

EL ALMENDRO

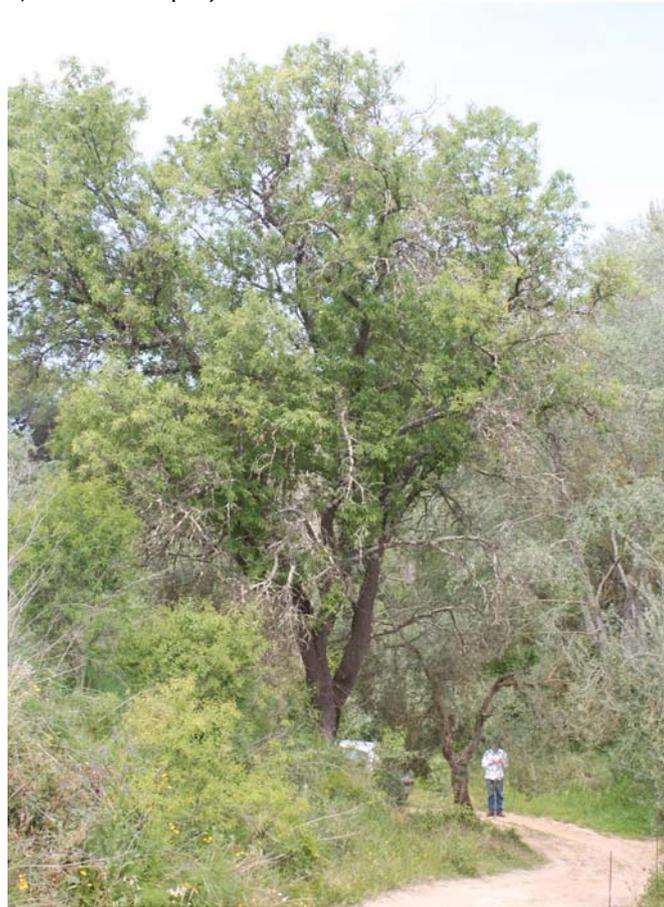
Introducción

El almendro (*Prunus amygdalus* Batsch) pertenece, como los prunoideos vistos con anterioridad y los pomoideos que prosiguen, a la familia de las rosáceas. En el área de estudio se han localizado tres tipos de almendros cuyos nombres vernáculos responden a **almendro de boca**, **almendro duro** y **almendro amargo**. Esta última variedad, como su nombre indica, es de semilla amarga, con pericarpio duro (cáscara dura) y los dos primeros son de semilla dulce, uno con pericarpio duro y otro de pericarpio blando (el de boca).

Aunque el almendro provenga de zonas cálidas de Asia Central, la historia parece indicar que llegó a la península con los fenicios y fue propagado con los romanos (AGUSTÍ, 2004:367). En las localidades de Hinojos, Villamanrique y Almonte los almendros son reconocidos por su adaptación a sus suelos arenosos y secos, habiendo colonizado, entre otros, un espacio particular del territorio: los caminos que se pierden por las arenas y van dando acceso a las fincas y cercados de Doñana. En lindes y senderos el grupo de los almendros parece reproducir la historia de los colonos de Doñana conquistando tierras salvajes en un complejo proceso de interacción entre la cultura y el ecosistema local a lo largo del tiempo, asentándose en estos terrenos marginales donde permanecen casi desapercibidos. La naturaleza allí los protege, los defiende de las humedades y terrenos encharcadizos, esos *plantinales* que los informantes cuentan les son tan dañinos. La naturaleza les entrega en herencia tierras de descanso donde, como faros en los ecotonos, custodian fronteras entre una

y otra parcela.

(...) Un vecino de allí del solar tenía un cercado y tenía almendros en el vallado. Porque eso se cría en los vallados y en todos lados, éstos son más duros que la leche que mamaron. Ésos antiguamente, en los vallados y en todos lados. Y ahí se puso unos almendros que daban miedo, de esos duros... (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendro silvestre. Hinojos. (Obsérvese su gran tamaño relativo).

Las gentes han sabido dilucidar la lógica de su comportamiento y su organización espacial aprendiendo dónde se comportan bien y qué funciones tiene en el territorio. Los ejemplares silvestres a veces se yerguen como grandes columnas, solas y quietas, alcanzando tamaños considerables, como podemos ver arriba. Otras veces demuestran su gran capacidad asociativa reproduciendo, a modo de defensas, estructuras y entramados de matorrales y arbustos que llevan en sus genes y que sus antepasados construían en las montañas de Asia central. El almendro en estado silvestre se hace monte gracias a su capacidad de adaptación. Demanda poca energía de los grupos humanos con los que conviven y, como ocurre con las variedades dulces, ofrece sus frutos ricos en aceites esenciales y glúcidos. Así ocurre que las gentes apenas se preocupen de cuidarlos mientras disfrutan de su belleza. Su abundancia en

el entorno y su autonomía, que complementan su longevidad y vigorosidad, convierten al almendro en el frutal más utilizado como patrón franco para otros frutales, según nos han demostrado los agricultores protagonistas de este estudio.

Mayormente [recibe] casi ningún cuidado el almendro... Por aquí estas cosas no son como por otro sitio que tienen puestos [en plantaciones] los almendros. Aquí, en la linde. No es una cosa que se cuide mucho. Antes cualquiera tenía siete u ocho almendros en cualquier cuadrado pero tampoco lo labraba ni nada. El almendro es muy duro. (José Cano, Hinojos).

Las variedades autóctonas de almendro son por ello un elemento importante de la biodiversidad cultivada local, son muy utilizadas como patrones para injertos y son un complemento en la lógica del autoabastecimiento y un alimento que también el mercado demanda. La caracterización de los ejemplares localizados y disponibles así como la recuperación del conocimiento asociado a ellos, su manejo y percepciones, la historia que los envuelve, es imprescindible para conseguir comprender cómo se comportan e interaccionan con el medio, social y natural, antes de que terminen por perderse y acabar en el olvido de la diversidad y de la historia. El almendro además es uno de los frutales que más se relaciona con la historia oral, teniendo gran presencia en dichos y refranes, a muchos de los cuales se presta la estética del almendro.

- *Dice el refrán “si quieres saber cuándo es enero échale la vista al almendro”.*
- *¿Y eso qué quiere decir?*
- *Que el almendro florece en enero, es el árbol que florece en enero.* (José Espina, Almonte).

“Para la Ascensión cuaja la almendra y el piñón, y para San Juan acaba de cuajar”. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Los refranes ofrecen información sobre normas y comportamientos en el mundo rural tradicional y describen el campo y los cultivos. Las gentes también valoran y fijan su singular belleza, primera en aparecer en el paisaje con la llamativa antesis de sus blancas flores. Los refranes, como transmisión de la memoria y la cultura a través de la oralidad, recrean el pasado en el presente y ofrecen continuidad a la comunidad en Doñana.

En los diferentes capítulos de este trabajo, en los casos en que nos ha sido posible hacer la comparación, antes de introducir las variedades locales ofrecemos

algunas líneas donde comparamos las autóctonas con las foráneas más próximas, para ver cómo el conocimiento local las diferencia y analizar las posibles interacciones que puedan existir entre estos cultivares de las mismas especies. Pero en el caso del almendro no se han localizado variedades foráneas en las fincas donde hemos trabajado ni tampoco en zonas del entorno, pues no ha sido un frutal de los elegidos para cultivarse en Doñana, como sí ha pasado con los ciruelos y los naranjos entre otros.

Tengo de las dos clases, de la de boca y de la otra, de la dura. Hay tres clases de almendras. Está la almendra grande, que es con unos orificios pequeñitos, que es la que he tenido yo toda la vida, de unos tres centímetros y medio. He tenido cuatro de esos. Después está una almendra chica, de almendra pequeña, la dura esa [refiere a la amarga]. Y después la de boca, la aplastadita. Esa grande es de toda la vida. Y la otra igual. Y la chica también. De esa grande no me quedan. (Antonio Magro, Almonte).



Almendro de boca. Almonte.

El almendro es una especie que, debido a la autoincompatibilidad de sus flores y a que la reproducción ocurre mayormente por semilla, puesto que apenas se propaga por injerto en Doñana, cuenta con grandes posibilidades para originar variedades o cultivares. De las tres variedades que hemos localizado, que son las

mismas que la gente recuerda, sólo se conocen diferenciaciones varietales en los almendros de boca donde, concretamente en Villamanrique, existía un cultivar blando diferente al actual, cuyas almendras eran blandas y redondas. Parece haber un gran riesgo en que esta variedad se pierda definitivamente. Localizado el pie, no se ha podido caracterizar el frutal porque justo antes del comienzo de nuestro trabajo de campo se había cortado el último ejemplar al que habíamos tenido acceso.

Los almendros de la entrada, los dos que hay, son de boca, y uno de ellos todavía está. El que era redonda las quité de en medio porque era muy grande, más que un olivo, y daba miedo. Lo quité por los pájaros nada más, que se comían las uvas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Comparado con el resto de frutales autóctonos, el número de ejemplares de esta especie y sus tres variedades es relativamente mayor, gracias sobre todo a la amplia presencia del almendro amargo en forma asilvestrada. La manera local de catalogar los almendros en Doñana está guiada por dos criterios principalmente: la dureza de la cáscara y el sabor de la semilla o almendra. Utilizando estas descripciones, siempre se menciona un almendro agrio, uno duro y uno blando. Estos últimos, las almendras blandas, suelen ser denominados mollares por la agronomía en España, pero este nombre no es utilizado en la zona.

- ¿Cuáles ha conocido?.
- *Unas que son muy duras.*
- ¿Les pueden decir mollares...?
- *No sé, pero hay otras que le decíamos de boca...*
- ¿De boca tiene usted aquí?
- *Sí. Son así como es la de boca, así de larguita, así larga... muy tiernecitas, que se pueden partir con la boca. Son tiernecitas. (Antonio Medina, Hinojos).*

Los almendros de semilla dulce son localizables en las huertas y cercados, donde sus semillas se consumen como frutos secos. La variedad dura, de fruto más redondo, está algo más extendida que la blanda, que es más alargada. La más pequeña es la almendra del almendro amargo, árbol que suele encontrarse no domesticado en los vallados de las fincas donde hemos trabajado y otros parajes del entorno. Ésta es la variedad quizá más numerosa y tiene una función importante, pues contribuye a revalorizar los terrenos más pobres donde otros frutales no conseguirían sobrevivir. Las tres variedades además son un gran agente polinizador debido a sus atractivas

flores, potenciando la biodiversidad en la zona y los agroecosistemas. Recordemos además que el almendro amargo es muy utilizado en las huertas como pie de gran número de frutales de hueso con los que se ha fusionado a través de injertos practicados por los agricultores. Curiosamente el almendro ha cobrado relevancia en nuestra investigación en el ámbito de la interpretación de la etnohistoria de Doñana, ya que la especie actúa como un fidedigno referente cronológico, gracias a que la longevidad de estos árboles los relaciona con el paisaje y los hechos que ocurrieron en épocas pasadas.

Para introducir algunos detalles de las variedades comenzaremos haciéndolo por el **almendro de boca**. Antes hemos mencionado cómo uno de los criterios para describir la variedad dulce era la rigidez de su cáscara. Para clasificar el almendro la cultura local ha escogido la polaridad duro/blando, y así la variedad blanda recibe la denominación “de boca”. Cuando se ha preguntado de manera directa o indirecta por este nombre los informantes explican que su blanda coraza puede ser partida con la boca, lo que en absoluto puede hacerse con las otras variedades. Estas almendras, pequeñas y achatadas, no han podido ser caracterizadas durante el trabajo de campo porque el árbol perdió tuvo baja productividad y los pocos frutos que quedaron fueron comidos por los pájaros, según nos contaba su mantenedor.



Almendro de boca. Fruto.
Septiembre. Hinojos.

- ¿Cómo es la de boca?

- *Más larga, así gordita larga, más rica que están que todas las cosas, muy tiernecitas, que tienen la piel muy tierna... para partirla se pueden partir con la boca. Son tiernecitas.* (Antonio Medina, Hinojos).

El **almendro duro**, cuyos frutos aparecen en la imagen anterior, también tiene sus variaciones o alternativas denominativas, ya que en algunas ocasiones aparece como “el almendro corriente”, quizá porque esta almendra sea la más cercana al ideotipo de almendra: es dura y su tamaño y forma son percibidos como más estandarizado.

- Almendros, ¿qué tipo ha conocido?
- *La de boca y la corriente.*
- ¿La corriente es la dura?
- *Sí, es la dura.* (Venancio Cano, Hinojos).

Existen también indicios de una variación local de la denominación del almendro duro en Hinojos, nombrándose como *de martillo*, pero no hemos encontrado datos suficientes para poder contrastarlo. Esta alternativa, que también se reproduciría en la almendra de boca, añadiría solidez para argumentar la existencia de una nueva categoría descriptiva basada en la forma de abrir la almendra.

- ¿Que tipos de almendros han conocido aquí?
- *J: Mayormente la de boca y la dura.*
- ¿Han escuchado decirle de martillo alguna vez a la dura?
- *J: Bueno sí, porque necesitaba un martillo porque era tan dura...*
- *L: ¿Y el almendro ese grande que está en el garrotal?*
- *J: Ése era de boca.* (José y Luís Cano, Hinojos).

De todas formas para que *de martillo* apareciera en el discurso era necesario introducirlo con antelación para que luego fuese aceptado, pues raras veces esta denominación precedía a cualquier otra forma de llamar la almendra, por lo que no estaría generalizado.



Almendro duro. Frutos. Villamanrique.

La **almendra amarga**, la pequeña y redondita, no aparece mucho en las conversaciones del almendro por no estar relacionada con su consumo como fruto seco. Su poca adecuación al paladar la relega a una única, aunque no por eso menos importante, función como propagadora, nunca como alimento. Por esto apenas se habla de su almendra. Es también denominada **almendra agria**. Su consumo parece no ser indicado para el ser humano por contener cierto grado de toxicidad. Toda la información que tenemos de esta almendra está asociada al árbol y su capacidad de producir patrones francos de almendro, pero su fruto está relegado a un segundo plano.

Agrios son los más fuertes... (...) un almendro agrio dura mucho, según el vidueño. El que ponga en almendro el pie de abajo dura muchos años. Ahora, si tú injertas un melocotón en almendro, como esos que están ahí que están injertados en almendro, éstos se caretean, pero es el melocotón, no el pie. El pie de abajo está más sano que una pera. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendro amargo. Ejemplar en linde de olivar. Hinojos.

- El agrio o una almendra que sea agria, porque las amargas son mejores que las otras.

- ¿Son más fuertes los amargos?
- *Claro, las amargas son más fuertes que las otras.* (Manuel Orihuela, Almonte).

A pesar de la relación que pueda existir entre los agricultores y estos frutales a través de su historia y presencia en el entorno, las ideas asociadas a la moderna agricultura y su influencia en la percepción de los cultivos ha afectado a los frutales locales como el almendro. Se comienzan a valorar cualidades que demanda el mercado, de manera que poco a poco dejan de percibirse sus verdaderos beneficios como recurso natural y ecológico e incluso sus valores estéticos. La transformación del valor de uso al valor de cambio conduce a la eliminación de ejemplares o que no se repongan, cuando tradicionalmente se iban poniendo los que se iban perdiendo. Así está ocurriendo en Hinojos, donde varios informantes nos hablaban con tristeza sobre cómo poco a poco van desapareciendo. En Villamanrique nos encontrábamos cómo en una de las parcelas visitadas se había eliminado casi la totalidad de los almendros. Se habían cortado cuatro ejemplares de la variedad dura y uno (el último que quedaba) de la variedad blanda redonda. Es importante entonces reconocer la relevancia y urgencia de su rescate y fomento. Un agricultor señalaba con gran claridad cómo él veía que el interés por las almendras se va perdiendo y la opción de comprar una bolsa en el supermercado parece más atractiva que el ahora trabajoso proceso de criarlas, recolectarlas y tostarlas. Cualquier problema asociado al cultivo de estos almendros, que antes no era relevante, sirve de motivo para su eliminación, como la ocasión en que un ejemplar era percibido como demasiado grande y servía de albergue a los pájaros que se comían las uvas de unas parras. Curiosamente el árbol estaba en una plantación de olivar con lo que no era lugar exclusivo para el anidamiento de los pájaros.

- ¿Almendros tiene dos o tiene más?
- *Tengo uno.*
- El de boca y el que cortó...
- *Los que corté ahí, cuatro o cinco. Ahí tenía cinco o seis y los corté todos porque estaban que llegaban a las nubes y nada más para pájaros. Y unas sombras ahí que daban miedo, a los olivos.*
- ¿Se quejó el vecino?
- *No, no, al revés, me dijo que por qué los tenía que cortar, que... Y yo los he cortado porque eso no tenía ni perjuicio ni beneficio. Beneficio ninguno, ya le he dicho. Hace tres o cuatro años había medio saco de almendras ahí y va a ver que tirarlas, pues ya ni valdrán. Es que no las*

queremos siquiera. No las quieren porque yo qué sé, porque antes tostaba yo algunas veces. Y se las tuesto algunas veces y se ponen añejas allí y tampoco se comen. A tomar por culo los almendros. Y con el pero ese va a pasar igual, que se le han caído todas las peras, todas las manzanas esas, para qué quiero yo eso... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La tradición del policultivo, un huerto o cercado donde se tienen frutales dispersos por entre olivares, viñas o terrenos de siembra, frutas para el “avío de casa”, también tiende a desaparecer. En la cita anterior queda patente el proceso de transformación de un *olivarito* con frutales intercalados, donde había manzanos, perales, ciruelos, almendros en el vallado, algunas vides, etc., a una finca de monocultivo de olivar. Esta transformación todavía no es completa ni es generalizada, pero queda claro cómo los árboles que no son objeto del cultivo principal intensivo corren el riesgo de transformarse en objetos sin valor, en estorbo para la finca y complicaciones para el manejo. Si antes un agricultor tenía almendros porque sus hijos y familiares gustaban de las almendras, eran árboles bonitos y marcaban las lindes, todo eran razones para su mantenimiento. El desinterés de los más cercanos por estos frutos secos, la mecanización especializada en un cultivo, los tratamientos específicos, etc., pueden llevar al desinterés del agricultor y con ello al sacrificio del almendro, simbolizando la resignación ante las nuevas lógicas de apropiación de alimentos y manejo de la tierra. Como muchos concluyen, *si no quieren almendras tostadas* [las caseras], *que las compren en el súper*.

Caracterización

La caracterización de los almendros localizados, tal y como aparece en las tablas de caracterizaciones, describe la anatomía del árbol según el porte, flores, frutos y hojas, pero estos descriptores no son forzosamente los mismos que los agricultores utilizan para diferenciar una variedad de otra. Las categorías descriptivas locales serán en las que nos centraremos nosotros, para alcanzar a comprender cómo se percibe este cultivo desde la cercanía y lo local, complementando así los datos agronómicos.

El almendro local en Doñana, por lo general, es un árbol de porte erguido que muestra gran vigor, tanto para las variedades duras como la blanda. Los ejemplares

caracterizados de almendro blando y almendro duro, árboles insertos en agroecosistemas, mostraban menor vigor y tamaño derivado de una más intensa intervención del hombre sobre ellos, en comparación con el almendro amargo. Ejemplares asilvestrados, fuera de los agroecosistemas, que por lo general son de almendro amargo aunque también de las otras variedades, mostraban tamaños considerablemente mayores fruto de esta menor relación con el hombre.

Sus hojas lanceoladas, muy características para diferenciar al almendro desde la distancia, son de tonos verdes brillantes y aserradas. Los almendro silvestres suelen presentar mayor densidad de hojas que las variedades domesticas, entre las que el almendro blando destaca por su menor densidad. Las hojas, según lo perciben los informantes, sirven para distinguir un almendro de otro, con diferencias entre la variedad dura o de boca, y diferencias entre las dos de boca, que desgraciadamente no se han podido contrastar.

- ¿Y por fuera se le veía la diferencia al de boca con los otros?
- *Sí se nota, en la hoja.*
- ¿En la hoja, cuál es la diferencia?
- *Pues la diferencia que tiene es que la hoja del de boca era algo más cortita, y el duro era más larga la hoja y más verde, más verdosa.*
- ¿Y de los blandos? El gordito y el entrelargo que tenía, ¿los dos eran iguales las hojas?
- *No, el gordito era menos verde. El de boca [el que le queda], es algo más verderón, es más verde.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendro
silvestre.
Hinojos.

Algunas de las características comunes para las flores del almendro son el ser hermafroditas y autoincompatibles (AGUSTÍ, 2004:367), con cinco pétalos y cinco sépalos. Los pétalos son de color blanco, con la base ligeramente rosada. Los estambres también son blancos. Las yemas de flor suelen aparecer en ramos de mayo, brotes jóvenes de corta longitud, del año anterior y coronados por un ramillete de flores. Por lo general, las yemas de flor brotan antes que las de madera.

Los mantenedores de las variedades describen el color de la flor del almendro con tonos blancos rosados, los mismos colores para las dos variedades dulces, la dura y la de boca, aunque la variedad dura anticipa la belleza de sus flores a su hermano varietal. La flor del almendro amargo presenta leves toques rosados.

