

LA HIGUERA

Es la fruta para mí más rica que hay de todas ¡Qué me gusta en el campo por la mañana levantarme y coger dos o tres rosquitos e irme y comérmelos así con las brevas así tempranitas...! (María Josefa Villarán, Almonte).

Introducción

En este capítulo profundizamos en una de las plantas autóctonas de mayor arraigo en la zona y también muy difundida en Andalucía, la higuera.



Higuera bravía creciendo en la pared de un pozo. Almonte.

Ecológicamente se nos presenta como el frutal posiblemente más versátil de los que hemos caracterizado, gracias a su adaptabilidad a todo tipo de terrenos, desde arenas hasta suelos francos, desarrollándose incluso en las piedras (ver imagen anterior), llegando a veces a ser más fuerte que éstas, rompiéndolas con su abrazo. Además, aguanta muy bien las limitaciones hídricas así como las altas temperaturas y hasta las heladas.

Pero no sólo la higuera es valorada en los agroecosistemas gracias a que no evidencia sus limitaciones, sino que también es muy apreciada por la cultura local. Como frutal dentro de la agricultura tradicional ha cumplido a lo largo de la historia una importante labor social y ecológica, gracias a su baja demanda de trabajo o cuidados, su capacidad para combinarse con distintos cultivos cediendo su espacio a otros frutales con mayores limitaciones ecológicas, su fuerte salud y resistencia a plagas y enfermedades, y por producir gran cantidad de apreciados frutos que, entregados en dos cosechas en muchas variedades, son un aporte importante de calorías y azúcares, que han servido para mitigar el hambre en época de escasez, para endulzar la comida y los postres, como aperitivo en forma de fruto seco, y como alimento para el ganado de la finca, cuando lo había. Por añadidura sus frutos presentan gran capacidad de conservación una vez secados y pueden almacenar energía a lo largo del tiempo. Desempeña además un papel importante como planta pobladora inicial en el mediterráneo en zonas de amenaza de desertización, como también lo son el algarrobo, la palmera datilera, el palmito o la chumbera (ACOSTA et al., 2001; MELGAREJO, 2000:136).

En las localidades estudiadas podemos encontrarnos con dos formas de entender la higuera: como cultivo de producción en intensivo, comercial, y como frutal para el autoconsumo. Hay fincas famosas como el higueral de Torrecuadro, en Hinojos, el de los Cepeda en Almonte y otros más en el Entorno de Doñana que contribuyen de manera importante al monto total de higos que se producen en la provincia de Huelva donde la localidad de Lepe, como describirá más adelante un agricultor en un cita, es una de las primeras en este rubro. A escala mundial Turquía y Egipto son las que más producen y en Europa es España, con Baleares, el Levante, Extremadura y Andalucía, la principal productora, para secado mayormente. En esta zonas se busca el cultivo de brevas en zonas con microclimas templados que favorezcan la proliferación de frutos

más precoces (MELGAREJO, 2000:129). Para su consumo en fresco la variedad más utilizada en España es la colar, que se cultiva en Alicante (MELGAREJO, 2000:133). En el ámbito de la agricultura para el autoconsumo, gracias a su solvencia como frutal independiente, es muy común encontrar higueras en la mayoría de fincas, ya sean huertos, pequeños predios e incluso patios y corrales. En el sur estamos acostumbrados a su sabor y muy familiarizados con su estética.



Higueral Torrecuadro. Hinojos. Noviembre 2006.

La higuera es una planta originaria de Asia Menor, como indica su taxón *Ficus carica*, que deriva de Caria, región de esta zona que destacaba por sus higos según la describió el genetista ruso Nicolai Vavilov (SÁNCHEZ MONGE, 1974). Desde aquí se extendió, a través de Siria, a toda la cuenca mediterránea y hacia el siglo XIII a.C. Llegó a España (AGUSTÍ, 2006:417). Ya Columela hablaba de las higueras, categorizándolas como tempranas y tardías según la variedad y clima, allá por el año 30 d.C. Es tan antiguo este frutal que hay mayores referencias históricas que científicas. Hace unos 10.000 años que la higuera es importante en el mediterráneo (REBOUR, 1983). No se sabía sobre la fecundación de sus flores pero sí que había que colocar ramas de cabrahígos para conseguir el cuajado de flores en determinadas higueras, práctica que se sigue haciendo en la actualidad. Los fenicios y griegos y romanos son los que contribuyeron a su expansión (MELGAREJO, 2000:131). Se llevó a América poco después del descubrimiento (PLATAVIERA y GODOY, 1985). La higuera o *Ficus carica* L. es de la familia de las *moraceae* y como todas éstas, sus partes verdes contienen látex. Curiosamente, aunque es familia de las moreras, nunca se ha podido injertar o hibridar

en esta especie (WESTWOOD, 1982).

Aunque los higuerales son frecuentes en terrenos del este de Doñana, Villamanrique e Hinojos, parece que en Almonte no eran muy abundantes, aunque sí que la gente tenía higuera para el autoconsumo, como estaba generalizado para todo el área de estudio. Hay que tener en cuenta que la agricultura de pequeños agricultores con los que hemos trabajado no se relaciona con grandes terrenos de higuerales en monocultivos, sino con pequeñas fincas donde había frutales y entre ellos higuerales. Gracias a su carácter campal, la higuera ofrecía gran versatilidad para ser plantada en cualquier sitio, donde crece sola, incluso entremezclada con otros árboles frutales. Sólo hay que recoger sus higos cuando estén maduros. El resto del trabajo lo hace ella sola.

No, nosotros no nos hemos dedicado nunca a eso, nada más que lo hemos tenido como te he dicho, para casa, a lo mejor teníamos cualquiera dos o tres higerillas... (...) Sí, siempre le hemos quitado forrajillo, siempre le hemos quitado forraje, porque..., eso es, pero de decir de cuidarla como por ejemplo el olivo, no, como el olivo no. No se esmera uno como para decir voy a tenerlo... (...) Como nosotros no la queríamos para comer ni nada, nada más que para coger cuatro para casa, pues hay mostrenca, mostrenca es silvestre ahí. De vez en cuando un repasillo... Pero no cuidándola como medio de vida para nosotros (José Espina, Almonte).

En contraste con las grandes campañas de recolección y producción de históricos cultivos como la vid y el olivo en la zona, con los higos no ocurría lo mismo, quizá por necesitar de una infraestructura y un mercado organizado que no estaba desarrollado en Doñana. Es por eso que los monocultivos de higuerales son relativamente recientes. A pesar de poder encontrar grandes fincas que aprovechan terrenos marginales que se manejan con poca inversión, la higuera sufre en la actualidad un fuerte retroceso. Así ocurre en Hinojos, donde su cultivo fue significativo, y donde los higuerales que se recuerdan ya no existen como tales.

No se usan hoy los higos negros de la higuera. En Hinojos se han arrancado las viñas, las higuerales, frutales ya no hay ninguno. (Fernando Díaz, Hinojos).

No, no, no, la gente lo tiene arrancado casi todo, igual que le he dicho antes de la higuera. La higuera antigua era la mejor breva que hay de todas. Es la mejor que hay de todas, la negra esa la mejor. Yo tengo dos todavía, es la mejor que hay, la más dulce...todo, pero la gente se ha

olvidado de eso y se han arrancado muchísimas, cientos y cientos y miles de higueras. (Manuel Orihuela, Almonte).

Uno de los destinos que han tenido estos terrenos marginales del Entorno de Doñana aprovechados para el cultivo de la higuera, porque no se percibían como adecuados para la producción agrícola, ha sido su repoblación con eucaliptos, por ejemplo.

- ¿Pero usted sigue teniendo las higueras en la finca ésa?
- *No, aquéllas las arrancamos nosotros y pusimos eucaliptos. Desde aquí se tienen que ver los eucaliptos. ¿Tú no ves aquéllos que están allí solos? Allí atrás están, estaban las higueras, y allí están los eucaliptos, nada más que los cortaron el año pasado y están más chicos..., están las metidas más chicas.*
- ¿Por qué quitó su familia las higueras, por qué las arranco?
- *Porque ya nosotros, ya mi madre no iba por... ya se puso demasiado vieja y eso, y ya no iba por las brevas ni por higos ni nada.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Otras circunstancias que han afectado a la recesión de la higuera, y a la estética del campo en general, es el progresivo contacto con las nuevas comodidades y la nueva definición de lo rural, donde tiene lugar una reorganización del espacio y los cultivos (ACOSTA, 2009). La higuera, muy presente en el pasado y agradecida por sus frutos, da cuenta en la actualidad de las incompatibilidades entre su naturaleza y los campos más domesticados, porque sus valientes raíces no son muy amigas del gris cemento de la casita y la piscina, y la gran cantidad de fauna auxiliar de la que se rodea no siempre es bien recibida por las nuevas generaciones.

- ¿Y usted tiene higueras?
- D.: *No tengo. En el solar tengo dos o tres chiquititas porque las ha puesto Jesús [su vecino], pero son negras.*
- L: *¿Para qué queremos tantos higos?*
- D.: *La higuera se come todo el cercado y se va hasta el pozo. Eso da miedo, todas las raíces que echa y se lo comían todo, las hormigas... por todos lados y lo arranqué, eso no...* (Diego Rodríguez y Lola Delgado, Villamanrique).

De esta manera hemos reparado en algunos aspectos que, junto con los que se irán describiendo conforme se desarrolle el capítulo, describen cómo la higuera es percibida en la actualidad y de qué manera esto afecta a la diversidad en la especie. Para continuar haremos primero mención, según la fórmula habitual en aquellos capítulos en que nos ha sido posible, a las variedades no locales más representativas

en la zona para que nos sirvan de comparación con las autóctonas y nos ayuden a entender mejor la realidad de la higuera local en Doñana.

Principalmente se pueden identificar dos variedades de higuera que conviven con las variedades locales identificadas. La *mayuna*, también denominada *gota de miel*, que es frecuente en Almonte. Apreciada por los agricultores por ser de las más tempranas, es bífera (de dos cosechas, higos y brevas) y sus frutos son de tonos claros, amarillentos y de buen tamaño.

- De higueras, ¿qué tipo de higueras ha conocido usted?
- M.: *Pues tengo una que se viene antes que ninguna higuera, que se viene un mes antes que todas las higueras.*
- ¿Cómo se llama?
- M.: *Yo no sé. Se pone no negra del todo, se pone así azuleja, azuleja, pero se viene un mes antes que todas las higueras. La breva es así, más clarita, pero después el higo es blanco. La breva tiene un color y el higo es blanco, blanco todo. Totalmente blanco. La breva de la misma higuera es tirando a azul, ahora el higo...*
- M.J.: *El higo es blanco, sí. Son muy dulces, muy dulces. Lo que es que echan muy poca fruta, la de brevas echa muy poca fruta. No es como las otras higueras que cargan...*
- M.: *Higos echa muchos, todos los vástagos que tengan así se vuelven todos higos.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

La otra higuera es la blanquilla, la cual no ha de confundirse con la higuera blanca local. Esta blanquilla sólo da la cosecha de higos (la blanca también da brevas). Sus frutos son de tonos blanquecinos y es conocida tanto en Hinojos como en Almonte. La mayoría de las veces es referida como higuera blanca o blanquilla de Lepe, utilizándose el mismo nombre que su homónima en Galaroza, la higuera *de Lepe*.

- ¿Qué tipo de higuera ha conocido?
- *La blanquilla y la negra normal. La blanquilla que sólo daba higos blancos, no brevas.* (Luís Cano, Hinojos).

El blanco, que son leperos, pero aquí se crían también. El higo blanco. Porque eso una generación que en Lepe hay muchos. Donde más higos se han criado aquí en la provincia de Huelva. (...) Esas leperas no echan brevas. No echan nada más que higos. En cambio hay otras que se crían por aquí que echan higos y brevas. Por ejemplo, la blanca también. La breva es un poquito roja, coloradita. (...) Sí, rosita cuando está madura. Este año que viene te voy a traer, si me acuerdo, de un muchacho que tiene una puesta ahí en el arroyo. Este año fui a injertarle dos naranjos y me comí dos higitos que tenía. (Antonio Medina, Hinojos).

Como ocurre con muchas variedades locales, recibe el mismo apelativo

blanquillo/a que se utilizaba para distinguir entre variedades, como ocurre con el damasco y el peral. Otro ejemplo más de la fuerza de este epíteto para describir y clasificar frutos.



Higos blanquillos. Frutos maduros. El Rocío.

- Sí, lo mismo que la higuera. También hay un tipo zafarí que nada más que echa higos, no brevas. Y una blanca que será de la zona de Huelva, de Cartaya o de la zona de Lepe o por ahí, donde antiguamente vivían de eso, de la higuera. Pasaban [secaban] muchísimos higos, claro, se dedicaban a eso y ya digo, yo he conocido eso.

Después hay otra que es la nuestra de toda la vida, que el nombre hay que buscarlo en otro lado. Ésas son de higo y breva, ésas negras, y la blanca también, la zafarí no.

- ¿La zafarí es la única que echa sólo higos?

- La zafarí echa nada más higos.

- ¿Y esta que dice usted, de toda la vida, que son negros?

- Negros y más gordos, pero no tienen el negro tan azulado como la castellana, más suavito, más clarito, pero vamos, negras...

- ¿Y de esas higueras puede tener alguien?

- Sí, de ésas sí hay a montones, todos los que quiera.

- ¿De ésas [higueras negras] que dice usted de toda la vida?

- Sí, sí, muchos, pues no sé si tendrá Juan ahí en el cercado... Yo me parece que le he visto en el cercado higueras de esas. Vamos, que yo las he tenido y las he arrancado. Yo tenía aquí dos, una zafarí y otra negra, allá donde yo tenía antes los olivos tenía también... Había más de una y dejé una sola. Pero las quité. Eso era nada más para los pájaros y para la gente y el día que yo quería coger alguna no podía, je, je, había llegado otro antes que yo. (Gregorio González, Villamanrique).

Con este informante de Villamanrique se puede ver lo usual de tener higueras, algunas en los corrales y los cercados, para el consumo propio y el de los vecinos y amigos, dando libre acceso a la gente para que entre y coja higos cuando apetezca.

Mientras que los higos se pueden coger libremente, no ocurre lo mismo con las naranjas, con las ciruelas o con otros frutos. Son frutos singulares en esto. Parece que se comparten más que el resto, quizá por su carácter de frutos que no se venden, que además no suelen recolectarse de manera simultánea, todos a la vez, lleva a esta situación donde cualquiera se puede servir de ellos poco a poco. Y se comparten, se socializan, y sirven para socializar.

La cita anterior nos sirve además para introducir así las variedades locales de higueras en el Entorno de Doñana: la **higuera negra**, la **higuera blanca**, la **higuera zafarí** y, omitida en este caso por tratarse de un testimonio de un manriqueño, la **higuera zarahíla**, que está limitada a la zona de Almonte.

Antes de describir las variedades de higuera local nos detendremos brevemente, como hemos hecho con otras especies, para presentar otras variedades también reconocidas como propias pero que no se han podido localizar. Entre estos higos se encuentran unos que son descritos bajo el nombre de *bernizos*, de tamaño intermedio y redondos. Se han conocido por Hinojos y no se han descrito en otras zonas.

Hay una variedad que nosotros... no sé cómo se le llamaban, echaba sólo higos, pero echa a partir de agosto y todavía puede tener algunos higos. A eso le decían bernizo, morado, así larguito, gordo, como un huevo gordito. (Antonio Medina, Hinojos).

También hay una higuera que denominan *papuerca*, de frutos oscuros descritos como azulados, que tampoco se ha podido localizar, y de la cual algunos dicen que no es autóctona. Como pasaba con la higuera *de Lepe*, la higuera *papuerca* tiene un cultivar autóctono homónimo en la sierra de Huelva, pero es diferente a la descrita en Doñana: la *papuerca* de Doñana sólo da higos y la *papuerca* en Galaroza es bífera, da higos y brevas.

Otra higuera aparece con el nombre de castellana, bífera con higos oscuros, pero la información que se ha podido conseguir es muy pobre.

- ¿La castellana cómo es el higo?
- *La castellana es muy negro, un negro azulado, y hace en el cabo así, como del pezón, pues hace muy larguito. Pero después hay otra que es la nuestra de toda la vida, ésta que echa la breva muy redonda, muy redonda y más gorda que la castellana. Echa su cosecha de brevas y*

después los higos, y la castellana igual (Gregorio González, Villamanrique).

Ya en el terreno de las locales caracterizas, presentamos primero la **higuera zarahíla**, que parece estar reducida a la geografía de Almonte. Aunque sí que se describe en las entrevistas de Villamanrique, no se han encontrado ejemplares fuera de Almonte. Es una higuera que sólo da higos.

Ésa es muy antigua aquí, la zarahíla es muy antigua. (José Espina, Almonte).

- *Higueras, pues sí. Hay la higuera blanca, la higuera negra, hay otra que le dicen gotas de miel. Que yo tengo ahí dos higueras y las dos higueras tienen cuatro clases de brevas, porque está injertada. Están injertadas, la mitad en una variedad y la otra en otra. Así que en dos higueras tengo cuatro clases de brevas.*

- *¿Cuál más?*

- *Zarahílas, hay otras que le dicen zarahílas.*

- *¿Que la breva es pequeña, el higo es pequeño negro?*

- *Es pequeño, el higo es pequeño, sí.*

- *¿Muy rojo por dentro el higo?*

- *Sí, sí es rojo por dentro, sí.* (Manuel Acosta, Almonte).



Higos de zarahíla. Septiembre.
Almonte.

La **higuera zafarí** ocupa en Villamanrique e Hinojos un lugar parecido a la zarahíla en Almonte, donde se conoce pero no se cultiva. Parece que la higuera zafarí sea la misma que se describe para la localidad de Pilas (población cercana a la zona de estudio por el sureste) donde recibiría el nombre de moñigal. Zafarí también es descrito con sus variantes zafardí o safardí. Como veremos con su homónimo entre los granados locales, podían ambas variedades recibir nombre en virtud de un personaje

histórico musulmán en los tiempos de Al-Andalus.

- *Como una higuera que tengo yo una [higuera negra] que echa brevas y higos, pero la otra es zafarí, que sólo echa higos. Aquí en el pueblo le decimos zafarí, en Pilas le dicen moñigales, en cada sitio un nombre, a la misma higuera, al mismo árbol. Moñigales y aquí zafaríes, que nada más que echa higos, un higo negro rayado, gordo, más hermoso que Dios, lo mismo que el otro, nada más que es más gordo que el otro.*

- ¿Y esa higuera la conoce de toda la vida, la zafarí?

- *Ésa la cogí yo de un primo mío y me traje un cacho de palo así y lo enterré y he sacado la higuera.*

- ¿Cuáles le gustan más,? ¿Qué higos, los zafaríes o los otros?

- *Aquéllos le tiran todas la gente más que éstos [zafaríes].*

- ¿Y algunas también antiguas que hayan conocido por aquí? ¿Otro tipo de higos?

- *Ah, y unas higueras que eran blancas, que echaban higo y breva.*
(Manuel Escobar, Villamanrique).

La higuera zafarí es una variedad unífera, que sólo da higos, y que son muy apreciados por la gente de allí. Son además muy aptos para pasarlos y consumirlos en seco.



Higo zafarí.

Agosto.

Villamanrique.

Como aparece en la entrevista anterior, la **higuera blanca** es conocida en Villamanrique, pero también en Almonte e Hinojos, donde se han localizado numerosos ejemplares. A diferencia de la blanquilla que antes presentamos, la blanca da higos y brevas.

El nombre de higuera blanca no se debe a que sus frutos sean blancos, pero sí que se elige con ello el opuesto a los colores oscuros del resto de higos y brevas de las

otras higueras. Se nos aparece aquí una categoría descriptiva importante en la distinción de frutos, en este caso de la higuera, donde desde el conocimiento local se hace una diferenciación basada en la dualidad claro-oscuro, donde los tonos claros, como se verá en el epígrafe de caracterización, refieren verdaderamente a tonos verde-amarillento, que se contraponen a los tonos azulados-negros del resto de higueras. De esta manera la higuera blanca parece recibir su nombre porque no tiene los frutos oscuros, aunque tampoco los tiene blancos, claro está.

- ¿Qué tipos de higueras ha conocido usted aquí?
- *Negra y blanca. La higuera blanca, los higos son muy dulces.*
- ¿Hay otras variedades?
- *Blancas o negras. La variedad que hay es que hay higueras blancas que echan nada más que higos [blanquilla], y ésta echa brevas e higos blancos, la de mi sobrino. Tiene dos variedades.* (Diego Sánchez, Hinojos).

Si recordamos, en otras especies como el damasco y el peral, por ejemplo, se da esta misma situación de utilizar la idea de blanco para distinguir las variedades de frutos más claras.



Higuera blanca. Higo.
septiembre. Almonte.

La **higuera negra** se nos presenta como la más extendida en la zona de estudio y la que siempre aparece en las entrevistas. Tiene, como la blanca, dos cosechas de frutos, es decir, también es bífera. Quizá por ser la más antigua o quizá por ser la más extendida en muchas ocasiones es descrita como la higuera normal cuando se refiere a

las autóctonas. Sirve de referencia comparativa, por sus frutos negros, eligiéndose los higos frente a las brevas para describir los frutos de este cultivar. Curiosamente uno de los mantenedores (sólo este informante), la describía como higuera *colá*, que es una higuera conocida que se cultiva en el Levante. La higuera negra en Almonte es la que predomina sobre el resto de higueras, mientras que en Hinojos la blanca le hace competencia.

- ¿Casi todas son negras, no?
- *Son las antiguas nuestras, cada uno que tiene finca tiene una higuera o dos, eso es, normalmente. Ahora la blanca...*
- ¿Es más débil la blanca o qué?
- *No, es una higuera buena, es una higuera buena.*
- ¿Y entonces por qué crees que no...?
- *Porque la gente ... porque la higuera negra para nosotros es mejor que la blanca. Más rica, eso es, esta también está muy buena pero...* (José Espina, Almonte).



Higuera negra. Frutos. Agosto.
Villamanrique.

Por último mencionaremos brevemente, como hemos hecho en otros capítulos (ya que nos ayuda a componer una imagen más completa del mundo de las higueras locales en Doñana), las higueras que brotan de manera natural en un terreno, fruto de la diseminación de las semillas, no plantadas intencionadamente, que se denominan higueras bravías. Generalmente resultan ser higueras macho que no dan frutos, las cuales desde la agronomía se denominan higueras locas o cabrahígos. Estas higueras silvestres o bravías son descritas con más profundidad en el epígrafe de siembra y reproducción. Los higos de estas higueras locas son fibrosos y se terminan cayendo.

- *Las higueras bravías echaban higos pero se le caía, no echaba ni breva ni higo.*
- ¿Y esos higos se han utilizado alguna vez?
- *¡Qué va! Echaba el higo y se secaba.* (Ramón Panadero, Hinojos).

Caracterización

- Las higueras antiguas [en Almonte no es conocida la zafarí] son de tres tipos, la blanca la negra y la zarahíla, ¿no?.
- *Eso es.*
- ¿En el árbol se diferencia, por ejemplo, una higuera blanca de una higuera negra?
- *Hay algunos árboles que sí se distinguen. Por ejemplo, esa zarahíla se distingue.*
- ¿Por qué?
- *Tiene otra forma en el palo.*
- ¿El palo [de la zarahíla] es diferente con la negra y la blanca?
- *Es diferente, sí. No tiene tanto vicio como la colá esta nuestra [la negra]. La colá es más bravía y los palitos son más gordos. Y a la blanquilla le pasa igual.*
- ¿Y en el fruto también se distinguen, no?
- *En el fruto es donde se conoce más que en ningún lado, porque ahí ya te presenta ya lo que es.*
- ¿Y la hoja se diferencia también?
- *También se diferencia. Son más chiquitas las hojas de la blanca.*
- ¿La hoja de la blanca comparada con la de la negra se distingue?
- *Sí, lo que pasa es que ahora [en enero] no las vamos a poder ver porque están peladas.*
- ¿En el tronco me dices entonces que no se diferencian la higuera blanca de la negra?
- *No sé, yo creo que no. En la hoja sí se le nota que es más amarillita, más blanca, más blanca. (José Espina, Almonte).*

En esta cita que presentamos introduciendo la caracterización de las higueras locales en Doñana el conocimiento local deja constancia de categorías fundamentales para delimitar cómo se perciben las diferentes higueras locales. Por un lado vemos cómo lo descrito como vicio de las ramas refiere al hábito de crecimiento de la planta, al vigor y la capacidad de producir madera de las distintas variedades. Así el agricultor anterior, a su manera, nos describía la negra como una higuera con más vicio que las otras, una higuera que, como se puede ver en las tablas de caracterización, presenta más vigor que el resto y tiene un ramaje más largo y grueso.

Otra categoría que no pasa desapercibida al conocimiento local es la morfología de las hojas y sus tonalidades, siendo descrita la blanca como de hojas más pequeñas y amarillas que el resto en este caso.

Por último podemos prestar atención al descriptor fuerte según la percepción

local, como se expresaba en la cita anterior, que no es otro que el fruto, el higo. De esta manera el informante dice: *en el fruto es donde se conoce más que en ningún lado porque ahí ya te presenta lo que es*. Con una frase llena de deferencia y protagonismo hacia el frutal, el agricultor señala cómo es la propia planta quien ofrece su carta de presentación con la muestra de sus frutos, diciendo “aquí estoy” en el escenario social.

Por lo general, la mayoría de las higueras caracterizadas durante nuestro estudio eran higueras que, aunque incluidas dentro de los frutales cultivados en las fincas, recibían cuidados limitados, con lo que la planta tenía un hábito de crecimiento muy cercano al que inspiren sus genes y retoque el medio. Desde la agronomía se describe la higuera como árbol caducifolio que puede alcanzar los 8-10 m de altura aunque en condiciones desfavorables adopte forma arbustiva (MELGAREJO, 2000:136). Menos la higuera zarahíla, el resto de árboles se han descrito como vigorosos, como puede verse en las tablas de caracterización, siendo la negra la de mayor vigorosidad, que presenta además alto grado relativo de bifurcación en el crecimiento de la rama, expandiendo la planta en el espacio y dándole mayor volumen a nuestros ojos.



Higuera Negra. Almonte.
Agosto.

Viendo los árboles en invierno, desprovistos de hojas, se puede mejor apreciar el porte de las higueras locales, así como también su ramaje, observándose la predominancia de la forma llorosa pero vertical de la higuera negra y la mayor horizontalidad de las higueras zafarí y zarahíla.



