

EL MEMBRILLERO

Introducción

En este capítulo desarrollamos el último frutal de pepita del cual se cultivan variedades locales en la zona de estudio. Nos referimos al membrillero, otro frutal más de la familia de las rosáceas y que pertenece a la subfamilia de las maloideae, como el manzano. En concreto pertenece al género *cydonia*, el cual tiene esta única especie denominada *Cydonia oblonga*, el membrillero, de la que se conocen más de treinta variedades distribuidas por Europa, Asia y América (BRUNN, 1972). Existen otras especies asiáticas de membrillero que pertenecen al género *chaenomeles* y que son cultivadas básicamente con fines ornamentales, pero que no interesan en este capítulo (THOMAS, 2007).

El sustantivo que da nombre a la especie a la que pertenece el membrillero, *Cydonia*, parece ser el topónimo de la antigua ciudad de Cydon que es ahora la moderna Canea, en la isla de Creta (SYKES, 1972). Como otros pomoideos, el membrillo es originario de algún lugar en el sur y suroeste de Asia, localizándose muchos parientes silvestres del membrillo en el este de Turquía y el Cáucaso (BRUNN, 1972). Desde los antiguos cultivadores hasta el tiempo presente el membrillo ha sido conocido por sus valores ornamentales, religiosos, míticos, dietéticos, medicinales y hortícolas. Estos valores, creencias y usos se han esparcido desde su centro hasta partes de Europa, Africa, el lejano Oriente, Australia y las Américas (BRUNN, 1972).

El membrillo estuvo muy asociado con la mitología y los dioses en la antigua

Grecia, simbolizando fertilidad y fecundidad, de manera que todavía este fruto es signo de fertilidad ofrecido de manos de la novia en rituales matrimoniales en Grecia, significando prosperidad para los novios. Hay otros autores que defienden la tesis de que la manzana que Eva ofreció a Adán fue verdaderamente un membrillo (defienden que las descripciones se adaptan mejor al membrillo), y también se señala que Paris se sirvió de un membrillo para sembrar la discordia entre las diosas que desencadenaron la guerra de Troya (BRUNN, 1972). Incluso Cervantes lo incorpora en su literatura asociado a ideas de erotismo y traición (SIMÓ, 2005).

Pasando ya a la realidad de su cultivo, aunque no esté muy extendido en Andalucía, todos habremos probado alguna vez la carne de membrillo, bien comprada en el comercio o, por ejemplo, elaborada por nuestras abuelas. En este estudio hemos comprobado cómo poco a poco el membrillero va perdiendo su presencia en huertos y jardines, aunque todavía resista en los ruedos de las zonas urbanas. No es especial en esto, pues lo mismo ha pasado con muchos frutales. Su suerte, como ha pasado con la higuera, el almendro, el granado y otros, es que el membrillero goza de gran autonomía y no necesita muchos cuidados, por lo que su cultivo en huertos siempre era, y es, beneficioso y no plantea motivos de preocupación o gasto para sus mantenedores. En el sur, su resistencia ecológica al frío del invierno y las altas temperaturas del verano y un buen desarrollo en suelos pobres así como en suelos con elevada humedad donde otros frutales no podrían desarrollarse lo hacen muy autónomo y resistente desde el punto de vista ecológico. Pero, obviamente, su ventura depende del cuidado e interés de las gentes.

El que tiene variedades antiguas es porque las ha sabido cuidar todo este tiempo, porque las ha cuidado y ha vivido de eso, porque como te he dicho antes, la granada, la gamboa, el membrillo, pues todo eso eran frutas para subsistir y pasar un invierno y otro. Ahora que han venido ya estos más modernos... (...) Antes, en las puertas de las casas, tenían detrás de la puerta una canasta o un canasto, con el peso al lado y las gamboas: «Déme usted un kilo de gamboas, déme usted un kilo de membrillos, déme usted un kilo de granadas... ». Se vendía como una cosa más del campo. Pero, claro, como han venido estas cosas modernas... ya eso... (José Espina, Almonte).

En efecto, los membrillos ni son ya un complemento a la dieta básica, ni tienen salida en el mercado. Poco a poco pierde fuerza la idea de tener un membrillero en los huertos y cercados porque el aprovechamiento de sus frutos está muy ligado a la

costumbre y la tradición que, cuando se desvanece, arrastra consigo a estas frutas. El membrillo no se suele consumir en fresco porque la mayoría de variedades no son cómodas al paladar (aunque se sabe que en el pasado existían variedades más dulces y su sabor estaba más valorado que en nuestros días), y se destina mayormente para transformarse en dulce de membrillo. Por ser un cultivo ligado a lo tradicional y a su necesaria transformación, el membrillero no ha tenido apenas roce con la agricultura industrial y sus variedades emergentes mejoradas, cuando menos en la zona, y apenas se conocen en el área variedades de membrillo modernas traídas de otros lugares.

- *Hay dos clases de membrillos, hay unos más delgados y otros más gordos.*
- *¿Qué clase tiene usted?*
- *Nosotros el gordo ese. Antes se vendían todas esas cosas porque hacía la gente carne de membrillo en las casas y esas cosas, pero ahora no, ahora ya nadie hace nada porque ahora ya nadie sabe hacerlo. Porque es que ahora la gente no sabe hacer nada.* (María Josefa Villarán, Almonte).

Aún así, aunque se constate un gran descenso del número de ejemplares de membrillero, se siguen conservando las dos variedades que “siempre” se han conocido en las localidades de Hinojos, Almonte y Villamanrique. Éstas son el membrillo y el gambó. Todo parece indicar que, desde lo local, la distinción inter-varietal se hace en función de la apariencia del fruto principalmente (el tamaño), porque la planta se percibe como la misma y el dulce de membrillo o carne de membrillo es el mismo venga del membrillo o de la gamboa¹⁷⁰, no existiendo la expresión de dulce o carne de gamboa. Por lo tanto, la mayoría de los informantes organizan los membrilleros en dos categorías atendiendo al tamaño de sus frutos: **gambó**, para el que produce frutos más grandes, las **gamboas**, y **membrillero** para aquel que produce frutos más pequeños, los **membrillos**.

- *¿Y cuántos tipos había?*
- *Dos, la gamboa y el membrillo, que son los dos lo mismo. La gamboa es la gorda.* (Ramón Panadero, Hinojos).

Indagar sobre la etimología de gambó es complicado a pesar de lo extendido que está en nuestra geografía. Se constata el uso de este vocablo en Extremadura, por ejemplo, donde a principios de siglo el farmacéutico Rivas Mateos lo registraba en

¹⁷⁰ En otras zonas como en el sur de Extremadura la gamboa, y no el membrillo, es la fruta indicada para hacer dulce de membrillo, por su carne más blanda, suave y jugosa.

su prospección botánica para la zona de Cáceres (RIVAS MATEOS, 1931). En otros trabajos de prospección de variedades locales, en Tentudía, en el sur de Extremadura, como en Galaroza, en la Sierra de Huelva, también hemos constatado la presencia del gambó como cultivar en la especie membrillero, y se aprecian similares variaciones en el nombre, que puede oscilar entre los masculinos *gambó* y *sambó* (para los árboles), y los femeninos *gamboa* y *sambo*a (para los frutos), con sus alternancias fonéticas, por otro lado propias del andaluz, entre |z| y |s|. El otro cultivar con frutos más pequeños, además de otras diferencias en las que indagaremos a lo largo del capítulo y sobre todo en la caracterización agronómica, es el denominado membrillo, que recibe el mismo vocablo para el árbol y para sus frutos, siempre masculino, y que guarda una clara relación metonímica con la planta de la que procede, con una lógica taxonómica más fácil de explicar. La necesidad de otro sustantivo para designar una variedad nueva (en un momento dado se identificarían ciertos membrilleros que producían frutos diferenciados de manera homogénea y persistente, más grandes sobre todo) está justificada, pero es complejo explicar la etimología del término gambó.

- ¿Qué tipo de membrillo había?

- F.: *Uno.*

- D.: *No, hombre, estaba la gamboa.*

- M.: *Y el membrillo, que el membrillo era más chico y la gamboa más gorda.*

- ¿Y de membrillo sólo se ha conocido un tipo?

- F.: *Los membrillos del Algarve de Marcelino no eran como estos de aquí...*

- M.: *Ésos eran gamboas... en Gelo tengo yo una. No sé si es membrillo o gamboa... pero, vamos, sí es gamboa.*

- D.: *Ahí se cogían dos o tres mil kilos todos los años de membrillo. Los cogían por camiones y después lo compró mi sobrino, mi hermano, pero después en lo mío cogí yo dos plantas y las tengo allí.*

- F.: *¿Y agarra?*

- V.: *Tú coges una vareta y la clavas... y sale. Les pasa como al álamo, que agarra sin raíz, y la mimbre sin raíz, hay muchas plantas así... (Fidelio González, Diego Sánchez, Mariano Díaz, Venancio Cano, Hinojos).*

El membrillero, al igual que ocurre con el resto de especies poco domesticadas y poco utilizadas en la agricultura comercial, no tiene competencia con variedades foráneas en la zona. Se han documentado algunos intentos de introducir variedades nuevas, dentro de la lógica tradicional de la diversificación y no como cultivo a gran escala, pero como se verá más adelante en el epígrafe de plagas y enfermedades, pese

la rusticidad de la planta, los frutos del membrillero son bastante sensibles al ataque de parásitos y todo parece indicar que los intentos de introducir variedades alóctonas fracasaron por esta circunstancia.

- M.J.: *Sí y se picaban todos* [los ejemplares de nuevas variedades de membrillo].
- M.: *Hay muy pocas, ahí en un campo pusieron unos que eran exagerados de gordos, pero... Por lo menos dos hectáreas de tierras o más y había hasta un guarda para que no se los robaran. Pero se perdieron todos.*
- M.J.: *Se le perderían todos, sí. Eso se veía que se caían las cosechas ahí. Y eso lo dejaron secar.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Generalmente, las variedades modernas de membrillo han sido atractivas a los agricultores locales por ofrecer frutos de mayor tamaño, pero no parece que hayan tenido mucha aceptación pues los mantenedores de membrillos siempre tenían variedades locales.

- *Conozco nada más que el membrillo y la gamboa. Y yo creo que son las dos variedades que hay, gambo y membrillo.*
- *¿Y membrillo también le queda a usted?*
- *Un membrillo más gordo. Sí lo tengo, pero eso es una variedad nueva, que lo he injertado en gambó. Tengo unos cuantos de membrillos...*
- *¿Y de dónde se ha hecho usted de esa variedad?*
- M.: *Pues de un vecino, que tenía membrillos, que los compró en un vivero y de ahí cogí yo plantas e injerté los gambóss en membrillos.* (Manuel Acosta, Almonte).

Los textos precedentes son el extracto de una conversación ocurrida cuando varios expertos en variedades locales compartían opinión sobre el membrillero, en este caso en Hinojos, y se introducían las dos variedades de membrillero que se han localizado en la zona de estudio: la variedad gambó y la variedad membrillo.

- *La gamboa era igual, membrillo...*
- *¿No son dos cosas distintas?*
- *No, que uno es más redonda, la gamboa, y el membrillo es más menudo.* (Diego Sánchez, Hinojos).

Tanto la gamboa como el membrillo están presentes en las tres localidades donde se concentra este estudio, aunque se constata que esta especie y sus variedades están en grave retroceso. No parece que ninguna de las dos variedades suplante a la otra, pues no hemos identificado criterios claros que señalen una mejor

valoración del gambó frente al membrillo y viceversa. Había agricultores que cultivaban al mismo tiempo las dos variedades, de las dos se hacía el mismo uso y aprovechamiento y ninguna destacaba sobre la otra por alguna razón en especial.



Membrillero
variedad
membrillo.
Septiembre.
Hinojos.

Para introducir el **gambó**, hemos de decir que, a simple vista, el observador no experto podría diferenciar sin problemas los frutos del gambó y del membrillo, atendiendo simplemente al tamaño. Los frutos del gambó casi doblan en tamaño a los del membrillo y son más redondos.

- ¿Gamboa ha conocido mucho?
- J.: *Ahí lo tengo yo también.*
- ¿Y ha conocido varios tipos o nada más que uno?
- J.: *Varios tipos, uno como la cabeza de un... así de gordo y otro más chatito.*
- ¿Pero el gordo grande es membrillo o gamboa?
- J.: *Yo tengo entendido que es gamboa.*
- L.: *Los que están allí abajo que son tan duros, los que yo le traje a esta mujer [la investigadora].*
- J.: *Lo que ocurre es que eso hay que entresacarlo y cuidarlo, pero como lo tenemos puesto en el vallado no se cuidada ni nada... lo que salga se le queda. (José y Luís Cano, Hinojos).*



Membrillero variedad gambó.

Fruto. Almonte.

- M.J.: *Le pasa igual que a los gambós, el gambó es más duro... tú ves allí dos gambós, que el otro día trajo él unas cuantas de gamboas y las hicimos compota porque esos están ya... de tantos años tener eso allí ya... yo tengo ya 67 años y los he conocido allí siempre puestos.*
- ¿Y membrillos también tienen?
- M.: *Sí, ¡uf!*
- M.J.: *Sí, membrillos hay muchos allí, por allí en medio todavía.*
- M.: *Los membrillos están perdidos allí hará 40 años.*
- M.J.: *Y todos los años echan un montón, todos los años echan una cosecha que da miedo y no se labra ni nada y están hechos todos un rosal de tantísima mata como tiene.*
- Claro porque no se poda ni nada.
- M.J.: *Claro, porque eso es de mi hermano y mi hermano hace 40 años que el campo no lo arregla.*
- ¿Y los membrillos llegan a hacerse árboles grandes?
- M.J.: *Sí.*
- M.J.: *... pero grandes.*
- ¿Y el gambó también?
- M.: *También, si lo preparas.*
- M.J.: *No es tan vasto como el membrillo, el membrillo la mata es, el árbol es más fuerte.*
- M.: *Más bravío.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

La otra variedad junto con el gambó o la gamboa es el membrillero, de frutos denominados **membrillos**. Tal y como se afirma en esta última cita, algo persistente en las percepciones de los agricultores con respecto al membrillo es su componente rústico frente gambó, lo que también puede comprobarse en los frutos, que son más pequeños, duros y más ácidos que las gamboas. Todo apunta a que el membrillo sea un frutal más antiguo que el gambó y que éste último provenga de la selección y antropización de los membrillos para conseguir frutos más dulces y más grandes.



Membrillero variedad membrillo. Fruto. Hinojos.

Caracterización

A pesar de la percepción de mayor silvestralidad en los membrillos, cuando hemos caracterizado las dos variedades de esta especie hemos podido observar cómo las plantas eran muy parecidas, siendo prácticamente indiferenciables desde la distancia. Los dos árboles estudiados presentan un porte erecto, con largas ramas proyectadas hacia arriba y poco ramificadas, ramas largas que concentran la mayor parte de frutos.

- ¿Y eso llega a ser árbol, el membrillo y el gambó? ¿O son más arbustitos?
- *Es un árbol claro, es un árbol, lo que pasa es que como nosotros no... no se cuida, pues se queda ahí hecho un... como te diría yo...*
- Como un arbusto... así... más como.
- *Un arbusto, silvestre, ahí hecho un... Pero si se alista desde chico pues se hace un árbol, claro.*
- ¿Y el gambó también se hace un árbol si se cuida?
- *También. Eso es [su apariencia arbustiva], porque como no se cuidan, se dejan un montón de varetas abajo..., y ahí se quedan... (José Espina, Almonte).*

Este asunto de la silvestralidad es llamativo en las nuevas generaciones, donde la ausencia de interrelaciones explícitas entre los frutales y los humanos es percibida de forma diferente. En la actualidad parece que se acentúa esta silvestralidad, porque nadie ve a otros acercarse a los membrillos si no es para recoger sus frutos. En el pasado, época en que los membrillos tenían otro valor para el campesino, el árbol claramente mostraría otro aspecto que el actual. Así, quien nunca ha visto plantar un membrillero, quien nunca ha visto movimiento en torno al membrillero, confía en su estaticidad, su carácter de arbusto cuyo fin es ser recolectado, frente a la visión

opuesta de frutal con múltiples funciones en la finca.

- *Yo tengo gambós, que cojo todos los años la gamboa. Eso es más silvestre que... porque eso no es un árbol plantado, es un árbol... Bueno sería o lo mejor plantado antiguamente, que los antiguos aprovechaban o lo mejor en vez de poner otra clase de árboles, por ejemplo en la ribera, en sitios donde había corrientes de agua, pues o lo mejor ponían, ponían eso con la cosa de que no se llevaran la tierra y eso. Lo que son gambós...*

- ¿Cómo le llaman aquí al árbol?

- *Gambó. Gambó y gamboa [para el fruto].* (Antonio Soltero, Almonte).



Membrillo. Árbol. Mayo. El Rocío.

La temporalidad y la acción en torno a un frutal crea entonces representaciones diferentes. Los agricultores con los que hemos trabajado en Doñana observan una planta que se utilizaba con fines determinados como frenar la erosión en las riberas, diversificar la producción de frutas, optimizar el terreno según adaptaciones edafológicas específicas para cada cultivo, etc. Alguien más joven ya no ve esto, y por supuesto no lo recuerda. Ahora ve plantas de denso follaje, con tendencia arbustiva cuyos olorosos frutos pueden recolectarse justo antes del invierno.

Por otro lado, todavía describiendo el aspecto externo de la planta, se puede

obsevar cómo la madera del membrillo y del gambó es de color marrón para tronco y ramas, mientras que las estructuras más jóvenes y menos lignificadas como ramos y brotes poseen tonalidades verdosas y son además pubescentes. Por lo general presentan gran densidad de hojas y ramas, formando densos entramados que proporcionan gran cantidad de sombra a las partes interiores de la planta y a una madera que no se caracteriza por ser especialmente resistente y que muestra un crecimiento lento en comparación con otros frutales.

- ¿Y la madera del membrillo y del gamboó es dura, o es blandita... cómo es, aguanta bien el sol?
- *No, no. No es la mejor, porque yo he visto gambóss que están quemados del sol, y membrillos. (José Espina, Almonte).*



Membrillero
membrillo.
Marzo. Árbol en
plena floración.
Almonte.

Las hojas del membrillero suelen ser alternas, aunque también se pueden observar en formación de roseta, articulándose varias hojas en torno al mismo punto de un brote. Las hojas del gambó y del membrillero tienen el envés muy pubescente, como ocurre con las hojas típicas de los manzanos, aunque conviene recordar que los manzanos locales resaltaban por carecer de esta cualidad. El haz del limbo, por el contrario, es liso (o glabro, con terminología agronómica), no es dentado y posee un nervio central muy marcado que resalta por su color amarillo. El tamaño medio de la hoja es de 62 cm de largo por 45 para el gambó, con formas onduladas, como se ve en la imagen inferior, y tonos colorados en los peciolos.



Membrillero variedad
membrillo. Hojas. Hinojos.

Como todas las rosáceas, el membrillero tiene flores pentámeras, de pétalos blancos y anchos (a veces tintados de violeta) que se solapan unos con otros, escondiendo en su interior estambres con filamentos morados y anteras anaranjadas. Al igual que los frutales de pepita como el peral y manzano, en el membrillo el fruto también procede del engrosamiento del talamo floral, con lo que los sépalos coronan el fruto durante largo tiempo en su desarrollo.



Membrillo. Flor en antesis.
Puede observarse la disposición
de los pétalos solapados.

- ¿Las flores cuándo empiezan a echarlas?
- *La flor... echa una flor muy bonita.*
- *¿Sí? ¿Es grande o chica?*
- *Mira, tú ves la flor que está ahí de la... esa flor es de la carrigüela.*
- ¿La blanquita?
- *Sí, pues esa es la flor de la carrigüela. Esa es más grande, parecida a ésta, pero dos o tres veces más grande.*
- ¿Y huele o no....?
- *No es aromática, no.*
- ¿Y cuándo las echa, en primavera así, en marzo o por ahí en mayo?
- *En la primavera.*

- *O sea, marzo o abril, más o menos.*
- *Más bien para abril. (José Espina, Almonte).*

El fruto del gambó y el membrillo es un pomo de color amarillo-dorado cuando está maduro, dejando atrás sus colores verdes cubiertos por una densa capa de vellosidades. Los frutos se forman en la extremidad de los pequeños brotes, sobre brindillas o en ramos del año anterior.



Tamaño relativo entre membrillos (izqda.) y la gamboa (drcha.).

Como hemos dicho anteriormente, en esta especie la morfología del fruto maduro es la expresión genética exterior que más ayuda para diferenciar entre cultivares distintos.

- *¿Pero la gamboa y el membrillo son la misma cosa?*
- *Bueno, nosotros a la gamboa decimos membrillo.*
- *¿Y al membrillo?*
- *Membrillo o gamboa es la misma...*
- *Aquí no lo diferencian...*
- *No, usted dice ahora mismo «membrillera, gamboa... », pues es la misma. Nosotros decimos aquí membrillera. (Venancio Cano, Hinojos).*

Como se ve en esta cita, cuando se comparan las plantas o los árboles el conocimiento local parece no discriminar entre variedades, pero cuando se habla de frutos sí, por eso existen dos taxonomías diferentes que acumulan las diferencias morfológicas de los frutos en estas dos variedades autóctonas diferentes. Desde afuera, son las variaciones en el color y el tamaño, sobre todo, las que indican qué frutos pertenecen al membrillo y qué frutos al gambó, aunque en ambos pueda tratarse de “la misma” membrillera. Cuando se prueba el fruto, la textura y el sabor también ayudará a hacer la diferencia.

Como puede verse en la imagen de más arriba, el gambó tiene los frutos considerablemente más grandes que el membrillero. En ambas variedades las proporciones favorecen el diámetro horizontal del fruto, con una media de 80 x 84 mm en la gamboa, frente a la media de 66 mm de alto x 71 mm de ancho del membrillo. Estas considerables diferencias en el tamaño hacen que el peso medio de las gamboas llegue a los 340 g, mientras que el membrillo tiene una media de 170 g. La forma del gambó es más parecida al ideotipo de una manzana y la del membrillo es más redondeada, definida a través del descriptor “globoso cónico” en las tablas de caracterización.

El membrillo era muy chico y la gamboa era muy grande. El membrillo era una cosa así muy porruilla, y ya la gamboa era otra clase de membrillo.
(José Cano, Hinojos).

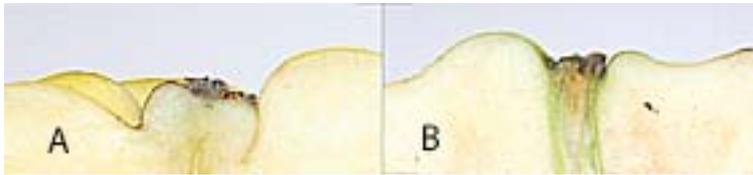
Tanto el membrillo como la gamboa presentan vellosidades (llamada pruina de la piel de los frutos por la agronomía), de un color grisáceo blanquecino, de mayor presencia en la gamboa que en el membrillo.



Membrillero
variedad
membrillo. Julio.
Obsérvese el
detalle de la
pruina del fruto,
que se
desprenderá más
adelante en la
maduración.
Hinojos.

Cuando los frutos están maduros, que suele ocurrir allá por septiembre, muestran colores amarillo intensos, algo más pálido en la gamboa que se combina con tonos verdosos. Otros caracteres morfológicos que parecen ser menos funcionales para el conocimiento local de cara a la descripción de los frutos son los contrastes en la

forma de unión con el tallo, que es truncada en el gambó y unida en el membrillo, así como la forma deprimida de la zona estilar de ambos frutos, donde tenían la corona de sépalos.



Detalle de la unión del fruto al tallo. A) membrillo; B) gamboa.

A pesar de que unos descriptores sean más utilizados por la ciencia y otros por el conocimiento local, la parte más subjetiva de este proceso de diferenciación también es una de las herramientas más útiles. Ambos desprenden un intenso aroma que indica su madurez, y que es característica en los membrilleros, aunque no se han podido evaluar diferencias en la intensidad comparando ambas variedades. Por otro lado, sí que podemos decir que la carne del membrillo es más áspera y dura, mientras que la del gambó tiene más contenido en agua y su textura es más suave.

- ¿Y membrillos, cuáles ha conocido?
- *Dos. Membrillo membrillo y gamboa.*
- ¿Y cuál es la diferencia?
- *El membrillo es más chiquitito y más fuerte y la gamboa es más gorda y más carduita [con más caldo], más suavita.*
- ¿Cuál es el que más se ha comido aquí?
- *Los dos. (Antonio Medina, Hinojos).*

Membrillero
variedad
membrillo.
Hinojos.



- ¿Y la gamboa entonces sabe igual? ¿O hay diferencias?
- *Sí, es lo mismo, es lo mismo. La gamboa lo que pasa es que para comerla uno, cuando uno es chiquitillo pasaba uno por ahí y cogía una gamboíta, las que estaban más amarillitas, y se liaba uno a comer gamboa. Es muy áspera, pero como no tenía otra cosa uno. No había*

peros, no había ésas, ni había... ni yogurt ni cosas de esas, y con eso nos aviábamos.

- *¿Y el membrillo es más...?*
- *Es más duro. El membrillo es más duro que...*
- *¿Y la piel del membrillo, o sea el tacto, es más dura que la de la gamboa o es igual...? Porque como tiene pelitos...*
- *El gambó también tiene pelitos, pero el gambó es más... Pero el membrillo es más duro, más duro, más silvestre.*
- *¿Y es más fuerte que el membrillo, es más agrio o más...?*
- *Es más áspero, más... ¡uh! (José Espina, Almonte).*

Una vez abiertos los frutos también hay diferencias entre ambas variedades de esta misma especie, pues dominando las tonalidades amarillentas, que se pierden rápidamente cuando se expone la piel al aire libre, por oxidación de su superficie, el gambó tiene una carne más blanca que la del membrillo.

- *M.J.: Sí, la gamboa, para la carne de membrillo, es más rica, más fina, el membrillo es más áspero. Y muy duro para partirlo.*
- *Y se ponen las manos negras, se oxida todo*
- *M.J.: Negras, negras, las manos y después yo he pelado... porque, ya ves, para hacer 20 kilos de carne de membrillo he pelado a lo mejor dos cargas de gamboas... de todo he hecho yo en el campo, de todo.*
- *¿El membrillo dura también mucho?*
- *M.J.: Uy, que si duran, en el árbol eso dura..., que se aborrecen todos, se secan, se ponen negros y aborrecidos.*
- *M.: Como no los quites, no se caen, están ahí...*
- *M.J.: Ahora, como tengan la mosca, pues se caen como la naranja y como todas las cosas. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

En el interior de los frutos de ambas variedades se constata la presencia de cinco lóbulos, que son los huecos donde se alojan las semillas, en número abundante (más de 25 semillas por fruto) y de un color marrón rojizo en ambas variedades.



Semillas membrillero. Gambó (izqda.) y membrillo (drcha.).

Ecología

- *Los nuestros son los que quedan, todo el arroyo estaba lleno, se han secado todos.*

- *¿No tiene ninguno el árbol ahora?*

- *No tiene ninguno, todos podridos. Se tenían estos árboles, el membrillo y los granados, en las lindes para hacer un poco de resistencia al viento. A lo mejor en una regadera, yo los tengo en una regadera, para aguantar, porque eso echa una raíz y le da un bocado en la tierra que... y por eso lo tengo puesto en ese sitio. (Diego Sánchez, Hinojos).*

La prolongada historia de los membrillos en la zona demuestra su buena adaptación a estos climas templados del litoral del mediterráneo, donde predominan los inviernos suaves y los veranos calurosos. Además el membrillero es capaz de resistir las bajas temperaturas, aunque en sacrificio de su producción. Las heladas primaverales no parecen alcanzar su fecha de floración, de manera que no se ve afectado por este fenómeno, cual sí ocurría con otros frutales como el almendro.