Igual, la flor así blanquilla, así sonrosadilla, coloradita por debajo y blanca. Que se ve blanquear desde una lengua, muy bonitos, pues eso varía poco. Pero varían algo en eso, en que se viene más pronto el duro.
(Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendro duro. Flor.
Febrero. Hinojos.

Verdaderamente sus llamativas flores hacen especial el paisaje, tiñéndolo de tonos blancos, como ocurre en Almonte en el camino que conduce a Los Reyes, sendero escoltado a derecha e izquierda por filas de almendros silvestres que, ya florecidos, adornan el camino de una manera singular. Los almendros, siempre cubiertos de polvo blanquecino del camino durante el resto del año, rastro de los coches al pasar, están en febrero, gracias a las lluvias, limpios y relucientes, con sus flores abiertas mostrando los pétalos blancos.

El fruto del almendro está compuesto por tres estructuras, como puede

observarse en la imagen siguiente. La más externa, en forma de bolsa, muy pubescente y de tonos blanquecinos protege la almendra cuando es joven. Este mesocarpo consiste en un tejido poco desarrollado y que es específico del almendro, lo que lo distingue de entre todos los frutales de hueso (AGUSTÍ, 2004:365). Cuando se está desarrollando, parece un albrichigo pequeño y verde. Sufre su dehiscencia en el periodo de maduración del fruto, cuando empieza a rajarse y desprenderse de la almendra, mientras ésta todavía queda en el árbol. Después de esto la almendra queda recubierta por la cáscara o endocarpo, ofreciendo así el aspecto más usual que nos imaginamos de una almendra.



Fruto del almendro en diferentes estados.

Según la variedad, esta cáscara presenta diferente grado de dureza, como hemos anticipado a lo largo de este capítulo. Los frutos del almendro amargo y el duro, tienen la cáscara dura, mientras que el fruto del almendro de boca puede ser partido haciendo presión con las manos, sin necesidad de algún instrumento como sí haría falta con las otras almendras.

Como puede verse en las tablas de caracterización y en las imágenes mostradas, el fruto del almendro amargo se acerca a la forma más estandarizada, redondeado, con una media de 44 mm de largo por 28 de ancho, mientras que el del duro es parecido con forma más alargada y más poroso. El fruto del almendro de boca se distingue de los anteriores por su forma alargada y achatada. Las almendras, la parte comestible, son más grandes en el almendro duro, con una media de 30 mm de largo y 16 de ancho, y más pequeñas en el amargo. Como hemos dicho, no hemos tenido la suerte de caracterizar los frutos del almendro de boca pero sí los agricultores nos han descrito con detalles sus frutos y granos, con la curiosidad de que a veces se comenta que puedan llegar a tener dos granos por fruto, como afirma uno de los

mantenedores en la siguiente cita.

- D.: *De boca hay varios tipos, que yo tenía dos. Una almendra más larga y todas tienen dos, dos almendras adentro, dos granos. Y hay otra redondita que es de boca, que es el último que yo he tenido, que lo he cortado, y es más chica la almendra. El otro es una almendrita larga, con dos. Yo esos dos los he conocido siempre.*

- ¿Y de los duros había variedades diferentes?

- M.: *Ésos son casi iguales, varía muy poco. Eso también según cómo se críe.*

- D.: *El duro es una almendra más gorda, se parece mucho al agrío, a la almendra agría, gorda, pero como te equivoques, pues ya sabes [se ríe]. Amarga más que sus muertos la almendra.* (Diego Rodríguez y Manuel Escobar, Villamanrique).



Almendro duro. Frutos. Villamanrique.

Ecología

El almendro requiere climas secos y templados, como el de la zona de Doñana, y generalmente no sobrepasa los 600 m de altitud, siendo muy sensible a las heladas debido a la precocidad de su floración y fructificación. Los datos para otras variedades de almendro estudiadas (AGUSTÍ, 2004:366) señalan que las yemas se hielan en temperaturas entre los -6 y -4 °C y las flores en antesis no resisten los -2 °C. Por otro lado se adapta bien a los suelos pobres, secos y pedregosos, como indica su elevada distribución en las veredas y lindes de fincas. En las huertas esta cualidad hace que se pueda cultivar en cualquier espacio donde el agricultor se despreocupe de su cuidado

y manejo.

Como árboles para el autoabastecimiento de la casa, los almendros locales no estaban distribuidos en fincas donde se plantasen como monocultivo y por ello no existen datos como marcos de plantación y densidad, productividad esperada, etc. Por motivos muy variados la cantidad de árboles en los predios varía desde un único ejemplar hasta seis o más. De todas formas, la producción media de un árbol adulto podía ser suficiente para abastecer a un conjunto familiar. Cuando había varios almendros en un huerto, de sobra se superaba el consumo del núcleo familiar y entonces las almendras se destinaban a la venta o servían para hacer regalos y pagar favores.

(...) y aquí había otro, que también era duro. Éste y ése, había dos: cuatro duros y dos de boca. Seis había. ¿Y para qué quería yo seis almendros aquí? (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendros
en
márgenes
de un
olivar.
Almonte.

Como hemos señalado anteriormente, uno de los inconvenientes del cultivo del almendro es su precocidad en la floración y su exposición a las heladas primaverales e incluso a las invernales más tardías. En Doñana esta situación ocurre y hay veces que se pierden cosechas enteras porque la flor muere por el frío. Ésta es una condición particular del cultivo del almendro en el mediterráneo (AGUSTÍ, 2004:64): como no es

una especie exigente en frío, si la elevación de las temperaturas se anticipa a finales de invierno, los árboles brotan, estando expuestos todos los años a los efectos de las heladas primaverales.

El almendro es uno que se adelanta mucho. El almendro el jodido algunas veces para enero están deseando de brotar y de echar flores ya (...) Como son tan tempranos, se vienen en un tiempo muy temprano, pues muchas veces se le iba la flor. (...) Se ponen todas con los pámpanos deseando de romper y, ¿qué es lo que le pasa? Que hay años que acierta y años que no acierta. Hay años que acierta, que le coge un buen tiempo y le cuaja la flor. Pero hay tiempos en que le cuaja muy poco. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En este extracto vemos cómo se hace referencia por un lado a la sensibilidad a los fríos y por otro lado a la posibilidad de alternancias en la producción, como se ha comprobado con ciertas variedades comerciales de almendros (AGUSTÍ, 2004:366). Puede entonces que estos almendros también sufran fenómenos de vecería en la zona de estudio, pero no disponemos de suficiente información para afirmarlo. La posibilidad de almacenar la almendra por un largo periodo de tiempo podría ser una ayuda para compensar estas deficiencias productivas.



Almendra de boca. Floración. Febrero.
Hinojos.

En un intento por diferenciar la capacidad productiva de estas variedades, los informantes cuentan cómo la variedad de boca es la que más almendras produce, seguido de al amarga y por último la dura. Cuando uno de nuestros informantes comparaba el de boca con el duro, alababa la buena productividad del almendro de boca, sobre todo la variedad que se ha perdido, la blanda de mayor tamaño.

- (...) *la mejor es la de boca.*

- *¿Qué es, más grande?*

- *Sí, ahí mismo en lo de un vecino... hay uno [de boca] que no puede con más, y la gente se lo lleva. Ahí en las primeras casas, enfrente, hay uno en la linde. Que yo no sé quién las cogerá, pero sé que las cogen... ésos las cogerán el primero que llega, porque como está entre dos... (José María Romero, Villamanrique).*

- *Ese redondo que había ahí, de boca [la variedad que se ha perdido], es el que más almendras le he visto yo, más que a los duros. Los duros también algunos años cargaban, pero otros años se han corrido mucho los jodidos.*

- *¿Y cuando cuaja, cuánto se le puede sacar de cantidad?*

- *Pues ése echa mucho, según cómo sea, porque si es un árbol... Hay árboles de esa clase que se ponen como un olivo, pero ése... ése es un chaparro. Éso [el de boca, de almendras blandas y alargadas] este año le habré quitado un par de cubos de almendras. Otros años ha echado algo más, otros años... Porque se le van casi todas, o todas, según... Pero ése es nuevo. Eso es, un cubo o dos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Almendro
en
márgenes
de finca.
Hinojos.

Se puede apreciar la reiteración en que el almendro sea adulto para que produzca como es esperado. Este almendro de boca de Villamanrique era relativamente nuevo, pudiendo tener no más de seis o siete años y la madurez sexual del árbol puede alcanzarse a los cuatro años o cinco, siendo entonces cuando el árbol

adulto produce las primeras flores y frutos.

- Desde que lo plantó, ¿cuánto tiempo ha tardado en echar las primeras almendras?

- *Yo no me acuerdo, pero por lo menos tres o cuatro años tarda. Sí, ya estaba... tres o cuatro años se lleva eso para echar, como casi todos los árboles. Los naranjos los injerto y en tres o cuatro años empieza a echar dos o tres, al otro año te echa algunas más, hasta que ya se hacen árboles y se te carga.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La época de floración exacta es difícil de definir, pues dependerá de muchos factores climáticos, fenológicos, varietales, etc., pero en Doñana se admite que el almendro, siendo el primer frutal en florecer, lo haga a finales de enero y el mes de febrero. En el trabajo de campo así lo hemos podido comprobar.

- G.: *A fin de este mes [febrero] o por ahí. Porque ya el melocotón la tiene. Y el almendro es el primero.*

- V.: *El almendro brota en enero.* (Vicente y Gregorio González, Villamanrique).

En este margen de tiempo, según nuestros informantes indican, el almendro de la variedad dura puede adelantarse algo más que el de boca, pero varían poco.

- *Se adelanta más el duro. Sí, se adelanta más. Para enero. Se adelantan mucho. Y las almendras dice el refrán que “para la Ascensión cuaja la almendra y el piñón, y para San Juan acaba de cuajar”.*

- El de boca es más tardío, ¿que será para cuando, febrero o marzo?

- *No, se llevan poco. Pero un poquito se llevan...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendras no
maduras.

Villamanrique.

Y si a finales de abril y en el mes de mayo es cuando los agricultores describen que es el tiempo para el cuajado de la flor, cuando ya se distinguen las flores hinchadas, caídos los pétalos, la maduración del fruto no se alcanza hasta septiembre, cuando ya se ha abierto la cáscara y se puede ver el fruto. De esta manera, a finales del verano y principio del otoño ya se pueden comer las primeras almendras.

Claro que comía almendra, claro que las comía, de un tío mío que tenía allí almendros (...) tenía un montón de almendros e iba yo allí por almendras en el verano, sequitas, estaban como tostadas, en todo el verano, pues más buenas que Dios. Porque eran almendros de esas de boca y se abrían pronto y se caían. Y otras en el mismo árbol las abría así y estaban como tostadas, de buenas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El ciclo vital del almendro se cierra cuando a finales de septiembre se van cayendo las hojas y el árbol comienza a entrar en su letargo. Si las almendras no se han recolectado es fácil observar cómo el fruto puede seguir en el árbol en los meses siguientes, llegando incluso en algunos casos a coincidir las almendras que no se han recolectado y no se han caído con el florecimiento de la temporada siguiente. Como árbol de los más tempranos, sus hojas también parecen alcanzar la senescencia de las primeras entre los frutales.

Ya [finales de agosto] empieza a caerse la hoja. Es muy temprano y se cae más temprana la hoja. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Manejo del suelo y riego

Si atendemos al tipo de fincas donde se han localizados los almendros resulta que el manejo del suelo ha sido un elemento apenas considerado por el agricultor. Dejando de lado la mayoría de almendros agrios distribuidos por zonas linderas y no cultivadas, los almendros en los predios se disponían en los márgenes de las áreas donde se cultivaban variedades frutales y hortalizas.

En caso de frutales como olivos y naranjos, muy extendidos en la zona, y huertos con variedad de plantas, los almendros han recibido el complemento nutritivo que recibía el resto de elementos de la plantación. No ha habido intención expresa en fertilizar los almendros de manera particular. No es un aspecto que haya preocupado entonces a los agricultores, quizá por su buena adaptación a estas condiciones y la autonomía del frutal. Cuando los otros cultivos han necesitado abonado, los almendros han estado en suerte de recibir también este suplemento.



Almendra duro en finca de secano.

Abril. Almonte

Como a las parras [que están junto a los almendros], le doy de vez en cuando un chupetón [activa la fertilización por goteo que tiene en su olivar], y el día que abonaba le daba para que le echara un poquito de abono... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Quando el almendra ha tenido la función expresa de servir de patrón para otros frutales sí que ha ocurrido que se ha utilizado algo de abono directamente sobre el pie de almendra. Cuando se abona alguna parte del huerto, se aprovecha entonces para echar algo de abono a los pies de los almendros, pero nunca cuando los árboles son jóvenes, pues los agricultores perciben que así puede hacerle algo de daño.

Porque ya cuando está criado pues, pegado al árbol, no muy pegado, no vamos a echarlo en el tronco sino... Éste es el árbol y le echaba un poquito de abono por aquí así, por alrededor. Le echaba un redondelito así por alrededor, un poquito así... Haciéndole así un poquito con la mano para que tuviese más calor y criara más. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Con respecto al riego, se ha de tener en cuenta que el almendra es generalmente caracterizado como propio de climas secos y cálidos. Así también se comporta el almendra en Doñana. El de boca, el duro y el agrio lo demuestran a través

de las experiencias aquí rescatadas en la que los agricultores describen su dureza, resistencia a la escasez de agua y el régimen de secano, distribución por zonas marginales en fincas (los vallados), longevidad, etc.

Eso [el almendro] es muy duro. Eso, una vez que salga, es más duro que una piedra. Eso es uno de los vidueños más duros que hay. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Pero estos árboles son sensibles a la asfixia radicular y en Doñana son frecuentes los terrenos encharcadizos o plantinales. Su lugar frecuente en límites de las fincas esquivaba esta situación de estancamiento de aguas superficiales donde el recurso es más un inconveniente que beneficio. De todas formas, un uso generalizado en todos los predios donde se han localizado almendros es que, si los demás cultivos presentes reciben algún tipo de riego, sobre todo durante el estío donde se alcanza temperaturas bastante altas, los almendros también se riegan aprovechando esta circunstancia. Como se señala desde la agronomía, la producción del almendro mejora con el riego (AGUSTÍ, 2004: 367).

El almendro por lo menos no se debe regar tanto, como algunos que los tienen siempre arriado de agua y eso ni cría ni mierda, ni se desarrolla ni nada. Cuando más corto de agua... (...) por eso te digo que un almendro regarlo tanto es para nada, para nada, y chiquitito menos. Cuando sea grande anda, pues lo riegas y lo beneficias, pero chiquitito lo que haces es perjudicarlo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Reproducción

La propagación del almendro es quizá el elemento del manejo de estos frutales del que los informantes ofrecen más descripciones y con más detalles, atendiendo a más particularidades, sobre todo con referencias varias a cómo han reproducido el almendro atendiendo a los consejos que han recibido de los más viejos.

Es el más bueno para tener, y dura más. Dicen: «tú no vayas a poner nunca almendras dulces, sino agrio, donde quieras que te enteres que hay un agrio y quieras poner algo vas por almendras agrias». (Manuel Escobar, Villamanrique).

La forma más recomendada de propagación de almendros agrios, de boca y duros es a través de reproducción sexual por semilla contribuyendo, con o sin

intención, a la diversidad de la especie. Posteriormente las plántulas crecidas de manera controlada o espontánea acaban transplantándose a terreno definitivo allí donde se quiere tener el almendro. Formas asexuales como la reproducción por esqueje no es aconsejada y la reproducción de la propia especie a través de injerto no está muy extendida. Aunque el almendro agrio puede utilizarse como patrón franco para el dulce, el vigor y fortaleza de las variedades dulces las han hecho independientes de cualquier asociación de este tipo. Las semillas dulces siempre van a originar plantas que produzcan frutos dulces.

De un almendro agrio, pues se coge de las que se caen del almendro agrio... y sabes tú que es agrio y lo tienes que volver a injertar. Pero de los dulces no lo tienes que injertar para nada. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendra germinada. Noviembre.

Los inconvenientes de la reproducción por semilla, como la juvenilidad de las nuevas plantas, son compensados con la abundancia de plántulas silvestres o una gran tradición de sembrar provisiones de almendros en criaderos para el futuro. Esto además garantiza una menor transmisión de enfermedades, como viriasis. Son los almendros agrios los señalados por la experiencia para servir de patrón franco para otras variedades de hueso, como hemos visto en los capítulos del damasco, ciruelo y albrichigo, por ejemplo.

- *El melocotón [el árbol] tiene muy poca vida. Pero ahora lo injertas en almendro y tiene una vida larguísima. Si lo pones en el amargo es mejor, es más valiente, es más fuerte.*
- *¿Y cuánto dura el injerto que no está hecho en almendro cuánto dura?*
- *En siete u ocho años ya empieza a fallar y se echa a perder. Con el almendro no, con el almendro dura un montonazo. (Antonio Pérez, Almonte).*

La provisión de semillas puede ocurrir de manera aleatoria localizando árboles

por azar que resulten atractivos y despierten el interés, o también a través de las amplias redes informales de intercambio de semillas que existen entre los agricultores. Es frecuente el ofrecimiento de semillas entre amigos, ya sea por demanda para tener una variedad o porque se comparte generosamente, creando tácitamente libres acuerdos de trueque de este material genético. Cuando en Villamanrique preguntábamos a un agricultor sobre el origen de sus almendros, nos comentaba lo siguiente:

Sí, ése era de uno [su vecino] que tenía en un vallado dos almendros, ahí en una estacadita que tenía. Ya la ha vendido. Y me dijo: «pues yo te voy traer unas pocas de almendras y las pones allí». Y así lo hice. Me dio las almendras y las puse y nacieron... Había del blando y del duro. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando se quieren propagar los almendros dulces, muchos de ellos cultivados dentro de cercados y huertas, hay que contactar con su mantenedor si se quieren conseguir semillas, o buscar alguno que esté lindero, como se dice en la zona, que está entre parcelas y se asume que no es de nadie. Cuando se busca el almendro para usarlo como patrón sobre el que injertar, se busca la variedad de almendro amargo, que da mejores resultados. La propagación del amargo no está tan sujeta al intercambio como a la búsqueda y localización de ejemplares amargos, tan disponibles de manera silvestre en el entorno. En el siguiente caso la semilla aparece ligada a una de las principales actividades donde los humanos se relacionaban con la naturaleza: en el trabajo a jornal en el campo.

- ¿Y las almendras esas agrias de dónde las obtuvo usted?
- *Ésas las cogí yo de un almendro que estaba en un vallado. Hace ya unos pocos de años de eso. Estábamos desmarojando olivos, limpiando olivos y al amo le digo: «aquello que está en el vallado, arriba del vallado, ¿qué es?». Y dice: «aquello ha nacido allí. Yo no sé si es un almendro silvestre, de esos que son silvestres porque son agrios. Son silvestres». Y digo: «pues ahora cuando vayamos a tomar el bocadillo voy a ir yo para allá, y me voy a ir comiendo el bocadillo y me voy a traer diez o doce almendras, ¿tiene almendras?» Y dice: «sí, tiene en el suelo más almendras que Dios, como esas almendras no las quiere nadie... si hubiesen sido de esas buenas dulces veras tú cómo no estaban allí». Y digo: «pues voy a coger siete u ocho, o diez, y me traje por lo menos quince o veinte», me llené el bolsillo. Y digo: «esto lo voy a poner yo cuando llegue al cercado y voy a hacer allí un canterito y lo voy a plantar... (...) Voy a buscar por ahí unas pocas de macetas de esas», porque siempre tiran macetillas de esas... por los caminos. Y me llevé dos o tres días buscando macetas por ahí. Y las que no. Y digo: «ya no*

buscó más ni hostia». (Manuel Escobar, Villamanrique).

La siembra de la semilla se lleva a cabo sin muchas particularidades. Unos gustan de sembrarlas directamente en el suelo en cualquier rincón de su cercado o huerta y otros prefieren utilizar estructuras donde controlar mejor la germinación, como semilleros o macetas, como hemos visto en la cita anterior. Estas semillas no precisan de ningún tipo de elemento nutritivo añadido más que una cama de la tierra disponible y buena temperatura, pues la mayoría de las semillas germinan alrededor de los 15 °C. Las almendras se recogen del suelo y se pueden sembrar directamente, quitando antes, en caso de todavía tener, el mesocarpo o la cáscara que recubre el fruto cuando está en el árbol, sin confundir esto con abrir el fruto para descubrir la semilla que también recibe el nombre de almendra (se puede recordar su anatomía en el epígrafe *caracterización*).

Ya no tenía cáscara... ya se habían caído limpias, la almendra sola, limpia. Y digo: «pues las voy a plantar», y las puse en el suelo. (Manuel Escobar, Villamanrique).

- (...) los planté yo, no plantado, sino una almendra que yo enterré allí, de una almendra misma, se pone allí y sale el almendro... el de boca y el duro (...) con cáscara, eso hay que sembrarlo con cáscara, si no... [refiere ahora al endocarpo duro que recubre la semilla, no al mesocarpo como el ejemplo anterior]. Eso no se puede pelar, si no, se pudre. Con cáscara y todo. Se hace un agujerete y se planta la almendra....

