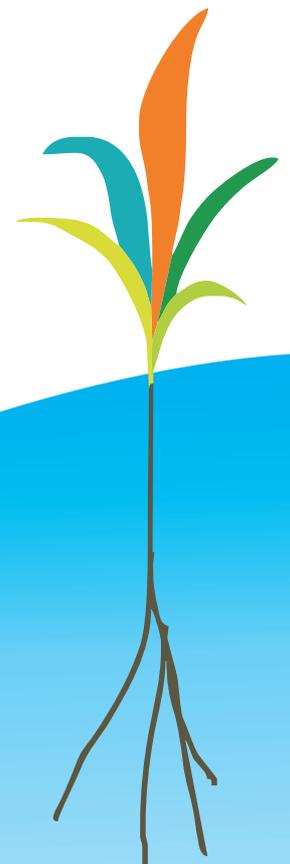




www.redandaluzadesemillas.org

Guía de conocimiento sobre utilización y manejo tradicional ligadas a las variedades autóctonas



Vol. I

Con la colaboración de





Créditos

Título: Guía de conocimiento sobre utilización y manejo tradicional ligadas a las variedades autóctonas. Volumen I.

Edita y coordina: Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad".

Caracola del C.I.R. - Parque de San Jerónimo s/n. 41015 Sevilla (España)

Tfno. / Fax: 954 406 423

Correo-e: info@redandaluzadesemillas.org

Web: www.redandaluzadesemillas.org

Autoras/es: María Carrascosa, Juan José Soriano, Ignacio Sanz y Teresa García-Muñoz.

Agricultores/as expertos/as: Segundo Bermúdez, Trinidad Martín, Paqui Vázquez, Ginés García, Ana Parra, Diego Galera, Manuel Medina, Antonia Utardón, Longina Marín, Alejandro García, Elías García, José López, Juan José González, José Toro, David Otero, Francisco Aparicio, Carmelo Sánchez, Francisco Rodríguez, Armando Cáceres, Francisco Cobo, Ramón Muñoz, Francisco Ramos, José Aguilera, Alfonso Molina, Francisco Ariza, Justo Castro, Eduardo Solana y Antonio Navajas.

Colaboradores/as: Leticia Toledo, Paula López, Alejandro Gallego, Agustín Ortega, Rocío García, Baldomero Domínguez, Antonio Fera, Amanda Fernández, Enmanuel Martín, Silvia Gómez, Cassandre Tapie y Concepción Expósito.

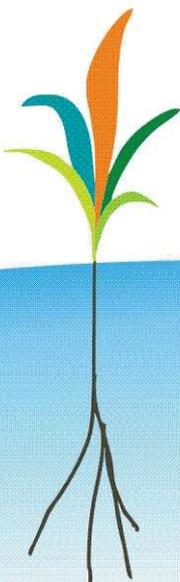
Fotografías: Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad".

Lugar y año: Sevilla (España), agosto de 2011.

Con la colaboración de: Fundación Biodiversidad a través del proyecto de Recuperación de variedades autóctonas, una estrategia combinada de conservación de la biodiversidad y desarrollo sostenible del medio rural (2010-2011). Actividad 3. Guía de conocimiento sobre utilización y manejo tradicional ligadas a las variedades autóctonas.

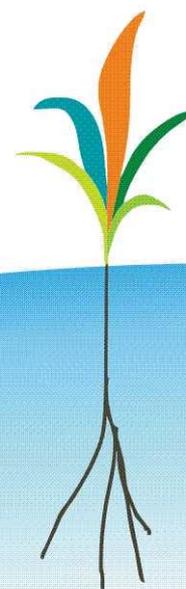
Reproducción y divulgación: Esta obra está bajo una licencia de [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Todo el material puede ser reproducido y utilizado libremente siempre que sea con fines no comerciales, que se cite al autor y se comparta bajo la misma licencia. En caso de su uso, por favor envíenos una copia para nuestro conocimiento. Los artículos son de entera responsabilidad de sus autores/as.

Diseño y producción: Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad" y Yolanda Pérez.



Índice

Introducción	Página.- 004
Método de trabajo	Página.- 005
Conocimiento campesino sobre recursos genéticos	Página.- 009
Conocimiento tradicional sobre la Lechuga	Página.- 024
Conocimiento tradicional sobre el Tomate	Página.- 058
Conocimiento tradicional sobre el Melón	Página.- 114
Conocimiento tradicional sobre la Calabaza	Página.- 140
Conclusiones	Página.- 160
Bibliografía	Página.- 162
Anexo. Listado de cultivos y denominaciones varietales que manejan los campesinos entrevistados	Página.- 163



Introducción

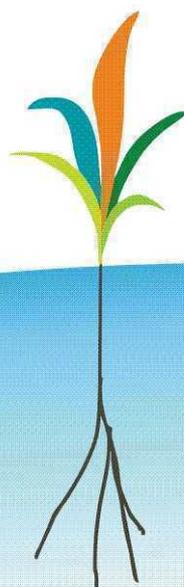
A pesar del proceso de erosión genética y cultural derivado de la implantación indiscriminada de políticas de modernización agraria, en Andalucía perviven aún agricultores y agricultoras que mantienen variedades locales de cultivo. Estas variedades se han desarrollado atendiendo a las necesidades y formas de alimentación de las comunidades rurales. Las variedades tradicionales poseen un elevado grado de adaptación a las condiciones del ambiente local, tanto a las peculiaridades edafoclimáticas, como la resistencia a las enfermedades y depredadores comunes de cada zona.

El desarrollo y mantenimiento de esta biodiversidad es posible gracias al conocimiento acumulado por los propios agricultores acerca de las tecnologías y de las variedades de cultivo locales. Un conocimiento que se ha transmitido oralmente de una generación a otra enriqueciéndose con el paso del tiempo pero que en pocas ocasiones ha sido consignado de forma escrita ni considerado de interés en el ámbito científico. Sin embargo, desde la perspectiva agroecológica, este conocimiento es esencial para el diseño de sistemas agrarios sustentables a escala local.

La capacidad de las variedades locales para desarrollar cualidades emergentes positivas es fruto de la labor de mejora realizada por los agricultores generación tras generación. Los agricultores trabajan pacientemente, seleccionando las variedades mejor adaptadas al cultivo y a las necesidades de sus comunidades. Ambos elementos forman parte de un entorno concreto, el medio rural mediterráneo y dentro de este a cada localidad con sus particularidades de clima, tipos de suelos, historia y cultura.

Conocer la cultura tradicional sobre variedades locales utilizadas contribuye a la producción de alimentos más sabrosos y saludables, preservando el entorno natural en vez de degradarlo. En los sistemas ecológicos de cultivo, en condiciones orgánicas de fertilización y con consumidores que demandan productos de mayor calidad, el conocimiento campesino ofrece recursos que permite a los agricultores volver a cerrar el ciclo para producir sus propias semillas y conseguir variedades que se adaptan mejor a sus necesidades.

A Paqui Vázquez



Contenidos

1. Método de trabajo



En el presente estudio se ha utilizado un esquema de trabajo (Soriano *et al.* 2004a y 2004b) para la recuperación del conocimiento campesino que se desarrolla en tres fases. La primera consiste en la localización de los campesinos y campesinas que cultivan o han cultivado variedades locales y que conocen sus características, usos y formas de manejo. La segunda fase consiste en establecer una comunicación fluida con los agricultores y agricultoras que permita acceder a la riqueza de este conocimiento. En la última fase se analiza y organiza la información obtenida, confrontándola con los conocimientos agroecológicos aplicados en otros sistemas de cultivo y extractando aquellos elementos de validez general y de utilidad para los agricultores en activo interesados en mejorar sus variedades y

producir sus propias semillas.

En el marco de este proyecto se han realizado entrevistas a un número importante, aunque limitado, de agricultores que se pueden considerar representativos de las principales comarcas andaluzas con mayor biodiversidad cultivada (López *et al.* 2008, Casado *et al.* 2009), por lo que los resultados que se resumen en este capítulo pueden ser tomados como marco para estudios posteriores que intenten indagar en profundidad en las peculiaridades del conocimiento campesino en cada comarca o localidad concreta.

1.1. Localización y toma de contacto con agricultores que manejan y conservan variedades tradicionales

La localización de los agricultores se ha realizado recurriendo los grupos locales de la Red Andaluza de Semillas, utilizando fuentes de información secundaria y en algunos casos contactando directamente con agricultores u otras personas que tienen vinculación con la agricultura y que viven y desarrollan su actividad en las comarcas donde se ha realizado el trabajo.



La secuencia ha sido una primera toma de contacto con los futuros entrevistados, exponiéndoles los objetivos del trabajo y haciendo hincapié en la importancia de las variedades locales y el saber tradicional que llevan asociadas. Este trabajo se ha visto facilitado contando para este primer contacto con miembros del grupo local de la Red Andaluza de semillas que han actuado como mediadores con el agricultor para generar el clima de confianza esencial para este estudio.

1.2. Diseño de las entrevistas

En este estudio la técnica empleada para la recopilación de información ha sido la de entrevistas individuales de tipo "semiestructurada y dirigidas".

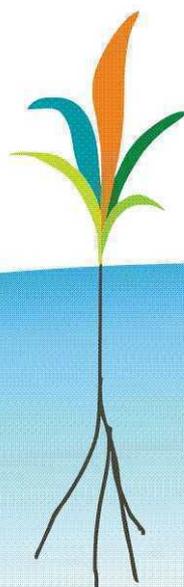
Para el diseño de las entrevistas, se preparó previamente un cuestionario con los temas a abordar, definidos y clasificados. Las preguntas abiertas, en contraposición con las cerradas, no implican una única y concreta respuesta, sino que dan libertad al entrevistado en su elaboración, facilitando así el proceso de construcción del discurso a través de la memoria. Las preguntas han sido formuladas en función de los objetivos marcados y no se redactan de forma cerrada, y su forma definitiva quedó posteriormente determinada por el propio desarrollo de la entrevista y adaptándolas a los casos concretos de cada agricultor o agricultora. Esta técnica ha permitido una gran libertad al entrevistado para disertar sobre factores no contemplados previamente en la entrevista.

1.3. Desarrollo de las entrevistas

De manera general, los agricultores participantes han mostrado bastante interés en participar en el estudio. Las sesiones han tenido una duración entre dos y tres horas.

Las entrevistas han sido grabadas en su integridad con autorización de los entrevistados. Esto ha permitido posteriormente transcribir literalmente el discurso campesino y analizar y sistematizar la información a partir de las transcripciones.

Las entrevistas se diseñan dando cabida a todas aquellas cuestiones que ayuden a conocer la riqueza local en recursos genéticos. El guión utilizado partía de tres bloques principales de información:



- Bloque 1. Centrado en el perfil del agricultor y su explotación, así como en su trayectoria como productor.
- Bloque 2. Es el más extenso y estuvo destinado a recoger información acerca de las variedades locales que se cultivan, tiempo que lleva se conocen y su procedencia, descripción, las formas de extraer la semilla y las prácticas culturales y gastronómicas en torno a la variedad local.
- Bloque 3. Se refiere a los puntos de vista personales sobre los motivos que están llevando a la pérdida de la biodiversidad agrícola y sobre el papel y vigencia de las variedades locales de cultivo en la realidad cercana al agricultor.

1.4. Análisis de la información

Para sacar mayor partido a la información se ha procedido a transcribir literalmente las entrevistas grabadas, de forma que se ha podido analizar el texto agrupando los enunciados que aparecen en diferentes momentos de la conversación y que hacen referencia a un mismo tema. Así se ha agrupado y comparado el conocimiento de agricultores que desarrollan su actividad en diferentes comarcas a lo largo de la geografía andaluza.

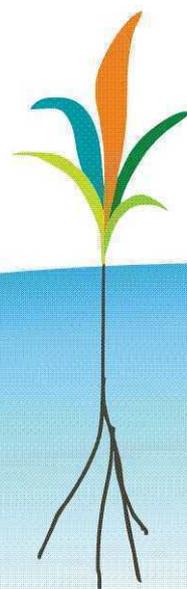
El análisis efectuado a las entrevistas se ha agrupado el conocimiento campesino sobre recursos genéticos locales en torno a cinco elementos principales que se subdividen a su vez en diferentes temas o tópicos. Estos elementos principales son los que hacen referencia a:

1. Origen y pérdida del material de cultivo.
2. Descripción de las variedades
3. Valoración de las variedades
4. Uso de las variedades
5. Manejo de las semillas

El análisis de las entrevistas se ha efectuado asignando a cada uno de los enunciados que forman el discurso campesino, uno o más de estos temas de conocimiento. Este análisis se realiza con el objetivo de confrontar y comparar este conocimiento con el de otros sistemas campesinos y la diferenciación en elementos se ha realizado por cuestiones funcionales, no teniendo por qué



responder forzosamente a un esquema subyacente de forma objetiva en el discurso campesino.



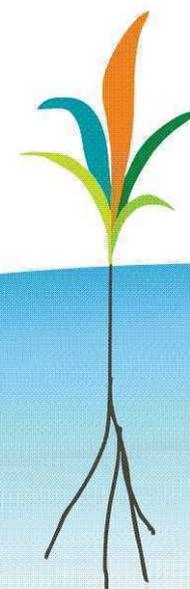
2. Conocimiento campesino sobre recursos genéticos

2.1. Agricultores, agricultoras y variedades

Los agricultores y las agricultoras que han participado en las entrevistas son los siguientes:

Agricultores/as	Localidad	Provincia
Trinidad Martín	Jabugo	Huelva
Longina Marín	Santiago de la Espada	Jaén
Alejandro y Elías García Fernández	Santiago de la Espada	Jaén
Diego Galera	Purchena	Granada
Ginés García y Ana Parra	Huercal-Overa	Almería
José Toro	Zahara de la Sierra	Cádiz
David Otero	Olvera	Cádiz
Alfonso Molina	Córdoba	Córdoba
Francisco Ariza	Fernán Nuñez	Córdoba
Francisco Aparicio	Chiclana de la Frontera	Cádiz
Justo Castro y José Aguilera	Loja	Granada
Armando Cáceres	Almadén de la Plata	Sevilla
Francisco Cobo	Ronda	Málaga
José Aguilera	Priego de Córdoba	Córdoba
Segundo Bermúdez	Fuenteheridos	Huelva
Antonio Navajas	Santa Fe	Granada
Carmelo Sánchez	Cazalla de la Sierra	Sevilla
Francisco José Rodríguez	Olivares	Sevilla
Francisco Ramos	Ronda	Málaga
Ramón Muñoz	El Burgo	Málaga
Manuel Medina y Antonia Utardón	Laroya	Almería
Paqui Vázquez	Cortegana	Huelva

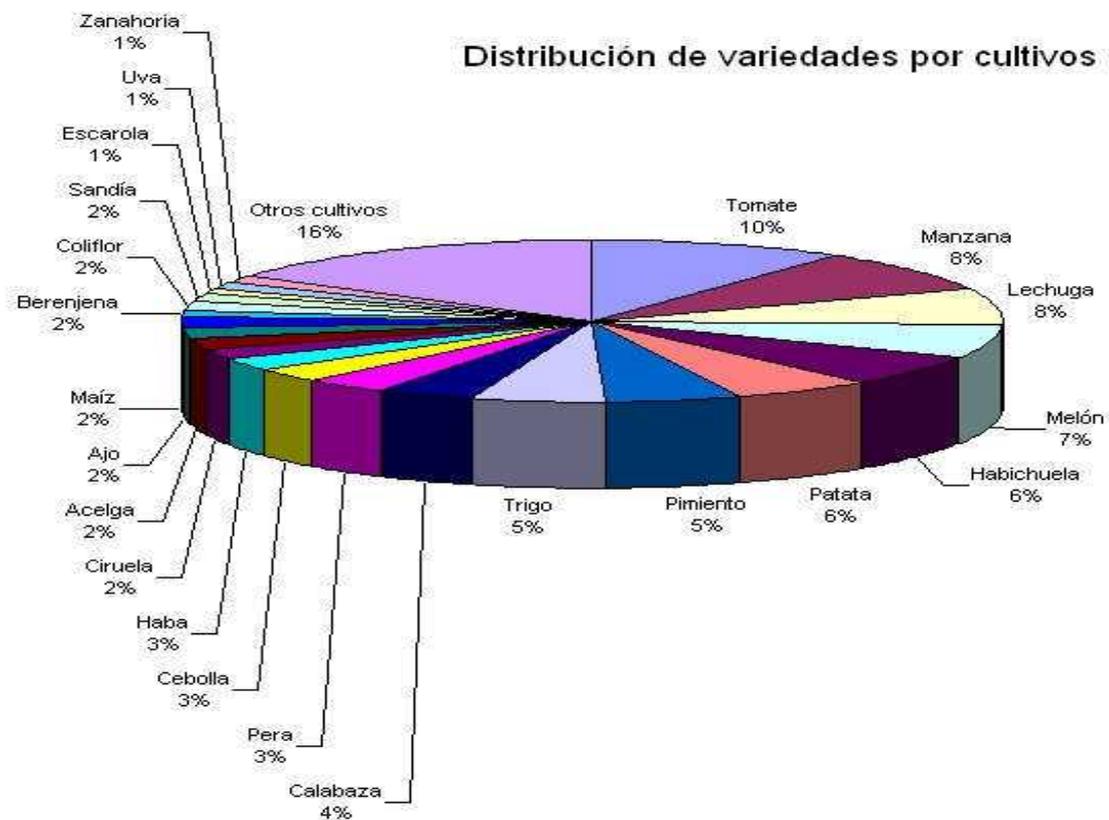
Un indicador del nivel de diversidad biológica de los recursos genéticos manejados por los agricultores y agricultoras es que a lo largo de la entrevista se hace alusión a 55 cultivos diferentes y a 384 variedades. Los cultivos que tienen una mayor diversidad varietal son Tomate, Manzana, Lechuga, Melón, Habichuela (judía), Patata, Pimiento, Trigo, Calabaza, Pera, Cebolla y Haba, todos ellos con más de 10 variedades.



Dada la gran cantidad de información acumulada este estudio se ha centrado en el conocimiento campesino sobre tres de los principales cultivos: lechuga, tomate, calabaza y melón.

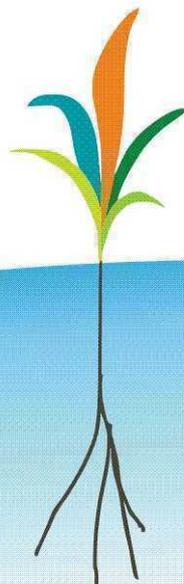
La relación de cultivos y variedades que manejan estos agricultores aparece en el apéndice final de este capítulo.

La distribución de variedades por especies se puede apreciar en el siguiente gráfico:



2.2. La estructura del conocimiento campesino

Del análisis efectuado a las entrevistas se desprende que los principales temas a los que hace referencia el discurso de los agricultores son el origen y pérdida de las variedades y el manejo de las semillas. También ocupa un lugar destacado la descripción, valoración y uso de las variedades que conjuntamente suman un tercio de las referencias de los agricultores. Es importante matizar que



esta apreciación es fruto de nuestro análisis, ya que en el discurso de los agricultores no existen de forma explícita diferencias entre saberes de caracterización y saberes de manejo.

Los conocimientos de los campesinos sobre conservación y utilización de las variedades locales han estado básicamente relacionados con los criterios que utilizan para diferenciar estas variedades, las formas de evaluar sus propiedades y seleccionar las plantas más apropiadas, los diferentes usos que tiene cada variedad y los procedimientos de extracción, acondicionamiento y conservación de las semillas.

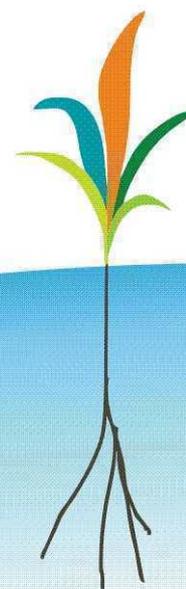
La distribución de elementos del conocimiento campesino que se desprende del análisis efectuado a las entrevistas puede apreciarse en el siguiente gráfico:

Estructura del conocimiento campesino



2.3. El concepto campesino de las variedades y su vinculación con la localidad

Si es difícil definir las variedades locales dentro de un marco teórico, donde surgen multitud de consideraciones e incluso dudas acerca de la validez del concepto de variedad local, aún más complicado resulta trabajar esta idea con los propios agricultores, que desarrollan su tarea desde una perspectiva fundamentalmente empírica y funcional.



Las denominaciones varietales

Existen importantes matices en la forma en la que manejan los nombres los agricultores entrevistados. En algunos momentos se refieren a las variedades de forma muy vaga, utilizando en muchos casos las denominaciones "del país" o "del terreno" lo que responde a la realidad concreta de que en su entorno no existe más que una sola variedad históricamente de ese cultivo y por lo tanto no ha sido necesario denominarla de ninguna otra forma para diferenciarla de las demás variedades. Cuando se les fuerza a denominarlas recurren a nombrar la característica más llamativa o términos que aluden a la antigüedad o autenticidad de la variedad, ya sean temporales o espaciales (mía, del país, de siempre). Así se deduce de los comentarios de Francisco Ariza de Fernán Núñez y Francisco José Rodríguez de Olivares.



"... y tengo el "colorado del país", que le dicen del país de siempre..."
(...)

MC: Escucha, ¿estas calabazas cómo se llaman? ¿tienen nombre?

FA: No sé si tienen nombre, a estas calabazas le dicen "verrugosas".

MC: Verrugosas ¿qué es de semillas tuya de toda la vida?

FA: Sí, sí. Semilla mía de toda la vida.

FR: La Calabaza, por ejemplo, es mía, esa la llevo yo cogiendo un montón de años.

En otras ocasiones las variedades si tienen una denominación muy clara porque son ideotipos muy conocidos y que responden a características claramente reconocibles por los hortelanos de la mayoría de las localidades. Esto ocurre por ejemplo con las calabazas Roteña, Marranera, Dulce, Asaera, Totanera, Cacahuete, Carruécano o Guineo.

En melón ocurre así con el conocido como Piel de sapo, por ejemplo. Como comenta Francisco Ariza:



... éstos de piel de sapo llevamos nosotros cuarenta años con ellos aquí y están dando muy buen resultado.

En tomates ocurre también con las variedades como corazón de toro, de pera, muchamiel. Como comentan Francisco Ramos y Ginés García:

MC: ¿Qué variedad tiene?

FR: Corazón de Buey, de los gordos

(...)

MC: ¿Cómo se llaman esos?

FR: Los de Perita chico

GG: Había...El muchamiel que yo encontraba, que se podía encontrar semilla, era un muchamiel achatado. Y yo cuando iba al puesto del merca en Murcia, ... había un puesto, y había un viejecillo que llevaba un muchamiel que no era achatado, que era como en forma de...forma de bombilla. Y también de color más...verde más intenso ..."

También se percibe una tendencia a "adoptar", a escala local o familiar, el nombre de estas variedades más o menos generalizadas; el agricultor conoce el origen de la variedad, conserva la semilla y le asigna un nombre válido para su entorno, como hacen Francisco Ariza, Ginés García o Ana Parra en las siguientes conversaciones:

FA: ¿Ahí qué dice?

MC: Rosa

FA: Tomate rosa, este es el tomate rosa.

MC: ¿De la tía Juliana?

FA: De la tía... jeje..." tomate del rosa de Juliana".

MC: ¿Y qué pasa, que era ella la que lo guardaba en el pueblo?

FA: Que no, que la mujer estaba ahí y tenía esa clase de tomate... y nosotros también teníamos, pero a partir de ya... sesenta años o setenta, se quedó el "tomate del rosa de Juliana"... pues... pero que esos los teníamos nosotros igual que ella también.

MC: Pero ¿le llamáis de Juliana en tu casa o en todo el pueblo?

FA: No, no, aquí en mi casa. Luego en otro sitio no sé lo que dicen.

MC: Igual le llaman tomate rosa a secas ¿no? O a saber. Qué gracia ¿no? ¿Y era amiga de la familia o qué?

FA: Era vecina



GG: Eso es muy interesante en el sentido de que este tomate que hablábamos, por ejemplo...

MC: ¿El mucha miel?

GG: No, este gordo que te dice que es de aquí...

MC: Sí, de kilo. ¿Sabéis cómo se llama?

AP: Nosotros le hemos puesto "de Marcos"...

MC: Vale, porque es el de Marcos

GG: Marcos, lleva el hombre 50 años...

MC: Haciendo ese tomate.

AP: Claro.

GG: Con ese tomate y él no sabe ni cómo se llama.



En otros casos el nombre responde a una denominación que aunque es completamente local tiene una calidad reconocida que hace que los consumidores los reclamen por su nombre en las localidades donde se las conoce. Es lo que ocurre por ejemplo con la lechuga Bombillo en la Vega de Granada, como comenta Antonio Navajas de Santa Fe.

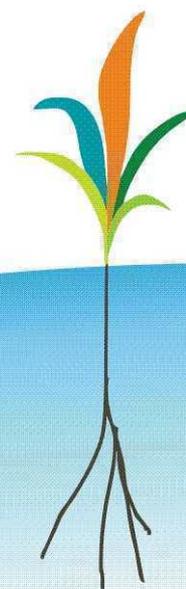
MC: ¿Qué variedad es esa?

AN: Esa es Bombillo Alto, que son lechugas de a kilo. Criándola bien te puede dar un kilo una lechuga, son casi coles. Hay que criarlas, hay que hacerle sus labores como es debido y sus mejoras y de a kilo las coges pero muchas, pero todas de medio kilo para arriba.

Los agricultores también cultivan variedades comerciales de polinización abierta que han conseguido adaptar localmente pero a las que siguen conservando su nombre comercial, como las calabazas Buternut y Avalon, las lechugas Trocadero o los tomates Cherry como comenta Francisco Ramos.

"Los cherry, esos son los chiquititos."

En cualquier caso la denominación es siempre un elemento funcional y en el que el hortelano tiene siempre la última palabra, pudiendo renombrarla con la denominación que es más descriptiva para sus intereses y su gestión. Un ejemplo



muy ilustrativo nos lo relata Paqui Vázquez, cuando le preguntamos por el nombre de sus variedades:

MC: ¿Aquí no hay nombres? Bueno, me has dicho nombres de los melones, me has dicho el Verrugoso...

PV: Sí, hay el Verrugoso Negro, el Piel de Sapo...Está la Melona Blanca...pero aquí es muy curioso porque te voy a decir lo que pasa, muchas veces cuando viene así gente, gente mayor, cuando le cuento yo esas cosas se ríe porque es para reírse. Yo tenía una tía mía que le gustaba mucho el huerto, tenía un huerto así pequeñito como se ve ahí por delante y sembraba ella y hacía las cosas esas. Y mi padre le decía "¿Qué melón has sembrado ahí en el huerto que está tan bueno?", "Yo, aquí lo tengo yo apuntado" y ponía Melón Bueno Buenísimo, ese era el nombre del melón, no sabías qué melón era nada más que era buenísimo. El otro, muy bueno, era así, lo ponía. Y si se intercambiaba semillas con otro agricultor, le ponía el nombre del agricultor, Melones de Rafael, Melones de Paco...

MC: ¿Eso tu padre o tu tía? Los dos.

PV: Los dos. Y esa costumbre se ha quedado porque yo también lo hago.

Diversidad y variedades

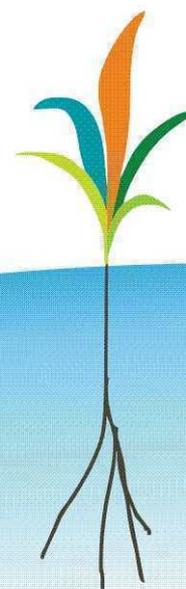
La creación de variedades no es una tarea del pasado, los agricultores manejan la diversidad generando fenotipos que se adaptan a sus necesidades. En este sentido nos ha regalado Francisco Cobo de Ronda una importante serie de reflexiones.

... la vida es evolución y cambio constantemente, y hay mucho de funcionalidad y mucho de capricho, de moda y hay una mezcla de todas esas cosas.

Esta capacidad de manejar los recursos genéticos para crear fenotipos adecuados no es sólo un elemento técnico o de habilidades, los agricultores son conscientes de que tiene un importante componente político relacionado con su capacidad para desarrollar un sistema alimentario autónomo localmente practicando la soberanía alimentaria.

MC: ¿Y te parece a ti importante que la gente guarde sus semillas, tú como lo ves?

FC: Pues a mí me parece muy importante que los agricultores tengan el control de sus semillas, me parece importantísimo.



Cuando se pierde el componente político y se ignora la importancia de esta actividad para asegurar la alimentación de las comunidades locales, se corre el riesgo de caer en un falso folclorismo de las variedades que se contagia al mundo rural y que en el fondo tiene mucho de falso, como denuncia Francisco Cobo.

...pero después también me parece que esta muy mitificado el tema de las variedades autóctonas, me parece que hay un mito sobre eso que no es verdad lo que se dice, y que lo que realmente es importante es que los agricultores seleccionen sus semillas, busquen semillas, nuevas especies, nuevas semillas como siempre ha sido, no te quedes encerrado ahí, porque luego...

MC: O sea, sean locales sean no locales, sean lo que sea.

FC: Sea lo que sea, lo importante es buscar variedad y especies que sean viables con lo que tu tienes y si eres profesional también tienes que venderlas ¿sabes?, Entonces tu no puedes dedicarte a un pimiento, que es una pitufada, cuando a lo mejor necesitas para coger un kilo de pimientos necesitas un liño gigante, para coger un kilo de pimientos y luego no te lo van a pagar al precio ¿sabes, también?, Como lo del guisante lágrima ese.

MC: Pero luego por otra parte, si es verdad que ...

FC: La adaptación de las semillas al sitio, es también es importante, eso también es verdad, también es verdad que hay que buscar una adaptabilidad de las semillas al terreno, no estoy en contra de eso y me parece muy positivo también, pero me parece que ahora mismo eso no es la prioridad. Me parece que la prioridad ahora mismo es, lo que a mí me viene de fuera es un poco caprichoso, buscar un poquito fantasmas también, me parece que es un poquito triste eso ¿sabes lo que te digo?

(...)

FC: Yo tengo mi teoría sobre eso, mi teoría es que hay mucha menos variedad de lo que se piensa, aquí, sobre todo en esta zona, en Ronda, o sea, tradicionalmente yo creo que ha habido muy poquita variedad y luego la gente, muy caprichosa, y ha ido cambiando de variedades constantemente. Porque ahora por ejemplo, la gente del CEDER están intentando hacer un recetario de cocina con las variedades también, es decir, la receta tal con tal variedad, y están teniendo muchos problemas para encontrar la variedad y tal, porque yo creo que ha habido muy pocas variedades siempre, y aquí la huerta ha sido siempre muy humilde, muy pobrecita. Que ha habido siempre ajo, cebolla, haba, lechuga y alguna variedad de tomate, seguramente los más fuertes, los más normales, como el tomate de enrame que servían para los gazpachos, para los sofritos, para guardarlos y para todo.

MC: Multiusos.



FC: Multiosos y muy poquita variedad de cosas. Ahora por ejemplo se iban a trabajar a Francia, pues a lo mejor se traían algún tomate que les gustaba, se traían una berenjena, un calabacín. Ya, por ejemplo Chiclana, Granada, esas zonas



de huerta más clásicas, más antiguas, pues quizás tengan más variedades seguramente, y se hayan perdido más variedades que aquí, pero yo creo que Ronda siempre ha estado limitada porque la riqueza de Ronda es el ganado extensivo ¿no?...

2.4. Origen y pérdida del material de cultivo

AO: Olvera tiene ahí la ribera del río, del

Guadalporcún. Aquí había unas huertecitas muy buenas... y todos los hortelanos de Olvera vendían en el pueblo, llevaban sus cargas y era todo... todo de las huertas.

(...)

AO: Cuando se mueran los agricultores sabios... ya no le podrás hacer entrevistas...

MC: Ya no tendrán sentido las entrevistas...

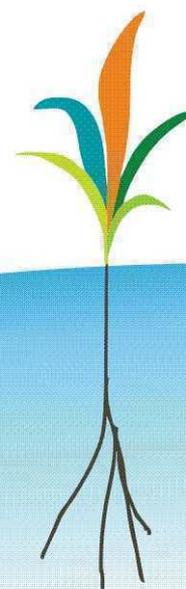
AO: Con la globalización, no tiene chiste ninguno. El mismo rábano que hay aquí, lo van a criar en Estados Unidos. Eso es una batalla ya casi perdida ¿verdad María?

MC: Ya veremos...

AO: Es una batalla perdida casi... siempre queda. Pero es que el dominio ya es muy grande, que los tíos con las semillas lo están dominando todo. En los pueblos ya se ve, en los pueblos no queda nada. Ahí en Olvera todo el mundo compra la planta en la cooperativa, la traen de Valencia, de los Palacios para acá...

Ángel Otero, agricultor de Olvera (Cádiz).

El discurso campesino sobre el origen del material de cultivo suele hacer referencia al lugar geográfico del que proceden las variedades, el tiempo que hace que se las conoce en la zona, y a veces también a la forma en la que llegaron las semillas, que suele estar relacionado con algún vínculo familiar o profesional y que nos remite a un elemento habitual del manejo campesino de los recursos genéticos: el intercambio de semillas.



En cuanto a la pérdida de las variedades no es difícil encontrar elementos que hacen referencia a la relación causa-efecto entre la erosión genética y la fragilidad de los sistemas de cultivo. Esta fragilidad tiene una de sus bases en la simplificación y el empobrecimiento genético de los cultivares que origina a su vez que situaciones que antes no tenían mayor trascendencia, se vuelven críticas, como un periodo de sequía, un año especialmente frío, etc.

También, aparecen como causas de la pérdida de diversidad la sustitución de las variedades locales por otras traídas de fuera, el cambio en los hábitos de consumo de la población y el vacío generacional de transmisión de conocimientos. En el caso de cultivos extensivos también destacan las referencias a la obligación de comprar semilla certificada para tener derecho a subvenciones, lo que ha supuesto una pérdida de patrimonio genético de proporciones incalculables.

2.5. Descripción de las variedades

"...FA: Exactamente, al ser de cuatro cantos pues tiene, que parece ser de un hocico buey. ¿Eso estás grabando tú ahí? Estos son los pimientos dulces que le dicen, pimientos dulces de hocico buey."

Francisco Ariza, agricultor de Fernán Nuñez (Córdoba).

Los hortelanos utilizan una importante cantidad de descriptores cualitativos y cuantitativos para la descripción de las variedades que manejan, al menos hay seis grupos importantes de descriptores:

- Descriptores asociados al tallo, hojas y floración,
- Forma, tamaño y color de la piel de los frutos
- Dureza, consistencia y textura de la pulpa y de la piel
- Olor y sabor como descriptores no valorativos
- Descriptores basados en características de las semillas
- Descriptores basados en la aptitud para un determinado uso

Posiblemente el color de la piel y la forma de los frutos sean los descriptores más importante utilizado por los hortelanos para la descripción de variedades. El color es especialmente útil en aquellas especies en las que las diferencias cromáticas de la piel entre variedades son notorias (melón, calabacín, calabaza, sandía, berenjena...).



La forma del fruto es asimismo un importante descriptor en melón, calabaza, sandía, berenjena, pepino y tomate. En muchos casos la forma está claramente vinculada al uso, como en el caso de los melones de invierno alargados, especialmente adaptados a su conservación por su facilidad para ser colgados atados.



Aunque el sabor y el olor son atributos fundamentalmente valorativos, en determinadas variedades que poseen colores y olores singulares tienen un marcado carácter descriptivo. Esto ocurre con frecuencia en frutales: melocotoneros, naranjos, manzanos..., donde la acidez o la dulzura del fruto suele ser una característica más ligada a la variedad que al medio.

2.6. Valoración y uso de las variedades

"...Esto son guisantes, que este es un guisante de mi padre. "Guisantes muy buenos, se come la vaina".."

Paqui Vázquez, agricultora de Cortegana (Huelva).

Los elementos valorativos varían en función de la especie. En tomate, por ejemplo, los agricultores valoran especialmente algunas formas, la dureza, el sabor dulce y la productividad. En melón, además del sabor y la capacidad de conservación, se valora negativamente la tendencia al rajado. En sandía se valora negativamente la presencia y el tamaño de las semillas, y en muchas hortalizas de hoja como lechugas o coles, es muy importante, como aspecto valorativo positivo, las variedades que tienen una "subida" o floración tardía.

La caracterización en función de la aptitud de uso se utiliza en la diferenciación varietal de muchas especies (tomate, calabaza, membrillo, pepino, pimiento, melón, habichuela, papa y aceituna). Un ejemplo típico se da en el tomate, que requiere características muy diferentes tanto en la planta como en los frutos según se vayan a dedicar a conserva o a consumo en fresco. La aptitud para conserva a su vez varía en función de la técnica a utilizar. Existen variedades mejor adaptadas a la conservación en crudo (tomates de cuelga) y variedades



mejor adaptadas a la elaboración de conservas envasadas (tomates peritas y cuadrados).

Típicamente los tomates para consumo se caracterizan por tener plantas de crecimiento vertical con frutos grandes que tienen una maduración secuencial a lo largo de una temporada más o menos larga y que en muchos casos requieren entutorado. Los frutos son redondos o acorazonados, multiloculares con gran cantidad de jugo.

En el caso de los tomates de conserva por el contrario las plantas suelen tener tendencia al crecimiento horizontal, generando racimos que maduran sincrónicamente, con tomates medianos o pequeños. Los frutos suelen ser alargados o redondos cuando se trata de conservar mediante el colgado, o en forma cuadrada o aperada cuando se trata de conservas en envases. En general tienen entre dos y cuatro lóculos y poco jugo.

2.7. El manejo de las semillas

"...El tomate hay que dejar de la primer flor, la primer cogidura de tomate que hace. Habría que dejar de esos tomates la simiente, no luego de un metro de altura."

Diego Galera, agricultor de Purchena (Granada).

El manejo de la semilla es el alma del conocimiento campesino, y en algunos aspectos se aproxima más a un arte que a una técnica. En esencia el manejo de las semillas consta de tres elementos fundamentales:

- La selección de las plantas y frutos más adecuados de los que se van a sacar la semilla.
- Las diferentes fases de manejo de las semillas (extracción, secado, limpieza, etiquetado y conservación de las semillas).
- Los criterios de renovación del material de reproducción (tiempo que se pueden conservar las semillas, oportunidad de conversión de excedentes de cultivo en semillas y la opción por la adquisición de semilla fuera de la explotación).



Criterios sobre selección de los progenitores

Los criterios que utilizan los campesinos para identificar las mejores plantas y frutos de los que van a obtener las semillas pueden ser de varios tipos, básicamente:

- Identificación con el ideotipo.
- Criterios de calidad del progenitor.
- Criterios de posición del fruto.

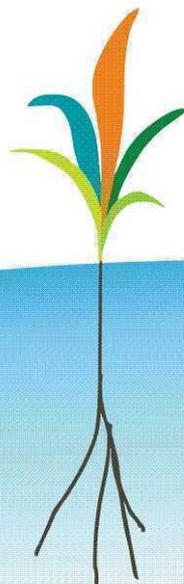
La identificación con el ideotipo es el criterio más frecuente utilizado por los campesinos a la hora de seleccionar los frutos de los que extraer las semillas. La forma de proceder consiste en elegir aquellas plantas y frutos que presenten mayor aproximación a la representación del tipo ideal que ellos tienen de la variedad, especialmente en lo referente al fruto. Los campesinos poseen un conocimiento intuitivo de las leyes mendelianas de la herencia. Gracias a este conocimiento es posible diferenciar entre el componente genotípico heredable que

comparten los frutos de una misma variedad, con cierta independencia de su aspecto o fenotipo concreto.