Higuera Zafarí.
Villamanrique.
Agosto. Romero.

Por lo general la higuera presenta un sistema radicular fasciculado, con raíces fibrosas, abultadas, superficiales y muy robustas y extensas (FLORES, 1990). Aunque no desarrolla raíz pivotante (MELGAREJO, 2000:137), gracias a este potente sistema radicular la higuera puede explorar grandes superficies y profundidades. El agricultor tiene entonces que ser cuidadoso de no partir con el arado las raíces superficiales, pues a veces alcanzarán extensiones inesperadas. De ser así, aflorarán las raíces y descubrirán sus tonos rojizos, del color del boniato, como describe el siguiente agricultor. Es tan *brava* la higuera, como se dice desde lo local, que puede hasta vivir en las grietas de las rocas.

- ¿Y llegan las raíces muy profundas?
- *No, las higueras no ahondan para abajo.*
- Es para arriba, o sea, es a lo largo.
- *Sí, a lo largo.*
- ¿Eso puede tener unas raíces larguísimas ¿no?
- *Uh, las higueras muy de eso. Ésa que está ahí sintió cuando arranqué la viña esa que tenía, tenía la... se me había metido en la viña la higuera esa. Mira, unas higueras, unas, unas raíces así de gordas, que tienen el color del boniato.*
- ¿Sí, colorada?.
- *Como el color del boniato, así de gordas y de largas ¡oh!, de largas yo qué sé, llegaba como casi al naranjo aquel.*
- ¿Allí sí, eso cuánto es? es una barbaridad
- *Estas higueras, ¿estas higueras llegan aquí? Pues ahí llegan. Unos, unos látigos, y la sintió porque la arranqué la viña con un tractor con unas cuchillas por debajo y le partió, le partió qué sé yo las raíces..., lo que pasa es que eso es durísimo, se ha llevado unos cuantos de años muy triste. (José Espina, Almonte).*

En la higuera negra se aprecia mayor tendencia a emitir chupones, al igual que la zafarí, y pocos en la zarahíla, correspondiendo con su menor vigorosidad



Higuera Blanca. Almonte.
Marzo.

Su tronco es de corteza lisa y color gris ceniza, de tonos marrones en las ramas y ramos, con mucha ramificación sobre todo en la negra. La madera de la higuera suele ser poco densa, de manera que incluso se han documentado durante el trabajo de campo higueras, en este caso de la variedad zafarí, que se han partido con los vientos pero que, gracias a su capacidad de enraizamiento y a su *vicio*, tan pronto como se derribaron se puso un esqueje en el suelo, agarró y se hizo un árbol de nuevo.

Ésa [higuera zafarí] tiene tres años, que se arrancó con el troncón aquél y se arrancó con un vendaval que vino y me lié a pisotearla y eso, y agarró. Y salieron dos varetones... y le dejé dos, uno para acá y otro para allá. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zafarí.
Febrero.
Villamanrique.

El tronco de la negra es el más oscuro y la zafarí es más lisa y más blanca. Como se puede ver en la imagen superior, un aspecto que llama la atención en los ramos y brotes más distales, aquellos que tienen no más de un metro de longitud, son las cicatrices que los peciolos de las hojas dejan en el brote tras caer, que se presentan en posición alterna. Señalándonos estas cicatrices en la rama de una higuera, uno de los informantes nos enseñaba:

Eso no es de haber sido podado, eso es que ahí había una hoja. (José Espina, Almonte).

La fragilidad de su corteza también la hace más sensible al agrietado con el sol, causando el debilitamiento de ramas y aumentando su susceptibilidad a los parásitos (FLORES, 1990:27).

- ¿Y la madera de la higuera es fuerte o no?
- *La higuera, la madera de las higueras no es la mejor para las candelas para nosotros para calentarnos. Duele mucho la cabeza con el humo. No sé lo que tiene la higuera que no es la mejor para la candela para nosotros. La madera de las higueras no sirve ni para carbón.* (José Espina, Almonte).

Su copa voluminosa y globosa haría de la higuera un árbol ideal para dar cobijo y sombra en pozos y otras infraestructuras agrícolas que pueda haber en los campos, así como para el ganado durante el estío. A pesar de esto hay información que desacredita la bondad de la sombra de la higuera, información que relaciona el beneficio de su amparo con irritación en la piel. Hay quienes la desacreditan por ser guarida también para muchos insectos y fauna silvestre que a veces pueda incomodar al que busque descanso. De una forma o de otra parece que la sombra de la higuera no conseguía nunca satisfacer el momento de descanso del jornalero o el agricultor.

Porque la higuera es muy tupida, se acostaba debajo de una higuera a lo mejor a descansar un rato y se levantaba con un dolor de cabeza... No sé por lo que es, será por respirar tantas veces el aroma que despide la higuera... es posible. A muchos les ha pasado eso, se han levantado con un dolor de cabeza de las higueras. (José Espina, Almonte).

Otros se jactan de que nunca les haya pasado nada a pesar de haberse servido con frecuencia de la sombra de la higuera.

Yo en el cerro aquel, que tenía higueras, tenía yo un cochino para criarlo en el verano y se ponía el cochino con siete u ocho arrobas, o diez, y me lo traía para casa. Y yo dormía allí con los cochinos. En la misma higuera

no, pero en la otra higuera que le seguía tenía la cama también. Y... yo estoy aquí todavía. (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zarahíla. Almonte. Septiembre.

Las hojas maduras de la higuera pueden presentar diferentes formas y aspectos, quedando esta heterogeneidad definida según el número de lóbulos y la profundidad de éstos. En las tablas de caracterización de la higuera se establecen las diferentes formas tipo, una de ellas es la que se muestra en la imagen inferior. Botánicamente se definen como hojas grandes, en forma de palmera, coriáceas, alternas, con grandes estípulas, de haz verde intenso y brillante (más oscuro en la higuera zafarí) y con el envés áspero y de color más claro. Normalmente presenta vellosidades exceptuando la zarahíla y con nervios o venas muy marcados y blanquecinos, en forma de palmera.

Predominan las hojas de tres a cinco lóbulos y no muy profusos, aunque puede haber hojas apenas lobuladas y hojas como las de los chupones, con lóbulos pequeños, mucho más marcados y divididos, como se puede ver en la imagen del epígrafe dedicado a la poda. Cuando se realice un examen de hojas de higuera, así ocurrió durante el trabajo de caracterización en la higuera, hay que cuidarse bien del contacto con las hojas, pues sólo con tocarlas y manipularlas se producen eritemas cutáneos de

diferentes grados, que se acentúan durante la primavera.



Higuera negra. Haz y envés de hojas. Marzo. Villamanrique.

El examen de las hojas de las higueras locales ayudó también a distinguir cultivares según los caracteres agrupados más comunes en la morfología de sus hojas. Las hojas más grandes son las de la higuera zafarí, con un promedio de casi 21 cm de largo por 19 de ancho, seguida muy de cerca por la negra. Las de hojas más pequeñas son la higuera zarahíla (la que más) y la blanca, que llega a los 15 cm de largo por 14 de ancho. Las hojas se distribuyen en la parte más distal de la copa, no siendo frecuentes en las partes internas del árbol.

- ¿Y la hoja se diferencia también?
- *También se diferencia. Son más chiquitas las hojas de la blanca. En la hoja sí se le nota que es más amarillita, más blanca, más blanca.* (José Espina, Almonte).

Como se puede ver en la tabla de caracterización, predomina en todas las higueras la hoja tipo E y G (tres lóbulos y amplios, como en la imagen siguiente), con excepción de la zarahíla donde predominan las hojas tipo B (de cinco lóbulos y espatulados, como de la imagen anterior). Las de la higuera zarahíla son de la forma denominada *espatulados* (más estrechos en la base y más amplios en el ápice).



Higuera zafarí. Hoja.
Villamanrique.

Los bordes de las hojas también son diferentes según la variedad, siendo dentados en las hojas de la higuera blanca y mucho más lisos en el resto de higueras, donde la negra y la zafarí pueden mostrar dientes en la parte apical del lóbulo central y tener el resto de márgenes ondulados sin llegar a ser dentados.

Un último elemento en las hojas de las higueras son los peciolos, de considerables dimensiones (sobre todo si comparamos con otros frutales), más grandes en la negra y zafarí y algo más pequeños en la blanca y zarahíla (la que menos). Tienen tonos verdes claros y algo más amarillentos en la higuera zafarí.

Dejando atrás las hojas, otro elemento importante en la anatomía de la higuera son las yemas, las más grandes que el observador puede apreciar si compara entre frutales en Doñana. Suelen encontrarse en dos lugares en los brotes: axilares con respecto a las hojas, que suelen ser yemas mixtas, con dos yemas de flor y una central vegetativa (que dará origen a nuevo brote o a una hoja); y terminales (al final de un brote) que suelen ser de madera, como se muestra en la imagen siguiente. Como apunta Melgarejo sobre la fenología de las yemas, suele ocurrir que en la cicatriz de las hojas caídas (las hojas se pierden con la entrada del invierno, en noviembre en Doñana, aunque unas más tarde que otras) se observe una yema de madera puntiaguda y una yema en grano de pimienta, que se corresponden con una futura hoja y una futura breva respectivamente. A esto se denomina sicono en latencia, que se verá más adelante en la caracterización de los frutos (MERGALEJO, 2000:138).



Higuera negra. Agosto. Yema terminal de madera y yemas axilares de flor. Almonte.

- ¿Las brevas cuándo las da, en primavera?
- *La breva, exactamente, para primavera.*
- ¿Y los higos para verano?
- *Y el higo tarda un mes o dos más tarde.*
- ¿Y echa flor?
- *No, eso no echa flor. Yo no he visto higueras en flor nunca. Echa un botoncito aquí [señala una yema en un brote]...*
- En la yemita.
- *Eso es, un botoncito, y no echa flores, sino un pezoncito y va cada vez más gordito, más gordito... hasta que se forma el higo o la breva. (José Espina, Almonte).*

Como vemos en esta cita donde el conocimiento local pone en relación las yemas, inflorescencias y frutos, las higueras presentan esta peculiaridad de, aparentemente, no poseer flores. Las flores en las higueras son bastante diferentes al resto de frutales que en este trabajo se presentan. La percepción local no falla cuando dice que nunca *ha visto flores en la higuera*, ya que la idea que todos tenemos de una flor verdaderamente no encuentra su representación en la realidad de este árbol. Por eso podríamos decir que las higueras no tienen flores, nunca vemos la típica flor con pétalos de colores donde se originará el fruto. Melgalejo comenta la anécdota de cómo Linneo se equivocó en su publicación de 1737 clasificando la higuera entre las plantas criptógamas porque no consiguió ver sus flores, ya que éstas están insertas en las paredes de los receptáculos que las engloban, que terminan transformándose en

higos o brevas (MELGAREJO, 2000:142).

Dependiendo del tipo de higuera, en un mismo árbol nos podemos encontrar con flores femeninas, masculinas o ambas. Según Flores, las inflorescencias son de color rosado o blanquecino y no pueden ser vistas sin seccionar el receptáculo (FLORES, 1990:29). En los siconos (así se denomina a estos receptáculos, el *pezoncito* que se describe en la cita más arriba) con flores masculinas y femeninas en su interior, las flores femeninas se disponen en el centro y las masculinas en la periferia superior, próximas a una salida al exterior que tiene el higo o la breva (AGUSTÍ, 2006:418). Este pequeño poro al final del fruto, que se denomina ostiolo, sirve de orificio de comunicación con el exterior para permitir la polinización de las flores en su interior (MELGAREJO, 2000:139). Las higueras locales en Doñana tienen el ostiolo de diferentes dimensiones y formas, siendo más grande en la negra y más pequeño en la zafarí.



Higuera zafarí.
Agosto.
Vilamanrique.

Lo que ocurre es que en las higueras en lugar de flores nos encontramos con inflorescencias o siconos, constituidos por un pedúnculo y un receptáculo. Esos receptáculos, los higos y brevas, tienen forma y color variable, son carnosos y dulces, comestibles, y en el interior contienen los frutos que antes fueron flores, y que son descritos por la agronomía como aquenios. Son como pequeñas semillitas, de pequeño tamaño y con un periantio carnosos y dulce. Son además difíciles de destruir y prácticamente indigeribles (FLORES, 1990:30). Los siconos se corresponden por lo tanto con el higo y la breva, que no son frutos aunque lo parezcan. Son estos receptáculos de las flores que se han hinchado, que se vuelve carnosos tras la

fecundación y que forman una masa que finalmente será la breva o el higo, según la fecha de madurez, y entre los cuales no existe diferencia morfológica ni genética (FLORES, 1990:30).

Las flores masculinas tienen tres sépalos y tres estambres, y las femeninas cinco pétalos, un estilo, dos estigmas de tamaño desigual y un solo carpelo; el ovario es súpero (FLORES, 1999:29). El resultado es que las flores son desconocidas para el conocimiento local, aunque este egoísmo innato de la higuera es después compensado con la abertura espontánea de los siconos (higos y brevas) cuando llegan a su máxima madurez, cuando ofrecen al exterior las semillas y la pulpa de sus frutos para que los pájaros ayuden a su propagación.



Higuera zafarí.
Fruto abierto. Se observan los achenios o semillas. Final de agosto. Villamanrique.

Según el tipo de flores que tienen las higueras, desde la ciencia se hace una clasificación en tres diferentes tipos: higueras macho o cabrahigos, higueras comunes e higueras esmirna.

Las higueras que no tienen flores femeninas, (en realidad sí que tienen, pero son flores femeninas de estilo y estigma cortos, que no pueden ser fecundadas y se denominan agallas), producen frutos que se quedan fibrosos y no sirven para el consumo. A estas higueras se les denomina higueras macho o cabrahigos, de las cuales tenemos el ejemplo en la higuera bravía que se presentó anteriormente. Estas higueras son importantes porque en el interior de sus frutos se reproduce una avispa (*Blastophaga psenes*) que acaba llevando el polen de estas flores a las flores de las higueras tipo esmirna para así ser fecundadas, proceso que desde la ciencia se

denomina caprificación.

Las otras higueras que sí tienen flores femeninas de estilo y estigma largos, dan lugar a frutos comestibles. En éstas se distinguen dos tipos: las comunes, cuyos frutos se desarrollan de forma partenocárpica, es decir, sin fecundación (como ocurre en el limonero de Almonte, por ejemplo); y las tipo esmirna, que sí tienen que ser fecundadas. Las esmirna sólo producen una cosecha, de higos, por lo que se denominan uníferas, mientras que las comunes pueden ser de dos tipos: las que producen dos generaciones de frutos, una al principio del verano y otra a finales del mismo, que se denominan bíferas; y las que sólo dan higos, que son uníferas.



Higuera negra (bífera). Brevas maduras e higos en desarrollo en el mismo ramo. Agosto.

Villamanrique.

Se podría suponer que las higuera locales son en su mayoría comunes, pues los agricultores no han hecho nunca referencia al proceso de caprificación ni se han observado durante el trabajo de campo prácticas asociadas a ello. En otras zonas cercanas a Doñana, como en Villablanca, por ejemplo, sí que hay ciertas higueras que necesitan la ayuda del cabrahigo para producir higos, pero en los cultivares de Doñana no parece que esto sea necesario. En tales casos o bien los agricultores plantan estas higueras en sus fincas o colocan ramitas con higos del cabrahigo en las ramas de sus higueras, para que la blastophaga pueda hacer su trabajo.

Una vez que el fruto se ha desarrollado, bien en su primera cosecha en las

variedades bíferas o en la cosecha principal de verano (los higos), podemos olvidarnos de estos complejos procesos para centrarnos en la morfología de éstos.

Según algunos autores la forma de los frutos parece ser el criterio más estable para caracterizar las higueras (ESTELRICH, 1910). En la imagen siguiente podemos ver de un rápido vistazo una comparativa entre los diferentes frutos, distinguiendo características más notorias como el color de la piel y de la pulpa. Es fácil predecir que en el campo, a pie de árbol, sería complicado distinguir entre tipos de higos con sólo ver su color exterior, aunque muchos agricultores han demostrado suficiente destreza para ello. Con la selección de los frutos que se muestran podríamos dos grupos: los higos de la higuera blanca por un lado, y los de las higueras zafarí, negra y zarahíla por otro. En una misma higuera, además, estos tonos variarán según condiciones como la madurez o la exposición al sol, por ejemplo.



Comparación de tonalidades entre frutos de higueras locales en el Entorno de Doñana. De izquierda a derecha: higos de higuera blanca, negra, zafarí y zarahíla. El tamaño no es representativo.

(...) Solamente que cuando el higo o la breva [madura], es blanco [en la higuera blanca]. No es que sea blanco, es... tiene un color ¿cómo te diría yo? Amarillito muy claro. Muy claro, ¿sabes? Así color de la malva esa, más... Bueno más clarito. Más amarillita.

- ¿Y la zarahíla es más moradita, más morada?

- *La zarahíla es moradita.*

- ¿Y la negra?

- *La negra es más negra, más negra.*

- ¿Las distintas variedades se diferencian en el árbol?

- *Sí, sí claro, unas son más grandes, otras son más tiernas, la nuestra, la colá esta nuestra [la negra], es muy tierna.*

- ¿Y ésa es muy tierna? ¿Y cuál es más rica?

- *Todas, esa tiernecita [la zarahíla]... porque ésa no sirve para exportación, y si la coges para exportación pues resulta que le quitas*

todo el sabor que tiene, porque lo suyo es en madurita. (José Espina, Almonte).

Para más precisión en la descripción de los frutos, atendiendo a las tablas de caracterización, podríamos decir que los higos de la zafarí son más azulados y más grandes, los de la zarahíla más alargados y los de la negra más redondos. También el color y forma de la pulpa es una parte que nos ayuda a diferenciar unos frutos de otros: con piel morada, la pulpa de la negra es roja y en la zafarí es blanquecina; en la zarahíla la fruta no tiene apenas cavidad, estando la pulpa bien apelmazada o prensada; en la blanca la pulpa es de un rojo intenso y brillante.

Esto lo que le pasa [a la higuera zafarí] es una cosa. Los higos que echa no valen ahora. Estos higos que tienen no valen, y mira cómo están, éstos se le caen todos [señala cómo siconos atrasados que serían brevas se caen en esta higuera que sólo da higos]. Y cuando pase un poco de tiempo echa higos otra vez, porque éstos no valen, están negros ya y no valen. Están echados a perder. Conque echa la fruta antes que la otra [que la negra] y se le cae la fruta. Y después echa otra nueva... Ésta [la negra] no, ésta es al revés, ésta tiene brevas la primera cosecha....

- ¿En qué se diferencian, en la cosecha, cuál tiene más producción? ¿La blanca, la negra, la zafarí?

- *Estos higos [los de la zafarí] son mejores que éstos [los de la negra], son más gordos y más dulces.*

- ¿Y el pellejo cuál es el más basto de todos?

- *El pellejo que tiene ésta [la negra], tiene el pellejo más basto que ésta [la zafarí]... y otro comer mejor.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zafarí. Marzo.

La cita anterior refería a estas brevas en la zafarí, que se caen sin llegar a desarrollarse bien. Villamanrique.

Como se verá, siempre que hablamos de los frutos de la higuera se habla de higos y no brevas. Tanto el higo como la breva de la misma variedad son anatómicamente iguales pero las dimensiones sí que varían, pues normalmente la cosecha de brevas es menor que la de higos, lo que repercute en el mayor tamaño de las brevas. El conocimiento local asevera esto y nos ayuda también a comprender esta cualidad.

- ¿Y la breva [de la zarahíla] también es colorada, es morada?
- *Hay brevas negras y... La de ésta es un poquito tirando a moradita, no es negra negra como la que tenemos aquí nosotros colá [higuera negra], que se llama colá. Esta zarahíla es un poquito, tiene otro... Es más moradilla, sí, más moradilla.*
- ¿Y el higo es del mismo color...?
- *Es más o menos igual.*
- Entonces ¿se distinguen en algo la breva y el higo? Aparte del tiempo en el que salen...
- *Sí, porque cuando la breva sale, el higo está escondido*
- Claro pero, si tú por ejemplo, tú imagínate que se pudiera tener las brevas y los higos a la vez en una mesa, ¿se distinguen?
- *Claro.*
- ¿Es más grande, más chico?
- *Claro, claro. La breva es bastante más grande, ¡dónde va a parar!. Además el higo es más dulce porque como le coge más sol ¿te haces cargo? Porque el sol es el que le da el almíbar a la fruta. Por eso los melocotones, las ciruelas, y toda la fruta muy temprana, muy temprana no tiene el gusto de la más tardía, porque no coge sol. (José Espina, Almonte).*

Como bien se dice en la cita, la época del año en que los frutos maduran también afecta las cualidades organolépticas de los frutos, acentuando diferencias en el paladar. Cuando finalmente se tiene ocasión de degustar los frutos de las higueras locales podríamos decir que la pulpa de higo de la higuera zafarí es el más jugoso, junto con el de la negra. Ellos tienen fama entre los agricultores de la zona aunque también los blancos son reconocidos como muy sabrosos.

En relación a las cualidades y sabor del fruto según la agronomía, la maduración óptima de los higos ocurre cuando sucede el rajado de la piel y los frutos se abren de manera natural. Esta característica en algunos contextos es signo de calidad y en otros, sobre todo en el contexto de comercialización de la fruta, provoca su depreciación. El rajado en la higuera zafarí y la negra, como vemos en la imagen precedente, es además mucho más acentuado que en el resto de higueras. Con respecto a la textura de los

frutos, como se indica en las tablas de caracterización, los higos de la negra son muy suaves, algo menos los de la blanca y la zafarí y firmes los de la zarahíla.



Comparación de las grietas de la piel en frutos maduros. Higos zafaríes a la izquierda y negros a la derecha.

- ¿Y cuál es la diferencia entre la zarahíla y la blanca, de sabor... se nota el sabor distinto?
- *La zarahíla es muy rica, muy dulce.*
- ¿Más dulce?
- *Tiene un poquito el colete más duro, la breva y el higo.*
- ¿El colete [pedúnculo] es lo que la sujeta?
- *Lo que es el pellejo, vamos a hablar así, la piel. Pero es muy rica, y el higo riquísimo, cuando está madurito, ya seco, es riquísimo también. Esta nuestra es menos resistente a las enfermedades, la colá esta es la más vieja que tenemos aquí nosotros, que es la negra, es menos resistente a las enfermedades porque como es tan dulce, pues le ataca mucho la mosca, y tiene el colete más fino y puede clavar el puyón la mosca más fácil que en la otra. La otra tiene el colete más duro, eso es. (José Espina, Almonte).*

En términos generales los frutos son globosos, quizá diferenciándose los que más, por su forma, los de la zarahíla, que son alargados. Los de formas más regulares son los de la negra y la zafarí y en el otro extremo podemos encontrar los de la higuera blanca, con un aspecto más achatado (se describe en las tablas con forma acampanada). Todos tienen un pedúnculo bastante pequeño que en la zarahíla es casi ausente.



Frutos de higuera
negra (izqda.) y
blanquilla (dcha.).
Agosto. El Rocío.

En general las cuatro variedades tienen frutos que se desprenden fácilmente de la higuera. Una vez recolectados hay costumbre de retirar la piel del fruto antes de comerlos y en esto también hay diferencias: los de la higuera blanca son más fáciles de pelar, los de la higuera zarahíla tienen la piel muy adherida. La presencia de grietas en la piel de los frutos es también utilizada por los agricultores para diferenciar unos frutos de otros. Estas grietas son comunes a todos los frutos, excepto en la higuera blanca.

El zafarí es más gordo. El zafarí se pone más gordo, como no echa brevas. Este que se pone tan rayado, porque el puñetero se pone más rayado, y da gusto de verlo [el zafarí] y a mi me gustan mucho los zafaríes esos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).



Higuera zafarí.
Detalle de las
grietas en el
fruto.
Villamanrique.

Ecología

Es de sobra conocida la gran capacidad de la higuera para desarrollarse en multitud de tipos de suelos, aunque las limitaciones del terreno influirán en su capacidad de alcanzar producciones óptimas y un estado saludable. Según la agronomía, la higuera puede cultivarse en zonas áridas, con aguas con elevada concentración de sal y suelos calizos (MELGAREJO, 2000:134). No se da bien en zonas donde hiela, aunque las raíces pueden sobrevivir a las heladas y tienen necesidades mínimas de frío invernal, aunque a veces esta limitación reduce la cosecha (MELGAREJO, 2000:148). El límite térmico de la especie está en $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$, donde muere el árbol (las flores mueren a $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$), con unas necesidades de frío de 100 a 300 horas frío. Se desarrolla entre el nivel del mar y los 1200 m de altitud (AGUSTÍ, 2006:421). Todo esto hace que el clima mediterráneo sea bastante adecuado para el buen desarrollo de la mayoría de las higueras. Además es poco exigente en agua y va muy bien en seco, como demuestran muchos de los ejemplares estudiados que apenas reciben aporte hídrico añadido a la pluviometría local. Lo que sí aparece como limitante en la higuera es una resistencia media a la salinidad (AGUSTÍ, 2006:421).

Estos datos son generales para la especie *Ficus carica* pero durante nuestro trabajo de campo hemos podido observar las diferentes variedades de higueras locales y documentar los testimonios de los agricultores de la zona donde la higuera siempre aparece como un cultivo muy bravío, con gran capacidad de adaptarse a los diferentes tipos de suelos en la zona. En una comarca de fuerte vocación hacia la producción de frutas y hortalizas, el Entorno de Doñana ha dejado las tierras más *flojas* para las higueras. Allí donde existan arenas no óptimos para la vid, o en sustitución de ésta, podemos encontrar higuerales grandes. Si hablamos de higueras en pequeño número y para autoconsumo, las higueras demuestran ser apropiadas para toda la variedad de suelos de la zona, desde los arenosos a los franco-arcillosos.

- ¿Para que una tierra sea buena aquí [para la higuera] qué es lo que tiene que tener, usted como entiende que una tierra es buena?
- *Hombre, una tierra es buena... porque hay tierras que son arenosas y son buenas, pero hay tierras que son arenosas y no son buenas. Por eso aquí se acostumbra, como le pasa a Cepeda [un higueral], que usted lo verá cuando va para Almonte a la izquierda, tiene puesto higueras. Pues ésas son tierras flojas y ha puesto higueras que es lo que más fuerte da al terreno, la higuera. Y otras las pones de eucaliptos, que también los*

eucaliptos son muy valientes.

- ¿Y la tierra para que sea buena cuándo se sabe?

