EL TOMATE

Introducción

El tomate (*Lycopersicon Sculentum Mill.*) de la familia de las solanáceas, es una especie originaria de Sudamérica, encontrado en la región de los Andes fue llevado a México que es donde los descubridores europeos la encuentran en 1519 y la llevan a Europa de la mano de la expedición liderada por Hernán Cortés (VERGANI, 2002).

La palabra tomate deriva de la *tomatl* o *tomohuac* de la lengua *nawalt* de los aztecas y significa *agua gorda*. Los cronistas de las Indias conceden en principio poca importancia a este fruto y parece ser que por eso tarda en incorporarse a la península. Aparece por primera vez en el territorio español en las islas Canarias donde se aclimató de manera óptima. Aunque su llegada a España no fuera temprana como ocurrió con otras hortalizas como la patata o el pimiento se conoce su consumo desde un primer momento por parte de los fundadores de La Española, apareciendo en las crónicas de la época una conserva en almíbar considerada un manjar exquisito (ROLLÁN MÉNDEZ y SASTRE ZARZUELA, 2007: 224-226).

Si su entrada en la península fue tardía, aún más lo fue su incorporación a la dieta. Los primeros platos en que aparecieron fueron crudos en ensaladas.

La primera noticia que se tiene del tomate como condimento es en el 1747, en la obra de Juan Mata *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en el líquido, bizcochos, turrones, natas, bebidas heladas de todos los géneros, Rosolís, y Mistelas, con una breve instrucción para conocer las frutas y servirlas crudas*, con este largo título se presentaba una obra en la que aparecen las

recetas de la salsa de tomate (ROLLÁN MÉNDEZ y SASTRE ZARZUELA, 2007: 226-227).

De todas las hortícolas que hemos podido hallar en la zona de estudio, los tomates, son los que cuentan con mayor número de variedades, así como de seguidores. No hemos encontrado todas las variedades que recuerdan nuestros informantes, que ascienden a un total de 13. Entre ellas está el tomate de playa, el corazón de toro, pecho de mujer, tomate morado o rosado, los de cuelga, de bombilla, roteño, blanquillo gordo, cuatro cascos, de manzana, de pera, tempranillo y verrugoso gordo.

De entre todos los anteriores, los que aún podemos encontrar en las huertas son:

- De playa gordo.
- Morado o rosado.
- Corazón de toro anaranjado.
- Corazón de toro rosado.
- Blanquillo gordo.
- Cuatro cascos.
- Verrugoso.
- De pera.

Entre las muchas razones del declive de la producción y venta de estos tomates, la que encontramos común a todos los agricultores es la fragilidad que tienen los tomates locales frente a los modernos. Esto es, las variedades antiguas poseen una cualidad que para el consumo es muy apreciada, su fina piel, pero que para el transporte los hace muy débiles. También nos comentan que las formas y colores, e incluso el tamaño, que tienen las variedades locales de tomate no entran dentro de los cánones de belleza y perfección que exigen los mercados actuales y los propios consumidores, aunque todos coinciden en que los que prueban los tomates antiguos no vuelven a los modernos. Las razones son claras: sabor, textura, dulzor, ser macizos y menor presencia de semillas. Todo ello en cuanto a sus cualidades organolépticas, pero en términos agronómicos las variedades locales son mucho más fuertes en campo, ya que han coevolucionado con el medio, lo que hace que sean menos atacadas por las plagas o soporten mejor el clima del lugar.

De forma somera vamos a referir las características esenciales que diferencian

a una variedad de otra.

El **tomate de playa gordo,** que parece ser el más antiguo y que se llama así porque era en las zonas de agua, en las riberas de los ríos, donde mejor se daba, concretamente en los arenales de Matalascañas. La denominación *de playa*, tal y como nos explican, se debe a que ellos reconocen así la arena que existe en las zonas cercanas a ríos o arroyos.

Tomate Playero. Frutos. El Rocío.

El **tomate morado** es una variedad también de gran tamaño y su color no es rojo sino, como su nombre indica, tirando a lila, o rosa como también lo llaman en otras zonas del entorno.

Tomate morado. Fruto. Almonte.

El **corazón de toro** es un tomate que tiene un tamaño considerable y forma de corazón. Un tomate puede llegar a pesar casi un kilo. Aparecen dos variantes que difieren en el color del coleto[2] entre rosado y anaranjado.

Corazón de toro. Frutos. El Rocío.

[2] La piel del tomate también recibe el nombre de coleto.

Los **tomates blanquillos gordos**, como su nombre indica, no tienen el color rojo intenso del tomate al que estamos acostumbrados.

Tomate blanquillo. Frutos. El Rocío.

El **tomate cuatro cascos** es de forma redonda, de tamaño mediano. Tiende a ser mata rastrera con lo que su cuidador lo tiene encañado y en regadío.

Tomate cuatro cascos. Frutos. Villamanrique.

El **verrugoso gordo** que, como nos indica su nombre, es un tomate con una forma muy irregular, muy acostillado.

Tomate verrugoso. Frutos. El Rocío.

Los **tomates de pera,** que se usan para colgarlos y que duran todo el invierno. Se dan en racimos de unos cinco o seis, y su mayor peculiaridad es durar en buen estado para el consumo hasta el invierno. Estos tomates son usados en dicha estación en fresco o ya preparados desde el verano en botes para añadirlos en las comidas. El hacerlos en bote es extensivo a las demás variedades que hemos mencionado.

Tomates de pera. Frutos. Hinojos.

En cuanto a la tomatera aparece en las huertas de Doñana de dos formas. La primera es la rastrera, cuando la mata cae directamente en el suelo, sin ningún tipo de guía que sujete a las ramas principales, por lo que el arbusto tiende a crear una

maraña de ramas en el suelo. Y la segunda es la encañada, en la que se alivia el peso de la mata al ser sujetada, normalmente por cañas[3] autóctonas de la zona. Según el modo que se elija, los cuidados han de ser distintos para aspectos como la protección del tomate o el riego. Casi todos coinciden en que los tomates que se crían encañados son mejores que los otros debido a que el fruto no toca el suelo, lo que hace que no se pudran con la humedad. De esa manera tampoco están al alcance de grillos o roedores y no se hace necesario taparlos para que no se soleen (para que el sol no los queme), problemas frecuentes, ya que el propio follaje de la planta se encarga de ello. El hecho de que algunos agricultores no elijan hacerlo de la primera forma es porque el encañado requiere mucho esfuerzo. Además, si consideramos la alta productividad de las tomateras antiguas y que en casi su totalidad son para consumo de la familia, para ellos no es considerable la pérdida de algunos de sus ejemplares, aunque en ocasiones puedan ser bastantes. Son las tomateras encañadas las que suelen aparecer en canteros, mientras que las otras quedan a ras de suelo.

Estructura de cañas para tomateras. Hinojos.

