

EL DAMASCO

Introducción

El damasco o albaricoque autóctono encontrado en el Entorno de Doñana ha sido un frutal con relativa poca presencia en las huertas, por lo que podemos decir que su distribución total es limitada. Descifrar los factores que han producido esta situación es complicado. En las tres localidades de estudio el albaricoque local presenta dos variedades: el **damasco blanquillo** y el **damasco colorao**. Estas variedades tradicionales conviven con diferentes variedades comerciales, como es por ejemplo en Villamanrique el albaricoque francés. En el desarrollo de este capítulo describiremos los damascos locales, con sus diferencias en la percepción y el manejo desde lo local, e intentaremos analizar algunas de las razones por las que unas variedades se propagan más que otras.

Amplia es la literatura donde podemos obtener información general sobre el albaricoque (*Prunus armeniaca*), donde se suele aceptar que fue introducido por los romanos en el Mediterráneo siendo traído de Armenia. Es frutal que procede de climas templados y que se ha adaptado bien al clima mediterráneo de la zona de Doñana, como hemos podido observar con los damascos caracterizados.

Aunque acabamos de utilizar indistintamente los términos damasco y albaricoque, las gentes de Doñana apuntan que pueden existir diferencias, aunque verdaderamente no hayamos encontrado uniformidad en el discurso para poder sacar conclusiones firmes al respecto. Hay algunos que sí se aventuran a especificar la diferencia, con rotundidad, entre ambas taxonomías, orientando el debate hacia una

distinción varietal dentro de la especie. Sin embargo otros no apoyan esto y no tienen problemas en utilizar un término u otro, albaricoque o damasco.

- Vicente ha mencionado el damasco o el albaricoque... ¿Había diferencias entre albaricoque y damasco?

- *Es el mismo. Nosotros siempre lo hemos conocido por damasco y ya nos vamos enterando que se llamaba albaricoque. Pero de chiquillos siempre damasco.* (Gregorio González, Villamanrique).

Y éste es amasco. Amasco, ¿sabes lo que es el amasco? (...) El albaricoque, nosotros lo llamamos amasco no sé por qué. (Antonio Pérez, Almonte)

- ¿Y albaricoque han conocido por aquí?

- *Albaricoque, el que yo tengo sembrado. Ese que yo he comprado es damasco, que aquí le decimos damasco. Ese que yo he comprado son damascos, porque son de esos gordos. Y el albaricoque es más chiquitito, el damasco es más chiquitito.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

- D.: *Aquí está el francés ese colorado. El blanquillo es el que ha existido siempre, pero el colorado vino después, es francés.*

- El colorado es francés y vino después...

- M.: *El que yo tenía antes, el colorado más delgado, que estaba en la huerta. Había uno blanco que era más gordo que el colorado. Porque el colorado no es damasco, el nombre suyo es albaricoque.*

- D.: *Albaricoque son todos.*

- M.: *Pero el blanco tenía otro nombre que yo no me acuerdo qué nombre tenía el blanco.*

- D.: *Albaricoque se llama a todos los damascos.* (Diego Rodríguez y Manuel Escobar, Villamanrique).

- (...) el damasco y el albaricoque, yo es que no sé diferenciarlos bien ¿cuál es la diferencia?

- M.J.: *el albaricoque es más gordo que el amasco, más vasto, más esaborío, más otro estilo de...*

- Sí, ¿y para el gusto es igual de dulce o también la carne es...?

- M.J.: *No, no, no el albaricoque es más calabacero... al estilo calabaza. Y el amasco es... se mete en la boca y se hace agua, que es el antiguo, antiguo ¿verdad?*

- M.C.: *Claro, el blanquillo ese es el mejor que hay.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Fuera parte de algunas cualidades del damasco local que ya se van adelantando, entre ellas su sabor y textura, todo apunta a que el término damasco está dirigido hacia las variedades locales mientras que el albaricoque sirve para designar la variedad comercial, introducida más recientemente.

Llama la atención cómo en uno de los testimonios anteriores el agricultor es sarcástico para referir al proceso de deslegitimación del nombre local a favor del nombre introducido: “siempre lo hemos conocido por damasco y ya nos vamos enterando que se llamaba albaricoque”. Así pudo ocurrir que en un tiempo todos los *Prunus armeniaca* de la zona en Doñana eran llamados damascos por las gentes de allí y al llegar los nuevos albaricoques, bien variedades francesas, bien otras variedades comerciales, éstos eran percibidos como frutos mejorados y de más valor, imponiendo entonces el nombre. Representaban la modernidad, el consumo hegemónico y extendido, la agricultura moderna y avanzada -practicada en la vecina Francia-, etc. En suma, eran símbolos del prestigio del que no gozaban ni las gentes ni los productos de las zonas rurales de España, consideradas atrasadas y subdesarrolladas. Por eso lucía más llamar albaricoque a todos los damascos.

Este proceso de deslegitimación terminológica también pudo haber influido sobre la variedad fonética de damasco *amasco* que también encontramos en los extractos de entrevistas anteriores y que cada vez es menos frecuente encontrar.

Después de esta aproximación a las variaciones taxonómicas dentro de la especie podemos presentar y diferenciar las dos variedades localizadas: el damasco blanquillo y el damasco colorao. Hemos tenido constancia de la posible presencia de otros damascos denominados *amarillo*, *intermedio* –por su color, suponemos- y *tempranillo*, pero de éstos no hemos tenido información suficiente para concluir que fuesen variedades locales diferentes o quizá las mismas con otros nombres

Aunque ahora describiremos algunas particularidades que nos ayuden a tener una más rápida impresión de ambos, a través de las características de maduración del fruto, color y forma, así como sabor, será más adelante, en el epígrafe *caracterización*, donde expongamos la descripción morfológica y subjetiva que los informantes hacen de estos dos damascos locales.

Los árboles del **damasco blanquillo** han sido localizados en las tierras de Villamanrique, Almonte e Hinojos. Esta variedad supera en número a su hermano varietal el damasco colorao.

- ¿Cómo era el damasco antiguo?
- G: *El más normalito sería así...* [unos 7 cm de diámetro] *y muy coloradito...*

- Muy chiquitito...
- V.: *Los hay tempranos y más tardíos.*
- G: *Había uno más temprano... más bajito de color.*
- ¿Era el blanquillo también antiguo?
- G: *Sí... Y era más blanquillo que el normal...* (Gregorio y Vicente González, Villamanrique).



Damasco blanquillo. Villamanrique.

Las principales características que los informantes ofrecen cuando se indaga sobre las variedades locales de damasco son dos: su período de maduración y su tamaño. Constituyen definiciones por oposición a los damascos comerciales que las gentes pueden encontrar en los mercados y distribuidoras. Por un lado el damasco blanquillo y el colorao son más tempranos y sus frutos están disponibles antes de que la variedad comercial esté presente en la zona. De todas formas, gracias a la agricultura de invernadero, la disponibilidad de frutos cubre largos períodos del año, si bien el cultivo de frutales en invernadero es más limitado que en el resto de vegetales. Por otro lado, los frutos de los damascos locales son más pequeños que los de las variedades mejoradas, adaptadas a la exigencia de mayor tamaño según los actuales patrones de consumo.

Del **damasco colorao** se han localizado ejemplares en El Rocío, Almonte e Hinojos, aunque se recuerda su presencia en Villamanrique. Esta variedad es, en relación con el blanquillo, más tardía. Sus frutos son de un color más intenso y más pequeñitos.

Aquí damascos yo he tenido uno blanco y otro colorado. El blanco era

más gordo que el colorado, y el colorado más chiquitito. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Si nos trasladamos al pasado, cuando estas dos variedades eran las que existían en la zona, se observa cómo las características percibidas de cada uno de los damascos se distribuye sobre los dos extremos de un mismo eje, uno es el tardío y el otro el temprano, uno el colorado y el otro el blanquillo.



Damasco colorao. El Rocío.

Todo parece indicar que el tamaño y la textura del fruto han tenido gran fuerza en la selección cultural de estas variedades de damasco. El damasco colorao es de menor tamaño y se describe como más fibroso, lo que quizá haya favorecido la progresión del blanquillo en detrimento de éste, visto el mayor número de ejemplares de damasco blanquillo. Como suele ocurrir con otras frutas, éstas son más apreciadas cuanto mayor sea su tamaño.

Ambos damascos son de dimensiones más reducidas que las variedades comerciales y aunque superan en sabor a éstas, tienen una fuerte competencia con variedades de frutos grandes.

- Las peras y todos los frutales que hemos dicho, el albaricoque y...
¿notan el sabor más rico que las variedades nuevas?

- M.J.: *No varía nada* [responde con ironía].
- M.: *Hombre claro. Las variedades nuevas tienen muy buena vista, como le he dicho antes, pero no tiene el dulzor, no tiene el dulzor...* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Esos modernos yo... los he visto. Son muy gordos. Son muy bastos. Pero yo eso no lo quiero. A mí no me llama la atención los damascos esos...
(Francisco Aragón, El Rocío)

La primacía de la idea que asocia fruto grande y simétrico con calidad está cada vez más presente en la sociedad de manera que incluso agricultores que tienen cerca variedades locales y disponen con eso de otras referencias donde comparar, terminan por buscar frutales de frutos gordos para sus huertos. Es verdad que la poca disponibilidad de ejemplares de damascos también influye, pero uno de nuestros principales informantes, de Villamanrique, nos contaba cómo siguiendo esta lógica había plantado recientemente un damasco que había comprado en un semillera cercana.

- Y damasco ¿me ha dicho que tenía uno ahora?
- *Ahí he puesto yo un plantoncito.*
- Y qué es, ¿gordo?
- *Por lo menos en el papel dice que es gordo, veremos a ver después.*
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Afortunadamente, a pesar de no ser atractivas en tamaño, ambas variedades de damasco local todavía existen y las hemos podido conocer. Todo gracias a lo que quizás sea el motivo más importante, junto con el periodo de maduración, y que no es otro que la calidad percibida del sabor del fruto. Este aspecto podría parecer a primera vista el verdaderamente decisivo, pero no debemos llegar a conclusiones apresuradas.

El sabor percibido del damasco local se hace desde dos componentes: su dulzor (contenido relativo de azúcar), y su jugosidad (contenido relativo de agua).

A mí no me llaman la atención los damascos esos [los foráneos]. Un damasco de esos medianos [el colorado] y los blanquillos esos te lo metes en la boca y se te llena la boca de agua (...) De lo dulce que tiene y el caldo que tiene (...) dónde va a parar... (Francisco Aragón, El Rocío).

Aquí aparece una característica derivada de la jugosidad del damasco blanquillo y colorao que puede ser perjudicial para su comercialización. Al mismo tiempo que ganan en sabor, son muy sensibles a la manipulación, lo que ha perjudicado bastante

su presencia en el mercado. El paso de una agricultura para el autoconsumo hacia una agricultura para el mercado fuerza al proceso productivo a amoldarse a las exigencias comerciales. El sabor del damasco, apreciado tradicionalmente por la gente de la zona, pasa entonces a estar en un segundo plano cuando un agricultor quiere vender sus frutos, pues los distribuidores tienen otras exigencias. Como vimos sobre todo en la sandía, la perdurabilidad del fruto después de la recolección y su resistencia al transporte son indispensables para poder comercializar una fruta en las actuales condiciones del mercado. La centralización de los servicios de distribución de alimentos que predomina en España impone el transporte del fruto a largas distancias para sufrir el proceso de transformación aunque paradójicamente, como ocurre en muchos casos, el fruto vuelva a la zona de partida. Sólo aquellos agricultores que comercialicen sus frutos en circuitos cortos, en el mercado local por ejemplo, podrán continuar con estas variedades locales. Es más, tendrán alguna facilidad para que estas variedades locales se impongan a las comerciales.

Caracterización

Antes de describir el manejo asociado a este cultivo expondremos con detalles cómo las diferentes partes de la anatomía del damasco son percibidas por el conocimiento local, lo que denominamos etnocaracterización de los damascos. Esto es, se intentará ampliar la información ya ofrecida para conseguir el fin de describir el damasco blanquillo y el colorado desde el punto de vista de la gente que los conoce y los mantiene. Se observará entonces que las principales características descriptivas del árbol están en torno al aspecto exterior, su porte y forma de la copa, las del fruto a su sabor, y las de las flores según su color. Para más información se puede recurrir a las tablas de caracterización, así como a los descriptores elegidos, que se encuentran al final de este trabajo.

A continuación se presenta la información que los agricultores perciben y que sirve para distinguir el damasco blanquillo del colorado. Otro tipo de información adicional será expuesta en el desarrollo del capítulo como datos sobre la maduración del fruto, más sobre su tamaño y forma, etc. Se reincidirá sobre algunas ya

comentadas debido a la trascendencia como rasgo distintivo.



Damasco blanquillo. Almonte.

Los árboles de damasco autóctono, de elevado porte y vigor, muestran su fuerte inercia de crecimiento generando grandes ejemplares que llaman la atención por su tamaño, aunque a través de prácticas culturales como la poda consiguen controlarse y domesticarse facilitando así su manejo y recolección.

- Yo en el corral tenía uno que cogía medio mundo. Pero...
- ¿Qué variedad era, cómo era?
- *Colorao.*
- ¿Ha conocido damascos blancos?
- *Bueno, el tipo que teníamos ahí era el colorao solamente. (Venancio Cano, Hinojos).*

El porte del albaricoque es erguido y sus ramas y ramos suelen estar dirigidos hacia la vertical, aunque se ha observado cierta tendencia a tener hábito colgante o lloroso en algunos ejemplares de damasco colorao. La madera del damasco tiene tonos rojizos sobre el uniforme gris pardo. Los brotes del año, de no más de 15 a 20 cm de largo y mucho más rojizos, muestran una gran densidad de yemas, que se concentran apelmazadas captando la atención del observador. Las yemas suelen agruparse en grupos de dos a tres flores, predominando esta visión sobre algunas yemas mixtas con

la yema central en madera.



Damasco blanco. Febrero.
Villamanrique.

En el damasco llama la atención la abundancia de estructuras vegetativas como las brindillas (ramitas de entre 10-15cm con yemas de flor), que predominan sobre los dardos (más pequeñitos y perpendiculares el tronco). Como puede verse en la imagen anterior colonizan los ramos y ramas de mayor calibre, avisando de los nuevos frutos. Generalmente, al final de cada brote se pueden encontrar yemas vegetativas terminales, de color oscuro violáceo y cónicas. Conforme se diferencian las yemas florales éstas van tomando tonos rosados precedidos por un sutil amarillo.



Brote con yemas de madera. Brote con yemas de flor. Febrero.
Febrero.

Conforme pasa el invierno el damasco va adquiriendo una gran densidad de hojas hasta que por los meses de marzo y abril éstas apenas dejan ver la madera, con

sus formas acorazonadas de un verde resplandeciente y ligeramente aserradas. Ambas variedades tienen hojas de forma similares, acorazonadas, nervadas y con el ápice pronunciado, distinguiéndose del limbo. Las hojas del damasco blanquillo son algo más grandes que las del colorado y ambas tienen un largo peciolo de un intenso tono rosado que en su longitud tiene de 2 a 4 nectarios, que son pequeñas glándulas que sirven para atraer a insectos polinizadores. En el damasco local, debido a la casi completa ausencia de poda, puede observarse cierta dinámica de crecimiento que favorece la producción de alargadas ramas y ramos que nacen de las ramas primarias. Cada una de estas interminables elongaciones parece competir con la otra en el número de hojas que pueden producir, mientras se afanan en ocultar su envés, produciendo la curva perfecta para ello gracias a su largo y rojo peciolo.



Damasco blanquillo. Hojas. Damasco Blanquillo. Hojas. Villamanrique.
Nectarios. Villamanrique.

La flor del damasco tiene, como en el resto de frutales de hueso en este estudio, cinco pétalos con tonos blancos, nunca tan rosados como las variedades foráneas. Uno de los ejemplares blanquillos podía ser fácilmente distinguido de una variedad foránea, la descrita como francesa, con la que compartía vecindad en una parcela de las estudiadas. En este caso el agricultor podía muy bien separar las flores “*blancas*” del local y las “*rojas*” del francés, siendo ambos árboles jóvenes prácticamente iguales, si bien sus ciclos fenológicos estaban descompasados. Cuando visitábamos la parcela en el mes de febrero, el más temprano blanquillo ya había sufrido el desborre de sus yemas, mostrando los capullos de flor de un rosa intenso todavía encogidos, mientras que el francés todavía permanecía con las brácteas

cerradas y las yemas apenas indiferenciadas, quizá consiguiendo así una mayor protección frente a las posibles heladas que acechan al local temprano.

- *Es diferente [la flor]. Ésta es más blanca y aquella [la del francés] es más colorada.*
- *Y el fruto sí que se diferencia, ¿no?*
- *Hombre claro, el fruto con este, es que es más gordo bastante.*
- *¿Cuál es más gordo?*
- *Aquel [el francés], éste es menudito.*
- *Pero tú dices que éste es más acuoso y más bueno, ¿no?*
- *Es muy rico éste, muy tiernecito que está. Muy bueno y muy dulce [el blanquillo], pero aquel albaricoque tiene más presencia. Es colorado, aquel es colorao [el francés], pero es un albaricoque que es gordo. Y este jodido se queda menudito, pero está muy rico. Para casa... como dijo aquel... (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

De los frutos de damascos o albaricoques ya hemos mencionado algunos detalles en la introducción porque van ofreciendo al lector ayuda para imaginarse el fruto y conseguir una mejor comprensión de la variedad.

Hay uno que se llama blanquillo, que son muy tempranos, redonditos, no muy gordos, chiquititos. Luego hay otros que son más tardíos. Los hay también de varias variedades [comerciales]. (Antonio Medina, Hinojos).



Damasco colorao (arriba) y Damasco blanquillo (abajo). Tamaño relativo aproximado.

De proporciones menores que los damascos comerciales, de los dos albaricoques locales el blanquillo es el mayor. Para describir un fruto podríamos demandar números y geometrías, pero la percepción local utiliza siempre comparaciones con otras realidades próximas como son otras frutas, que dan mayor sentido a un mundo regido por sensaciones antes que por la aritmética.

- M,: *Claro, el blanquillo ese es el mejor que hay, el de toda la vida es blanco (...)* Sí, un poco más gordito que la ciruela pero que es... es muy bueno. Tiene un comer muy bueno.

-M.J.: *Y el amasco es... se mete en la boca y se hace agua, que es el antiguo, antiguo.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Muchos de los agricultores describen el blanquillo algo mayor que el tamaño medio de una ciruela o también del tamaño de un albrichigo. Según la caracterización de los frutos disponibles los blanquillos, algo mayores, presentan una media de 34 mm largo por 41 de ancho, mientras que el colorao apenas llega a los 32 mm de largo por casi 35 de ancho, lo que lo hace ser más simétrico pero perceptiblemente más pequeño, más *medianete*. El peso medio de los frutos en el blanquillo es de casi 38 g por 25 g del colorao.

- *El blanquillo es mejor porque es más gordo y más dulce.*

- Más gordo y más dulce, éste es más pequeñito.

- *Sí, más pequeño, más chico, y es colorao.* (Francisco Aragón, El Rocío).



Damasco colorao. Frutos.
Almonte.

Describirlos como de tamaño mediano quizá responde a una actitud proteccionista con este albaricoque más desfavorecido, para no despreciarlo por pequeño o chico. Estos coloraos también se perciben con otra tonalidad, de manera

que a veces son descritos como sonrosados, aunque su nombre siga siendo colorao.

- *Los medianos eran una casta y los gordos eran otro. El blanquillo era otro.*
- ¿Y el suyo?
- *No es gordo ni blanquillo, sino medianito y sonrosado.* (Diego Sánchez, Hinojos).

El blanquillo puede presentar varias tonalidades en la piel, desde predominancia del blanco sobre amarillo hasta el amarillo sobre anaranjado, a lo que se une una característica roseta o mancha colorada que acompaña al fruto en su maduración. El colorado también presenta esta roseta pero es más discreta por los tonos ya rojizos de la piel del fruto. En ambas variedades los frutos son atravesados por lo que en agronomía se denomina sutura, un surco central que en el colorao y el blanquillo es muy pronunciado. La piel presenta alto grado de pubescencia. Una vez abiertos, como se podido ver en las fotos anteriores, los damascos blanquillos tienen la carne de un color crema algo más clara que la del colorado, que tiene un tono crema anaranjado.



Damasco
blanquillo. Frutos.
Villamanrique.

A la hora de dibujar las preferencias de los agricultores por uno de los dos, de las conversaciones puede extraerse la conclusión de que existe cierta afinidad por el blanquillo debido a su sabor, bastante más jugoso y dulce que el colorao y, por supuesto, que los damascos comerciales. Además de ser menos atractivo al paladar local, la carne del colorao tiene una textura más fibrosa que el blanquillo, con un mesocarpo compacto que describen como *con muchas hebras*, lo que quizás haya podido contribuir a la disminución de su distribución en las parcelas de estudio en favor de su homólogo.

Colorao los he conocido también. Un damasco con la fruta con muchísima

hebra, una hebra basta, que comías y se te llenaba la boca de hebras. No es como hoy que comes otra fruta y ni hebras ni nada Ese damasco qué de hebras tenía. Ése es un damasco colorao que es chiquetito... qué de hebras. Tenías que escupir. Era muy basto. El blanquillo no era así. Pero ese colorado, ése era el damasco que teníamos aquí antiguamente. (José Martín, Almonte).

Ecología

A pesar de los ejemplares caracterizados presentaban un estado de salud y desarrollo notable, el damasco no es un árbol muy presente en el Entorno de Doñana y la densidad de éstos por finca, en aquéllas donde se cultivaban damascos locales, era bastante baja. La especie se describe con un hábitat natural nada reducido, cuando al mismo tiempo presenta zonas de adaptación bastante restringidas. Esto es debido a que mientras el árbol puede soportar amplios rangos térmicos (incluso por debajo de -50 °C), sus yemas y flores presentan gran sensibilidad a las bajas temperaturas (AGUSTÍ, 2004:276).



Damasco en viñedo de secano. Almonte.

Desde principios de febrero ya los botones florales están diferenciados y sus finas escamas los hacen sensibles a los cambios bruscos de temperatura. Durante el trabajo de campo nos sirvió mucho poder comparar la fenología del blanquillo con un damasco francés que tenía al lado. Iniciándose el mes de febrero el blanquillo ya tiene las yemas de flor diferenciadas y ha sufrido el desborre, dejando ver sus botones florales como bombillitas rojas con la base amarilla. Al mismo tiempo su compañero

galo todavía permanecía en latencia, con las yemas cerradas e indiferenciadas. A los pocos días el blanquillo comenzó a florecer y sufrir la antesis de las flores, justamente en la segunda semana de febrero.

- ¿La flor cuándo empieza a echarla?
- *Ya mismo* [principios de febrero]... *Aqué!* [el damasco blanquillo] *está abotonado* [cargado de yemas de flor], *está deseando abrir. Ya mismo. Y éste* [el francés] *un poquito más* [tarde]... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La productividad de los damascos blanquillo y colorado que comentaremos más adelante está íntimamente relacionada con la época de floración. Su precocidad en el florecimiento pasa factura en años en que hay heladas importantes en los meses de marzo hasta mayo, y la producción se verá afectada según el número de inflorescencias dañadas por los fríos. Cuando este riesgo se supera, la gran *carga* que dan hace destacar sus brillantes colores sobre el verde y denso follaje de sus hojas.

El blanquillo tempranillo es que el que ha estado aquí siempre, que le coge siempre el mal tiempo y no echa damascos, por ser tan temprano (...). Según los tiempos, se puede cargar. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En la temporada de 2006/2007, tanto en Villamanrique como en El Rocío, por ejemplo, los datos coinciden en que la producción de damascos blanquillos fue mermada en un alto porcentaje debido a los fríos y las temperaturas, como dirá un informante:

Vinieron unos vientos malos y cayó la flor toda y por eso ése [un damasco blanquillo] *estaba el año pasado que se venían abajo todos los días, había que cogerle el canasto de damasco abajo. Y éste* [un damasco colorao] *igual. Y sin embargo este año no han echado. No han echado ninguno.* (Francisco Aragón, El Rocío).

Otro factor que les afecta son los inviernos suaves también frecuentes en esta zona cercana al litoral y donde se ha documentado la existencia de microclimas templados. Al final, si además de las heladas no reciben la cantidad de frío suficiente durante el letargo, todo empeora porque, como señalan algunos autores para la generalidad de los damascos, cuando se dan inviernos templados, aunque sea poco exigente en frío, se puede producir un intenso corrimiento de las flores (AGUSTÍ, 2004: 276).

El estado fenológico de la maduración del fruto es percibido como la aparición del frutal en el escenario social y en el lenguaje esto es expresado como la venida, por eso los damascos *se vienen* en mayo o junio. La cultura dulcemente transforma los frutales en verdaderos peregrinos de invierno. Cuando se recolectan los frutos los árboles comienzan a desvanecerse y en otoño, cuando se inicia el letargo y se despojan de hojas, ya se han marchado. Sólo al pasar los fríos emprenden la vuelta, con la primavera. En el inicio del periodo vegetativo los árboles comienzan a regresar para entrar en escena primero con la explosión de sus flores y luego con la emergencia de sus frutos. Es entonces cuando los damascos y otros frutales entregan sus colores al imaginario colectivo: *se vienen*.

- D.: *No, el blanquillo es más temprano. El blanquillo se viene... hace un mes que se vino.*

- M.: *El blanquillo... Los damascos de aquí del terreno, de aquí que se ha criado casi siempre, se han venido para mayo, por mayo.* (Manuel Escobar y Diego Rodríguez, Villamanrique).

- ¿Y había alguno que era tempranillo?

- *¿Temprano? ¿Temprano aquí ahora? El damasco más temprano que se viene es uno que le dicen el palabra, que es una variedad nueva.*

- ¿De los antiguos no había ninguno muy temprano?

- *De los antiguos sí, el blanquillo ese era temprano,*

- *¿A finales de mayo, o así?*

- *Ahí, ahí [asintiendo], entonces se venía el damasco aquí, sí.* (José Martín, Almonte).



Damasco
colorao. Frutos
no maduros.
Abril. Almonte.

De los locales, el colorao es el más tardío, alcanzando la maduración de sus frutos allá por junio, pocas veces a últimos de mayo como su hermano varietal. Para señalar esto se toma como referencia una de las festividades más importantes de la zona, la feria de Almonte, que se celebra en la segunda quincena de junio, a la entrada del verano.

- ¿Los [damascos colorados] que tiene usted qué son, tardíos o tempranos?
- M.: *Más bien tardiítos que tempranos.*
- ¿Y cuándo los recoge?
- M.J.: *Los amascos, nosotros, pues yo te voy a decir... a últimos de mayo o por ahí los que tenemos nosotros siempre. Porque para la feria de Almonte ya no hay.*
- M.: *Hay otros que son más tempranos.*
- M.J.: *Sí, que se dan [los blanquillos] en marzo o por ahí.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

- (...) *el colorao, y un blanquillo del país, que son muy viejos aquí. Los blanquillos esos son chiquetitos, pero son muy buenos los jodidos, y muy tempranos.*
- ¿Se vienen antes que los otros?
- *Sí, antes que los colorados. Para mayo o por ahí...* (Diego Rodríguez)

Podemos concluir que la flor se abre a principios o mediados de febrero, mientras que los frutos se pueden recoger una vez llegado mayo el blanquillo y hasta mediados de junio el colorado. Como se ha demostrado en la literatura antropológica, las gentes utilizan diversos referentes para situar la acción en el tiempo y el espacio (ACOSTA, 2002a). Las fiestas de la romería de El Rocío, la feria de Almonte, santorales, etc., constituyen hitos imaginarios que poco a poco nos han salido al paso. Vemos cómo en este ejemplo la feria de Almonte sirve para delimitar en el tiempo la época de recolección y consumo del damasco local. La memoria hiponóética tal y como la definía García Calvo, que se guía por las sensaciones más que por las percepciones, registra el ritmo de la costumbre y la tradición y delimita así el universo espacial y temporal (GARCÍA CALVO, 1998:8-14).

En el primer epígrafe de este capítulo hemos visto cómo algunos agricultores dejaron de mantener variedades locales de damasco, como el blanquillo y el colorado, debido a que percibieron diferencias en la producción y el tamaño del fruto, algunos

de ellos atraídos por sus experiencias en Francia. Otro acceden a plántones de damasco comprados en semilleras porque se reduce el periodo de espera para que el árbol dé frutos. Los primeros comparaban el rendimiento de variedades comerciales en la zona en relación con las locales y notaban que el tamaño de sus damascos se quedaba un poco atrás. Éstos y otros aspectos de orden más contingente, les llevó a iniciar experiencias injertando y plantando nuevas variedades, buscando a veces evitar el largo proceso de búsqueda, siembra y cuidado de una nueva planta.

Pero algo de contraste y contradicción siempre acompaña la realidad, pues cuando los agricultores que mantenían variedades locales, y que fueron objeto de nuestras insistentes preguntas, eran animados a describir las cualidades productivas de los damascos blanquillo y colorao no dudaban en exaltar cuán buenos eran, cuánta *carga* (la forma de llamar a la producción anual) eran capaces de dar. El discurso, cuando se comparan variedades locales y foráneas, a veces se inclina en favor de las últimas, siguiendo las ideas actuales de la modernización donde se desvaloriza lo rural y vernáculo. Mas también cuando entrábamos a describir el damasco local aparecía éste como una variedad con grandes virtudes, generándose cierta ambivalencia en las valoraciones, dependientes quizá de los contextos en que se produce el juicio. De esta manera algunos agricultores con los que hemos trabajado no se han molestado en tener contacto alguno con variedades foráneas, si es que las han conocido, y sólo cultivan las locales; hay quienes tienen de ambas y se manifiestan sobre los damascos locales con mucho más orgullo y satisfacción.



Damasco blanquillo. Interior del árbol y frutos. Villamanrique.

- Y en producción, ¿cuál echa más, el francés o éste? ¿O echan los dos iguales?

- *Yo qué sé qué decirte. Yo he visto aquello [el francés] a rama vuelta, aquéllos... Y a éstos también, que éstos son del país. Éstos han existido aquí siempre y le llaman blanquillos, tempranos, por eso, porque son blanquitos. Y echan muchos, pero aquéllos también echan tela.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La lógica económica predominante en nuestros días tiende a ignorar el valor de las cosas y productos que no tienen un precio, los que no se venden. Estos frutales destinados al autoconsumo son a veces discriminados con respecto al resto y, aprovechando su rusticidad y resistencia, son plantados en las zonas marginales de las fincas sin ninguna prioridad en su localización, todo lo más, que estén accesibles para el agricultor y su familia cuando haya que recolectarlos. Cuando han estado dispersos entre viñedos sí han tenido mayor centralidad. Su presencia es discreta a pesar de sus funciones como recurso alimenticio, económico e incluso ecológico en la propia finca desde el punto de vista de la biodiversidad. Ya sea en olivares, naranjales, viñedos o huertas mixtas, los frutales como ciruelos, granados, damascos, etc., están asentados en zonas muy funcionales donde, como los agricultores dicen, “no estorban”, es decir, no interfieren con el manejo más específico y continuo del cultivo que se haya priorizado, a la vez que se benefician de todos los cuidados que éstos reciben.

- ¿Y por qué los pusiste en la linde aquí, y no en medio entre los olivos?
- *Porque aquí estorba menos, y como no tiene uno sitio. Y estorba menos. Como yo no lo labro ni le hago nada, le pongo una cinta [un gotero para el riego] y ya está.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Manejo del suelo

El damasco parece no ser un frutal demasiado exigente y la mayoría de los que hemos localizado comparte las mismas condiciones de manejo que el resto de frutales con los que conviven y otros cultivos asociados, no habiendo encontrado ninguna especificidad dependiente de esta especie.

