunos mamíferos, por eso son pocos los que suelen atacar, aunque también los hay, por lo que pasamos a ver los más comunes, empezando por las hormigas. En efecto, cuando aún están en semillas, las hormigas parece que tienen predilección por las simientes de rábano. Cuando llega la época de siembra hay que estar atento a que en el lugar elegido para sembrar los rábanos no haya ningún hormiguero, ya que eso podría dar al traste con la cosecha. Muchas de las semillas se las llevan y las que dejan no germinan. Los agricultores no saben cuál es la razón de eso último, pero constatan que ocurre así.

En cuanto a los caracoles que atacan a las hojas del rábano, o los quitan a mano o echan un veneno que explican se esparce por el suelo, pero no saben qué tipo de veneno es, aunque por el aspecto parece ser un producto compuesto de un 5% de

Metaldehico que produce la deshidratación de los moluscos.

Parece que los rábanos también suelen ser atacados por la paulilla, según vemos en el siguiente fragmento:

La paulilla se le conoce al rábano cuando pasa, y digo que será, que tendrá un veneno o yo qué sé, que cuando la paulilla le pica a una rama, el rábano la vaina que echa no es la misma que las otras. La vainita que echa se queda más cortita, en vez de tener cinco o seis simientes tiene uno o dos, dos o tres, y tiene otro color. (Manuel Escobar, Villamanrique).

El rábano en sí también recibe el ataque de los grillos:

Los grillos atacan al rábano, a lo que nos comemos, entra para abajo en la tierra y hay veces que arrancas un rábano y tienes un cacho roído, y digo: «esto es de un grillo». (Manuel Escobar, Villamanrique).

El ataque del grillo no parece afectar al sabor del rábano, pero suele desecharse porque la gente no quiere un rábano roído. La forma de combatir al grillo es el pisotón, al menos ése es el modo que usan nuestros agricultores.

También hemos visto signos de mildew en las hojas de los rábanos, pero parecen no afectar al fruto, con lo que los agricultores no lo ven como una amenaza. Los síntomas que presentan estas hojas son pequeños círculos de color amarillento que terminan por secarlas.

Para finalizar, otro problema que nos podemos encontrar con el cultivo del rábano es el calor excesivo o la falta de humedad, que producen el ahuecamiento del tubérculo. Aunque la variedad de la que hablamos es bastante resistente a este fenómeno es necesario tenerlo en cuenta a la hora de espaciar los riegos.

Recolección, uso y aprovechamiento

Los rábanos que están listos para recoger suelen asomar la cabeza por la tierra. Según hemos visto a lo largo del texto, el tiempo en el que el tubérculo está en su apogeo es desde septiembre hasta diciembre, siendo necesarios dos meses desde la siembra para que ya esté maduro, aunque algunos sigan sembrándolos y recolectándolos el resto del año.

- ¿Cómo se sabe que un rábano se puede coger ya, que está bueno para comerlo?
- *El rábano cuando se pone siquiera como el dedo de gordo se sale un cachito de la tierra así como dos o tres centímetros. Sale un cachito así, de la tierra, el que va engordando. Ahora, si no lo ves salir, es que el rábano está delgadillo. Por eso, cuando viene uno o yo, pues como sabe, va buscando el que ya se ve en el suelo un cachete así.*
- ¿Cuándo la matita está más grande el rábano es más grande, no?
- *Claro, cuando ya está el rábano así, ya tiene las hojas más altas que los otros, y se conocen nada más que... digo «mira, aquel rábano que está allí que están las hojas más grandes, aquel rábano está gordo ya». Claro, porque ya el rábano ha empujado para arriba y los que están en el lado pues se han quedado abajo y ése está más alto.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

La recolecta se realiza a mano. Se escoge el tubérculo que se quiere y se escarba un poco alrededor con las manos, a partir de ahí se da un fuerte tirón y sale el rábano. El proceso es similar al que hemos explicado con anterioridad en cuanto al trasplante del rábano con la diferencia de que en esta ocasión el rábano que se ha sacado de la tierra es menos duro que el de trasplante y suele perder las raíces en el arranque, con lo que ya no se puede trasplantar de nuevo.

Una vez fuera, lo usual es enjuagarlos en un cubo con agua o con una manguera para quitarles la tierra que puedan traer consigo y una vez limpios ya están listos para ser consumidos. Si se van a consumir pronto se le suele quitar el troncho con las hojas. Si es para venderlos suele dejársele y se le quita en el momento de la venta.

Desde que se recogen hasta que se consumen puede pasar hasta cinco días sin que la calidad del tubérculo se vea dañada, siempre que esté en un lugar fresco.

Uno de los mantenedores de esta variedad en finca los vende en un puesto que tiene en la plaza y para su comercialización los ata con cuerdas de plástico negro en manojos de tres o cuatro, con sus hojas y todo. Aunque las hojas no son consumidas sí suelen exponerse los rábanos en los estantes del puesto con el verde. En la actualidad la mayoría de la gente pide que se le quite el follaje en el mismo puesto. Los que no lo piden es porque se los dan de comer a los conejos y gallinas.

Tras la recolección del rábano en la tierra no queda nada, es decir no ocurre como con el tomate, que es necesario quemar o retirar las matas, ya que la planta entera se arranca entera.

Si en torno a todas las variedades locales podemos encontrar un aura de simbolismo, además de otras cualidades más tangibles que hemos resaltado a lo largo del texto, es quizás en el rábano en el que se hace más patente.

En el comienzo del capítulo comentamos la existencia de una comida que se da en Villamanrique a la que denominan *tostá* o tostón. Según nos comentan, parece nacer en las paradas que los jornaleros realizaban a eso de las 12 del mediodía para comer algo y seguir con la faena. Todos los trabajadores se reunían alrededor de una candela que había encendido alguno de ellos previamente, mandado por el manijero, en un lugar cercano al de la labor donde se tostaría el pan que cada uno de ellos traía de su pueblo. Una vez el pan estaba tostado se cubría de aceite y se comía con sardinas o caballa, que parece eran en aceite. Con una mano cogían la tostada, con la otra un rábano que se comía a bocados e intercalándose entre bocado y bocado, daban un trago de vino del lugar.

-El tostón es pan tostado. Coges su borraja⁹², su tostada, cortas del pan un cacho de arriba, un redondel de tostada y abajo otro cacho. Del panecillo ése se pueden hacer dos, uno arriba y otro abajo, y lo pones en la borraja, y su pescado allí, y después su rábano y su vino y lo que tengan por delante. Pero el rábano no se pone en la tostada, tienes la tostada en la mano y el rábano, cogías un cacho de tostada, un pellizco de sardina o de caballa y un bocado de rábano.

-¿Y aceite se le echaba a la tostada?

-Sí, hombre, aceite el que querías echarle. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En la actualidad se ha convertido más en un ritual que en otra cosa. El mismo agricultor de Villamanrique nos cuenta que este tipo de comidas, exclusiva para los hombres, se suele hacer en los días de otoño o invierno⁹³ cuando amanece nublado o chispea. Los hombres se reúnen con la excusa de comer algo, pero es la tostada ese centro de reunión que no comparten sino con sus amigos o familiares más allegados, varones. Según nos comentan los hombres más varoniles no le quitan la piel al rábano, ya que parece ser que es donde conserva más el picante el tubérculo.

⁹² Por borraja conocen en Villamanrique las brasas de la candela, lo que refiere en el fragmento es que se pone el pan en las brasas y se tuesta.

⁹³ Aunque nos cuentan que hay gente a la que le gusta tanto la tostada que la hace incluso en verano. El agricultor nos lo cuenta como una locura porque explica que ese tipo de comida basada en el pan es pesada, por seca, además de que hay que hacer una candela para tostar el pan, lo que hace impensable hacerla en verano.

La gente parece acordarse de la existencia del rábano local cuando se aproximan las lluvias y con ellas las tostadas, y por eso son usuales las visitas al mantenedor para que le regale unos cuantos.

Si hubiese llovido este año temprano, si hubiese llovido bien, ya hubiese aviado un cacho de éstos [una parte del predio], y ya habría rábanos tirados, porque ya... ya cuando empieza a llover que ya el personal empieza a hacer las tostás, pues vienen muchos del pueblo... «vamos a casa del Tomaso a por unos pocos de rábanos...» (Manuel Escobar, Villamanrique).

Cuando preguntamos por qué se realiza sólo con el rábano local nos explican que es porque son más ricos y más grandes que los que traen de fuera, pareciendo que el tamaño en esta ocasión sí que importa.

Aparte de su consumo en la tostá o tostón, el modo más común y ya quizás menos simbólico, es comerlo siempre en crudo, cortado en rodajas (con o sin piel, según gustos) y aliñado con aceite, vinagre y sal, la triada del aliño español.

Nos cuentan en Almonte que en los años del hambre el rábano era muy apreciado y se consumía en lugar del pan, del mismo modo, junto a las comidas, por lo que se consumía mucho en el pueblo. En la actualidad parece que ha descendido mucho la demanda de este tipo de productos.

Otra de las razones por las cuales se ha dejado de sembrar tanto rábano como antes puede responder al hecho de que cada vez se tienen menos animales y los que se tienen son alimentados con piensos. Antes, y ya sólo unos pocos, aprovechaban las hojas de los rábanos para dárselas a los conejos, las gallinas o las bestias, así como los rábanos que ya se ponían cluecos, que también servían de alimento para estos animales.

Como ya decíamos, ahora son pocos los que van a los puestos de la plaza en busca de las hojas de los rábanos para sus animales, aunque aún los hay, por eso nos cuenta lo siguiente un agricultor de Almonte:

- ¿Usted cuando vende los rábanos en la plaza vende las matas y todo o nada más que el rábano?
- *No, todo, eso se vende con la mata y todo. El que no lo quiera pues se le quita, y el que lo quiere pues se le deja la mata, se le deja la hoja. Muchos lo compran nada más que por la hoja, para los bichos, las perdices, los jilgueritos, los pajaritos (...) Por eso no puedo sulfatarlos al final porque, si no, se mueren los pájaros. (Antonio Pérez, Almonte).*

Por último tenemos que hablar de las propiedades curativas y/o medicinales que tiene el rábano. Las abuelas y las madres daban a los niños rábanos para el dolor de estómago porque parece ser que el picante ayuda en las digestiones pesadas. La ingesta del rábano ayuda a evacuar la bilis, por lo que ayuda en el proceso digestivo.

En la actualidad no parece que nadie use el rábano con tal fin, ya que, como hemos repetido, su consumo general ha descendido bastante.

Yo no sé si sirve para el estómago, yo lo que sé es que cuando te comías un rábano así con cáscara picante así, se ponía el estómago caliente, porque la picazón se quedaba dentro. (Manuel Escobar, Villamanrique).

EL GUISANTE

Introducción

El guisante (*Pisum sativum*) es una leguminosa que puede consumirse en fresco o seca. Es originario del Viejo Continente y aunque se sabe de su existencia en asentamientos del Neolítico (7000 a. C.) no es seguro su lugar de procedencia. Algunas fuentes indican que es desde Palestina o Egipto de donde se expande hacia las zonas orientales del Mediterráneo europeo, pero también se reconoce como muy antiguo su uso en India de donde pasaría a China (INFOAGRO, 2009). En lo que sí parece haber consenso es en que hasta el siglo XVI no comienza su consumo en fresco, siendo hoy el modo más común de consumirlo. Es, como alimento en fresco, por lo que se lo considera una leguminosa hortícola (MAROTO, 1983: 491).

El guisante se ha usado, y aún se consume, tierno, con o sin vaina, y seco como forraje para los animales. Es una hortícola rica en proteínas, minerales y fibras, además de ser un importante aporte beneficioso para la tierra en la que se siembra ya que fija el nitrógeno en el suelo gracias a unas bacterias que proliferan en los nódulos de sus raíces que son las productoras de nitratos (MAROTO, 1983:491).

En nuestra zona de estudio el guisante ha sido conocido desde siempre y los agricultores nos comentan que no se han usado nunca para el alimento de animales. La preferencia es comerlos frescos, y lo normal es quitarles la vaina o, como ellos lo llaman, el capirote.

Caracterización

De entre las variedades que recuerdan, el blanquillo (o chico blanquillo), el chico, el habero, el comisario⁹⁴ y otro más gordo y oscuro, sólo es posible encontrar actualmente en las huertas el blanquillo chico y el chico. De entre las razones de la pérdida parece que la dificultad que entraña la recogida de simiente (debido al pequeño porte de la planta) es la que ha llevado más a su abandono, pues la simiente de las variedades comerciales la compran en semilleras. Aunque la mayoría resalta que su sabor y textura son mejores que los de los comerciales, todo parece compensarse al no tener que recoger las vainas que adornan las matas ya secas.

En comparación, los guisantes comerciales parecen ser más productivos y de mayor tamaño que los antiguos, además los blanquillos parecen ser más tardíos. También la mata, como ya hemos dicho, es de porte menor y el color de sus hojas es ligeramente más claro, más amarillento, que en las variedades modernas. Las matas de guisante local tienen unos brazos más tendentes a enrollarse y rizarse que los otros, con lo que suponen una dificultad para la recolección, sumada al porte de la planta.

Todos estos datos nos fue posible constatarlos ya que en la misma huerta aparecían en hileras alternas los comerciales junto con los locales. La razón aducida por el agricultor es que los modernos son más tempranos que los otros, con lo que podría tener guisantes más tiempo.

Pero no todos los agricultores valoran positivamente esas últimas ventajas comparativas y aún prefieren un poco más de trabajo esperando la recompensa de un mejor sabor y textura. Entre éstos es común escuchar que los guisantes modernos son más gordos pero peores que los suyos y que no merece la pena comprarlos.

Porque ésos de altura [los modernos] echan mucho bosque y, en cuanto se pasan los días que se quede atrás uno, no hay quien se lo coma de duro que está el guisante. (Venancio Cano, Hinojos).

En ambas variedades hemos encontrado características similares, como puedan ser sus hojas que crecen a lo largo de los angulosos tallos de forma opuesta, es decir

⁹⁴ La variedad comisario, aunque lleve muchos años en la zona, es variedad comercial que proviene de Francia, con lo que no se ha tomado en cuenta.

enfrentadas dos a dos. Estas hojas terminan en el extremo superior del tallo en zarcillos verdes o tizeretas, como las conocen los agricultores, que le sirven a la planta de sujeción, dándose el hecho de que las más de las veces ella misma se enreda con sus propias ramas. Las hojas que salen del tallo lo abrazan haciendo parecer que son una única hoja ya que parten de la misma base. Estas abrazaderas es lo que se conoce como brácteas.



Guisante blanquillo. Detalle de las brácteas y zarcillos. Villamanrique.

Una vez que hemos expuesto las características comunes a ambas variedades vamos a pasar a hablar de las que son específicas, empezando por el **guisante chico**. Esta es una planta con hábito de crecimiento extendido, no reposa totalmente en el suelo, y cuyo tallo tiende a ser más aéreo que rastrero. La altura ronda los 76 centímetros, llegando a alcanzar hasta el metro, pudiéndose decir que se considera una variedad enana (MAROTO, 1983: 492).



Guisante chico.
Villamanrique.

El tallo es de color verde, con un grosor intermedio, entre cinco y 13 mm. No se aprecia vello en la hoja. No nos fue posible llegar a ver esta variedad en flor, por

lo que no se ha podido realizar una descripción de la misma.

En cuanto al fruto podemos decir que suelen aparecer de 12 a 13 racimos por planta. El color de la vaina, de forma cilíndrica, es verde claro y la piel rugosa. Tampoco aparece pilosidad en la vaina. La longitud que puede alcanzar es de unos 9,2 cm de media, y en su interior podemos encontrar unos seis o siete granos.



Guisante chico. Vaina. Villamanrique.

Los granos son de color crema con ciertas manchas marrones que lo recorren. No es una semilla grande, si no más bien pequeña, de ahí el nombre que recibe. El ojo de la semilla, que es la cicatriz que queda al desprenderse de la vaina, es también del mismo color crema que la semilla, igualmente estrecha o pequeña. La forma de la semilla es globular.



Guisante chico. Vaina y granos.
Villamanrique.

La variedad de **guisante blanquillo chico** es de crecimiento rastrero, lo que dificulta la recogida de sus granos aún más que en la anterior variedad. La mata es también de menor tamaño, considerada también variedad enana, y puede alcanzar hasta 70 cm. El tallo es de color verde, similar al anterior, y el grosor de su tallo es intermedio, de unos cinco a 13 mm. Tampoco presenta vellosidad en las hojas.

En cuanto a la flor, es de color marfil. Algunas matas producen flores amarillentas, pero no parece perjudicar ni ser razón de bastardeo alguno como ocurre en el garbanzo. El color secundario de la flor es el verde, siendo unas pequeñas rayas las que recorren sus característicos pétalos de leguminosa.



Guisante blanquillo chico. Flor. Almonte.

Aunque como hemos referido anteriormente no nos fue posible observar las flores de la variedad de guisante chico, los agricultores nos comentan que para ellos las dos flores son similares, que no existe ninguna diferencia, incluso nos comentan que tampoco se diferencian las flores de guisante comercial con el local. En cambio sí son significativas para ellos las diferencias que existen entre variedades como son el porte de la planta, el color de las hojas, las vainas, etc.



Guisante blanquillo chico. Semillas.

Almonte.

Podemos encontrar entre 12 y 16 racimos por planta de guisante blanquillo chico. El color de la vaina es verde, con forma cilíndrica y también, al igual que la anterior, sin pilosidad. Encontramos la diferencia de que en este caso la vaina no es rugosa sino lisa. Las vainas pueden llegar a medir hasta nueve centímetros, de manera similar también al caso anterior. Cada vaina puede contener hasta siete perlas de color crema, semilla similar a la de la anterior variedad, a la que en este caso la adornan manchas verdosas. El ojo de la semilla es también estrecho y tiene tonalidad crema, pero la forma del grano es angular, cuadrado, ya que cuando se seca tiende a abollarse hacia adentro mostrando dicha forma.

Para finalizar con la caracterización tenemos que decir que las apreciaciones que hemos hecho sobre el grano refieren al mismo maduro, es decir, ya seco, porque cuando están frescos ambos son verde limón y su forma globular.

El siguiente aspecto que vamos a tratar es la asociación con otros cultivos. En la zona de trabajo hemos podido encontrar los guisantes asociados a las habas, a las que se hace mucha referencia (como se verá en el capítulo que trata sobre ellas) junto a frutales creciendo casi sobre los pies de los mismos como ciruelos, higueras y albaricoques. También los hemos visto en los márgenes de las huertas rodeando las horticolas de invierno, como la lechuga, la cebolla y los cebollinos entre otros. Antes, hace unos 30 años aproximadamente, era normal ver los guisantes y también las habas en las calles de los olivos. En la actualidad, y debido al uso de herbicidas, no se lleva a cabo esta práctica y ambas leguminosas suelen aparecer en los huertos junto a las demás horticolas o en lugares en los que se labra y no se utiliza herbicida. Algo que no es de obviar es la aparición de los guisantes foráneos junto a los autóctonos, haciendo

una vez más patente la diversificación de cultivos en los manejos tradicionales.