De cara a las exigencias edáficas, los membrilleros se adaptan a todo tipo de terreno, sobre todo a los más pobres y marginales, siendo populares entre los agricultores locales por desarrollarse bien en las gavias y arroyos, donde se suelen plantar para frenar la erosión y agarrar la tierra. Encajan perfectamente dentro de las lógicas de complementariedad y optimización de los espacios de los agroecosistemas tradicionales porque pueden cultivarse en zonas de la finca donde otras plantas encontrarían muchas dificultades y porque son bastante autónomos, precisan pocos cuidados y son resistentes a las carencias edafoclimáticas. Son percibidos también como árboles muy longevos.

- *Entonces el membrillo y el gambó son muy agradecidos ¿no?, porque no se les hace nada y dan. ¿Y cuántos años llevarán ahí?, ¿el gambó llevará más? [se habla delante de varios ejemplares de membrilleros locales].*

- *Ésos no lo sé, éstos no los he puesto yo [son anteriores a él]. Yo tenía unos que estaban allí abajo. Hay membrillos para allá. Allí abajo hay un regajo y allí hay membrillos que tendrán ¡bah! más de un siglo.*

- *¿Y no los cuida nadie, están ahí en el camino?*

- *Ahí están, ahí están, y ahí se llevarán... Eso es medio arroyo. Es medio arroyo porque viene agua de la carretera de Los Cabezudos, por allí, y no es igual que esto, que esto tiene agua nada más que de ahí mismo. Aquí viene el agua de más lejos y en el invierno es medio arroyo esto. Y los ponían la gente, los ponían ahí para protección de la tierra para que no se la llevara, no le hiciera cárcava. Cárcavas le llamamos nosotros cuando se desbarranca, cuando se hace una barranca en el borde de la gavia, una*

barranca y por ahí se vacía la tierra. Por eso le poníamos nosotros los membrillos y los membrillos cogen y le dan un bocado a la tierra con las raíces y aguanta la tierra, y por eso se ponían los membrillos y los granados en las corrientes de agua. (José Espina, Almonte).

Ahí están y ahí se llevarán, afirmaba este agricultor para mostrar cómo el membrillero se escaparía al pasar de los años que él podía imaginar en ese momento, porque igual que llevaban muchos años con él, allí seguirán, observando las próximas generaciones.

- ¿Y duran mucho los árboles esos?
- *Sí, son muy resistentes a la naturaleza.*
- ¿Cuántos años pueden durar, 20 años o más?
- *Mucho más.*
- ¿Más? ¿40?
- *Más, dura muchísimo. (José Cano, Hinojos).*



Gambó en un regajo o regatera. Almonte.

El membrillero se adapta desde los suelos más fértiles a las tierras más ingratas, mientras tengan la bien recibida *frescura* de los suelos de Doñana. Como tantas veces se repetirá por el conocimiento local, al mismo tiempo que es resistente a la sequía, va también muy bien en zonas húmedas, donde puede vivir sin verse perjudicado.

Es una planta que es muy resistente, es muy resistente a la humedad ¿sabes? Se cría donde quieras, pero en la humedad se cría mejor. Pero normalmente nosotros siempre los hemos puesto en las gaviás, estorba menos y, después, que es más resistente a la humedad. (José Espina, Almonte).

La floración del membrillo ocurre por primavera. Durante el trabajo de campo se pudo establecer la plena floración de esta especie en los últimos días de marzo y primeros de abril, sin encontrar variaciones intervarietales significativas. En el mes de julio los frutos pueden haber superado el tiempo de diferenciación, de manera que ya se pueden distinguir perfectamente las gamboas de los membrillos. En los meses siguientes hasta mediados de septiembre tienen tiempo para engordar, acumular agua y nutrientes y madurar.

Aunque claramente las labores de poda y demás cuidados podrían optimizar la capacidad productiva de los membrilleros, el gambó y el membrillo son variedades de alta productividad aun casi cuidarse. Se dice que el membrillero es muy agradecido, porque sin apenas inversión de energía por parte del agricultor llega a producir muchos frutos, superando de sobra con un árbol el consumo familiar. Como con otros frutales ocurría, no será raro escuchar el carácter de árbol productivo expresado con las palabras que se utilizan para el olivo, el frutal dominante en la zona, con la expresión de árbol *esquimeño* (recordemos que la flor del olivo se denomina esquimo).



Membrillo en linde de finca. Hinojos.

En algunos frutales hemos tratado el tema de la juvenilidad, pues es siempre importante observar esta característica para comprender el tiempo que necesita un frutal para producir de manera óptima y organizar mejor el cultivo. Esta característica también se utiliza para evaluar el uso de los árboles como patrones francos que induzcan a la rápida producción a otras variedades, por ejemplo. En árboles como el membrillero, que puede utilizarse como portainjerto para otras variedades de pepita como el peral, es importante tener información sobre el periodo de juvenilidad de la planta.

- ¿Y la fruta cuándo empieza a darla [después de plantar un esqueje]? Después de que agarre y todo...
- *Eso... unos cuantos de años. Tres o cuatro año. Sí, eso criándose bien ¿eh? (José Espina, Almonte).*

A pesar de que un árbol de unos cuatro años pueda comenzar a producir, el membrillero es un frutal que debido a su lento crecimiento se toma su tiempo para ofrecer el máximo rendimiento de frutos, aunque por otro lado su buena adaptación a suelos desfavorables lo hace bueno para servir de patrón para frutales de pepita.

Manejo del suelo y riego

Lindes, riberas y medios arroyos (cauces de agua que no corren en verano), geografías que frecuentemente acompañan al membrillero, son las tierras donde se siembran los membrilleros locales. Su distribución en zonas marginales en las fincas donde no estorben a otros cultivos como vides, olivos o naranjos, donde contribuyan a la delimitación del territorio y construyan pequeños cercos ecológicos, o incluso en zonas más inaccesibles como los cauces de agua, nos da idea de la multifuncionalidad de este frutal. De este modo se deja que el árbol desarrolle un sistema radicular tan específico como cada tipo de terreno desfavorable que habite. No se aran ni se fertilizan, ni tampoco nadie incorpora al suelo materia orgánica o cualquier otro tipo de material.

- ¿Y tú no le echas abono ni eso nunca o alguna vez que tú lo veas más agachado...?
- *Al membrillo no le echamos nosotros nada.*
- ¿Y se mueve la tierra una vez que ya está la planta agarrada y hay arbolito, se mueve la tierra alguna vez...?
- *Nosotros, como no nos hemos dedicado nunca al gambó ni al*

membrillo... directamente como por ejemplo en el olivo... pues como te he dicho lo hemos sembrado siempre, o plantado, en los bordes de las gavias y con la labor que se le ha dado a la tierra pues se ha ido aviando él. Es un árbol ahí como... silvestre.

- Que no se le hace nada directamente a él ¿no?
- *No, no, no, es un árbol silvestre.* (José Espina, Almonte).

Esta marginalidad geográfica dentro de la finca, terreno que no hemos de olvidar es dominado por el hombre y su hacer agrícola, está también relacionada con la percepción de silvestralidad que antes comentábamos en el membrillero.

- No ha visto por el campo que diga... «allí hay un membrillero... »
- *A.: Sí la hay, por aquí más abajo. Manuel [su vecino] los tiene, allí puestos en la linde, en la finca... salvajes.*
- ¿Salvajes porque nunca crece manso? ¿Aquí siembran la estaca en el suelo o siembran la pipa?
- *A.: No, se siembra la rama, un trozo.*
- Que no sale salvaje, entonces sale...
- *A.: No sale salvaje, me refiero salvaje porque se pone en las lindes y no se pone en medio de las fincas para labrarlos y cosas de esas.*
- *C.: No los cuidan. Siempre en las lindes...*
- *A.: En las faldas de los arroyos, porque eso necesita mucha agua, y no los cuidamos.*
- ¿Pero que no salen silvestres?
- *No, no.* (Antonio Medina y Carmen García, Hinojos).

Aunque es un árbol versátil que se adapta muy bien al secano, no es raro escuchar, como en la cita anterior, que el membrillero necesita agua. Nunca se cuida ni se riega, pero siempre hay quienes prefieren dar algún que otro riego al membrillero. Al igual que muchos de los frutales locales, aunque depende de la decisión de cada agricultor y de los suelos de la finca, los membrilleros locales se cultivan prácticamente en secano, no olvidando las buenas condiciones hídricas de las tierras en Doñana o la costumbre de plantarlos en las riberas.

- *Si la tierra promete que tiene humedad, pues no hace falta regarlo.*
- ¿Tú lo riegas cuando...?
- *Yo no, no porque ¿tú sabes lo mejor de todo qué es? De vez en cuando darle una gavita. Mover la tierra así alrededor, que se cava la tierra, se cava «chas, chas, chas» [reproduce el sonido de la azada] y una vez que está cavadita la tierra se enjugece y las plantas eso lo agradecen mejor que echarle agua. Porque el agua, se empica, con el agua [se acostumbra] y resulta que... tiene que estar uno muy constante después echándole agua porque ya se ha empicado...* (José Espina, Almonte).

Reproducción

Se cogía un palo [de membrillo], se clavaba y ya está, igual que si fuera un olivo. (Diego Sánchez, Hinojos).

Como ocurre con la higuera, el granado y el olivo, por ejemplo, muchos de los frutales que son reproducidos por esqueje son percibidos como más recios, esos que *pegan un bocado a la tierra*, que *son valientes*, que necesitan poca asistencia del hombre para propagarse. El membrillo entra dentro de esta categoría. Esta reproducción asexual, por esqueje, se hace enterrando una estaca en el suelo tomada bien de un ramo o de los chupones que salen en la base del tronco. Nunca se suele hacer mediante siembra directa de la semilla, aunque al parecer de algunos informantes sería totalmente viable.

- ¿De la pepita no sale el membrillo?
- M.J.: *No, vamos, yo no sé si de las pepitas sale, pero yo no he sembrado nunca, siempre hemos plantado de otro, pero vamos.*
- M.: *Siempre lo hemos sembrado de otro.*
- ¿Porque echa muchas varas no?
- M.: *Sí, echa muchas varas.*
- M.J.: *Pues me parece a mí que el hueso de la gamboa nace. Porque aquel tiene el culito allí pegando al pozo nuestro, ése es un gambó antiguo y ése ha sido nacido allí, no ha sido plantado, ha sido nacido. Habrá cogido las mismas de mi hermano que se han rodado por la riada y como aquello es una gavia pues allí se ha quedado y ha nacido allí.*
- Y entonces puede...
- M.J.: *Sí, porque yo muchas veces le he preguntado a Manuel «¿tú has plantado?», y dice «no, no, no, eso ha nacido ahí sólo». Y eso ha nacido de las mismas gamboas de mi hermano que le han rodado...*
- ¿Y sale dulce, o sea, que no es como otras cosas que sale bravío...?
- M.J.: *Dulce, buenísima la gamboa.*
- M.: *Sale dulce. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

La técnica para la propagación por esqueje es la misma que ya hemos señalado en otros capítulos, y así lo refieren los agricultores, que incluso describen el proceso de propagación para estas plantas de manera más somera, con menos detalles en las descripciones, ya que su rusticidad proyecta la idea de que no haya que poner demasiada atención en el proceso de estaquillado, si acaso se compara con otros frutales. De todas formas hemos encontrado una variación de la práctica común. Consiste ésta en hacer una peana o una hoyo en el terreno definitivo, es decir, hacer un agujero en la tierra con una azada, colocar el esqueje en medio y cubrir de tierra

dejando una pequeña porción del esqueje fuera.

- Los membrillos, ¿cómo se plantan?
- M.: *Lo mismo que todo, clavándolo en el suelo.*
- M.J.: *Lo mismo, con un varetón se hace una peanita así y se planta.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

La otra técnica consiste en hacer una perforación del suelo con un instrumento a modo de aguja, dejando así el hueco exacto para introducir el ramo, el esqueje, el palo.

- *Es lo mismo, tiene el mismo proceso que el olivo, es igual, es exactamente lo mismo.*
- ¿Qué haces para plantarlo?
- *Lo mismo, un cachito de palo, un cachito de palo, y se... se pone por ejemplo en el borde de una gavia de éstas, bien una barra de hierro para hacerle el agujero. Entonces se hace «pin», se clava y se deja esta hondura ¿no? y entonces se mete el cacho de palo y se puede hacer... se ataca... ¿sabes lo que es atacar? [compactar la tierra]. Para que no queden huecos en el palo con el agujero que le has hecho, porque si se quedan huecos la raíz no prende. Entonces se ataca y una vez que está atacadita pues... (José Espina, Almonte).*

Según los informantes la mejor zona para obtener los esquejes son los chupones, como pasaba con el granado, y al contrario de lo que se recomendaba en la higuera, en la que los agricultores preferían ramos jóvenes con abundantes yemas y que provengan de la falda de la copa del árbol.

- Entonces las varetas de dónde se cogen ¿de las que nacen de la raíz de un árbol que ya está plantado?
- *Eso es, un cacho de vareta ¿tú no ves aquellos que están allí?*
- Sí.
- *¿No tienen muchas varas...? [se refiere a chupones]*
- ¿Que salen de la misma raíz no?
- *Exactamente, salen del mismo tronco. Esa vara se coge, se corta... una cosita así.*
- ¿Como dos cuartas?
- *Una cosita así, exactamente. Se corta una cosita así y... normalmente siempre se entierra en la tierra un mes antes de clavarlo.*
- *Ah para que vaya naciéndole...*
- *Para que se enverdine, para que se enverdine. Se quede así blandito.* (José Espina, Almonte).

La fecha más adecuada para plantar los esquejes, como ocurría con el granado, es en los meses de primavera cuando, así es descrito desde el conocimiento local, la planta “está en celo”, es decir, está entrando en su ciclo vegetativo y sale de la latencia induciendo al desarrollo de sus yemas.

- ¿En qué tiempo se suele sembrar un membrillo y un gambó?
- *Para marzo, cuando empieza ya la yemita a brotar, que se meta en celo. Siempre nosotros decimos eso. Esta enterrada en la tierra y la planta cuando llega su tiempo pues se encela y entonces empieza a echar las yemitas, y entonces se mete en la tierra y ya... prende mejor. (José Espina, Almonte).*

Ya no relacionado con la propagación de la propia especie pero sí con la ayuda que esta especie presta a la propagación de otras, el membrillo destaca por ser un patrón idóneo para muchas variedades de pepita que muestran más limitaciones ecológicas que la especie *Cydonia*. Aunque en Doñana no se utiliza el membrillero como patrón del peral, es una asociación muy común en otras zonas, hasta el punto de que incluso ha conseguido denominar una variedad de peral autóctono de la Sierra de Huelva, las “peras amembrillás”. Paradójicamente, parece que los membrilleros puedan influir en la disminución de la vigorosidad en los perales, para hacerlos más asequibles al manejo y facilite la cosecha, (THOMAS, 2007), aunque estos perales de Galarzoa son árboles que impresionan por su altura y vigorosidad, superando los diez metros de altura.

- *Exactamente, que se da a que lo injerten en otras variedades como la pera y como el pero.*
- *¿Pero no al revés, no?*
- *Al revés no. No, porque te lo voy a explicar, tiene que ser siempre el patrón, el padre más fuerte que el hijo. Me explico: al ser el padre más fuerte que el hijo, lo que injertes allí te aguanta. Si es al contrario pues no. (José Espina, Almonte).*

- *Algunos dicen que se puede injertar con pero.*
- *Con pero y con pera.*
- *Pero dicen que era muy lento de crecer el membrillo y no terminaba de funcionar.*
- *Sí sale, pero vamos, son cosas que se bichean mucho... Tú lo puedes injertar en pero, en pera... en todas las cosas que tenga pepita. Lo que no se le puede meter a la membrillera es una cosa de hueso. Las cosas de hueso a las cosas de hueso. El damasco al almendro, tu puedes hacerlo.. las cosas de hueso. Pero todo lo que tenga pepita... (José Cano, Hinojos).*

Otra de las diferencias intervarietales, aunque más difícil de percibir para el ojo no experto, es su diferente comportamiento como portainjerto. Por lo general el membrillero se percibe como un árbol más salvaje que el gambó y por eso es más aconsejado para portainjerto que la planta de gambó.

- ¿Y por qué se hace lo del injerto en peral, porque tiene más fuerza el membrillo, el pie de membrillo?
- *Exactamente, el membrillo es más... es más fuerte.*
- *¿Y con el gambó también se hace lo del injerto?*
- *Lo mismo, pero el membrillo es más, es más duro.*
- *¿Mejor el membrillo?, ¿Más fuerte?*
- *Sí. (José Espina, Almonte).*

Aunque no es algo que hayamos podido comprobar en este estudio, según las descripciones de varios informantes puede ocurrir que existan ciertas variedades de membrillero, en este caso posiblemente el gambó, que sean propensas a la aparición de miriñaque en la zona de injertos, ocurriendo problemas de acoplamiento en la unión, donde el árbol de arriba se desarrolla más que el de abajo, comprimiéndolo e impidiendo la correcta circulación de savia. Quizá el membrillero tenga menos tendencia a esto que el gambó, y sea por ello más recomendable.

- *Este puede ser injertado en pera.*
- El membrillo lo injertan en pera...
- *La planta sí...*
- ¿Y en pero?
- *También, es la misma pipa.*
- ¿Y la gente lo suele hacer aquí?
- *Se suele hacer pero no se hace mucho porque esto tiene una madera que cría muy poco, una madera que tiene un crecimiento muy lento, la madera del membrillo.*
- Y es una madera que no puede aguantar...
- *No, sí aguanta, lo que es otra cosa. La pera y los peros tienen una madera de un crecimiento muy grande, entonces al injertar el palo aquí éste crece muy poco, éste de abajo [el membrillo] crece muy poco, y éste de arriba crece mucho, y lo parte enseguida.*
- Eso es lo que decía, no tiene madera para aguantar... un manzano cargado...
- *Eso es, no tiene madera para aguantarlo. (Antonio Medina, Hinojos).*

Una vez decidido qué variedad será el patrón, los agricultores describen que se puede hacer tanto el injerto por yema como por espiga, y se suele hacer en primavera.

- ¿Y los injertos qué los hacían, por yemas o por...?
- M.: *No, por espiga.*
- M.J.: *Mi padre los hacía por espigas.*
- Porque eso tiene que tener un tronco de gambó que sea...
- M.: *Claro, lo mínimo así, una cosita así para que tú le puedas hacer siquiera tres yemitas o dos yemitas.*
- ¿Y luego se dejan todas las yemas?
- M.J.: *No, le ponía dos o tres*
- M.: *Sí, tú vas viendo que tiene muchas, pues le cortas una.*
- Según como vaya tirando...

- M.: Claro, para que vaya haciéndole forma al árbol. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Poda

Al igual que con el resto de cuidados, éstos árboles con un marcado carácter silvestre, arbustos de ramaje denso y tortuoso, que además están en zonas marginales a veces poco accesibles para labores culturales, reciben pocas podas y escasa guía. El resultado final en los membrilleros suele ser algo muy lejano a la estética de árbol frutal común, aunque de sobra es conocida su buena adaptación a esta labor escultural que el hombre traza sobre las plantas que cultiva. Aún así, no faltan agricultores que sí podan el membrillero para formarle un tronco y ramas principales y favorecer más su productividad.



Membrillero. Diferentes prácticas de poda en ejemplares de Villamanrique y El Rocío (arriba), Hinojos (abajo).

- Y la poda ¿qué se hace, se limpia?
 - M.: *Nada, no se hace nada. Hay poca gente pero los que lo tienen están todos perdidos.*
 - M.J.: *Bueno, pero antes se limpiaban los membrillos, porque tú mismo [se dirige a su marido] los has limpiado los que estaban allí y los hacías un árbol sólo. Le quitaba todos los rosales que tenía por debajo, le dejaba un pie sólo y se criaba en un pie sólo.*
 - Claro, un pie grande que creciera y se hiciera un árbol.
 - M.J.: *Un árbol grandísimo se ponía.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).
-
- ¿Y podar, se poda? ¿Se va arreglando...?
 - *Si hay algunos que son curiosos y les gusta tener los árboles arregladitos, pues a lo mejor les da un repaso.*
 - ¿Tú los podas?
 - *Yo no, yo no echo cuenta en eso.* (José Espina, Almonte).

Dentro de esas labores cercanas a los cuidados de la poda está el raleo de frutos, muy practicado por la agricultura tradicional en frutales de mucha producción, como podría ser con el membrillero, pero a pesar de ello no se ha identificado esta práctica en ninguno de los agricultores que cultivaban membrillos, confirmando la relación muy cercana a la estricta recolección que predomina en este frutal.

- Entonces, si no cuidáis el membrillo y el gambó ¿tampoco quitáis frutos para que salgan más?
- *Nada, la que vino, vino, como dice el refrán «la que vino, vino y la que no, vinagre», eso es.* (José Espina, Almonte).

Plagas y enfermedades

Por lo general los membrilleros en la zona se describen, mayormente, afectados por pulgones. A veces se han descrito afectaciones que pueden ser identificadas con el desarrollo de la *carpocapsa* en los frutos (un insecto que pone huevos en los frutos de pomoideos como perales y manzanos), descrito a través de la aparición de un gusano que procede de la mosca que pica los frutos, quizá generalizando a través del insecto más común en frutales, la mosca del frutal (la *Ceratitis capitata*).

- Y a ese árbol imagino que, cuando se araba y se sulfataba el resto de lo que hubiera allí, se sulfataba el membrillo...
- *Sí, pero fijate lo que yo te digo. Le hemos echado este año y el año*

pasado y eso. Como hay allí dos o tres olivos a la vera, pues le damos un repaso, ya de última hora, precisamente para la mosca. Ves tú, para el gusano que le sale mucho gusano y eso, el Rodó no le hace nada, hay que buscar otros líquidos más... cualquier otro veneno de esos fuertes, ¿comprendes? Y se lo hemos echado a la membrillera pero le entra el gusano... le entra el gusano a la membrillera. Pero la membrillera, y ya te digo, como no es una cosa que... [no predomina su carácter productivo], ahí esta puesto para que sujete las aguas y esas cosas... (José Cano, Hinojos).

En condiciones de excesiva humedad, sobre todo en las zonas arenosas, el membrillero puede verse afectado por los hongos *roña* o *moteado* (*Venturia pyrina*), que provoca el ennegrecimiento y deterioro de hojas y frutos y el hongo de la podredumbre (*Botrytis cinerea*). Este padecimiento no ha aparecido en las entrevistas realizadas.

- ¿Los gambós y los membrillos tienen plagas?
- Sí, sí.
- ¿Y qué plagas le suelen salir?
- *Bichillos igual que el olivo, eso es, bichillos del olivo, palomitas de esas del olivo, lo que pasa es que como es tan resistente no le hace falta tratarlo.*
- Igual de no haberlo tratado nunca también se hacen más resistentes ¿no?
- *No sé. Eso es un árbol muy resistente, eso es muy silvestre. El gambó y eso, es un árbol que no son delicados. Tú ves, un árbol que es muy delicado el melocotón, el nectarino y eso... eso es horroroso, eso lo ves este año bueno y al año que viene lo ves que no sale. (José Espina, Almonte).*

Recolección, uso y aprovechamiento

Como hemos mencionado anteriormente, la maduración en los frutos del membrillero se conoce por el olor penetrante que desprenden los frutos, que ocurre al mismo tiempo que se va deshaciendo de la cubierta de pelos en la superficie del dorado fruto. Esto suele ocurrir en fechas cercanas para las dos variedades que hemos localizado en Doñana, cuando el otoño va entrando, a finales de septiembre y octubre. Propio de estos tiempos son las rociadas matutinas, habiendo que esperar a que se evaporen para recolectar los frutos, pues se podría dañar la piel del membrillo o de la gamboa.

Una vez recolectados, los membrillos son unas frutas que se conservan bien

durante dos o tres meses. Normalmente esta labor de almacenamiento y conservación es desarrollada por la mujer, atendiendo bien a prácticas tradicionales, donde se deja reposar los membrillos y gamboas sobre cartones o incluso paja en el suelo de los soberaos o alacenas, o bien sirviéndose de las nuevas tecnologías de refrigeración.

A estas alturas del capítulo del membrillero local de Doñana ha quedado claro cuál es el uso principal de este frutal. No olvidando su importante función ecológica sujetando la tierra, para *que no se vaya*, como dicen los agricultores, el membrillo destaca por sus frutos, por su potencial como alimento una vez cocida la carne. De ahí quizá otro elemento que contribuya a su percepción como silvestre. El fruto necesita de la intervención humana para ser asimilado en el ámbito social. Es tradicional en Antropología el concepto de la cocción de los alimentos como idea de dominación de la naturaleza por parte de la sociedad, de superación del estado salvaje hacia la civilización.

Antes se comía todo lo que había, los membrillos duros... Hoy ya no se quieren ni los buenos. (José cano, Hinojos).

Dejando atrás estas interesantes significaciones que la Antropología atribuye a la relación del hombre con los elementos de la naturaleza, los frutales en este caso, se ha de señalar que tanto el gambó como el membrillo tienen la misma y principal finalidad: servir de ingrediente básico en la elaboración de compotas o mermeladas, y dulces de membrillo.

Para casa [es el destino del membrillo], porque antes, como no se conocía lo que se conoce hoy de fruta... Como el pero...el pero antes para comerse un pero o una castaña, pues lo comíamos nosotros de feria en feria, de Todos Santos, de feria en feria de Todos Santos probábamos nosotros los peros. Pues, entonces, como no había de eso resulta que teníamos nosotros las granadas, el membrillo, el gambó... Y antes también nos dedicábamos, nuestras madres, a hacer como compotas. Y entonces pues nos sabía a nosotros a azúcar, como se suele decir, porque no había nada. Eso era como un manjar para nosotros. (José Espina, Almonte).

Aparte del uso gastronómico, en ningún caso se ha encontrado hoy orientación comercial a los membrillos en la zona de estudio y todas las frutas se quedan dentro de la familia o pasan a formar parte de las redes de reciprocidad en forma de regalos

entre personas que comparten vínculos y relaciones de diferente tipo. Fuera de estos círculos no traspasa el fruto del membrillero, aunque ya transformado, como dulce de membrillo, sí puede llegar más lejos siendo vendido a terceros como producto tradicional en comercios locales, aunque hay poca documentación sobre casos así.

Del pasado se recuerda también, además de la preparación de carne de membrillo, postres donde la fruta era cortada en rodajas y horneada, desecando el fruto para concentrar los azúcares para mayor disfrute del paladar.

- (...) *Para asar [los membrillos y gamboas]. Mi madre cogía y el día que amasaba al horno teníamos un horno allí y ella amasaba allí, cuando después que sacaba el horno aplanaba el borrajo que tenía para cocer el pan, ahora los cogía [las porciones de gambó y membrillo] y los tendía en el horno y los tapaba, y los traía por la mañana y estaban jugositos, con una pringuecita [del azúcar disuelta], riquísimos.*

- Como las manzanas asadas.

- *Igual, igual, igual. Entonces se ponían tiernos, tiernos, tiernos, porque se queda toda la carne...* (María Josefa Villarán, Almonte).

LOS CÍTRICOS

Introducción

En nuestra descripción de las variedades locales de frutales cultivados en el Entorno de Doñana, hemos dejado atrás la gran familia de las rosáceas para, a continuación, detenernos en otra gran familia de plantas, las rutáceas, que también acoge varios géneros de frutales domesticados por el hombre y muy familiares para los que habitamos el sur de España como son, en este caso, los cítricos, de los cuales a continuación desarrollamos las especies limonero o *Citrus limon* y el naranjo o *Citrus sinensis*.