El damasco por lo general prefiere suelos profundos, laborables y francos, no se aconseja en terrenos encharcadizos y va perfecto en secano (AGUSTÍ, 2004:274). El manejo más extendido en las fincas estudiadas es el de laboreo, que se practica mecanizado con gradas y arado, o como lo hacen algunos agricultores de Almonte y Villamanrique que emplean animales de tiro. Esto se acompaña con la reducción manual de la cubierta vegetal, aunque a veces se aplican herbicidas con mochila, sobretodo localizado en los pies del cultivo cuando son árboles. La buena adaptación del damasco local al secano la demuestran los grandes ejemplares localizados en las huertas de arenas en Almonte.



Damasco colorao
entre viñas.
Almonte.

La presencia de animales de tiro en la zona es muy frecuente, siendo común

encontrar mulos en las fincas, muy relacionado con la tradición ganadera local y a la función que algunos de estos animales tiene en manifestaciones culturales como la Romería del Rocío. Aunque su uso específico para labranza es cada vez más reducido, todavía hay quienes los siguen utilizando en sus fincas y huertas, retrasando la introducción que la mulita mecánica, también presente en los huertos. Pero arar con un animal no es tarea simple. Se necesita disponer de los materiales y el conocimiento para desempeñar la tarea, acompañado de una potencia física que se va mermando con la edad. También influirá el tamaño de la parcela, aunque las fincas donde hemos trabajado suelen ser pequeñas. Poco a poco el uso de maquinaria como el tractor está erosionando este ámbito del manejo y conocimiento tradicional, pues los jóvenes aprenden antes a utilizar un tractor que a manejarse con un animal.

Cuando el arado se mecaniza, como la mayoría de las fincas son pequeñas, el trabajo del tractor se compra, mediante alquiler, como se ha descrito anteriormente en los capítulos de las hortícolas y sementeras. Siempre hay algún agricultor conocido que sí disponga de esta maquinaria y es una opción muy rentable y apropiada. También los hay quienes tienen, como hemos dicho, una mula mecánica que utilizan en su propia finca y que a veces prestan a sus vecinos. El último agricultor de Villamanrique que trabajaba con mulas, uno de nuestros informantes, dejó de labrar con animales en el año 2004. En Almonte encontramos varios que todavía lo hacen.



Damasco
blanquillo.
Laboreo
mecánico.
Almonte.

En relación con el manejo que hemos ido desarrollando, el lector podrá intuir

también que el cultivo del damasco tampoco influye en las tareas de fertilización de la tierra. En general, como dicen los agricultores, los damascos “dan poco trabajo” y “se crían solos”. De nuevo se ven beneficiados del manejo generalizado que se haga al suelo del predio en relación con las necesidades de los otros cultivos que allí se encuentren.

La Revolución Verde y la difusión de las prácticas asociadas a la agricultura moderna han supuesto un punto de inflexión en la tradición y en la forma de hacer las cosas en el campo. El resultado ha sido la asimilación de nuevos manejos por parte de unos agricultores y el mantenimiento de la tradición por otros, estercolando sus suelos a contracorriente de la tendencia hegemónica y de lo que hoy se percibe como rentable en la economía agrícola. De todas formas ambas opciones dependen mucho de la percepción que el agricultor tenga del balance económico final de la tierra, en un tiempo donde los precios en la agricultura son cada vez más bajos.

- Y me ha dicho usted que es muy costoso el estiércol.
- *Sí, es muy costoso. Después echa también muchísima hierba y en vez de darle usted tres pasadas le tiene usted que dar cinco. El estiércol es lo mejor que hay, ni abono ni... El estiércol es lo mejor que se le puede echar al campo. La riqueza más grande es el estiércol pero claro, si usted va a echar estiércol y va a coger cinco duros y después está todo a siete, ¿para qué se lo echas?* (Manuel Orihuela, Almonte).

Tradicionalmente el estercolado ha cumplido funciones ecológicas muy importantes en las fincas, cerrando los ciclos de materiales y energía dentro del sistema, disminuyendo la contaminación del medio, así como ofreciendo mano de obra y reduciendo necesidad de adquirir productos de fuera que no producía la propia finca. Cuando, como ocurre en la actualidad, la multifuncionalidad de los predios se ha limitado, el balance económico completo, considerando las externalidades, no es tan positivo.

No obstante estos cálculos y posibles ventajas del abonado, los agricultores no son ajenos a las virtudes del estiércol y otras alternativas para fertilizar la tierra, como da muestra la descripción de los conocimientos sobre los beneficios y el potencial nutritivo de la cubierta vegetal cuando se incorpora al suelo a través del arado, por ejemplo.

- M.J.: *La hierba, cuando esté grande se ara, y eso es una calor, eso es un estiércol que le da...*

- M.: *Ahora, en seco no sirve [incorporar al suelo la cubierta vegetal]. Como la dejes secar no, pero en verde... Es una capa de abono, es nitrógeno, es una capa de abono.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Generalmente suele aprovecharse el periodo de las primeras lluvias de otoño para el abonado, con el fin de que el suelo tenga más fácil la asimilación de los materiales, y un poco antes para el estercolado para incorporarlo con el primer laboreo otoñal.

- Y abonar lo abona también con estiércol por lo que he visto, ¿no?
- *Lo mismo, lo mismo. El estiércol va tendido por la tierra y da lo mismo [en referencia a los árboles] uno que otro...*
- Le echa el estiércol y con el estiércol tiene el árbol más que de sobra, ¿no?
- *Bueno, el calor que da eso y la salud al árbol...* (Francisco Aragón, El Rocío).

Riego

Como el damasco resulta ser un árbol bastante resistente, de los que más, y los locales están muy adaptados a la zona, como cabe de esperar, los damascos autóctonos no son exigentes en relación al riego. Hemos señalado que su manejo es el mismo que el del resto de frutales donde estén plantados cuando acompañan a otros cultivos. El Entorno de Doñana ha sido zona de alto nivel freático, por lo que los riegos, aunque generalizados en la actualidad a la mayoría de cultivos frutales, podrían ser prescindibles. La historia de la agricultura en la zona demuestra que los cultivos de secano eran frecuentes, tanto en frutales como en sementeras y hortícolas, pero las nuevas nociones de agricultura convencional donde el riego es una condición esencial, principalmente para hacer posible la alta intensidad de plantación, ha hecho que el regadío esté muy presente. Como describen los informantes, la consecuencia de la extensión del regadío es que la cantidad de agua disponible en el subsuelo ha disminuido considerablemente en los últimos años, acompañado con la subida de temperaturas y las bajas precipitaciones.

- ¿Y esto [el damasco blanquillo] es resistente al calor o no? ¿O es como el olivo, hay que echarle más agua que al olivo...?.
- *Esto al calor... aquí no se ha regado casi nunca nada, como hemos hablado varias veces, y se ha comido de todo. Cuando se riega es ahora.*

- Y, comparado con el francés que viene de afuera, ¿tú notas que a uno le haga falta más el agua que al otro, o no? Aunque, bueno, están los dos aquí y a los dos le haces lo mismo ¿no?

- *Los dos lo mismo, y todo lo que pongo le hago igual, como no lo riegues no... además que los años tan cortos de agua, tan malos como vienen.... Después que hay tanto pozo... que no hay un árbol que se críe, ni una planta que se críe de secano. No hay ninguna ahora y, ya te digo, yo he conocido, en las tierras más fuertes del mundo, que es un estacal que yo tenía allí arriba, que la vendí, una tierra fuerte de verdad, pues cogía una cosecha buena, me dejaba siempre dos o tres olivos acostados [vencidos por el peso]. Y se rajaba toda... y claro, al rajarse le corta las raíces a los olivos, a los árboles y... pero después cogía muy buenas cosechas. Pero después, la última... para molino toda. Cada vez más pozos. Hoy un pozo, mañana otro pozo, está todo el mundo... en cada finca hay un pozo o dos y claro... los planes se van abajo, no hay planes para ellos vivir de eso...*

(...) *Y éstos [los damascos] se tienen que acostumbrar a tirar de ahí y de aquí [a tomar agua del riego en los árboles más cercanos], y ya no lo voy a regar más, porque eso no se abre. Al fin y al cabo eso no se abre, a mí tampoco... los goterillos esos que tiene. Y a lo mejor a ése le dejo un gotero. Eso [el francés] este año ha echado muy pocas, porque le ha venido un contratiempo que ha echado menos que aquél, el blanquillo, siendo el blanquillo más jodido que éste para cargarse, pero le habrá venido un contratiempo malo y ha echado... ¡puñetas!, 40 damascos no ha echado. Pero este año se puede venir cargado. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Reproducción

La propagación del damasco suele hacer de forma sexual. Frente al predominio del injerto en la mayoría de frutales de hueso, hay gran tradición de utilizar los nuevos damascos que han germinado de semillas caídas en el suelo de los árboles. Sólo hay que transplantarlas y dan origen a un nuevo frutal. Como hemos mencionado más arriba, tanto el damasco blanquillo como el colorado son árboles resistentes y longevos, por lo que no hay preocupación de buscar un portainjerto que supla sus carencias, como sí suele ocurrir, por ejemplo, con los ciruelos o los albrichigos, que se injertan en almendro agrio. Es muy bravío, como dirán los agricultores para referirse a su resistencia y adaptabilidad.

- M.: *El albaricoque y el amasco sí, si le nace abajo se puede coger. Si le nace abajo se le puede coger y se planta en otro lado.*

- M.J.: *Y es otra planta igual que la otra planta primera que está plantado. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*

Este albaricoque, que tenía el vecino uno de esos blanquillos allí... Salieron abajo unos cuantos de plantones. Total que dice: «llévate un plantón de éstos». Y total, que lo arranqué y los puse ahí. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La siembra de un hueso de albaricoque producirá un ejemplar de la misma variedad que su progenitor, como aseguran los informantes consultados. Obtener un damasco blanquillo o colorado desde la semilla o el hueso de otro damasco es totalmente viable, pero el periodo de juvenilidad de la planta puede durar unos cuatro años (hasta que comienza a producir frutos) y a veces no todos los agricultores quieren esperar todo ese tiempo.

- Por ejemplo, para plantar un damasco o un albaricoque...
- M.: *Eso, pues con un hueso. Hueso o nacido abajo del árbol. Se coge una azada o un azadón...*
- M.J.: *Eso los auténticos amascos de verdad.*
- M.: *Se da un cavada y lo arrastras con la tierra y lo plantas en otro lado.*
- ¿Y te sale así dulce?
- M.: *Sí salen... riquísimos. Igual que el padre salen los hijos. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte)*

Para proteger las semillas recién plantadas existen prácticas destinadas a limitar los efectos nocivos de las inclemencias del tiempo sobre la plántula. Estas construcciones son las almácigas, también llamadas criaderos, ya descritas con detalle en los cultivos de la huerta. También los huesos se siembran en una maceta o en un barreño. El hueso se suele sembrar en la misma temporada y los agricultores no se arriesgan a sembrar huesos de dos años. Una vez sembrado y germinado la planta, se espera a que la planta tenga un año, a veces dos, para proceder a su transplante.

Según los agricultores describen, los huesos de los damascos locales presentan un elevado índice que germinación y gracias a esto el proceso es bastante independiente de cuidados por parte de los agricultores, de manera que las explicaciones sobre la reproducción del damasco son limitadas. Su rusticidad y adaptación local hacen que haya garantía de que la semilla germine si el damasco es un damasco “de verdad”, “de los auténticos”. Pero la propagación por semilla del damasco local parece ensombrecerse por una circunstancia descrita por los agricultores: el nuevo individuo “tiende a ser silvestre” y sufre por ello limitaciones productivas importantes. Se han registrado varios ejemplos de esto con algunos

entrevistados aunque haya otros agricultores con experiencias diferentes.

Un albaricoque... No vale para nada. Era de hueso y no se ha probado ni uno [no ha dado ningún fruto]. Los corté. Los corté por arriba todo y ya. Esta gente... no ha valido. Los de hueso no valen. Está comprobado que el hueso no vale. (Gregorio González, Villamanrique).

En no pocas ocasiones nos encontramos con esta percepción que despecha la capacidad del damasco nacido de una semilla para dar frutos. Nos han señalado experiencias con árboles así, que durante años y generaciones han llamado la atención porque no dan frutos, como podemos ver en el extracto que sigue. Resalta en la cita la forma de humanizar el damasco al relacionarlo con generaciones anteriores, utilizando la expresión “conocer al damasco” para referir que hasta personas que vivieron en el pasado todavía conocían el damasco, es decir, que vivían cuando el damasco se plantó.

De los dos tengo. Ese damasco lo pusieron... Lo conocía el dueño de la finca, lo conoció de ya grandecete, que era de hueso, que lo sembraron ahí. Y era un árbol muy grande y no echaba apenas fruta ninguna. Tuvo que arrancar y poner árboles nuevos... (Antonio Medina, Hinojos).

Se podría concluir que la reproducción por semilla de las variedades más dulces de damasco resulta en individuos que son más débiles y producen menos, especialmente aquellos cuyas semillas eran dulces e incluso aptas para su consumo como señala el siguiente agricultor. ¿Cuál es la solución entonces? Muchos argumentan algo curioso: es necesario injertar el damasco en la misma variedad. Habría que tomar una púa del progenitor e injertarlo sobre su descendiente. Este fenómeno podría explicarse si las variedades locales fueran variedades surgidas de un progenitor bravo o silvestre, de manera que los caracteres de éstas sólo se expresen a través la de propagación asexual, mientras que con la semilla se expresan los del progenitor silvestre. Otros agricultores de todas formas han desafiado esta ley y, para su sorpresa y orgullo al innovar y obtener buenos resultados, describen con agrado los buenos resultados de su experiencia.

- *Y el mío blanquillo es nuevo.*
- *Pero lo que es el injerto ¿lo cogió de uno antiguo?*
- *Lo cogí de abajo [...], no fue injertado ni mucho menos, fue de éste [su vecino], que tenía uno ahí. (...) Porque yo no sé qué le paso que se le secó. Pero vamos, antes de secarse ése, le nacieron abajo unos pocos y cogí yo uno y lo planté.*
- *¿Y no está injertado entonces?*
- *No está injertado, pero dicen que... decía éste que un tío suyo plantó*

un damasco en su parcela. Y falleció y no probó ni un damasco. Porque dice que había que injertarlo. Pero de ese de abajo [el árbol que transplantó y decidió no injertar] he cogido yo damascos. Porque un año estaba cargado. Este año no ha echado... porque le vino el mal tiempo. Un par de cubos es lo que le he cogido este año. Pero hay años que está cargado. Y es del plantón de abajo, que no es vuelto a injertar. Lo injerté [tiene una pata injertada y otra no]. Porque tiene un injerto al lado, pero se llevó el tirón el bravío. Y al injerto lo dejó más chico y digo: «pues yo lo voy a dejar a ver qué pasa». Y echó damascos (...) Hombre, hay árboles que le pasa eso, que sí que hay que volverlos a injertar, pero éste no. Como el caqui mismo, que es bravío de abajo, y ahora lo injertas tú en el de arriba, que las raíces que salen están todas injertadas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Este agricultor en el nuevo árbol de damasco transplantado había dejado dos guías o brotes, de manera que una había sido injertada en la misma variedad de damasco mientras que la otra no. El resultado es que ambas habían producido frutos aunque la vara no injertada se desarrolló más. El plantón era de la variedad blanquillo y la púa que se injertó provenía del mismo progenitor. Una rama fue injertada en esta misma variedad y la otra se dejó intacta.

(...) Me dice: «mira, que eso lo tienes que injertar, si no, no echa albaricoques, damascos». Y lo injerté. Éste es el injerto, ¿no ves? La vara esa, éste es el injerto. Es bravío, el blanquillo ese. Y llegó el tiempo de que pudo esto más que el injerto y no se lo quitó. Y digo, pues ya no se lo quito. Porque un vecino del solar dice: «qué va, yo lo he cogido de debajo de no sé adonde, y está enchocado [con mucha carga] de damasquillos». Y digo: «pues yo no lo voy a... [injertar]». Pero cómo es verdad que sí frutean. Él dice que tenía un tío que le mandaron [un damasco] de una hermana suya de Sevilla, en una maceta, y que lo puso y que se murió y no echó un albaricoque. Y éste pues echa. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La experiencia entonces muestra que también hay damascos que, sin injertarse, producen perfectamente. Este agricultor desafía así los dogmas del conocimiento local que refuta a través de la práctica. La experimentación arroja luz sobre un problema en el manejo de esta variedad y demuestra que puede producir hasta incluso mejor, como se quiere indicar con esta manera de describir el damasco, *enchocado*, es decir, con la forma de chozo, por el peso de la fruta sobre las ramas. La vara injertada, como en el resto de experiencias, también consigue producir damascos y es del agrado del agricultor.

-¿Y la parte que ha injertado echa también?

- *Más que Dios, echa lo mismo...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

A pesar del predominio la reproducción sexual del damasco, si acaso del injerto sobre la misma especie, hay quienes han injertado alguna vez un damasco sobre otro frutal. Cómo no, el almendro agrio, frutal recurrente como patrón de frutales de hueso, es el más elegido.

- ¿Y alguno bravío que haya de albaricoque [...], que haga más fuerte el árbol, que haga que dure más...?
- *Claro, el almendro puede ser. El almendro se injerta en amasco y dura bastante más.* (Manuel Orihuela, Almonte).

La observación participante llevada a cabo durante el trabajo de campo nos ha permitido ser protagonistas del proceso de reproducción de damascos locales. La propagación se ha distinguido como uno de los procesos más importantes y complejos dentro del compendio de prácticas culturales que conforman el manejo de estos frutales tradicionales. Adquirir el conocimiento y las habilidades para desarrollar esta práctica requiere tiempo. Tiempo y experiencia, observación y el contacto con los más viejos, los que una vez recibieron este saber y lo han asimilado, transformado y perpetuado. La transmisión de estos conocimientos no está formalizada sino que transcurre en el día a día, durante el trabajo en la finca, donde se aprenden muchas de las costumbres del campo. La dinamicidad de la tradición se basa en este día a día y es la vía por la que las plantas y el manejo asociado a ellas se va adaptando a las cambiantes condiciones locales, ya sean biogeográficas o culturales.

Sembrar una semilla puede ser la parte más simple. El cuidado de la misma durante la nascencia puede complicarse. Tomar una parte de una planta e injertarla sobre otra es más complejo. Como vemos, esta dinámica de propagación de frutales controlada por el hombre puede ser variada. Puede ocurrir plantando el hueso de un fruto (reproducción sexual por semilla), la que hemos visto en las líneas anteriores, o mediante reproducción asexual, bien sea obteniendo material vegetal joven de un frutal para conseguir su enraizamiento (reproducción por esqueje) o consiguiendo su adhesión o injerto en el individuo receptor (reproducción por injerto). Estas dos últimas formas de propagación, además del acodo, han sido introducidos en la vid, pero aprovecharemos este primer capítulo de frutales como el damasco para desarrollar algo más los injertos. La reproducción asexual reproduce individuos

genéticamente idénticos a los progenitores.

Aunque estas dinámicas de propagación son generalizadas para todos los frutales, no todos los procedimientos resultarán viables en diferentes especies. Como bien han descrito los agricultores en Doñana, unos frutales son mejor para ser propagados por hueso o semilla, como los almendros, los albrichigos, incluso los damascos que aquí vemos; en otros se desaconseja, como en el olivo; en unos se da mejor el acodo, como en la vid, o el estaquillado, como en la higuera o el olivo.

Aunque en este capítulo se describirán las diferentes técnicas que irán acompañadas de los razonamientos que el conocimiento local ofrece para seleccionar unas y otras, en el resto de capítulo se irá viendo cómo los agricultores expresan la adecuación de uno u otro tipo de injerto según la especie de que se trate.

Reproducción por injerto

Para fusionar dos partes de un frutal se hace a través de lo que es denominado injerto. Aunque no lo parezca, hace poco tiempo que los injertos comenzaron a introducirse en la agricultura de nuestros campos, a partir de la segunda mitad del siglo pasado, con lo que conforman un corpus de conocimiento relativamente reciente. A partir de los años sesenta y posteriores, esta práctica para reproducir plantas y mejorar frutos comenzó a extenderse entre el campesinado (ACOSTA NARANJO, DIAZ AGUILAR y AMAYA CORCHUELO, 2001:31).

Los injertos en Doñana se describen agrupados en dos categorías: **injertos de yema** e **injertos de púa o espiga**. Todo parece indicar que según lo que cada agricultor haya aprendido y las preferencias que haya desarrollado, con diferentes frutales se practican diferentes tipos de injertos. Con los frutales de hueso suele practicarse el injerto de púa, mientras que en los cítricos y los pomáceos, por ejemplo, predominan los injertos de yema. En otros frutales que se muestran menos rígidos con los injertos, la elección del procedimiento variará según las preferencias y habilidades del agricultor.

- La yema a mí me gusta más que las otras, lo que pasa es que es más eficaz la puya.

-¿Por qué, es más rápido?

- No es más rápido, porque la puya no tiene crecido nada, lo que pasa es que, yo no sé... La puya la metes tú y si te sale pues... al año está así [con los 15 cm que suelen tener], y la yema tiene que salir. Y puede ser que se mantenga verde y hay veces que se lleva un año o dos verde y no

sale. A lo mejor a los dos años sale. Pero la yema que salga bien es mejor que la puya.

- ¿Da una rama más buena?

- *No tiene el peligro de que se caiga tanto como la puya.*

- Cuando lo haces de puya, ¿cuántas pones?

- *Según, depende de la rama, lo gorda que sea.*

- ¿Y se dejan todas?

- *Sólo se dejan las que van teniendo más fuerza [tres como media].*

- ¿Cuántas dejas al final?

- *Según el espacio que tengas. Normalmente un par de ellas. Ahora, del par de ellas, cada uno puede dejar después dos ramas para arriba. (Juan María Acosta, Almonte).*



Injerto de yema. Almonte.

Teniendo en cuenta estas preferencias individuales, como que la yema, una vez agarrada, ofrece más seguridad, o que con la púa ganas un par de años, y la adecuación según la especie, en Doñana hay una norma cultural que regula de manera normativa la práctica del injerto. Este precepto que todo injertador respeta se basa en un dicho que reza así: “hueso con hueso y pepita con pepita” (también podemos escuchar “pipa con pipa”, en lugar de pepita). Simple pero difícil de intuir si no se es partícipe de la cultura agraria local. Cuándo se practican injertos, qué variedades sirven de donantes y cuáles harán las veces de receptores o patronos, también llamadas portainjertos, es algo que ha de responder siempre a esa regla. Los frutales de hueso se injertarán siempre y sólo sobre frutales de hueso. Los frutales de pepita siempre y

sólo sobre frutales de pepita. En el caso del damasco o albaricoque que desarrollamos en este capítulo, al ser una drupa o de hueso, se puede injertar sobre almendro, melocotón o ciruelo o por ejemplo, que son también de hueso.

Injerto de púa

Mientras que el injerto de yema (que se veía en la imagen anterior y que se desarrollará más adelante), fusiona dos individuos poniendo en contacto pequeñas porciones de planta (una yema del donante y la corteza de alrededor), el injerto de púa, por el contrario, introduce un pequeño brote del donante, que contiene varias yemas, en un hueco practicado en el receptor según diferentes procedimientos. Los agricultores recomiendan que la púa a injertar ha de tener no más de dos años. Se elige un brote sano y semilignificado (también denominado estaca semileñosa) lo suficientemente largo (suelen tener de 10 a 15 cm) para contener varias yemas, ya sean botones florales o vegetativos. Una vez conseguida la púa, se preparan tanto ésta como la zona del receptor según diferentes procedimientos.

Por lo general, en el Entorno de Doñana, el injerto de púa, también denominado injerto de espiga, puede hacerse de dos formas: **en madera o en corteza**. La literatura agronómica utiliza la terminología injerto tipo hendidura y tipo corona para clasificar, respectivamente, estos dos tipos de injerto. Los agricultores, aun teniendo ellos clara la diferenciación y el conocimiento preciso para elegir entre uno y otro, hay veces que no muestran preocupación por esta clasificación, con lo que podríamos encontrar cierta laxitud a la hora de denominar los injertos en madera o en corteza. Sólo la observación de la praxis del injertador puede entonces ayudar a clasificarlos según los criterios que ya conocemos.

El patrón que suele utilizarse es el almendro agrio y como resultado obtendremos un árbol cuyas raíces son de almendro mientras que la casi totalidad de la parte aérea será del frutal que se haya injertado, ciruelo, damasco o albérchigo, por ejemplo.

[...] y los hay también en madera, que es cortado bajito para que después se haga todo ciruelo, ciruelo desde abajo, por eso se corta bajito y se raja. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Generalmente el patrón de almendro se deja crecer hasta que alcanza un grosor suficiente, de cinco centímetros hasta incluso ocho o diez de diámetro. Las

referencias visuales, antes que las estrictamente métricas y cronológicas, son las que guían cuándo hacer esta práctica, pero la edad del almendro viene a ser unos dos años.

Una vez conseguido el árbol receptor adecuado, éste se corta a una altura bastante cercana al suelo, a unos 50 centímetros, a veces menos, de manera que este punto constituirá la cruz del futuro árbol. El patrón se aserrucha horizontalmente, se decapita, quedando al descubierto toda la madera del árbol. A continuación se procede según el injerto sea en madera o en corteza.



Vista superior de patrón de almendro con dos varas injertadas de ciruelo (a la izquierda). Procedimiento injerto de púa en madera.

El **injerto de púa en madera** pone en contacto, como dicen los agricultores, “la madera del injerto con la madera del patrón”. El injerto en madera puede hacerse de dos formas según la edad del patrón. Se puede usar un patrón joven (ya sea un tronco joven o también una rama), en el que se injerta una sola púa de la variedad deseada. En este caso los dos brotes puestos en contacto suelen tener el mismo grosor (a veces el patrón puede ser ligeramente más grueso que el donante). Este es el que normalmente se practica en la vid. También se puede utilizar un patrón adulto (más grueso, por tanto) en el que suele injertarse dos puyas. Este injerto es el más practicado y agronomía se denomina injerto tipo *hendidura*.

Sobre el tronco desmochado se practica un corte longitudinal, corte que tendrá unos tres centímetros de profundidad. Normalmente se hace con una herramienta

adecuada al patrón sobre el que intervenir. Cuando el patrón tiene poco diámetro, como de dos a tres centímetros, se emplea una navaja¹⁶⁵. Cuando el patrón tiene más grosor (hasta 10 centímetros), que es lo más usual, se propina un hachazo certero.

- *Yo éstos los injerté más gordos, los injerté ya así [ocho-diez centímetros de diámetro], los aserruché a esta altura [un metro de alto], lo rajé, después le metí un destornillador y lo injerté en la vera, con carne... porque tiene que tener pellejo para injertar...*

- Lo rajaste con el serrucho.

- *Con el serrucho no, rajado con un hacha. Ahora le metí un destornillador para que no se cerrara, y en las veras... Es que es muy difícil las espigas de hacer... las espigas para injertar un olivo se hace así [con un corte en bisel simple, por una cara]. Y de esa hay que hacerla a chiflán [a doble bisel].* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

De una manera somera, pues la humildad en el discurso y la cotidianeidad de la práctica reduce la explicación a varios pasos centrales, sin descanso en los detalles, se describía en la cita anterior cómo intervienen las diferentes herramientas. Primero se decapita el patrón con serrucho y posteriormente, para el corte longitudinal de lado a lado, se utiliza el hacha, porque el corte longitudinal ha de ser limpio y el serrucho provocaría graves destrozos en la madera y la corteza. El siguiente paso consiste en incorporar el material vegetal del injerto, la púa o espiga del donante, en la raja o hendidura provocada en el tronco, hundiendo la espiga en la madera. En la anterior cita se describía uno de las dos formas que se siguen según dónde se coloquen las dos púas sobre la longitud de la hendidura. En ésta se colocan las púas en el extremo final de la hendidura, en los bordes, que suelen llamar *la vera*. La segunda opción es colocar las dos púas no en los bordes, sino ligeramente desplazadas hacia el centro. Cada forma lleva asociada un tipo de corte diferente en la preparación de la púa o espiga.

El aspecto final de la planta es de cierta continuidad en la zona si el patrón es joven, o una clara distinción del injerto al originar la cruz del nuevo árbol, donde nacen las ramas primarias que proceden de la variedad injertada, como podemos ver a continuación.

¹⁶⁵ Este instrumento además tiene importante significado para los agricultores. La navaja puede servir como distinción entre un injertador y otro, según el tipo de hoja. Los agricultores acostumbrados a injertar suelen llevar una navaja que se caracteriza por su punta roma e incluso cuadrada, mientras que el resto llevará una navaja de punta afilada. Eso sí, todos llevarán navaja, símbolo de la ruralidad y el trabajo agrario.



Injerto de púa en madera en *la vera*.



Injerto de púa en madera en rama.

El otro tipo de injerto de púa ocurre cuando no se da “madera con madera” sino “cáscara con cáscara”. Este injerto se denomina **injerto de púa en corteza** y la responsabilidad de la fusión recae ahora en la corteza o cáscara del patrón. En esta variante, al tronco decapitado del patrón no se le hace un corte longitudinal. En lugar de esto los agricultores separan con cuidado la corteza del patrón, ayudándose de un destornillador o alguna otra herramienta que lo permita, y en ese hueco que hacen en la corteza introducen las púas del donante, normalmente un número de tres. Aquí los agricultores dejan claro que no se da madera con madera, sino que las partes en contacto son la corteza del donante, y la madera del receptor. En agronomía estos injertos se denominan *en corona*.

- *Entonces en el peral, por ejemplo, hacemos la misma operación que hemos hecho antes para hacer la puya o espiga. (...) Lo suyo es aquí [entre la corteza y la madera]. Como tiene cáscara pues se corta aquí y ahora se coge una cosa como si fuera un destornillador o el pico de una hoz, porque si lo hacemos directamente con la puya le quita la parte de la carne por la que corre la savia y ésto es lo que pega. Con la punta de la hoz o algo que no corte y sea fino se va haciendo un hueco poquito a poco, poquito a poco.*

- *Entonces no se le quita la cáscara sino que se le hace un huequito entre la cáscara y la madera, ¿no?*

- *Entre la madera y la cáscara. Se le hace el huequecito para que entre justo la puya. Si lo hacemos con un cuchillo le hacemos daño. Entonces se hace el huequecito con cuidado, para que no rompa la cáscara, y el corte [el hueco] se hace con la misma largura que la puya que vamos a*

meter. Una vez que ya esté hecho el molde ese o el hueco, se coge la puya y se va dando golpecitos y se coloca, cuando tú ves que ya ha entrado, pues le das unos toques más para que quede ajustadita. Bueno pues antes de dar los toquecitos últimos le amarramos una cuerda justo por debajo del nivel donde llega la separación de la cáscara.

- Antes de que quede ajustada para que no se rompa la corteza...

- Eso es, le amarramos la cuerda en redondo y es entonces cuando le damos los golpecitos para que ajuste ya bien. (José Espina, Almonte).



Injerto de púa en
madera (tipo
corona) en olivo.
Hinojos.