- ¿Lo abonó o preparó usted algo?

- Ahí no había que abonar nada, nada más que sembrarla y ya está, eso no necesita nada... Un agujerete de a lo mejor dos o tres dedos, más tierra no se le puede echar, con la mano, o con un almocafre que nosotros le decimos, como un par de dedos de tierra. (...) Todos los sembré a la vez, todos los arbolitos esos, por lo menos los almendros, todos de una vez. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Normalmente las semillas son capaces de germinar durante su primer año de manera óptima, siendo adecuada la temperatura de la tierra. Si se guardan semillas, hay que tener cuidado con la humedad porque pueden germinar de manera natural (como se mostraba en la imagen anterior) sin controlar su siembra. Como la semilla de almendro no tiene un periodo de quiescencia prolongado, la plántula habrá emergido en los meses siguiente. Es un proceso sencillo, porque además la almendra de estas variedades tiene una fuerte inercia por germinar y no requiere apenas ningún cuidado.

Todas germinaron, no se perdieron ni una. Eso es debido a... porque las

cosas no se le puede echar mucha tierra en lo alto, si le echas mucha tierra... hay plantas que admiten más tierra y hay plantas que admiten menos tierra. Por ejemplo el melón, y la sandía, dos dedos de tierra o menos, como le eche mucha tierra, se queda debajo de la tierra y no rompe para afuera, y si le echas un par de deditos de tierra pues al momento sale para afuera, y al almendro le pasa igual, y casi a todas las plantas, hay quien... Las habas a lo mejor necesitan tres dedos o cuatro de tierra en lo alto, tienen más tallo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando no se dispone de tiempo para sembrar una semilla y se quiere acelerar el proceso de obtener la planta adulta, comentábamos que se pueden buscar plántulas que han germinado de semillas caídas por azar pues los almendros, debido a esta alta tasa de germinación, suelen rodearse de descendientes en las proximidades del pie del árbol.

Eso sale como te estoy diciendo, de las almendras que se caen, (...) al almendro se le caen las almendras, lo mismo al agrío que al dulce y como haga buen tiempo en su tiempo, buena primavera, que llueva y eso, cuando se caen, pues esas mismas nacen y se ponen más buenos que Dios. Se saca y se pone sobre la tierra, lo mismo que el dulce. Que quieras coger tú de un almendra de ahí, pues puedes sembrarlo uno aquí y otro aquí a su medida, pues nace el almendro de la almendra, y echa almendras, y te comes las almendras... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Si en lugar de plántulas espontáneas se obtienen plántulas en semilleros, por ejemplo criadas en una maceta, el procedimiento de transplante es el descrito de la siguiente forma:

Cogía la maceta, y lo ponía boca bajo, así de lado, y le daba dos o tres guantadas así en el culo (...) que fuera despegándose de las macetas e hice aquí un hoyito... Y lo metí ahí y el que estaba en el suelo pues le hacía un cuadrado con el palín, un cuadrado así, y me lo traía. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Las plántulas que se retiran directamente del suelo se extraen con la ayuda de un instrumento como un palín o una azada, cavando alrededor para sacarlas con la tierra que sujeta las raíces. Habrá que dibujar una circunferencia de unos 30-50 centímetros de radio sobre el centro que es la plántula y de unos 30-50 de profundidad, para no alterar en lo más mínimo las condiciones en las que la plántula estaba agarrada. Estas medidas dependerán de la edad del joven árbol, pues almendros de más de tres años tendrán raíces pivotantes considerables que dificultarán el proceso de extracción y transplante.

- ¿Y para arrancarlos del suelo qué haces?
- *Le corto con el palín, y si lo puedo sacar con pella lo saco con pella y si no, pues sin pella.*
- Sin pella, ¿qué es, con la raíz sola?
- *No, con pella es una mijita de tierra.... Sin pella es suelto [con las raíces sueltas] que se le cae la tierra. Pero tiene que ir con su raíz. Hombre, con pella mejor, pero si no tiene pella pues se riega y no pasa nada tampoco. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Una plántula con el sistema radicular adherido a la tierra que lo rodea y envuelve es descrita como con pella o peana y es la forma como hay que intentar sacar el joven árbol. Puede que la imagen de la tierra agarrada a las raíces, la planta con su pella, sea el indicador que controla esta práctica cultural, pues siempre aparece.

Para transplantarlo, lo cogí con el palín, con una peanita así de tierra. Hice el agujero y lo metí ahí [en terreno definitivo]. (Manuel Escobar, Villamanrique).

Como se ha mencionado más atrás, otros tipos de reproducción como por esqueje o por injerto no son frecuentes. La propagación a través de la sección y trasplante de esquejes herbáceos, o radicales como los chupones con raíz que el árbol produce en la base de su tronco, apenas aparece en las entrevistas y, cuando lo hace es para ser desaconsejado.

- ¿Y si quieres transplantar por ejemplo estos chupones que han salido de debajo?
- *Esto no vale, esto no. Esto no cuaja, esto está metido en el troncón, en las raíces del troncón. No vale porque no tiene raíz, si hubiese sido un hueso que hubiera estado la planta aquí, que hubiese nacido aquí, ese sí vale [almendras caídas y germinadas en el vuelo del árbol]. Pero esto no. Esto viene de aquí y está metido en la raíz, y cuando esto se arranca pues se arranca eso solo sin las raíces ninguna. Y sin la raíz el árbol no agarra. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Cuando insistíamos en la propagación por estacas radicales a veces los agricultores cedían ante nuestra insistencia, pero dudaban mucho que el proceso llegara a buen fin.

Porque ésas son de raíz [los chupones]. Y eso va a dar con la raíz y tendrás que cortar la raíz. Ahí no va a salir tierra. Ahí va a salir la raíz pelada, porque son una raíz y vas a tener que cortar la raíz. Y eso no va a salir en pella ni nada de eso, ¿comprendes? (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Con los tres tipos de almendro hemos descrito la primacía de la propagación

sexual, por semilla, para la reproducción de la propia especie. Pero se da la condición de que el almendro condensa gran parte del conocimiento local en torno a los injertos. Esta técnica de propagación de frutales en la zona suele hacerse aprovechando las buenas aptitudes del almendro amargo. En el capítulo del damasco, por ser el primero entre los frutales de hueso, ya se desarrolló cómo se proceden con los injertos en la zona de Doñana.



Almendro de boca con rama de melocotonero injertada.

Poda

La poda que se practica en el almendro es la poda en seco, durante el periodo de latencia, cuando los árboles “están parados”. En esta época que coincide con el invierno el árbol está desprovisto de frutos y de hojas y listo para recibir la poda. Los agricultores son muy conscientes de los ciclos vitales en los árboles, aunque no identifiquen, tal y como se hace en agronomía, periodos muy delimitados con sus nombres y clasificaciones.

Porque la helada además es bueno para los árboles, buenísima, que se queden parados. Ahora mismo [octubre] los olivos están otoñados. Tú coges un olivo y le das un mal corte, mal dado, y se lleva un cacho de carne por delante, porque está otoñado, pero cuando se lían a caer heladas, lo desmarojas y los preparas que no se lleva la carne ni nada por delante. (...) se quedan dormidos, sí, con las heladas se queda dormido todo, porque se paran hasta los árboles. (Diego Rodríguez,

Villamanrique).

Delimitado así el periodo de poda hemos de decir que el almendro, percibido como pseudosilvestre, recibe poca mano de poda y se respeta su tendencia a crecer y desarrollarse. La poda de formación ayudará a orientar el árbol según el espacio que tenga en la finca y los deseos propios del agricultor, desmochando o despuntando la planta a la altura deseada para formar la cruz y favorecer la aparición de las ramas primarias de las que se suelen dejar tres. El resto de cuidados se minimiza, quedando garantizado su buen comportamiento con poca atención y gasto energético.

. Eso hay que hacerle lo siguiente. El almendro no tanto, pero a los árboles a casi todos. Los árboles se crían todos con varas, con varetas. Llega el caso que está una vara así [entre medio metro y un metro de altura], y si la dejas ahí se va poner así [el doble de altura]. Al tenerlo así, lo despuntas de aquí, lo tronchas, y ya al troncharlo empiezan a nacer los guiones¹⁶⁸.

- ¿Y le dejas unas pocas, dos o tres...?

- *Por lo menos tres hay que dejarle. Y ya el árbol se forma y la cruz se forma ahí. Porque si la formo muy alto no...*

- ¿Y qué edad tenía el almendro cuando usted le hizo eso?

- *Un año o dos. En un año se pone eso más grande que su puñetera alma. En un año eso cría mucho, coge una vareta para arriba para arriba. Si no lo despuntas, ¿dónde va a parar ése? Lo despuntas y ya empieza a abrirse. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Posteriormente, cuando el árbol es adulto se realizarán algunas podas de fructificación y regeneración, pero “sin quitarle mucho”, limitándose a retirar ramas viejas y secas para incitar el nacimiento de brotes y ramos nuevos. También se retiran los ramos de madera interiores verticales porque consumen mucha energía y no producen. Curiosamente, mientras que con la mayoría de árboles frutales existe cierto celo en mantener la base del tronco libre de chupones o vástagos, conservando así la imagen de un árbol *limpio*, con el almendro hay algunos agricultores que señalan lo contrario. Dicen que para mantener una salud óptima del almendro es necesario dejar cierta densidad de varetas en su base, porque de algún modo protegen al árbol.

(...) Aquéllos sí han echado y se los he quitado yo. Como le quita la sabia arriba, pues se los he quitado yo, (...) de las raíces, [habla de la procedencia de los chupones], que eso es lo que va a mantener a éste verde más tiempo, porque a estos árboles les quito yo las metías un año

¹⁶⁸ Se fomenta así el crecimiento de las yemas inmediatas para formar las ramas primarias

y al otro año está seco. Pero claro, eso lo va a mantener verde más tiempo. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Plagas y enfermedades

El almendro de boca debido a la fragilidad de su cáscara es muy susceptible, como se comentaba en la cita anterior, de ser atacado por las aves tan abundantes en Doñana. Este hecho merece ser considerado dentro de este apartado porque en el caso del almendro de boca que hemos caracterizado apenas se pudieron obtener algunos frutos ya que la mayoría habían sido mordidos y comidos. Casi la totalidad de la cosecha de este almendro se había perdido en esa temporada por la golosa actividad de los pájaros.

De entre las plagas más frecuentes los agricultores siempre mencionan el pulgón como el más peligroso en la zona para el almendro, aunque son árboles que por lo general tienen buena salud. En contra de lo que se describe con almendros comerciales donde los ácaros aparecen como plaga importante, la *araña roja* apenas si afecta a este cultivo, aun estando muy extendida entre hortícolas como tomates, guisantes y alcachofas. El ataque debido a los áfidos, localmente llamados *mangla*, provocan el abarquillamiento de la hoja y la secreción de una melaza muy adherente que da al árbol el aspecto de *sucio*. Familiarizados con el uso de fitosanitarios, cuando la mangla ataca, curan el frutal pulverizándolo a mochila con el tratamiento adecuado.

- Al almendro también había que curarlo cuando le entraba el piojo ese. El almendro es muy propenso a la mangla y algunas veces tenía que hacer una mochila de venenos de esos para matarle el piojillo.

- ¿Qué más cosas le pueden entrar?

- La mangla y una cosa que le dicen... la jodida mosca blanca. Que la habrás escuchado... que también le entra a los naranjos, pero ésa es debido a la mangla que cría, ¿lo habrás escuchado, no? Eso le entra a los melones y le entra a todo... y es malísima (...) Tanta mosca y tantas cosas, tanta mangla y tanto bicho, y tanto piojo, tanto de todo, los almendros pues se ponen que da miedo verlos, de mangla de esa pingosa. Y todo hoy hay que curar y si no, no hay nada que hacer. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Quizá la convivencia de los almendros con cítricos como naranjos en los que la mosca blanca es frecuente los hace más propensos a sufrir sus ataques. No existe mucha documentación de ambas plagas porque eran pocos los ejemplares en los que

se registraron estos ataques. De todas formas, el progresivo uso de fitosanitarios en el paisaje agrario está relacionado con una mayor incidencia de plagas que antes no estaban asociadas a determinados cultivos. Puede verse fácilmente cómo los agricultores introducen este elemento de actualidad cuando describen las enfermedades, repitiendo la palabra *hoy* para señalar el contraste con los infrecuentes padecimientos del pasado. El almendro que se recuerda era un árbol fuerte que se cultivaba en lo que ahora se denomina *en ecológico*, sin necesitar ningún tipo de tratamiento.

- ¿Cuando su tío tenía almendros se le echaba producto a los almendros?
- *Entonces no se le echaba nada, ni había tantas cosas como hay hoy.*
- Pero salía igual la almendra, ¿o no?
- *Igual, más buena que el pan. Entonces parece que había menos cosas que hay hoy, no sé por qué. Había menos bichos, menos mangla. Hoy un almendro está comido de mierda siempre. Los peritos sabrán más que uno de esas cosas, dicen que es debido a tantos productos... casi lo creo. Porque los olivos hay que curarlos cinco o seis veces al año ahora y antiguamente no se curaba ni una.*
- ¿Y qué otras enfermedades tenían los almendros?
- *Pues yo no he conocido nada más que ésa... la mangla, que son muy propensos ellos a la mangla. Yo me parece que antes, cuando mi tío los tenía allí, no le hacían nada, ni curaba almendros, ni curaba granados ni curaba nada, todo lo que se que cogía todo muy bueno. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Recolección, uso y aprovechamiento

Tradicionalmente las almendras se recogían en seco mediante vareo. Los más atrevidos se suben en el árbol para alcanzar las partes más altas que no se alcanzan desde el suelo, tarea que aunque pueda resultar peligrosa es contemplada con naturalidad debido a la amplia tradición de talar pinos en Doñana, cuando los taladores valientemente se subían a horcajadas y sin protección desafiando la altura de estos grandes árboles.

Al igual que en el resto de técnicas de manejo, hay un predominio de la reproducción de lo aprendido con los viejos, con algunos añadidos de innovaciones para adaptar la técnica al contexto. Un agricultor recordaba cómo su tío, que tenía varios almendros en Villamanrique, utilizaba esta técnica para desprender las almendras del árbol.

- *Con una vara, claro, los vareaba. Mi tío las recogía todas.*
- *¿Y la vara de qué estaba hecha?*
- *Un varejón de eucalipto o... una escalerilla y la vara...*
- *¿Qué le daba, a las ramas o a las almendras?*
- *A las ramas no, había que darle a las almendras. Algunas iban a parar de aquí a allá, más lejos. Claro, había que saberlo desvarear y con un cachillo de palo y una escalera pues también le dabas poquito a poco y caían todas más bien que... (...) un pedazo de palo que lo dominara uno con una mano. Porque con una vara larga algunas veces dabas un trancazo e iban a parar a la otra vera.*
- *La vara larga sería para darle desde el suelo...*
- *Desde abajo, desde abajo, y la escalera era para un pedazo de... que la aceituna también se han cogido así. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Quando le ha llegado su turno, él se ha convertido en el protagonista de enseñar a los suyos lo que su tío le transmitió sobre la recolección de la almendra.

Lo vareaba yo y mi gente lo cogía de abajo. Y yo ponía la escalera, o mi yerno también cogía la escalera y un palillo y pa, pa, pa. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Después de la recolección, las almendras sólo requieren almacenado en condiciones secas y frescas. Todavía en muchas casas del paisaje rural andaluz quedan doblados o desvanes donde se suelen conservar los productos del campo. Por su endocarpo o cáscara dura, la almendra es un fruto seco que se conserva bien, pero la almendra de boca presenta algo más de sensibilidad a la humedad.

- *¿Cómo almacena las almendras?*
- *Pues nada, están en un saco allí. En una estantería grande arriba (...) Si está en la humedad y le pasa un año o dos pues lo que hace es ponerse añeja, si no está en la humedad dura algo más. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Como alimento, las semillas del almendro son muy utilizadas a escala mundial y, en España en particular, desempeñan un papel importante en la preparación de dulces como los turrónes, como frutos secos salados en los aperitivos y de ingrediente en diversos platos, como el pollo con almendras. Cuando se comían como fruto seco, las almendras duras y las de boca se tostaban para comerlas, con algunas diferencias en el punto de tostado.



Almendro duro.
Fruto. Almonte

En la actualidad esto ya no ocurre, pues las nuevas lógicas de consumo de productos transformados a escala industrial están provocando el abandono de prácticas tradicionales caseras donde estos productos del campo eran consumidos de múltiples formas y a través de variados procesos manuales.

Y como ahora vienen peladitas y todo, pues cojo un puñado y ya está. Algunas veces las cojo [las almendras duras de la variedad local] y las parto, para un pollo, parto las almendras, me gusta. Pero otras veces digo: «yo voy a coger unas pocas de esas que tengo en un paquete y ya estoy aviada». (Isabel Rodríguez, Villamanrique).

En el mundo masculino era frecuente comer almendras en las tascas, acompañando el vino de la tarde. Algún vecino del pueblo se dedicaba a tostarlas y después venderlas en las calles y en bares, mucho más en las fiestas, organizadas en pequeños paquetitos que llevaban en cestas y que avisaban con pregones sugerentes.

Por las tardes me liaba a lo mejor y me comía unas cuantas. Y hay veces en que las comprábamos también, entonces casi siempre había almendras... Antes de no tenía yo almendro ni nada y entonces había mucha gente vendiendo almendras, como avellanas también, de esas largas [cacahuets]. Siempre había uno [pregonando] «javellanas!», por las tabernas, cuando todo el mundo iba a tomar el vino a las tabernas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Costumbres como esta venta ambulante de almendras, seguramente

recolectadas de almendros silvestres o compradas directamente a los vecinos que tenían algún almendro en su cercado, técnicas como el secado, el pelado y tostado de la almendra, así como su incorporación a la cocina para la elaboración de postres por ejemplo, están casi desaparecidas aunque todavía quedan algunos que no imaginan hacerlo de otra forma, muy enamorados entre otras cosas de su atractivo sabor.

- ¿Aquí en Hinojos la gente ha solido tostar almendras en los hornos?
- *Sí, y el piñón también se ha tostado. Pero el mundo como está... No se echa cuenta, se coge y no se echa cuenta. Pero están riquísimas las de casa...* (Antonio Medina, Hinojos).

- Y cuando tenía entonces los cinco o seis almendros que tenía... tendría muchísimas almendras...
- *Coño, había ahí más almendras que Dios*
- ¿Y qué hacía con ellas?
- *Pues las daba más que todo*
- ¿No se podía vender ninguna?
- *Eso no se vende. Eso ya le he dicho. Medio saco hay allí en casa y no sé lo que pasará. Estarán buenas todavía, porque me parece a mí que duran dos años. Todavía estarán buenas, pero mi gente come pocas de ésas...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El proceso de preparación era como sigue. Después del vareo y la recolección se ponían al sol las almendras unos cuantos días, bien extendidas en el suelo sobre una superficie seca, como paja o cartones. Este secado era imprescindible para conseguir separar la almendra de su endocarpo con facilidad. *Tienen que estar soleaditas para que se quite la piel*, nos decían en Hinojos. Ya secas se le retiraba la cáscara con algún instrumento como un martillo. De esa manera estaba la almendra lista para su posterior tostado. Es emocionante la mezcla de romanticismo y melancolía con que algunos informantes han recordado las condiciones de vida de su época de jóvenes, tiempos de precariedad que no se borran del recuerdo. Un lugareño nos describía su experiencia en esta época, su pequeña historia articulada en torno al proceso de descascarado de las almendras, que se hacía con los instrumentos disponibles, y el tostado en hornos.

En los hornos del pueblo era donde se cocía el pan que incluso se llevaba amasado ya de casa y donde también se cocinaban otros alimentos por encargo, como en este caso las almendras. En estos lugares la responsable era una mujer, la ama del horno, que ponía el precio del servicio o calculaba la cantidad de almendras con la que se le había de pagar.

Una vez tostadas existía el riesgo de que no se conservasen muy bien durante mucho tiempo, por lo que solían llevarlas a tostar poco a poco según se iban consumiendo.

Las tostadas se ponen añejas muy ligeras. Eso se tostaba poco a poco. Si hoy tostaban unas cuantas, pues a los tres o cuatro días tostaban otras cuantas en el horno ese, porque en el horno lo tostaban en un momento. Las ponía extendidas... y las recogía con un escobón o lo que fuera y la sacaba cuando estaba tostada. Salía tostada. Muy buena salía en los hornos esos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando los hornos han dejado de tener este uso de servicio a la comunidad, el tueste se ha hecho en las propias casas, cocinando las almendras en peroles o sartenes, con la técnica de dar muchas vueltas para que no se quemen y el calor se distribuya uniformemente.