Limonero de Almonte. Ramas, frutos y flores. Abril. Almonte.

En la actualidad España es un gran productor de cítricos ocupando, detrás de

México, el quinto puesto mundial, con la Comunidad Valenciana a la cabeza seguida de Andalucía, donde se cultivan unas 50.000 Ha y se producen unos 1,3 toneladas de producción (Agustí, 2004:309). Todas las fuentes historiográficas apuntan a que el origen de los cítricos es tropical y subtropical, con epicentro en Asia oriental donde se extiende desde el Himalaya hasta China meridional y Sur de Asia. Se conoce su presencia histórica en la Península, donde por lo menos cinco diferentes biotipos de citrus llegaron a la península Ibérica entre el siglo X y XI. Con mucha probabilidad fueron el cidro (*Citrus medica*), conocido por griegos y romanos, el limón (*C. limon*), la lima (*C. aurantifolia*) y el pomelo (*C. maxima*) y la naranja amarga (*C. aurantium*). La naranja dulce (*C. sinensis*) parece que llegó a Europa entre los siglos XV y XVI (LACA, 2003:502-514). Los cítricos han sido incorporados a las tradiciones de diferentes culturas y civilizaciones, y por eso conocemos más sobre su contacto con el hombre. Por ejemplo se conoce que el cidro, la especie más antigua de los cítricos, es sagrado en India, asociado al dios con cabeza de elefante *Ganesh* y, según la tradición judía, espanta los malos espíritus de las casas cuando se planta en los jardines (SCORA, 1975). Si los judíos los trajeron al Mediterráneo y los musulmanes a Al-Ándalus, se podrían encontrar algunas explicaciones para nuestra costumbre en el sur de la península de cultivar naranjos y limoneros en los patios y jardines. Hoy en día es difícil imaginar, y la publicidad patrimonialística y turística se encarga de recordar, una Sevilla sin naranjos y azahar, por ejemplo. Como especies ornamentales los cítricos han tenido mucha aceptación por su hoja perenne y sus aromas y son tan frecuentes en la calle como la gente. Nuestras papilas gustativas se han acostumbrado a su sabor y lo demandan, es parte importante de nuestra dieta y nuestra gastronomía. Gracias al exotismo del sur, también por su valor intrínseco, la mermelada de naranjas amargas de Sevilla es un manjar exquisito que los menos favorecidos por el clima se ven obligados a importar.

En los dos siguientes capítulos desarrollamos dos especies diferentes de cítricos, las dos únicas en las que hemos podido constatar ejemplares de variedades autóctonas en la zona de estudio. De limoneros o *Citrus limon* se han localizado dos variedades, ambas denominadas **limoneros lunarios** por la gente, con diferencias morfológicas apreciables que las distinguen y que hemos convenido en denominar **limonero lunario** y **limonero de Almonte**. De naranja dulce o *Citrus sinensis* también

se han identificado otras dos variedades, denominadas **naranja chino** y **naranja imperial**. El naranja amargo también está muy presente en la zona, pero en la forma de patrón franco para muchos cítricos. Por esta razón no se ha podido caracterizar ya que no había ejemplares adultos para examinar que no estuvieran injertados. Es por eso que no se le dedica epígrafe particular sino que se desarrolla cuando se describen los portainjertos para los limoneros locales.

EL LIMONERO

Introducción

Si, como hemos comentado antes, tener un limonero en el patio de la casa, en el jardín, o cualquier otro espacio del hogar con cabida para la naturaleza es herencia de diferentes culturas, ¿cuáles son las causas para que los limoneros sigan reproduciéndose tan ligados al ámbito doméstico? Todo parece sugerir que deriven de su uso como alimento, estética y de intercambio.

Aunque la presencia de limones en la alimentación es importante, las cantidades de este fruto que se emplean son muy reducidas comparadas con el resto de frutas. Es por esto que con uno o dos limoneros se sobrepasa con creces el consumo familiar. Por añadido el limonero tiene pocas exigencias culturales para su cultivo; se consigue un aceptable comportamiento del frutal con poco esfuerzo. Quizá dicha autonomía ha facilitado que este frutal logre traspasar el umbral del hogar, desde el campo a la casa, y se instale en patios y corrales. La buena tolerancia de sus hojas al sombreado (AGUSTÍ, 2003: 72) hará superar las limitaciones lumínicas de estos interiores, separándose casi voluntariamente del resto de frutales, recolectándose desde la cercanía, demostrando más habilidad para ser asimilado por la cultura, gracias a su retribución estética y alimenticia.

- Los limones (...) antiguamente había muchos en las casas, ¿no?
- *Sí, en los corrales había muchos.*
- Y eso ¿por qué?
- *Porque era donde se criaban, en los corrales, porque le echabas agua, y si no le echabas agua, como estaba enladrillado aquello, aquello siempre tenía jugo abajo, ¿comprendes? Y el limón pues tiraba de allí, aunque luego se raje, aunque no le tiraras un cubo de agua nada más con que fregaras el corral, o regaras el corral, con eso era bastante.* (Diego

Rodríguez, Villamanrique).

Aquéllos ejemplares incluídos en los agroecosistemas, fuera del hogar, en los campos de aquellos agricultores que tenían terreno propio, sí reciben más cuidados por extensión del manejo que se haga del resto de frutales como los naranjos, familiares muy cercanos y muy presentes en Doñana. Además de sus múltiples funciones ecosistémicas, tienen un papel importante en la estética del campo.

De los usos del fruto del limonero creemos que se deriva una parte importante de la percepción de este frutal y la relación con él. Resulta curioso cómo habiendo dos variedades distintas agronómicamente (ver más adelante el epígrafe de caracterización), desde el conocimiento local parecen no distinguirse, y el limonero es siempre limonero. Además no hay variaciones taxonómicas y todos los limoneros son llamados limoneros o limoneros lunarios. Del fruto se aprovecha mayormente su zumo, exprimiendo los gajos (para limonadas, aliños y adobos, etc.), utilizando porciones o también su cáscara en forma de ralladuras. Puede entonces que el interés por el zumo, el cual no se valora visualmente, implique que los cultivares se perciban idénticos, o como mínimo que no ha habido necesidad de destacar sus diferencias, ni siquiera llamándolos de manera diferente.

De todas formas se ha constatado que en muchos casos la gente ha intentado reproducir un tipo específico de limonero, el que se identifica como lunario, diferenciándolo de otros limoneros no considerados lunarios. Esta cualidad de la floración continuada, que tiene que ver con la productividad y el abastecimiento continuo durante toda la temporada es la que ha acaparado la mayor atención de la gente de Doñana, frente a otras características que se verán más adelante.

De esta manera nos apresuramos a exponer las dos variedades de limonero que se han localizado, el *limonero lunario* y *limonero de Almonte*, denominadas así para el propósito de esta investigación. Son categorías construidas por los investigadores y que dicen poco por ahora. Por ello adelantamos algunos caracteres básicos que sirvieron para su distinción agronómica.

- Y tipos de limoneros, qué tipos de limonero ha habido por aquí?
- Bueno, aquí el limonero, pues le llamamos limón.
- ¿No conoce limones con el ombligo y limones sin el ombligo? ¿Unos más redonditos y otros con un ombligo echado fuera?
- Sí, yo conozco los lisos y otros que tienen un pico, pero en general le

llamamos [se levanta a coger uno], es que da la casualidad, mira.

- Ése tiene ombligo.

- *Éste tiene ombligo*, [repite las palabras para convencerse].

- Aquí lo conocen más como lunario o no lunario, ¿no?

- *Lunario o no lunario y limón, nombre limón, sólo.*

- Y ¿quién puede tener limón lunario de esos?

- *Lunario, ahí mismo está uno [en su patio], ahí está el corral... que está un lunario.*

- ¿Y el lunario tiene ombligo?

- *No lo he observado eso, yo no... aquí hay... Mira, ven para acá [al patio] porque aquí tengo yo... unos pocos de limones que he traído yo del campo, [coge uno], este no parece ombligo... este sí, ¿no?* (José Martín, Almonte).

En el epígrafe de ecología, más adelante, se ofrece más información sobre esta condición de los limoneros locales que es uno de los descriptores más presentes en la etnobotánica local, su floración continua. Podría argumentarse que los términos o taxonomías más apropiados fueran aquéllos que indicasen diferencias entre ambos cultivares, pero como las diferencias son mínimas se ha optado por esta taxonomía.

- Del limonero quería que me hablaras hoy, el que tú tienes allí, ¿qué limonero es el que tú tienes?

- *¿Qué clase?, pues yo, si te digo, no lo sé.*

- Pero ¿es un lunario?, que se suele decir...

- *Lunario sí es, todas las lunas echa flores, y si hay buen tiempo siempre cuaja alguno... Pero eso, que si le cae mal tiempo pues no las cuaja, pero... siempre cuaja alguna, aunque esté escondidillo por ahí, en el respaldar ese o lo que sea, siempre cuaja alguna.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Como se verá en el apartado de caracterización hay diferentes razones morfológicas para distinguir un limonero de otro pero claramente no son las utilizadas desde el conocimiento local. Entre ellas están la unión del pedúnculo al fruto formando una depresión o de tipo piriforme, con cuello, la presencia de semillas (el limonero de Almonte presenta el fenómeno de partenocarpia) y otras cualidades como vigor y porte de la planta.

Dell **limonero lunario**, como es llamado por los informantes, se han localizado y caracterizado ejemplares en Hinojos y en Villamanrique, pero no en Almonte. En Villamanrique se daba la circunstancia que la propagación de la variedad en la zona ha ocurrido a partir de la selección de unos pocos ejemplares que se percibían como

ideales. Los agricultores nos contaban cómo existía un progenitor común a gran parte de los limoneros lunarios locales. Desde su situación en un huerto en los ruedos del municipio fue objeto de atracción para los vecinos y se convirtió en proveedor de material genético. Sobre la base de redes de amigos y agricultores, continuas estacas herbáceas del “padre” limonero se iban intercambiando de unos a otros.

- ¿El lunario que usted tiene aquí es también antiguo?
- *El limonero ese sí, ése lo puse yo hace unos pocos de años y tiene que tener ya unos 15 años o para allá.*
- ¿Y de dónde lo trajo usted?
- *De una huertecita que hay ahí a la revuelta aquí a la izquierda, que le decían José Rocío, se llamaba el hombre, y tenía un lunario de esos allí y allí fui por un varetón. Le saqué una yema y planté el limonero... que era agrio, y lo volví a injertar en lunario.*
- ¿Y eso lo recuerda usted de la zona, del país antiguamente?
- *Sí, sí, hace ya un montón de años que tenía ése. Yo no sé dónde iría por él, por el lunario ese, que era lunario y nos hemos hecho de la casta esa. Muchos se han hecho del lunario ese. No sé si existirá, porque eso lo vendieron, lo compró otro y no he estado más en la huertecita esa... existirá porque eso dura muchísimo, un limón dura más que uno.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La principal diferencia con el limonero de Almonte son sus frutos de mayor tamaño (más alargados) los cuales tienen pepitas o semillas en su interior.



Limonero lunario. Fruto. Inserción del pedúnculo en “corbata”. Villamanrique.

La otra variedad local, el **limonero de Almonte**, localizada en Almonte, es diferente al otro limonero lunario sobre todo por tener frutos más redonditos (tiene menor longitud), sin semillas, con piel más rugosa y la base del fruto sin depresión, está bastante más limitada que la anterior. Tuvimos la suerte de localizar un ejemplar en la finca de uno de los principales mantenedores de variedades locales con los que hemos trabajado. Es un gran árbol en medio de las arenas frente a los pinos del Coto, que había conocido a varias generaciones de la familia del agricultor, a sus padres y a sus abuelos.

- ¿Qué tipos de limones han conocido?
- *El natural, yo el natural.*
- Yo he visto algunos redondos y otros con ombligo además.
- *Sí los hay con ombligos. Éste mío es lunario, éste tiene limones gordos, así es el más chiquitito y tiene poros.*
- ¿Pero tiene ombligo o no tiene ombligo?
- *No, éste también es como natural.*
- ¿Redonditos, no?
- *Sí.*
- ¿Y tiene puyas el limonero?
- Mucha puya, mucha. (Manuel Orihuela, Almonte).



Limonero de Almonte. Fruto. Almonte.

Caracterización

El limonero es un árbol por lo general con un tronco robusto y firme, de porte erguido y elipsoide en el limonero de Almonte y porte lloroso y forma globular el limonero lunario, ambos presentando una densidad media de ramificación. Todas las

especies del género citrus son de hoja perenne y todas con espinas en las axilas de las hojas, aunque con densidad diferente.



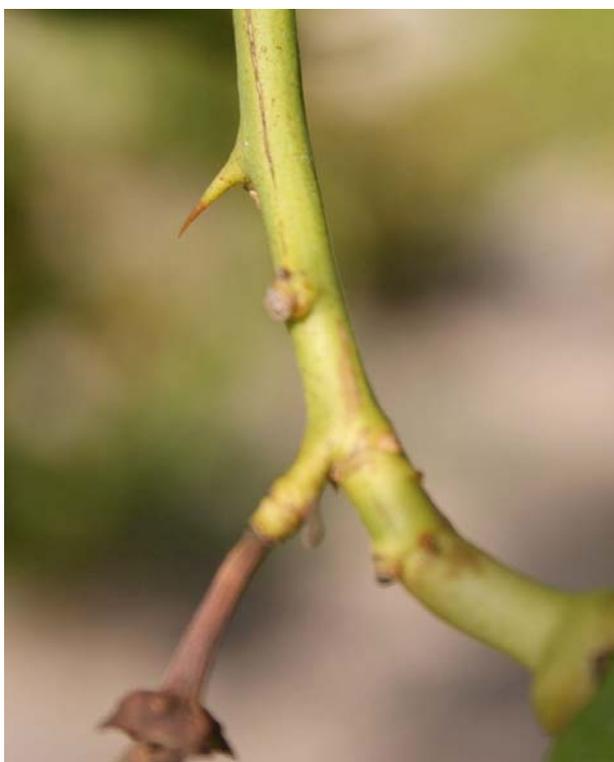
Limoneros lunario (izquierda y abajo) y limonero de Almonte (derecha).

Otra de las diferencias varietales en los limoneros locales de Doñana son las espinas. El limonero lunario presenta algunas espinas pero es el limonero de Almonte el que se caracteriza por tener una alta densidad de espinas. Como se verá más adelante, el naranjo local también es espinoso. En algunos ejemplares del limonero lunario era complicado percibir las espinas a primera vista por su bajo número, pero no porque fuesen más pequeñas, ya que en ambas variedades tienen una longitud aproximada de 6 mm. La diferencia en las espinas está en que las del limonero de Almonte son curvas y las del lunario más rectas. En las conversaciones con los agricultores, hablar de las espinas del limonero nos ha servido para constatar este hecho, que todos tienen espinas, aunque unas veces el recuerdo deja gran impresión y otras veces las espinas pasan desapercibidas. En otras ocasiones la presencia de espinas se interpreta como grado de silvestralidad en el árbol, de variedades más

naturalizadas o bravías.

- ¿Hay varios tipos de limonero o nada más que hay de uno?
- *Sí, claro, hay unos pocos tipos, los hay que tienen puyas, y otros que no tienen puyas. Unos que son más bravíos que tienen puyas, y otros que no tienen puyas.*
- ¿Y de cuáles son los que tiene usted?
- *Yo tengo el que tiene.* (Antonio Pérez, Almonte).

Bueno, y el limón que tengo yo en la granja, que será el criminal más grande que hay en el mundo, tiene cada puyas así... no hay quien sea capaz de coger un limón [por las dimensiones del árbol y las púas que tiene]. Como metas la manos, alguna que hincas. (...) El limón sí es bueno, pero es que están las puyas acechándote, y como te coja... (Fidelio González, Hinojos).



Limonero de Almonte. Espina axilar a fructificaciones. Almonte.

Las hojas son unifoliadas o simples, de colores verdes brillantes (más oscuros en el limonero lunario), bordes crenados y un nervio central muy marcado. El ápice en el limonero de Almonte suele ser más pronunciado que en el limonero lunario. La longitud es parecida, siendo más grandes las del limonero de Almonte con una media de 124 mm de largo. Es en el ancho de las hojas donde se puede encontrar el mayor contraste, pues las del limonero lunario son bastante más estrechas, resultando más pequeñas y elípticas a simple vista, y las otras más grandes y algo más lobuladas.

Algunos cítricos presentan en las hojas lo que la agronomía denomina *alas*, que son como dos pequeñas alitas a lo largo del peciolo que preceden a la hoja principal en su base. Cuando en los naranjos locales sí que pueden observarse, los limoneros carecen de ellas en sus cortos peciolo de colores amarillentos.



Limonero de Almonte (izqda.) y limonero lunario (drcha.). Hojas. Hinojos y Almonte.

Contrastando con el predominante verde de las hojas, las flores tienen diferentes tonos según su fenología. Previamente a la antesis, las brácteas que encierran los pétalos tienen tonos morados, como puede observarse en la imagen más abajo. Cuando se abren, las flores muestran el característico blanco de sus cinco pétalos, precedidos por la corona de cinco sépalos verdes. Su color deja al descubierto el provocativo amarillo de sus estambres, en número generalmente de 20 a 40. Las inflorescencias suelen situarse en yemas terminales de brotes, en grupos de dos y tres, y también en yemas axilares; cuando hay presencia de hojas en los brotes se desarrollan más tarde. Es interesante saber que, según la agronomía, el periodo de mayor inducción floral ocurre durante el reposo vegetativo (AGUSTÍ, 2003:120), es decir, durante el invierno, aunque los limoneros lunarios estén echando flores durante todo el año. Cuando coexisten frutos y flores, típico en los cítricos, ocurre una mayor competencia energética que se traduce en un descenso en la floración.



Limonero de Almonte (izqda) y limonero lunario (drcha). Flores en antesis y desborre. Almonte e Hinojos.

- ¿Cómo es la flor?
- *Blanquita.*
- Más grande que la del naranjo, ¿o es igual?
- *No, varía poco.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Observando el número de semillas de los frutos en el limonero lunario, se deduce que las flores pueden tener alrededor de cuatro óvulos cada una, pues encontramos un máximo de cuatro semillas por fruto con una media de 2,40. El limonero de Almonte, como ya hemos mencionado, es una variedad sin semillas o partenocárpica, según los datos de campo, aunque no parece presentar problemas de cuajado, pues su productividad es alta.



Limonero lunario.
Semillas.
Villamanrique.

El fruto en los cítricos suele estar constituido por un ovario simple que tiene de 8 a 12 carpelos. Si observamos el número de gajos en los limones, que son la evolución de estos carpelos, encontramos una media mayor en el limonero de Almonte (10 gajos por fruto). Los gajos están soldados en todos los cítricos y separados por membranas

pero, a diferencia de las naranjas locales, en los limones no se separan tan fácilmente. Por último los frutos de los cítricos tienen otra peculiaridad, son algo especiales con respecto a los que hemos visto hasta ahora. Esta pulpa o gajos, la parte comestible, es anatómicamente equivalente al hueso de los prunoideos como el melocotón o la almendra. Constituye, botánicamente hablando, el endocarpo.

El tamaño de los limones puede variar, estableciéndose una media para ambas variedades de limonero de 59 mm de diámetro. Una de las diferencias más perceptibles entre los frutos del limonero lunario y el de Almonte es que los primeros son más alargados, con 90 mm de media, con lo que alcanzan también mayor peso. Curiosamente los frutos en los cítricos han sufrido una considerable evolución en el tamaño pues los primeros cítricos domesticados y consumidos, posiblemente el cidro, podía llegar a tener unos 20 cm de diámetro. La otra gran diferencia es el aspecto final más redondeado de los limones del limonero de Almonte debido a que la zona de unión al pedúnculo no tiene forma depresiva, como su hermano varietal, sino que es prominente hacia fuera. Puede verse en la imagen siguiente y ha sido de mucha ayuda para distinguir una variedad de otra.



Limón lunario de Villamanrique (izqda.) y de Hinojos (drcha.). Prominencia en zona de inserción del pedúnculo.

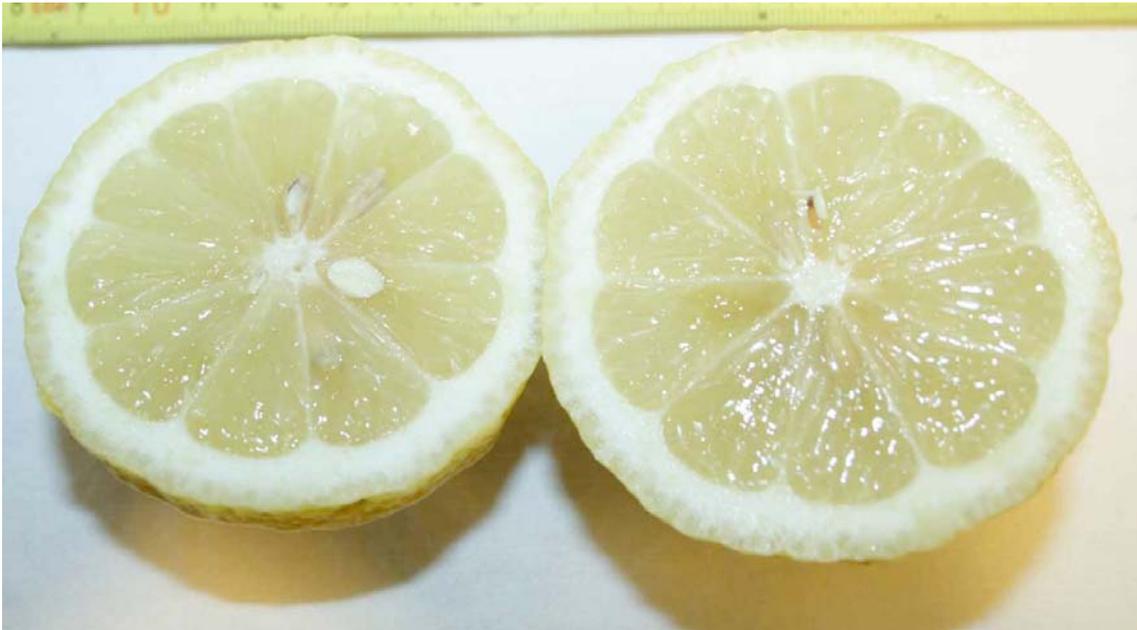
- ¿Y limones ha conocido usted distintos tipos de limones?
- *Pues sí, por lo menos dos: éste, que se me ha secado, detrás de la platanera esa, y se me secó, no sé lo que le ha entrado, es el limón corriente. Pero después yo conozco un limón que no lo conoce mucha gente, que hace como la breva, hace un pezoncito, en el cabo, en el cabo, es redondo y aquí empieza a hacer como una botellita en el gañote, y es distinto a estos limones.*

- ¿Y ese que usted tenía era más redondito?
- *Sí, ése es el normal de aquí, el común; y éste me ha llamado la atención, yo no sé de dónde vendría, que está en un corral, que yo se lo limpio y yo se lo arreglo,*
- ¿Aquí en Villamarnique?
- *Sí, al lado de mi casa, está en Sevilla el dueño, y el limón se está secando también, pero tiene todavía limones, se ve el tipo de limón.*
(Gregorio González, Villamanrique).

Uno de los elementos más visuales y recurrentes en las etnodescripciones es la atención al mamelo o *pezoncito* en la parte estilar del fruto, la contraria a donde se inserta el pedúnculo, pero hemos de recordar cómo nunca ha supuesto un marcador para distinguir una variedad de otra. Las dos variedades de limones locales presentan esta característica aunque quizá pueda decirse que su presencia es más suave en el limonero de Almonte, aunque de todas formas este carácter no se distribuye homogéneamente, habiendo variaciones en los frutos del mismo árbol.

Todavía describiendo las partes exteriores al fruto, la piel recibe también bastante importancia. Sus cualidades, entre ellas el color, sirven como diferenciador de cultivares en limoneros comerciales, pero en los limoneros locales ambos limoneros presentan los mismos tonos amarillos brillantes y similar grado de rugosidad, algo más en el limonero de Almonte. Los colores amarillos de la piel, como se explica más adelante, dependen de muchos factores externos al fruto, como la temperatura, de manera que los limones amarillos suelen predominar en invierno y cuando las temperaturas suben el que predomina es el tono verdoso. Cuando el frío se va todos estos procesos hacen también que el zumo del limón se dulcifique o cuando menos pierda acidez. Este jugo que se acumula en las vesículas que conforman la pulpa se compone en su mayoría de ácido cítrico, que es acumulado en los frutos en mayor concentración cuando hay bajas temperaturas, y se diluye en primavera, bajando la acidez que será recuperada en otoño. El mismo proceso ocurre en las naranjas, de manera que las más tardías son las más dulces, como se desarrolla más adelante.

El más antiguo es mejor limón, tiene mejor zumo, mejor cáscara.
(Antonio Pérez, Almonte).



Limonero lunario. Fruto. Villamanrique.

Una última consideración con respecto a la piel de los cítricos es que es de las más resistentes y óptimas de cara al almacenamiento de frutos, conociéndose cómo existen diferentes mecanismos que hacen que los frutos se pudran muy lentamente. El limón es de los más resistentes en los cítricos y se puede almacenar durante largo tiempo. Son frutos no climatéricos (les pasa igual que a la granada, que no madura después de recolectada) que presentan una reducida tasa de respiración cuando están maduros después de ser recolectados, de manera que se enlentece en alto grado su pudrición (AGUSTÍ, 2003:149-150). Por otro lado la pudrición es necesaria para que se reblandezcan los tejidos y poder ser ingeridos por animales que ayuden a la dispersión de sus semillas.

En todos estos procesos relacionados con la conservación del fruto después de recolectado intervienen tanto la piel como la cáscara. Esta última, de color blanquecino, es muy apreciada en repostería. Es sensiblemente más gruesa en el limonero lunario, como decíamos antes, con una media de 5,5 mm. Cuando entre los hombres pasa más desapercibida, son las mujeres las que se fijan más en esta cualidad, en el grosor de la cáscara, por su utilidad en la preparación de dulces. Ellas remarcaban cómo los limones locales tenían una cáscara más gruesa que los comerciales que compraban en las tiendas.



Limón de Almonte (arriba) y limón lunario (abajo).

- Ese limonero antiguo [limonero de Almonte], ¿se nota la diferencia de sabor con los limones que venden ahora nuevos?
- M.J.: *Yo lo que le noto a los limones que traen ahora, que los compro yo en la tienda... Muchas veces este hombre [su marido] no trae y los tengo que comprar en la tienda. Y al otro día lo sacas de la cámara [del frigorífico] y para tirarlo. Y ahora no tienen cáscara ninguna. Y éstos [el limón de Almonte] para dulce tienen una cáscara que da gloria [para su uso en repostería]. Pero éstos hoy mismo he hecho yo la compota y he comprado y vamos... es como la uña [de fina la cáscara] y al momento salía el líquido y digo: «vamos, si es que esto no tiene cáscara ninguna».*
- ¿Y los otros sí tienen más cáscara?
- M.: *Más duraderos, más, más fuertes.*
- M.J.: *!!Dónde va a parar!!*
- Claro, al tener la cáscara más dura, duran más.
- M.: *Más gorda dura más, claro. Más fuerte. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte)*

EL NARANJO

[El naranjo] es el mejor árbol que hay en la tierra, por lo menos para mí. Porque es que le dura la cosecha medio año. Porque si ese naranjo tiene la cosecha ya buena a lo mejor para últimos de año, vamos a poner que sea para diciembre, para diciembre todavía la tiene muy verdecita, bueno, tiene enero, febrero, marzo, abril y mayo. Como se trate, se cuide y se le eche su mejunje para que la mosca no la pique, tienes postre ahí para medio año, en el mismo árbol. Es uno de los mejores árboles que hay en la tierra. (José Espina, Almonte).