Quando se injertan tres espigas, se intenta conseguir cierta exactitud en la distancia que habrá entre cada una de ellas, haciendo un esfuerzo por el resultado estético del procedimiento. En este caso la memoria noética sirve de referente para explicarnos cómo se hace el injerto y, así, uno de los informantes durante la explicación abrazaba en el aire un almendro imaginario para darnos una idea del grosor, recordando los almendros que una vez injertó. Del mismo modo hacen para indicarnos la altura, sobre la vertical del árbol, donde realizaron el injerto. A falta de términos precisos para describir el procedimiento el agricultor recreaba en su mente lo

que hizo para injertar su almendro. La confusión se presentaba justo cuando intentaba, frente a nuestras inconscientes exigencias de precisión descriptiva y taxonómica, describir la acción sin la ayuda de la escenificación. Como siempre ocurría, para satisfacción de ambos, del investigador social y del sujeto de estudio, se buscaba una porción de naturaleza para jugar a representar la realidad y explicarla a través de la imitación. Cogían una rama y hacían como que injertaban para nosotros.



Injerto de púa en corteza (injerto en corona).

Villamanrique.

- *Cuando ya estaba el almendro... que estaba esto solo... le dejé tres o cuatro ramas abajo en el troncón. Hice dos experimentos, dos experimentos... Éste está injertado en la madera como te he enseñado yo [muestra un injerto en corteza tipo corona], entre la cáscara y la madera, está injertado ése... Y me dio ganas de... éste que era más delgado, porque de todas maneras lo tengo que cortar. Y digo «pues éste que es más delgadito lo voy a cortar, voy a ir por el serrucho y voy a injertar la espiga en esto... en la madera [tipo hendidura].»*

- En la madera en medio. Uno en la cáscara y después probó usted en el medio en la madera...

- *Pero pasaba una cosa, que me lo dijeron y todo... tiene que ser la espiga de esta forma, para dentro. Corto esto, así [en bisel doble] y ésta así con dos caras... con dos caras, pero que esta cáscara no se la quites.*

- (...) ¿y salió o no?

- *Qué va, no salió, no salió porque yo no la puse como tenía que haberla puesto. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Cómo cortar el bisel.

Las púas o espigas a injertar reciben una preparación diferente según el injerto sea en madera o en corteza. Pero antes de nada, cuando se practica cualquier tipo de injerto, los agricultores primero tienen en cuenta la polaridad de la púa, de manera que los cortes se hacen en el extremo de la púa que pertenece a la base del brote, no al ápice, para no orientar el crecimiento de las yemas hacia abajo.

Para el injerto en madera se hacen dos cortes opuestos y en bisel, con una inclinación de 45 grados, dejando siempre expuesta la madera de la espiga, obteniendo algo parecido al aspecto de un lápiz afilado. Si las púas se introducen justo en los bordes de la hendidura, los agricultores hacen otro tipo de corte. La púa debe cortarse también a doble bisel pero no en los lados opuestos. Si dividiéramos en tres la circunferencia que dibuja el perímetro del brote, sólo dos partes reciben el corte en bisel. Hay una parte que se deja intacta de manera que la corteza de la púa ofrece cierta continuidad por un lado. Así la púa entra en contacto con las dos caras de la hendidura (para que ocurra “carne con carne”) y además su parte externa sirve para constituir la nueva corteza en el extremo del patrón. Este corte a doble biselado también se llama “a chiflán” (de chaflán). Como máximo se podrán poner dos púas, una en cada extremo de la hendidura, en *la verita*, o una sola púa en el centro como se hace en la vid. Para una mejor fijación se precisa que los cortes sean limpios, obteniendo así superficies lisas donde el tejido de cicatrización y crecimiento se reproduzca con facilidad.

En los injertos en corteza o corona, donde la púa se introduce entre la corteza y la madera del patrón decapitado, se practica un corte en bisel simple, con algo de mayor inclinación en un principio hasta que ha sobrepasado la parte central, la médula de la púa, cuando el corte comienza a orientarse casi paralelamente a la corteza. Se persigue en el corte exponer poca madera y sí más superficie de corteza.

Corte en
bisel de
una púa
para
injerto en
corteza.



Si el injerto se ha realizado correctamente, queda entonces sólo proteger la zona. La zona de injerto se cubre según varios procedimientos para conservar la humedad y servir de barrera frente a las inclemencias del tiempo, como las heladas primaverales, que coinciden con la fecha en que se aconseja realizar los injertos, en primavera, a finales de febrero o marzo. También previene la colonización por parte de cualquier agente o parásito no deseado. La forma de protección más común consiste en la proyección sobre el injerto de algún material aislante como es el barro, que se suele emplear tradicionalmente, o emplastes sintéticos, más modernos pero todavía no muy extendidos entre los agricultores con los que hemos trabajado. Ambos aislantes se han mostrado en las imágenes anteriores. Para mayor seguridad, la zona se cubre con plásticos que se aseguran con cuerdas. Las exigencias de estos complementos del injerto son pocas, de manera que los plásticos se consiguen de restos desechados que se recogen en cualquier lugar. Esta nueva capa asegura todavía más la zona del injerto contra las heladas y la insolación, pero también aíslan el área de

contacto de patógenos que pudiesen colonizar y perjudicar los tejidos del injerto.

- (...) *A todos, a todos, al peral también. Le echamos ahí arriba un pegote de barro, y queda la puyita una mijita fuera del barro, las tres puyas que dijimos que íbamos a poner.*
- *¿Cómo, tres centímetros o así?*
- *Eso es, unos tres o cuatro centímetros y queda ahí todo fresco eso ahí, se ata con cuerda y se le pone un saco de esos de plástico...*
- *¿Y qué se le hace agujeritos para que salgan las puyas para fuera?*
- *Eso es, lo que es la puya sale por el plástico. Porque también ese barro va metido también en un saco de plástico. Vamos a ver, se le echa el barro y una vez que tengas el barro se le pone un saco al revés (...) Normalmente le ponemos un saco de arpillera en redondo y después le ponemos un papel para el sol, para que no lo dore el sol y esté fresco. Si no es que le combate mucho el sol y se seca mucho y la puya no llega a vivir. (...) Entonces se aprieta el saco que quede todo pegadito al patrón en el corte que se le ha hecho.*
- *¿Y el barro se pone mojado?*
- *El barro sí [y se deposita directamente sobre el injerto]. El barro moja y mientras que la puya tarda unos cuantos de días en prender, en agarrar pues está fresquita y no chupa el calor ni el viento chupa de ella, se va manteniendo con el jugo del barro hasta que prenda ella.*
- *Y ya agarre del árbol, ya no necesite...*
- *Eso es.*
- *¿Y eso se le quita, el saco y todas esas cosas?*
- *Eso se le deja a lo mejor un año.*
- *Cuando ya se vea que ha agarrado perfectamente y...*
- *Eso es, entonces se le quita el de arriba.*
- *¿El que abraza no hace falta no?*
- *No ese se puede quedar más tiempo allí, pero siempre vigilando porque el bicho se ampara allí, y después lo taladra, después se come la puyita esa, se come la hojita el gusanito. Se ha dado el caso muchísimas veces que después de que ha salido tan bonito el barrenillo coge y se lo come.*
(José Espina, Almonte).

Sólo cuando se tiene seguridad de que el injerto ha prosperado se quita toda la protección que tiene la zona del trasplante. Ocurre a veces que los plásticos y cuerdas de soporte se dejan, aunque bien algo más aflojados, pues esta protección no dificulta el crecimiento y sin embargo puede seguir siendo de utilidad si la rama todavía no está bien arraigada, sirviendo de apoyo contra vientos y posibles torceduras, posibilitando un suave anclaje. Para quitar definitivamente el barro y los plásticos se ha tener la seguridad de que el injerto ya está preparado, pero conocer cuándo esto ocurre es difícil de saber. La mejor solución es esperar a que la nueva extremidad comience a crecer y lo haga sin problemas. No habrá entonces lugar a dudas.



Injerto de púa en madera. Protección de la zona de injerto.

Se alcanza así la etapa final, cuando sólo cabe esperar que la planta siga su ciclo de desarrollo y comience a emitir brotes tanto vegetativos como florales, y que posteriormente comience a producir la ansiada fruta. Esto suele ocurrir ya en el tercero o cuarto año para la mayoría de frutales, con algunas frutas como cosecha, pero el pico de producción se alcance más adelante.

- Desde que se injerta, ¿cuánto tiempo pasa hasta que eche ciruelas?
- *A los dos años echa algunas. (...) Como tenga fuerza cría mucho y a los dos años pues echa alguna... (...) ¿Tú no has visto el ciruelo que tengo injertado en melocotón, a la vera de la valla? Pues ése tiene dos años y fíjate, ha echado este año más de un cubo de ciruelas. Así cada una, y mira los vástagos que tiene.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando los injertos no prosperan cabe pensar que se desperdicie un árbol joven tan valioso. La historia y la experiencia con este manejo habían improvisado sus propias soluciones, aunque no se perciban a primera vista.

- ¿Y si se pierde, de los dos que has puesto, si pierdes uno o los dos, qué haces?, ¿los quitas y vuelves a injertar otra vez y probar?
- *Si se pierden los dos, por ejemplo, como eso echa varetas, por abajo otra vez...*
- *Hombre que decía yo, es una pena que... cortas el almendro y si se pierde el injerto se pierda el almendro... no, no, el almendro se queda ahí*
- *El almendro sigue para adelante, sigue para adelante y lo puedes injertar si se pierden, que es muy difícil que se pierdan las dos. Y con uno*

*que sale pues basta, ¿te acuerdas de aquel que injerté aquel día ahí?
Pues se ha perdido...*
- Sí, ¿se ha perdido?
- *Pero lo he vuelto a injertar, lo injerté el otro día, no era el tiempo pero...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En efecto el patrón, normalmente de almendro, aunque cortado, todavía seguirá produciendo nuevas varetas desde las raíces y la base del tronco, con lo que éstas se dejarán crecer hasta que se puedan aprovechar de nuevo y seguir con los intentos de injerto.

- ¿Qué rama es la mejor para injertarla?
- *Pues del año, (...) de las que están arriba. Una vara, una vareta.*
- Una vareta, se la arrancas y le haces el corte... y le pones dos, ¿no? Una en cada extremo.
- *Y ahora eso se le amarra y le haces... Eso le pones un papelito ahora arriba... un papel o un plástiquillo*
- ¿Para protegerlo, no?
- *De los bichos, y se pone arriba y ahora se le pone una mjita de fango. Se avía con fango, se le lía una guitilla y ya está.*
- Y ahora crece para los lados, en cruceta, como una cruz
- *Eso es, y ya cuando eso sale, le vuelves a quitar la guita, el plástiquillo y todo eso y ya está.* (Diego Rodríguez, Villamanrique)

Injerto de yema

El otro tipo de injerto que se practica en Doñana acompañando al injerto de púa es el denominado injerto **de yema**. Como ya introdujimos, consiste en incorporar al patrón una porción de corteza del donante que contenga una yema.

Los agricultores describen cómo en aquellos frutales que identifican como de corteza fina, ya sean de pepita o de hueso, como el peral y el manzano, también el melocotonero, y sobre todo el naranjo y el limonero, es conveniente el injerto de yema.

El naranjo es muy fino, tiene una corteza como un papel así que lo que se hace es con yema. Lo hay quién lo ha hecho [con púa] pero es más difícil. (José Espina, Almonte).

El injerto de yema que hemos observado realizar por los agricultores es la variante escudete, según se denomina en agronomía, y suelen hacerlo en primavera, lo que recibe el nombre de "a ojo velando". Según esta técnica es descrita por los agricultores, en el patrón se practica un corte en "T" donde el implante o escudete quedará encajado.



Injerto de yema en escudete. Procedimiento para el corte en el patrón. Villamanrique.

Para la obtención de la yema se selecciona el brote y se localiza una yema. Con el fin de extraer la yema se practica un corte de forma rectangular alrededor de ésta y se retira del brote con su corteza, resultando la forma de un escudo. Este escudo, con la yema hacia fuera y respetando la polaridad, como describíamos en los injertos de púa, se desliza en el corte realizado en el patrón, en el corte en "T", hasta encajarlo, corriéndolo de arriba hacia abajo.

El siguiente paso es asegurar y proteger la zona de unión. A diferencia de los injertos de púa, con las yemas no cabe la utilización de barro, sino que se utilizan cuerdas o plásticos que se amarran alrededor de la yema y nunca sobre ella.

- ¿Cuando es de yema no hace falta ponerle barro?
- *No. Tú coges y le cortas la rama primero, y una vez que está la rama cortada, se amarra en redondo retirado de la superficie de la rama, como dos o tres centímetros, se le amarra una cuerda en redondo, una cuerda corrediza para que haga aprieto y entonces para que no [se abra], cuando se mete la puya entre la cáscara y el palo no abra, eso es. Después se coge cómo te he dicho, siempre en el lado que tenga más bultito para afuera, aquí no, porque si tú metes la yema, la puya aquí se queda hueco, y aquí aprietas y se queda...*
- Apretado, claro.
- *Una vez que estén todas puestas, unas cuatro yemas o tres o cinco, las*

que quepan en la rama, pues se le echa encima barro, barro mojado. barro mojado y se hace una pelota así redonda.

- De una cuarta más o menos de alto.

- *Exactamente y le dejas la puyita una mijita así fuera.* (José Espina, Almonte).

Cuando al año siguiente se comprueba que el injerto ha prosperado, se decapita el patrón más arriba del injerto, haciendo a la nueva yema la responsable de generar una nueva rama, recibiendo toda la energía del brote.

Existen además aspectos generales para los dos tipos de injerto que restaltamos a continuación. Por ejemplo es importante tener en cuenta cuándo se hace, en qué época del año. Dos variables están presentes y muy relacionadas, el periodo vegetativo del frutal y las condiciones atmosféricas de las diferentes épocas del año. Los agricultores con los que hemos trabajado practican los injertos, en la mayoría de frutales en Doñana, en el mes de marzo, al contrario de lo que pasa en la sierra de Huelva en Galaroza, por ejemplo, donde sí predomina el injerto a “ojo durmiendo”, en verano.

Normalmente los agricultores en Doñana se aseguran que tanto el frutal de donde se obtiene el injerto como el portainjertos den señas de actividad vegetativa y hayan salido del letargo de invierno, “que esten metidos”. Para corroborar esto, basta con comprobar el estado de sus brotes.

- M.: *Que esté metido, y el otro donde ha cogido usted las puyas que esté metido también, porque no lo puedes coger de un sitio donde no esté nacido... si no está metido pues se pierde.*

- M.J.: *Que tenga la savia ya... La savia que, si no, no pega.*

- M.: *Tienen que estar los dos metidos, el árbol que vaya usted a injertar y las puyas donde las coja que estén metidas también, si no, no sirven. Si no, se secan.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Que un árbol “esté metido” refiere a que ya se vean las primeras metidas o brotes (bien sean de madera o de flor). Cuando el invierno queda atrás, las raíces dejan de recibir el mayor aporte energético de la planta y éste se desvía hacia la parte aérea del frutal. Las ramas cuentan ahora con los recursos necesarios para recibir el injerto y hacer que el proceso prospere. Es a esto a lo que se refieren con que “tenga savia” porque, si no, “no pega”. En estas condiciones un injerto puede pegar, ya que la

capacidad de cicatrización y regeneración del frutal, en su parte aérea, es óptima.

Normalmente la teoría agronómica aconseja que el patrón esté en un estado fenológico más avanzado que la púa del donante, por lo que se aconseja la provisión de púas durante el invierno, que se guardan a baja temperatura para ser posteriormente injertadas, como habíamos visto en el capítulo de la vid. De esta forma se consigue un desfase que hace que las púas se mantengan en latencia y crezcan en el siguiente ciclo. Aunque no hayamos encontrado esta práctica entre la gente de Doñana para especies no sean la vid, hay que tener en cuenta que el patrón más utilizado, el almendro, es de los frutales que primero sale del reposo. Obteniendo así un patrón que está en actividad más avanzada se puede conseguir un efecto parecido. El conocimiento local describe siempre que los injertos “se quedan dormidos” hasta el año siguiente. Después de injertarlos en primavera, hay que esperar hasta el siguiente año para tener seguridad de si se han fusionado o no.

Es de suma importancia decidir qué especie y variedad es la más adecuada según las condiciones edafoclimáticas locales y según qué patrón le viene mejor a la especie y variedad elegida. El portainjertos en el lenguaje local recibe el apelativo de padre y a veces vidueño, que es como denominan muchos agricultores al patrón en la vid. Ya hemos señalado cómo los frutales de hueso suelen ser injertados sobre patrón de almendro agrio, pues el almendro es una variedad muy resistente y muy bien adaptada en la zona. Además presenta la gran ventaja de tener mayor longevidad que las otras especies. El único inconveniente es que hay que disponer de buen acceso a plantones de estos almendros agrios. Los frutales de pepita como los manzanos y perales se suelen injertar sobre peral silvestre o peruétano (también denominado galapero en otras zonas) y en algunos casos sobre membrillero, pero el membrillero como patrón no está extendido en Doñana. Por otro lado, para los cítricos, suelen utilizarse patrones francos de naranjo amargo.

El proceso de decisión y selección de los patrones o portainjertos, así como la práctica misma del injerto, no es tarea simple y requiere gran destreza, sabiduría y experiencia. Aquellos vecinos con solvencia en estas tareas son muy solicitados, pues no todos los cultivadores conocen cómo realizar esta práctica y no todos quieren

arriesgarse con las plantas que tengan para experimentar en ellas. El trabajo de realizar un injerto o dos a un vecino no suele ser pagado en moneda, que sí deviene en agradecimiento, reconocimiento y una cierta forma de prestigio. Otras veces puede recompensarse directamente mediante el pago en especie.

Una consecuencia del prestigio social en la comunidad asociado a este conocimiento es la forma peculiar de su transmisión, pues no todos los injertadores están dispuestos a enseñar a cualquiera sobre las formas de injertar y son bastante celosos de mostrar sus habilidades. No obstante la mayoría de los injertadores fueron muy generosos y compartieron su conocimiento con nosotros, llegando incluso a realizar el procedimiento *in vivo* delante de una cámara de video. En otras ocasiones desarrollan una práctica que nos ha llamado la atención y que puede tener relación con la preservación de su sabiduría y la diversidad, injertando gran cantidad de nuevos ejemplares, no con fines inmediatos, sino para su posterior uso. Para ello, independientemente de la especie, van dejando y cuidando las nuevas plántulas o los brotes radicales que emiten los árboles, ya sea en la base del tronco o más alejados en el suelo. Poco a poco estos brotes se van injertando según la variedad que deseen y se cuidan hasta decidir qué hacer con ellos. Unas veces se ofrecen a familiares o amigos y otras veces sirven como árboles de reemplazo para ellos mismos.



Manejo en los injertos:
reservorio de múltiples
esquejes radicales injertados.

Esta práctica por un lado sirve a modo de entrenamiento para el injertador, previene contra la pérdida de la práctica, y también previene contra la pérdida de variedades, pues ellos van aprovisionándose de árboles incluso cuando no los

necesitan. Estos frutales jóvenes también constituyen una fuente de intercambio, pues a cambio de ellos pueden recibir favores y presentes que, a modo de agradecimiento, cierran los ciclos de la llamada economía moral. En el medio rural no debemos olvidar la importancia que tienen las plantas para la reproducción del propio medio social y natural. Estos pseudoviveros se erigen así como reservorios donde los expertos acumulan su saber así como el propio material vegetal que tanto significa para ellos y para nosotros, las variedades locales.

Hoy en día, pensar en el proceso de tomar un segmento de una planta, transportarla y después injertarla resulta complicado, habida cuenta de los numerosos viveros y semilleras que existen en cualquier zona, donde se ofrece material vegetal listo para ser plantado en la tierra de que uno disponga. En el pasado, sin embargo, era práctica habitual que las gentes de Doñana, cuando trabajaban asalariados en el campo, pusieran gran atención en los frutales que hubiese en las fincas donde trabajaban, con el interés de evaluar si las plantas allí presentes, porque no sólo ocurría con frutales, podrían servir para su huerto o parcela, tomando entonces una púa, una estaca o incluso semilla si la hubiera. El que a veces no fueran variedades autóctonas nunca se ha percibido como inconveniente, gracias al hecho de existir cierta inclinación por aumentar el número de variedades que cultivan en sus huertos, lo que es una inercia favorecedora de la preservación de la biodiversidad.

- Y la rama se la trajo usted del sitio donde estaban vareando, ¿no? ¿Del sitio donde estaban podando los olivos?
- *Sí, la rama me la traje yo allí del árbol, de los de éstos...*
- La arrancó, se la metió en el bolsillo y se la trajo para acá.
- *Dos o tres cachetes de palos de estos, así... dos o tres varetones de éstos, de las de afuera, dos o tres varetones de estos de afuera.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Frente a estos sistemas tradicionales donde se buscan variedades locales, todavía queda quienes prefieren ir a la semillera o el vivero, comprar un plantón ya crecido, de uno o dos años, llevarlo a su finca y plantarlo. En cierto sentido, el proceso así es más fácil.

- Y damasco, ¿me ha dicho que tenía uno ahora?
- *Ahí he puesto yo un plantoncito.*
- Y qué es ¿gordo?
- *Por lo menos en el papel dice que es gordo. Veremos a ver después.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

De esta manera cerramos el desarrollo de los diferentes aspectos que conforman el ámbito del conocimiento en torno a los injertos, generalizado para los diferentes frutales, y podemos acabar de concluir el epígrafe de la siembra y reproducción asociada a la variedad que tratamos en este capítulo, el damasco. En concreto este último aspecto se relaciona con la distribución espacial de los damascos en las fincas o parcelas.

Dada la vigorosidad del damasco, el ser árboles grandes condiciona el lugar que ocupan en la finca y su distribución dentro de la misma, según la superficie de que se disponga. Por un lado tanto el damasco blanquillo como del colorao requiere un marco de plantación o *marquilla* bastante amplio. Como ya se ha introducido en las hortícolas, en Doñana se utiliza el término local *marquilla* para señalar el marco de plantación. En damascos de secano la marquilla aumenta, es de cuadros de siete u ocho metros, y en el regadío la marquilla disminuye, plantándose a cinco o seis metros.

- ¿Y a cuánto más o menos lo tiene usted?
- M.: *Ésos están bien separados porque... Están en medio de las tierras, están muy separados.*
- M.J.: *Pero, vamos, que eso se pone a cuatro metros, cinco metros o siete metros para que esté el árbol...*
- M.: *Claro, si es de regadío lo puedes poner a cinco metros*
- ¿Y cuando es de secano, además, tienen que estar más lejos?
- M.: *Más lejos, más marquilla, más marquilla.*
- M.J.: *Ocho metros o nueve metros, o siete metros según sea la tierra de húmeda y de...*
- M.: *Más marquilla, claro. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*

Las huertas de secano, frecuentes en Doñana, sobre todo en Almonte, priman la accesibilidad al frutal, por el hecho de ser más grandes y haber mayor dispersión. No sería conveniente entonces tener frutales muy alejados, pues se complica la tarea de recolección y cuidados.

- M.J.: *No, no, no, nosotros los tenemos [damascos y otros frutales] más que todo entre las viñas, las matas de las viñas o en una tierra vacía...*
- M.: *Los hemos puesto ahí. Claro el que vaya a poner una tierra luego entera pues claro lo pone a siete metros, o los pone a ocho metros. (...) Esos están bien separados porque están en medio de las tierras. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

Poda

... y ya te digo, los albaricoques lo echa en lo endeble [los frutos suelen estar en los brotes nuevos]. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La poda más importante en los damascos es la poda de fructificación, dirigida a obtener mejor nutrición y estado de las estructuras más productivas como ramas y ramos. El damasco suele producir la mayor parte de las yemas de flor en ramos mixtos y cortos, de no más de dos años de edad, lo *endeble* o no lignificado, por lo que son estas estructuras las que a través de la poda se intentará impulsar, favoreciendo su orientación horizontal.



Damasco blanquillo: poda.

La época de poda en el albaricoque es similar a la del resto de frutales en la zona. Hablamos de los meses de otoño (no antes de octubre) e invierno, que coincide también con la poda que reciben los principales cultivos frutales como el olivo o la vid. Es entonces cuando se aprovecha para realizar la poda del resto de frutales, en este caso el damasco. Los agricultores suelen buscar que de cada poda resulte un frutal que

quede *claro*, esto es, un frutal en el que se han eliminado ramas secas y viejas y brotes de los ramos secundarios que se ha observado van perdiendo productividad, cuando se van envejeciendo y lignificándose. A través de esta poda de mantenimiento, que se complementa con la de fructificación, se consigue así un número adecuado de frutos de buen tamaño bien distribuidos por el árbol. En resumen, con la poda se incentiva que en las ramas secundarias vayan naciendo nuevos brotes que produzcan los mejores frutos, porque conforme estos ramos secundarios se avejentan su capacidad productiva disminuye. Estos nuevos brotes son denominados *metías* desde el conocimiento local, como puede verse en la cita más abajo (ya vimos como las *metías* se describían como indicadores de la entrada en actividad del frutal). La poda de formación consiste en dejar de dos a tres ramas principales para formar la cruz. Cuando la planta todavía es joven se refuerza el crecimiento ayudándose de un soporte vertical, ya sea de hierro o también de madera, que sirve de agarre y sostén.



Damasco blanquillo. Izquierda: 05/02/2008. Derecha: 15/05/2008. Villamanrique.

Al mismo tiempo, la poda del damasco busca una función protectora del propio árbol, pues las ramas y hojas le servirán para protegerse de las temperaturas extremas, tanto de las heladas como de los asediantes días de estío andaluz. Este diseño de la estructura del árbol también estará condicionado por la intención de localizar los frutos estratégicamente: se buscan ramas precisas en lugares precisos, para facilitar la

recolección. Esta multifuncionalidad de la poda se integra y traduce en una estética determinada, que es la que permanece en la memoria del agricultor y la que guía todo el proceso. Ahora bien, cada vez van quedando menos agricultores en la zona que sepan podar y lo hagan bien.

- ¿La poda cómo se hace en los frutales?
- M.: *La poda pues... para enero, sobre enero*
- ¿Antes de que empiecen a salir las yemitas nuevas...?
- M.: *Sí, sobre enero.*
- M.J.: *La poda para enero, de diciembre hasta enero.*
- ¿Y cómo se hace?
- M.: *Del albaricoque se le va quitando, dejándolo clarito, se le deja clarito.*
- M.J.: *Se le van así quitando los palos siempre más viejos... las metías nuevas que son las que...*
- M.: *Que es donde echa los amascos. Y esto pues echa muchos amascos y los tiene usted que castrar para que sean buenos. Salen a lo mejor diez y dejarle cuatro o cinco.*
- ¿Van quitándole para qué...? ¿Echa mucho en cada rama?
- M.: *Sí echa mucho, echa muchos.*
- ¿Y se suelen dejar muy frondosos o no? Claritos ¿no?
- M.J.: *Clarito, pero se pone muy frondoso el árbol, cuanto más claro está mejor se pone el árbol.*
- M.: *Mejor se pone, mejor fruta tiene [cuando está claro]*
- ¿Y de los damascos y el albaricoque se hace todos los años la poda o la limpia?
- M.: *Pues para que quede bueno darle un limpiadito todos los años.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

La poda anual también se complementa con el raleo o castrado de los frutos como aparecía en la cita arriba, práctica que se realiza también en otros frutales como el ciruelo, donde se describe con más atención.

Por último, cabe mencionar la especial atención que los agricultores ponen en las ramas verticales que salen en el interior de los árboles. Estas estructuras muy vigorosas y poco productivas se recomienda desde la agronomía que sean eliminadas (AGUSTÍ, 2004:223) y este detalle no se escapa al conocimiento local. Estas ramas que el árbol produce mayormente en ramas principales y zonas interiores, son denominadas varetas o *varejones* y consumen mucha energía, “tiran mucho”. Tienen desarrollo vertical, hacia el cielo. En la cita siguiente (y que refiere al damasco blanquillo de la imagen anterior) el agricultor describe cómo se desmochan hasta una altura de máximo dos metros y medio más o menos, dejando las brindillas y dardos que brotan en su interior donde se producirán los frutos.

-Todos estos varejones que echa es para nada, ¿sabes? Estos varejones no le sirven para nada. Esas varas que llegan al firmamento... eso hay que cortarlo todo.

- Y dejarle entonces...

- Lo que echa albaricoque es lo endeble, es lo que echa el albaricoque, y al granado y a todo le pasa igual.

- ¿Todas estas de por aquí, ¿no?

- Echan hasta los troncones, yo los he visto en Francia, porque los he cogido en Francia éstos, de esta casa y en los mismos troncones estaban amontonados, de albaricoques, son muy esquimeños los jodidos. Este año tuvo muy pocas.

- (...) Y esto entonces al podarlos coges simplemente y le das a las partes más gorditas y le dejas todo lo finito.

- Eso es, no le doy muy alto, porque ¿para qué tan alto? Todas las varetas gordas esas que echan, eso no sirve para nada. Y eso este año te echa otras varetas aquí, y van al firmamento, varetas que son fuertes y eso... pero lo que vale es esto [los brotes nuevos]. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Como ocurre con otros ámbitos del manejo de frutales, la poda en el damasco parece no tiene un valor importante, y las referencias señalan tan sólo la idea de dejarlos “limpios” y “clarearlos un poco”, aunque bajo esas descripciones se esconda un complicado proceso. En otros frutales esta complejidad no es tácita y se tiene más visible, como pasa con el olivo, quizá por la fuerte tradición de este frutal y el gran número de árboles, que hace necesario organizar la poda cada año con personal que domine la técnica. Tener este sabiduría ha supuesto cierto estatus y reconocimiento en el campo y supone garantía de ser contratado en esta tarea que ocupa varios meses del año. Puede que en frutales como el damasco, cuyo fin es el autoconsumo por lo cual se tienen pocos ejemplares en las fincas, la poda no adquiere tal relevancia y los agricultores dicen que “los clarean y ya está”.

Asociación con otros cultivos

En varias ocasiones hemos descrito cómo los damascos se encuentran asociados, sin ningún criterio fijo, al cultivo predominante en la finca en que se encuentren. Por lo general no hemos encontrado información que indique que los damascos se relacionen con algún tipo de cultivo por alguna razón. Pero ha de entenderse que en las huertas en las que hemos trabajado ningún cultivo aparece solo,

sino que todos conforman el heterogéneo mosaico al servicio de la multifuncionalidad de la agricultura familiar. Así, se podría pensar en los posibles servicios que los damascos presten al resto de frutales, hortícolas, etc., presentes en las huertas, pero de poca información disponemos para presentar más detalles de las interrelaciones de los damascos con estas otras especies vegetales. Su gran concentración de flores de llamativos colores que puedan atraer a agentes polinizadores o su capacidad para dar sombra a otros cultivos y otras sinergias agronómicas con el resto de componentes del sistema, deben ser estudiados con mayor profundidad.

Una interrelación que sí hemos encontrado deriva de su rusticidad y capacidad para soportar situaciones estresantes. Gracias a esto, el damasco puede ocupar lugares marginales en la finca, cediendo los terrenos más favorables para cultivos más delicados o preferentes para el agricultor, sin hacer competencia con ellos en espacio y luz. Éste tiene la tranquilidad de que el damasco se desarrollará bien en cualquier parte de la finca, como las lindes, donde la atención sobre los cultivos tiene mayor probabilidad de ser de menor intensidad que sobre cultivos emplazados en localizaciones más céntricas. Otra ventaja de estar en la periferia de una finca puede ser su mayor capacidad para atraer polinizadores al predio, pues sus llamativas flores seducirán a insectos y los animarán a adentrarse en el terreno.

- ¿Y por qué los pusiste en la linde aquí, y no en medio entre los olivos?
- *Porque aquí estorba menos, y como no tiene uno sitio... y estorba menos. Como yo no lo labro ni le hago nada, le pongo una cinta [de riego] y ya está, y lo pongo ahí.*
- Ellos mismos se crían, ¿no?
- *Eso es.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Damasco colorao. Ejemplar integrado en olivar. Hinojos.