- *La tierra cuando es buena se ve a leguas, es tierra colorada. Tirando más bien a negro que a colorado, y esas tierras son buenas. Toda la tierra que vea que produce olivos, esa tierra es buena. Toda. El olivo quiere tierra fuerte, tierra buena.* (Fernando Díaz, Hinojos).

A pesar de esto, algunos informantes han apuntado cómo perciben que en la actualidad hay situaciones en las que las higueras están encontrando dificultades para desarrollarse. Esto de todas formas puede estar relacionado con la introducción de variedades no locales, teniendo en cuenta la gran probabilidad de que para nuevas plantaciones de higueras se elijan higueras más tempranas, como ha sucedido con otras muchas especies frutales, sin tener en cuenta las limitaciones de los terrenos y la adecuación de las higueras locales para las tierras de la zona.

- M.: *Sí, las conozco, son las mismas [se habla de un higueral en Hinojos]. No hace mucho tiempo que se plantaron, pero lo que pasa es que la higuera ahora no sale en todos sitios. Antes las tierras más malas eran para las higueras; ahora se planta y no nacen. Esas higueras las plantaron, les hicieron todo lo habido y por haber, las regaron, le echaron estiércol, pero... no salen. Lo mismo que mi Manolo, que también puso donde estaban las borregas y tampoco salían, porque no les da la gana... ¿Y antes por qué salían, si no se les hacía nada? Antes salían hasta en la colonia.*

- D.: *Yo, en medio de un eucaliptal he visto una higuera.*

- F.: *Sí, en medio de los eucaliptales nacían.*

- M.: *Claro, en las tierras malas era donde se ponían las higueras, en las tierras malas.* (Mariano Díaz, Fidelio González, Diego Sánchez, Hinojos).

Por un lado vemos cómo se percibían tierras muy débiles desde el punto de vista agrícola, como las tierras del plan de colonización de Doñana.

Arenas muy flojas, muy flojas en la parte de Las Colonias. Eso es arena todo. Porque había arena que tu escarabas y coges barro, pero otras te lías a escarbar y es todo arena. Que esas arenas eran buenas para los higuerales (Fidelio González, Hinojos).

Gracias a frutales como la higuera, en este caso, aunque también a los almendros locales y granados, por ejemplo, estos terrenos podían convertirse en productivos, en válidos, recuperando así su valor, siempre que se supiesen combinar con las especies autóctonas adecuadas.

Otros terrenos similares como los que sustentan los pinares del Coto y los bosques de eucaliptos frutos de la repoblación por el Patrimonio Forestal del Estado

también constituyen ecosistemas marginales con los que el conocimiento local se siente muy familiarizado y cuya edafología es caracterizada como los terrenos más malos para cultivar. Para comparar si alguna planta tiene buenas capacidades para sobrevivir en estos entornos tan desfavorables, la referencia usualmente se establece con respecto a los eucaliptales y los pinares, y la higuera siempre parece tener aptitudes para la lucha.

La higuera es un árbol que no es tan escrupuloso. Hombre, si lo pones en una tierra buena es mejor ¿no? Pero que la higuera es..., la higuera es muy silvestre. La higuera se cría en un pinar. Tú la metes en un pinar y en un pinar prende. (José Espina, Almonte).

Una cualidad que los terrenos arenosos de los que hablamos conferirán a la producción de la higuera es que las cosechas son más precoces y el desarrollo vegetativo es mayor, aunque los frutos son menos azucarados (FLORES, 1990:65).

Cuando ya se piensa en los lugares aptos para tener una higuera dentro del propio agroecosistema, en las tierras de cultivo y el huerto, las higueras aparecen asociadas a los padrones o zonas liminares que separan terrenos de diferentes categorías (diferentes suelos, cultivos, etc.), allí donde no estorban, donde sirven como delimitación del territorio, y donde otros frutales no tendrían capacidad para ofrecer un buen rendimiento, acercándonos a la idea de la especialización de diferentes cultivares y especies a segmentos edáficos muy concretos.



Higuera inserta en
agroecosistema diverso.
Almonte.

Otra cosa son las higueras bravías que nacen gracias a la colaboración de fauna auxiliar como los pájaros, tan abundantes y diversos en la zona que, como no pueden digerir las semillas, las expulsan, con el potencial de caer y crecer en cualquier sitio. Estas higueras, que por no ser sembradas intencionadamente son denominadas bravías por el conocimiento local, pueden pertenecer tanto al tipo esmirna como ser cabrahígos o higueras locas. En las primeras darán higos siempre que se consiga la polinización de sus flores y las segundas sólo producirán higos poco desarrollados y fibrosos que terminan por caer, con lo que tienen un gran riesgo de ser arrancadas por los agricultores debido a su poco valor como productora de frutas. En otras ocasiones pueden tomarse el trabajo de injertarlas en otra variedad o ser utilizadas como fuente de material de propagación como portainjertos, porque como han tenido la capacidad para salir de manera independiente, se garantiza que tienen buena aptitud para el terreno y que son fuertes.

- *Mira, ¿ves? Ahí está la higuera nacida, ¿ves? Debajo de una cepa, ¿ves?, esto era una cepa.*
- *Pero ha nacido, parece, en el mismo corazón de la cepa.*
- *Ha nacido aquí en el mismo troncón de la cepa, y la cepa la corté yo para hacer un padrón aquí ¿ves? y la higuera digo: «ah, pues déjalo ahí», y esto no lo he quitado por no hacerle daño a la higuera, porque este año quiero coger de aquí una poca de planta.*
- *¿De higuera?*
- *De higuera para trasplantarla, trasplantándola ya varía. O sea, que si la dejamos aquí echa, pero que no es lo suyo. Ahora, al trasplantarla ya varía.*
- *¿Y sabes tú qué variedad es?*
- *Esta no lo sé porque... como ha nacido de un pájaro, no sé si la ha cogido de las higueras aquellas o lo ha cogido de las mayunas aquellas... de las zarahílas... (José Espina, Almonte).*

Algo que apoya la buena adaptación de la higuera local a las condiciones edafoclimáticas de la zona es su larga vida en condiciones normales, pues hay higueras que se reconocen como muy, muy viejas, higueras que se heredan de abuelos a nietos, y siguen rindiendo aceptablemente produciendo buenas frutas.

- *¿ Cuántos años dejan aquí una higuera?*
- *¡Coño! Habrá algunas que tienen 100 años y 200.*
- *¿Pero la vida media cuánto?*
- *Pues tiene que tener 50 ó 60 años por ahí, porque esta tiene ya 14 ó 15 años que me la traje yo de allí, dos cachitos de palos como aquél.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

La entrada en producción de las higueras, desde que se transplantan hasta que empiezan a dar los primeros higos, es bastante rápida. Durante lo que se llama el periodo de juvenilidad, cuando todavía no son consideradas higueras como tales porque su producción no es significativa o su tamaño es pequeño, son descritas utilizando diferentes términos como palos, varetones, o similares, que recogen un significado parecido a trozos de madera que todavía no tienen la condición de frutales en sí.

- ¿Con cuántos años se hace una higuera buena?
- *Este varetón tiene tres años.*
- ¿Y ya eso lo considera usted una higerilla?
- *Hombre eso ya la he dejado que se haga una higuera...*
- (...)
- Pero, después de sembrar las higueras, ¿cuánto tiempo tarda en dar las primeras? Dar las primeras de verdad, no como estas que vienen naciendo...
- *Ésa el año pasado... ésta tiene ya su breva.*
- Sí pero, vamos, me refiero a que... una higerita buena ¿cuánto tiempo tarda en hacerse?
- *Ésa la cogí yo el año pasado, lo mismo que ésta, pues cuando pase un par de años pues ya está...* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera blanca. Marzo. Esqueje de varios meses con fruto cuajado.

Puede verse lo valiente que son las higueras, como se diría en el campo, en la imagen anterior, donde una muy joven planta se atreve a echar algún frutillo para el placer visual del agricultor. *Ya se ha estrenado*, dice el agricultor refiriéndose a este importante paso de la higuera, donde deja de ser un palo para ser un higuera.

Cuando las higueras dejan de ser higuera y se comienzan a comportar como árboles adultos, podemos entonces estudiar cuándo es la época de maduración. Todo parece indicar que la fecha de maduración de la cosecha de higos en las higuera locales es la misma para todas las variedades, concentrándose a finales del mes de agosto. Quizá la zafarí sea algo más temprana, adelantándose su cosecha a primeros de agosto.

- ¿Y las tres [zarahíla, negra y blanca] dan los higos al mismo tiempo?
- Sí. Más o menos en el verano, pero vamos que una se puede adelantar una semana con la otra, pero más o menos igual. (José Espina, Almonte).



Higuera zafarí. Frutos.
Agosto. Villamanrique.

Durante el trabajo de campo hemos tenido la oportunidad de observar cómo las higuera zafaríes, en Villamanrique, seguían echando higos cuando la negra en la misma localidad ya había entrado en latencia, por eso también pierde las hojas más tarde. Si al mismo tiempo, como hemos dicho, también se adelanta al resto en la maduración de los higos, podríamos decir que su periodo de producción de frutos se prolonga más en el tiempo que ninguna higuera.

Las brevas en las higuera blanca y negra (las únicas con breva) maduran en el

mes de junio, más o menos dos meses antes que los higos. Ya en el epígrafe de caracterización comentábamos cómo los informantes dejan claro que los higos, para que estén buenos, han de cogerse bien maduros, cuando la piel comienza a rajarse, como vimos en una cita anterior: *si la coges para exportación pues resulta que le quitas todo el sabor que tiene, porque lo suyo es en madurita*. Con esta expresión, *cogerla para exportación*, más allá de hacer una mención específica al destino comercial de la fruta, se critica la recolecta de frutos cuando todavía no están maduros del todo, cuando no se han rajado, pues es la forma que el mercado exige al aspecto de los higos para que sean considerados de calidad suficiente. Curiosamente desde la agronomía también se concuerda con esto, señalándose la maduración de higos y brevas cuando la piel se agrieta e incluso se producen exudados azucarados. Este momento coincide con las mejores características organolépticas de los frutos (MELGAREJO, 200:130). En otras zonas de Europa que consumen higos, allí donde se exportan, el agrieteado significaría la depreciación del fruto y su rechazo.

- *El olivo puede tener unos cuantos de meses la cosecha encima. No es igual que las higueras. Que las higueras coges tú y... la higuera la ves tú hoy pintona, y mañana la ves madura y pasado no sirve.*
- *¿Pintona qué es?*
- *Que está empezando a madurar, eso es pintona. La ves tú hoy pintona, mañana la ves tú buenecita y pasado ya... No aguanta la cosecha.* (José Espina, Almonte).

Como es descrito en esta explicación, a diferencia del olivo cuya cosecha puede estar en condiciones óptimas de madurez durante varias semanas en el árbol si las condiciones climáticas y de cultivo lo permiten, con la higuera se ha de estar mucho más atento con sus frutos. Cuando los higos estén pintones, muestren signos de maduración, hay que apresurarse a recogerlos. En caso contrario pueden pasarse de fecha y abrirse, o caerse, siendo atacado entonces por multitud de insectos que devoran sus azúcares. Si los frutos maduros reciben en el árbol las primeras lluvias también el agua provocará su rajado y posterior abscisión. Salvando estos inconvenientes, gracias a la producción continua de frutos, la recolección se puede hacer de manera paulatina.



Higuera zafarí. Higos en diferente estado de maduración. Finales de agosto. Villamanrique.

Cuando el aspecto del fruto no ayuda para conocer si están maduros, una leve presión del higo o la breva entre los dedos sirve para sentir si están blandos y suaves, que también es indicador de su madurez. Las áreas donde prestar atención para observar los frutos son aquéllas ramas que acumulan el mayor número de yemas de flor, o lo que es lo mismo, el mayor número de higos o brevas, que suele ser en la falda del árbol, en la parte inferior de la copa. Como si la planta tuviese un vestido, los frutos se concentrarían allí donde se ponen los volantes, en la parte más baja de la falda.

- *Esta rama de la falda es la más esquimeña.*
- *¿Esquimeña quiere decir que va a dar más...?*
- *Que echa más frutos, más, más fértil. Estas son las buenas, mira ¿ves?*
- *Éstas [las yemas en ramos] son las buenas. Éstos que están aquí, éstos son yemas todos, todos éstos son yemas.* (José Espina, Almonte).

Manejo del suelo y riego

- *Las higueras es menester que no te estorbe mucho para trabajar con ella, para pasar con la bestia por debajo para lo que sea y dices «voy a ir a darle una mijilla».*
- *¿Dónde se suelen poner las higueras?*
- *No, la higuera se pone donde quiera. La higuera es un árbol... que donde quiera se cría. La higuera es muy fuerte. Aguanta muchísimo.* (José Espina, Almonte).

La higuera la pone donde uno quiera. Eso también decíamos en el epígrafe anterior. Pero los agricultores arrancan las higueras que salen en medio del campo,

hay higueras que estorban. ¿Qué hace entonces que las higueras se considere que están en una mala localización? Uno de los factores decisivos es su relación con el resto de cultivos de la finca. Como es un frutal muy poderoso, en determinadas ocasiones puede resultar demasiado agresivo con otros frutales que estén alrededor. Además, como la higuera local tiene un gran porte y vigor, el terreno donde no estorbe las labores con otros cultivos, donde se permita un mejor acceso al suelo para dar labores y donde no parezca competir por los recursos con otros frutales, allí se pondrá o se dejará salir una higuera.

Como es valiente, la higuera suele recibir escasos cuidados y pocos son los agricultores que se preocupan en labrar el suelo de la higuera o en retirar flora arvense que sea perjudicial, por ejemplo. Tampoco la fertilización del suelo parece ser un factor importante de cara al cultivo de la higuera. Sus bien capacitadas raíces buscan recursos allí donde pueda parecer imposible que los haya, y con esto adquieren una autonomía considerable de las tareas de labor y fertilización de los suelos.

- ¿Y qué le has echado, estiércol?
- *Lleva su poquito de estiércol, sí, estiércol terrizo que le llamamos nosotros, mezclado con la tierra.*
- ¿Y necesita muchos cuidados una higuera para que produzca mucho?
- *La higuera normalmente es un árbol muy bravío. Ya te he dicho que si lo pones en una tierra buena pues es mejor ¿no?, pero que no hace falta... Eso se planta y... una vez que esté prendida en la tierra, en un pinar se cría, en un pinar se cría porque eso es muy silvestre. (José Espina, Almonte).*

En repetidas ocasiones hemos comentado cómo la higuera se da en todo tipo de suelos y cómo su cultivo se desarrolla en secano en la zona del Entorno de Doñana. Para otros cultivos también se ha señalado cómo en Doñana, a pesar de los arenales, el acusado estío y los cultivos en secano, la agricultura se ve beneficiada por un manto freático rico y superficial, aunque explotado quizá en exceso en los últimos años. La siguiente cita recoge el testimonio de la relación entre este manto freático y los cultivos de secano, en este caso la higuera.

Aquí no se riega desde luego. Pero siempre se busca... lo que ocurre es que esto es una zona de secano muy variante. Yo por ejemplo voy a la tierra de barros de Extremadura y en un arroyo esta corriendo el agua por ahí, porque cinco kilómetros más para arriba hay una sierra y a cinco metros del arroyo esta la tierra igual de seca en agosto que a un kilómetro del arroyo. Aquí no ocurre eso. Aquí el tipo de tierra y las aguas subterráneas, al estar en un nivel freático tan arriba, pues ocurre

que yo siembro sandía en pleno agosto a un kilómetro del arroyo y la tierra tiene humedad para echarme la sandía. Pero eso es por el tipo de tierra y porque la capa freática esta muy arriba, y conforme te acerques al arroyo la capa freática acaba siendo más alta. Entonces la humedad no se pierde tanto. (Luís Cano, Almonte).

En otras ocasiones, al igual que ocurre con el resto de especies y variedades locales, cuando las higueras están en fincas de olivares, naranjos u otros frutales que también estén en regadío, se incorporan al sistema de riego como si lo necesitasen, consiguiéndose probablemente un incremento en la producción, aunque no fuese necesario. Si no, como decíamos antes, las higueras emiten raíces que van allí donde necesiten, buscando minerales o buscando agua. Muchas son las historias que se cuentan de higueras muy apartadas de un pozo y cuyas raíces terminaban por aflorar muy cerca de la fuente de agua.



Higuera Blanquilla. Árboles en riego. Agosto.
El Rocío.

Reproducción

Como hemos dicho antes, una higuera sale en un pinar, en un eucaliptal, en un padrón... Siempre hay anécdotas de higueras que espontáneamente han salido en los terrenos más inesperados y a veces en los más incómodos para el agricultor. Esto deja clara la capacidad de autopropagación de esta especie. A pesar de ello existen determinados mecanismos para asegurar la reproducción de aquellas variedades deseadas y con menos poder de propagación, como pasa con las higueras comunes, cuyos higos no tienen semillas fértiles y tienen que ser propagadas por mecanismos asexuales como el estaquillado de esquejes.

Ya en el pasado, Alonso de Herrera en su tratado de Agricultura de 1513, decía que se podían obtener higueras por semilla y estaca aunque de las semillas no salieran buenos árboles porque salen higueras locas, cabrahígos, los cuales tienen que ser injertadas para ser fructíferas. También aconsejaba plantar la higuera en el sur o en el oeste cuando se planta en climas fríos (MERGALEJO, 200:132).

Como ya hemos visto, las higueras bravas, aquéllas que nacen de manera espontánea, silvestre, se describen como poco productivas y con higos de no muy buena calidad. El conocimiento local explica que la solución para conseguir que produzca adecuadamente es transplantándolas en otro lugar o tomando un esqueje de la planta, si gusta por alguna razón, y conseguir que enraíce y se haga planta en otro sitio.

- *Si quieres, vamos a ir después para allá para que veas una higuera bravía.*
- *¿Bravía qué es?*
- *Bravía es que es igual que el acebuche.*
- *¿Ah sí, de las pipitas?*
- *De las pipitas de los pájaros, se come a lo mejor el higo, o la breva y cuando excrementa, el excremento pues donde quiera, cae en una cepa o cae debajo de un pino o debajo de donde sea... donde quiera... Ahí tengo una, después si quieres vamos a verla.*
- *¿Y esa sale después y salen buenas los frutos?*
- *Esa se puede injertar.*
- *¿Pero que no es buena para los frutos?*
- *Sí, también se come, también se come. Pero tiene que ser trasplantada, donde se nace, no.*
- *¿No? ¿Por qué?*
- *La rareza de la naturaleza, para que tú veas, hay que trasplantarlas, hay que arrancarla de allí.*
- *¿Y eso cómo te das cuenta?, ¿cuando pruebas, a lo mejor el higo está*

malo?

- *No, está igual, lo que pasa es que a lo mejor no es esquimeño el árbol.*
- *¿Que no echa mucha?*
- *O le da por echar mucha breva e higos no, o higos sí y brevas no.*
- *Entonces cuando hace cosas raras es que no es...*
- *Hay que trasplantarla, ya al trasplantarla, para que tú veas, ya varía, ya varía. No sé yo cómo la naturaleza actúa ahí.* (José Espina, Almonte).

Si estas higueras silvestres tienen gran probabilidad de ser higueras macho o cabrahígos, cuyos higos no son comestibles, con la higuera blanca y la negra sí que existe gran probabilidad de que sus higos y brevas sean fértiles, de modo que si acaban en el suelo, o en el estómago de algún pájaro y después diseminadas, pueden germinar si las condiciones son las adecuadas, y originar una higuera fructífera.

- *Esto [un esqueje de higuera] no se puede poner ahora [octubre], esto no se pone hasta febrero. Entonces esto se corta por ahí y se le deja, y se pone en el suelo. Se deja un cachito así [afuera], se deja un cachito así.*
- *Como unos cuatro dedos, como cuatro dedos de los míos.*
- *Si, una cosita así. Por fuera, prendiendo de la tierra para arriba, y ya está. Y ya lo que te he dicho yo siempre, las regaladitas [cavar la tierra de vez en cuando], para los palitos....*
- *¿Y las regaladitas cada cuánto tiempo más o menos?*
- *Eso también depende del tiempo que le haga, porque si le llueve, como te he dicho muchas veces, pues si tú se lo haces hoy y mañana le cae una pepinada de agua, pues es igual que si no le hubieras hecho nada. Eso es, depende del tiempo que te aguante más una regaladita con la otra.* (José Espina, Almonte).

El estaquillado que aquí se explica es aconsejado por Flores (1990:69) en forma de "L" o curvada, para facilitar el enraizamiento, dejando fuera del terreno cuatro o cinco yemas finales. Se suele aconsejar, por lo menos en las higueras locales de Doñana, tomar ramos o brotes nuevos de las faldas de la higuera ya que, como se decía antes, es la parte *más fértil* de la higuera, indicando las zonas donde más yemas de producen.



Higuera Negra de 1 año plantada por estaquillado.
Marzo. Villamanrique.

Durante el trabajo de campo nos hemos encontrado con algunas anécdotas que describen casos como el siguiente, donde un agricultor buscaba una variedad determinada y acababa plantando otra en su huerto. La facilidad con la que enraízan las higueras provoca a veces fallos en la atención sobre qué variedad se está propagando y hace más probable que aparezcan equivocaciones que no se han descrito con otros frutales.

- ¿Esto es otra higuera, no?
- *Ésa, me trajo uno [un vecino] un cacho de palo creyendo que era la fruta blanca y es negra también.*
- *¿Es higuera negra también? [porque ya tenía una higuera negra y buscaba la blanca].*
- *Higos negros... y dice: «allí hay una higuera de los higos blancos», y digo: «pues tráete un cacho de palo». Y se ha equivocado y ha cogido... Porque echó un higo el año pasado, este año [corrige]. Y digo «este higo es negro». Y dice: «pues me habré equivocado de higuera...». (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Todas las higueras que se han caracterizado para este estudio, higueras locales negra, blanca, zafarí y zarahíla, procedían de esquejes herbáceos que habían sido enterrados en el terreno definitivo según la técnica del estaquillado. En la higuera se sigue el mismo procedimiento que en el estaquillado común, sin que hayamos podido advertir especificidad alguna en relación con las higueras locales.

- ¿Y éstos cómo se los trajo aquí, de una estaquita y la plantó aquí?
- *Esto me traje yo de allí donde estaba lo mío [otro higueral] dos*

cachetes de palo, de aquí de la falda, son los que valen, los cachetes de palo, así, cortito, y lo enterré ahí.

- *¿Una ramita fina, y la entierra y eso coge?*

- *Y lo enterré ahí, dos coletes... dos cachitos de palos así enterrados, y empezó a criar a criar, y cuando empezó a criar, digo «ea, pues ya», y cuando ya estaba grandecete arranqué uno y el otro... [lo dejó]. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

El uso de los esquejes herbáceos o palos procedentes de la falda son un tema recurrente en la propagación de la higuera. Es muy importante entonces destacar esta idea, pues con el resto de frutales hemos visto la idoneidad de la propagación sirviéndonos de esquejes radicales o incluso de chupones (aquí llamados varetas) y otras varas en las partes superiores del árbol. En la higuera no, los chupones no valen, como tampoco valen ramos y brotes emitidos en ramas gruesas en el interior del árbol.

- *A ésa le tuve que dejar el año pasado la vareta, por eso está ahí, porque me dijo uno que a ver si le daba una vareta para ponerla, y digo: «te va a tardar...».*

- *¿Para sembrarla? ¿Pero no ha dicho usted que lo mejor para sembrar la higuera es la de la falda?*

- *Te lo dije... A un entendido de árboles se lo dije y todo. «Yo te voy a dejar la vareta, la sacas a raíz y todo, pero te voy a decir una cosa, ¿tú tienes para poner otra planta?» Dice: «yo sí». «Pues te voy a hacer una cosa. Te voy a cortar dos cachos de palos de éstos, de aquí [de las faldas], y lo plantas. Ésa [el esqueje de la falda] puede ser que te salga pero ésa [el esqueje del chupón] se te seca. Pero como al poco tiempo dice: «quillo, es verdad lo que tú me has dicho, se me ha secado, pero los cachitos de palos ésos tienen una metida así de grande...» Digo: «¿tú no sabes que la planta de la vareta, del troncón, no vale?»*

- *¿Por qué no vale, qué es lo que le pasa a la vareta?*

- *Yo qué sé, pero no vale. La pones, aquel año está verde y al otro año se seca, porque la he plantado yo muchas veces. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Una vez decidida la variedad y la parte del árbol de donde tomar el esqueje se ha de tener en cuenta la mejor época del año para hacer el estaquillado. Parece que la referencia visual para señalar esto es la ausencia de hojas en los esquejes, que suele ocurrir a partir de noviembre, y durante el invierno.

- *A últimos o mediados de enero también se pueden poner, cuando no tenga ya hojas... Antes de que empiece a echar, para que esté pegado a la tierra... [procurar que esté enraizado antes de que comience la brotación]. (María Josefa Villarán, Almonte).*

Pero hay otros que prefieren esperar a la llegada de la primavera y

recomiendan recoger los esquejes después del invierno.

- Para plantar una higuera, lo bueno ¿cuándo es, plantarla en primavera?
- *Se planta cuando se planta lo que estamos hablando del maíz, las matas y eso... a principios de primavera. Eso es.*
- ¿Y eso agarra bien, agarra rápido, o no es de lo que más rápido agarra?
- *Como tenga la tierra a propósito y preparada sí agarra pronto, pero hasta que no se le vea echando las hojitas no se sabe si ha agarrado o no. Mientras que tú la veas, aunque esté verde, y tú no la veas que va echando hojitas todavía no tiene raicitas ésta. Ya cuando empieza a echar hojitas así, las hojitas que empiece a echar como éstas, dices tú «ay, ya tiene pelusita». Ya tiene pelusita la raicilla. (José Espina, Almonte).*

Hemos de ser reiterativos en la fuerza de la higuera para enraizar por su propia cuenta de manera que apenas hacen falta otros cuidados que enterrar la estaquilla. Una vez hecho esto, dejando en la superficie una porción pequeña de higuera, sólo hay que dejarla crecer.

- *Ahora, si lo plantas como te he dicho, el cacho de palo ahí normalmente ahí clavado y ya está, clavado ahí como si fuera un tiento, pues entonces necesita más cuidado, se le deja una mijita así afuera.*
- Como cinco centímetros...
- *Cinco centímetros fuera, que tenga una yemita, eso es, se planta bien, bien apretadita para que no se queden huecos, porque si se quedan huecos no prende la raíz. Eso es, la plantas, la pones bien aplastadita, bien apretadita para que ella tenga contacto con la tierra... Y una vez que se plante y eso, pues cuando parezca un poquillo de tiempo, pues se le hace chas, chas, chas. Se le da una regaladita, se aprieta la tierra bien apretadita. (José Espina, Almonte).*



Higuera blanca. Esqueje. Marzo.