Esta leguminosa suele ir tras las hortalizas de verano (tomate, pimiento, sandía, melón, etc.), así como en el barbecho del cereal, ya que es usada como enriquecedora de la tierra. Como en todos los cultivos la repetición de lugar en la huerta trae consigo el ya mentado bastardeo de la planta. Para evitarlo conviene, al menos cada dos años, rotar el cultivo hacia otras partes de la huerta o predio, y a más largo plazo intercambiar semillas con otros agricultores. Esta última práctica, aunque bien conocida por los agricultores, es cada vez más dificultosa debido a la escasez de agricultores con variedades locales en la zona, ya que cada vez más los cultivadores, aunque convencidos de los aspectos positivos de mantener la variedad, se ven abocados a comprar las alóctonas al no ser posible encontrar material genético local.

Ecología

A partir de ahora no se hará más distinción entre variedades, por ser similares tanto en su siembra como en su recogida y almacenaje. Ambas variedades son sembradas directamente en tierra desde mediados de noviembre hasta febrero, siendo lo normal sembrarlos en el huerto en líneas y sin caballones, a ras de suelo. Parece ser que el guisante no tiene un sistema radicular demasiado profundo aunque la raíz pivotante, si las condiciones de la tierra son buenas, puede llegar a profundizar bastante. Para que se desarrolle necesita tierra que esté suelta y aireada, ya que de lo contrario dará lugar a plantas endebles y con muy poca producción.

En este caso la tierra se ha de preparar de modo que quede bien suelta, evitando en lo posible los grandes terrones que resultan del paso simple de la grada. Tal y como nos explican, lo óptimo es pasar la grada tras quitar todos los cultivos de verano. Cuando ya se ha de preparar la tierra para sembrar el guisante, cosa que puede ser en las primeras semanas de noviembre, siempre dependiendo de que llueva, lo mejor es el cultivador, que ahonda bastante, unos 50 cm. Para ello es necesario pasarlo dos veces, el segundo pase, en lugar de hacerlo sobre los surcos realizados en la primera, se hacen perpendiculares a estos. De este modo los agricultores explican que se ahonda menos y que le viene mejor a las raíces del guisante que son bastante

superficiales.

El año en el que se llevó a cabo el estudio el agricultor de Villamanrique nos explica que no le dio la primera grada a la tierra y que entonces, en vez de meter el cultivador lo que hizo fue pasar, justo antes de sembrar, la grada, que ahonda hasta 30 centímetros, y después de ésta la mula mecánica. La grada, aún pasándola dos veces, suele dejar grandes terrones, por lo que tras ésta el agricultor pasa la mula mecánica con la que rompe los últimos bloques de tierra. Con la mula también se suelen dar dos pasadas.

En todo esto lo mejor es que la tierra esté humedecida, que si hay un terroncillo o lo que sea, así como un puño, pues ése lo muele, y si no en una vez, como pasas para allá y para acá, le dejas la tierra toda pareja y más llana. Después cojo la escardilla y cojo una guita⁹⁵ y lo saco por derecho, para poner todas las matas de guisante derechas, después le pongo otra por aquí, y va por derecho. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Este mismo agricultor no dispone ni de grada ni de cultivador, por lo que tiene que pedírselo a un vecino para poder preparar la tierra. Para el guisante no hemos encontrado a nadie que aún hoy lo haga con bestia.

En cuanto al modo de siembra, una vez que se termina todo este trabajo ya pueden hacerse las hoyas en las que habrán de ir los guisantes. Los que hemos encontrado son de secano, van en línea, como se describe en la cita de más arriba, y a ras de suelo.

La distancia entre mata y mata suele ser de un metro como mínimo y lo mismo de línea a línea. La razón es que cuando comienzan a crecer las plantas el viento hace que los brazos provistos de zarcillos en sus puntas se enreden unos con otros, lo que hace muy dificultosa la labor de recolección, ya que las vainas salen sobre todo por dentro del forraje.

El guisante siempre está debajo de la mata, hay que volver la mata para coger el guisante, porque se van para abajo. Hay mucho arriba también, pero hay más abajo que arriba. La vuelves así y si está enredada formas el lío y siempre la siembra uno más clarita, que le pertenece... Es mejor para uno y para la mata también. Para limpiarlos y para lavarlos y para todo es mejor. Además, que a mí me gustan las cosas claras, que le dé el sol. (Manuel Escobar, Villamanrique).

⁹⁵ Este procedimiento se explicó ya en el tomate y se realiza para alinear las matas para poder trabajar en sus calles una vez que se han sembrado.

Este mismo cultivador nos comenta que para ahorrarse el tener que cavar a mano para quitar las malas hierbas le pone más marquilla, metro y medio, y así puede meter la mula mecánica. El paso de la mula tiene que hacerse con cuidado para no romper las raicillas de la mata.

De manera aproximada, la producción que puede dar en toda la temporada una mata de guisante local es de un par de kilos. Estos guisantes, frescos, se recogen de forma escalonada por los propios agricultores a mano. La recolección comienza en finales de abril y termina a mediados de mayo. Se dejan un poco más (hasta principios de junio) para que se sequen en la mata con el fin de recogerlos como semilla para el año siguiente. Para recoger medio kilo o un kilo de semillas ya secas se suelen dejar cuatro matas.

Una vez se ha expuesto el modo en que aparece en finca es necesario especificar el tipo de suelo que mejor le viene al guisante. Como ya hemos visto, la exigencia de suelos del guisante se centra en que sean tierras sueltas, pero además han de ser húmedas aunque no encharcables, por lo que no va demasiado bien en tierras muy arcillosas. Uno de los agricultores nos lo explica de la siguiente forma:

¿La tierra buena para los guisantes? Pues esta tierra que es negrucia, que es la arena gorda esta negra⁹⁶, que no es blanca como esa arena blancucha [las calizas en las que los guisantes no van demasiado bien] que hay, y ahí en el cerro ése pues se conoce también, allí en el cerro ése, como está el barro⁹⁷, pues se cría el guisante más bajito, no cría tanto la mata, se queda la mata más chiquitita, aunque también se dan.
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Aunque reconoce cuál es la mejor tierra, el agricultor nos comenta que como la parte que él tiene de esa tierra suelta y negra es pequeña prefiere poner los guisantes y las habas en otro lugar de tierra no tan buena para tener todas las matas juntas y así hacer las labores, tanto la preparación de la tierra como el cuidado postsiembra y la recolección, de una vez aunque las guisanteras no salgan tan buenas como lo harían en

⁹⁶ De este tipo de arenas ya hemos hablado en otros cultivos, son tierras que por tener alto contenido en arena son drenantes, pero a su vez a poca distancia tienen barros negros con alto contenido en humus que las hacen idóneas tanto para retener el agua como para el alimento en sí de la mata.

⁹⁷ Según nos explica el agricultor, el cerro al que se refiere está compuesto de tierras rojas de barro. Parece ser que, debido a que las raíces en el guisante son muy finas, no pueden romper el barro y por eso en esa zona se dan peores guisantes que en otros lugares en los que la tierra es más arenosa, más suelta.

la zona de tierra negra. La explicación es clara, al ser para consumo doméstico prima el menor esfuerzo frente a una producción mayor. Uno de los agricultores denomina con sorna a eso “el convenio del labrador”, refiriéndose a que el agricultor decide qué le conviene más, más producción y más trabajo o producciones moderadas pero también menor esfuerzo.

Siembra y reproducción

Por norma general el guisante se siembra a finales de noviembre o principios de diciembre. Como en todos los cultivos es bueno que haya llovido un poco antes de sembrar para que la tierra una vez removida y preparada esté dispuesta a ofrecerle el jugo que haga germinar las semillas. Podemos por tanto considerarlo un cultivo de invierno:

Las heladas no le hacen mucho daño, no es lo mismo que otra planta que la hiela, ésta no la hiela, por la mañana sí, cuando está grandecete se caen para abajo, pero ya con el sol se vuelven a poner buenas. Vamos que las heladas no las llegan a quemar, le pasa lo mismo que a las lechugas. (Manuel Escobar, Villamanrique).

También hemos podido hablar con otro agricultor que siembra la misma variedad de guisantes en febrero. El modo de siembra, ya sea en noviembre o en febrero, es similar. Se cogen los guisantes del año anterior o como mucho de dos años antes y se echan en agua tal y como nos explican:

Antes de sembrarlos los guisantes se echan en agua. Cuando estén esponjitos [a las 12 ó 24 horas] se sacan del agua y ya se pueden sembrar. (Antonio Pino, El Rocío)

La siembra se hace a mano, con escardilla, en hoyas o agujeros en el suelo que como vimos se hacen a un metro, o incluso más, una de otra. Todos tienen claro que cuanto mayor sea la distancia a la que se siembren más frondosas y hermosas son las plantas y los frutos. En las hoyas a la tierra se le añade estiércol terrizo que ya hemos visto en todos los cultivos de hortícola anteriores. En cada hoyo se echan de cuatro a ocho semillas. Una vez más y como dice un agricultor, “a gusto del consumidor”. El hecho de poner tantas responde a la necesidad de asegurar cosecha, ya que muchos

de los cotiledones se pierden por culpa de pájaros o gusanos como la rosquilla.

Los guisantes no se suelen enterrar mucho, unos cuatro centímetros o dos dedos, pero esto es más que lo que hemos hablado en las sementeras o en el tomate y la lechuga entre otros. Como se hace a mano, se entierran con la misma escardilla con la que se hace la hoya.

Lo óptimo es que cuando se siembren los granos llueva, como nos comentan en la siguiente entrevista:

- *Lo siembra uno cuando está la tierra mojada y el guisante nace, y ya cuando empieza el estambre ése ya se va criando con la mijilla de jugo que hay, y de vez en cuando le cae un chaparroncito de agua, pues mejor.*

- *¿Entonces tú no los vas a sembrar hasta que no llueva?*

- *Yo qué sé, ¿si no llueve para qué los voy a sembrar? En la tierra seca no va nacer, aunque yo echo todo el simiente, de guisante y las habas, las echo una noche antes en agua, que ya esté... Porque fíjate tú el adelanto de echar una haba seca ahí y con la tierra que tenga poca humedad, pues mientras que se hincha y no se hinca, tarda tres o cuatro días, y si la tienes en un cubo de agua ahí, la llenas esta tarde, hasta mañana por la mañana que vayas a sembrar, pues está la haba hinchada, gorda, que ya está llena, pues la echas en la tierra, con la mijilla de jugo que tiene, en vez de nacer en seis días, pues nacen en cuatro, porque ya tiene el adelanto de hincharse en la tierra. (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Guisante chico. Ejemplo de siembra junto a frutales (higueras).

Tal y como hemos visto en el anterior fragmento, las semillas de guisante una vez sembradas, en las condiciones de humedad óptimas, tardan en nacer de cuatro a seis días en los que los cotiledones hacen su aparición (son dicotiledóneas como el tomate, la lechuga, o la acelga, por ejemplo). A los cuatro meses, cuando la mata

alcanza ya la altura de la rodilla, podemos ver la planta en todo su esplendor y van apareciendo las primeras flores que darán lugar en un mes más a las preciadas vainas.

La flor, cuando ya van llegando las heladas, ya para febrero que ya van acabando las heladas, de cuando en cuando cae una, no es lo mismo que en enero que hay heladas todo el tiempo. En ese tiempo tardan menos las heladas, y empieza a echar las flores. (Manuel Escobar, Villamanrique)

La siembra se hace espesa con lo que, al germinar, los cotiledones que no se pierden han de ser deshermanados, como veremos más tarde.

En cuanto a la formación de la mata, nos la cuenta así un agricultor:

Cuando la mata tiene como una cuarta o así ya se fija uno, ya va echando las metías [brote nuevo] por la vera de las hojas, porque no son todas las hojas, sino de dos o tres hojas ya hay una metidita de éstas, y cuando la mata se pone a esta altura [por la rodilla] a lo mejor tiene cinco o seis ramas de la mata. De la misma mata a lo mejor salen cinco o seis ramas, por eso no se pueden echar muchos guisantes tampoco. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Las vainas salen de la flor, al principio, como un pequeño⁹⁸ abultamiento que tras secarse los pétalos comienza a desarrollarse dejando ver un apéndice plano de color verde. Es ahora el momento en que los guisantes comienzan a desarrollarse dentro de la misma y comienzan a hacerse un hueco y a empujar las valvas. Poco a poco las vainas empiezan a aparecer preñadas y es donde se pueden ver los guisantes que habrán de traer.

Si los sembramos en noviembre podremos recogerlos para verde desde mediados de abril hasta mediados de mayo, incluso si el año es fresco hasta en junio. Los que queden en la mata ya serán para recogerlos duros o maduros, para sembrarlos para el año que viene, cosa que puede hacerse ya a principios de junio, julio e incluso en agosto, que es cuando la mata se seca del todo.

Si es en febrero cuando los sembramos entonces podemos comenzar a recogerlos a finales de mayo o principios de junio para verde y poco después, en julio y agosto, para seco. Como vemos, al ser una planta que da la producción escalonada no hay casi diferencias en sembrarlo en noviembre o en febrero, sólo que los primeros se dan más tempranos.

⁹⁸ Según los cuidadores, en la mayoría de las flores es casi inapreciable el principio de la vaina.

El guisante es una planta dura, ya que aguanta las heladas y los largos y calurosos días de verano, siempre que haya humedad suficiente.

Riego

Los guisantes que aún se conservan en las huertas del Entorno de Doñana son de secano. Nos explican en El Rocío que algún año los han puesto en plástico y entonces sí era necesario regarlos. Si se siembran en plástico⁹⁹, que va sobre la arena, entonces necesita riego porque el agua de la lluvia no entra en la tierra. En caso de no utilizar plásticos no hace falta regarlos.

También nos comentan que las matas salen más grandes cuando se riegan, pero que como se las deje sin regar se mueren porque las raíces se quedan mucho en la superficie y no buscan agua por abajo. El sabor no parece verse afectado por ser de secano o regadío.

Para que la tierra permanezca suelta y con jugo, al ser de secano, se hace necesario darle alguna pasada con la escardilla alrededor de la mata y con cuidado de que no se toquen las raíces. Cuando la mata es grande se suele dejar de hacer esta labor por miedo a dañar las raíces.

Cuidados tras la siembra

En el guisante, al igual que en las otras hortalizas, se necesitan cuidados tras la siembra como el deshermanamiento y la limpia de malas hierbas. Casi no se castra y en ocasiones contadas se poda.

Al hacer plantaciones con muchas semillas en un mismo hoyo, si todas salen hacia delante, que pueden ser hasta ocho semillas por hueco, se hace necesario quitar las más débiles para dar beneficio a las fuertes. Lo normal es dejar hasta cinco. Lo que ocurre es que, según nos explican, hay mucha rosquilla que suele comerse los cotiledones de guisante, con lo que al final el coleóptero es el que hace la labor de

⁹⁹ El plástico se usa para que no salgan malas hierbas alrededor de la mata, de ese modo el agricultor se ahorra el trabajo de tener que estar escardando cada poco tiempo. Eso, sí, se hace necesario el riego como hemos visto.

deshermanamiento al comer muchas de las matitas, por lo que es raro que queden los ocho en alguna hoyo. Aunque todas las matitas estén fuertes es aconsejable deshermanar ya que, si no, las matas tienden a dar mucho follaje y pocas flores. Una razón que aducen es que a la mata le da poco el sol debido a que tiene muchas hojas que lo tapan y esto hace que no aparezcan más flores.



Matas de guisante chico. Villamanrique.

Cuando, aún deshermanando, sigue siendo la planta muy frondosa los agricultores quitan las matas que quedan más dentro de la cúpula verde para que así sea posible que las demás queden más aireadas y les pueda dar el sol.

La limpia de malas hierbas se hace del siguiente modo:

Cuando la mata está ya grande, cojo la escardilla y quito la yerba que esté entre medio de las matas, le doy con la escardilla, pero lo que está pegado a la mata. Vuelco la mata y lo quito con la mano, para que se quede la mata limpia, o si no, la yerba es capaz de no dejar salir la mata para arriba. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En la anterior cita se nos explica cómo se quitan las malas hierbas tanto del líneo como del propio pie de la mata, con escardilla. En cambio, cuando las hierbas salen entre líneas, en las calles, se suele hacer con la mula mecánica, de ahí la práctica de poner las marcas con la distancia suficiente para que pueda entrar la mula sin dañar

las raíces.

Este tipo de labores se suele dar cuando la mata es aún pequeña. Cuando ya llega a la rodilla se suele dejar de dar con la máquina y se da sólo con la escardilla, que daña menos las raicillas.

En cuanto a la castra, no es habitual, pero si van percibiendo que alguna vaina viene pequeña o no cumple con los requisitos estéticos que ellos les imponen, la eliminan para que no quite alimento a las otras que vienen hermosas, por ejemplo, no se quieren las vainas que vienen rizadas o que no son rectas. También se suele hacer cuando se ve una mata muy cargada, para que dé menos pero de mayor tamaño, pero esto último se hace en pocas ocasiones.

La poda ocurre cuando en una misma mata se observa que está dando muchas hojas y éstas tapan las flores, y no es una práctica muy extendida debido a lo trabajosa que es. También se hace, aunque los agricultores no lo consideran poda, el quitar las ramas que dan hacia dentro de la mata para dar fuerza y salud a lo que queda.

Plagas y enfermedades

Aunque los guisantes parecen ser resistentes a bastantes plagas y enfermedades hay algunas que aún son un problema para los agricultores. Entre las plagas que reconocen en el Entorno de Doñana podemos encontrar las que se citan a continuación. No se abundará demasiado en la explicación de lo que cada plaga hace al guisante ya que a lo largo de los capítulos anteriores ya han quedado explicados tanto los daños como los métodos usados para combatirlos.

La araña roja, por ejemplo, ataca cuando la mata ya está casi seca, pero prolifera fácilmente atacando a las demás hortalizas, lo que parece que molesta al agricultor más que el propio ataque a la guisantera.

La mangla es otro de los problemas con los que nos podemos encontrar, pero tampoco parece ser demasiado importante. Para curarla se les pone concentrado de cobre.

La rosquilla, se come los cotiledones recién nacidos. Contra ella el remedio es

encontrarla y eliminarla a mano.