Introducción

En los párrafos anteriores hemos dibujado un limonero de tonos verdes sobre el blanco del encalado de patios y corrales en las casas de Doñana. Habiendo sido raptado por la cultura se obliga a la intimidad de los rumores y el fresco de la tarde.

Pariante muy cercano, más alejado de lo doméstico, tenemos entre los cítricos también al naranjo de Doñana, que disimula su aspereza social tras una supuesta silvestralidad adornada de grandes dimensiones. El naranjo local se aparta del pueblo para descansar en la arena y en el campo, hablarle a los pinos de la Reserva y ver de cerca la fauna escurridiza de Doñana.



Naranjo local variedad imperial. Almonte.

Como hemos mencionado en la introducción a los cítricos, dos variedades de naranjos se han localizado: uno es denominado **naranjo chino** o **del país**, y el otro **naranjo imperial** o, como pocos dicen, **chino imperial** (a diferencia de *chino* a secas). Esta terminología utilizada para denominar las variedades de cítricos dulces puede insinuar una fuerte relación con el recuerdo de su procedencia geográfica. Una variedad recibe el gentilicio de los que primero los domesticaron y la otra parece estar relacionada con la forma de gobierno más representativa de los mismos... De todas formas es difícil trazar el momento en que comenzaron a ser identificados con tales nombres, persistiendo en Hinojos, por ejemplo, una fórmula más simple para denominar el naranjo (que es extensiva a otros frutales, como ya hemos visto), que usa la generalización de cultivo *del país* para aquél naranjo autóctono.

- ¿Imperial ha escuchado usted alguna vez llamar alguna?
- *No*
- Y naranjos antes, ¿cual había?

- *Eso está todo perdido. Eran las que decían del país. Yo tengo tres... pero son cortados... pero han echado pernales [han prosperado algunas varas nuevas]. Y han salido para arriba, y echan una cantidad grandísima y eran más agrias que ésta [variedad comercial]. Ésas ya no se comen más, al contrario, los arrancan para sembrar guachintonas.* (Diego Sánchez, Hinojos).

En cuanto al conjunto de variedades del naranjo dulce podríamos decir que existe un corpus de conocimiento mejor estructurado y extenso que con el resto de frutales, quizá equiparable a lo que ocurre con el olivo y la vid. Puede esto deberse a que el cultivo del naranjo ha tenido gran importancia en los últimos años en la zona de estudio, absorbiendo gran cantidad de mano de obra local y siendo por ello escenario de encuentro y mezcla del conocimiento local de los jornaleros y el conocimiento experto de los técnicos que asesoraban el manejo de estos nuevos cultivos. Hemos de tener en cuenta entonces que la sabiduría popular agrícola asociada al naranjo local está impregnada de nuevos conocimientos asociados a las nuevas técnicas y variedades modernas. De cualquier forma, se ha observado cómo el naranjo local parece comportarse de manera muy diferente a como lo hacen otras variedades de cítricos que allí encontramos, como las naranjas navelina, navelate, guachintona, etc. Como muchas variedades locales, el naranjo autóctono demuestra más afinidad edafocológica, participa más de la silvestralidad, pudiéndose observar en sus cualidades de tamaño y autonomía.

Por lo general no se han localizado plantaciones de naranjos locales sino que, como es frecuente, predominan los individuos más o menos agrupados asociados a pequeños agroecosistemas multifuncionales familiares, suministrando frutos de alta calidad con pocas exigencias en cuidados.

Informantes en Hinojos, Villamanrique y Almonte recuerdan estas variedades, que las cultivaron sus abuelos y las consumieron cuando niños, pero algunos hace tiempo que no las tratan, como se suele decir. Si en el pasado tenían presencia en toda la geografía de la zona estudiada, donde es más fácil localizarlos hoy es en el entorno noroeste de Doñana, en terrenos de Almonte, en las arenas. Pueden quedar pies de chinos o imperiales en los otros municipios, pero se han ido injertando en variedades modernas que son más dulces o más fáciles de vender.

- ¿Y naranjas qué clase había aquí antiguas?
- *Aquí siempre ha habido todas de las mismas, naranjas chinas de esas,*

que he tenido unos pocos naranjos de esos. Ahora hay de ombligo, hay navelina, de cadena, que son esos grandes [señala a varios ejemplares].

- ¿Y de esas chinas no tiene nadie ya?

- *Naranjos chinos me parece que ya no hay. Todo eso estaba plantado de naranjos chinos de esos también, lo menos ciento y pico..., yo tenía aquí ocho o nueve. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Su gran presencia en la zona, aunque sólo sea en la memoria, contrasta con la actual ausencia de naranjos locales, dando cuenta de la grave erosión genética en esta especie, proyectando una imagen clara de cómo por los motivos que fueren un entorno donde el naranjo era parte del paisaje local se ha transformado por completo. Todo apunta a que la llegada de las nuevas variedades arrasó con las locales con gran fuerza, sobre todo por su carácter más tardío, porque la naranja china e imperial eran más ácidas y porque las naranjas con huesos comenzaron a ser motivo para la depreciación del valor del fruto. También la gente de la zona encontró estas razones suficientes para denostar la naranja autóctona.

Pero partes una naranja y te encuentras diez o quince huesos... y después es muy fuerte. Porque ese naranja se comía en marzo o por ahí... Porque estaba muy fuerte. Y no la quería nadie. Ahí había una huerta de un vecino, ese hombre las vendía cuando estaba dulce... el cubo a dos pesetas. Pero eso no tiene mercado ninguno. (Gregorio González, Villamanrique).

Paradójicamente, los que todavía conservan variedades china e imperial y de alguna manera las venden pueden en estos días dar salida a estas frutas autóctonas, en contextos de revalorización de lo local y lo natural porque son, junto con otras cualidades, más tardías que el resto y alcanzan, en perfectas condiciones y en fresco, los meses previos al verano cuando las variedades comerciales escasean. Hay quienes, de todas formas, nunca han entendido que el gusto de las naranjas modernas supere tanto como parece a las locales.

- Y las naranjas entonces, ¿no has recogido muchas [de la cosecha total]?

- *No, las naranjas las tengo yo para casa. Antes sí, antes las vendíamos, pero desde que llegaron las nuevas ya no quieren las viejas. Aunque estén ricas la gente ya no las quiere, y mira que están ricas las naranjas esas cuando están buenas ¿Eh? Claro, tienen que estar buenas, en su tiempo. (José Espina, Almonte).*

Aparte de las dos variedades de naranjas que ya hemos presentado, la china y

la imperial, se han conocido algunas otras variedades que han ido desapareciendo paulatinamente. Durante nuestro trabajo de campo tuvimos ocasión de escuchar hablar sobre unas naranjas que llamaban *tontonas* o *cañadú* (este último término más frecuente en Hinojos), que tenían poco amargor y eran tan dulces que parece estaban *tontas*. Eran recordadas en las tres localidades de estudio.

- ¿Las antiguas son las chinas?
- M.: *Sí, es la misma, la del país y las chinas, no quedarán ningunos.*
- G.: *El tronco sí, pero estará injertado.*
- ¿Ni en vallados ni nada quedan naranjos de esos?
- J.M.: *En vallados ciruelos bravíos...*
- ¿La naranja tontona la conocen?
- J.M.: *Sí. No era tontona, pero estaba muy dulce y le decían tonta. Y otra de sangre, que decían que estaba injertada en granado, pero no es así.*
- M.: *La de sangre es más nueva que la china.*
- ¿La tontona en qué se diferencia de la otra?
- J.M.: *Son iguales, al comerla las ves, aunque nosotros sí los reconocemos.*
- ¿Pero se diferenciaban las hojas, por ejemplo?
- J.M.: *En la hoja se conoce...*
- D.: *La hoja del olivo se conoce más bien que la del naranjo.*
- M.: *La tontona esa que tú dices, donde están los tontones, en lo de Manolo, hay tres tontones, en la bodega, en la huerta. Había, si no los ha arrancado están allí, chiquetitos.*
- ¿Y naranjos imperiales?
- D.: *No nos suena y a éstos tampoco. La mandarina es de toda la vida.*
- J.M.: *Que la pelabas y te llevabas con el olor en las manos un mes.*
(Diego Rodríguez, Manuel Escobar, José María Romero, Gregorio González, Villamanrique).

Otra variedad denominada *blanquilla* parece fue autóctona de Almonte. Como hemos comentado antes puede pertenecer al grupo *blancas*, un grupo de naranjas muy reconocido en el que está la variedad comercial *salustiana*, por ejemplo. Si no la quisiéramos relacionar con este grupo de naranjas podríamos tener en cuenta la recurrencia del término *blanquilla* para denominar variedades locales en Doñana, como ocurre con el damasco blanquillo, la pera blanquilla, y la ciruela blanca. Esta naranja blanca o blanquilla no se ha podido localizar, a pesar de recordarse en un pasado no muy lejano.

- Naranjas antiguas ¿qué variedades han conocido ustedes?
- *Naranjas, pues he conocido las chinas que le decían, las chinas y la blanquilla. La blanquilla y la naranja del país, que le decían aquí antes, es la que había.*
- ¿La del país tenían muchos huesos?

- *Tenían muchos huesos.*
- *¿En qué se diferenciaban las naranjas estas? Por ejemplo, ¿la china en qué se diferenciaba de la blanquilla?*
- *La china que era un poco más roja, más colorada, y las otras eran un poquito más claras. Y la blanquilla pues más clara todavía, las he tenido yo.*
- *¿Y de esto se pueden ver por ahí todavía?*
- *Pues no sé ya, la gente lo han transformado ya, la del país la han injertado ya.*
- *¿Y de estas blanquillas y chinas, quién puede tener naranjos de estos de blanquillas y chinas?*
- *Es muy raro que lo haya ya, eso desaparecieron todos cuando vinieron los naranjos guachintones y eso, la gente los quitó. El que no lo quitó, lo injertó. (Manuel Orihuela, Almonte).*

Con estas blanquillas tenemos alguna información para aproximarnos a la idea de cómo serían, quizá con piel más clara y de ahí su nombre. Como ya hemos comentado, la aparición de las variedades modernas supuso un gran impacto sobre las autóctonas, de manera que estas blanquillas y las tontonas o cañadú, sin conocer ahora la razón exacta, fueron menos protegidas por la gente y puede que hayan desaparecido para siempre. Quizá había cualidades en la china y la imperial (lo veremos más adelante) que eran más valoradas y estaban ausentes en el resto de variedades.

Antes de introducir la variedad **naranja chino o del país**, es de notar cómo a lo largo de los capítulos se habrá observado cómo el determinante *del país* sirve en la zona para identificar a todas las variedades que se reconocen como propias o autóctonas. En este caso nos encontramos una variedad cuyo nombre propio incluye este calificativo que usualmente define una característica general compartida con los demás frutales. Pero al mismo tiempo también recibe el apelativo de chino.

La variedad china o del país ha sido reconocida en los tres municipios estudiados, donde se han localizado ejemplares en producción o, como ocurre en Villamanrique, patrones de antiguos naranjos chinos cuyas naranjas dejaron de ser valoradas hasta el extremo de ser sustituidas por variedades modernas mediante injerto.



Naranja chino o del país. Finales de Marzo. Almonte.

La variedad de **naranja imperial**, sin embargo, tan sólo ha sido reconocida y localizada en Almonte y la aldea de El Rocío. Si la mejora cultural de variedades de cítricos a lo largo del tiempo ha tratado de conseguir naranjas más dulces, podría ser que este naranjo sea descendiente del chino, pues todos lo distinguen del chino por superarlo en dulzor. Además está geográficamente más restringido a una localidad, de manera que pudo haberse originado allí. De todas formas el carácter de este estudio imposibilita llegar a tal tipo de conclusiones, sobre todo cuando los agricultores no tienen información al respecto.

Caracterización

Gracias a la posibilidad de comparar el naranjo chino y el imperial en unas condiciones edafoclimáticas similares, se pueden establecer algunas diferencias entre ambos naranjos. El chino parece ser un árbol de mayor grosor en el tronco, lo que puede tener relación con una estructura radicular más poderosa que el imperial, teniendo en cuenta los suelos arenosos profundos donde los ejemplares se encontraban. Al mismo tiempo las condiciones de reducida poda y manejo nos

permiten tener una imagen cercana de lo que es el desarrollo natural o la tendencia al crecimiento de estos árboles. En los ejemplares estudiados el naranjo imperial aparece con tronco de menor contorno, con una media de 64 cm de diámetro (frente a los 90 del naranjo chino) pero no por ello sostiene ejemplares de menores dimensiones que su congénere, ambos alcanzando una altura mayor de 6 m, de forma elipsoide y porte erguido. Son de tronco verde oscuro, generalmente liso aunque a veces con algunas rugosidades longitudinales que dejan ver el amarillo que esconde su fina corteza. Verdaderamente, diferenciar uno y otro árbol, tal y como nos aseguran los agricultores, puede ser una tarea compleja.

- ¿Y el naranjo imperial y de la china, se diferencian los árboles, son distintos?
- No
- ¿No se ve hasta que no se ve la naranja?
- *Hasta que no te la comes.* (Antonio Pérez, Almonte).



Naranja Imperial. Almonte.

Las dos variedades presentan gran vigorosidad en las ramas y producen copas muy densas, formando un gran bosque de ramas, ramos y brotes a partir de una primera ramificación del tronco que por costumbre y práctica de poda suele presentar

dos o tres ramas primarias. La fuerza de estos naranjos aparecía cuando uno de los mantenedores nos explicaba cómo incluso después de decapitar un naranjo imperial, porque tenía intención de injertarlo en otra variedad, emitió brotes nuevos que en breve comenzaron a fructificar.

- *Aquel naranjo que está allí, el primero [imperial].*

- *¿Ésas no las vende?*

- *No, eso no se vende nada y por eso no lo trato. Tenía tres, dos los corté para injertarlos en las chiquititas, pero como se me ha pasado el tiempo de injertarlos resulta que me han echado naranjas los varetones que se quedaron.*

- *¿Del imperial?*

- *No, eran del país y los corté. Naranjos grandes y los corté a ras de tierra para injertarlos. Y resulta que ni los injerté el año pasado. Tenía que haberlos injertado antes del verano, y ahora tampoco los he injertado. Tenía que haberlos injertado para marzo. (Antonio Pérez, Almonte).*



Naranjo Chino o del país. Almonte

Las ramas lignificadas son del mismo color que el tronco mientras que los ramos y brotes jóvenes tienen tonos verdosos. A través de la caracterización agronómica puede establecerse que la copa del naranjo chino es menos densa que la del imperial, produciendo ambas variedades gran cantidad de espinas en yemas axilares de las hojas. Como veíamos antes, este carácter propio de los cítricos también se daba en el limonero. Las espinas del imperial llegan al tamaño de las de los limoneros con 6 mm de longitud, pero las del chino son más pequeñas.

- ¿Tienen unas espinas muy grandes las dos, no?
- Sí, eso tiene mucha lanza. Las hay sin lanzas que han venido más modernas que la imperial. Ya injertada y eso. Y esas ya tienen menos puyas. (Antonio Pérez, Almonte).

Naranja chino.
 Hoja joven (con
 alas creciendo
 en el peciolo) y
 espina en
 formación
 (izqda.). Espina
 desarrollada
 (drcha.).
 Almonte.



Las hojas del naranjo son perennes, lo que no quiere decir que no se caigan, sino que el ciclo de senescencia no es anual, unas mueren antes y otras después (normalmente tienen una vida de dos años), pero nunca al mismo tiempo, dando la impresión al ojo humano de que siempre están ahí. Si se presta atención a la anatomía de las hojas se puede obtener gran ayuda para diferenciar una variedad de otra pues, aunque ambas son simples, de tonos verdes brillante en el haz y mates en el envés, elípticas y con bordes lisos, las hojas del naranjo chino son más largas y con peciolo alado, cuando las del imperial son de peciolo corto y no alado, de longitud más pequeña y más estrechas, con una media de 103 mm de longitud (120 mm tiene el chino) y 45 mm de ancho.

Tenemos entonces que las hojas pueden constituir un elemento distintivo de los naranjos dentro de los cítricos locales, siendo suficiente observar los bordes crenados del limonero y los bordes lisos de las hojas del naranjo. Esta observación se puede complementar localizando las alas que tienen las hojas del naranjo.



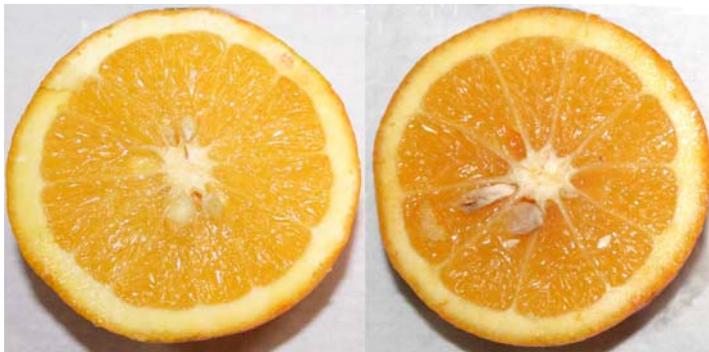
Hojas de naranja imperial (izqda.) y naranja chino (drcha.). Almonte.

Con las flores no ocurre lo mismo. En ambas variedades las flores están muy cercanas al ideotipo de las flores de los cítricos que los agricultores conocen, aunque las brácteas (las hojitas que conforman el botón floral) en las inflorescencias de los naranjos son más blancas y se alejan de los tonos morados que tienen las de los limoneros. Las flores son muchas veces referidas con el nombre de azahar (que se traduce por “flor blanca” en andalusí) y son un elemento central en la estética de estos frutales, aunque la agricultura, cuya práctica puede eclipsar la estética, termine poniendo interés es en el fruto.

Las flores presentan cinco sépalos verdes y cinco pétalos blancos y, al contrario que en el limonero, tienen una época de floración determinada, no durante todo el año. Este fenómeno permite que seamos testigos de un espectáculo digno de los más exóticos lujos orientales cuando, después del mes de abril, se cubre de blanco el vuelo del árbol, como blanca alfombra de seda rodeando su fuste, con motivo de la caída de los pétalos florales.

Porque sale en la cría [brote del año], en la cría que sale nueva en febrero ahí sale la naranja y si tiene poca fuerza pues no echa flores. (Antonio Pérez, Almonte).

A pesar del intenso florecimiento, el número de flores en los cítricos no determina una buena producción, ya que el cuajado de los frutos depende de muchos factores, entre ellos la temperatura. El fruto del naranjo procede del desarrollo de un ovario que, realizando el mismo procedimiento que explicábamos con el limonero, puede observarse contabilizando los gajos de los frutos. En los naranjos chino e imperial resultaría una media de 10 carpelos por fruto, también soldados como en el limonero y conectados con un eje central. Igualmente se ha observado la dificultad para separar los gajos de la naranja. En este sentido la naranja imperial nos ha recordado al limón, siendo por igual bastante complicado separar sus gajos, que no son uniformes. En la china este procedimiento es más fácil y los gajos sí son uniformes.

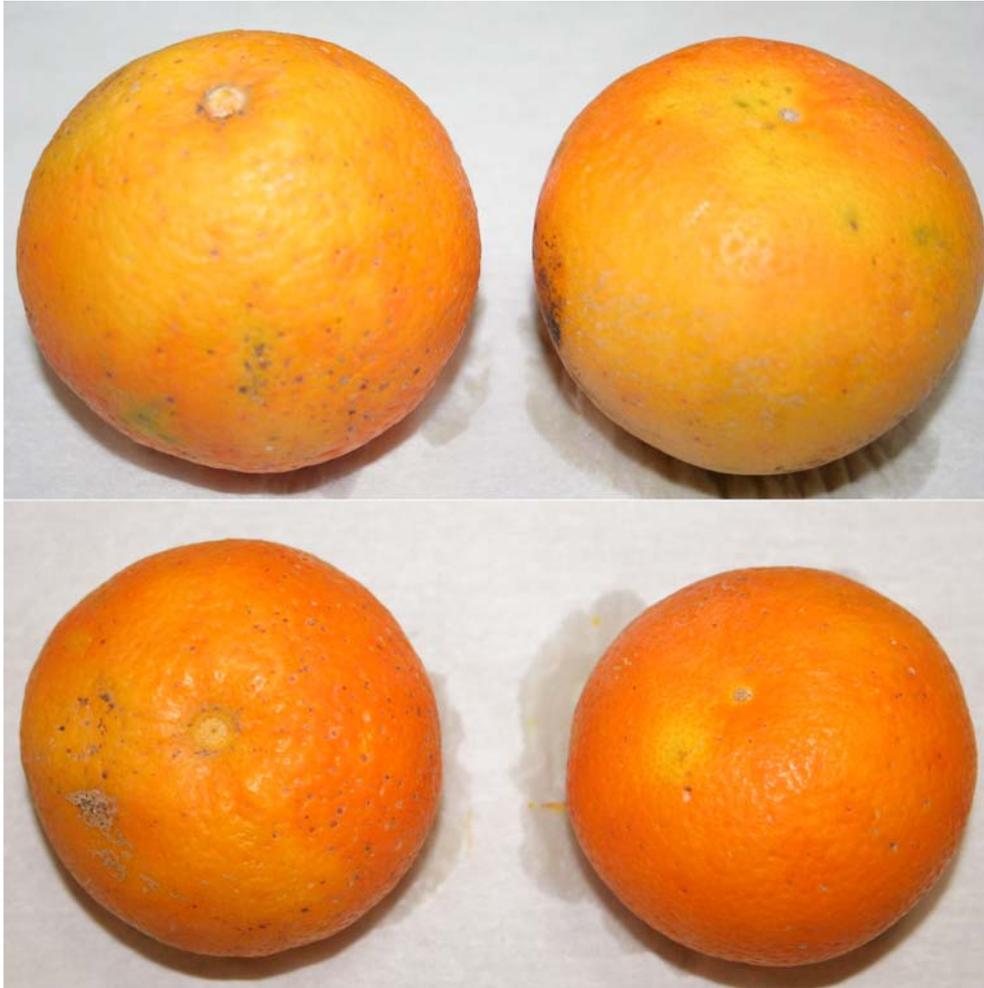


Naranja imperial (izqda.) y china (drcha.). Sección transversal del fruto. Se observan la piel y la cáscara, los gajos, eje central y semilla (flavado, albedo, vesículas en carpelos y semilla fecundada). Almonte.

Las naranjas china e imperial son de igual tamaño, aunque ligeramente más grandes los del naranjo imperial, que llegan a pesar una media de 140 g. Aunque ambos tienen formas esféricas, el ápice de la naranja imperial es redondeado, mientras que la naranja china acaba ligeramente en punta (tiene forma menos redondeada), y además tiene la base (donde penetra el cabito) en forma de cuello, a diferencia de la imperial, cuyo pedúnculo se inserta en el fruto en un ángulo convexo¹⁷¹. La delgada piel que recubre la cáscara, también denominada epicarpio, es similar en ambas variedades, muy fina, con una media de 1,66 mm. Esta capa es la que contiene los aceites esenciales y donde se sintetizan los carotenos cuando baja la temperatura, lo que da al fruto los tonos naranjados. A continuación de la piel encontramos la cáscara, de varios milímetros de grosor y con un color blanquecino amarillo, más gruesa en la naranja imperial, con 5,64 mm y más fina en la naranja china o del país con 4,72 mm, como puede verse en la imagen de abajo.

¹⁷¹ Para mayor precisión y esquema visual ver tablas de caracterización.

Otra cualidad que ha servido como descriptor de estos frutos es la sujeción de la naranja al tallo que la sostiene. Hay que hacer bastante más esfuerzo para coger una naranja imperial tirando de ella, que es lo que se ha descrito en las tablas de caracterización como sujeción fuerte, mientras que la naranja china se desprende más fácilmente.



Naranja imperial (arriba) y naranja china (abajo). Almonte.

Conforme bajan las temperaturas en Doñana, los frutos de los cítricos obtienen su coloración característica. Entonces las naranjas abandonan los tonos verdosos, que ahora son sólo para las hojas, y van emergiendo de la espesura mostrándose tal y como las conocemos. En el naranja que domina la piel, la naranja china tiene una tonalidad más oscura que la naranja imperial, la cual es algo más amarilla. No es raro escuchar una descripción de la naranja china como de color rojo cuando está madura.

En la introducción se establecía la posibilidad de que la naranja china fuese anterior con respecto a la imperial, por ser ésta más dulce. Pero si después de

caracterizarla tenemos en cuenta sus cualidades, pulpa más rígida, crujiente y firme, podía ocurrir a la inversa, como pasa con otros frutos donde los agricultores han perseguido en su selección propiedades en frutos que los hagan más comestibles y suaves al paladar. A pesar de ello, vista la demanda actual en el mercado, bien podría ser un fruto ideal para su consumo como jugo, para preparar refrescantes zumos de naranja, como así lo sugieren los agricultores, a pesar de que la presencia de semillas en los frutos sea un obstáculo para su comercialización, pues parece haber “importantes” razones para rechazar las naranjas con huesos.

- ¿Tú por qué crees que no se vende, que no tienen salida en el mercado las naranjas antiguas?

- *Porque tienen huesos. Y no los quiere la gente, y mira que es buena para los resfriados y para todo. Es mejor zumo que la otra.*

-¿Que las nuevas?

- *Sí, ¡dónde va a parar!. Lo que pasa es que es muy chica, no es tan gorda como las nuevas. Son más medianas y después que es más mediana que tiene muchísimo hueso. Y la gente pues no... Se las llevan para zumo mucha gente. Mi hija se las come y toma zumo de ese.* (Antonio Pérez, Almonte).

En este contexto de las prácticas que inducen la mejora en las especies frutales, según condiciones culturales, nos encontramos con la paradoja de que nuestra nueva forma de relacionarnos con la naturaleza, particularmente las actuales exigencias con los frutos cultivados, hace que su mayor capacidad para reproducirse y propagarse, su mecanismo adaptativo para conseguir la continuación de la especie y proporcionar variabilidad genética, sea el estigma del fruto. Las semillas, donde el material genético guarda el secreto adaptativo, se han convertido en una especie de mancha para las naranjas y otros frutos, escondiéndose detrás de este valor construido no hace muchos años un ámbito de poder y control que nos es difícil percibir, pues a medida que acabamos demandando más frutos sin semillas (ya sean frutales como hortalizas), se refuerza la dependencia del cultivador hacia la industria.

¡"Ufff"! Es lo que tienen, que tienen más huesos que la mar. Hay naranjas que tienen más huesos que otras, no sé por qué. Tiene a lo mejor, qué sé yo, tiene que tener, cuántos cascos tiene que tener la naranja, por lo menos siete u ocho... más... y cada casco tiene a lo mejor tres o cuatro huesos. Hay algunas que tienen más pipas que otras, más.... más. (José Espina, Almonte).

Pero ahora nos ocupamos de describir las semillas que sí poseen las naranjas

locales. El número es variable, con unas ocho semillas en las naranjas chinas frente a la media de diez unidades en las naranjas imperiales. Son de un color crema y con vellosidades en la parte externa o *testa*, como se demoniza en agronomía.

Esta naranja tiene hueso [naranja imperial]. Te voy a partir una para que veas que tiene hueso. La de la china no lo puedes pasar ni el cuchillo de los huesos que tiene... (José Martín, Almonte)



Naranjo chino. Semillas. Almonte.