Villamanrique.

Como se suelen plantar en época de lluvias y los terrenos son propicios para

que la flora arvense crezca, no está de más dar estas cavaditas también llamadas gavitas o regaladitas con la azada para ir retirando las yerbas que crezcan alrededor de la zona de transplante, para evitar cualquier competencia con la nueva planta en su periodo de enraizamiento y refrescar y airear la zona. En este momento también se tiene la suerte de no sufrir los calores del verano y no hay que cuidar mucho el riego de la plántula. De esta forma y siguiendo estos procedimientos el periodo seguro para que la higuera agarre se puede prolongar hasta primavera. Una vez que llega la época seca sí hay que ir regando la higuera cuando es joven, pues siempre le vendrá bien, y ningún agricultor correrá la suerte de probar si la higuera es suficientemente resistente entonces para no necesitar nada de agua.

- ¿Y preparó antes la tierra? ¿Le hizo algo antes a la tierra? ¿Quitarle las yerbas, solarla un poquito...?
- *Quitarle las yerbas y ponerlo allí y ya está, enterrarlo ahí.*
- ¿Le echó abono, le echó agua?
- *No, nada, no le eché abono. Agua no le tenía que echar porque lo planté de ahora [septiembre] para adelante.*
- ¿Ahora en esta época se planta?
- *Claro, lo planté de ahora para adelante. Y ya le cogió el verano y ya tenía las metiditas estas, los botoncitos estos así y digo: «pues ésta ha agarrado». Ya le hice su piletita por alrededor y le echaba un día sí y otro no un cubo de agua, para que no se le fuera el jugo.*
- ¿Cuándo lo plantó, por febrero, marzo, abril?
- *Sí, ya mismo... La planta casi toda es de primavera.*
- Sí, porque en invierno le puede caer una helada, como es muy finito...
- *Ya eso... la primavera, cuando va pasando el invierno pues entonces empieza a abotonarse así y ya empieza... que ya calienta el tiempo, pues se calienta el árbol también... (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Algunas veces, los agricultores más cuidadosos, improvisan viveros o almácigas incluso para las higueras, ofreciéndoles ese mimo que el resto se empeña en recordar como innecesario.

- *Así, es más segura porque si las pones así... [en almáciga].*
- ¿Ésas las has cogido tú de una rama?
- *Exactamente, de allí [de otra higuera entre olivitos] y la he clavado ahí, y como está aquí el pozo pues le echo una mijita de agua. Pero cuando se pone por ahí no se cuida tan bien.*
- Entonces es mejor ponerla como en una almáciga grande para un árbol. En un plantón y luego...
- *Eso es, eso es.*
- Y claro, cuando lo pones en plantón hace falta regarlo porque eso, si no, se seca ¿no? ¿Cuándo está en la tierra no, no?
- *Exactamente, cuando está en la tierra, si la tierra es húmeda y fresca, pues también se regala... regalar nosotros le llamamos nosotros una*

gavita, de vez en cuando una gavita, una gavita, se le aplasta la tierra

- ¿Gavita era así como darle con el azadón, así un poquillo....?

- *Eso es. Eso es, y cada vez que mueves la tierra, la tierra se enjugece y no hace falta regarla. Y prende, y cuando ya prenda pues ya... También se llama chascarla.* (José Espina, Almonte).

Como vemos, abundan las descripciones del proceso de estaquillado de la higuera y del cuidado de las plántulas. En el caso contrario, la propagación por injerto en la higuera es menos corriente y la información al respecto mucho más reducida. Esta práctica tan común con otros frutales no se suele practicar con la higuera. Puede ser por dos razones: primero, por la facilidad en la reproducción por esqueje y, segundo, por la dificultad para la reproducción por injerto, ya que la higuera tiene una piel bastante fina y delicada.

- ¿Y se injertan las higueras?

- *Sí.*

- ¿En otras variedades?

- *Exactamente, pero tienen que ser de higueras, no se pueden injertar de hueso como en naranjos, granados,... ni cosas de esas. Ni olivos ni nada de eso, tiene que ser en higuera.* (José Espina, Almonte).

Curiosamente la famosa ley de hueso con hueso y pepita con pepita tiene su salvedad en la higuera, de manera que el conocimiento local no la incluye en esos dos grandes grupos, advirtiéndole que los injertos utilizando patrones de otras especies no son viables. Como conclusión, el injerto en higuera no se practica mucho. Aún así, hay quienes se aventuran, adentrándose en el terreno de nadie...

- ¿Y de esas que tiene usted ahí, cuáles son?

- *Pues ésa es negra y blanca, en la misma higuera hay una negra y otra blanca.*

- ¿El tronco, el patrón qué es?

- *El patrón es negro. Las dos higueras son negras.*

- ¿Y están injertadas en blanca también?

- *Están en blanca, una en blanca y la otra en gota de miel, que es una higuera temprana que se viene a finales de mayo, primeros de junio. Termina ésa y empieza la negra.* (Manuel Acosta, Almonte).

A pesar de ello nos hemos encontrado con anécdotas de injertos de higuera sobre membrillo, que son narradas como algo especial, como transgresiones que algunos a veces se atreven a realizar, y que se perciben cercanas a la locura, acompañadas de gran censura cultural sobre la práctica. El desafío queda de esta manera hecho tanto a la naturaleza como a la cultura y los más viejos, jueces de la

norma en el campo, van velando porque se cumpla con lo establecido consuetudinariamente.

Poda

Con la higuera se da cierta paradoja pues, aunque es percibida como un frutal bravío poco necesitado del hombre (se cría en los terrenos más malos, sus raíces van a buscar *comida* donde sea, tiene gran capacidad para autopropagarse), necesita al mismo tiempo de cuidados en la poda debido a su tremendo vigor. En higueras con poco contacto con el hombre se demuestra que “se van de las manos”, produciendo gran cantidad de madera y una gran densidad de ramas y ramos. Si las higueras no se cuidan en este aspecto, rompen rápidamente con la estética esperada para una higuera y disminuye la producción frutos.



Higuera silvestre.
Ramas de la falda
enraizando.
Diciembre.
Villamanrique.

Como vemos en la imagen, debido a esta tendencia natural a convertir su copa en un tupido bosque de ramas, la higuera que quiera ser aceptada en una finca o en un cercado no puede prescindir de la poda.

Cuando los agricultores explican la poda en la higuera, dos ideas reciben gran atención para normalizar esta práctica: la protección de las ramas principales de los efectos de la incidencia directa del sol y la medida a la hora de cortar grandes ramas, pues supone una importante vía de entrada de enfermedades y puede presentar

problemas de cicatrización. En resumen, “no hay que castigar mucho la higuera”, pero no se puede descuidar la poda porque se va de las manos.

- ¿Y en la poda... hay alguna forma que sea mejor?
- *Claro, porque hay gente que las castiga mucho.*
- ¿No hay que podarlas mucho?
- *Las higueras no quieren mucha limpia. Para que no le entre mucho el sol. Siempre tupida, tupida, eso es. Y cuando se ha hecho una limpia un poco brusca, se mata mucho, por ejemplo, por aquí, [por las ramas interiores superiores].*
- Las ramas de arriba.
- *Eso es. Entonces el sol se lleva todo el verano zumbándole ahí, zumbando, zumbando, zumbando y lo que hace es que lo caretea. Ahí en el olivo ese se puede ver. En el olivo ese, el lado este del sol, por eso tengo las varas esas que tienden así para abajo, porque como normalmente el sol viene de este lado pues...*
- ¿Para que no le pegue en el tronco?
- *Eso es, y la tengo ahí. Eso no sirve para nada, pero la tengo ahí para eso.*
- Para que la proteja ¿no?
- *Para que la proteja del sol, igual que cuando uno se pone un sombrero, una gorra, o algo de eso. En el Raigal tengo yo una, un campito más para allá y un año le di yo una [poda excesiva] ... y se echó a perder al sol. (José Espina, Almonte).*

Lejos de considerar la higuera como una estructura de madera con una forma determinada, vemos en la cita anterior cómo la cultura local describe la poda en la higuera humanizando el frutal. En una especie de actitud empática hacia la naturaleza el agricultor es sensible a su afectación por el sol, y la previene del *castigo* que otros puedan infligir a las higueras con una poda no adecuada. Porque cuando ese sol del verano, cual avispa incansable que hace vibrar las alas en nuestro oído, *zumba y zumba* sobre la higuera con sus alas de luz, puede llegar a matarla.

Tradicionalmente, y todavía en la actualidad, cuando las higueras tienen un enfoque productivo con fines comerciales, la poda se orienta a reducir el tamaño de la higuera y adecuarla a las labores humanas, sobre todo para facilitar la recolección. En las higueras para el autoconsumo no se poda de esta manera, sino que puede observarse cierta libertad para que la higuera crezca, poniéndose más atención en la limpieza de las partes interiores para facilitar el acceso a los frutos que, como hemos dicho en varias ocasiones, se concentran en las faldas.

- ¿Y podas las higueras?
- *Sí, la gente que se dedican a venderlas o a negociarlas pues ya se dedican a prepararlas, porque ya las tienen por cantidad. No es igual que*

nosotros cuando las teníamos aquí antes, que las teníamos nada más que para el avío y no se le echaba cuenta, lo mismo que al gambó, al granado, no se le echaba cuenta, anda que... Pero el que la tiene ya como un olivo por ejemplo, para producción, pues ya las avía, la pone adecuada para tener menos mano de obra, más fácil para cogerla.

- Más limpias por dentro ¿no?

- *Y más bajita. Porque aquella higuera, imagínate tú aquella higuera donde está allí la escalera [llama la atención sobre la elevada altura de la higuera]. Entonces lo que hacen es que la reducen y la ponen como una bateíta.*

- Sí, la dejan así más planita.

- *Eso es, más planita y la traen más reducida, y entonces cualquier hombre pues, sin escalera o con una escalerita como ésta [de unos tres peldaños], puede llegar. Es más cómodo, menos tiempo.* (José Espina, Almonte).

Por lo tanto, con menos limitaciones en la altura, la poda de la higuera está orientada hacia el clareo de las partes interiores, esto es, sanearlas y reducir un poco la gran cantidad de ramaje que producen durante el año. Aquellas de mayor vigorosidad como la negra necesitan una poda más intensa que las de menor vigor como la zafarí.



Higuera zafarí.

Estructura de ramificación guiada por la poda. Septiembre.

Villamanrique.

Una parte importante en la poda es la formación del frutal para aproximar la higuera a su estética normativizada. La mayoría de higueras que hemos observado se alzan sobre un tronco o pie único del que brotan tres ramas principales que conforme se van alargando van emitiendo vástagos que se bifurcan progresivamente. La cruz al árbol se suele hacer bastante baja, debido a su específica función de servir de acceso a las partes más altas internas, pues los agricultores se suben en la cruz para trepar en la higuera. A diferencia de otros árboles, como la madera de la higuera no es muy fuerte,

la recolección no se puede hacer con escaleras apoyadas en las ramas, y por eso se pone cuidado en construir esta especie de escalera natural que dirige la poda de formación.

Cuando las higueras son árboles adultos, se van dando diferentes podas de saneamiento y fructificación para optimizar el equilibrio entre ramas, ramos y brotes. Éste es el clareo que más arriba mencionábamos. En las distintas imágenes que se incluyen en este epígrafe puede observarse la orientación de la ramificación que los agricultores van dejando en las higueras, práctica que tiende, como hemos dicho, a dejar clara la zona interior de las higueras, donde no se producen higos, para fomentar la producción de brotes en las zonas externas del árbol, sobre todo en la falda o partes inferiores de la copa, la zona que más frutos da.

- ¿Y la forma de conducir la higuera, de podarla, es la misma?

- *La misma, yo este año le he quitado, que tenía muchas ramas por medio, le he quitado un poco y la he dejado más clara, que ahí no se veía nada.*

- Y dicen que la higuera es muy sensible a la poda, que le afecta mucho si se le da una poda grande o una limpia grande, que puede enfermar.

- *Yo le he quitado este año, pero bastante. Estaba que no se cabía por ahí adentro [en la parte interior del frutal], pero digo: «anda, ¿por qué no te voy a quitar?». Tú no ves éste que está ahí en medio, está estorbando todo, las ramas esas de ahí en medio. Ahí después no se puede coger, no se puede uno subir a coger las frutas ni hostia ni nada. Pues se corta ahí en medio y unos cuantos más bajos, de éstas que están más enredadas... por los bajos, como están que están aquí en el suelo, están unas encima de las otras.*

- ¿Aquí la gente le suele dejar mucha falda?

- *Yo no le puedo dejar mucha falda porque labro con el tractor, y tengo una mulita mecánica, para meterme por debajo, y si le dejo la falda no me puedo meter por debajo, y así le quito todas las ramas por debajo y la labro por debajo, ¿no ves la señal? (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Higuera negra.
Estructura en las
ramas principales.
Febrero.
Villamanrique.

Como se establecía en la cita anterior, podas más específicas aparecen según las condiciones particulares de las fincas, las preferencias de los agricultores, la maquinaria utilizada para labrar el suelo, cultivos asociados, etc.

La última práctica en la poda de la higuera refiere no ya a las partes superiores del árbol sino a las inferiores, a la eliminación de los chupones o sierpes que salen en la base el tronco, y que ha de practicarse anualmente.

- Los chupones que salen abajo a la higuera hay que quitárselos también ¿no? Eso le quita fuerza, ¿no?
- *Si, sí, sí, eso es bueno quitárselos... Mira, estas higueras que tengo aquí las tengo que limpiar, quitarle los sierpecitos con un azadón. Estos sierpes salen del tronco.* (José Espina, Almonte).

Por último queremos prestar atención a un elemento no ya de la poda en sí, pero muy relacionado con ésta. Nos referimos a la precaución que hay que tener cuando se tiene un contacto prolongado con la higuera, como puede ocurrir en la poda (también en la recolección) ya que, como decíamos anteriormente, hay gran probabilidad de sufrir irritación en la piel.

- ¿Y eso qué la va a podar, con la tijera, con hacha, con el serrucho?
- *No, esto con la tijera, ésas [ramas] gordas no, esas gordas las cortaré con el serrucho.*
- ¿Y al manipular... al tocar esto... con la savia y todo eso, no se quedan las manos irritadas, Manuel?
- *Sí que se quedan [irritadas] ahora con las hojas.*
- ¿Y cuando podas no?
- *Cuando podas hay que tener en cuenta [ser cuidadoso] porque el caldo que echa es... que echa un caldito blanco de ésos y pica más que Dios el*

caldito ese.

- Pica el caldito ese...

- *¿Que si pica? Si pica esto...* [describe que, si pica la hoja, pues más la madera].

- ¿Y se pone guantes, o qué?

- *Yo no me pongo nada, tengo guantes ahí pero yo no me pongo nada, yo me parece que yo no puedo apretar la mano con los guantes puestos.*

- ¿Y usted se acuerda cuando niño, cuando iba a las higueras, de haberse picado las manos o algo, o no?

- *Picado... las higueras tenía uno que remangarse, echarse el chalequillo o el camisoncillo ese ... hasta abajo del todo.*

- Hasta las muñecas, ¿no?

- *Porque esto... te llevas un rato refregando los brazos aquí y te entra una picazón en los brazos, yo no sé lo que tendrán las hojas que te entra una picazón...* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zafarí.

Eliminación de ramas primarias. Septiembre.

Villamanrique.

En el lado opuesto, por suerte para los que gusten de los frutos de la higuera, el contacto con los higos y las brevas no produce reacción alérgica.

Plagas y enfermedades

En la higuera la agronomía aprecia tres plagas principales: la mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*), que deposita sus larvas en los frutos provocando su caída posterior, y que ha sido bien descrita anteriormente en otros capítulos de frutales; la mosca de la higuera (*Lonchea aristella*), que produce los mismos daños, y la caparreta (*Ceroplastes rusci*), que produce melaza parasitada por el hongo negrilla (AGUSTÍ, 2004:423). A pesar de estas plagas en la especie en general, las higueras locales son plantas muy fuertes que apenas sufren enfermedades o ataques graves de plagas. Son escasas las descripciones que de estas afecciones hemos podido recoger.

- ¿Y algún bicho así que le entre a la higuera, o a los higos?

- *La mosca cuando la pica*

- ¿La misma de la naranja?

- *Exactamente, las moscas. Cuando ya está el higo más maduro o la breva pues la pica y la hace...*
- *¿Y le deja los hijitos dentro, no?*
- *Exactamente ¿cómo se llama eso? El germen ese, la... Mira, aquí hay una, vamos a ver si ésta es la buena. Que la pica, pero después normalmente las higuera es muy resistente a las enfermedades. No es lo mismo que otros árboles que le ataca mucho el gusano para comérsela... No. (José Espina, Almonte).*

De forma poco perceptible, en este caso en la higuera blanca, hemos observado la presencia de cochinilla de la tizne, pero sin que constituya un problema aparente para la salud de la planta.

- *¿Y a la higuera le atacan muchos bichos, muchas plagas y cosas de estas?*
- *No. Le ataca una enfermedad igual que al olivo, la cochinilla.*
- *¿Ésa le ataca a todo no?*
- *Sí, la cochinilla, la cochinilla, hay higueras que se ponen más negras de cochinillas de ésas... Aquella que está allí en el trillo, hace dos o tres años, se está ennegreciendo...*
- *Pero ¿a la madera y todo o las hojas?*
- *La madera, pero no... no la madera vieja, la más nuevecita.*
- *¿Cuándo le pasa eso de la cochinilla, cuándo es el tiempo?*
- *La cochinilla normalmente sale para la primavera, que es cuando sale el bicho ese, sí. Y hay que darle los tratamientos en julio, mientras más calor haga, mientras más calor haga mejor para el tratamiento. Dos veces hay que echarle. Una la primera quincena de julio, y la otra a últimos, para la cochinilla ¿eh? Que es cuando está abierta, porque cuando está cerrada todo lo que le echas es para nada. (José Espina, Almonte).*

Recolección, uso y aprovechamiento

En el epígrafe anterior de la poda hemos introducido ya alguna información relacionada con la recolección de los frutos de la higuera. Por un lado hemos visto que la producción de frutos suele concentrarse en la falda de la higuera, gracias también a la intervención del agricultor; por otro que los frutos se producen de manera escalonada, es decir, que no hay un momento concreto que determine la recolección de la mayoría de la cosecha, pueden los higos y las brevas se recolectan poco a poco, según se vayan necesitando.

En las higueras locales, destinadas al autoconsumo, los frutos son también un importante elemento de atracción de vecinos y amigos a las fincas. Como no ocurre con otros frutales, tomar frutos de la higuera se convierte en algo social, en un ir y

venir al cercado para coger algunos higos o algunas brevas. La higuera parece estar hecha para ser ofrecida a un tercero y muchos son los factores que determinan esto: los higos tienen poca capacidad de almacenaje, hay que comérselos casi en el mismo momento, un solo árbol produce una cantidad de frutos que fácilmente supera el consumo familiar, su maduración relativamente escalonada facilita la recolección en pequeñas dosis, y son frutos que suelen saciar rápidamente. Por todo esto compartir antes que recoger y almacenar parece ser lo más apropiado.

En la actualidad, los frutos de la higuera negra, blanca, zafarí y zarahíla, se comen tanto en fresco como secos. Hemos encontrado discrepancias con respecto a las preferencias de un fruto y otro. Tal y como aparece en el epígrafe de la caracterización, a pesar de que unos defiendan los higos de la higuera negra como los más dulces y otros los de la zarahíla, hay un denominador en estas preferencias: siempre los más dulces y ricos son los que uno tiene en su campo.

Hoy en día ninguno de los mantenedores de variedades locales de higuera con los que hemos trabajado comercializa sus frutos, ya sean frescos o pasos, aunque algunos sí que lo habían hecho en el pasado, como parte de las estrategias de producción campesina, complementando la renta familiar con estos pequeños ingresos. Se vendían recién cogidos o secos, como higos pasos, a través de las redes de familiares y vecinos y también de manera ambulante en la calle.

- ¿Y qué recuerda usted, Manuel, de la higuera antiguamente, qué se hacía con los higos?
- *Los higos... pues íbamos por ellos y los que no vendía frescos, que algunas veces lo querían frescos así tal como venía... pues los echábamos así como está eso, en un pasil así [señala el lugar donde pasa los higos]. Y cuando estaba seco pues... lo llevábamos para casa, y algunas veces decían [los clientes]: «guárdame una arroba, diez o 12 kilos que tiene una arroba, guárdame una arroba», «bueno, a ver si se ponen buenos, mañana o pasado puede venir a por ellos que a lo mejor ya se pueden coger...». Porque algunas veces teníamos un pasil de aquí al maíz aquel [de unos 20 metros de largo y de ancho].*
- Un pasil grande, ¿no?
- *Un pasil grande, como íbamos casi todos los días, traíamos dos o tres cubos y a la par que se iban secando, íbamos viendo... y había veces que tenía en mi casa un montón de higos más grande que Dios, siete u ocho arrobas, o diez, de higos.*
- Claro, si tenía treinta higueras e íbais todos los días por higos...
- *Desde luego nosotros pasábamos una arquita todos los años, una arquita así grandecita y larguita...*
- ¿Una arquita qué es, Manuel?
- *Como un baulcito, eso. Lo metíamos ahí para nosotros, no cogíamos los*

más malos, cogíamos siempre los mejores.

- Claro, los más buenos... ¿eso duraba todo el año, cuánto dura eso?

- *Coño, esos que yo tengo ahí, pues estaba todavía echando higos en el pasil y estaban los higos todavía en el cajón.*

- De un año para otro.

- *Nada más que estaban ya más duros, más secos... claro, de tanto estamparlos, y meter las manos. Porque siempre el que metía la mano no cogía el que estaba duro, iba buscando el otro que estaba más tierno.*
(Manuel Escobar, Villamanrique).

En esta misma lógica de optimización de los recursos disponibles, también algunos recuerdan cómo en tiempos de escasez, asunto que está muy documentado en la literatura antropológica, consumían higos secos, si acaso acompañados de pan, durante la jornada laboral, como sustento alimenticio básico, gracias a su gran aporte de energía en forma de azúcares.

- *Eso era una ayuda [la venta de higos], los más grandes estábamos trabajando, y los dos o tres más chicos pues íbamos con mi madre por éstos... Los tres más grandes tenían razón de trabajar, pues se iban al trabajo cuando tenían trabajo y, cuando no, pues íbamos todos y así nos criamos, lo que había antes...no es como ahora.*

- ¿Los higos por ejemplo se los llevaba usted cuando iba a trabajar? Se llevaba higos para el almuerzo, por ejemplo..?

- *Coño, algunas veces te llevabas un cacho de pan y unos pocos de higos, porque no había para llevarse un almuerzo, te echaba tu madre a lo mejor un papel con un puñado de higos y un bollo o lo que viniera bien, y eso es lo que comíamos en el campo.* (Manuel Escobar, Villamanrique).



Higuera zafarí. Frutos deshidratados (higos pasos). Villamanrique.

En tiempos de bonanza, pero en el mismo contexto del jornalero y el campo, se metían los higos secos en los bolsillos y se iban consumiendo según apetecían, como tentempié y refuerzo energético.

Eso es, y cuando llegaba... el invierno, cuando llegaba el invierno a principios de Nochebuena o cosilla así pues se cogía... íbamos al soberao y levantábamos el arcón y cogíamos dos o tres puñados de higos, los echábamos en el bolsillo y a lo mejor veníamos por caminos, por el campo, comiendo higos. Estaban sequitos, y eso... (Manuel Escobar, Villamanrique).

En el proceso de pasar los higos de manera tradicional hemos identificado dos formas diferentes de hacerlo en la zona de estudio. El principio que fundamenta la transformación de los higos es el mismo, aunque la forma y la práctica de hacerlo sea diferente. Por lo general existe una primera fase que consiste en la recolección de los higos en tandas, seleccionando poco a poco los higos que estén maduros. Por lo general ninguno de los informantes ha hecho discriminación entre variedad de higuera por lo que podemos considerar que todos los higos son aptos para el secado, aunque algunos han destacado los negros. La selección de los higos se hará antes o después según la época de maduración, que comprende un margen variable dentro de los meses de agosto y septiembre. Los higos se recolectaban en canastos de varetas o de mimbres o en cubos de plástico.

- ¿Y esto cuándo se ponen los higos? ¿Cuándo se recogen en agosto ya los puede poner uno a secar?

- *Sí, hombre, cuando ellos van madurando, cuando ya se están poniendo maduros pues los voy echando aquí... el que se va poniendo maduro, no así duro, sino tierno, cuando más tierno mejor. Y los pongo aquí un día o dos al sol y se secan, y lo aparto... (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Hoy repasamos las higueras estas así y como el higo lo ves tú pintón hoy y mañana ya está buenecito..., pues mañana le damos otro repasito y echamos media hora o una hora y le damos otro repasito. (José Espina, Almonte).



Higuera negra. Fruto todavía no maduro (higo). Finales agosto. Almonte.

Una vez seleccionados los higos se procede al secado, para lo cual lo más normal es construir un pasil. La idea de pasil es utilizada para designar cualquier estructura elaborada en la finca que es utilizada específicamente para el secado de fruta, para pasar la fruta y obtener, en este caso, higos pasos.

Para construir este pasil hemos documentado que se pueden seguir dos estrategias. Una es elegir una superficie llana y despejada, soleada, como una era, sobre la cual se colocan restos de herbáceos (las cañas o el tallo) cultivados en la propia finca o recolectado en los alrededores. Los higos se van repartiendo, conforme se recolectan, sobre las cañas, de manera ordenada, separados por tandas. En Villamanrique hay quienes de manera regular proceden con esta costumbre para tener un buen surtido de higos para el año. En un caso en concreto observamos cómo uno de los informantes desplegaba sobre una era una alfombra de cañas de junco y centeno local. Esta cama de pasto constituye un claro ejemplo de lo que podríamos llamar una íntima asociación entre dos variedades locales y una silvestre, mediadas por la cultura. La estructura final aísla las frutas del contacto con el suelo y permite su aireación durante el secado.