La paulilla se alimenta de los jugos de hojas y frutos y parece dejar duros los guisantes, al igual que ocurre en el tomate. Las curaciones que hacen es sólo y exclusivamente cuando ven que pueden convertirse en plaga, pero si no, no suelen usar producto alguno.

Nadie nos ha hablado de ningún problema vírico, bacteriano o ataque de hongos en el guisante local.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección se hace de forma escalonada ya que la mata de guisante tiene a la vez flores y frutos. Las primeras vainas pueden ser recogidas desde finales de abril o principios de mayo hasta junio incluso, siempre que vayan a ser consumidas en fresco.

La señal que hemos de esperar para saber cuándo hay que comenzar a recoger aparece cuando en la vaina se distingue perfectamente cada grano. En este momento el guisante es aún blando y su estado es el óptimo para consumirlo. Si se deja en la mata hasta que rompa la vaina el guisante está más maduro y por tanto más duro y grande y, aunque también se consume, son preferidos los anteriores.

- ¿Entonces cómo se nota si la vaina ya está buena para cogerla?
- *Cuando la vaina está redonda, redonda, pues ya está como el dedo así dura, ya está dura, ya está el simiente cuajado.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

El procedimiento lo vemos enseguida:

- Y para cogerlas ¿las cortas o les tiras con la mano?
- *No, como va enganchada así, en un hilito muy endeblito, el hilito del cabo es así muy delgadito, y le haces a la mata así, al guisante así y lo doblas un poquito y se parte por el nacimiento del tallo, y sale la vaina entera. Pero eso es muy fácil. Ahora, lo que molesta mucho, es esto [se señala la espalda sonriendo].* (Manuel Escobar, Villamanrique).

En unos ocho días las matas pueden ser recolectadas de nuevo. Al ir quitando vainas se le da beneficio a las que vienen detrás, por lo que cuantas más se recojan, más posibilidades hay de que produzcan.

- *En siete u ocho días se pone la vaina que estaba aplastada con el guisante gordo, ¿no ves que le quitas la fuerza del otro atrás?, pues*

engorda más el de adelante. Le vas quitando los primeros, los más pegados al troncón, se van quitando y el que tiene así que está aplastado como el dedo..., porque si le quitas al tallo éste que tiene delante dos o tres vainas de ésas que no están cuajadas, si le quitas estos dos o tres, a los diez o doce días o menos ya está esa cuajada también, ya ha engordado el simiente y hay que buscar la vida así, la vida de la mata y la vida de uno... Hay que ir quitándole lo malo a la mata de atrás, el tiradero de atrás porque, si no se lo quitas, algunas veces se te queda a lo mejor alguna vaina atrás, que no las has visto con las primeras, y en el segundo repaso que le vayas dando esa vaina está amarilla, y el guisante está más duro que un garbanzo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

A cada hilera se le dan cuatro o cinco repasos, según sean las matas, en los que se recogen guisantes para abarcar casi todo el año. El agricultor recoge las vainas en un cubo que se lleva a casa y allí su familia, sobre todo las mujeres, se encargan de desgranar las vainas. Lo que se usa es el grano, no el capirote. Según nos cuentan, consideran que el avío para casa se cubre con un cubo de guisantes, no se suelen coger en el día más que los que se consumen. Cuando ya no hay más remedio que recoger más se congelan.

Éste es el modo en que se recolectan los guisantes verdes, para el consumo, pero también tenemos que hablar de cómo se recogen los guisantes para semillas, los que van a servir para sembrarlos el año siguiente. En efecto, el momento para recoger los guisantes para guardar es cuando la mata ya esté seca y las vainas se tornan del verde vivo al amarillento o marrón e incluso negro. Esto suele ocurrir en julio o agosto. Tal y como nos explican es mejor recogerlos antes de que las vainas se abran ya que, si no, se pierden muchos granos al caer al suelo. En este momento el guisante está cuajado, no antes, y además es necesario que el guisante se seque en la mata, si no, no es fértil.

Lo normal es elegir unas cuantas matas que dejar para semilla. Como ya vimos, se suelen dejar unas cuatro para recoger aproximadamente un kilo o kilo y medio. Como bien nos explica uno de los agricultores, de estas matas, si en las primeras recogidas se ve que están dando vainas buenas, se recogen estas vainas, pero sólo las más buenas y en contadas ocasiones, ya que lo que se busca es tener semillas para el año siguiente.

No se recogen las vainas una a una, si no que se arranca la mata entera y se aparta para que no le de mucho el sol, ya que la falta de jugo en la vaina hace que se

abra y se pierda el guisante.

Para que las vainas suelten el grano se les dan golpes en el suelo. No se pueden pisar porque el guisante se rompe. También nos han contado que se puede hacer con un palo, se les da palos a la mata y los guisantes caen sin problemas.

Le doy con el palillo, como eso se desgrana en un momento, pues ha habido algunas veces que había dos o tres almorzás [estimación de una cantidad algo imprecisa] en el suelo ya desgranados y ése para no partirlo [para no partir el grano que ya había caído] lo quitaba antes, le daba dos o tres palitos y miraba la mata, «ea, pues ya se han abierto todas», y antes de echar otra poca encima pues cogía la criba y lo venteaba y dejaba el guisante pelado y después echaba otra así, porque me lío así a pisotones y el guisantes es más tierno que el garbanzo y se parte, y así le sacaba yo el simiente ahí. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Una vez que los guisantes están limpios se guardan en tinajas, en bolsas, en tarros de cristal o, como se solía antes hacer, en calabazas de gañote que se cultivaban con éste fin, servir de recipiente para las semillas. Esta calabaza se dejaba secar y se le hacía una abertura en el cuello por el que sacar las pepitas propias y poder meter las ajenas. Como ya vimos en el capítulo de la calabaza, se tapaban con un tapón de corcho y, según comentan, es el continente en el que mejor se conserva la simiente

El uso que se hace en la zona las dos variedades de guisante es como alimento humano, pero no queremos ni podemos obviar otro uso importantísimo que tienen todas las leguminosas aparte del alimentario, y el guisante en particular, y es el enriquecimiento de la tierra gracias a su capacidad fijadora de nitrógeno.

Muchos agricultores lo siembran porque conocen esta propiedad y saben que su existencia en las huertas reportará muchos beneficios con poco coste.

En cuanto al uso en la dieta, el guisante tiene la capacidad de poder ser congelado sin que pierda propiedades en su textura y sabor, por eso es normal en las casas en que se cultivan estas perlas verdes poderlos consumir todo el año. En las familias es frecuente ir a casa de los que tienen huerta en busca de los guisantes cuando es su tiempo, y también cuando ya están congelados. Nos cuentan que los limpian y ponen en bolsitas para ir usándolos todo el año.

Las formas de cocinarlos varían de casa en casa, pero se suelen usar en comidas de olla como potajes, en salteados con jamón y ajo, como aderezo con el pescado y un

sin fin más de platos a los que se les pueden añadir. No podemos decir que exista una comida típica o común en la zona para la que se usen, como puede ocurrir con las habas, pero son bastante apreciados y usados todo el año.

EL HABA

Introducción

El haba (*Vicia faba*) parece tener diferente procedencia según el tamaño del grano. De África provienen las de grano grueso y de Europa las de grano pequeño. Es una variedad conocida desde muy antiguo por las civilizaciones mediterráneas según se ha podido encontrar en palafitos del Neolítico (2300 a. C.), mientras que a los países septentrionales llegó más tarde, en las edades de Bronce Y hierro (GIAMBANCO DE ENA, 2010).

Para los egipcios era una legumbre impura debido a la creencia de que dentro de ella se escondían las almas de los difuntos. Sólo mirar el haba suponía una desgracia en el otro mundo. En Grecia se consumía pero también parecían adornarla con la superstición ya que desde la escuela de Pitágoras se cuenta que las flores de esta leguminosa llevaban la marca del infierno. Cuenta la historia que el matemático griego tenía tal horror a las habas que, siendo perseguido por sus enemigos, fue hecho preso al no osar atravesar un campo de esta hortícola por miedo a aplastar las almas de los difuntos que en ellas se hubieran refugiado (GIAMBANCO DE ENA, 2010).

También los romanos tenían la misma superstición hacia la hortícola, hasta el extremo de que los días dedicados a Júpiter no se permitía ni comer ni mencionar las habas, que eran consideradas como alimento de mal augurio por ser tenidas por comida funeraria. Hoy en día en Italia aún se consumen dulces con forma de haba en la celebración del día de los difuntos.

En la Edad Media el uso general del haba era como alimento para animales y

sólo las clases muy pobres las consumían (GIAMBANCO DE ENA, 2010).

En la actualidad en España, y es una tradición que se remonta a 500 años, aparece un haba seca dentro del roscón de Reyes que se come el día de la Epifanía del Señor. Tradición que no se conoce bien de dónde proviene, algunos la atribuyen a Luís XV, otros a una antigua tradición romana, el caso es que el significado que tiene en la actualidad es por un lado la suerte en el año que entra, pero por otro hay que pagar tributo y al que le toca el haba ha de pagar el roscón.

En cuanto al consumo de esta hortícola lo común es comerlas en verde, aprovechando sus semillas y, aunque no es muy extendido, en la zona del Entorno de Doñana, cuando las habas son frescas también se consumen con vaina. El haba, al igual que vimos con el guisante, puede ser congelada sin que pierda propiedades, algo que la hace muy comercializable y consumible todo el año. También es común encontrarla como fruto seco, fritas con sal, aperitivo que se vende en bares y kioskos de toda España.

En el Entorno de Doñana existían muchas variedades de esta hortícola pero en la actualidad sólo hemos podido encontrar una, el **haba morada**. De entre las que se recuerdan tenemos la moravia o cochinerá y la blanquilla o mazagana, que parecen ser las más antiguas. Ya en los años 60 aparecen las siete en vaina, la portuguesa, aguadulce, dulce miel, que son variedades que aún llevando mucho tiempo en las huertas del entorno no son reconocidas por los agricultores como variedades locales. En la actualidad de las que más se cultivan son las siete en vaina, las aguadulce y las portuguesas, que según hemos podido comprobar conviven junto con las moradas locales. Existe una variedad de haba morada comercial que se diferencia de las locales en que los limbos foliares de las primeras son rizados, mientras que la variedad local los tiene lisos. Además su textura, suavidad al paladar y dulzor son mucho más pronunciados en la variedad local que en la comercial según nos cuentan sus consumidores.

Sólo hemos encontrado un agricultor que aún las mantiene, aunque todos recuerdan cuán ricas eran. En el caso del haba es posible ver las locales junto a las comerciales, así como agricultores que nos comentan que no han podido encontrar quien les dé habas antiguas, o simplemente que debido a lo trabajoso de tener que separar el grano de la vaina prefieren comprarlas en la semillería cada año.

Caracterización

En este informe no aparece la caracterización morfológica de la variedad de haba morada porque no pudo llevarse a cabo su examen, pero sí aparece su caracterización desde la descripción que de ella hacen los mantenedores y consumidores.

Entre las características más destacables que hacen a las habas moradas superiores a los ojos de los consumidores y cuidadores se encuentran la suavidad de la piel, frente a variedades comerciales que tienen una piel más dura, la precocidad para la recolección, son muy tempranas (para San José o incluso una semana antes se pueden recolectar) y el ser muy productiva, lo que hace posible que, aunque su consumo sea eminentemente humano, los excedentes puedan ser aprovechados como alimento animal. De hecho nos contaban algunos agricultores cómo habían conocido fincas que se dedicaban sólo a la siembra de esta haba para forraje de animales. Pero una última característica, y quizás la más destacable, es que son muy resistentes a las heladas, tanto la semilla como la propia mata.

Para reconocer la variedad en finca los agricultores aluden al color violáceo de la flor, que la hace visiblemente diferente al de otras variedades. Al igual ocurre con el fruto que, siendo aún fresco, ya va dando atisbos de algunos toques entre morado y azul en los bordes, tornándose morado casi negro cuando el grano se seca.



Haba morada. Semillas.
Almonte.

En cuanto a la mata del haba, tiene un sistema radicular muy desarrollado, al contrario de lo que veíamos en el guisante, por eso puede ser sembrada en tierras de

barro y no es tan exigente con la aireación del suelo.

Los tallos son cuadrangulares, huecos y de color verde más claro que sus hojas y los tallos secundarios. Algunos de ellos presentan a todo lo largo manchas rojizas, que es lo que se denomina coloración antocianítica. Son características de estos tallos las formas angulosas como vimos en el guisante (MAROTO, 1983).

La mata puede alcanzar fácilmente el metro, tanto de alto como de ancho. Posee un tipo de crecimiento indeterminado que refiere a que los tallos siempre terminan en hojas y no en flores, algo que no comparten todas las variedades de haba.



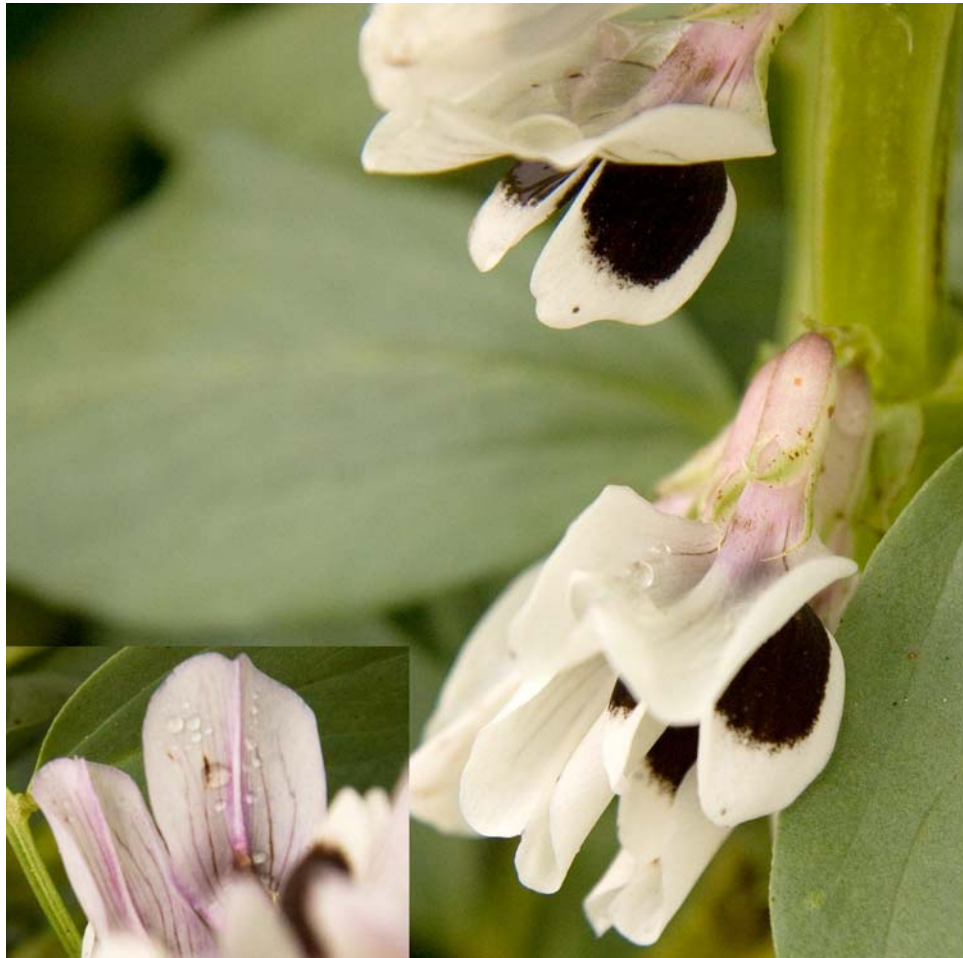
Haba morada. Porte de la planta y detalle del tronco y abarquillado de las hojas. Almonte.

Las hojas, abarquilladas hacia arriba, son elípticas y alternas de tonos verde oscuro, en cambio por el envés presentan un verde más blanquecino. No están provistas de zarcillos o tijeretas.

De las axilas de las hojas salen racimos de cuatro a ocho flores. Las flores tienen la forma característica de las leguminosas. Se diferencian partes como la quilla (las hojas más pequeñas que quedan abrazadas por las grandes) y el estandarte (que son las hojas grandes) (MAROTO, 1983). El color predominante es el blanco, aunque su cuidador explica que comparada con las flores de otras variedades de haba se le reconoce un tono más violeta.

- Entonces, ¿ya en la planta se ve cuál va a ser cada variedad?
- *En la hoja no se nota nada, pero en la flor ya se nota un colorcito ya más moradito, la flor, lo que es la flor.* (José Espina, Almonte).

Tienen además unas manchas oscuras que van desde la base de la flor hasta casi el limbo de la misma, aunque nunca llega a tocarlo. El cáliz de las flores, donde habrán de desarrollarse los frutos, tiene un color rosa llamativo que contrasta con el blanco, negro y verde del resto de la mata.



Haba morada. Flor y detalle de las nerviaciones en los pétalos. Almonte.

De cada flor, aparecerá una vaina. Al principio se ve como una pequeña bolita verde que va apareciendo cuando desaparecen los pétalos de la flor. La vaina madura tiene hasta tres meollos en los que podremos encontrar el mismo número de habas.

- ¿Y cuántas suelen tener, cuántas habas cada capirote?
- *Eso depende, hay vainas que tienen tres, y hay que tienen dos y hay algunas que tienen una sola.* (José Espina, Almonte).

Como vimos más arriba, el haba cuando aún está verde (inmadura) no tiene más que ligeros toques de morado por los bordes, y no es hasta que se seca que torna a este color morado que le da nombre a la variedad. La vaina es verde, bastante ancha y corta, con un grado de curvatura mínimo y de forma desigual, muy abultada donde aparece el grano y fina donde no.



Haba morada. Vainas dejadas para recoger semilla. Almonte.

En cuanto a la asociación con otros cultivos, las habas suelen sembrarse en las huertas con los guisantes. En los terrenos en los que los guisantes no se dan porque la tierra es más compacta, se suelen poner habas. También acompañan a otras verduras de invierno como las lechugas, las cebollas, coliflores, etc., y con otras variedades de habas no locales como la mazagana, la siete en vaina, la portuguesa, aguadulce, etc.



Habas morada en líneas entre olivos. Almonte.

Era muy común sembrar habas en los años en los que se plantaban las viñas nuevas, entre los riparios¹⁰⁰. De este modo, además de enriquecer la tierra, como ya vimos en el guisante, pues el haba es también importante fijadora de nitrógeno en el suelo, se tiene cosecha para ese año en una finca en la que durante ese tiempo no

¹⁰⁰ Los riparios son, como se verá en el capítulo de la vid, los pies agrios antes de injertarlos en dulce.

habría nada. En la actualidad las hemos visto entre las calles de las viñas ya viejas o incluso en lo que fuera en otro momento el pie de una cepa que ya murió. También era común verlas en las calles de los olivos, pero en la actualidad y debido a la gran plaga que existe de jopos (*Orobanche crenata*) o, como ellos los conocen, *pinitos*, ya casi no se ven porque los propios agricultores explican que al poco de ponerlas se las comen estas plantas parásitas.