Plagas y enfermedades

El damasco autóctono no es muy exigente en ayuda complementaria para resistir al ataque de plagas y enfermedades. El mayor problema que los informantes han descrito es el derivado del ataque de la mosca de la fruta, pues la delicadeza de este fruto (su frágil piel) y su alto contenido en azúcares y agua lo hacen bastante atractivo al ataque de este insecto.

Tengo uno más grande y otro más chico [ejemplares de damasco]. Son el mismo. Tenemos que echarle veneno a la mosca, y con todo y con eso, se pican. Son más complicados para sacarlos sanos... (Diego Sánchez, Hinojos).

- D.: *Pero también se abicha más temprano que la jodida madre que los parió*
- M.: *Claro*
- *¿Y se les echa algo? ¿Los trata?*

- D.: *Hombre, se curan también. Para la mosca, que es la que lo pica más que todo, y le entra una gusanera... Cada rato tiene una gusanera que da miedo.* (Diego Rodríguez y Manuel Escobar, Villamanrique).

El uso de fitosanitarios se ha extendido bastante en el mundo agrario, de manera que incluso pequeños agricultores que producen para el autoconsumo y a muy pequeña escala, teóricamente alejados de los técnicos a través de los cuales se introducen los fitosanitarios en el campo, reciben asesoramiento en los puntos de venta de agroquímicos y emplean estos productos cuando sufren las consecuencias de las plagas o anticipan alguna. De hecho están bastante familiarizados con los nombres más comerciales y los más usados, los que utilizan, como ellos llaman, para *curar* los árboles, humanizando estas plantas tal que si necesitasen cuidados médicos. Además, cuando nos hablan sobre cómo curan los árboles, siempre nos llama la atención un tema recurrente consistente en la idea de una progresiva pérdida de eficacia de los tratamientos, de manera que los agricultores observan que los nuevos químicos ya no sirven, resaltando ellos siempre sus sospechas de que éste no sea un fenómeno azaroso. Incluso químicos de primera generación, muy tóxicos ecológicamente hablando, y muy poco específicos, de gran espectro, son mencionados como aquéllos efectivos productos que quitaron del mercado porque eran “demasiado buenos y lo mataban todo”.

- M.: *Hay que tratarlo con... todas las cosas hay que tratarla si quieres coger, si no quieres coger...*

- ¿Y qué bichos suelen tener los albaricoques y los damascos?

- M.: *Eso son las moscas.*

- M.J.: *Las moscas, unas moscas verdes que hay que pican, lo pican desde chiquitito.*

- ¿La fruta?

- M.: *La fruta. Hay que tratarlo cuando están así [de varios centímetros]. Como no lo trates, como no lo trates, pues lo pica... y se vuelve todo un gusano. Se vuelve gusano y no sirve.*

- M.J.: *Hay que empezarlo a tratar desde que va echando la flor, antes de echar la flor. Está en la piña [fruto muy pequeño] y ya está el bicho...*

- ¿Y qué le echan, con qué lo curan?

- M.: *Hay el Rodó [RoundUp], hay Sabín [Sevín]...*

- M.J.: *Pero eso lo han quitado ya, el Rodó no lo hay ya.*

- M.: *Han quitado todo lo bueno.*

- M.J.: *Los productos esos que hacían eso... lo bueno que tenía...*
(Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Un sinónimo de la terminología local para la aplicación de químicos, además de

curar, es sulfatar. Cuando se sulfata un frutal quiere decir que se ha aplicado cualquier tipo de tratamiento, es una generalización que abarca desde los tradicionales tratamientos con sulfatos y derivados del cobre, hasta los modernos sintetizados.

- ¿Y se les trata?
- *Algunas veces se le echa... según. Según el tiempo, pues entonces se le echa un poco de sulfato.*
- ¿De sulfato? Para la mosca, ¿no?
- *Para la mosca, si no, no se le echa nada. (...) Si ves que está el tiempo bueno no se le echa nada.* (Francisco Aragón, El Rocío).

Paralelamente a estas prácticas aconsejadas por la agricultura moderna y el uso del sulfato de cobre, en la mayoría las huertas en las que hemos trabajado siempre hemos identificado métodos tradicionales no químicos para controlar las plagas como la de la mosca. Es muy frecuente encontrar botellas de plástico colgadas de los frutales, las cuales contienen una solución de una parte de vinagre por tres partes de agua. El líquido no ha de superar los dos tercios del volumen de la botella. En la parte superior del recipiente se hacen varias perforaciones de no más un centímetro de diámetro. El vinagre hace de atrayente para los insectos, cuando el azúcar fermenta y se convierte en alcohol. Una vez que el insecto entra en la botella a beber encuentra bastante dificultad para salir por los agujeros de entrada, y acaba muriendo ahogado en el líquido. Unos agricultores utilizan mayor o menor densidad de botellas pero el rango puede ir de media botella (una cada dos frutales) a dos botellas por frutal, dependiendo de la cantidad de frutales que se tenga y de la capacidad del agricultor para realizar todo este trabajo. Como hemos dicho antes, el uso de estas prácticas no exime de la utilización de agroquímicos. Este método no es selectivo porque atrapa a todo tipo de insectos que pueda entrar por el orificio, pero sí que es efectivo porque, en efecto, se atrapan bastantes insectos. La solución de la botella es cambiada por el agricultor según criterio propio. A veces se renueva cuando se percibe que se ha alcanzado el punto de saturación de la botella atrapando insectos. Otras veces se cambia cuando se percibe que el efecto deseado no se está alcanzando. De todas formas, no se cambia más de dos veces por temporada y hay casos en los que está de una temporada para otra. Un caso peculiar es el de un agricultor que utiliza gasoil en lugar de vinagre, pero no es lo más frecuente.

Existe una segunda práctica menos extendida aún, y cuyo efecto no es fácil de

comprobar, que se emplea como repelente de las aves. Pájaros como los gorriones y mirlos picotean las frutas dañando gravemente los frutos. Como se ha descrito en las hortícolas, algunos agricultores colocan gorriones muertos colgados de diversos hilos, pendiendo de ramas o estructuras de alambres en los cultivo, así como cintas de cassette, discos compactos, etc.

Recolección, uso y aprovechamiento

Previamente hemos hablado de la época de producción o maduración de damascos, que suele ser a mediados de mayo y junio para los damascos locales. El damasco blanquillo, por ser más temprano, parece estar privado de los beneficios que el sol produce en la fruta, pues los agricultores nos señalan que cuando más sol recibe el fruto, más posibilidad hay de que salga de mayor calidad, en términos de dulzor y jugosidad. También con esto se apunta a los inconvenientes de anticipar la cosecha porque hay que esperar lo máximo para que se reciban los beneficios del sol.

- M.: *Sí, pero mientras más tempranos sean menos dulce tienen.*
- M.J.: *Más esaboríos son.*
- M.: *Es igual que el melocotón, igual que la ciruela..., si tienes más sol está más bueno. Que tiene menos sol que se viene antes, pues no tiene el dulzor que tiene el otro.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Cuando se decide coger los frutos se emplea algún recipiente como un cubo de plástico y los damascos se recolectan según se van necesitando para casa. Estos cubos sirven de referencia para saber la cantidad de frutos que producen, como se ha mostrado cuando un agricultor de Villamanrique comentaba que le había cogido un par de cubos al damasco blanquillo el año pasado, orgulloso de esta alta productividad a pesar de la juventud del árbol. Debido al gran porte de algunos de los damascos se utilizan también herramientas accesorias para la recolección como escaleras, que se apoyarán sobre las ramas más fuertes y el tronco principal asegurando la sujeción.



Damasco blanquillo. Escaleras como ayuda en la recolección.

Los damascos blanquillo y colorado sobre los que hemos recogido información están destinados al consumo familiar y a veces, como con el resto de frutales, servían para generar alguna renta complementaria en la economía familiar a través de su venta. En la actualidad la venta de estas frutas es más complicada, pues los puntos de distribución están más controlados y son menos accesibles. Por añadidura, la cantidad producida tampoco crea excedentes para su comercialización, ya que los damascos no han sido los frutales más frecuentes en la zona de Doñana, como sí ha sido el caso de naranjas, aceitunas y uvas. Si cada agricultor que tenía damascos disponía como mucho de dos damascos por huerta, la producción se destinaba al consumo propio y lo sobrante se distribuía entre familiares y allegados, generando un tipo de economía moral redistributiva. Es frecuente este tipo de intercambio en las pequeñas economías como la familiar agrícola, donde el alimento producido por el agricultor se destina, además del autoconsumo, a pagar algún tipo de favores y deudas, materiales o morales, para con otros individuos de la comunidad.

EL CIRUELO

Introducción

El ciruelo autóctono en el Entorno de Doñana es una variedad cuya distribución y presencia en la zona actualmente es bastante limitada, si bien parece ser uno de los frutales tradicionales en estas tierras. Todavía no olvidados en el tiempo, las gentes guardan en la memoria bastantes recuerdos de ciruelos antiguos que han desaparecido en la actualidad y que se suman al conjunto de ciruelos locales que todavía perviven.

En el mercado, el ciruelo es una fruta que ha tenido bastante comercialización y su oferta es variada. Se pueden comprar diferentes tipos de ciruelas, de diversos colores y tamaños y diferentes épocas de maduración. Paulatinamente, así lo sugiere el trabajo de campo, los ciruelos locales han ido desapareciendo de los puestos de los mercados donde antes se vendían, aunque todavía están presentes en las mesas de las familias de los mantenedores y sus allegados. Almonte y Villamanrique se han convertido en productores de ciruelas pero ninguna local. Quizá su constante y variada oferta en el mercado haya contribuido a su paulatina regresión en las huertas. Por esta razón también, aunque todavía queden ciruelos autóctonos en los cercados, las variedades foráneas apenas se cultivan en el contexto de la pequeña agricultura. En definitiva, existe una reducida distribución total de ciruelos en los predios estudiados, y casi nula de ciruelos comerciales.

El número de ejemplares por finca, como decíamos, no supera los tres o cuatro. Comparte esta característica con la mayoría de frutales locales, pues su único uso para

el abastecimiento familiar y su buen rendimiento, como se verá más adelante, convierte en suficientes estos bajos números.

El ciruelo (*Prunus domestica*), de la familia de las rosáceas, se describe originario de China y , como muchos otros frutos, parece que fue introducido en la península por los romanos, al igual que ocurrió con el damasco, de la misma familia y también con origen en Oriente. A lo largo de este capítulo intentaremos descifrar las claves de la convivencia de las ciruelas locales con las ciruelas comerciales, así como las razones por las que han ido desapareciendo las variedades antiguas y por qué permanecen todavía las que quedan.

Entre los agricultores con los que hemos trabajado, gentes de edad media superior a los 60 años, puede encontrarse cierta preferencia por cultivar sus propios alimentos. En el pasado era la mejor alternativa para complementar los bajos ingresos que aportaba el trabajo en el campo, con lo que se ha llamado economía del autoabastecimiento y la autosuficiencia. Todo aquel que tenía acceso a la tierra aprovechaba para cultivar algo y los agricultores con los que hemos trabajado todavía guardan la costumbre y tradición de cultivar aquello que les gusta y por lo que se sienten atraídos. Las razones para seguir cultivando frutales para el avío de casa en la actualidad necesariamente son diferentes a las de antaño, pues el acceso a los alimentos está garantizado en Andalucía para la mayoría de la población.

- ¿Por qué se decidió usted a poner los almendros [como patrones francos] aquí?
- *¡Coño! Porque, ya digo, como estaba aquí digo: «voy a poner algún árbol para comer fruta para casa...»*
- Claro, porque se ha llevado... ¿desde cuándo tiene usted este terreno? ¿cuánto tiempo hace que lo tiene?
- *Éste... yo lo tengo desde cuando nací.*
- Y nunca ha tenido árboles ¿no? ¿O sí ha tenido?
- *Sí he tenido pero... he tenido ahí, ahí donde está el corral ese ha habido un nogal, un nogal grande. Y más para allá había un... de la casa para allá tenía mi abuelo y mi padre dos o tres damascos y dos o tres arbolillos ahí, pero ya se pusieron muy malos y digo: «¿sí? Pues ahora voy a poner unos pocos de árboles de éstos... voy a poner árboles para que den fruta para casa», porque como decía mi madre: «¡hay que ver, con un cercado grande y no tener fruta!». Digo: «¿sí? Pues ahora voy a coger fruta».* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Los motivos por los que los agricultores continúan reproduciendo y sirviéndose de variedades locales de frutales como el ciruelo no responden a causas materiales

pero la costumbre que se origina en las condiciones de vida del pasado todavía pueden perdurar, aun cambiando el contexto económico y social. Por ello se continúa con la tradición del autoabastecimiento, la optimización de los recursos con los que se cuenta (como la tierra), predios cuyo manejo sólo se entiende a través de la optimización y diversificación.



Policultivo en Hinojos.



Policultivo en Villamanrique.

A esto se añaden motivos que responden a contextos modernos, como por ejemplo el producir alimentos propios cuando todos dependen del mercado, consiguiendo así la sensación de independencia alimentaria. En otras ocasiones se reproducen emociones y sensaciones que están ligadas a factores identitarios, pues a través de los frutales locales se evoca el pasado, una forma de vida diferente a la actual, y también se construye el presente, cultivando la tierra propia y produciendo frutas “del país”, que alude a ámbitos geográficos concretos y cercanos.

Las variedades locales tienen además especificidad climatogeográfica, de ello su importancia para la conservación de la biodiversidad. Otras motivaciones derivan de la percepción, que afecta a un número cada vez mayor de población de todo el mundo, de que los cultivos y las frutas producidas por la agricultura industrial han perdido calidad y conllevan un riesgo para la salud por la cantidad de sintetizados químicos que llevan incorporados. La identificación y descripción de las claves culturales que impulsan este proceso a través del cual se mantienen variedades locales de estos cultivos será el resultado de la revisión agronómica de los ciruelos locales así como del acercamiento al imaginario compartido por las gentes que convive con esta porción de naturaleza.

Los frutales como el ciruelo tienen un inconveniente para conseguir una

garantía de reproducción ya que la vida del árbol es relativamente corta, aunque entre los frutales de huerto quizá sea uno de los más fuertes. Requiere también mayor cuidado que árboles como el almendro y el olivo y cada ocho o diez años hay que reemplazar las ramas que van dejando de ser productivas. El propio árbol ha de ser reemplazado cuando a los 20 años pasa a ser un árbol viejo, más propenso a las enfermedades y con mayores problemas productivos generalizados.

Para tener un conocimiento de los ciruelos que se cultivan y la razón por la que siguen haciendo frente al empuje de la agricultura intensiva y de mercado, conviene hacer una breve descripción, aunque tan sólo sea a través de imágenes y recuerdos de los agricultores, de los ciruelos locales que una vez existieron aquí pero que ahora han desaparecido, al mismo tiempo que se avanza información sobre aquellos que todavía perviven.

Cuando los agricultores de la zona nos hablen del ciruelo iremos viendo cómo emplean diferentes taxonomías. Puede que la más extendida para este *prunus* sea el nombre común de ciruelo, como es utilizado en castellano normalizado, pero también encontramos otras formas menos extendidas como *aciruelos* o *naciruelos*.

Las variedades de ciruelo tradicional que se han localizado en el Entorno de Doñana responden a las denominaciones de ciruelo **blanco**, **bomba** o **gorda**, **platanero** y **santa rosa**. Todavía los agricultores recuerdan otros ciruelos que se cultivaban en su infancia pero que ya se han extinguido. Algunos nos hablan de la existencia de ciruelos *blanquillos*, con la ciruela blanca y pequeña; el *manga de fraile*, también de ciruela pequeña y blanca, aunque alargada con relación al anterior (no ha de confundirse otro manga de fraile que los agricultores identifican como no local, de ciruelas oscuras); y un ciruelo *negro* cuyas frutas eran de no muy buena calidad. También han hablado de una ciruela *claudia* y un ciruelo *gruño* pero de los cuales la información que hemos obtenido es muy escasa.

Ciruelas... la fraile, la bomba, una amarillita que es bomba, y otra que yo tenía, que es la última que yo quité aquí... que eran negras, ¿cómo se llamaban, madre mía? (...) Muy gordas, negras... Negras. (Gregorio González, Villamanrique).

- [De ciruelas antiguas] *he conocido la negra. Bueno, la azulada y la amarilla.*

- ¿La amarilla era la manga de fraile? ¿Había alguna que le llamaban manga de fraile?

- *Bueno, fraile era esta blanquilla.* (Venancio Cano, Hinojos).

Los únicos ejemplares de **ciruelo bomba** que se han localizado están en Villamanrique. Uno de ellos, situado entre olivos y acompañado de otros pocos frutales, así como de un ciruelo manga de fraile moderno, fue rescatado gracias a la iniciativa de su mantenedor, quien al tener información de que el predio donde estaba iba a ser vendido y los ciruelos podían desaparecer, insistió en recuperar material vegetal de esta variedad para así injertarla en un almendro en su propia finca. Nótese el interés no sólo en recuperar variedades antiguas y a punto de desaparecer, que puede quedar más o menos implícito en estas acciones, sino también en diversificar los frutales que tenía, así como alargar el periodo en que disponía de estos frutos. Lo único que conocía del ciruelo bomba era su aspecto.

- *No sé la casta que es pero, vamos, que ése lleva muchos años aquí ya. Aquí hay uno de fraile, pero de fraile no de esa parra que había, sino negra, muy buenas. Muy buenas no, buenísimas. Que se vienen de ahora para adelante. De ahora para adelante es cuando se coge. Madura que es divina. Y otro el ciruelo bomba que hay redondo que es así de gorda, muy hermosa, con un hueso chico, que no son ni negras ni blancas, son medio moreteadas, ¿sabes?*

- *¿Lo recuerda usted del país?*

- *Ése de cuando fui yo... de una finca que hay ahí, que ese hombre estaba en una finca grande de naranjos, que le decían José de la Diíta. Y ahí tenía en ese cercado (...) unos pocos de ciruelos muy grandes, y allí fui yo por la planta de los dos, del de fraile y del otro y lo injerté yo ahí en almendro, de modo que no sé cómo se llaman.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Su tamaño siempre ha llamado la atención y será otro agricultor, también en Villamanrique, quien al hablar del ciruelo bomba rescate la variedad en su memoria gracias a su tamaño y aspecto.

- *Amarilla. La amarilla esa... que son amarillas, amarillas.*

- *¿Pero son gordas o medianitas?*

- *Son así, así, son gorditas, parece que hay dos tamaños de la bomba, que yo las he visto más chica y más gorda, pero el color suyo es el mismo, amarilla, amarilla.*

- *¿Y de siempre las han llamado bomba?*

- *Bomba yo la he escuchado siempre... que son muy dulces y muy buenas esas ciruelas, pero por lo que sea no se ven mucho.* (Gregorio González, Villamanrique).



Ciruelo bomba. Fruto. Junio. Villamanrique.

Efectivamente, “por lo que sea”, el número de árboles de ciruelas bomba no es muy alto y sólo se han podido localizar tres ejemplar en Villamanrique, aunque queda abierta la posibilidad de que existan algunos más.

Antes de describir el **ciruelo santa rosa** local en Doñana, hay que dejar claro que existe una variedad denominada santa rosa que es reconocida en agronomía como originada en el año 1906 y se describe como muy extendida en España (AGUSTÍ, 2004:283). En el caso de ser la misma variedad, si hubo plantaciones dedicadas a esta ciruela en Doñana no se recuerda y quedan pocos ejemplares. Parece que tienden a desaparecer por su poca productividad, pero hay algunos que todavía disfrutan con su sabor.

- M.: *Eso es, ésas son las santa rosa que tengo yo allí.*
- G.: *A mi se me secó el santa rosa, muy temprano, gordas. José Galindo tiene, que se llevó... son antiguas más de 20 años.*
- D.: *Hay pocos, que las han quitado del mercado, el Chávez también las tuvo.* (Manuel Escobar, Gregorio González, Diego Rodríguez. Villamanrique).



Ciruelo santa rosa. Junio. Fruto no maduro.
Villamanrique.

Trazar el origen del **ciruelo platanero** a través del tiempo, como el resto de ciruelos, es complicado, pero existen ejemplares en los tres municipios de la zona de estudio. Uno de los ejemplares de platanero que hemos localizado fue ofrecido por un vecino al actual mantenedor de la variedad. Fue iniciativa de uno hacia el otro, con la intención de ofrecerle algo especial: una fruta más temprana, que maduraba antes que las demás.

- ¿Y de dónde lo trajo usted este, el platanero este?
- *Éste lo traje de ahí de... por la ronda de la gasolinera, donde está la gasolinera. En los olivos aquellos, que tenía allí... Un hombre tenía un árbol o dos de estos y me lo dijo: «mira, para comer la fruta más temprana, llégate al árbol que hay allí, y te traes si tienes un...» Digo: «sí, tengo ya dos o tres almendros agrios allí que ya voy a injertarlos». Dice: «pues llégate a ése y te traes dos o tres cachetes de palos... según la espigas que le vayas a meter. Te traes cuatro cachetes de palo así». Y le metí dos y dice: «cuando las otras estén pintando, ya ése se está apurando, es más temprano, es más temprano». (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Ciruelo platanero. Frutos. Junio.
Villamanrique.

El platanero, de color rojizo con tonos anaranjados, ha sido confundido algunas veces con el grüño antiguo, del que no tenemos imágenes, quizá por compartir tonalidades claras. Así algún agricultor, cuando le hemos mostrado la fotografía de esta ciruela, dice que se parece al grüño. Esto puede ser simplemente una confusión por olvido, por el parecido, o debido a un intento del agricultor por recordar ese grüño y demostrar que lo recuerda, confundiéndolo, sin intención, con varios tipos de ciruelas. El informante quiere así mostrar que no ha perdido su vínculo con el pasado, su conocimiento de las variedades antiguas así como su capacidad y solvencia para atender nuestros requerimientos como informante en el tema de las variedades locales.

- ¿Y ésta? ¿La número dos? [imagen de la ciruela platanera].
- *Es un estilo al grüño.* (Vicente González, Villamanrique).

El platanero es un ciruelo muy dulce, descrito por los agricultores como con sabor a plátano y quizás de ahí derive su nombre. Esta peculiaridad, ser identificado con el plátano, resulta tremendamente atractiva para incorporarla en el discurso cuando se describe esta ciruela. Una ciruela-plátano como no hay otra.

- A.: *Sabe a plátano. Tiene casi un gustito a plátano. Tengo tres, que tú te la comes... El gusto y el olor a plátano.*
- *¿La que sabe a plátano cuál es?*
- A.: *Esa que te estoy diciendo, que son redonditas así blancas. Un poquito parditas.*
- C.: *Están muy ricas. Muy ricas*
- A.: *Esas pardas que saben a plátano, tengo una finca más para allá...* (Antonio Medina y Carmen García, Hinojos).

No tengo. Porque no... no me interesa a mí. Me gusta ése más que el platanero. Eso, esas ciruelas plataneras son también muy buenas, muy dulces, nada más que son blancuzcas, y tienen un gustito a casi a plátano, por eso le dicen platanero... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El **ciruelo blanco**, junto con el santa rosa, está muy limitado en la zona y apenas un ejemplar ha podido ser localizado, en el municipio de Villamanrique. No ha de confundirse con el ciruelo blanquillo que ha aparecido en algunas citas anteriores, pues las ciruelas blancas sobrepasan en tamaño las del blanquillo, tienen tonos más amarillentos y, con diferencia, es de los más productivos, a diferencia del blanquillo antiguo.



Ciruelo blanco. Fruto. Junio.
Villamanrique.

Después de esta presentación de los ciruelos locales y antes de profundizar en su caracterización etnoagronómica, queremos dedicar unas líneas a la relación que se da, cuando se perciben las frutas locales, a la geometría de los frutos y la sensación que provocan en los sujetos. En una de las fincas de Villamanrique un agricultor nos daba una información valiosa sobre los ciruelos. Hacía dos años le habían entregado ocho ciruelos de una variedad cuyo nombre no conocía, pero que eran gordas y de color negro. Cuatro árboles se quedó él y cuatro le dio a su vecino. Cuando visitábamos su finca nos describía cómo uno de ellos era *macho*, porque echaba pocas ciruelas. Hacía un año que lo había injertado en otra variedad de ciruelas *más gordas*, y nos podía explicar perfectamente el fenómeno de autoincompatibilidad que se da en la especie y el fenómeno de polinización cruzada que ocurría a través de estos polinizadores o machos. Curiosamente estaba intentando anular las características de

este ciruelo macho injertando sus tres ramas primarias.

Me dieron éste [un ciruelo] y tres más que hay ahí en la vera [en la alambrada de su huerta], cuatro, y cuatro que le di a mi vecino. Echan unas ciruelas negras horrorosas de grande, y el que he injertado mejores, que son distintas. Un año tiene el injerto, que me parece a mí que en marzo fue cuando lo injertó. Y este año le va ha injertar la otra pata. Porque éste por lo visto era macho, y aquí para que la abeja injerte una flor con otra, cada cuatro hileras pone una de machos de éstos, que éstos no echan fruta. Echan pero muy chiquininas, no valen, pero la abeja chupa la flor de éste y la injerta en el otro, el polen. Se polinizan. Eso es. (Valentín Terrón, Villamanrique).

Por un lado el discurso nos indica la búsqueda de variedades cuyo fruto sea mejor, entendiendo esa mejora en un mayor tamaño del fruto. Se refleja además la constante innovación, intercambio y búsqueda de variedades nuevas, extrañas, desconocidas. Por otro lado nos muestra la asimilación del conocimiento y técnicas de la nueva agricultura (incorporación de polinizadores en plantaciones de especies autoincompatibles como los ciruelos) a su acervo cultural y cómo se traduce según su forma de entender el mundo. Estos ciruelos *macho*, también son descritos como ciruelas *frías*, haciendo alusión quizá a la ausencia de calor o flema, propiedades simbólicamente asociadas al ámbito de la sexualidad.

De igual manera que el conocimiento local representa estas cualidades reproductivas de las plantas, que nos ha aparecido desde la idea de la búsqueda y mantenimiento de variedades locales, otros mantenedores también traducen a su manera no aspectos biológicos sino de mayor alcance, como es la comparación entre el modo de producción de frutales tradicional y el contemporáneo.

- ¿Y gustaban las frutas antiguamente, vamos antiguamente y ahora?
- *Para mí que se llevaban el tirón de buenas... era de secano también, las cosas de secano son mejores que las de riego, todas, nada más que hoy, como no hay nada más que riego, pues ya está...*
- Y ¿por qué no te encuentras ciruelos o frutales en todas las finquitas? ¿Por qué hay gente que no le gusta plantar frutales?
- *Eso depende de la gente. Eso depende de que hay quien tenga finca y hay quien tenga de todo y hay quien no le guste tener nada. Hay quien no le gusta tener nada pero por no hacer nada. El otro día un amigo mío, que tiene una parcela ahí, muy buena, con todo el agua que le da la gana, y digo: «¡llévate unas pocas de lechugas de aquí!» Y dice: «¿Yo? ¡Sí, yo me voy a llevar lechugas. Que las compren!».* Pues de esa manera es todo, ¿comprendes? Y no tiene nada que hacer. Porque si tiene 300 olivos mete los hombres para coger las aceitunas, y para desmarojarlo mete hombres. Como lo que no quiere es hacer nada, por eso no las tiene, porque al que le guste las tiene, y el que no le guste pues no las

tiene. Yo creo que estoy hablando bien, ¿no? (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Los mantenedores de ciruelos persiguen esta fruta con esmero, con preocupación, con interés de satisfacer el gusto de sus familiares, de tener variedades en sus propios huertos para poder elegir frutas, diversificando la producción. En otra ocasión un agricultor tenía cuatro variedades de ciruelos, tres antiguas y una moderna, y aun así seguía buscando otras variedades para experimentar, como ellos dicen, para diversificar la producción y el abastecimiento familiar. La toma de decisiones no giraba en torno al propio mantenedor sino que éste consultaba también con su familia. En esta búsqueda injertó una variedad más, pero la que puso resultó dar ciruelas muy fuertes y de maduración muy tardía, no le gustaron ni a él ni a su familia. Su intención entonces fue reemplazar esta variedad y seguir probando hasta satisfacer los requerimientos comunes.

Caracterización

Para describir los ciruelos y los frutos desde el conocimiento local recurriremos a la comparación con los datos de las caracterizaciones agronómicas que también se han realizado en este estudio. Los datos más específicos de estos ciruelos locales estudiados pueden encontrarse en las tablas ajenas.

Como se puede observar en la imagen siguiente, los ejemplares localizados son árboles son vigorosos, teniendo en cuenta la influencia de los almendros en que están injertados. Los árboles del ciruelo blanco y platanero son árboles de mayor tamaño y volumen que el bomba y al santa rosa. Todos menos éste último tienen tendencia a la horizontalidad, dando al árbol un porte lloroso.



Ciruelos locales. Fila superior: ciruelo blanco (izqda.) y ciruelo bomba (drcha.); inferior: ciruelo platanero (izqda.) y ciruelo santa rosa (drcha.).

Es el santa rosa el de porte más vertical. Los troncos son robusto y fuertes, como describen los agricultores, y su madera fina. Ésta tiene un color verde violáceo cuando es joven, casi roja (más verdosa en el santa rosa), y de textura lisa, la cual se va oscureciendo y haciendo muy rugosa y escamosa conforme envejece.



Ciruelo santa rosa. Brote joven. Junio. Villamanrique.

Todos los ciruelos caracterizados presentan un denso follaje de hojas verdes brillantes. Éstas son caducas, con glándulas en el pecíolo, aserradas, algo rugosas en el

haz y ligeramente pubescente en el envés. El color, forma y tamaño varía según la variedad. La forma de la hoja suele ser acorazonada para la variedad bomba y platanero, cuyas hojas son las más grandes. Seguido está la variedad santa rosa, de hojas con aspecto más alargado (en proporción, porque son las más estrechas) y por último está el ciruelo blanco, con las hojas más pequeñas y más redonditas. Las del platanero tienen los tonos verdes más brillantes, que se van oscureciendo con el blanco y el bomba hasta llegar a los tonos más opacos del santa rosa. Curiosamente el platanero, siendo el más temprano, es el último en sufrir la abscisión de las hojas, pues todavía a finales de octubre estaba cargado de hojas mientras que el blanco y el santa rosa ya estaban desnudos.

- ¿La hoja se distingue uno del otro o no?
- *Sí que varían... ¿no ves? Ésta [la del platanero] es larguita.... Es más chiquita y éstas [las del santa rosa] son más grandes.*
- ¿Y con aquél también varía las hojas, con el blanco?
- *Aquél tiene también las hojas larguitas como éste [el platanero].*
(Manuel Escobar, Villamanrique).



Ciruelos locales. Hojas. De izquierda a derecha: bomba, blanco, platanero, santa rosa.

Todas las yemas de los ciruelos locales tienen tendencia a producir inflorescencias cimosas que se resuelven en dicasios y a veces tricacias, que es como la agronomía describe a la aparición de dos o tres flores por yema, dando lugar a brotes multiflorales, propio de especies japonesas (AGUSTÍ, 2004:281). Las yemas de flor se encuentran generalmente en estructuras cortas como dardos, brindillas y ramos mixtos, con yemas terminales en madera. Las flores de los ciruelos locales tienen cinco pétalos de color blanco, que en el caso del platanero es descrito como rosado, y destacan por sus numerosos estambres de filamentos blanquecinos.