Las plantas fuera de tipo que no se seleccionan para guardar semillas son las denominadas "degeneradas" o "renegantes". Para el éxito de este tipo de selección es esencial la perseverancia. En el saber campesino se da especial importancia al hecho de no bajar la guardia en todo el ciclo de cultivo y eliminar continuamente las plantas fuera de tipo, empezando desde el semillero mismo. También se insiste en la necesidad de repetir todos los años este proceso de selección de las plantas de las que se van a obtener las semillas.

Para la valoración de la calidad de los progenitores se utilizan los mismos criterios que se utilizan cuando se valora



un fruto para su consumo más algunos elementos como el vigor, la precocidad o la amplitud en el periodo de fructificación, según los casos. Los campesinos tienen un concepto muy definido sobre lo que consideran un fruto o una planta de calidad que merece la pena seleccionar. A estas plantas y frutos los denominan reiteradamente y sin dudar como "los mejores" y también como "los buenos" durante las entrevistas.

Un último criterio sobre los frutos de los que se van a extraer las semillas es el que hace referencia a la posición de los frutos en la planta. Es muy común la práctica entre los agricultores de destinar a semillas los frutos de las primeras flores que cuajan en la planta. La explicación de esta práctica no está muy clara. En algunos casos se les atribuye un mayor vigor.

En otros casos se sigue respetando esta práctica por tradición, aún reconociendo que tiene ciertos inconvenientes porque los primeros frutos suelen dar problemas si de lo que se trata es de reconocer entre aquellos que está fuera de tipo y los que no. Esta práctica de sacar semillas de los primeros frutos se conoce en calabaza, pimiento, tomate y pepino.

Extracción, secado y conservación de las semillas

Los campesinos poseen conocimientos sobre la tecnología tradicional de las semillas. Las prácticas más habituales sobre las que versa este conocimiento son, siguiendo el orden lógico-cronológico necesario para obtener semillas viables: la extracción, limpieza, secado, etiquetado y conservación de las semillas.

En general existen dos métodos de extracción de semillas empleados por los hortelanos, son los denominados extracción seca y extracción húmeda. La extracción húmeda es la que se realiza en aquellas especies en las que la semilla está cubierta por un mucílago difícil de separar por métodos mecánicos o por lavado. Este es el caso de tomate y pepino y, en algunos casos, de la berenjena.

El procedimiento consiste en extraer toda la pulpa con el mucílago y dejar que se desarrollen las levaduras presentes en el ambiente. La actividad enzimática de las levaduras provoca la separación de las semillas del mucílago que las cubre.

No todos los hortelanos dejan fermentar el mucílago para separar las semillas. Algunos realizan un simple lavado de las semillas, sobre todo en pepino que posee un mucílago más tenue que el tomate. En otros casos se procede a la separación mecánica, una vez seco el mucílago con las semillas.



Para muchas especies de extracción seca, el problema principal es la cantidad de impurezas que quedan tras la separación mecánica del resto de las partes florales. En general las técnicas utilizadas para separar las semillas de las impurezas son la criba y el aventado.

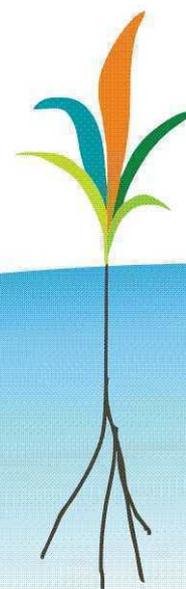
Todos los campesinos tienen un conocimiento claro de que un buen secado es necesario para prolongar el tiempo de preservación de las semillas. Los sistemas de secado más habituales son la exposición a corrientes de aire o bien directamente al sol, proceso que algunos denominan "tostado".

Las formas de conservación de las semillas entre los hortelanos son diversas. La forma más simple y cómoda es conservar el fruto completo. Esto se hace con calabazas y con algunas variedades como los tomates de cuelga o los melones invernales. Existe una creencia en algunos hortelanos que este método conserva las semillas con más vitalidad que cuando se guardan separadas del fruto. No obstante, esta forma de conservación no es viable en todas las variedades porque en algunas de ellas las semillas tienden a germinar incluso dentro del fruto. También se han usado tradicionalmente otros propágulos vivos como bulbos en

cebolla y ajo, tubérculos en papas, o incluso plantas que vernalizan directamente en el suelo como el fresón.



Entre los hortelanos que no guardan las semillas por mucho tiempo es frecuente conservarlas liadas simplemente en un papel. Sin embargo, otros conocen la importancia del aislamiento del ambiente exterior para prolongar la capacidad germinativa, por lo que usan recipientes herméticos. Estos recipientes herméticos han evolucionado desde la tradicional calabaza de peregrino con tapón de corcho, hasta los tarros o latas, en función de la facilidad para disponer de ellos. Otro motivo para usar recipientes de material duro, cristal o metálicos, es la protección de las semillas frente a los roedores.



3. Conocimiento tradicional sobre la Lechuga

3.1. Origen y pérdida del material de cultivo

Origen humano de las variedades

Una gran parte de las variedades que se conservan en las huertas tradicionales son variedades de toda la vida, cuyo origen se pierde en el tiempo. Esta conservación del patrimonio genético cultivado de las lechugas se debe a que es una verdura muy valorada por los hortelanos y también a una relativa facilidad para el manejo de las semillas. Estos, entre otros factores, ha propiciado que a pesar de la gran erosión genética sufrida en los últimos años sea una de las especies de las que se conserva una mayor diversidad varietal tradicional en las huertas como refieren los hermanos Alejandro y Elías García de Santiago de la Espada.

...y la lechuga que había, ahora se ve alguna

EG: sí, la lechuga si guarda mucha gente, y la remolacha

AG: pero la lechuga que había aquí antes que ibas por el campo y cogías una lechuga y la lavabas en agua y ya llevaba la sal...

EG: sí, pero todavía quedan algunas de esas

Además de sus propias variedades de toda la vida los agricultores integran variedades que provienen de diferentes fuentes. La más habitual es la que tiene que ver con el entorno familiar, como nos cuenta Alfonso Molina de Córdoba.

MC: ¿Y esa semilla también es tuya, es de semilla vuestra?

AM: Esa vino de casa de mi primo, esa blanca. Pero tenemos poca... es muy tierna pero tiene poco gusto, no es una... atractiva en el comer ¿sabes?

Y también las procedentes de otros agricultores cercanos, una actividad frecuente que se realizad de forma espontánea como en este caso de Lechuga Batavia o de Lechuga Trocadero. Si la variedad le gusta al agricultor, la deja semillar y la integra en su manejo independientemente de su origen como nos cuentan Justo Castro de Loja y José Toro de Zahara de la Sierra.

JA: Esta es la batavia esa...

MC: ¿De dónde la has sacado?

JC: Es de otro



MC: ¿De otro que?
JC: De otro labrador
MC: ¿Que te la han dado?
JC: Me la han dado pero las más son las otras

MC: La de trocadero ¿también es tu semilla o te la has traído de La verde¹?

JT: De las que yo me traje de La verde, pero ya las saque...



En otras ocasiones hay que propiciar el intercambio debido a la cada vez mayor escasez de agricultores locales cercanos con los que poder intercambiar semillas, como las variedades Lechuga Negra de la Palma y Lechuga Morá de Obejo, intercambiadas en este caso a través de la Red de Resiembra e Intercambio² que gestiona la Red Andaluza de Semillas (variedades que aparecían incluidas en el listado de intercambio de Otoño-Invierno 2009³) como nos cuenta Trinidad Martín de Jabugo.

...también la Negra de la palma y la Morá de Obejo, que son de la RAS,

También recurren a la compra de variedades locales a casas comerciales cuando no pueden conseguirlas mediante el intercambio con familiares u otros agricultores como comenta Francisco Cobo de Ronda.

FC: Sí, Fitó tiene una línea en ecológico, (...), también tengo la maravilla de verano, pero también quiero ver como sale esta, porque lo he visto y salen muy bien de precio.

Lo más habitual es que los hortelanos combinen el cultivo de variedades propias con otras variedades intercambiadas como este ejemplo que nos pone.

MC: ¿Y las lechugas?

¹ Se refiere a la Cooperativa La Verde de Villamartín (Cádiz), una de las experiencias pioneras en la recuperación de semillas de variedades locales: <http://www.cifaed.es/archivos/publicaciones/21.pdf>

² <http://www.redandaluzadesemillas.org/red-de-resiembra-e-intercambio/>

³ http://redandaluzadesemillas.org/IMG/pdf/Resumen_Informe_RAS_Red_ReI_Oto_Inv_09_11ene10.pdf



JT: Las lechugas mira, yo no se tampoco los años que yo llevo con lechugas y después hay de la otra de trocadero, esta me la traje de la verde y la de oreja de mulo esta, pues yo que se desde cuando.

MC: ¿Cuál es la tuya? ¿La oreja de mulo?

JT: La oreja de mulo.

Origen geográfico de las variedades

Aunque lo habitual es que el intercambio de semillas se realice entre agricultores cercanos, cualquier oportunidad se aprovecha para salvar distancias y ampliar la base genética y la diversidad varietal local del cultivo de lechugas como en este ejemplo que nos cuenta Alfonso Molina de Córdoba.

MC: Pero esa no la tendrás tú de toda la vida. Esa es más moderna ¿no?

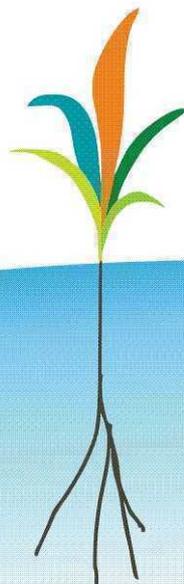
AM: Esa es más moderna. Pero me hice... no sé si me vino a mi de Bruselas, fíjate. Porque el Miguel Altieri éste me mandó la semilla. Que la tenía él de un campesino... porque él es de la FAO... y la tenía él de un campesino que estaba, digamos, enamorado de su trabajo. Y tenía mucho contacto conmigo (y tiene)... ahora viene a Úbeda, antes venía a la Facultad de Ingenieros... ahora viene a Úbeda y examina todos los años, a esto que le da el master, a quince o veinte alumnos de quince o veinte países distintos. Él está en Cambridge y él es un fenómeno. Bueno, pues me encontró a mí por circunstancias y es... pues viene en busca mía.

La lechuga produce semillas con facilidad y en abundancia al final de su ciclo de cultivo por lo que ha sido un cultivo hortícola para el que los agricultores no han tenido problemas en guardar semillas de sus variedades para sembrar al año siguiente. Esto hace que lo más frecuente es que se tenga en la misma huerta variedades de muy distinto origen como este testimonio de Trinidad Martín.

...porque, esta lechuga, no sé cuanto, yo ahora mismo siembro desde hace 8 o 9 años cuatro estaciones, con semilla mía y trocadero, con semilla mía, y este año una lechuga rizada de Portugal.

Pérdida de las variedades

Sin embargo los procesos de erosión genética han provocado la pérdida de las semillas de las variedades locales de lechuga en algunos casos como estos que nos cuentan Ana Parra de Huércal-Overa y José Aguilera de Loja.



MC: Y de lechugas, ¿No hay variedades que hayan sido típicas de la zona? ¿No os suena a vosotros?

AP: Yo es que...cuando la lechuga...Mi abuelo si hacía lechuga, pero nosotros no. Yo no recuerdo si...

JA: ¡Si antes dejábamos también la simiente de lechuga!

Tradicionalmente uno de los motivos por los que se perdían las variedades era por la facilidad de cruzamiento que presenta esta especie como ilustran Justo Castro y José Aguilera de Loja.

JC: De la lechuga, del maíz de la que viene ahora la buena que ya esta de hace muchísimos años con la que había aquí si, en el polen como siembras una aza a un lado y otra al otro, cuando estas con el polen pues...

JA: pues, se cruzan y se pierden.

De hecho este cruzamiento indeseado de las variedades se conoce con el termino tradicional de "emellado"

MC: Escúchame, ¿a ti te suena que antes la gente hacia algo para que no se cruzaran las cosas?

Jc: No

MC: No te suena nada de nada...

JC: Eso ha sido toda la vida, eso ha sido toda la vida porque yo me he criado en el campo y sembrando siempre, pero es que eso ha sido siempre... porque las abejas han estado siempre, los abejorros han estado siempre...

MC: Ya, pero no te suena a ti que la gente hiciese nada para evitarlo, sembrar separado

Jc: No, no, me acuerdo que decían los viejos se ha emellado ¡escuha!

MC: ¿Emellado?

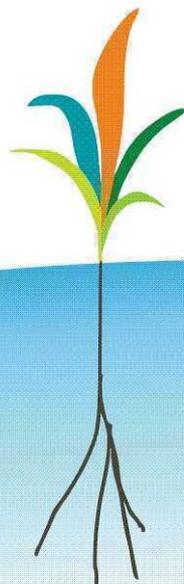
JA: Emellado, se ha cruzado

JC: Se han cruzado

MC: ¿Y que hacia la gente cuando pasaba eso?

JC: Pues nada se las

comían, vaya incluso los que se cruzan están más dulces casi que los otros..



Uno de los principales causantes de esta erosión es la demanda comercial de lechugas, lo que ha hecho que no solo se destinen muchas tierras de vocación hortícola a la utilización de variedades comerciales, sino que se ha visto afectada la estructura tradicional del trabajo hortícola por la contratación de temporeros que realizan una determinada faena de forma masiva, desplazando a otros cultivos que necesitaban de un trabajo continuado cuando se realizaban de la forma tradicional como certifican Ginés García y Ana Parra de Huércal-Overa.

...Y los autocares de hoy, eh, van y ponen la lechuga una hora o un día. Y ya no hay trabajo hasta que no haya corte de...lechuga.

GG: El tomate era un trabajo estable. Plantando...Haciéndole el encañao...

MC: La poda...

GG: Detallando...Quitando hierba.

AP: ¡Mira la diferencia!

GG: Era un trabajo estable. Y la gente iba...

MC: Pero, ¿Por qué decís autocares? ¿No son furgonetas...?

AP: De mucha gente, claro.

GG: No, porque ahora son empresas de lechugas lo que dan. Entonces pues...Llama a estos de trabajo temporal. Pues mándame un autocar de Lorca o de Murcia. Pues te envía un autocar cargado...

AP: Que trabajan...

GG: Lo plantan en un día...

MC: Y se van.

GG: Se van.

AP: Y ya no hay trabajo.

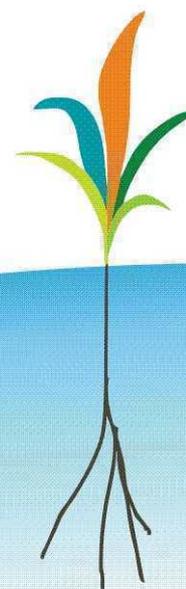
GG: Luego ya no hay trabajo.

MC: Porque lo que ha quedado en es zona, ¿es lechuga, fundamentalmente ahora?

GG: Sí.

En las lechugas en concreto una de las causas de erosión genética fue el ahorro del trabajo que representan las variedades acogolladas sobre todo, al ahorrar el trabajo del "amarrado" tradicional para evitar que se oscureciesen los cogollos. Esta actividad se hacía utilizando las hojas de las cañas como en el caso de José Aguilera de Priego de Córdoba.

...la lechuga morada porque era la que se adaptaba al terreno. Hasta que empezaron a venir las lechugas estas que no hacía falta amarrarlas, de eso me acuerdo yo, decían "he puesto este año Rafael, unas lechugas que no hace falta ni amarrarlas"



le decía a mi padre el vecino... porque antes tenías que coger las hojas de las cañas y amarrarlas... en fin.

Y también en otros casos se amarraban con esparto como hacía Antonio Navajas de Santa Fe.

MC: ¿Y de criarla? ¿el manejo es parecido?

AN: La crianza es lo mismo que las demás, (...) nosotros las atábamos con un esparto cogíamos y la atábamos y aquello se regaba y a la semana eran unas pellas que te las tiraban y te escalabraban. Se unía tanto como la col.

El amarrado es una tarea que requiere una cierta maestría, tanto en la forma de hacerlo para evitar que se pudran por dentro por falta de ventilación, como en el momento justo que hay que realizar esta labor como comenta Francisco Ariza de Fernán Núñez.

...aquí tengo una era de ensalada, aquí tengo lechugas que están ya para atar... eso son lechugas y cogollos.

MC: ¿Tan chicas las atas?

FA: Sí, la grande tiene que ser que estén en buen sitio y le venga el tiempo bien y esa se pone así. Esa el año pasado estaba que era una exageración.

...las lechugas, también tienen su gracia para atarlas, tienen que estar oreadas. Como estén mojadas se te pudren, se te cuecen.

Otro elemento que ha propiciado la pérdida de variedades es el cambio en los hábitos de consumo como el caso de la Lechuga castellana en la Vega de Granada como testimonia Antonio Navajas.

AN: Esta nosotros la hemos llamado siempre la Castellana nuestra, que esta ya apenas se siembra, porque hoy los mercados, los mercados se habitúan a una cosa aunque sea más mala. Porque yo ya hace años que llevaba y entraban las lechugas de Santa Fe, las mejores, se pedían todas de momento y sin embargo las de la huerta de Granada. Bueno aquellas eran lo mismo que estas, pero por los barros que las regaban con aguas turbias de todo lo que salía de la capital y se encontraban cosas en las lechugas...y estas era llegar y de momento estaban vendidas. Eso era una.



Luego ya se cambiaron con la costa, de cambiarlas las nuevas semillas, el cambio de eso, ¡bueno!

(...)

AN: (...) y además que el mercado, no es que no la quiera, es que esa que llevan en bandejas pues la gente ya, y el mercado es lo que más vende y esa lechuga no es esta, ni mucho menos. Pero claro hay que atribuirse, a eso te lleva la vida. En los hoteles, claro, sabrán que están mejor, pero el cliente ya está acostumbrado a aquello y aquello le ponen. Así me lo explicaron a mi el porqué no se vendían ya estas lechugas como las otras. Dice "Porque no puedes cambiar, te llevan una clase y ya es todos los días lo mismo", no puedes cambiar. Total, que ese es el motivo de que se eche ya menos.

3.2. Descripción de las variedades

Descriptor morfológicos

Uno de los descriptores fundamentales para la lechuga es el tamaño, es muy habitual que aparezca en primer lugar cuando un hortelano menciona una lechuga y la describe. En general se agrupan en grandes, medianas o pequeñas. Los ejemplos serían las variedades Bombillo, Negra rizada y Lojeña.

AN: Esa es Bombillo Alto, que son lechugas de a kilo. Criándola bien te puede dar un kilo una lechuga, son casi coles.

CS: Aquellas son Negras Rizadas le digo yo, son buenísimas. Esas son muy buenas, tiernas como... estas lechugas han venido aquí después ya, pero son muy buenas, no son muy grandes pero son muy buenas

JC: esta si, esta se ha hecho aquí de toda la vida, que yo tengo 64 años y la he conocido toda la vida

(...)

JA: Es pequeña, muy empellada, la batavia es muy rizada, esa es menos...

Otro descriptor importante es la curvatura de la hoja, que diferencia a las lechugas de hojas rectas de las lechugas que forman pella. Este descriptor es importante porque da una idea del trabajo que van a necesitar el cultivo, las lechugas de hoja recta son las que necesitan ser amarradas para evitar que suban a flor. En el primer tipo tendríamos Oreja de Mulo y en el segundo la Lechuga Rizá de Santiago de la Espada.



LM: Sí, esta rizada echa unos cogollitos.

MC: ¿Pero es de pella larga o redondita?

LM: Es redondita.

Otro elemento que sirve para diferenciar es el borde de las hojas. Diferenciándose las lechugas rizadas de las lechugas de hojas enteras. Estando la Lechuga Batavia entre las de hoja rizada y la Oreja de Mulo de borde entero.

JA: ... la batavia es muy rizada, esa es menos.



También hay variedades que reciben directamente el nombre por la forma de sus hojas como le ocurre a la Lechuga Punta de lanza y a la Lechuga Hoja de roble.

Hay hortelanos que relaciona la existencia de espinitas en las hojas como indicador de sabor amargo, como nos indica Trinidad Martín.

...pero la Morá de Obejo, es que, desde el principio las hojas, las primeras las hojas de ya tenían espinitas por debajo, ¿tu sabes? Como cuando sube a flor, bueno, que es lo que hizo subió a flor, que no echó ni una hoja que me pudiera comer, porque yo sabía que iban a estar amargas, porque cuando tu la tocas y las hojas tienen pinchitos, es que ya está amarga y a mí las cosas amargas, es que no me gustan, me gusta lo ácido pero lo amargo, no.

También el color es un indicador que sirve para diferenciar las lechugas. Se podrían diferenciar por un lado las de color verde. En el caso del verde intenso se denominan negras y las de verde claro se denominan blancas. Un caso diferente es el de las moradas que muestran una pigmentación parda o violácea oscura en las hojas.



CS: ...pero luego la que tenemos aquí de toda la vida, le decimos Oreja Mula, es negra...

MC: ¿Cuales? ¿estas de aquí? ¿cómo se llaman esas?

CS: Yo digo Blanca... hay dos, Blanca Fina. Hay dos clases de Blanca, Blanca Fina y Blanca más Basta.

AM: Tú ves, esta es la lechuga Morada de antaño.

Descriptores relacionados con determinadas aptitudes

Otro elemento descriptivo que manejan los hortelanos es la resistencia al frío. Una lechuga que resiste bien el frío es punta de lanza, en contraposición a Oreja de Mulo que tiene a subir y dar flores cuando recibe demasiado frío. Hay que tener en cuenta que uno de los principales inductores de la floración es la cantidad de horas-frío que pasan las plantas desde que se siembran.

FC: ... la punta de lanza, que es buena para el frío

CS: ...esa es estupenda, es de toda la vida pero es lechuga de primavera. Si la siembras más antes se espiga enseguida

Además de la resistencia a la subida a flor, la resistencia al frío se emplea a veces para indicar la capacidad que tienen las lechugas de aguantar las heladas sin estropearse como le ocurre a la Lechuga Negra Rizada.

CS: Tampoco es muy comercial porque no es grande. En primavera si, se pone como una col así preciosa, pero después en invierno aguanta...

MC: Que ¿aquí hiela mucho

CS: Algunas veces si, si hiela.

3.3. Valoración de las variedades

Elementos valorativos relacionados con cualidades organolépticas

El tamaño también es un elemento muy importante para la valoración de las variedades, tradicionalmente se han preferido grandes y vistosas como esta anécdota que refieren Manuel Medina y Antonia Utardón.



...valían más que lo que hay ahora.

(...)

MM: Aquellas se hacían de 3 y 4 kilos casi.

(...)

'MM: Un año tuvimos nosotros una huerta aquí debajo y crié yo 12 o 14 y cada una necesitaba una aguadera, de grandes que se hicieron.

AU: Se hacían, pues según...

MM: Decía una señora, que me encontré ahí en una era: "¿Qué lleva usted ahí?", "¡Una lechuga!" Y se quedo pasmada de ver la lechuga.

AU: Muy hermosa.

En lechuga el sabor amargo tiende a ser valorado como algo negativo como cuentan Trinidad Martín de Jabugo y David Otero de Olvera.

... pero la Morá de Obejo, (...) que no echó ni una hoja que me pudiera comer, porque yo sabía que iban a estar amargas (...) y a mí las cosas amargas, es que no me gustan, me gusta lo ácido pero lo amargo, no.

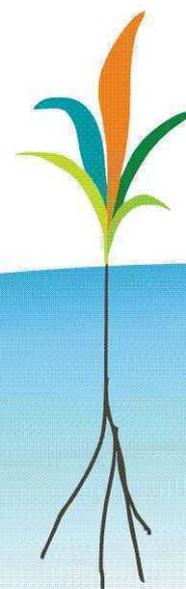
DO: Esta lechuga lo que pasa que tiene es que... el gusto que tiene es buenísimo, es muy sabrosa... que no es como otras lechugas que amargan, éstas no.

Un elemento muy valorado en las lechugas es la textura aceitosa de las hojas, lo que en el argot comercial se suelen denominar como lechugas mantecosas. La importancia de este atributo es claramente expresado por Manuel Medina de Laroya y Antonio Navajas de Santa Fe.

MC: Cuando tu dices que son mejores, ¿por qué son mejores?

AN: Pues de comer parece que tienen aceite, con eso te lo digo todo y luego, hombre, el tamaño.

...valían más que lo que hay ahora.



(...)

MM: Parecía que tenían aceite.

Otro criterio que se valora es que las hojas sean tiernas como refiere Carmelo Sánchez de Cazalla.

CS: *Aquellas son Negras Rizadas le digo yo, son buenísimas. Esas son muy buenas, tiernas ...*

En lechugas también se da la pérdida de cualidades organolépticas que se aprecian en otras especies hortícolas como se lamentan los hermanos Alejandro y Elías García Fernández de Santiago de la Espada, y también David Otero de Olvera.

AG: *pero la lechuga que había aquí antes que ibas por el campo y cogías una lechuga y la lavabas en agua y ya llevaba la sal...*

EG: *sí, pero todavía quedan algunas de esas*

MC: *¿cómo ya llevaba la sal? ¿por qué?*

AG: *porque no necesitaba que le echases ni aceite ni sal. Es que estaba buena*

EG: *es que sabía a algo*

AG: *te la comías así y tenía sabor*

EG: *y es que tú te comes una lechuga normalmente comprada y es que no sabe a nada*

AG: *no sabes ni que estas comiendo lechuga.*

DO: *Esta lechuga lo que pasa que tiene es que... el gusto que tiene es buenísimo, es muy sabrosa... (...). Lo que un tanto por ciento de la lechuga... que las que se crían en el invernadero, ninguna, tienen eso. Y éstas llevamos nosotros sembrándolas de toda la vida. Y además, que yo no me gusta sembrar nada más que ésta.*

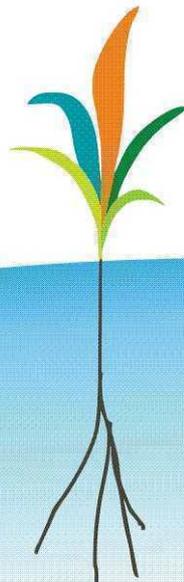
Hay valoraciones que no tienen que ver con su uso sino con sus características para el cultivo, como por ejemplo la resistencia al frío como comentan Carmelo Sánchez de Cazalla y Francisco Cobo de Ronda.

MC: *Que te gustó y te la quedaste.*

CS: *Tampoco es muy comercial porque no es grande. En primavera sí, se pone como una col así preciosa, pero después en invierno aguanta (...)*

MC: *Que ¿aquí hiela mucho?*

CS: *Algunas veces sí, si hiela.*



la punta de lanza, que es buena para el frío pero luego no es una lechuga muy rica.

MC: A mí me gusta, quizás por la forma.



FC: Si, pues he dejado un poquito de cultivarla porque no me hacía mucha gracia. Pero la verdad es que es muy buena para el frío, y este valle con lo frío que es ¿sabes?,

3.4. Uso de las variedades

Las lechugas se usan tradicionalmente para comerlas en fresco en ensaladas, de ahí la costumbre del atado para mantener frescas y tiernas las hojas centrales del cogollo como nos comenta Francisco

Ariza de Fernán Núñez.

Aquí tengo una era de ensalada, aquí tengo lechugas que están ya para atar... eso son lechugas y cogollos.

3.5. Manejo de las semillas

Criterios de selección

La selección se hace dejando subir a flor las mejores lechugas a criterio del hortelano. En caso de que se siembren en diferentes temporadas se prefiere guardar las semillas de verano como hace David Otero de Olvera. Uno de los motivos es seguramente porque es la mejor estación para poder secarlas después de limpiarlas en agua.

MC: Y para dejar las lechugas ¿qué lechugas dejas?

DO: Hombre eso casi siempre se dejan de las buenas.

MC: Pero ¿tú qué dejas, de esta tanda o de la tanda de primavera?

DO: De la tanda de la primavera es de la que se deja. De esta no. De esta tanda no.



Hay hortelanos que relaciona la existencia de espinitas en las hojas como indicador de sabor amargo, lo cual puede ser un criterio para no recoger semillas de plantas con estas características como comenta Trinidad Martín.

...pero la Morá de Obejo, es que, desde el principio las hojas, las primeras las hojas de ya tenían espinitas por debajo, ¿tu sabes? Como cuando sube a flor, bueno, que es lo que hizo subió a flor, que no echó ni una hoja que me pudiera comer, porque yo sabía que iban a estar amargas, porque cuando tu la tocas y las hojas tienen pinchitos, es que ya está amarga y a mí las cosas amargas, es que no me gustan, me gusta lo ácido pero lo amargo, no.

Uno de los criterios importantes para la selección es el tamaño grande y la resistencia a la subida a flor. La diferencia de tiempo entre la madurez comercial y la floración hace que la selección se vea complicada por el manejo, hay que dejar plantas con riego suficiente para que terminen de semillar sin sacrificar la parcela para otros cultivos. Esto lo consiguen haciendo la selección no sobre todo el cultivo sino sobre un grupo situado en un borde o esquina que es el que se deja que madure hasta el final como hace José Toro de Zahara de la Sierra.

MC: ¿Qué...? ¿Y para elegir que lechuga te quedas, para sacarles semillas? ¿Cómo la eliges?

JT: Yo dejo unas cuantas matas en un lado o en un pico y hay veces que coinciden que son las mejores, y otras que son medianas.

MC: Aunque sean medianas, tú para adelante.

JT: Para adelante.

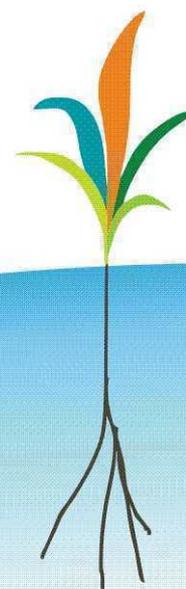
MC: Medianas ¿qué quiere decir?, más pequeñas...

JT: Matas más chicas, porque claro en medio no vas a dejar un claro para que se sequen, pues coges una vera, hay sobre la vera pues dejo 8 ó 10 matas y de ahí saco las semillas.

MC: ¿Tu tienes en cuenta que la de las semillas sean las ultimas en subir la flor? O eso lo tienes en cuenta.

JT: Casi siempre me gusta dejar esas, la que más tiempo tarda en subir y toda las cosas.... Tu no ves las que deje yo allí, allí mismo, todavía quedan allí unas matitas.

No obstante a veces, cuando hay individuos muy buenos y especialmente resistentes a la subida a flor, se dejan en mitad del cultivo siguiente hasta que maduren las semillas para guardarlas como hace Paqui Vázquez de Cortegana.



MC: Para sacar la lechuga, ahora que veo maravilla de verano, ¿tú tienes en cuenta que en verano no se suban a la hora de seleccionar? ¿Que tarden en subirse?

PV: Hombre, claro, que tarden en subirse. Es que es muy difícil, porque la mayoría se suben, pero sí que hay algunas que se suben menos.

MC: Y si esa lechuga que no se ha subido está en mitad de la huerta, ¿ahí se queda?

PV: Ahí se queda

Además del tamaño y la subida a flor, la frondosidad o abundancia de hojas es otro criterio valorado positivamente para la selección como dice Alfonso Molina en Córdoba.

MC: ¿Y tienes en cuenta la que se sube más tarde y eso?

AM: No, no, contra más tarde en

subirse, mejor, pero siempre las vas seleccionando. Porque las plantas que vas a sacar semillas siempre son las más frondosas, las más bonitas...



También el aumento en la precocidad del arrepollado para protegerlas de los ataques de babosas es un criterio que cuenta en la selección como nos dice Trinidad Martín.

T: A mí es que me viene bien que repolle antes.

MC: ¿A lo mejor puede ser que tu tienes una huerta ahora que tiene más nutrientes disponibles ahora que hace unos años?

T: No, no porque la huerta llevaba unos cuantos años sin cultivarse cuando nosotros vinimos, y los primeros años la tierra estaba que no le hacía falta nada pero yo siempre le ponía estiércol, siempre y la misma cantidad además, la misma cantidad de estiércol, y yo además para esas cosas soy échame aquí dos carrillos de estiércol, échame aquí dos golpe estiércol, cada planta aquí lleva una nutrición distinta, aquí solamente hay una diferencia que es, las temperaturas, que no dependen de mi, y las lluvias.

(...)



T: Entonces, yo te digo, cuando están arrepollando antes es que se están adaptando a mí, a mí tierra. Aquí hay muchas babosas y a mí me viene bien...

En cualquier caso la selección es un proceso complejo que tiene que ver con el ideotipo que tienen los propios hortelanos con respecto a la variedad. En muchos casos no se definen rasgos específicos, pero ellos tienen claro cual es la mejor como le ocurre a Francisco Ramos de Ronda.

FR: Pues, la mejor planta que veo la dejo para semilla, (...).

MC: Para semillas ¿cuál deja, las más grandes o las más chicas?

FR: La mejor mata siempre para semilla.

Un problema importante en la selección es la gran capacidad de cruzamiento que presentan y que puede dar lugar a pérdida de la variedad si no se manejan correctamente como comenta Justo Castro.

JC: (...) yo me he tirado unos pocos años sembrando lechugas y no, con la lechuga le pasa lo mismo, si pones una lechuga de una variedad con estas de aquí que son una lechuga muy buena de comer, pues lo mismo cuando están ya en flor que el polen pues lo mismo ya salen que no son de unas ni de otras,...

Para evitar este riesgo hay hortelanos que son capaces de seleccionar en estados más inmaduros y dejan directamente las plantas que más les gustan en el semillero sin trasplantar para que se suban allí a flor. Esta técnica aunque arriesgada al tener que predecir el comportamiento en la madurez de la planta, tiene la ventaja de que se controlan mejor los flujos de polen que en las parcelas abiertas. También es más fácil protegerlas de los predadores, los jilgueros en este caso, a los que Antonio Navajas de Santa Fe denomina con la denominación de colorín, típica de las comarcas orientales de Andalucía.

AN: Entonces esa la he sembrado pa no, pa que no sufran el transplante. Ahora voy y pongo de esas un cantero para la casa y las dejo marcadas para la semilla ¿comprendes? Que vaya la semilla de su misma mata.

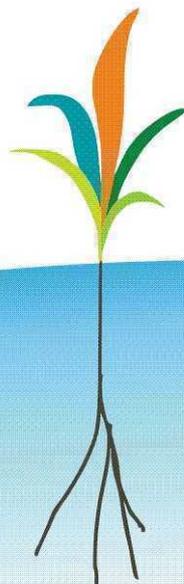
MC: ¿No la trasplantas?

AN: No, no la trasplanto.

MC: ¿Te la dejas en la olla?

AN: en la olla.

MC: ¿En la olla ya eliges la lechuga que vas a subir tu a semilla? ¿Ya la eliges aquí en la olla?



AN: Hombre, claro, se sabe la que está...

MC: No la eliges aquí.

AN: No, no, allí, allí.

MC: ¿Por qué?

AN: Pues, como echo la olla precisamente para eso. Pues yo lo que voy sacando, dejando lo mejor, la que mejor me parece a mi es la que dejo para semilla ¿sabes? Y ya está.

MC: Y así la tienes apartadita y no te molesta.

AN: Hombre claro. Y además la tengo toda reunida porque si no, claro, los colorines se la comen entonces tengo unas gasas, que son aquellas, clavo mis cabos, le echo la gasa, y ahí se tocan la pirindola que no pueden... y es la manera, si no se las jalan. Es la semilla que más le gusta. Le lechuga.



Otra forma de controlar el flujo de polen y proteger las plantas es trasplantar las matas que se seleccionan para semilla desde la parcela de cultivo a otro espacio más apropiado para ellas, como hace Francisco Ramos de Ronda.

MC: Si ya se las ha comido todas y decide que ésta y esa, las deja para semilla ¿la trasplanta en otro sitio para que se suba

la flor?

FR: Esa la cojo y la pongo en otro sitio, la siembro, la trasplanto y cuando está grandecita, la saco, labro la tierra y la voy poniendo. Se echa un poquito de abono, su agua y va creciendo,..

Hay tradiciones sobre cuales son las mejores semillas para guardar como esta que nos refiere Paqui Vázquez de Cortegana sobre su padre.

MC: ¿Tu padre cómo lo hacía?

PV: Mi padre las cogía con la mano, fíjate si tenía paciencia el pobre. Un bote y pim, pam, pim, pam.

MC: De la planta directamente.

PV: De la planta directamente. Y decía, "Las dos guías de arriba no se cogen que son menos fértiles. De los lados". Y nosotros le ayudábamos.

MC: Las dos guías de arriba no las cogía, decía que eran menos fértiles.

PV: Decía que eran menos fértiles.



MC: ¿Por qué?

PV: No sé. No sé por lo que él lo diría. Yo sigo sin cogerlas también. Decía que se perdían. Que no salían tantas. Aunque saliera, las de los lados decía el que aunque tú echaras las semillas y salían todas las plantas. Y sin embargo de las dos esas de arriba, de las dos guías de arriba que no salía la semilla buena. Cosa que él te cuenta y tú te acuerdas de eso y yo siempre que voy a cogerlas me acuerdo y cojo los de los lados.

Las variedades tradicionales son relativamente fáciles de reproducir por semillas. Tienen la ventaja adicional de que al ser variedades de polinización abierta conservan sus propiedades a través de las generaciones. A diferencia de los híbridos, que las pierden al resembrarlos. A esta inestabilidad que presentan los híbridos y algunas variedades mal manejadas que tampoco conservan las características varietales a través del tiempo la llaman los agricultores "renegar" como podemos ver en este ejemplo en el que se refiere la variedad tradicional de Lechuga oreja de mulo, frente a los híbridos de Lechuga romanita como refiere Francisco Ramos de Ronda.

...las lechugas las hay redondas, romanitas, que son los paquetitos que vienen, las hay de oreja de mulo, esas grandes y gordas. Yo tengo lechugas Oreja de Mulo, las voy cogiendo, amarrando.

(...)

MC: ¿Esas las tienes de toda la vida?

FR: Sí, esas no se reniegan.

Aspectos técnicos del manejo de las semillas

Siembra

La siembra de las semillas de lechuga se hace habitualmente en almácigos a los que aquí Antonio Navajas de Santa Fe denomina como "olla" y después se trasplantan.

AN: (...) La lechuga, ahí tengo ¿no ves? Esa olla que hay ahí, aquella chica, allí allí, adonde están los toldos. Esa ahora voy a poner allí un canterillo, es que ya la lechuga la que pones te la tienes que comer luego de bulla, porque se sube.



Para el establecimiento del almácigo se requiere cierta habilidad para obtener la densidad de siembra adecuada debido al pequeño tamaño de las semillas como comenta Francisco Ramos de Ronda.

Echo el plantelito, el día 24 eché un plantelito de semillas de lechuga, muy pequeñitas, las tienes que saber echar porque si no te salen muy espesas.

MC: ¿Y cómo las echa para que le salgan claras?

FR: Pues, con las manos, uno que sabe.

En algunas ocasiones también se han sembrado a voleo directamente en el suelo como recuerdan Manuel Medina y Antonia Utardón de Laroya.

AU: Las lechugas igual y las lechugas son también una simientilla así, entonces como ya estaba revuelto, pues pillabas tú...

MM: Como si fueras sembrando el trigo.

AU: Como cuando se siembra el trigo.

Así bus... Y andando uno, uno andando y tirando y luego salían pues cada una por su lado.

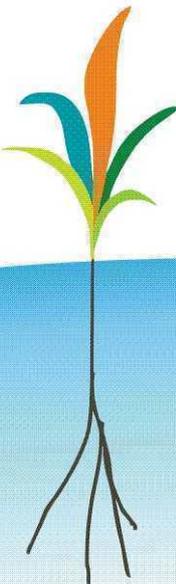


Determinación del estadio de madurez del fruto para la extracción de las semillas

Al tener las semillas desnudas sin un fruto que las rodee la madurez para determinar el momento adecuado para la recolección se puede determinar con facilidad visualmente, a través del color como nos enseña Alfonso Molina de Córdoba.