No se suelen poner en los lugares elegidos para la huerta de verano ya que los cultivos se pisan. En abril ya deben estar en suelo mientras que las habas aún están produciendo hasta finales o principios de este mes, sin tener en cuenta las que se dejan para grano, que duran un mes más.

En cuanto al bastardeo, también lo sufren las habas, por lo que los agricultores aconsejan sembrarlas cada dos años en lugares distintos del predio. Las características que hacen visible el bastardeo son vainas que no tienen la forma recta sino muy tortuosa, granos más pequeños de lo que suele dar la variedad y matas poco productivas y pequeñas, que nos dejan ver que la planta no está sana.

Ecología

Una vez que hemos hablado de las características que tiene el haba morada vamos a pasar a hablar de su productividad y prácticas de siembra. Así, ya hemos visto que las habas moradas pueden entenderse como una variedad temprana por lo pronto que dan los frutos, pero puede considerarse variedad tardía si lo que se tiene en cuenta es su siembra. Esto último es muy importante porque parece ser que es lo que las hace huir del ataque tan masivo de los jopos. Se suelen sembrar de noviembre hasta incluso enero¹⁰¹, en siembra directa, y se recolectan a partir de marzo, dándose su cosecha de forma escalonada, ya que a partir de que aparecen los primeros racimos de flor la mata presenta a la vez flores y vainas ya maduras.

Si se siembran en agosto o septiembre pues salen [los jopos] en la mata, ¡qué sé yo los que tienen!, y así más tardío pues echan menos, en vez de echar diez cacharros de esos [jopos], pues pueden echar cinco o seis, y eso lo que se come es la mata. Cuando sale eso que están

¹⁰¹ Según nos comentan, se pueden sembrar desde finales de agosto pero es un riesgo grande porque puede proliferar mucho el jopo.

grandecetes, que estén así [rodilleras], ya va la mata cayéndose y ya no... no se seca. Y digo, pues anda, todos los años sembraba yo... para este tiempo [septiembre], la tenía sembrada y me he dado cuenta que poniéndola más tardías dan menos. Se queda la mata más chica, pero echa menos pinos [jopos] abajo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Además de por los jopos, también las heladas hacen que se suelen sembrar más tarde, no porque maten a la planta sino porque en la zona, al plantarla en agosto o septiembre, la mata comienza a crecer y a echar flores y son éstas últimas las que sufren los avatares del invierno al nacer tan precoces. Toda esta precocidad da lugar al envejecimiento de la planta que ha de producir las primeras flores dos veces.

Una hectárea de haba morada puede llegar a producir entre 25 y 30 kg de habas, porque explican que cada vaina tiene menos grano que las de otras variedades como la siete en vaina, pero que producen más vainas que las otras, lo que al final repercute en que dan más que las modernas. Si hablamos de cada mata nos puede dar hasta 20 vainas.

La siembra del haba es similar a la del guisante, y la labranza también, porque aunque el haba no necesita que la tierra esté tan suelta como éste, al ser sembrados juntos, la labor o labores que se le hacen son iguales. Así que para no repetir nos remitimos al capítulo del guisante. De todos modos, de forma somera recordamos que se suelen dejar las calles anchas para que, hasta que salga la flor, sea posible arar con mula, ya sea el animal o la máquina. Lo que se suele dejar entre calles es un metro, aunque si se quiere labrar mecánicamente es necesario medio metro más.

La siembra se hace a mano, por el propio agricultor, y de forma igual que para el guisante, es decir, tras la pasada de la grada, cultivador o mula, se da una *cavachá*¹⁰², donde irán de tres a cinco granos de haba. Según nos explican, con las habas no existe el problema de que queden demasiado tapadas de tierra. Por eso dicen que es más sencillo sembrar habas que guisantes, porque con el guisante hay que cavar para que quede suelta la tierra pero luego no se le puede echar toda la tierra que se saca de la hoyo, mientras que en el haba lo mismo que se quita se echa después, es más rápido.

¹⁰² Término con el que denominan al hecho de dar una cavada con el azadón.

Dentro de cada hoyo se echa estiércol terrizo o abono (triple 15), justo al quitar la cavachá. Tras eso se echa un poco de tierra, sobre todo si es abono, se ponen las semillas y se tapan. Cada hoyo forma parte del líneo, a ras de suelo, sin caballones. Los líneos se hacen mediante la tomiza y los tientos que ya vimos explicados en capítulos como el del tomate.

En cuanto a los suelos, el haba no es tan sensible como el guisante, pero se suele dar mejor en un suelo de barro o arcillosos que en los sueltos. A estos suelos los llaman fríos. Nos explican que son suelos en los que tras llover, y por la acción del viento, se queda la superficie dura y no deja pasar el agua, ni deja entrar ni deja que se escape. Esto parece ser lo más importante para el haba, que se mantenga el agua en la tierra, si no, puede sufrir con períodos de sequía ya que es una planta de invierno u otoño.

Todo esto es bien conocido por los agricultores que por eso suelen sembrar cada variedad en el lugar de la huerta que más le conviene. Las veces que no lo hacen responden más a escasez de espacio que a desconocimiento.

Para finalizar vamos a tratar un tema importante, cual es el uso del haba como enriquecedora de suelos. Uno de los agricultores nos comentaba una práctica que solía hacerse antes y que desde la entrada en el mercado de los abonos químicos parece haberse perdido:

- *Antes no se conocía el abono, se sembraban habas, con lo que hoy valen, y cuando estaban las habas así [rodilleras] se traían los arados y se verteaba.*

- *¿No se cogían las habas?*

- *¡Qué se va a coger!, se dejaban para abono, y la vicia también, que viene a ser lo mismo que el haba. Hoy no se hacen esas cosas, se le echa el abono. (José Cano, Hinojos).*

Siembra y reproducción

Como se ha explicado antes, para sembrar las habas, en cada hoyo se ponen de tres a cinco semillas que tardarán en salir unos ocho días, dependiendo del tiempo que haga.

Como es en noviembre [cuando se empiezan a sembrar] les coge todo el invierno y a lo mejor se vienen muchas heladas, pues tardan más en salir afuera. Se conservan ahí debajo de tierra, ahí no se pudre ni se echa a

perder, pero... el ambiente del tiempo es el que las hace crecer más o quedarse paradas. Eso es, cuando ya se van las heladas pues rompe.
(José Espina, Almonte).

Este mismo agricultor nos explica cuáles son los vientos propicios para las verduras y frutas:

El levante sí, el levante es muy bueno para la flor, porque cuando trae el levante casi siempre es más seco y al estar más seco pues no caen las rociadas que caen cuando es poniente, que están las habas más mojadas, por las mañanas, muchas blanduras y eso no es lo mejor.

El levante le viene bien a toda clase de fruta, para la naranja, para la fruta, para el esquimo [flor del olivo]. Si le coincide a lo mejor que están haciendo los levantitos estos para el esquimo o para uva, pues le favorece mucho porque seca mucho lo que es el capullito de lo que sea, de la uva, de la aceituna o de lo que sea, al estar más seco no se pudre.
(José Espina, Almonte).

Las semillas que van en las hoyas, previamente, han sido introducidas en un recipiente con agua para que ya lleven el adelanto de estar húmedas, ya que esta variedad es de secano y sólo va a recibir el agua que haya en la tierra. Como con el guisante, se suele esperar a que llueva para sembrarlas, pero aún si ha llovido se deja por lo menos medio día en agua.

De cada semilla sale el cotiledón, que en este caso tiene dos hojas, lo que se conoce como dicotiledón. En el haba no se deshermana, es decir, de las tres a cinco semillas que siembran las dejan crecer todas. Los cotiledones dan lugar a las primeras hojas y así se va conformando el tallo o tallos principales, que a su vez se desarrollan en otros secundarios y terciarios. De ese modo van criando verde hasta que en febrero, aproximadamente y si se siembran en noviembre, ya podemos ver las flores e incluso algunas vainillas pequeñas.

En cuanto al riego, en el haba el único agricultor que aún mantiene la variedad morada tiene todo el predio en secano, de modo que el agua que recibe es la de la lluvia y la humedad que haya en la tierra a la que se le van dando *chasquitas* mediante las que de forma suave a mano se va removiendo la tierra bajo el propio pie de la mata.

Cuidados tras la siembra

Las labores tras la siembra nos recuerdan a las que tratamos en la leguminosa

anterior, el guisante. Vamos por tanto a enumerarlas pero sin describirlas en detalle. Al sembrar se echan entre tres y cinco semillas, con lo que cuando aparecen los cotiledones tenemos que casi todas las matas prosperan. En esta ocasión, a las habas no parecen atacarle tanto los gusanos, la gallina ciega, y no se suelen perder matas. Por tanto, normalmente todas llegan a buen puerto. Otros agricultores, que aunque ya no las mantienen sí las han cultivado a lo largo de su vida, nos explicaron que las habas suelen ahijar mucho, que ahijan más que el guisante. El ahijamiento en la legumbre quiere decir que salen todas las semillas que se siembran.

Aunque suelen ahijar mucho su mantenedor no suele deshermanar, sólo si ve que las matas prosperan muy bien y comienzan a criar mucho verde es cuando se le quita a lo mejor una mata. La razón que aduce es que siembra más matas de las que se va a poder comer en su familia, con lo que si dan un poco menos tampoco le importa. De hecho, había sembrado al menos cuatro hiladas de unas 20 plantas cada una porque le habían sobrado semillas y le daba pena que se perdieran.

Tampoco se suelen castrar, ya que como hemos visto no se buscan grandes producciones. Si se quiere castrar se suele hacer ya con la vaina, es decir, no se quitan flores sino ya el propio fruto. Como la recolección es de forma escalonada, el propio hecho de ir recolectando puede verse como castra, ya que al ir quitando se le da beneficio a la mata.. Tampoco se le suele hacer la poda, sólo si se ve que hay mucho verde que no deja madurar las flores porque no les llega el sol, pero es algo muy inusual.

En cuanto a los cuidados procurados a la tierra, a lo largo del cultivo se le van dando pasadas para ararla, y pueden ser de una a tres. Esto se va haciendo hasta que la mata tiene las flores, ya que a partir de este momento si se sigue labrando, al tener ya las raíces más grandes, se daña la planta. El agricultor que las cultiva lo hace con un mulo, y nos explica que por eso hay que dejar marquilla suficiente.

Plagas y enfermedades

Las plagas que parecen afectar al haba son las mismas que vimos para el guisante. En primer lugar, tenemos a la gallina ciega, que ataca las raíces cuando la

mata es grande, aunque como hemos visto parece ser menos problema que en el guisante. La rosquilla también parece un azote importante en el haba. Es una oruga que se alimenta de los tallos, hojas e incluso de los frutos. Durante el día permanece escondida en el suelo formando una rosca, de ahí el nombre. La forma frecuente de combatirla es a mano, buscándolas de día bajo los pies que se vean afectados o esperando al atardecer, que es cuando suele comenzar a despertar para subir a la planta. Las matas atacadas por esta oruga presentan las hojas comidas, así como los tallos, y si el ataque es fuerte pueden llegar a matar a la planta.

También la mangla puede ser un problema para el cultivo del haba:

Para la mangla se le echa unos productos que hay. Lo que pasa es que hay... la antiplaga. Es un proceso que tiene la naturaleza que una plaga se come a otra y nosotros cogemos y a lo mejor tratamos cualquier árbol, lo tratamos y a lo mejor matamos a una plaga que se come a la otra. Y a lo mejor hay unas plagas que son más resistentes a los productos que otras y ésta es la que prevalece, eso es, y la antiplaga es eso que estamos hablando, es la naturaleza que actúa así. Come una de la otra. (José Espina, Almonte).

La mangla se instala en los brotes tiernos de la mata, no le hace daño al resto, pero supone una merma en el crecimiento ya que no permite desarrollarse a estas partes. Nos explican que contra la mangla le echan lo que ellos llaman "rodó". En todo ello hay cierta confusión. En el mercado existe un producto cuyo nombre es *Roundup*, pero no es un insecticida sino un herbicida. Lo que se deduce es que aunque los agricultores saben perfectamente qué es lo que hay que echar lo llaman, de forma genérica, *Rodó*.

- ¿Y entonces, para la mangla y eso no le hacéis nada?
- Sí, le echamos *Rodó* o le echamos otros productos que hay, como a los productos les pasa igual que a la cerveza, me refiero a que cada uno se llama de una forma pero todo es lo mismo. (José Espina, Almonte).

Por último, en plagas también aparecen los coquitos (*Tribolium confuso* y *Tribolium castaño*) que atacan una vez se ha guardado la semilla, y los pinos o jopos que ya hemos visto. Los cocos tienen tonos marrones, forma ovalada y aspecto achatado. Pueden colocar hasta 400 huevos en el grano ya recogido, de los que nacen las larvas que se alimentan con cereales y derivados. De esos 400 huevos salen las larvas blancas, móviles y delgadas. Los adultos y las larvas comen la harina y los granos rotos

(SMITH, 1989: 303).

Contra los cocos suelen echar unos polvos que dicen los repele. También nos comentan un método que, aunque no lo han usado nunca, sí lo han oído: sumergir las habas ya secas en orín humano. Ahora bien, no conocen si sirve o no porque no lo han llevado nunca a la práctica.

Con respecto a los pinos o jopos, no parece que haya nada que los pueda eliminar, lo que hacen es huir de lugares donde saben que proliferan o sembrarlas más tardías, pues así parecen no salir tantos. Aunque no aparezcan muchos, siguen saliendo, tal y como nos cuentan:

Si las siembro más tarde me he dado cuenta de que salen menos pinos, en vez de 20 pueden salir sólo seis o siete por mata. Eso no le hace tanto daño. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En cuanto a las enfermedades, sólo parece ser un problema el mildeo. Éste aparece debido a la humedad del suelo y pudre las raíces:

A la raíz, le ataca la humedad que es el mildeo. Le ataca y se ponen las habas blancas, así amarillo. (José Espina, Almonte).

Contra el mildeo se sulfata, y el procedimiento es similar al que se explicará en la vid.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección es totalmente similar a la del guisante, a mano y de forma escalonada desde marzo hasta abril para verde. A partir de abril ya se dejan para recoger la semilla del año siguiente o para consumirlas *enzapatás*, que es una forma de aliñarlas propia de la zona y que veremos más adelante.

Para la recolección en fresco, el síntoma de que el haba ya se puede recoger es que el grano casi quiere romper la vaina en la que se encuentra. En seco se deja hasta que la vaina se pone negra, algo que suele tardar al menos una o dos semanas desde que la mata se ve ya seca. Es imprescindible dejar que el grano cuaje en la mata. Las habas que se secan una vez cortadas no nacen.

Las habas normalmente siempre... para mayo se siegan, siempre para las cruces de mayo [el día 3] ya está el haba granada, con la simiente hecha. (José Espina, Almonte).

Las matas elegidas para perpetuar la especie son las que dan las vainas más grandes y gordas, pero no siempre es así. Tal y como nos cuenta uno de los agricultores, muchas veces ya en la siembra se elige qué parte del predio va a albergar las habas para semilla. Eso quiere decir que se eligen las matas porque estorben menos en el predio y no porque sean ejemplares arquetípicos de la variedad.

Antes, hasta hace unos cuarenta años, las habas, como se sembraban en cantidad, se trillaban y aventaban en las eras cuando se dejaban para grano, pero en la actualidad, al ser pequeñas producciones sólo para consumo familiar, se suelen recoger las matas y darle golpes con un palo o en alguna pared, para que la mata, que se arranca entera, casi con raíz, suelte las vainas.

Dependiendo de la cantidad de habas que se hayan dejado para semilla, se desgranar a mano o pisándolas. Si se pisan hay que hacerlo con cuidado porque, aunque sean más duras que los guisantes, pueden romperse.

Su mantenedor nos comenta en la siguiente cita el proceso de desgrane:

Ya para mayo se siegan con una hoz y se hace una pavea [manejo de matas secas], y cuando pasen a lo mejor diez o doce días ya está seca, se coge y se amarra y ya le damos golpes. (José Espina, Almonte).

Las semillas se guardan en las calabazas que ya mencionamos, las de gañote, o en botes de cristal que nuestro agricultor deja muchas veces enterrados en la tierra porque dice que de ese modo se conservan mejor. También no comenta que los suele guardar en la casa que tiene en el propio predio junto a los botes de otras semillas.

El uso actual de la variedad es el consumo humano, pero también se les ha dado a los animales como alimento. De hecho aún hoy son éstos los beneficiarios de las matas que se arrancan, que nos comentan son muy buenas para ellos, pero hay que dárselas con medida y no en mucha cantidad, ya que les causan problemas.

A las bestias se le echan las habas y todo, y la paja como le llamamos nosotros, que son los tallos de las habas, rozados... como si fuera la paja... ¡Uh! Eso alimenta mucho, y no se le puede echar mucho porque le da dolor, le da dolor a las bestias por la fortaleza que tienen las habas. (José Espina, Almonte).

También han sido usadas como nutriente integrándolas en la tierra cuando se

ponían rodilleras.

En cuanto a su uso en la cocina, se hace tanto en fresco como en seco. Cuando se recogen verdes se cocinan con capirote, como ellos llaman a la vaina, y se suelen hacer en revueltos, con jamón, esparragadas, etc. Forman parte de guisos con y sin vaina. Pero es la manera más característico de la zona el tomarlas *enzapatás*. Este modo de consumirlas aprovecha el haba ya seca, que se cuece en un agua con sal, hierbabuena, limón y ajo. Se sirven frías para comer con palillo. En esta ocasión no se le deja la vaina, ya que obviamente ésta se secó junto con la mata.

También las suelen hacer sancochadas, o habas cochas, es decir, cocidas sólo con sal, y se comen igual que las anteriores, frías, como los altramuces. En ambas formas la piel del haba es bastante basta, aunque lo normal es no desecharla y comerla entera.

Para finalizar tenemos que decir que las habas están muy extendidas en la zona, aunque no sean las locales, y casi todo el mundo las cultiva, adquiriendo un papel importante en la dieta y en el imaginario local.