Sí, ésta es rosita [flor del platanero]. Ésas son más blancas [flor del blanco y santa rosa]. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Ciruelo platanero. Flores en desborre y antesis. Marzo. Obsérvense los brotes multiflorales.

Cuando este informante podía establecer con cierta precisión el color de las flores del platanero, blanco y santa rosa, las flores del bomba también se describían como de tonos blanquecinos, aunque la precisión y seguridad al recordarlas era menor. Frente a la inseguridad de su color, sí se ofrecen más detalles sobre la época de floración, quizás un aspecto más funcional que lo relaciona con su futura época de madurez y obtención de los frutos.

- ¿Y de qué color son las flores? ¿Son iguales o varía el color de una a otra?
- *No, no son iguales. Aquéllas [del ciruelo manga de fraile] me parece a mí que son medio rosas o así. Tirando a rosa, la del más tardío, que son por lo menos 14 ó 15 días más tardíos. Y éstos [ciruelo bomba] me parece a mí que son más blancas y más temprano, como casi la flor del almendro o una cosa así. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Desde la etnociencia prestamos atención a estas mismas estructuras de la anatomía de la planta pero analizando las diferentes categorías de clasificación y las taxonomías. Ponemos atención en la variedad de descripciones que utilizan para referirse a las ciruelas y su manejo, obteniendo así algunas claves para entender las razones de su uso actual, emociones y acciones en torno a su manejo, percepción, mantenimiento y posible desaparición de las mismas.



Ciruelas locales. Frutos. De izquierda a derecha. Superior: ciruelo blanco y bomba. Inferior: ciruelo platanero y santa rosa. Tamaño relativo no aproximado.

En una categoría descriptiva que en principio no debería dar problemas, como por ejemplo el color de las ciruelas, puede haber diferentes opiniones entre los agricultores. Todo parece indicar que sí señalan los contrastes entre pardas y oscuras, pero que las oscuras pueden ser rojas, negras, moradas, sonrosadas, etc., no alcanzándose mucha precisión en los tonos, como uno esperaría para identificar las variedades. Por ejemplo, la ciruela santa rosa es percibida y descrita dentro de un margen de tonos de rojos hacia morados de diferente intensidad.

Éste [santa rosa] tiene unas ciruelas de esas gordas negras... no son negras del todo, son así coloraduchas... (Manuel Escobar, Villamanrique).

Y en el mismo sentido de las indefiniciones sobre el color, otro agricultor nos describía las bomba como amarillas, cuando también las hemos visto otras veces descritas como moreteadas. Inevitablemente su buen tamaño y su sabor siempre aparecen en escena al hablar de esta ciruela.

- ¿Y las bombas estas cómo son? ¿amarillas grandes?
- *Amarilla, la amarilla esa... que son amarillas, amarillas.*
- ¿Pero son gordas o medianitas?
- *Son así, así. Son gorditas. Parece que hay dos tamaños de la bomba, que yo las he visto más chica y más gorda. Pero el color suyo es el mismo: amarilla amarilla.*
- ¿Y de siempre las han llamado bomba?
- *Bomba. Yo la he escuchado siempre... que son muy dulces y muy buenas esas ciruelas, pero por lo que sea no se ven mucho.* (Gregorio González, Villamanrique).

Con la percepción de la forma del fruto ocurre algo parecido. Las cualidades de pequeño o grande son siempre relativas y la medición de los frutos es algo que nunca ha sido necesario en el campo. A pesar de ello, nuestro trabajo incorpora las mediciones de los frutos como se puede ver en las tablas de caracterización, donde se muestra la equivalencia con la descripciones, apareciendo la ciruela platanera con el tamaño más pequeño, con una media de 37 mm de largo por 39 mm, en contraste con la ciruela bomba, la más gorda, con una media de 51,5 mm de largo por 49,4 mm de ancho, que le da su aspecto más redondito, como dicen los agricultores. La única ciruela que no es redondita es la blanca, que tiene cierta prominencia, un *piquito*, en su zona más distal.

Otros detalles también son relevantes para los agricultores: cuánto producen, cuándo lo hacen y dónde se localizan los ejemplares. Tampoco hay duda en la distinción que los agricultores hacen entre locales o del país y foráneas. Además, se observa un mapeo geográfico y social muy preciso sobre quién y dónde tiene las variedades antiguas. Como son las variedades antiguas y las valoran, la trazabilidad en la geografía local es más accesible que la definición de su color. Lo contrario que nos pasa ahora: podemos decir de qué color es una manzana, pero apenas nadie sabe de dónde procede.

Para ahondar más en la etnocategorización hemos realizado entrevistas donde los informante tenían la ocasión de apoyarse en una muestra de imágenes fotográficas con las variedades locales, en este caso de ciruelas, para obtener otra perspectiva de las descripciones y poder discutir detalles. El ejercicio del reconocimiento puede ofrecer mucha más información que la descripción desde el recuerdo.

Esta ciruela no la tengo yo... ésta es otra clase, esto es un ciruelo que le llaman santa rosa, que es muy jodido de cargar, porque no es esquimeño, y éstos son... parecido a las ciruelas, esto es, sí es parecido a la ciruela, nada más que es más menudita, ¿cómo se llama?... que es muy fuerte el árbol. Sí, son parecidas a las mías. Las santa rosa son las más negras, negras completamente, pero son más gordas, lo que pasa es que el árbol echa muy pocas, y a la gente no le gusta que no eche, algunas veces ninguna, y la gente pues ya te digo... ésos los han tenido mucha gente los árboles esos... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

De todas formas, teniendo en consideración lo expuesto anteriormente, los principales elementos descriptivos para las categorías asociadas al aspecto de las

ciruelas son las siguientes: para la forma, el binomio redondo-entrelargo; para el tamaño, pequeña-grande y sus variaciones; para el color, diferentes matices con gran imprecisión; para la textura, tierno, harinoso, con hebras, áspero; y para el sabor, variaciones de dulce que culminan con la ciruela platanera y su sabor a plátano. Así, la santa rosa es redonda, mientras que la blanca es más pequeña pero todavía redonda y la platanera entrelarga, que se asocia también con pequeña.

- ¿Y el tamaño es igual? ¿Qué ciruela es más grande de las tres?
- *Éste [santa rosa] tiene ciruelas así de gorda.*
- ¿Y aquél, el blanco?
- *Aquél las tiene más chiquititas.*
- ¿Más chicas que ésta también, que la platanera?
- *No, más redonditas que ésta.*
- Entonces el platanero es el más chico [el fruto].
- *Más chico y la fruta es un poquito más entrelarga que aquéllos. Está más dulce que aquéllos. Y más tiernas también, y más tiernas. Que este año es menester cortarlo para quitarle las ramas de ahí adentro...*
- ¿Cuál de los tres le gusta más a su familia?
- *Éste [el platanero] porque éste, [el santa rosa], aunque estén maduras están más ásperas. Aquéllas [las blancas] también son dulces, también. Pero éste [el platanero] está más dulce. Pero tiene el sabor, es otra clase el sabor que aquél.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Aproximación al tamaño relativo entre ciruelas locales. Santa rosa (arriba izquierda), platanera (superior derecha), blanca (abajo izquierda) y bomba (derecha).

La cualidad que se resalta en el santa rosa es ser más fibrosas que el resto, además de ser gordas. Con el platanero no se presta atención a la textura del mesocarpo sino a su dulzor. Lo que diferencia a un ciruelo de otro es la determinación del rasgo principal, y no la comparativa de cada una de sus cualidades. El dulzor de una fruta en los mercados ha ido perdiendo valor a favor del tamaño y la presencia del fruto, pero el sabor en lo local sigue siendo una de las características principales que hace de estos productos diferentes al resto.

- Del ciruelo platanero... ¿tiene aquí uno también?
- *No tengo, porque no... no me interesa a mí. Me gusta ése [el bomba que él mantiene] más que el platanero. Esas ciruelas plataneras son también muy buenas, muy dulces, nada más que son blancuzcas, y tienen un gustito casi a plátano, por eso le dicen platanero. (...) Ése [un vecino] quizá tenga un platanero. Por eso le digo que ése es antiguo, ya le digo.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

- *Ése es, tiene unas ciruelitas coloradas,*
- *¿Coloradas, chiquititas?*
- *No, lo mismo que el blanco, son así, chiquititas, pero le dicen platanera.*
- *¿Qué color tienen estas ciruelas [de platanero]?*
- *Éstas, así coloraditas. Coloradita. No todas, todas coloradas pero tienen muchos cachos colorados. Así como manchas coloradas.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

En el ámbito del comportamiento de estas frutas en el mercado, la ciruela bomba o gorda que destaca por el tamaño de sus frutos, grandes y redondos, podría muy bien adaptarse a las exigencias del mercado, donde se demanda buen aspecto redondo, uniforme y grande, aunque no sea muy aventajada en productividad. Los agricultores que mantienen este frutal se jactan de sus características pero no se olvidan de que hay otros que lo superan en producción.

- *Éste es un ciruelo que son así de gordas [ciruelo bomba].*
- *Y qué son, ¿negras o blancas?*
- *Son... ni negras ni blancas, sino moreteadas, ¿sabes? No se ponen negras negras, ni blancas blancas, sino así medio moraduchas. Y son muy gordas.*
- *¿Y son duritas?*
- *Sí, sí, duras, con un hueso muy chico que tiene... tiene mucha carne.*
- *[...]¿Cuál es más bueno, el de manga de fraile o el bomba?*
- *El de fraile hace más avío. Porque no hay entonces tanta fruta. Es más tardío y es muy dulce.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Ecología

Desde la agronomía las especies de ciruelos conocidas se distinguen entre europeas y japonesas, y su aptitud se mueve por el margen de climas templados y templados-cálidos, estando las primeras mejor adaptadas a los litorales aunque son más exigentes en fríos que las últimas (AGUSTÍ, 2004:284-285). Las variedades locales caracterizadas comparten características con ambas clasificaciones, son de floración tardía que las guarda de las heladas (todas florecen después de mediados de febrero) y su sistema radicular es muy adaptable, pues funcionan bien tanto en las tierras arenosas de Almonte e Hinojos como en las arcillosas de Villamanrique.



Ciruelo bomba. Finca en regadío con suelo de carácter franco arcilloso. Villamanrique.

Previamente hemos descrito cómo los ciruelos locales se distribuyen por las tres localidades de estudio, donde se dan las diferentes condiciones de suelo que podemos encontrar en el Entorno de Doñana. Esta situación puede ser generalizable a todos los frutales aunque cada parcela, cada terreno, cada finca, presente singularidades que hacen que unos frutales se encuentren más cómodos en un terreno u otro. A pesar de que el ciruelo suele ser una especie resistente a suelos secos, la práctica de utilizar pies de almendros es generalizada, por lo que la adaptación a los suelos será muy dependiente de esta otra especie, aun teniendo en cuenta que

cuando dos variedades se fusionan la variedad injertada influye también en el comportamiento del patrón¹⁶⁶.

El hecho de encontrar una media de uno o dos ciruelos en cada finca en la que se han localizado ciruelos locales apunta hacia la necesidad de este número mínimo de frutales para conseguir el suministro adecuado de ciruelas para las necesidades de un conjunto familiar, donde se incluye abastecimiento propio, regalos, pérdidas de cosecha, posible venta de excedentes, etc. Una de las mejoras que los agricultores han conseguido sobre el ciruelo ha incidido sobre el factor productivo, de manera que las variedades actuales suelen producir más ciruelas por árbol que las más antiguas o las que han desaparecido. Esto también ocurre con las variedades modernas en las que un ciruelo puede alcanzar, en condiciones óptimas de manejo y utilización de insumos externos, mayor productividad que uno tradicional en las mismas condiciones.



Ciruelo bomba en floración. Marzo. Villamanrique.

En este sentido podemos entonces hablar sobre la productividad de los ciruelos locales, comenzando por el santa rosa. Es el que menor producción alcanza, lo que

¹⁶⁶ En el capítulo del almendro veremos cómo éste ha demostrado ser uno de los árboles cultivados más resistentes y mejor adaptados a los suelos del Entorno de Doñana y por ello el más utilizado para recibir injertos de frutos con hueso. Por su condición de frutos delicados que reciben cierto mimo por parte de los agricultores, los ciruelos han sido plantados en zonas más o menos centrales de los cercados, donde se facilite el manejo y se pueda estar atento a posibles plagas o problemas hídricos, se haga más llevadera su recolección, etc.

puede haber influido en su relativa menor distribución, desapareciendo paulatinamente hasta la difícil situación actual. Por añadidura, también es el más tardío, entrando en competencia con otros ciruelos modernos también tardíos pero de mucha mayor productividad.

(...) yo creo que nadie tiene porque es que echa muy pocas. Le pasa lo mismo que a las ciruelas ésas que le dicen santa rosa, es divina, una ciruela negra... pero te echa diez ciruelas. Y no es que tenga diez ciruelas de esas porque... ¿y si tú no rindes, cómo te voy a tener yo aquí? Pusieron muchos pero los arrancaron, porque el vidueño no se cargaba de ciruelas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Sobre el ciruelo blanco pocos han manifestado alguna crítica a su productividad pues como se suele decir, carga bien. Quizás sea uno de los que más produce. Tiempo atrás, cuando uno de los mantenedores estaba buscando esta variedad para plantarla en su finca, pedía espigas o ramas de este ciruelo a otros agricultores o jornaleros que encontraba en el trabajo. Cuando encontró una persona que tenía el ciruelo blanco lo primero que se destacó fue, en efecto, que era muy productivo.

De una espiga que me la dieron también, que digo [a otro agricultor]: «estoy injertando los almendros y tengo de todas clases menos blancas»,. Y dice: «pues yo te voy a dar una espiga, que tengo en mi casa en el corral uno de esos blancos». Y dice: «no son muy gordas, son regular, natural, pero me tengo que llevar horas quitando ciruelas, dos meses». (Manuel Escobar, Villamanrique).

En este caso el tamaño del fruto quedaba en segundo lugar, resaltándose la importancia de que produjese muchas ciruelas. La carga del ciruelo era descrita en un criterio temporal y no, como cabría esperar, en cantidad. Así se maneja la idea de que se podía estar quitando ciruelas o recolectando incluso dos meses. Al contrario de frutales que se recolectan una vez para posteriormente comercializar sus frutos, cuando el ciruelo, en este caso, es para consumo propio, puede verse la importancia de contar con la posibilidad de prolongar la recolección a lo largo del tiempo, y cuanto más tiempo mejor. Hay ocasiones en que hasta alaban lo buenas que están las ciruelas pasas que no se han escindido del árbol. No interesa que el ciruelo ofrezca todos sus frutos al mismo tiempo, sino en cantidades moderadas para consumir en casa, ofreciendo los frutos maduros paulatinamente. Por el contrario, si toda la cosecha es recolectada de una vez, o bien se almacena adecuadamente (cosa que está muy

limitada en el ciruelo y en estas condiciones), o bien se venden los frutos excedentes.



Ciruelo blanco. Frutos. Junio. Villamanrique.

Esta alta productividad del ciruelo blanco parece estar en estrecha relación con la producción de un alto número de flores y con una alta tasa de fecundación de las mismas. Durante nuestra observación del ciruelo blanco pudimos comprobar esto, pues muchas eran las flores que producía en relación a otros ciruelos. Los agricultores nos confirmaron la alta probabilidad de que cada flor cuajase y se convirtiera en un fruto. Así es como se hacía una prospección de la cosecha por temporada, observando la cantidad de flores que presentaba el frutal. En otros frutales, por ejemplo, sus flores no sirven de indicador porque tienen una tasa de fecundación menor y los agricultores prefieren esperar a que los frutos ya sean perceptibles para poder hablar de producción y cosecha.

- ¿Echa mucho?
- *¡Esto?: arracimado. En cada florecita de éstas hay una ciruela.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

El ciruelo bomba sin embargo destaca, no por cuánta fruta produce ni por cuándo la produce, sino por cómo es. Su productividad media-alta registrada en la caracterización agronómica está a la sombra del buen tamaño medio que alcanzan los frutos, que los hace muy apetecible según el criterio de los agricultores. La madurez de sus frutos suele alcanzarse desde finales de junio y los últimos se recogen a finales de

agosto, concentrándose la producción en plena temporada estival.

- Y ése, ¿cuándo acaba de echar ciruelas porque, si el más tardío dura hasta septiembre, el otro hasta cuándo?
- *El otro [bomba] se viene antes.*
- ¿Cuándo más o menos, en agosto o por ahí?
- *Sí, en agosto o por ahí (...) ésas también están muy dulces, unas ciruelas que se ponen así de gordas. Un hueso muy chico. Muy buenas que son.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Por último tenemos el ciruelo platanero. De nuevo el criterio temporal aflora como esencial para que este ciruelo siga conservándose en la zona. Es el más temprano, incluso más que el blanco, pues madura a primeros de junio. No suele presentar mucha carga pero sus frutos, aunque pequeños, son especialmente dulces.

- Y éste [ciruelo platanero] ¿por qué se lo recomendó el hombre aquel?
- ¿Porque le gustaba más el sabor o qué?
- *Porque era más temprano. (...) Éste madura... están aquéllas... y éste madura veinte días antes que éstos, naciendo todas las flores al mismo tiempo...*
- ¿Sí? ¿Por cuándo, por julio o...?
- *Cuando va entrando el verano ya... (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Ciruelo platanero.
Fruto. Junio.
Villamanrique.

Si a esta ventaja de tener frutos antes de temporada se añade un buen cuidado y manejo, su menor tamaño relativo es compensado con la técnica del raleo o castrado de los frutos (descrito en el epígrafe de la poda), para aliviar la carga del árbol y promover el crecimiento de los frutos.

- ¿Echa éste igual que aquéllos?
- *Muy tiernas... la carga es la misma*
- ¿Iguales?
- *La carga es la misma, nada más que aquéllos, aquél [el blanco], como*

era bajo, pues me lié yo a quitarle fruta, y a éste [el platanero], por abajo por donde alcanzaba pero por arriba, por arriba había ramas que tenían diez o 12 ciruelas. Y no son chicas, son ciruelitas buenas, son más chicos que aquél y, ¡jodío Dios!, ¿ahí arriba quién se va a subir ahí? Yo no voy a coger la escalera para liarme a... Y claro, las de arriba se quedaron muy chicas. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En este epígrafe sobre la productividad de los ciruelos hemos destacado aquellos criterios que son específicos a cada ciruelo y por los cuales la especie es importante para las gentes de Doñana. En particular el tamaño del fruto y los ciclos de maduración se destacan importantes como criterio para mantener una variedad. A pesar de las diferencias, los ciruelos desarrollan la flor al mismo tiempo: la antesis ocurre a finales de febrero y entrado marzo. La maduración del fruto progresa en los cuatro meses siguientes. Finalmente a mediados del mes de junio los frutos ya se vienen madurando, anticipándose el platanero en los primeros días de junio. El platanero es más precoz que el blanco, y a éste le sigue el bomba y por último el santa rosa, que es el más tardío, a pesar de que, como venimos diciendo, todos echen la flor al mismo tiempo.

En el momento en que un investigador busca referencias temporales para que los agricultores indiquen cuándo florecen los ciruelos, puede aparecer la tendencia a exigir fechas exactas. Pero las categorías temporales de los agricultores con los que hemos trabajado no son las mismas: su percepción del tiempo no es marcada por el calendario sino que sigue otros hitos como los ciclos agrícolas, las fiestas, tal y como hemos mencionado en el capítulo del damasco. Como investigadores, uno de nuestros esfuerzos residió en encontrar cuáles eran estas referencias en nuestro estudio en Doñana.

Los agricultores siempre dicen que las flores salen en primavera, y de poco sirve preguntar sobre la exactitud de la floración ajustada al mes de febrero o marzo o abril. Cuando a un agricultor preguntamos cuándo florece el ciruelo bomba también nos responde, de manera simple a la vez que irónica, que en primavera, sin atender a fechas más precisas. Nótese que, aunque los locales florecen todos acompasadamente, los foráneos como el siguiente sí marcan un desajuste notorio.



Ciruelo
platanero.
Florecimiento.
Villamanrique.

- ¿Cuándo suelen echar flores los ciruelos?
- *Pues en primavera, cuando lo echan todos...*
- ¿Los dos [bomba y manga de fraile moderno] echan flores al mismo tiempo, el más temprano y el más tardío?
- *No, no, no, el más tardío lo echa más tarde, se llevan uno con el otro más de un mes. Se llevan un mes o más*
- El que tarda más es el manga de fraile, ¿no?
- *Claro, el fraile. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Este conocimiento sobre el ciruelo se adquiere a partir de la experiencia y el cuidado de estos frutales. Nos permitimos un descanso agronómico en este momento para apuntar uno de los principales mecanismos de transmisión del saber popular: la oralidad intergeneracional. Tenemos aquí un pequeño ejemplo de cómo esto ocurría en torno a los ciruelos y a uno de nuestros informantes, en un tiempo pasado cuando empezó a cultivar ciruelos locales y todavía desconocía su manejo. Una vez que se hizo con un ejemplar de la variedad de ciruelo platanero nos cuenta cómo un viejo le asesoró sobre cuándo este ciruelo maduraba, mientras trabajaban en el campo como temporeros, ocurriendo la acción en uno de los espacios donde se concentraba la sociabilidad en tiempos pasados y presentes, durante el desarrollo de la jornada laboral.

- *Pues todo el día con él [con el viejo], también allí en los olivos, y digo yo: «¡José!», y dice: «¡qué!», digo: «pasa una cosa, que el árbol aquél [ciruelo platanero], que ya tienen los otros flores y él también, ¿cómo*

dice usted que madura antes que los otros?». Dice: «ya lo verás tú».
 - Claro, usted vio que las flores estaban todas iguales...
 - *Todas en el mismo tiempo...los mismos... como quien dice, en los mismos días, digo: «¿eso cómo puede ser?». Dice: «pues eso se te madura por lo menos veinte días antes [ciruelo platanero]. Por la parte más corta veinte días antes». Y yo miraba, casi todos los días venía a ver el árbol, a ver si había... y digo: «¡mira, pues ya se ve!».*
 - Y usted venía a ver si había algún cambio o diferencia.
 - *Digo yo: «a lo mejor es verdad; voy a mirar yo este». Aquél las ciruelas blancas [inmaduras] todavía, y éste veía yo ya algunas, que ya se estaban poniendo coloraditas, algunas, y digo: «pues mira, es verdad lo que dice el hombre». (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Ciruelo. Frutos inmaduros. De izquierda a derecha: bomba, no local y santa rosa.

Quando las ciruelas van dejando atrás el color verdoso que todas tienen antes de madurar y comienzan a adquirir los tonos particulares que señalan que se pueden comer, el platanero ya muestra antes que ninguno sus tonalidades rojizas que indican que la fruta está lista. De este modo, lo que el viejo transmitía a nuestro agricultor en una conversación se reproducía en la práctica. Mientras el resto de ciruelas todavía está verde, la platanera ya avanza delante, primera en madurar. Cuando las primeras ciruelas comienzan a madurar, el resto le sigue rápidamente, de modo que en pocos días todas han madurado, lo que parece no ocurre con el resto de variedades de la especie.

Manejo del suelo

En los huertos de Doñana podemos encontrar gran cantidad de frutales que reciben poca atención de sus cuidadores, demostrando que no la necesitan. Los

huertos en zonas periurbanas suelen ser tierras bastante fértiles y la costumbre de hacer una agricultura propensa a los ciclos cerrados hace que el agroecosistema tenga suelos bastante saludables y equilibrados. Hay que tener en cuenta también que los frutales de los cercados reciben los cuidados en relación al manejo que los agricultores hacen del resto de la finca. Por un lado su fortaleza y adaptación disminuye las atenciones y los cuidados que necesitan pero, por otro, si abonan la finca abonan también los frutales, en este caso los ciruelos.

- ¿Y a la tierra le hace algo? ¿Le echa abono o algo?

- *No, yo ya a estos árboles no les echo nada...* (Manuel Escobar, Villamanrique).

La condición de frutales integrados en huertos donde se cultivan diversas especies entre ellas leguminosas como habas, guisantes, garbanzos, etc., lleva implícita la consiguiente incorporación indirecta del nitrógeno fijado por ellas. Para éstos y otros cultivos se tiene la costumbre, una vez al año, de estercolar la tierra o abonarla. Con estas prácticas se persigue, como ellos dicen, dar calor a la tierra, otra metáfora más del etnociencia aplicada al manejo de cultivos: como una madre con sus hijos, el agricultor realiza prácticas para ofrecer calor a las plantas.



Haces de garbanzo. Manejo del suelo: rotación de cultivos de leguminosas y presencia de cubierta vegetal.

De todas formas, por lo general, el discurso no presta atención a estos aspectos. Eso sí, hay ciertas reglas, como la de no echar abono cerca de árboles jóvenes y hacerlo sólo sobre adultos.

Porque ya cuando está criado pues... pegado al árbol, no muy pegado. No vamos a echárselo en el troncón sino... Éste es el árbol y le echaba un poquito de abono por aquí así, por alrededor (...) Cuatro dedos o así (...)

Le echaba un redondelito así por alrededor, un poquito así. Haciéndole así un poquito con la mano para que tuviese más calor y criara más. (Manuel Escobar, Villamanrique).

En el contexto de la agricultura en la zona de estudio donde una agricultura tradicional se combina con la moderna, en los huertos hemos encontrado prácticas ecológicas como el estercolado, rotación de cultivos, presencia de cubierta vegetal, como también aplicación de abonos químicos de última generación. La cada vez menor presencia de ganadería que se contrarresta con la tradición de tener equinos, a veces para labrar la tierra y las más como complemento de ocio, permite que el estiércol sea relativamente accesible a muchos de los agricultores, aunque la comodidad y la percepción de tener menor coste está llevando a un mayor uso de fertilización industrial.



Pila de estiércol
almacenado en finca.
Hinojos.

- M.: *El estiércol es lo mejor que se le echa a la tierra (...) De bestia es muy bueno. De vaca muy fresco es también muy bueno y de gallina, si lo rebuja usted, mejor que sólo. Rebujado con el de bestia, con el de vaca, con eso... pues buenísimo también. Lo que pasa es que es muy costoso y al ser muy costoso pues no compensa.*
- ¿Y es más costoso ahora porque hay menos bestias por aquí, no?
- M.: *Bestias hay muy pocas. Vamos hay muchas en la Marisma, hay muchas... (...) Y el mejor abono que hay es ése que le he dicho a usted el*

9-18-27, ése es el mejor de todos. Hay muy buenos abonos pero el ése es el mejor que hay. Porque tiene de todo, todo lo que le hace falta a la tierra lo tiene. (Manuel Orihuela, Almonte).

Reproducción

En Doñana no se acostumbra a sembrar huesos de ciruelos ni a tomar plantones para que enraícen, sino que casi siempre reproduce el ciruelo a través del injerto, utilizando púas sobre patrón de almendro que serán las responsables de transmitir las características genéticas de la especie. Tan sólo un ejemplar de platanero de entre todos los ciruelos localizados no había sido injertado y mostraba su vigor produciendo gran número de chupones desde las raíces, como es normal en esta especie y hemos comprobado en otras zonas de estudio como la sierra de Huelva. En el trabajo que aquí presentamos fue una excepción, al igual que lo fue el encontrar un ciruelo bravío que un agricultor utilizaba en su finca de Villamanrique como patrón para sus ciruelos.

De todas formas, aunque la reproducción sexual garantiza la diversificación y el intercambio de material genético en la especie, el predominio de la reproducción por injertos en el ciruelo no parece obstaculizar su diversificación, pues a veces ocurren diferenciaciones espontáneas en las yemas de los injertos. Cuando se demuestra la estabilidad y constancia de caracteres, así como el hábito vegetativo con estas mutaciones gemarias se constituye una nueva variedad o cultivar (AGUSTÍ, 2004:182). Estos procesos pueden haber acontecido con los ciruelos estudiados.

Parece que la razón práctica que acompaña al consejo de propagar el ciruelo por injerto antes que por semilla es la percepción de la anticipada senescencia de los ciruelos en comparación con otros frutales como el almendro.

- (...) Y digo yo: «mira dónde hay un árbol, aquí metido en la estacada [en un olivar]», un árbol de ciruelas de esas gordas, y se lo dije al que estaba allí. Habíamos tres, y digo: «yo voy a coger dos o tres ciruelas de éstas...» Y dice: «sí eso está verde». Digo: « déjalo que esté verde, yo me las voy a llevar para esto, para poner el hueso...»

- Ah, que cogió el hueso de la ciruela, no cogió una rama ni nada.

- Yo cogí una ciruela y al otro día no quise decir nada al más viejo... porque ya era un hombre de edad, tenía ya 80 años... Y estaba allí con nosotros y digo, se llamaba Francisco, nosotros le decíamos Cisco: «Cisco, le voy a hacer a usted una pregunta, ¿usted me ha visto ir para allá para el árbol?» Y dice: «sí, y te vi que venías pelando una ciruela de ésas». Y digo: «sí, pero era para coger el hueso, para ponerlo en el

cercado». Y dice: «eso no te vale. Eso te va a durar dos o tres años... cuando empiece a echar frutas, en dos o tres años se te seca». Y digo: «¿entonces qué es lo que tengo que hacer?». Y dice: «eso busca almendras agrias y lo pones en una almáciga; cuando ya esté bueno que esté siquiera como esto, que ya se puede injertar, como esto, gordo, pues lo injertas en el árbol que sea de hueso, no vayas a meter otra clase de árboles, sino de hueso». Y claro, yo le hice caso a ese hombre... y aquí están. Pero aprendí preguntando a un viejo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Si el uso del almendro es generalizado como portainjerto, también hemos encontrado ciruelos no bravíos que han sido utilizados para servir de patrón de otras variedades de ciruelos. Unas veces los ciruelos se injertaban para corregir los frutos, que no se percibían de tamaños adecuados, otras veces para corregir el sabor, cuando aparecen variedades amargas. Incluso cuando se ve que un árbol está muriendo (cuando se *abicha*), se le toman púas para seguir conservando la variedad.

Hombre, si se abicha, que el troncón éste no esté todavía muy malo, pues se corta y mete otra espiga ahí, y ya si el árbol se va echando a perder ya éste va criando y se queda el árbol colmado otra vez. (Manuel Escobar, Villamanrique)

A través de la fusión entre variedades y la experimentación se dinamiza el proceso de propagación y diversificación de las especies.

Aquél lo tengo que injertar, que son unas ciruelillas negras, de estas que las pusieron de por ahí y son así, eso... las cogí yo. Allí en mi casa tiene mi sobrina algunas y dice: «¡yo no he visto ciruelas más fuertes, como silvestre!» El árbol silvestre que es, más fuerte y más duro... Y digo: «pues entonces este año lo injerto...» (...) Y a lo mejor le meto una espiga de ése o de éste... una espiguilla de estas de hueso porque el nectarino ese y aquel chiquinino, que está muy malillo, ya es menester limpiarlo... (Manuel Escobar, Villamanrique).

En este caso, siendo una variedad de ciruelo agrio, de la que no hemos podido obtener información porque se perdió el ejemplar, el agricultor tenía más seguridad de que el injerto iba a merecer la pena. En un ciruelo silvestre, como él decía, tenía la intención de injertar ciruelas pero también diferentes variedades de melocotones que podía perder. En Hinojos también hemos visto cómo el ciruelo podía servir de patrón para damascos. Cuando el ciruelo se injerta en estas especies, como pasa en la misma variedad de ciruelo, se siente la amenaza de que el frutal va a durar menos que el almendro. Éste es también el caso de los melocotones, conocidos también como

árboles de salud frágil pero que también pueden ser injertados en ciruelo, como ocurre con uno de los ejemplares del ciruelo bomba de Villamanrique que esta injertado sobre una rama de melocotonero no local envejecida, la cual había dejado de producir según el agricultor.