- ¿Y los ha puesto en qué? ¿Las cañas éstas de qué son?
- *Éstas de centeno... y ésta no, ésta es de junco, de los juncos esos que se crían silvestres de esos... por ahí había una mata en un cercado y la cogí.*
- ¿Y qué otras cosas se le puede poner, además de junco y centeno...?
- *Cualquier cosa que no de en el suelo...*
- ¿Un plástico no, no?
- *¿Tú no sabes con un plástico lo que pasa? Que los quema. Con el calor el plástico, sabes tú que con el calor se calienta mucho, y se queman...*
- ¿Puedes poner entonces qué?
- *Una cosa que no caliente con el sol... una manta o cualquier cosa...*
- ¿Y qué pone usted siempre...?
- *Yo, esto [junco o centeno]. Es más ligero, porque esto ni coge tierra... la tierra está por abajo pero aquí se queda esto... le pones así un lomito así que no llegue a la tierra, que el higo no llegue a la tierra, y en dos o tres días pues se calienta... con el calor de la tierra y la de arriba pues a los dos o tres días están secos... (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Pasil construido a base de cañas de junco y centeno. Higos negros y zafaríes. Haz de centeno a la izquierda. Villamanrique.

La segunda forma de hacer el pasil implica una elaboración diferente, quizá más compleja, pero menos exigente con respecto a los materiales que utilizar. Consiste en la elección de un terreno donde, de manera opuesta al caso anterior, el pasto esté crecido y denso. Posteriormente se construye con palos una estructura que soportará una nueva cubierta de pasto que se esparce encima y bien mullido. Sobre esta superficie final se repartirán los higos por tandas también, como en el caso anterior. La manera exacta se describe a continuación:

Por ejemplo como esto que está aquí [una superficie plana con pasto crecido]. Clavábamos un palo allí, otro allí, otro aquí y otro aquí y después lo poníamos atravesado [se ponen dos palos atravesados, en forma de "X", sobre cuatro estacas] y poníamos pasto encima. Se recogía forraje y se extendía arriba. Cuando ya estaba todo seco se aplastaba un poquito para que estuviera aplastadito así. Y ahora cogíamos nosotros y llegábamos con el canasto de higos y lo trabuscábamos sobre un rinconcito. Eso es, eso era el de hoy, y el de mañana lo poníamos en otro ladito, y el de hoy ahí...

- ¿Eso qué es? ¿trabuscarlo que es?

- *Trabuscarlo es derramarlo de dentro, eso es, trabuscarlo... o echarlo, no sé. Y ahora se iba cogiendo siempre del más viejo, cuando llegaba... «pues esto hace ya una semana que están aquí», te cogías los de una semana, un poco y te cogías eso. Mañana a lo mejor le tocaba al otro, y así... (José Espina, Almonte).*

Se puede observar cómo los agricultores prestan cuidado a la distribución de los higos por tandas, según el día de recolección, para tener siempre control sobre el proceso del secado. Tienen más cuidado en colocar los higos en orden. De todas formas hay quienes no prestan tanto cuidado de esto, pues al final resulta que será la textura del higo la que dirá cuándo están buenos para ser retirados. Los frutos no

necesitan nada más, no hay que lavarlos o prepararlos para secar. Directamente del cubo al pasil.

- ¿Y hay que hacerle algo? ¿Lavarlo o limpiarlo?
- *No, no, tal y como viene de la higuera ahí. Los pongo ahí en eso [en el pasil] y cuando están duros, que esté el higo ya seco... esto [muestra un higo todavía fresco], porque está todo tierno.*
- ¿Cuánto tarda en secarse, Manuel?
- *Pues según el sol y según cómo los cojas... si lo coges más verdejón pues echa un par de días, pero si lo coges así que están ya colgancillos que parece que casi están para caerse, de maduros, pues dura, carajo, una tarde o dos...*
- En una tarde o dos ya los puede quitar.
- *Los quito y después los pongo bien en un cacharro, y voy asentándolo bien, apretaditos.*
- Sí, apretados tienen que estar, ¿unos sobre otros? ¿Y poniéndole algo en medio o no?
- *No, nada más... le pones un papel por el lado del cajón para que no... y lo vas poniendo bien y le das un achuchón... lo vas asentando ahí para que se queden quietos ahí.*
- ¿Y para qué hay que echarlos ahí, para que se pongan todavía más maduros?
- *No, ya ahí para comérselos, pero más para adelante... ¿Tú no ves? Yo los tengo en un cajoncillo ahí echados unos poquillos y ahora para allá para Navidad para adelante le cría una azuquilla blanca por arriba y están más dulces que la hostia... Y los tengo yo ahí pero cuando me doy cuenta no tengo higos...*
- ¿Se lo han comido esta gente, no?
- *Llegan [sus amigos] ahí y dicen: «¿has probado los higos ya? Y digo: «sí, ayer o antes de ayer los probé, y ya casi se pueden comer». Y claro, vienen y dicen: «voy a coger dos o tres higos...» (Manuel Escobar, Villamanrique).*

En caso de no fabricar el pasil, los higos también se pueden secar por sí solos. Quizá ésta es una práctica anterior a la construcción del pasil, dejando secar los higos de manera natural en el vuelo de la higuera después de haber caído sobre el pasto, recogiénolos cuando están secos. Es más arriesgado porque se tiene menos control del proceso y hay más probabilidad de que el higo entre en contacto con fauna no deseada (...), pero es muy práctico y no requiere apenas cuidado.

Ahora no se echa cuenta de eso [hacer higos paso]. Eso se hacía en los años que había muchísima hambre, que nos servía eso de pan, pero hoy se cae al suelo y no lo cogemos, y algunas veces me da lástima de que estén en el suelo y se caen en un pasto como éste y no se llena de tierra y te lo llevas por ejemplo en el tiempo este antes de llover. Ya ha llovido mucho, ya se han echado a perder este año, ha llovido en el verano y se han echado a perder, pero otros años no llueve en el verano y se cogen sequitos, y se cogen antes de que se pongan cuscurreús,

achicharronaos, que no estén muy duros. Se cogen y se ponen jugosos y se echan en una canasta como te he dicho, en una canasta que transpiran, una canasta de vareta, y al transpirar pues no se cuece el higo. (José Espina, Almonte).

Tanto de esta forma como con el pasil hay que prestar atención al agua, ya que la maduración y posterior secado de los higos coincide con el inicio de la época de lluvias. Por eso los informantes dejan clara la importancia de la prevención para que las aguas no sorprendan el pasil, lo que llevaría a la pudrición de las frutas y la quiebra del proceso. Colocados en una zona soleada (en la imagen siguiente están colocados en el centro de una antigua era), se dejan secar varios días y se van retirando conforme se observa que están secos, cada uno alcanzando el estado óptimo en un tiempo diferente.



Higos en pasil en diferente estado de secado. Villamanrique.

- *Como llovió, pues se han echado a perder.*
- *¿Sí, al llover se echan a perder?*
- *Ésos no valen, están todos hechos una babosa, éstos ya no valen, mira cómo están, esto está todo h echo un asco.*
- *¿Si no le hubiese caído agua sí estarían bien...?*
- *Claro, si no se hubiesen puesto duros, pero esto está todo... todo esto no vale y digo: «pues ahí se quedan...». Ya es menester quitarle el pasto.*
- *¿Éstos de qué higuera son? ¿De la negra?*
- *De la negra son éstos, estos coloradillos... Todos estos más negros son de la otra... de la zafarí. (Manuel Escobar, Villamanrique).*

Cuando se completa el secado de los higos, hay quienes los colocan en cestas de vareta de olivo para que sigan secándose un poco más pero ya sin estar expuestos a la intemperie, protegiendo los frutos del sol, la lluvia, los insectos, etc. Aquellos que

utilizan el pasil de cañas de centeno o junco, por ejemplo, dejan los higos algo de más tiempo, el correspondiente al que se emplea en la cesta, pues son lugares similares con las mismas funciones y estructura: superficies con hendiduras que permiten el paso del aire que refresca y deshidrata el fruto.

- *Cogíamos siempre los más viejos, «bueno, pues éste está bueno ya para guardarlo». Cogíamos, lo quitábamos de ahí y lo echábamos ya después a una canasta de varas de olivo ¿sabes...?*
- De varetas, sí.
- *De varetas de olivo y echábamos los higos esos, porque como la vareta de olivo tiene respiradero, que no es igual por ejemplo que un...*
- Que no está muy tupido ¿no?
- *Eso es, pues si el higo, como todavía tiene mucho jugo pues se puede pudrir, y así como tiene respiradero pues va...*
- Va soltando todavía.
- *Eso es, y cuando ya recogíamos toda la temporada los higos, a lo mejor cogías unas pocas de canastas, unas pocas de canastas grandes... pues después las llevábamos a casa y en el soberao pues teníamos un arcón, de los grandes, y cogíamos y le echábamos una tonga y se asentaba, le echabas otra tonguita y se asentaba, le echabas otra tonguita y se apretaba un poquito..., hasta llenarlo.*
- ¿Y al arcón le hacías algo?
- *Al arcón, cuando eso... pues lo tapábamos. (José Espina, Almonte).*

Cuando, como en uno de los casos que hemos elegido para representar esta práctica, se eligen distintas variedades de higos para secar, no hemos percibido que haya que hacer alguna distinción o separación espacial con los diferentes tipos de higos. Como hay que evaluarlos uno o a uno, da igual si los tiempos de secado son diferentes. Una vez que los higos están secos, se llevan a un lugar fresco donde terminan su proceso de secado, que puede durar varias semanas, como en la cesta de varetas de olivo que antes se mencionaba o, como cuando se secan sobre pasil de cañas, directamente guardarlos en “el cajón de higos”. Los arcones se llenaban por tandas de higos secos que iban cubiertos por papel para que absorbiera el exceso de humedad impidiendo que los higos de la capa superior pudrieran los de la inferior. Los cajones utilizados consisten en una caja de madera forrada a veces por dentro con tela de arpillera, y cubierta con un trapo por la parte de arriba si no dispone de tapa.

Uno de los cajones de higos que observamos, estaba repleto de una gran cantidad de higos pasos, oscuros, arrugados, que desprendían un intenso olor a azúcar, muy concentrado, y que estaba recubierto de una fina capa de azúcar blanca, fruto del exudado de los higos.

- *Éstos están tapados y todo, los tengo yo tapaditos aquí [una caja de madera] ¿Lo ves? Bien tapaditos ahí. Todos los años lo lleno bien apretado pero este año no está muy...*
- *Cómo huele, ¿eh?*
- *Claro, y alguno se puede comer, cógelo, verás como se puede comer. Están tiernos. Cualquiera... están tiernos todavía [septiembre], porque todavía no se han secado mucho.*
- *¿Este mismo?*
- *Ése mismo, eso se come así [se mete uno en la boca]. Ése es zafarí.*
- *¿Este es zafarí?*
- *Cualquiera está bueno, yo es que no puedo probarlo porque, si no, me empico todos los días [dice mientras se come otro].*
- *¿Y esto cuánto tiempo tiene? ¿Desde el año pasado?*
- *Éstos son de este año, desde antes de llover. Los cogí antes de llover.*
- *Y ya se pueden comer. No hay que esperar hasta Pascuas ni nada, ya se pueden comer.*
- *Hombre, si te esperas hasta Pascuas están mejores.*
- *¿Por qué?*
- *Porque se ponen más... y la azúcar que se ha curado por arriba. Se ponen blanquitos y más dulces...*
- *¿Y qué hace, le echa el trapito por arriba y ya está?*
- *Hombre, para que no caiga polvo, como le pongo esto ahí, y así no se llena de polvo.*
- *¿Y abajo qué tiene? Tiene la madera o...*
- *No, esto [el papel].*
- *Aquí hay un montón ¿no? ¿Cuántos kilos puede haber aquí?*
- *Aquí hay una cubeta de estas [de diez litros]. Tiene que haber, porque los cogía poco a poco y lo iba echando ahí, a la par que se iban secando los iba echando ahí, y le hago un apretoncillo así con las manos, para que se asentasen y estuvieran más asentados. ¿Ya le has echado la foto a esto? [cajón de higos pasos]. Para taparlo yo esto.*
- *Tápele usted.*
- *Para que no le dé... le caiga... (Manuel Escobar, Villamanrique).*



Cajón de madera con higos pasos. Villamanrique.

Resulta evidente cómo este fruto que se nos presenta con menos aptitud para la conserva en fresco es al mismo tiempo de los más aptos para la transformación en fruto seco. Los higos pasos de esta manera han constituido una importante fuente de reserva energética que también podía ser consumida por los animales en caso de

excedentes.

Ahora no echamos nosotros cuenta... en los higos ni en las brevas, ni echamos nosotros cuenta en nada. Pero los años de las hambres, como los años 40... hasta casi los 50, el que tenía un arcón de higos era igual que el que tenía un jamón colgado en el soberao. Antes se dedicaba la gente, vamos nos dedicábamos todo el mundo ¿eh? Tenía unas pocas de higueras y por las mañanas temprano, cogíamos y echábamos un rato... cogíamos un canasto y nos liábamos a repasar las higueras..., todos los que estaban maduros. (José Espina, Almonte).

EL GRANADO

Introducción

Hasta ahora en los capítulos que nos preceden hemos abordado el análisis de un amplio grupo de plantas frutales agrupadas por las ciencias en diferentes familias: las rosáceas, rutáceas y moráceas. En este capítulo dejamos atrás los frutales de hueso, los de pepita, los cítricos y los ficus, para detenemos en otro frutal que pertenece a una nueva familia, las punicáceas. Nos referimos al granado, el cual también ha tenido gran importancia en la historia de la fruticultura. Parece ser originario de Oriente Próximo y fue cultivado por griegos, fenicios y romanos, y ha sido incorporado a las historias mitológicas de no pocas culturas, bien por el atractivo que presentaban sus frutos o por sus nocivas espinas.

En España actualmente hay algunas provincias que destacan por su cultivo, como son Alicante y Murcia, pero es de sobra conocida la presencia del granado en casi toda nuestra geografía, ya sea localizado en huertos, jardines o plazas e incluso formando parte de la nueva estética urbanística en forma de setos que son podados con variedad de formas según su función. Su incorporación al diseño urbano es un uso reciente para variedades de granado de porte reducido y arbustivo y que producen pocos frutos y pequeños.

Su propagación y existencia en el Entorno de Doñana no puede equipararse con otros frutales también semiarbustivos como el almendro y el peruétano, frutales de los que se recuerda (en el almendro todavía se da) cómo conquistaban extensos territorios del Coto donde había poca presencia humana. El granado, aunque en

ocasiones puede alcanzar los seis metros de altura y formar grandes asociaciones fruto de su reproducción incontrolada, no se ha extendido tanto como aquellos y se nos aparece más como un reducto de cultivo en las huertas con cierto carácter asilvestrado. La domesticación de esta planta tiene propósitos alimenticios ofreciendo una muy buena adaptación a su cultivo como frutal. En la actualidad la forma predominante en el Entorno de Doñana es como frutal y no en su forma asilvestrada, aunque algunos viejos nos recuerden lo contrario. No pocas veces hemos percibido durante nuestro trabajo que, aunque introducido intencionadamente en las fincas para ser un frutal más, no termina por tener el carácter de frutal sino de arbusto generoso que es recolectado a cambio de poca intervención humana.

- ¿Los granados son árboles que cargan mucho todos los años?
- *El granado no es un árbol, es un arbusto, niño. Es mixto, es de vareta nada más. ¿Tú has visto algún granado formado en arbusto bien formadito, limpito?, ¿no?*
- Bueno, hay quien se atreve [a domesticarlos].
- *Pero que ya son viejos y entonces empiezas tú a dejarle nuevos [a practicar podas de rejuvenecimiento]. Porque lo normal, para que te eche buenas granadas... tiene que estar nuevo y ya está. Y no le des más vueltas. (Antonio Magro, Almonte).*



Granado sevillano en linde de predio. Hinojos.

Según las clasificaciones botánicas el granado pertenece a la especie *Punica granatum*, del orden Mirtales y familia Punicaceae. Según Agustí (2004:426) vegeta adecuadamente en climas subtropicales, ya que requiere veranos calurosos y secos. En nuestro trabajo de campo se documenta su buena adaptación al clima mediterráneo. Sus brotes son sensibles a las heladas primaverales pero no hemos observado mucha incidencia de estos fríos que implique importante pérdida de la cosecha. Es muy polivalente con respecto al tipo de suelos sobre los que se desarrolle, aunque tiene

cierta sensibilidad a la asfixia radicular que suele ocurrir con los suelos plantinosos o encharcadizos de la zona, cuando se produce el amarillamiento de las hojas y su posterior abscisión, haciéndose la madera (el tronco sobre todo) más sensible al ataque de parásitos.

En la zona de estudio hemos localizado diferentes variedades de granados que la gente reconoce como locales. Son un total de cuatro: **granado sevillano** o **colorado**, **granado del ayo**, **granado de perro** o perruno (esta forma es menos habitual) y el **granado zafarí**. A pesar de comparativamente existir un alto número de variedades, el número de ejemplares y su distribución son bastante limitados. Una de las razones pueda ser la particularidad del consumo de sus frutos. La idea de un fruto que se toma en las manos y, una vez abierto, sólo hay que morder el interior para disfrutar de su jugo, no se cumple tan exactamente en las granadas, en las cuales hay llevar a cabo cierta manipulación que implica más trabajo que en otros frutos como, por ejemplo, los prunoideos. De hecho muchos informantes han descrito cómo las nuevas generaciones parecen perder interés en estos frutos debido esta característica, pero esto lo desarrollaremos más adelante.

- *Porque yo las llevo a casa y tal como las llevo tengo que tirarlas.*

- *¿Sí, por qué?, ¿no les gustan?*

- *Porque no se entretienen en pelarla. (...) Ya lo que pasa que, con lo moderno de hoy, pues no quiere nadie granada. Pero es muy antigua aquí entre nosotros. (José Espina, Almonte).*

Las variedades de cultivo del *Punica granatum* son muy numerosas y sin embargo, en agronomía, se carece de una clasificación tipificada de las mismas que no sea la de grupos de morfología similar y la de su época de recolección (AGUSTÍ, 2004:428). Los criterios más usuales que se siguen son dos: rendimiento en semillas y parte comestible de la semilla, ambos expresados en tantos por ciento. Éstas son las cualidades que más interesan para la comercialización. En esta agricultura del autoconsumo que aquí analizamos, aunque los frutos no tengan la función principal de comercializarse, estas dos características se sitúan también entre las más apreciadas por los agricultores que cultivan granados en Doñana.

El **granado sevillano** se ha localizado en los tres municipios estudiados y es, como puede verse en la imagen anterior, el de más tendencia arbustiva. Curiosamente

ni su fruto ni sus semillas son los más colorados, pero unas veces se nos presenta como colorado y otras como sevillano. Una posible explicación puede encontrarse si tenemos en cuenta dónde aparece un nombre u otro. El nombre de granado sevillano se escucha en Villamanrique e Hinojos, mientras que el nombre de granado colorado se ha generalizado en Almonte.

- ¿Qué tipo de granadas ha conocido?
- *Tengo la del ayo, la blanca, como se suele decir, la lila por dentro, que es del ayo, que es de grano grande; y tengo la roja de toda la vida, la rica esa [se levanta a coger una granada] de la piel colorada, redonda. Ya lleva mucho tiempo cogida ¿Estás viendo? Ésta es del ayo.*
- Tiene un tamaño más pequeñito que la colorada.
- *Sí, un poquito más pequeño, pero vamos... y después no es redonda tan bonita... [como la colorada].*
- ¿Y cuál es mejor de paladar? ¿Ésta [del ayo] o aquella?
- *Eso a es a gusto del consumidor. Ésta [del ayo], el hueso... tiene mucho hueso, y la otra [la colorada] es casi todo líquido. Ésta tiene mucho hueso.*
- ¿Cuál será más antigua de las dos?
- *Yo creo que la del ayo, la autóctona de aquí... bueno, aquí yo he conocido toda la vida las dos... y que estos granados que yo te estoy hablando tienen cien años. (Antonio Magro, Almonte).*

Un segundo granado es el **de perro**, que parece distinguirse por sus semillas pequeñas, estiradas y duras, con cierto amargor en comparación al resto, lo que para algunos es un elemento de valoración. Sus frutos son en general más resistentes al paso del tiempo y al almacenaje, debido a que poseen una cubierta o exocarpo más compacta y sólida.



Granado de perro. Fruto. Villamanrique.

Puede que esta imagen de dureza o silvestralidad en los frutos haya servido para que la variedad reciba el nombre de uno de los animales que es asociado con lo duro, lo resistente, así aparece además como *perruno* o *diente de perro*. La carga despectiva que en el uso coloquial del lenguaje tiene la palabra perro también podría utilizarse para denominar estos frutos que son los menos dulces y más recios de entre los granados locales.

- *A aquél le llaman diente de perro. Son más duras pero mi mujer se las come. Lo que es que son muy coloradas, o sea, el grano muy colorado, y aquellas coge y se las come como nada, yo no soy amante de la granada, pero ella sí.*
- *¿Ese también es antiguo, el diente de perro, es del país?*
- *Aquél [el diente de perro] es el del país. Éste [el zafarí] también es del país pero, vamos, que aquél me parece que quizá será más antiguo, yo lo he conocido toda mi vida éste [el zafarí] también.*
- *¿Los dos los ha conocido usted, no?*
- *Sí, este zafarí ya le he dicho, echa una granada divina, cuando está madura y está amarilla, y se pone una granada así de gorda. Esto suelta un plato... blancas, con una mijita sonrosadas, con un hueso gordo, nada más que no es muy duro [frente a enfermedades]. Y dulce como el azúcar. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

En la cita anterior se describían también algunas cualidades de las semillas de un tercer granado, el **granado zafarí**. Su exótico nombre de granado zafarí es sobradamente conocido e incluso la RAE lo incluye en su diccionario (también el higo zafarí), describiéndolo como una variedad que fue introducida por el cortesano Safr. B. Ubayd Alkilaí en el Ándalus (DRAE, 2010).

- *¿De los granados... qué tipos de granados había aquí?*
- *V.: Sevillano...*
- *¿El sevillano es muy antiguo?*
- *V.: Sí, era yo chiquillo y ya los había allí...*
- *M.: Zafaríes también.*
- *F.: Y después lo había el perruno.*
- *V.: Je, je, [el nombre le provoca hilaridad], que eran unas granadas muy chiquitillas.*
- *F.: Que se dejaba en el soberao... unos granos muy chiquititos y muy duros.*
- *¿Y la zafarí, cómo era?*
- *F.: La zafarí es un grano largo, claro y colorado [la base del grano es de tonos rojizos], muy tierna.*
- *¿Y es dulce?*
- *F.: La mejor que hay*
- *¿Mejor que la sevillana?*
- *F.: Después está la sevillana, que es una granada colorada [la piel del fruto], que yo las tengo, que son también muy dulces y muy tiernas,*

pero es colorado, y es un poquito más chica.

- ¿Del ayo ha conocido alguno?

- M.: *Sí, del ayo sí.*

- J: *Una que está agria, se cría en los vallados, sola.*

- F.: *Un granado bravío, agria que no se podía comer.* (Venancio Cano, Fidelio González, Mariano Díaz y Juan Sánchez, Hinojos).

El **granado del ayo** se caracteriza por la forma más alargada del fruto y sus tonos de un rojo más intenso que el resto cuando madura. Sus semillas, las de mayor longitud, son de un sabor muy apreciado por sus mantenedores. De poca información disponemos sobre la etimología de su inusual nombre.



Granado del ayo. Frutos maduros. Almonte.

Caracterización

Los granados en su forma silvestre y arbustiva, como se ha comentado en la introducción, no parecen estar muy extendidos en el área de estudio, a diferencia de zonas próximas como el Algarve, donde el granado es abundante en forma de setos que forman grandes muros delimitando fincas, huertos y jardines. En los ejemplares caracterizados se comprueba cómo la lógica de manejo tradicional ha ido imprimiendo toques de domesticación sobre este material silvestre, acercando su aspecto hacia las formas canónicas frutales que dominan el imaginario de los agricultores. Principalmente la eliminación sistemática de los vástagos que se producen en la base de los árboles y cierta guía en la ramas primarias, que puede verse en el epígrafe de la poda, constituyen el conjunto de estas modificaciones que acaban afectando la ecología y el comportamiento de la especie.

En general el porte de la planta, tal como puede apreciarse en los cultivares

actuales de los cuatro granados estudiados, varía desde muy erecto en el zafarí y el del ayo, a menos en el de perro y a arbustivo en el sevillano. La madera suele ser gris y lisa aunque en algunos árboles predominan las paredes agrietadas, sobre todo de las ramas más viejas.



Granados locales. Arriba: zafarí y sevillano. Abajo: granado del ayo y de perro.

Aunque las etnodescripciones no refieren demasiado a estructuras vegetativas como hojas y yemas, las tablas de caracterización en los anejos finales de este trabajo aportan gran información sobre la variabilidad encontrada, aunque se podría decir que existe cierta homogeneidad en los colores, con tonos verde oliva muy brillante en hojas desarrolladas y color marrón-rojizo cuando son jóvenes. También la disposición de las hojas es la misma en todas las variedades, con situación opuesta y en roseta (sobre todo en el granado del ayo y en el zafarí). Su forma es elíptica, lisa, sin estípulas y con peciolos cortos. Donde sí muestra mayor variación es en el tamaño, desde más

alargadas en el zafarí y más pequeñas en el de perro (dentro de un margen de 2 a 5 cm de longitud y 1 a 3 cm de anchura).



Granados locales. Hojas. Arriba: zafarí y de perro. Abajo: sevillano y del ayo.

Las flores predominantemente solitarias (pueden agruparse también) se sitúan en ramos mixtos, en posición axilar o coronándolos, casi siempre en la periferia de la copa y estructuras nuevas. Poseen el tálamo en forma de campana y según la variedad poseen distinto número de pétalos y sépalos, donde la granada del ayo, la de perro y la zafarí tienen cinco, mientras que el sevillano tiene seis. El color predominante es el rojo, aunque a veces tienen tonos anaranjados, como el del ayo. Son hermafroditas, con más de 300 estambres agrupados en varios pisos insertos en el cáliz, de filamentos

rojizos y anteras amarillas, y con un número variable entre seis y nueve carpelos, los cuales se distinguen perfectamente cuando el fruto se ha desarrollado y está maduro, momento en el que se pueden distinguir los diferentes compartimentos o bolsas que contienen las semillas.



Granado de perro. Flor.
Villamanrique.

- ¿Y la granada cuándo echa la flor?
- M.J.: *Pues la granada la echa temprano, cuando empieza la floración de todas las cosas. Eso echa un...como una botellita, con una flor roja. Cuando echa la flor es cuando empieza a engordar, hasta que no se le cae la flor no empieza a engordar y ya después pues se hace grande la granada.* (María Josefa Villarán, Almonte).