MC: Y otra cosa, que antes me hablabas que hay que coger la semilla en el momento... no demasiado no hecha, ni demasiado hecha porque si se secan, se pierde... cuéntame algo de eso ¿de cuál es ese momento?

AM: El conocimiento que tiene el hombre del campo con la semilla, es que tú... hombre, tú todos los días no tienes que ir a visualizar la planta para... o la semilla, para el tiempo de la recolección, (...) Aunque el color de... pero siempre se nota. Las semillas de cogollos, de lechugas... eso nada más con verla, no tenemos ni que ir a



tocarla. Hombre los que ya tenemos una experiencia en ello. Y eso es muy fácil, lo que pasa es que hay quien coge... yo ya he visto que tenía la semilla... es que no me sale ninguna... esta es leche, como le llamamos.

Hay que tener cuidado con el grado de madurez de las flores, ya que cuando están sobremaduras las semillas se desprenden con mucha facilidad. En estos casos se recurre a embolsar las inflorescencias para evitar que las semillas caigan al suelo.

AM: Eso que la mata, cuando ya está seca... tú coges la semilla, la aprietas, ves que no se rompe. Esa es una de las... pero tú ten en cuenta que tú coges la semilla y dices "Está dura" pero luego, tú coges la mata y se te pierden todas, porque ya está pasada. Entonces se te cae todo de inmediato al suelo. Porque tú fíjate la lechuga, que suele estar que no la puedes ni tocar... hoy coges una bolsa de la basura y mueves la mata y caen todas las semillas.

Procedimientos de extracción de las semillas

La forma tradicional de extraer las semillas de lechugas es sacudir las flores maduras para que se desprendan y después limpiarlas de suciedad sumergiéndolas en agua, como nos relata David Otero de Olvera.

MC: ¿Y cómo saca semilla a la lechuga?

DO: Eso es muy fácil. Eso se deja, vamos a suponer, el líneo ese... las demás se gastan y esas se dejan ahí... y de ahí se saca... y cuando ya está la semilla, se saca la semilla, que esté ya florecida, se sacude la semilla y se echa en agua.

En otros casos se recoge la semilla directamente en el recipiente donde se van a lavar, sin sacar la planta del suelo como hace José Toro de Zahara de la Sierra.

MC: ¿Cómo le sacas tú, semillas a la oreja de mulo?

JT: Eso las deajo yo ahí, que se sequen y después las voy sacudiendo en un cubo o en un baño o en lo que sea y lo limpio.

O recogéndolas en el mandil como hacía Antonia Utardón de Laroya.

AU: Y ya, mira cómo hacía yo. Llegaba y le ponía así al mandil, la rodeaba al tronco, pero bien arriba, entonces me ponía así. Hacía así, la doblaba y la sacudía, la



sacudía y la sacudía y caía toda la simiente al mandil. Entonces me iba a la otra. Y luego pues me iba a la otra. (...)



Limpeza de las semillas

La limpieza se realiza moviendo el agua y dejando que decanten las semillas y eliminando las impurezas que flotan. Después se escurre el agua de las semillas con un cedazo, en este caso con una media y se dejan orear así envueltas en la malla hasta que el aire las seque como hace Francisco Ariza de Fernán Núñez.

MC: ¿Cómo le sacas tú la semilla a la lechuga?

FA: Ahora te lo explico. Las semillas de los cogollos... las semillas de los cogollos y de la lechuga, porque los cogollos se sacan igual que la lechuga. Cuando... estas lechugas que se pongan ahora en la primavera pues se ponen grandes y al ponerse grandes se suben y ya cuando se suben echan sus semillas. Y cuando la semilla está buena, empieza a abrirse y se pone la mata blanca, blanca, blanca... la semilla de los cogollos y todo... entonces, la ponerse blanca, pues tú pillas luego el garrote y pillas la mata de la lechuga y te pones... y le das y cae aquí. Cuando la has sacudido toda aquí, llenas esto de agua, empiezas a mover, la semilla buena se va abajo y los despojos se quedan arriba. Le quitas los despojos, las escurre, las pones en una media como esa, la dejas que se oree y al bote. Eso es la semilla de los cogollos y de la lechuga, tienen el mismo sistema. ¿Entiendes?

En algunos casos menos frecuentes también se hace la limpieza de las semillas aventándolas como nos comenta Antonia Utardón.

AU: (...) Y luego pues cuando venía a mi casa pues le quitaba...

MC: Le quitaba la pelusilla esa que tiene.

AU: Eso tiene esa pelusilla, luego las volaba, las soplabá, hasta que dejaba la simiente.



Almacenamiento de las semillas

Para guardarlas, aparte de la protección contra los depredadores se toman pocas precauciones para mantener las condiciones de humedad o temperatura, aunque quizás esto tenga que ver con las condiciones locales de sequedad que se dan en Almería y no sea extrapolable a otras comarcas más húmedas.

MC: Y ahora ¿dónde las guardabas?

AU: Pues en lo que primero pillaba, en un barril o en lo que fuera. Porque luego la he metido en una bolsilla de papel albal, de papel de aluminio...

En otro lugar donde se toman pocas precauciones es en Loja, como comenta Justo Castro.

MC: ¿Las guardas ahí?

JC: Donde se conservan mucho mejor

MC: ¿En un trapo?

JC: Bueno, ahí es donde se conserva mejor

Renovación del material de reproducción

La lechuga es una planta que produce cantidades importantes de semilla, por lo que en general no son necesarias muchos individuos para poder tener semillas suficientes al año siguiente según la experiencia de Alfonso Molina de Córdoba.

MC: Me estabas diciendo los cálculos que te haces... ¿tú te has calculado para todo... cuántas plantas necesitas dejarte para tener la semilla, más o menos?

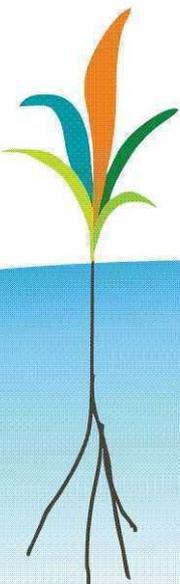
AM: De coles te estoy hablando de seis o siete coles y sobran semillas. De lechugas dejamos de varios... pero también, también con diez lechugas tienes bastante.

Se trata de una semilla valiosa debido al trabajo que tiene limpiarlas. Para evitar trabajo se recurre a guardar las semillas varios años como hace Antonio Navajas en Santa Fe.

AN: Vamos a suponer: una aquí, otra aquí, otra aquí, que en la olla haya por ejemplo 50 lechugas.

MC: En la olla dejas 50 lechugas.

AN Eso me da a mi semillas... me saca casi un kilo de semillas. ¿para qué quiero más? Y tengo yo semillas allí de dos años, que llevo tres años sin sacar semilla porque



digo "Para qué quiero yo la semilla?". Y eso..vender yo no...porque eso no es pagado...si eso vale un dineral...

(...)

MC: Que la cebolla es muy cara.

AN: No, que la lechuga vale más. La lechuga vale tres veces más.

F: Es más chica, más difícil. Que saca menos por planta.

AN: Y que pesa poco.

Lo normal es que la viabilidad se haya conservado tradicionalmente más de dos años como comentan Manuel Medina y Antonia Utardón de Laroya.

AU: ... ya llevamos dos o tres años de sembrar y no nace ya ninguna, se ha pasado o yo qué sé...ya no...

MC: ¿Y por qué crees tú que se ha pasado? ¿Por haberla guardado en el papel alba?

AU: No, pues yo no lo sé, porque son muchos años. Nosotros llevamos aquí, lo mismo lo habría sacado aquí mismo en los olivicos. Yo no lo sé. El caso es que yo se la doy a mi hijo y dice "No ha nacido ni una". Ya porque no vale, ya no vale.

MC: Porque vosotros normalmente ¿cuánto tiempo aguantabais las semillas sin sembrarlas?

AU: De un año para otro, para dos años.

MM: Pero nosotros nunca se nos acababan las simientes.

AU: Qué va.

MM: De todas esas cosas, no.



En la Sierra de Huelva por ejemplo, la humedad es un problema para mantener la viabilidad de las semillas de lechuga según nos dice Paqui Vázquez de Cortegana.

PV: Y si...viene en el libro de Mariano Bueno viene una cosa que yo no estoy de acuerdo porque viene que a las lechugas para cogerle las semillas se le pone una bolsa de plástico. Pues no. Porque si le pones una bolsa de plástico la bolsa de plástico suda y no coges ni una semilla. Se te pierden todas. Tienes que ponerle una bolsa de papel o de tela. Yo las cojo con tela.

MC: ¿Pero cómo? Le pones la...

PV: Como si fuera un gorro. Aprietas así.



MC: Y la coges por debajo.

PV: Y la coges por debajo aquí, atada y la dejas ahí. Cuando tú ya...

MC: Y se va desgranando poco a poco.

PV: Dejas que se desgrane. Cuando tú ya la quieres coger le das, pom, pom, pom, así, le quitas el bolso, lo vuelves y sacas la eso.

PV: Yo tengo el libro y pone. Y yo probé a hacerlo con bolsas de plástico y me pasaba lo que te digo. Se me ponía húmeda, húmeda, húmeda y no conseguía coger yo semillas.

MC: ¿Tu padre cómo lo hacía?

PV: Mi padre las cogía con la mano, fíjate si tenía paciencia el pobre. Un bote y pim, pam, pim, pam.

MC: De la planta directamente.

Otra forma de ir testando las semillas que aun conservan la viabilidad es volver a meterlas en agua como hacen Justo Castro y José Aguilera de Loja.

MC: Tú las guardas un año, ¿no?, luego el año que viene..

JC: Dos o tres años..y cuatro,

MC: O sea, ¿que no sacas semilla todos los años?

JC: No, porque ahora viene el tiempo de sembrarlas y ¿sabes lo que hago? Coger y echarla en agua en un cubo y secarla otra vez y la cebolla lo mismo

MC: ¿Porqué?

JA: ¿Porque brotan mejor no?

MC: ¿Pero que haces? ¿las metes en agua y luego las secas y luego ya las plantas?

JC: No, para otro año, si no me quedan pues hago lo mismo...

MC: ¿Pero eso porqué lo haces?, ¿eso lo haces todos los años?..no entiendo, ¿tú todos los años coges las metes en agua y las vuelves a secar?

JC: Cuando es muy vieja sí, porque todas las que se ponen ya malas digamos, que no va a nacer, se sube arriba, y ya quedan las buenas

JA: Pues las selecciona, que es para quedarte con lo que sirve

JC: Yo mismo he comprado sobrecillos de espinaca, y coge y no te nace...o de otra cosa, y éstas las mojas las semillas de cebolla pasan unos cuantos de años también, con dos o tres años te duran muy bien, luego coges las mojas, las secas otra vez y las guardas otra vez...

3.6. Otras cuestiones



Además de la selección varietal los hortelanos recurren a veces a elementos culturales para evitar la subida, como por ejemplo la fecha de siembra como hace Trinidad Martín.

T: Los primeros años, yo no sabía los tiempos reales de siembra, entonces lo hacía un poco cuando podía, pero desde hace seis años utilizo el calendario biodinámico y desde entonces nunca se me ha subido una lechuga, excepto esta del caso que te comentaba antes, pero de las mías nunca jamás se me ha vuelto a subir una a flor antes de tiempo, entiéndeme, me ha dado tiempo a comérmela, pero los primeros años no había nada que hacer, eso era el tema de las lechugas,...

La lechuga se ha empleado también en asociación con la papa como cultivo secundario para aprovechar el espacio entre las matas como nos dicen Manuel Medina y Antonia Utardón.



AU: Y las lechugas las echábamos así por lo alto de las patatas, luego cuando las cavábamos, donde veíamos que nos gustaba más el sitio, para que se pusieran más grande, las dejábamos.

MM: Allí las dejabas.

AU: Y las otras arrancábamos al cavarlas.

Otra asociación es la de ajo y lechuga para aprovechar los diferentes periodos de crecimiento en primavera como nos explica Antonio Navajas de Santa Fe.

D: Lo de echar lechuga y ajo junto ¿por qué lo haces?

AN: Lo primero es que se cría muy bien y al ajo no le perjudica. La lechuga... hoy estamos a 21, ¿no? (...) Un mes le queda de estar ahí la lechuga. Para San José estás sacando esa lechuga. Entonces el ajo va a estar dos dedillos más grande



porque el ajo cuando se hace ya es cuando empiezan las calores. Ahora mismo está ahí.

La estrategia de siembra es diferente según se trate de obtener lechugas maduras o de la venta de cogollos. Cuando se quieren cogollos hay que hacer una siembra escalonada para evitar que las lechugas semillen todas a un tiempo y tener plantas inmaduras durante toda la temporada como nos enseña Francisco Ariza de Fernán Núñez.

MC: Ah, ya me acuerdo de la pregunta ¿el cogollo este es para todo el año o es para una época...?

FA: Las lechugas y los cogollos son lo que menos corrida tienen, porque una vez que se ponen buenos para coger, si no los coges se suben.

MC: Si ¿pero esos aguantan todo el año o son más para el calor o para el frío?

FA: Estos aguantan todo el año. Pero una postura no... es decir, que tú pones ahora... yo qué sé, cuarenta y se ponen para coger, luego pones otros... que te duran todo el año pero el mismo no, que los tienes que ir renovando. Yo he hecho ahí plantones, que tengo ahí mis planteles, pillo mi tierra... pom, pom, pom... los pongo en mi tierra y cuando se van acabando unos se van poniendo otros y así vamos marchando. Esos los cogollos.

Variedades de lechuga

Lechuga Negra rizada

El criterio fundamental para la introducción de las variedades es su calidad organoléptica como es el caso de la Lechuga Negra rizada que comenta Carmelo Sánchez de Cazalla de la Sierra.

MC: Y la lechuga esa que tienes tu por ahí ¿de qué variedad son?

CS: Aquellas son Negras Rizadas le digo yo, son buenísimas. Esas son muy buenas, tiernas como...estas lechugas han venido aquí después ya, pero son muy buenas, no son muy grandes pero son muy buenas



Es una variedad que aunque no es de gran tamaño, resiste bien el frío.

CS: Tampoco es muy comercial porque no es grande. En primavera sí, se pone como una col así preciosa, pero después en invierno aguanta...

El origen de esta variedad es incierto.

MC: Y ¿esta de dónde la has conseguido?

CS: Pues esta yo no sé, semilla que viene por aquí...de unos a otros, total.



Lechuga Oreja de Mulo

Una de las denominaciones varietales de lechugas tradicionales más conocida es la denominada como Oreja de Mulo como nos dice David Otero de Olvera.

...yo tengo lechugas, ahí ... que también hay muchas ahí y esas son de toda la vida también. Si quieres ver las lechugas sembradas...

MC: Venga.

DO: Estas lechugas pues... llevo yo sembrándolas de... de toda la vida.

MC: ¿Cómo se llaman?

DO: Oreja de mulo.

Que también puede ser conocida con variantes tales como "Oreja de burro" como las denomina Alfonso Molina de Córdoba.

MC: ¿Cómo se llama esa variedad? ¿tiene nombre?

AM: No, yo te digo que de nombres a las hortalizas, bien poco... a los cogollos que tengo, Maravilla de Verano, tengo Oreja de Burro y poco más... yo es que me manejo con dos o tres variedades nada más ¿sabes?.



Se trata de lechugas con hojas rectas y enteras, en este mismo tipo entrarían también una a la que Longina Marín de Santiago de la Espada denomina como Lechuga canaria.

MC: Qué más tienes por ahí.

LM: La lechuga, la canaria y la rizá.

MC: Vamos a ver la canaria, que es como la oreja de mula así para arriba. Esta es de tu padre también.

(...)

MC: Y la canaria es a tipo oreja de mulo, no?

LM: Sí

La lechuga oreja de mulo tiene un color verde intenso que los agricultores tienden a definir como negro en contraposición con los colores verde claros que tienden a denominar blancas. No se debe sembrar con demasiado frío porque entonces tiende a subir a flor pronto como nos indica Carmelo Sánchez de Cazalla de la Sierra.

...pero luego la que tenemos aquí de toda la vida, le decimos Oreja Mula, es negra así que se hace un cogollo estupendo. Esa es estupenda, es de toda la vida pero es lechuga de primavera. Si la siembras más antes se espiga enseguida (...), sin embargo esa de Oreja Mula es la que se va, se va antes.

Evitando estos extremos de frío, es una variedad que se puede sembrar tanto en invierno como en primavera según la experiencia de David Otero en Olvera.

DO: Se siembran ahora y ahora cuando, ya a últimos de enero, se siembra otra tanda para la primavera... para mayo... ese es el tiempo.

Es una lechuga muy apreciada sobre todo por su sabor y textura nos cuentan David Otero de Olvera y Francisco Ariza de Fernán Núñez.

MC: ¿qué son tipo oreja de mulo...?

FA: Sí... hoja de mulo... estas criándose buenas no le envidian de grandes y de buenas a ninguna que haya en ningún sitio.

DO: Esta lechuga lo que pasa que tiene es que... el gusto que tiene es buenísimo, es muy sabrosa... que no es como otras lechugas que amargan, éstas no. Una lechuga



de ésta se lava y se ve la grasa de la lechuga por encima del agua. (...) Y éstas llevamos nosotros sembrándolas de toda la vida. Y además, que yo no me gusta sembrar nada más que ésta.

Y además se aprecian también por su tamaño.

Estos son lechugas... lechugas de aquí...

MC: ¿qué son tipo oreja de mulo...?

FA: Sí... hoja de mulo... estas criándose buenas no le envidian de grandes y de buenas a ninguna que haya en ningún sitio.

Lechuga Rizá de Santiago de la Espada.



Son lechugas que forman pellas pequeñas y redonditas como describe Longina Marín de Santiago de la Espada.

...esta es de tu padre también.

LM: Sí, esta rizá echa unos cogollitos.

MC: ¿Pero es de pella larga o redondita?

LM: Es redondita.

Lechuga Maravilla de verano

Otra denominación varietal conocida es Maravilla de verano. A diferencia de muchas de las variedades locales de lechuga que son invernales, esta puede cultivarse también en las estaciones cálidas como nos cuenta Alfonso Molina de Córdoba.

MC: ¿Se puede sembrar todo el año o es más de invierno?

AM: Estas son de invierno. La que se puede sembrar todo el año es la Maravilla de Verano.

Esta variedad se reproduce también localmente en Ronda, como nos comenta Francisco Cobo.

MC: Estas son de tus semillas, la maravilla me decías.

FC: Estas las tenía muy bonitas antes de irme. De maravilla saco unas lechugas preciosas.



Lechuga Morada

Y también otra lechuga de invierno, la Lechuga Morada o Morá que se denomina así por su coloración antociánica en las hojas. Es una variedad tradicional de diferentes comarcas de Córdoba, como nos refieren Alfonso Molina en Córdoba y José Aguilera de Priego de Córdoba que añade también el aprecio de esta variedad debido a su sabor.

AM: Tú ves, esta es la lechuga Morada de antaño.

JA:...la lechuga morada porque era la que se adaptaba al terreno. Hasta que empezaron a venir las lechugas estas que no hacía falta amarrarlas...

(...)

JA:... a mi me gusta más la lechuga morada, la del terreno.

Aunque en el caso de la denominada Lechuga Morá de Obejo que se ha intercambiado a través de la Red de resiembra e intercambio, hay agricultores que la encuentran amarga como el caso de Trinidad Martín.

... pero la Morá de Obejo, es que, desde el principio las hojas, (...), que no echó ni una hoja que me pudiera comer, porque yo sabía que iban a estar amargas...

Lechuga Blanca

También la Lechuga Blanca, una variedad de lechuga de invierno, que Carmelo Sánchez de Cazalla de la Sierra diferencian entre "fina" y "basta".

...y estas son de aquí de toda la vida.

MC: ¿Cuales? ¿estas de aquí? ¿cómo se llaman esas?

CS: Yo digo Blanca...hay dos, Blanca Fina. Hay dos clases de Blanca, Blanca Fina y Blanca más Basta.

La Blanca basta es más tardía que la fina y aguanta mejor sin subir a flor.

CS: Que es más tardía la Basta esa.





(...)

y la que más aguanta es esa. Esa es la que más aguanta. Aguanta en invierno y aguanta en primavera,

Es una variedad muy tierna pero tiene poco sabor según Alfonso Molina.

MC: ¿Y esa semilla también es tuya, es de semilla vuestra?

AM: Esa vino de casa de mi primo, esa blanca. Pero

tenemos poca... es muy tierna pero tiene poco gusto, no es una... atractiva en el comer ¿sabes?

Lechuga Lojeña

La Lechuga lojeña, denominada así por la cercana localidad de Loja es una variedad local cultivada en la Vega de Granada como nos comenta Justo Castro.

JC: esta si, esta se ha hecho aquí de toda la vida, que yo tengo 64 años y la he conocido toda la vida

Es una lechuga pequeña y acogollada, con hojas ligeramente rizadas según Justo Castro y José Aguilera de Loja.

JA: No, es rizada

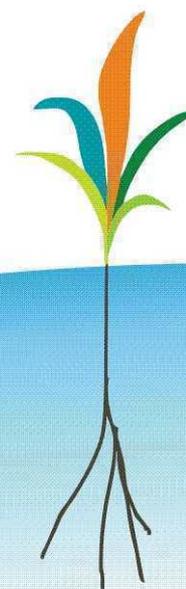
MC: ¿Cómo una batavia?

JA: Es pequeña, muy empellada, la batavia es muy rizada, esa es menos

JC: Éstas las cogí yo ayer...

MC: ¿Es como una especie de cogollo grande? ¿Sí? ¿o algo así más abierto?

JA: Sí, sí, lo que ahora..las minis que



Es una lechuga que aguanta bien el tiempo cálido, pudiendo sembrarse tanto en primavera como en otoño.

MC: Escúchame, para sacarle las semillas de esta de la Lojeña ¿esa se planta en cualquier momento del año?

JC: ¿La lechuga?

MC: Sí

JC: No

MC: ¿Esa de que época es?

JC: Esa lechuga es de la primavera y del otoño, dos.

Lechuga Bombillo

En la Vega de Granada se cultiva también la variedad de Lechuga bombillo, en este caso una grande que se denomina Lechuga bombillo alto como comenta Antonio Navajas de Santa Fe.

MC: ¿Qué variedad es esa?

AN: Esa es Bombillo Alto, que son lechugas de a kilo. Criándola bien te puede dar un kilo una lechuga, son casi coles. Hay que criarlas, hay que hacerle sus labores como es debido y sus mejoras y de a kilo las coges pero muchas, pero todas de medio kilo para arriba.

Es una variedad muy apreciada.

MC: Entonces ¿esta hay poca gente que la guarda ya?

AN: Poca gente. La criamos nosotros los antiguos porque nosotros sabemos que son mejores. Pero para el mercado...

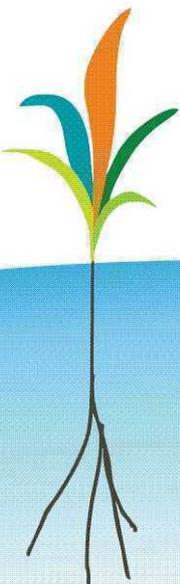
MC: Cuando tu dices que son mejores, ¿por qué son mejores?

AN: Pues de comer parece que tienen aceite, con eso te lo digo todo y luego, hombre, el tamaño.

Uno de los motivos para conservarlas es el autoconsumo, debido a sus superiores cualidades organolépticas. También se le da el nombre localmente de Lechuga castellana como testimonia Antonio Navajas de Santa Fe.

AN: Esta nosotros la hemos llamado siempre la Castellana nuestra, que esta ya apenas se siembra,...

(...)



...pero aquí todos los del campo, los que vivimos en el campo la lechuga nuestra es la que criamos, porque es la mejor, eso puedo yo estar orgulloso de decir que es la mejor.

Lechuga Malagueña

También en la Vega se conoce la variedad de Lechuga malagueña como testimonia José Aguilera de Loja.

JA: Y hay Lojeña y Malagueña

Lechuga Punta de lanza

La Lechuga punta de lanza tiene la propiedad de ser resistente al frío,

aunque no es muy atractiva organolépticamente. Comenta Francisco Cobo de Ronda que las semillas se las dio Alonso Navarro de Alozaina.

FC: De lechuga tengo la hoja de roble, la maravilla de verano, y una que es más basta que es de Alonso, que es ¿cómo se llama? la punta de lanza, que es buena para el frío pero luego no es una lechuga muy rica.

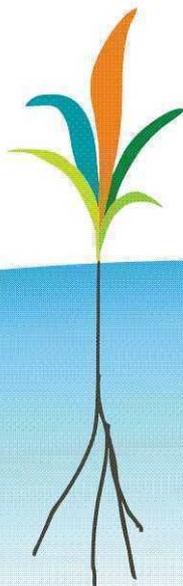
MC: A mí me gusta, quizás por la forma.

FC: Si, pues he dejado un poquito de cultivarla porque no me hacía mucha gracia. Pero la verdad es que es muy buena para el frío, y este valle con lo frío que es ¿sabes?

Lechuga Hoja de roble

Otra variedad cultivada por este hortelano es la Lechuga Hoja de roble.

FC: De lechuga tengo la hoja de roble



Lechuga de Laroya

En la Sierra de los Filabres en Almería se cultivaba la Lechuga local de Laroya, lechugas muy grandes con un color verde intenso, hojas anchas y muy rizadas y muy valoradas por los hortelanos locales por su consistencia mantecosa que "parecía que tenían aceite" en expresión de Manuel Medina y Antonia Utardón, hortelanos de esta localidad serrana.

MM: De aquella negras, que son muy rizadas muy rizadas, que valían más que lo que hay ahora.

MC: ¿Cómo se llaman?

AU: Pues nosotros, de toda la vida las lechugas.

MM: Aquellas se hacían de 3 y 4 kilos casi.

MC: No empellaban.

AU: Eran, se hacían así, pero muy anchas y muy eso... se acogollaban y aquellos estaban que...

MM: Parecía que tenían aceite.

Lechugas comerciales adaptadas localmente

Lechuga Baby. Una variedad comercial adoptada por algunos hortelanos como Justo Castro de Loja es la Lechuga baby, que forma llamada así por su pequeño tamaño.

JC: Luego está la lechuga la Baby que es una lechuga de las que van dos en la bandeja,

MC: Pero esa no es variedad de toda la vida

JC: No, no esa se ha conocido ahora después

Lechuga Trocadero. Otra variedad comercial adoptada es la Lechuga Trocadero, como es el caso de Trinidad Martín de Jabugo.

T: Lo que sí he observado es que hay ciertas cosas que aquí no se dan ahora como se daban antes cuando la semilla se estaba adaptando, por ejemplo los primeros años las trocadero, lechugas que siembro, que es la que más me gusta...

Lechuga Batavia. Es una lechuga con hojas rizadas a la que hace referencia también Justo Castro.



JA: Esta es la batavia esa...
MC: ¿De dónde la has sacado?
JC: Es de otro
MC: ¿De otro que?
JC: De otro labrador
(...)
JA: ..., la batavia es muy rizada,...



4. Conocimiento tradicional sobre el Tomate

4.1. Origen y pérdida del material de cultivo

Origen geográfico de las variedades

En lo que se refiere a la procedencia de las variedades, parece existir una distinción clara entre las variedades "de aquí" y las que vienen de fuera. Lo que tal vez no quede muy definido es el contexto temporal cuando afirman que las variedades están aquí desde siempre. Para Longina Marín unas variedades son "más típicas de aquí" que otras:

LM: Este es morao.

MC: Este también es una variedad típica de aquí.

LM: Sí este también es de aquí.

MC: ¿Cuáles serían variedades de tomate de aquí?

LM: El Negro.

MC: Este de aquí negro.

LM: No, uno más negro que este.

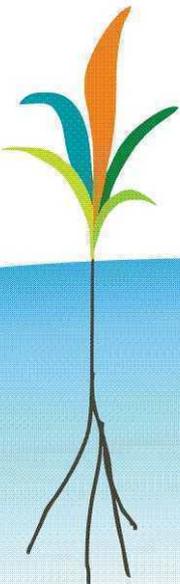
MC: Entonces cuales serían los típicos de aquí.

LM: El negro, el verdal, el morao no tanto.

En cambio Francisco Ariza se remonta a "cuando nació" para establecer un marco temporal:

"FA: ... aquí hay unos tomates del color del rosa que le dicen "de color de rosa de Juliana", y yo desde que nací los tengo aquí y yo no sé si tienen otro nombre o no lo tienen. Y tengo el colorado del país que le dicen "del país de siempre" ...

Otra pauta habitual entre los agricultores, con incidencia en el movimiento geográfico de las variedades, consiste en llevarse con ellos sus semillas cuando cambian de residencia. Así aparecen variedades de tomate en algunos sitios que, si consiguen aclimatarse y tienen buena aceptación, pueden pasar a formar parte de la biodiversidad local. Sin embargo en esta especie no siempre resulta un éxito el cambio de ubicación; nos cuenta su experiencia Ana Parra, cuando intentó cambiar de sitio el tomate "mucho miel":



MC: Si tú te coges una variedad de las que son de Huércal Overa, dices, y te lo traes para acá.

AP: "Mucha miel" por ejemplo. Que allí se dan muy bien. Bueno, se daban. Ya...ya no queda. Aquí no es igual. Aquí lo pusimos y no...

Tampoco Ramón Muñoz ha conseguido establecer en su pueblo con éxito sus tomates procedentes de Cataluña:

MC: Entonces la gente...eso, decías que tus variedades han tenido problemas para... no funcionaban muy bien aquí...

RM: No.

MC: ...muy bien aquí. ¿Tú has notado que con el tiempo se han ido adaptando?

RM: No, el que me he adaptado he sido yo.

MC: Que tu prima te manda variedades...Es por que tú le dices...

RM: Yo le digo: Sefa, se llama Sefa, quiero semillas de tomacons. Entonces va a esa gente, le dan los tomatitos, ella saca la semilla, me la seca, me la manda en una cartita ...



MC:...y tú, cuando les pides, ¿es porque... por esto que me estás comentando de cambiar de tierra, o porque hayas perdido...?

RM: No, no, bueno, lo que pasa es que, claro, pierdo la semilla ...

El traslado de variedades de un espacio a otro se produce también cuando un agricultor se desplaza a algún sitio y localiza algún tomate que le

resulta interesante por diversos motivos. Ginés García nos cuenta cómo consiguió semillas de un tomate que localizó en Murcia:

MC: Ese, ¿de dónde os vino esa variedad?

GG: De Murcia.



AP: De un señor mayor.

GG: Había...el mucha miel que yo encontraba, que se podía encontrar semilla, era un mucha miel achatado. Y yo cuando iba al puesto del merca en Murcia, había un puesto, y había un viejecillo que llevaba un mucha miel que no era achatado, que era como en forma de...forma de bombilla. Y también de color más...verde más intenso. Y nunca pude conseguir porque lo tenía vendido. Llevaba poco, si era un señor mayor. A lo mejor llevaba 8 ó 10 cajas como mucho. Y en el puesto lo tenía siempre vendido. Lo encargaban ya y nunca pude conseguir. Hasta que un día pude conseguir una caja y de ahí saqué la simiente.

Francisco Cobo también hace referencia a esta cuestión cuando menciona a los trabajadores que se desplazan a Francia, y de allí se traen semillas de variedades que les gustan:

"Ahora por ejemplo se iban a trabajar a Francia, pues a lo mejor se traían algún tomate que les gustaba, se traían una berenjena, un calabacín ..."

En otros casos se aprecia una imprecisión en lo que se refiere al origen geográfico de las semillas. El agricultor sabe dónde las consiguió, pero falta información acerca de cómo llegaron hasta allí. Esto ha ocurrido cuando las semillas proceden de un encuentro de agricultores al que acudió Carmelo Sánchez:

"Este puede ser un tomate que lo estoy sembrando desde la fiesta del tomate, tomate Negro..."

También nos ocurre esto cuando la semilla es comprada; Francisco Cobo nos remite a la Cooperativa La Verde, en Cádiz, cuando le preguntamos por el origen del tomate segureño:

MC: El segureño ¿de dónde viene?

FC: El segureño viene de "La Verde", por un amigo y de "La Verde" ...

Origen humano de las variedades

Analizamos en este apartado la transmisión de variedades de tomate de unas personas a otras. Hemos clasificado en cuatro categorías la manera de transmitirse el material vegetal.



La primera de ellas es la transmisión familiar, los agricultores suelen referirse a semillas o variedades "propias". José Toro dice que sus tomates están ahí "de siempre":

MC: ¿De dónde has sacado tú esta variedad? ¿También es de la tuya de siempre?

JT: Esto de siempre, el rosa esta ha estado aquí de siempre, y el corazón de toro, que es ese...



Francisco Ariza afirma que los tomates antiguos los tenían "ellos" también, refiriéndose a su familia:

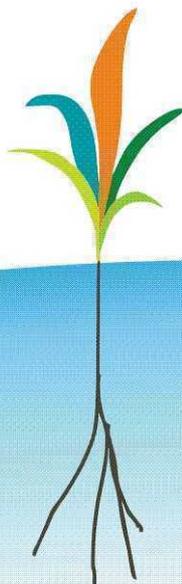
"Que no, que la mujer estaba ahí y tenía esa clase de tomate... y nosotros también teníamos pero a partir de ya ... sesenta años o setenta, se quedó el tomate del rosa de juliana ... pues... pero que esos los teníamos nosotros igual que ella también..."

Dentro de esta categoría, hay que considerar que muchos agricultores afirman tener la semilla hace mucho tiempo, pero no precisan si son de origen familiar o adquiridas de otro modo. Francisco Cobo diferencia las semillas que tiene "hace mucho tiempo" de las que ha obtenido hace poco:

MC: ¿Hay semillas que las tengas desde hace mucho tiempo?

FC: Lo que tengo hace mucho tiempo son el tomate redondo, el pera y la calabaza roteña son lo que yo tengo más tiempo. Después tengo un calabacín verde, el calabacín este de belleza negra a mí me llegó a través de Fali, en la Feria de la Biodiversidad que hubo en Cortes de la Frontera, pues desde ese año tengo yo ese calabacín ...

Otra forma de obtener variedades de tomate es comprándolas. Lo más frecuente es adquirir variedades comerciales, en forma de planta de vivero, como es el caso de Diego Galera, o semillas de alguna variedad híbrida, como hace Francisco José Rodríguez:



"Lo único que me está dando resultado es el tomate, que estoy comprando la planta para ponerla. No sembrarla, yo he dejado de sembrar. Porque no me iba, teníamos ya degenerada la simiente ..."

"Los tomates que había por aquí era la semilla antigua, aparte de que se ha perdido, era una semilla que sí, muy rica de comer, mu buena de comer, pero no tenía comercio. Y además que se ha perdido. Y ésta que teníamos este año era comprá. Era el mina, el famoso tomate mina, que es un tomate mu bueno..."

En algunos casos se identifica alguna variedad de tomate interesante para el agricultor, y se compra para extraerle las semillas y sacar la planta por medios propios, como ya vimos antes que había hecho Ginés García:

"Había un puesto, y había un viejecillo que llevaba un muchamiel que no era achatado, que era como en forma de..."

... y en el puesto lo tenía siempre vendido. Lo encargaban ya y nunca pude conseguir. Hasta que un día pude conseguir una caja y de ahí saqué la simiente."

La tercera vía de transmisión de variedades era a través del intercambio de semillas; esta práctica era habitual entre los agricultores antiguamente, como nos cuenta Paqui Vázquez que hacían aprovechando las matanzas:

"... probando unos con otros, pues tú me das a mí, pues yo te doy a ti, y así pues venían a la huerta, ¡qué tomates más buenos! ¿este tomate cómo se llama?..."

De esta forma nos cuentan Ginés García y Ana Parra que han obtenido una variedad de tomate procedente de un agricultor mayor, que de otro modo se hubiera perdido cuando él desaparezca:

GG: Marcos, lleva el hombre 50 años...

MC: Haciendo ese tomate.

AP: Claro.

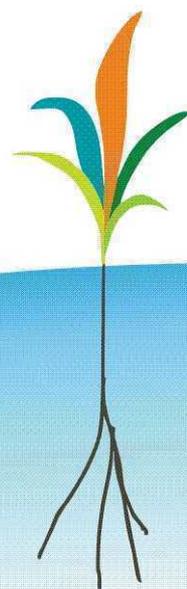
GG: Con ese tomate y él no sabe ni cómo se llama.

AP: Y nos ha encontrado a nosotros y dice que somos los que podemos llevar esas cosas. Igual que nos ha dado de nabos y de pimientos...

GG: Claro, si no ese tomate ya se pierde, porque él ya no puede...

Como modalidad de intercambio, ya que no existe una transacción de semillas propiamente dicha, es muy frecuente que las variedades se obtengan de amigos o conocidos; así aparece reflejado en los casos de Francisco Ramos con los tomates Cherry y Ramón Muñoz con las semillas de "tomacons":

MC: ¿Y de dónde saca la semilla de los cherry?



FR: A mí me las dio un amigo mío.

MC: Que tu prima te manda variedades...Es por que tú le dices...

RM: Yo le digo: Sefa, se llama Sefa, quiero semillas de tomacons. Entonces va a esa gente, le dan los tomatitos. Ella saca la semilla, me la seca, me la manda en una cartita ...

Por último, como cuarta categoría, ya en el plano meramente anecdótico, Francisco Cobo nos ha contado que ha obtenido una variedad por selección propia:

...esto es tomate vallecillo, esto es un invento nuestro.

MC: ¿Por qué un invento?

FC: Bueno, un cruce de estos que te salen, que nos salió un tomate muy bonito, pero después ha ido degenerando...



Pérdida de las variedades

"...mucho miel, por ejemplo. Que allí se dan muy bien. Bueno, se daban. Ya...ya no queda ..."

La acelerada desaparición de variedades de tomate ocurrida en las últimas décadas es un fenómeno evidente, que se debe a la conjunción de una serie de causas complejas. Los agricultores son conscientes de ellas, y lo manifiestan de diversas maneras. De sus opiniones hemos extraído un conjunto de circunstancias que son determinantes para explicar este proceso.

En primer lugar, y muy relacionado con la pérdida del conocimiento campesino, estamos asistiendo a la desaparición de los agricultores tradicionales, y con ellos sus semillas, sus variedades, y todos los "saberes tradicionales" y las



prácticas necesarios para conservar estas variedades. Un ejemplo ilustrativo lo aportan Ginés García y Ana Parra con un tomate que cultiva un vecino suyo:

GG: Marcos, lleva el hombre 50 años...

MC: Haciendo ese tomate.

AP: Claro.

GG: Con ese tomate y él no sabe ni cómo se llama.

AP: Y nos ha encontrado a nosotros y dice que somos los que podemos llevar esas cosas. Igual que nos ha dado (semillas) de nabos y de pimientos...

GG: Claro, si no ese tomate ya se pierde, porque él ya no puede...

Como fase inicial de este proceso de desaparición paulatina, muchas variedades dejan de usarse, y esta falta de utilidad es la que les condena a la desaparición. Ginés García y Ana Parra nos hablan de sus tomates de pera:

AP: El tomate de pera que también es nuestro, precioso, y también se nos fue.

MC: ¡Qué pena! ¿Tenéis las semillas desde hace mucho tiempo?

AP: Pues el de pera sí, ¡eh! ¿No?

GG: Sí.

AP: El de pera no se había plantado hacía...

GG: No sé, a lo mejor 20 años, yo que sé.