Llegados a este punto podemos hacer algunas consideraciones sobre características más subjetivas de estos frutos autóctonos, como es su sabor. Parece que de nuevo puede haber cierto contraste entre ambas variedades, siendo más dulce la imperial y algo más ácida la china o del país, factor que es apreciado por algunos como idóneo para zumos.

- *Después se diferencia... por ejemplo, un naranjo imperial lo ves tú y ves un chino y no lo notas.*
- *¿Son iguales?*
- *Iguales. Tú ves y dices: «pues este naranjo es chino», pero ahora no sabes si es imperial o no es imperial. Entonces la fruta sí, ya probando la fruta sí. Porque el imperial es dulce, tonto, como se suele decir. Y el otro no, el otro es más agrio, es agrio.* (José Espina, Almonte).

La acidez de las naranjas o su contenido en ácido cítrico depende, entre otros factores, de la madurez del fruto y las temperaturas. Cuando los frutos maduran bien entrado el invierno son más ácidos. A partir de ahí, a medida que se retrasa su

recolección y aumentan las temperaturas, el fruto va perdiendo la acidez. Por eso las naranjas recolectadas de febrero en adelante están más dulces. Según los informantes, cuando la gente compra naranjas locales para zumos, donde se busca cierto equilibrio entre dulzor y acidez, no muestran preferencias por la variedad china o del país, sino que gustan de las dos.

- *Sí las vendo, pero para zumo [naranjas chinas e imperiales]. Muchas mujeres las procuran para zumo.*

- ¿Pero también son para comer, no?

- *Sí, lo mismo, nada más que... Ésas son de comer, nada más que como ahora las otras son más gordas y van de otra forma pues se piden para comer. Por eso yo [las locales] las crío más que nada para zumo. Y este año ni para zumo. Este año ni las he cogido, sólo las que se ha comido mi hija. Porque estoy pensando en que lo voy a cortar también para meterle de esas chiquititas que se venden mejor.* (Antonio Pérez, Almonte).

En naranjas cuyo principal uso puede ser la elaboración de zumos frescos, como podría ocurrir con la naranja china y la imperial, la presencia de huesos no debería constituir nunca motivo para rechazar estas variedades locales. Resulta sencillo imaginar el proceso en que las semillas quedarán bloqueadas en el filtro del exprimidor junto con el resto de la pulpa, no suponiendo ningún obstáculo para preparado final.

Ecología de los cítricos

Los cítricos en general aceptan condiciones edáficas muy diferentes, comportándose bien incluso en suelos pedregosos y pobres, pero no van bien en plantinales y zonas encharcadizas debido a su sensibilidad a la concentración salina. Ya hemos comentado cómo en Doñana abunda este tipo de terrenos y cómo se han desarrollado técnicas agrícolas para superar estas barreras. Al indagar sobre los requerimientos edáficos de los cítricos en Doñana, nos topamos con este asunto y vemos oportuno mostrar cómo uno de los informantes clave nos ofrecía información al respecto.

- Las tierras para los limones, para el naranjo agrio en este caso, o para el limonero, ¿cuál es la mejor tierra?

- *La mejor tierra, pues ¡yo qué sé! Teniendo beneficio o lo que sea... ya te dije el otro día, te lo dije el otro día...*

- Tierras que no se emplanten.

- Hoy no se emplantinan las tierras. Hoy no se diferencian las arenas malas podridas, que ésas eran arenas malas, que no criaban nada más que eucaliptos. Y hoy no se diferencian, porque es que le hacen un lomo tan hermoso y lo plantas arriba del lomo... en el verano tiene mucha agua, mucho abono, ¿sabes? Y en el invierno se emplantinaban y después cuando llegaba el verano se secaban [los árboles], porque no valían las tierras, pero como hoy en el verano se echa mucho costo [insumos] y mucha agua, pues ahí se diferencian. Siempre las tierras buenas son las tierras buenas, de barro, siempre se ha dicho que donde va un barro fuerte no van las arenas. Con que hoy, allí hay hectáreas y hectáreas que está de regadío todo eso. Eso le llamamos nosotros Los Montes. Todo eso está hoy aparcelado, todo a la gente joven [entregaron terrenos a jóvenes colonos], ¡no se la van a dar a los viejos! Eso es tontería, pero a esos que les han dado las parcelas tienen unos olivares horrorosos [de saludables] y unos limoneros y unos naranjales... horrorosos. Por eso te digo, que hoy parece que no se diferencian las tierras, pero que siempre el barro es barro, porque el barro no se emplantina, y tú pon un olivo en un barro y no le pasa nada... Pero antes no se criaba en las arenas plantinosas esas nada, no se criaba, se perdían hasta los eucaliptos, pero fíjate tú... (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Naranjos chinos (patrones francos) en finca de secano. Almonte.

El resultado es que, tanto en el barro que predomina en las zonas periurbanas de Villamanrique e Hinojos, como en los arenales de Almonte, los cítricos consiguen un comportamiento adecuado que no parece limitarlos. En el caso de los naranjo, si atendemos a la vigorosidad de los ejemplares encontrados y conociendo que son árboles francos o reproducidos por semillas, no están injertados, podríamos asegurar

con argumentos empíricos que el naranjo local demuestra buena adaptación a las condiciones edáficas de Doñana. Los árboles que hemos caracterizado tienen más de 50 años, son altos, esbeltos, de gran productividad, frondosos. De haber sufrido cualquier tipo de amenaza externa a lo largo de sus vidas parecen haberla superado con éxito. Además, su buena propagación a través de semillas, aunque sea lenta, disminuye la posibilidad de transmisión de enfermedades víricas por los injertos, tan frecuentes en los naranjos.

- ¿Por qué el naranjo suele ahondar?
- *Dependiendo de la tierra que tenga. ¿Tú no ves los que tengo yo ahora allí? [terreno franco-arcilloso]. Allí sí ahonda. Y mira que es bajo, porque aquello es muy bajo también, pero allí ahonda más porque es terreno más fuerte. (...) [Cuando] es arena, en la arena no ahonda mucho, siempre está encimita de la tierra. (Antonio Pérez, Almonte).*

La elevada salinidad o la mayor capacidad de filtración que caracteriza las arenas no parece ser un impedimento para el desarrollo de esos árboles y así se describe desde el conocimiento local.

- ¿Y qué terreno es más bueno para la naranja, para la china y la imperial o... no es muy exigente el naranjo o...?
- *Hombre, el terreno bueno siempre... ese bajo que está ahí [tierra arenosa en la parte baja de la finca] es una tierra maravillosa para el naranjo. Aquí también se cría, aquí en el barro también se cría pero...*
- ¿Y el de allí cuál es la tierra?
- *Aquella es tierra loja, tierra suave, eso es, y tiene el barro más hondo, tiene el barro más hondo. Aquí también se cría y a lo mejor dura el naranjo aquí más que allí, porque allí antes le entra la enfermedad del honguillo, ¿sabes lo que es honguillo?, una enfermedad que le entra en la raíz de pasmo, producida por la humedad y entonces el naranjo... (Antonio Pérez, Almonte).*

El cultivo de cítricos en suelos arenosos también es relacionado desde la etnociencia con la calidad de la naranja y su cáscara, de manera que en terrenos arenosos, donde el agua se interpreta que es “más fina”, la naranja es más dulce, y en terrenos arcillosos el dulzor de la naranja disminuye.

- *Y la tierra más fina, cuanto más fina la tierra, menos cáscara tiene.*
- ¿Más fina qué es? ¿La tierra más fina qué quiere decir?
- *Arena. No es la que pega. La tierra que pega no, la que es igual que la de la playa. El naranjo cuanto más gorda sea la arena mejor, más dulce es la naranja y mejor, porque el agua es más fina. El agua de las tierras que son de arena es más fina. El agua que hay en las tierras que se pegan es más basta. El agua fina es más dulce que el agua basta.*
- Y la naranja, ¿qué se considera mejor, cuando tiene la cáscara más

gorda?

- Cuando tiene menos cáscara. Tiene más jugo, más zumo.

- ¿Por qué?

- Hombre, es que si tiene un dedo de cáscara todo eso menos tiene de zumo ¿no? La naranja, la chiquitita no la quieren, y las gordas gordas tampoco, porque se creen que tienen más cáscara... Y tienen más cáscara, las gordas tienen más cáscara que las otras. Por eso no sabemos cómo entender a la gente. A cada uno hay que darle lo que pide. (Antonio Pérez, Almonte).



Naranjo Chino.
Árbol en viñedo
de secano.
Almonte.

Esta relación está también documentada en la agronomía, como establece Agustí, afirmando que en terrenos arenosos los frutos son de corteza fina, más jugosos, aunque de zumo menos rico en sólidos solubles y menos ácidos, con la consecuencia de ser menos resistentes al manipulado y transporte que los

procedentes de árboles cultivados en suelos arcillosos (AGUSTÍ, 2003:89). También las arenas parecen exaltar la precocidad de las cosechas.

Según la agronomía el rango de adaptación de los cítricos está entre los 44° N y 41° S, concentrados en regiones subtropicales, y pueden desarrollarse bien con temperaturas entre los 0 y 5 °C (AGUSTÍ, 2004:320). Este mismo autor señala cómo la altitud es un factor limitante, hecho que se ha podido constatar en nuestro otro estudio sobre frutales autóctonos, observando la escasa presencia de cítricos, especialmente el naranjo, en la sierra de Huelva, El valor idóneo está, recordemos el supuesto origen de los cítricos en las montañas del sur de China, entre los 500 y 600 m de altitud (AGUSTÍ, 2004:320).

Como se explica desde la agronomía, parece que los cítricos deberían desarrollar cierta sensibilidad en esta desembocadura del Guadalquivir, al nivel del mar y donde el clima presente (mediterráneo con influencias oceánicas) da lugar a unas temperaturas que podrían perjudicar las necesidades fisiológicas de esta especie. Los vientos son considerados el factor abiótico más importante en la producción de daños y lesiones sobre frutos y partes vegetativas de los frutales y, como señala Agustí, en los campos próximos a la costa los vientos húmedos y cargados de sales dañan seriamente las hojas de, entre otros frutales, los cítricos, deshidratándolas total o parcialmente y debilitando el frutal (AGUSTÍ, 2003:68). A esto refieren los agricultores cuando hablan de los *friales* y las heladas de finales de invierno y principio de primavera que causan descensos bruscos de las temperaturas que afecta a las necesidades térmicas más estables de los naranjos y los limoneros.

- Al limón le ataca mucho, y al naranjo también, estos vientos que vienen de ahí del Sahara, lo hace polvo. Cuando caen esas gotitas de arena, unos vientos que vienen de ahí y los dejan casi secos... eso es lo que peor le veo yo.

- ¿Cuándo suelen soplar esos vientos?

- Los vientos pues soplan cuando caen las heladas gordas esas, unos vientos malos que vienen de ahí del Sahara, de los moros estos... y eso seca casi el árbol.

- Qué es ¿un viento frío o un viento cálido?

- Una helada, pero es con el viento ese, ¿comprendes? Porque la helada sin viento no hace daño. La helada puede ser muy grande que, sin viento, no hace daño. Pero le cae una helada grande de esas negras, como se suele decir, y le toca el viento de ahí del Sahara ese y lo deja seco, que ha habido años que una parte tuve que quitarle todo lo seco porque es

que lo deja todo “chiriviscado” [resecado].

- ¿Eso cuándo suele afectar, por las noches, por el día o cuándo?

- *Pues eso afecta cuando el viento ese malo, y cae la helada, y una helada y después un viento de ese que se levanta, pues la jode... esas cosas son tiernas, porque ya... el árbol ya está cuajando pero todavía está tierno. Y eso es lo que lo avía.*

- ¿Y qué le pasa al árbol?

- *Que se empieza a secar... que se seca el ramo entero, el ramo entero se seca. A lo mejor tarda dos o tres días ya en conocerse. En el momento no se conoce, eso no es una granizada. Pero al otro día, o al otro, se conoce...*

- ¿Cuándo es la última vez que tú recuerdes que soprase el viento ese?

- *Pues hace tres o cuatro años [estamos en el 2007]. Se secaron casi todos los naranjos por arriba, más que todo, los pimpollos.*

- Claro, que es lo más desprotegido...

- *Más que todos los pimpollos, árboles grandes que estaban medio secos por arriba, eso es...*

- ¿Y qué tuvisteis que hacerle?, ¿Cortarlo?

- *Los podo un poco, le quitas todas las porquerías que tiene.*

- ¿Lo mismo le pasó al limón?

- *Lo mismo, al limón le pasó igual...*

- ¿No es más fuerte que los naranjos?

- *Al limón le pasa igual, el limón más fuerte es que otras cosas pero si te digo, casi más tierno para la helada que... por eso, el lunario tiene brotes nuevos casi siempre, y los brotes nuevos son los que no maduran nada, ¿comprendes? Por cualquier cosa ya están helados, como los lunarios todas las lunas, va a echar la flor, pues la flor lo echa en lo tierno, en la metía tierna, y esa metía tierna la jode más que dios. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Estos fenómenos pueden ser muy bien las heladas ignoradas en los planes de transformación cuando se plantaron muchos naranjos en la zona y que muchos autores han señalado como las culpables del gran fracaso de los cítricos en Doñana. Los agricultores conocen las propiedades termorreguladores del agua y la emplean para combatir estos fenómenos del clima local.

- ¿Es fuerte el naranjo, aguanta bien los fríos y los calores?

- *Sí, pero la helada aquí... como caiga mucha helada no le viene bien. Cuando vienen las heladas lo que hay que hacer es regar mucho.*

- ¿Con el agua no se hielan?

- *Cuanto más mojadas estén menos se hielan.*

- Entonces, cuándo vienen los fríos es mejor seguir regando...

- *Claro, cuanto más mojado esté aguanta más el frío. Y cuando ha hecho heladas grandes el agua de regar se cuajaba y entonces había que labrarla. Pero eso no suele pasar por aquí, eso fue aquel año, eso no es normal. Aquí hace frío nada más que unos pocos días, hace muy poco frío. En el terreno este nuestro sólo hace unos pocos días de frío fuerte y otros pocos de calor fuerte. (Antonio Pérez, Almonte).*

El limonero y el naranjo son los primeros frutales que abordamos que sean de hoja perenne y cuyos frutos por lo general maduran en invierno, lo que también los hace más sensibles a estas variaciones térmicas. Además, las variedades partenocárpicas de cítricos, como el limonero de Almonte, necesitan mayor estabilidad térmica para lograr un óptimo desarrollo de sus frutos (AGUSTÍ, 2003:108). La temperatura afecta por añadido al aspecto y las características de la corteza del fruto. Cuando desciende el termómetro al llegar el invierno y se inicia la latencia del árbol (a partir de temperaturas inferiores a 13 °C), en los cítricos ocurren procesos fisiológicos que inducen la síntesis de carotenos, y cambia el color de la corteza hacia los tonos de maduración, amarillo en el limón y naranja en la naranja.

La naranja, cuanto más frío más roja se pone. Es fruta de invierno y necesita frío. (Josefa Pérez, Almonte).

También al bajar la temperatura se dificulta la respiración de los ácidos orgánicos (sobre todo el ácido cítrico), de modo que se retrasa la pérdida de acidez del zumo y, por tanto, su maduración interna (AGUSTÍ, 2003:151).

- ¿Cuándo es el tiempo? [de las naranjas para ser consumidas]
- *Ya pronto, cuando ya empiece a hacer frío ya empiezan a ponerse más maduras porque todavía están muy verdes.*
- ¿Ésas son de la China y del país o de las imperiales?
- *No, de las del país todavía están verdes. El naranjo, que son del país, ya se están poniendo coloradas. Pero es porque están picadas de la mosca, porque yo no los trato.* (Antonio Pérez, Almonte).

Otros factores como lluvias intensas durante los meses anteriores a la recolección, que en efecto son frecuentes en los meses de octubre a diciembre en esta zona, reducen por otro lado la acidez libre y el contenido en sólidos solubles totales de zumo en cítricos (AGUSTÍ, 2003:66). Cuando la temperatura vuelve a subir con la llegada de la primavera en adelante la acidez desciende y los colores verdes de la corteza del fruto vuelven a predominar (AGUSTÍ, 2003: 151,321).

- Hace tiempo que no se ponen amarillos [los limones en el limoneros lunar en octubre]
- *Claro, hasta que no le llegue su tiempo no se ponen amarillos.*
- Pero si echa limones todo el año, se pondrán amarillos siempre ¿no?
- *Pero aunque no estén amarillos los coge uno. Con que esté gordito ya con otro colorcito, que no estén reverdíos [muy verdes, inmaduros], los coge uno, y eso el caldo es exactamente igual. No porque no esté amarillo no vale. Sí vale, ¿comprendes?*

- ¿Y cuándo se ponen amarillos entonces?
- *Pues ahora a la par de las naranjas* [a partir de diciembre comenzaron a tornarse amarillos].
- Que se ponen amarillos una vez al año, nada más, pero el limón está ahí siempre, y tú los coges verdes o amarillos,
- *Algunos verdes, otros amarillos, pero vamos, ya está gordo el limón y no está amarillo pero ya tiene ... No es reverdío, si no está reverdío, ya pintando, pues lo coges y... yo me traje el otro día siete u ocho, verdes, más verdes que el copón, y están más buenos que el copón. Porque tiene mucho caldo. Claro, el limón el que esté echado a la par de la naranja, pues ése se viene a la par de las naranjas, el otro se viene más tarde, y empieza a marquillar... Pero estando gordo...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Los microclimas que existen en el área de Doñana pueden estar muy relacionados con los fenómenos de floración y brotación continua observados sobre todo en el limonero y que son propios en cítricos de áreas tropicales con temperaturas óptimas entre 23 y 34 °C. Esta puede ser una de las causas que afecten el comportamiento de los limoneros *lunario*, que cada luna tiene nuevas brotaciones. Este fenómeno de floración continua es descrito para esta especie en climas suaves, ocurriendo una producción continua de frutos a lo largo del año. Desde el conocimiento local se hace referencia a este fenómeno que ocurre en el limonero usándose el apelativo de *lunario*, describiéndose así el aspecto cíclico de su producción (como cíclico es el movimiento lunar). Teniendo esto en consideración, dicho comportamiento también se relaciona con una práctica muy específica:

- *El limón ten en cuenta que ni es lunario ni deja de ser lunario. Como se le vaya quitando la cosecha, esmera la flor que dé. O sea, el limón que dé ahora mismo la cosecha... una luna, porque los limones son lunares, una luna, otra luna, y resulta que cría una cosecha en la que no se le ha quitado limón ninguno y ya no da la flor.*
- Para que el limón continúe echando hay que irle quitando.
- *Hay que irle quitando.*
- Y así se consigue que esté todo el año entre el azahar y el limón.
- *Está el limón descargado, el azahar vive. En el momento en que está cargado el limón pues todo el azahar se va cayendo. El naranjo ya es diferente, pero el limón hay que irle quitando limones, y venga, y venga... y así es lunario. Si no, al otro año no te da ninguna.* (Venancio Cano, Hinojos)

Es fácil imaginar que al madurar los limones en cualquier época del año sería esperable encontrar limones amarillos (color asociado a la madurez del limón) en cualquier tiempo. No ocurre así, pues no tienen la temperatura suficiente. Como antes

señalábamos, el descenso de temperatura es un factor muy importante para que los frutos adquieran la tonalidad amarilla esperada. Con la floración continua los frutos tienen un comportamiento especial y sin estar amarillos, que es la norma para conocer su madurez, pueden ser consumidos cuando son verdes sin perjuicio de los sentidos, siempre que no estén inmaduros.

- *Había también que no eran lunarios.*
- *¿Y el fruto era distinto?*
- *El mismo, el fruto el mismo. El limón es el mismo, nada más que el árbol echaba nada más que una cosecha, como el naranjo. El limón que había aquí antes era lo mismo que el naranjo, echa nada más que la fruta una vez y ése no, ése está cargado de frutas, unas más gordas, otras más chicas y flores, y azahar que tiene que tener, todas las lunas echan flor. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Un fenómeno de este tipo que la agronomía explica como respuesta ecológica del frutal al clima templado y constante es explicado de esta manera tan singular por el conocimiento local. Cuando la floración continua se observa en otros cítricos como las naranjas, muy abundantes en la zona, hemos percibido que ocurre una transacción de estas propiedades, construidas exclusivamente en torno al limonero, hacia este otro cítrico.

- *¿Limonero?, sí he tenido un limonero.*
- *¿Qué tipo de limón?*
- *Pues un limón que era lunario. Pero no lo tuve aquí, lo tuve en una casita que tenemos nosotros en El Rocío y en el corral había un naranjo guachintón y el limón al otro lado.*
- *¿Pero el limón era de una variedad antigua o era de vivero?*
- *Era antiguo, de vivero, se compró, pero era lunario. Y el naranjo se polinizaba con el limón. Y salía el limón hecho cascós, muy dificultoso. El naranjo se convirtió también en lunario, se transformó [se ríe]. Como estaba junto con el limón...*
- *¿Le daba flor y naranjas todo el año?*
- *Daba flor todo el año el naranjo. Tenía naranjas maduras y naranjas así de chicas. Estaban muy juntos y se polinizó. (Manuel Acosta, Almonte)*

Hay que tener en cuenta que este fenómeno de brotación continua no ocurre con todos los limoneros, sino sólo con aquéllos *lunarios*, lo que serían propiedades asociadas a una determinada variedad, que va más allá del manejo y las condiciones climáticas. Los agricultores siempre dicen que como sus limones lunarios no los hay mejores, a pesar de que, al darse una constante competencia energética en el árbol entre las flores y frutos en sus diferentes estados fenológicos, los frutos tienen algunas

limitaciones de tamaño con respecto a los limoneros de brotación anual.

- Tú sabías que era un lunario y tú querías un lunario, ¿no? Porque hay otros limones que no sean...
- *Que no son lunarios, echan lo mismo que la naranja. Echa un año que se carga, y son gordos, son muy gordos, más gordos que los lunarios que te digo. Porque los lunarios casi siempre están cargados, pero ése no carga nada más que una vez al año, y lo echan más gordos... en fin, según. Pero el lunario es mejor.*
- Y eso va echando flores todos los meses...
- *Va echando flores cada luna y cada luna le va cuajando la que puede... Ya te digo, si está muy cargado de limón echa menos, y si está descargado pues agarran más.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La brotación continua ha de controlarse con una permanente recolección de frutos para aliviar esta carga al árbol que además suele ser bastante alta, pues los árboles adultos que hemos localizado tenían alta productividad. Estos dos factores de alta productividad durante todo el año los convierte en muy susceptibles de ser objeto de relaciones sociales, a través de las transacciones que ocurren dentro de la economía moral. Producen continuamente frutos que forzosamente hay que ir retirando y que se van regalando a familiares y amigos.

- ¿Y cuántos kilos de limones echa al año, más o menos?
- *Muchos, muchos.*
- ¿Veinte kilos?
- *Más, más de cuarenta, eso echa más de... dos o tres cajas.*
- Tú le vas cogiendo limones durante todo el año...
- *Ya te digo, esa que es prima de ésta [su mujer] dice: «tráeme unos poquitos de limones». Y yo le traigo una bolsa de limones, porque me sobran limones y se los traigo. Y otro que va allí al cercado, «voy a coger dos o tres limones para la mujer», y lo coge también.*
- ¿Y aquí Lola [su mujer] cada cuánto tiempo los pide?
- *Lola no gasta mucho. Ahora es cuando está gastando más (...), pero no es muy amante ella del limón, cada 15 o 20 días le traigo diez o 12 limones y con eso se avía.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Limón lunario. Villamanrique. Junio

Si los limones locales maduran a lo largo de todo el año, en el caso de las naranjas locales, la fecha de inicio de maduración se podría establecer alrededor de diciembre y enero, pudiéndose prolongar hasta mayo, fecha cuando comienzan a madurar los primeros prunoideos de este estudio como los damascos. El naranjo chino suele ser más temprano que el imperial, pero durante el trabajo de campo algunos agricultores nos han ofrecido frutos del imperial en los meses de noviembre, cuando las naranjas todavía estaban verdes. Es tan dulce, que su sabor no se ve perjudicado.

- *Lo que pasa es que aquél como es dulce se puede comer ya, ¿te haces cargo?*
- *¿Cuál, el imperial es más dulce?*
- *Claro, ése se puede comer desde que esté verde.*
- *¿Aunque esté verde?*
- *Aunque esté verde.*
- *¿Pero la china no?*
- *La china no. Tienes que esperar para comerlo, para decir «naranja rica...», por lo menos hasta febrero. ¿Ves el naranjo ese chino que está ahí, ves las naranjas que tiene? Que tiene unas naranjas buenísimas...*
- *¿Ésas todavía no están, no?*
- *No.*
- *Queda un mes... bueno no, ahora vamos a entrar en noviembre... quedan dos meses...*
- *Exactamente, ésas noviembre y diciembre... le quedan todavía dos meses para poderse quitar, para comer, sí. Pero para febrero es... eso*

está bueno para enero o para febrero. Para febrero está... (José Espina, Almonte).

El largo ciclo de los frutos en los naranjos, no siendo continuo como el limón, hace que se mezclen con las flores en los meses de abril y mayo, e incluso con frutos en sus estados iniciales de desarrollo. La aparición del azahar suele darse en el mes de abril, aunque los blancos botones florales se pueden reconocer desde mediados de enero, cuando ya se están diferenciando.

- ¿Y la naranja es un cultivo muy largo, no? El árbol está cargado de naranjas casi todo el año...
- *Sí, desde abril hasta febrero.*
- ¿Y si no está cargado de flores?
- *Se lleva por lo menos cerca de diez meses con las naranjas encima.*
- ¿Y eso hace que sufra mucho el árbol?
- *No, porque eso es natural suyo. Claro, cuanto más tiempo la tenga, la naranja, más sufre el árbol, eso está visto. Cuanto más pronto la quites se refresca y...está mejor.* (Antonio Pérez, Almonte).



Naranjo imperial.
Frutos en
desarrollo.
Agosto. Almonte.

- ¿Y cuándo sale la flor del naranjo, el azahar?
- *La flor del azahar sale en enero, bueno, sale en enero la pelotita, lo que es la pelotita, la bolita chiquitita esa, desde que es... en enero ya empieza a salir la críta y si te fijas bien lo primero que te presenta es la pelotita que es el azahar. Ahora no sale el azahar en enero, esa pelotita se va creciendo, creciendo, creciendo y cuando es como una bolita abre la flor, y esa es la naranjita.*
- Pues entonces está dando azahar a la vez que fruta ¿no?
- *La naranja china es muy tardía [como es tardía coincide fruta y flor].*
- ¿Las últimas naranjas de la china e imperiales cuándo se cogen?
- *Las primeras de la china empieza... también depende del terreno. Hay*

terrenos que son más... se adelanta la fruta más que otra. Siendo la misma variedad a lo mejor un árbol está aquí y tiene la fruta más temprana que aquel que está allí a lo mejor un mes o dos, nada más que la mijita esa que está retirada ¿por qué?

- ¿Por el tipo de tierra?

- *Exactamente, es más dulce, le pasa igual que a la uva. Hay viñas que a lo mejor aquí tienen una graduación y a lo mejor de aquí a allí pues varía.*

(José Espina, Almonte).

De cualquier forma, al ser naranjos de producción tardía, la época de maduración suele estar acompañada de temperaturas más benignas que ayudan además a reducir su amargor, aumentando su dulzor y su adecuación a las preferencias humanas por lo dulce, como se puede recordar del caso del limonero.



Naranjo imperial entre vides.

Arenas de Almonte.

Una ventaja que tienen los naranjos locales, tanto el chino como el imperial, es que al ser más tardíos que las naranjas comerciales, pueden dejarse los frutos hasta abril y mayo, cuando las naranjas comerciales ya empiezan a escasear. En esta fecha sus frutos guardan todavía una excelente calidad.