- *Yo las he tostado en un perol, me liaba a darle vuelta, a darle vuelta*
- *¿Cuándo se nota que está tostada...?*
- *Eso se lía... huele, huele mucho. Tostándola huele mucho. Se lía uno a darle vueltas. Es que hay que darle muchas vueltas. Se pone muy caliente, muy caliente y después se deja una mijita, porque se pone tierna. Y después se va endureciendo... Y muchas vueltas para que no se queme, porque no vas a tostar un puñado, tendrás que tostar en un perol un tomo así. Y ese tomo, a base de vueltas, se calentaban todas...*
- *¿Y le echabas aceite o algo?*
- *No, aceite no. Yo no le echaba nada. Ésos que le echan sal... eso es para nada. La sal hay que echársela después, cuando ya están cocinadas.*
- *¿Y lo mismo se tostaba la dura y la de boca?*
- *Cada una aparte, porque la dura tenía más cochura que... es la almendra más gorda, más dura. Porque la de boca se tostaba más ligero y se echaba a perder nada más te embobaras y había que moverla mucho. De cuando en cuando cogías una para probarla y cuando te parecía, pues «mira, esto va a estar bueno ya». Porque yo se la he tostado a mi gente 20.000 veces. Y entonces cogía el perol, lo apartaba, lo dejaba allí que se enfriara y al enfriarse es cuando se ponía ya ella tostada y salía blanca. No salía quemada, salía blanca tostada, porque si se pasaba de cochura te salía negra. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

La otra opción es no tostarlas para consumo directo, que también es usual en la zona de estudio y que, como en la cita siguiente, se describen como verdes.

- *A.: A mi mujer le gustan verdes.*
- *¿Verdes?*
- *C.: Yo me las como verdes.*
- *A.: Verde, le encanta. Las almendras las coges y les hace así [las aplastas], como tengas una poquita de fuerza, y las granas...*
- *C.: Yo me las como verdes. Después se secan ellas solas. Ésas cuando se secan están riquísimas, sin estar tostadas*

- A.: *Aquí en casa tengo una caja con unas pocas.* (Antonio Medina y Carmen García, Hinojos).

Para almacenar las almendras, tanto las duras como las blandas, se conservan en un lugar fresco y seco, se guardan en cajones, sacos, extendidas en los doblados, etc., y la almendra puede durar gran cantidad de años sin perder sabor ni propiedades.

A mi me regalaron un cacharro de almendras, Arsenio Carrasco, hace ya... pero yo parto las almendras y están como el primer día. Por lo menos hace doce años. Las de boca se podían partir con la boca, pero estas hay que partirlas con el martillo, y la almendra no se pudre ni nada, lleva ahí diez o doce años. (Isabel Rodríguez, Villamanrique).

Por último el almendro también puede tener otros usos, además de los ya descritos, y que no refiere a su cultivo ni a sus frutos, sino al aprovechamiento de la madera, en una práctica de reciclaje y reutilización de los recursos naturales. Su madera es fuerte y los palos son rectos, por lo que pueden servir como estructuras de soporte o apuntalamiento para los olivos cuando, en época productiva, el peso de las aceitunas amenaza con romper las ramas.

- *Aquí tengo un palo, que te lo voy a enseñar porque está ahí mismo, que es del de boca, que lo corté... y lo he puesto aquí por si alguno... Como lo iba cortando, pues le iba sacando [puntales] a lo mejor para los olivos. Al que se carga mucho tiene cuenta ponerle un puntal, que le llamamos puntales. Éste es un palo de ése, éste.*

- Dicen que el almendro tiene una madera muy dura

- *Muy dura. Es dura. Este palo es del de boca, y tenía de la cruz para arriba cuatro o cinco o seis palos y llegaba a las nubes.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Almendro duro cortado con función de hinco en un vallado. Villamanrique.

EL MANZANO

- *Estas varetas que están aquí [señala un ramo en la parte interior del peral pardo], las voy a injertar en manzano.*

- Pero Pepe... las variedades de manzano que aquí había, las chiquititas esas, que dicen que había un manzano enano pero no hemos dado con él...

- *Pues allí en el camino está [dice sonriendo]. Cuando vayamos para casa te lo voy a enseñar. Enano... Son perillos, no es manzano, el manzano no es enano, el que es enano es el perillo. Nosotros teníamos aquí unos pocos... Este año se me ha olvidado de haber cogido un cachito de palo de allí, de ese muchacho, y haber puesto aquí esos perillos, que son preciosos. Luego cuando vayamos para allá me lo recuerdas, que lo vamos a ver. En el alto ese que está ahí, ¿no hay unos invernaderos ahí? Pues en los invernaderos está, a 50 metros. (José Espina, Almonte).*

Introducción

En este capítulo desarrollamos un frutal, el manzano, del cual se han localizado dos variedades autóctonas en el Entorno de Doñana. En este capítulo, más que otros, se da cuenta de cómo se construye el discurso de lo olvidado, de lo perdido, de aquello que existió y que ya no es. Aunque tuvimos la suerte de localizar dos ejemplares de manzano autóctono, en muchas entrevistas los informantes nos ofrecen su manera de cómo comunicar la pérdida, qué sienten cuando hablan de un frutal que ya no está entre ellos, de quién se acuerdan, cómo lo relacionan con otros frutales y otros elementos de los agroecosistemas, con el tiempo. Vemos más que con ningún otro frutal cómo se construye la memoria sobre una planta que muchos dan por perdida, mostrando su nostalgia o su estoicismo por algo que estaba destinado a perderse.

Para evaluar el contexto y la características de esta especie nos hemos apoyado

en las experiencias de campo de uno de los trabajos que venimos realizando paralelos a esta investigación, de las mismas características, de prospección de variedades locales y el conocimiento asociado a ellas, que también se desarrolla en la provincia de Huelva y que tiene como especie reina este mismo frutal, el manzano. El *Malus domestica*, de la familia de las rosáceas como los frutales vistos con anterioridad, también llamado *pero* como derivación del gallego *pereiro*, pudo llegar a Huelva desde el norte, en las reprobaciones de los territorios recién conquistados a los musulmanes en el sur de la Península, hace casi 500 años. Es propio de climas más fríos que el de este litoral onubense, habiendo encontrado un lugar idóneo según sus requerimientos edafoclimáticos en la sierra de Huelva, aunque se supone, claro, que permitiéndose cierta evolución y adaptación para las variedades *repobladoras*. Desde la sierra, entonces tuvo que llegar al litoral, con tiempo suficiente para el desarrollo de determinadas variedades más específicas de estas zonas algo más cálidas, como las que se presentan en este capítulo.

A pesar de que la especie haya terminado encontrando un hueco en las condiciones ecológicas del Entorno de Doñana, todo apunta a un limitado progreso en comparación con otras especies de climas fríos como puede ser el peral, pues frente a las más de cuatro variedades autóctonas recordadas de éste y otras más variedades comerciales que existen en la zona, del manzano se recuerdan dos, a lo sumo tres.

- ¿Y manzano?

- *Manzanos los he tenido antes, pero ya no tengo nada de eso.*

- ¿De qué variedades de manzanas son las que ha conocido? ¿Aquí había perillos de esos pequeños?

- *Había chiquititos. Manuel Curita, ése también tiene allí en La Teja dos o tres. Manuel sí, tiene de éstos [manzanos locales], dos o tres, quizás tenga de eso. Yo he tenido antes manzanos, pero el otro manzano, pero eso se perdió ya hace 40 años, yo qué sé.* (Manuel Orihuela, Almonte).

Por otro lado, los pocos manzanos no locales en la zona, en número muy reducido (es importante dejar claro que no hay plantaciones de manzano en la zona), son variedades que han sido adquiridas por los agricultores a través de la compra del material vegetal en los diferentes puntos de venta, comprados en algún vivero o en las semilleras. Las descripciones de los agricultores sobre estos frutales comprados han servido para ver cómo se genera cierta expectativa de lograr frutos tales como los

indicados en las etiquetas del producto, y se describen según el aspecto imaginado de los mismos. Se tiene la idea de cultivar un árbol del que se espera que salga igual a la imagen que la casa comercial proyecta en el envase que acompaña al producto.

- ¿Y pereros, peros, manzanas?
- *Bueno, manzanos sí he tenido yo, que todavía tengo uno allí, que se lo compré yo a uno... pero se pudren todo. Lo compré éste, un pero golden, amarillo que se pone, que hoy se ve en los mercados tan buenos peros... Venía en el cartón que me costó a mí 1000 pesetas no hace muchos años, pero resulta que no es de esa manera, es aplastado, no es como venía en la foto, es aplastado.*
- ¿Y peros que haya conocido aquí?
- *Peros los han tenido mi padre, el del país, que es silvestre también, que también era muy bueno de comer, que le decíamos manzana, amarillo, le decíamos manzana nosotros. Tenía [su padre] de dos clases, uno más entrelargo y el otro más redondo, pero le decíamos manzana.*
- ¿Y eran dos variedades distintas?
- *Sí, sí, le decíamos manzanas, éstos eran los antiguos.* (Manuel Jiménez, Almonte).

En este caso la variedad golden (también hemos visto reinetas), no parece que se den muy bien en la zona, y la productividad de los mismos presenta ciertas limitaciones. De todas formas ha de quedar claro que no es muy frecuente encontrar manzanos en los predios de Doñana, factor muy relacionado con la exigencia en horas de frío de este frutal. Sólo dos ejemplares de manzano comercial hemos localizado en el total de las fincas donde se ha trabajado, y no será por falta de inercia de los agricultores a diversificar la producción en finca, sino debido a las limitaciones ecológicas del manzano.

- *Manzano sí tengo también, tengo uno...*
- ¿Que sean antiguos, que sean de variedades antiguas, no compradas en viveros?
- *No, antiguo no, este reineta. Reineta no es muy antiguo.* (Manuel Orihuela, Almonte).

A pesar de esto, hay algunos agricultores que explican el poco desarrollo de la producción de peros en la zona no por limitaciones ecológicas sino de otro tipo. Quizá mostrando algo de chovinismo por el terreno propio, describen la zona como muy adecuada para el desarrollo de todo tipo de plantas frutales, situando los problemas en elementos relacionados con la organización de la industria agrícola y el mercado de esta especie.

- Entonces los manzanos, ¿qué clase de manzanas había aquí?

- *Aquí había un manzano que no sé ni cómo se llamaba. Manzano. Había una que era ahuevadita, y otra que era rendondita, había dos clases de manzanas. Un manzano riquísimo. Pero lo que te estoy diciendo, llegó el pero de fuera a los mercados, a las plazas, unos peros tan hermosos...*

- *¿Y los peros que traen de fuera se dan aquí? ¿Porque no hay plantaciones de peros, no?*

- *Sí se dan. No hay plantaciones de peros. El terreno este es un terreno maravilloso para poner peros, pero lo que estoy hablando, ¿quién se pone a poner una plantación de peros, para que después se queden los peros aquí, como hay plantaciones de perales, no? Gente que se ha dedicado a poner, a lo mejor en una fanega de tierra, han puesto 300 ó 400 perales, y ahora mismito la ves tú toda en el suelo, porque no le trae cuenta ni cogerla. A la vera de Sevilla tienen lo perales amontontados y no tiene que venir aquí por peras, hoy sobra toda.*

- *¿Y los manzanitos quedan algunos?*

- *Yo no sé ahora mismo si hay, yo no los veo nunca, ese que yo te he dicho a ti es enano. Como me acuerde este año voy a coger una ramita y la voy a poner a la vera del pozo. Esos son así enanitos, y tiene los cacharritos esos [los frutos], ésos le decimos nosotros perillos, perillos enanos (José Espina, Almonte).*



Manzano local variedad *manzano* (de un pie) entre viñedos. Almonte.

En la cita anterior puede apreciarse el punto de vista de lo local con respecto a la relación entre peros autóctonos y foráneos, cuando unos son descritos como riquísimos, los otros como hermosos, es decir, en uno se destacan sus propiedades organolépticas y el sabor, mientras que en el otro la estética, su belleza. Nos preguntamos si testimonios como éste no concentran gran parte de las ideas del debate actual sobre la alimentación, la agricultura y la industria.

Y, como se ha dicho, de manzanas *había una que era ahuevadita, y otra que era rendondita, había dos clases de manzanas*. Dos tipos de manzanos han sido los localizados y se presentan a continuación. Una variedad es denominada **perillo** y la otra, muy similar para nuestros ojos, es denominada **manzano** (hay algunos que también han denominado **manzano enano** al perillo).

Con los manzanos locales, un observador externo podría argumentar que claramente existe una distinción: el perillo es un arbusto y el manzano es un árbol. Ya Gil-Albert se toma la molestia de comenzar su tratado sobre frutales deteniéndose en esta cuestión: la delimitación entre árbol y arbusto en el terreno de los frutales. El autor, admitiendo *las heterogéneas definiciones* para un árbol y un arbusto, citando diferentes autores (unos discriminando según la altura -más o menos de 5 m-, la presencia de tronco, de cruz, etc.), concluye que se podría llamar árbol *a todo vegetal superior, perenne y leñoso, con un tallo (tronco) claramente diferenciado y fuertemente lignificado; y arbusto a todo vegetal de las mismas características, pero en el que el tallo no está claramente diferenciado o existen varios* (GIL-ALBERT, 1991:13). Por lo tanto, no es un asunto trivial la distinción entre árbol y arbusto, cuando es digno de ser el primer tema desarrollado en un tratado de fruticultura. En la práctica, afirma Gil-Albert, *las especies leñosas no siempre son árboles o arbustos sino que, en función de influencias ecológicas o intervenciones del hombre o de los animales, adoptan forma arbórea o arbustiva* (GIL-ALBERT, 1991:13). Este primer frutal de tipo arbustivo, el perillo como variedad local de manzano, es el primero y único de tal tipo, ya que especies como el almendro, el granado y el membrillero, por ejemplo, combinan su expresión bien como árbol bien como arbusto según el grado de domesticación. Pero en ellos no llama la atención la forma de arbusto, mientras que en el manzano sí. El manzano no se percibe como arbusto por defecto, ésta no es forma canónica, que se dice a veces. No es como viene a ser representado en el imaginario colectivo. Quizá por esto hemos identificado en algunos informantes cierta minusvaloración de este frutal por ser enano, por ser arbusto. Enano de por sí no parece que tenga muchas connotaciones positivas. En una de las citas que introducía este capítulo se podía observar esto.

Antes decíamos que en la sierra el manzano es *pero* por razones etimológicas. A pesar de esto, no todas las manzanas son peros, es decir, los mismos frutos de la

misma especie son diferenciados según las categorías de peros y manzanas. Algo similar ocurría con los frutos del melocotonero, donde se diferenciaba entre melocotones y albrichigos según el tamaño del fruto. En Galaroza, zona importante de cultivo del manzano en Andalucía, hay una variedad local denominada manzano, cuyo fruto es la manzana, y es denominada así por ser la primera en madurar. Los manzanos son tempranos. El resto de árboles son peros (pocas veces son denominados pereros) y sus frutos peros también. No es debido al color, pues aunque la manzana es colorada y en los peros domina el verde y amarillo, también los hay colorados. Los peros son los más tardíos. Además resulta que el manzano y las manzanas se presentan con taxonomías muy frías e impersonalizadas en comparación con los peros, que tienen nombres de los más variopintos desde rufino, a verde doncella. Veamos entonces algunas descripciones que ayuden a entender las variedades de manzano autóctono en Doñana.

Tanto el **perillo** como el **manzano** se han distribuido históricamente por Almonte, Hinojos y Villamanrique. En la actualidad el perillo sólo ha podido ser localizado en Almonte, al igual que el manzano, los dos en la misma finca. En Villamanrique e Hinojos no ha habido tanta suerte pero la gente guarda recuerdos de ellos.



Manzano perillo. Junio 2009. Almonte.

Cuando nos aproximamos a los únicos ejemplares que hemos tenido ocasión de examinar, uno de cada variedad, en el mismo viñedo, separados unos 15 metros de distancia, fácilmente se podía distinguir que el observador tenía delante un manzano pequeño, rastrero (como llaman a los tomates), y otro manzano más grande, con aspecto de árbol tipo. El informante que nos dio acceso a estos árboles nos dijo lo mismo, recordaba uno más grande y otro más pequeño. Nos condujo al viñedo donde estaban y comenzó a buscarlos, porque sabía que estaban por allí, identificando primero el perillo, con la misma altura que las vides, destacando entre ellas por el color oscuro de sus hojas. Desde la cercanía, sorprende la ausencia de tronco, las ramas colgando y casi esparcidas por el suelo, con muchos frutos esparcidos por la arena. Al mirar adentro, atravesando el espesor de su copa con las manos, se identifican sus siete u ocho pies que nacen del suelo, entre manzanas podridas, de un tamaño como pelotas de golf.

El otro cultivo local, el **manzano**, estaba localizado muy próximo al perillo. En este caso sí es denominada o reconocida como manzano, nunca describiéndose por los informantes como perero. Pero en esta planta ya no hay que inclinarse para contemplarla, ya que sí que tiene lo esperable, un tronco del que, en ausencia de una cruz delimitada, van saliendo ramas de un grosor que disminuye conforme uno se acerca al vértice, como si fuera un pino. Además, a diferencia del perillo, tiene la base del tronco inundada de chupones que empujan hacia arriba. Como árbol frutal integrado en un agroecosistema donde se cultiva otra especie, se ha visto desplazado a los márgenes de la finca, donde no dificulte el cuidado y la práctica agrícola del cultivo principal, en este caso la vid. En la linde con la finca vecina, este manzano superaba a su hermano varietal con creces (aun todavía pequeño para un manzano tipo), mostrándose más estirado y vertical, pudiendo alcanzar los casi dos metros, con una apariencia extraña para un árbol, pues la copa no era abierta y apenas tenía ramificaciones.

- ¿Qué tipo de manzanas son las que había por aquí?
- D.: *Manzana enana y manzana.*
- M.: *Había unas manzanas que parecían un perito, me parece a mí que le decía mi abuelo, porque parecían... Eran más chatitas.*

- D.: *Ésas eran las enanas. Y el manzano era así. Chicos, la altura de uno no pasaban.*
- F.: *Eran aplastados. En Las Parejas tenía uno así...*
- J.: *Allí en mi corral, ¿te acuerdas del manzano que tenía yo en el corral, que nació solo allí? Estaba pegando a la pared de allí del fondo... Echaba cada manzana apiñada...*
- ¿Algún hueso de manzana caería, no?
- J.: *Claro. Y era ¡rica, rica! Pero de las buenas, o sea que ésta que tenía yo aquí...*
- F.: *Del manzano enano hay dos clases. Hay un manzano enano que tiene la manzana así redonda, gorda y otro que la tiene más chiquitita, más aplastada, que son muy dulces.*
- ¿Y las dos son antiguas?
- D.: *De toda la vida.*
- F.: *¡Eso de toda la vida de Dios!*
- ¿Y habrá algún manzano por ahí perdido de éstos?
- V.: *Como no haya en Las Posturas... [finca de la zona]*
- F.: *En las Posturas... ya los árboles que había no existen casi ninguno.*
- ¿No puede quedar alguno perdido, que el dueño haya dejado tirado en el campo?
- F.: *Por eso, porque se está perdiendo todo, todas esas cosas antiguas se están perdiendo.*
- Y además de estas enanas, ¿había alguna otra manzana que fuera ya más... con más cuerpo?
- M.: *Sí, un manzano más grande, claro. Y eran un tamaño así más o menos y que echaban una cantidad que daba miedo.*
- ¿Qué tipo de manzanas eran, coloradas, o eran amarillas como el pero?
- D.: *Rubia.*
- M.: *Amarilla. Vamos, no amarilla amarilla, con tonos así...*
- D.: *Rubia, rubia*
- F.: *Entre verde y amarilla.*
- M.: *Sí, entre verde y amarilla, exactamente.*
- ¿Y le decían de alguna manera a ese tipo de manzana?
- D.: *Manzana, manzana.*
- V.: *Manzano enano y manzano alto.*
- F.: *Manzano enano y manzanos de los altos.*
- M.: *Sí, nosotros vendíamos las manzanas por la calle, amontonadas, en los canastos.*
- ¿El nombre de pero no es muy utilizado por aquí?
- D.: *El pero ya es otra cosa.*
- F.: *El pero no resulta mucho aquí. La manzana sí, la pera...*
- ¿Qué diferencia hay entre la manzana rubia y el pero?
- D.: *El pero es más áspero, más verde.*
- M.: *Sí, más verde.*
- J.: *Y más gordo.*
- M.: *Sí.*
- J.: *Yo tengo allí uno que es pero, en la nave. ¡Son peros y son buenísimos!*
- ¿Pero es antiguo?
- J.: *No, no. Es nuevo, tendrá 15 años nada más. (Juan Sánchez, Venancio Cano, Mariano Díaz, Diego Sánchez, Fidelio González, Hinojos).*

Como se ve en esta cita, momento en que algunos de los sabios del campo en Hinojos pudieron compartir sus experiencias y recuerdos entre ellos y con los investigadores, se delimita por un lado el manzano enano (no se hace énfasis esta vez en su taxonomía como perillo), y por otro el manzano, más alto. Cuando se pregunta sobre la distinción entre peros y manzanas no hay consenso, no pudiéndose identificar una frontera entre una variedad y otra. Hacen comentarios sobre el color, pero el recuerdo de estas variedades autóctonas de manzano comienza a ser impreciso.



Manzano. Árbol. Almonte.