[3] Cañas verticales que nacen en los lugares húmedos, llegando a los dos metros de altura, que se disponen en forma de triangulo isósceles vertical en las que se enreda la tomatera.

Tomatera rastrera tapada con pasto. El Rocío.

Caracterización

Una vez hemos visto de forma rápida las variedades que mantienen y las razones por las que lo hacen, vamos a pasar a hacer una descripción más exhaustiva de la tomatera en general para llegar a las especificidades de las variedades que hemos podido localizar y estudiar.

La tomatera es una planta anual, posee una raíz principal que puede alcanzar hasta 50 ó 60 cm de profundidad, tiene muchas ramificaciones secundarias y posee un alto número de pequeñas raíces que surgen en la base de los tallos. Por eso sus cuidadores nos cuentan que la tomatera se agarra si se deja que los brazos toquen el suelo. El tallo del tomate es anguloso y está recubierto en toda su longitud de pelos perfectamente visibles, muchos de los cuales, al ser de naturaleza glandular, le confieren ese olor característico. En un principio, el tallo hasta cuatro o cinco meses de vida, tiene porte erguido hasta que con el peso se convierte en rastrero, según la variedad, ya que hemos podido ver tomateras de pera que siguen erguidas aún sin tutor (MAROTO, 1983).

Mata de tomate. Porte rastrero. Hinojos.

Mata de tomate de pera. Porte erguido. Hinojos.

Las hojas se disponen sobre los tallos alternamente, son dentadas y están provistas de los pelillos que desprenden olor. El color depende de la variedad, yendo desde el verde oscuro hacia tonos más suaves.

Tomateras de corazón de toro. Villamanrique.

Las flores del tomate, que aparecen con la primavera, más o menos en abril, tienen un color amarillo muy llamativo, son autógamas y cada óvulo fecundado se convierte en una semilla. Lo normal es que en cada inflorescencia pueda haber entre tres y diez flores. Suelen tener seis pétalos y un cono de estambres que recubren el pistilo. El pedúnculo floral también posee los pelillos que dan olor a la tomatera (MAROTO, 1983).

Tomate rosado. Flor. Villamanrique.

El fruto es una baya globular o piriforme de color generalmente rojo en su madurez, también según variedad como ya hemos podido ver. La superficie de la baya puede ser lisa o acostillada y en su interior se delimitan claramente los lóbulos carpelares (donde van las semillas) y que pueden variar entre dos y 30 (MAROTO, 1983).

El tomate es propio de temperaturas cálidas, llegando a producir semillas estériles en temperaturas extremas. La temperatura, la luz y la humedad desempeñan, por tanto, un papel muy importante en la polinización debido a que si hay poca luz el tubo polínico no crece mucho, lo que hace que tenga menos polen. Si hay poca humedad el polen no se queda retenido, y tampoco es beneficioso si hay mucha humedad ya que el polen queda agarrado en los estambres no pudiendo así desprenderse hacia el pistilo (MAROTO, 1983).

Las semillas de los tomates antiguos son ligeramente más pequeñas que las de

las variedades modernas y cada variedad posee un color que va desde el amarillo hasta el anaranjado.

Tomate blanquillo gordo: tiene las semillas de color amarillo claro, su forma es globular y se disponen en forma de flor cercanas al borde de la piel del tomate.

Corazón de Toro anaranjado: semillas marrón claro-anaranjado, de forma globular. Están dispuestas por todo el tomate en pequeños huecos muy numerosos y no tienen una localización específica.

Corazón de Toro rosado: amarillo claro y de forma también globular. Su disposición es similar a la del anterior.

Cuatro cascos: el color de sus semillas es amarillo fuerte, es también de forma globular y las semillas están dispuestas en huecos cercanos a la piel, no llegando a alcanzar el corazón del tomate. Hacen la forma de pétalos de una flor, son cinco, mucho mayores que los del corazón de toro.

Morado o rosado: La semilla es amarilla clara y su forma globular. Se dispone en pequeñas burbujas que están cercanas a la piel no llegando al corazón, pero no tienen una forma definida como los que se asemejaban a flores (cuatro cascos o blanquillo gordo).

De pera: las semillas ocupan el centro del tomate, asemejándose los huecos que dejan, que son bastante grandes, a dos riñones unidos por el centro. Su color es amarillo.

Playero gordo: Simiente de color amarillo intenso, muy parecido en disposición al corazón de toro.

Verrugoso gordo: amarillo claro y globular. Tiene menos huecos de semillas con disposición irregular por todo el tomate.

Para tener buenos tomates en la siguiente cosecha no sólo hay que recoger la semilla de los que ellos consideran mejores, sino que también es necesario hacer uso de la rotación de cultivos para que la planta no degenere[4]. La degeneración del tomate suele evitarse al no plantar dos años seguidos las matas en el mismo lugar, ya que nos explican que cuando esto se hace los tomates comienzan a salir más pequeños o con malformaciones. Cuando aún así notan que las semillas pueden estar degenerando

[4] Así la tierra recupera sus cualidades.

suelen pedir otras a algún vecino, familiar o amigo que tenga la misma variedad. Dicen que el cambio de tierra (refiriéndose al cambio de predio) le hace muy bien al tomate. El intercambio por tanto es algo normal, no sólo se cambian semillas sino también las plántulas. El problema que existe en la actualidad es que al quedar cada vez menos tomates locales es muy difícil encontrar simiente para el intercambio, lo que a la larga puede producir la degeneración de la variedad o la pérdida total de la semilla.

Todos reconocen que para la rotación del cultivo también hay que tener en cuenta que no coincidan con otras especies como, pimientos, berenjenas, patatas, pepino, melón, calabaza, u otra variedad distinta de tomate. Tampoco debe preceder a estos cultivos. Sí puede aparecer donde en invierno hubo apio, zanahoria, col, coliflor, rábano, cebolla, ajos, lechuga, haba, maíz o cereal de invierno, entre otros.

> *-Yo no pongo las tomateras siempre en el mismo sitio, las voy cambiando de terreno todos los años.*
> - ¿Y eso por qué?
> *-Pues para coger el simiente, porque el simiente poniéndolo todos los años en el mismo sale el tomate más dificultoso, más malo, más endebles, unos que no están derechos, otros que están ladeados y los tomates que no son tan redondos. El año pasado los tenía ahí atrás y este año los he puesto aquí. El año que viene a lo mejor lo pongo donde están las papas, y voy cambiando todos los años el terreno.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

La necesidad de rotación hace indispensable planificar dónde se van a sembrar las cosas tanto en verano como en invierno, para poder tener siempre lugares idóneos para todas las variedades de hortícolas que se manejen.