AP: Llevábamos mucho tiempo ...

Paqui Vázquez cuenta que sus vecinos han dado por desaparecidas variedades que conserva ella, porque han dejado de cultivarlas:

... y estos sí que se han perdido la mayoría de las especies. Ahora lo están recuperando porque lo estoy criando yo. Esto lo han perdido y ahora dicen mucho: "Ah, pero si ya el tomate de cuelga no existe" y digo "¿No existe? Los que no existimos cuando nos vamos somos nosotros" ...

Otras cuestiones que afectan a la conservación de variedades tradicionales tiene que ver con aspectos de manejo, relacionados con la tendencia a la hibridación de esta especie y la degeneración de la simiente. Diego Galera afirma que tiene que comprar plantas de tomate porque sus semillas ya no prosperaban:

"... lo único que me está dando resultado es el tomate, que estoy comprando la planta para ponerla. No sembrarla, yo he dejado de sembrar. Porque no me iba, teníamos ya degenerada la simiente..."





Francisco Cobo manifiesta que perdió sus variedades porque se le hibridaron con las plantas de un vecino:

"... porque yo tenía un problema con los tomates, que yo tenía una línea de rosa precioso, muy bien conformado, sin defectos, muy muy bonito, y de redondo y de pera que saqué de convencional, el redondo y el pera de convencional, el rosa me lo dio un vecino, y tenía unas líneas de tomates muy bonitos, pero se me cruzaron con un vecino aquí ..."

Otro conjunto de factores que han acelerado la desaparición de variedades tradicionales está relacionado con aspectos comerciales; muchas de las características que presentan estas variedades son incompatibles con los procesos de manipulación y conservación que exigen los canales de distribución actuales, así como con las preferencias desarrolladas por los consumidores en las últimas décadas, educados hacia los aspectos estéticos. Francisco Ariza atribuye a estas cuestiones el abandono de variedades tradicionales:

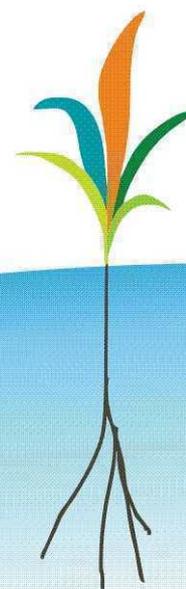
MC: ¿Y qué pasa, que tiene la piel muy fina y se viene abajo enseguida?

FA: Es muy bueno, pero luego es muy tierno. Los tomates los metes tú en una barquilla en un cajón y tienes que tener mucho cuidado con ellos porque se machacan... y no son tomates comerciales. Y luego que una mata a lo mejor tiene un canasto de tomates o dos y la mitad son feos. Entonces, tú sabes lo que pasa hoy en los puestos, en los comercios, que muy bonito que esté todo y luego por dentro que esté como esté. Pero luego... esa es... esa es una base de que esas plantas antiguas se hayan perdido ... en los tomates ...

Francisco Rodríguez nos cuenta que se ha perdido el tomate antiguo, porque no era comercial, y ahora compran la planta aunque sea para la casa:

MC: Sí, de la huerta. Yo he visto que tienes huerta para el gasto, no?

FR: Bueno la semilla, pues la verdá es que no. Porque este año por ejemplo, sembramos este trozo de tomates, este verano, que es el que le he dicho antes que tenemos el problema de la fruta, de la planta. Los tomates que había por aquí era la



semilla antigua, aparte de que se ha perdío, era una semilla que sí, muy rica de comer, muy buena de comer, pero no tenía comercio. Y además que se ha perdío. Y esta que teníamos este año era comprá. Era el mina, el famoso tomate mina, que es un tomate muy bueno ...

Ginés garcía y Ana Parra afirman por ejemplo que el tomate gordo y blando no tiene demanda, a menos que sea alguien que lo conozca y lo busque por sus cualidades:

GG: El tomate ya se pierde. Y no es interesante...Eso no le interesa al comercio, porque el tomate gordo que se pone blando, eso no interesa. Nadie lo va a usar.

MC: Depende de qué comercio.

AP: Claro. Quien lo ha descubierto...no han faltado.

GG: Claro. Pero las vías que hay ahora mismo más habituales, eso no interesa.

También tiene un peso importante en la desaparición de los tomates antiguos el cambio de modelo agrícola sufrido tras la revolución verde. Los monocultivos y los cultivos forzados, la agricultura química, y otras prácticas asociadas traen como consecuencia la aparición de plagas y enfermedades que se van superando con la puesta en el mercado de variedades comerciales resistentes que van desplazando a unos tomates que nunca han sufrido estos problemas hasta nuestros días con unas pautas de manejo adecuadas. Ginés García y Ana Parra nos narran la situación vivida en la provincia de Almería:

GG: Sí, sí. Aquello descolocó...Tú fíjate, aquí no...

AP: Allí abajo. Estamos hablando de la costa.

GG: Desde Mazarrón hasta Almería...

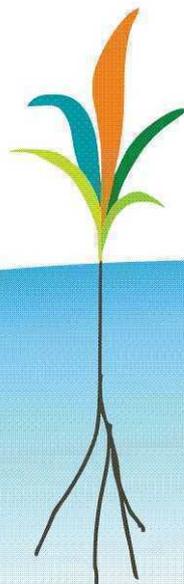
AP: Si había tomates.

GG: El tomate que había en los años 80. Muchísimos.

AP: Y él lo que dice que apareció aquel año que fue desastroso. Y al año siguiente apareció la semilla resistente.

MC: Entonces qué, ¿Teoría de la conspiración?

GG: No sé. Estoy diciendo que me llamó la atención. Que cómo estaba la solución inmediata al problema.



GG: De Huércal Overa. Yo he conocido allí, antes de existir los híbridos, no se conocía más tomates que muchamiel y flor de baladre.

MC: Eso, ¿De qué año me hablas?

GG: Por el año 70...

AP: Pues 70 y tantos.

MC: A tu zona, ¿Cuándo llegan los híbridos? ¿Con la cuchara, con el bronceado? O...

GG: Si...poco antes.

MC: ¿Años 80 entonces?

GG: Años 80, sí.



Por último, en un tono algo más optimista, debemos reflejar también que, aunque de forma bastante marginal, existen multitud de iniciativas que están dando como resultado la recuperación de variedades condenadas de otro modo a la desaparición a causa de la

situación descrita en los párrafos anteriores. Los hermanos García Fernández nos hablan de tomates recuperados, que ya habían desaparecido:

... lo digo porque en la huerta la gente la conserva todavía

H1: pero no te creas...

H2: pero ya muchos tomates...

H1: ha vuelto el tomate aquel pero porque se ha recuperado, no porque estuviese...

4.2. Descripción de las variedades

En este apartado vamos a analizar los caracteres que más utilizan los agricultores para reconocer y diferenciar las variedades de tomate que manejan.

Color de la piel de los frutos

Es una de las características más utilizadas para referirse a las diferentes variedades de tomate. Si bien esta especie suele asociarse con el color rojo, existe



una amplitud cromática asociada a la diversidad varietal que va desde el morado o negro hasta el verde, naranja e incluso amarillo.

Trinidad Martín y Francisco Ariza nos hablan de tomates rojos y rosas. Relatan dos situaciones semejantes, de variedades mezcladas, similares entre ellas, cuya única diferencia es el color de los frutos:

"... aquí, bueno, verás, en mi huerta siempre mi padre sembró dos variedades que se acabaron hibridando, y unas matas te dan tomate rosa y otras te dan tomate rojo, pero el tamaño es exactamente el mismo, y la mata es altísima igualmente ..."

FA: Mira, aquí tienes. ¿Qué pone aquí? Tomate. Éstos son de los colorados.

MC: Tomate, dos mil siete. Y esos son de la otra variedad.

FA: Exactamente, unos son de rosa y otros son colorados.

MC: ¿Y qué diferencia hay entre esa y la otra?

FA: Pues diferencia... de comer no hay ninguna. Son los dos igual de buenos, sólo que unos son colorados y otros son del color de rosa.

MC: Y la planta y todo...

FA: No, la planta no se conoce. Se conocen cuando llega la hora de cogerlos que cada uno coge su color. De buenos, son iguales

A veces se utiliza el término "rosado" para referirse a estos tomates rosas. Esto es lo que dice Ana Parra:

... y son de aquí. Son, no como el... ¿Cuál es este chiquitín?

MC: ¿Tipo cherry, ese?

AP: Sí. Pues no, más gordos y rosados. Salen más como así, y rosados...

Ginés García utiliza el color verde para identificar la variedad "mucho miel":

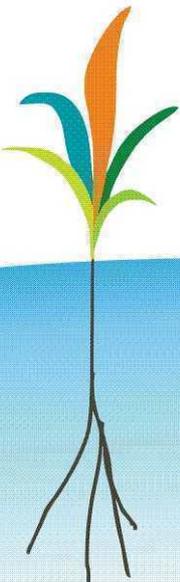
"... había un viejecillo que llevaba un mucho miel que no era achatado, que era como en forma de... forma de bombilla. Y también de color más... verde más intenso..."

Longina Marín hace referencia en su discurso a las dificultades para identificar el estado óptimo de madurez en las variedades de tomate verde:

LM: Este tomate es muy antiguo, es verde. Vas a cogerlo y no sabes si está maduro, aquí tienes la ...

MC: ¿Y así de verde ya está maduro?

LM: Sí, cuando vamos a cogerlo al invernadero parece que no esta de coger.



Alejandro García nos habla de un tomate negro muy bueno, aunque su aspecto no resulta atractivo:

H1: Aquí hay ahí un tomate negro, que sale muy grande y está muy feo

MC: Negro secureño

H1: Está buenísimo

También nos hablan de variedades más características, de piel verde pero que conservan el color rojo por dentro, como describe Paqui Vázquez:

"Este es buenísimo porque tú ves que está como verde, pues es rojo, rojo por dentro. Pero es rojo, mira ¿ves? Y yo muchas veces me acuerdo cuando hablan del

tomate raf porque ¿eso no será una variedad de estos tomates? Porque son verdes y tú lo partes y son completamente rojos."

En muchos casos el color del fruto es el atributo que le da nombre a la variedad:

H1: aquí hay ahí un tomate negro, que sale muy grande y está muy feo



MC: negro secureño

GG: Sí. El otro era...Llamaba la atención porque el color era rosado. Color rosa.

MC: Como la flor del baladre.

GG: Sí.

AP: Claro, por eso se llamaría así. Flor de baladre.

" ... aquí hay unos tomates del color del rosa que le dicen "de color de rosa de Juliana ..."



" ...y tengo el "colorado del país" que le dicen del país de siempre ..."

CS: Pero se...es el Rosa. Ese es el que yo digo tierno.

PG: El Rosa Grande ¿no?

CS: Es igual de tierno que el Negro pero es rosa por dentro

Forma del fruto

La forma no es una característica muy empleada en el discurso de los agricultores para referirse a las variedades, en comparación con otros atributos como el color o el tamaño. Podríamos establecer tres patrones morfológicos, achatado, alargado y una forma intermedia que sería redondo, y que luego se pueden matizar con cuestiones como la uniformidad o el acostillado.

Ginés García diferencia un tomate achatado frente a otro de forma alargada, que él compara con una "bombilla":

"...era un mucha miel achatado. Y yo cuando iba al puesto del merca en Murcia, había un puesto, y había un viejecillo que llevaba un mucha miel que no era achatado, que era como en forma de...forma de bombilla..."

Francisco Cobo menciona los tomates de pera, que aunque no hace alusión a su forma, son alargados, en comparación con el tomate redondo:

"Yo, por ejemplo la mía de mi tomate redondo estoy muy contento..."

"... ¿sabes? mi tomate pera también es muy bueno, tengo cosas más..."

Independientemente del patrón morfológico que sigan, los tomates pueden ser regulares, acostillados, lisos, etc. A esta última característica hace referencia Paqui Vázquez cuando utiliza el término "nidio":

PV: Porque a mi me traen una con esto de nidio, que nadie sabe lo que es.

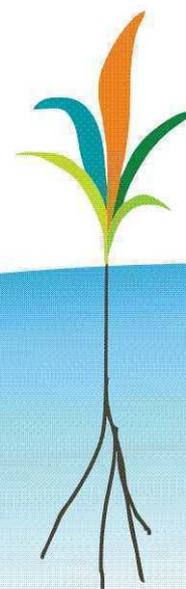
MC: ¿Qué es nidio?

PV: Nidio es un tomate que no tiene rugosidades.

MC: Pero nidio, esa palabra ¿quién se la ha inventado?

PV: Eso me lo he inventado yo.

MC: Vale, no, para saber.



PV: Yo creo que me la habré inventado yo porque toda la gente: "Yo no se lo que es nidio" digo "Pues buscarlo a ver si viene en el diccionario".

MC: Pero ¿tu de dónde te la has sacado?

PV: Yo de la manga.

MC: Vale, pues ya está.

PV: Yo me la he sacado, yo no sé... se la habré oído decir a alguien y se me habrá quedado.

El tomate nidio o el pimientonido es un tomate que es completamente redondo, como un balón. Que no tiene ninguna arruga, ninguna cavidad por ningún lado. Eso para mi es un tomate nidio



Descriptorios basados en la textura de la piel

Esta característica de los tomates está poco presente en las descripciones que nos dan los agricultores de sus variedades. Sobre todo se fijan en el grosor de la piel, se hace referencia en ocasiones, relacionado con la aptitud de la variedad para la manipulación y el transporte, ya que los tomates de piel delicada son poco resistentes.

Francisco Ariza nos dice que sus tomates son muy buenos pero no son comerciales, porque se estropean en seguida:

MC: ¿Y qué pasa, que tiene la piel muy fina y se viene abajo en seguida?

FA: Es muy bueno, pero luego es muy tierno. Los tomates los metes tú en una barquilla, en un cajón, y tienes que tener mucho cuidado con ellos porque se machacan... y no son tomates comerciales ...

Hablando de la variedad "piel de doncella", Paqui Vázquez relata que una vez recogidos se queman incluso con el sol:

"... luego está el Piel de Doncella, que es un tomate más sensible porque tiene ... es más delicado, es muy rico pero es muy delicado, de traerlo de la huerta a aquí y como le de el sol ya empieza como si tuviera una quemadura y se pone feo ..."



Tamaño del fruto

Junto al color, es la característica más utilizada por los agricultores para describir y valorar sus variedades de tomate.

Cuando nos hablan de tomates "gordos" nos movemos en unos rangos que pueden ir desde 500 gramos hasta más de 1 kilo. Para Paqui Vázquez sus tomates grandes pueden pesar medio kilo:

T: Es así, grande. Muy denso, eso no tiene agujero ninguno.

MC: ¿De palmo de diámetro?

T: Si, algunos si, todos no, pero es que alguno llega a ponerse así, un tomate de medio kilo tranquilamente.

Para Ginés García y Ana Parra, los tomates grandes son "de a kilo":

"En cambio aquí hay otro tomate, muy gordo, que nosotros lo llamamos "De Marcos" porque es el hombre que es de aquí y bueno, es genial, se hacen de kilo, impresionantes ..."

Carmelo Sánchez y Justo Castro aún llevan más allá la definición de tomate grande:

MC: Tomate Gordo Fali.

CS: Ese es un tomate gordo, pesa kilo y medio. Se llama Fali

JC: No, yo tengo tomates de esos que son muy gordos...

JA: De los de toro, de los morados rajados de esos

JC: Si de esos que salen morados y salen rojos, unos tomates muy gordos que pueden pesar un tomate de esos 1 kilo y cuarto

Los tomates para colgar suelen ser de menor tamaño, para facilitar su conservación, aunque Paqui Vázquez nos dice que los suyos son muy grandes para ese rango de medida:

MC: Pero tú fíjate que yo las variedades de cuelga que he visto de tomate son más de este estilo, tomate pequeñito, no tan gordo. Yo nunca había visto un tomate de cuelga tan gordo.



PV: Pues yo los he tenido más gordos, lo que pasa es que se me han podrido mucho con el agua, pero normalmente son éstos.

MC: Qué barbaridad.

Ocurre lo mismo con el tomate de pera que cultiva esta misma persona, su nombre alude a su pequeño tamaño, y sin embargo lo define como "muy gordo":

"...el de Pera, el Nano le decimos nosotros, en vez de enano le decimos el Nano, un tomate que no daba mucho pero que es muy gordo también ..."

Por último, reflejar aquí que el tamaño suele aparecer asociado a las descripciones de las variedades. Ana Parra habla de tomates de pequeño tamaño, tomando la variedad cherry como referencia:



AP: Y hay otro que es los chiquititos que ha llevado "el Pirri".

Son, no como el... ¿Cuál es este chiquitín?

MC: ¿Tipo cherry, ese?

AP: Sí. Pues no, más gordos y rosados. Salen más como así y rosados

Francisco Ramos describe una variedad por su pequeño tamaño:

"Hay otros, chiquititos, los

Galia, que son como un madroño ..."

Descriptorios basados en la aptitud para un determinado uso

Muy relacionado con el tamaño y la textura de la piel aparecen alusiones al uso al que se destinan las variedades de tomate. Ya se ha tocado este aspecto en apartados anteriores, aunque podemos plasmar algunos ejemplos.



Francisco Ariza explica que los tomates grandes, tiernos y de piel fina no son buenos para su comercialización, por los problemas de transporte y conservación asociados:

MC: Escúchame ¿es un tomate muy gordo?

FA: Sí

MC: ¿Y qué pasa que tiene la piel muy fina y se viene abajo enseguida?

FA: Es muy bueno, pero luego es muy tierno. Los tomates los metes tú en una barquilla, en un cajón, y tienes que tener mucho cuidado con ellos porque se machacan ... y no son tomates comerciales ...

En la entrevista con Paqui Vázquez se habla de las características de los "tomates de cuelga":

MC: Y los tomates de colgar.

PV: Bueno, eso es mío todo. Los tomates de colgar que...

MC: ¿También son tuyos de tu familia esos tomates? ¿Aguantan bien?

PV: Yo el tomate ese...este año se han mojado...

MC: Está duro como una piedra.

MC: Pero tú fíjate que yo las variedades de cuelga que he visto de tomate son más de este estilo, tomate pequeñito, no tan gordo. Yo nunca había visto un tomate de cuelga tan gordo.

PV: Pues yo los he tenido más gordos, lo que pasa es que se me han podrido mucho con el agua, pero normalmente son éstos.

MC: Qué barbaridad.

Armando Cáceres se refiere al tomate de envasar y al de racimo para colgar con características diferentes:

AC: Yo el tomate lo envaso ...

... este año he hecho la prueba del tomate de racimo, para colgar, y he hecho la prueba. Cogí tomates ... porque esos son más tempranos que los otros, cogí tomates en ... a final de junio o por ahí y todavía tengo allí tomates colgados, se pueden coger ...



Sabor como descriptor no valorativo

Al describir las variedades los agricultores, como consumidores de sus propios productos, hacen referencia muchas veces al sabor de los tomates, aunque seguramente esta valoración se mezcla con otros atributos como la textura o la dureza.

Su conocimiento de las variedades les permite dissociar los aspectos estéticos de los organolépticos, valorando positivamente variedades con "mal aspecto", que no resultarían convenientes desde un punto de vista comercial. Alejandro García nos dice que le gusta mucho un tomate muy "feo":



H1: aquí hay ahí un tomate negro, que sale muy grande y está muy feo

MC: negro segureño

H1: está buenísimo

Francisco Ariza recalca que en los puntos de venta no se venden bien los tomates con mal aspecto, aunque sean los mejores:

"Y luego que una mata a lo mejor tiene un canasto de tomates o dos y la mitad son feos. Entonces, tú sabes lo que pasa hoy en los puestos, en los comercios, que muy bonito que esté todo y luego por dentro que esté como esté. Pero luego ... esa es ... esa es una base de que esas plantas antiguas se hayan perdido ... en los tomates. Pero eso de bueno es ..."



También nos dice este agricultor, en relación con el sabor, que no existen diferencias entre variedades de diferentes colores:

"Pues diferencia ... de comer no hay ninguna. Son los dos igual de buenos, sólo que unos son colorados y otros son del color de rosa ..."

Al hablar del tomate "piel de doncella", Paqui Vázquez aporta entre otros atributos que es "muy rico":

"... el piel de doncella, que es un tomate más sensible porque tiene, es más delicado, es muy rico pero es muy delicado..."

4.3. Valoración de las variedades

"... además los tomates de aquí son extraordinarios, de la zona, no en concreto de mí huerta, me imagino que serán todos iguales; pero es que esta tierra es un pelín ácida, justo lo que le gusta al tomate, un pelín, justo el pelín que el tomate necesita ..."

A la hora de valorar los tomates, lo más representativo en el discurso de los agricultores es el tamaño de los frutos, el sabor y sus aptitudes para el cultivo y la comercialización. Vamos a profundizar en estos aspectos en los siguientes apartados:

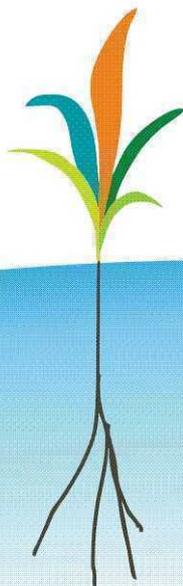
Dureza y conservación

Como ya se ha hecho referencia en apartados anteriores, entre los agricultores están muy bien valorados los tomates tiernos, y son los que más se cultivan para autoconsumo, pero en el caso de hortelanos que comercializan la producción estas variedades pierden valor porque son muy delicadas para el transporte y la manipulación. Ginés García y Ana Parra opinan que con los sistemas actuales de comercialización, se pierden muchas variedades de tomates de gran calidad:

GG: El tomate ya se pierde. Y no es interesante...Eso no le interesa al comercio, porque el tomate gordo que se pone blando, eso no interesa. Nadie lo va a usar.

MC: Depende de que comercio.

AP: Claro. Quien lo ha descubierto...no han faltado.



GG: Claro. Pero las vías que hay ahora mismo más habituales, eso no interesa.

Carmelo Sánchez habla así de una variedad de tomate negro:

"... pero ese tomate aquí no va. Es muy bueno de comer y todo. Pero ese tomate no sirve para transportarlo para nada, ¿eh? Es muy tierno."

Sabor

El sabor es una característica muy valorada por los agricultores al hablar de sus tomates, aunque a primera vista parece incompatible con la producción comercial. Las variedades antiguas suelen estar mejor valoradas que las comerciales.



Hay varias referencias al sabor de las variedades de tomate negro, siendo el preferido de Longina Fernández:

MC: ¿Cuál te gusta a ti más?

LM: A mí el negro, echa muy buen sabor...

Para Alejandro García también es un tomate muy apreciado:

H1: Aquí hay ahí un tomate negro, que sale muy grande y está muy

feo

MC: Negro sureño

H1: Está buenísimo

El tomate "mucho miel" también es apreciado por su sabor desde el punto de vista de Ana Parra:

MC: El mucho miel era ¿no? ¿Has dicho?

GG: Sí.

AP: Ese es que está buenísimo. ¿Lo conoces?

Esta agricultora opina que entre los consumidores se ha perdido la noción de lo que es un tomate de calidad en lo que se refiere a su sabor:



"Hombre, es que cuando te dicen: -es que está buenísimo este tomate- ... yo digo, ¿pero saben comer tomate? ¡Si yo no me puedo comer ese tomate!. ¿Saben el sabor del tomate? -es que está buenísimo-. Pero, ¡si no tiene sabor...!"

Para Francisco Ariza, el tomate rosa que ellos conservan es muy bueno de sabor, pero no tiene salida al mercado porque se deteriora muy pronto:

"... vamos a acabar con el tomate ¿cómo es ese tomate?"

FA: Los tomates esos son muy buenos, muy buenos, muy buenos, que tienen un paladar... una ternura ... lo que pasa es que no son tomates ... lo que pasa es que esos tomates son los que había antes pero estos tomates no son tomates comerciales, no son tomates para sacarle los dineros."

Rendimiento

En relación con los resultados que le dan al agricultor las diferentes variedades cultivadas, aparece inevitablemente la comparación entre variedades tradicionales y variedades comerciales.

Diego Galera sostiene que los tomates híbridos comerciales le dan mejores resultados que los antiguos, aunque se ve obligado a comprar las semillas. Es destacable que no hace referencia a la calidad del tomate híbrido:

Entonces estoy comprando un tomate le dicen híbrido gordo aquí. Y me está dando resultado, más resultado que cuando yo tenía los míos.

MC: Pero de ese no puedes sacar tu semilla.

DG: Eso me han dicho, que por eso no dejo.

Ana Parra y Ginés García, por el contrario, han comprobado que los rendimientos de las variedades tradicionales eran similares a las híbridas, y además no se veían obligados a comprar las semillas:

GG: Yo hacía...en otros tiempos, hacía tomates mucha miel. Muchos tomates mucha miel

AP: Cantidad ¡eh!

GG: Y ya de eso prácticamente nadie hacía. Ya se hacían los híbridos.

AP: ¿Y cómo salían?





GG: Y salían el mismo rendimiento, o más, que con los híbridos. Y me estaba ahorrando los gastos de semillero, de...

MC: ¿Echabas tú la planta también?

GG: Sí, la simiente que ya era cara.

"Pero ... y había alguno que lo, que ... pero claro, los agricultores que había antes

que estaban haciendo mucha miel, y le salía bien y le rendían, ¿por qué se iban a gastar 10 pesetas en una planta nueva?... que si no sabían que si lo iban incluso a vender mejor ..."

También José Toro hace referencia al bajo rendimiento de las variedades tradicionales, cuando trataban de sacarlas utilizando tecnologías modernas, como los invernaderos:

... tenía los invernaderos y ponía tomate..., el que se podía poner, porque el tomate de aquí no se podía meter en los invernaderos.

MC: ¿No iba bien?

JT: Ese no, el de aquí...

MC: ¿Qué le pasaba?

JT: Eso no es rentable, en un invernadero no es rentable poner semillas de...

MC: Pero ¿por qué? ¿por que daba pocos kilos? ¿por qué?

JT: Porque no da lo que tiene que dar ...

Ya centrándonos solo en variedades tradicionales de tomate, podemos deducir de la experiencia de Ana Parra y Ginés García que un buen manejo de estas variedades puede dar mejores producciones que la introducción de variedades híbridas. Hay varios aspectos que ellos han podido comprobar que afectan al desarrollo de estas variedades de tomate. Por una parte, son importantes los factores climáticos; las variedades están adaptadas a una zona concreta, y el cambio de condiciones afecta a la productividad:

"Aquí no es igual. Aquí lo pusimos y no..."



MC: *Y una cosa. Eso que decías de una variedad, el mucha miel, que tú lo tenías en Huerca Overa, te lo traes para acá y no es lo mismo. ¿Eso es malo, o es bueno? ¿O cómo es?*

GG: *No sé si es malo o es bueno.*

AP: *Que es distinto.*

GG: *Pero aquí no están a gusto.*

AP: *No maduran igual.*

GG: *Notas que aquí no están a gusto*

MC: *El mucha miel era éno? ¿Has dicho?*

GG: *Sí.*

AP: *Ese es que está buenísimo. Lo conoces.*

MC: *Que fue el que dices que luego no fue bien aquí.*

GG y AP: *No, aquí no.*

AP: *A ver, de vista si sale. Pero luego es que no madura.*

También controlaban el escalonamiento de la producción, trabajando con dos variedades adaptadas a distintas temperaturas, para mantener la producción de tomates durante buena parte del año:

"Es que el mucha miel de cara al verano no iba bien. Y...se blandeaba más. El mucha miel se ponen buenos con el frío, se endurecen. No cogen color amarillento. Se oscurecen. Le gusta el frío ..."

MC: *Y el otro aguantaba...*

GG: *Y el otro prefiere calor.*

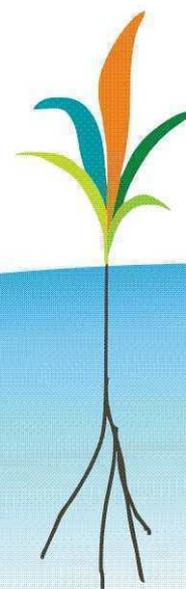
MC: *Entonces en la zona era típico, primera siembra de uno, segunda siembra de otro*

Otra cuestión que observaron ellos era la menor sensibilidad de sus variedades tradicionales ante determinadas enfermedades:

Ahora, lo que ya fue devastador, fue en el año 85-86, cuando apareció el virus del bronceado. Que... ¿sabes lo que es? ... y después la cucharilla. Pero en fin, sobre todo el primer año, el bronceado en el tomate, aquello fue el desastre de toda la costa. De la zona costera.

MC: *Y ¿Tú tomate?*

GG: *Sí. Afectado también.*



MC: *¿Igual, peor, mejor?*

GG: *Pues sacábamos alguno. Alguno valía. Yo veía a otros que no tiraban para nada, total ...*

Rajado

Un problema característico del tomate es el rajado. Parte del problema es de origen varietal,

existen variedades más resistentes al rajado y otras con mayor tendencia a sufrir esta fisiopatía, y es a ello a lo que se refieren los agricultores en estas entrevistas, pero hay un segundo factor relacionado con el manejo, en particular con el riego.

José Toro apunta en su entrevista que son más resistentes al rajado los tomates híbridos:

"...lo que pasa, a lo mejor si fuere híbrido se habría aprovechado otra vez, pero ya como empezó a llover, este tomate se abre mucho. ..."

Para Francisco Cobo, el rajado de sus tomates le aparece cuando se hibridan con una variedad que cultiva un vecino:

"... y se me cruzó con un tomate suyo, con el del callo, un tomate de esos gigantes, que no sé si lo conoces, pero muy grande, muy hueco, muy basto, sin gracia, y ese se me ha cruzado con todos, y se me ha metido y ese tenía el problema del "rajao" del tomate ..."

Forma y tamaño del fruto

En función del uso, los tomates más valorados para consumo en fresco son los grandes, y a ello hacen referencia los hortelanos en numerosas ocasiones, utilizando el peso de los tomates como atributo valorativo. Como ya vimos en el



apartado de descripción de las variedades, cuando hablábamos del tamaño de los frutos, se refieren de tomates de medio kilo, e incluso hacen referencia en varias ocasiones a frutos de un kilo, como el "tomate de Marcos" que conservan Ginés García y Ana Parra:

"En cambio aquí hay otro tomate, muy gordo, que nosotros lo llamamos "De Marcos" porque es el hombre que es de aquí y bueno, es genial, se hacen de kilo, impresionantes ..."

Y aún mayores son los tomates que cultivan Carmelo Sánchez o Justo Castro:

MC: Tomate Gordo Fali.

CS: Ese es un tomate gordo, pesa kilo y medio. Se llama Fali

JC: No, yo tengo tomates de esos que son muy gordos...

JA: De los de toro de los morados rajados de esos

JC: Si de esos que salen morados y salen rojos, unos tomates muy gordos que pueden pesar un tomate de esos 1 kilo y cuarto

Sin embargo, no siempre el tamaño es sinónimo de calidad, ya que aparecen referencias también a tomates muy gordos que presentan otros atributos que no los hacen deseables para el agricultor, como planteaba Francisco Cobo:

"... y se me cruzó con un tomate suyo, con el del callo, un tomate de esos gigantes, que no sé si lo conoces, pero muy grande, muy hueco, muy basto, sin gracia ..."

Incluso refiriéndose a variedades híbridas, Diego Galera mencionan el tamaño como atributo positivo:

"Entonces estoy comprando un tomate le dicen híbrido gordo aquí. Y me está dando resultado, más resultado que cuando yo tenía los míos."

Sin embargo, los tomates de gran tamaño no se valoran tan bien cuando están destinados a la comercialización a través de los canales habituales. Ginés García tiene este aspecto muy presente:

GG: El tomate ya se pierde. Y no es interesante...Eso no le interesa al comercio, porque el tomate gordo que se pone blando, eso no interesa. Nadie lo va a usar.



MC: Depende de que comercio.

AP: Claro. Quien lo ha descubierto...no han faltado.

GG: Claro. Pero las vías que hay ahora mismo más habituales, eso no interesa

Para otros usos interesa que los tomates sean de menor tamaño, como los de racimo para "cuelga" o los de pera. Sin embargo, dentro de sus rangos también se valoran positivamente los de mayor tamaño, aunque a veces esto puede parecer un contrasentido, ya que los tomates de cuelga de pequeño tamaño se conservan mejor al tener menos agua. En este sentido recogemos un fragmento de la entrevista con Paqui Vázquez:

MC: Pero tú fíjate que yo las variedades de cuelga que he visto de tomate son más de este estilo, tomate pequeñito, no tan gordo. Yo nunca había visto un tomate de cuelga tan gordo.

PV: Pues yo los he tenido más gordos, lo que pasa es que se me han podrido mucho con el agua, pero normalmente son éstos.

MC: Qué barbaridad.

Uso de las variedades

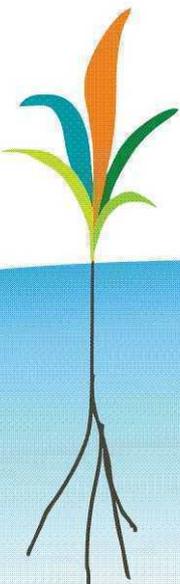
De cara al uso, el principal problema que presenta el tomate es que tiene una producción abundante en temporada y luego no está disponible durante una buena parte del año. Los agricultores tradicionalmente, antes de desarrollarse los



cultivos bajo plástico y el comercio a distancia, han tratado de solventar este problema combinando diversas estrategias para aprovechar los excedentes y alargar los periodos de cosecha.

Consumir en crudo

Para consumir en crudo siempre se han mantenido las variedades de tomate tradicionales, mucho más apreciadas por la mayoría de los agricultores que los híbridos modernos. La época de producción de tomate era más o menos extensa según la zona, pero siempre



había algún sistema que permitía prolongar aún más el periodo en que esta hortaliza estaba disponible. Alfonso Molina nos cuenta lo siguiente:

"... es que el tomate, como siempre ha durado tanto en el campo, y al final de campaña...en conserva no había tanto, ni Almería tenía tomates. Entonces se arrancaban las matas y tenían muchísimos tomates verdes. Entonces ese tomate lo echaban en paja, de hecho lo echábamos en el pajar, donde estaban los animales. Y entonces lo echabas ahí y ahí terminaba de madurar. Y entonces qué tenía... es que también para comer es que necesitamos... ¿tomates comer todo el año? No. si dos meses o un mes hay que estar sin comerlo ..."

Ginés García y Ana Parra cultivaban una variedad de verano y otra de invierno, y aunque no tuviesen tomates el año completo prolongaban bastante el periodo de disponibilidad:

GG: Ese se usaba...El flor de baladre de cara al verano y el mucha miel de cara al invierno.

MC: ¿Cómo primera siembra y segunda siembra? ¿Una siembra para Marzo y la otra para mediados de Julio, algo así?

GG: Claro.

AP: Es que entonces se tenían en cuenta las etapas ¿no? De cada cosa. Hay otra cosa, hoy queremos comer de todo en todos los tiempos.

GG: Es que el mucha miel de cara al verano no iba bien. Y...se blandeaba más. El mucha miel se ponen buenos con el frío, se endurecen. No cogen color amarillento. Se oscurecen. Le gusta el frío.

MC: Y el otro aguantaba...

GG: Y el otro prefiere calor.

Conservar en crudo

Destinadas a este uso existen variedades antiguas que se denominan en general "de cuelga", o tomates de invierno, que permitían utilizar los tomates fuera de temporada sin recurrir a ningún procesado. Hay varias referencias a este tipo de tomates.

Francisco Ramos dice que se trataba de un tomate normal, y duraba algunos meses:

MC: ¿Y el tomate de colgar, cómo lo llamaba?¿de cuelga?



FR: Los que había aquí en el terreno, los corrientes.

MC: ¿Pero se conservaban bien?

JS: Bueno, alguno se pudría pero duraban más. Duraban cogidos desde el verano hasta el invierno, por lo menos dos o tres meses.

Otros agricultores, como Armando Cáceres, hablan de una variedad específica, y calculan que se pueden conservar al menos seis meses:

"... este año he hecho la prueba del tomate de racimo, para colgar, y he hecho la prueba. Cogí tomates ... porque esos son más tempranos que los otros, cogí tomates en ... a final de junio o por ahí y todavía tengo allí tomates colgados ..."



Solían ser variedades de racimo, conocidos como tomates de invierno por Manuel Medina y Antonia Utardón:

AU: Pues decíamos tomates de invierno que entonces no había invernaderos, no venían aquí, ni se podían comprar en las tiendas ...

MC: Los tomates de invierno ¿se colgaban?

AU: Claro.

MM: Si.

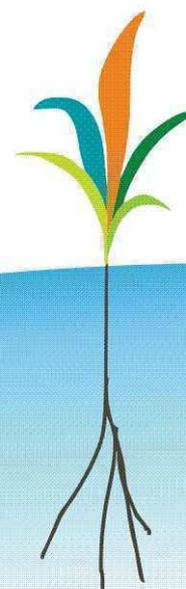
MC: Vale.

AU: Los cogía, salían como ahora los del ramo de los invernaderos, pero bueno pues entonces aquello con un esparto, como teníamos nada más que esparto, no había tantos adelantos, pues lo atábamos. Yo hacía unos tendelas así y luego iba juntando los espartos les hacía un nudo y a colgarlos.

MM: Del techo.

Paqui Vázquez explica un curioso proceso que sufren sus tomates de colgar, y que les ayuda a conservarse por más tiempo:

MC: Está duro como una piedra.





PV: Es que, ¿ves? Empiezan a hacer una telaraña. ¿La ves ahí?

MC: Sí.

PV: Y hacen como una bolsa. Y cuando se hacen la bolsa ya puedes contar con ellos, ya no se te ponen malos más.

MC: Ah, ¿sí? ¿Y esa telaraña quién la hace?

PV: Ellos. ¿La ves ahí?

MC: Sí, sí que la veo. Pero en la vida había visto esto.

PV: Pues eso se forra entero. Se forra hasta abajo. Espera a ver si hay alguno que lo tiene más.

MC: ¿Y eso por qué? Nunca lo he visto yo.

PV: ¿Nunca lo has visto?

MC: En mi vida.

PV: Pues el tomate de cuelga lo hace.

MC: En mi vida, en mi vida he visto yo eso.

PV: Pues eso se le hace, ¿ves cómo se unen ahí? Empieza a hacer la telaraña. Entonces recubre y hace como si fuera una bolsa, como un envase.

MC: ¿Y cuando eso pasa?

PV: Y cuando eso pasa ya los que se queden dentro del envase... Esto tú lo tienes así colgado ¿ves?. Pues hace la bolsa y eso ya estás tú segura de que no se ponen malos. Esos te aguantan todo el año ...

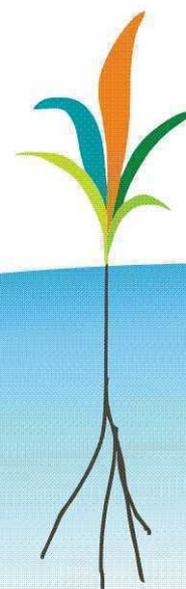
Conservar envasados

A esta forma de conservar el tomate para el invierno hacen referencia varios agricultores.

Francisco Ramos y Antonia Utardón nos explican el proceso de envasado, sin referirse a ninguna variedad concreta, más bien parece que conservaban cualquier tomate que les diera excedentes:

"Antes se cogía el tomate, se picaba y se ponía en botellas llenitas, se le echaba un poquito de aceite se ponía unas tapas de corcho, bien amarraditas y estaba media hora cocinando."

"... en conserva en las botellas, de taparlas con el corcho le hacíamos así con un esparto cruzábamos y luego la subíamos para arriba y así las cocíamos... Nos daban las 3 y las 4 de la mañana, todo el día con la conserva y luego para cocerla..."