Tal y como queda reflejado aquí, disponer de una estructura de ovario ínfero, como también se ha descrito en el peral, hace que el fruto se presente al que lo observa de manera diferente, siendo descrito desde lo local como una *botellita*. La flor de la granada que ha sido fecundada desprenderá sus pétalos conservando los sépalos, que coronarán el fruto una vez se haya desarrollado mediante la hinchazón del talamo floral. Una vez desarrollados, los frutos podrán diferenciarse según su aspecto exterior, mostrando variaciones en el tamaño y color principalmente, además de otras características menos observables a simple vista como es la rugosidad de la cáscara (la de perro es muy lisa y uniforme) y la dureza del exocarpo, por la cual el granado del ayo, por ejemplo, recibe algunas críticas.

Nosotros lo hemos tenido del ayo y siempre mi padre, cuantito que mí tío José le gustaban los de layo, mi tío los ponía en lo suyo, pero mi padre no quería porque es que eso es muy duro. Ahora se pone dura la granada y no hay quién la parta. Es como un adoquín, igual, hay que darle

un majazo para partirlo y después tiene ese grano tan chiquinino. (María Josefa Villarán, Almonte).



Granado Sevillano. Fruto cuajado y desprendimiento de los pétalos. Julio. Hinojos.

La agronomía ha denominado balausta a este tipo de frutos complejos con forma de baya globosa. Según la observación durante el trabajo de campo los frutos del granado del ayo son los que se aparecen de tonalidades más rojizas, seguido del sevillano. El zafarí y el del ayo presentan tonos más claros, verde oliva, con la diferencia de que el primero presenta tonos rojizos. De todas formas se ha de tener en cuenta que en todos los cultivares, conforme los frutos maduran y se avejentan, la cáscara de estos se va tornando recia y oscura.

- ¿Y el granado este cómo se llama?
- *Esto se llama zafarí, los dos. Y todas las tiene abiertas, todas, tiene muy pocas pero...*
- ¿En qué se diferencia del de perro que usted tiene?
- *Que son más tiernas, y mejores...el grano más gordo, blanco, es un grano blancote... así blanquillo, pero un grano más gordo, y el hueso es menos duro, y está más tierno. (...) Se ponen [las semillas] así gordas, muy reblanquías, no se ponen coloradas, coloradas. La cáscara, tampoco, se pone así medio reblanquía la cáscara, ni el diente tampoco. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*



Granado del ayo y granado zafarí. Frutos maduros.

- M.: *Las del ayo son duras.*
- M.J.: *Sí son más duras y además tienen muchos huesitos.*
- M.: *Sí.*
- Entonces, ¿ésta es más...tiene más agua?
- M.J.: *Hombre ¿vas a comparar?*
- ¿Y muy roja por dentro?
- M.: *Sí.*
- M.J.: *Roja, roja, roja. Y muy tierna para abrirla, las otras son muy duras.*
- ¿Y cómo es de grande?
- M.: *Hay algunas que tienen más de medio kilo.*
- M.J.: *Así de gordas.*
- Muy grandes, muy grandes.
- M.J.: *Estas que me dio a mí el bollullero me entraron tres en un kilo...Pero las mías no entran tres en un kilo, entrarán dos escasas* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).



Granado sevillano y granado de perro. Frutos maduros.

Otro modo para distinguir entre variedades es comparar las tonalidades de las semillas, las cuales también difieren entre sí visualmente. El granado sevillano tiene semillas casi transparentes, que hacen un gran contraste con el rojo de sus granadas. En el lado opuesto estaría el granado del ayo, que son las más rojizas. El zafarí, en los frutos examinados, mostraba los huesos, como dicen los agricultores, de color blanco transparente con tonos rojos en su parte basal. El de perro, el de las semillas duras, tiene tonos pardos.



Semillas de granado del ayo, sevillano, zafarí y de perro.

Las semillas, que rellenan completamente las cavidades, son bastante voluminosas en casi todos los granados menos en el de perro, y poseen bien desarrollada la capa externa de la testa, que es comestible y la que le da el color, mientras que la capa interna está lignificada, que es la que hace que unos granados sean descritos más tiernos, como el sevillano, y otros más duros, como el de perro.

- ¿Qué tipo de granada ha conocido usted?
- *Del ayo y colorada*
- ¿Y de qué tipo tiene?
- *Allí tengo colorada*
- ¿Estos del ayo, cómo era la granada?
- *Del ayo era el grano un poco más entrelargo, pero*
- ¿Y la granada era más grande que la colorada?
- *Más o menos lo mismo, porque la que tenía que ser más gorda era más gorda y la que tenía que ser más chica era más chica, pero es igual, los tamaños... igual. Lo único que pasa es que variaba el grano, el grano más entrelargo y más claro, más marrón, pero más duro, ese huesecito que está por dentro del grano, más duro [en la granada del ayo]. (Manuel Jiménez, Almonte).*

Estas semillas poseen importantes propiedades medicinales y se utilizan como astringente y para combatir el colesterol y la arteriosclerosis. Aspectos más específicos de las variaciones fenotípicas de los frutos y las semillas pueden encontrarse en las tablas de caracterización.



Granado Sevillano y del ayo. Frutos seccionados.

La yema terminal de los ramos del año, si no origina una flor o racimo de flores, se seca y cae, pero también puede desarrollar una espina, de modo que la brotación siguiente se origina a partir de las yemas proximales al ápice, donde está esta espina. Algunos informantes nos advirtieron de cierto grado de toxicidad de estas espinas y otros apenas dieron importancia al hecho. El granado de perro y el zafarí, los dos de desarrollo más arbustivo, son en los que más predominan estas estructuras, siendo espinas largas en el de perro y más cortas en ramas viejas en el zafarí. En el granado del ayo y el sevillano apenas si aparecen.

- ¿Porque antes sí los cuidabas, no?
- *Exactamente, lo que pasa es que es un canalla porque tiene una puya infecciosa.*
- ¿Sí?
- *La puya, la puya del granado es infecciosa.*
- ¿Y se te infecta?
- *Sí, a mí este dedo..., ¡no hace años ya! Me clavé una aquí en la coyuntura esta [en el dedo] y por poco lo pierdo. Me llevé un montón de tiempo con el dedo hinchado, hinchado con pus. Donde yo te he dicho a ti están los granados y los gambóss esos. Allí teníamos nosotros una finca que le tocó a un tío mío y... en esa finca me pasó a mí eso. Estaba cortándole abajo los sierpes [chupones]. Estaba yo "chas, chas, chas, chas, chas" con el hacha y tenía una puya y al dar el hachazo me la clavé aquí en el dedo, y estuve yo con el dedo este más para allá que para acá. (José Espina, Almonte).*



Granado del ayo. Espinas. Almonte.

Ecología

El granado es reconocido dentro del grupo de los árboles recios o bravíos, es decir, muy resistente y adaptable a diferentes tipos de suelos o situaciones de cultivo. Sus raíces superficiales, nudosas y fuertes, de color rojizo, suelen alcanzar gran desarrollo, como muchos agricultores hablan cuando dicen que *el granado echa raíces a mucha distancia, como la higuera*. Esto hace del granado un frutal muy polivalente y uno de los cultivos elegidos por la cultura local para servir de freno a la erosión en las fincas, plantándose en riberas de barrancos y arroyos y en márgenes de fincas para *sujetar* el terreno, dentro también de la lógica del policultivo y la maximización de los recursos, como vimos también en el caso del membrillero, por ejemplo.

(...) A lo mejor en una regadera [la huella del agua según corre por los desniveles del terreno]. Yo los tengo [los granados] en una regadera, para aguantar, porque eso echa una raíz y le da un bocado en la tierra que... y por eso lo tengo puesto en ese sitio. (José Cano, Hinojos).

La floración del granado ocurre en el mes de abril y mayo, bastante más tardía que en el resto de frutales de este estudio. Además en el granado la floración se da de manera escalonada (AGUSTÍ, 2004:431) debido a que las flores no emergen todas al mismo tiempo. Desde el inicio la floración puede prolongarse incluso hasta principios de julio, como ocurre con los granados que se cultivan en el Mediterráneo.

- ¿De qué color son las flores?
- *Son coloraditas*
- ¿Aquel igual, el diente de perro igual?
- *Igual, igual, ya le he dicho, esto es para abril o para allá cuando empieza.... Esto florece antes, o sea, echa hojas antes, y después se lía a echar unos brotecillos por ahí por donde le parece...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Otra nueva diferencia con los frutos hasta ahora vistos (a excepción de limones

y naranjas) es que las granadas son frutos no climatéricos, es decir, que no madurarán después de la recolección, por lo que hay que esperar a que alcancen el punto justo en el árbol.

- ¿Y el diente de perro [comparado con el zafarí] es más temprano o más tardío?.
- *Ése no es más tardío, casi igual, pero lo que pasa, ya le digo, que esa granada de ahí abajo a lo mejor es más temprana que ésta, de arriba, no sé por qué, pero hay granadas que están buenas para cogerlas y granadas que no, que no se pueden coger todas de un golpe.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La producción de frutos maduros entonces cubrirá un margen de tiempo bastante amplio, aunque la aparición de las primeras granadas maduras puede marcar diferencias, comenzando a finales de agosto con el granado zafarí, seguido del sevillano y el de perro. El último en madurar es el granado del ayo, que inicia la maduración a finales de septiembre pero que, como se ve en la cita siguiente, puede prolongarse durante todo el mes de octubre e incluso más. Conociendo el color del fruto al madurar, que varía según el granado como se ha visto en el epígrafe de la caracterización, se pueden indentificar los maduros para ser entonces recolectados.

- *Sí, las granadas, todavía [15 de octubre] no están buenas, buenas. Mira, aquí tengo otro granado ¿ves? y allí hay otro, pero todavía necesita más tiempo.*
- ¿Más todavía? Si ya estamos en octubre...
- *Sí, sí, sí. La granada... [variedad del ayo] en octubre sí, pero hay años que se atrasan un... a lo mejor 20 días..., y no están como deben de estar, para el que quiera...*
- Pero las rojas sí están, ¿no? Las rojas están ya casi ¿no? Yo voy a abrir una y a ver cómo está...
- *Sí, sí, se puede comer, se puede comer y... Toma, pero que todavía... le haría falta por lo menos 14 ó 15 días más.* (José Espina, Almonte).

En términos de productividad los granados locales no se caracterizan por alcanzar una elevada densidad de frutos por árbol pero, teniendo en cuenta que su consumo es algo limitado, es normal que la percepción de la producción de granadas en las variedades locales satisfaga la demanda de los agricultores. En las fincas en que hemos trabajado y que cultivaban granados existían del orden de dos a tres granados por predio, dando cuenta del número de árboles suficientes para tener un buen suministro.

- Y cuando esto carga ¿cuántas granadas puede echar? ¿Qué cantidad?

- *Pues puede echar muchas, de los que he tenido ahí, y se ponen grandes. Esto puede echar un par de cajas de granadas, un árbol de estos grandes, bien criados, aunque sea grande ya, claro que puede echar un par de cajas.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Esta sección donde hablamos de la ecología del granado y su comportamiento podemos cerrarla con un aspecto de gran importancia ecológica en el granado. Nos referimos a su capacidad para vivir en condiciones cambiantes, que hace del granado un árbol muy resistente al paso del tiempo.

- ¿Y el árbol también es más fuerte que la de layo o...?

- M.: *Viene a ser igual*

- M.J.: *En los árboles no se ve. No, porque en el del ayo le entra como una pelota de resina abajo y se seca mucho. Ese que está allí en mi casa, allí en el campo mío me parece que queda uno nada más ya, porque como a mi hermano le dio por arrancar todos los árboles, pues queda uno en la gavia, pero si yo te dijera a ti que eso tiene ya pues 80 ó 90 años, porque eso lo puso mi abuelo y mi abuelo murió con el siglo. Que lo hiciera con veintitantos años o cuarenta años. Eso tiene que tener ya... y allí está.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Manejo del suelo y riego

Si uno quiere, por ejemplo, un granado que le guste tenerlo y quiera cuidarlo y echarle..., y mimarlo y eso, pues sí lo cuida, le echa su abono, le echa su estierquito, lo prepara muy bien. Pero normalmente es como te he dicho. Nosotros aquí nos hemos dedicado a los árboles esos nada más que para la regatera, para las madreallas, para las gavias, para que sujete la tierra y no se le vaya el agua... Como esa era la misión que nosotros queríamos nada más, pues no los hemos cuidado para nada. (José Espina, Almonte).

Bien resistente a la sequía y adaptable a zonas marginales, el granado es otro frutal que se demuestra como óptimo para la agricultura tradicional en la zona, de seco, y así continúan los que todavía persisten, aunque no es de extrañar la aplicación de ciertos riegos localizados como extensión del manejo en fincas con otros cultivos. En los estudios del cultivo del granado se considera que para obtener frutos de calidad se necesitan pluviometrías de entre 500 y 700 mm anuales, muy parecidas a las de Doñana, donde además las granadas en seco no tienen nada que envidiar a otras granadas. Incluso se han documentado casos en los que posiblemente es el exceso de riego, por incorporarlos al regadío que se implante en los demás cultivos con

los que coexista, el que ha provocado el rajado masivo de frutos. Desde el saber local se explica este hecho por un desequilibrio hídrico compartimental: al aumentar el volumen de agua, aumenta el volumen de las semillas y se rebasa el espacio de que disponen.

- ¿Necesita mucha agua?

- *Tampoco. Esto, si no se regara, mejor. Que a lo mejor este año que viene no los voy a regar. Éstos son muy jodidos y se le abre la granada más que todo, pues lo riego...*

- Eso he escuchado yo, que el abírsele puede ser por tener mucha agua...

- *Lo ves, aquí tenía yo tres [granados sevillanos], que eran más duros, no eran tan duros como aquéllos [los de perro], y eran grandes, ya estaban grandes, teníamos uno ahí, otro allí y otro allí, y no lo regaba ningún año. (...)*

- ¿La diente de perro se abre mucho la granada?

- *La granada, no sé... tiene años que se abre muy poca y tiene años que no hay quien las aguante. Echábamos la culpa al agua, que cuando cogía agua pues claro, engordaba más la granada, chiquitita... y empezaba a rajarse, a rajarse. Pero hay años que con el agua y todo se abre menos. Y todo eso es, no sé. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Reproducción

La técnica de propagación más utilizada en el Entorno de Doñana es la del estaquillado de esquejes herbáceos jóvenes desde primavera incluso hasta en el verano, que se entierran en el suelo, haciendo una especie de peana y dejando una porción de esqueje al aire, por donde acabará rompiendo a través del desarrollo de sus yemas. En un mes ya pueden echar raíces. Los agricultores prefieren los esquejes radicales que nacen de la base del troncón, los también denominados chupones, pues parece que tienen más solvencia para emitir raíces que los esquejes herbáceos obtenidos de ramas superiores. Además no deben ser muy jóvenes y prefieren los que tienen corteza ya dura, lignificada. Como la emisión de chupones en el granado es abundante, siempre se cuenta con material vegetal para reproducir de sobra.

- ¿Cómo se planta un granado? Sembrando la pepita, ¿no?

- M.: *No, no, no, eso se coge un varetón y se clava en el suelo.*

- M.J.: *Si lo coges con la raíz pues lo más probable es que desarrolle el árbol mejor, pero es como un varetón de un olivo o algo que se planta y se le hace una peanita y va echando las yemas esas y va saliendo eso por ahí. Él lo plantó el año pasado, pero no le hizo la peana y no le ha salido ninguno. Lo enterró nada más y no... tienes que hacerle una peanita.*

- ¿Como una montañita así para arriba? ¿Y que quede a lo mejor dos o tres dedos de vara fuera?
- M.: *Sí, sí, para afuera, para afuera.*
- M.J.: *Sí y la yema que tiene la vareta va brotando...*
- ¿Y luego esos brotes ya no hay que quitarle la peanita esa ni nada?
- M.J.: *No, la peanita se cae después sola.*
- ¿Y las varas [los esquejes] que se cogen de la granada, qué se cogen, de los lados o de abajo...?
- M.: *No, de abajo, de los más bajos [los chupones].*
- M.J.: *De abajo, eso tiene debajo un montón y de ahí arrancas tú lo que quieres y eso y lo plantas. Yo quiero que me plante este año unos pocos, si no yo ya poco voy a conocer la granada ya, con la edad que tengo...*
(María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Errores en el transplante del esqueje, como se puede observar en la cita, pueden conducir al fracaso de esta técnica. Por muy salvaje que parezca el granado, para asegurar su enraizamiento mediante esta técnica hay que ofrecer estos pocos cuidados para obtener el éxito reproductivo. Según explican los agricultores, conviene entonces hacer un hoyo adecuado en la tierra, de al menos 40 ó 50 cm (los esquejes tendrán la longitud de unos 20 cm), para posteriormente ser enterrado ahora en una tierra que ha sido movida y aireada, y cubierto casi en su totalidad, dejando sólo el ápice en el exterior. La aparición de la peana en la descripción de este proceso implica una cuidadosa técnica que va mucho más allá de lo que a primera vista podría entenderse como coger una rama y enterrarla. Además de poder evaluar mediante la observación (aunque a nivel consciente no sea la intención) la tierra donde va a ser colocado el esqueje, la peana cumple varias funciones, como conservar la humedad del esqueje, protegerlo de situaciones adversas como cambios de temperatura, vientos, ataques de fauna nociva, etc. La reproducción por esquejes, como pasa con el olivo, permite una condición especial en este tipo de frutales: son más aptos para el intercambio entre agricultores de material genético, en este caso, de frutales. En la siguiente cita podemos ver cómo el granado se articula en las redes de intercambio de material genético y además cómo se aconseja una característica de los esquejes para optimizar su función.

- *Sí, de un granado [zafarí] que tiene allí Juan, y yo le he dado a éste [a otro vecino]. Le he dado dos. Ése, de un cacho de palo, se clava en el suelo igual que un olivo, y sale para adelante.*
- ¿Usted cuando los trajo eran así?
- *Yo, un cacho de palo que me dio Juan.*
- ¿Cualquiera se arranca de aquí arriba?

- *Mientras más viejo sea, mejor. Un trozo de lo viejo, de lo viejo. Lo pones en el suelo, lo hincas, le haces... vamos, a esta altura, le haces una peanita de tierra, para que esté todo tapado, y después brota.*
- *¿Usted qué le hizo, un agujerito en el suelo?*
- *Yo le hago un hoyo.*
- *¿Un hoyo de cuánto más o menos?*
- *Según sea el trozo. Si el trozo es así, pues así hay que hacerle el hoyo...*
- *Ah, que lo entierra entero. ¿Tiene que enterrar entera la vara?*
- *Entero, entero. Le dejo una mijita afuera de la tierra, una mijita así, pero después le hago una peana.*
- *¿La peana es amontonarle tierra encima? ¿Para cubrirlo o para qué?*
- *Para cubrirlo todo y se queda todo tapado, y después por la peana esa empieza a salir.*
- *¿Y le echa abono en principio o no?*
- *No, abono a lo primero, no. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Por otro lado, la reproducción sexual a través de semillas apenas si ha aparecido en las entrevistas, aunque se tiene constancia de la obtención de granados agrios o bravíos obtenidos de semillas, que posteriormente habría que injertar. En teoría, estos granados serían los más resistentes y los óptimos para ser utilizados como portainjertos, pero su uso no está extendido y los granados locales con los que hemos trabajado no habían sido injertados sobre bravíos, sino que ya eran descendientes de una planta dulce.

- *No. Los hay bravíos, que hay que injertarlos porque no hay quien lo coma. Y éste es el sevillano. Yo tenía ahí uno, y tengo.*
- *Y los bravíos, ¿nacen de la granada?*
- *Nacen de la granada y hay que injertarlo o lo que sea. El bueno tiene que ser un palo de granado enterrado, y que brote. (Venancio Cano, Hinojos).*
- *Y los hay unos bravíos, que son más fuertes.*
- *Los que nacen de la granada que va cayendo en los suelos.*
- *Eso, eso, antiguamente había muchísimos bravíos. Y ahora mismo, saliendo por Chucena, hay unos árboles nacidos que son salvajes.*
- *¿La granada bravía se come?*
- *Sí, se come, pero para allá adelantada.*
- *Tarda tiempo en madurar, ¿no? ¿En qué mes se puede comer la granada bravía?*
- *Allá para la Navidad o por ahí.*
- *Y la gente no injertaba los granados bravíos en manso?*
- *Aquí nunca se ha injertado.*
- *¿Y es tan buena como la otra cuando endulza?*
- *No es dulce. Es rica, pero siempre tira a fuertecita, a áspera.*
- *Y los que van naciendo en los pies del granado...*
- *Ésos no se les cogen, aquí se siembran [transplantan] y se cogen del*

árbol bueno. Se le coge un trozo de palo y se siembra.

- Como la gamboa y el olivo. Pero por semilla nunca.

- *Por semilla no.*

- El que nace debajo se quita, se limpia.

- *Se quita todo, porque éstos nacen bravíos.* (Antonio Medina, Hinojos).

Poda

Al ser el granado un árbol poco exigente en cuidados y existir la percepción de que es valiente, la poda del granado en los cercados de Doñana no es un asunto al que se le preste mucha atención. Por esto es usual encontrar en el discurso de los agricultores ideas que giran en torno a la expresión de *no hacerle nada al granado*.

- ¿La poda, qué le hace usted?

- *Muy poca. Si se le quitan cuatro ramillas metidas adentro, no está de más, pero no se le puede pegar mucho, por lo menos por mi parte, ¿eh? Cada maestrillo tiene su librillo.*

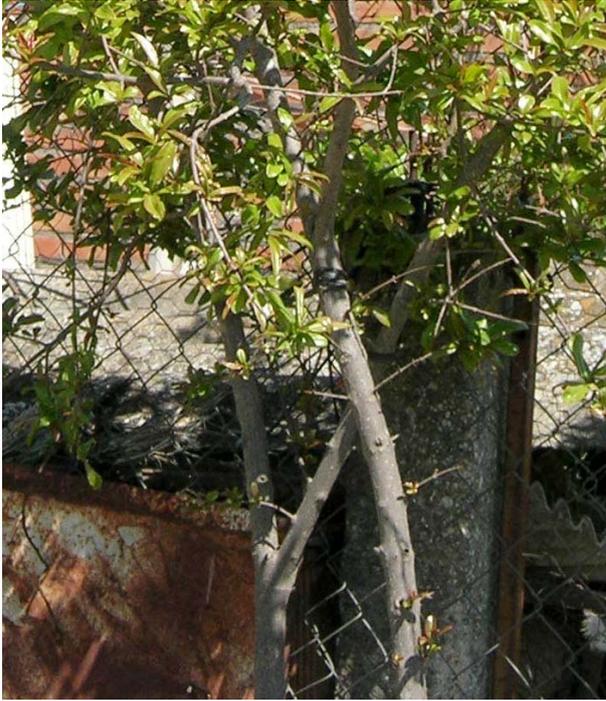
- ¿Y también se le hace el corte para hacerle la cruz?

- *También, igual, eso sale una vara y te la dejas... pues enteriza toda, la cortas... y formas la cruz ya.*

- ¿Estos tienen, has dicho antes, tres o cuatro años, no?

- *Esos tendrán tres o cuatro años, ¿no ves? Esto tiene la cruz ahí también, eso se desmocha ahí y ya empieza a salir para... dos partidas o tres, eso como el olivo y como todo.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

A pesar de esta visión bastante despreocupada del granado, en este frutal se practican podas similares al resto de cultivos, aunque quizá sean mucho más leves. La de mayor peso quizá sea la poda de formación, guiando la nueva planta según la estética predominante en los frutales y en contra de la inercia predominantemente arbustiva del granado, adaptándolo también a las condiciones particulares de la finca y el manejo de cada agricultor. El granado durante el periodo juvenil tiende a desarrollar numerosos tallos y el agricultor intenta formarlos dejando dos o tres ramas primarias, haciendo que la cruz quede a la altura de un metro del suelo más o menos.



Granado Sevillano. Cruz baja resultado de la poda de formación. Hinojos.

- ¿Y el granado cuándo se poda?

- M.J.: *En enero, en enero como la viña, igual que la viña* (María Josefa Villarán, Almonte).

La poda de fructificación y rejuvenecimiento se practica una vez al año, como en el resto de frutales, generalmente en invierno, cuando el árbol está *parado*. La intuición del agricultor conducirá una poda ligera para eliminar algunas ramas *mal puestas* y limitar el crecimiento del árbol. Quizá la zona que más intensidad de poda reciba sea la base del tronco, pues emite gran cantidad de varetas o chupones que contradicen la imagen de un árbol limpio y además no son productivas. Por consiguiente, siempre habrá prioridad sobre ellas.

- *La poda es quitarle esto que está aquí atravesada, las de adentro y las atravesadas y cuatro cosas así. Lo demás no hay que esmerarse mucho en ello porque la granada lo echa en lo endeble, esto, en lo finito. Ahora, lo gordo, lo mismo en el olivo que en todo, las varetas no sirven para nada. Lo primero que no echan aceitunas, y lo segundo que no sirven para nada, por eso hay que quitárselas todas, y a esto le pasa igual. Se guía con un varejón o dos de estos que le quites aquí en medio, eso es suficiente... atravesado y metido en medio, ya está...*

- Y cuando vaya creciendo ¿usted le va a hacer algo o no?

- *Pues éste ahora mismo por lo pronto no le haría nada, porque éstos no son como éstos [los damascos], que eso hay que despuntarlo todo. Eso hay que quitarle todas las varas esas. Esto [el granado] tiene que criar y se tiene que parar él solo, pero eso [el damasco] no, ¿dónde van esas varas a parar? Y las varas no echan nunca nada, las varas lo mismo que en el olivo que en todo, en el granado, en todo lo que tú veas, una cosa de un año no echa nunca nada, eso... al otro año o al otro a lo mejor te*

*echa, pero ¿a dónde van a llegar las varas esas si se las dejara uno?
¿Comprendes?* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En general, con los granados se recomienda el aclareo de frutos dada la floración continuada en esta especie (AGUSTÍ, 2004:433), que se aprovecha además para eliminar frutos defectuosos o deformes, pero en nuestro trabajo de campo no hemos constatado mucha atención a esta práctica en los granados.