EL GARBANZO

Introducción

El garbanzo (*Cicer arietinum*) es probablemente originario de la zona suroeste de Turquía, limitante con Siria. Existen tres especies silvestres muy relacionadas con él encontradas también en la misma zona. Debido a que los primeros botánicos no diferenciaron estos parientes cercanos existen distintas teorías acerca de la procedencia de la leguminosa. El botánico De Candolle, en 1883, delimitó el área de aparición del garbanzo entre el norte de Persia y el sur del Cáucaso. El genetista Vavilov definió dos centros primarios de origen, el suroeste de Asia y la cuenca mediterránea, y uno secundario, Etiopía. Observó que al igual que suele ocurrir con otros cultivares de grano, los de semilla grande abundan más en las zonas de la cuenca mediterránea, mientras que los de semilla pequeña predominan más hacia el este (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

La presencia constatada más antigua del garbanzo data del año 5450 a. C. y se sitúa en la localidad turca de Hacilar, también habiendo constancia de su existencia en Egipto (1400 a. C.), en Jericó (3200 a. C.), o en la India, donde su primera aparición es en 2000 a. C. Aunque es una planta muy común en la Península Ibérica se desconoce la época de su introducción (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

Durante el proceso de dispersión que sufre el garbanzo se produce la diferenciación de los dos grandes tipos. En la parte occidental se desarrollaron cultivares de tamaño grande, de color claro, rugosos y con forma de cabeza de carnero. En las zonas del sur de Etiopía y del este, se desarrollaron cultivares de

semillas pequeñas y oscuras, menos evolucionados que los anteriores (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16). Ya en el siglo XVI los españoles y portugueses introdujeron la leguminosa en el Viejo Mundo, en América Central y Sudamérica donde encontró las condiciones ambientales idóneas para desarrollarse, sobre todo en México, donde llega a constituir un producto de gran importancia (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16). El garbanzo en Europa Central y Occidental ha sido extensivo hasta el inicio del siglo XX. En la actualidad es su cultivo, fuera del área mediterránea y de Bulgaria, una reliquia (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

El consumo del garbanzo tanto en Egipto como en la antigua Grecia y Roma estaba asociado con las clases más pobres, al igual que veíamos con el haba, y es extensible a la mayoría de leguminosas. Los sacerdotes y estudiantes eran advertidos del peligro que entrañaba el comerlos, ya que se creía que podía inhibir la claridad del pensamiento y disminuir la riqueza espiritual. Así se sabe que Ateneo, Pitágoras y otros maestros, prohibían a sus alumnos comer legumbres e incluso pasear cerca de campos sembrados con ellas (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

También se tiene como afrodisíaco, por lo parecido de la semilla a los testículos. Plinio describe la utilización festiva del garbanzo en ceremonias en honor a los dioses, mientras que en las fiestas florales sus semillas eran lanzadas a la multitud con gran regocijo (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

Carlomagno, en su *Capitulare de Villis* (en el año 812) hace mención al garbanzo y lo incluye entre aquellas plantas que desearía tener en sus jardines. De igual manera aparece en la mayoría de los herbarios medievales, donde sus auténticas propiedades se mezclan con otras, fruto de creencias populares. S. Hildegard lo califica como alimento ligero, beneficioso para la salud, destacando su utilización en la lucha contra la fiebre.

En 1972 Van der Maesen recopila la información existente acerca de las propiedades dietéticas y medicinales del garbanzo, en la que se pone de manifiesto cómo la sabiduría popular le atribuía efectos beneficiosos sobre el pensamiento (DE MIGUEL GORDILLO, 1991:12-16).

En la zona del Entorno de Doñana el garbanzo se ha convertido en la actualidad en un cultivo de autoconsumo, siendo pocos los predios en que hemos podido encontrarlos. Entre las razones de su pérdida, los agricultores aducen como más

importante la dificultad que entraña su recolección y el poco beneficio que se tiene en su venta. Las variedades que se recuerdan son los negros, los mulatos y la garbanza blanca.

- ¿Qué garbanzos plantaban aquí?
- *El negro, así liso, para el ganado y el blanco [garbanza blanca] para nosotros.* (José Cano, Hinojos).

El mulato es más coloradito. Sin embargo el otro que es un poquito más gordo, ya es más rubio, y la garbanza es casi blanca. (Manuel Escobar, Villamanrique).

De entre las que se conservan sólo ha quedado el **garbanzo mulato** en una huerta de Villamanrique. Por ello podemos decir que en este momento se encuentra en peligro de extinción ya que sólo un agricultor lo mantiene cada año, con el peligro que ello conlleva, tanto de erosión genética por la imposibilidad de la existencia de intercambios que renueven la población, como por pérdida accidental de toda la cosecha por causas no controlables, provocando la desaparición definitiva de esta variedad.



Garbanzo mulato. Semillas. Villamanrique.

Los motivos de mantener la variedad responden a su sabor y textura, ya que nos explica que son muy blandos y sabrosos y que su familia por eso los prefiere frente a los que se compran. Aunque también nos comenta que el que unos garbanzos sean más tiernos que otros responde más a la tierra en que se siembran que a la propia variedad. A pesar de ello sigue describiéndolos como más blandos que los comerciales.

Caracterización

Los garbanzos mulatos, según nos explican, son de tamaño ligeramente menor que los de variedad lechosos que estamos acostumbrados a encontrar en los supermercados. La semilla es angular, es decir, tiene el pico muy pronunciado. La textura de la piel es rugosa y áspera y el color que describen los agricultores como mulato, o “más rojizo” que los blancos, corresponde a tonos crema o beige. Las semillas están recorridas por venillas blancas que parecen tener textura harinosa.

En cuanto a la mata, ésta es de porte semiextendido, lo que le hace que no llegue a ser rastrera, pero según nos explican son matas menos erguidas que algunas variedades modernas, lo que hace que su recogida sea más dificultosa para las variedades autóctonas. Llegan a medir entre los 45 y los 50 cm. De ancho pueden alcanzar desde los 62 hasta los 67 cm.



Garbanzo mulato. Hileras.
Villamanrique.

Las ramas principales aunque no totalmente rectas no son tan angulosas como las que veíamos en las habas o en los guisantes. Están recorridas por numerosas ramas secundarias que aparecen de forma alterna. El color de todas ellas, tanto de las principales como de las secundarias, es de un verde blanquecino que contrasta con el verde oscuro de las hojas. Éstas no presentan coloración antociánitica, algo que sí ocurre en otras variedades de garbanzo comerciales. Las hojas son dentadas y multipinnadas, es decir, se considera como hoja única el conjunto de pequeñas hojitas. Éstas se sitúan alternas a lo largo del raquis y poseen pilosidad en su envés, lo que les confiere un color más blanquecino en dicha parte. La rama queda coronada con una hoja que cierra el tallo.



Garbanzo mulato. Vainas y semilla. Villamanrique.

A mitad del mes de mayo las plantas de garbanzo se encuentran en plena floración. Las flores son blancas, pequeñas y sin ningún tipo de dibujo. Aunque su mantenedor las describe como amarillas o blancas tirando a amarillas. Además es curioso cómo nos cuenta que las plantas de garbanzos, cuando van bastardeando, cuando se van perdiendo las características puras de la variedad, tornan sus flores a tonos rojizos. Por ello la selección y mejora de esta variedad conlleva la eliminación de este tipo de plantas, que producirán un garbanzo más oscuro o casi negro. Además de ser más pequeño, su genética hará que la mata que de él provenga sea de este tipo de garbanzo que consideran defectuoso.

- ¿Porque la flor, el color, varía según el tipo de garbanzo, o no? Por ejemplo, ¿en los mulatos es amarilla, la de los chiquititos estos?
- *También. No es muy amarilla del todo, más bien blanquita, pero va tirando para amarilla. Así la mata que sale con una flor colorada... a lo mejor en la misma mata hay una flor colorada y ese garbanzo, ¿tú sabes lo que son?*
- ¿Qué sale el garbanzo diferente o qué?

- *Que no vale, ése garbanzo ya no engorda más, así se queda, ése es el que tiene la flor medio colorada.*
- *¿Y tú qué haces, se la quitas?*
- *Arranco la mata.*
- *Porque al verle una flor roja ya una mata va a echar este tipo...*
- *Cuando tú tengas una mata de garbanzos que tenga su flor blanca o amarilla, como sea la flor, y tenga una mata de esa con la flor roja, ese garbanzo es de estos malos. ¿No has visto alguna vez cuando has comido garbanzos que hay un garbanzo en el plato, uno negro? Esos son los que yo te digo (...) Y se lo arrancas uno porque a lo mejor hay 20 matas de esas con la flor colorada. En un mata de esas sale algún garbanzo de esos y te echa a perder el montón, por eso las mujeres los cogen y tiran todos los malos estos. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Las flores al quedar fecundadas dan lugar a las vainas que en agronomía se llaman vasillos, en las que crecerán los garbanzos. En la mayoría de los vasillos hay un solo garbanzo, aunque en algunos puede haber dos. Estas vainas, que pueden medir de 22 hasta 24 cm, son de color verde kiwi, más claro que las hojas pero menos que el tallo, y están cubiertas de abundante pilosidad, similar a la del envés de las hojas. La mayor parte de las vainas no son dehiscentes, con lo que no se suelen abrir para que la semilla se desprenda. Cada mata tiene de 70 a 80 vainas, lo que supone más de 150 semillas de garbanzo por cada mata.

En cuanto a la asociación de cultivos, tenemos que decir que era común ver entre las calles de los olivos matas salteadas de garbanzo, y que siempre se ha solido huir de la cercanía a la huerta porque, como nos explica un agricultor, produce mucha araña roja que se le pega a las hortícolas.

Sobre el bastardeo, ya aludimos más arriba a cómo el color de la flor, rojizo, revelaba que la mata había bastardeado. Cuando la flor pasa desapercibida al agricultor, parece que la mata aún da una segunda oportunidad antes de recolectar mostrando los garbanzos que no son buenos. Parece ser que la mata de garbanzo que está buena tiene que perder toda la hoja antes de segarse. Si hay alguna que no lo ha hecho cuando ya llega el tiempo es que esa tiene garbanzos malos, por lo que la arrancan y no la recogen, ya que puede estropear la cosecha.

Para no dar lugar a que la mata bastardee nos comentan que conviene ir cambiándola de lugar en el predio, al menos cada dos años, para que dé legumbres sanas y fértiles. Los garbanzos se suelen rotar con otros cultivos extensivos como

habas, centeno, alfalfa, guisantes, incluso con cebada si se quiere para verde.

- ¿Y los garbanzos los siembra siempre en el mismo sitio o los va cambiando?

- *No, yo un año lo sembraba a lo mejor en ese lado, otro año más para allá, otro año en medio, según donde dejaba un cacho, si tenía simiente en aquella vera, al año que viene dejaba para sembrar allí unas pocas de habas, y si lo tenía otro año aquí en los medios lo sembraba aquella vera y echaba los garbanzos, para que no fuera los mismos rastros, por lo menos... para dejar un barbecho.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Ecología

Los garbanzos se siembran a principios de marzo. Se suele esperar a que vengan días de lluvia para posteriormente realizar la siembra, como ya vimos que ocurría con otras variedades como las sementeras, las habas o los guisantes. La recolección tiene lugar en junio cuando, dicen, están sequerosas las vainas.

Para marzo, a primeros de marzo, porque dicen los viejos que «el garbanzo no vea el sol de marzo». Yo no sé por qué será, pero los viejos dicen que para marzo no se pueden sembrar... los garbanzos no pueden ver el sol de marzo, pues habrá que sembrarlos el nueve o el diez de marzo, mientras nace y no nace, ya se ha acabado marzo... (Manuel Escobar, Villamanrique).

Antes de la siembra se ha de preparar el terreno y para ello hay quienes solicitan los servicios de tractoristas del pueblo, tras las citadas lluvias, para hacer una labor profunda. Lo primero que se pasa es la grada para retirar las malas hierbas. El mantenedor de la variedad, para dejar la tierra lisa y mullida, pasa su propia mulilla mecánica que rompe los terrones y los surcos que suele dejar el paso del tractor. La siembra para superficies tan pequeñas como la que hemos encontrado para la variedad local en cuestión se realiza normalmente de forma manual. Con una azoleta se van haciendo las casillas de unos cuatro dedos de profundidad, donde se depositan entre seis y diez semillas. Tras echar una hilera de garbanzos se suele proceder a taparlas con la misma azoleta con la que se hizo el hueco. Para que las casillas salgan alineadas se vuelve a realizar el método de la tomiza que hemos visto en el resto de variedades como el tomate.

- ¿Cuánto siembras tú más o menos, un cachillo cómo?

- *Yo sembré no sé si eran 12 ó 13 hileras, unos 20 ó 25 m.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Este mismo agricultor nos cuenta que no le merece la pena alquilar el tractor, así que lo hace primero con la mula mecánica y luego a mano de poco a poco con la azoleta. Aunque algún año sí ha hecho uso del tractor.

Los garbanzos van por tanto en hilera o línea y en caballones que el agricultor hace a mano. La distancia entre matas suele ser de 40 ó 50 cm. Normalmente empiezan a aparecer en el suelo unos 15 ó 20 días después de la siembra. A partir de este momento el agricultor sólo se encarga de cavarlos para eliminar las hierbas que compiten con el cultivo por los nutrientes y el agua. Esto se considera importante por el motivo de que los garbanzos están considerados un cultivo de secano.

El agricultor que aún mantiene la variedad nos explica la cantidad de garbanzos que puede obtener de los 20 ó 25 m en que los siembra:

- ¿Qué cantidad de garbanzo puede sacar usted de aquí?
- *De aquí, si no se echan a perder, pueden salir un par de sacos de unos 50 kilos.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

El terreno en el que se encuentran los garbanzos tiene que ser arenoso con un alto contenido en materia orgánica, por lo que son suelos sueltos, aireados y muy fértiles. Esto hace que el alto contenido en materia orgánica libere de forma permanente los nutrientes que la planta necesita, además de mantener la humedad y una buena estructura del suelo. Y al ser un suelo con altos contenidos en arena hace que sea un suelo bien drenado que no provoca encharcamientos tan nefastos para el garbanzo, ya que los altos contenidos de humedad hacen que proliferen las enfermedades. Además, el tipo de tierra en el que se cultive influye en la dureza que tendrá en grano, y ésta es una característica muy apreciada por el agricultor y su familia, como vimos en el primer epígrafe.

Para enriquecer los suelos el agricultor usa todos los años estiércol de bestia o gallina¹⁰³, y en ocasiones, cuando siembra para que coman las bestias, suele poner un poco de urea pero, explica, que si es para consumo humano no lo hace.

A esto, [a todo el predio], un año le echo [estiércol] a un cacho aquí, y al otro año pues le echo más para allá y así pues lo voy abonando todo. Y cuando termino por un lado pues empiezo otra vez por el mismo. Por eso

¹⁰³ Pero el uso de estiércol de gallina es este último es circunstancial ya que el que tiene es de sus propias gallinas, con lo que la cantidad no es muy grande.

yo no echo aquí abono ni echo nada [químico]. (Manuel Escobar, Villamanrique).

- Y el estiércol, ¿cómo lo echa, fresco o espera que se seque?

- El estiércol lo tiro cuando se amontona ahí y si me hace falta pues vengo y lo tiro. Lo entierro con el tractor y me lo tapa o bien con la grada o con el cultivador, pero para taparlo mejor es la grada, y cuando ya le des un pase de grada, como la grada hace menos labor, pues le digo que le dé con el cultivador y le mete el cultivador y se queda esto más labrado. Porque el cultivador no es lo mismo que la grada. Tiene un brazo de casi un metro, le mete una cuchilla y lo deja todo labrado para abajo. Ni se hace terrones ni se hace nada. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Siembra y reproducción

La siembra, como hemos visto, suele ocurrir a principios de marzo. Los garbanzos que han quedado en cada hoyo comienzan a aparecer, como hemos visto, a los 15 ó 20 días, ya se dejan ver los dicotiledones. El alto número de semillas en cada casilla se debe, como vimos en otros capítulos, a la necesidad de asegurar que la cosecha va a dar su fruto. Al contrario que como veíamos en hortícolas como el melón, la sandía, etc., el agricultor no suele clarear o deshermanar las hoyas. Nos explica que de todas las semillas que siembra llegan a germinar de cuatro a seis simientes y que las dejan todas, que no se interfieren en el crecimiento.

- ¿Y eso si ha echado ocho o diez garbanzos en la casilla, salen ocho o diez matas, no? ¿Todas juntas o cómo?

-Sí, si no hay ningún bicho que se coma... cuando está apoyado, que se coma el puyón, pues nacen todos.

- ¿Y no se estorban unas a otras?

- Esos van todos juntos, eso para ver la mata de un garbanzo solo tienes que liarte a mirar pegado al suelo, porque cuando están grandes las matas ya empieza a echar el ramazón y tienes que buscar el que sale del suelo, un tronco solo.

- ¿Y no hay que quitarle ramas ni brazos?

- Cuanto más ramas tenga más garbanzos echa,... tú te vas al suelo, a la tierra, y de la tierra sale un troncón sólo, aunque arriba tenga un montón el garbanzo es el del suelo, un troncón solo, y arriba hay matas que echan cinco o seis ramas para los lados, y unas echan dos o tres, otras 15 ó 14... según la salud que tenga también la mata... (Manuel Escobar, Villamanrique).

A mediados de abril ya van apareciendo las primeras flores en las axilas de las ramas. Según nos explica el agricultor, de cada flor suele salir un vasillo, pero puede

haberlas que den hasta dos. Al poco, a mediados de mayo, se van secando y comienzan a dejar ver los vasillos ya cuajados. Las matas pueden presentar a la vez los vasillos y las flores.

- ¿Cuándo empieza a echar la flor el garbanzo?
- *El garbanzo empieza a echar la flor cuando está la mata grande, que la mata se queda... se endurece, pues entonces empieza a echar la flor.*
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Las matas se dejan hasta junio cuando el verde de las vainas pasa a un amarillo pajizo y se pierde la hoja, y es lo que nos da la señal de que los garbanzos ya están maduros.

Cuidados tras la siembra

Además de lo que hemos ido viendo a lo largo del texto sobre los cuidados que el agricultor le procura a las matas de garbanzo una vez sembrados, tales como la escarda para quitar las malas hierbas que puede llegar hasta a tapar las matas, no parece haber más cuidados, ya que no se suele deshermanar, ni podar para aligerar las matas de ramas ya que, como explica el agricultor, cuantas más ramas tenga, más garbanzos dan.

Plagas y enfermedades

En cuanto a las plagas y enfermedades que afectan al cultivo del garbanzo, se ha observado la presencia de una planta parásita, la cuscuta (*Cuscuta sp.*). Tiene una raíz pequeña y tallo color amarillo-rojizo, liso y trepador. No tiene hojas, pero sí tiene *chupadores* y ramas entrelazadas que forman una maraña alrededor de la planta. El ataque se produce cuando la planta huésped, en este caso el garbanzo, está bien desarrollada, pudiendo llegar a matarla mediante asfixia, ya que toma nutrientes directamente de ella (DE MIGUEL GORDILLO, 1991). El control de esta planta parásita se suele hacer con herbicidas aunque en el caso de la plantación de garbanzo mulato que hemos observado no se usaban herbicidas sino, como se ha comentado, se procedía mediante escarda manual.