Paqui Vázquez sin embargo sí hace referencia a un tipo de tomate más apto para envasar:

"... bueno pues Tomate de Embotellar, para embotar los botes el mejor tomate..."

Usos culinarios

No se hace mucha referencia a los usos culinarios del tomate, aunque si aparece en varias ocasiones la elaboración de mermeladas de tomate, como refiere Armando Cáceres:

"... hago mermelada de tomate, otros años hemos hecho también mermelada de cebolla. Pero la que sale con el punto bueno es la de tomate."

Longina Marín menciona en su entrevista una variedad de tomate verde que se le daba este uso:

LM: Este tomate es muy antiguo, es verde ...

MC: Y se usaba para algo en especial o para nada, que sepas tú.

LM: No se, para hacer de comer o para mermeladas.

MC: Para mermelada.

LM: Sí, hay quien hace mermeladas, aquí tienes el tarro este.

También recuerda Antonia Utardón el uso del tomate en la cocina cuando habla del tomate de invierno, dice que es mejor para cocinar que el embotellado:

"Además de la conserva a mí siempre me gustaba, para el arroz y para todo, los tomates de invierno, pues son más naturales, como estos frescos de hoy. Así que, pues esa variedad había, nada más que con los unos y los otros y ya está..."



Manejo de las semillas

Criterios de selección

Los agricultores siempre han llevado a cabo un proceso de selección sobre las semillas que iban a utilizar para las próximas cosechas. En el caso del tomate, existen distintos criterios de selección que aún se mantienen, muy determinados por los conocimientos tradicionales adquiridos y por la propia experiencia de los hortelanos.

Identificación con el ideotipo

En el caso del tomate, este es un criterio utilizado por algunos agricultores para la selección de los ejemplares para semilla, pero no es el criterio predominante.

Francisco Ariza suele elegir para sacar la semilla frutos que no presenten ningún "defecto", aunque con esta selección no consigue eliminar del todo esos defectos:

"... le saco la semilla a los tomates que estén parejos, lisos y que tengas el culo siempre... que no tengan faltas en el rabo.

... y entonces de estos lisos, lisos, pues de los lisos salen siempre de esos porque siempre los aparto lisos.

MC: A ver, tú notas que de sacar de los lisos cada vez hay menos feos.

FA: Hay menos feos, pero hay. Porque si no salieran feos... con cien o doscientos años que llevamos de tener la semilla esta, ya se hubieran acabado los feos. Pero eso le pasa como a la gente, que por mucho que se purifiquen... siempre habrá feos.

Para Francisco Cobo la selección de las plantas también es una tarea permanente para no perder las características de la variedad, entre otras cosas por la tendencia que tiene el tomate a hibridarse:

MC: ¿Lo renuevas todo, todos los años?, ¿Cómo lo gestionas?

FC: Por ejemplo, las líneas que me han gustado más si, las voy renovando todos los años, porque como me han salido con los defectos del cruce que te he dicho,



entonces ya las que tengo atrasadas siempre me van a repetir el defecto, entonces para ir refinando ...

Calidad de los progenitores

En el caso del tomate, casi siempre se seleccionan los frutos, aunque hay agricultores que se fijan en la planta completa.

Ramón Muñoz busca para semilla una planta sana y vigorosa:

"Es que yo no miro ni cruz ni nada de eso. Lo que hago es que los tomates más ... la mata más vigorosa, que no haya tenido nada ..."



El procedimiento suele ser seleccionar una o varias plantas para semilla y señalarla de alguna manera, para reconocerla. Luego se reservan los frutos de esa planta, como nos cuenta Paqui Vázquez:

"...entonces, pues tu coges una cuerdecita o lo que sea y atas esa tomatara, dices "de esta tomatara no se cogen tomates, nada más que los que vayan madurando para cogerles la semilla", aunque todos los demás fueran de la misma semilla. Y yo, vino una vez una amiga mía y le digo "Vamos a ir a coger tomates" y lo primero que me cogió fue de mi tomatara que tenía seleccionada"

MC: ¿Tú elegías un número... elegías muchas plantas diferentes, muchos frutos diferentes o, ... eso lo tenías en cuenta o no? ¿Lo tienes en cuenta?

PV: Claro, de cada variedad yo elegía una o dos.

MC: ¿Una o dos plantas?

PV: Si. Toda la producción que dieran.

MC: ¿Entera de dos plantas?

PV: Si.

Además, esta agricultora comentaba que la tarea de seleccionar los ejemplares para semilla la llevaban a cabo fundamentalmente las mujeres:



...entonces ellos hacían el surco, hacían los agujeritos y todo para las tomateras, por ejemplo, y nosotras íbamos cogiendo, claro, la que tenía el tallo más duro y dejando la más débil por si luego se te perdían.

MC: Porque tu primero eliges las plantas que te vas a quedar y los frutos, luego sacas semilla de esos frutos y luego ya la siembras ¿no? Entonces, ¿quién elegía las plantas y los frutos?

PV: Las plantas normalmente las mujeres se elegían.

MC: Y los frutos también.

PV: Y los frutos. Porque lo que hacíamos nosotras, y yo lo sigo haciendo, cuando pasas por la huerta tu puedes sembrar la misma variedad de tomate, una sola variedad de tomate pero hay una tomatera que no se porqué ...los tiene más nidios⁴

...

La calidad en frutos para semilla

En el caso del tomate este es el criterio predominante entre los agricultores para seleccionar los ejemplares para extraer la semilla.

Siempre que era posible, como nos cuenta Francisco Ariza, se aprovechaba el fruto además de extraerle la semilla, porque como es lógico, se escogían los frutos mejores:

... os comíais el picadillo con los mejores tomates. Comíais el picadillo y sacabais la semilla al mismo tiempo...

FA: Exactamente. Entonces pillábamos los tomates que iban... como era todos los días y nos tirábamos una corrida larga, y eran bastantes pues todos los días se comían ahí a lo mejor cuatro o seis tomates de los buenos. Y cuando hacía falta más semillas, pues se apartaba un canasto de tomates de esos buenos y se partían y se sacaban las semillas y luego aquello se freían o se le daban otro uso ...

Carmelo Sánchez aparta los mejores frutos para simiente, teniendo en cuenta sobre todo el tamaño y la apariencia:

MC: Para sacar la semilla de tomate ¿cómo la sacas?

CS: Hombre, lo mismo, del más gordo y del mejor. Por eso dices "¡No! ¡Qué ese es para simiente!".

⁴ En la zona de Salamanca, limpio, terso, liso.



sin embargo, la mayor parte de los hortelanos entrevistados, como Carmelo Sánchez, no comparten este criterio:

CS: Hombre, lo mismo, del más gordo y del mejor. Por eso dices "¡No! ¡Qué ese es para simiente!".

MC: Pero ¿tiene que ser de la primera cruz o no tiene por qué?

CS: No, eso es el pimiento...

Otro agricultor, José Toro, sigue sacando el fruto de la cruz para semilla por tradición, pero también se cuestiona las ventajas de mantener este criterio:

MC: ¿El tomate no hace falta que sea el de la cruz y el resto sí?

JT: No, porque mira, yo lo sigo haciendo pero ahí se caen de esos mismos tomates menudos tan chicos que tú vez ahí, esos se te caen y después nace la tomatara el año que viene y sigue dando tomates igual que esta. Entonces yo tengo mis dudas pero sigo haciendo lo que se hacía.

MC: ¿Tienes tus dudas de qué?

JT: De que sea mejor el de la cruz o sea mejor el de la punta.

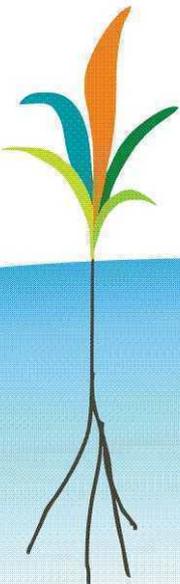
Aspectos técnicos del manejo de las semillas

Una vez seleccionados los frutos, los agricultores tienen sus propios procedimientos para extraer las semillas del tomate, que invariablemente tienen que pasar por una fase de secado, ya que la semilla del tomate se extrae con el fruto fresco.

Determinación del estadio de madurez del fruto para la extracción de las semillas

El tomate no presenta muchos problemas para decidir cual es el estado de maduración adecuado para extraer las semillas, ya que coincide con el punto de maduración para consumo. La única precaución que hay que tener, según Alfonso Molina, es dejar que el tomate madure en la planta:

"Ten en cuenta que el tomate tú cuando vas a sacarle la semilla, no lo vas a coger cuando está empezando a ponerse colorado, tiene que estar colorado pasado, para que la semilla ya esté hecha."



Sin embargo, para Ramón Muñoz tampoco es bueno esperar demasiado, porque se corre el riesgo de perder los mejores frutos a causa de algún accidente o enfermedad:

... yo no espero mucho. Porque el tomate, ... sino que al principio. Cuando empiezo a coger y veo que es un tomate gordo, bonito, no sé cuanto, que esté bien maduro... cogido y guardado.

MC: ¿Por qué tan pronto?

RM: Porque cuanto más tiempo pasa se va a madurar y da igual. El tomate cuando está maduro en la mata, da igual cogerlo hoy que de aquí 15 días. Lo que puede ser es que allí te pueda coger, si tienes mildium, que puede coger el tomate mildium, quieras o no puede afectar. Si coge el tomate mildium puede afectar a la semilla. O estás esperando para cogerlo muy tarde, pues te cae una tormenta y se queda fastidiado ...



Procedimientos de extracción de las semillas

La extracción de la semilla del tomate no requiere ningún procedimiento especial, y de hecho tradicionalmente se han sacado en el momento de consumirlos. Francisco Ariza nos narra antiguas costumbres:

"...cuando había tomates siempre nos comíamos un picadillo grande y se apartaban siempre los más buenos, de todos los tomates mejores y había una "esportilla" ¿sabes qué es una esportilla? Una esportilla es un pedazo de palma, de palma, como se hacen las cestas y ... y allí se echaba y aquello se iba filtrando.

Y cuando hacía falta más semillas, pues se apartaba un canasto de tomates de esos buenos y se partían y se sacaban las semillas y luego aquello se freían o se le daban otro uso ..."



En la entrevista de Antonia Utardón aparece una situación parecida, cuando iban a hacer tomate en conserva:

MC: ¿Las semillas las sacabais de la conserva también, cuando preparabais para conserva?

AU: Claro, de esos tomates sacábamos las semillas, de los mejores. "Bueno pues vale que vamos hacer la conserva." Así que pues así nos hemos apañado toda la vida

Incluso el agricultor Carmelo Sánchez nos cuenta que regaló los mejores tomates a cambio de que le trajesen la semilla:

"Eso son dos tomates, estaban ahí en la huerta y yo los tenía para simiente, pesaban kilo y medio y se le antojó a uno, ique yo me llevo el tomate y te traigo la simiente! ... y lo hizo ..."

Secado de las semillas

El secado de la semilla requiere previamente un proceso de limpieza para eliminar los restos de pulpa que puedan quedar adheridos a la simiente. La tendencia actual es a macerar la semilla junto a la carne y el jugo del fruto, para prevenir enfermedades, pero no se ha constatado que esta práctica se encuentre presente en el conocimiento tradicional de los campesinos, como afirman Paqui Vázquez o Armando Cáceres, que simplemente lavan la semilla y la secan:

MC: ¿Cómo sacas las semillas de tomate, las fermentas o no?

PV: No. Abro el tomate y cojo la semilla. Ya está.

MC: Es que hay alguna gente que lo deja dos o tres días que fermente, que se le quede una capa blanca para quitarle la pielecilla esa babosa que tiene alrededor las semillas ¿sabes?

PV: Yo se la quito porque la lavo.

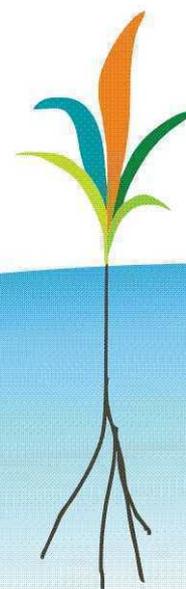
MC: Tú se la quitas con agua.

PV: Claro, yo todo se lo quito con agua, todo va lavado con agua

MC: Una cosa, ¿tu fermentas la pulpa del tomate para sacar la semilla?

AC: Nada, nada. La limpio, al papel, y cuando está seca a guardarla.

En cuanto a las técnicas de secado, lo más generalizado es el uso de medias de nylon colgadas, donde se deja que escurra la semilla y le dé el aire. Esto es lo que hace ahora Francisco Ariza, igual que otros muchos agricultores:



"... entonces yo cuando saco los de esos, los tomates que tienen mucho caldo, los meto en una media, los dejo colgando y los dejo ahí y así que se olean, que pasen un mes o dos es, pues entonces lo desgrano y los echo aquí."

Carmelo Sánchez cuenta que pone las semillas en una media, las lava bien al grifo y las cuelga para que se sequen:

MC: Entonces me has dicho que les sacas la pipa los metes en la media y los cuelgas para que se seque.

CS: No. Saco la pipa con el caldo del tomate, lo pongo en el grifo, meto el grifo ahí y le achucho. Y se queda nada más que la pipa y el caldo y todo se va. Después lo pongo a colgar y la simiente más limpia que la mar.

Paqui Vázquez utiliza coladores de cocina para secar las semillas de tomate:

... no hace falta fermentarlo. Porque está, esto tú lo tienes que hacer en unos platos que hay, un escurriverduras pero de los pequeñitos pequeñitos.

MC: El chino ese.

PV: El chino. Tú los lavas. Yo tengo un montón de esos. Los lavas y lo dejo ahí que se sequen.

También Paqui, como información adicional, apunta que es mejor secar las

semillas a la sombra, y no utilizar papel, porque se quedan pegadas:

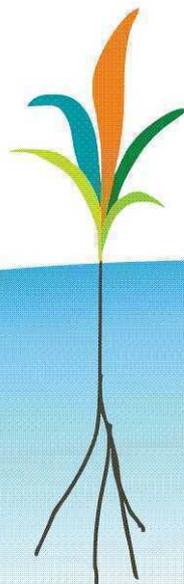
... porque si los pones en papel te traes el trozo de papel.

MC: ¿Lo secas al sol o a la sombra?

PV: A la sombra. Al sol mejor no. Mejor a la sombra...

Etiquetado de las semillas

Se trata de un aspecto muy importante para manejar distintas variedades, y todos



tienen su sistema de control más o menos sencillo. Por lo general recogen información al menos de la variedad y del año de la semilla, como contaba Trinidad Martín:

T: Tres años aquí, esto si aquí tengo tomate del 2010, tomate del 2008, son los mismos tomates.

MC: Entonces te los quedas siempre para poder volver...

T: Sí, tomate del 2007...

Francisco Ariza utiliza un sistema ingenioso para distinguir las semillas de las dos variedades de tomate que cultiva:

FA: Sí, tomate con la media colorada... estos son de los colorados...

MC: Ah, que le has puesto una... por que tiene la rejilla esa colorada éno?... espera a la mano con la media colorada, que le vamos a hacer una foto.

FA: Estos son de los colorados, porque a los colorados cuando los saco les pongo un pedacito de esto colorado y a los otros no les pongo nada y así sé que los colorados son éstos y los otros son los rosa.

Incluso cuando recibe las semillas de otras personas, Carmelo Sánchez se ocupa de que estén bien identificadas:

"...se le antojó a uno, ique yo me llevo el tomate y te traigo la simiente! y lo hizo. Por eso viene la simiente así, pero también trae su papelito..."

Criterios de renovación del material de reproducción

Las semillas son un material vivo, con una duración determinada. Cuando se dice que un agricultor conserva tomates antiguos, como dice Manuel Medina, es evidente que lo ha conseguido a base de renovar el material reproductivo año tras año:

"Esa simiente es todavía de los abuelos ..."

Ellos son conscientes de que en el momento que dejamos de cultivar una determinada variedad, esta se pierde. Para evitar que ocurra esto, Carmelo Sánchez siembra todos los años sólo para mantener las variedades:

MC: ¿Qué es un tomate de aquí típico?



CS: Típico.

MC: ¿Cómo se llama ese tomate?

CS: Mira, no decía yo que era tomate negro ... yo por el poquito que hay ... por no perder ... que yo siembro cuatro o cinco matas nada más ... por no perder ... la de eso de sembrarla.

MC: ¿Que siembras todo lo que tienes para no perderlo?

CS: Para no perderlo, claro. Es una cosa que no ... que no interesa pero ... ianda ya!

Francisco Cobo explica que todos los años selecciona y vuelve a plantar las líneas que más le gustan de las variedades que él cultiva, para conservarlas:

MC: ¿Lo renuevas todo, todos los años? ¿Cómo lo gestionas?

FC: Por ejemplo, las líneas que me han gustado más, si, las voy renovando todos los años ...



Duración de las semillas

Para conocer el tiempo que pueden conservarse las semillas de tomate, Trini Martín realiza ensayos con semillas de años anteriores, que va resembrando de vez en cuando:

MC: Entonces te los quedas siempre para poder volver ...

T: Sí, tomate del 2007, y de vez en cuando ...

MC: ¿La misma variedad?

T: Sí, la misma variedad. Y de vez en cuando siembro alguno de los viejos para comprobar la nascencia

MC: ¿Cómo haces?, ¿cómo compruebas la nascencia?, ¿los test de germinación, como los haces?

T: Pues los siembro.

MC: Los siembras. ¿Y cuentas luego plantas, sabes cuantas plantas...?

T: Bueno, normalmente siempre echo la misma, ¿como se dice...?, densidad de plantación, entonces me fío de mi cálculo, me fío de mi mano, y si veo que salen 3, entonces me empiezo a preocupar...



Como referencia para orientarnos acerca de la viabilidad de las semillas de tomate, Ginés García nos explica como consiguió germinar simiente con cerca de diez años, gracias en parte a su conocimiento acerca del manejo de las semillas:

AP: Y el mucha miel, pensábamos que no salía, de los años que llevaba ya... Y sí lo sacó. Hombre a fuerza de sudor.

GG: Estaban ya... Tenía la semilla ya 8 ó 9 años. Y se las llevé al del semillero... como ellos tienen calefacción y tal, bueno a ver si me la sacan. ¡Eso lo puedes tirar! Y las puse en una macetilla al lado de la lumbre... Sí que tardaron tiempo, pero al final salieron.

AP: ¡Buh! Mucho tiempo eh, y agua... Le echaba también agua tibia.

GG: Al final salieron.

La decisión de comprar semillas

Para Paqui Vázquez, la decisión de comprar las plantas de tomate en vez de conservar las propias semillas de un año para otro es simplemente una cuestión de comodidad; según ella se preocupan más de conservar semillas los nuevos agricultores venidos de fuera que la gente del lugar:

MC: ¿Y la gente se sigue sacando sus semillas?

PV: También se ha perdido mucho, sí. Yo sé de muy poca gente, y si te digo, gente de fuera que han venido se están guardando su propia semilla. La gente de aquí casi todo lo han perdido. Y la pena no es que lo han perdido, es que no quieren semilla madre.

MC: ¿Por qué?

PV: Porque quieren la planta ya nada más que para ponerla.

MC: ¿Para ahorrarse trabajo?

PV: Claro. Y no tiene nada de trabajo ...

Otros agricultores se ven empujados a comprar planta porque ya se han perdido las variedades de la zona, como afirma Francisco Rodríguez:

"Los tomates que había por aquí era la semilla antigua, aparte de que se ha perdió, era una semilla que sí, muy rica de comer, mu buena de comer, pero no tenía comercio. Y además que se ha perdido. Y esta que teníamos este año era comprá ..."



En el caso de Diego Galera, compra las plantas de tomate porque degeneró su simiente:

"Lo único que me está dando resultado es el tomate, que estoy comprando la planta para ponerla. No sembrarla, yo he dejado de sembrar. Porque no me iba, teníamos ya degenerado la simiente."

Variedades de Tomate

Tomate Gordo Colorado

Es una tipología de variedad local conocida tradicionalmente en muchas comarcas de Andalucía. Se conoce que se cultiva actualmente Huércal-Overa (Almería), Laroya (Almería), Fernán Núñez (Córdoba), Cazalla de la Sierra (Sevilla), Jabugo (Huelva). Por ejemplo este que nos comenta Ana Parra de Huércal-Overa:



AP: ...Aquí no es igual. Aquí lo pusimos y no...En cambio aquí hay otro tomate, muy gordo, que nosotros lo llamamos "De Marcos" porque es el hombre que es de aquí y bueno. Es

genial, se hacen de kilo, impresionantes.

Se caracterizan por tener un fruto rojo, tierno, de gran tamaño y piel fina.

Muy bueno para comer, muy tierno, pero muy blando para transportarlo y presentarlo en los mercados tanto por su dificultad de conservación como porque los frutos de gran tamaño tampoco están bien valorados para su comercialización entre los consumidores actuales, en palabras de Francisco Ariza de Fernán Núñez.

MC: Escúchame ¿es un tomate muy gordo?

FA: Sí



MC: ¿Y qué pasa que tiene la piel muy fina y se viene abajo enseguida?

FA: Es muy bueno, pero luego es muy tierno. Los tomates los metes tú en una barquilla en un cajón y tienes que tener mucho cuidado con ellos porque se machacan... y no son tomates comerciales. Y luego que una mata a lo mejor tiene un canasto de tomates o dos y la mitad son feos. Entonces, tú sabes lo que pasa hoy en los puestos, en los comercios, que muy bonito que esté todo y luego por dentro que esté como esté. Pero luego... esa es... esa es una base de que esas plantas antiguas se hayan perdido... en los tomates. Pero eso de bueno es...

Son sin embargo, muy valorados por los agricultores tanto por su sabor como porque les gusta que los frutos sean grandes. De hecho en muchos lugares recibe el apelativo "tomate del país" o "del terreno" por ser la única variedad de tomate que se ha cultivado tradicionalmente como dicen Trinidad Marín de Jabugo o Francisco Ariza.

T: ...Y cuando se sembraba antes, más variedad, porque el primer año, en el 97, si sembré más variedad distinta de tomates, pero es que a mí el que me gustaba más seguía siendo el rosado y rojo del terreno.

FA: ...Y tengo el colorado del país que le dicen "del país de siempre"

En otros casos se le da el nombre del agricultor que conservaba tradicionalmente las semillas como el tomate de Marcos o el tomate gordo de Fali, como refiere Ginés García de Huércal-Overa y Carmelo Sánchez de Cazalla de la Sierra.

GG: Eso es muy interesante en el sentido de que este tomate que hablábamos, por ejemplo..,

MC: ¿El mucha miel?

GG: No este gordo que te dice que es de aquí...

MC: Sí, de kilo. ¿Sabéis cómo se llama?

AP: Nosotros le hemos puesto "de Marcos"...

MC: Vale, porque es el de Marcos

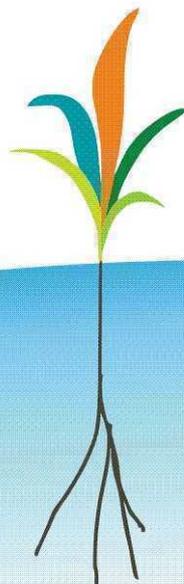
GG: Marcos, lleva el hombre 50 años...

MC: Haciendo ese tomate.

AP: Claro.

GG: Con ese tomate y él no sabe ni cómo se llama.

AP: Y nos ha encontrado a nosotros y dice que somos los que podemos llevar esas cosas. Igual que nos ha dado de nabos y de pimientos...



GG: Claro, si no ese tomate ya se pierde, porque él ya no puede...

AP: Claro.

MC: Tomate Gordo Fali.

CS: Ese es un tomate gordo, pesa kilo y medio. Se llama Fali.

Mucha miel

Es una variedad que Ana Parra sitúa en Huércal-Overa, aunque afirma que ya no existen allí.

MC: Si tú te coges una variedad de las que son de Huércal-Overa, dices, y te lo traes para acá.

AP: "Mucha miel" por ejemplo. Que allí se dan muy bien. Bueno, se daban. Ya...ya no queda. Sin embargo en tiempos debía haber una estirpe mejor adaptada a la zona de Almería a la que afectaba menos el frío.

AP: También puede ser el sitio. Estamos como por ejemplo el de mucha miel aquí, que no se comporta igual que allí abajo.

GG: Yo hacía...en otros tiempos, hacía tomates mucha miel. Muchos tomates mucha miel

AP: Cantidad ¡eh!

GG: Y ya de eso prácticamente nadie hacía. Ya se hacían los híbridos.

AP: ¿Y cómo salían?

GG: Y salían el mismo rendimiento, o más, que con los híbridos. Y me estaba ahorrando los gastos de semillero, de...

MC: ¿Echabas tú la planta también?

GG: Sí, la simiente que ya era cara.



La variedad actual procede de un agricultor mayor de Murcia como afirma Ginés García.

El Muchamiel, ese decíais que era el que... ¿Lo seguís cultivando allí o ya no?



AP: Sí.

MC: Ese, ¿De dónde os vino esa variedad?

GG: De Murcia.

AP: De un señor mayor.

GG: Había...El muchamiel que yo encontraba, que se podía encontrar semilla, era un mucha miel achatado. Y yo cuando iba al puesto del merca en Murcia, Había un puesto, y había un viejecillo que llevaba un muchamiel que no era achatado, que era como en forma de...Forma de bombilla. Y también de color más...verde más intenso. Y nunca pude conseguir porque lo tenía vendido. Llevaba poco, si era un señor mayor. A lo mejor llevaba 8 ó 10 cajas como mucho. Y en el puesto lo tenía siempre vendido. Lo encargaban ya y nunca pude conseguir. Hasta que un día pude conseguir una caja y de ahí saqué la simiente.

El tomate muchamiel en la zona cálida de cultivo tradicional es un tomate tardío porque aguanta peor el calor que otras variedades.

GG: Ese se usaba...El flor de baladre de cara al verano y el muchamiel de cara al invierno.

MC: ¿Cómo primera siembra y segunda siembra? ¿Una siembra para Marzo y la otra para mediados de Julio, algo así?

GG: Claro.

AP: Es que entonces se tenían en cuenta las etapas ¿no? De cada cosa. Hay otra cosa, hoy queremos comer de todo en todos los tiempos.

GG: Es que el muchamiel de cara al verano no iba bien. Y...Se blandeaba más. El muchamiel se ponen buenos con el frío, se endurecen. No cogen color amarillento. Se oscurecen. Le gusta el frío.

MC: Y el otro aguantaba...

GG: Y el otro prefiere calor.

MC: Entonces en la zona era típico, primera siembra de uno, segunda siembra de otro.

Sin embargo en la zona de Huércal-Overa tuvo problemas con las primeras semillas por el frío.

AP: Y el mucha miel, pensábamos que no salía, de los años que llevaba ya... Y sí lo sacó. Hombre a fuerza de sudor.

GG: Estaban ya...Tenía la semilla ya 8 ó 9 años. Y se las llevé al del semillero...Como ellos tienen calefacción y tal, bueno a ver si me la sacan. ¡Eso lo puedes tirar! Y las



puse en una macetilla al lado de la lumbre...Sí que tardaron tiempo, pero al final salieron.

AP: ¡Buh! Mucho tiempo eh, y agua...Le echaba también agua tibia.

GG: Al final salieron.

AP: Lo que pasa es que los conejos nos hicieron también una buena.

MC: O sea que al final recuperasteis las semillas.

GG: Sí.

El esfuerzo merece la pena porque es un tomate muy reconocido por su calidad. Es un tomate de mata alta, y en la zona no tenía forma achatada, aunque existen estos tipos en otras zonas.

MC: El mucha miel era ¿no? ¿Has dicho?

GG: Sí.

AP: Ese es que está buenísimo. Lo conoces.

MC: Que fue el que dices que luego no fue bien aquí.

GG y AP: No, aquí no.

AP: A ver, de vista si sale. Pero luego es que no madura.



Rosa

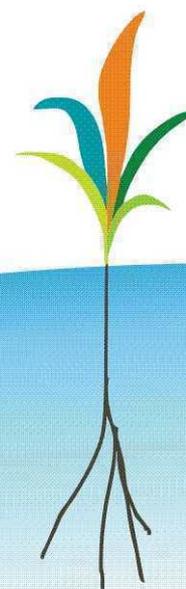
Es una variedad muy difundida, a la que hacen referencia José Toro de Zahara de la Sierra (Cádiz), Francisco Ariza de Fernán Núñez (Córdoba), Francisco Cobo de Ronda (Málaga), Trinidad Martín de Jabugo (Huelva), Paqui Vázquez de Cortegana (Huelva) y Carmelo Sánchez de Cazalla de la Sierra (Sevilla).

MC: ¿Qué variedad es está?

JT: Esta es la rosa, lo que pasa que ya ha perdido todo el color, este es el rosa...

MC: ¿De dónde has sacado tú esta variedad? ¿También es de la tuya de siempre?

JT: Esto de siempre, el rosa esta ha estado aquí de siempre, y el corazón de toro, que es ese,



aquí hay unos tomates del color del rosa que le dicen "de color de rosa de juliana" y yo desde que nací los tengo aquí y yo no sé si tienen otro nombre o no lo tienen. Y tengo el colorado del país que le dicen "del país de siempre"

MC: Y los de juliana ¿por qué les llaman de juliana? ¿tú lo sabes?

FA: No, pues eso que ahí había una vecina muy vieja muy vieja y se llamaba juliana y lo tenía... yo qué sé... del color del rosa de juliana.

FC: ...el rosa me lo dio un vecino, y tenía unas líneas de tomates muy bonitos, Tienen plantas de mata alta como comenta Trinidad Marín.

T: ...Aquí, bueno, verás, en mi huerta siempre mi padre sembró dos variedades que se acabaron hibridando, y unas matas te dan tomate rosa y otras te dan tomate rojo, pero el tamaño es exactamente el mismo, y la mata es altísima igualmente.

MC: ¿De mata alta?

T: Frondosa, si, es muy, muy alta, necesita un palo bien..., ese con caña no valdría, nosotros vamos a por palos de castaño o de pino ¿eh? Y se los ponemos, y hay que cambiarlos, bueno si es de castaño te dura tres años, pero si es de pino como mucho dos.

Por su parte Francisco Ariza comenta una forma especial de manejo, enterrando parte del tallo, que hace que se comporten como tomateras de mata baja.

MC: ¿De mata alta o de mata baja?

FA: Los tomates nosotros... bueno, verás lo que te voy a decir, los tomates son... por lo menos todos éstos, son de mata baja, pero son de mata baja porque las costumbres que hay aquí... los tomates los poníamos nosotros aquí en los hilos estos, los poníamos y cuando ya estaban grandes, se labraban y se enterraban todo el pedazo que tenían de tronco se enterraban y ya se quedaba nada más que las guías, lo bueno, y ya empezaban a criar. Pero esos tomates, ese mismo tomate que he criado yo ahí, pues había una mata ahí al lado de un olivo y se ha subido en lo alto del olivo. O sea que si esos tomates los guías tú... son de mata alta.

MC: ¿Qué tiene mucho forraje el tomate, mucha hoja?

FA: Sí, sí tiene, tiene hoja.

Son de frutos grandes y en algunos casos resistentes como comenta Trinidad Marín.



MC: ¿Qué es un tomate gordo de ensalada?

T: Es así, grande. Muy denso, eso no tiene agujero ninguno.

MC: ¿De palmo de diámetro?

T: Si, algunos si, todos no, pero es que alguno llega a ponerse así, un tomate de medio kilo tranquilamente. ¿No te digo que hay que poner un palo firme y atarlo un montón de veces? Hay que atarlo cuatro o cinco veces, porque eso se desparrama para todos lados, porque pesa un montón y como llueva y haga viento hace la mata entera, ipom!, al suelo, pero es muy resistente, la puedes volver a levantar y ponerla y no se daña, es un tomate muy fuerte, y como está bueno ¿para qué quiero yo veinte mil variedades?



Aunque en algunos casos con tendencia al rajado y a las deformaciones del fruto y de piel delicada que se estropean con facilidad como comentan José Toro y Francisco Ariza.

JT: ...lo que pasa, a lo mejor si fuere híbrido se habría aprovechado otra vez, pero ya como empezó a llover, este tomate se abre mucho.

MC: Se raja ¿no?

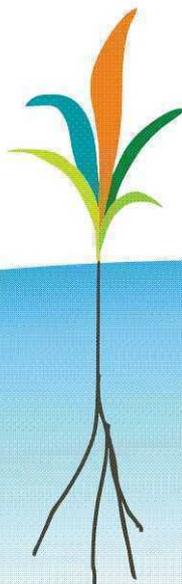
JT: Es fino de pie.

MC: ¿Y qué pasa que tiene la piel muy fina y se viene abajo enseguida?

FA: Es muy bueno, pero luego es muy tierno. Los tomates los metes tú en una barquilla en un cajón y tienes que tener mucho cuidado con ellos porque se machacan... y no son tomates comerciales. Y luego que una mata a lo mejor tiene un canasto de tomates o dos y la mitad son feos.

Es un tomate muy valorado por los hortelanos y hortelanas.

T: ...Y cuando se sembraba antes, más variedad, porque el primer año, en el 97, si sembré más variedad distinta de tomates, pero es que a mí el que me gustaba más seguía siendo el rosado y rojo del terreno.



MC: Bueno espera, espera, que me estás diciendo muchas cosas. Vamos a acabar con el tomate ¿cómo es ese tomate?

FA: Los tomates esos son muy buenos, muy buenos, muy buenos, que tienen un paladar... una ternura... lo que pasa es que no son tomates... lo que pasa es que esos tomates son los que había antes pero estos tomates no son tomates comerciales, no son tomates para sacarle los dineros.

FC: Sí. Estos tomates, los voy a poner este año casi todos, el rosa que me encanta, que es de mis tomates favoritos.

CS: Pero se...es el Rosa. Ese es el que yo digo tierno.

PG: El Rosa Grande ¿no?

CS: Es igual de tierno que el Negro pero es rosa por dentro. Eso da gloria. Eso es...¡qué tomate!

Se comía normalmente crudo en ensalada o picadillo, se aprovechaban los mejores tomates para comerlos y de paso sacar las semillas. Cuando sobraba pulpa se utilizaba también para freír recuerda Francisco Ariza.

FA: ...Nosotros cuando sacábamos los tomates aquí pues nosotros nos juntábamos aquí siete u ocho personas y por la mañana a las nueve o nueve y media comíamos una cosa que le decíamos el bocadillo. Y cuando había tomates siempre nos comíamos un picadillo grande y se apartaban siempre los más buenos, de todos los tomates mejores y había una "esportilla" ¿sabes qué es una esportilla? Una esportilla es un pedazo de palma, de palma, como se hacen las cestas y... y allí se echaba y aquello se iba filtrando. Pero eso también se acabó, entonces yo cuando saco los de esos, los tomates que tienen mucho caldo, los meto en una media, los dejo colgando y los dejo ahí y así que seorean, que pasen un mes o dos es, pues entonces lo desgrano y los echo aquí. ¿Me entiendes? O sea que los tomates cuando yo les saco la semilla van aquí...

MC: Y ahí los dejas que se escurran y que se sequen. Y antes, los dejabas en la espuertilla porque os comíais el picadillo con los mejores tomates. Comíais el picadillo y sacabais la semilla al mismo tiempo...

FA: Exactamente. Entonces pillábamos los tomates que iban... como era todos los días y nos tirábamos una corrida larga, y eran bastantes pues todos los días se comían ahí a lo mejor cuatro o seis tomates de los buenos. Y cuando hacía falta más semillas, pues se apartaba un canasto de tomates de esos buenos y se partían y se



sacaban las semillas y luego aquello se freían o se le daban otro uso, otra aplicación...

También se les conoce como rosado.

MC: ¿Pero por eso solamente tienes una variedad?

T: Solo tengo una variedad, porque a mi esa es la variedad que me gusta. Esa es la tradicional de aquí, que da un tomate extraordinario,

MC: ¿Sabes como se llama?

T: Si, es el rosado.

Tomate Negro segureño

Es una variedad local tradicional de la Sierra de Segura como cuenta Alejandro García Fernández de Santiago de la Espada (Jaén), que reconoce que no le gusta la apariencia, pero aprecia su sabor.



AG: aquí hay ahí un tomate negro, que sale muy grande y está muy feo

MC: negro segureño

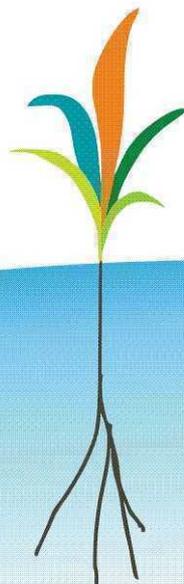
AG: está buenísimo

La variedad ha alcanzado una cierta difusión a través de las ferias y el intercambio porque su apariencia gusta a los agricultores como Francisco Cobo de Ronda y Carmelo Sánchez de Cazalla de la Sierra. Lo que no impide que este último reconozca su falta de resistencia al estropearse con facilidad.

CS: Pero ese tomate aquí no va. Es muy bueno de comer y todo. Pero ese tomate no sirve para transportarlo para nada, ¿eh? Es muy tierno.

Corazón de toro

Es una variedad bastante difundida a la que hacen referencia José Toro de Zahara de la Sierra (Cádiz), Justo Castro de Loja (Granada) y Francisco Ramos de Ronda (Málaga).



MC: ¿De dónde has sacado tú esta variedad? ¿También es de la tuya de siempre?

JT: Esto de siempre, el rosa esta ha estado aquí de siempre, y el corazón de toro, que es ese,

Los corazón de toro puede ser tanto de coloración rojiza como rosado-violetas.

JA: De los de toro de los morados rajados de esos

JC: Si de esos que salen morados y salen rojos

Son tomates grandes con cierta tendencia al rajado nos dice Juan Castro.

JC: No, yo tengo tomates de esos que son muy gordos...

JA: De los de toro de los morados rajados de esos

JC: ... unos tomates muy gordos que pueden pesar un tomate de esos 1 kilo y cuarto, y vamos yo tengo semillas y todos los años siembro, yo, se me termina el tomate y ya no como yo más tomate...

Francisco Ramos los denomina como Corazón de buey.

MC: ¿Qué variedad tiene?

FR: Corazón de Buey, de los gordos,

De pera

Es una variedad bastante difundida a la que hacen referencia Ginés García y Ana Parra de Huércal-Overa (Almería), Francisco Cobos y Francisco Ramos de Ronda (Málaga) y Ramón Muñoz de El Burgo (Málaga).

AP: El tomate de pera que también es nuestro, precioso, y también se nos fue.

MC: ¡Qué pena! ¿Tenéis las semillas desde hace mucho tiempo?

AP: Pues el de pera sí, ¡eh! ¿No?

GG: Sí.

Es un tomate valorado.

FC: ...mi tomate pera también es muy bueno...

En algunos casos se cultivan con frutos más pequeños.



MC: ¿Cómo se llaman esos?

FR: Los de Perita chico.

También se les conoce como tomate de perilla.

RM: Tomates de "perilla" que le dicen aquí. Tomates de pera.

Flor de Baladre

Es una variedad frecuente en Levante pero que también se cultivaba tradicionalmente en Huércal-Overa. Aunque actualmente ha desaparecido de esta zona como comentan Ginés García y Ana Parra.

AP: No, pero aquí también hay el baladre.

Bueno, que hace tiempo que no planto yo baladre...

MC: Y, ¿Era un tomate de la zona?

GG: Sí.

MC: ¿De esta o de Huércal Overa?

GG: De Huércal Overa. Yo he conocido allí, antes de existir los híbridos, no se conocía más tomates que muchamiel y flor de baladre.

MC: Eso, ¿De qué año me hablas?

GG: Por el año 70...

(...)