- ¿Y duran más que las nuevas? Una vez cogidas del árbol ¿duran más las

antiguas que las modernas?

- *No, eso viene a ser una cosa igual. Lo que sí duran más en el árbol. Nosotros las hemos cogido para últimos de mayo ya. Porque eso es muy tardío, aquel terreno mío es muy tardío. Y las cogíamos cuando ya la gente [los demás comerciantes] no tenía naranjas, entonces vendíamos nosotros las naranjas. Incluso un año vendimos un camión de naranjas. Ya a última hora que no había naranjas vendimos un camión de naranjas.*

- Porque ¿las naranjas normalmente cuándo se recogen?

- *Ya mismo, en cuanto que llegue diciembre ya se están cogiendo.*

- ¿Hasta cuándo?

- *Pues hasta febrero...*

- ¿Y hasta mayo estuvo cogiendo en su campo?

- *Sí, estuve hasta mayo. Ya de mayo para adelante empieza a picarse y ya se viene...ya se la come el árbol. Ya en vez de comer la naranja del árbol es al revés, el árbol come de la naranja. (Antonio Pérez, Almonte).*

Esta idea de que la naranja, cuando pasa su fecha, come del árbol, es una idea muy generalizada y presente en los agricultores, y un consejo que siempre nos daban cuando hablábamos de las naranjas. Puedes estirar un poco su fecha de recolección, pero hay un momento en que es perjudicial para el árbol y éste comienza a tomar energías de la naranja y las naranjas pierden todo su valor. Desde la agronomía este fenómeno puede explicarse por el aumento de actividad radical relacionado con la salida del periodo de latencia en los frutales, que está relacionado procesos fisiológicos, entre ellos la producción de hormonas, que hacen que el fruto comience a consumir el ácido cítrico que tiene.

Otro motivo para no retrasar más de lo oportuno la cosecha es que con el calor aumenta la actividad de la mosca de la fruta y la probabilidad de encontrar frutos picados o dañados.

- Entonces, las últimas naranjas ¿cuándo se recogen?

- *Las últimas naranjas se pueden recoger a lo mejor, para recogerlas... en abril, porque llegando a mayo... un naranjo a lo mejor lo ves en mayo a primeros de mayo lo ves cargado y a lo mejor la semana que viene las tienes todas en el suelo, porque la mosca se las come todas. (José Espina, Almonte).*

La productividad de los naranjos locales, tanto el chino o del país como el imperial, es muy alta. Como se muestra en la imagen siguiente, lo normal es encontrar la copa de estos árboles cargados de naranjitas redondas, destacando sobre el frondoso verde.

Y eso pues todos los años echaba, se ponía bueno de naranjas. Allí salían

ya [en octubre] porque allí salían más tempranas. Salían de ya hasta mayo cogiendo naranjas allí. Todos los días una caja. Cuando mi padre lo partió entre todos los hermanos, porque todos queríamos tener allí, pues cada uno en su pedazo empezó a ararlo, a no ararlo y... se estropeó. Las que más aguantaron fueron las mías, las que me tocaron a mí, porque allí había un cachito que se araba, porque era más alto y se podía arar y ése fue el que me tocó a mí. (Antonio Pérez, Almonte).

La mayoría de agricultores coincide en lo negativo que es dejar la cosecha en el árbol, sin recogerla, pues con ello aumenta la probabilidad de aparición de vecería en el naranjo de manera que, después de una buena temporada, la siguiente la producción de frutos disminuya considerablemente.



Naranjo chino o del país. Almonte.

- ¿Y producen mucho, dan muchas naranjas?
- *Sí, el naranjo, el naranjo es un árbol que "uffff", el naranjo chino ese que tenemos nosotros ahí eso daba, qué sé yo 5000 ó 6000 naranjas, eso era horroroso, eso es...*
- ¿Y eso antes sí se consumía más, no?
- *Sí, antes sí, antes que no había las variedades que hay hoy de...*
- ¿Y esos son más buenos, los nuevos?
- *Eso es igual, que los que estamos hablando de las plantas de las sandías y de todo... ya han venido esos híbridos no sé de dónde... y... ya pues la*

gente le da más...

- ¿Prefieren esos?

- *Exactamente, y el naranjo chino pues tuvo una época en que sí. Ya te dije el otro día que... venía gente de aquí, borriqueros a cargar cargas de naranjas para llevarlas a... ¡qué sé yo! A Bormujos o a Sevilla. (Jose Espina, Almonte).*

A diferencia del limonero, el naranjo es más sensible al habitual estrés hídrico que acompaña al verano en Doñana, debido también a la concentración de la producción en una sola cosecha, la cual puede incluso prolongarse durante tres meses. Esta circunstancia se ha relacionado con una práctica determinada que afecta a la localización en finca de los naranjos. Como son árboles muy exigentes en agua, más que los prunoideos y mucho más que los perales y manzanos, existe la costumbre de plantar los naranjos para el consumo de casa cerca de los puntos de agua en las fincas, como pozos y albercas. A pesar del predominio del cultivo en secano, gracias al alto nivel freático que ha sido característico en la zona (y que ya se está reduciendo en alto grado), era frecuente construir un pocito gracias a la facilidad de alcanzar el agua con poco esfuerzo, a pocos metros de la superficie. El agua, atrayente tanto de vegetales como humanos, atraía hacia sí al naranjo, que con su gran porte daba cobijo en su sombra a las gentes que hacían alguna faena alrededor del pozo. El punto de agua concentraba parte de la actividad agraria y el descanso también, por lo que un naranjo cerca nunca venía mal.

- Y una cosa que ha dicho antes... ¿por qué se ponían los naranjos junto a los pozos?

- V.: *Para regarlos, porque el naranjo siempre ha tenido que tener agua...*

- Pero si había un pozo es porque se regaba cualquier parte de la finca...

- G: *Normalmente casi todas las fincas tenían su pocito... para regar cualquier cosa o para el avío, de un metro y pico de diámetro... Por aquí ha estado el agua muy cerca [en Villamanrique].*

- V.: *Aquí había una era y trillaban ahí, y tenían su pocito, lo que pasa es que lo han agrandado.*

- G: *Si alguna vez pasas por un naranjo verás que estará siempre al lado de un pozo. Se ponían para sombra... Tenía su por qué. (Vicente González y Gregorio González, Villamanrique).*

Manejo del suelo y riego

En los cítricos locales se describe un manejo semejante al de los demás frutales

en lo que refiere a la forma de tener preparado el suelo cuando se cultivan árboles. Si acaso el limonero tiene una condición particular al moverse en el rango de suelos tan *urbanizados* como los patios y corrales, donde ha de ser suficientemente astuto para optimizar la poca superficie que se le deja (en los mejores casos un posible arriate donde el suelo asoma rodeado de piso cementado), hasta los terrenos más *naturalizados* de huertas y cercados, donde su comportamiento ha de ser el mismo que el del resto de cultivos que dominen la superficie.

Cuando se tienen cítricos en las huertas o predios, se practican labores comunes para oxigenar la tierra y quitar la cobertura que pueda hacer competencia al frutal en época de estío, incorporando al mismo tiempo algo de materia orgánica a la tierra. El conocimiento local recopilado en la zona sobre los naranjos en particular aconseja no labrar la tierra o cavarla (cuando se hace a mano) en la temporada de florecimiento, cuando están presentes las flores. Como se ha desarrollado más arriba, justamente es en esta fecha cuando maduran las naranjas, sirviendo la floración como referente para sancionar una práctica. No se ha de labrar en la época de maduración de las frutas porque el árbol las tira, describen los agricultores. Durante el resto del año unas cavadas o un pase superficial al terreno nunca le hacen mal al naranjo.

- Porque nosotros teníamos un naranjal muy bueno. El mejor que había en todos estos contornos, ahí en Los Reyes [zona suroeste de Almonte]. Lo compró mi padre y como nosotros éramos muchos pues lo labrábamos.... Porque es un terreno que no se puede labrar con las bestias ni con tractores ni nada, porque tiene la raíz muy encimita. Es un terreno de tojo, un terreno muy húmedo. Vamos, que iba la reguera corriendo todo el año. No ahora, sino antes.

- ¿Y allí es muy buena la tierra para el naranjo?

- Sí, sí, tiene mucha humedad.

- ¿Allí era de secano?

- ¿No te estás enterando que estaba el agua... que estaba corriendo la reguera? Eso íbamos nosotros todos los domingos a cavarlo. Nosotros éramos seis y mi padre siete. Porque eso en una semana se criaba la hierba otra vez. Lo cavábamos, nada, nada más que dos dedos. Y lo cavábamos todo el naranjal que tenía dos hectáreas y media. Las naranjas estaban que daba bendición de verlas. Y no se cargaba mucho, echaba media cosecha todos los años. Porque nosotros después lo abonábamos. Mi padre iba por una carga de naranjas y para allá llevaba una carga de estiércol. (Antonio Pérez, Almonte).

En tiempos pasados, cuando el nivel freático en la zona era casi superficial, los naranjos apenas ahondaban las raíces, de manera que el arado no era muy

recomendado para no dañar las raíces superficiales con lo que era suficiente un laboreo ligero para retirar la cubierta vegetal cuando hacía competencia, sobre todo durante el verano.

Los tiempos modernos en la agricultura trajeron a la zona nuevas formas de relación con la tierra, nuevos conocimientos, los cuales a veces entraban en contradicción con el conocimiento vernáculo. Sin despreciar la técnica y el avance en la producción de conocimiento en torno a los cítricos, que gracias a su importancia económica es un campo en agronomía muy estudiado, nos parece oportuno rescatar algunas citas donde se refleja el contacto del conocimiento vernáculo con el experto, en el terreno de los cítricos.

[En una conversación sobre la idoneidad de labrar o no la tierra en naranjos] Digo: «hombre, este hombre está más estudiado que nosotros, nosotros somos unos patanes del campo». Así se lo dije, «nosotros somos unos patanes del campo»... y empecé yo a reírme. Y se apartaron para allá y dice el encargado: «ven para acá», [hacia] unos naranjitos así que eran muy chiquininos. Llevaban ya cuatro años y estaban así [de pequeños], y los otros estaban ya a la altura del otro terreno, que se labraba. Y dice: «esto no se puede labrar, esto se deja tal y como está, con la yerba y todo».

La yerba y todo, que la yerba algunas veces estaba más grande que el naranjo. Me aparté yo para la carretera, allí para el padrón y empecé a reírme y me dice otra vez [el encargado]: «¿por qué te has empezado a reír?», y digo: «porque al año que viene no hay aquí naranjos. Este año no lo laborees, ni le limpies, ni nada. Pues al año que viene no hay aquí naranjos, o si no, para la primavera viene usted para acá a dar una vuelta». Y dice: «no, si yo vengo mucha veces».

Coño, cuando ya empezó a llover, el regajo aquel y la arena aquella, sin labrarla y sin echarle abono y sin hacerle nada, y digo: «viene usted para acá ya por feria, en la primavera, y verás tú el color que tienen los naranjos». Y vendría, porque cuando nosotros fuimos otra vez a limpiarlos dice: «pues llevaba ese hombre razón, se han puesto los naranjos amarillos, amarillos. Digo: «amarillos no, si los dejas, al año que viene están secos todos, se secan todos» (Manuel Escobar, Villamanrique).

Además de la labranza de la tierra, las tareas de fertilización con estiércol y ahora con abonos minerales, eran prácticas que realizaban los agricultores con los naranjos locales y siguen haciendo, combinando la tecnología tradicional con los avances agronómicos, procurando conseguir la mayor efectividad posible en el campo. Como fecha indicada se hacía este aporte de nutrientes cuando el frutal comenzaba su ciclo vegetativo, y cuando el campo, después de las lluvias, permitía el acceso para

realizar las tareas.

Le echaba el estiércol en cada árbol y después volvía la tierra con azadón. Era la cavada que le hacíamos para enero o ya casi llegando a febrero que es cuando empieza ya a brotar eso. Y eso lo hacíamos nosotros entonces y echábamos abono. Después del estiércol le echábamos abono. Le hacíamos un preparado, de uno que había aquí que era químico [un vecino que distribuía fitosanitarios y hacía sus propios preparados]. Le echaba de toda clase de productos el químico ese y se ponían más verdes y echaban naranjas. Porque el naranjo echa la cosecha arreglado a la fuerza que tenga. (Antonio Pérez, Almonte).

- ¿Con las bestias se araba también, no?
- *Exactamente, con el medio mundo [el arado de vertedera individual] como hablamos aquel día.*
- ¿Cuántas veces se le mueve la tierra?
- *Al naranjo hay que darle unos cuantos de hierros... A lo mejor, eso normalmente si le cae un tiempo bueno aguanta más la labor ¿sabes lo que es un tiempo bueno? Que no le llueva.*
- *Porque cuando llueve salen hierbas y se queda la tierra apretada.*
- *Eso es, cuando se le hace a lo mejor una operación de un hierro, un hierro le llamamos nosotros una labor. Lo aramos, por ejemplo, lo aramos y le pasamos la máquina y lo dejamos muy bien preparadito y da la casualidad que al otro día le cae una pepiná de agua, un montón de agua... Ya no has hecho nada, ya no has hecho nada porque ya la tierra no fermenta, ya lo que hace es enfriarse, eso es, ya lo que hace es enfriarse.*
- *Y ahora hay que hacerle otra vez...*
- *A volver otra vez a hacerle eso, claro no se lo va a hacer uno al otro día, ya espera uno a un poquillo de tiempo, pero hay que hacerle otro hierro, le llamamos nosotros otro hierro.*
- ¿Y se le echa otra vez estiércol?
- *No, ya no, ya no*
- ¿Cuántas veces se le suele echar?
- *Una vez al año, y no todos los años.*
- ¿Por qué todos los años, qué, se puede quemar?
- *Porque eso es muy costoso.*
- *Pero podría aguantar, o sea que iría mejor para el árbol.*
- *Claro, claro*
- ¿El estiércol que le echa qué es, de bestia?
- *De bestia, normalmente nosotros el que le echamos es de bestia, pero vamos que se le puede echar cualquier estiércol de cabra, de... siendo estiércol no tiene... la materia orgánica varía poco ¿no?*
- *Sí, lo que... a mí me habían dicho que el de gallina era muy bueno al principio.*
- *Oh, el de gallina es fuera de serie*
- ¿Pero eso será muy caro no?
- *El estiércol de gallina es carillo, sí. Muy costoso el estiércol porque por ejemplo, si coges el abono, el abono con un saco de abono a lo mejor con un montón de naranjos y lo haces en un momento. O bien de naranjos o bien de olivos ¿no? Y el estiércol es muy costoso, muy costoso porque necesita muchísima mano de obra, ahora tiene una*

ventaja que el estiércol pone la fruta mejor que el abono. El abono, como tiene tanta riqueza, se pone muy vicioso el árbol, más rápido y la fruta es más cascarúa, y con el estiércol pone la fruta más fina, la cáscara más fina, eso es. (José Espina, Almonte).

Gracias a la observación y la práctica, los agricultores evalúan los efectos del abonado inorgánico y del estercolado. Cuando se aplica estiércol el proceso es descrito como un calentamiento de la tierra, y esta temperatura, este calor, es percibido como necesario para el buen desarrollo del árbol. La aplicación de inorgánicos, como se explicaba arriba, parece inducir al árbol a un comportamiento no deseado, cierta artificialidad, cuando los agricultores observan ventajas en la aplicación de ciertos insumos, como el abonado no orgánico, incorporan este conocimiento a su manejo.



Estiércol apilado en finca de secano y cubierta vegetal. Almonte.

- ¿Qué estiércol es mejor?
- *El estiércol, aparte de que tiene mucha materia orgánica, le pone la tierra a otra temperatura, porque si te da... todo lo que coge la raíz del árbol mezclada con estiércol la tierra no se aprieta tanto de fría, se pone un poquito más gofita y tiene otra temperatura más calentita y en invierno pues no se pasman tanto*
- ¿Pasmarse qué es?
- *Pasmarse es que hay mucho frío, la tierra muy fría y entonces no es lo suyo. Cuando el estiércol alrededor le echamos a lo mejor 5 o 6 esportones [espuertas] a un árbol de esos grande, todo extendidito y la tierra esa que coge toda esa raíz coge otra temperatura.*
- ¿Eso se echa por encima o se remueve la tierra para que coja bien...?
- *Se remueve, se remueve, bien con los arados, nosotros con los arados, eso es, se liga. (José Espina, Almonte).*

A diferencia de muchos de los frutales locales que hemos descrito, los cítricos

son muy dependientes del agua y el riego, con un complejo ciclo fenológico que demanda gran cantidad de energía y aporte hídrico para mantener sanas sus estructuras de soporte y reproductivas y los numerosos frutos que pasan largo tiempo en el árbol. A pesar de ello desde la agronomía se describen los cítricos como especies capaces de economizar agua y superar periodos prolongaos de sequía, gracias a la anatomía de sus raíces y de sus hojas recubiertas de ceras que controlan la transpiración estomática (AGUSTÍ, 2003: 361).

Habrà muchos casos en los que los informantes nos recuerden cómo se criaban limoneros y naranjos en secano, en arenas, en tierras más arcillosas, pero siempre *sin una gota de agua*. Hoy en día, cuando las tierras han perdido la humedad de la que siempre han gozado, tanto los limones como los naranjos se han de regar para conseguir frutos de calidad, aunque sean para el consumo de casa. Se tiene constancia del importante decrecimiento del acuífero en los últimos años, sobre todo debido a la nueva agricultura de regadío instaurada en la zona, que puede estar afectando ya a su capacidad para aguantar el secano. A pesar de ello hemos observado cómo en fincas de secano de Almonte los naranjos chino e imperial se desarrollaban sin problemas sin riego, lo que demuestra su buena adaptabilidad. Para contrastar, aquellos informantes con los que hemos trabajado que además de variedades locales cultivan naranjos comerciales también han expresado su parecer sobre las necesidades hídricas de naranjos no locales en las condiciones de Doñana.

Sin agua no se puede criar naranjos, y el limón igual, eso necesita agua. Porque tú, un naranjo que tenga buena carga de naranjas, que sea grande ya, eso necesita todos los días cien litros de agua, los olivos necesitan menos agua, pero el naranjo necesita... y el limón también, el limón es algo más duro, el limón tiran las raíces más... se agarra más al suelo que el naranjo. Además que, cuando va uno a arrancar un naranjo, le cuesta trabajo... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Reproducción de los cítricos

En los cítricos locales de Doñana hemos observado dos formas de propagación seguidas por los agricultores: a través de la siembra de semillas y por reproducción asexual, bien mediante injerto. En el limonero la mayoría de agricultores prefieren el injerto sobre patrón de naranjo amargo, a pesar de que el limonero lunario pueda

reproducirse por semillas. Por el contrario, la reproducción y propagación de los naranjos locales chino e imperial se hace mayormente de manera sexual, a través de la costumbre de sembrar pipas de naranjas y hacer semilleros para después transplantar las plántulas al terreno definitivo. Sin necesidad de injerto, el nuevo árbol producirá naranjas a los pocos años. Este tipo de propagación sexual era un garante de la diversidad dentro de la especie y ofrece ventajas de cara a la adaptación edáfica.

- ¿Está injertado? [hablan de una almáciga de naranjos]
- M.: *No*
- M.J.: *No, ése es de un trozo de otro...*
- M.: *De un sierpes [un chupón].*
- M.J.: *Sí, eso sale muchísimo*
- ¿De los huesos salen?
- M.: *Del hueso también sale.*
- M.J.: *Sí del hueso salen. Mi padre todos los naranjos que tenía no era ninguno injertado ni nada, eran todos sembrados de los semilleros que él hacía. Teníamos unos naranjos grandes que eran los naranjos más grandes que había en el mundo entero, pues lo dedicaba él todos los años a sembrar abajo todos los semilleros. Cogíamos las naranjas, hasta la que se iba picando, y la echábamos en un cubo, a eso me dedicaba yo siempre, se echaba en un cubo y ahora íbamos sacando todos los meollos [la pulpa con las semillas] y lo otro [la cáscara y el resto] lo íbamos tirando y nada más que cogíamos los meollos de dentro para los huesos y eso. Y ahora él tenía un trozo de tierra arreglada, con un poco de estiércol terrizo y ésa se cavaba y el estiércol se introducía todo en la tierra y ahora le daba con el azadón y lo ponía llanito, llanito, y ahora encima le iba echando las pipas y volvía otra vez a echarle otro poquito de estiércol y otra poquita de tierra así rebujada y se regaba. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

En la citricultura actual no se cultivan árboles francos cítricos porque la juvenilidad es muy larga (de cinco a siete y hasta diez años), y además durante este tiempo son muy vigorosos, desarrollan muchas espinas y no florecen (AGUSTÍ, 2003: 331). Pero en los contextos de agricultura tradicional que aquí estudiamos, el conocimiento local no percibe este proceso a largo plazo como inconveniente, siendo habitual la práctica de tener una reserva de árboles, naranjos en este caso, en diferentes estadios que acompañan la finca a lo largo de su vida productiva, para sustituir ejemplares o ampliar el número cuando sea necesario.

Además de estas dos formas más generalizadas, en la cita anterior quedaba patente la viabilidad del estaquillado en los naranjos, aunque no es muy normal, utilizando los chupones que salen en la base de los naranjos. A pesar de ser

desaconsejado por la agronomía (AGUSTÍ, 2003: 372), no se ha documentado ningún problema en esta estrategia reproductiva durante el estudio, suponiendo entonces su buena capacidad de enraizamiento y posterior capacidad productiva. Ha habido casos en que los agricultores han descrito esta manera de reproducción como la causante de la aparición del fenómeno de partenocarpia, a través de la idea de que los naranjos que se han reproducido desde otras partes del árbol que no es la semilla darán naranjas sin semillas, sin hueso. Si por el contrario sí procede de la semilla, darán frutos con semilla.

- *El naranjo, lo mismo. Antiguamente se cogían de las raíces, una raíz que se cortaba arando y brotaba, salía de la raíz una yema y se criaba la yema así. Y entonces cortabas tú la raíz y la plantabas en otro sitio y te salía un árbol. Y sale casi sin hueso. Por eso ha pasado esto de las naranjas no tener hueso ahora, porque se cogían así.*

- ¿Desde la raíz sale la naranja sin hueso?

- *Muchas salen sin hueso, o con menos huesos. Porque eso no ha nacido del hueso, ha nacido de la raíz.* (Antonio Pérez, Almonte).

A pesar de estas técnicas locales de reproducción asexual, la mayoría de naranjos locales caracterizados habían sido reproducidos por semilla. Una ventaja es que al ser ejemplares de patrones francos, indirectamente se ha protegido en gran manera la afectación de los cítricos locales por las comunes virosis que afectan a los agrios a través los injertos.

- ¿Y para plantar un naranjo cómo se prepara la tierra, qué hay que hacerle?

- *Nada. Hacer un agujero y enterrarlo y ya está.*

- ¿Pero se tiene que mover la tierra mucho o echarle estiércol [antes del proceso]?

- *Hombre, si le echas estiércol es mejor. Si tienes la tierra y le echas estiércol y lo remueves y después la labras, la aras y después lo plantas pues mejor. Coge la raíz más calado y es mejor.*

- ¿Se suele poner en plantones antes de hacerlo o se coge una vareta...?

- *No, eso tiene que ser un plantón. Bien metido en una maceta. Ahora se meten en macetas y no pierde criada [ofrece más seguridad]. Se mete en la tierra [después]. Pero antiguamente no, antiguamente se echaba en el suelo la naranja y se hacía.*

- Eso dicen que se espachurraba la naranja y se le quitaba...

- *No, con las cáscara y todo, se echaba todo. Se enterraba. Tiene que estar en un terreno húmedo, muy húmedo para eso. Nosotros teníamos una almáciga.* (Antonio Pérez, Almonte).

El proceso de sembrar las semillas en los cítricos es algo diferente al de los prunoideos y otros frutales que hemos visto por ahora. Toda la información que hemos

obtenido sugiere que no es aconsejable separar las semillas de la pulpa, como sí ocurre con muchos otros frutales, para prevenir quizá una deshidratación no deseada de la semilla. El mecanismo evolutivo de los frutos con hueso ha sido generar un tejido carnoso alrededor de la semilla que atraiga al animal, lo coma y digiera el fruto y más tarde dispersar la semilla. Parece que los cítricos, con su amargor característico, no hubiesen desarrollado este mismo mecanismo para ser atraídos por animales que ingieran sus frutos. Sea como fuere, unos aconsejan separar los gajos individualmente y después plantarlos y otros, como arriba indicaba, enterrar directamente todo el fruto en el suelo a no mucha profundidad. La parte esencial de este proceso es que no hay que dejar secar las semillas.

La naranja se achuchaba así y salían los cascotes... y eso es lo que se echaba. Lo que nunca se echaba era la cáscara porque la cáscara podría la semillas, porque lo otro se pudre pero la cáscara se mantiene ahí podrida. (María Josefa Villarán, Almonte).

Las semillas de naranjos locales chino e imperial que alcancen el suelo o se hayan enterrado intencionadamente tienen gran capacidad de germinar, según las descripciones de los agricultores, contribuyendo al fomento de la biodiversidad. En el epígrafe anterior veíamos que una vez que las temperaturas aumentan, el naranjo comienza a procesar el ácido cítrico de los frutos, que se vuelven más dulces, resolviéndose quizá la duda anterior y haciéndose más asequibles los frutos para que sean digeridos por animales.

- *La naranja normalmente nace en mayo, en la luna de mayo, en cuanto que cae la naranja del árbol al suelo.*
- *¿Que ahí es ya cuando están las naranjas que ya el árbol no da más?*
- *Exactamente. Esa naranja nace cuando se cae al suelo, se trabaja, se entierra, para arriba y para abajo y nace. Ahora, si fuéramos a ir para allá verás tú cómo tiene que haber naranjitos allí nacidos.*
- *Naranjitos pequeños, porque de todas las pipas suelen salir ¿no?*
- *Exactamente, el naranjo sí nace.*
- *Entonces en mayo cojo y pongo la almáciga ¿no?*
- *Eso es, y ahora se riega. Nacen naranjitos, nacen, nacen, nacen, van creciendo...* (José Espina, Almonte).

Con estos testimonios queda patente la capacidad de germinar de los naranjos, si bien se maneja siempre la alternativa de coger los frutos y sembrarlos en semilleros o almácigas para controlar mejor el proceso y evitar tener plántulas nuevas a los pies del naranjo que puedan estorbar las labores, el manejo o incluso hacer competencia al

progenitor. El proceso para preparar la almáciga de cítricos, comúnmente en naranjos, es el mismo que para las hortícolas. Serán las preferencias individuales de cómo cuidar una almáciga lo que determine la práctica, y no la especie a propagar.