Por último nos permitimos comentar otra variedad, la **manzana blanquilla** la cual, aunque se localizó un ejemplar de esta variedad en la aldea de El Rocío, no se pudo incluir en este estudio por no disponer de información suficiente. El ejemplar además estaba en mal estado dificultando también cualquier tarea de caracterización de sus frutos. A pesar de ello se pudieron obtener algunas imágenes (más abajo se muestra el único fruto que produjo durante la temporada del trabajo de campo). La taxonomía local usa un adjetivo que se utiliza mucho como epíteto de variedades

locales en Doñana para distinguir cultivares como el damasco, la higuera o el peral, por ejemplo, y también de manzano. Esta vez aparece asociado a una manzana amarilla más grande que las otras dos autóctonas, de casi el doble de tamaño, pero todavía pequeña en comparación con las que estamos acostumbrados a ver en los mercados, y que tiene el apoyo de testimonios que confirman esta variedad como local.

- Y manzanos, ¿qué tipo de manzanos recuerda usted aquí antiguos?
- *Manzanos de las antiguas blanquillas, la blanquilla.*
- La blanquilla.
- *La blanquilla chata.*
- Chata. ¿Y ése es el que tiene usted?
- *Uno, uno es el que tengo.*
- ¿Y de dónde se ha hecho usted de él? ¿Lo tiene de antiguo?
- *No, ése no. Yo no me acuerdo si fue comprado o fue dado, la verdad que no me acuerdo.* (Francisco Aragón, El Rocío)



Manzano blanquillo. Fruto.
Agosto. El Rocío.

- (...) ¿Y ése es el que se recuerda aquí antes, o había otros manzanos?
- *Nosotros teníamos aquí antes unos manzanos antiguos que eran muy ricos pero... lo que estamos hablando [sobre la desvalorización de lo local], esos manzanos eran unos manzanos muy ricos, y le pasaba igual que a esto [el peral pardo], echaba un montón de manzanas, pero llegó la hora en que vinieron otras clases de plantas, como lo que pasó con ése que está ahí, el peral alcolina ese, a los peros, y a otras variedades, injertados por los laboratorios esos... Y ya eso se abandona. Porque ya eso no tiene vista, está muy rica, muy dulce, muy todo, pero no tiene... y eso es lo que va eliminando todo lo viejo, por lo menos los árboles viejos que tenemos nosotros aquí. Como le va a pasar a éste [peral pardo], como le va a pasar al naranjo chino, que es que no los quieren...* (José Espina, Almonte).

Esta es la situación percibida desde lo local, como se dice en la entrevista,

vinieron otras clases de plantas (...) injertadas por los laboratorios esos... y ya eso se abandona. Porque ya eso no tiene vista. Corresponderá a un pensamiento propio, influido por los medios, por los investigadores, por los distintos ámbitos de producción de conocimiento, como las opiniones que tenemos cualquiera de nosotros. Pero así se percibe desde lo local. La fruta autóctona se desprecia, pierde su valor, el valor que le damos, porque no satisface ciertas demandas de la sociedad, donde la estética del fruto, una estética también construida, prevalece sobre el sabor y el olor, por ejemplo, y sobre unas relaciones más equitativas entre los mercados, también por ejemplo.

Caracterización

El manzano estándar es caracterizado por la agronomía como de gran vigor, alcanzando los 10-12 m de altura, con un tronco y ramas principales de color grisáceo y de corteza agrietada y una copa redondeada y de ramificación abierta, con tendencia a la horizontalidad (AGUSTÍ, 2004:258). El manzano local de Doñana no parece encajar bien en estas descripciones. Las dos variedades no son vigorosas y son de tamaño muy reducido según la descripción anterior: el manzano enano o perillo tiene porte arbustivo y el manzano es columnar, se yergue sobre un pie. La madera en ambos es gris y lisa, ligeramente agrietada en el perillo, y con tonalidades marrones en las ramas jóvenes, que son más rojizas en el manzano.



Manzano.
Árbol.
Junio.
Almonte.

Mientras que el manzano presenta gran inercia a emitir chupones en la base, en el perillo no se observan chupones en absoluto. En la variedad con tronco la copa es apenas distinguible de la estructura columnar del árbol.

- ¿Y esa manzanita pequeña que había aquí antes?
- M.: *Le decían perillos, le decían perillos.*
- A.: *Era chiquitita, le decían perillos, que eran los árboles enanos, estaban sobre el suelo.*
- Eran pequeños.
- M.: *Se crían muy anchos y muy bajos.*
- A.: *Se criaban sobre el suelo, muy bajitos, estaban las ramas en el suelo. Se podían coger con las manos.*
- ¿Y ése sabe usted dónde puede quedar uno de éstos?
- M.: *Eso ya es muy raro que tenga, eso ya es muy raro aquí.*
- A.: *El árbol era sobre el suelo, muy bonito el árbol.*
- ¿Qué altura podía tener un árbol de esos?
- M.: *Un metro, metro y medio, más o menos.*
- A.: *No, era más alto...*
- ¿Más alto?
- A.: *Llegaba casi a la lámpara.*
- ¿Pero era estilo granado o una cosa grande?

- A.: No, era así como redondo, era redondo como si fuera, cómo te explico...
- ¿Eso lo conseguían podándolo así, no?
- A.: Ah! Yo eso no lo sé.
- M.: No, no, eso no lo podaban, nada más que era más bajo. (Manuel Acosta y Antonia Martínez, Almonte).

En las hojas los manzanos locales también presentan una diferencia morfológica con lo esperable en la especie, pues el envés de las hojas de los manzanos generalmente se caracteriza por su color blanquecino y pubescente. Las hojas de ambos manzanos locales apenas tienen vellosidades, con lo que su envés no llega a tener ese blanco que se aprecia en las hojas de otros manzanos que, cuando se giran con el viento, ofrecen un bonito contraste con el verde oscuro del haz.



Manzano variedad *manzano*. Hoja. Almonte.

El resto de la morfología de las hojas del perillo y el manzano local son las comunes para la especie: hojas simples, ovales, caducas y de bordes biserrados, con una ligera prominencia en el ápice que les da un aspecto característico.

Comparando las dos variedades locales, las hojas del perillo son considerablemente más pequeñas que las del manzano, que tiene una longitud media de 88 mm y un ancho de 56, mientras que las del perillo tienen 10 mm menos tanto en el largo como en el ancho. Ambas tienen el haz de un verde oscuro, brillante, y con el envés más opaco y blanquecino, aunque mucho menos blanquecino, con menos tegumentos, que las hojas de otros manzanos, como hemos mencionado. La

dimensión del peciolo de la hoja también es mayor en el manzano observándose, elemento incluido en los exámenes de caracterización que utilizamos, escasa pigmentación antocianítica (que refiere a los matices rojos en el peciolo), donde en el perillo cubre más extensión que en el manzano.



Manzano perillo. Hoja. Junio.
Almonte.

Durante nuestra investigación no tuvimos la suerte de poder observar las flores del manzano local. Desde la agronomía se especifica que esta parte de la anatomía del manzano es similar a la del peral, pero basta con decir esto para encontrar aspectos diferenciables en los manzanos locales. Lo que a continuación se describe sirve entonces sólo como aproximación. El manzano como especie tiene flores pentámeras (como todas las rosáceas, género al que pertenece), de color predominante blanquecino acompañado de tonos morados a veces y, como mejor se desarrollará en el peral, también son de ovario ínfero, característica que induce una forma particular al fruto, que procede del hinchamiento de la parte inferior de la flor (el tálamo) y aparece coronado por los sépalos en su extremo. Las yemas de flores suelen producirse al final de los brotes y en menos ocasiones en zonas laterales o axilares, que ocurre cuando provienen de yemas del año anterior o en latencia.



Manzano variedad *manzano*.
Frutos en yemas axilares.
Almonte. Junio.

También como en el peral, las flores nacen proyectadas en bolsas o ramilletes acompañadas de algunas hojas, por eso los frutos se describen siempre desde lo local como *apiñados*.

Estos frutos *arracimados* en los manzanos locales se sitúan en las partes externas de la planta. En el perillo hay cierta tendencia a producir frutos en tallos largos mientras que en el manzano se sitúan en tallos largos pero también en espolones o ramas interiores.

Las características de estos frutos son diferentes, sobre todo en su forma, a pesar de compartir su reducido tamaño. El manzano, que es un árbol mayor y tiene hojas más grandes, presenta frutos alargados y ovoides, y de un tamaño sensiblemente más pequeño que los del perillo. En el perillo, por el contrario, los



Manzano perillo. Frutos en ramillete. Almonte. Junio.

frutos son más achatados y esféricos (cónicos según los descriptores utilizados), con el extremo estilar más estrecho que la base. También el color es diferente: los del manzano son de un amarillo blanquecino y los del perillo acentúan más el amarillo de

su piel, con tonos verdosos en algunas ocasiones. Una característica que se suele evaluar en los peros es la presencia del *russeting* (manchas en la piel del fruto relacionadas, entre otras cosas, con procesos de cicatrización normales, que no afectan a la salud del fruto, aunque sí se deprecie su “calidad visual”), como también pasaba en los melocotones, siendo perceptible en ambas variedades, quizá algo más en los perillos. Por otro lado se detecta presencia de pruina en el perillo y una piel más lisa y brillante en los frutos de la variedad denominada manzano.

¿Manzanos? Toda la misma, iguales, no siendo los enanos que tenía otra clase, con la fruta natural, ni muy gorda ni muy delgada, la manzana toda blanca, amarilla, casi blanca, no muy gorda, manzanilla regular. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Manzano perillo. Junio.
Almonte.

El peso medio de los perillos es de 22 g y el de las manzanas de 15 g. Con relación a las dimensiones de los frutos hay también una gran diferencia en la longitud del pedúnculo en el fruto del perillo, que es mucho más largo, con 25 mm, frente a los 13 mm de su hermano varietal, y que en ambos presenta un gran hundimiento en la zona de inserción. La pulpa del perillo aparece como un poco más blanda que en el manzano, de colores crema-amarillento frente al color más blanco del manzano. En ambos tiene consistencia harinosa que acentúa el dulzor conforme avanza el proceso de masticación.

- ¿Y la fruta qué es, para los postres siempre, no?
- *Para los postres. Si tú tenías una finquilla pues tenías los árboles, como yo los tengo aquí, pues entonces los tenía mi padre... tenía higueras, granados, tenía todos los arbolillos esos, para eso, por eso te digo que ... y manzanas igual, las manzanitas eran unas manzanilla chicas, muy ricas*

por cierto, muy harinosas y muy buenas. Ésas [una variedad no local que cultiva] también están harinosas, pero me parece a mi que se llevaban el tiro las antiguas. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Manzano.
Frutos. Junio. Se
aprecia cierto
russetting
peduncular.
Almonte.

En las entrevistas realizadas aparecen como criterios más comunes para valorar las manzanas locales el tamaño, el sabor y la textura de la pulpa, mientras que categorías como la fecha de maduración y capacidad de conservación no parecen servir de referente para la gente. Uno de los criterios que más importancia tiene para la agronomía para diferenciar variedades es el color de la piel, donde los peros amarillos como los locales de Doñana entrarían en el teórico grupo de los golden. Asimismo para la agronomía es relevante la precocidad de maduración y características de la coloración como la intensidad y el tipo de color: liso o estriado. También es un criterio la capacidad de conservación en frío y la resistencia a la caída de fruto maduro, si se dan las alternancias de cosechas, y otras características más genéricas como tamaño, piel fina, presencia de lenticelas grisáceas en la piel (puntitos grises), sensibilidad al russetting, etc.

Al no elaborarse sidra ni nada parecido en la zona, la acidez tampoco es algo valorado por el conocimiento local. Los manzanos autóctonos en Doñana no tienen carácter ácido y sí son buenos para su consumo en fresco.



Manzano perillo. Junio.
Almonte.

El aspecto de los manzanos locales, su tamaño, parece ser uno de los motivos que más haya influido para su desvalorización desde lo local y para que dejen de ser cultivados, combinado con el fácil acceso a las manzanas en el mercado local. Podemos interpretar incluso que, según los testimonios de los informantes, el reducido tamaño de estos perillos en comparación con las manzanas de los mercados se ha ido percibiendo, poco a poco, como un defecto en el desarrollo del frutal, lo que no ha pasado con otros frutos, donde ninguna valoración del tamaño se ha visto como defecto.

Por aquí es que hay poco manzano. Nosotros hemos tenido aquí a la vera del portal un manzano, que era un pero, me lo regaló su tío Juan [el tío de su marido] el pobre, también de los huesos... Traía él manzanas de la plaza y ahora me lo tiraba allí a un alpende que tenía y estaba una maceta allí y nacieron allí dos o tres. Y nosotros lo plantamos a la vera de la casa. Pero eso me parece a mí que no priva aquí, se ha llevado aquí 30 años y el pero más gordo que ha echado ha sido así. Y el año pasado lo arrancó y puso un olivo gordal. (María Josefa Villarán, Almonte).

Ecología

Desde la agronomía los pomoideos como el peral y el manzano se describen como similares en cuanto requerimientos edafoclimáticos se refiere. Pero ocurre que, quizá por la amplia difusión de uso del peruetanero (o peral silvestre) como patrón para el peral (que le confiere más adaptabilidad local), los perales tienen mucha más presencia en la zona que los manzanos, que apenas hay. Serán entonces, según los testimonios y los ejemplares localizados, el manzano y el perillo los pocos manzanos

que se comporten bien en la zona, encontrándose las dos variedades en los arenales de Almonte y en secano. Quizá sus peculiares formas responden al logro de una gran especificidad adaptativa al entorno.



Manzano perillo. Detalle de la estructura de crecimiento y ramificación. Junio. Almonte.

El manzano es una especie exigente en frío, lo que pueda ser una de las limitaciones en Doñana, y menos sensible a las heladas primaverales que el peral, por ser de floración más tardía. La especie por lo general se adapta muy bien a altitudes de 600-1000 m que mejoran sensiblemente la coloración y la calidad del fruto (firmeza) en comparación con zonas de llanura (AGUSTÍ, 2004:266).

Curiosamente, cuando la especie se describe como muy dependiente del agua (AGUSTÍ, 2004:267), los manzanos locales en Doñana son de secano, como muchos otros frutales autóctonos. En las zonas cálidas como el área de estudio, desde la agronomía se especifica que pueden existir problemas de coloración insuficiente de los frutos (AGUSTÍ, 2006:261), pero no parece que en los peros y manzanos se perciba ningún problema de coloración.

Otro aspecto en que destacan las manzanas locales de Doñana es su precocidad, pues a finales de junio los frutos estaban todos en el suelo del árbol ya que se había sobrepasado su maduración. Teniendo en cuenta que la temporada de peros en la sierra de Huelva comienza finales de agosto, estos peros se pueden considerar como muy tempranos, carácter potenciado en frutales que se desarrollan en suelos arenosos, como estos dos manzanos, y que además constituye una de las principales cualidades buscadas por la agricultura moderna, la precocidad de la producción.

- ¿Y manzanas o peros que haya conocido aquí antiguos?

- Uhm, todas esas cosas... manzana sí ha habido aquí, otra cosa antigua, una manzana común, era chiquitita así.
- ¿Rojita?
- Eran..., eran dulces. Después el pero aquí no se ha dado nunca, cuando están cargados se caen todos, vamos que yo lo he visto este año mismo, un pariente mío tiene una finca y estaban todos cargados y pero cuando vino el calor dijeron a caerse y se quedó vacío...
- Este clima no es el suyo, ¿no?
- Qué va, esta calor no la soporta la manzana.
- ¿Y alguna otra manzana además de esta dulce chiquitita que me está comentando?
- Había otra un poquito más gorda, pero claro, de nombre no se puede buscar. Yo recuerdo de las chicas, y de otra más grande, con el mismo gusto que la chica, será... no sé si la habrás visto alguna vez, a ésta se le tiraba un bocado así y se ponía oscura al momento.
- Se oxida muy rápido...
- Ay, ay, me acuerdo yo de eso [dice melancólico]... (Gregorio González, Villamanrique).



Manzano y perillo, de izquierda derecha. Obsérvese la oxidación de los frutos.

El proceso de oxidación de la pulpa es característico en las manzanas. Cuando se hacen almíbares, por ejemplo, la tradición es la de añadir un antioxidante como un trozo de limón o unas gotas de su zumo en el recipiente con agua donde se van depositando las manzanas peladas para preparar su cocción. Durante la examinación de estos frutos nos llamó la atención cómo en el manzano, como se puede apreciar en la imagen superior, el proceso de oxidación ocurre mucho más rápido que en el perillo, que parece aguanta más, pero 15 minutos después de la exposición de la pulpa al ambiente ambos están *negros*, como se decía en la cita anterior.

Durante el trabajo de campo no nos ha sido posible evaluar la productividad de estos manzanos enanos pero hay algo que puede ayudar a tener una idea sobre este aspecto. En la temporada en que entramos en contacto con estos dos árboles se podía observar cómo a los pies de los árboles había en el suelo una gran cantidad de frutos podridos. Ya fuese porque no se recolectan las manzanas o porque incluso así se dejan muchas de ellas atrás, no parece que la productividad de estas variedades sea baja en absoluto.



Perillo.
Frutos en
el suelo.
Almonte.

Manejo del suelo y riego

En la introducción a este capítulo lamentábamos la falta de información con respecto al manejo de los manzanos locales, por una situación de pérdida del conocimiento relacionada con la erosión genética de la especie. Los únicos ejemplares que localizamos se encontraban inmersos en una finca de vides, en las arenas del suroeste de Almonte. Allí, en régimen de secano, las dos variedades subsistían acompañando a un grupo de vides zalema. El terreno en la vid se labra dos veces al año y se fertiliza, por lo que cabe suponer que los manzanos autóctonos se beneficien de estos cuidados también, al estar insertos en el mismo agroecosistema.

Todos los informantes que han hecho el esfuerzo de recordar las manzanas

locales antiguas hablan siempre de ellas en seco, como pasa con la mayoría de frutales autóctonos cuando se recuerdan en tiempos pasados.

- D.: *Otra [variedad de manzano] que era más gordita, más gorda, hace tantos años, que no me acuerdo. Que cuando existían los manzanitos... pero el que yo tengo echa las manzanas más gordas que los que teníamos aquí antiguamente, los de seco, que eran más chicas. Éstos son del Quema, que me lo trajo Jesús, y se trajo plantones y puse yo allí uno.*

- L.: *Que echa unos peros así de gordos, pero que tiene gusto a manzana, harinosa, que le dicen harinosa.* (Diego Rodríguez y Lola Delgado, Villamanrique).



Manzano perillo en viñedo tradicional de seco. Junio. Almonte.

Reproducción

En Doñana y otras zonas donde se practique agricultura tradicional, cuando hay especies de frutal que cuentan con una variedad más silvestre, como el peruétano o el almendro agrio, éstas suelen utilizarse como patrón franco para reproducir las variedades más dulces. En zonas de cultivo de manzano tradicional, las diferentes variedades suelen reproducirse utilizando patrones de manzanos silvestres que se denominan bravíos, maguillos o mailleros (como se denominan en Galaroza en la Sierra de Huelva). En la zona de estudio los manzanos locales, los únicos ejemplares que se han observado para el perillo y el manzano, no están injertados, hay una

continuidad en la planta. Contrariamente a lo que podía observarse en el perillo, el manzano presentaba gran cantidad de esquejes radicales, de chupones, que casi alcanzaban en altura al árbol principal, dando testimonio de su fuerza y vigorosidad. La utilización frecuente en el peral de patrones de peruétano o membrillo no parece darse con el manzano y desde el conocimiento local no se aconseja esta práctica.

- ¿Este [el membrillo] se puede injertar en pera y en pero?
- *También, es la misma pipa.*
- ¿Y la gente lo suele hacer aquí?
- *Se suele hacer, pero no se hace mucho porque esto tiene una madera que cría muy poco, la madera del membrillo tiene un crecimiento muy lento, y los peros tienen una madera de un crecimiento muy grande. Entonces, al injertar el palo aquí, el palo injertado crece mucho y el otro crece poco y lo parte de seguida. No tiene madera para aguantarlo. (Antonio Medina, Hinojos).*



Manzano. Brotes radicales o chupones, también llamados *sierpes*, que frecuentemente suelen utilizarse como patrón.

De la poca memoria agrícola que se ha podido recuperar con respecto a los manzanos y su reproducción, nos hemos encontrado con más historias y anécdotas de la tensión entre quienes eran guardianes de variedades locales de escasa distribución y aquellos que buscaban material de propagación de éstas.

De esos... [los manzanos] ya nos hemos acostumbrado nosotros a buscar las plantas más gordas, la fruta más gorda. Porque ése me lo traje del corral, de donde trabajaba ése [su amigo] que estuvo ayer aquí.

Estaba él en la casa ésa, de ahí me traje yo ése [un melocotón local], y estuve por coger una espiga, un cachito de palo para injertar un manzanito que tenía, que tenía dos manzanitos de esta altura, de los enanos, y estaban arracimados de manzanas, y manzanas gordas. Y le digo un día: «voy a tener que cortarle dos o tres ramitas a ése...», y dice: «pues como nos vea [el dueño] cogerle una ramita nos echa de aquí a los dos». Claro, cada vez que salíamos para allá, digo «cualquier día le quito yo eso», pero él [el dueño] estaba siempre asomado por la ventana... porque se enteró que le dije un día: «Miguel, cualquier día me llevo yo una ramita de ésas e injerto yo un manzano allí». (Manuel Escobar, Villamanrique).