Otra plaga que ya nos es conocida por haberla descrito en el haba y las sementeras es el coco o coquito que afecta al grano recolectado. Contra éste el gastar los garbanzos de un año para otro parece prevenir bien su aparición, ya que parece que atacan a los garbanzos con más de un año. Si no, siempre es recurrente el uso de los polvos anticoco.

La enfermedad más importante, con diferencias, es la rabia del garbanzo (*Ascochyta rabiei*), un hongo que produce unas manchas redondas con el borde oscuro en hojas y vainas. Las manchas en los tallos, que son los más graves, impiden la circulación de la savia y la planta se seca. El hongo se transmite por semillas y persiste en restos vegetales, viéndose favorecido por los incrementos de humedad y temperatura. Con temperaturas bajas y tiempo seco no se produce la enfermedad. Actualmente existen numerosas materias activas en el mercado para el control de esta enfermedad, aunque normalmente se suele hacer de forma tradicional una prevención con sulfato de cobre en el inicio del ciclo de cultivo (DE MIGUEL GORDILLO, 1991).

En Villamanrique se ha encontrado una práctica cultural para controlar esta enfermedad basada en la colocación de ramas de adelfa (*Nerium oleander*) entre los garbanzos cuando se comienza a ver síntomas de la enfermedad y, según la experiencia de los agricultores, da buenos resultados, disminuyendo el número de plantas afectadas.

- Entonces, ¿cuando se ponen enfermos los garbanzos que le pone adelfa?
- *No, antes. Cuando ya se van poniendo con los vasillos amarillos digo «pues a ponerla». Eso era un tío mío que era medio estudiante y vino un año poniendo de eso y digo «eso, eso va a ser para nada».*
- Pero, ¿hay que ponerlo con flor? ¿O eso da igual?
- *Nosotros..., yo lo he puesto unas veces con flor y otra sin flor, lo he puesto y se ha aguantado la enfermedad, se pierden algunas matas pero no tanto.*
- ¿Y qué enfermedad es?
- *Una enfermedad que le entra a las raíces. Le entra como hongos y seca la mata. Se va poniendo amarilla y se seca. A lo mejor hay algunas matillas secas pero se aguantan. Digo «¿sí?, pues eso cuesta poco, con una mata de esas» y cojo unas pocas de ramas y las hincas ahí.*
- ¿Y cuantas ramas le pone?
- *Mi sobrino que fue a Pilas a por pienso para las gallinas y lo cogió él mismo de ahí de la carretera que hay un par de matas, y le digo que no traiga mucho, que con unos trocitos para ahí en medio hay bastante. El otro día Vicente dice «los garbanzos estarán todos perdidos» y le digo «no hay ni una mata, con la hostia esa no se pierde», y estuvo viéndolo esa tarde para allá y dice «no hay ni una mata perdida», y digo «claro», y*

me ahorro yo el líquido y el trabajo y todo.

- ¿No le tiene que echar ningún producto?

- *No le tengo que echar producto ninguno.*

- ¿Porque para eso hay producto?

- *Aquí siempre hemos usado cucusan¹⁰⁴, de cobre de eso que se le echa al olivo, el mismo.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Los derivados del cobre aquí mencionados también son aplicados para el control del mildew que provoca la aparición de manchas en las hojas de color verde claro o verde oscuro, transformándose en necróticas cuando la enfermedad se presenta más avanzada. Este avance es muy rápido, llegando a invadir toda la hoja. En el envés de la hoja, esta mancha se corresponde generalmente con un fino velo blanco. Además de las hojas se puede desarrollar en el tallo, donde produce un chancro pardo, que en ocasiones puede llegar a rodear completamente el tallo (DE MIGUEL GORDILLO, 1991).

- ¿Y hay que hacerle como a los tomates y otros tipos de... cuando empieza a crecer hay que hacerle alguna cosa a la planta?

- *No, echarle un poquito de ... Yo casi siempre le echo cucusán... unos polvos azules que hay, no sé si habrá por ahí alguno todavía o se habrá gastado todo. Y lo cojo con la máquina y lo curo. Más que todo para una enfermedad que hay que le dicen el mildew. Para aguantarle el mildew.*

- ¿Cuándo se le cura más o menos para eso?

- *Pues cuando están grandecetes así los curo una vez o dos, y en diez ó 20 días lo curo otra vez.*

- ¿El mildew cómo es, qué es lo que le pasa a la mata?

- *El mildew a la mata, unas veces se come la raíz o pone la mata amarilla, amarilla seca por arriba, se pone amarilla y ya esa mata no echa flor, se seca.*

- ¿Y eso qué se le echa antes de que eche la flor?

- *Antes y después cuando tiene el garbanzo y todo...* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección aún se realiza a mano cortando las plantas con una hoz y haciendo montones que se van dejando en el campo hasta que se llevan a la era para trillar.

Con una hoz vas cortando los troncos de las matas y las vas cogiendo en la mano. Si te caben en la mano tres o cuatro matas, como la mata se cría a esta altura, y por debajo es así, pues coges por debajo casi a la

¹⁰⁴ Cucusán refiere al producto Cuprosán, compuesto de cobre.

tierra y lo cortas, y luego te caben en la mano cuatro o cinco matas, cuando tienes un puñado que no te cabe en la mano pues lo pones allí, vas haciendo paveas, que son montones... el puñado para allá, uno para allá y otro para acá¹⁰⁵, que vaya cruzado para luego cogerlo, y amarrarlo por donde no tiene garbanzos. Se coge una guita o lo que sea y se va amarrando. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Con la horqueta el agricultor deshace los haces o paveas y los esparce por la era, entra el tractor y con las ruedas rompe los vasillos sin, al parecer, dañar el grano.

Cuando ya la planta está seca pues la siego y la voy dejando ahí. Después tengo que rozar esto, que es una era grande. La limpio, quito el forraje, lo barro y lo tiro ahí [los haces de garbanzo previamente cortados] y viene el tractorista y me lo machaca. Da una vuelta así con el tractor y yo moviéndolos atrás con el palo hasta que ya está todo fuera del vasillo, pues ya le digo al tractorista «ya te puedes ir». Después lo recojo y cuando corre viento pues lo aviento, con una pala de madera y lo tiro por lo alto, va la paja para un lado y el garbanzo para otro, porque el garbanzo pesa más que la paja. Después, lo que quede ya en el suelo del todo, ya le recoge lo que hay, lo poquito que quede en el suelo pues le quito el polvillo que tiene y ya lo guardo en un saco. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Garbanzo mulato. Haces. Villamanrique.

Para aventar el grano nos comenta que el mejor es el viento que viene del sur y que llaman *de marea*, una ligera brisa que se levanta casi todas las tardes.

¹⁰⁵ Los haces igual que veremos en la sementera se hacen con pequeños haces en los que los garbanzos caen hacia la derecha y pequeños haces en los que los garbanzos caen a la izquierda.

El garbanzo una vez trillado se mete en sacos que se guardan en la casilla que el agricultor tiene en el predio. De poco en poco lo va llevando a la casa para su consumo. Suele dejar un saco para sembrar al año siguiente, siendo los sacos son de 50 kg.

Como hemos visto con las habas a los sacos se les echan los polvos repelentes de coquitos:

- ¿Cuánto puede durar el garbanzo almacenado?
- *A mí en mi casa me duran dos o tres años.*
- Pero, ¿igual se puede lleva un garbanzo en un saco tres o cuatro años y está bueno, no?
- *Echándole polvos de esos que no se piquen, sí.*
- ¿Antiguamente también había esos polvos o no?
- *Antiguamente que yo me acuerde de primera no había eso, eso ha salido después*
- ¿Y se perdería un poquillo más, no?
- *Por eso calculaba uno para el año y nada más, se vendía mucho garbanzo para afuera o aquí para el pueblo.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Garbanzo mulato tras la recolecta. Villamanrique.

El uso que se ha hecho siempre de la variedad que aún se mantiene, el garbanzo mulato, ha sido el consumo humano. En la actualidad sólo lo hemos podido

encontrar en una única finca de Villamanrique, pero su mantenedor y otros agricultores nos comentan que antes era muy normal encontrar el garbanzo local en los predios de los alrededores. El aún mantenedor antes sembraba todo el terreno que tiene para garbanzos y vendía una parte y el resto lo dejaba para consumo propio y de la familia. Ahora sólo pone fanega y media ya que este tipo de cultivo tiene mucho trabajo y una persona sola no puede hacerlo.

Los platos en los que se suele consumir la legumbre es en los pucheros o cocidos, que según este mismo agricultor lleva cenándolos toda la vida, algo que era costumbre antaño en los hombres de campo, ya que la única comida que hacían en casa era la cena. También son consumidos en las comidas en colorao que ya explicamos en el capítulo de las acelgas, y en potajes, que es como llaman al cocido cuando no va con carne, sino con bacalao, muy recurrente en vigilia.

LA CEBADA

Introducción

La cebada (*Hordeum vulgare*) pertenece a la familia de las gramíneas como la mayor parte de los cereales. Ocupa el cuarto lugar en cuanto a producción a escala mundial, tras el trigo, el maíz y el arroz. Es, al igual que estos cereales, menos el maíz, originaria del Viejo Mundo. La cebada y el trigo son los que se cultivan desde más antiguo, pudiéndolos encontrar en Oriente Próximo hacia el noveno milenio a. C., y en Europa a partir del Paleolítico Superior (OSCA, 2001). La mitología romana nos cuenta que la cebada fue el cereal donado por la diosa Ceres y para los egipcios un don de Isis, cuya germinación representaba la resurrección de su esposo Osiris (LÓPEZ BELLIDO, 1991).

La importancia de la cebada en la actualidad reside en su amplia adaptación ecológica, en su uso para consumo animal y humano, y en la alta calidad que alcanza la malta de cebada para la fabricación de cerveza (LÓPEZ BELLIDO, 1991; OSCA, 2001).

En nuestra zona de estudio, la cebada es usada para alimento de animales. La menor presencia de animales de trabajo y la llegada de piensos ha hecho que sea muy difícil poder encontrar la variedad local en los predios del entorno, unido ello al bajo precio que alcanza en el mercado (según nos comentan los agricultores) con respecto al trabajo que entraña la recogida y trillado del grano, lo que ha hecho desaparecer buena parte del cultivo, como nos explica el siguiente agricultor:

- ¿Y vas a seguir sembrando ese tipo de avena y cebada, o no?
- *Yo qué sé, esto deja poco... el hecho de sembrarlo es por el ganado y por eso porque, si no, no lo sembraba siquiera.*

- ¿Por qué, interesa más otro tipo de cultivo?
- *Eso y que antes que no teníamos agua [que era de secano] y eso... se sembraba esto, pero ya que tiene uno el pozo y todos los preparativos, es que no interesa, porque es que no te deja nada... como te descuides le tienes que poner el dinero, te cuesta a ti el dinero... Los que aún siguen cultivando las variedades locales lo achacan a que toda su vida han ido viendo eso y les tienen especial cariño, pero los nuevos no quieren ya eso. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).*

Entre las variedades locales de cebada que recuerdan en la zona aparece la cebada larga, la moruna, la blanquilla, otra oscura, la caballar y la del país. Las que aún se conservan son la **caballar** y la **del país** y explican que tras la entrada de la cervecera, variedad comercial, se está abandonando aún más la local, aunque las cualidades que la adornan son presumiblemente mejores, según su uso, que las de la variedad moderna. Refiere ello a la altura a la que llegan, el grano de mayor tamaño y más porcentaje en harina, lo que las hace idóneas para el consumo de los caballos. Sin embargo en rendimiento, según nos explican, parece ser mayor el de la cervecera y por eso, aunque al final el grano sea de peor calidad, lo prefieren los agricultores, a pesar de que no existe consenso real en esta última afirmación, como vemos en la siguiente cita:



Cebada caballar. Semillas y espiga. Villamanrique.

- ¿Y cuál es la diferencia entre la cebada del país y las otras?
- *Dónde va a parar, [la cebada del país] da más grano y es mejor. Es más tierna a la hora de echársela a las bestias.*
- ¿El aspecto es igual?
- *[La del país] es más vigorosa, y más golosa para las bestias, y la paja lo*

mismo ¿dónde va a parar... de una a otra! El grano de la nuestra es más alargado, el de la otra es más redondito y más corto. No es lo mismo, no. La del país echa más grano y es más larga. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Otra de las características que tiene la cebada del país es que la paja es más salada que la de la cervecera y, dicen, eso les gusta más a las bestias. Algunos agricultores nos explican que la costumbre es echar la cebada en verde a las bestias, con lo que el grano no se deja madurar y no pueden recogerlo para guardar para el año siguiente. Antes, cuando no había tiendas que vendieran grano, no había más remedio que dejar un poco de cebada para que madurara y poder recogerle la simiente para la siguiente siembra, pero ahora, nos explican que es más sencillo comprarla, de ese modo no tienen que preocuparse en segar.

Parece que uno de los problemas que tiene la cebada es que hay que recogerla justo cuando madura pues, si se deja unos pocos días en la mata, el grano tiende a caer y se pierde mucha cosecha. Es por eso que, si se compra, no hay que estar preocupado por el grado de maduración ni por dejar una parte del predio sembrado para que madure sin poder aprovecharlo para hortalizas de verano, aunque obviamente no puedes guardar grano para la siembra del año siguiente.

Caracterización

Como hemos dicho, en la zona encontramos dos variedades locales, la caballar y la del país. La **cebada caballar** es una planta de primavera, cuya altura puede alcanzar hasta el metro veinte centímetros, característica ésta que la hace muy apreciada entre los agricultores ya que, como ya hemos visto, lo habitual es dársela de comer a las bestias en verde o paja. Ser bastante más alta que las variedades comerciales hace que, a pesar de que pueda producir menos grano (aunque sobre este aspecto no parecen ponerse de acuerdo los agricultores, como hemos visto más arriba), de forraje produce mucho más.

La cebada caballar presenta el tallo verde monocromo y sus aurículas¹⁰⁶ también son verdes.

¹⁰⁶ Las aurículas son apéndices con forma de orejas pequeñas, formadas en la unión del limbo (hoja) y la vaina (recubrimiento de la caña) y que abrazan el tallo.



Cebada caballar. Espiga. Almonte.

Son espigas muy densas donde los granos están casi superpuestos de abajo a arriba. Eso lo reconocen los agricultores como espigas muy apretadas, aunque esto no parece repercutir en que en el momento de madurar no se caigan al suelo, hasta el punto de que uno de los agricultores nos comentaba que, cuando un año no pudieron recoger a tiempo, al año siguiente no tuvieron que sembrar ya que de lo que quedó en el suelo nació en la cosecha siguiente.



Cebada caballar.
Espiga. Almonte.

La cebada caballar es de grano vestido¹⁰⁷ y la lema, que es la cáscara que recubre al grano, posee aristas largas que a simple vista corresponden a las escobas o largos pelos que salen del grano. Estos pelos, en la variedad que nos ocupa, tienen lo que se denomina barbas, que son minúsculos pelillos que recorren la arista de la lema. Estas barbas hacen que al pasar los dedos desde el ápice de la arista hacia la base del grano se nos queden frenados, pudiendo llegar a cortar si el dedo se pasa demasiado rápido.



Cebada caballar. Detalle del grano vestido y desnudo. Almonte.

En los días de viento, las escobas son las que en su rozar crean ese sonido característico de los campos de cebada, trigo y centeno, que recuerda al murmullo del mar. En la variedad caballar las escobas casi no dejan ver el grano de lo densas que son.

La variedad de que la que tratamos tiene de 20 a 25 espiguillas por cada espiga. De estas espiguillas es de donde salen las flores y en la cebada las encontramos de tres flores, de dos y de una. Cuando las tres flores que aparecen son fértiles se dice que la cebada es de seis carreras. Si sólo dos flores, las de los extremos, son fértiles estamos hablando de cebada de cuatro carreras. Y por último, si la flor fértil es la del centro hablamos de una espiga de dos carreras. La variedad local de cebada caballar es de este tipo, cebada de cuatro carreras (*Hordeum tetrastichum*) (LÓPEZ BELLIDO, 1991; OSCA, 2001).

¹⁰⁷ Grano vestido quiere decir que la lema está pegada al grano y es difícil de separar.

Las espiguillas se unen al raquis, que es el tronco central, por la raquilla y se hayan custodiadas por dos brácteas que se conocen por glumas. De cada flor fecundada habrá de salir un grano y del lema del grano fecundado es de donde sale la arista o escoba. A la vista, la espiguilla se distingue porque es un grupo de tres granos en cuyos bordes están las glumas.

Para los agricultores las carreras no son algo que diferencie sus variedades de las otras. Es más, cuando se pregunta por su número, no se ponen de acuerdo, unos dicen cuatro, otros seis, otros dos. No parece ser algo resaltable para ellos, mientras que la altura a la que llegan, el número de granos, la querencia por parte de las bestias, etc., sí son aspectos que como hemos visto resaltan en las variedades de cereal.

La longitud de la gluma y la arista es más corta que el grano.



Cebada caballar. Detalle de la arista. Almonte.

El color de la gluma es un amarillo pálido igual que el de las aristas. El lema presenta vellosidad y la espiga puede llegar a medir hasta 80 centímetros. Otra de las características de la cebada caballar es la que nos explican en la siguiente cita:

- ¿Y la cebada se encama mucho, se dobla mucho la caña?
- *Como esté buena sí, donde se cría que se cría buena se cae mucho*¹⁰⁸.
(Cristóbal Millán, Almonte).

De todas formas, este mismo agricultor nos comenta que la caña es muy recta, gruesa y fuerte y que sólo el peso de espigas con mucho grano es el que las dobla en el último tramo. Las espigas pueden medir unos 10 centímetros aproximadamente.

En cuanto a la **cebada del país**, es también variedad de primavera, y alcanza menor altura que la anterior, hasta 87 cm. El tallo de la planta es verde y en este caso

¹⁰⁸ Comparada tanto con la otra variedad local como con variedades foráneas.

se diferencia del anterior en que sus aurículas tienen un cierto tono verde azulado. Las espigas son muy densas, lo que las hace dar muchos granos, superponiéndose unos a otros como ya vimos anteriormente. En la cebada del país encontramos menos espiguillas que en la caballar, pudiendo encontrar sólo hasta 16 espiguillas frente a las 20 ó 25 que veíamos en la anterior, lo que hace a la variedad del país menos productiva que la caballar.