- *Eso se echa una almáciga lo mismo que las tomateras. Por ejemplo se coge la naranja y de abajo de un naranjo se cogen 40 ó 50 ó 100 naranjas más o menos, depende de la almáciga que quieras echar, y se echa en una caldera o algo [cualquier recipiente que funcione como maceta grande]. Se echa también estiércol, igual que el tomate, y se espachurra la naranja entre medio del estiércol y se le echa otra tunda de tierra por encima con estiércol.*

- *¿Y se va mezclando, sí?*

- *Exactamente.*

- *Pero directamente después de haberlo espachurrado... ¿no se deja secar ni nada de eso?*

- *No, no, no. Con todo el caldo y toda la carne...*

- *Que no se saca pepita por pepita, ¿no?*

- *No, no, no, el naranjo no. Y después cuando ya se siembra pues, de vez en cuando, se echa un rieguecito, un rieguecito...*

- *¿Cada dos o tres días?*

- *Eso es, se va echando un rieguecito según como se vea la tierra*

- *¿En qué época se hace eso? ¿Ahora después cuando se recoge ya la última cosecha?*

- *Eso se echa normalmente para la primavera, cuando ya la naranja... los últimos... Porque el hueso de la naranja nace en mayo, en mayo.*

- *¿Y cuánto tarda en salir el hueso?*

- *Por lo menos un mes, las naranjas como tienen un proceso largo... En abril se puede echar la almáciga y ya para mayo nace, nace para mayo y ya pues eso, regando, regando, regando va el arbolito cada vez más grandecito ¿no? más grandecito... (José Espina, Almonte).*

Cuando los naranjos comienzan a producir, se ha documentado la práctica de quitarle las naranjas de las dos primeras cosechas, para que el árbol no gaste energía en desarrollar los frutos y se dedique a fortalecer sus estructuras de soporte. Esta especie de raleo masivo, en los primeros años productivos quizá se deba a que estos naranjos entren en producción muy pronto, con lo que se intenta ayudar al árbol a dedicar sus energías a lograr una buena estructura de soporte, raíces, tronco y ramas, antes que malgastarla en producir los primeros frutos.

Cuando finalmente se decide transplantar los naranjos en terreno definitivo, si se han cultivado en almáciga o en vivero y no en el terreno directamente como también ocurre algunas veces, el manejo tradicional aconseja darle unos pases a la tierra con el arado, tierra que usualmente ya habrá recibido aporte de nutrientes como estiércol, normalmente a finales de invierno.

Posteriormente se marca un cuadro de plantación bastante amplio, de ocho a diez metros, ya que tanto el naranjo chino como el imperial suelen ser árboles de gran desarrollo y necesitarán espacio para no hacerse competencia. El transplante es bien descrito en la siguiente cita. Se utilizan algunos palos o gavillas de hierro como guías que ayudarán a conducir al árbol joven hacia la vertical. La época de transplante suele ser el otoño, antes de que lleguen los fríos y las lluvias, aunque si se extreman los cuidados, se puede hacer durante todo el invierno. También hay quienes aconsejan hacerlo en primavera siempre que hayan pasado las heladas y no se avecine el calor.

- *Se prepara, la tierra se ponía preparadita y una vez que esté preparadita pues...*

- Pero, ¿cómo se prepara, qué se le hace?

- *Se coge por ejemplo el tractor y se deja limpita.*

- ¿Qué hierros son los que se usan?

- *Los arados, y estaban las máquinas para peinar la tierra, se deja bien puestecita, muy bien preparada. Después se marquillea, se le pone los tientos como yo te he dicho y al tiento va después el naranjito. Se pone derechito, para un lado y para otro se le deja la marquilla que quieras. Unos le dan cuatro metros de árbol a árbol, otros le dan más, otros menos. Si el naranjo es de este del país que es el chino, para dejarlo para el chino hay que darle más marquilla, porque...*

- Porque se ponen más grandes.

- *Eso es, son naranjos grandísimos, así que hay naranjos que da miedo verlo. Yo tengo allí abajo uno que está desmochado¹⁷². Ese tendría más del doble por ahí para arriba. Le tengo yo las ramas cortadas, ese naranjo era bastante más grande y llegaba al suelo. Eso era un naranjo grandísimo y como ése teníamos nosotros ahí un montón, entonces claro, necesitan más marquilla. Ése tenía unos diez metros en cuadro. Ahora, si lo quieres dejar para guashington por ejemplo como éste, pues no se le da tanta marquilla, porque este naranjo no es tan vicioso, eso es. Como máximo como aquel que está allí, ¿ves? Entonces se le da menos marquilla*

- ¿Y el imperial igual?

- *El imperial igual que aquél. Eso es igual que el chino, igual, que tiene que tener más marquilla para poder vivir. (José Espina, Almonte).*

¹⁷² Poda intensa de despunte en la parte superior para evitar el desarrollo vertical



Naranjo chino
decapitado con
chupones
injertados en
guashintona.
Almonte.

Aun existiendo un gran corpus de conocimiento en torno al injerto de cítricos, pues el naranjo ha sido un cultivo presente y la mayoría de los agricultores ha trabajado con esta especie, los naranjos locales no acostumbraban a injertarse, ya que la reproducción se hacía mayormente por semilla. La amplia destreza que los agricultores mostraban con el delicado injerto en cítricos, donde predomina el injerto en yema, se ha adquirido con la propagación del limonero o sobre la base de variedades comerciales de naranjas introducidas en la zona y que se injertaban bien en naranjo agrio o naranjos chinos o imperial.

En el caso del limonero, como hemos dicho, en Doñana siempre se aconseja injertarlo sobre patrón de naranjo amargo. Pocas veces se hace mención a la utilización de naranjo chino o imperial, quizá por su escasa distribución en la actualidad o porque verdaderamente el naranjo amargo sea el más adecuado de todos los cítricos para servir de portainjerto al limonero, ya que también es utilizado con las

variedades modernas que han llegado a la zona. A pesar de que en la citricultura moderna ya no se utiliza el patrón de naranjo, éste sigue teniendo gran prestigio entre los agricultores de la zona de Doñana, y hay quienes hacen planteras o almácigas de naranjitos de esta variedad.

Yo no he tenido limón nunca, hasta ahora cuando ése. Y ése el pie no es de limón, es de un naranjo agrio. Que también se planta en limón y después se injerta en dulce, ¿comprendes? [refiere al patrón de limonero para cítricos dulces]. Pero el naranjo agrio es muy fuerte, es de lo más fuerte que hay, por eso se pone el agrio y después se vuelve a poner en dulce. (...) Porque es que duraban más, tienen más duración, el limón en agrio, para las enfermedades y para todo es más... Por eso te digo, el naranjo agrio es más duro que el otro bastante, por eso los padres son todos agrios. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La plantera de semillas de naranjos agrios se hace como en el resto de cítricos, descrito más arriba. Cuando la nueva planta tiene la consistencia suficiente (se espera a que tenga unos dos años) se puede injertar.

(...) De los huesos, esos agrios que hay por las calles, eso se cogen las naranjas, se destripan y se echan en una plantel., Nacen y ahora allí en la misma plantera, si quieres, se puede injertar, en la misma plantera, y cuando te lo pongas tú, pues ya va injertado. Pero hay quien planta el naranjo solo y después, cuando está agarrado allí, pues lo vuelve a injertar... en el sitio. Pero hoy la mayoría se injerta en la plantera, apenas es como un dedo chico, así, o más delgado si te digo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

- *Y ahí tengo una plantera de naranjos,*
- *Naranjos... ¿y eso que es que los va a poner usted por la finca?*
- *Sí, por la finca aquí y en otro pedazo que tengo ahí que le dicen El Llano, que eché una plantera y nacieron muchos, y ahora planté y eché este año chiquininos... de naranjas. (Vicente González, Villamanrique).*

Curiosamente este mantenedor de variedades locales en Villamanrique nos comentaba cómo el vivero de naranjos que estaba criando procedía de huesos de semillas de naranjos amargos obtenidas en Sevilla, cuando es fácil ver que en esta localidad también hay naranjos agrios en las calles. Cualquiera que sea la procedencia, este tipo de prácticas tradicionales permite al agricultor disponer de material vegetal para reproducir o sustituir ejemplares sin tener que adquirirlos en una semillería o un vivero. Este tipo de estrategias ayuda a conservar el conocimiento (de la siembra, cuidado y del injerto) y aseguran el control del proceso agrícola en manos de los

agricultores, como siempre ha sido, disminuyendo también la necesidad de capital para adquirir este tipo de material.

- ¿Y qué naranjos son, qué tipos de naranjas?
- *Son agrios, son agrios.*
- ¿Son agrios y luego los injerta?
- *Sí, luego los injertas. Éstos son mandarinas y dos o tres naranjos de ahí.*
- ¿Y el simiente lo ha cogido usted?
- *Yo cogí la semiente en Sevilla y eché las naranjas, los que son los huesos y se ha liado a nacer huesos de esos y digo «pues la voy a replantar aquí», por lo menos para aprovecharlo.*
- ¿Y en qué variedad de naranjas los injertas?
- *Naranjas de esas de guachi,... o navelina de esas, hay muchos tipos de naranjas. (Vicente González, Villamanrique).*



Plantera de naranjos agrios. Almonte.

Una vez que está el naranjo amargo en el terreno definitivo se procede al injerto, en este caso, con la variedad local de limonero. Cuando el patrón tiene de dos a tres años se procede al injerto. El que más se practica es el de yema¹⁷³ y en un lugar

¹⁷³ Recordemos que la información sobre injertos se desarrolla en el primer capítulo de frutales, el del damasco.

próximo al suelo. Cuando el injerto ha agarrado se corta el tallo del portainjerto inmediatamente después de la yema. En agronomía esto es denominado *arrasado* y en Doñana se ha descrito como *despunte*. El injerto de púa también se ha documentado en los limoneros sobre patrón de naranjo amargo, aunque hay que esperar que el patrón tenga más edad y más grosor.

- *Esto se despunta. El naranjo agrio este se despunta para que no tire más, para que la savia vaya toda al injerto, y eso ya está parado ahí, completamente parado. Eso es un palo ahí solamente para amarrar el injerto, para que no se caiga, porque los vientos te lo derriban, porque eso son cosas que todavía no están apoderadas, y los primeros años... peor, a lo mejor a los dos años o los tres está ya a lo mejor echando flores, con naranjas, como se le suele decir, y entonces le cortas esto, aquí, muy a raíz, y se lo quitas, el palo este es el agrio*
- *¿Qué lo cortas justo donde ha salido el injerto?*
- *Eso es, justito, a los dos o tres años hace así, se cierra todo y se hace todo un cuerpo. Ya este corte que tú le das, a este palo aquí, ese corte a los dos o tres años empieza a crecer, a crecer y ya se cierra todo, y ya no notas tú si es agrio o es sin agrio, pero el palo de abajo es agrio, la madres es agria.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Una vez que el limonero se desarrolla desde la yema injertada y el nuevo árbol se va formando, sólo queda la formación de la cruz, que varía según las preferencias del agricultor, pues hay algunos que la hacen a escasos 50 cm del suelo y otros mucho más alta, a la altura del pecho, a casi metro y medio de altura más o menos. En los años posteriores comenzará a producir flores y frutos.

- *Y yo lo que hago es esto. Dejo criar el injerto hasta que tiene esta altura, por ejemplo, y aquí le parto la savia y ahora empieza a echar los... y tiene la cruz alta.*
- *¿Y ése puede ir echando ya limones o no?*
- *Ése hasta los tres o cuatro años no echa limones, te puede echar a lo mejor a los dos años un limoncillo, o unas florecillas, pero ya más cargadete de limón por lo menos hasta los tres o cuatro años no echa...*
- *¿Y el limón de dónde lo cogiste tú?*
- *El limón lo cogí yo de una huertecita que hay ahí a la revuelta esa [en la ronda de circunvalación]. Enfrente de las casas nuevas que están haciendo, de ahí lo cogí. Ese hombre ha muerto ya.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Para elegir adecuadamente la sección a injertar en el limonero progenitor, los agricultores utilizan un marcador que sirve de control para conocer que el ramo es óptimo: la presencia de espinas en el ramo. El brote idóneo para injertar o desde el cual extraer las yemas no debe tener espinas, lo que les indica la edad del brote

(normalmente no más de dos años).

- Y, por ejemplo, ¿qué rama se elige o qué ramita se elige para injertar?
- M.J.: *La más tierna, la más nueva que tenga y que no tiene puya, no tiene que tener puya. (...) Puya es las lancetas que tiene. Que no tiene que tener, como tenga no pega. Tiene que estar simplemente sin puya.* (María Josefa Villarán, Almonte).



Injerto en cítrico tipo
yema sin prosperar.
Villamanrique.

Otro indicador para observar la edad de un brote en los limoneros lunarios es la forma del brote. Cuando es joven, el perímetro del brote describe una circunferencia, pero cuando sobrepasa los dos años ya no es adecuado porque la circunferencia va adquiriendo vértices de tal forma que un corte transversal del ramo podría tener la forma aproximada de una estrella de cuatro puntas (a esto algunos le dicen *cuadrar*, como se verá en la cita siguiente). Estas irregularidades en la corteza provocan por un lado que la yema sea más difícil de separar y dificultan por otro el correcto acople de las dos partes.

- ¿Y qué tipo de vareta es la que tú le coges al limón, cuál es la mejor vareta?
- *Vareta... El otro día le quité yo una al mío que era estupenda para injertar. Una vareta que esté un poquito hecha, del año tiene que ser, de dos años no vale. No es lo mismo que el olivo, el olivo para injertar en espiga tiene que ser de dos años, la del año no vale, y eso es al revés. Pero si está una mijita cuajada, redondita, porque hay varas que se cuadrar mucho, no sirven para injertar.*
- Entonces coges la vara, que esté además pegada al troncón adentro, ¿no?
- *Una vara al padre, se le quita lo bueno, por razón natural lo más redondo que hay es lo de abajo, pero la primera de abajo no vale, tiene que ser de la segunda para arriba. Se corta un trozo así, que esté más redondo, porque los jodidos mientras más para adelante, más cuadrados*

salen, salen más cuadrados, y lo cuadrado eso no ajusta bien en el injerto.

- Y ahora tú le buscas una yemita, la cortas y se la pones.

- *Una yema que veas tú... «pues mira ésta...», y lo injertas. De las yemas mejores que estén.*

- Y le injertas una yema sólo, ¿no?

- *Una o... hay veces que se le ponen dos. De esa manera no se pierde tan pronto. Eso salen todas, que se suele decir.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La época para realizar los injertos de cítricos suele ser finales del verano y otoño, cuando la temperatura garantiza que el cambium está óptimo para asegurar la unión del injerto y además es lo bastante baja como para impedir la brotación de la yema, concentrando el esfuerzo en unir las partes y dejando la yema descansar. El tipo de injerto de yema que se utiliza es el de escudete. De todas formas, hay quienes también realizan el injerto en yema en primavera, argumentando que el árbol tiene más fuerza en esta época.

- ¿Cuándo es la época para hacer los injertos, [del limón]?

- *Pues en marzo o por ahí...*

- ¿Si se hace en invierno no es bueno? Porque las heladas...

- *Cuando se retiran las heladas para marzo o por ahí, entonces... y salen... como que es el tiempo de brotar, pues casi no pierden paso, brotan más pronto y se agarran más ligero... Eso lo da todo la primavera...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Poda

La poda en los cítricos sigue por lo general el canon de la mayoría de frutales. La poda de formación suele conducir a la configuración del árbol con tres ramas primarias, que se suele hacer tanto para los naranjos como para los limoneros. Una vez desarrollado el árbol, tienen mayor protagonismo las podas de fructificación y renovación, más presentes en los limoneros que en los naranjos chino e imperial, de los cuales hemos encontrado muchos ejemplos de árboles apenas recibían alguna poda, creciendo los frutales a su antojo.

- *La forma la da el limón solamente, porque como está entre un olivo y otro olivo, pues él busca la salida para arriba pero, vamos, que el limón ya te he dicho, meterse con ellos no se debe uno meterse demasiado.*

- ¿Y qué hay que hacerle de poda al limón...?

- *Pues quitarle lo seco, y alguna metida adentro, pero al limón mucho no se le puede tocar. Hombre, lo seco no sirve para nada, porque se*

reseca... Pero el limón no se puede uno meter mucho con ellos, lo mismo que con el naranjo, es casi igual, la poda del naranjo es para quitarle las ramas que están metidas adentro, quitarle lo seco, clarearle un poquito, para que no... las maderas para que no arrastren, cosas de esas, pero el naranjo debe estar por arriba cerrado completamente.

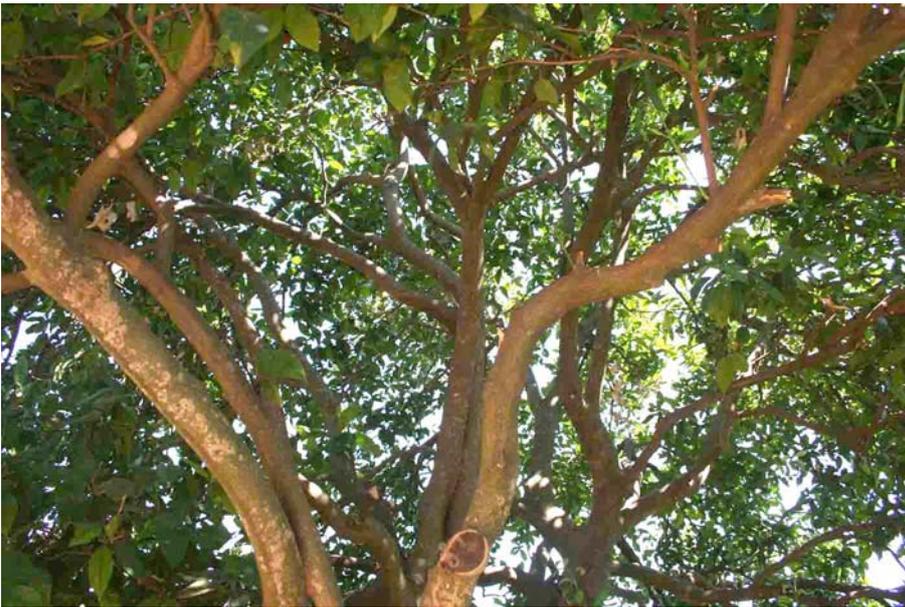
- ¿Y el limón igual?

- *El limón no tanto, pero el naranjo sí, el limón es más duro.*

- No tiene que estar todo cerrado

- *Eso es debido al sol, para que no se careteen las palancas del naranjo, porque con el sol se pela y cuando hace sol se caretean las palancas.*

(Diego Rodríguez, Villamanrique).



Naranjo chino.

Vista de ramas interiores.

Almonte.

La vigorosidad que induce el naranjo amargo al limonero y también la que de por sí tienen aquellos ejemplares francos, que no están injertados, exige mayor atención con la poda, pues los lunarios tienen mucha fuerza a la hora de producir ramos, ramas y, sobre todo, chupones, los cuales impiden el crecimiento de la falda del árbol o parte baja de la copa, donde se concentra la producción de limones.

- ¿Y los limoneros también los podas...?

- M.: *También se limpia.*

- M.J.: *Se limpia, se limpia, claro. Todos los años o así se limpia por dentro.*

- ¿Todos los años?

- M.: *Todos los años se le da, porque echa mucha vareta, y esas varetas hay que quitárselas porque las varetas se comen al limonero y las varetas del olivo se comen al olivo. Si no se quita no echa falda. Falda es rostro¹⁷⁴ para abajo, entonces la vareta se lo come y al no echar falda no*

¹⁷⁴ En este caso el rostro refiere a la parte inmediatamente encima de la falda, en el ecuador de la copa del árbol, en su diámetro parte más ancho.

echa fruta. Hay que quitarlo. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Tanto los limoneros injertados en naranjo agrio como los que son de árboles francos muestran bastante tendencia a emitir chupones en la base del tronco. Estos brotes se oponen a la estética de los árboles cultivados del campo y roban la energía del frutal, sobre todo en los naranjos amargos, que tanto vigor tienen.

- *Y los chupones hay que quitárselos desde chicos, el que no te guste, ahora que las faldas van creciendo. Esas metidas van creciendo para arriba, las metidas que echan así, pero una vara es así [muy larga], sale por arriba del naranjo.*

- *¿Y eso para qué lo tiene el limón?*

- *Pues porque lo echa por la fuerza que tiene. Si no tiene fuerza no lo echa, si hay fuerza y hay abono y agua, y él tiene fuerza, lo echa. Y eso no sirve para nada, es para quitarlo. Lo endeble es lo que tiene que tirar para arriba, no una vara gorda ni nada de eso, eso lo que hace es un chupón y es comerse el árbol. Se lo vas quitando.*

- *¿Con el almocafre, con el hacha, con la tijera...?*

- *Eso con las manos mismo. Si tiene puya pues con el pie, y le das. En el año hay que dar dos o tres repasos, porque en todas las palancas [ramas primarias, que suelen ser tres] le salen varetas, y hay que quitárselas.*

- *¿Y hay algunas épocas en las que eche más chupones que en otras, o no?*

- *Hombre claro, en la primavera echan más, en el invierno no echan, cuando se para el árbol... Los árboles se paran todos, y se paran con los fríos y con las heladas, que es cuando se paran, por eso la mejor desmaroja que se hace es más para adelante, no es ahora [finales de octubre], porque ahora todavía hay savia en los olivos, por ejemplo. El naranjo es igual, el naranjo no se poda hasta que no echa flores y ya tiene naranjitas, por ejemplo, está recomendado podarlo, y siempre se lleva uno podando muchas naranjas para adelante, pero como esté cargado le viene bien, ahora como estén como este año, que tienen muy poquillas, pues hay que estar mirando... «¿Ésta cómo la corto si tiene unas naranjas?, pues las podó de otro lado, le quito de otro lado».*

- *¿Y cómo es eso de que los árboles se paran, a qué te refieres con eso?*

- *Que se paran, que ya dejan de echar metidas y de brotar. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Como ocurre en esta cita muchas veces se dice que a los naranjos y los limoneros “no se les toca”, no haciendo mucho hincapié en procurar podas excesivas, como a veces eran recomendados desde otros ámbitos del conocimiento, porque se tiene de ellos cierta idea de árboles recios y no enfocados a la productividad. Se podría argumentar que cuando estos árboles en teoría menos domesticados se integran en agroecosistemas donde predomina el cultivo de algún otro frutal, la idea de regular

con el manejo el desarrollo de todos los árboles se generaliza, ocurriendo algo así como que la finca cambia la esencia de la especie, convirtiéndola en domesticada y necesitada de cuidados. Cuando por ejemplo los limoneros, propios del ámbito doméstico, se llevan al cercado, se podan, se sulfatan, se riegan, etc. De otro modo, cuando siguen estando fuera del agroecosistema, la percepción del frutal sigue conservando la practicidad que limita el contacto a la recolección puntual de frutos. Cuando los limoneros estaban en los patios y corrales, espacio doméstico entre lo agrario y lo natural, recibían entonces limitados cuidados, pues uno no se preparaba para hacer una poda, pero sí se cortaban algunas ramillas.

- ¿Y los limoneros que estaban en los patios se podaban también o no?
- ¿A los limones que estaban en los corrales?
- *Hay quien los podaba y hay quien no le toca en su vida para nada. El Vázquez ese tiene un limón a la entrada y a eso no le toca para nada, no le quita ni lo seco, y eso echa más limones que el copón, por eso te digo que el limón mucha maña no necesita. Tú lo dejas que eche limones por todos lados.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Limonero lunario en olivar recibiendo mucha atención y cuidados. Hinojos.

- ¿Cuándo se podan los naranjos?
- *Los naranjos se podan todo el tiempo, no le pasa nada.*
- ¿Y cuándo los podas normalmente en tu campo?
- *Yo, cuando puedo. Este año no los he podado.* (Antonio Pérez, Almonte).

Desde el conocimiento local se perciben los naranjos, por ejemplo, opuestos al olivo, por tener esta gran capacidad de cicatrizar y regenerar tejido después de la poda. Como las emblemáticas y mediterráneas encinas, los naranjos locales parecen sufrir del mismo modo con los procesos de talas masivas y de estructuras gruesas y primarias, que tanta merma están haciendo de cara a su mantenimiento. Por eso siempre recomiendan, si se quiere que el árbol dure, hacer una poda muy ligera.

- *Era uno de los naranjos más grandes que había por aquí [naranjo chino]. Tenía un troncón que no lo abarcaba uno así [y hace el gesto de abarcarlo con los brazos].*
- *¿Y lo has quitado?*
- *Está el troncón todavía allí porque se secó, porque el naranjo es muy malo para hacerle esto que está aquí ¿lo ves? cortarle ramas. ¿Tú ves el olivo? Al olivo se le hace perrerías y no le pasa nada.*
- *No sufre, pero éste sí.*
- *Esto sí le sale gangrena y, ¿tú no ves? Esa seca le llega a la raíz. El naranjo es muy delicado para... Se muere todo. Y eso lo cogí yo y lo injerté en clementina y... (José Espina, Almonte).*

Esta poda leve se suele hacer con instrumental ligero, como tijeras y alguna vez que otra el hacha, pero siempre sin hacer mucho daño al frutal.

- *M.: Se lo dije a Pedro: «Pedro, si esto fuera mío, yo no le tocaba». Con las tijeras [le malaconsejaban], porque el serrucho no era bueno, con las tijeras, en las ramas. Todas las ramas así en unas pocas de ramas, para que soltara el caldo, y digo: «¡corta el caldo que es la sabia del naranjo!». Al otro año las mandarinas que echaban no valían y estaba el naranjo cada vez peor.*
- *P: Digo yo, «Tomaso, si tú te haces unas pocas de rajadas aquí, ¿qué te pasa?».*
- *M.: Coño pues eso es lo que yo le dije, digo: «como yo...»*
- *P: ¿Qué te pasa a tí?*
- *M.: Como yo le dije a Pedro: «hágase usted una raja aquí así, a ver la savia que usted tiene dónde se va».*
- *P: Pues te mueres, igual le pasa al árbol, si tú le quitas la savia se muere. (Manuel Escobar y Pedro Hinojero, Villamanrique).*

La poda en el naranjo ya se ha visto puede realizarse en cualquier momento del año. Teniendo en cuenta que, al contrario que muchos otros frutales, no tiene un período de latencia marcado y siempre desarrolla importante actividad – recordemos que el invierno coincide con el inicio de maduración de sus frutos-, el conocimiento local entiende que no hay por qué atender al reposo del árbol para hacer la poda.

- *¿La poda cuándo se hace de los naranjos?*

- *El naranjo es un árbol que se puede podar siempre. El naranjo no es como otros árboles que lo sienten, como por ejemplo el peral, que te pones liado ahora con él y lo siente mucho, pero el naranjo no, si lo aseas bien aseadito, no...*
- *¿Qué se le hace al naranjo?*
- *Pues, si está muy apretado, clarearlo. Se le quitan ramas, se clarea un poco...*
- *¿Y la poda es diferente en los antiguos que en los nuevos? Porque, por ejemplo, los de la china o el imperial son tan grandes...*
- *Clarearlo y asearlo.*
- *¿Y cuándo se suele hacer, después de recoger la fruta?*
- *Exactamente*
- *Pero tienes que tener cuidado que ya puede tener flor ¿no?*
- *No, eso no sufre, lo que pierdes es cosecha para el año siguiente. Si el árbol este año va a venir cargado pues no se le da mucha limpia. (José Espina, Almonte).*

Desde la agronomía se aconseja que la poda de los árboles adultos se realice en primavera, tras la recolección, una vez el peligro de frío haya desaparecido (ZARAGOZA et al., 1997). Retrasar su ejecución a la época de plena floración no presenta ningún inconveniente, ya que la eliminación de unas flores favorece el cuajado de las que quedan y la cosecha no se ve afectada. El conocimiento local en Doñana aconseja lo mismo.

- *¿Y cuándo se suele hacer [la poda], después de recoger la fruta?*
- *Exactamente.*
- *Pero tienes que tener cuidado que ya puede tener flor ¿no?, ¿o eso da igual?*
- *No, eso no sufre. Si el árbol este año va a venir cargado pues no se le da mucha limpia. (José Espina, Almonte).*

Este agricultor, cuando nos comentaba este aspecto de la poda, nos recordaba lo bonito que se ponía el suelo al caer los azahares y adornar de suave blanco el áspero marrón de la tierra. Una imagen parecida nos han dibujado los agricultores en la Sierra de Huelva, en Galaroza, cuando antiguamente se hacía una poda ligera de los brotes interiores en los pereros y perales locales, que muchas veces coincidía con la época de floración y se teñían también los suelos de blanco.