Plagas y enfermedades

Uno de los problemas que los agricultores perciben como más preocupante de cara al buen estado de los frutos son las consecuencias de recibir las primeras lluvias de septiembre y octubre, ya que después del largo y seco verano andaluz ocurre un gran contraste hídrico que hace que los frutos se rajen y las semillas, expuestas al aire libre y los insectos, se sequen y se pudran. Este hecho es documentado por Agustí (2006:431), que incluso afirma esta condición como algo frecuente en el granado, recibiendo el nombre de *splitting* o agrietado, y que se relaciona con cosechas elevadas, periodos de sequía seguidos de lluvias intensas y riego con aguas salinas.

- ¿La granada también se guarda, no?
- M.J.: *Sí, eso dura...¡Bueno!*
- M.: *Sí, eso dura tiempo como las cojas...que no llueva ni nada...*
- M.J.: *Hay que cogerlas antes de que se abran con el sol y con el agua. Eso no se abre como no llueva.*
(...)
- ¿Y la granada se sulfata?
- M.: *Yo no lo he sulfatado nunca.*
- M.J.: *Mi padre tampoco, yo no la he visto nunca picada la granada.*
- M.: *Lo único que le pasa malo a las granadas es cuando llueve, mientras que no llueva no le pasa nada.*
- Si no llueve, no ¿por eso se han abierto muchas, no? Como ha llovido así...
- M.J.: *Sí, las granadas se abren por eso. Ahora están de moda otra vez las granadas porque antes se pasaban los años y los años y no se veía una granada en la plaza y ahora este año he visto yo muchas granadas [en el mercado].* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Todos los agricultores comentan cómo el granado, que ellos recuerden, apenas ha sufrido enfermedades o plagas. De los árboles localizados sólo un ejemplar de zafarí en Villamanrique es el que ha sido colonizado en repetidas ocasiones por pulgones o mangla. Un ejemplar de granado de perro que vivía a escasos metros del zafarí

afectado no parecía ser tan sensible a éstos y en el resto de ejemplares en la zona de estudio no se ha documentado daño por insectos alguno. Cuando perciben que es necesario los agricultores, familiarizados con el uso de insecticidas, utilizan los nuevos recursos de que se dispone para combatir estas plagas de ahora, curándolos y rociándolos con los plaguicidas comunes que utilizan en cultivos como el olivo o cítricos.

- *Esto [granado zafarí] ha tenido más mangla. Éste lo he curado yo tres veces, se conoce que ha tenido mangla, ¿eh? Esto tenía mucha mangla. Esto que se le ve aquí a la granada han sido bichitos todos. Siempre hay que estar muy pendiente de todas estas cosas, si no, ¡no te salen las cuentas! Siempre hay que estar curando, que es a lo que yo me refiero, que antes no se curaban y mi tito tenía allí por lo menos 30 granados y unos pocos zafaríes de estos y no le entraba nada, nada más que muy buenas granadas, de secano... Y ya está, muy buenas granadas, y aquí no... hay que estar curando siempre, con la mochila cargado... y al almendro le pasa igual, a todos los árboles les pasa igual*

- *¿Y la mangla, es el primer año que le ha entrado o lo ha tenido usted antes también?*

- *Esto todos los años hay que curarlos... todos los años, cuando me aburro lo arranco y ya está, y a tomar viento. Pero vamos, cuando es tiempo de eso es primavera más que todo. Entonces es cuando le entra la piojada esa, cuando va echando las flores y eso, entonces es cuando... A aquél [granado de perro] no le entra nada y éste fíjate tú. Y ése [uno de los zafaríes] ha tenido menos mangla, pero este ha estado minado.*

- *¿Por eso cree usted que ha echado menos granadas?*

- *Claro, por eso. Ya este año que viene cargarán con más, son nuevecitos, tendrá tres años o menos. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Recolección, uso y aprovechamiento

Anteriormente habíamos descrito cómo la granada es un fruto no climatérico, es decir, que no madura fuera de la planta, y esto tiene ciertas repercusiones en la organización de la recogida de frutos. Un atraso en ésta puede conducir a encontrarnos con un buen porcentaje de frutos en mal estado, por lo que hay que recogerlos en el momento oportuno, aunque hay que tener en cuenta que lo usual es encontrar del orden de dos a tres granados por finca, disminuyendo así el trabajo de selección de los frutos adecuados.

-*Éstas, las que están así cerraditas, pues se guardan. Ésta aguanta mucho. No es igual que, por ejemplo, otra fruta que hay que comerla de momento porque se va. (...) Se le pone un color de viejecita, pero el granado, como esté la granada que no se pudra, aguanta dos o tres*

meses.

(...)

- ¿Cómo le miras a ver si están buenas? ¿Porque se arranquen bien fácil?
- *Éstas [granadas del ayo] podían estar aquí todavía diez ó 12 días más, porque todavía no están hechas... pero se tiene uno que arriesgar a que se abra, y abriéndose ya no se puede conservar.*
- ¿Cuánto tiempo se puede conservar una granada?
- *Dura unos cuantos de meses así. Éstas se ponen en un sitio, por ejemplo, antes teníamos nosotros un soberao de tablas, el doblao era de tablas. Y se ponían así... [con la corona para arriba], o encima de la paja. Encima de la paja es lo mejor. Lo dejabas en un rinconcito en el pajar. Echábamos a lo mejor 100 granadas. 100 granadas allí tendiditas y ahora...*
- ¿Y había que cogerlas enteritas o maduras también valían?
- *Antes de que se abrieran. Abriéndose ya... [se pudren]. (José Espina, Almonte).*



Granado zafarí. Fruto maduro rajado. Villamanrique.

La producción escalonada de flores en el granado tiene también una ventaja, ya que el abastecimiento para casa puede hacerse de forma paulatina, según se van consumiendo los frutos. Tenemos entonces diferentes frutos con diferentes grados de maduración, con lo que la experiencia para saber advertir qué fruto está pronto es un factor importante para optimizar el consumo de las granadas. En la siguiente cita se puede observar una manera peculiar de percibir el propio conocimiento, pues antes que vanagloriarse de conocer o reconocer un fruto, el agricultor confiere al fruto la propiedad humana de poder expresar su madurez: *el fruto lo dice*.

- Porque el granado no madura más una vez que lo arrancas, ¿no?
- *No, no madura más, hay que coger las maduras desde luego.*
- ¿Y cómo se saben que están maduras?

- *Cuando se ponen amarillas, amarillas. La granada te dice cómo está y el tiempo de cogerla, porque...*
- *¿Que es cuándo, más o menos?*
- *Ya te digo, por octubre o para allá, porque en el mismo granado este hay flores más tempranas y flores más tardías, hay granadas que están buenas para cogerlas y granadas que no. (Diego Rodríguez, Villamanrique).*

Otra consecuencia de que no maduren después de recolectada es una gran aptitud para el almacenamiento, que se puede prolongar varios meses, casi como si de un fruto seco se tratase, colocándolas en un lugar fresco y seco, como los soberaos o doblaos, elementos de la arquitectura popular que en muchas casas todavía se conserva.

- *Las granadas me han dicho que duran hasta el año siguiente...*
- *Sí, mira, se ponen... Tú las coges y las pones en un doblao, en un soberao es como se dice aquí, y las pones todas bien puestecitas que no se golpeen ni nada y eso se lleva ahí...Duro, duro, hasta que cuando tú quieras, coges el cuchillo, le quitas lo de arriba y lo de atrás, la haces casquitos y salen... (María Josefa Villarán, Almonte).*

La recolección de la fruta suele hacerse con tijeras para cortar el fruto por el pedúnculo y no arriesgarse a provocar daños en la piel o cáscara, lo que comprometería las posibilidades de almacenaje.

- *Y para recoger la granada, ¿qué se coge, con la tijera, le pega tirones... cómo lo hace?*
- *Con la tijera se coge mejor. Se coge a tirones también, pero siempre se lleva uno un cachito de aquí.*
- *Y lo va echando en una caja o en un saco...*
- *En cajas, es mejor que todo...*
- *¿Cuánto puede durar una caja de granadas?*
- *No duran mucho, no duran mucho. Y ahora cada vez duran menos. No sé por qué.*
- *¿Cuánto, dos semanas, un mes?*
- *No, puede durar más tiempo. Claro, más tiempo, pero que no dura...*
- *¿Hasta enero puede durar?*
- *No creo, yo me acuerdo que antiguamente se ponían extendidas, allí en cualquier sitio, en un soberao como nosotros le decíamos, en la cuadra, y no dándole la humedad pues... se endurecían.*
- *¿Sobre el suelo o sobre alguna lámina de paja, pajizo o ...?*
- *No, no, sobre el suelo, sobre el suelo. Lo que le pasa hoy a estas cosas, que yo no sé por qué duran tan poco, será por la mosca, será por su puñetera madre que a todo le entra mosca. No sé, el año pasado cogí unas cuantas granadas y todas estaban con la mosca, todas, de modo que hay que estar siempre con el cacharro curando, curando el olivo este, el otro, para que la mosca no pique esto [el granado].*
- *¿Y en su casa cómo los almacena, en el suelo?*

- *En el suelo.*
- *¿Las tapa o algo?*
- *No, eso no hay que taparlo ni nada, nada más poner... al revés, que se seque la cáscara, como no tenga mosca ni tenga nada, pues dura.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Si algunos de los mantenedores actuales de granados en la zona de estudio informan de cómo antes la granada era un fruto valorado, que se consumía mucho más que ahora e incluso tenía buena venta en los mercados, en la actualidad esto ya no ocurre, habiéndose reducido considerablemente el consumo. Las historias de zonas relativamente amplias donde se cultivaban granados en secano contrasta con los intereses agrícolas del momento que en ningún sentido apuntan hacia el granado, habida cuenta de la baja densidad de granados en la zona, pues sólo hay ejemplares dispersos en pequeñas huertas.

En el comienzo de este capítulo se apuntaba como una de las dificultades que esta fruta encontraba en la actualidad ciertos inconvenientes a la hora de su consumo que, según testimonios recogidos por diferentes fuentes, se presentan como verdaderos obstáculos para hacerla atractiva a las nuevas generaciones. Así es el testimonio de uno de los informantes que conoce el público de la zona a través de su puesto en el mercado de abastos.

- *Antes la gente consumía lo que había en cada época. Ahora, ahora es la época de la granada, pues todo el mundo comía granadas. Pero ahora ya no se comen granadas, y mira que tiene un montón de propiedades impresionantes. Es preventiva para una cantidad de enfermedades.*
- *Yo he escuchado que para tratar los problemas de estómago...*
- *Y tiene una cantidad de fibra.*
- *Pero como hay que desgranarla...*
- *Claro, hay que desgranarla y además te llenas las manos y no se quita en dos o tres días. Pero si a un niño se las das peladas le encanta. Además les llama la atención un montón porque es muy bonita... pero hay que pelarla. Esta mañana he vendido un montón de granadas porque la gente sabe que son nuestras y había un montón de gente esperando las granadas.* (Josefa Pérez, Almonte).

Los pocos ejemplares que permanecen son ejemplares aislados en las huertas y cercados cuyo destino es el consumo directo del grupo familiar del agricultor. Como el sobrante no es significativo y el existente entra a formar parte de los cauces de la economía moral, apenas existe venta de granadas a terceros.

- *Mi padre sí los tenía preparados, porque él vivía de eso. Vendíamos en*

la plaza y lo mirábamos y luego lo guardábamos en el soberao, para la fruta para nosotros, para el invierno. Ése es el postre que había. (María Josefa Villarán, Almonte).

El consumo actual de la granada en Doñana, dentro del espacio en la mesa para los postres, no sufre apenas transformación en forma de zumos o granadinas, sino que se hace directamente desgranando el fruto para reunir sus semillas en el plato. Algunos nos ofrecían ciertos detalles de pequeñas variaciones en la forma de consumir las succulentas pepitas.

Yo cuando chico cogía y desgranaba y lo echaba en una taza y cogía y le echaba una poquitita de sal y una poquitita de azúcar. (José Espina, Almonte).

- Y su mujer, ¿cómo las prepara, cómo se las come?

- *Mi mujer se las come... las corta, las abre y se la va comiendo en la misma... ni en el plato ni nada, con la misma granada le mete juncia y le va quitando los cascotes y ya está, se la come.*

- Yo he escuchado que hay gente que hace granadina, que hace zumos...

- *Sí, esas cosas sí, pero ella no, ella se la come directa de la granada.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Sin haber encontrado entonces representatividad para hablar de una orientación gastronómica de la granada para la preparación de platos, ciertas preparaciones aisladas recuerdan la gastronomía mexicana actual donde la semilla de granada es ampliamente utilizada. En los platos además del protagonismo de su dulzor, el color de las semillas de la granada ofrece un interesante contraste con el blanco de fundidos diversos o de la nata empleada en el chile en nogada¹⁷⁶.

Nosotros cuando hacíamos bizcochos y eso en el campo, y mi madre hacía el merengue y eso, le echábamos por encima para adornarlo. (María Josefa Villarán, Almonte).

Antes, comer granadas podía servir, en determinados contextos, de vehículo de relaciones sociales en la familia y los vecinos, compartiendo bienes escasos en épocas de grandes carencias. Ahora, incluso disponiendo de ellas, puede no tener sentido para algunos comer granadas.

- Le gusta mucho a su mujer la granada, ¿y a usted no?

¹⁷⁶ Plato típico mexicano que suele presentar los colores de la bandera nacional combinando chile verde (pimiento) relleno de carne con cobertura de nata y coronado con semillas rojas de granada.

- A mí no. Antes comía yo, cuando mi tío y cuando eso, allí comía yo muchas granadas porque estaban muy buenas, eran de secano, y estaban divinas.

- ¿Y se utilizaba en el postre o se hacían los refrescos que se hacen... en zumo?

- No, yo no le hacía nada, me comía una granada a lo mejor encima de comer o cuando llegaba por allí a cualquier hora y me comía una granada...y me la comía. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

EL AZOFAIFO

Introducción

El azofaifo o azufaifo es un árbol relativamente desconocido para la gente de nuestro país. Pocos saben sobre el azufaifo como árbol frutal, sobre sus frutos y, mucho menos, sobre su existencia en el Entorno de Doñana. No ha dejado de llamarnos la atención que durante nuestro trabajo de campo los mantenedores de azufaifos, cuando hacíamos las primeras visitas a sus fincas para *descubrir* variedades locales, nos preguntaban con una mezcla de orgullo y extrañeza: *¿tú sabes lo que es un azufaifo?*. Como ha ocurrido con el manzano enano, quedan muy pocos ejemplares de azufaifo en la zona, pero curiosamente se han identificado ejemplares de azufaifos en las tres localidades de estudio.

- *Esto son... yo no sé si usted lo habrá oído mentar, zafaifas, que le dicen.*

- Ah, azufaifo, sí, sí, ¿este nada más?

- *Este nada más, porque había allí otro, pero cuando se hizo la valla hubo que cortarlo.* (Valentín Terrón, Villamanrique).

El nombre de la especie *Ziziphus* está relacionado con una palabra árabe usada a lo largo de la costa del norte de África, zizoufo, usado para la especie *Z. lotus* (L.) Desf., pero también parece estar relacionado con el término de la antigua Persia *zizfum* o *zizafun*. Los antiguos griegos usaban la palabra *ziziphon* para la jujuba o el azufaifo. Hay dos especies de azufaifos domesticados más importantes: *Ziziphus mauritiana* Lam., la azufaifa india o ber (como se denomina en inglés), y *Ziziphus jujuba* Mill., el azufaifo chino o común. Estas dos especies han sido cultivadas en amplias

regiones del antiguo mundo y de forma más localizada en otros países (WILLIAMS, 2006:1).



Frutos del azufaifo. Almonte.

Las diferentes especies de *ziziphus* ofrecen frutos comestibles pero, según la especie, unas son más aptas que otras para determinados fines. Hay especies de *ziziphus* muy útiles como madera y combustible en las zonas áridas, y en las regiones del Sahel tiene propósitos múltiples, como comida, producción de miel, forraje y protección ambiental (VON MAYDELL, 1986:1).

Según Liu y Cheng (1995) los azufaifos pueden clasificarse en dos grandes grupos: los *ziziphus*, de zonas templadas, sin vellosidades y con brotes fructíferos dehiscentes (a este pertenece el azufaifo chino), y los *perdurans*, de zonas tropicales, que son pilosos y con brotes fructíferos perennes (a este pertenece el azufaifo indio). Hay además confusiones con el nombre, porque muchos autores han utilizado el mismo nombre de una especie, por ejemplo el jujube (*Ziziphus jujube*) para varios *ziziphus* como el *Z. Mauritania* y el *Z. jujuba*. (WILLIAMS, 2006:2). Según estos autores, no hay acuerdo sobre cuantas especies tiene este género existen, que oscila entre 86 hasta 170, y hay gran confusión entre los diferentes autores que han utilizado un

mismo nombre para diferentes especies.



Azufaifo en Doñana. El Rocío.

Queda claro, por tanto, que puede resultar complicado caracterizar morfológicamente los azufaifos para establecer así categorías taxonómicas que ayuden a identificar la especie que se cultiva en Doñana. Para ayudarnos a comprender mejor los azufaifos locales en la zona de estudio presentamos, siguiendo estos autores, las dos especies más extendidas y cultivadas de ziziphus o azufaifo, pudiendo así comparar y establecer diferencias con respecto al azufaifo local en la zona de estudio. Las especies más cultivadas son:

- Azufaifo indio (*Ziziphus Mauritania Lam.* o *Z. Tomentosa*), con árboles semi-caducos y muy ramificados, con la corteza grisácea o rojiza con surcos longitudinales. El árbol puede presentar la forma de arbusto hasta árboles de casi 16 m, que suelen ser espinosos. Los brotes son poblados densamente con vellosidades blanquecinas y

tienden a hacer zig-zag, y los ramos fructíferos no se caen (lo que sí ocurre con la otra especie mayor). Tiene hojas ligeramente serradas con tres nervios en el limbo, de haz liso y envés blanquecino por las vellosidades, aunque algunas veces también puede ser liso (AZIM-ALI, 2006:4). Son hojas pecioladas y estipuladas con espinas, una con forma de garfio y la otra erecta, o ambas curvas. Esta especie se distribuye mayormente en los trópicos y subtrópicos del sur de Asia, también en el sur de Arabia y África, donde probablemente fue cultivada por primera vez, pues se conservan especímenes salvajes (WILLIAMS, 2006:5). Los frutos son lisos con la pulpa ácida y dulce, y la piel verdosa, amarilla o algunas veces rojiza.

- Azofaifo chino (*Ziziphus jujuba* Mill o *Z. sativa*, *vulgaris*, ...). El porte de la planta parece ser igual pero con rígidas ramas abiertas y ramos rígidos. Tiene copa y troncos pequeños y ramas con pares de espinas, una más larga que la otra, una erecta y la otra curva. Los brotes son flexibles, verdes y lisos cuando jóvenes y los que son de fructificación son dehiscentes. Los bordes de las hojas son crenados-serrados y también poseen tres nervios en el limbo, cuyo envés es, a diferencia de la anterior especie, siempre liso, sin vellosidades. Las estipulas son las que dan origen a las espinas. Los frutos son ovales-oblongos de un rojo oscuro a negros, con pulpa amarga aunque también los dulces.

Esta especie es originaria de Asia, particularmente China, y se esparció hacia el Mediterráneo, el Próximo Oriente y hasta Japón. Es muy cultivado en China, India, Asia Central (donde se ha naturalizado) y suroeste de Asia. Prefiere climas secos e inviernos fríos (WILLIAMS, 2006:6), y puede tolerar temperaturas más frías que el azufaifo indio.

En este punto, después de algunas líneas donde se ha introducido la problemática para caracterizar y distinguir de entre las diferentes especies de azufaifo, hemos de dejar claro que las variedades de azufaifo identificado en Doñana tienen grandes posibilidades de pertenecer a esta última especie tratada, el azufaifo chino o *Ziziphus Jujube*. Curiosamente los frutos del azofaifo son denominados manzanitas en filipino (WILLIAMS, 2006:13), mientras que el nombre común en español es azofaifo, jinjolero y yuyuba (parecido al inglés jujube y al portugués jujubeira).



Azufaifo. Mediados agosto. Frutos. El Rocío.

Según la bibliografía consultada, el azufaifo chino fue domesticado en el área del río Amarillo (WILLIAMS, 2006:15), y aquéllas especies salvajes de la que procede se extienden desde China hasta Pakistán, como lo demuestran los arqueólogos (ZOHARY y HOPF, 1988). Según Plinio llegó a Europa en los tiempos de Augusto y a la costa del norte de África en el siglo XVII d.C., dando el salto del Atlántico desde Europa en 1837 hasta California (WILLIAMS, 2006:16). El azufaifo chino ha sido introducido en más de 30 países (LIU et al., 2003) y se está haciendo más popular por su buena adaptación, fácil manejo, temprana productividad, alto valor nutritivo y múltiples usos. Es una especie protegida en China y Suiza (UPOV, 2007).

No se dispone de mucha información sobre su llegada a la Península, aunque las fuentes consultadas indican que tiene cierto arraigo en la cultura popular de Cataluña, se localiza en la costa andaluza y se cultiva en Almería y Murcia a mayor escala. De todas formas en Murcia parece que se cultiva la especie *Ziziphus lotus*, que no es la de Doñana, con frutos más pequeños, como un guisante, y amarillos, de porte arbustivo, ramas grisáceas y brotes fructíferos no dehiscentes.

- ¿Y el azufaifo lo ha conocido, hay por aquí?
- *Sí, sí, azufaifo sí, hay... yo he conocido dos o tres.*
- ¿Dos o tres tipos o dos o tres árboles?
- *No, dos o tres azufaifos, pero muy pocos también. Ahí hay un amigo*

mío... me parece que si no lo ha quitado tiene uno. Un hermano mío tenía otro y un vecino mío también para allá tenía otro. Es otra cosa que también antes se comía, porque se comía todo lo que había, pero ya, ya eso es... No sé, por gusto de comértelo.

- ¿Y quién puede tener azufaifo?

- *Pues un poquito más para allá, el amigo ese que yo digo que tiene el azufaifo...* (Gregorio González, Villamanrique).

Se desprende del discurso local que el azufaifo es un árbol del que se asume que pueda ser extraño para muchos, y los que lo conocen no parecen haberlo visto por otras geografías. Es un árbol único para ellos, porque hay pocos, que se vuelve exótico en el momento en que alguien pregunta por él, porque en el día a día no es un árbol muy presente, al no darse demasiadas relaciones entre el azufaifo y la cultura local. Sólo unos pocos privilegiados saben dónde están, qué aspecto tienen, qué sabor tienen sus frutos... porque poco a poco va cayendo, cada vez más, en el olvido.

Dos variedades de azufaifo han podido identificarse en la zona. Una es denominada **azufaifo gordal** y la otra **azufaifo a secas**, a veces **azufaifo normal** o sencillo, cuando se compara con la otra. Sólo se han localizado ejemplares del azufaifo gordal en Almonte y la aldea de El Rocío, mientras que su congénere, el normal, sí se encuentra en las tres localidades. Suelen aparecer aislados en las fincas, como mucho en parejas, y aislados en la geografía del entorno, pues su número es francamente escaso. Normalmente los agricultores refieren a ellos como azufaifos, sin hacer especificaciones varietales. Cuando se indaga más pueden discriminar entre una y otra variedad, pero en principio, todos los azufaifos son iguales. Aunque algo se ha hablado ya de su etimología, hemos de especificar que en la zona es fácil encontrar muchas variaciones taxonómicas, que oscilan principalmente entre argofaifo, azufaifo, azofaifo, gofaifo y zofaifo, sin que ninguna predomine sobre el resto.

El **azufaifo gordal** se diferencia principalmente por tener frutos de mayor calibre que el azufaifo normal. Si no es raro que desde el saber local se establezcan comparaciones pedagógicas con la aceituna, la fruta de este azufaifo gordal es más similar a una aceituna gordal, mientras que su congénere es parecida a la oliva manzanilla. Podría apelarse a la recurrencia del olivo como canon sobre el que comparar aspectos de otros árboles, pero es que verdaderamente el fruto del azufaifo

guarda gran parecido con las aceitunas. No sería extraño que por analogía al azofaifo gordal se le dé este nombre por la variedad de aceituna gordal sevillana que, aunque no muy extendida, se cultiva en la zona.

- *Tengo dos albrichigos ahí, dos ciruelos negros y tengo un manzano. Tengo dos argofaifos también. Tengo dos. Uno está allí, que está retardado este año, que lo arranqué de aquel corral, porque ya llegaban las ramas hasta el vecino, que caía porquería, para acá y para allá y... lo que pasa...*

- ¿Cuál es, cuál es ése?

- *Ese que yo tenía era argofaifa de la gordal, gordales.*

- ¿Azufaifo gordo?

- Sí.

- ¿Qué los hay más gordos y más chiquititos?

- *Sí, igual que una aceituna gordal. ¿Sabéis lo que es una aceituna gordal? Eso es. Igual que la aceituna gordal echaba éste, y ahora hay otra que son chiquititas coloraditas, que son más dulces que la gordal.*

- ¿Y los dos los ha conocido de siempre, la gorda y la chica?

- *Yo lo he conocido siempre el árbol, que los tengo allí en el campo, la chica y la gorda.*

- ¿Y esos árboles de dónde se ha hecho usted, los tenía o los ha comprado?

- *Ése, yo no los he comprado. Eso me dio un muchacho que ya ha muerto, el dueño de una parcela. Cogiendo la carretera de Hinojos, antes de salir de las últimas parcelas a la izquierda están en el mismo padrón que tiene para entrar en el almacén, allí los ha habido siempre. Y yo arranqué dos plantones de éstos, que se los pedí y los puse yo. (Francisco Aragón, El Rocío).*

El **azufaifo** o **azufaifo normal** se diferencia de su hermano varietal por tener frutos más pequeños. En el caso de sólo conocerse un azofaifo y no distinguir entre dos variedades, es más complicado que los agricultores identifiquen de qué variedad se trata. Los frutos de este azufaifo parecen tener una pulpa más sabrosa que la otra variedad, aunque muchos señalan que depende de si se deja madurar lo suficiente en el árbol.

- ¿Y azufaifo han conocido distintos tipos?

- M.: *Yo he conocido una clase nada más.*

- ¿No lo han visto con el fruto más gordo y otros más pequeñitos?

- D.: *Eso el mismo lo echa más gordo y más menudo, y echa otras más tardías...*

- Y es el mismo...