- *Que le he cortado una pata, que ya los melocotones duran muy poco, se parten muchas ramas y es muy viejo. Y le he injertado una pata en naciruelo.*

- *¿Lo ha injertado en ciruelo?*

- *En naciruelo, éste, y mira cómo está ya, deseando de abrir... Y éste es el ciruelo que se va a poner, es del año pasado, las redondas gordas esas [ciruelas bomba], esas redondas gordas.*

- *Ésas ya se cogieron muy pocas*

- *Le metí dos espigas y las dos que salieron. Sí, esto es del año pasado... injertado del año pasado.*

- *¿Un año nada más tiene?*

- *Un año hará para marzo, que es cuando se puede injertar. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Ciruelo bomba injertado en rama de melocotonero sobre pie de almendro.

Febrero. Villamanrique.

Todos los agricultores entonces han conseguido e intercambiado material

genético a través de espigas o púas que posteriormente se han injertado sobre otros ciruelos, algún melocotón o damasco y, en la mayoría de los casos, sobre patrones francos de almendro.

La técnica de injerto más frecuente para el ciruelo es el injerto en madera o hendidura utilizando una o dos púas con yemas. También se practica el injerto en corteza, pero no lo hemos visto en yema en esta especie en Doñana. El vidueño o receptor hemos dicho suele ser un almendro, por el que los agricultores sienten gran predilección, sobre todo la variedad local de almendro agrio, como patrón que da garantía, longevidad y resistencia. También algunos lo han injertado en ciruelo agrio o incluso en melocotón, como hemos visto, pero esto puede considerarse excepcional ya que la mayoría de agricultores afirma que el ciruelo es mucho más resistente que el melocotón. Con el propósito de la propagación por injerto, no importando el tiempo que hay que esperar, los agricultores plantan almendros agrios bien desde plántulas ya crecidas o incluso sembrando semillas. Como se verá en el capítulo del almendro, no es lo más común, y se evitaba así el periodo de juvenilidad de la planta. Como en el Entorno de Doñana hay gran cantidad de almendros silvestres, es costumbre entre nuestros informantes dar un paseo por los caminos y veredas que se esparcen por los alrededores del Coto y las fincas de la zona buscando plantones de almendros silvestres para utilizarlos en sus huertos.



Ciruelo santa rosa injertado en pie de almendro agrio. Obsérvese el mayor desarrollo del ciruelo.

Los informantes han aconsejado siempre practicar los injertos en los ciruelos, ya sean en madera o en corteza en febrero o marzo y nunca después de abril. Algunos aconsejan al final de verano y otoño, pero no es práctica frecuente.

- ¿Cuándo es el tiempo para injertar un ciruelo en almendro?
- *Pues en marzo.*
- *En marzo. Cuando la primavera... que no hay tanto frío ¿no?*
- *Eso es... pero para injertar ahora, este año no sale ¿comprendes? Este año no sale ya [en octubre]. El año que viene sale bien. Se ha perdido, ahora lo he vuelto a injertar ahí. Ya hace unos pocos de días y está verde, este año no sale, pero el año que viene sí sale.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La información así expuesta puede servir como regla general para la elección del patrón de injertos de ciruelos ya sea en almendro, en melocotón o en ciruelo agrio, así como la mejor fecha para injertarlo, en marzo. Más información sobre la técnica del injerto y otras particularidades puede encontrarse en el capítulo que nos precede, el del damasco.

Riego

En la introducción general a este documento sobre la agricultura tradicional en Doñana hablábamos de cómo se documentaba a mediados del XIX la existencia de frutales, entre ellos ciruelos, en régimen de secano, tal y como se hacía agricultura entonces. Los frutales autóctonos han desarrollado una buena adaptación a esta circunstancia, como se describe en los capítulos específicos para cada frutal. La disminución del recurso hídrico por la presencia de la agricultura moderna en la zona puede fácilmente afectar a la necesidad de agua de estos frutales, pero en la actualidad todavía presentan buen rendimiento en secano.

Empleando una fantástica metáfora donde el árbol resulta el dominador sobre el suelo, sobre la tierra, uno de los agricultores nos describía como él entendía el riego de los ciruelos y explicaba que cuando ya los árboles se hacen adultos, se hacen más independientes del agua.

- ¿Y a las calores, son sensibles o son buenos [los ciruelos]? En el verano, si pasa calor ¿hay que echarle mucha agua...? ¿Usted no le echa agua ni nada, no?
- *Yo no le echo agua. Yo no le he echado agua. Yo cuando están así, ya no los riegos más. Tú no ves aquellos chiquitillos, hasta que se apoderan de la tierra pues sí, pero ya cuando están así no los riegos más.*
- Total, éstos que tiene aquí no los riega ni nada.
- *Ya no los riegos.*
- Hombre, le caerá agüilla de lo que va... porque si aquí planta otras cosas sí va regando, ¿no?

- *Hombre, éste árbol mismo, hubiera aprovechado...*
- *Que eso tiene las raíces por aquí, ¿no?*
- *Sí, ¿tú no ves...? De aquí a aquí tenía yo un caño hecho y un día sí y otro no, le llenaba el caño de aquí a la esquina aquella [para regar la huerta].*
- *¿Qué tenía aquí, las papas? ¿O los tomates?*
- *No, aquí tenía dos hileras de tomates, que sobraron tomateras ahí y digo: «¿qué hago? Pues las pongo aquí. Que no las quieren para casa, pues se las echo a las gallinas o a los becerros». Y la raíz pues viene aquí.*
- *Claro, entonces bebe.*
- *Come de aquí. Ésos no. Ésos [los tres ciruelos principales que están más alejados, injertados en almendro] no cogen humedad ninguna. Ésos cuando llueve... (...) Ahí eso todo es de secano, y éstos son de secano también. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

En el capítulo del almendro, especie que como vemos suele servir de patrón para el ciruelo, se desarrollan la información recogida sobre sus necesidades hídricas específicas, pero el ciruelo también merece atención aun injertado, pues el intercambio genético puede establecer variaciones en el comportamiento frente al recurso agua y, por ser árboles que producen grandes frutos y con una alta productividad, las necesidades de agua aumentarán forzosamente, sobre todo en los meses de julio y agosto, cuando concurren muchos factores: presencia de frutos, máximas temperaturas, máxima utilización del recurso por la agricultura, etc. Como el resto de frutales, al estar insertos en sistemas diversificados de hortícolas, sementeras y otros frutales como olivos y naranjos que sí están regadío, cuando se percibe necesario reciben el complemento hídrico del riego del resto de cultivos.

Cuando están cargados de ciruelas les pongo los dos goteros y reciben a la par de los olivos, todos los días unas horitas. Pero los tengo retiraditos... Pero, en verdad, cuando le quito la fruta a lo mejor le quito un gotero, para que no tenga dos. Para qué tanta agua. A veces tanta agua es malo también, a veces tanta agua es malo para los árboles. Y cuando son chiquititos, más. No se debe regar, el almendro por lo menos no se debe regar tanto, como algunos que los tienen siempre arriado de agua y eso ni cría ni mierda ni se desarrolla ni nada. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Ciruelo blanco, santa rosa y platanero en finca de secano. Villamanrique.

Poda

La poda en los ciruelos locales que hemos presentado aquí se hace siguiendo criterios compartidos con el resto de frutales. Escondida tras preceptos estéticos transmitidos de generación en generación, la lógica que guía la técnica de poda de formación, rejuvenecimiento y fructificación del ciruelo es difícil de alcanzar, de manera que sólo aquellos con experiencia tienen la seguridad de estar haciendo lo adecuado. Durante nuestro trabajo de campo hemos observado y escuchado cómo la aparentemente simple descripción de la forma final de la copa de los árboles, así como algunas referencias a las ramas que conviene ir cortando en cada temporada, son las únicas descripciones en los discursos, aunque detrás existan lógicas que relacionen estas prácticas con condiciones de luminosidad y receptividad solar así como una estructura de las ramas primarias y secundarias que optimice la producción de ciruelas. “Una buena poda”, es lo único que dicen a veces.

La dominancia de árboles injertados permite un mayor control de la estructura del árbol como la cruz y las ramas primarias, pero la gran capacidad para producir madera o “echar medidas” exige una gran atención en la poda de formación, con lo que habrá que acompañar este proceso desde el inicio, controlando que el árbol no suba demasiado.

- Total, que no le ha hecho la cruz antes porque estaba esperando que la cruz estuviese más para arriba, ¿no?

- *Ajá, después la desmocho por los medios... y ancha el árbol. Después se lía a echar metidas ahí, como aquel árbol, metiditas nuevas, y se queda el árbol más bajito y más abierto. Y no se va para arriba para arriba. Porque si se va para arriba después no se puede poner ni una escalera en un árbol así, porque se cae...* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Ciruelo platanero. Poda de formación. Cruz próxima al suelo. Villamanrique.

La cruz o cabeza en Doñana es costumbre realizarla a una altura de aproximadamente medio metro. Una de las principales razones son motivos estéticos y tradición, pero no hay que olvidar la repercusión sobre la práctica de esta acción: en un futuro la cruz será punto de apoyo para lograr subir a partes más altas e inaccesibles para recolectar la fruta. Incluso para el raleo harán un ligero ejercicio de escalada en el que la cruz sirve de apoyo indispensable.

- ¿Y la cruz se la vas a hacer dónde?

- *La cruz se la tendré que hacer por lo menos por aquí [a un metro], que se pueda uno subir en él. Le corto esta rama, si no, estas dos que están ahí más para arriba. Le corto las dos por ahí y le dejo esos coletes ahí [deja dos ramos que serán dos futuras ramas primarias]. Y ya empieza a echar metidas eso... En el corte. Y para arriba pues va metiendo, va echando las metidas... Así para afuera y ya el árbol se forma ahí... va anchando así.*

- ¿Eso dónde lo ha aprendido usted? ¿También con los viejos?

- *¡Pues con quién lo voy a aprender! A mi me ha gustado preguntar. Yo cuando me iba a trabajar con uno y no he estado seguro en lo que estoy haciendo, le pregunto al que sea... al más viejo, al que ha sabido más que yo, no es como ahora mismo que le dices tú a uno: esto, y dice: sí, hombre, tú vas a saber más que toda la gente! Yo no sé más que toda la gente, yo lo he aprendido porque lo he aprendido de otras personas más*

viejas que yo...

- Tiene usted toda la razón, Manuel

- *Claro, porque cómo va a aprender, como va a saber un tío que tenga 17 ó 18 años como uno que tiene setenta y tantos años trabajando en los árboles, pues no puede saber lo que se le puede hacer a un árbol, porque yo no lo sabía, y tuve que ir a perder cuatro ratos... porque no tenía trabajo y me iba con ese hombre para que me enseñara, y yo he sido un hombre que yo he estado trabajando con lo que sea y he sido muy preguntón, como decía... no preguntes más... Dios, no preguntes más, si no lo sé, ¿y si corto una rama malamente? Y me va usted a decir: míralo, no has preguntado y has cortado la rama que no es... (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Ciruelo platanero.

Interior del árbol.

Poda ligera.

Villamanrique.

La poda que más peso tiene en el ciruelo es la de fructificación, moldeando la estructura del árbol de manera adecuada para obtener unos frutos óptimos, quitando las ramas que “estén mal puestas”.

Se le quitan las ramas de adentro y las metías que sean muy grandes, para que eche como ésta, que está cortada de antes y echa metías nuevas. En las metías nuevas echa la fruta, por eso le corto muchas ramas, para que eche metías nuevas y así tiene las ciruelas mejor y se coge mejor. El forraje no conviene. Le quito todas las metidas de adentro, le dejo solo de afuera, para que eche las frutas buenas. En vez de dos cubos con que eche un cubo tiene bastante, por lo menos tienes las frutas en condiciones. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Según los agricultores, el ciruelo tiene tendencia a producir yemas florales en ramos cortos, dardos y brindillas, en lo *menudito*, como describen los informantes, con

lo que la poda se orienta a mantener este tipo de ramas secundarias y ramos hasta que sean productivos, favoreciendo la presencia de brotes nuevos, esas *mijitas* a las que el agricultor refiere en la siguiente cita, que no superen los dos años de edad y no se lignifiquen. Muchas de ellas, además, son el objetivo principal de la poda, pues hay que rejuvenecerlas a menudo ya que envejecen pronto. El ciruelo tiende a producir mucho follaje por lo que hay que aliviarlas favoreciendo los brotes de los ramos primarios, donde las ciruelas tienen mayores probabilidades de alcanzar mejor tamaño, pues son zonas muy bien irrigadas.

Pues a lo mejor este año es capaz de echar algunas. Estas mijitas. Lo gordo no, que es hoja más que todo, hoja. Pero estas mijitas son las que agarran más en las ciruelas... echa flores y echa... Que es de un pie que tenía el muchacho éste [el vecino]. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La poda de producción o fructificación suele hacerse en otoño, en el período de latencia del frutal, cuando ha terminado la recolección, aunque no es raro ver cómo los agricultores van quitando, durante la primavera y el verano, aquellas varetas o brindillas que creen innecesarias y puedan estar robando energía al árbol y los frutos, en lo que se denomina poda de junio.

- ¿Y cuándo se hace la poda?
- *Cuando pierda la hoja. Más para adelante, que es cuando se lía a tirar las hojas. Que pierda toda la hoja, lo mismo que la parra. Como dice el refrán “vas a durar menos que la caída de la parra”. Pues eso es exactamente igual.*
- ¿Y todos los años se le poda?
- *Todos.*
- ¿Y una vez que le das un repaso ahora ya no hay que tocarle en todo el año?
- *En todo el año. Se despunta toda, se le corta la que esté mal puesta, la que esté metida adentro. Cualquier rama que esté mal puesta. Y se corta y se deja allí. Ya cuando llega su tiempo se lía a meter, se lía a florecerse y a criar otra vez varetas para arriba. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

El vigor del platanero y el blanco demanda mayor poda para así limitar el crecimiento vertical y el follaje, lo que no es tan acusando en las variedades santa rosa y bomba. Suele buscarse la forma de copa. La eliminación de ramas secas suele hacerse según lo demande el árbol, de manera que cada año se suele dar un repaso, en los meses de noviembre a enero. Esta poda de rejuvenecimiento junto con la poda de formación y fructificación se hacen al mismo tiempo, cuando entran los fríos,

cuando la madera está más seca y los cortes afectan menos al árbol.

- ¿Y una vez que empieza a crecer el ciruelo, qué tipo de poda hay que hacerle, qué limpia?

- *Pues eso hay que despuntarlo todo, si no, llegaría a las nubes todo. Hay que cortarle toda la vara porque la vara no echa ciruelas. Las varas de un año no echan ciruelas, la echan de dos, como la de los olivos, igual, exactamente igual. Pero hay que cortarle todas las varas ésas, hay que despuntarlas [brotes nuevos del interior del árbol que son exclusivamente de crecimiento]. Y las ciruelas donde echa es en lo menudo, en lo menudito. Lo mismo que los albaricoques, que hay que despuntarlo todo y quitarle todas las varas ésas. Y la mijita menuda que hay más para debajo de la vara, ahí es donde echa las ciruelas. Las varas son la fuerza que tiene, que coge fuerza. Tiene agua y tiene abono y tiene de todo y coge fuerza y se va a las nubes. Pero eso hay que despuntarlo.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando el ciruelo completa su ciclo vital y envejece ocurre el fenómeno del *careteo*, en jerga local, que refiere al progresivo secado y agrietamiento de las ramas principales, con la consecuente pérdida de productividad. La técnica de poda para subsanar estos problemas se denomina poda de regeneración. Antes de dar por perdido el ejemplar suelen seccionarse estas ramas, pues ya no sirven, y se impele al árbol a producir ramas en otras zonas menos afectadas para que así “tengan más fuerza”. Antes de que un árbol se dé por muerto hemos comentado cómo se recuperaban púas para injertarlos en otros árboles y seguir así manteniendo la variedad.

- *Para tener de las dos clases, claro. Como ahora he injertado de las redondas ésas [bomba], he injertado el nuevo ése que hay ahí, que está en el albérchigo ése, injertado en melocotón.*

- ¿Y éste es otro tipo de ciruelo?

- *El mismo, de las ciruelas redondas ésas [ciruelas bomba], el mismo.*

- Pero lo has injertado en melocotón.

- *Lo he injertado en melocotón, porque al melocotón, la puñetera madre, pues estaba en almendro y está así de gordo, más saludable... Pero el melocotón se abicha mucho, o sea, se caretea mucho con el sol, que no tiene duración, que ya lo tienes que quitar de en medio. Porque se caretean todos, se caen las ramas, podridas ya. Y he injertado el cacho ése por darle a la vara más... (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Otra de las prácticas dentro del manejo de los ciruelos en Doñana, relacionada con la poda y la consecución de frutos de tamaño deseado, es el *clareo*, práctica que consiste en eliminar manualmente los frutos del árbol dejando sólo la densidad deseada. El *clareo* es denominado por la agronomía con el nombre de *raleo*. Childers lo

describe de la siguiente forma: *eliminación de algunas flores y/o frutos de la planta según los siguientes objetivos: aumentar el rendimiento anual del fruto de calidad; mejorar el tamaño de la fruta; mejorar el color; aumentar su calidad para consumo...* (CHILDERS, 1982).

Para realizar de manera óptima el clareo de frutos en las partes más distantes del ciruelo se suele utilizar una escalera. El raleo es una técnica que demanda inversión de tiempo, dinero (si lo ejecuta un tercero) y riesgo al desarrollar la actividad en sí. Por esto muchos de los agricultores, habida cuenta de su avanzada edad, ya no lo practican. Esta técnica, más presente en la agricultura tradicional que en la moderna, está desapareciendo por el elevado gasto que conlleva. En los frutales autóctonos también se está dejando de hacer, porque es arriesgado y se percibe que no hay compensación (son para el avío de casa), haciéndose un breve clareo de frutos y sólo en partes accesibles desde el suelo.

Además de *clareo*, el raleo es también denominado *castrado*, que también puede hacerse en flores. Es de notar la metáfora sexual aplicada a la naturaleza, donde a la acción de quitarle sus flores o sus frutos, órganos sexuales, se aplica la misma palabra que se usa en el lenguaje para referir a la acción de capar, donde se extirpan o inutilizan los órganos genitales. A pesar de la edad, como los ciruelos son muy productivos, todavía hay quien lo hace para mejorar el tamaño de las ciruelas (puede verse más información sobre el castrado en otros frutales como el peral).

- *Eso hay que castrarlos. Y los melocotones igual, mientras menos le dejas, más gordas son.*
- *¿Y cómo los castras?*
- *Pues subido en la escalera quitándolos.*
- *¿Con la mano?*
- *Con la mano*
- *¿Le quitas qué, la flor? ¿O cuándo ya ves el fruto que ha engordado un poquito, no?*
- *Cuando el fruto está que va rompiendo, que ha roto ya de la flor, que ha perdido la hoja y ya hay algunos gorditos. Eso se le deja a lo mejor cada cuarta uno, o por ahí. Porque como no lo dejes quién va a...*
- *Tú ves una rama grande, ¿y le vas dejando tres o cuatro en cada rama?*
- *Tres o cuatro, según la rama, como las ramas son del año también, que son las que echan las frutas y las que se podan... Lo viejo hay que quitarlo. Los nuevos hay que dejarlos y los viejos se quitan. Y esos nuevos ahora, pues según, si es una vara así de larga, pues se le dejan cinco, o cuatro. Cinco o seis, pero si es una ramita más corta pues se le dejan dos o tres. Se le va clareando, si no, ¿quién iba a poder con lo que le cuaja algunas veces a éste?*

- ¿Y cuándo, lo de castrarlos, en qué tiempo se hace?
- *Castarlos pues... cuando le sale la flor en primavera, pues a los 14 ó 15 días ya se le puede castrar, porque ya se lía a tirar la flor, y empieza a engordar ya [la ciruela].* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Hay veces que son los propios fenómenos atmosféricos, como las heladas, los que se encargan de hacer este raleo en los ciruelos.

Hay años que a lo mejor viene un mal tiempo y te lo dejan muy claros y a lo mejor no los tienes que tocar, pero eso hay que castrarlos, eso hay que castrarlos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Por último nos detenemos brevemente en otro aspecto que relaciona la poda con el marco de plantación. Según la densidad de plantación de los frutales habrá que prestar más atención a la poda realizada, para que los árboles no entren en conflicto unos con otros y para que las labores y el manejo se pueda realizar sin complicaciones. En Doñana la mayoría de mantenedores de frutales locales, que son pequeños propietarios, no tienen tractor propio y cuando hace falta maquinaria para alguna labor la alquilan a algún amigo o vecino. Pero esto tiene un inconveniente que afortunadamente siempre se queda en anécdota. Varias son las historias que narran cómo los tractoristas que vienen a trabajar en los predios por unas pocas horas, al no conocer bien los cultivos que hay, suelen tener pequeños accidentes en los que tropiezan y desgajan algunas ramas de los frutales e incluso los arrancan cuando son nuevos y recién plantados. Por ello en el relato de los agricultores, cuando hablan sobre la poda, siempre habrá espacio para estas anécdotas donde se pone énfasis en realizar la poda con atención al espacio que vaya a necesitar el tractor.

Plagas y enfermedades

Las plagas más frecuentes en el ciruelo local en Doñana son la mosca de la fruta y los áfidos. Los informantes han descrito la existencia de ciruelos colonizados por lo que ellos llaman el *piojillo* o la mangla, que son pulgones que también atacan a los almendros y demás frutales, produciendo el árbol una resina o *pringue* oscura muy desagradable para los agricultores.

- ¿Y los ciruelos hay que curarlos también o no?
- *Si tiene piojillos, sí. Unos piojos que hay que le salen a la hoja, que son*

muy malos de matarlos, que no son todos los venenos los que se lo llevan. Pero hay que curarlos porque le sale esa mangla, esa piojada que le sale, que a lo mejor hasta pringue. Y si lo dejas con eso, pues fíjate, no aguanta nada, eso hay que curarlo como todas las cosas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Contra la mosca de la fruta también están siempre muy alerta, pues se siente muy atraída por los azúcares de las ciruelas, y cuando ataca, complementando las trampas tradicionales, aplican insecticidas pero poniendo mucha atención, conscientes de sus riesgos. Con estas técnicas modernas también experimentan desarrollando modos alternativos de aplicación, como la estrategia siguiente de aplicar insecticida mezclado con azúcar rociándolo en los árboles cercanos cuyos frutos todavía no sean de temporada, desviando la atención de la mosca.

La mosca es muy jodida. La mosca en todos los árboles hay que temerle. Lo mismo al melocotón que al albrichigo ese tardío. Todo, todo. La pera se la cargan en un rato. Hay que tener productos para curarlo, de cuando en cuando. Aunque no se le eche al árbol. Por ejemplo yo te quiero decir, el peral ése ya lo está picando la mosca. Pues antes de picarlo la mosca, curo y le doy al naranjo, con la máquina, un poquillo. A un olivo que esté al lado, a otra cosa que esté al lado, ¿sabes? La mosca va a lo que cura uno porque como eso trae como una meloja, que la llama a la mosca como la azúcar llama a la mosca...

Lo que me quiero referir es que si está cargado de ciruelas, o de damascos, o de peras, o de lo que sea, y no lo puedes curar porque se te adelante la fruta, curas los de los lados. Los árboles de los lados. Y allí va la mosca a probar aquello porque, claro, hay veces que... no le vas a echar a un damasco, un ciruelo, una cosa que esté ya casi bueno para comértelo, ¿comprendes? Y por eso se curan los árboles de los lados, y ahí va la mosca a probarlo.

Pero la mosca aburre a cualquiera, la mosca es muy jodida, yo voy a tener que comprar el veneno ése que hay, que tenía un poquito este año y se lo he rebujado ahí a la maquina que he echado con azúcar y todo. Es como una meloja, y un producto fuerte que hay. Voy a tener que comprar un producto que hay expresamente para eso, para la mosca, porque es que la mosca le entra a todo. Hay que ver la mosquita esa, la porquería que está, que es como una liendre, con unas alitas que tiene para arriba, y vaya el puyón que tiene. Hay que ver lo que le hace a una naranja que le mete el puyón y ya está lista. Por eso te digo que es preferible de gastarse... es carillo, los venenos esos son carillos, pero que es menester liarse y no poner botes ni mierda... los botes cogen mucha mosca pero no es lo mismo que los venenos.... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En ocasiones los informantes nos han relatado sus quejas no hacia insectos sino hacia los mirlos, tan abundantes en la zona, para lo que los agricultores recurren a la

práctica ya referida en varias ocasiones de colgar discos compactos de las ramas de estos árboles. Desgraciadamente parece que esta práctica no surte mucho efecto porque, según dicen, los pájaros acaban acostumbrándose. Sin embargo, los cd's siguen adornando los árboles de los predios como si de árboles de navidad se tratase.

Por otro lado, los ciruelos de Doñana parecen ser bastante resistentes a las enfermedades. Por lo general el ciruelo suele tener una vida larga que además se prolonga gracias a estar injertado sobre almendro y al manejo de rejuvenecimiento que recibe, cortando ramas viejas e injertando nuevas. Enfermedades que pudiesen acceder al árbol por su sistema radicular se salvan con los patrones de almendro y, en la parte aérea, no hemos documentado ninguna enfermedad en particular, salvando la natural senescencia del árbol. Entonces la madera se agrieta y se debilita, y se pueden producir cicatrices que son colonizadas por microorganismos que infectan los tejidos. Aparte de esta circunstancia, el ciruelo es percibido como uno de los frutales más fuertes y resistentes en la zona y nadie apunta ninguna enfermedad.

- ¿Los frutales así como el ciruelo también tienen la madera endeble?
- *No, el ciruelo la tiene más fuerte. Y el damasco también es más fuerte todavía. Pero el melocotón no, el melocotón tiene una madera muy endeble. (Antonio Pérez, Almonte).*

Hay un agricultor que sin embargo nos comentaba, sin poder obtener muchos más detalles, de cómo conocía una *enfermedad* del ciruelo cuyos síntomas eran el desecamiento de estructuras secundarias (ramas superiores) acompañado de decoloración y abarquillamiento de las hojas, que a veces era solucionado decapitando las ramas en partes más bajas de las que estaban enfermas, como si el padecimiento se originase desde partes terminales hacia tejidos centrales. En los ciruelos localizados no hemos podido constatar nada parecido.

A pesar de las características innatas de los ciruelos, la extensión del uso de plaguicidas y pesticidas ha provocado resistencias y ha cambiado el comportamiento de la fauna asociada a los ciruelos. La costumbre, pues así eran las condiciones, de no tratar los ciruelos en el pasado, de no curarlos, se está viendo amenazada por la nueva situación.

- ¿Y antiguamente qué es lo que se hacía, por ejemplo en los ciruelos?
- *Yo lo que digo es que nunca ha habido tantas moscas y tantas cosas*

como hay ahora. Yo no me acuerdo de eso, de tantas cosas. Porque en un cercadillo que yo tenía ahí arriba tenía yo de todas clases de árboles, de todo. Y no se curaba nada. No se curaban ni sandías, ni melones ni nada. Y ahora hay que curarlo todo. Antes sembraba papas mi padre, y yo, porque aquello era un terreno muy fresco, y no se curaba. Y ahora si no las curas se pierden. Al rato hay que liarse con el cobre, que hay especial para eso. Después viene el escarabajo, ¡me cago en la leche que mamó el demonio!

- Total, que antiguamente había muchos menos bichos que ahora. ¿Y a qué se debe el cambio entonces?

- *Pues yo qué sé. Dice esa gente que eso lo traen los productos. Y es muy fácil que pueda ser, que la química lo traiga todo. Yo no sé lo que se refiere que antes no había tantas enfermedades como hay ahora en los árboles y en todas las cosas. Tanta mosca y tantas cosas, tanta mangla y tanto bicho. Y tanto piojo, tanto de todo. Los almendros pues se ponen que da miedo verlos, de mangla de esa pringosa. Y todo hoy hay que curarlo y, si no, no hay nada que hacer.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En torno a las enfermedades se visibiliza la percepción de cercanía con el mundo de las plantas que es dominante en Doñana. Las plantas enferman, como los humanos, y por tanto también hay que curarlas. En una actitud de socialización de lo natural, de nuevo, los agricultores nunca emplean terminología técnica propia del manejo de los fitosanitarios, como sí ocurre en los nuevos agricultores. En Doñana, los viejos todavía sienten la proximidad con sus cultivos y su relación con ellos es tan estrecha que son personificados: sufren, enferman, se ponen tristonas y, a veces, necesitan que se les cure. Pero la cura antes no se precisaba, porque había mayor equilibrio entre el hábitat y la planta. Hoy en día cada vez va siendo más necesaria. Los efectos del uso de agroquímicos en toda la zona obligan a los pequeños agricultores, que tienen unos pocos frutales, a utilizar también estos productos tóxicos ya que los agroecosistemas se han descompensado paulatinamente y son menos autónomos frente a plagas.

Recolección, uso y aprovechamiento

Al hablar de la productividad y el tiempo de maduración de los ciruelos, en el epígrafe *Ecología y datos productivos*, hemos mencionado cómo las ciruelas suelen madurar progresivamente en el árbol, permitiendo al agricultor hacer una recolección escalonada de los frutos, pero se señalaba cómo en el platanero ocurría algo singular:

la mayoría de frutas maduran de golpe, todas a la vez, lo que hacía cambiar un poco la estrategia de recolección de este frutal. De esta manera se forzaba lo que hemos denominado economía del regalo y el agricultor que tenía este platanero animaba a sus amigos a coger ciruelas de este árbol, porque su alta productividad combinada con su acelerada maduración desbordaba el consumo familiar.



Ciruelo platanero. Fruto recién recolectado.
Mediados junio. Villamanrique.

A finales de agosto las ciruelas han de estar recolectadas, de manera que las que no se han cogido comenzarán a caerse o incluso envejecer en el árbol. Una vez completado su ciclo, los ciruelos locales, árboles de hoja caduca, entregan sus hojas al viento otoñal señalando así el comienzo del periodo de latencia, dejando que la parte aérea de los ciruelos descansa. Suele ocurrir allá por septiembre y en octubre están completamente desnudos de hojas.



Ciruela blanca. Frutos recolectados y almacenados en casa. Mediados de Junio. Villamanrique.

Las ciruelas son unas de las frutas más dulces de entre las que hemos trabajado y que más atraen el paladar de sus consumidores. Recordamos cómo el platanero sobresalía entre ellas por su sabor como a plátano. Por lo general los frutos se consumen en fresco pero hemos tenido constancia de cómo tradicionalmente las ciruelas pasas eran una forma de conservar estos frutos y apreciar su sabor de otra manera, con otra textura. En la actualidad hay pocos que todavía continúen con esta tradición que, como otras tantas ligadas a la gastronomía tradicional, estaba en manos de las mujeres de la casa. Otros más perezosos aprovechan para comer las ciruelas pasas que quedan en los árboles.

No hay ninguna referencia que señale que una variedad de ciruela sea mejor para pasar que las otras, pero normalmente son aquellas de menor tamaño y mayor dulzor las que se aprovechan para esta transformación, como hemos aprendido de otras experiencias en otras zonas de Huelva.