En el ámbito de la innovación y creatividad en la práctica agraria tradicional, tuvimos también la oportunidad de observar cómo uno de los agricultores más ancianos que cultivaba naranjos en Villamanrique había diseñado una herramienta particular para deshacerse de los restos de poda en su naranjal. Con algunas

variedades locales ya casi perdidas entre una gran densidad de naranjos no autóctonos, había construido un horno de adobe de casi un metro de diámetro, estirado hacia la vertical, con una boca en la parte inferior por donde se introducían los restos de ramas, varetas y cualquier tipo de material orgánico procedente de sus naranjos para después quemarlos. Una vez quemados, la ceniza la usaba para fertilizar el huerto. Así nos lo contaba su vecino:

Para que no se quemaran los naranjos, claro eso es para eso, eso se hace en los naranjales espesos así, cuando los naranjos eran ya muy grandes, y ya eso pues lo quemabas todo, y lo hizo y ahora poco a poco le echaba el forraje por lo alto, con el bieldo, le daba a una puerta que tiene abajo y le daba candela... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cultivos asociados

La asociación de naranjos variedades chino e imperial y limoneros autóctonos con otras especies frutales y hortícolas integradas en el mismo sistema agrícola tradicional se puede observar en muchos predios, pero se necesitan estudios complejos para demostrar las interconexiones a nivel vertical y horizontal con el resto de elementos en el ecosistema. Tuvimos sin embargo acceso a una forma particular en que los naranjos se relacionaban con otros cultivos que también aparecen recogidos en estos capítulos. Nos referimos a las calabazas y las cidras, en concreto ciertas variedades trepadoras, que se suelen sembrar cerca de los altos troncos de los naranjos, de manera que una de las funciones más reconocidas es la de servir de sostén o tutor para estas cucurbitáceas. Esta práctica tradicional era fácilmente reconocible por cuando uno observaba los troncos de los naranjos recorridos por lianas verdes de cuyos extremos colgaban grandes decoraciones que añadían color a los tonos naranja de los frutos de este cítrico.

Las sembré [las calabazas] el año pasado, las sembré en un naranjo, que de aquí veo yo arriba del naranjo una mijita seco. Allí en aquel, te lo tapa la higuera. Arriba del naranjo, ¿no hay unas matitas secas? Pues esas son las matas que se han quedado ahí, y estaban las calabazas colgando como si fueran bombillas.

Se enredó por todo el naranjo, y después como... cuando echó la calabaza, como la calabaza tenía peso pues en vez de salir el gollete doblado, pues salió derecho. Alguna salió derecho, derecho así. Ahí la tengo en casa, si quieres te doy un día una, pero son del año pasado ¿eh? (José Espina, Almonte).

Plagas y enfermedades

La historia de la salud de los cítricos en España está marcada por dos grandes incidentes. El primero fue la aparición del hongo *Phytophthora spp* a finales del XIX, que hizo sustituir el extendido patrón de naranjo dulce por el naranjo amargo. Posteriormente a mediados del XX los cítricos se vieron afectados por la *tristeza*, un virus que se propagaba sobre todo a través de injertos y de pulgones, y que afectó a gran número de cítricos, obligando al estado a intervenir y sustituyéndose el patrón de naranjo amargo, susceptible a este virus, por otros como el citrange.

Las plagas más importantes en cítricos son los ácaros, pulgones o áfidos, mosca blanca, mosca mediterránea, cóccidos como el piojo rojo y el cotonet (AGUSTÍ, 2003). Enfermedades como las citadas anteriormente, viriasis asociadas a los injertos y parasitación por hongos, tampoco son extrañas. Al ser una zona de importante cultivo de cítricos, en Doñana no será difícil por lo tanto encontrarnos con estos agentes afectando a los naranjos locales.

El naranjo chino y el imperial se describen con cierta sensibilidad a los ácaros, el pulgón y la mosca mediterránea (*Ceratitis capitata*).

Aquí se ha conocido la mosca... y tampoco tanta mosca como hay ahora, que se carga todos los árboles y todo lo que hay en un momento... aquí no se han conocido tantas enfermedades como hay ahora, que es lo que yo digo, y ese bichito dice que viene del Brasil... con los miles de kilómetros que hay de aquí al Brasil... Y tiene infectado a todo el mundo... vamos que tienes un limón y un naranjo en el corral y le afecta igual, al limón le ataca también más que Dios...(Diego Rodríguez, Villamanrique).

En lo que respecta a los cóccidos, los informantes describen la afectación por el denominado piojo de San José y el piojo rojo, pero que no llegan a causar graves problemas.

- Sí, eso es... eso es una enfermedad que hay que se le riza la hoja mucho y no sé por qué será eso y le echan unos mejunjes... También tienen el piojo de San José.
- ¿Y eso qué es?
- Un piojo que hay que le llaman el piojo de San José.
- ¿Y qué le hace?
- Lo seca.
- ¿Sí? ¿Y qué sale por San José y por eso le llaman así?
- Exactamente, no se si tú te has fijado allí a la vera del portal ¿no está un árbol allí cortado que viene retoñeciendo?
- Sí.

- Pues ése tenía mucho piojo de San José y lo tuve que cortar porque se secaba.
- ¿Y qué es, un bichito negro o algo así que va por el tronco?
- No, no, es un bicho, es una queresa [huevecillos]. Deja queresa allí ese piojo... y después cuando llega su tiempo pues de ahí come la queresa, del árbol y se lo come. Eso es. (José Espina, Almonte).



Naranja imperial con picaduras de cóccidos. Almonte.

De consecuencias parecidas a los pulgones, los cóccidos chupan la savia del árbol y lo debilitan, dejando también unas manchas rojitas en los frutos. Por otro lado el pulgón también come de la savia del naranjo produciendo una melaza, donde frecuentemente se instala el hongo negrilla. Cuando se propagan son fácilmente observados en los brotes nuevos y en las hojas (sobre todo en el envés) en las que provocan un enrollamiento característico. Los informantes, de todas formas, no muestran mucha preocupación por éstos.

No has visto un bichito que le da a los naranjos...un bichito coloradito que es como una liendre, y eso se come toda la metida, porque eso se reproduce una barbaridad, tú curas con cualquier veneno, los matas pero esa paloma cagará tanto bichito de eso que no es que lo apures, que se aburre la gente y no lo apura nadie... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En el limonero se describen las mismas afecciones que en los naranjos comúnmente por cóccidos como cochinillas y el piojo rojo y también por pulgones o

mangla.

- ¿Y al limón también le ataca o no?
- *No, la mosca al limón no, al limón el que le ataca es el piojo rojo, mucho, y hay que curarlo, dos veces al año. Hay que curarlo con veneno fuerte.*
- Ah, también con veneno.
- *Sí, el jodido ese tiene una cura para agosto y otra para ... pues hace un mes [noviembre] cuando se curó otra vez....*
- ¿Cómo es el piojo rojo, el bicho?
- *El piojo rojo es como una cosa que es... como se ve bien es con una lupa, es muy chiquitito. Eso está pegado en la naranja, un redondelito coloradito, como si fueran pecas, todo pecosas, y eso se corre una barbaridad.*
- ¿Qué es lo que le hace al limón...?
- *Pues ¿qué le va a hacer?, que va tirando de eso... [de la savia] y eso con una lupa se ven como moscas de grandes. Se ven que van andando y parece que están muertos allí, que están pegados, le haces así con la uña y los despegas. Que yo cualquier día me hago con una lupa de esas, porque eso no vale tanto, y por lo menos ve si le hace efecto lo que le echa uno o no, que yo creo que le habrá hecho efecto porque yo el año pasado tenía un poquito de piojo rojo, y lo curé también, pero fuera de tiempo y a lo mejor... pero este año parece que veo menos, veo algunas pero menos.*
- Y eso, ¿cuándo tú ves un limón que tiene piojo rojo?, ¿Qué es lo que ves tú a primera vista, aparte de las motitas, de las pequitas, como tú has dicho?, ¿Qué le ves al limón?, ¿Que madura antes, que se pone seco... Que se cae...?
- *No, al limón no le pasa nada porque tenga piojo rojo, lo malo es la venta, es lo peor que tiene, la venta, ¿comprendes? Va tirando de la cáscara del limón pero lo peor que tiene es la venta, que si tú en una huerta lo dejas sin curar y sin nada y le entra el piojo rojo ése, a todas, se ponen feas.*
- Feas de aspecto, ¿no?
- *Eso no lo quiere nadie, lo primero que la gente lo saben que son bichos, y eso más que todo. Además que te las cae y las deja más chica, las deja caer al suelo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Limonero lunario. Fruto afectado por cochinillas. Villamanrique.

Ciertos tratamientos tradicionales preventivos de plagas en los frutales cítricos, como la aplicación de cal viva disuelta en agua sobre los troncos, estaban muy extendidos en algunas zonas de Andalucía pero, como establece la cita siguiente, esta costumbre está en desuso. En los ejemplares que hemos caracterizado no se hacía este tipo de práctica ni se recordaba haberla realizado.

- Sí, eso también se le ponía cal, pero yo no apruebo eso tampoco. No sé, la cal, para mi opinión, tapa los poros y eso tiene sus poros también. No sé por qué le ponían cal algunos y otros no. Y algunos dicen que no, que no es bueno, y otros lo blanquean, que a los olivos también los blanquean. Los blanqueaban, ya no... Será bueno para los bichos, pero para los poros no, porque un limón o un naranjo o un olivo tiene sus poros para respirar los mismo que respira uno, exactamente igual, y algunos no lo han aprobado de blanquearlo.

- Pero éstos en los patios estaban blanqueados algunas veces.

- Si, sí, y algunos que lo han blanqueado ya no blanquean más. Lo han aprendido. Para los bichos creo que será bueno, porque la cal es buena para los bichos que se meten en la cáscara, pero vamos, que el naranjo no tiene cáscara para que se amparen los bichos. Es liso y no tiene cáscara para que se amparen los bichos, y le echaban la jodida cal, y no sería bueno, a lo mejor no es malo, pero bueno tampoco. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

- ¿Y de los naranjos que plagas hay?

- Pues las mismas [que la mayoría de frutales]. La mosca, la mangla... el naranjo tiene un montón de plagas, también de enfermedades. Hay una enfermedad que le entra un bichito que le arruga la hoja, se mete en la

cría [el brote nuevo] y ésta es la más mala que ha entrado ahora. Esa ha venido hace poco, antiguamente no había esa plaga, antes no. Antes la mosca sí, había la mosca y la mangla, pero se echaba el producto para la mangla y... (Antonio Pérez, Almonte).

Los ataques de la mosca tienen mayor repercusión, pues terminan por provocar la caída del fruto. Tiene muchas generaciones repartidas por todo el año y que van asociadas a diferentes especies frutales según su época de fructificación. En la naranja y el limón suele atacar en otoño e invierno, poniendo los huevos sobre todo en frutos soleados, llegando a provocar la total abscisión de los mismos por el desarrollo de las larvas en su interior, que se alimentan de la pulpa (AGUSTÍ, 2003:256).

Es una mosca preciosa, muy chiquinina, pero como pique las naranjas, ya las puedes tirar, porque se pudren (...) Ésa es la mosca de la naranja, ésta... con todo lo chiquinina que es y lo dañina que es [señala distinguiendo la mosca de la fruta de moscas comunes]. Aquí no se ve tanta mosca. Donde yo más me fijo es por la parte del sol, que es donde más se pone la mosca, y a estos naranjos lo que pasa es eso, que tendrán las raíces primeras dañadas, y por eso se ponen así... por donde más acude es por el lado del sol... puede haber alguna picada, pero aquí no se ve ni una mosca... esto mañana si Dios quiere, como no llueva, pues le voy a echar otra poquita... (Valentín Terrón, Villamanrique).

Con respecto al control de plagas asociadas a los cítricos locales se da cierto equilibrio entre prácticas modernas y tradicionales, siempre bajo el criterio de la practicidad. Se aplican fitosanitarios y también se emplean métodos tradicionales como el uso de botellas con soluciones atrayentes y a la vez insecticidas.

Es muy utilizado el método tradicional de solución de agua y vinagre en una botella con perforaciones, para que la mosca entre atraída por el jugo y no pueda salir o muera ahogada. Los agricultores son conscientes del uso indiscriminado de fitosanitarios en el campo, el consecuente desequilibrio entomológico en los agroecosistemas y el gasto innecesario que conlleva cuando con estas prácticas tradicionales el control de la mosca de la fruta puede ser tan eficiente como con los químicos.

- Coges una botella de la Coca cola, le haces en la parte de arriba agujeritos pequeñitos y le echas tres partes de agua y una de vinagre, y caen las moscas... vamos... El mosquero, como lo llamo yo, se coloca en enero y hasta que llueva. (...) Ésta es la herencia que nos dejó Felipe González y la Expo del 92. Cuando para la Expo de Sevilla, cuando traje aquí plantas y la mosca esta, la mosca mediterránea.

- ¿Y está siendo efectiva la botella o no?

- *Hombre, aquí cae mucha mosca, mucha, y esto lo único que lleva es vinagre y agua [nos muestra una botella con gran cantidad de moscas muertas en la base]. Todas esas que hay ahí son moscas de naranjas, claro... hombre no van a caer todas, que todas no se mueren ni con el líquido...*

- *¿Eso qué cantidad tiene de vinagre y cuánta de agua?*

- *Pues de agua se pone por aquí [un tercio de botella] y luego se le echa... lo ves todo lo que hay aquí son moscas, y cuando hace calor entran hasta las abejas amarillas esas de la miel, todo entra por ahí...*

- *Entonces usted sobre los productos químicos no tiene muy buen...*

- *Yo no, yo no soy adicto a la química, porque eso es un robo, porque todo el [producto] que sea efectivo, ése lo quitan de enmedio. Empieza que si Medio Ambiente, que no deja el medio ambiente, que si no... Hombre, alguna mosca habrá, porque eso es muy difícil que se mate toda la mosca.*

- *¿Y antes se notaba que había mas bichos que ahora o al revés?*

- *No, antes había menos epidemias que ahora, bastante menos. En la finca donde yo he estado [trabajando], ahí se curaba para la araña roja nada más y se acabó. Pero se tuvieron que aburrir un año, venga producto, venga producto, y vengan miles [de pesetas]... Pero, ¡qué va! Al fin y al cabo tuvo que venir una avioneta y echar unos polvos.*

- *Y usted de su trabajo en el campo ha notado que ahora hay más bichos que antes...*

- *Claro, bastante más... lo mismo que le pasa al campo le pasa a las personas, que hay 200.000 enfermedades que no se han conocido nunca, y eso es de lo mismo. O de la atmósfera, o de los productos, o de las medicinas o de lo que sea... porque eso me lo dijo a mi el perito ese, si no lo ha fumigado usted nunca, no lo fumigue... porque le va a curar por un lado pero por otro lado le va a salir otra, eso es... Lo que pasa también es que está haciendo mucho calor y claro...la epidemia tiene que venir con el calor, porque ya el tiempo que tenemos no es para que haga el calor que está haciendo... habrá sitios donde haya más moscas, otro donde haya menos, mira... la mosca grande que hay ahí, eso va entrando por ahí [por los agujeros de las botellas] ¿no ves todas las de ahí arriba? Ésas son todas moscas de las naranjas... todas.*

- *Pero a algunos no le acaba de convencer mucho, ¿no?*

- *Bueno, qué le vamos a hacer, cada uno es... (Valentín Terrón, Villamanrique).*



“Mosquero” tradicional para la mosca de la fruta en cítricos.

Aquellos que cultivan naranjos de manera más extensiva y ya con variedades nuevas, conservando todavía algunas tradicionales, cuando perciben que el método tradicional no tiene eficacia, no dudan en *curar* los naranjos con fitosanitarios. Mezclando lo tradicional y lo moderno, añaden a la solución química grandes dosis de azúcar, pues se entiende que con el azúcar la mosca se sentirá mucho más atraída por el veneno.

La que está pintona [va perdiendo el color verde] es que le ha picado la mosca [estamos en octubre] por eso están así algunas, porque le ha tocado la mosca, aunque no se caigan muchas, se caen. El vecino, Juan Vázquez, como está el hombre malote, pues se ha descuidado un poco con la mosca y hay árboles que están todos amarillos amarillos, ¿eh? Y en el suelo tiene una solá¹⁷⁵ que da miedo, todas picadas de la mosca. Yo cuando vi muchas picadas de la mosca, entonces los curé, y no como otras veces que le he puesto el cacharro con vinagre, y el vinagre aguado y coge muchas moscas, muchas... un veneno que tengo allí que se llama, ¿cómo se llama? Yo lo veo que es más fuerte que otros, y agarré y cogí un poco bien cargadete, una mochila y le eché una almorzá de azúcar, mucha azúcar y ¿sabes tú que se ha cargado la mosca eso? Yo ya lo he hecho dos o tres veces, eso mata más moscas que todo lo que hay... será la pringue esa de la azúcar y se va allí a chupar y caen como moscas, como se suele decir...

¹⁷⁵ Superficie del vuelo del árbol cubierta, en este caso, por naranjas.

Tradicionalmente en forma de tratamiento preventivo y poco específico los naranjos, así como otros frutales, recibían pulverizaciones con soluciones de azufre y cobre. Con relación a la aplicación de este producto en el naranjo, hemos recogido información sobre la manera de organizar esta práctica. En varias ocasiones y más abajo en la recolección se describe cómo la gran altura de los naranjos hacía que cualquier práctica que se desarrollase en la copa de los árboles fuese terreno de hombres. La aplicación de sulfato cúprico para prevenir enfermedades era descrita como aparece a continuación.

- *Normalmente era trabajo de hombres. Sí, porque primeramente que entonces no se usaba tanto lo de ir las mujeres al campo, nada más que para el sulfato. Con unos cántaros aquí en el cuadril, así, se ponían el cántaro aquí en el cuadril y a lo mejor estaba un hombre sulfatando ahí y el pozo estaba aquí y cuando terminaba la máquina decía «¡caldo!» e iba la mujer con el caldito ahí.*

- ¿Con el agua para mezclar los polvos de cobre?

- *No, no, ya se había mezclado ya. Ya iba mezclado sí, y le acarrea el caldo, pero normalmente para estos naranjos tan grandes no venían mujeres, porque también eran escaleras muy grandísimas y las escaleras no podían las mujeres. (José Espina, Almonte).*

Recolección, uso y aprovechamiento

En los cítricos se practica la recolección con un instrumento que permita el corte del fruto desde el pedúnculo, sin retirar el anillo del fruto (hay que *alicatarlos*), pues con ello se consigue retardar el proceso de maduración y envejecimiento natural del fruto. Cuando el fruto se va a consumir en casa, en los días siguientes y no hay preocupación por optimizar su capacidad de almacenaje, las naranjas y limones no reciben tanta atención algunas veces, y basta un tironcito del fruto, acompañado de algún giro de muñeca para desprender los frutos.

- *No, para venderlos hay que alicatarlos, claro, para venderlos hay que alicatarlos, ahora para casa... tengo yo... Como se alicata la naranja y todo, para que no se despezone, al pegar el tirón se despezona, y con los alicates se cogen menos, así se cogen bastante más.*

- ¿Y así no lo quieren para vender?

- *No, hombre, no lo quieren y además no tiene aguante, porque ya le has arrancado eso y por ahí se puede pudrir. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Limonero lunario. Fruto en desarrollo. Villamanrique. Puede observarse el denominado “anillo” del fruto donde termina el pedúnculo y, en el extremo opuesto, el estilo y el estigma.

Según hemos observado durante el trabajo de campo, la cantidad de un limonero y varios naranjos por familia es suficiente para abastecer el consumo propio habiendo incluso fruta para el intercambio de excedentes. Son además las variedades locales de cítricos muy productivas y de gran tamaño. La gran dimensión de los naranjos, por ejemplo, a veces hasta de seis metros, obliga al uso de escaleras para recolectar las naranjas. Algunos han descrito cómo en el pasado eran mayormente los hombres quienes hacían este trabajo en una deferencia del patriarcado hacia las mujeres para protegerlas de las de las alturas. Algunos en la actualidad, gracias a la transferencia de conocimientos desde los nuevos sistemas de cultivo y recolección de naranjo en intensivo en la zona, recogen las naranjas con tijeritas para no dañar la zona de inserción del pedúnculo, cortándolo a ras del cáliz, porque es por ahí por donde “comienzan a pudrirse” las naranjas, prolongando la vida del fruto.

- ¿Esto qué son? ¿Tijeras para coger las naranjitas, no?
- *Claro, porque ahora se despezona toda, y al despezonarse pues se pudren al momento.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Formas de transporte y almacenamiento tradicionales con las naranjas locales incluyen la utilización de cestas de mimbre que se colgaban del árbol con una pieza de

hierro en forma de “S”, el garabato que ya vimos en el peral, y que se llevaban apoyadas en la escalera o en ramas según se avanzaba sobre la vertical del árbol subido en la escalera. Hoy en día casi todas las cestas que los informantes recordaban han sido sustituidas por las muy estandarizadas cajas de plástico con orificios para airear el producto y con asas en los laterales que se prestan a un mejor transporte de mayores cantidades de frutas.



Cesta para la recolección de naranjas. Almonte.

Si las naranjas locales son principalmente destinadas al consumo familiar y algunas a la venta directa, podemos intuir que los métodos de almacenamiento y conservación no son muy exigentes, pues además la naranja puede recolectarse progresivamente del árbol según se vaya necesitando, como pasa con los limones, ya que las locales aguantan muy bien en el árbol bien pasada la primavera.

Lo que pasa es que eso viene tratado [las naranjas modernas]. Primero tiene un encerado por encima, para que aguante más. Eso penetra y algún sabor le quita. Además lo meten en la cámara porque eso viene de Chile. Lo tienen que coger, lo tienen que seleccionar, le tienen que dar la cera esa y ahora lo tienen que meter en aviones que vengan para acá. Luego aquí lo tienen que meter en cámaras con atmósfera controlada y entonces eso cuando te llega a ti lleva por lo menos 15 días o un mes de cogidas las naranjas. (Josefa Pérez, Almonte).

Los agricultores no son ajenos a los avances en los procedimientos industriales de almacenaje, así como a sus consecuencias en el sabor por ejemplo, pues la industria de la naranja maneja frutos conservados en cámaras durante largos períodos cuya maduración es después forzada artificialmente. En Doñana se recomienda guardar las naranjas en lugar fresco y nada más, ya que las naranjas locales aguantan más por su fuerte cáscara y porque la venta directa o a través de canales cortos no necesita de largos periodos de almacenaje.

En lo que respecta al aprovechamiento de los naranjos y limoneros, ambos

destacan por estar muy representativos de las ideas de la multifuncionalidad asociada a los agroecosistemas tradicionales y los policultivos: estética, memoria, alimento, bien de intercambio, sombra, patrones para la propagación de otras especies, biodiversidad, etc.

Cuando se tiene un limonero en casa, por ejemplo, todas estas propiedades se agrupan en el deleite de ver los preciosos frutos amarillos, esos por los que para algunos resulta tan extraño pagar un precio. Cuando se es del campo y se conoce de cerca lo que es la autosuficiencia, hay ciertos frutos, donde destacan los limones, que no se entiende comprarlos en el mercado.

(...) Claro, quería tener un limón, porque yo decía... «hombre, un limón para casa», aunque no gaste mucho pero siempre se gasta, y se da también y todo, ¿comprendes? Y digo «anda, pues para acá un limón». Como otras veces que tenía una vez lo que se le echa a las papas, un laurel de esos, y digo: «esto no trae cuenta, porque una rama de laurel esto va a llegar a las nubes», esto coge todo el mundo y lo arranqué, pero el limón sí trae cuenta (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El principal uso de a los limones locales deriva de su buen zumo y gran cantidad de corteza, que se emplean para la preparación de postres, como ya se ha mencionado, aunque también son sustitutivo de la sal como aderezo en platos y ensaladas.

- ¿Son limones de mucho zumo?
- *Muy duros...*
- ¿Y de sabor cómo están?
- *Agrio, agrísimos, los hay dulces también, pero yo no los he tenido nunca... yo no como ni un limón de esos ni para Dios. Ésta [su mujer] se lo echa muchas veces a la carne, a la ensalada, en vez de echarle sal le echa un limón pero, vamos, que tampoco usa muchos limones ella, pero aquí hay una prima de ella que le da un bocado al limón y se lo come como... como nada. (...) El limón para la carne y para las ensaladas,*
- ¿Y ya está? ¿No hacéis zumo de limón en verano?
- *Yo hago zumo de naranja. Apenas están buenas me tomo todos los días un zumo, yo y toda mi gente, cada uno un zumo de naranja.*
- ¿Y tú recuerdas antiguamente que el limón se utilizase para algo más?
- *El limón para los dulces, que algunos dulces también... para la conserva también, que vale un kilo de limón más de cuarenta duros ahora.*
- ¿Vendéis aquí algunos o no?
- *No, aquí no vendemos limones, ¿para qué? Déjalos allí y se van apurando poco a poco... yo no vendo limones. El limón es muy bueno, dicen que es muy bueno para todo, es bueno hasta para la tensión, dicen... dicen que exprimes un limón o dos o tres limones por la mañana temprano en ayunas y dicen que es buenísimo. Yo no lo he hecho, yo me tomo mi pastilla para la tensión y ya está, pero que lo apruebo, como hay*

muchas yerbas y muchas cosas que valen para esas cosas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En el caso de los naranjas locales, además del zumo, también se consumen en fresco. Sus frutos constituyen un alimento rico en vitaminas y azúcares. La elección de consumirlas directamente o en zumos, tanto la china como la imperial, depende de las preferencias personales y también de la maduración de las naranjas, pues las frutas más maduras recolectadas más tardías suelen destinarse para zumos, como ocurre hoy en día con muchas naranjas comerciales.

- Y las naranjas estas antiguas, la china y la imperial, ¿son de zumo o de comer?
- *De las dos cosas.*
- ¿Siempre se han usado de eso, de postre... no se ha hecho aquí mermelada? Porque eso se hace con las agrias esas ¿no?, ¿o las hacen aquí las mujeres también con éstas?
- *Aquí nosotros normalmente para zumo, para zumo y para postre y ya está. Y esas son muy buenas para zumo, la china.*
- ¿Cuál es la diferencia entre las de zumo y las de comer?
- *Es lo mismo que la uva zalema con las otras.*
- ¿Qué a lo mejor tienen las piel más dura o así?
- *No, que son más tempranas.*
- Ah ¿la más temprana cuál es?
- *La de comer, bueno de comer son todas. Cuando no había lo que hay hoy pues se comían las naranjas de la china, pero ahora con lo que hay hoy que empiezan los científicos a sacar cosas raras y cosas de esas pues ya... (José Espina, Almonte).*

Como se ha descrito en la caracterización, las diferencias entre la naranja china y la imperial hace que la china sea preferida para hacer zumos, porque su mayor grado de acidez produce zumos más refrescantes. La imperial, más dulce, es la preferida para comerse directamente.

Al igual que sucede con otras frutas, los restos en las casas se aprovechaban para echárselos al ganado. No sucedía con el limón, por su gran amargor y porque el excedente era mucho menor, pero sí ocurría con las naranjas.

- ¿Con los animales el limón nunca se ha utilizado para nada, no?
- *Con los animales no. Las naranjas sí, para los cochinos, para los perros, sí, y para las vacas también. Pero el limón no sé yo... es que el limón tampoco cunde tanto como la naranja. El limón está en las huertas grandes esas que a lo mejor hay un cuartón de limón, pero esos limones van todo para... afuera, o para el mercado... (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