MC: Y ese, ¿No conocéis a nadie ya que lo tenga?

AP: Yo no. El dice que sí, pero yo no.

GG: Creo que... Me suena que me dijo alguien que por la zona de Bullas, de Bullas o Calasparra que queda algo de eso.

MC: Por que aquí miráis mucho para Murcia.

AP: Claro...

GG: Bueno, ahí enfrente está Murcia.

MC: Ya.

AP: Está aquí mismo.

GG: A 15km.



Es una variedad de mata alta que aguanta bien el calor.

MC: Y ese tomate flor de baladre, ¿Es de mata alta o mata baja?

GG: De mata alta

(...)

GG: Ese se usaba...El flor de baladre de cara al verano y el muchamiel de cara al invierno.

El nombre lo recibe por el color rosa intenso de la piel que recuerda a la de las flores de baladre o adelfa.

GG: Sí. El otro era...Llamaba la atención porque el color era rosado. Color rosa.

MC: Como la flor del baladre.

GG: Sí.

AP: Claro, por eso se llamaría así. Flor de baladre. El color era precioso, eh, en el tomate.

De cuelga

Es una variedad muy difundida Armando Cáceres de Almadén de la Plata (Sevilla), Francisco Cobos y Francisco Ramos de Ronda (Málaga), Manuel Medina y Antonia Utardón de Laroya (Almería) y Paqui Vázquez de Cortegana (Huelva).

Su principal característica es que se pueden colgar directamente de la mata y aguantan durante el invierno sin pudrirse ni secarse.

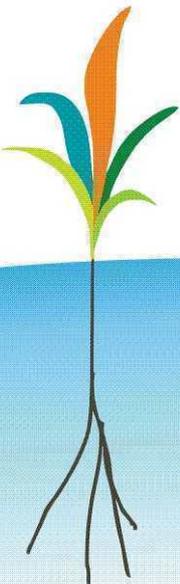
PV: Pues eso se le hace, ¿ves cómo se unen ahí? Empieza a hacer la telaraña. Entonces recubre y hace como si fuera una bolsa, como un envase.

MC: ¿Y cuando eso pasa?

PV: Y cuando eso pasa ya los que se quedan dentro del envase...Esto tú lo tienes así colgado ¿ves?. Pues hace la bolsa y eso ya estás tú segura de que no se ponen malos. Esos te aguantan todo el año.

En otros casos, como en Laroya, se hacían también guirnaldas atándolos con esparto.

AU: Los cogía, salían como ahora los del ramo de los invernaderos, pero bueno pues entonces aquello con un esparto, como teníamos nada más que esparto, no había



tantos adelantos, pues lo atábamos. Yo hacía unos tendelas así y luego iba juntando los espartos les hacía un nudo y a colgarlos.

MM: Del techo.

AU: Además de la conserva a mí siempre me gustaba, para el arroz y para todo, los tomates de invierno pues son más naturales como estos frescos de hoy. Así que, pues esa variedad había, nada más que con los unos y los otros y ya esta.

En general son tomates pequeños, aunque la variedad que conserva Paqui Vázquez son anormalmente grandes que comenta que alcanzaba un buen precio porque se podían vender fuera de temporada.

MC: Pero tú fíjate que yo las variedades de cuelga que he visto de tomate son más de este estilo, tomate pequeñito, no tan gordo. Yo nunca había visto un tomate de cuelga tan gordo.

PV: Pues yo los he tenido más gordos, lo que pasa es que se me han podrido mucho con el agua, pero normalmente son éstos.

(...)

PV: ...Fíjate si tendré yo tomates cogidos de éstos que los vendía. Y bueno, más que hubiera tenido. Los vendía a tres euros el kilo. En pleno invierno.

Tienden a madurar interiormente, poniéndose primero roja la pulpa y posteriormente la piel.

...este es buenísimo porque tú ves que está como verde, pues es rojo, rojo por dentro. Pero es rojo, mira éves?

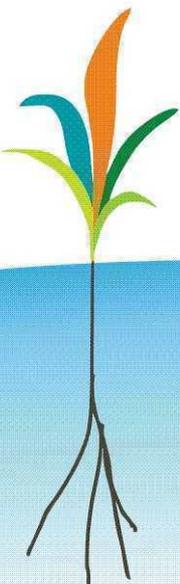
(...)

MC: Uy, qué pinta más buena.

PV: El tomate. Y luego tú lo ves, éves?. Y mientras más tiempo pase, más rojo se pone.

Se les conoce también como tomate de racimo según Armando Cáceres, tomate de

enrame por Francisco Cobo, tomate de ramo por Francisco Ramos, o tomate de invierno por Antonia Utardón.



MC: Esa es la que te gusta a ti...¿cuántas variedades de tomate tienes?

AC: y muchas que he perdido...pero si quiero alguna se la pido a...este año he hecho la prueba del tomate de racimo, para colgar, y he hecho la prueba. Cogí tomates...porque esos son más tempranos que los otros, cogí tomates en...a final de junio o por ahí y todavía tengo allí tomates colgados, se pueden coger...y entonces el año que viene voy a sembrar más de eso para hacer colgaderos.

MC: ¿Y hay así variedades de la zona que tu supieses que existían y que se han perdido, o que has intentado buscar?

FC: ...y alguna variedad de tomate, seguramente los más fuertes, los más normales, como el tomate de enrame que servían para los gazpachos, para los sofritos, para guardarlos y para todo.

FR: ...tengo de Ramos, de tres clases

MC: ¿Y qué nombre tenían las variedades de tomate, tenían nombre?

AU: Pues decíamos tomates de invierno que entonces no había invernaderos, no venían aquí, ni se podían comprar en las tiendas ni nosotros estábamos en sitio que pudiéramos ir a una tienda a comprar. Entonces los tomates eran de invierno y los de todo el año, pero luego empezaron a decir que: "Hay otros tomates más redondillos" Y...pero ya esta.

MC: Los tomates de invierno ¿se colgaban?

AU: Claro.

MM: Sí.

MC: Vale.

Tomate Verde de Santiago de la Espada

Variedad local que se sigue cultivando en Santiago de la Espada (Jaén) a la que hace referencia Longina Marín. Se distingue por su fruto de color verde, aún en estado de madurez. Es una tomatera de mata alta y se utiliza para cocinar y elaborar mermeladas.

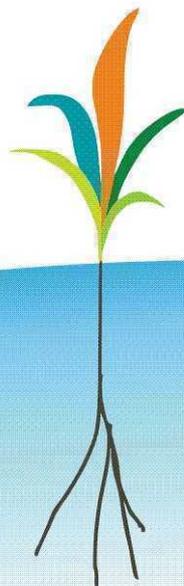
MC: Esto que es tomates.

LM: Este tomate es muy antiguo, es verde vas a cogerlo y no sabes si está maduro, aquí tienes la ...

MC: ¿Y así de verde ya está maduro?

LM: Sí, cuando vamos a cogerlo al invernadero parece que no esta de coger.

MC: Y es típico de aquí.



LM: Sí, ese sí.

MC: De mata alta.

LM: Sí, de mata alta.

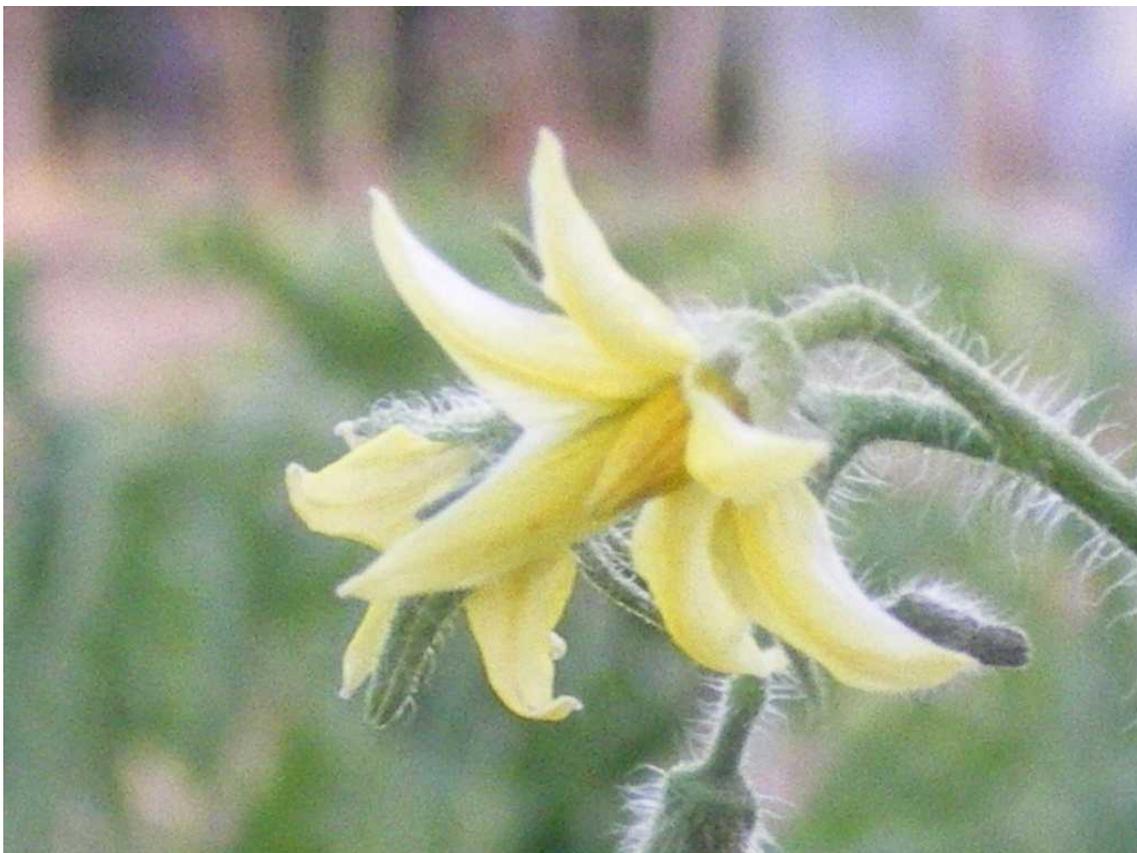
(...)

MC: Y se usaba para algo en especial o para nada, que sepas tú.

LM: No se, para hacer de comer o para mermeladas.

MC: Para mermelada.

LM: Sí, hay quien hace mermeladas, aquí tienes el tarro este.



5. Conocimiento tradicional sobre el Melón

5.1. Origen y pérdida del material de cultivo

Origen humano y geográfico de las variedades

Los hortelanos integran variedades de melón que proceden de distintas fuentes, del entorno familiar, de otros agricultores normalmente cercanos, de casas comerciales (que normalmente ellos luego reproducen) y de cualquier fruto que llegue a sus manos y que al probarlo les guste. En general no consideran un peligro la introducción de material vegetal foráneo. El melón se presta especialmente a este tipo de prácticas ya que a las semillas de melón se puede acceder a partir del fruto en su estado de madurez para el consumo, este hecho puede observarse en los testimonios de Carmelo Sánchez, Francisco Ariza y José Toro.

MC: Melón negro largo.

CS: De Ciudad Real. Este es un melón que me regalaron y le guardé la pipa. De Ciudad Real

CS: El melón estaba buenísimo y le guardé la pipa.

CS: Mira Negro Valenciano, está muy bueno.

MC: ¿Valenciano? Yo soy valenciana ¿Quién te lo ha traído?

CS: Pues yo no se cómo ha venido este melón aquí. Habrá venido...como es bueno pues le he guardado la pipa.

MC: Espera, espera ¿qué melón es ese?

FA: Ese es el extranjero que te dije.

MC: Vale, que son los mismos que ese, que te gustaron y le guardaste la semilla...

FA: Exactamente.

JT: Pero yo fui un día a Olvera, y todavía estábamos vendiendo en la plaza de abastos y me encuentro un tío allí con una furgoneta Renault cargado de melones y digo "Buenos melones" y dice "Los vendo" y le digo "¿Cómo que...?" y total, los trae y cuando llegué a aquí, dice mi padre "¡Dónde vas con tantos melón!", "Pues a venderlos", "¡Eso cómo lo vas a vender tu!". Me duraron un ná y menos y entonces ya deje simiente y he sembrado 1 ó 2...ya sembrábamos nosotros melón...



MC: Porque la simiente que tú tienes de melón de Olor ¿la cogiste de ahí?

JT: Si, si, de ahí cogí yo la simiente.

El intercambio de semillas era una actividad frecuente que se realizaba de forma espontánea por los agricultores cercanos, existiendo determinadas tradiciones, que propiciaban el encuentro y estimulaban el intercambio, es el caso que nos cuenta Paqui Vázquez.



PV: Hará 20 años, por ahí, por ahí. Hace 20 años empezamos a intercambiar nosotros, con otros agricultores. Porque había melones que a lo mejor, íbamos, aquí se hace la matanza, todos los años, yo ya no la hago, pero se hacía la matanza, entonces cuando se hace la matanza todos los vecinos invitan a los demás vecinos del campo a su casa y la cosa más eso que llena al agricultor de orgullo, no sé por lo que es, es partir un melón por la matanza, porque es un tiempo que es en enero y es muy difícil que un melón aguante hasta ahí y que el melón tenga buen sabor y por ahí se empezó.

Al igual que en otras especies, en lo que se refiere a la procedencia de las variedades, parece existir una distinción clara entre las variedades "de aquí", "del terreno", "los viejos" y las que vienen de fuera.

JT: De variedad local, de aquí, del terreno, melón de olor, ese que había de olor, antes.

Lo que tal vez no quede muy definido es el contexto temporal cuando afirman que las variedades están "aquí de toda la vida".

CS: Melón Rayado Blanco

MC: ... ¿Esta semilla es tuya también de toda la vida o la has conseguido por ahí?

CS: Esta es de toda la vida...Esta semilla es vieja, porque yo le pongo la fecha del año...todavía nacerá, pero yo por si acaso no me gusta tirarla.

En algunos caso melones que llevan 40 años con un agricultor aún no se consideran del lugar, como expone Francisco Ariza.



MC: A mi me han hablado de los melones de Fernán Núñez.

FA: Pero éstos de piel de sapo llevamos nosotros cuarenta años con ellos aquí y están dando muy buen resultado.

MC: ¿En el pueblo o en tu casa?

FA: No, en mi casa. A éstos le dicen "de piel de sapo". Pero éstos no son los melones que había viejos aquí, los melones que había viejos aquí también se ha perdido la semilla.

A los melones nuevos suelen denominarlos "modernos", tal y como comenta Francisco Ariza.

FA: Pues resulta que... nos trajimos unas pocas matas de coliflores y de coles. Y entonces tenía unas pocas matas de melón y nos trajimos de éstas. Han salido muy buenos muy buenos muy buenos, pero son modernos. De éstos no sé yo... de la porra que enciende...

MC: ¿Qué son... de qué?

FA: De la porra que enciende... de la porra que enciende es que nos sabes sus raíces de dónde es.

Pérdida de las variedades

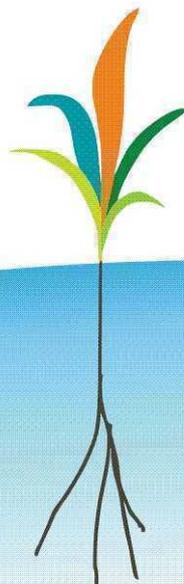
... Unos que había "retintos", otros que había "negros"... había tres o cuatro, en fin, que había varias especies. Esos eran los melones viejos que había aquí, pero esos se han perdido. Francisco Ariza.

El discurso campesino nos acerca a algunas de las causas que participan en el proceso de erosión genética que tiene como consecuencia la fragilidad de los sistemas de cultivo, de manera que situaciones que antes no tenían mayor trascendencia, ahora se vuelven críticas, como un periodo de sequía, un año especialmente frío, una granizada, etc. como vemos que ha ocurrido con el Melón de Castril en el testimonio de Ginés García y Ana Parra.

GG: Pero son riquísimos. Bueno este año no nos ha ido bien, porque calló una nube de granizo a primeros de Agosto...

AP: Y desastroso.

En la actualidad existen pocos campesinos que mantengan un número elevado de variedades, mantener un número elevado de variedades es un proceso que



requiere de un esfuerzo y una constancia excepcional, así como de un acervo grande conocimientos, como nos cuenta Francisco Cobo.

FC: ... tu vas aprendiendo que es que es muy difícil tener las cosas limpias y mantener las líneas limpias, y eso es muy complicado ¿eh?

MC: ¿Hablamos sobre eso?, me interesa.

FC: Pues veras, eso es un tema muy difícil, y después porque hace falta mucha preparación, un trabajo muy técnico

FC:En fin que es muy complicado mantener las variedades,

MC: ¿Porque hay que estar muy encima?

FC: Claro.

Si a esto, le añadimos que algunas variedades están en manos de un solo o muy pocos agricultores se hace evidente la necesidad de un cambio en la legislación que reconozca la venta de las semillas de estas variedades por parte de agricultores expertos, permitiendo de esta manera su adquisición y uso por parte de otros agricultores que no tienen posibilidades de obtenerlas, bien por el exceso de trabajo que generan, bien por la falta de experiencia. Esta comercialización podría significar un aliciente y una compensación al mantenimiento y difusión del patrimonio genético agrícola. En esta línea nos encontramos el testimonio de Francisco Cobo.



FC: "... tenemos que seguir en las dos líneas, tiene que haber profesionales que se dediquen a hacer semillas buenas, y después los aficionados pueden tener también sus propias líneas, intercambiar y hacer sus líneas, pero claro yo también creo que lo ideal en esto, pero claro como tenemos los mercados locales tan limitados y tan chiquititos todavía pues hay muy poco, pero claro igual que se venden las verduras pues

también sería muy bueno que se vendieran también las semillas ¿no?, de lo local ¿no?. Yo por ejemplo ya veo mi calabaza, mi calabacín, mis tomates que ya están



adaptados a esta zona totalmente, eso ya tiene un valor añadido también, tiene un valor desde luego, porque llevan ya muchos años funcionando."

MC: Claro que tu podrías ya vender esas semillas, por ejemplo, si quisieses.

FC: Claro, como un complemento también bueno.

Otra de las causas es la ausencia de venta de semillas para algunas variedades que se califican como tiernas o delicadas. Justo Castro mantiene las semillas de Coca porque a pesar de que compra el resto sabe que si no las mantiene él, las perderá ya que no se encuentran en el mercado.

JC: No pero la semillas si es de coca...si porque yo la otra no guardo, porque compro yo el piel de sapo y el de este que has visto aquí...yo los compro...

MC: ¿Pero la coca está no las venden no?

JC: No eso no...

MC: Que son muy delicados esos melones..

En algunas ocasiones se señala el cruzamiento de las variedades como la causa de su perdida de las semillas si no se tienen las precauciones necesarias de manejo, como señala José Aguilera.

JA: Yo les doy unas variedades... el melón éste rayado de Huelva se lo di a uno, que se lo llevaron, de aquí de Priego "Qué bueno, esto es buenísimo" y luego me dicen que han sembrado tres o cuatro variedades de melón más. Si han sembrado cuatro variedades de melones pues la verdad es que no sirve para nada esa semilla porque la has perdido.

En cambio, en otras circunstancias la mezcla o cruzamiento no se considera un factor de preocupación en relación con la perdida de las variedades como comentan Gines García, Ana Parra y José Toro. E incluso en algunas ocasiones como comenta Justo Castro el cruzamiento o "emellado" es una oportunidad de obtener variedades aún más dulces.

MC: Y ¿Tenéis varias variedades? Lo digo pensando en que se mezclen...Varias variedades de melones, o ¿Trabajáis con una solamente? Pensando en que se hibriden o no.

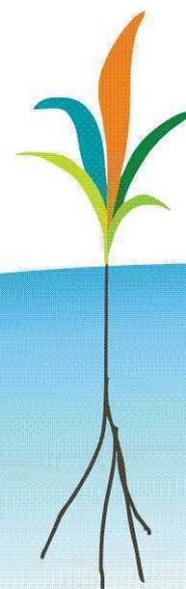
AP: Ah, ya.

GG: Si se mezclan, sí. Porque ya no son iguales.

AP: Sí.

GG: Pero a mí me gustan así...mezclados.

MC: ¿Sí? ¿Por qué? ¿Están buenos?



GG: Salen diferentes. Ya no salen todos los melones perfectos, iguales...

MC: Oye y una cosa Pepe, la gente, ¿Tú has tenido cuidado para que no se te mezclen variedades, si pones 2 de melón por ejemplo? o eso tú no te has preocupado.

JT: Yo no me preocupado nunca la verdad, de decir vamos a poner esto aquí y lo otro allí para que no se mezclen.

MC: ¿Y tú has visto de que se te mezclen las cosas? ¿Se te han echado a perder cosas, por mezclarse? ¿O no? ¿O todo ha ido bien?

JT: No... Aquí ha ido bien. Yo creo que la planta... aquí no hemos tenido nunca que decir que, "Vamos a poner esto aquí y lo otro allí para que no se mezclen, o para que no..."

MC: Escúchame, ¿a ti te suena que antes la gente hacía algo para que no se cruzaran las cosas?

JC: No

MC: No te suena nada de nada...

JC: Eso ha sido toda la vida, eso ha sido toda la vida porque yo me he criado en el campo y sembrando siempre, pero es que eso ha sido siempre...porque las abejas han estado siempre, los abejorros han estado siempre...

MC: Ya, pero no te suena a ti que la gente hiciese nada para evitarlo, sembrar separado

JC: No, no, me acuerdo que decían los viejos se ha emellado ¡escucha!

MC: ¿Emellado?

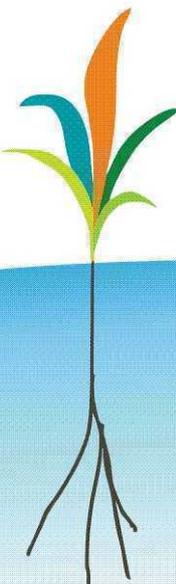
JA: Emellado, se ha cruzado

JC: Se han cruzado

MC: ¿Y que hacía la gente cuando pasaba eso?

JC: Pues nada se las comían, vaya incluso los que se cruzan están más dulces casi que los otros...

Así como la mezcla o cruzamiento de las variedades puede no ser un impedimento para continuar con la producción de semillas, la degeneración de la



variedad, que en este caso se describe no como una pérdida de ideotipo sino como una pérdida de sabor si lo es, como se desprende de lo referido por Carmelo Sánchez.

CS: ...Yo tenía un melón que le decían Capa de Rey que era muy antiguo.

MC: ¿Por aquí por la zona?

CS: Si, era muy bonito. Se le decía Capa de Rey, pero empezó ya a degenerar y a ponerse muy saborido, muy malo, y ya lo perdí.

5.2. Descripción de las variedades

Color de la piel de los frutos

El color y los dibujos que se presentan en la piel del fruto son un componente potente para la diferenciación de las variedades, hasta el punto de llegar a ser o formar parte de la denominación que le da el agricultor a la variedad, como refiere Carmelo Sánchez.

MC: ¿Cómo se llama este?

CS: Melón Rayado Blanco

MC: ¿Es ese blanco que tiene unas rayas verdes? ¿Esta semilla es tuya también de toda la vida o la has conseguido por ahí?

CS: Esta es de toda la vida... Esta semilla es vieja, porque yo le pongo la fecha del año... todavía nacerá, pero yo por si acaso no me gusta tirarla.

Las tonalidades verdes más o menos oscuras son las más comunes en el melón, utilizándose la denominación de "negro" para las tonalidades verde oscuro al igual que en otras especies de cucurbitáceas.

CS: Melón Negro Rollito, del 2003.

MC: ¿Ese cómo es?

CS: Parece que están cosidos. Hace como un dibujo la piel, como si estuviera cosido.

Otra tonalidad, menos abundante son los melones de tonalidades muy claras del verde o del amarillo, utilizándose la denominación de "blanco", como refiere David Otero.

D.O: Hay uno temprano que también lo tengo, Melona Blanca, muy temprano de olor.



Otras formas cromáticas típicas del melón son las denominadas piel de sapo que consiste en un moteado de manchas verde oscuro sobre un fondo verde más claro.

FA: Y estos son los melones de piel de sapo. Lo que pasa es que estos son ya... el arranque del melonar. El arranque del melonar es ya... el "rejú" lo más malo de todo. Eso cuando te digan "es el arranque del melonar" di tú "lagarto, lagarto".

Las formas rayadas o con "fajas" también están presentes, y consisten en un bandeado vertical de polo a polo, que en el caso del Melón Capa de Rey es blanco (verde claro) sobre un fondo verdoso y así nos lo refería Francisco Ariza y Carmelo Sánchez

CS: Si, era muy bonito. Se le decía Capa de Rey, pero empezó ya a degenerar y a ponerse muy saborido, muy malo, y ya lo perdí.

MC: ¿Cómo era?

CS: Era verdoso, pero después tenía unas capas blancas, unas fajas, tenía cuatro o cinco fajas, por eso le decían Capa de Rey.



Otro color importante en la descripción de melones por los agricultores es el amarillo. Para ilustrarlo hemos tomado el testimonio de Francisco Ramos. En algunos casos forma parte de la denominación de la variedad, tal como nos ilustra Ginés García.

FR: Esto es la semilla del melón, es un melón amarillo, ni es tardío, ni es

temprano, es medio.

MC: ¿Qué variedades tienes?

GG: Pues ahora andamos con los...El último año con el amarillo...

Forma del fruto



Las diferentes formas del melón se basan en la relación de desarrollo del eje longitudinal frente al eje transversal. Además de la forma típica del melón elipsoide, podemos encontrar formas redondas, totalmente esféricas o de tipo achatado, como en la variedad "Coca". Así lo refiere José Aguilera.

JC: Esos son redondos, gordos cogen kilo, kilo y medio, pero eso no dura nada, eso es ponerse...

JA: Empezar a oler y cometerlo

Y en el otro extremo encontramos formas con el eje longitudinal muy desarrollado dando formas alargadas, como refiere Francisco Ariza.

MC: ¿Qué son de los alargado esos piel de sapo o redonditos más pequeños?

FA: Son alargados y bastante más gordos que los de piel de sapo. Ahora miramos ahí.

Descriptores basados en la textura de la piel

Dentro de los melones encontramos texturas de piel utilizadas por los hortelanos para diferenciar las variedades. Existen melones de piel verrugosa, con protuberancias, referidos por David Otero.

DO: Que hay también los verrugosos esos negros, que es la mejor variedad de melones que... hasta ahora, hay por aquí.

Después están los melones "escritos" o "escrituraos" que presentan pequeños relieves entrelazados de color claro en la piel que en ocasiones pueden dar la impresión de signos pertenecientes a algún lenguaje desconocido, como nos contaba José Aguilera con relación a la variedad "Coca" y Carmelo Sánchez con relación a la variedad "Negro Rollito"

JA: Y aquí la de las blancas, las blancas escrituradas chiquitillas.

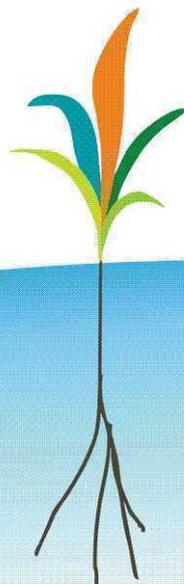
MC: Blancas por fuera y ¿de qué color por dentro?

JC: Hay unas hasta rayadas, blancas y amarillas..y hasta algunas salen blancas también...

JA: Blancas del todo, una es lisa, otra escriturada.

CS: Melón Negro Rollito, del 2003.

MC: ¿Ese cómo es?



CS: Parece que están cosidos. Hace como un dibujo la piel, como si estuviera cosido.

Tamaño del fruto

El tamaño del fruto es un descriptor valorativo y funcional, valorativo en cuanto que para los hortelanos los frutos grandes siempre han sido motivo de orgullo y por lo tanto de demostración de la competencia profesional, existiendo un énfasis especial a la hora de apreciar los tamaños. En cuanto a la parte funcional, el tamaño marca en muchos frutos la aptitud para determinados usos e incluso su facilidad de comercialización, tanto por exceso como por defecto. En melones los agricultores hacen una clasificación en tres grupos: gordos, medianos y pequeños.



Entre los gordos están el Melón Gordo referenciado por Francisco Ariza, entre los medianos el referenciado por José Toro y Paqui Vázquez.

MC: Vale. El melón ese que me has sacado ¿qué melón era?.

FA: El melón gordo.

MC: ¿Qué era melón de piel finita? ¿Aguantaba bien?.

JT: No, no... No aguantar no, ese melón era para rápido, ese melón es rápido pero ... mediano.

PV: Había uno más pequeñito que aguanta mucho y sigue el mismo sabor,..."

Descriptores basados en la aptitud para un determinado uso

La aptitud para el uso es en realidad un descriptor complejo, que según para el uso que se destine el fruto, supone la combinación de una serie de características simples que hacen el fruto apropiado para un determinado fin. Es interesante su estudio dado su carácter integrador de descriptores simples.

En melones se distinguen los melones para el consumo en temporada, y los melones que pueden ser conservados durante largos periodos de tiempo y que se



denominan de colgar y de invierno, según refieren Paqui Vázquez, David Otero y Carmelo Sánchez.

PV: Había muchísimas variedades de melón y había un melón que aguantaba muy bien todo el invierno en el techo puesto.

MC: ¿Melón de Invierno?

PV: Exacto. Entonces claro, había muchos melones de invierno.

Corresponden a este grupo el Melón Verrugoso, y el Melón Verdoso.

DO: Esos son de inviernito... verrugosos... melones de invierno.

CS: Melón Verdoso. Éste le decíamos de invierno. Son así redonditos, con la cáscara muy áspera y son muy buenos.

MC: Los que se guardan y se cuelgan para tener melón en navidad...

CS: Ahí, de esos.

Olor y sabor como descriptores no valorativos

Aunque el sabor y el olor son atributos fundamentalmente valorativos, en determinadas variedades que poseen colores y olores singulares tienen un marcado carácter descriptivo.

Esto ocurre por ejemplo con los melones de olor mencionados por José Toro, con la Coca o Coquillas referenciado por Justo Castro y José Aguilera y con la Melona Blanca mencionados por Francisco Ramos.

JT: De variedad local, de aquí, del terreno, melón de olor, ese que había de olor, antes.

MC: ¿Coquillas son melones verdad?

JC: Si le decimos nosotros pero que huelen muy bien, tengo yo guardado

JA: Cocas, cocas me dio Joaquín una que le decían de pan o algo así...no...de agujerillos...ahora se maduraban en la aldea...como no las cogieras y te las comieras se iban a tomar vientos

JC: Y el olor que echa...

FR: Hay uno temprano que también lo tengo, Melona Blanca, muy temprano de olor.



Bajo la denominación melones de Olor se pueden encontrar una gran diversidad de variedades, que comparten esta cualidad, lo mismo ocurre con la denominación de melones de invierno.

5.3. Valoración de las variedades

Un aspecto muy importante del conocimiento campesino es el que se refiere a aquellos caracteres que son percibidos como indicador de calidad ya sea en sentido positivo o negativo. Estos indicadores de calidad pueden ser genéricos o bien cobrar importancia según la especie que se trate.

Sabor

El sabor es el descriptor valorativo por antonomasia del melón. En general para los campesinos el mejor melón es el melón de sabor dulce. Como afirma José Aguilera refiriéndose a los melones denominados Cocas o Coquillas.

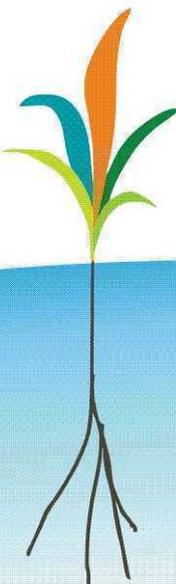
MC: ¿Son buenos?

JA: Demasiado buenos, demasiado azúcar...

Conservación

La capacidad de conservación es otro atributo valorado por los agricultores. De hecho existen variedades, las llamadas de invierno o invernizos, que son valoradas precisamente por su larga conservación, como comenta Carmelo Sánchez:

CS: Melón Verdoso. Éste le decíamos de invierno. Son así redonditos, con la cáscara muy áspera y son muy buenos.



El rasgo valorativo negativo asociado a melones de mala o corta conservación es debido al reblandecimiento y la aparición de sabores y olores desagradables debidos a procesos fermentativos en la pulpa, que ocurre sobre todo en los melones que contienen mayor cantidad de azúcares, por ejemplo la coca referida por Justo Castro y José Aguilera.

JC: Esos son redondos, gordos cogen kilo, kilo y medio, pero eso no dura nada, eso es ponerse...

JA: Empezar a oler y cometerlo

JC: Y te lo tienes que comer porque sino en dos o tres días esta ya blando...esos no son para el mercado, son para la casa de uno.

Los agricultores suelen referirse a estos melones como tiernos o delicados, referido por Justo Castro

MC: ¿Pero la coca está no las venden no?

JC: No eso no...

MC: Que son muy delicados esos melones..

5.4. Uso de las variedades

Variedades y comercialización

La comercialización es el uso por excelencia al que los hortelanos profesionales destinan sus productos. Las variedades locales de hortalizas presentan situaciones específicas que las diferencian de otros muchos productos que se comercializan en el mercado convencional o incluso en los mercados ecológicos. Tradicionalmente en los mercados locales se valoraba la producción de temporada y se esperaba una asociación de productos por estaciones. Este era el caso del melón de olor como comenta José Toro.

JT: Sí. Y casi todo melón de ese y se vendía todo. Llegaba a Ronda, decía mi padre "A ver cómo vas a vender tu los melones que hay ahí" pues los vendía, a Ronda o donde fuera, ese melón se vendía. ¡Tuve un éxito el melón ese!

La comercialización de algunas de las variedades esta condicionada por la capacidad de conservación del fruto, en el caso de los melones más dulces suele ser de dos o tres días por lo que estaría restringida su comercialización al mercado local, como comenta Justo Castro:



JC: Y te lo tienes que comer porque sino en dos o tres días esta ya blando...esos no son para el mercado, son para la casa de uno

Otro factor que afecta a la venta directa por los hortelanos es la venta de productos de la huerta en los comercios minoristas, hecho relativamente reciente y que agrava la pérdida y desconocimiento de las variedades por los consumidores, como comenta Carmelo Sánchez:

MC: Tu siembras un poquito de cada cosa, ¿siempre has sembrado un poquito de cada?

CS: Siempre, siempre. Por eso tengo tantas clases.

MC: Y todas se las llevaba luego a la plaza de abastos ¿no?

CS: Claro, entonces se llevaba a la plaza. Ahora no, ahora con el supermercado y eso pues no hay...



5.5. Manejo de las semillas

Criterios de selección

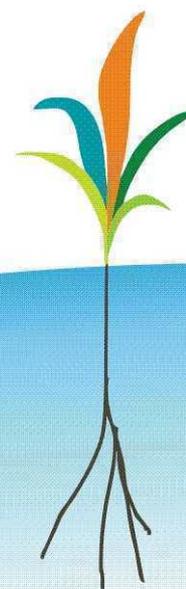
Identificación con el ideotipo

La identificación con el ideotipo es cuantitativamente el criterio más importante para los campesinos a la hora de seleccionar los frutos de los que extraer las semillas. En este sentido ellos buscan la planta que presente mayor aproximación al tipo ideal que ellos tienen de la variedad, especialmente en lo referente al fruto, según refiere Trinidad Martín:

MC: ... ¿cómo eliges de que melón del que vas a sacar las semillas y de qué planta?

T: Del melón más hermoso, y de la planta más hermosa, si, hombre porque para que la semilla sea mejor, yo entiendo que debe ser una planta sana, frondosa, con alegría, que sea un melón tipo, como los que yo quiero conseguir el año siguiente todos.

Algún agricultor considera que determinadas características fenotípicas tienden a heredarse, según se desprende del comentario de David Otero.



DO: Eso es. Y mayormente, lo hacen las grandes casas de las semillas... pero ellos no lo hacen por eso, lo hacen porque es que las "ricias" de los melones no les cuesta nada y mandan a recogerlas...

MC: ¿Las qué?

DO: Las ricias de los melones... las ricias son los pelotanismos esos que no sirven para nada, para los bichos y se les llaman ricias. Eso tendrá otro nombre científico, el que sea, pero... por eso, mandan a cualquiera "me hacen falta cien kilos de pipas"... cien kilos de pipas no se pueden guardar de un melón que se coma ni nada, porque los melones los venden y eso, quién va a juntar eso. Y entonces coges de los melonares esos, que ya les han cogido la flor para venderla... pues toda esa ricia que hay, que es lo último, las dejan que granen que son esos que yo le digo a usted.

MC: ¿Y dan luego melones bueno?

DO: Sí dan, buenos, buenos, buenos. Eso no falla, además eso está comprobado.

Calidad de los progenitores

La calidad de los progenitores es una función reforzada de los aspectos valorativos sobre calidad de los frutos. Los campesinos parecen tener una visión global clara, aunque difícil de definir en concreto, sobre lo que consideran un fruto o una planta de calidad que merece la pena seleccionar (el ideotipo). A estas plantas y frutos los denominan reiteradamente y sin dudar como "las más hermosos", "los mejores" y también como "los buenos", como refería Trinidad Martínez al comienzo de este epígrafe.

En melón es muy importante para la selección de las semillas el criterio de sabor del melón del que se van a extraer las semillas, según comenta Carmelo Sánchez.

MC: ¿Cómo eliges tu de qué melón guardas la pipa? ¿Por el que está más bueno? ¿O por algo más?

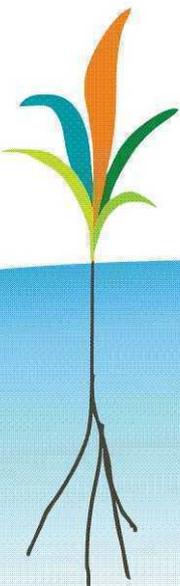
CS: Por el dulce, claro.

CS: Yo tengo aquí toda clase de melones. De todas clases.

MC: Te gustan los melones a ti, ¿no? ¡Tienes un montón!

CS: Eso no es nada. Yo todo el que está dulce le guardo la pipa aunque no la siembre.

Criterios de posición del fruto



Como último grupo de criterios relacionados con la elección de los frutos en los parentales aparecen aquellos que se refieren a la posición de estos frutos en la plantas. Es muy común la práctica entre los agricultores de destinar a semillas los frutos de las primeras flores que cuajan en la planta. En el caso del melón se hace repetida referencia a que estos frutos presentan algunas semillas negras "pipitas negras" que garantizan la calidad de las semillas. Este hecho es relatado por Justo Castro y José Aguilera, José Toro, Francisco Ramos y David Otero.

JC: Antes los melones pues cogíamos el mejor que había que le salía una pepita negra.. y este de pie...este lo dejamos para semilla que es muy bueno, ¿es verdad pepe?

JA: Además de la primera flor

JT: En el melón siempre se ha dejado, han salido melones con una pipita negra y "Este melón es de cabeza, este para simiente", eso se ha hecho siempre.

MC: ¿Cómo de cabeza?

JT: Se le decía de cabeza.

MC: Pero ¿cuándo un melón tenía una pipa negra?

JT: Si, cortabas el melón y salía la pipa negra.



MC: Pero ¿una solo?

JT: Una o dos semillas negras, oscuras. Y entonces ese melón era para simiente.

MC: Y ese melón podía estar el principio, al final...

JT: Ese melón tenía que estar o al principio o al segundo, primero o segundo.

MC: Normalmente estaba por ahí, ¿no te salían al final de la planta?

JT: Al final no salían con pipa negra.

MC: ¿Coge el de la cruz?

FR: Si, también, siempre, un pimiento, un tomate, todo cogerlo de la cruz de la planta, que es donde lleva la fuerza.

MC: ¿Pero siempre cogiendo la semilla de la cruz?