Para pasar las ciruelas, éstas se dejaban a secar al sol (se *pasaban*) sobre una estructura aislante o pasil, hecho de algún material que ofreciera condiciones de reducida humedad y frescura, improvisado la mayor de las veces con recursos del campo¹⁶⁷. En la base se colocaban estructuras más gruesas como matojos, o *monte*, y encima se ponía un lecho suave (para no dañar el fruto) con tallos de forrajeras como centeno y otros pastos. Conseguida esta estructura fresca y aislante de la humedad, se extendían las ciruelas y se dejaban secar. Algunas veces se añadía a esto una

¹⁶⁷ Para mayor detalle sobre la construcción de pasiles, ver el capítulo de la higuera.

transformación en casa, que además optimizaba su estado de conservación. Como se describe en la cita siguiente, se utilizaba una mezcla de *lejía de ceniza*, que es agua de ceniza hervida en una olla, y aceite de oliva, donde se empapaba la ciruela pasa.

- M.J.: *Y las hacía yo pasas, me hacía mi padre un pasil con pasto y monte.*

- ¿Se pone encima del pasto?

- M.J.: *Exactamente, se ponía primero el monte, encima se ponía un poquito de pasto fino para que no se pegara como lo de la cebada, el trigo..., se segaba largo y se ponía así y ahora la pasa la hacía yo. Cogía un poco de lejía de ceniza, ceniza de la candela, y un poco de aceite de oliva (...) Cosa que no hace daño, una cosa extraordinaria y la iba poniendo y a los tres días, la ciruela pasada.*

- M.: *No se pudre ni nada*

- M.J.: *Por eso trae ese brillito que tú coges la ciruela pasada y trae ese brillito negro. Ése es el aceite.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela).

Como *lejía* era un término que podía inducir al investigador no familiarizado a equivocación, los informantes detallaron todavía más el proceso, donde aparece un nuevo elemento que es la *clarilla* o solución restante de la decantación por gravedad de la ceniza hervida.

La ceniza se coge y se hierva en un cacharro. (...) Coges la ceniza de la candela, en una lumbre que tú tengas o en una copa, o en cualquier cosa y coges esa ceniza clarita y la echas en un cacharro. Ahora te lías [a remover] y le echas agua, le echas agua... La pones en la candela a hervir, que hierva... y cuando está ya hervida la coges y la apartas. Y esa ceniza se va abajo y ahora la clarilla, que se llama clarilla, se viene arriba. Pues ese cacharro, el agua la coges y la echas en otro cubo. Colada, que no tenga carbón y que no tenga nada y la echas en otro cubo. Ahora coges un poco de aceite de oliva al agua, y lo bates y ahora tú las ciruelas las vas mojando. (María Josefa Villarán, Almonte).

Que su uso principal sea el consumo dentro del núcleo familiar no debe hacer olvidar otras funciones que tienen igual importancia o incluso mayor. Las ciruelas autóctonas tan apreciadas y diferenciadas de las comerciales, por su carácter de exclusivas, tienen la capacidad de servir de valioso instrumento de intercambio económico en el sentido amplio. Se incorporan a las diversas estrategias que integran la economía moral utilizándose como pago por determinados favores, muestras de afecto, etc., para equilibrar las transacciones morales frecuentes en estas comunidades. Además las frutas locales funcionan como evocadoras del pasado, activando la identidad local y produciendo sentimientos de cercanía y territorialidad.

Cuando estas frutas se consumen se recuerdan experiencias, familiares que estaban presentes cuando se comían ciruelas o se cultivaban. Se activa la memoria individual y colectiva que une al ser humano con su entorno y la historia. No se come la fruta sino lo que representan. Se come el símbolo, la fruta *del terreno* o *del país*, la fruta de los abuelos, la que sólo unos pocos tienen, las que son *naturales* por la forma en que se cultivan.

EL ALBÉRCHIGO

Introducción

El melocotonero o *Prunus persica* presenta en Doñana las formas *vulgaris* o melocotonero común y *leavis* DC o nectarina, también conocido como *nactarinas*. La nectarina autóctona, si bien es una variedad por todos reconocida, podría estar amenazada de extinción ya que no se ha podido localizar ningún ejemplar de este tipo durante nuestro estudio. De la variedad melocotonero común sí se han localizado dos ejemplares autóctonos que en Doñana reciben el nombre de albérchigo. Si bien podemos encontrar cierta ambivalencia en el uso actual de esta etnotaxonomía, ninguno de los informantes utilizará el término melocotón para designar la variedad antigua de albérchigo. Todo parece indicar que el término albérchigo estaba generalizado en un pasado para designar los melocotones y que conforme llegaron nuevas variedades el nombre de melocotón se fue extendiendo y desplazando al albérchigo.

Para el conjunto de las variedades locales de melocotonero en el Entorno de Doñana está claro que han compartido la misma historia de muchos frutales locales en la zona, como ocurre con los ciruelos, al haber sido variedades de frutas elegidas para las plantaciones de carácter intensivo que se han desarrollado en Doñana en los últimos años en detrimento de las variedades locales, dando lugar actualmente a una grave erosión genética.

*No, ya no. He estado investigando y ya no quedan ninguno [albérchigos].
(...) No, y que ha ido todo a los monocultivos estos modernos, a las variedades estas modernas. Ya te he dicho que Los Mimbrales se*

injertaron porque lo traían de Valencia. (Antonio Magro, Almonte).

De la información recogida se deduce que en el tiempo que los informantes recuerdan coexistían en Doñana diversas variedades de *Prunus persica*. De las nectarinas pudo haber alguna variedad aunque no haya habido suerte en su localización, y de melocotoneros pudo haber más de tres, diferenciadas entre otros caracteres, por su época de maduración. Había melocotones desde mayo y junio hasta septiembre. Unos melocotones colorados, unos amarillos, y unos pequeños y ácidos, los más tardíos, que maduraban en septiembre. De las entrevistas, al no haberse localizado ejemplares ninguno, no se puede hacer un dibujo preciso de cómo serían las variedades primeras. Afortunadamente se han podido localizar los melocotoneros más tardíos, que son éstos que todos coinciden en denominar **albérchigos**.



Albérchigo de Hinojos. Frutos.
Hinojos. Agosto.

No hay claridad con otros dos nombres, melocotón amarillo y albérchiga blanca, no destacados por su pequeño tamaño (que sí se resalta en el albérchigo), y que pueden ser la misma variedad. Los albérchigos, aquéllos tardíos y pequeños, unas veces son descritos como colorados y la mayoría de las veces amarillos.

- ¿Y albérchigos, los recuerda?
- *Hombre, el albérchigo era el viejo, era el melocotón viejo, se puede decir, y después como han venido tantas variedades y eso...*
- Pero los antiguos que usted conozca...
- *Sí, yo conocí el antiguo pero no te puedo decir de nombre.*
- ¿Pero cómo era el fruto?
- *El fruto era medianito, el melocotón o el albérchigo le pasaba como al albaricoque, los había más blanquitos, más rojos, y había dos o tres clases, y uno amarillo que era ya... se venía por septiembre o por ahí, muy tardío...*

- Pero eso de albérchigo, ¿no?
- *Sí, era el tipo de albérchigo, pero el nombre ése se ha perdido y se puso todo en melocotón. Yo me parece que albérchigo ya no se le llama a eso, nada más que melocotón. (Gregorio González, Villamanrique).*

Antes de desarrollar los aspectos etnoagronómicos de esta variedad, nos parece oportuno hacer una breve referencia en los usos del lenguaje para describir y denominar este melocotonero pues, como ocurría con los términos damasco y albaricoque, encontramos la circunstancia de que pueda ocurrir un proceso similar de deslegitimación taxonómica sobre el nombre autóctono, que pudo originarse en una época cuando los melocotoneros foráneos comenzaron a llegar a la zona a mediados del siglo pasado. Como puede comprobarse en la siguiente cita (ejemplo del discurso de muchos agricultores aunque no compartido por todos), se establece que no había diferencias cuando alguien hablaba de melocotón o albérchigo. Además de esta inclinación por la difusión del nombre foráneo frente al vernáculo, porque como explicamos en el damasco, esté asociado a una idea de más prestigio, en el albérchigo se da cierta ambivalencia de género en el término, pues hay fluctuaciones entre los vocablos albérchigo y albérchiga.

- ¿Y además de esa albérchiga ha conocido usted alguna otra?
- *También he tenido, en el mismo árbol tuve injertado paraguayo. ¿Sabes lo qué es paraguayo? Es una fruta aplastada así, como un buñuelo, le dicen paraguayo, vendría de... Vendría de Paraguay y aquí le llamaban paraguayo, muy dulce.*
- ¿Y usted ha visto paraguayos de éstos por algún lado?
- *Yo los he tenido.*
- ¿Pero además de usted lo ha tenido alguien más por aquí?
- *Pues sí, ese paraguayo lo cogí también en una plantera en el campo, de un señor que compró plantas que venían de un vivero.*
- Pero que no es un cultivo tradicional de aquí, que eso no lo han tenido...
- *No, no es tradicional. Eso es traído de otro sitio. Sí, pero de hace ya también 40 años.*
- ¿Y además de esta albérchiga blanca ha tenido usted algún otro tipo, o ha conocido otro tipo de albérchiga aquí en Almonte?
- *Pues sí, había otra albérchiga que le decían, una especia a la nectarina de ahora, que le decían abridores, que se abría, se le hacía una raja y se abría la albérchiga y era...*
- ¿Y de qué color era ese tipo de albérchiga?
- *Pues era así, morado, morado.*
- Era morado. Más tirando al color de la ciruela o una cosa así, ¿no?
- *Sí, sí, un color de la ciruela negra más o menos.*
- ¿Y el árbol era muy distinto?
- *El árbol, un árbol normal de dos metros, tres metros.*

- ¿Y era parecido al albrchigo blanco?
- *Sí, sí... Era una especie a los árboles nectarinos, éstos que hay nectarinos ahora, pues un estilo a éstos.*
- ¿Y usted conoce quién tiene albrchigas de estos de abridores?
- *Pues no, eso ya se perdió aquí, de eso ya hace muchos años.*
- ¿No le suena a usted por el campo, quién puede tener cosas de éstas?
- *No, no, no lo sé. (Manuel Acosta, Almonte).*

Las principales características que sirven para identificar el albrchigo local son su tardía fecha de maduración, tener tonos rojizos al madurar y ser muy pequeño en comparación con el resto de melocotones que se conocen y recuerdan. También parece que el resto de melocotones que también hubo en el pasado no eran tan pubescentes como estos albrchigos. Sólo dos ejemplares, uno el Almonte y otro en Hinojos, han sido accesibles para ser caracterizados y hay grandes probabilidades de que constituyan dos variedades distintas de albrchigo. Es por esto que hemos convenido denominarlos **albrchigo de Hinojos** y **albrchigo de Almonte**.

El **albrchigo de Hinojos**, que se mostraba en imagen anterior, se ha localizado en el área periurbana de Hinojos, en la linde del olivar de uno de los informantes en este estudio, mantenedor de diversos cultivares locales de diferentes especies. Aunque no se haya localizado en el resto de localidades, esta variedad sí que se recuerda y se describe en las entrevistas llevadas a cabo en toda la zona, teniendo las gentes una fresca memoria de los albrchigos.

- ¿Melocotoneros, qué tipo de melocotones había?
- M.: *Pues melocotoneros, los que hemos dicho antes, el melocotón y la albrchiga...*
- ¿Pero de melocotón sólo había uno, o varios tipos?
- F.: *No, había el colorado, que era más colorado, y el amarillo.*
- M.: *Que era más amarillo.*
- V.: *Y el albrchigo.*
- ¿Cuál era más grande de los dos, el colorado o el amarillo?
- F.: *Eran de tamaño casi iguales todos, como si fuera un melocotón.*
- D.: *Ahora, que el mejor es el de agosto, que había en agosto, como había antes en las viñas...*
- ¿El colorado o el amarillo?
- D.: *Amarillo, amarillo era.*
- F.: *Más fino, el amarillo era más fino.*
- M.: *Que nosotros también teníamos uno amarillo, en injerto. Que echaba una carga que daba miedo.*
- D.: *Fui un día a Manzanilla y nos íbamos a la taberna a tomar unas copas de vino y estaba yo con Cristóbal. Me dio el medio pan y me dijo: «espérate...», y me dio cuatro o cinco melocotones, en agosto, así [de*

gordos], *rubios, rubios, pero un melocotón...*

- ¿Y el colorado en qué mes venía?

- M.: *Ésos eran de verano, pero no te puedo precisar.*

- J.: *Los colorados se venían antes...*

- M.: *El melocotón era más tardío.*

- J.: *El melocotón sí, pero los otros se venían antes. El albrchigo se venía en agosto y casi septiembre.* (Diego Sánchez, Mariano Díaz, Fidelio González, Juan Sánchez y, Venancio Cano, Hinojos).



Albrchigo de Hinojos. Fruto. Hinojos. Agosto.

El segundo albrchigo local es el **albrchigo de Almonte**, muy parecido al primero. Localizado en la finca de uno de los mantenedores de Almonte, junto a un pozo, se diferencia del albrchigo visto con anterioridad en la forma del fruto, con una prominencia en la zona estilar. En estos detalles nos centraremos en la caracterización más adelante.



Albérchigo de
Almonte.
Almonte. Agosto.

Informantes de Villamanrique también han descrito esta variedad de albérchigo aunque ni en Villamanrique ni en Hinojos se han localizado ejemplares de este cultivar.

- ¿De melocotones cuáles había antiguos? Unos más feos, otros más blancos...
- J.M.: *Esos así pelusitos, pero éstos ya...* [duda que queden ejemplares].
- D.: *Le llamábamos nosotros albérchigos. Aquí el antiguo el que ha habido aquí es el albérchigo.*
- ¿Aquí no ha habido melocotones antiguos? Tendría que haber alguno...
- J.M.: *Sí, aquí había uno que te dejabas el hueso limpio, te lo comías tú...*
- El hueso limpio, no estaba agarrado a la carne...
- J.M.: *Y después había otro que te llevabas tú con el hueso... y no lo pelabas.*
- D.: *El albérchigo estaba muy bueno.*
- J.M.: *Albérchigo y melocotón.*
- D.: *Albérchigo, los jodidos es que se abichaban muchos.*
- J.M.: *Si hoy hay melocotones así [gordos].*
- Pero bueno, ¿qué melocotones había antiguos?
- J.M.: *Melocotones y albérchigos.*
- ¿Pero de melocotones había varios tipos?
- J.M.: *Yo nada más he conocido el melocotón y el albérchigo.*
- ¿El melocotón era rubio o era colorado?
- J.M.: *Rubito y el otro colorado, pero eran más bien chico...*
- M.: *Sí, eran chicos*
- J.M.: *Pero cargaban todos los años amontonados, que echaban la flor coloradita, pero ahora no... es que ahora las cosas que hay tienes tú que dejarlas viejas...*
- ¿Y alguno que fuera tardío?
- J.M.: *Sí que los había, que se cogía después de la vendimia.*
- ¿De qué color eran?
- G.: *Para el tiempo de la era...*
- J.M.: *Me acuerdo yo que mucha gente los tenía en las viñas y vendimiando: «yo voy a coger unos pocos melocotones de estos...».*
- G.: *Sí, de los albérchigos...*

- ¿Eran más chicos que los tempranos...?
- J.M.: *No, más o menos...*
- ¿Y el color?
- J.M.: *El melocotón era más colorado que el albérchigo... ese que se pelaba... que tenías que raspar el hueso con una navaja... ése era más coloradito que el otro. El otro tenía pelusitas blancas...*
- D.: *Era medio pálido*
- J.M.: *Pero ahora hay melocotones blancos... ahí en la tienda mismo...*
- D.: *Pero ellos lo que quieren es lo antiguo de aquí...* (Diego Rodríguez, José María Romero, Manuel Escobar, Gregorio González, Villamanrique).

Según todo indica, la principal competencia que los melocotones antiguos han recibido de los modernos es su mayor tamaño y su idoneidad para los nuevos manejos, tanto en lo que refiere a la comercialización y el transporte, como a su capacidad para resistir plagas asociadas al tratamiento con químicos. Estas limitaciones eran compensadas con su sabor y jugosidad pero, como señala el siguiente productor y vendedor de melocotones, el público centra sus demandas en el aspecto exterior.

- Entonces el melocotón antiguo es más dulce que el otro, pero como tiene una vista distinta pues la gente no...
- *Claro, es más chico. Antiguamente había muchas clases. Había albérchigas que eran más gordas y ésas tenían la carne blanca.*
- ¿Y eran más tempranos que los melocotones?
- *Sí eran más tempranos, ésos eran los más tempranos. Así iba la cosecha cambiando, para cuando terminaba una empezaba otra. Yo tenía muchas albérchigas, pero ya se han perdido.*
- ¿Por qué, no las quiere la gente?
- *Sí las quieren, pero es que a éstas les dan [consumen] más porque son más gordos [los melocotones modernos]. Y la gente con la vista come más que nada. ¡Pero dónde va a parar! Son el doble de ricas que éstas. Éstas la mayoría no echan gusto a nada. La mayoría de los melocotones éstos [los modernos] no echan gusto a nada. Los del verano son los mejores. Los que se cogen más tarde dan más. Los tempranillos ésos los he tenido también y los he tenido que arrancar. No echaba gusto a nada, te los tenías que comer casi verdes para que echara gusto un poquillo a acidez. En cuanto que se le quitaba la acidez no sabía a nada. Son muy tempranos pero después no saben a nada. También tienen muy buena vista, pero después para comer...* (Antonio Pérez, Almonte).

Caracterización

El porte del árbol de los albérchigos muestra variaciones en los dos ejemplares caracterizados, siendo ambos árboles de pequeño tamaño pero con porte extendido en el albérchigo de Hinojos y colgante en el albérchigo de Almonte. Su tronco es

robusto y la madera tiene cierta fama de ser débil y poco resistente, con tonos rojizos característicos en las estructuras más jóvenes y oscura hacia gris cuando el árbol es adulto.



Albérchigo de
Hinojos. Árbol.
Hinojos. Agosto.

- ¿La madera cómo es, es dura o es...?
- *La misma, la madera es igual. Es muy endeble, la madera de todos los melocotones es muy endeble.*
- ¿Los frutales así como el ciruelo también tienen la madera endeble?
- *No, el ciruelo la tiene más fuerte. Y el damasco también es más fuerte todavía. Pero el melocotón no, el melocotón tiene una madera muy endeble. (Antonio Pérez, Almonte).*

Los dos ejemplares localizados eran árboles pequeños comparados con los melocotoneros alóctonos cultivados en la zona. El de Hinojos se encontraba a las afueras de la localidad integrado en un olivar de secano, como puede verse en la imagen más arriba. El ejemplar localizado en Almonte crecía en el borde de una antigua noria de riego, con bastantes limitaciones de espacio para desarrollarse pero aferrado a no desaparecer. Su tamaño era bastante reducido y estaba en un estado de creciente deterioro.



Albérchigo de Almonte. Árbol.
Marzo. Almonte.

El aspecto del árbol en estas variedades no nos ayuda mucho a diferenciar una de la otra, pues presentan fisionomía muy parecida. Afortunadamente la observación de sutiles diferencias en las hojas y, sobre todo, en los frutos de estos albérchigos nos han ayudado a distinguir morfológicamente estas dos variedades de melocotonero local en el Entorno de Doñana.

Con respecto a las hojas de ambos ejemplares podría decirse que las diferencias son mínimas. Ambos árboles presentaban hojas con una tipología común a la especie, lanceoladas con bordes aserrados y de un color verde intenso que se tornaba amarillento conforme entraba en el período de maduración de los frutos. Tienen un aspecto alargado a primera vista. Los agricultores destacan cómo las hojas de los melocotones modernos son más anchas que estos antiguos, cualidad que se percibe fácilmente. Los albérchigos tienen hojas de tamaño muy similar, en torno a los 75 mm de longitud por casi 21 mm de ancho (ver tablas de caracterización). Al mismo tiempo se pueden observar matices diferentes en la curvatura del limbo, siendo la curvatura del ápice de la hoja mucho más pronunciada en el albérchigo de Almonte que en el albérchigo de Hinojos. En ambos, antes de caerse las hojas en el mes de septiembre, éstas se tornan de intensos colores amarillentos y rojizos, otorgando a la finca hermosos contrastes.

- ¿Las hojas se diferencian de los modernos?
- *Es más fina, más estrechita más..., las de los modernos son más grandes, más gordas.* (Antonio Pérez, Almonte).



Albérchigo de Hinojos. Bordes crenados. Poca curvatura del ápice. Hinojos. Albérchigo de Almonte. Hojas. Almonte.

Por otro lado las flores tampoco presentan diferencias morfológicas que mediante la observación nos ayuden a distinguir entre variedades. Las flores del albérchigo en Doñana son de color rosado, mezcla del fucsia que domina la base de la corola y que se va tornando blanco conforme avanza por los pétalos, mientras se mantiene en la longitud de los filamentos de los estambres, rematados con el color alvero de las anteras. Al igual que ocurre con las hojas, a simple vista puede apreciarse cierta diferencia con respecto a las flores en los melocotones foráneos, siendo las locales por lo general más blanquecinas. Es común encontrar éstas flores en ramos mixtos, con yemas de flor y de madera. Como todas las rosáceas, tienen cinco pétalos y abundantes estambres.

Melocotones antiguos había el melocotón y el albérchigo. Rubito y otro colorado, que cargaban todos los años amontonados, con la flor coloradita. (José María Romero, Villamanrique).



Albérchigo. Flor en diferentes estados. Febrero. Villamanrique.

Para distinguir entre variedades de melocotoneros, desde la agronomía se pone mayor atención en las diferentes características relacionadas con el fruto, como la época de maduración, si la pulpa es dura o blanda, el color de ésta (que es la descripción más extendida), el grado de tomentosidad (pubescencia o vellos en la piel) y la adherencia del endocarpo (facilidad con la que la carne se desprende del hueso) (AGUSTÍ, 2006:286). En nuestro trabajo también fueron las características del fruto las que aportaron la información más sustancial.

Los descriptores más utilizados desde el conocimiento local para distinguir entre las variedades que hay en la zona, y que también hacen referencia al fruto, son el color y su época de maduración. Es decir, el observador que pudiera distinguir las diferentes tonalidades de los frutos de los melocotones, descritos como amarillos, colorados, o blancos y dorados, y sabiendo cuándo maduran, podría diferenciar entonces las variedades. Otras características adyacentes son la adherencia del hueso y la pubescencia de la piel, pero éstas no son utilizadas por los agricultores para distinguir entre variedades. Se identifican entonces melocotones (sin especificar el cultivar) cuyo hueso se desprende con facilidad o, por el contrario, melocotones que incluso, como dicen algunos, se tiene que “roer el hueso con un cuchillo”. También describen melocotones con más pelusitas o pelos que otros.

La albérchiga y el melocotón gordo son los que más han abundado. La albérchiga es más menuda. Nosotros lo arrancamos el año pasado. (Diego

Sánchez, Hinojos).

Tenemos entonces dos albréchigos locales con colores muy parecidos cuando alcanzan la maduración, que también es simultánea. Presentan ambos tonalidades blanquecinas mezcladas con el verde que tienen durante su desarrollo; son descritos como dorados pero que incorporan un rojo intenso cuando están maduros. El rojo entonces domina el color del albréchigo y es que capta la atención del que observa.

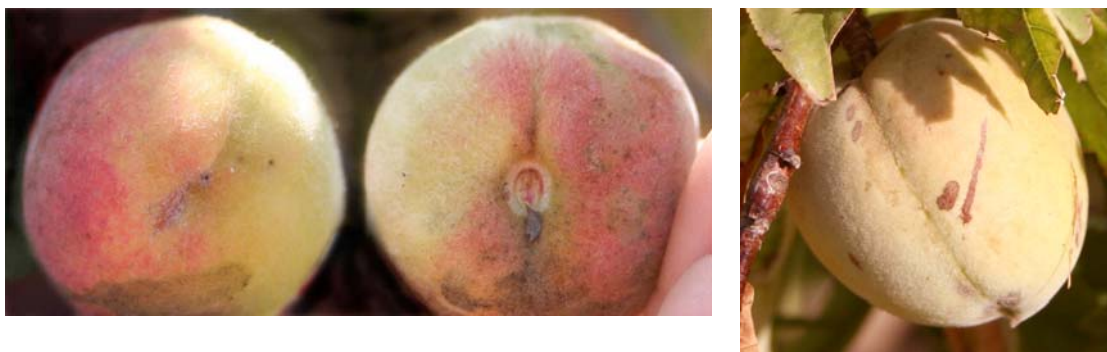


Albréchigo de Hinojos. Frutos y hojas. Agosto. Hinojos.

- ¿La albréchiga chica de qué color era? Nos han dicho que había una más gorda y otra más pequeña, la pequeña, ¿cómo sería?
- F.: *Entre verde y amarilla.*
- J: *Amarilla y colorada.*
- ¿Y hay algún albréchigo todavía por ahí en el campo?
- M.: *Pocos habrá, albréchigos antiguos, pocos habrá, porque antes se tenían...*
- F.: *Sí, la fruta de aquí en Hinojos se ha perdido ya, la de Hinojos se ha perdido* (Mariano Díaz, Juan Álvarez, Diego Sánchez, Fidelio González, Hinojos).

Es por esto que podríamos pensar que estamos hablando de la misma variedad de albréchigo en Almonte y en Hinojos. Dos mismos ejemplares de la misma variedad, según las descripciones. Pero si el conocimiento local organiza así las variedades de albréchigo, nos encontramos con un detalle que, aunque no ha sido resaltado en las entrevistas (tan sólo en una) nos ha ayudado en la investigación para delimitar dos variedades diferentes, al menos morfológicamente. En lo que respecta al fruto, el albréchigo de Almonte presenta una prominencia en la zona estilar, en el extremo

opuesto al cabo, que está totalmente ausente en el albrchigo de Hinojos. Esta forma característica que en la sierra de Huelva da origen a la terminología de melocotón “con picón” (con un pico en el extremo), no es utilizada en Doñana para describir el fruto, de manera que en ninguna entrevista se ha hecho referencia a este detalle al hablar de los albrchigos.



Albrchigo de Hinojos a la izquierda y albrchigo de Almonte a la derecha.

El albrchigo y el melocotón... uno lo había amarillo y otros doraditos con un piquito en el culo. Muy buenos... ésos eran los antiguos. (Gregorio González, Villamanrique).

Del total de las entrevistas realizadas este informante sería el único que rescataría del recuerdo esta característica en la forma del fruto, señalando el “piquito en el culo” y su color dorado. Cuando nos ofrecía esta descripción desde Villamanrique parecía tener delante el melocotón cuya imagen se muestra más arriba, la imagen del fruto del único ejemplar de albrchigo de esta variedad, localizado en Almonte (desgraciadamente durante el periodo de trabajo de campo este albrchigo perdió la totalidad de la producción durante una fuerte lluvia de septiembre, lo que nos limitó al caracterizar los frutos). Posteriormente, en los últimos días previos a su maduración, se va tornando rojizo, transformando su aspecto en la última etapa de su vida, cuando muestra la característica que le da el nombre.

- *Estaban los albrchigos ésos...*
- *¿Cómo eran?*
- *Un poquito más chicos con muchos pelitos, muchas basuritas.*
- *¿Era más pequeño?*
- *Sí.*
- *¿Y de color?*
- *Un poquito pardito cuando iba madurando, depende de que el sol combata a la fruta, porque si está muy sombría pues sale blanquita, como está muy castigada por el sol sale doradita. (Antonio Medina, Hinojos).*

Otras cualidades del albréchigo son el color de la carne del fruto, blanquecina, con una fuerte adherencia al hueso. Este hueso, de gran tamaño en proporción con el fruto, presenta recíprocamente fuerte adherencia a la carne. Su color es rojo intenso, “como la sangre”, utilizando la expresión que usada en otras zonas de estudio (sierra de Huelva) donde hay variedades de melocotón cuyo hueso tiene una tonalidad similar. A los melocotones con esta característica le dan el nombre de almagreños en Galaroza, a no más de 100 km de Doñana... Esta cualidad también lo diferencia del resto de melocotones, pues ninguno era destacado por el hueso así descrito.

- ¿El albréchigo no lo distingue del melocotón?
- *Pues yo creo que es igual, que es lo mismo. Ahora mismo no sé la diferencia que puede haber. Yo sé que era chiquitito, con muchos pelos, muchos pelitos, pero no lo diferencio del melocotón.*
- Más blanquillo, más gordo, más colorado...
- *Había como ahora, varios colores. Más blanco, más oscuro y hasta el amarillo ese que era muy tardío. Ahora hay veinte clases.*
- ¿Y de esos antiguos puede tener todavía alguien?
- *No sé, yo creo que esos antiguos no los habrá ya, es un árbol de poca vida también, no como el naranjo, que dura más que uno. Pero de éstos yo creo que no, porque la gente ha ido todo el mundo reponiendo sobre lo más moderno y eso yo creo que se ha perdido.* (Gregorio González, Villamanrique).



Albréchigo de Hinojos. Frutos. Finales septiembre. Hinojos.

- *Yo el albérchigo que he conocido siempre es el que estaba en la huerta al lado de la noria.*
- El que tiene el hueso colorado por dentro.
- *Era verde con una pinta coloradita, el albérchigo.*
- ¿Y era pequeño o normalito?
- *Se criaban de todo, así y otros más chicos... (Isabel Rodríguez, Villamanrique).*

Por último conviene señalar que la carne del albérchigo es bastante densa y tersa, a diferencia del melocotón amarillo, que presenta mayor porcentaje hídrico, lo que lo hace menos resistente al almacenaje y manipulación una vez recolectado. Cuando los agricultores describen su sabor suelen acentuar su acidez y amargor, en contraste con otros melocotones más dulces.

El tamaño de este albérchigo, como señalaba el anterior informante, es verdaderamente pequeño, en comparación con el tamaño medio de los frutos que estamos acostumbrados a encontrar en los mercados, no alcanzando más de cinco centímetros de alto y de largo como puede verse en las tablas de caracterización con un peso medio de 73g Como algunos agricultores han dicho durante el capítulo, era casi como una nuez.

Ecología

Los albérchigos y el melocotón amarillo son las dos variedades más tardías de los melocotones antiguos, que también resultan muy tardías si se comparan con los melocotones modernos de la zona, que suelen madurar a finales de la primavera. Los albérchigos locales caracterizados maduran a finales de agosto y septiembre, momento en que comienzan a adquirir las tonalidades rojizas en las partes más soleadas, proceso que suele describirse como la aparición de la *roseta* o el *lucero*.

- ¿Usted ha conocido alguna vez el albérchigo por aquí?
- *De esos melocotones antiguos de esos... ahí lo tengo.*
- ¿Qué tipo de melocotonero tiene?
- *De estos que tiene un olor exquisito, no me acuerdo ahora el nombre.*
- ¿Es más grande que el de las tiendas o más pequeñito?
- *Igual, pero son de los antiguos que hasta agosto y casi septiembre es cuando se viene. Se me secó, tenía uno así en el corral y me traje de los huesos...*
- ¿Y sigue teniendo la misma variedad antigua?
- *Eso es.*

- ¿Cuántas variedades había por aquí de melocotón?
- *El melocotón y el albrichigo, que es más delgado y coloradito por dentro que el melocotón. Unos eran colorados, y otros que le decíamos la albrichiga esa blanca, eso es.* (Ramón Panadero, Hinojos).

Aunque en Hinojos todos coinciden en señalar que la fecha de maduración del albrichigo colorado es en agosto, algunos mantenedores de esta misma variedad en Almonte informan que su maduración puede retrasarse hasta septiembre.