Poda

En los manzanos locales se observa cierta tendencia a producir frutos en los extremos de las ramas, con lo que en caso de practicarse alguna poda ésta iría encaminada a favorecer estas estructuras de madera cuando se hiciese en invierno, al estar el árbol en reposo.



Manzano. Proyección de ramas interiores. Almonte.

Ha de quedar claro, de todas formas, que los ejemplares localizados tenían aspecto de recibir poco cuidado de este tipo, presentando una gran maraña de ramas

que crecen en todos los sentidos, más caótico en el perillo, como buen arbusto, y algo más organizado en el manzano, que emite grandes varas horizontales en la base y más verticales conforme se alcanza la parte más distal del tronco.

- ¿Aquí no se limpiaban los manzanos?
- M.: *No se limpiaba mucho, no limpiaban.*
- ¿Aquí no se han podado?
- M.: *Sí, sí, aquí se podan los naranjos y los manzanos y eso, pero esa especie de perillo no se podaba, era muy baja y eran muy anchos.*
- ¿Y eso por qué ha desaparecido?
- M.: *Yo qué sé, porque la gente eso...*
- A.: *Yo me acuerdo que mi padre tenía en el campo.*
- ¿Y eran buenos de sabor?
- M.: *Sí, eran muy buenos.*
- A.: *Sí, sí, eran muy ricos, eran muy ricos. Mi padre, como se criaban antes los cochinos en casa, echaban tantísimos que los traía y alimentaban a los cochinos, yo me acuerdo que yo los cogía... los perillos, sí, eran muy ricos, muy dulces. (Manuel Acosta y Antonia Martínez, Almonte).*

Dentro de los limitados cuidados de poda que podían observarse, el manzano presentaba indicios de alguna poda. Como se ha descrito en otros frutales, este árbol tenía algunas ramas desmochadas, sobre todo las más apicales, quizá para controlar un poco el crecimiento vertical del árbol y animar la proyección horizontal de este.



Manzano.
Poda.
Almonte.

Recolección, uso y aprovechamiento

La información de que se dispone sobre formas tradicionales de recolección de los perillos y las manzanas, o variaciones de esta práctica específica según el tipo de frutal, es escasa. Siempre se ha destacado que eran muy pequeños, con lo que útiles propios de la recolección como escaleras, por ejemplo, no tenían sentido con estos frutales.

A lo largo de las citas que se recogen en este capítulo se viene repitiendo la idea de lo ricas que estaban estas manzanas locales, con texturas harinosas y sabor azucarado, dulce. Su consumo en fresco parece el más extendido o el que más se recuerda, cuando apenas nadie ha comentado su preparación en almíbares o transformados de alguna otra manera. Algunas citas recogen la idea, muy común para el resto de frutales, de cómo los frutos se aprovechaban para alimentar el ganado que poseyera la familia, bien los cochinos o, seguro que también, las aves de corral.



Manzano perillo.
Almonte.

Por último decir que en los dos ejemplares caracterizados no se ha percibido ningún síntoma de plagas o enfermedades, si acaso algunos frutos picados por los pájaros, pero nada como pulgones, hongos u otras afecciones. Tampoco los testimonios de los informantes recogen descripciones sobre los problemas de salud de estos manzanos autóctonos.

EL PERAL

Introducción

A diferencia de lo que hemos podido observar con otras especies como la higuera o el naranjo, por ejemplo, la distribución de perales en la actualidad es bastante limitada, aunque en el pasado fueran abundantes en el área, especialmente para la zona de Hinojos, como describen los agricultores. A pesar de ello algunos de los mantenedores de estas variedades concentraban en sus fincas varios cultivares al mismo tiempo y un considerado número de ejemplares. Teniendo en cuenta el número elevado de variedades localizadas y el buen desarrollo de los árboles, se podría decir que, si los perales autóctonos han tenido algún freno para seguir siendo relevantes en los agroecosistemas tradicionales de Doñana como cuentan las gentes, el motivo no será de tipo ecológico.

- ¿La parda?
- D.: *Claro. La parda.*
- F.: *Y la parda.*
- M.: *Y las peras de agua.*
- D.: *Eso es más difícil ya.*
- R.: *Eso sí que es más difícil, eso aquí, perales....*
- M.: *Sí, ya los perales esos... Eso ha desaparecido todo*
- F.: *Los perales siempre se han conocido. Pero la parda ha desaparecido ya.*
- ¿No quedan aquí perales pardos?
- F.: *Han desaparecido. La parda era una pera del país, pero los perales de aquí han desaparecido todos.*
- M.: *Claro, porque vinieron peras más vivas... (Diego Sánchez, Mariano Díaz, Fidelio González, Hinojos).*

Dentro de las rosáceas el peral está en el grupo de frutales de pepita,

concretamente pertenece al género *Pyrus* y la especie *Pyrus communis* L., dentro de la cual están los cultivares locales de este capítulo. Las variedades autóctonas que hemos tenido la suerte de localizar para los objetivos de este estudio son casi las mismas que se recuerdan en la zona: el **peral blanquillo**, el **peral de botellita**, dos ejemplares de **peral pardo** y dos tipos de perales autóctonos que a efectos de esta investigación hemos acordado llamar **peral de Almonte** y **peral de Hinojos**.

Un elemento en el análisis de la erosión genética de los cultivares autóctonos de frutales en Doñana como es la introducción de variedades en grandes plantaciones modernas no puede ser tenido en cuenta en el peral, pues este frutal no ha sido objeto de tales programas agrícolas. A pesar de ello los perales ercolini o el peral de agua se cultivan en alguna que otra finca, pero tienen poca presencia. Los factores a considerar entonces apuntan a la competencia en la oferta a través de peras introducidas que se venden en el mercado local y otros puntos de distribución, como describían los agricultores de Hinojos en la cita anterior. Se hablaba entonces de peras “más vivas”, como peras que han tenido mejor suerte gracias a su capacidad para atraer al consumidor frente a las peras locales.

- ¿Y la fruta del terreno, tiene alguna ventaja, ya sea el peral u otro cultivo?
- *Eso tiene mucha competencia. Hoy en día hay muchísimos perales por ahí, en cualquier sitio, cantidades de peras, de frutas de todos lados, no tendría sensación, porque hay muchísima competencia. Hay zonas que tienen la arboleda amontonada.*
- (...) Tú lo dices porque en el mercado la gente va a pedir un tipo de fruta y no va a pedir ésta, ¿no?
- *Eso es, porque después no dicen «esa tiene que estar buena». Pues no, dicen «qué chiquinina». Porque ésta [la pera local] normalmente no es gorda, es medianita...*
- Y la gente las peras chicas no las quiere.
- *Hombre, no tiene la sensación que tiene la más gorda, eso es. (José Espina, Almonte).*

Como decíamos, este cultivar comercial denominado ercolini es familiar para los agricultores, que siempre hacen notar la calidad de sus frutos. En la zona de estudio se le denomina peral *alcolino* y aunque lleve en la zona bastantes años, los agricultores no lo identifican como local.

- *Había peras, que la pera que teníamos era una pera antigua que le decíamos blanquilla, pera blanca, y otra que le decían pera parda, muy antigua.*

- ¿La blanquilla es una pequeñita que se pone muy amarilla cuando está madura?
- *No, ésa se llamaba mayuela, una pera así [pequeña], riquísima. Ahora, esa blanca era una pera natural.*
- Más grande...
- *Sí, esa era más grande, natural. Y esa pera se llama mayuela. Después conocimos aquí... ¿Tú no sabes por qué le decían mayuela? Porque se venía en mayo, y por eso le decíamos mayuela. Y después conocimos, que ya vinieron los injertos, se empezó a injertar y ya conocimos frutas más modernas. Se conoció la pera de agua, una pera abotellada larga, la alcoliné. Otra pera que se conserva mucho... y la hay mucho en el mercado en este tiempo. Esa pera [la ercolina] se ve mucho.*
- ¿Y la parda cómo era?
- *La parda era una pera morena, estilo color canela. Una pera no grande. (...) Quiero recordar la que se conserva mucho ..., ¡la Aranjuez! Ésas son variedades modernas. (José Martín, Almonte).*



Peral ercolini.
Frutos. Almonte.

En la cita anterior también se hace referencia al peral autóctono denominado blanquillo que veremos más adelante. Hay que tener en cuenta que éste es homónimo de un peral comercial que también se cita denominado peral blanquillo o *agua de Aranjuez*, que es muy cultivado en España, con un 30% de la superficie destinada a peral (AGUSTÍ, 2004:249). Durante el trabajo de campo nos hemos encontrado con algunos árboles de esta variedad y apareciendo normalmente bajo el nombre de peral de agua. Cuando de aquí en adelante nos refiramos al peral blanquillo autóctono no habrá de confundirse entonces con este otro.



Peral blanquillo local. Almonte.

También hay un peral denominado de botella, por su forma, pero que no es identificado como autóctono por los agricultores y que presenta un fenotipo parecido al de las peras variedad *conferencia*. Este peral ha recibido el mismo nombre que el peral de botella antiguo, pero según nos describen, hay una diferencia fundamental: el tamaño. Las peras de botellita antiguas se describen destacando reducido tamaño.

Ése es un peruétano, ¿no ves que está la espiga? Donde está la espiga... ése es de unas peras que le dicen de botella, que por debajo, por el culo es gorda, después para arriba van cada vez más chicas, más chicas hasta que llegue arriba... como si fuese el gañote de una botella... por eso le dicen de botella (Manuel Escobar, Villamanrique).



Peral de botella. Fruto inmaduro.

Villamanrique.

Con el peral ha ocurrido, como más adelante veremos en el limonero, que hay ciertas variedades que el conocimiento local no diferencia mediante el uso de una taxonomía específica. No parece haber delimitación de la variedad mediante el lenguaje, lo que para ojos no expertos complica mucho la tarea de la diferenciación. Más tarde a través de la caracterización morfológica las diferencias afloran. No quiere decir que los agricultores no distingan entre variedades pero que de alguna manera no ha habido necesidad de dar nombres específicos a variedades diferentes de peral. Esto puede responder a la razón de que no existan otros cultivares, como puede suceder en Hinojos, y no haya entonces que diferenciarlo de ninguno. Pero en Almonte también ocurría que dos variedades cultivadas en la misma finca del mantenedor no recibían nombres. Son además los únicos ejemplares de esas variedades que se han podido identificar durante el trabajo de campo. El agricultor diferenciaba los árboles, sus frutos, pero no utilizaba nombres distintos o descriptores excluyentes que nos ayudasen a su identificación. Si bien a veces los informantes nos han indicado *éste es peral blanquillo, o aquél es pardo*, otros tantos nos han dicho que *los perales son perales y ya está*.

Si por esto decimos que las descripciones de los informantes nos ofrecieron cierta confusión de cara a la clasificación del peral, no queremos decir que ellos confundan una pera con otra en el caso de tener que identificar frutos de diferentes cultivares. Para nosotros hubiese sido trabajoso clasificar y diferenciar algunas variedades de peral si no hubiésemos contado con la ayuda de las caracterizaciones agronómicas. Como resultado, de las cinco variedades localizadas, a efectos de esta investigación, dos de ellas pueden no corresponderse con la terminología local. De todas formas ha de quedar claro que estos cinco perales compartían una característica común y de gran peso para nuestro estudio: eran identificados como locales o antiguos y llevan en la zona más de dos generaciones, más de 50 o 60 años. Quedarían por último dos variedades más: una no localizada, el peral de botellita antiguo (más pequeño que el de botella cuya imagen se ve más arriba), y una variedad muy presente y transversal que no presentaba condiciones para su caracterización: el peruétano, peral silvestre que es propagado para servir de patrón al resto y que a veces se encuentra en modo asilvestrado en zonas no cultivadas.

Entre las variedades locales tenemos el **peral de Almonte**. Esta variedad representada por un ejemplar localizado en Almonte, de la cual el mantenedor no utilizaba ningún nombre para denominarlo, cumple la condición de llevar en la zona más de tres generaciones.



Peral de Almonte. Árbol. Almonte.

Los frutos de este peral son, de los locales caracterizados, los de mayor tamaño, con tonos verdes, aunque pequeños en comparación con las peras a las que estamos acostumbrados en los mercados. Con la parte cercana al cabo más estrecha, son descritos por la gente como en forma de bombilla. El árbol, injertado en peruétano como casi todas las variedades caracterizadas, no es el más grande de entre los perales.

- ¿Perales han tenido ustedes?
- M.J.: *Sí, perales sí.*
- ¿Y tiene todavía algún peral?
- M.: *Sí tengo.*
- M.J.: *Todavía hay unos pocos.*
- ¿De qué variedad?
- M.: *Son peruétanos, peruétanos, porque ahí donde le dije a usted, que era una finca muy grande...*
- M.J.: *Ésos son terrenos de riego.*
- M.: *Y después los injerté en perales. ¿Cómo le dicen? Ya no me acuerdo cómo le dicen a la pera esa, una pera muy buena. Son las mejores de todas.*
- ¿Cómo es? ¿Pequeñita y pasa de verde a amarilla?
- M.J.: *Sí, sí, pasa de verde...*
- M.: *Se pone una pera..., una pera muy buena.*

- *¿Es una variedad antigua por aquí o la han injertado ustedes de nuevo?*
- M.J.: *Sí, sí. Eso es antigua, eso está injertado. Eso tiene ya, pues yo que sé. Mi padre se lo injertó a él [a su marido]. Tengo un hijo con 43 años o 44, y no había nacido.*
- M.: *Las pardas las he tenido yo también, pero no, ésta es otra.*
- *¿De agua?*
- M.: *Tampoco. La pera viene a ser como una bombilla, chispa más, chispa menos. Se crían unas más buenas, otras más... Pero vamos, que son muy buenas peras. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*

El **peral pardo** es, entre los locales, el que presenta mayor vigor según los ejemplares caracterizados. Se han identificado ejemplares en Almonte y también en Villamanrique, aunque no en Hinojos, donde sí se han conocido. Sus peras son de buen tamaño entre las locales. En los recuerdos sobre perales autóctonos siempre el pardo tiene gran protagonismo.

- *¿Y cómo era la perita parda, se acuerda?*
- *Me acuerdo, claro. Su tipo era medianita, pintadita, parda, que son estas que están aquí, dos que hay aquí. Éste es un peral pardo y aquél es de agua.*
- (...) Entonces, en Villamanrique recuerda las peras antiguas que son las pardas...
- *Ahí en el surtidor, en lo de Juan Cano... a mano derecha, unos perales como éstos, más grandes... eso ha estado toda la vida... y son pardos..*
- *¿Amarillitas o verdecitas?*
- *Amarillitas.*
- *¿Y es el único tipo que había?*
- *Que nosotros conociésemos por aquí... (Gregorio González, Villamanrique).*



Peral pardo.
Abril. Almonte.

El **peral de botellita** tiene las peras más pequeñas de entre los autóctonos, las más tempranas, y gozan de buen sabor y aroma. El aspecto de sus frutos con la piel bastante rugosa lo alejan de las peras pardas y la pera de Almonte y se acercan al peral de Hinojos que presentamos a continuación. En algunas conversaciones se menciona un peral denominado mayuela que se describe como muy temprano y con un fenotipo muy parecido a este de botellita, aceptándose la posibilidad de que pueda ser la misma variedad.

- *Más bueno es... Esto es un peral que le llaman de botella, de botellita, que parece una botellita.*
- *Injertado en peruétano...*
- *Eso es, el padre de abajo es peruétano.*
- *¿Lo injertaste tú?*
- *Sí, el padre es peruétano, que es el que más dura de los perales, se cría nada más en lo regajos, en las tierras muy frías, donde pasa agua y eso, en los arroyos, se crían los peruétanos esos, y eso se van, se arrancan, se vuelven a plantar, a injertar, y salen estupendos. Pues ése te lo puedes llevar. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Peral de botellita. Villamanrique.

El **peral de Hinojos**, localizado en la localidad que lleva su nombre, no recibe nombre alguno por su mantenedor. Localizado en las afueras del municipio, en un olivar, el agricultor lo conserva en su finca como herencia de su padre y su abuelo, aunque lo cultiva sin apenas prestarle cuidados. De entre todos los perales, es el de aspecto más rojizo en la maduración y el más tardío. Como se puede ver en la siguiente cita, las gentes de Hinojos suelen describir este peral como peral del país, marcándose su carácter de autóctono. Otros describen que su nombre es peral y ya está, pues sería el único identificado como propio en la zona de Hinojos y no había que distinguirlo de ningún otro.

- ¿La parda cómo era?
- F.: *Es una pera así mediana color marrón.*
- D.: *Muy tierna.*
- ¿Pero es la misma pera que había aquí antigua o es una pera moderna?
- ¿Tenía pintitas?
- F.: *No, era color marrón.*
- M.: *Allí en El Parronal puede que queden algunos, ¿no?*
- F.: *Allí hay peras del país, pero no pardas.*
- ¿Y la del país cuál es?
- F.: *Unas peras que aquí se criaban, que resultaba bien. Yo no sé cómo le dicen.*
- D.: *Era una pera basta, hasta que no estuvieran bien maduras no se podían comer.*
- M.: *Sí, no se podían comer.* (Fidelio González, Diego Sánchez, Mariano Díaz, Hinojos).



Peral de Hinojos. Fruto maduro.

Por último se ha caracterizado el **peral blanquillo**. Este peral no ha sido identificado con ningún mantenedor, pues se encontraba varado en la bifurcación de un sendero, que se adentraba en las arenas de Los Reyes, en Almonte. Posiblemente delimitando el territorio entre dos predios se ha conservado como referencia geográfica. Varios informantes con predios cercanos lo reconocían como peral autóctono y en grave peligro de extinción. Erguido sobre las arenas, sin cuidados, actuaba como híbrido entre naturaleza y cultura. Cuando concluíamos el trabajo de campo, allá por febrero del 2008, nos detuvimos frente a este peral, de grueso tronco y porte esbelto, que señalaba su longeva edad. Entonces estaba ya desnudo de hojas.

Desde la base de su tronco emitía algunos chupones que no habían sido extirpados, y desde el suelo también salían brotes radicales con la intención de ser árboles independientes, cuyas hojas delataban que debajo de este peral se escondía un peruétano.

- Y si la blanquilla que tú has dicho es más áspera, ésta cómo es?, ¿ Más jugosa? ¿ Con más agua?
- *Ésta [la parda] es más dulce [que la blanquilla]. La que tiene mucho caldo es ésta que está aquí, la alcalina, ésa es una pera muy rica.*
- ¿Y ésa es de aquí o ha venido...?
- *La alcalina es más moderna que ésta, vamos, lleva aquí por lo menos 60 años lleva aquí el árbol este, pero la autóctona nuestra de siempre es la blanquilla aquella que está en el camino y ésta [la parda].* (José Espina, Almonte).

Aunque no es objeto de este estudio caracterizar las variedades silvestres, dedicaremos unas líneas al **peruétano**, debido a su importancia como portainjerto para otros frutales de pepita en la zona. Su presencia en el Entorno de Doñana no es tan intensa como en otras zonas de agroecosistemas tradicionales donde nuestro grupo de investigación ha trabajado en los últimos años. Por ejemplo, en las dehesas del sur de Extremadura no resulta difícil encontrar perales silvestres o galaperos, como allí los denominan, llamativos por sus amenazantes puyas y sus erguidas ramas.



Peruétano brotando en el suelo

- ¿Y galaperos y peruétanos tiene?
- D.: *El peral que yo tengo está en peruétano, y todo lo que sale por allí...*

[brotes radicales bajo el vuelo del árbol]. *Porque el padre es peruétano, lo cogí de un arroyo, que estaba allí tirado. Es silvestre, como todo lo que echa abajo. Lo tengo injertado en pera, para la gente... Yo no pongo ya más nada, ni uno más.*

- ¿Las peritas eran chiquitas?

- D.: *No. Las peras ahora de retoño son chicas, pero cuando es su tiempo, parece una botellita.*

- L.: *Es de botellita, así larguita, muy dulce.*

- D.: *Se pone amarillita. Es muy dulce, lo que pasa es que las que tiene ahora son de fuera de tiempo, porque se otoñó el árbol, porque tiene riego, y te echa otra vez. Aquí también había dos o tres clases, pero ya no... Jesús tiene uno que le llaman pardillas. Chiquititas, parditas, pero muy dulces, que son de aquí de siempre. Como el manzano, que se ha criado aquí toda la vida de Dios, que se ha criado en seco. Como la pera que se criaba antes en los cercados, otra que era más gordita, más gorda. Hace tantos años que no me acuerdo, cuando existían los manzanitos... (Diego Rodríguez y Lola Delgado, Villamanrique).*

Caracterización

Los cultivares autóctonos de peral caracterizados no presentan homogeneidad en lo que refiere a los descriptores utilizados para examinar los árboles. Mientras que el peral pardo y el peral blanquillo muestran gran vigorosidad, con porte generalmente extendido y ramas colgantes, las variedades de botellita, de Hinojos y de Almonte, cuyos árboles son más pequeños, son de porte recto. La madera del peral sí es similar en todos los cultivares, de color marrón-rojizo, ligeramente brillante, recubierta de una sustancia grisácea y muy agrietada.