Ya hemos apuntado algunas diferencias entre los tomates locales y los modernos, así como las que existen entre las variedades de antiguos. En general, los antiguos se caracterizan por ser más frágiles, con piel más fina, más blandos, más grandes, con más carne, con menos semillas, más dulces, de matas más productivas (ya que la mata está en tierra durante más tiempo), más resistentes a las heladas y al calor, así como al secano, aunque hemos visto que también los hay de regadío. También otros aspectos, como el tamaño que llegan a alcanzar sus brazos[5], la posibilidad de dejarlos en suelo, la necesidad de hacer fuertes estructuras de caña debido al peso que alcanzan las matas cargadas de tomates, la necesidad también de

[5] Nos explican que las tomateras modernas son casi todas de mata baja y con brazos cortos, al contrario que las antiguas.

hacer marcos de plantación mayores que los que se hacen para las variedades comerciales, son las diferencias entre las variedades modernas y las locales.

Ahora bien, como ya hemos dicho, también existen diferencias entre las locales. Un ejemplo lo veíamos en el color de las semillas y su disposición, pero también hay más: color del tomate, tamaño, precocidad en la nascencia, etc.

Tomate blanquillo gordo. Semillas. Villamanrique.

Tomate rosado. Semillas. Villamanrique.

El **blanquillo gordo** es el más temprano, ya que puede comenzar a echar frutos en mayo. Es de color rojo y de forma redonda con un poco de pico en la base. No siendo de los más grandes, su peso puede oscilar entre el cuarto de kilo y los 130 g. La mata no posee mucho follaje y, al ser de secano (rastrera), es necesario taparla con pasto para que los tomates no se quemen con el sol. El marco de plantación es de un metro como mínimo.

Dos tomateras rastreras de blanquillo gordo. Puede apreciarse la cubierta de pasto en la de la izquierda y destapada la de la derecha. El Rocío.

Corazón de toro los hay de dos tipos, **anaranjado** y **rosado**, refiriendo ambos al

color del tomate maduro. Los anaranjados son de tamaño bastante grande, de unos 300 g aproximadamente. Su forma recuerda a un corazón, terminando en pico. El pico bien formado es un síntoma que los agricultores tienen en cuenta para definirlo como buen ejemplar. La planta es muy frondosa y sus brazos pueden llegar a medir dos metros. Esta variedad la hemos encontrado en secano (rastrero). Su carne es anaranjada pero con poca intensidad, siendo un poco más pronunciada en la anterior variedad (blanquillo gordo).

Un agricultor nos comenta lo siguiente:

> *Cuando el corazón de toro está verde la piel parece basta, pero cuando ya madura esto no se le puede ni tocar.* (José Espina, Almonte).

El **corazón de toro rosado** tiene un color bastante intenso, es también un poco alargado pero de forma más irregular que el anaranjado. Su carne tiene un color rosado de poca intensidad. También es rastrero, pero lo hemos encontrado en regadío, lo que trae como consecuencia un alto grado de putrefacción del fruto. El peso aproximado es un poco menor que el de la variedad anaranjada, unos 230 g de media.

El **tomate cuatro cascos** es redondo, no muy grande (de 6 a 7 cm aprox. De diámetro), de color rojo anaranjado con ciertas rayas verdes oscuras que salen del tallo cuando aún no está maduro. El color de la carne es rojo apagado. Los que hemos encontrado son de regadío y con un intenso follaje. Su peso oscila entre los 140 g y los casi 145.

El **tomate rosado o morado**, es conocido en Almonte por rosado y en Villamanrique por morado. Tienen forma achatada y tanto el epicarpio como el mesocarpio de esta variedad son de un color rosa intenso. Es una planta muy vigorosa, y se ha encontrado cultivada tanto en cañas como en suelo, de forma rastrera. En ambas formas se producen frutos muy grandes, aunque la producción aprovechable es mayor en las plantas entutoradas, ya que se producen menos pudriciones del fruto por contacto con el suelo. Como se ha mencionado, se encuentran frutos muy grandes, de hasta 500 g de peso, incluso hemos llegado a ver ejemplares de un kilo. Aparecen tanto en secano como en regadío sin diferencias apreciables, debido a que la zona de secano tenía la capa freática muy alta.

> *Los rosas, el rosa es un tomate muy rico, muy carnúo* [con mucha carne], *muy dulce. La única falta que tiene es que es muy malo para*

conservarlo. (José Espina, Almonte).

El **tomate de pera,** de forma ligeramente oblonga, con epicarpio de color rojo anaranjado y mesocarpio naranja no muy intenso, es la más dura de entre todas las variedades locales. Su mata es rubia[6], menos verde que la de las demás y más pequeña. Nos comentaban que algunas veces crecían solas en los montones de estiércol. Las que hemos encontrado no estaban en cañas pero, ya que debido a lo erecto de su porte sus brazos no llegan a tocar el suelo. Fructifica en racimos de tres a seis frutos y su tamaño y peso es considerablemente menor que el de los demás, siendo de media unos 105 g.

-¿Quién le dio ese tomate de pera?
-Lo cogí yo, que lo ví en un estiércol, pues nacen muchas tomateras ahí, y ví la planta, que es muy rubita, que no es verde, verde, que es clarita y blanquita. (Antonio Medina, Hinojos).

El **tomate playero gordo** se caracteriza por tener una mata con mucho follaje y frutos de color naranja que pueden llegar a pesar hasta 330 g. Con forma ligeramente achatada, irregular y con mesocarpio rosa, tiene la particularidad de tener el corazón más oscuro que el resto del mesocarpio. Los hemos podido encontrar tanto en caña como rastreros, ya que hablamos de una planta muy vigorosa.

Aquí las playas las llamamos nosotros a la vera de los arroyos. Se araba con las bestias o azadón, no existían tractores, y sembraban los tomates. Se siembran y se coge para allá para agosto, que ese tomate era muy tardío. Que aguantaba muchísimo porque entonces, como llovía, había humedad y el tomate echaba tomates grandísimos. (Ramón Panadero, Hinojos).

El **tomate verrugoso gordo** de pericarpio naranja-rojizo y muy acostillado, tiene una mata muy densa y puede alcanzar hasta 70 cm de alto. El verde de sus hojas es más claro que el del corazón de toro y puede llegar fácilmente al medio kilo de peso e incluso pasarlo. Su forma es ligeramente achatada e irregular y la carne naranja, oscureciéndose al acercarnos al corazón. Al igual que la anterior variedad, sin caña se mantiene la mata erguida, aún soportando el alto peso de la producción.