FR: Si, siempre que se señala.



MC: ¿Cómo que se señala?

FR: Se señala porque es la primera cabeza que sale.

MC: Y una pregunta ¿algo que me han contado de unas pipas negras en un melón? ¿eso a usted le suena de algo?

DO: Pues... sí, yo no sé el significado que tendrá. Pero no son todos los melones. Son de los primeros melones que echan las matas, donde sale esa pipa negra. Que eso los científicos lo sabrán, yo no sé por lo que es. Dicen los antiguos que las... que las pipas se debían de dejar de ese melón... y ese es de los primeros que echan las matas, es donde suele salir el melón con la pipa negra.

A pesar del consenso que parece existir en relación con la selección del primer fruto para la obtención de semillas, David Otero, describe los inconvenientes de los primeros frutos si de lo que se trata es de reconocer entre aquellos que está fuera de tipo, por lo que el sostiene que es mejor dejar para semilla los últimos frutos, que tendrán menos problemas de cruzamiento.

DO: Pero hay otra cosa también que... de eso que se deben dejar las semillas de los melones... los melones se deben dejar las semillas, de los últimos... por una cosa. Porque las matas de melón, los primeros, es cuando las avispas están... y polinizan muchísimo las matas. Y se polinizan los primeros melones... los primeros melones se polinizan más que los últimos. Los últimos ya... incluso hay todavía ahí melones rodando ahí, pelotillos de esos, que estén granados y estén en condiciones... esos no están polinizados ninguno.

MC: Pero ¿qué se refiere, de mezclados con otra variedad?

DO: Sí, sí, mezclados con otra variedad. Porque la avispa, va de unas a otras y el polen ese lo... lo deposita en otras flores y esas son las que reniegan luego... salen melones de distintas clases. Pero en eso y en todas las plantas.

Aspectos técnicos del manejo de las semillas

Como puede desprenderse de los testimonios recogidos de Francisco Ariza, Francisco Ramos, Paqui Vázquez y Carmelo Sánchez, los aspectos técnicos de la producción de semillas en melón son comunes a todos. Así, la determinación del estadio de madurez del fruto para la extracción de semilla coincide con el estado de madurez para el consumo, y en función de que les guste comienzan el proceso, que en todos los casos consiste en separar mecánicamente las semillas del fruto, lavarlas bien con agua para quitarles las impurezas y semillas no viables (que



flotan), secado al sol, y almacenamiento una vez limpias y secas en un bote o tarro. Se las identifica en el bote con un papelito, con el nombre y el año de producción.

MC: ¿Cómo le sacas tú la semilla al melón?

FA: Pues los melones, nosotros... para sacarle la semilla... ahora te lo voy a enseñar, yo todavía tengo



melones ahí. Que si están buenos te voy a dar uno. Tú sacas, abres el melón y te lo comes y cuando te lo vas comiendo las pipas las tienes en medio, luego le quitas las pipas, te lías con las manos, pon pon pon, las echas en un... lo que sea...

MC: Para quitarle...

FA: Para quitarle los "matojillos" esos que tiene. Luego le das un enjuagadito, las pones al sol y así que se secan, al bote.

MC: ¿Las secas al sol?

FA: Sí, sí. Y así que se secan al bote.

MC: ¿Cómo se saca la semilla?

FR: Pues cuando se gasta, se va partiendo, entonces cojo la semilla que tiene y la pongo aquí, le echo un poquito de agua, la enjuago y la pongo al sol.

MC: ¿Al sol?

FR: Al sol para que se seque.

PV: Él cogía a lo mejor un melón, cogía la semilla, le quitaba todo lo que era sucio, dejaba la pipa sola, la lavaba, muy lavada, que luego te voy a enseñar que yo las tengo igual y las ponía a secar para que no se juntaran unas con otras, porque así él sembraba directa.

MC: Y que le echas, ¿un papelito con el nombre?

CS: Claro, porque después... yo siembro muy pocos melones, cincuenta o cien matas pero las siembro de todas las variedades. Para el gasto.

MC: Escúchame, y ¿donde guardas tu las semillas luego?



Justo Castro y José Aguilera, nos recuerdan que lo mejor son recipientes herméticos de cristal, pero sin olvidar las formas tradicionales anteriores a disponer de dichos tarros, como es guardarlas en una calabaza, que consideran aún mejor.

JC: Las semillas pues mira te voy a decir una cosa...las semillas pues en un tarro de cristal es lo suyo, y si es una calabaza de las antiguas pues mucho mejor

JA: Mi abuelo la guardaba en calabazas

JC: Ahí tengo una calabaza o dos, y las pipas de melón, las coquillas que había aquí antes unas que huelen muy bien

Criterios de renovación del material de reproducción

Otras cuestiones importantes relativas al manejo de los recursos genéticos por los campesinos son los criterios relativos a la renovación del material de reproducción varietal. Estos criterios son de diversa índole, así para un agricultor es esencial conocer el tiempo que sus semillas pueden seguir siendo viables para proceder a la renovación antes de perder totalmente la variedad.

Duración de las semillas

En general los hortelanos son conscientes de la poca capacidad temporal de los métodos de conservación de semillas que utilizan. Por ello en la mayoría de los casos la regeneración de las semillas se ha procurado hacer anualmente, como relata Francisco Ariza.

MC: Vale. El melón ese que me has sacado ¿qué melón era?

FA: El melón gordo ¿no?

MC: Sí. Vale. Escúchame ¿tú las multiplicas todos los años? ¿todos los años sacas semillas?

FA: Todos los años.

En algunos casos en lugar de realizar la renovación anual mediante la siembra lo que realizan es una limpieza de las semillas guardadas con el fin de eliminar las semillas que se han dejado de ser viables, en el caso de Justo Castro y José Aguilera, lo realiza mediante decantación en agua y posterior secado, es una forma de controlar las cantidades de las que se dispone y que se estima que son viables:



MC: Tú las guardas un año, ¿no?, luego el año que viene..

JC: Dos o tres años..y cuatro,

MC: O sea, ¿que no sacas semilla todos los años?

JC: No, porque ahora viene el tiempo de sembrarlas y ¿sabes lo que hago? Coger y echarla en agua en un cubo y secarla otra vez y la cebolla lo mismo

MC: ¿Porqué?

JA: ¿Porque brotan mejor no?

MC: ¿Pero que haces? ¿las metes en agua y luego las secas y luego ya las plantas?

JC: No, para otro año, si no me quedan pues hago lo mismo...

MC: ¿Pero eso porqué lo haces?, ¿eso lo haces todos los años?..no entiendo, ¿tú todos los años coges las metes en agua y las vuelves a secar?

JC: Cuando es muy vieja sí, porque todas las que se ponen ya malas digamos, que no va a nacer, se sube arriba, y ya quedan las buenas

JA: Pues las selecciona, que es para quedarte con lo que sirve

JC: Yo mismo he comprado sobrecillos de espinaca, y coge y no te nace...o de otra cosa, y éstas las mojas las semillas de cebolla pasan unos cuantos de años también, con dos o tres años te duran muy bien, luego coges las mojas, las secas otra vez y las guardas otra vez...

El problema se complica en la medida en que los hortelanos aumenten la complejidad varietal de sus cultivos, por ello surgen estrategias como esta que nos cuenta Paquí Vázquez en la que participaba una comunidad de agricultores.



PV: Lo que pasa es que claro, por ejemplo, ellos se ponían de acuerdo: "Yo hago dos de esta clase, tú haces dos de la otra, tú dos de la otra". Y entonces podían coger diez variedades de melones, de todos los huertos. Se iban pasando las semillas para que claro, al año siguiente esas semillas, aunque yo he sembrado semillas de melón de dos años y perfectas, no ha pasado nada. Y no ha salido nada, ha salido perfecta.



MC: ¿Pero entonces qué pasaba que a una persona le tocaban dos y hacía semilla para el resto de esas dos variedades?

PV: Esas dos variedades pues cogía de dos melones coges tú un bote grande de semillas. Entonces, yo tenía de dos variedades pues le daba a él un poco de la mía y él me daba un poco de la suya. Para que nunca esas variedades se siguieran perdiendo. Entonces tenían todos semilla fresca, digamos, del mismo año.

PV:..o también como hacía con los melones, sembrar dos variedades de melones pero cada año dos variedades para no perder la semilla. Este año, por ejemplo, el Lagarto Negro o el Verrugoso y al año siguiente sembraba la Melona Blanca y el Melón Negro Rayado. ¿Sabes? Iba cambiando para no perder la semilla nunca.

La decisión de comprar semillas

En algunos caso para los hortelanos la compra de semillas se realiza debido al esfuerzo que supone su mantenimiento, como es el caso de Francisco Cobo.

'MC: ¿Por qué te complican?

FC: Pues porque si pones distintas variedades se cruzan muchísimo y después este sitio, y después si, primero tu sabes que las cucurbitáceas se cruzan cantidad, después que este terreno es más de melones de riego porque es muy húmedo y el suelo no es el apropiado para melones de secano, entonces lo que creo que es mejor tener melonas francesas de esas dulces de riego, y ya está, no complicarme mucho más con los melones

Variedades de Melón

Coca

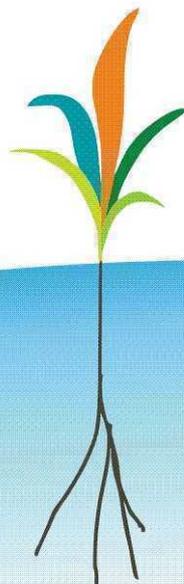
Es una variedad que se sigue cultivando en Loja (Granada), aunque solo para autoconsumo como nos comenta Justo Castro.

JC: No pero la semillas si es de coca...si porque yo la otra no guardo, porque compro yo el piel de sapo y el de este que has visto aquí...yo los compro...

MC: ¿Pero la coca está no las venden no?

JC: No eso no...

MC: Que son muy delicados esos melones..



Es un melón muy dulce de olor intenso, pero que madura muy rápidamente y se estropea enseguida en comentarios de José Aguilera de Loja.

MC: ¿Son buenos?

JA: Demasiado buenos, demasiado azúcar...

(...)

JA: Empezar a oler y cometerlo

(...)

JC: Y te lo tienes que comer porque sino en dos o tres días esta ya blando...esos no son para el mercado, son para la casa de uno

Son redondos y grandes.

JC: Esos son redondos, gordos cogen kilo, kilo y medio, pero eso no dura nada, eso es ponerse...

El color de la piel varía, blanco uniforme o con un bandeado amarillo y también a veces con escritura.



JA: Y aquí la de las blancas, las blancas escrituradas chiquitillas..

MC: Blancas por fuera y ¿de qué color por dentro?

JC: Hay unas hasta rayadas, blancas y amarillas..y hasta algunas salen blancas también...

JA: Blancas del todo, una es lisa, otra escriturada También se les conoce como coquillas.

JC: ...eso de momento, porque coges tu partes otro melón y sale de otro color y lo partes por medio y tiene las mismas pipas que el piel de sapo, o las tiene del mismo color que las coquillas como nosotros le decimos.

Melón de Olor

Es una variedad que se cultivaba tradicionalmente en la Sierra de Cádiz, especialmente en Torre Alháquime (Cádiz) donde se le conoce como melón de olor.



JT: Este es un melón que se ha criado más bien por la Torre, Setenil y por ahí, es donde tienen más información del melón este. Posiblemente David te de información del melón de Olor.

MC: Pues le voy a preguntar esta tarde.

JT: Ese te va a informar mejor que yo. Porque por ahí por la Torre y por ahí se ha sembrado más melón. Vamos yo ese melón, aquí lo hubo en sus tiempos, un melón que era diferente. Pero yo fui un día a Olvera, y todavía estábamos vendiendo en la plaza de abastos y me encuentro un tío allí con una furgoneta Renault cargado de melones y digo "Buenos melones" y dice "Los vendo" y le digo "¿Cómo que...?" y total, los trae y cuando llegué a aquí, dice mi padre "¡Dónde vas con tantos melón!", "Pues a venderlos", "¡Eso cómo lo vas a vender tu!". Me duraron un ná y menos y entonces ya deje simiente y he sembrado 1 ó 2...ya sembrábamos nosotros melón...

MC: Porque la simiente que tú tienes de melón de Olor ¿la cogiste de ahí?

JT: Si, si, de ahí cogí yo la simiente.

MC: ¿Eso cuándo fue?

JT: Eso...yo me hice el carnet en el 70, me parece que fue, pues en el 71, 72. Y después del 71, 72 yo estuve sembrando melón unos pocos de años y yo llegué a sembrar dos fanegas de tierra de melón.

Es un melón muy dulce de olor intenso en comentarios de José Toro.

MC: Melón de olor, ¿olor por qué? ¿Cuál es ese melón?

JT: Ese es un melón que se pone tierno, que se pone, a lo mejor el melón nace verde y después se va poniendo amarillo y da olor.

Son variedades muy valoradas por los consumidores en las zonas donde se les conoce.

JT: ...yo estuve sembrando melón unos pocos de años y yo llegué a sembrar dos fanegas de tierra de melón.

MC: ¿Aquí?

JT: Si. Y casi todo melón de ese y se vendía todo. Llegaba a Ronda, decía mi padre "A ver cómo vas a vender tu los melones que hay ahí" pues los vendía, a Ronda o donde fuera, ese melón se vendía. ¡Tuve un éxito el melón ese!

Melón Capa de Rey



Variedad local de Cazalla de la Sierra (Sevilla) que es posible que se haya perdido, porque le degeneró la semilla que guardaba al hortelano y no hay nadie más con quien intercambiarlas para renovarlas, como nos comentó Carmelo Sánchez.

CS: Yo tenía un melón que era muy antiguo (...) que le decían Capa de Rey que era muy antiguo.

MC: ¿Por aquí por la zona?

CS: Si, era muy bonito. Se le decía Capa de Rey, pero empezó ya a degenerar y a ponerse muy saborido, muy malo, y ya lo perdí.

(...)

y el melón ese que me has dicho antes, no?

CS: El de Capa de Rey. Porque no tenía mucho empeño en eso, por eso lo perdí.

MC: ¿Por qué no tenía mucho empeño?

CS: Porque no salía muy bueno.

MC: Y ¿por qué tu crees que no salía muy bueno?

CS: Pues no lo se. Porque estaba ya muy degenerado. No lo se.

Tenía un fruto verdoso con unas cuatro o cinco fajas blancas, muy bonito, del que derivaba el nombre.

MC: ¿Cómo era?

CS: Era verdoso, pero después tenía unas capas blancas, unas fajas, tenía cuatro o cinco fajas, por eso le decían Capa de Rey.



Melón de Castril

A la variedad local Melón de Castril hacen referencia Ginés García y Ana Parra de Huércal-Overa (Almería).

MC: ¿Qué variedades tienes?

GG: Pues ahora andamos con los...El último año con el amarillo...

AP: Y el de Castril.

GG: Y uno que le decían de Castril.

Tiene un fruto redondo de piel verde, ligeramente arrugada.



MC: *¿Cómo es el de Castril?*

(...)

GG: *Es un melón verde pero no tiene las marcas así de piel de sapo.*

AP: *¿No lo habías oído?*

MC: *No. Pero ¿Qué es más liso? ¿Un verde más liso?*

AP: *Verde más...*

GG: *Ya no lo sé, porque ha ido evolucionando, y ya no es como era el primer año. Ahora ya se hace más...*

AP: *Más redondo.*

GG: *...Más redondo y como más rugosillo, ¿no?*

AP: *Sí.*

GG: *Con las marquillas estas como el galia.*

AP: *Hombre, salen también originales. Pero luego ya, como ha puesto también el amarillo, a lo mejor te sale el color de...y...*

Es un melón muy valorado por su sabor.

MC: *¿Cómo es el de Castril?*

AP: *Está muy bueno. Eso que se está perdiendo también.*

(...)

GG: *Pero son riquísimos. Bueno este año no nos ha ido bien, porque cayó una nube de granizo a primeros de Agosto...*

AP: *Y desastroso.*

GG: *Y las matas estaban buenísimas, estaban verdes y...*

Melón verrugoso de Olvera

Es una variedad local de la Sierra de Cádiz que se cultiva actualmente en Olvera (Cádiz) como nos cuenta David Otero que los considera la mejor variedad de la Sierra.

DO: *...Que hay también los verrugosos esos negros, que es la mejor variedad de melones que... hasta ahora, hay por aquí.*

Es un Melón verde oscuro, o negro como dicen los hortelanos, con verrugas que segrega látex al hacer una incisión en la piel. Se pueden consumir en fresco y fuera de temporada por lo que se llaman también melones de invierno.



MC: Ah esos son los melones que los tiene ahí guardados... ¿de qué variedad son?

DO: Esos son de inviernito... verrugosos... melones de invierno.

MC: ¿Lleva una navaja encima? Para ver cómo es por dentro... ¡qué curioso no! Tiene una leche...

DO: Eso dicen que lo utilizan los chinos para... en vez de utilizar insecticida para los bichos, usan esto... dicen ¿eh? A mi no me lo creas, ni yo tengo ni idea de esto.

Melón verdoso de Cazalla de la Sierra

Variedad local de la Sierra Norte de Sevilla se cultiva actualmente en Cazalla de la Sierra (Sevilla) como nos comenta Carmelo Sánchez. Tiene un fruto redondo de color verde oscuro con piel áspera. Se conserva muy bien en invierno colgados de una cuerda y son muy valorados por su sabor.

MC: Siempre te la guardas... Melona Verdosa, ¿puede ser?

CS: Melón Verdoso. Éste le decíamos de invierno. Son así redonditos, con la cáscara muy áspera y son muy buenos.

MC: Los que se guardan y se cuelgan para tener melón en navidad...

CS: Ahí, de esos.

Melones amarillos

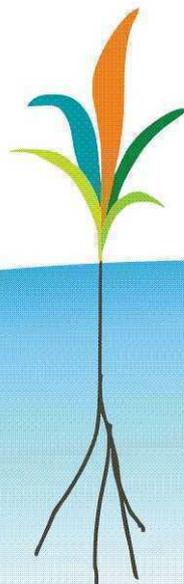
Otro tipo de variedades de melón son los amarillos de los que existen adaptaciones locales en Ronda (Málaga) según refiere Francisco Ramos.

FR: Esto es la semilla del melón, es un melón amarillo, ni es tardío, ni es temprano, es medio.

Y en Huércal-Overa (Almería) como nos comenta Ginés García.

MC: ¿Qué variedades tienes?

GG: Pues ahora andamos con los... El último año con el amarillo...



6. Conocimiento tradicional sobre la Calabaza

6.1. Origen y pérdida del material de cultivo

Origen geográfico de las variedades

En general, el origen geográfico de las variedades no es una característica que les preocupe mucho a los agricultores.

Hay algunas que tienen un origen geográfico muy claro. Es el caso de la Calabaza Roteña. José Toro, agricultor ecológico jubilado de Zahara de la Sierra (Cádiz) comenta al respecto:

JT: La calabaza Roteña, es la que yo tengo aquí. Antes había calabazas, pero la Roteña esta me la trajo a mí, vamos de Rota, un amigo que y de esto hace ya pues por lo menos 20 años y yo sigo teniendo la misma calabaza, la vas a ver ahora ahí, y yo le llevado 1000 kilos allí a la cooperativa este año.

Hay otras variedades que simplemente llevan mucho tiempo en la zona o en la familia del agricultor. Parece que con esa información es suficiente para ellos y que no es necesario explicitar la región de origen ya que no la mencionan. Por ejemplo, Francisco José Rodríguez del municipio sevillano de Olivares dice:

FR: La Calabaza, por ejemplo, es mía, esa la llevo yo cogiendo un montón de años. Llevan mucho tiempo aquí...

Otro comentario en esa línea es el de Francisco Ariza de Fernán Núñez (Córdoba):

Estas son calabazas, calabazas de aquí de toda la vida.

Los agricultores históricamente se han llevado sus propias semillas cuando han emigrado a otras regiones. Ramón Muñoz es natural de Cambrils (Tarragona), pero hace unos años se fue a vivir por motivos familiares a El Burgo (Málaga). Ramón se llevó con él todas sus semillas y variedades. Lógico, son las semillas que conoce y las variedades que le gustan. Aquí el origen geográfico de las variedades



toma una importancia mayor sobre todo desde el punto de vista emocional ya que representa una ligazón con la tierra de origen de los agricultores migrantes.

...tengo esas, que te digo yo, que las traje de Cambrils. Que son también autóctonas de allí.



También es usual que los agricultores prueben semillas que les traen compañeros y amigos de sus viajes. A Diego Galera de Purchena (Almería) le trajeron semillas de calabaza de Argentina:

Y entonces mi hermano me dijo un año, "toma Diego esta calabaza". Se hace muy maciza, tiene muy poca simiente, es todo macizo. No se hacen muy grandes.

Hay casos de agricultores con un perfil más neorural, que se han trasladado a vivir desde la ciudad a zonas rurales, y que han desarrollado en ellas un trabajo de prospección importante. Estos agricultores le dan importancia al origen geográfico de las variedades tal vez por su relación con su apuesta personal de vida en el medio rural. Se destaca el trabajo realizado por Armando Cáceres en Almadén de la Plata (Sevilla) que en este sentido comenta:

AC: Si. Y después tengo otro tipo de calabaza, se llama la calabaza de Esponja.

MC: De esponja, la Lufa esta éno?

AC: Si, que también...de una semilla que me dio un viejo allí.

MC: ¿Todas de tu zona?

AC: Todas de mi zona.

Origen humano de las variedades

El origen humano de las variedades suele ser fundamentalmente familiar. Las semillas son un patrimonio que los hijos heredan de sus padres y madres. Longina Marín utiliza muchas variedades que utilizaba su padre:



*MC: Y qué más calabazas tienes, de las que tu tengas de tu padre, háblame de esas.
LM: Pues esas, la Marranera y la calabaza Dulce.*

Otras veces las variedades proceden de otros agricultores, es decir, se han obtenido a través de trueques y donaciones. En este sentido, Ginés García y Ana Parra que tienen la finca en Chirivel (Almería) han obtenido semillas de variedades tradicionales de un vecino agricultor de avanzada edad:

AP: Sí. Rugosa. Este hombre, Marcos las saca todavía. Nos ha dado una este año preciosa.

MC: ¿La tenéis vosotros? ¿La sacáis?

AP: La tenemos allí abajo.

Los diferentes eventos que se organizan en torno a la biodiversidad cultivada, como jornadas y ferias son hoy en día una vía para obtener semillas de variedades tradicionales. Francisco Cobo de Ronda no relata un ejemplo a este nivel:

Después tengo un calabacín verde, el calabacín este de belleza negra a mí me llegó a través de Fali, en la Feria de la Biodiversidad que hubo en Cortes de la Frontera, pues desde ese año tengo yo ese calabacín.

El factor tiempo parece que no es demasiado importante. Distinguimos, por un lado, variedades con las que han comenzado a trabajar hace pocos años y, por otro, las variedades con las que llevan trabajando el suficiente tiempo como para decir que son "de toda la vida" o "de hace muchos años". Longina Marín de Santiago de la Espada, Francisco Ariza de Fernán Núñez, Francisco José Rodríguez de Olivares y Francisco Cobo de Ronda, comentan:

Y las tienes hace poco o desde hace mucho tiempo.

LM: Desde hace poco.

MC: Verrugosas ¿qué es de semillas tuya de toda la vida?

FA: Sí, sí. Semilla mía de toda la vida.

FR: La calabaza, por ejemplo, es mía, esa la llevo yo cogiendo un montón de años.



FC: Lo que tengo hace mucho tiempo son el tomate redondo, el pera y la calabaza Roteña son lo que yo tengo más tiempo.

Pérdida de las variedades

Es importante resaltar cómo los aspectos comerciales tienen una fuerte influencia sobre la conservación de las variedades. Los agricultores no son un banco de conservación en sentido estricto, realizan una gestión dinámica de la biodiversidad cultivada en la que su conservación y producción está ligada a la valorización de los productos en el mercado.

El hecho de que una variedad no tenga una venta suficiente influye en la decisión del agricultor en seguir conservándola.

En este sentido los hermanos García Fernández de Santiago de la Espada (Jaén) nos comentan:

H2: la de calabaza la íbamos a guardar, pero como nos fue mal con este hombre al que se la vendimos y ya no la hemos sembrado...

Una característica de las variedades que imposibilita su comercialización en determinados circuitos comerciales es el tamaño de los frutos. Ginés García y Ana Parra nos explican las características que deben cumplir las calabazas en el mercado de la exportación:



GG: Sí esa...Cacahuete, o Avalon, o Buternut.

MC: Esa es la que tenéis. ¿La que sacáis?

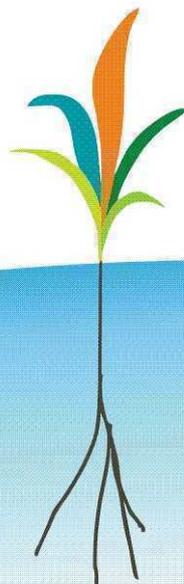
AP: Sí.

GG: Esa es la que sembramos. Tiene que ser calabazas de 1kg. De más de 1kg no puedes vender.

AP: Este hombre que las saca de 20kg.

GG: Yo hacía...Cada año hay más problemas con las calabazas que

con los calibres. Al principio no, pero...después...de menos de 2kg. Bueno de menos de 2kg. Y ya...



AP: Hay que estar con el peso, eh.

GG: Ingeniando de hacer calabazas más pequeñas cada vez.

MC: Y ¿Por qué pensáis que eso está pasando? Que hemos pasado de variedades tipo Roteña, que será esta la Totanera estas enormes a cosas tan chiquininas.

GG: No lo sé. Pero sobre todo para la exportación las cosas grandes no valen.

En sus comentarios podemos ver cómo la disminución del tamaño del fruto está relacionado con el desplazamiento de variedades locales por híbridos comerciales.

El robo de frutos también puede ser un motivo para que los agricultores pierdan las semillas de una variedad. A Ginés y a Ana, ya les ha ocurrido eso:

Le voy a preguntar a Marcos que si tiene... Aquí es que hace dos años tuvimos, pero se llevaron... Como las dejás que se te hagan para sacarle la simiente, se las llevaron.

Y como ellos dicen, cuando se pierden las semillas de una variedad es fundamental conocer a agricultores que las tengan para poder recuperar la variedad. Y cuanto más amplia sea la red de agricultores que conservan semillas, más difícil será sufrir pérdidas irreversibles de variedades tradicionales. En Almadén de la Plata según comenta Armando Cáceres hay muchas personas que conservan variedades locales y tradicionales:

MC: Oye, y si a ti se te pierde la semilla tu tienes cómo tirar de alguien para que te la... ¿no? ¿Hay gente que todavía la guarda?

AC: Si, si, allí hay mucha gente que guardamos la semilla. Calabaza de Cidra también siembro, para la meloja.

6.2. Descripción de las variedades

En este apartado vamos a analizar los caracteres que más utilizan los agricultores para reconocer y diferenciar las variedades de calabaza que manejan.

Color de la piel de los frutos

El color de la piel del fruto es un aspecto importante a la hora de describir la variedad. En las entrevistas realizadas aparecen tres colores de piel: naranja, dorada y verde.



Diego Galera define el color de la calabaza Marranera como dorada:

MC: ¿Verdes por fuera?

DG: Se ponen doradas. Aquí le decíamos la calabaza Marranera.

Color interior del fruto

El color interior del fruto parece que no es una característica muy empleada por los agricultores para describir las variedades, o al menos no tanto como el color de la piel. Longina Marín especifica el color interior asociándolo al exterior.

MC: Y cómo es, naranja.

LM: Sí naranja por fuera y por dentro...

Forma del fruto

En el caso de las calabazas, la forma es un elemento utilizado para describir el fruto.

Por un lado están los frutos redondos, como los que sembraba Diego Galera de Purchena:

Yo sembraba estas calabazas redondas.

También están los frutos achatados. Es el caso de una variedad que cultiva Ramón Muñoz en El Burgo:

Calabazas también tengo semillas de unas que son unas achatadas...

Otros frutos tienen forma de pera. Ramón Muñoz cultiva dos variedades que tienen esa forma y que se diferencian por el tamaño:

Porque tengo una variedad en forma de pera...pequeñita.

Hay otras más grandes, en forma de pera también, así.



Algunas calabazas tienen una forma acostillada, Ramón Muñoz lo llama surcos:

...con unos surcos muy pronunciados...

Por último, están las calabazas de forma alargada. Diego Galera, nos habla de una variedad con frutos de esa forma:

Ahora resulta que hay unas que son así de largas...

Ana Parra habla de la forma del Carruécano, una variedad de calabaza alargada con la forma de un calabacín.

Porque el carruécano es que es así. Es así de largo por lo menos y muy gordo. ¿Sabes?

Pero la forma es de calabacín.

Descriptorios basados en la textura de la piel

No es un descriptor muy utilizado por los agricultores a la hora de describir los frutos. Las características que se nombran son dos, por un lado la rugosidad y por otro la dureza.

Ana Parra nombra la rugosidad para definir una calabaza que ella siembra:

'Esa, ¿Qué es, un estilo Roteña, de esas verdes grandes?

AP: Sí. Rugosa

Ramón Muñoz conserva una variedad que dice tiene una piel muy dura:

...piel muy dura.

Descriptorios basados en la textura de la pulpa

Este descriptor casi no se ha nombrado en las entrevistas, de hecho tan sólo una persona ha hablado de esta característica, Diego Galera:



...y son macizas...

Cantidad de semillas del fruto

Este aspecto aunque aparentemente podría ser muy importante tan sólo aparece una vez en las entrevistas realizadas y es otra vez Diego Galera de Purchena quien lo saca a relucir:

...tiene muy poca simiente, es todo macizo.

Tamaño del fruto

Junto a la forma, es la característica más utilizada por los agricultores para describir sus variedades de calabaza.

Ellos diferencian entre calabazas enormes, grandes, no muy grandes y pequeñas, siendo casi todas las que conservan los agricultores entrevistados de tamaño grande. Como ejemplos de calabazas grandes están los nombrados por Longina Marín y Armando Cáceres:



MC: Es muy grande.

LM: Si grande si es.

El Guineo es una especie de calabaza, que son grandes...

... el Guineo normalmente de peso medio tiene entre 15 y 20 kilos.

Se destaca el caso del Carruécano que Ana Parra describe como una calabaza enorme.

...Y se hacen enormes.

Descriptorios basados en la aptitud para un determinado uso

Aparecen alusiones a usos a los que se destinan diferentes variedades de calabaza en función del tamaño del fruto.



Ramón Muñoz cultiva dos variedades cuyo tamaño define el uso que se le da en la cocina e incluso en un caso el nombre que Ramón le da a la variedad. Es el caso de la calabaza pequeña que él llama "de ración".

Porque tengo una variedad en forma de pera...pequeñita. Esa es de ración. Tengo otra...

MC: Lo de ración, ¿es el nombre?

RM: No, no, no, se lo pongo yo. Porque...por ejemplo en el guisito...no se qué...En la casa somos cuatro personas y mi mujer tiene que hacer tres comidas. Una calabacita de esas pequeñas, para un día, la comida ya la tiene.

Entonces tenemos...Hay otras más grandes, en forma de pera también, así. Que esas ya...pues para el día que haces puré...

Armando Cáceres nos habla de los usos del Guineo, una calabaza muy grande que debido a su gran tamaño se usaba para alimentación del ganado porcino.

El Guineo es una especie de calabaza, que son grandes y que antiguamente se usaban para darle de comer a los cochinos también durante el verano, entonces eso refresca mucho al cochino en el verano. Se utilizaba fundamentalmente para el cochino pero también para las gallinas.

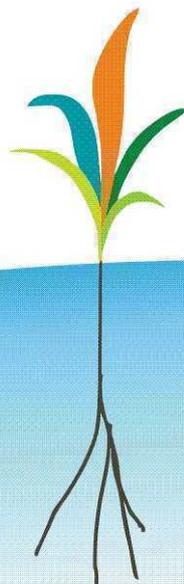
Sabor como descriptor no valorativo

Los agricultores suelen estar muy orgullosos de las características de las variedades que cultivan y seleccionan, especialmente en lo referente al sabor. Esto en muchas ocasiones no se hace explícito pero se nota en los gestos y expresiones de su cuerpo al hablar.

Francisco Cobo de Ronda, describe con mucha alegría la variedad de calabaza que conserva:

...y es una calabaza muy bonita de muy buen sabor y muy buena.

6.3. Valoración de las variedades



Los agricultores no valoran todas las características que utilizan a la hora de describir una variedad. Tan sólo la dureza, el sabor y la forma parecen tener una relevancia mayor desde el punto de vista de su valoración.

Dureza y conservación

Con respecto a la dureza los agricultores valoran que las calabazas tengan la piel dura ya que evita los daños en el fruto, lo que está directamente relacionado con su conservación óptima.

Ramón Muñoz hace referencia a este hecho en el siguiente comentario:

*Que son con la piel muy dura.
Eso no lo ataca ni el pulgón...ni nada. Eso es...agua bendita.
Que aquí me funcionan muy bien.*



Sabor

Los comentarios que realizan los agricultores sobre el sabor de sus calabazas son muy positivos. Parece que el sabor y en concreto el buen sabor es una característica muy importante a la hora de que valoren las variedades.

Ramón Muñoz comenta de una de las calabazas que conserva:

Y son muy buenas, muy buenas.

El criterio del sabor lo utilizan también para comparar unas variedades con otras. En este sentido Diego Galera de Purchena comenta de una variedad que cultivaba hace años:

...y son mejor que la otra, para comer es mejor.



Forma y tamaño del fruto

El tamaño de los frutos tiene para los agricultores relación con su uso. Las calabazas más grandes suelen usarse para la alimentación animal y las de menor tamaño para la humana. Además los frutos más grandes se usan en determinados platos como el puré y los más pequeños para otros, como por ejemplo los guisos.

Como se ha comentado anteriormente Ramón Muñoz utiliza el término "de ración" para nombrar la calabazas que se gastan enteras en un guiso para toda su familia:

Porque tengo una variedad en forma de pera...pequeñita. Esa es de ración. Tengo otra...

MC: Lo de ración, ¿es el nombre?

RM: No, no, no, se lo pongo yo. Porque...por ejemplo en el guisito...no se qué...En la casa somos cuatro personas y mi mujer tiene que hacer tres comidas. Una calabacita de esas pequeñas, para un día, la comida ya la tiene.

Ramón tiene claro que las calabazas más grandes tienen otros usos:

Hay otras más grandes, en forma de pera también, así. Que esas ya...pues para el día que haces puré...

Los agricultores son conscientes de cuánto se valoran hoy en día los frutos pequeños, que en el caso de la calabaza significa que una vez abierto el fruto se use entero.

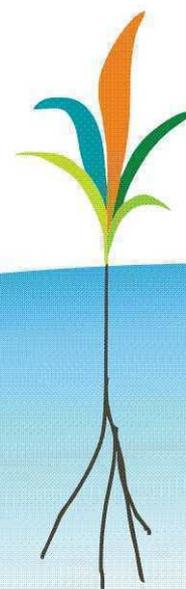
Armando Cáceres hace una reflexión en este sentido:

Ahora parece que en Bélgica están sacando una subespecie de esa que es pequeñita que la venden para un sólo uso, cuando el Guineo normalmente de peso medio tiene entre 15 y 20 kilos.

6.4. Uso de las variedades

Alimentación del ganado

Los frutos en crudo se utilizan para alimentar al ganado. Armando Cáceres nos habla del Guineo y de sus usos:



AC: EL Guineo por ejemplo. El Guineo es una especie de calabaza, que son grandes y que antiguamente se usaban para darle de comer a los cochinos también durante el verano, entonces eso refresca mucho al cochino en el verano. Se utilizaba fundamentalmente para el cochino pero también para las gallinas. Ese tipo de producto no se ve ya, no se ve en ningún sitio.

Armando dice ya no ve Guineo. Esto nos hace reflexionar sobre el nivel de erosión genética que se da en variedades que se han utilizado para la alimentación animal. Antes, esas variedades eran muy importantes en el entorno rural ya que las familias tenían ganado para el autoconsumo. Pero, por diferentes motivos, la ganadería de autoconsumo ha ido desapareciendo y con ella el cultivo y conservación de las variedades específicas.

Preparación de platos

Las calabazas se consumen básicamente de cuatro maneras: en un guiso, fritas, en puré y dulces.

La aptitud para cada plato depende de la variedad. En ese sentido la mejor manera de cocinar la calabaza Marranera y el Carruécano es frita.



Ana Parra nos cuenta cómo se cocina el Carruécano:

Y se fríe con patatas. Patata y tomate. Eso, la verdad es que está de muerte. Pero para comer una vez.

MC: ¿Por qué? ¿Porque es muy pesado?

AP: Ah, no es porque es pesado, porque tienes que hacerlo con pan. Eso está... El Carruécano con tomate y patatas... Es que lo tienes que hacer con patatas y tomate.

MC: Pero, ¿Qué es, un estilo a la "zopa"

esta de Cádiz que lleva pan, y es...?

AP: ¡Ay! Es que esto se fríe a fuego lento, lo vas haciendo... Y luego con el pan te pones morá. Lo tienes que ir echando en el pan, te pones morá. Yo este año no he tenido.



Pero el Carruécano es como la calabaza. Nada más que para freír. Con tomate y patata. ¡Está de muerte!

Es importante saber cuál es el punto de maduración exacto que deben tener los frutos para utilizarlos en la cocina. Esto toma mayor importancia en frutos que en su madurez son demasiado duros como el Carruécano o la calabaza Marranera y que por tanto se deben recolectar cuando están más tiernos.

Longina Marín, apunta a este detalle hablando de la manera de cocinar la calabaza Marranera:

MC: Que pasa que la gente se la come frita cuando es tierna y si la dejan crecer es para los gorrinos?

LM: No, se puede comer de las dos maneras lo que pasa que tierna está mejor.

MC: Y como lo hacen frito como pisto.

LM: Sí, frita como pisto o cocida con patatas, se fríen las patatas y se le van echando las calabazas.

Ana Parra también habla del momento de recolección óptimo del Carruécano:

'MC: Pero ¿Te la comes tierna?

AP: Sí, se empieza a comer...

MC: ¿Como un calabacín de grande?

AP: Sí, por ahí, por ahí. Pero bien hecha ya. Que esté hechita. No, pero más grande que un calabacín. Mucho más grande.

Longina también nos habla sobre cómo preparar la calabaza Dulce:

'MC: Como es la dulce?

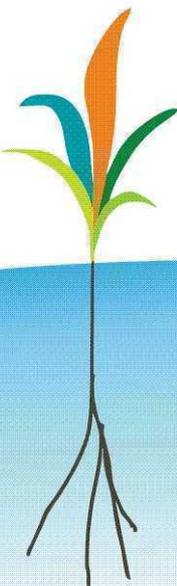
LM: La dulce es así, se cuece y después se le echa miel o azúcar.

6.5. Manejo de las semillas

Criterios de selección

Este apartado es esencial dentro de las cuestiones centrales del manejo de la biodiversidad agrícola. Los criterios que usan los agricultores pueden ser de varios tipos pero los entrevistados han abordado fundamentalmente dos:

Identificación con el ideotipo



Los agricultores seleccionan para semilla los frutos que tienen las características que ellos consideran óptimas dentro de la variedad. Es decir, dentro del ideotipo de la variedad los agricultores tienen el suyo propio.

La selección tiene, por tanto, una componente subjetiva importante que ha permitido, junto a otros factores, obtener una elevada diversidad varietal. Estos criterios subjetivos están muchas veces basados en los gustos del agricultor que cultiva la variedad y en aspectos estéticos, ya que, como nos enseñaron los árabes, la estética es una componente importante de una huerta.