Peral Pardo. Detalle del color y textura de la madera. Almonte.

Los colores más oscuros del tronco se vuelven más claros conforme la madera va subiendo en la longitud del árbol. Los ramos que superan el año son más lisos que el tronco y de color más grisáceo, mientras que los brotes del año llaman la atención por su color rojizo.

Las geometrías y dimensiones de las hojas nos han servido en buen grado para diferenciar entre cultivares ya que las hojas del peral de Almonte nos llamaban su atención por su mayor tamaño, más largas y anchas que las demás (86 mm de largo por 52 mm de ancho como media).



Peral pardo. Yema de madera y nuevas hojas.



Peral blanquillo. Yema de madera. Almonte.

El peral que tiene las hojas más pequeñas es el peral de Hinojos, las cuales también tienen el peciolo más pequeño en contraposición al peral de botellita, con el peciolo de mayor longitud. Presentan todas un tono verdoso y brillante en el limbo, que es atravesado por un nervio central muy visible. El envés, por el contrario, es opaco y blanquecino debido a su ligera pubescencia y, en algunos ejemplares con las hojas muy curvas, es fácilmente perceptible.



Peral de Almonte (izquierda) y peral pardo (derecha). Hojas.

La forma varía de más alargadas y globosas en el peral de Almonte hasta más elípticas y estrechas en el peral de botellita, pasando por la forma más ovalada y regular del peral blanquillo. El pardo también destaca por tener el ápice más estrecho que el resto. El peral de botellita por otro lado, junto con el de Hinojos, es el que tiene los bordes serrados más marcados, mientras que el resto son más suaves, también denominados crenados.



Peral de botellita (arriba), blanquillo (abajo) y de Hinojos (drcha). Hojas.

Las del peral son flores blancas pentámeras, con cinco pétalos, con numerosos estambres de filamentos blanquecinos y anteras oscuras o sonrosadas que contrastan con el blanco de los pétalos. A diferencia de los prunoideos, las flores del peral son, tal y como se denomina en botánica, de ovario ínfero, indicándose que cuando son fecundadas el fruto se desarrolla en la parte inferior de la flor, resultando el fruto final del engrosamiento del tálamo floral. Como puede verse en la imagen siguiente, esta circunstancia confiere al fruto en desarrollo un aspecto muy característico, quedando culminado durante gran parte de su vida por la corona de sépalos que tardará en desprenderse. Desde que el fruto es perceptible, a partir de las flores que *han cuajado*, va adquiriendo tonalidades que van desde un verde rojizo al principio, a verdes amarillentas o más oscuras en su estado intermedio, y a los tonos verdes o amarillos de las últimas semanas de maduración.



Peral pardo. Frutos hinchados en desarrollo. Abril. Almonte. Peral pardo. Flor. Abril. Almonte.

Las yemas de flores suelen producirse en las estructuras distales de brotes, en los ápices, y a veces en partes laterales o axilares cuando provienen de yemas del año anterior o en latencia. En éstas también pueden ocurrir los fenómenos localmente llamados *otoñá* que ya hemos visto en la vid, por ejemplo, y que refiere a producción de flores que pueden convertirse en frutos y que están fuera de temporadas. Lo normal de todas formas es que se produzcan en primavera, en los extremos de los brotes nuevos y en unas estructuras especiales (también compartidas con los manzanos) que se denominan *bolsas*. Estas bolsas vienen a ser yemas gruesas (que también son yemas en latencia, del año anterior) que pueden emitir hasta siete flores, en ramilletes, y algunas hojas también, como si fuesen chorros de una fuente.



Peral pardo. Yema de flor. Abril. Almonte.

Peral pardo. Ramillete con hojas y frutos. Almonte.

También pueden encontrarse brotes normales con yemas terminales de flor (lamburdas y brindillas coronadas). Como consecuencia, los frutos finales en perales estarán normalmente distribuidos en las zonas exteriores de la copa, no como podía pasar, por ejemplo, con el damasco y el ciruelo, que producían muchos frutos en

partes interiores, en estructuras adultas ya sean ramos o ramas.

La clasificación de los perales suele hacerse en agronomía según su época de maduración, resultando dos grupos grandes, de verano y otoño-invierno. También se utilizan otros descriptores como su adaptabilidad al manipulado. Las variedades de verano aumentan su valor comercial según sean más precoces. El tamaño de los frutos y su forma también se utilizan en agronomía para distinguir entre cultivares de peral, porque suelen presentar gran variedad de fenotipos, resultando en las 30 diferentes geometrías de frutos según los descriptores utilizados. El fruto es un pomo de forma variable. En las variedades caracterizadas en Doñana los frutos suelen ser redondeados y achatados por lo general, salvando las peras de botellita que destacan por su cuello o gañote como el de una botella. Además se podría decir que las peras autóctonas son singulares por tener un tamaño predominantemente pequeño en comparación con las peras comerciales que se conocen.

- ¿Y cómo se diferencian entonces? Yo que no entiendo, ¿cómo la diferenciaría?
- *Hombre, diferenciarla pues...*
- ¿Es más larga esta, es más chatita...?
- *Aquella [la blanquilla] tiene como... un diablo... como una mortaja... como la calabacita de Santiago.*
- Que tiene cuello... gollete... ¿no es así?
- *La blanquilla tiene más cuellecito, es más alargadita, con otra cinturita...*
- ¿Y ésta [la ercolini] no?
- *Parecido, pero varía con aquella. Ya te digo, ésta es una pera muy dulce y muy rica, aquélla es más áspera, a mi me gusta aquélla mucho [a pesar de todo].*
- ¿Y la parda qué forma tiene más o menos?
- *La parda es más redondita. La parda no tiene mortajita ni nada de eso, es una pera redondita, puede ser más gorda o más chica, pero más redondita. Y las hay también de agua, ahí esta, un peral de agua allí abajo.*
- ¿Y esas peras son más gordas?
- *Las de agua son una pera muy buena también.*
- ¿Y es antigua o más moderna?
- *También le pasa como a ésta, que no son de las viejas nuestras de aquí. Éste es otro pardo [otro ejemplar más]. (José Espina, Almonte).*

Según el tamaño, la de menor dimensión es la pera de botellita, con una media de 48 mm de largo, seguida por la pera de Hinojos, la pera parda, hasta llegar al peral de Almonte, que con su media de 83 mm de largo es la de mayor dimensión, aunque la pera parda tenga mayor peso de media, con 127 g Las peras de botellita son las que

tienen la piel más rugosa, más *basta*, como la describen los agricultores, en contraposición al peral de Almonte o el pardo, cuyos frutos tienen la piel más lisa y suave.



Peras locales en el Entorno de Doñana. De izquierda a derecha: arriba, pera parda y peras blanquillas; abajo: pera de Almonte, pera de Hinojos y peras de botellita.

El color de las peras locales de Doñana varía entre el verde amarillento de la pera de Almonte, de color parecido a la blanquilla, el verde más rojizo y marrón de la pera parda, el amarillo intenso de la pera de botellita y el verde rojizo de la pera de Hinojos. Todas ellas, conforme van alcanzando la madurez, adquieren tonalidades rojizas sobre la base de estos colores, muy marcadas en la pera de Hinojos y más leves aunque presentes en el resto, que avisan al agricultor que están listas para ser recolectadas.

- ¿La parda cómo era?
- F.: *Es una pera así mediana, color marrón.*

- D.: *Muy tierna*
- ¿Tenía pintitas?
- F.: *No.* (Diego Sánchez y Fidelio González. Hinojos.)

- ¿Y cómo es el color de la pera [parda] esta cuando está madura?
- *Pues éste, marroncita, marroncita [enseña un fruto que sostiene en la mano].*
- No es amarilla...
- *No.*
- Es que hay alguna gente que dice que la parda se pone amarillita, ¿puede ser otra parda eso?
- *La parda se pone una mijita más rubita que ésta aquí [una pera parda no madura], una mijita. Ya cuando empieza la madurez se pone un pelín más... marrón, ¿no ves que es marrón? Marrón verdecita pero es marrón. Eso es. Hasta que no llegue a la madurez. Ya deja el crecimiento de gordo y empieza a coger otro colorcito. Empieza a perder este color marrón y empieza... pardo, la palabra te lo dice, se pone pardita.*
- ¿Esa se conoce aquí hace mucho tiempo, o ha venido de alguno que la haya traído...?
- *Yo no, yo la he conocido siempre aquí. Míralo, aquí tienes el peral... míralo. Fíjate el padre [señala el patrón en peruétano, grueso y hueco]. El padre murió, que es el troncón éste, fíjate los años que tendrá [tiene un gran ancho, como de 1 m de diámetro] y después se le dejaron aquí estos cuatro retoños...*
- Que fue injertado en peruétano como tú has dicho.
- *Eso es, pero esto tendrá más de un siglo el peral este* (José Espina, Almonte).

Las percepciones del sabor y dulzor describen la pera de botellita como la más jugosa seguido, en grado descendiente, por la pera parda, la pera de Almonte, la blanquilla y la pera de Hinojos. Todas muestran sin embargo gran aroma y contenido en jugos. La pera de botellita, a pesar de ser muy pequeña, tiene una intensidad en azúcares que la hace ser muy valorada, de manera que hasta “se puede comer uno hasta el cabo, de buenas que son”, nos dirán.

Aquí también había dos o tres clases, pero ya no... Jesús tiene uno que le llaman pardillas, chiquititas, parditas [se refiere al peral de botellita], pero muy dulces, que son de aquí de siempre. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando abrimos, muestran una pulpa blanca y jugosa, que hace contraste con las pepitas o las semillas, de un color negro intenso.

- Y por dentro, la carne [del peral blanquillo] es blanca ¿no?
- *Blanca, blanca.*
- ¿Éstas [Las pardas] también son de carne blanca por dentro?
- *Éstas también son de carne blanca.*

- Las pepitas, ¿cómo són? Oscuritas, blanquitas...
- ¿No tienes navaja? [Se dispone a abrir la pera para enseñarnos las pepitas]
- Yo sí. ¿Por qué, ya se le ven las pepitas? [fruto a finales de abril].
- Vamos a ver.
- Pero ¿tú las recuerdas, de cuando el fruto está maduro?
- Sí, tiene una pipa igual que el pero, más o menos, a lo mejor el pero la tiene más gordita, pero igual que el pero. (José Espina, Almonte).



Peral pardo. Fruto. Almonte.

A pesar de que abundan las descripciones de peras locales que alaban su sabor y jugo, al contrastarlas con peras foráneas como la ercolini, que es cultivada por algunos agricultores, somos testigos de la ausencia de prejuicios por lo no local. Algunos, como se ve a continuación, no dudan en calificar esta pera ercolini como más sabrosa que las locales, aunque bien se matiza que muchas de las propiedades están relacionadas con la fecha de maduración de los frutos, donde los más tardíos se benefician de una mayor exposición a los positivos efectos del sol. Recordaremos cómo estas propiedades de los frutos en su relación con el sol se describían para los albréchigos, y más adelante veremos cómo se relacionan con los cítricos.

- ¿Y comparada [la parda] con aquella [la ercolini]?
- Ésta [la ercolini] normalmente está más rica, tiene más sol y al tener más sol esta más rica. Le pasa como al melocotón y toda la fruta que tú veas. La muy temprana muy temprana está más...
- ¿Cuál es la que más te gusta a ti?
- Esa alcalina es muy buena. Tú ves, aquella que está allí [la blanquilla], a pesar de ser muy tardía, es más áspera. Aquella que está en el camino, el blanquillo aquel, es más tardía que esa [la ercolini], pero tiene un áspero,
- ¿Qué es lo que tiene entonces el pardo?
- Que es muy temprano... Aparte de que, estando madura, está muy rica también, ¿no? ¿Tú no la has probado? Lo que es que tienes que coger un madurita. (José Espina, Almonte).

Al igual que se describen estas blanquillas como ásperas, lo mismo ocurre con

las peras de Hinojos, aun siendo las más tardías. Se ponen coloraditas cuando están para consumirse pero no parece que este exceso de sol le beneficie, no pudiendo nunca camuflar su gran cercanía a la silvestralidad. Con ásperas normalmente refieren los agricultores a cierto componente amargo en el gusto y relativa fibrosidad en su pulpa.

- ¿Y ese peral [el peral de Hinojos] es de los antiguos de aquí?
- *Sí, sí. Qué lastima, que se han arrancado todos los perales esos....*
- ¿Cómo le llamaban a ese peral?
- *Nosotros le hemos dicho peral, peral.*
- ¿No tenía ningún nombre?
- *No, no.*
- ¿Y las peras esas cómo son?
- *Las peras esas, están buenas, pero esa pera está un poquito... a ver... áspera. Son ásperas. No es lo mismo que las peras estas que vienen...*
- ¿Pero no es un peruétano?
- *Peruétano no. Los peruétanos... ésos son árboles salvajes, y eso se coge un peruétano de esos y se planta. Porque como es una cosa más salvaje, se planta aquí y es muy duro, agarra enseguida. Entonces después se injerta en peral. Eso es, hija. El peruétano, ahora creo que están poniendo en los pinos. También están poniendo... ¿cómo se llama eso? Madroños, madroñeras... y muchas encinas, alcornoques... (José Cano, Hinojos).*

Por último, aunque no hayamos caracterizado, el fruto de los peruétanos, algunos informantes recordaban cómo años atrás los frutos de esta variedad se utilizaban para consumo humano.

- ¿Y se han comido aquí alguna vez las peras de peruétano?
- *Yo sí me las he comido, porque yo tenía unos tíos ahí en el Coto, en Caña Mayor, y había peruétanos que eran más dulces y otros más esaboríos. Y los más dulces los comía. Hombre, no tiene el gusto mismo que la pera, pero que se puede comer, estaban buenos. (Manuel Orihuela, Almonte).*

En la observación de esta variedad silvestre nos ha llamado la atención una herramienta de defensa que no ha sido hallada en los perales dulces. Nos referimos a las espinas. Éstas pueden tener hasta 4 y 5 cm de longitud, encontrándose a lo largo de sus ramas jóvenes, que le sirven a modo de protección, imitando a las acacias.

Por último cabe decir que, aunque según la revisión bibliográfica sobre el peral los fenómenos de partenocarpia¹⁶⁹ son esperables, en los perales autóctonos con los

¹⁶⁹ Si normalmente, para que un fruto se desarrolle, hace falta que la flor sea fecundada, la partenocarpia refiere a aquéllos casos en que el fruto se desarrolla sin

que hemos trabajado este fenómeno está ausente, de manera que sus frutos siempre se desarrollan por efecto de la fecundación de los flores.

- ¿Tienen muchos huesos las peras que salen...?
- M.J.: *No, tienen pocos, tienen dentro un meollito y unos cuatro o cinco huesos tienen en...*
- M.: *Chiquitos...ésos no tienen, tienen poco hueso.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Sin ser un elemento frecuente en la naturaleza que los rodea, la partenocarpia no es desconocida para los agricultores. No son ajenos al mundo de la tecnología y la innovación en la agricultura y, como competente en la manipulación de lo natural, un agricultor nos presentaba cómo en los perales autóctonos la partenocarpia no es común, buscando en sus frutos todavía inmaduros la anatomía que descubra la semilla y dé fe de la fructificación siempre a raíz de un óvulo fecundado.

- Nos han dicho que los perales a veces echaban peras que no tienen pepitas adentro, ¿eso aquí se ha dado alguna vez, tú has conocido eso?
- *No, yo no. No, porque eso son ya, ¿cómo se llama eso? Híbridos. Ya son unos injertos que le hacen en los viveros, los científicos o quien sea, para que no saque la pipa, o bien a eso o bien a lo que sea, le quitan la pipa. [Seguido toma un fruto del peral pardo en la mano y lo abre]. No sé si se reconocerá todavía o no. Esto que está aquí es la pipa, ¿lo ves?* (José Espina, Almonte).

Ecología

Como decíamos al principio, los perales locales presentan una limitada distribución en el Entorno de Doñana. Si bien es cierto que algunos de aquellos agricultores que tenían perales tenían hasta tres y cinco ejemplares en sus fincas, la mayoría de agricultores con los que hemos trabajado no cultivaban perales. Ya se ha visto en las citas anteriores cómo el sabor de las peras nuevas parece superar a las locales y puede ser ésta una razón para que la gente deje de propagar la especie, visto también que son árboles grandes que ocupan mucho espacio y pueden dar mucho trabajo.

fecundación. Los frutos por ello no tienen semillas o pepitas. Este fenómeno también se da, por ejemplo, en la higuera y cítricos.



Peral pardo a la izquierda. Peral ercolini, a la derecha. Almonte.

Una de las limitaciones del peral en la zona podría ser su exigencia en horas de frío (dato general para la especie), aunque no parece que los árboles localizados se vean afectados por esto. Esta especie es propia de regiones templadas y presenta adaptación óptima a altitudes entre 600 y 1000 m donde sí encuentra el frío invernal que precisa para su correcta producción (AGUSTÍ, 2004:251). Doñana no se caracteriza por su crudo invierno sino por las altas temperaturas que a partir de abril y mayo suelen darse. Por el contrario, el peral no es exigente en suelos y se ha adaptado bien a la variedad de terrenos en la zona de estudio, tanto en zonas marginales de fincas como en posiciones más privilegiadas, como podemos ver en la imagen anterior. Cuando se utiliza el patrón franco de peruétano se optimiza su adaptación a los suelos y recibe la vigorosidad y fuerza de este cultivar silvestre. A diferencia de otras zonas de estudio donde el GICED ha desarrollado investigaciones paralelas, el injerto de peral dulce en membrillo no es frecuente en Doñana.

Al peral que yo tengo en peruétano le pasa igual, echa hijos para allá y llega lejos, que salen solos, y será porque el peruétano es muy fuerte. Son como la higuera, que no necesita agua, que es capaz de vivir e ir por el jugo y sabe Dios, si plantas una higuera y tiene un pozo lejos se va hacia el pozo, aunque esté lejos. Hay muchos árboles que lo hacen. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

- ¿Y peruétano recuerda usted aquí?

- *Ah sí, yo los he tenido, duran mucho, no son muy gordos, son pequeñitos, pero echan amontonadas, son como una perita de agua.*

(José María Romero, Villamanrique).

En los perales está documentado un alto grado de autoincompatibilidad (AGUSTÍ, 2004:257) que puede tener efectos negativos sobre la cosecha. En las variedades de Doñana los agricultores indican diferente grado de satisfacción con la producción según el cultivar. Por ejemplo, el peral pardo es el más productivo, que sumado al tamaño de los árboles, hace desbordar con creces el consumo familiar de los mantenedores. Seguido está el peral blanquillo, también muy productivo, mientras que el peral de botellita y el peral de Hinojos son descritos con productividad baja, teniendo en cuenta también que son los que presentan árboles más pequeños. Además estos dos perales eran los únicos de su especie en sus respectivos predios, lo que no ocurría con el resto de perales donde quizá se contrarreste la autoincompatibilidad antes mencionada. En las plantaciones de perales en agricultura convencional siempre se aconseja utilizar polinizadores de otras variedades.



Peral pardo (izqda.) y peral blanquillo (drcha.) en producción.

Yo he castrado todo lo que he alcanzado. ¿Y ves lo que no he alcanzado, que están amontonadas? Porque como yo no me dedico a esto, no me dedico a venderlas... pero esto tenía, ¡yo qué sé las peras que tenía! Si yo hubiese dejado todo lo que le he quitado... y eso que está desmochado, ¿no ves que está desmochado? Toma esta [pera parda] que está aquí a la sombrita, cómetela verás qué rica está la pera esa... (José Espina, Almonte).

El florecimiento de los perales en Doñana ocurre a finales de febrero y marzo. En el mes de abril, aquellas fecundadas, normalmente en ramilletes de tres hasta seis peras ya se muestran hinchadas como si de un grupo de trompetas se tratase (se puede ver en una imagen anterior, en el epígrafe de la caracterización), proyectando hacia delante sus largos tálamos que sostienen el cuerpo del fruto.

- ¿Y de cada florecita de la pera sale una pera...?
- M.: *Sí, de cada ramita de florecita de esa sale una. Hombre, también se caen.*
- ¿Pero es un ramito, no?
- M.: *Sí, es un ramito, a lo mejor de tres o cuatro o cinco.*
- M.J.: *Nosotros tenemos allí un peral que echa unos ramilletes que... y unas peras... (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*



Peral pardo. Florecimiento en marzo. Villamanrique.

Aunque todos florezcan más o menos de forma sincronizada, si concentráramos las cinco variedades de perales autóctonos de Doñana en una misma finca, tendríamos un suministro de peras que comenzaría a finales de mayo y junio, con las peras de botellita, seguidas por las peras del pardo, que maduran a partir de la segunda quincena de junio, después las del peral de Almonte que lo hace en agosto junto con las peras blanquillas, dejando para el final los frutos del peral de Hinojos, que maduran a finales de agosto e incluso septiembre.