Una vez hemos apuntado las características de cada variedad de tomate local,

[6] Mata de color marrón-dorado distinto al verde de las otras variedades.

vamos a pasar ahora a tratar las diferencias entre los de regadío y los de secano. Hace unos 50 años todas las tomateras del Entorno de Doñana eran de secano, poco a poco y debido a la bajada de nivel de la capa freática comenzó a hacerse necesario en muchas huertas la conversión al regadío. El riego trae consigo técnicas como las del encañado a la zona, ya que antes lo normal era dejar las tomateras rastreras. El exceso de humedad localizado que produce el riego tiene efectos negativos tanto para la baya como para la propia mata, por eso se intenta alejarla del contacto directo del agua. Al tomate con el encañado y al tronco de la mata con el caballón. Cuando preguntamos a los agricultores qué planta es mejor, si la de riego o la de secano, ellos nos responden que eso no importa, que el riego no le quita sabor al tomate y además hace que crezca más. El problema que ellos perciben trae el riego consigo es que da mucha humedad al troncón, lo que lo hace más propenso a los hongos.

> *Otras veces los hemos puesto en invernadero* [los tomates], *pero aquí en este clima no da, porque aquí enfría mucho la noche y al calentar mucho el día hace que las gotitas que se quedan condensadas en el techo del invernadero produzcan un montón de enfermedades debido a la humedad constante. Para que prosperen tienen que estar muy tratados, con muchos productos químicos y mi padre no quiere.* (Josefa Pérez, Almonte).

Hemos podido encontrar agricultores que cultivan variedades tanto de las modernas como de las locales:

> *Ésos* [tomates] *los he comprado en la semillería. Son redondos, son gordos también, nada más que son más tempranos que los antiguos. Pongo siempre diez o 12 para que cuando ésos* [los locales] *están echando tomates, estos* [los modernos] *ya están pintones y los como antes que los antiguos.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Este mismo agricultor nos comentaba que una vez que sus tomates antiguos ya estaban dando fruta dejaba de regar las otras tomateras y sólo regaba las locales.

Es quizás el cultivo del tomate una de las labores que más ocupa el tiempo del agricultor, ya que necesita muchos cuidados desde que se siembra hasta que se arranca y quema la mata a finales de agosto.

Ecología

Por lo general las variedades locales que hemos encontrado son muy productivas y de ejemplares bastante grandes. Esta última puede ser una razón por la que su consumo ha descendido. Tal como nos cuentan los agricultores, la gente ya no quiere los tomates tan grandes porque no los gastan de una vez y se pudren. Aspectos como los cambios en los tipos de consumo, en las formas de cocinar y disponibilidad de tomates todo el año en el mercado hacen que no sea necesario guardar en botes los tomates, por lo que tampoco conviene que las matas den tantos, algo que antaño era esencial para poder cubrir casi todo el año con los tomates que las mujeres embotellaban. Muchas de las mujeres cuyos maridos cultivan variedades antiguas de tomate nos comentan que siguen haciendo botes de tomate, pero cada vez menos porque es muy engorroso.

> *La gente no quiere los antiguos porque se ponen tiernos. Antes sí los querían tiernos porque se usaban para freírlos, antes se hacía mucho tomate frito, o para meterlos en bote y eso, pero para venderlo en la plaza ahora no, porque se ponen tiernos y no los quieren, ahora los quieren duros para ensalada.* (Antonio Pérez, Almonte).

Las fincas en las que aún se conserva el cultivo de variedades locales de tomate están destinadas en su mayor parte al consumo doméstico, por lo que lo normal es encontrar unas 20 ó 30 tomateras. Este tipo de consumo alcanza no sólo a la familia nuclear sino que también se abastece a vecinos, amigos, hijos ya emancipados, sobrinos, hermanos, y demás personas allegadas a la familia, lo que hace que el agricultor siembre de más anticipándose. Aunque las tomateras que llegan a suelo definitivo son hasta 30, en las almácigas puede haber más de 200, ya que lo que más se suelen demandar son planteras por parte de otros agricultores amigos o vecinos.

Los agricultores son muy dados al intercambio y al regalo de las variedades en cualquiera de sus estados fenológicos, lo que hace posible el renuevo de semillas y la expansión de las propias. No sólo es posible ver el intercambio material sino también de conocimientos que nos presenta una visión algo desconocida y olvidada del agricultor como gran innovador e investigador.

La simiente de tomate se pone en almáciga en diciembre (por Pascuas), pasando a tierra definitiva cuando tiene alrededor de tres meses de vida. Como el trasplante suele hacerse con el cepellón, no le supone un retardo a la planta más que de dos o tres días. Es importante tener en cuenta el tiempo que esté haciendo por esas

fechas porque una helada puede ser fatal para nuestra planta que aún es muy pequeña para poder aguantar las inclemencias del tiempo. El tamaño que tiene que tener la tomatera para el trasplante es de una cuarta más o menos, cuando ya se distingue lo que en un futuro habrán de ser los brazos de la tomatera, así como las hojas dentadas y los pelillos que dan ese olor característico.

En abril comienzan a aparecer las primeras flores y para junio ya están recogiendo los primeros tomates, hasta finales de agosto o, según los años y el agua que haya en la finca, principios de septiembre, en que las tomateras comienzan a morir. Todas las variedades que hemos encontrado producen al mismo tiempo, esto es, la diferencia entre tempranas y tardías es poco apreciable, es por eso que el hecho de encontrar distintas variedades de tomate es más por diversificar que por tener la producción escalonada. El modo de escalonar es hacer el trasplante de 15 en 15 días.

En cuanto al porte de la planta, es muy llamativo debido al tamaño que alcanza:

> *Eso puede llegar los brazos hasta dos metros. Nosotros enrollamos los brazos hacia el troncón para que no se soleen los tomates, para taparlos, por eso no parecen los brazos tan largos.* (José Espina, Almonte).

Cada tomatera puede dar hasta 40 tomates, dato similar en todas las variedades que hemos encontrado, dependiendo del tamaño que estos alcancen y el cuidado que se le de a la mata, así como del tipo de tierra en el que se encuentren, aunque las que se cultivan encañadas pierden menos tomates por putrefacción o por ataques de insectos que las rastreras, con lo que aunque la producción real es la misma, no lo es el aprovechamiento posterior. Por regla general las variedades locales producen mucho más que las variedades modernas, pues tienen una vida productiva más larga, aunque las foráneas son más tempranas.

Para el cultivo del tomate el mejor suelo es el que posea más materia orgánica, por lo que es recomendable estercolar o abonar el terreno que ocupará. Un buen suelo para la tomatera será suelto, profundo y bien drenado. Tal y como nos comentan, la tomatera huye de la humedad excesiva, que puede crearle problemas con los hongos, y para evitarla algunos utilizan modos de riego especiales que no mojan el tronco, como son las gomas de goteo entre líneos y sobre ellos, o como hemos explicado más arriba, con caballones.

Las variedades que aún se conservan son tanto de secano como de regadío.

Entre las de secano están el tomate corazón de toro y el rosado. En regadío todas las demás variedades que hemos mencionado junto con las dos anteriores, es decir, tomate de playa gordo, morado o rosado, corazón de toro anaranjado, corazón de toro rosado, blanquillo gordo, cuatro cascos, verrugoso y de pera. De todo ello podemos deducir que la diferencia en su cultivo tiene que ver con el agua que retenga el suelo más que con las exigencias de la variedad.