- ¿Y el que tiene en el pozo [un albrichigo colorado].?
- *No, el que tengo en el pozo es de agosto para adelante.*
- ¿Entonces tiene ahora [septiembre] todavía melocotones?
- *Yo creo que los tendrá todavía. Bueno, ahora mismo no te puedo decir, ya ves, todos los días me rozo con él y como no le echo cuenta...Y no sé si se le habrán caído ya al suelo. A lo mejor ya con el agua se han caído al suelo. Porque ya lloviendo, le pasa igual que con el tomate, lloviendo se echa ya por ahí.* (Antonio Pérez, Almonte).

En este caso así ocurrió y después de unas intensas lluvias en la segunda quincena de septiembre de 2007 este melocotonero tiró todos sus frutos al suelo, de donde fueron rescatados para su caracterización, pero incluso entonces se pudo observar que los frutos no estaban del todo maduros.

Como hemos apuntado, y tal y como se señalaba con el damasco, muchos agricultores inciden en que para que los frutos acaben de madurar correctamente y adquieran un buen grado de azúcares, aumentando la sensación del sabor dulce, hay que procurar que el fruto reciba adecuada iluminación solar.

- M.: *Es igual que el melocotón, igual que la ciruela..., si tiene más sol está más bueno, el que tiene menos sol, que se viene antes, pues no tiene el dulzor que tiene el otro.*
- M.J.: *El melocotón más rico que hay es el de agosto. Que es el amarillo ése...* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

La sensación de dulzor en el fruto es también referida como el *almíbar* de la fruta, como aparece en la siguiente descripción, relacionando esta sensación con los resultados de la conserva de los frutos o el preparado en almíbar. De nuevo el sol aparece como el responsable directo del buen sabor del fruto, de manera que aquellos frutos más tempranos se perciben como imposibilitados de recibir estos beneficios del astro solar, adaptando así la poda del árbol a esta carencia de radiación, al contrario de

los más tardíos, que tienen que ser protegidos de lo que los otros necesitan.

Porque el sol es el que le da el almíbar a la fruta. Por eso los melocotones, las ciruelas, y toda la fruta muy temprana, muy temprana no tiene el gusto de la más tardía, porque no coge sol. (José Espina, Almonte).

Con respecto a la época de floración llama la atención cómo madurando el fruto al final del verano, el albréchigo es bastante temprano en florecer, de manera que las yemas florales que han estado en reposo durante el invierno comienzan a abrirse a principios de febrero, mostrando el rosa de sus pétalos sobre la madera todavía desnuda de hojas.

Al ser árboles caducifolios los melocotones pierden sus hojas allá por el mes de octubre e incluso noviembre, pues recordemos que los más tardíos prolongaban su ciclo productivo hasta septiembre. El color verdoso de las hojas se va tornando de un rojizo amarillento que se intensifica con el sol del atardecer. Durante el letargo el albréchigo pasa el invierno sin hojas, hasta que éstas comienzan a brotar en el mes de marzo, después del brote de las flores.



Albréchigo de
Almonte.
Almonte.
Septiembre.

Un aspecto que todos los agricultores se preocupan de advertir en el albréchigo, y que se generaliza para todas las variedades de melocotonero, es su corta

vida en comparación con otros frutales. Las referencias que los agricultores hacen al fenómeno del *careteo*, como suele denominarse al proceso de seca y senescencia de los árboles, son abundantes cuando se habla del melocotonero.

- ¿Y los melocotones qué tienen, la vida más corta? ¿Duran menos estos árboles?

- *Los melocotones duran muy poco, se parten las ramas... Hombre, duran algo más porque está injertado en almendro, que es muy duro, pero el melocotón tiene muy poca vida, la madera del melocotón tiene muy poca vida. Con nada se caretean todos, con el sol se parten las ramas. Yo porque no le dejo mucho, le dejo así varas que a lo mejor a ésta le dejo dos o a éste una... ésta ya va metiendo. Con tres que le deje tiene suficiente y que se pongan gordos que, si no, no engordan.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Parece que los albérchigos y las variedades antiguas son algo más resistentes que las modernas, pero no hay mucha información al respecto para sacar conclusiones.

- ¿Y el melocotón, por qué lo dejo?

- *Porque es muy complicado ya, uno es muy viejo ya. Hay que estar siempre encima, muchos tratamientos.*

- ¿El melocotón de todas formas es una planta que dura poco, no?

- *Ése es el moderno, pero el otro duraba más, el otro te duraba 20 años.* (Antonio Magro, Almonte).

Manejo del suelo y riego

Con respecto al manejo del suelo disponemos de poca información en cuanto al albérchigo local se refiere. Teniendo en cuenta que sólo dos ejemplares han podido localizarse y la tradición de injertar los frutales de hueso en almendro, sobre todo en el albérchigo por la corta vida del frutal, no hay datos para profundizar en este tipo de información. También se ha de notar su carácter marginal en los predios donde se localizaban, destinados a hortícolas y frutales como olivos y naranjos. Esta marginalidad, que con el melocotón es espacial y numérica, hace que por lo general este frutal influya poco a la hora de tomar decisiones sobre el manejo del suelo. La rusticidad del albérchigo lo hace también bastante adaptable a los diversos tipos de suelos que puedan existir en la zona y, como ahora generalmente ocurre, también se ha adaptado al no laboreo.

Esta rusticidad y la poca necesidad de cuidados de los albérchigos locales los

hacen también poco dependientes del riego, sumado a la costumbre de espaciar considerablemente su marco de plantación, sobre todo en las parcelas de secano. Hay que tener en cuenta que antiguamente en Doñana los sistemas de riego no estaban muy extendidos y siempre domina la idea, con orgullo, de lo bien que se desarrollaban los frutales en secano. Los dos ejemplares localizados de albréchigos siguen en secano en la actualidad y no hay referencias a necesidades específicas de riego.

- ¿Y el que tienes en tu campo, lo riegas?
- Ése no
- ¿Ha salido sólo?
- Sí, ha salido sólo, pero es que además no se ha regado nunca. Los melocotones antiguos no se han regado nunca en la vida. Estaban en las tierras unos aquí y otros allí, pero no se han regado nunca. (Antonio Pérez, Almonte).

Reproducción

Muchas son las anécdotas de frutales autóctonos, en este caso albréchigos, que germinaban espontáneamente cerca de los progenitores y en aquellos espacios donde se consumían los frutos. El albréchigo aparece según los agricultores con sobrada capacidad germinativa, de manera que alcanza bastante independencia para conseguir su reproducción.

Allí había un albréchigo de esos antiguos [en su finca]. Entonces allí se cayeron los huesos o parte del árbol en un agujero grande que hizo el agua un año. Hizo una cárcava muy grande y se tapó. Al cabo del tiempo esa cárcava se utilizó para tapar el albréchigo ese que se arrancó y se echó dentro de los agujeros, para los olivos, desmarajo... Y al cabo de los años salió un albréchigo. (José Cano, Hinojos).

Así como con los damascos y ciruelos siempre aparece la referencia a un progenitor silvestre de los frutales, con el albréchigo algunos agricultores han comentado cómo con la siembra de huesos existe la posibilidad de obtener árboles con frutos amargos que posteriormente han de injertarse en variedades dulces. Ya vimos que el fenómeno denominado bastardeo indica la pérdida de calidad de una estirpe, como vimos por ejemplo con el tomate, cuya productividad decrece cuando no se efectúan rotaciones. Aunque en el melocotonero el fenómeno de transmisión y aparición de características no deseadas no sea propiamente este bastardeo, el

imaginario local proyecta la misma idea para representar la pérdida de cualidades en una especie cultivada, en este caso de un frutal. La reproducción por semilla parece entonces estar expuesta, en el albrichigo, a que los caracteres que favorecen buena productividad y frutos deseados no se expresen.

- V.: *Bastardean* [los albrichigos], *bastardean*.
- F.: *Como no sean injertados, no salen.*
- M.: *Sí, eso pasa lo mismo que pasa en los olivos...*
- F.: *Aquello salió de un hueso, de unos melocotones exagerados, y empezamos a coger los huesos, mi abuelo y yo, y los sembramos allí, en una cosa así como la mesa. Nacieron y empezamos a ponerlos por allí y por aquí, y cuando echaron... como almendras.*
- M.: *Yo no sé eso por qué se da en unos árboles sí y en otros no. En el olivo pasa lo mismo. En el olivo lo que sale de un hueso, la aceituna es chica.*
- J.: *Sale acebuche*
- F.: *Todo lo que sale de un hueso, sale bravío.*
- M.: *Pues sin embargo el damasco que nosotros teníamos en Valdevíbora, el damasco que salía era el mismo.*
- F.: *Por algo el injerto es para mejorar las castas, ¿no?*
- J.: *Sí, el melocotonero que sale del hueso no suele dar un melocotón bueno.*
- M.: *Que hay árboles en los que se dan esas circunstancias y en otros no. En la cepa pasa lo mismo, en la uva, y en la higuera lo mismo, la higuera que sale de la pepita, tampoco frutea bueno. (Mariano Díaz, Juan Sánchez, Fidelio González. Hinojos).*

Aun siendo sabedores del riesgo, la costumbre de sembrar huesos de albrichigos era muy extendida, por lo que parece no se generó ninguna pauta cultural que limitase esta reproducción sexual que es la mayor responsable en la diversificación de la especie. La ventaja puede apuntar por un lado a obtener buenos patrones sobre los que injertar, y la posibilidad de mejorar las variedades existentes de manera sexual.

- ¿Cómo se tiene que poner el hueso para sembrarlo? ¿Con el piquito para arriba o para abajo?
- *Eso poniéndolo tendido, se pone tendido y ya sale por dónde quiera.*
- ¿Y no hace falta para prepararlo ponerlo en agua antes o...?
- *No, metido en la tierra y ya está. Aquí nacen muchos, de tirar los huesos en las macetas salen ahí [las macetas de su patio].*
- ¿Hay que regarlo más cuando quieres que salga el hueso?
- *Hombre, hay que regarlo que no se seque la tierra.*
- ¿Y cuánto tiempo tarda en salir el hueso más o menos?
- *Hombre, depende... Llegando a su tiempo, eso todo lo hace el tiempo. El tiempo es el que lo adelanta y el tiempo es el que lo atrasa. Si llueve y hace un tiempo caliente, pues sale. Que llueve y hace un tiempo frío, pues aguanta allí, se aguanta allí hasta que llegue la temperatura.*
- ¿Entonces más o menos a principios de primavera o así ¿no?
- *Claro, en la primavera cuando ya empieza a calentar el sol. (Antonio*

Pérez, Almonte)

Si tenemos en cuenta su sobrada capacidad para reproducirse sexualmente, esto es, por semilla, la reproducción por injerto podría ser menos practicada pero tampoco ocurre así, ya que también esta forma se ha extendido mucho entre los agricultores. Como ya hemos comentado en previos capítulos, esta forma de reproducción es muy adecuada cuando además sirve para sustituir ramas viejas y conseguir árboles productivos más rápidamente, esquivando el periodo de juvenilidad. También propicia momentos para para experimentar en la mejora de la especie.

- ¿Y cuánto tiempo tarda en hacerse un arbolito para que empiece eso a producir?
- *Eso necesita por lo menos seis o siete años para que... para criarse, para hacerse un árbol en condiciones. Eso en un año o dos o tres no echa nada.*
- ¿Y los modernos son más rápidos?
- *Los modernos vienen injertados, vienen ya muy adelantados. Ya vienen así de grandes y ya a lo mejor tienen un par de años ya eso ahí y ya, pues claro, esos dos años los tiene ya adelantados. Ya lo pones y en dos o tres años ya empieza a echar fruta. Depende del beneficio que tenga, cuanto más beneficio tenga más pronto echa fruta. Eso pasa igual con todos los árboles. Lo mismo en el naranjo... cuando más beneficio tenga más pronto se cría. (Antonio Pérez, Almonte).*

Como ocurre con todos los frutales en Doñana, la costumbre de injertar prunoideos sobre almendro también se practica con los melocotones, sobre todo para prolongar el tiempo de vida del melocotón sobre este patrón de reconocida longevidad.

- *(...) no se regaban [los albréchigos] ni nada. Después eso tiene muy poca vida, el melocotón tiene muy poca vida. Pero ahora lo injertas en almendro y tiene una vida larguísima.*
- ¿Y qué tipo de injerto se hace?
- *En espiga.*
- Porque ya el almendro es más grande, ¿no?
- *Eso es. El almendro después se mete en espiga.*
- ¿Y el almendro, qué se pone, el amargo?
- *Si lo pones en el amargo es mejor, es más valiente, es más fuerte.*
- ¿Y cuánto dura el injerto que no está hecho en almendro?
- *Ése dura menos.*
- ¿Siete u ocho años?
- *En siete u ocho años ya empieza a fallar y se echa a perder.*
- ¿Y con el almendro?
- *Con el almendro no, con el almendro dura un montonazo.*
- ¿Más que incluso el que no está injertado en nada, que está directamente del hueso?

- *Chispa más o menos igual. Quizás dure más el del almendro. Sí, dura más.* (Antonio Pérez, Almonte).

Aunque el injerto en púa es más frecuente (variante hendidura y corona) también se practica el injerto en yema, pues algunos agricultores alegan que la fina madera del melocotón no se adapta bien al injerto de púa.

- ¿Y también se hace en yema porque va mejor que la espiga?
- *Porque es que no tiene gordura y tiene una cáscara muy finita y...*
- Y eso no coge... no se puede clavar ahí ni nada...
- *Claro. Y la yema sí, la yema abres la cascarita y se mete allí, y ya está* (Antonio Pérez, Almonte).

- *Sí, he tenido albérchigo, tuve allí uno en un terrenito que tengo ahí detrás, que ése fue cogido de una planta que tenía un hombre mayor que yo. Cuando yo tendría 30 años, el hombre tenía 70 años ya. Era una albérchiga así y, de ahí cogí yo plantas, porque yo soy aficionado a los injertos, a los árboles. Y éste es un árbol, la albérchiga ésa.*

- ¿En qué árbol injertó la albérchiga?
- *Pues lo injerté en almendro.*
- En almendro.
- *Que le va muy bien a los injertos.*
- ¿Y con yema o con una púa?
- *Con yema, con yema.* (Manuel Acosta, Almonte).

El melocotonero en general se presenta como compatible con muchas especies en lo que refiere a injertos. Como cabe esperar, en los casos en que se pretende sustituir una rama vieja de un melocotón por una nueva, esta especie puede recibir injertos de melocotón, pero hay circunstancias en que, por diferentes motivos, el melocotonero sirve de portainjertos para otras prunoideas como el ciruelo, como hemos visto en su respectivo capítulo.

- *Ahora he injertado de las redondas ésas, he injertado el nuevo ése que hay ahí, que está en el albérchigo ése, injertado en melocotón.*
- ¿Y éste es otro tipo de ciruelo?
- *El mismo, de las ciruelas redondas ésas, el mismo*
- Pero lo has injertado en melocotón
- *Lo he injertado en melocotón (...) Le quité la rama, la aserruché y lo injerté, me salieron todas las espiguetas, le metí tres espigas a uno y tres a otro, dos ramas que injerté así de gordas, y todas salieron con más fuerza... y una se la llevó el tractor, y la otra ha quedado ahí.*
- ¿Qué dura más, un ciruelo o un melocotón?
- *Yo no sé el tiempo que dura un ciruelo, pero el melocotón no dura mucho, dura menos.*
- ¿Tres o cuatro años? ¿O cinco años?
- *No, dura más, pero ocho o diez años a lo mejor es que... lo renuevan por ahí. Un melocotón se cría en dos años, al momento, y ya hoy no lo*

dejan como antiguamente, que los dejábamos casi como los olivos, pero hoy los alcanzas todos con las manos, no dejan criar los melocotones...
(Diego Rodríguez, Villamanrique).

Por último, en lo que atañe a la propagación asexual de los albrichigos, durante el trabajo de campo también indagamos sobre la posibilidad de enraizar esquejes radicales o chupones de melocotones, y sí que ésta era una práctica habitual. Antiguamente la técnica de transplantar nuevos árboles desde brotes radicales era común, pero poco a poco esta técnica asociada a las variedades locales se ha ido perdiendo cuando, al introducirse variedades modernas injertadas sobre portainjertos agrios, se ha percibido que así es más rápido, porque el esqueje producirá variedades agrias que después hay que injertar, complicando el proceso demasiado lo que, añadido esto a la corta vida del melocotón, multiplica el gasto energético del agricultor para conseguir fruta.

Poda

¿Tú no ves? Como ves ahora mismo ése así... El día que vengas aquí y no tenga la rama... Porque esta rama es más alta que ésta y le está quitando vida a ésta. Y además que ése ya está formado en redondo y éste no, éste tiene nada más la vera esta y le voy a cortar éso para que quede redondo, se ponga redondo, se ponga como ese, redondo...
(Manuel Escobar, Villamanrique).

Como vemos en la cita anterior, la imagen que guía la poda de fructificación en un árbol adulto de albrichigo local es la forma de copa o redonda. A diferencia de la verticalidad que mostraban las ramas del ciruelo, el melocotón tiende a la horizontalidad para conseguir más cantidad de luz, que repercute en los frutos, por lo que esta poda favorece mucho su inercia natural.

En Hinojos uno de los informantes desarrollaba este aspecto de la poda con gran sabiduría, poda de producción encaminada a distribuir adecuadamente la cantidad de luz sobre los frutos en el árbol, pero sin que llegue a ser perjudicial, sobre todo en el estío. Con los melocotones más tempranos la poda es diferente, pues hay menor exposición al sol y se suelen podar algo más para que el fruto esté más expuesto.

- *Otros [melocotoneros] que se crían para el mes de junio no se debe*

descubrir el árbol. Hay que podarlo, o quitarle los retoños nuevos, no quitársela del centro porque entonces en el mes de junio le quitas tú toda la sombra de arriba y cuando llega la tarde lo tienes quemado. Entonces hay que dejarlo cubierto para que no se eche a perder.

- Sólo se podaba para abrirlo el primero que se venía [los más tempranos].

- *Los tempranos. Que son los de mayo y a primeros de junio.*

- ¿Cómo hay que podarlo para que abra?

- *El palo es redondo, pues le quita del centro. Después le quitas las ramas más tupidas para que le entren los rayos de sol y los caliente y los ponga amarillitos. (Antonio Medina, Hinojos).*

De todas formas la práctica de la poda en las variedades autóctonas es reducida, pues apenas se gastaba energía en podar los árboles, si acaso tan sólo alguna que otra poda de rejuvenecimiento con el hacha, que se hacía en invierno, cuando el árbol estaba en latencia. Las nuevas técnicas de poda han llegado con las variedades modernas y, como muchos agricultores han trabajado en fincas de melocotón, han introducido los conocimientos y práctica de la poda con sus propios árboles, entre los que se encuentran los albrichigos locales. A pesar del poco cuidado, la producción de los albrichigos apenas se ve afectada.

- ¿Tú podas el melocotonero antiguo?

- *Sí, hay que quitarle por dentro, hay que quitarle forraje porque si no...*

- ¿Pero se podan mucho o como el naranjo, que tampoco le gusta que esté muy claro?

- *No, eso se poda más, al melocotonero no le importa que le dé el sol.*

- ¿Y cuándo se poda, cuándo ya deja de dar fruta?

- *Pues ahora para enero. Para cuando está muerto. No es como el naranjo, que se puede podar en cualquier tiempo.*

- ¿Y se poda una vez nada más al año el melocotonero, no?

- *El melocotonero una vez al año. (Antonio Pérez, Almonte).*

En algunas ocasiones a lo largo de este capítulo hemos hablado del careteo o secado de la rama, que también a veces aparece como *abichado*. Cuando las ramas se secan, se practica la poda de regeneración, para cortar grandes estructuras y dejar nuevos brotes que sustituyan las ramas en decadencia.

- *Como era muy viejo y éstos [los melocotoneros] se caretean mucho, éstos no duran mucho. Éstos árboles duran ocho o diez años, es lo que duran. Éste tiene más, pero por eso, porque tiene mucha fuerza. Y le voy a quitar todo eso con el serruchito [ramas viejas], porque eso le llaman la media poda. Después hay que podarlos...*

- ¿Entonces cada cinco o diez años hay que hacerle eso?

- *Cada ocho o diez años... si te echa varas, que si no echa... porque esta vara es de almendra, el padre es almendro, está injertado en almendro,*

por eso ha echado la vara. Si hubiese sido otro vidueño no echa vara... Esto hay en las fincas esas por ahí grandes, cuando ya se ponen así que se parten y se caen, lo que hacen es arrancarlos y ponerlos nuevos, y en tres años tienes otra vez otro.

- ¿Eso [el careteo] cómo se ve que le está ocurriendo?, ¿por el fruto o la rama?

- *La rama que se parte mucha, tiéntalo aquí, del sol. Todo careteo, y tiene muy poca fuerza. Se parte una rama, se parte otra. Y lo que hacen es arrancarlo y en tres años tienes... Esto cría mucho [el brote de almendro], esto se injerta y cría una barbaridad... cuando llega la hora. Este año le he dado melocotones a toda mi gente y aquí se lo han comido los pájaros y se han caído todos [porque la producción ha sobrepasado el consumo de casa]. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Por último, la imagen de árbol redondo que dominaba en la poda de producción o fructificación también guía la estética de la poda de formación, como es lógico. Para conseguir la forma de copa hay que acompañar al árbol desde pequeño, viéndose obligado el agricultor a *matar* alguna que otra rama para, visualizando la figura del árbol en el futuro, conseguir la forma de copa. También se aprecia cómo geometrías culturales idealizada terminan por configurar el aspecto de la anatomía de las plantas. La forma de vaso o copa que asociamos con el aspecto de muchos árboles no es más que el resultado de la intervención humana sobre esta porción de naturaleza, que acaba por conformar el ideotipo de la estructura de los frutales.

Asociación con otros cultivos

Las lógicas del manejo en la agricultura tradicional favorecían el aprovechamiento óptimo de las tierras de cultivo, por lo que era muy frecuente encontrar frutales intercalados entre hortícolas y, sobre todo, pues eran los cultivos dominantes en la agricultura tradicional de Doñana, entre olivares y viñedos. Muchas son las anécdotas (como las recogidas en las primeras citas de este capítulo) que describen cómo los jornaleros de la vendimia tomaban algunas frutas de los melocotoneros que había intercalados entre las vides, dando cuenta por un lado del tiempo en que estaban maduros y de lo apetitoso que se mostrarían durante las pesadas jornadas de trabajo en el campo. En la actualidad esta práctica sigue ocurriendo aunque cada vez es menos frecuente encontrar albérchigos en los olivares,

naranjales y huertos de la zona, así como en jardines y corrales.

En medio de los olivos, en Torrecuadro, en cada cruce ponían un melocotón y se han llevado 20 años dando melocotones. Pero los han arrancado todos. (Diego Sánchez, Hinojos).

Plagas y enfermedades

- ¿Y cuáles eran los albérchigos antiguos?
- *Los antiguos hay uno que es tardío, pero no lo he procurado porque es muy difícil cogerle el punto. Es tardío, pero le ataca mucho la mosca, se lo come la mosca, el del país, este, y otro que es albérchigo, que también le pega mucho la mosca, que lo pica todo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Como combinación de su período de maduración y la fragilidad de la piel del fruto, los agricultores describen los albérchigos antiguos como muy sensibles a la actividad de ciertos insectos. Hay que tener en cuenta también que la simplificación de los agroecosistemas a raíz de la generalización de los agroquímicos ha provocado un general desequilibrio en la estructura de flora y fauna asociada a los frutales, y al resto de cultivos, magnificando los efectos de ciertos insectos como la mosca de la fruta cuya actividad ahora se convierten en plaga. Los albérchigos autóctonos, cuya piel es bastante más frágil que la de los melocotones modernos, han pasado de ser tolerantes a estos “vecinos” del medio (no se tenía la costumbre de tratarlos con plaguicidas y los ataques no tenían el carácter de plagas), a ser víctimas indefensas. Esta condición los hace vulnerables a la pérdida de valor como variedad frutal, pues han perdido esta cualidad de ser resistente a enfermedades y plagas.

La mosca de la fruta y la mangla o pulgón parecen ser los más frecuentes motivos de padecimiento de este frutal, aunque también los agricultores describen con frecuencia lo que puede ser el ataque por el hongo *Taphrina deformans*, que comúnmente denominan *lepra*, y que provoca el abarquillamiento de las hojas (que también lo causa el pulgón), su posterior senescencia y caída, y la muerte del frutal.

- ¿Qué plagas suelen tener los melocotones?
- *Antes no tenían ninguna, pero ahora tiene 40. Ahora tienen muchísimas plagas. Como no los trates un montón de veces no... Primeramente que a la hoja le entra como lepra, que le llamamos nosotros, que se le arruga toda la hoja, se le arruga, se le arruga hasta que se cae. Y si se quedan pelones pues se secan. Y después también tiene bichos, los gusanos, la*

mosca... La mosca, como no lo trates de 15 en 15 días o menos, se lo carga todo. Aquellos que yo tengo allí se han caído todos al suelo porque no los traté. Vamos, los traté un montón de veces pero no lo trataría en su debido tiempo cuando la mosca, y se picaron todos...

- *¿Y la mosca qué hace, que salen los gusanos y se comen el fruto, no?*
- *Claro, se comen el fruto y lo pudren por dentro. Se lían a comer dentro y ya empiezan a pudrirlo.*
- *¿Los pájaros también lo pican mucho?*
- *Los pájaros aquí también lo pican, pero vamos, no, no le hacen mucho daño los pájaros. (Antonio Pérez, Almonte).*

Como técnica de prevención habitual en el manejo tradicional de los frutales en Doñana también encontramos botellas colgadas de los melocotoneros, como se ha explicado ya en otros capítulos.

- *¿Tú ves? Un árbol que es muy delicado el melocotón, el nectarino y eso... eso es horroroso. Eso, eso lo ves este año bueno y al año que viene lo ves que no sale. Al fruto le ataca la mosca, le pica.*
- *¿Y no le pones las botellas ésas que ponen?*
- *Sí se las pongo, sí.*
- *¿Y qué le pones en la botella? Porque la gente dice que le pone gasoil o algo así y azúcar, o gasolina y azúcar o algo...*
- *Lejía. Le echo una poquita de agua, una poquita de lejía, le pongo una botella a lo mejor media o un poquito menos. Le hago dos o tres agujeritos. Una botella de casera le pongo, unos agujeritos aquí en redondos, más de la mitad para arriba y de ahí para abajo se lo lleno de agua y le echo un chorrito de lejía y otra pizquinina de anís.*
- *Ah, de anís que me dijiste, ¿y les gusta, no?*
- *Claro, no ves que el anís es muy dulce y, al ser dulce, pues la mosca va a la fruta. (José Espina, Almonte).*

A pesar de la introducción de nuevas técnicas en el cultivo de variedades locales, los agricultores no ignoran las consecuencias que el manejo con fitosanitarios tiene sobre los productos del campo y se mantienen bastante escépticos con algunas prácticas como la aplicación de químicos. Esto ocurre sobre todo cuando se percibe la asociación entre fruto y químico, pues cuando los químicos se emplean sin que los frutos estén presentes, no hay tan clara percepción de las consecuencias. Por ello resulta curioso observar cómo algunos agricultores, en los frutales que tienen en sus huertas, dejan de aplicar cualquier químico cuando el fruto está cercano a ser consumido. Esto no es óbice para que cuando aparezca una plaga no apliquen tratamientos, pero sí que se puede percibir cierta actitud conservadora con respecto a los mismos.

- *¿Y qué melocotón es éste?*

- *Ése es un albréchigo, un albréchigo amarillo de esos gordos. No tenía [frutos] cuando estuvieron ustedes...*
- Sí, nos dio usted, ¿pero se acuerda que tenía unos gusanillos? Que no los pudimos probar...
- *Porque no lo curé, no curé para la mosca. Ya estaban madurando y digo: «ya no voy a echar líquido, no vaya a venir alguno [de sus amigos y vecinos] y me cargue yo al tío, porque para eso tengo que decirle al que entre: «no vayas a coger de éso que tiene la fruta... ». ¿Y si yo no estoy aquí y entra alguno y lo coge? (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Recolección, uso y aprovechamiento

El albréchigo, al ser una fruta apetitosa y delicada, es objeto de atracción para las abundantes aves de Doñana, que en muchas ocasiones comen de estos frutos cuando están maduros. Es por ello que los agricultores son celosos en no demorar la recolección de sus frutos y cuando alcanzan las tonalidades rojas en la maduración, también denominadas rosetas o luceritos, se apresuran en cogerlos del árbol. Curiosamente cuando aparece esta roseta, aunque el fruto siga teniendo un color predominantemente amarillo, desde lo local se comienza a describir el fruto como colorado.

El carácter predominantemente tardío de los melocotoneros locales hace que conforme se atrasa la cosecha el fruto entre en lucha, además de con la fauna local, con los fenómenos atmosféricos. En septiembre suelen acontecer las primeras lluvias de otoño en Doñana y, como en el caso de la temporada de trabajo de campo, si el melocotón todavía no se ha recogido, puede sufrir un elevado daño en los frutos y caerse, haciendo que la cosecha se pierda por completo.

Por lo general ocurre que las frutas y hortalizas que no son para consumo familiar son percibidas como más distantes y se toman menos precauciones en cuanto a la salubridad de las mismas, siempre, por supuesto, dentro de los límites legales. Muchos agricultores tradicionales que son conscientes de este hecho reivindican cómo sus productos, sobre los que han tomado la decisión de no aplicar químicos, no pueden ser comparados con el resto, ya sea en términos de sabor y salubridad, como en términos económicos.

Eso es, con los melocotones lo mismo, las verduras y todo. Mi padre

siempre recoge las verduras y todas las cosas la tarde antes de venderlo. Lo que pasa es que la gente, (ya ahora parece que se está dando un poquito de cuenta), antes a lo mejor tenía la idea de que como era tuyo, pues a lo mejor tenías que venderlo más barato [por su condición de vecina del pueblo]. Y yo les decía que no es así, que lo mío no tiene que ser más barato porque lo mío tiene muchísima más elaboración que lo que compras en otros sitios. Y entonces tiene que valer igual o más. Pero bueno, parece que ya la gente va comprendiendo porque... ha cambiado mucho. La fruta y la verdura ha cambiado mucho de unos años para acá, porque la gente se ha dado cuenta de que comer éstas frutas y verduras es más sano.

- Claro porque ahora te ponen en los supermercados las cosas muy bonitas e igualitas...

- Eso es, pero yo se lo digo a la gente que cuanto más feas son las cosas más buenas son. (Josefa Pérez, Almonte).

Si algunos agricultores, como el que hemos visto en la cita anterior, tienen la posibilidad de vender los melocotones en un punto de venta público, hay otros que venden los melocotones excedentes en sus propias casa, salvando los intermediarios y consiguiendo algo más de valor. De todas formas este tipo de venta de albrichigos a través de redes sociales está casi en extinción, pudiéndose relacionar con una gran oferta de melocotones en el mercado, sobre todo en las grandes superficies. Cuando el punto de venta es la casa propia, una vez instauradas las redes de intercambio, hay un constante diálogo entre la oferta y la demanda de frutas que se articula sobre la reciprocidad y el regalo.

- ¿Y usted qué lo vende, a los conocidos de cuando usted vendía en el mercado?

- L: No, yo los vendo en mi casa ahora, en mi casa...

- Sí, pero a gente que conoce de cuando vendía, ¿no?

- D.: ¿Quién se va a comer tantos melocotones? [porque los tres melocotoneros que tienen desbordan el consumo familiar].

- L: Como yo las conozco, digo: «mira que tengo melocotones». Y la otra: «pues tráeme estos... y tráeme papas... ».

- D.: Tengo también tomates muy buenos, y se llevan melocotones... y muchos que se dan, porque siempre se da. (Diego Rodríguez y Lola Delgado, Villamanrique).