- D.: *Yo tenía uno y lo arranqué porque me iba a llenar todo de azufaifo, y me salían más bravos... y dije «ea, aquí ya no queda ni uno». Eso para nada, porque no se lo comía mi gente.*

- M.: *A mí me dijo mi sobrina que pusiera uno... y digo «eso está puesto ya mismo» [dice irónico pues no tenía intención de hacerlo].*

- Entonces es el mismo...
- D.: *Que las echa muy gordas...*
- Es que nos dijeron en Almonte que los había con el fruto más chico y otros con el fruto más gordo.
- D.: *Yo he conocido el azufaifo ese que yo tenía, que echaba unas zofaifas más gordas, otras más chiquititas, otras más nuevas, echaba varias...*
- ¿Cuántas veces echaba al año?
- D.: *Una vez.*
- M.: *Una vez.*
- D.: *Pero le cuajaba alguna más gorda, otras más chiquititas.*
- M.: *Es que en el mismo ramo hay gordas y más chicas, en el mismo ramo. En el ramo tiene dos, tres o cuatro, hay algunas que son más gordas y más menudas... que el mismo ramo tiene varios tamaños, unas gordas, unas más delgadas y otras más chiquininas. Le pasa lo mismo que al árbol del tomate, que sale uno más gordo y otro... (Diego Rodríguez y Manuel Escobar, Villamanrique).*



Azufaifo normal.
Frutos y hojas.
Final de agosto.
Almonte.

Caracterización

En la introducción hemos mencionado que la planta del azufaifo puede adoptar forma de arbusto o árbol según las condiciones en que se desarrolle, pero hay ciertas especies que tienen más tendencia a mostrarse de una forma o de otra. La especie de azufaifo chino, cuyas variedades locales en la zona tratamos en este estudio, suelen presentar árboles altos que pueden alcanzar los diez metros, y difícilmente se desarrolla como arbusto. Aunque los ejemplares caracterizados en la zona son todos árboles grandes, nunca arbustos (nadie los recuerda como tales), no sobrepasan los cuatro metros. Los árboles están anclados sobre un sólido tronco del que se proyectan varias ramas primarias, generalmente tres, largas y firmes.

- ¿Son muy grandes los azufaifos?

- M.J.: *Sí, eso se pone muy alto, aquí una prima hermana mía tiene uno en el corral y eso tiene ya..., yo qué se los años que tendrá eso. Porque eso era del amo de la casa y compró mi prima la casa, y el marido le da pena arrancarlo porque dice que lo ve muy bonito y no lo quiere quitar. Y eso tendrá ahí, pero eso tendrá puyas y todo y cualquiera lo tocará...*
- ¿Eso tiene pinchos?
- M.: *Eso echa mucha puya.*
- M.J.: *¡Uy! Tiene muchas puyas, esto..., el gordal no tiene, pero éste, éste [el azufaifo normal] tiene muchísimas puyas.*
- M.: *A éste le salen muchísimas. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*



Ejemplares de azufaifo normal. Almonte.

Es un árbol de gran vigor y porte estilizado. Su uso como combustible en algunas áreas donde se cultiva el azufaifo es debido a su densa y fuerte madera, bien considerada por los agricultores locales de Doñana. Ésta presenta tonos marrones, siendo los ramos más grisáceos y los brotes nuevos verdosos amarillentos, con alto grado de coloración antocianítica. Una de los caracteres que lo diferencia del azufaifo indio que es las ramas no tienen tomentosidades, sino que son lisas, aunque con éste, las variedades locales de azufaifo, comparten la característica de producir brotes que van creciendo en forma de zig-zag.



Azufaifo normal. Final marzo. Ramos y brotes en recorrido zigzagante. Almonte.

Otra diferencia con el azufaifo indio es que los brotes fructíferos son dehiscentes, se caen al llegar el invierno. Estos nacen de unas estructuras con apariencia de nudos que coinciden con los puntos de inflexión del zigzag a lo largo de la rama. Al caerse dejan cicatrices ovales, recordando las similares cicatrices de inserción de las hojas en la higuera. Las ramas del azufaifo además se caracterizan por ser espinosas, detalle que está muy presente en el discurso de los agricultores, percibiéndose el árbol como amenazante algunas veces, como se veía en la cita de más arriba, cuando se afirmaba irónicamente que *cualquiera se arrimaba al azufaifo*. El azufaifo gordal tiene menos tendencia a emitir espinas y es a veces descrito como sin espinas, no por no tenerlas, sino ser comparativamente menos espinoso que su congénere. Normalmente las espinas nacen en el brote en parejas, opuestas, siendo una erecta y la otra curvada, detalle también muy característico de las espinas del azufaifo.

- ¿Y azufaifo dijo que tenía uno por allí, no?
- Sí.
- ¿Y éstos son todos iguales, la misma variedad?
- *Todos iguales, y eso tiene más malas ideas...*
- ¿Por qué?
- *Porque tiene muchas espinas...* (Valentín Terrón, Villamarique).



Azufaifo normal. Brote finales abril. Detalle
 espinas y nudos con cicatrices de brotes caídos.

Almonte.

- ¿Y ésta puya [del azufaifo] no es tan venenosa como la del granado?
- M.J.: *Yo me he clavado montones, montones... yo me he llegado a clavar en las manos por detrás y por delante.*
- M.: *Sí, como te llegue a clavar te duele, eso es seguro.*
- M.J.: *Eso escuece muchísimo.*
- Y no es así una espina grande, sino...que es más bien...
- M.: *Sí es grande*
- M.J.: *Es larga, pero luego se parte cuando se clava en la carne.*
- M.: *Es mayormente así encorvada.*
- M.J.: *Yo he estado quitándoselas a mis nietos, porque como en verano nos vamos nosotros a la casa del campo y le pongo yo la piscina a ellos, una piscina de ésas grandes que tienen de plástico... Tenemos dos, le pongo una más chica y otra más grande, y la grande la pongo sobre el lado del árbol y yo he estado, ellos bañándose y yo cogiendo las argofaifas y comiéndoselas ellos en el agua.*
- ¿Y no...?
- M.J.: *Vamos, a mí nunca me ha pasado gracias a Dios nada, y mira que me he clavado puyas, que me he clavado naranjas, me he clavado de todo... (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).*

Muchas de estas espinas, las más pequeñas e inofensivas, son originadas desde las estípulas de las hojas de los azufaifos. Las hojas de los ejemplares caracterizados no presentan grandes diferencias, con lo que parece que en esta especie la observación de la morfología de la hoja no serviría para distinguir entre variedades.



Azufaifo. Hojas.
Octubre.
Almonte.

Desde lejos es fácil observar la disposición alterna de las hojas, con su verde brillante del limbo, que se vuelve amarillo con la llegada del invierno para acabar cayendo junto a la parte del brote donde habían nacido. Son hojas ligeramente pecioladas en las que es fácil apreciar su haz recorrido por tres nervios que parten desde la base, uno central y dos laterales, que se unen casi en el ápice. Su forma elíptica recuerda las hojas del almendro y sus bordes son crenados, con un tamaño de 43 mm de largo por 20 mm en la variedad de azufaifo normal. En su conjunto, forman un espeso follaje que ofrece gran densidad a la copa y capacidad para captar luz solar.

- ¿Y eso pierde la hoja en invierno?
- M.: *Sí, sí.*
- M.J.: *Ya [octubre] estará pronto pelado todo.* (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Las flores de azufaifo son pentámeras y las yemas suelen abrir a finales de marzo y principio de abril, mostrando sus blancos pétalos. Suelen presentarse solitarias o en formaciones racimosas o aquenios, como las del olivo, aunque los racimos no superan el número de tres flores. Aquellas flores cuajadas se desprenderán de sus pétalos y, recordando al limón, el fruto comenzará a desarrollarse creciendo a partir del anillo del cáliz.



Azufaifo. Frutos cuajados. Almonte.

- ¿Cuándo empieza a echar azufaifos... en qué época del año empieza a tener azufaifas?
- M.J.: *Pues en abril o cosa así empieza a echar, cuando ya empieza a echar el árbol ya empieza como... echa como una semillita como si fuera una guruba de uva, así un ramillete así y después sale ya la flor y ya sale la argofaifa.*
- M.: *Eso echa una cosa como si fuera un acerril pero no tiene flor.*
- ¿Como una bolita?
- M.: *Sí, unas bolitas chiquininas, pero no tiene flor.* (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Recordemos que según la bibliografía consultada las primeras caracterizaciones de este género fueron hechas sobre la base de las características de las flores, pero mostraron cierta inestabilidad como descriptor, como se ha mencionado en la introducción. Es por ello que las flores de los azofaifos serán todas muy parecidas. Tampoco hemos encontrado diferencias apreciables entre las flores de las dos variedades de azufaifo.

El fruto puede estar maduro en el mes de agosto, como se menciona más arriba, y hay quienes gustan de comerlo fresco en estas fechas, cuando todavía tiene color amarillo-verdoso. El fruto es ovalado, algo más achatado por los polos la azufaifa normal, de color rojizo en la madurez y con lenticelas blancas (estructuras con función respiratoria en forma de puntitos blancos) muy marcadas y características como en la aceituna. Tiene la pulpa blanquecina y suave.



Azufaifo. Frutos. El Rocío.

El pedúnculo es corto y se incrusta en la base del fruto, que tiene forma deprimida. El tamaño de la azufaifa gordal es mayor que el de la normal, con 34 mm de largo la gordal por unos 20 mm de largo en la normal. En el ancho no difiere mucho una de otra, de manera que la gordal, con sus 12 g de media por fruto (superando con creces la media de 4 g de la azufaifa normal), resulta además mucho más ovalada que ésta, que tiene aspecto más esférico. El hueso está formado por dos celdas que albergan una semilla en el interior.



Azufaifo normal. Fruto diseccionado. Detalles del hueso. Almonte.

Desde agosto, fecha en que ya se pueden comer, conforme va avanzando el proceso de maduración, comienzan a adquirir un moteado rojizo, que se vuelve

brillante hasta que acaban tornándose bastante oscuras, de un color rojo-marrón. Hay quienes prefieren comer estos frutos cuando tienen este color, verde-amarillento, y hay quienes gustan de esperar a que se pongan rojas. Parece que la normal puede tener cierto amargor si no está bien madura.

- ¿Luego el sabor y eso es lo mismo en las dos variedades?
- M.J.: *No, es más rica la normal, es más gustosa que la gordal porque la gordal tiene un... que si no se deja poner madura no se puede comer.*
- *Se comen antes ¿no? A mí me gustan más verdecitos.*
- M.J.: *Sí, porque las gordales están siempre dulces.* (María Josefa Villarán, Almonte).



Azufaifo gordal. Almonte.

Ecología

El azufaifo es un árbol que muestra gran capacidad de adaptación a diferentes situaciones edafoclimáticas. El azufaifo chino, el que se ha localizado en Doñana, suele estar en zonas meridionales, no superando altitudes de más de 2800 m, temperaturas mínimas de -10 °C y máximas de 36 °C, con una pluviometría media 300 mm. Es un árbol adaptable a gran cantidad de suelos y condiciones de estrés (WILLIAMS, 2006:36). Es recomendable para frenar la erosión eólica en suelos áridos y muchas especies pueden resistir la sequía, excesiva salinidad y hasta el encharcamiento, que lo hace ideal para áreas marginales o tierras degradadas (DAGAR et al, 2001 y HEBBARA et al, 2002). Estas consideraciones agronómicas no han pasado desapercibidas para el conocimiento local en la zona, que es muy consciente del buen comportamiento del azufaifo en condiciones desfavorables, terrenos arenosos poco fértiles y zonas

marginales en los agroecosistemas. Es utilizado en Doñana como defensa natural y como frutal idóneo para lo que hemos visto que llaman *agarrar la tierra*, para frenar la erosión y contener la fuerza del agua en arroyos y vaguadas.

- ¿Y qué tierra es mejor para el azufaifo?
- *Cualquier tierra es buena, de barro, de arena, cualquier tierra es buena.*
- Es un árbol duro ¿no?
- *Sí, éstos son árboles duros. Eso se pone solo, se pone donde quieras, eso en una linde o donde quieras se pone. Eso cría lo tengas donde lo tengas. Es un árbol resistente como si fuera roca.* (Manuel Orihuela, Almonte).



Azufaifo normal (frutal de la izquierda) en márgenes de finca con policultivos. Almonte.

Uno de los atributos de esta planta para que sea tan duro como una roca, como con gran emotividad expresaba el agricultor anterior, es su bien desarrollado sistema radicular, con raíces pivotantes capaces de ahondar a grandes profundidades y raíces superficiales que se expanden por una gran extensión. Curiosamente esta ventaja ecológica, en ciertos contextos, no es muy valorada por los agricultores, que se quejan de sus poderosas raíces y los efectos sobre el terreno y los cultivos vecinos.

Sí, de aquí [local]. Yo tenía un azufaifo y lo arranqué. Echaba mucho, pero tenía más puya..., me llenó todo el cercado de raíces... Me llenaba todo el cercado de raíces, que va a comer a no sé donde... (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Como expresión de su óptima adaptación ecológica los azufaifos tienen fama de ser árboles que producen gran cantidad de frutas. No sufren fenómenos de vecería

y pocos inconvenientes climáticos llegan a afectar su capacidad de conseguir una buena cosecha año tras año.



Azufaifo local en tierras de arenas. Almonte.

Para describir el fruto ya hemos mencionado que las flores cuajadas pueden identificarse bien en abril, sus cuerpos hinchados y verdes, como pequeños guisantes. Conforme van creciendo mantienen su color verde que se va tornando amarillo al llegar agosto.

- P.: *¿Tú conoces eso [el azufaifo]?*
- Yo tengo unas ganas de ver el fruto de esto...
- P.: *Pues fíjate, cuando vengas...*
- *¿Para cuándo empieza a echar frutos?*
- P.: *Ya mismo. Está metiendo ya [finales de marzo], ¿no ves que está metiendo?.*
- J.: *Pero el fruto para septiembre, lo mismo que la aceituna...*
- P.: *Ya para la feria... para la feria del pueblo [8 de septiembre]. (Pedro Hinojero y Juan Zurita, Villamanrique).*

La época de madurez suele ser a mediados de agosto y puede haber frutos madurando hasta en el mes de noviembre.

- *¿Y hasta qué época se está recogiendo?*
- *Ahora [octubre].*
- M.J.: *Ahora es que ya están, que ya están.*
- En noviembre ya son los últimos ¿no?
- M.J.: *Claro, sí, porque eso es a primeros de agosto cuando empieza [a*

madurar]. *Mira* [muestra un cuenco de azufaifas que tenía en la cocina], *éstas los trajo él el otro día porque ya están muy negras ¿ves? Éstas son de las normales.* (María Josefa Villarán, Almonte).

Como puede pasar con las granadas, por ejemplo, pueden encontrarse frutos en diferentes estados de maduración en el mismo árbol, de manera que la recolección se hace escalonada, eligiendo aquéllos frutos que se consideren aptos para comer, y esperando a que el resto madure.



Frutos de azufaifo en diferentes estados de maduración (ver esquina inferior derecha). Agosto. Almonte.

Manejo del suelo y riego

Los azufaifos son cultivos bastante autónomos de los cuidados agrícolas que puedan ofrecer los agricultores. El bajo número de ejemplares localizados y su reducción a no más de un árbol por finca no nos ha permitido evaluar la influencia de prácticas agrícolas para organizar el cultivo de varios frutales. La mayoría de ejemplares localizados se muestran poco exigentes en este tipo de cuidados, desarrollándose perfectamente en secano, en condiciones de no laboreo y normalmente con cubierta vegetal.

- ¿Y se ponen a lo mejor, como los granados y todo eso, a la vera de los ríos o de las corrientes de agua?
- M.J.: *De las gavias sí.*
- M.: *No, se ponen mejor en sitios planos.*
- M.J.: *Por el medio de la tierra, eso se pone mejor por el medio de la tierra.*
- ¿Por qué, necesita mucha agua?
- M.: *No, eso no necesita ninguna*
- M.J.: *Eso no se riega nunca, cuando yo estaba allí sí, cogía el agua de*

lavar, de enjuagar la ropa y eso y se la echaba toda allí. Pero ahora no.
(Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).

Hay que tener en cuenta que a pesar de que los agricultores sean explícitos con esta ausencia de cuidados, no será raro encontrar quienes cuando labran sus vides y tienen azufaifos cercanos, le den una pasada al suelo, o quienes cuando riegan los olivos u otros frutales que tengan en su finca también les den un riego a los azufaifos.



Azufaifo en huerto con riego por goteo. Detalle de chupones en la base. El Rocío.

Reproducción

En la bibliografía consultada se detalla que el azufaifo se reproduce bien por semilla (BONKOOUNGOU, 2006:40), pero se aconseja su reproducción vegetativa cuando es para fines comerciales facilitando así la obtención de plantas iguales a la planta madre. Su capacidad de producir esquejes radicales o chupones es una característica que ya hemos comentado, siendo así como el azufaifo muestra su generosidad para ofrecer material reproductivo. Su gran capacidad para la autopropagación e inercia a la expansión ha hecho, por ejemplo, que se considere especie invasiva en Australia, una vez que se llevó allí, debido a fallos en el control de su propagación (BONKOOUNGOU, 2006:40).

- ¿Y cómo se prepara la tierra para plantar...se planta por hueso o por...?
- M.: *No, no, hay que plantarlo por plantones. Por lo menos yo lo he plantado siempre así.*

- ¿Y no se hace almáciga con el hueso ni nada no?
- M.: *No.*
- M.J.: *Es que no nace, el hueso no nace, nace los sierpes del mismo árbol pero... y después se puede plantar de ahí, pero...*
- ¿Pero el hueso no? ¿Y eso se injerta en algo o...?
- M.: *Yo me creo que no, a no ser que injertes el más sencillo en gordal [se refiere a injertos entre las dos variedades de la misma especie], eso no lo sé.*
- ¿Ah en gordal se puede hacer...?
- M.J.: *Claro, a lo mejor el sencillo ése [variedad normal], que nosotros tenemos sencillo y gordal, me imagino que a lo mejor se podrá injertar el sencillo con el gordal. De una espiga, una yema... (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).*

Aunque en las fuentes se asegure la buena capacidad para reproducir el azufaifo a través de la semilla, sembrando sus huesos, desde el conocimiento local no se recomienda esto. No se han recogido anécdotas, como sí ha pasado con el albréchigo por ejemplo, de azufaifos nacidos allí donde se habían arrojado huesos después de comer sus frutos, o macetas o arriates donde crecía un azufaifo después de alguien haber depositado o enterrado un hueso. De todas formas se constata que las semillas de azufaifos son generalmente viables incluso permaneciendo en la superficie del suelo hasta 12 meses (BONKOOUNGOU, 2006:41). En las entrevistas se recoge la idea general de que es mejor reproducir el azufaifo, cualquiera de las dos variedades, utilizando sierpes o chupones que se replantan en el terreno definitivo antes de la primavera o durante el otoño, cuando haya entrado en el letargo. Las técnicas de retirada del chupón y del transplante son las mismas que para otros frutales como el almendro.

- ¿Qué cuidados se le hacen, por ejemplo si yo quiero plantar una vareta de azufaifo...?
- M.J.: *Un sierpes de abajo [un chupón].*
- M.: *Tiene que ser un sierpes.*
- Un sierpes de abajo que salga de la raíz.
- M.J.: *Sí, salen muchos, en cuanto está un poco grande ya salen por todos lados los sierpes.*
- ¿Y eso que se hace se escarba un poquito para quitarle raíz...?
- M.: *No, eso cuando está de esa manera pues se cava, se hace una cavada bien honda y se saca y se planta.*
- M.J.: *Se saca con la raíz y se planta*
- ¿Y cuándo se puede hacer?
- M.: *Sobre febrero o por ahí.*
- Entonces eso se planta en febrero, se pone el plantón en la tierra...
- M.J.: *Para el tiempo de la poda o por ahí. Antes de que empiece a echar. También a últimos o mediados de enero, también se pueden poner*

porque cuando no tenga ya hojas... pues antes de que empiece a echar porque esté pegado a la tierra, antes de que empiece a echar [a brotar]... Como mi padre ha plantado tantísimas clases de árboles.... Ahora ya no hay árboles ninguno porque mi hermano los arrancó todos. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Como vemos, no existe la costumbre de utilizar la variedad gordal o la variedad normal o sencilla como patrón o portainjertos sobre la que reproducir la especie, pues las dos se muestran igual de competentes para lograr un buen desarrollo del árbol en la zona. En los diferentes lugares donde el azufaifo es producido a mayor escala, como China, los portainjertos de *Z. Jujuba* variedad *spinosa* y otras especies salvajes, de las que existen bastante, son utilizadas para la propagación de los diferentes cultivares (BONKOOUNGOU, 2006:49, MING y SUN, 1986).

Poda

- ¿Y eso le hace algo al árbol? ¿Le quita alguna rama...?
- *Hombre, eso hay que podarlo, si no llega... como todas las plantas.* (Valentin Terrón, Villamanrique).

- ¿Y qué se le hace poda y esto, se le limpia?
- M.J.: *Sí, se le limpia como los naranjos y eso.* (María Josefa Villarán, Almonte).

En varias ocasiones a lo largo del capítulo hemos visto testimonios del conocimiento local que hacen referencia a la estructura del árbol y cómo esta estructura se reproduce, de la facilidad del azufaifo para producir chupones y raíces que emergen a la superficie, también de sus numerosas espinas distribuidas por su ramaje. Estas circunstancias parecen hacer incómodo su control y su cultivo pero, a pesar de ello, cuando los agricultores describían la práctica de la poda asociada al azufaifo, lo hacían con toda naturalidad, narrando un proceso similar a la poda de cualquier otro frutal.

- ¿Y tiene muchas ramas, hay que dejarlo muy limpio o...?
- M.: *Sí, si que tiene, pero no hay que dejarlo muy limpio. Quitarle para que no te moleste y ya está.*
- ¿Y de alto se suele...?
- M.J.: *Sí, se pone muy alto y lo dejas ahí y se pone... altísimo.*
- M.: *Eso se... a lo mejor a esta altura se forma, se forma de dos o de*

tres [ramas primarias]. Pero vamos, que a eso se le quita poca cosa. Tú lo formas, tres ramas y cuatro ramas y ya está, ya no tienes que tocarlo más. Que no lo quieres muy alto, pues lo despuntas.

- M.J.: Para que no necesites escalera ni....

- M.: Si no, necesitas escalera para coger eso y eso tiene tantísima puya, eso es igual que la zarza. (Manuel Orihuela y María Josefa Villarán, Almonte).



Azufaifo normal. Comparativa de la estructura de la planta. Almonte.

Plagas y enfermedades

En las diferentes especies de azufaifo distribuidos por otras zonas del mundo se documenta la existencia de ciertas plagas y enfermedades como la mosca de la fruta (*Carpomyia vesuviana*, *Dacus correctus* y *D. dorsalis*), cuyas larvas provocan la pudrición de frutos, al igual que las larvas de la polilla de la fruta, un barrenador, (*Meridarchis scyroides*), y algunas orugas que colonizan la corteza haciendo galerías

(*Indarbela quadrinotata*, *I. watsoni* y *I. tetraonis*) (WILLIAMS, 2006:69). Así mismo la especie azufaifo indio es huésped de los insectos (*Kerria lacca* y *K. syndica*) que producen una espesa capa de resina que rodea sus cuerpos (LI y HU, 1994) y que es aprovechada por el hombre para diferentes propósitos.

A pesar de que la literatura indique esto en el azufaifo, en las variedades locales de Doñana no se ha identificado la presencia de ninguna plaga o enfermedad que afecte a los azufaifos o que sea reconocida como tal por el conocimiento local.

- ¿Qué clase de parásitos le suelen salir? ¿No le atacan... ?
- *Es muy fuerte* [dice riéndose, confiando en sus palabras]. *Vamos, si lo quieres tratar un mijilla pues sulfato o algo, pero que eso son muy fuertes.*
- Que no hace falta ¿no?
- *A eso no, no le entra nada.* (Manuel Orihuela, Almonte).

En zonas húmedas también se describe cierta susceptibilidad al mildew (WILLIAMS, 2006:71), pero tampoco parece que le ocurra en el Entorno de Doñana, no observándose ningún daño por hongos durante el trabajo de campo.

Recolección, uso y aprovechamiento

Los detalles ofrecidos anteriormente sobre la anatomía del árbol en función de la poda dan una clara imagen de las dificultades que puede haber con este frutal para recolectar sus frutos. Es por ello que con prácticas como la poda se controla el árbol de manera que se adapte mejor a las necesidades de los mantenedores de estas variedades. Reduciendo el porte del árbol facilitan su recolección desde el suelo, para no necesitar instrumentos accesorios como escaleras que obligarían al valiente recolector a adentrarse en un espeso entramado de ramas, hojas y espinas de la que no saldría muy bien parado. Todavía desde el suelo el azufaifo se jacta de arañar con sus espinas la piel de los recolectores, clavando sus dardos sin por ello dormir la apetencia de saborear sus frutos.

Desde principios de agosto hasta finales de octubre, incluso en noviembre, los agricultores hacen algunas visitas al azufaifo para recolectar sus frutos conforme van madurando, tomándolos uno a uno con las manos, cuidándose de las espinas, cogiendo los frutos según las preferencias por el estado de maduración y

depositándolos en alguna cesta o cubo del que se ayuden para transportar estos frutos. Es de esperar que los frutos más inaccesibles desde el suelo permanezcan en el árbol hasta que, perdida toda su fuerza, caigan al suelo cuando la biología así lo dicte.



Azofaifo normal. Frutos después de la recolección. Almonte.

En Doñana el azufaifo es un fruto que no está muy extendido y su uso y aprovechamiento no es muy generalizado. Pocos son aquéllos que consumen azufaifos aunque todavía se pueden encontrar en la plaza de abastos del pueblo, con lo que su consumo está al alcance de todos. En varias ocasiones hemos señalado su consumo en fresco, en la época del verano y principios del otoño, donde constituye un refrescante fruto gracias a su acidez mezclada con sabores dulces. Cuando a los niños les gusta una fruta es garantía de que su sabor no puede ser muy malo. También hemos observado cómo hay quienes prefieren comer las azufaifas cuando se están secando, como si fueran pasas, costumbre que es compartida en ciertas regiones de África (DEKOCK, 2006:29) .

- ¿Y los árboles estos se suelen sembrar, eso para fruta o para que dé sombra o...?
- M.J.: *Sí aquí la gente lo vende, Perecito y esa gente lo vende en la plaza, un cartuchito así, un euro [dice reivindicativa]. Un vasito de estos de vino, un euro. Eso es lo que yo le digo «tenéis más talento para hacer el cartucho...» [con ironía].* (María Josefa Villarán, Almonte).