En las fincas de nuestro estudio todos los trabajos los realizan los propios agricultores y rara vez se contrata a gente para hacer los trabajos de la huerta, exceptuando el caso de un hortelano de Almonte, que sí dedica sus productos a la venta. Como hemos dicho, los demás van haciendo poco a poco lo que pueden sin ayuda o con la ayuda intermitente de algún familiar

Corte de la tierra

La tierra definitiva puede estar conformada en canteros o no, dependiendo de si se quiere una tomatera encañada o rastrera. La marquilla que se hace para ambas formas es prácticamente la misma, unos 50 cm, aunque en las rastreras siempre conviene que la marca sea lo mayor posible ya que el porte de la planta es bastante grande, llegando a alcanzar un diámetro de metro y medio. Por tanto, para que las plantas no se dañen entre sí es aconsejable dar una marca mayor que para las convencionales[7].

Tomateras de secano con amplia marquilla. Huertos en El Rocío.

[7] Variedades comerciales.

La distancia entre líneos también debe ser de 50 cm y la altura de los canteros de una cuarta más o menos. Tanto en líneo como a ras de suelo, el trasplante se hace en una hoya que suele llenarse de estiércol. Otros prefieren estercolar el terreno entero y luego remover la tierra con la idea de que el estiércol quede esparcido por todo el huerto sin ser tan localizado. Los que no tienen opción de estercolar, abonan con el *Triple 15*[8], aunque comentan que para las plantas pequeñas el abono conviene echarlo un poco antes del trasplante porque puede quemar la mata.

Huerta tipo con policultivos y tomateras de secano. El Rocío.

El arado antes del trasplante se hace al menos una vez y unos 15 días antes del mismo. La razón es que no vuelvan a crecer hierbas en el terreno labrado. Si se ara más veces es, como ellos nos dicen, "a gusto del consumidor".

> - Y a la tierra, cuando vas a poner la tomatera, ¿hay que pasarle el arado unas pocas de veces?
> - *Yo se lo paso un par de veces, en ese cachito, eso tiene allí estiércol amontonado.* (José María Romero, Villamanrique).

La mula, o su homóloga mecánica, es lo que suele usarse para el arado de las huertas. Es lógico teniendo en cuenta que los cercados no son demasiado extensos como para meter tractores. Uno de los agricultores nos comenta que tiene tractor pero que no ara la huerta con él porque no puede cruzar a través de las regateras que

[8] El 15 hace referencia a la concentración del producto: 15% Nitrógeno, 15% Fósforo y 15% Potasio.

tiene hechas para conducir el agua de las lluvias y que no produzca escorrentías en la huerta. Además al ser huertas en la que se mezclan hortícolas con frutales y sementeras el tractor no puede pasar sin dañar los cultivos.

Uno de los agricultores nos contaba que, al sembrar las tomateras en lomos, para no tener que estar constantemente quitando las malas hierbas que salen en las calles, tapaba los lomos con plásticos negros a ras de suelo:

> *- Ahora cojo un plástico que coja los dos lomos de aquí para allí y ahora, si aquí voy a poner una tomatera, cojo la navaja y le hago un redondel al plástico, le hago un redondel que rompa el plástico.*
> - ¿Y cómo sujeta el plástico al suelo, qué le pone, piedra, más arena o qué?
> *- Una poquita de arena. Un poquito de arena por los bordes, como haciendo el lomo se queda un surquito aquí de echar esta tierra para acá y esta para acá, pues se lo echo encima. Y el plástico lo meto en el hoyito ese y de aquí pues voy echando la tierra y lo voy tapando el plástico para que no se lo lleve el viento y, cuando ya la tomatera está grande y por el agujero del plástico que sale el tronco empiezan también a salir hierbas, pues tapo el agujero con tierra también.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Estercolado y abonado

En marzo la tomatera pasa a tierra definitiva tras haberse desarrollado en almáciga tres meses, desde diciembre. Esta tierra suele ser abonada o estercolada. El estiércol que podemos encontrar por la zona es de bestia, borrega, cabra y, en menor cantidad, cerdo y gallina. Algunos nos comentan que para ellos el de bestia es el mejor porque casi no cría hierba, en cambio para otros el mejor es el de borrega, aunque muchos no lo quieren porque dicen que da mucha hierba. También consideran que el de cerdo es bueno pero no se da en la zona por lo que no se usa. En cuanto al abono inorgánico que más usan es el Triple 15. Explican que es, de los químicos, el que mejor va en la zona.

Normalmente, y como queda explícito en el siguiente fragmento, el estiércol que se usa no se compra, sino que se consigue de algún vecino que tenga animales:

> - ¿Entonces tú allí, a donde vas a poner la tomatera, tú le echas abono o estiércol?
> *- Estiércol, estiércol.*
> - ¿Le echas estiércol, de dónde?
> *- De donde viene, porque algunas veces cualquiera que tiene aquí caballos «anda y ve allí por estiércol, que tengo allí», y yo no sé si tú habrás visto ahí una piara de cabras muy grande... Todos los días me*

dice «ve allí que hay para cargar cuarenta camiones» y voy muchas veces pero esta gente mía no quieren que trabaje mucho y tengo que cargarlo en un remolquito.
- ¿Cuál es el mejor estiércol, el de caballo, el de cabra... el de vaca?
- El mejor que hay es el de cabra y de cochino, de cerdo, pero el primer año es malo, que tiene mucha fuerza y quema las plantas. (José María Romero, Villamanrique).

En la siguiente cita nos explican qué estiércol usan:

- M.: *Claro, le echo estiércol y después cuando están grandes un poquito de abono. El estiércol de bestia es mejor para todas las cosas de esas.*
- V.: *De caballo es bueno, de caballo.*
- ¿De aquí de algún vecino?
- V.: *Ese le eché yo de mi chiquillo que tiene un caballo. Coges dos o tres carrillos y se lo echas, y lo remueves con la tierra.*
- M.: *Lo echas ahí, y lo cavas y lo vas mezclando ahí... con la tierra.*
- ¿Le echas agua para que fermente un poquillo?
- V.*: Claro.* (Manuel Escobar y Vicente González, Villamanrique).

Siembra y transplante

La recolección de semillas se realiza apretando con las manos el tomate para sacar todo su jugo, cayendo con él la semilla. Todo se recoge en un recipiente que se vierte en un colador al cual caen las semillas, el jugo y la pulpa. El siguiente paso es dejar sólo la semilla y ponerla a secar. Bajo el caño de agua el jugo se escurre por el colador dejando las semillas y la pulpa. Con los dedos se va separando ésta de las semillas. Algunos agricultores prefieren dejar el jugo, las semillas y la pulpa juntas un par de días para que se asiente todo el líquido. De esta forma pueden separarse las semillas fértiles de las vanas, ya que estas últimas quedan flotando. Tras la selección de las semillas, se procede a separar las semillas del mismo modo en que hemos explicado.