Francisco Cobo de Ronda hace alusión a lo que estamos señalando aquí:

...la calabaza Roteña que la tengo hace un montón de años también va muy bien, tiene ya algunos cruces también, de Paco y de otros, pero yo sigo manteniendo la línea de las que a mí me gusta, y es una calabaza muy bonita de muy buen sabor y muy buena.

La calabaza es una especie alógama pero los cruzamientos intervarietales no son una preocupación importante para los agricultores. Algunos agricultores son conscientes de que se dan y otros no los han observado.

Uno de ellos es Ramón Muñoz que siembra diferentes variedades de calabaza en la misma parcela:

'MC: ¿Las siembras juntas?

RM: Si, si.

MC: Y ¿no se te mezclan?

RM: No. ¿Por qué se tienen que mezclar?



RM: Es que a ver. Te voy a decir una cosa. También los tengo...estoy haciendo cubierta vegetal, con mucha flor. Y quizás, la flor...o sea, en la época que las calabazas florecen... las abejas están ocupadas con los jaramagos y compañía. Porque si dijéramos que están ellas sólo, quizás sí. Porque en el huerto no veo yo... abejas que polinicen...

Observando las calabazas del almacén, Francisco Ariza hace un comentario en el que constata con normalidad la diferencia existente entre frutos de la misma planta:

FA: Sí, sí. Semilla mía de toda la vida.

MC: Porque parece que tienes ahí distintas...

FA: Sí, porque yo no sé por qué... esto le pasa como a los matrimonios, que tienen unos pocos de hijos y ninguno es igual. ¿Me entiendes lo que te digo? Esas son todas de la misma mata y de la misma semilla,

Paqui Vázquez de Cortegana nos cuenta que su padre sembraba dos variedades anuales, una en cada huerta para minimizar los cruzamientos entre ellas. Él sabía que los cruzamientos se daban pero consideraba que en esta especie eran menores que en otras como el maíz.

'MC: Y una cosa, él separaba por ejemplo si hacía varias variedades de calabaza. Él las separaba o cómo lo hacía para evitar que se cruzasen.

PV: Él las separaba. Él por ejemplo sembraba un cantero, que les llamamos aquí y sembraba tomates, pimiento, y en la parte de abajo sembraba una calabaza, una calabaza pequeña, también la tengo yo ahí. Y luego hacía en otra huerta que tenía más detrás de la casa, hacía otra y ahí sembraba otra variedad de calabaza. Pero él siempre decía que lo que más se hibridaba era el maíz, siempre me decía él. Porque muchas veces le decía yo "Te va a salir esa calabaza" y dice "No, eso es muy difícil, puede pero es muy difícil. Pero el maíz sí, el maíz hay que retirarlo mucho porque se hibrida. Se mezcla con el otro y ya te sale un maíz que te puede salir muy bueno o te puede salir muy malo"

Criterios de posición del fruto

Como último criterio relacionado con la elección de los frutos parentales aparecen aquellos que se refieren a la posición de estos frutos en la planta.



En este sentido Diego Galera de Purchena habla de cómo a través de una presión de selección fuerte sobre la posición de los frutos ha conseguido tener la producción más cercana al tronco de la planta.



Entonces él me dio una calabaza pues yo que se, pues de las puntas, de los tallos. Siembro mi calabaza

Y las primeras calabazas que empezaron a echar eran a los tres metros del tronco. Y yo dije, "Madre mía, así las calabazas tendrían que estar más cerca del tronco!". Digo, esto es por que me la ha dado de las puntas de los tallos, pues me ha dado una calabaza. ¿Qué es lo que ha pasado? Que yo he ido sembrando, he seguido sembrando, pero yo para dejar para simiente me he ido cogiendo las que estaban más cerca del tronco. ¿Qué pasa?, que a los tres años, he conseguido este año ya, que hace tres años que la estoy sembrando que he tenido dos calabazas a menos de medio metro del tronco. Entonces esas dos calabazas las he dejado yo para simiente. Hay calabazas en todos lados, en las puntas, en el medio, en todos lados, pero si yo dejo, que es lo que mi hermano me trajo, una de las puntas, si yo sigo sembrando la calabaza de las puntas pues llega un día que toda la cosecha se va a las puntas y no son calabazas buenas, son más medianas, porque en la punta es más mediana ya la calabaza. En tres años yo me he venido con la calabaza, eso ha sido este año ya, con dos calabazas a medio metro del tronco, no a tres metros como el primer año. Entonces te está dando a entender de que hay que venirse cuanto más cerca del tronco mejor.

Variedades de Calabaza

Calabaza roteña

Variedad originaria de Rota (Cádiz). Es muy popular entre los hortelanos como nos comentan José Toro de Zahara de la Sierra (Cádiz), Francisco Cobo de Ronda (Málaga) y Francisco José Rodríguez de Olivares (Sevilla).





MC: Y eso ¿Por qué crees tú que pasara?

JT: La calabaza roteña, es la que yo tengo aquí. Antes había calabazas, pero la roteña esta me la trajo a mí, vamos de Rota, un amigo que y de esto hace ya pues por lo menos 20 años y yo sigo teniendo la misma calabaza, la vas a ver ahora ahí, y yo le llevado 1000 kilos allí a la cooperativa este año.

MC: ¿Hay semillas que las tengas desde hace mucho tiempo?

FC: Lo que tengo hace mucho tiempo son el tomate redondo, el pera y la calabaza roteña son lo que yo tengo más tiempo.

FR: Estas llevan aquí desde Junio. Estas son Roteñas.

MC: ¿De donde las has sacado?

FR: Estas me las dieron hace muchos años y ahí las tengo.

Calabazas redondas, de tamaño grande y piel muy irregular. Pulpa anaranjada. Muy bonita, de muy buen sabor y muy buena.

FC: ... va muy bien, la calabaza roteña que la tengo hace un montón de años también va muy bien, tiene ya algunos cruces también, de Paco y de otros, pero yo sigo manteniendo la línea de las que a mí me gusta, y es una calabaza muy bonita de muy buen sabor y muy buena.

Carruécano

Variedad local de Andalucía oriental a la que hace referencia Ana Parra de Huércal-Overa (Almería). Calabazas alargadas de sección redonda, de tamaño grande y piel lisa. La pulpa es clara como la del calabacín. Las matas también son grandes como las de la calabaza.

MC: Y lo del calabacín, ¿el carruécano?

AP: El carruécano, (...) es como una calabaza. Pero se hace muy gorda, como un calabacín enorme...Ahora que se nos han hecho dos calabacines este año...Los encontramos cogiendo calabazas, casi como el carruécano. Porque el carruécano es que es así. Es así de largo por lo menos y muy gordo. ¿Sabes? Lo puedes coger también más pequeño.

(...)

MC: ¿Qué es, de carne naranja?



AP: No, no. Si es parecido al calabacín. Tú lo ves y dices: un calabacín. Pero no es un calabacín, es un carruécano. Está entre la calabaza y...Es una calabaza, pero como un calabacín.

MC: La mata ¿Es como la del calabacín?

AP: Como la de la calabaza. Pero la forma es de calabacín. Eso es, la mata es de calabaza y la forma de calabacín. Y se hacen enormes.

(...)

MC: ¿Como un calabacín de grande?

AP: Sí, por ahí, por ahí. Pero bien hecha ya. Que esté hechita. No, pero más grande que un calabacín. Mucho más grande.

Se consumen cocinados a fuego lento, friéndolo con patatas y tomate. Se come acompañando el plato con pan.

MC: Y lo del calabacín, ¿el carruécano?

AP: El carruécano, eso es para freír...

(...)

Y se fríe con patatas, Patata y tomate. Eso, la verdad es que está de muerte. Pero para comer una vez.



MC: ¿Por qué? ¿Porque es muy pesado?

AP: Ah, No es porque es pesado, porque tienes que hacerlo con pan. Eso está...El carruécano con tomate y patatas...Es que lo tienes que hacer con patatas y tomate.

MC: Pero, ¿Qué es, un estilo a la "zopa" esta de Cádiz que lleva pan, y es...?

AP: ¡Ay! Es que esto se fríe a fuego lento, lo vas

haciendo...Y luego con el pan te pones morá. Lo tienes que ir echando en el pan, te pones morá. Yo este año no he tenido.

(...)

Pero el carruécano es como la calabaza. Nada más que para freír. Con tomate y patata. ¡Está de muertel!

Guineo



Variedad local muy conocida a la que hace referencia Armando Cáceres de Almadén de la Plata (Sevilla). Son calabazas alargadas, de tamaño muy grande y piel lisa. Buenas como forraje, se utiliza para alimentar a los cerdos en el verano ya que dicen "les refresca mucho la boca" y también para alimentar gallinas.

MC: Y de variedades, cosas que tu digas "Esto son joyitas, esto que tengo yo aquí!"

AC: EL guineo por ejemplo. El guineo es una especie de calabaza, que son grandes y que antiguamente se usaban para darle de comer a los cochinos también durante el verano, entonces eso refresca mucho al cochino en el verano. Se utilizaba fundamentalmente para el cochino pero también para las gallinas. Ese tipo de producto no se ve ya, no se ve en ningún sitio. Ahora parece que el Bélgica están sacando una subespecie de esa que es pequeñita que la venden para un sólo uso, cuando el guineo normalmente de peso medio tiene entre 15 y 20 kilos. Esa es una de las joyas, otra es eso que te he dicho, los altramuces, los albérchigos, ese tipo de...

Calabaza marranera

Variedad local muy conocida, como comentan Diego Galera de Purchena (Almería) y Longina Marín de Santiago de la Espada (Jaén). Son calabazas redondas de piel dorada. Buenas como forraje y para consumo cuando no está madura. Los frutos se utilizan cuando está maduros para alimentar cerdos y cuando están tiernos para el consumo humano. Se fríen o cuecen con patatas: primero se cocinan un poco las patatas y luego se añade la calabaza.

DG: ...Es más, la calabaza, hay otro detalle, que también lo estoy viendo que está dando resultado. Yo sembraba estas calabazas redondas.

MC: ¿Verdes por fuera?

DG: Se ponen doradas. Aquí le decíamos la calabaza marranera.

MC: Y las calabazas aquí se usa una que la llaman burrinera.

LM: Sí, marranera.

MC: Marranera la llamáis aquí.

LM: Sí, marranera.

MC: Que pasa que la gente se la come frita cuando es tierna y si la dejan crecer es para los gorrinos?.

LM: No, se puede comer de las dos maneras lo que pasa que tierna está mejor.

MC: Y como lo hacen frito como pisto.



LM: Sí, frita como pisto o cocida con patatas, se fríen las patatas y se le van echando las calabazas.

Calabaza totanera

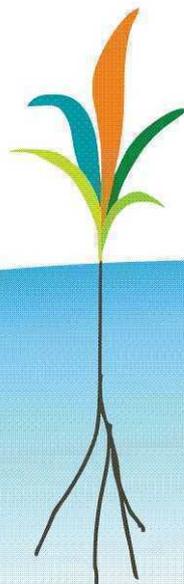
Variedad local muy conocida originaria de Totana (Murcia) que se cultiva actualmente: en Huércal-Overa y Chirivel (Almería) como comenta Ana Parra. Son calabazas redondas, de tamaño grande y piel verrugosa. A los hortelanos les encanta su aspecto.

MC: Y ¿Las calabazas? Aquí hay una Totanera... Esa, ¿Qué es, un estilo roteña, de esas verdes grandes?

AP: Sí. Rugosa. Este hombre, Marcos las saca todavía. Nos ha dado una este año preciosa.

MC: ¿La tenéis vosotros? ¿La sacáis?

AP: La tenemos allí abajo. La...Sí, él tiene su semilla.



7. Conclusiones

Los conocimientos que usan los campesinos para producir sus propias semillas y mejorar las variedades son complejos. Estos conocimientos implican una gran habilidad en el reconocimiento de las variedades, la valoración de sus aptitudes y su adecuación tanto a las condiciones de cultivo como a los gustos y necesidades del mercado local.



La edad media de los agricultores que poseen este conocimiento sobre los recursos genéticos agrícolas es muy avanzada, sin que existan en la mayoría de los casos garantías de relevo generacional en su actividad. Esto hace que el riesgo de pérdida del conocimiento y las variedades que manejan sea muy alto. Existe también un conocimiento diferenciado, entre hombre y mujeres ya que ha existido en algunas zonas una tradición relativa a encomendar a las mujeres el trabajo de selección de variedades y limpieza de semillas. Además las mujeres suelen tener un mayor conocimiento sobre el uso al haber sido tradicionalmente las encargadas de preparar la comida y elaborar las conservas.

El conocimiento campesino es difícil de recuperar, apenas se encuentra en textos escritos porque siempre se han transmitido oralmente entre agricultores y porque ha tenido escaso interés para la ciencia. Para recuperarlo es necesario localizar a los agricultores que suelen vivir en zonas mal comunicadas, donde la agricultura intensiva ha encontrado más dificultad para penetrar.

La mayor parte del conocimiento, y posiblemente la parte más valiosa de este legado, es siempre el que se refiere a la gran cantidad de variedades que conocían y cultivaban localmente, a sus orígenes, características, cualidades y usos. Llegar a conocer esta diversidad a través del conocimiento de los agricultores locales facilita la recuperación mediante su puesta en cultivo. En numerosas



ocasiones estos agricultores no puedan proporcionarnos semillas porque ya no se dedican a la agricultura pero pueden contribuir también a dar referencias de otros agricultores que las conservan, o en último extremo, facilitar la identificación de las muestras que se conservan en los bancos de semillas.

La racionalidad campesina en la mejora de variedades se sustenta en actuar sobre la variabilidad que ofrecen las plantas cultivadas para fijar aquellas características que tienen una mayor capacidad de interacción positiva con el entorno. La variedad pasa así a convertirse en un elemento central del sistema agrícola tradicional y la mejora de las variedades a ocupar un papel destacado en el manejo campesino del sistema.

La mejora campesina es un modelo de manejo con alta capacidad de interacción y adaptación al entorno, que se basa en un proceso de experimentación continua. Esta experimentación tiene como objeto la aproximación de las plantas que se cultivan a las variedades ideales que los campesinos identifican mentalmente. Estos ideales varietales se denominan técnicamente como ideotipos y en cada región existe un número definido de ideotipos para cada especie. La cantidad y características de los ideotipos responden a múltiples factores, fundamentalmente a las especificidades del entorno y la cultura local. El número de ideotipos aumenta en la medida en que la riqueza del medio en el que se asienta el agroecosistema permite una mayor cantidad de elementos varietales y también en la medida en que la cultura agroalimentaria de la población local es más compleja (alimentación, usos religiosos o rituales, vestido, construcción, etc.).

No es posible un sistema de mejora campesina sin experimentación e intercambio de variedades. El intercambio es el proceso por el cual los campesinos consiguen la variabilidad necesaria para poder realizar la selección. Todas las sociedades campesinas han tenido mecanismos de intercambio para propiciar el trueque continuo de material vegetal. Es nuestra responsabilidad habilitar espacios para que esta actividad pueda seguir siendo ejercitada por agricultores vinculados a la producción local y a la recuperación de las variedades tradicionales.



8. Bibliografía

Casado, Silvia; González, Juan Manuel; Varela, Federico; Roselló, Joseph; Carrascosa, María; Soriano, Juan José y Camarillo, Juan Mariano (2009). Estudio-diagnóstico sobre la biodiversidad cultivada y la agricultura ecológica. SEAE/Red de Semillas.

López, Paula; González, Juan Manuel; Soriano, Juan José y Camarillo, Juan Mariano. (2008) Recursos Genéticos de interés agroecológico en Andalucía. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca/Red Andaluza de Semillas.

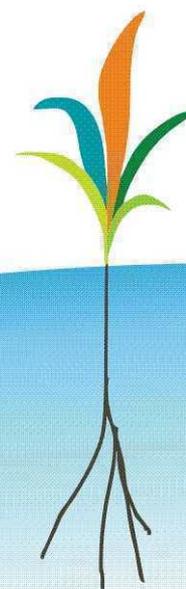
Soriano, Juan José; García, Francisco Salvador; Figueroa, Manuel y González, Juan Manuel (2004a). El Conocimiento campesino en la Sierra de Cádiz en Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos. Mancomunidad de municipios de la Sierra de Cádiz. Soriano, J.J. (coord.). Villamartín, Cádiz. pp. 53-100.

Soriano, Juan José; García, Francisco Salvador; Figueroa, Manuel y González, Juan Manuel (2004b) Conocimiento campesino sobre variedades de tomate, melón y sandía en Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos. Mancomunidad de municipios de la Sierra de Cádiz. Soriano, J.J. (coord.). Villamartín, Cádiz. pp. 101-149.

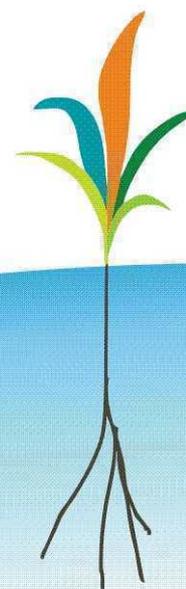


Anexo. Listado de cultivos y denominaciones varietales que manejan los campesinos entrevistados

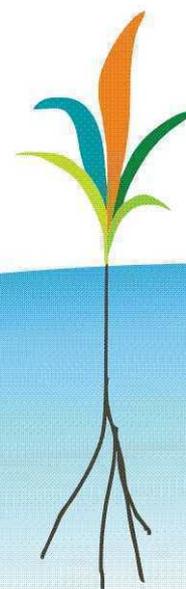
Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Acelga	Fernán Nuñez	Córdoba	Costilla de muerto
Acelga	Fernán Nuñez	Córdoba	de hoja estrecha
Acelga	Ronda	Málaga	de penca verde
Acelga	Ronda	Málaga	de Ronda
Acelga	Priego de Córdoba	Córdoba	de troncho ancho
Acelga	Loja	Granada	granadina
Acelga	Ronda	Málaga	roja
Acelga	Zahara de la Sierra	Cádiz	verde de penca ancha
Ajo	Loja	Granada	Aja
Ajo	Almadén de la Plata	Sevilla	castaño
Ajo	Cazalla de la Sierra	Sevilla	castaño
Ajo	Cortegana	Huelva	castaño
Ajo	Santa Fe	Granada	de Chinchón
Ajo	Santa Fe	Granada	Granaíno
Ajo	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Marroquí
Ajo	Jabugo	Huelva	rosa
Alcachofa	Fernán Nuñez	Córdoba	Morrilla
Alubia	Cortegana	Huelva	Fabes
Apio	Córdoba	Córdoba	cordobés
Avena	Santiago de la Espada	Jaén	Avenate
Batata	Ronda	Málaga	California
Berenjena	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Alargada
Berenjena	El Burgo	Málaga	Belleza negra
Berenjena	Fernán Nuñez	Córdoba	de rabo largo del cocido
Berenjena	Cortegana	Huelva	Negra
Berenjena	Cortegana	Huelva	Rallada
Berenjena	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Redonda
Berza	Ronda	Málaga	Berza Boer col
Berza	Ronda	Málaga	Berza rizadita
Berza	Ronda	Málaga	Berza rusa
Calabacín	Ronda	Málaga	belleza negra
Calabacín	Zahara de la Sierra	Cádiz	Negro
Calabacín	Ronda	Málaga	Verde
Calabaza	Santiago de la Espada	Jaén	Asaera
Calabaza	Huercal-Overa	Almería	Cacahuete
Calabaza	Huercal-Overa	Almería	Carruécano
Calabaza	Almadén de la Plata	Sevilla	de cidra
Calabaza	Almadén de la Plata	Sevilla	de esponja
Calabaza	El Burgo	Málaga	de pera grandes



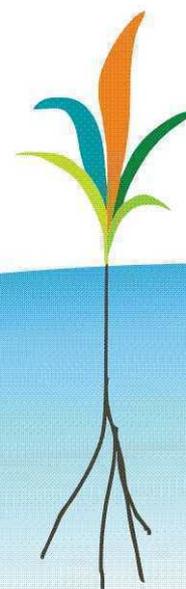
Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Calabaza	El Burgo	Málaga	de ración
Calabaza	Santiago de la Espada	Jaén	dulce
Calabaza	Almadén de la Plata	Sevilla	Guineo
Calabaza	Purchena	Granada	Larga argentina
Calabaza	Santiago de la Espada	Jaén	Marranera
Calabaza	Ronda	Málaga	roteña
Calabaza	Zahara de la Sierra	Cádiz	Roteña
Calabaza	Huercal-Overa	Almería	Totanera
Calabaza	Fernán Nuñez	Córdoba	Verrugosa
Caqui	Olivares	Sevilla	Pérsico
Cardo	Fernán Nuñez	Córdoba	de Fernán Nuñez
Castaño	Fuenteheridos	Huelva	de la Sierra de Huelva
Castaño	Fuenteheridos	Huelva	Francés
Cebada	Purchena	Granada	Cervecera
Cebolla	Olvera	Cádiz	Azul
Cebolla	Huercal-Overa	Almería	Babosa
Cebolla	Jabugo	Huelva	Barletta
Cebolla	El Burgo	Málaga	Calçot
Cebolla	Ronda	Málaga	Cebolla valenciana de exportación
Cebolla	Huercal-Overa	Almería	de las matanzas
Cebolla	Zahara de la Sierra	Cádiz	Escalona
Cebolla	Santa Fe	Granada	Gitana
Cebolla	Loja	Granada	Reca
Cebolla	Santa Fe	Granada	Recas
Centeno	Jabugo	Huelva	de Jabugo
Centeno	Jabugo	Huelva	moderno de Jabugo
Cereza	Zahara de la Sierra	Cádiz	Gorda
Ciruela	Olivares	Sevilla	Black amber
Ciruela	Olivares	Sevilla	Blanquilla
Ciruela	Olivares	Sevilla	Blanquilla roja
Ciruela	Olivares	Sevilla	Botella
Ciruela	Jabugo	Huelva	Bruño
Ciruela	Olivares	Sevilla	Claudia
Ciruela	Olivares	Sevilla	Huérfana
Ciruela	Olivares	Sevilla	Japonesa
Ciruela	Olivares	Sevilla	Monja
Col	Loja	Granada	Col de Durcal
Col	El Burgo	Málaga	Repollo
Coliflor	Cortegana	Huelva	Blanca
Coliflor	Cazalla de la Sierra	Sevilla	de los santos
Coliflor	Cazalla de la Sierra	Sevilla	de Navidad
Coliflor	Cazalla de la Sierra	Sevilla	de Semana Santa
Coliflor	Santa Fe	Granada	Tardía
Coliflor	Santa Fe	Granada	Temprana



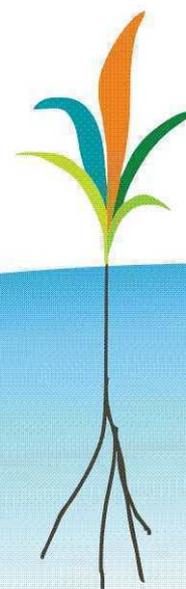
Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Damasco	Olivares	Sevilla	Isidro
Escaña	Priego de Córdoba	Córdoba	de las Subbéticas
Escarola	Fernán Nuñez	Córdoba	de Fernán Nuñez
Escarola	Fernán Nuñez	Córdoba	de hoja lisa
Escarola	Fernán Nuñez	Córdoba	de hoja rizada
Escarola	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Lisa
Escarola	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Rizada
Espelta	Priego de Córdoba	Córdoba	de raspa negra
Espelta	Priego de Córdoba	Córdoba	vasca
Espinaca	Cortegana	Huelva	de Cortegana
Espinaca	Olvera	Cádiz	de hoja ancha
Espinaca	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Pinchúa o pinchuda
Espinaca	Olvera	Cádiz	Pinchúa o pinchuda
Fresa	Loja	Granada	Antigua
Garbanzo	Santiago de la Espada	Jaén	Castellano
Garbanzo	Santiago de la Espada	Jaén	Lechoso
Garbanzo	Olvera	Cádiz	Mulato
Garbanzo	Almadén de la Plata	Sevilla	pequeño extremeño
guisante	Cortegana	Huelva	dulce de Cortegana
guisante	Ronda	Málaga	lágrima costera
Guisante	Almadén de la Plata	Sevilla	redonda de mata baja
Haba	Loja	Granada	Aguadulce
Haba	Fernán Nuñez	Córdoba	Castellana
Haba	Santa Fe	Granada	de Lebrija
Haba	Ronda	Málaga	de siete pipas.
Haba	Ronda	Málaga	de Tarragona
Haba	Ronda	Málaga	Granaina
Haba	Fernán Nuñez	Córdoba	larga de Alhama de Almería
Haba	Huerca-Overa	Almería	Muchamielera
Haba	Loja	Granada	Reina Mora
Haba	Huerca-Overa	Almería	Valenciana
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Blanca arrocera
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Blanca grande
Habichuela	Loja	Granada	Boy
Habichuela	Loja	Granada	Brasileña
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Canaria
Habichuela	Ronda	Málaga	Caobeña
Habichuela	Ronda	Málaga	Coleña
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Colorá
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Colorada
Habichuela	Fernán Nuñez	Córdoba	de Albacete
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	de canuto
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	de cuarenta días
Habichuela	Ronda	Málaga	de su vecino Paco.



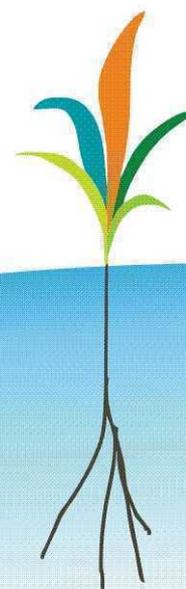
Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Habichuela	El Burgo	Málaga	del ganxet
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Femenina
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Manteca
Habichuela	Cortegana	Huelva	mantecosa
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Moruna
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Moruna basta
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Río Madera
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Rosá
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Tora
Habichuela	Santiago de la Espada	Jaén	Tora o Cabestro
Lechuga	Loja	Granada	Baby
Lechuga	Loja	Granada	Batavia
Lechuga	Córdoba	Córdoba	Blanca
Lechuga	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Blanca basta
Lechuga	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Blanca fina
Lechuga	Santa Fe	Granada	Bombillo alto
Lechuga	Santiago de la Espada	Jaén	Canaria
Lechuga	Jabugo	Huelva	Cuatro estaciones
Lechuga	Loja	Granada	inverna
Lechuga	Loja	Granada	Isabel
Lechuga	Ronda	Málaga	Lechuga hoja de Lanza
Lechuga	Ronda	Málaga	Lechuga hoja de Roble
Lechuga	Ronda	Málaga	Lechuga Maravilla de verano
Lechuga	Loja	Granada	Lojeña
Lechuga	Loja	Granada	Malagueña
Lechuga	Córdoba	Córdoba	Maravilla de verano
Lechuga	Jabugo	Huelva	morá de obejo
Lechuga	Córdoba	Córdoba	Morada
Lechuga	Jabugo	Huelva	Negra de la Palma
Lechuga	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Negra rizada
Lechuga	Córdoba	Córdoba	Oreja de burro
Lechuga	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Oreja de mula
Lechuga	Zahara de la Sierra	Cádiz	Oreja de mulo
Lechuga	Jabugo	Huelva	Palmera negra
Lechuga	Santiago de la Espada	Jaén	Rizá
Lechuga	Jabugo	Huelva	rizada de Portugal
Lechuga	Loja	Granada	Romana
Lechuga	Jabugo	Huelva	Trocadero
Lechuga	Jabugo	Huelva	trocadero
Maíz	Purchena	Granada	Blanco
Maíz	Fuenteheridos	Huelva	Blanco
Maíz	Ronda	Málaga	de muela
Maíz	Jabugo	Huelva	Espiga de oro
Maíz	Jabugo	Huelva	Hopi



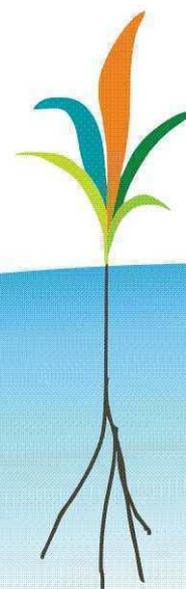
Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Maíz	Jabugo	Huelva	Maiz blanco
Maíz	Priego de Córdoba	Córdoba	Negro
Maíz	Priego de Córdoba	Córdoba	Rojo
Mandarina	Olivares	Sevilla	de hueso
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Belleza de Roma
Manzana	Priego de Córdoba	Córdoba	Camuesa
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Camuesa
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Camuesa americana
Manzana	Priego de Córdoba	Córdoba	Camuesa de invierno
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Cañaba
Manzana	Olivares	Sevilla	Cebrera
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	cidedelena
Manzana	Priego de Córdoba	Córdoba	de cristal
Manzana	Priego de Córdoba	Córdoba	de la reina
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	de olivares
Manzana	Priego de Córdoba	Córdoba	de San Miguel
Manzana	Jabugo	Huelva	delio
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Dulce dura
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Golden
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Golden delicious
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Peraza
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Pero agrio
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Pero de Ronda
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Pero garrío
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Pero granaino
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Pero Joaquín
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Pero marinero
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Pero moruno
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Pero moruno
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Pero Rufino
Manzana	Jabugo	Huelva	Pero Rufino
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Reineta
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Reineta del Canadá
Manzana	Priego de Córdoba	Córdoba	Sanjuaneña
Manzana	Fuenteheridos	Huelva	Starking
Manzana	Zahara de la Sierra	Cádiz	Targe
Melocotón	Almadén de la Plata	Sevilla	Albérchigo
Melocotón	Fuenteheridos	Huelva	Amarillo amagreño
Melocotón	Fuenteheridos	Huelva	del pico
Melocotón	Fuenteheridos	Huelva	Durazno
Melón	Cortegana	Huelva	Blanco del Tío Rafael
Melón	Cortegana	Huelva	Blanco grande
Melón	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Capa de rey
Melón	Loja	Granada	Coca



Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Melón	Huercal-Overa	Almería	de Castril
Melón	Cortegana	Huelva	de invierno
Melón	Zahara de la Sierra	Cádiz	de olor
Melón	Purchena	Granada	de pan
Melón	Cortegana	Huelva	escrito de Daniel
Melón	Fernán Nuñez	Córdoba	Gordo
Melón	Cortegana	Huelva	Listado
Melón	Ronda	Málaga	Melona blanca
Melón	Cortegana	Huelva	Melona blanca
Melón	Ronda	Málaga	Melona francesa
Melón	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Negro largo
Melón	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Negro rollito
Melón	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Negro valenciano
Melón	Fernán Nuñez	Córdoba	Piel de sapo
Melón	Cortegana	Huelva	Piel de sapo
Melón	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Rayado blanco
Melón	Priego de Córdoba	Córdoba	Rayado de Huelva
Melón	Fernán Nuñez	Córdoba	Retinto
Melón	Loja	Granada	Roche
Melón	Cortegana	Huelva	Rugoso
Melón	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Verdoso
Melón	Olvera	Cádiz	Verrugoso
Nabo	Laroya	Almería	Macho
Nabo	Laroya	Almería	Naba
Nabo	Ronda	Málaga	Nabo de Ronda
Naranja	Zahara de la Sierra	Cádiz	China
Naranja	Zahara de la Sierra	Cádiz	Dulce
Nuez	Jabugo	Huelva	de California
Nuez	Jabugo	Huelva	de la Sierra de Huelva
Okra	Jabugo	Huelva	Okra de Níger
Patata	Ronda	Málaga	Carlita
Patata	Loja	Granada	Copito de nieve
Patata	Santa Fe	Granada	Copo de nieve
Patata	Purchena	Granada	de Aguaza
Patata	Santiago de la Espada	Jaén	de Huebra
Patata	Santa Fe	Granada	de riñón
Patata	Priego de Córdoba	Córdoba	Desirée
Patata	Fuenteheridos	Huelva	Desirée
Patata	Fuenteheridos	Huelva	Desirée
Patata	Santa Fe	Granada	Jaerla
Patata	Santiago de la Espada	Jaén	Kennebec
Patata	El Burgo	Málaga	Kennebec
Patata	Córdoba	Córdoba	Kondor
Patata	Fuenteheridos	Huelva	Kondor



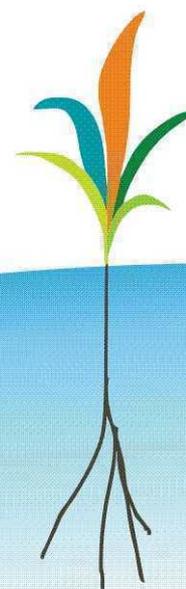
Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Patata	Purchena	Granada	Ojo perdiz
Patata	Almadén de la Plata	Sevilla	Papas holandesas
Patata	Fuenteheridos	Huelva	Rambaine
Patata	Fuenteheridos	Huelva	Reco
Patata	Loja	Granada	Red pontiac
Patata	Purchena	Granada	Spunta
Patata	Ronda	Málaga	Spunta
Patata	Loja	Granada	Spunta
Pepino	Jabugo	Huelva	Espinoso inglés
Pepino	Ronda	Málaga	Pepino de Ronda
Pera	Olivares	Sevilla	Alcolina
Pera	Fuenteheridos	Huelva	Amembrillada
Pera	Olivares	Sevilla	Blanca
Pera	Zahara de la Sierra	Cádiz	Borracho
Pera	Zahara de la Sierra	Cádiz	Calabaceta
Pera	Fuenteheridos	Huelva	Cocedera
Pera	Fuenteheridos	Huelva	de agua
Pera	Priego de Córdoba	Córdoba	de invierno
Pera	Olivares	Sevilla	Doña Juana
Pera	Zahara de la Sierra	Cádiz	Limonera
Pera	Olivares	Sevilla	Parda
Pera	Olivares	Sevilla	Parda
Pera	Zahara de la Sierra	Cádiz	Parda
Pimiento	Santiago de la Espada	Jaén	Amarillo
Pimiento	Santiago de la Espada	Jaén	Amarillo canario
Pimiento	Ronda	Málaga	Cerecilla picante
Pimiento	Loja	Granada	Cornicabra
Pimiento	El Burgo	Málaga	Cuerno de toro
Pimiento	Huerca-Overa	Almería	de bola
Pimiento	Santiago de la Espada	Jaén	de Padrón
Pimiento	Santiago de la Espada	Jaén	de Padrón
Pimiento	Purchena	Granada	del país
Pimiento	Fernán Nuñez	Córdoba	Dulce de hocico de buey
Pimiento	Zahara de la Sierra	Cádiz	Gordo de pico
Pimiento	Zahara de la Sierra	Cádiz	Hocico de becerro
Pimiento	Santiago de la Espada	Jaén	Italiano
Pimiento	Fernán Nuñez	Córdoba	Matancero
Pimiento	Olvera	Cádiz	Para chorizos
Pimiento	Jabugo	Huelva	Pimiento chili
Pimiento	Jabugo	Huelva	Pimiento choricero
Pimiento	Ronda	Málaga	Pimiento Dulce.
pimiento	Cortegana	Huelva	Pimiento rojo de guardar de Cortegana
Pimiento	Purchena	Granada	Valenciano
Puerro	Jabugo	Huelva	Puerro silvestre



Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Rábano	Loja	Granada	Antiguo
Rábano	Ronda	Málaga	Rábano de Ronda
Rábano	Jabugo	Huelva	Rabano negro
Remolacha	Jabugo	Huelva	Remolacha negra de Egipto
Sandía	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Calabazo
Sandía	Huercal-Overa	Almería	Crimson
Sandía	Fernán Nuñez	Córdoba	de Santa Marta
Sandía	Ronda	Málaga	del terreno
Sandía	Cortegana	Huelva	Negra
Sandía	Ronda	Málaga	Sandía de Alonsi
Tabaco	Santiago de la Espada	Jaén	Carrasqueño
Tabaco	Santiago de la Espada	Jaén	Filipino
Tomate	Ronda	Málaga	Callo
Tomate	Ronda	Málaga	Cherry
Tomate	Fernán Nuñez	Córdoba	Color de rosa de Juliana
Tomate	Fernán Nuñez	Córdoba	Colorado del país
Tomate	Ronda	Málaga	Corazón de buey
Tomate	Cortegana	Huelva	Corazón de Buey Rosa
Tomate	Zahara de la Sierra	Cádiz	Corazón de Toro
Tomate	Córdoba	Córdoba	de Alcolea
tomate	Cortegana	Huelva	de cuelga
Tomate	Ronda	Málaga	de enrame
Tomate	Laroya	Almería	de invierno
Tomate	Huercal-Overa	Almería	de Marcos
Tomate	El Burgo	Málaga	de perilla
Tomate	Almadén de la Plata	Sevilla	de racimo
Tomate	Ronda	Málaga	de ramos
Tomate	Huercal-Overa	Almería	Flor de baladre
Tomate	Ronda	Málaga	Galia
Tomate	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Gordo Fali
Tomate	Olivares	Sevilla	Mina
Tomate	Córdoba	Córdoba	Morado
Tomate	Huercal-Overa	Almería	Mucha miel
Tomate	Cortegana	Huelva	Nano
Tomate	Santiago de la Espada	Jaén	Negro segureño
Tomate	Ronda	Málaga	negro Segureño
Tomate	Córdoba	Córdoba	Pata negra
Tomate	Ronda	Málaga	Pera
Tomate	Huercal-Overa	Almería	Pera
Tomate	Ronda	Málaga	Perita chico
Tomate	Cortegana	Huelva	Piel de Doncella
Tomate	Huercal-Overa	Almería	Pirri
Tomate	Ronda	Málaga	Redondo
Tomate	Ronda	Málaga	Rosa



Cultivo	Localidad	Provincia	Denominación varietal
Tomate	Zahara de la Sierra	Cádiz	Rosa
Tomate	Jabugo	Huelva	Rosado
Tomate	El Burgo	Málaga	Tomacons
Tomate	Ronda	Málaga	vallecillo
Tomate	Santiago de la Espada	Jaén	verde
Tomate	Santiago de la Espada	Jaén	Verdial
Trigo	Purchena	Granada	Bascuñana
Trigo	Purchena	Granada	Bascuñana
Trigo	Huerca-Overa	Almería	Bascuñana
Trigo	Santiago de la Espada	Jaén	Candeal
Trigo	Olvera	Cádiz	Capelli
Trigo	Olvera	Cádiz	Caro fino
Trigo	Olvera	Cádiz	Colorado
Trigo	Olvera	Cádiz	Egipcio
Trigo	Cazalla de la Sierra	Sevilla	Enano raspinegro
Trigo	Laroya	Almería	Florente
Trigo	Olvera	Cádiz	Jerezano
Trigo	Santiago de la Espada	Jaén	Legión
Trigo	Santiago de la Espada	Jaén	Pelao
Trigo	Purchena	Granada	Pelón
Trigo	Olvera	Cádiz	Rabón
Trigo	Santiago de la Espada	Jaén	Raspudo
Trigo	Purchena	Granada	Recio
Trigo	Laroya	Almería	Rubio
Trigo	Chiclana de la Frontera	Cádiz	Sin raspa
Trigo	Ronda	Málaga	Trigo Rondeño
Uva	Purchena	Granada	de barco
Uva	Purchena	Granada	de Ohanes
Uva	Zahara de la Sierra	Cádiz	de rey
Uva	Zahara de la Sierra	Cádiz	Moscatel
Uva	Zahara de la Sierra	Cádiz	Murciana sin pipas
Zahína	Olvera	Cádiz	de bastón
Zanahoria	Huerca-Overa	Almería	Morá
Zanahoria	Ronda	Málaga	Zanahoria de ecoaltiplano
Zanahoria	Ronda	Málaga	Zanahoria enana
Zanahoria	Ronda	Málaga	Zanahoria Francesa
Zanahoria	Ronda	Málaga	Zanahoria Nantesa





Red
Andaluza Semillas
Cultivando Biodiversidad

www.redandaluzadesemillas.org