- ¿La blanquilla se viene al mismo tiempo que esta [la parda]?
- *Es más tardía.*
- ¿Para cuando más o menos?
- *Esa para agosto, esa pera es muy tardía.*
- Pero echa la flor al mismo tiempo ¿o no? ¿O la flor como es más tardía la echa más tarde?
- *No, le pasa igual que a la uva zalema. La uva zalema la ves así, ¿no? Pues hay por ahí viñas que todavía no han echado el pámpano y se vendimia antes que ésta, tiene un proceso más largo.*
- ¿Pero florece al mismo tiempo?
- *Sí, sí, igual, quizá hasta antes ésta [la parda], pero después le coge la vez. (José Espina, Almonte).*

De manera general, las variedades comerciales más importantes de peras se clasifican en dos grupos según su época de maduración: variedades de verano, con la referencia en el mes de agosto, y variedades de otoño-invierno, que suelen madurar

de mediados de septiembre en adelante y son las que tienen más capacidad de conservación, pues las de verano necesitan consumirse inmediatamente después de la recolección (AGUSTÍ, 2004:249). Siguiendo estos criterios podríamos clasificar las peras autóctonas como variedades de verano (la de botellita sería muy temprana) y quizá el peral de Hinojos sería una variedad de invierno.

- ¿Y las peras gordas, las pardas y las de agua, se venían al mismo tiempo?
- D.: *No, no se venían al mismo tiempo, la pardilla esa se venía antes.*
- M.: *Ésa es la más temprana...*
- D.: *Ya [28 de junio] se estaban cogiendo.*
- J.M.: *Ésa se venía en mayo.*
- D.: *La pera pardilla es muy temprana.*
- ¿Y la de agua? [agua de Aranjuez]
- D.: *Más tarde.*
- J.M.: *Más tarde, por junio o por ahí...* (Diego Rodríguez, José María Romero y Manuel Escobar, Villamanrique).

Injertados sobre peruétano, dada la longevidad de éste, los perales autóctonos podían durar muchos años, conociéndose en una misma finca generación tras generación. La pérdida de ejemplares debido a la senescencia del árbol tardaba en ocurrir, lo que arroja la idea de que el bajo número de perales que se puedan encontrar en la actualidad sea debido a un proceso intencionado (se hayan arrancado) antes que a la falta de asistencia en la propagación o saneamiento de los que muestren síntomas de envejecimiento.

- ¿Cuánto puede durar un peral?
- M.: *Pues yo qué sé, yo tengo esos que son de peruétano y hace ya... 40 años o más que los tuve.*
- M.J.: *Más, más, más, cuando tú te fuiste a Alemania los pusimos.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Manejo del suelo y riego

A lo largo del capítulo hemos visto las situaciones en que se desarrollan los diferentes perales autóctonos a los que hemos tenido acceso. El manejo del suelo en perales no tiene ninguna atención específica de la especie según nos han informado los agricultores, por lo que su manejo final dependerá, para todos, del carácter de la finca (arenosa de secano o arcillosa, por ejemplo) y la agricultura que se practique en ella según el resto de cultivos presentes. Estas explicaciones ya se han hecho con otros

cultivos frutales como el damasco, ciruelos y almendros.

Esta condición afecta también a la práctica del riego asociada a los perales. Las fincas de Almonte en las que hemos trabajado tienen el perfil de arenosas y de seco y los perales demuestran un espléndido comportamiento sin necesidad de riego. En Hinojos y Villamanrique, tierras más arcillosas, está más generalizado el riego, por lo que los perales se ven beneficiados con esta práctica. Aquellos injertados sobre patrón de peruétano, se verán además beneficiados por los caracteres transmitidos de variedad y su espléndido comportamiento fruto de su buena adaptación al terreno, pero no hay que olvidar el buen desarrollo de los árboles francos autóctonos.



Peral de Hinojos.
Agosto. Hinojos.

Reproducción

La propagación del peral local no parece que se haga a través de semillas en Doñana, pues no hemos encontrado informantes que manifiesten haber procedido de esta forma con algunos de sus perales, ni siquiera que lo señalen como opción viable. Como en muchos frutales en la zona, evitar el periodo de juvenilidad de la planta y asegurar un pie fuerte y resistente con la ayuda de un congénere silvestre, en este caso el peruétano, es la forma más habitual.

- M.J.: *No nace [desde la semilla], algunos, algunos, muy raro que nazca.*
- ¿Entonces siempre es por injerto...?
- M.: *Por injerto, sí.*
- M.J.: *O puesto de abajo, que lo echa nuevo [esquejes radicales] se planta.*
- M.: *De los de debajo nuevos que los echa retirados del árbol a dos metros o un metro, que ése se puede coger y plantar y después, a lo mejor si lo injertas, es mejor. Lo injertas de otra variedad... (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

En la propagación industrial del peral los patrones más utilizados son los francos de *pyrus communis* y los membrilleros. El membrillero que trataremos en el capítulo que sigue se utiliza como patrón de peral al menos desde el siglo XIV (AGUSTÍ, 2004:256) y se utiliza en el 85% de las plantaciones españolas. El hecho de que el membrillero sea en general muy sensible a la salinidad y los terrenos calizos frecuentes en Doñana constituye quizás un factor ecológico que haya limitado la utilización de este patrón en la zona. A pesar de ello se ha recogido información sobre esta utilización del membrillo como patrón de peral en la localidad de Hinojos.

- *Se llama salvaje [el membrillo] porque se pone en las lindes y no en medio de las fincas, para no labrarlos. Éste se puede injertar en pera.*
- Éste se puede injertar en pera, ¿y en pero?
- *También, es la misma pipa.*
- ¿Y la gente lo suele hacer aquí?
- *Se suele hacer pero no se hace mucho porque esto tiene una madera que cría muy poco. La madera del membrillo tiene un crecimiento muy lento y los peros tienen una madera de un crecimiento muy grande. Entonces al injertar el palo aquí, el palo injertado crece mucho y el otro crece poco y lo parte enseguida. No tiene madera para aguantarlo. (Antonio Medina, Hinojos).*

Esos árboles [los peruétanos] son mejores que los otros, los injertados en peruétano son mejores árboles, y duran más, el doble, pero la gente no se entretiene en eso. Compra el de vivero donde quieras y te dura

cinco años, cinco o siete... (Manuel Orihuela, Almonte).

Una vez el agricultor se ha apropiado del peruétano y lo ha transplantado a su finca sólo queda esperar a que tenga el grosor suficiente para proceder al injerto. De igual manera que con otros frutales que ya hemos desarrollado, el peral y peruétano son compatibles con los injertos en yema y en púa, pero el que se más se practica en el peral, por ser de madera fina, es el injerto de yema.

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

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

- Entre la madera y la cáscara. Se le hace el huequecito para que entre justo la puya. Si lo hacemos con un cuchillo le hacemos daño. Entonces se hace el huequecito con cuidado para que no rompa la cáscara y el corte [en bisel] se hace con la misma largura que la puya que vamos a meter. Una vez que ya esté hecho el molde ese o el hueco, se coge la puya y se va dando golpecitos y se coloca. Cuando tú ves que ya ha entrado sin molestarle, pues le das unos toques más para que quede ajustadita.

Bueno, pues antes de dar los toquecitos últimos le amarramos una cuerda justo por debajo del nivel donde llega la separación de la cáscara. Le amarramos la cuerda en redondo y es entonces cuando le damos los golpecitos para que ajuste ya bien. Una vez que está metida la puya pues normalmente le ponemos un saco de arpillera en redondo y después le ponemos un papel para el sol, para que no lo dore el sol y esté fresco. Si no es que le combate mucho el sol y se seca mucho y la puya no llega a vivir. Después le echamos en el corte este de aquí arriba, hacemos barro. (...) Le echamos ahí arriba un pegote de barro y queda la puyita una mijita fuera del barro, las tres puyas que dijimos que íbamos a poner. Y queda ahí todo fresco eso ahí, se ata con cuerda y se le pone un saco de esos de plástico...

- (...) ¿Y eso se le quita? ¿El saco y todas esas cosas?

- Eso se le deja a lo mejor un año. Entonces se le quita el de arriba.

- ¿El que abraza no hace falta, no?

- No, ése se puede quedar más tiempo allí, pero siempre vigilando porque el bicho se ampara allí, y después lo taladra, después se come la puyita esa, se come la hojita el gusanito. Se ha dado el caso muchísimas veces que después de que ha salido tan bonito el barrenillo coge y se lo come. (José Espina, Almonte).

Como hemos mencionado cuando hablábamos de los injertos, hay agricultores que aprovechan los esquejes radicales que afloran a la superficie y los injertan cuando tienen un tamaño adecuado, pero los dejan que se sigan desarrollando hasta que decidan qué hacer con ellos. De esta manera se hacen con cierta provisión de ejemplares ya preparados y que serán destinados para su uso personal o para el intercambio o regalo a otro agricultor. Incluso si no los injertan los cuidan y vigilan de no lastimarlos o arrancarlos accidentalmente, por ejemplo con el arado.



Peral pardo. Evolución del injerto de yema de manzano no local. Imágenes izquierda: julio 2008. Imagen derecha: junio 2009. Almonte.

Claro, éste [el peral] está injertado. Y éste te lo puedes llevar ahora mismo si quieres... ése está injertado, nada más que hay que escarbarle a los lados y lo vuelves a plantar en otro lado, lo riegas hasta que agarre, según lo que llueva, pero vamos... que regarlo lo tienes que regar. Mira tú las raíces hasta donde llegan... Mira tú donde vienen a parar. Uno me

ha dicho «a ver si me injertas dos o tres manzanos que se me han perdido los que me diste...». Digo «bueno, ya veremos...» (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En la búsqueda de la diversificación vemos arriba la imagen de un injerto de manzano no local sobre peral pardo. En un brote que provenía de una de las ramas primarias del peral se han injertado dos yemas que un año han agarrado y han producido un brote sano de otra especie sobre esta porción de peral pardo. El resultado será un enorme árbol peral pardo que está injertado sobre peruétano y que además será el progenitor de un manzano. Tres árboles fusionados y trabajando en conjunto. Este tipo de prácticas tienen todavía más sentido si pensamos que constituyen también el mecanismo para preservar técnicas de propagación como el injerto.

Poda

El gran vigor y la fuerza para producir madera de los perales autóctonos, dotados además de propiedades silvestres que les confiere el peruétano, los convierte en árboles de gran crecimiento que necesitan, por lo general, continuos cuidados de poda si se quiere limitar su envergadura. El crecimiento suele ser erecto y libre, con mayor emisión de madera en las partes superiores que en las inferiores. Algunos de los ejemplares con los que nos hemos topado en Almonte podrían tener más de cuatro metros de alto y los agricultores se quejaban del trabajo que tenían para podarlos porque, si no, “se iban al cielo”.

- Y los pardos estos son muy grandes, ¿no? Crecen muchísimo...
- *Estos los tengo yo desmochados, mira, todo desmochado. Si esto lo dejara yo se ponía igual que los acebuches que están en El Rocío, esto es muy bravío. (José Espina, Almonte).*

Peral pardo. Porte
árbol. Junio.
Almonte.



Como hemos hablado anteriormente, la tendencia del peral a producir frutos en los brotes nuevos obliga al agricultor a dar *repasos* o podas anuales (que denominan *limpia*) de baja intensidad, para controlar el crecimiento de estas estructuras de producción. El comienzo de esta *limpia* suele estar marcado, como en el resto de frutales, por la caída de la hoja.

- ¿Y se limpia cuando ya se ha recogido todo el fruto y ya se acaba la época de producción del árbol?
- M.J.: *No se limpia [todavía] porque todavía tiene la hoja y lo sangras [por no estar todavía en latencia]. Eso se cae la hoja y cuando se cae la hoja es cuando se limpia. Cuando ya no tiene.*
- ¿Cuándo pierde la hoja más o menos?
- M.J.: *Pues ya mismo, porque ya [octubre] empieza a caer la helada y ya se queda pelado.*
- M.: *Cayendo la helada ya se quedan pelados, también la viña. Hoy he estado yo mirando donde tengo viña y..., vamos tienen bastantes [hojas] pero en cuanto que caigan dos o tres heladas se caen todas.*
- ¿Y la poda quién la hace? ¿La hace usted...?
- M.: *Yo, yo, yo la hago.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).



Peral blanquillo. Interior y ramas primarias. Ausencia de poda. Almonte.

Un elemento que interviene de forma indirecta en el siguiente epígrafe de la recolección y que podría considerarse también como parte del manejo en el epígrafe de la poda, es el castrado de los frutos en estados tempranos de su desarrollo, que es practicado en muchos otros frutales como los ciruelos, para obtener un mejor rendimiento en la tasa de tamaño por frutos, sobre todo en aquellos perales de gran productividad, como el pardo.

- *Porque a lo mejor un peral de esos te echa dos o tres mil peras. Dos o tres mil. Yo qué se, porque un peral de esos cargado...*
- *Porque lo echan en racimitos la peras, ¿no?*
- *Sí, es que algunos racimos tienen 14 ó 15 peras. Pero hay que castrarlo porque, si no los castras, no merece la pena, eso es una porquería, no merece la pena ni cogerlo. Si no, se quedan las peras como esa que se ve ahí [una pera de unos 4 cm de diámetro], mira,. Y ésta es otra, esto le quita un viaje..., lo que yo le estoy haciendo ahora de podarle las ramas... porque todas estas ramas vienen cargadas de peras. (José Espina, Almonte).*



Peral pardo. Raleo manual de frutos. Abril. Almonte.

Plagas y enfermedades

Las plagas y enfermedades en los perales están muy estudiadas en agronomía, quizá por ser frutos muy delicados en los que la más mínima incidencia o daño puede conllevar una importante depreciación del fruto. Además es una fruta comercial cuya producción es económicamente muy significativa. En la imagen inferior vemos una de las plagas más frecuentes en el peral en el Entorno de Doñana, los áfidos o pulgones.



Peral pardo. Colonia de pulgones. Almonte.

- ¿Y con respecto al manejo que necesitan estos árboles, es más ventajoso el pardo que el otro [el ercolini]? ¿Que sea mejor para las plagas, que necesite menos agua, menos riego?
- *Hombre, este peral es más duro, es más sufrido, más duro, pero... casi igual. Los tratamientos son los mismos, porque el peral cuando ya estás empezando a coger su sol, la mosca la pica, que todo lo que ves en el suelo [frutos caídos] es de la mosca. Es lo único que hay en el campo ahora mismo [el fruto más temprano y más accesible a la mosca], la perita esa, porque en el campo está todo verde, la uva... la breva también. (...) La mosca es que se la bebe, donde quiera que haya comida*

pica, y ahí se reproduce después el gusano. Es el proceso de la naturaleza.

- ¿Pero, dónde pica más la mosca, qué peral le gusta más?

- *La mosca... habría que preguntárselo a la mosca. Cuando está madura [la fruta], sea cual sea, si está madura, sea tomate, sea pera, sea naranja, sea melocotón, cuando ya tiene madurez que empieza a tener almíbar y dulzor. O sea, que la mosca no entiende de nombres... entenderá, pero habrá que preguntárselo a ella. Ella cuando la fruta está ya que tiene almíbar, ella va a poner allí su cosa... (José Espina, Almonte)*



Detalle de la mosca de la fruta antes de posarse sobre fruto.

Como con el resto de frutales los agricultores describen cómo el peral es también frecuentemente atacado por la mosca de la fruta, muy persistente en el campo con sus seis generaciones anuales, contra la que los agricultores emplean el mencionado método tradicional de colgar botellas con soluciones donde se mezcla algún líquido dulce con algún ácido corrosivo que mate al insecto. Como es normal, hay quienes también aplican nuevos métodos, como plaguicidas de síntesis.



Sistema de trapeo tradicional en perales locales. Almonte.

- M.: *Echa mucha pera, pero también hay que tratarlo, si no, se pudren todas también.*
- *¿Qué le echa, sulfato también?*
- *Le echas un poquito de sulfato y le echas Rodó o le echas Sevín para que no la pique la mosca. El Sevín es muy bueno. El Sevín creo que también lo quitaron del mercado. (Manuel Orihuela, Almonte).*

Recolección, uso y aprovechamiento

Según la época de maduración comienza la recolección de las peras, iniciándose, como hemos dicho, con los perales de botellita y los pardos a mediados de junio. El agricultor tiene dos opciones con las peras: puede esperar a que alcancen la madurez en el árbol y recogerlas directamente antes del consumo, o bien puede recogerlas un poco antes de estar maduras, cuando todavía están *verdes* (tenga el color que tenga la pera, en el contexto de evaluar la madurez de un fruto, verde significa “no maduro”), dejando que madure en casa en algún lugar fresco y seco. Según la distancia y accesibilidad de la huerta o la finca al lugar de consumo se seguirá una estrategia u otra.



Peral pardo. Recolección de frutos. Agosto. Almonte.

La recolección suele ser manual, con la ayuda si acaso de una escalera para alcanzar los frutos más altos, sobre todo en los perales pardos, que tienen mayor envergadura. Siempre el recolector suele ayudarse de un cubo u otro recipiente, a veces enganchándolo a los travesaños de la escalera con un hierro en forma de “S” que denominan *garabato*, para ir almacenando los frutos durante la recogida. Al no ser una recolección en campaña, como se suele llamar a una recolección intensiva y organizada de frutos, no existen tampoco herramientas específicas para esta actividad, con lo que el agricultor improvisa en su huerta con lo que sea.



Peral pardo. Frutos. Almonte.

- *Hombre, la pera se coge con un macaquito, o con un cubito, con un cubito de plástico, con un ganchito, que se engancha aquí [un travesaño de la escalera], y ahora se queda el cubito enganchado, y vas cogiendo las peras y las vas poniendo aquí. Siempre se empieza a coger de arriba para abajo, para que venga el cubo siempre lleno para abajo. Con el cubo lleno para arriba no.*

- *Y esta peras [las pardas] las había en Hinojos y en Villamanrique? [se le pregunta mientras está subido en la escalera]*

- *En todos... estas peras, las viejas aquí nuestras, y hoy el que las conserva es como yo, yo conservo más de la cuenta, porque con un peral de estos tiene uno para... tú ves, quién va a apurar esto, yo porque le doy a mis vecinos y a toda la gente, todavía no he vendido ni un kilo. (José Espina, Almonte).*

La recolecta de peras en las zonas de la sierra de Huelva, donde abundan huertas de perales, es por el contrario compleja desde el punto de vista organizativo y cultural, originando diferentes formas de relación entre sujetos (división sexual del trabajo, organización jerarquizada de la actividad, etc.) y empleo de herramientas específicas para los diferentes procesos que se den (tijeras, canastas de material

vegetal, protecciones para los frutos, etc.). En el caso de los perales de Doñana, destinados al autoabastecimiento, basta con tomar las peras necesarias según se prevea el consumo tirando del pedúnculo hasta que la pera se desprenda, sin ese mayor esmero que se hace en la recolección para venta en el mercado donde la pera siempre presenta pedúnculo como imagen de calidad del fruto y manejo y el cual a veces está sellado con cera para retrasar el deterioro del fruto.

Más arriba ya hemos referido a la buena productividad de los perales locales, sobre todo del blanquillo y el pardo, de los que un solo ejemplar es capaz de producir tantas peras que no se puedan consumir. Surgen así los excedentes que pueden ser aprovechados para regalos y venta en círculos cercanos. De los agricultores con los que hemos trabajado ninguno vendía las peras que cultivaba, pero sí hemos tenido ocasión de ver cómo a partir de junio algunos vecinos agradecen las peras que van sobrando y se ponen a la venta en alguna ocasión. Hemos observado esto en Almonte durante el día de la saca de yeguas, por ejemplo, donde se improvisaba la venta en el zaguán de alguna casa. Mientras las mujeres charlaban sentadas al fresco, a los pies tenían cajitas y cestos de peras pardas que se anunciaban con como pardas o del país. Se intentaba captar así la atención de los visitantes al pueblo ofreciendo productos locales.

Otros utilizan el sobrante para alimentar los animales que se crían en el cercado, siendo un succulento manjar para gallinas y aves, por ejemplo.

Con las peras no se ha documentado la presencia de transformación tradicional como podría ser la preparación de dulces y compotas. Varios podrían ser los factores implicados en lo que se podría interpretar como una escasa representatividad de la tradición en el consumo de peras. Quizá la limitada producción en la actualidad influye en la pérdida de costumbres asociadas al consumo y transformación de esta fruta. Sea como sea, de nuestro trabajo de campo se deduce que no hay inercia cultural por preparar, por ejemplo, almíbares con las peras sobrantes que superen el abastecimiento en fresco. Todo lo contrario puede ser observado en la sierra de Huelva donde también hemos trabajado y donde los almíbares se producen a gran escala permitiendo consumir fruta propia en casa durante todo el año. Además estos preparados tienen protagonismo por ser imagen de tradición y estar asociados a una manera particular de vivir en la sierra y entender la alimentación. Además, en

Doñana tampoco se ha constatado el recuerdo de la preparación de peras en almíbar en el pasado, no hay restos en la memoria de las gentes. Otros frutos más abundantes, como higos, ciruelas y uvas, sí han sido objeto de esta forma de comer y conservar los frutos. La poca presencia del peral quizá limitó el lenguaje en torno a él, su propagación, los conocimientos y las prácticas asociadas.