No es necesario quitar toda la pulpa de la semilla pero es aconsejable que esté bien seca la que quede porque, si no, se corre el riesgo de que ésta pueda pudrirse.

Una vez tenemos *el simiente*[9] limpio existen varias formas de secarlo: meterlo en un calcetín o media y colgarlo; ponerlo en un pañito de algodón al que se le hace un nudo a modo de hatillo y se cuelga; o dejarlo secar al aire con cuidado de que ningún

[9] Como ellos denominan a la simiente.

pájaro o insecto le ataque. De cualquiera de las tres formas en dos o tres días las semillas se secan y se pueden guardar, siendo lo mejor en botes de cristal, con un pequeño papel dentro para que absorba la humedad que pueda quedar, en un lugar fresco y seco que suele ser en la casilla que tienen en el campo o en casa en una estantería destinada a ello. Lo normal es que el papel contenga el nombre de la variedad. La semilla puede ser guardada durante cuatro o cinco años sin peligro de que pierda fertilidad pero es preferible recoger todos los años para así no tener que correr riesgos de quedarse sin la variedad. Algunos agricultores un día o dos antes de la siembra del tomate en almáciga, ponen las semillas en un pañito húmedo para que *apuyen*, que quiere decir que vayan ya con el cotiledón casi nacido y llevar ese adelanto en la plantera.

Tomates de pecho de mujer y rosado con sus respectivas etiquetas. Villamanrique.

Existen numerosas formas de elegir el tomate al que recogerle la semilla, unos porque lo vean grande (los de la cabeza de la tomatera, es decir, los que salen más cerca del troncón), con formas regulares, por su color y los demás aspectos que podríamos ver como positivos en el tomate. Ahora bien, también hemos encontrado agricultores que lo hacen por razones contrarias, es decir, y debido a que el tomate al que se le retira la semilla se suele tirar o se echa a los animales[10], dejan para semillas

[10] Antes los tomates a los que se le sacaba la semilla se aprovechaban para los guisos, en la actualidad las mujeres nos explican que no se tiene tanto cuidado con ahorrar, que

los tomates más feos, los punteros[11], o los que se han rajado en la mata.

Una de las cuestiones más curiosas que nos contaron es la diferencia que se hace entre el tomate hembra y el macho. Según nos dicen, las hembras son las que dan buenas semillas y se distinguen porque son tomates con formas más redondas y regulares, teniendo en su base a modo de rayos de sol, un áster de rayos amarillos. Sobre esas diferencias y semejanzas entre los tomates hembras y los machos nos cuentan lo siguiente:

> *El color es el mismo, el tamaño igual. Hay que fijarse atrás, porque además* [en] *la hembra sale el tomate más redondo que el otro, el otro sale más aplastado, es a lo mejor más gordo, pero no sale como el otro gordo, gordo, sino que sale más aplastado, y digo «pues lo voy cogiendo», y además todos los años... El año pasado estaban allí, este año estaban aquí...* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Tomate corazón de toro anaranjado hembra, en el que podemos apreciar las delgadas líneas amarillas. Almonte.

---

no se aprovecha la comida tanto como antes porque ahora no se tiene la idea de que pueda faltar.

[11] Los que salen en las puntas de las ramas que son los últimos, los más chicos.

En lo que todos parecen ponerse de acuerdo es en que para recoger la semilla el tomate tiene que estar granado, es decir, maduro porque, si no, las semillas son estériles, al menos la mayoría.

Los tomates antiguos tienen menos semillas que los modernos, cualidad que resaltan mucho los consumidores del primero. Estas semillas, por lo general, están ubicadas en huecos muy pequeños, lo que hace que los tomates locales tengan más carne que los otros y más prieta, aspecto que también resaltan mucho. Es tan prieta la carne que muchas veces no es posible ver las semillas si no se presiona el tomate.

El tomate, al igual que la acelga y la lechuga, se suele sembrar antes de su tiempo en almácigas. Los epígrafes que vienen a continuación van destinados a la explicación del complejo y delicado proceso de cuidado de las pequeñas matitas.

La almáciga

Almáciga, procedente de la lengua romance andalusí *Almástiqa*, refiere al lugar donde se siembran las semillas de las plantas, para, una vez nacidas trasplantarlas en otro lugar.

La puesta en almáciga de las semillas es un trabajo que los agricultores llevan a cabo con gran mimo, cuidando de sus semillas y plantitas con suprema dedicación y siendo motivo de orgullo para con sus gentes enseñar cómo los plantones dan sus primeros pasos de vida. Es su cuidado y preparación uno de los momentos más hermosos que pueden vivirse en el campo. Por un lado representa el comienzo del año para el cultivo del que se trate, por otro responde a la ilusión con la que cada año se espera la recolección de los frutos que hasta el momento han estado dormidos en sus botes de cristal.

No todos los cultivos necesitan ser sembrados en almácigas, sólo aquellos a los que se quiera adelantar, es decir, a aquellos que puedan nacer más sensibles a heladas se los pone a resguardo en las almácigas hasta que tienen la suficiente fuerza como para crecer sin problemas en terreno definitivo.

La densidad de plántulas en la almáciga es muy superior a lo que finalmente habrá de sembrarse en tierra. La razón es que se regalan muchos de los plantones a

otros agricultores, haciendo posible que las variedades se perpetúen y de un modo más seguro que el intercambio de semillas que pueden germinar o no, porque que el plantón tiene ya todas las condiciones para seguir hacia delante.

De entre las variedades locales de hortícolas se hacen almácigas de tomate, lechuga y acelga, lo que ocurre es que a la almáciga de acelga es a la que menos cuidados se le da, ya que son plantas muy duras.

Tipos de almáciga

Hay muchas variantes en la forma de hacer las almácigas, aunque básicamente se puede hacer de dos, en suelo o en cubetas aparte. De entre los que eligen los recipientes aparte aún hay quienes las siguen haciendo al modo en que lo hacían sus padres y abuelos, poniendo en una tina (barreño de zinc) una mezcla a la que denominan estiércol terrizo, que está compuesta por bosta de bestia seca de al menos un año, para que no queme las semillas. Esto mismo lo hemos visto hacer también en lavabos viejos, en cubetas de plástico de algún producto, recicladas y cortadas por la mitad, cubos, vasitos que les sobran de otros productos que hayan comprado en la semillería, etc. Todos ellos han de estar provistos de drenaje para que el riego no pudra las pequeñas raíces de los retoños. Existe una salvedad en la elección del relleno cuando la siembra se produce en vasitos, esto es, le ponen tierra sin estiércol ya que aducen que al ponerle estiércol la almáciga da mucha hierba debido a las semillas que quedan en él, y eso dificulta el crecimiento de la planta o les obliga a quitarle las matitas de malas hierbas que van saliendo, algo dificultoso ya que hablamos de vasos similares a los de yogurt. No queremos decir que en los otros tipos de cubetas no salgan malas hierbas con el estiércol, es que en éstas su retirada no se hace tan difícil como en los vasos debido a la diferencia de dimensiones de los continentes. Además, en el poco espacio del vaso la mala hierba hace mucha más competencia que en una tina de tierra que puede llegar a tener medio metro de diámetro.