Al igual que la anterior, las aristas o pelos son largos y también poseen barbas. La longitud de la arista y de la gluma es más corta que el grano. Las aristas son amarillas y el vello (barbas) de las mismas es corto. El color de la gluma es también verde azulado, al igual que la aurícula. La lema (cáscara que cubre el grano) está recubierto de vellosidad. El tamaño de la espiga es menor que en el anterior caso, llegando a los 76 cm.



Cebada del país. Espiga. Villamanrique.

La cebada del país que hemos podido ver tiene seis carreras, pero tampoco es algo en lo que se fijan los agricultores, para ellos una es más gorda que otra o está más

apretada, pero no cuentan las carreras, como ya explicamos en la anterior variedad.

El grano en ambas variedades es similar de tamaño, bastante grande y de color amarillo pajizo. Es un fruto seco que posee una hendidura en el centro o barriga y tiene la piel bien pegada al grano. Debido a que es muy difícil desprenderle esta piel (la lema) se dice que es un grano vestido.

La descripción que sus mantenedores hacen del grano de ambas variedades (que algunos no diferencian) es que son gorditos, alargados y mantienen parte de la arista aún después de trillados. Explican también que es fácil diferenciarla de la cervecera (tanto de la de dos carriles que es más redondita, como de la de seis que es más alargada). Dicen que las cebadas modernas tienen el grano más parecido al trigo, sin rabito (arista). La forma redondeada y más pequeña de la cervecera hace que las bestias y los animales a los que se les da las traguen sin masticar ya que son granos muy pequeños. Eso hace que no aprovechen todo el alimento que el grano tiene, ya que la mayoría lo expulsa con los excrementos tal cual los comieron.

El mismo agricultor nos comenta que el mantenimiento del rabillo es lo que hace que al final quepan más granos de cervecera en un saco de 50 kg que de cebada caballar, por eso dice que la cervecera pesa más (siendo en realidad que entran más granos en 50 kg que de la otra). Otra de las características de la cervecera es que parece que pierde la gluma más fácilmente que la otra y esto hace que también se pese el grano desnudo sin paja ni cáscara. Lo mismo que con la cebada cervecera ocurre con el trigo, que entran más granos que de cebada con grano vestido¹⁰⁹.

Hasta aquí hemos explicado las características de las dos variedades que hemos encontrado de cebada. Es entonces necesario explicitar que los agricultores no tienen preferencia de siembra de una u otra variedad de las tradicionales, ya que a grandes rasgos las dos se usan para lo mismo y producen también de forma similar. Lo que sí tienen claro es que las cebadas autóctonas superan a las foráneas en calidad y en adaptación, ya sea ésta tanto al medio como a la cultura y el uso que en ella se hace de la cebada.

Para finalizar este apartado, vamos a pasar al hablar de la asociación de cultivos. Si hace 50 años la cebada, y la sementera en general, era posible verla en casi

¹⁰⁹ Las dos variedades locales son de grano vestido.

todas las fincas, en las calles de los olivos, en los bordes de los viñedos, entre frutales, etc., en la actualidad, aunque en muchos menos predios y en menor extensión, todavía es posible hallarla ocupando estos lugares. Así nos ha sido posible verla en una finca en la franja de separación entre olivar y viñedo. En otra de las fincas fue incluso bajo los pies de frutales, los que parecen no molestar al dar sombra al cultivo, aunque hay que decir que los marcos de plantación de los frutales son muy grandes, por lo que la mayoría del cultivo está al descubierto. También la hallamos compartiendo espacio con avena, centeno y veza, así salteadas de las escurridizas y delicadas amapolas, silvestres adventicias que dan un poco de color a los mares amarillo pajizo que dejan ver la sementera. Uno de los agricultores de Villamanrique nos cuenta lo siguiente:

Primero tirabas el centeno o la cebada o lo que fuera y después tirabas lo otro, al mismo tiempo, y después lo tapabas... pero arreujado no porque no sale bien, o sale mucho centeno en el puñado o mucha cebada, y así tiras primero eso, y cuando ya has tirado el centeno vienes y coges la cebada, o lo que sea, o la avena y se lo tiras encima ahí. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Cebada del país. Villamanrique.

No debe sembrarse en lugares destinados a la huerta ya que se pisan los tiempos de siembra. Nos estamos refiriendo a que la sementera está en campo desde septiembre u octubre que se siembra, hasta mayo o junio que se recoge, con lo que ni

tomates, ni melones, ni sandías, ni ninguna verdura de verano puede ponerse mientras está la sementera, a no ser que se recoja en verde, para forraje, que se hace por marzo, con lo que la tierra queda libre para la siembra. Por lo demás la cebada es poco exigente en suelos, mucho menos que el trigo aunque un poco más que el centeno.

Ecología

La cebada se siembra en septiembre u octubre si se quiere recoger en verde o *en berza* como también lo llaman, y si es para paja y grano se puede comenzar a sembrar en diciembre, con las primeras aguas, permaneciendo en el campo hasta marzo si se recoge en verde o hasta mayo o junio si se recoge para grano.

Ambas cebadas locales son de ciclo largo comparadas con la cervecera, lo que hace posible sembrar la cervecera más tardía que las locales, aunque en todos los casos estudiados hemos podido comprobar que los agricultores no tienen en cuenta esto y siembran, tanto las foráneas como las autóctonas, a la vez. El problema que tienen los agricultores con este tipo de prácticas, y que veremos más adelante, es que al sembrarla de forma temprana la variedad foránea se ve muy atacada por enfermedades como el tizón, al que la local es muy resistente.

La preparación de la tierra es similar a la de cualquier siembra, se pasa la grada para preparar la tierra y tras ésta el cultivador para alisar el suelo. Esta cebada de primavera no es demasiado exigente en suelos, por eso casi ni se estercola o abona. Los suelos en los que la hemos visto son tanto calizos como arenosos y según sus guardianes va bien en todos.

Es común ver sembrada la cebada junto con avena. Según nos explican, la avena pesa menos que la cebada, además da menos grano y a las bestias parece gustarle más la cebada que la avena, pero la avena alcanza mejor precio en el mercado, con lo que algunos deciden sembrar avena aún siendo menos productiva que la cebada. Cuando se siembran juntas, así como con veza o centeno, es porque se va a recoger en verde, ya que si es para grano y para la venta no se suele mezclar porque no quieren los granos mezclados.

Para hacernos una idea, uno de los agricultores sembró en una hectárea avena

y cebada juntas¹¹⁰. De avena usó 300 kg y de cebada dice que más o menos lo mismo, o un poco menos. Lo que se busca es que la siembra no quede clarita, esto es, que no queden calvas, por eso es que tiran mucho grano, algo que pueden permitirse al ser semillas guardadas de un año para otro. Lo que suele hacerse es sembrar menos cebada que avena porque si no la cebada toma el sitio de la avena y le quita luz cuando la caña está en su apogeo. Lo usual por hectárea es de 200 a 300 kg.

Otro de los agricultores nos comenta que la cebada caballar tiene la siguiente productividad:

Esa no da mucho. Esa cebada si es buena y eso pues está entre 2000 kg, 2000 y pico por hectárea, a tres no creo que llegue. (Cristóbal Millán, Almonte).

La recogida de la cebada en verde ocurre en febrero o marzo, siendo la altura una de las características en las que se fijan. La altura correcta es la que ellos llaman rodillera y que corresponde a la altura de las rodillas del mulo o el caballo. El grano ha de estar *preñaito*, que es cuando el grano está mejor para los animales y está formado, aún no está seco. Algunos no siegan en verde sino que ponen a pastar directamente a la bestia en el sembrado, lo aprovechan a diente, teniendo cuidado de cambiar al animal de área cada cinco o seis días para que a la mata ya comida le dé tiempo a producir otra espiga, algo que explican ocurre porque la bestia no parece dañar las raíces, siempre y cuando la mata sea joven, el tiempo lo permita y no haga demasiado calor.

Parece ser que la cebada puede ser consumida cuando es rodillera y las espigas no están totalmente formadas porque son dulces, en cambio la avena es más ácida y lo mejor es dejarla secar para que las bestias la consuman. Si no hay otra cosa la comerán, pero no las alimenta tanto ni les gusta como la cebada. Éste es otro de los aspectos por los que los agricultores dicen preferir sembrar la cebada cuando es para que coman sus propias bestias, no así para la venta, como ya vimos anteriormente.

- ¿Y si en un mes... empezó en febrero, en marzo ya está todo comido... cuánto tarda en salir otra vez la espiga a la cebada?
- *A los tres o cuatro días empieza a brotar otra vez, si llueve un poco y eso pues empieza a brotar al momento... cuando yo... si empiezo a*

¹¹⁰ Cuando se siembran juntas es porque están dedicadas al consumo animal en verde. Esas semillas no se van a guardar para el año que viene. Lo que se suele hacer es sembrar por separado en otro lugar del predio para recoger las semillas.

amarrarla [a la bestia] por aquí, cuando termine por aquí, esto ya está así, no pierde paso, conforme se lo va comiendo va brotando, ¿sabes? Lo vas viendo tú la reacción a lo tres o cuatro días. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

En una hectárea la bestia tiene para comer en verde un mes y como vemos en la siguiente cita:

Si lo dejo entrar ahora, por ejemplo en febrero, en vez de estar comiendo paja pues está comiendo verde, que alimenta más que la paja, incluso a lo mejor no le tengo que echar ni grano ¿me entiendes? Por eso he dicho de sembrarle aquí un cachito, que había que haberla sembrado a último de agosto. Si llego a sembrarla a último de agosto con las calores que está haciendo, está la cebada así de alta. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Cuando lo que se busca es dejar la cebada para recogerle grano y heno, para la siega, eso se da en junio. Algunos agricultores de la zona nos comentan que ellos recogen y siembran todos los cereales (trigo, avena, cebada y centeno) a la vez, que no se hace de forma escalonada ya que todos se vienen a la vez. Otros en cambio dicen que aunque se siembren a la vez, hay que recoger la cebada en mayo en lugar de en junio, pero eso depende de cómo haya sido la primavera de seca o de cómo estén las espigas. Todos hacen hincapié en que la siega es mejor hacerla más temprano que tarde porque, si no, se pierde mucho grano en el suelo.

Siembra y reproducción

Como hemos visto, la tierra en la sementera se prepara primero con la grada mediante la cual se rotura el terreno, y tras esto se pasa el cultivador para que la tierra quede plana.

El terreno, pues si echa forrajes, por eso se gradea antes de las primeras aguas, se le mata la otoñadilla que sale y eso y después está la tierra más limpia de hierba ¿no? (Cristóbal Millán, Almonte).

Este mismo agricultor nos comenta que suele pasar la grada dos veces, una vez con las primeras lluvias (octubre/septiembre) y luego justo antes de sembrar (diciembre/enero).

Una vez que se ha hecho esto se procede a tirar la semilla. La mayoría de los

agricultores tira la semilla a mano, en vez de con tractor, porque los predios son pequeños. Una vez que se siembran las semillas se tapan con un poco de tierra, ya sea a mano, con un azadón que es lo más común, o con el cultivador, pero sin cubrirlo demasiado.

Si las extensiones son demasiado grandes los agricultores dicen no echar abono ni estiércol porque les sale muy caro, en cambio si son pequeñas, una hectárea aproximadamente, sí le ponen abono. Todos coinciden en que las tierras abonadas o estercedas dan mejores cosechas que las que no lo están:

Es que como tú no le echas de comer, no se cría nada. Antiguamente no se le echaba nada... estaban las tierras de otra manera, no había tanto insecticida de esto ni tanto... porque es que yo a lo mejor no le echo nada a esto, pero éste a lo mejor le echa, y las aguas que traen muchas cosas, los correntiles de agua de tanto veneno como se le echa a la tierra... Antiguamente no se echaba nada... se sembraba... se quitaba el maíz y no se le echaba abono ni nada. Hombre, algunos echaban abono, el que podía le echaba una manita de abono, pero el que no, no le echaba nada. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

De entre los que abonan con químicos, la cantidad de abono que uno de los agricultores echa es de 150 a 200 kg por hectárea haciéndole dos pasadas al año, la primera justo cuando siembra la cebada, para lo que aprovecha las primeras lluvias con el fin de que se disuelva en la tierra. Explica que siembra y abona a la vez, lo que parece que no le hace mal a la semilla de cebada. Suele usar el Triple 15. La segunda mano de abono es de urea y suele echar unos 100 kg por hectárea, hacia febrero más o menos.

Las labores, tanto de abonado como de siembra y recolección las llevan a cabo ayudados de sus familiares, la mayoría por sus hijos y nietos, y se hace en una mañana, ya que los predios no son demasiado extensos. Esto no quiere decir que de ese modo se asegure la continuación de las generaciones más jóvenes en el campo, ya que todos los agricultores dejan claro que sus familiares los ayudan porque ellos solos no pueden, pero que en el momento en el que falten estos mayores, los jóvenes no querrán hacerse cargo de las fincas.

Una de las fincas en la que nos comentan que le ponen abono a la sementera es la misma en la que dejan entrar a la bestia a comer en verde la cebada, con lo que a la vez que el animal se alimenta va estercolando la zona. Este estiércol será para la

campaña siguiente, esto es, para septiembre u octubre de ese año, y se mezclará con la tierra al pasarle la grada para preparar la tierra para el nuevo cultivo, con lo que, aunque nos diga que sólo pone abono también hace uso de las propiedades del estiércol de la bestia.

El abono se le echa también a voleo, como veíamos en las semillas, pero ahora explicaremos el proceso con más detenimiento. En efecto, una vez se prepara la tierra, cosa que suele hacerse antes de las primeras lluvias, una semana o varios días antes de proceder a la siembra, se le echa el abono, si se quiere, y lo mismo con el estiércol, y tras todo esto se tiran las semillas. Los agricultores nos explican que se suele hacer a mano. Las semillas las llevan en una bolsa o costal que se cuelga de un asa en el hombro y se van echando puñados por toda la tierra a voleo o “a merga”¹¹¹, como ellos lo llaman. Cuando se siembra más de un tipo de cereal las semillas no se mezclan en el costal, si no que se ponen en costales distintos. La explicación reside en que si se mezclan los granos no se sabe cuánta cantidad cae de uno y otro en cada puñado. Se hace toda la siembra de una variedad y cuando ésta se acaba se comienza con la otra. Lo normal es echar puñados generosos y suelen darse dos pasadas. Como las semillas no se tapan, sino que hasta que no se acaba la siembra no se le echa la tierra encima, es fácil poder ver dónde ha caído semilla y dónde no. El resultado final que se busca es que todo el sembrado quede cubierto una vez que germinen las plantas. Terminado el procedimiento de echar la semilla a la tierra se cubren con una capa fina de tierra, ya sea con cultivador o con azadón, como hemos visto, tapando lo mínimo para que las semillas no queden al aire y las puedan robar los pájaros o roedores. El procedimiento exacto lo explica el agricultor en la siguiente cita:

Eso es, yo voy con el costal al hombro y yo por ejemplo voy meneando el pie derecho [con el pie derecho aparta un poco la tierra para hacer un hueco en la tierra] y voy tirando. Cargo [coge semillas del costal] y... pero esto todo sin parar, sobre la marcha todo, voy tirando, voy cargando, voy tirando, voy cargando... y así, y por donde yo veo que está cayendo el grano [de cebada por ejemplo], pues después vuelvo otra vez y voy viendo que está cayendo el grano [ahora de avena o centeno] donde me iba cayendo antes. Así se le dan dos manitas. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

La cebada es monocotiledónea, por lo que la germinación sólo deja ver una

¹¹¹ Sembrar a almelga refiere al área que alcanza el brazo al lanzar a voleo las semillas.

hojita. Mientras por debajo de la tierra se van desarrollando las raíces, unas que sirven de soporte a la planta y otras que habrán de servir para dar alimento a las mismas.

Depende el tiempo lo frío que esté tarda más o menos la planta en germinar. Hay veces que a lo mejor a los diez días ya está nacida, tarda a lo mejor diez días, 15, siete u ocho. Hay veces que se siembra y a la semana, porque está haciendo una temperatura buena y nace antes, pero bueno prácticamente 15 días, 15 día para allí nacían. (Cristóbal Millán, Almonte).

Cuando el tallo principal comienza a crecer, lo que se denomina el encañado de la espiga, van apareciéndole hijos desde el propio anclaje a la tierra. La planta presenta la caña que en ambas variedades al madurar tiende a curvarse por la parte de la espiga, quedando algunas de las aristas casi perpendiculares al suelo. Ésta es una señal del momento idóneo de recoger la planta.

La caña presenta varios nudos, que son los anclajes de las hojas, y entrenudos, que como su nombre indica son los tramos de caña que quedan entre nudo y nudo.

Tras la salida de los cotiledones las espigas pueden tardar en formarse unos cuatro o cinco meses, más o menos por marzo. En marzo las espigas están rodilleras y los granos están preñados, es decir que, aunque frescos, ya están formados. A partir de este momento la cebada que no se recoja ya se queda para semilla y paja y será segada en junio junto con las demás sementeras.

En junio se recoge la cebada para grano y tras la trilla se separa el grano de la paja. En la actualidad la trilla se hace con máquinas, pero antes se hacía de forma manual en las eras del pueblo. Sólo uno de los agricultores con los que hemos trabajado sigue aventando la sementera, pero ya no lo hace en la era puesto que, como explica, es poca la cantidad que siembra y le sale mejor hacerlo en el propio corral con una bolsa en el suelo. Sobre el grano que se escoge nos dicen lo siguiente:

El mejor, el más limpio, pues ése se deja para sembrarlo, el que tenga menos semillas de [mala] hierba, menos tierra, menos paja y palos. Ése es el que se deja. (Cristóbal Millán, Almonte).

Dejamos por lo menos diez ó 12 sacos [aproximadamente 500 kg] para sembrar. Pues se deja en sacos, se deja... se coge del que mejor se vea, más limpio, de lo que cogemos. (Cristóbal Millán, Almonte).

El modo elegido para guardar el grano es en sacos, como hemos visto, en

lugares frescos y secos, mejor donde no haya mucha luz. Suelen separar los sacos que van a ser pienso de los que van a dejar para semilla porque, si por cualquier razón le entran insectos a los sacos, no los infecten todos. Ya veremos más adelante que los que pican los bichos, como los cocos, no se les dan de comer a los animales.

Riego

En cuanto al riego, la sementera en la zona es de secano. A pesar de ello hemos podido observar que en la finca en la que se siembra la cebada del país se riega para que dure más verde, que es como la consumen las bestias. De este modo se consigue que la cebada no se seque de forma prematura, y también así, como vimos antes, la misma caña¹¹² produce varias espigas.