Diferentes tipos de continentes de almácigas.

El lugar idóneo para colocarlos es bajo techados, en zonas donde estén al resguardo del viento, el frío, el sol directo y el agua, pero todo esto lo veremos en su epígrafe específico.

El segundo modo es la almáciga directamente en el suelo. Suele aparecer apartada del huerto en sí, en un lado que quede al resguardo de los vientos fríos o de las grandes trombas de agua. Es normal ver bajo los naranjos, limoneros u olivos del predio unos marcos o cuadros de unos dos metros de largo por uno y medio de ancho delimitados por lomos de tierra. Estos lomos son un límite real y simbólico, real porque se hacen para que el agua de riego no se escape de la almáciga. Simbólico porque representan un lugar apartado donde queda puesto el futuro de sus esperanzas. En algunos de los cercados este límite está reforzado por vallas de alambre o plástico para que los animales no puedan entrar y estropear la plantera.

En Villamanrique nos cuenta un hortelano cómo prepara las almácigas en tierra. Primero le pasa la grada que ara todo el terreno, después el cultivador, para finalizar con la mula mecánica que es la que mezclará el estiércol con la tierra ya removida con los anteriores hierros. La única diferencia que encontraremos en cuanto al cuidado de la tierra de almáciga con la de terreno definitivo es que a la primera se le hace un cuadro, como hemos visto anteriormente, con una *uña* (utensilio de labranza

conocido también como rodillo[12]), como la llama un agricultor, que ahonda en la tierra y hace que el agua que se echa para que la tierra se empape (lo idóneo es que quede toda inundada) antes de sembrar no se pierda por el huerto sino que se quede dentro del marco.

Lo normal es que los tomates provengan de almácigas en tinas o continentes. Las lechugas suelen aparecer en el suelo aunque también las hemos podido encontrar en vasitos. La que siempre aparece en suelo es la acelga.

Almáciga en suelo de lechuga y acelga. Villamanrique

Siembra

Las semillas en las almácigas, tanto en la tierra como en las tinas, se echan a voleo, se mira que se cubra casi toda la superficie con semillas pero sin medir distancias. No obstante, dependiendo de qué variedad sea la que se siembre, el método difiere un poco. Por ejemplo, en las lechugas y las acelgas se busca que queden muy cubiertas, muy densas, por eso el método de voleo es el idóneo, en cambio en el tomate, aunque también es a voleo, digamos que éste se hace de forma más ordenada ya que no interesa que la plantera quede muy congestionada porque daría lugar a matitas muy débiles, con un tallo muy largo pero sin fuerza. En las lechugas y acelgas no es un problema porque las matas suelen ser más fuertes y nacen sin problemas aún en continentes muy densos. El modo en que se siembra entonces es

[12] Es una herramienta de mano con forma de semicírculo, como un rastrillo sin dientes, de mango largo. La parte cortante queda en el extremo opuesto de éste.

haciendo pequeños surcos con el dedo en la almáciga, y éstos se van rellenando con las semillas que se van esparciendo sobre él. Posteriormente, y esto es común a las tres variedades, se pasa la mano o un pequeño azadón sobre las semillas para que queden ligeramente tapadas, pero no mucho porque, si no, el tomate y la lechuga no germinan. La acelga germina porque el glomérulo que guarda sus semillas es muy fuerte, pero también suele dejarse casi al aire. Hemos visto incluso que las semillas de esta última se echan por cualquier parte del huerto sin custodia ni nada que las resguarde.

Son por tanto el tomate y la lechuga los que reciben todos los cuidados por ser más delicados, mientras que a la acelga casi no se le da ninguno.

La siembra a voleo de las lechugas y acelgas hace que cuando la simiente comience a germinar se vea una masa ingente de hojas frescas y verdes de un color aún no demasiado oscuro (verde limón) que hace un contraste fuerte con el negro de la tierra que las acoge.

Cuando las planteras de tomate y lechuga se hacen en vasitos de plástico se suelen poner dos o tres semillas en cada uno de ellos, lo que asegura que cada vaso produzca al menos una plántula.

Las almácigas se ponen para lo que denominan los agricultores *adelantar* el cultivo, esto es, asegurarse de que lo que llegue a tierra definitiva vaya a prosperar. El adelanto se produce porque en teoría se siembran más temprano de lo que debiera. En el caso del tomate, por Pascuas, pasando a tierra definitiva en marzo, en el de la lechuga en septiembre, pasándolas en noviembre, y en la acelga a últimos de septiembre, pasándolas también por noviembre. En todos los casos se hace dos o tres meses antes de que sea su tiempo. La razón de la búsqueda de adelanto en estos cultivos responde en el tomate y la lechuga a que son variedades de semilla muy pequeña que dan lugar a cotiledones débiles que pueden sufrir mucho de heladas o lluvias fuertes. Con respecto a la acelga el adelanto se hace para tener acelgas más tempranas ya que la mayoría de las veces son consumidas desde la propia almáciga por ser más tiernas y suaves. Esto sobre todo se hace con las de penca estrecha en sus dos variantes, la roja y la verde. También es común que se dejen las plantas de acelga seguir creciendo en la almáciga hasta que se hagan grandes sin trasplantarlas. Para que crezcan fuertes lo que se hace es *clarear,* que quiere decir quitar las matas que son

más débiles para dar beneficio a las otras.

Riego

El riego que reciben las plántulas se basa en la percepción del agricultor de la sequedad de la tierra. Suele ser cada dos días y es necesario llevar un control exhaustivo de la humedad del suelo, ya que son plantitas aún muy débiles que necesitan mucha agua. Este control debe intensificarse cuando las planteras se hacen en barreños o vasitos, ya que en estos recipientes la tierra no recibe más agua que la que le echa el agricultor.

El modo de riego también se cuida mucho, puesto que, como los tallitos son muy débiles, pueden quebrarse fácilmente. Si lo hacen con mangueras le ponen el dedo delante o un paño atado en el extremo para que la presión del agua no estropee las plantas ni produzca escorrentías (recordemos que las planteras en suelo tienen hechos unos lomos que funcionan a modo de diques de contención). También hay otros (que hacen las almácigas en suelo) que las riegan a manta haciendo surcos por los que corre el agua. Otro ejemplo entrañable del cuidado a las pequeñas plantas es el riego mediante una lata de cualquier producto, obviamente reciclada, con pequeños agujeros en los lados simulando una regadera. La explicación de por qué se hacen los agujeros en los lados en vez de en el fondo de la lata es porque desde los lados el agua cae con menos fuerza.