Yo lo riego porque... lo he sembrado para las bestias, para que no se pierda y se me venga rápido, y con el calor que está haciendo le he metido el agua. (...) El mismo día que sembré le metí el riego, porque el jugo que tenía era un jugo muy viejo y estaba muy hondo, y si no la riegas no germina. Es que si no la llegas a regar, no hubiese nacido todavía. Lo que pasa es que se sembró, se ha regado y con la temperatura que hace, pues al momento... al momento ha germinado. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

La cantidad de agua que se le echa depende del jugo que tenga la tierra, esto es, de la humedad que mantenga entre riego y riego. El agricultor nos comenta que al principio del cultivo, en septiembre y octubre, hace falta regarlo casi todos los días y que cuanto más va llegando el otoño el riego se hace cada dos o tres días, y obviamente se interrumpe cuando llegan las lluvias. El método que usa es el de aspersión. El agua la sacan de un pozo del predio al que le han puesto un motor eléctrico movido por un generador, ya que en la zona donde está el predio aún no hay electricidad. Los aspersores los tiene funcionando de una a dos horas, buscando que no se quede dura y seca la capa superficial de la tierra porque dicen que eso no es bueno para la sementera, pues no deja calar después el agua que se le eche, si no que el terreno se encharca. El agricultor nos comenta que los aspersores altos son los mejores para regar la sementera, pero que él no los tiene y tampoco le va demasiado

¹¹² Recordemos que la bestia comía directamente del sembrado y que la misma caña seguía produciendo espigas tras el primer pase del animal.

mal. La razón que exime para explicar el por qué de los aspersores altos es que la cebada como alcanza mucha altura cubre los aspersores bajos muy pronto y éstos echan el agua a las cañas lo que puede pudrir las. Pero explica que no quiere gastar dinero en nuevos aspersores así que se las arregla con los que tiene.

En cuanto a la cebada caballar que está en secano, se recoge para grano y paja, por lo que su cuidador huye del riego, ya que el fin que se busca es que seque bien y no pudra¹¹³. En las zonas de secano, el agricultor deja al antojo del clima el aporte de agua en la sementera. Nos explican que lo mejor es que a los pocos días de la siembra ya comience a llover para que las semillas se reblandezcan y tengan fuerza para salir.

Cuidados tras la siembra

No es la cebada, en ninguna de sus dos variantes, muy trabajosa tras la siembra, ya que no necesita de muchos cuidados. Al ser la variedad local bastante alta, las malas hierbas no suelen ser un problema ya que poco pueden competir cuando se yerguen sobre la tierra cañas de hasta el metro veinte dándole sombra a las demás¹¹⁴.

Entre las hierbas que podemos encontrar en los sembrados están las amapolas y los jaramagos, pero poco más. Sí nos comentan los agricultores que las variedades comerciales suelen traer, debido al modo en que se siegan y recogen los granos, muchas malas hierbas junto con la semilla, y que por eso los que compran las semillas suelen echar herbicida, pero ninguno de los que mantienen la variedad local lo usa, bien porque como hemos dicho cría menos hierba, porque los costos de los herbicidas hacen que se lo piensen más o simplemente porque prefieren hacer la escarda manual.

- Yo no se lo hecho, porque a mi no me hace falta un herbicida ahí, porque si salen por ahí cuatro jaramagos los quito yo en cualquier momento.

- ¿Cuándo está así chiquitita o cuando está grande?

- Cuando está grande.

- ¿Se lo quitas a mano?

- Claro, se lo quito yo a mano... a lo mejor ésta, que tiene 20 cm o por

¹¹³ Es importante tener en cuenta que, como ya hemos dicho, la zona en la que se siembra esta variedad es más húmeda que la otra, con lo que ni siquiera en los primeros estados fenológicos se hace necesario el riego.

¹¹⁴ Al no llegarles luz a las malas hierbas tienden a morir.

ahí, si tiene cuatro jaramagos pues se le quita a mano y ya está. (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Por lo demás no hemos encontrado más cuidados tras la siembra en la cebada, ni en la del país ni en la caballar, ni se abona tras la siembra, ni se deshermana ni nada que hayamos visto que se hace con otras variedades como las hortícolas o frutales.

Plagas y enfermedades

La cebada local, en sus dos variantes, es bastante fuerte y resistente tanto a plagas como a enfermedades. Entre las plagas, cuando está verde, puede aparecer algo de pulgón pero no es demasiado común y el daño no parece ser significativo en la variedad. Otra de las plagas aparece cuando ya el grano está recogido y guardado y son en este caso los cocos o coquitos¹¹⁵ (SMITH, 1989: 303).

Los granos que han sido picados por los cocos no se les dan de comer a los animales, y la razón es que la picadura le da al grano mal sabor y mal olor. Sí lo usan para sembrarlo, nos explican que aunque el grano que está picado no es fértil, los cocos no pueden atacar o comerse todos los que están en una saca de 50 kilos, con lo que lo único que hay que tener en cuenta a la hora de sembrar alguna saca que se sabe ha tenido cocos es tirar más grano en cada voleo para compensar los que pudieran ser infértiles.

Nos explican que al grano guardado de un año no le suelen atacar porque aún está fresco, pero si se deja más de dos, estos coleópteros perforadores empiezan a proliferar. Lo que hacen los cocos es taladrar la semilla comiéndose el germen, por lo que la hacen inservible. Para combatir su ataque se echa insecticida en polvo que sirve como preventivo. Este producto no parece ser agresivo ni tóxico para las bestias, pero uno de los agricultores nos comentaba que él prefería no ponérselo al grano, sino que lo rociaba alrededor de las sacas para que no entraran los cocos. También por lo mismo prefieren no colocar las sacas directamente en el suelo sino ponerlas sobre algún palé de madera para que las aisle tanto de la humedad como de los cocos, hormigas y pequeños roedores.

¹¹⁵ No se abundará en la explicación del coco porque ya se trató en el capítulo del haba.

La forma de ver que el pequeño coleóptero ha picado el grano es por la harina que deja tras su paso, por el propio insecto, por el agujero que deja en la semilla o porque hay agujeros en el saco. A la avena explican que le pica menos porque la semilla es más dura y que por eso no hace falta echarle ningún producto.

También tiene preferencia por los granos secos las palomillas (*Sitotroga cerealella*, *Ephestia kuehniella*, *Plodia interpunctella*) que ponen sus huevos en las semillas y las larvas se alimentan de ellas.

En cuanto a las enfermedades que atacan a la cebada son sobre todo producidas por hongos como el oidio, que debido a la humedad que hay en la zona suele hacer su aparición en cuanto la temperatura oscila entre los 15 y 22 grados, con siembras muy pobladas y ambiente húmedos. Aunque todo lo dicho anteriormente se corresponde en gran medida con el tipo de clima que encontramos en la zona de estudio, tal y como hemos visto en la presentación del epígrafe, la variedad local de cebada es muy resistente, siendo algo que tener en cuenta, ya que es una de las plagas más importantes a las que se debe enfrentar la cebada comercial y que produce más pérdidas de cosecha al año (SMITH, 1989: 303).

El oidio o mildew polvoso (*Blumeria graminis*) aparece como un moho blanco ceniciento superficial sobre las hojas cercanas al tronco, pudiéndose extender posteriormente por toda la planta y puede producir la necrosis parcial o incluso total de los tejidos parasitados (LATORRE GUZMÁN, 1999:69). Da como resultado granos poco desarrollados e incluso puede dar lugar a pocas espigas.

Otro tipo de hongo que puede afectar a la cebada es el que reconocen como tiña, tizne o tizón, los agricultores de la zona:

A la cebada le entra una cosa negra, como porritas negras, no me acuerdo cómo le decían a eso, «¡ojú cómo está la cebada!», se ponían la gente segando todo negros, con eso. No sé cómo le decían a eso... tiñe, eso es, hay que ver el tiñazo que tiene esto... (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

Esta enfermedad producida por un hongo es también conocida como carbón descubierto o volador (*Ustilago tritici* y *Ustilago avenae*). Las espigas enfermas se diferencian de las sanas a partir de la espigadura, esto es, a partir de que las flores aparecen. Presentan una evidente deformación, con barbas muy abiertas y espiguillas completamente transformadas en una masa negruzca por lo que tizna cuando se toca.

La particularidad que tiene esta enfermedad es que aunque los granos sean más pequeños y la planta presenta menor crecimiento las semillas son viables, fértiles. No sirven para la alimentación del ganado, pero sí para una próxima cosecha aunque el hongo sigue latente en la semilla, pronto a salir en la floración de la espiga. Las características climáticas que hemos reseñado anteriormente son también idóneas para la propagación de este tipo de hongo (LATORRE GUZMÁN, 1999: 69), aunque la planta presenta gran fortaleza ante este tipo de ataques, tal y como nos cuentan los agricultores.

Yo siembro la antigua porque después las otras no se pueden sembrar nada más que dos o tres años. La cervecera ésta de dos carriles y éstas que vienen, éstas le salen una cantidad de tizón, se enferman rápido, pues a los dos o tres años de sembrar ya está, y a esta antigua pues resulta que esta no, se ve que no le entra, se ve a lo mejor alguna pero muy raro, muy raro. (Cristóbal Millán, Almonte).

Para combatir los dos tipos de hongos de los que hemos hablado, los agricultores no echan nada, ya que no suele ser importante el ataque. Si en alguna ocasión ha sido necesario han usado sulfato de cobre, que es preventivo contra los hongos. Para el oidio también sirve como preventivo pero lo que mejor suele ir es el azufre. Aunque los cultivadores reconocen estos métodos nos explican que no suelen usarlos.

El mejor modo de evitar que se instale el hongo es algo que los agricultores suelen hacer, y nos referimos a la rotación de cultivos y sembrar habas u hortícolas al año siguiente en el lugar que ha ocupado la cebada. Es necesario huir de la siembra de gramíneas o de lugares en las que proliferen mucho las silvestres ya que son hospedadoras del hongo.

Recolección, uso y aprovechamiento

Ya hemos comentado que la cebada tiene dos formas de uso, en verde o en paja y grano, de lo cual depende que se recoja antes o después. Cuando se destina para verde el agricultor lo que hace es meter a la bestia para que coma directamente de la planta, por lo que no se puede decir que la recoja. Otros agricultores que hasta no hace mucho sembraban esta variedad sí que la recogían y se la echaban en los

establos a las bestias. Los agricultores explican que a las bestias les gusta más en verde que seca y que el pelaje se le pone más bonito que cuando comen el grano seco o la paja de la misma variedad.

De la siega que se realiza para alimento directo de animales tenemos que comentar que no se trilla porque se le da todo junto a los animales, el grano y la paja. Se suele hacer también con un tractor alquilado, el cual lleva acoplado un peine que deja esparcido por el suelo la paja y el grano. Tras una semana, cuando la paja ya está seca, pasa un rastrillo acoplado al tractor que alinea la paja seca conformando líneas¹¹⁶. Ahora la empacadora sólo tiene que pasar sobre estos líneas y recoger la paja que sale ya hecha alpaca.

Hay un agricultor que aún lo hace con hoz, pero su predio es considerablemente más pequeño. Los que lo hacen con tractor nos comentan que no merece la pena hacerlo a mano porque el alquiler del tractor sale muy barato ya que lo hace en pocas horas. Parece ser que en 2008 salía a unos 20 euros alquilar el tractor con el depósito lleno. Además estas máquinas al sacar la alpaca ya hecha hacen que el almacenamiento sea más sencillo.

Los lugares elegidos para almacenar las alpacas son los cuartillos de aperos o al aire libre tapadas con una lona impermeable para que no se mojen. Aunque dicen que la paja de la cebada local es muy robusta y aguanta bien la humedad, no es bueno que se moje porque al final termina por pudrirse.

Cuando la siega es con hoz hacen los haces a la vieja usanza, es decir, no hacen alpacas, sino que colocan una tanda de espigas con la cabeza hacia la derecha, otra encima de ésta con la cabeza hacia la izquierda y así sucesivamente. Los haces se suelen almacenar del mismo modo que hemos visto con las alpacas.

La siega que es para grano hay quien la hace con hoz, como ya hemos visto, pero para mayores extensiones se hace con empacadora, al igual que veíamos con la paja.

Hace unos cincuenta años aún se trillaba con mulos en la era, trabajo muy arduo que ocupaba varios días y que con la llegada de las máquinas desaparece por

¹¹⁶ Aproximadamente en una semana la paja ya está seca, aunque si la temporada viene húmeda se tiene que esperar un poco más. La razón es que si se empaca con humedad la paja se pudre.

completo, algo que agradecen todos los que se dedicaban a la sementera y tenían que trillar en pleno mes de junio. En los años setenta trajeron al pueblo de Almonte una máquina trilladora que estaba en un punto del pueblo al que todos los que quisieran trillar tenían que ir con sus bestias cargadas. Esta máquina era fija y de ella salía el grano ya limpio y las alpacas de paja. Antes de este tipo de máquinas no se hacían alpacas, sino que se almacenaba la paja amontonada en los soberaos o doblaos de las casas.

En la actualidad con un tractor se puede hacer en un día todo el trabajo aunque, como dicen los mantenedores de variedades locales, los tractores no están del todo preparados para segar la cebada local y desperdician parte de la caña porque cortan muy arriba. Para segar y trillar la cebada con máquina hay que dejarla que esté bien seca:

Para poderla trillar... porque antes había que segarla cuando estuviera buena y se dejaba secar un mes para trillarla, pero ahora no, ahora como lo que se hace es segar y trillar a la par, pues hay que esperar que esté seca en condiciones. (Cristóbal Millán, Almonte).

Ya la máquina lo hace todo, da la paja suelta, el grano por otro lado y si se quiere, todo junto, sin trillar.

Todo el grano se recoge para guardar para el año que viene o para dárselo a modo de pienso a los animales. La paja se usa para consumo también animal. Los sacos en los que van los granos son ya de plástico, de los que vienen tejidos como los de arpillera pero son sintéticos, o directamente los que tienen de plástico que les han sobrado de piensos de los animales.

La cebada local, tanto la del país como la caballar, se destina exclusivamente a la alimentación del ganado. Hemos visto que puede darse en verde o seca, que se aprovecha tanto el grano como la paja y que una de los aspectos positivos que los agricultores destacan de estas variedades es que son muy fuertes y tienen una caña muy larga, lo que para la alimentación del ganado es muy bueno, ya que puede estar comiendo más tiempo paja y se necesita menos pienso. Es por ello que la variedad local aporta independencia al agricultor en varios sentidos. Por un lado la semilla es suya y la guarda año tras año. Su carácter autóctono la hace ser más resistente a

plagas, enfermedades y más adaptada al clima de la zona. Además mantienen a las bestias durante casi todo el año sin necesidad de aportes externos como puedan ser los piensos.

Algunos agricultores nos comentan que les echan la cebada a los caballos previamente mojada:

[El grano de cebada caballar comparado con el de la cervecera] es más blando también y nosotros acostumbramos a echárselo en agua. Nosotros, esta mañana le echo de comer, por ejemplo, a lo mejor a las 8 ó antes, pues echo el que se van a comer esta tarde y esta tarde se echa para mañana por la mañana, y es mejor, porque lo que pasa es que los caballos viejos el grano lo echan después muy entero. (Cristóbal Millán, Almonte).

Todos estos aspectos positivos que hemos enumerado podrían ser las razones para que la variedad tuviera un lugar privilegiado en los predios del entorno, pero nada más lejos de la realidad, como vimos en el primer epígrafe. Ello se debe principalmente al feroz ataque que la sementera tradicional ha sufrido desde la instauración de la Revolución Verde y desde las políticas de desarrollo del campo desde los años 60. No sólo la cebada, sino todas las sementeras han sido borradas del mapa y en su lugar se han colocado variedades híbridas, como la cervecera, que son al parecer más productivas en términos relativos, ya que no se tiene en cuenta el gasto en agroquímicos que necesita la variedad y que hay que echar mayor cantidad de grano para alimentar al ganado por ser su grano de menor tamaño.

Con la inserción de variedades alóctonas y desplazamiento de las tradicionales, los agricultores no sólo pierden parte del control de sus fincas, ya que los manejos que se imponen desde ahora son diferentes de los que ellos en muchos casos conocen, sino que además se rompen las redes creadas entorno al intercambio de semillas y conocimientos. Esta ruptura produce cada vez más la desvinculación de los agricultores entre ellos y como consecuencia la pérdida total de muchas variedades que sobrevivían gracias a estos intercambios como es el caso de las variedades que tratamos en este informe, las variedades locales. En la actualidad son sólo unos pocos los que siguen realizando estas prácticas y ellos nos comentan que estos intercambios no sólo se hacen con la misma variedad (para que no bastardee), sino que también se suele hacer con otras como cambio de semillas de cebada por productos de huerta o

por maíz para que las bestias tengan una dieta más equilibrada. Las semillas híbridas no pueden cambiarse porque son infértiles, si el agricultor quiere semillas híbridas va a la tienda y las compra, no las pide a quien a su vez las ha tenido que comprar.

Otra forma que también está en extinción es el préstamo de parte del predio para la siembra de grano. Se da en los predios en los que ya no hay bestias y el amo se lo cede a otro que sí tiene pero no posee tierra en la que sembrar. En algunos casos la bestia se podía ceder en los momentos de trabajo como pago por el trozo de tierra, en otros el arrendador cobraba con una parte de la cosecha.

También, cuando la variedad local estaba más extendida, se intercambiaban los granos para evitar el bastardeo. Pero para finalizar queremos traer a colación un aspecto que nos parece importante y es el que queda resaltado en la siguiente cita:

- *Encontrar la cebada nuestra es muy difícil y quien la tiene no la vende.*
- ¿Por qué?
- *Porque el que tiene [la cebada] tiene mucha tierra y la necesita para él, y para el ganado que tiene. Lo que pasa es que a mí me la cedió porque yo soy amigo suyo y me la cedió, y como él no tenía este año, porque se la comió toda con el ganado, pues yo se la tuve que ceder a él, vendérsela a él, que él ahí la tiene, para sembrarla este año...*
- ¿Pero si alguien viene y os la pide, vosotros la dais, es decir, la vendéis o no?
- *Yo no la vendo, porque yo la quiero para mí. No hay, y yo la poca que tengo no la quiero vender ¿sabes? Me quiero quedar con ella, que es lo que le pasa a él [al otro agricultor]. Él toda la avena que coja pues la necesita, porque tiene una piara de ovejas de 1000 ovejas y se la echa después en el invierno, y la que no la come pues la utiliza él para después, para simiente...*
- ¿Entonces si alguien viene y te quiere comprar 50 kilos, o 100 kilos?
- *Hombre, si es una cantidad de esa pues sí.* (José Manuel Sánchez, Villamanrique).

El que los predios sean pequeños parece ser un problema para que se realice una siembra de variedad local que esté destinada a la venta o intercambio en grandes cantidades, ya que achacan el que no quieran venderla a que necesitan todo lo que producen.