El riego, y en ocasiones, el estiércol terrizo producen malas hierbas que debido al escaso espacio que existe en la plantera suponen una gran competencia con nuestras variedades locales. Se hace necesario quitar estas matitas, que suelen ser de castañuelas, *talibanes*[13], etc., lo normal es arrancarlas tras el riego (para que la tierra esté suelta y salga con toda la raíz) una a una, a mano, tarea que realizan con mucha delicadeza.

Cuando las lechugas y acelgas alcanzan un tamaño considerable, aunque aún no tanto como para ser trasplantadas, las malas hierbas dejan de crecer porque las hojas les tapan la luz. Eso no ocurre con el tomate porque sus hojas son de menor

[13] El nombre de *Talibán* se lo da un agricultor de Almonte que explica que son unas hierbas que han llegado de Marruecos no hace muchos años y que se han hecho plaga por los campos del Entorno de Doñana. Su forma es alargada, de unos cinco cm. de largo y tres de ancho, color verde intenso, rastrera y con limbos foliares pronunciadamente festoneados.

tamaño, así que con él hay que esmerarse hasta que llega a tierra definitiva y está en todo su esplendor.

Estercolado y abonado

El estiércol que se suele usar es seco (lo que conocen por estiércol terrizo que resulta de la mezcla de tierra y estiércol de un año) porque el fresco puede quemar las semillas. El tipo de estiércol elegido es el de bestia debido a su disponibilidad en la zona, no se usa ni el de oveja, porque cría mucha hierba y eso es perjudicial para las nuevas matas con las que compite ferozmente, ni el de gallina, que dicen es muy fuerte y quema las semillas. Así cada día se va regando, quitando malas hierbas y cuidando con un mimo que rompe cualquier imagen de insensibilidad o tosquedad que algunos puedan tener sobre estos hombres de campo.

El abono no puede usarse para la almáciga, la razón es que es muy fuerte y quema la semilla.

Asociación y plagas

En los semilleros también podemos ver la asociación de cultivos, que no es esperable, evidentemente, en los vasitos. Es normal ver tanto la mezcla de especies como de variedades. Los tomates pueden aparecer de todas las variedades y con pimientos. En el caso de las acelgas todas sus variedades pueden aparecer juntas y con las lechugas.

En las planteras pueden darse enfermedades y plagas, como los hongos por exceso de humedad, cual es el caso del mildeo, cuyo síntoma visible, el color amarillo que toman las hojas, presagia la muerte de las plántulas. Los gusanos y orugas gustan de los brotes tiernos y dulces de los retoños, éstas también tienen como depredadores a los pájaros a los que les encantan las hojas nuevas de lechuga. Son también ellos los que suelen comerse las semillas de lechuga (sobre todo) antes incluso de que germinen, al igual que las hormigas.

Protección del cultivo

Para proteger las almácigas hechas en cubetas o vasos suelen buscarse lugares techados que las resguarden del rocío y la humedad que en la zona es elevada, así como del sol directo (que quema las plántulas) aunque no de la luz (que se hace

necesaria para el desarrollo), las lluvias tampoco son aconsejables ya que tronchan los tallos. Los que no disponen de estos techados suelen poner las almácigas, como hemos dicho, bajo los árboles del predio[14], que también sirven de protección ante las heladas y el rocío.

> *El sombrajo está echado ya para arriba, estaba el otro día que había unas pocas de chapas de plástico y las puse por arriba... y por los lados pues le pongo un plástico colgando, y cuando es así por la noche se lo pongo abajo para que las proteja de la helada y del frío, y de día pues se lo levanto para arriba para que le dé el sol porque, si no, ahí abajo sin darle el sol ni el viento, después cuando se trasplanten se queman en un momento.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Es muy importante que la atmósfera especial de resguardo y cuidado que se crea alrededor de la almáciga (sobre todo de tomate) no sea demasiado protectora, ya que, si no, cuando hayan de pasar a la tierra definitiva pueden no aguantar el clima del lugar. Por eso los agricultores ponen énfasis en la necesidad de ir destapando poco a poco las almácigas a medida que van creciendo las plantas. Contra los ataques de los pájaros hemos visto cubrirlas con tela metálica o similar.

Nos comentaba un agricultor en Almonte que había ideado una forma para poder poner las almácigas de tomate en tierra. Explicaba que la semilla se tenía que poner al pie de un árbol, por ejemplo de un olivo, en el lado sur del tronco para que éste lo resguardara del viento norte. Tras la siembra había que coger una botella de plástico, de cualquier refresco, y quitarle unos tres dedos de la base para quedarnos con el resto de la botella. Esos dos tercios de botella son los que van a ir encima de la semilla de tomate, o las semillas. Pueden caber de dos a tres plantas bajo el invento, pero antes de ponerla hay que realizar un corte a modo de puerta a todo lo largo de la botella, sin quitar la boca, de modo que el plástico resguarde el contorno de las matas pero permitiendo ventilación suficiente para que no las asfixie. La parte de arriba de la botella no se quita porque así lo resguarda de la lluvia y el rocío. Una vez que tenemos nuestra peculiar cueva ya podemos situar la botella sobre el lugar que ocupará la planta. El resultado final es una tomatera con escafandra.

[14] Una práctica común a todos los pequeños agricultores de la zona es tener también árboles frutales en las huertas como limoneros, naranjos, ciruelos, melocotoneros, higueras, olivos, etc., asegurándose así la producción de fruta para la casa.

Hasta ahora hemos visto el cultivo del tomate, así como de la acelga y la lechuga, en almáciga, y es el momento de explicar cómo se hace el paso, ya sólo para el tomate[15], a terreno definitivo.

El trasplante de la almáciga a la tierra se hace cuando la tomatera ya está fuerte. Se arranca y se quita con su tierra y todo, se hace un agujero en el suelo donde se va a poner y luego se tapa y se riega. También la almáciga se vuelve a regar cuando se arrancan las plantas, para que las que queden no pierdan paso. Según nos comentan, la tomatera es una planta muy valiente para crecer y una vez que sale sana muy pocas cosas la pueden matar, lo más que puede pasar es que se atrasen en el trasplante pero, si se hace bien, pocas se pierden. Lo normal es que se atrasen unos dos o tres días pero que a partir de ahí todo vaya hacia delante.

Riego

Como hemos ido viendo, el tomate es algo delicado para el riego, que debe ser cuidadosamente medido para que no encharque, ya que es una planta a la que no le gusta la humedad en el tronco. Es por eso que los que están en secano sufren menos ataques de hongos (como el oidio) por lo que hay que sulfatarlos menos. Todos nos cuentan que en tiempos de sus abuelos las huertas eran de secano y los tomates se criaban mucho mejor que los de regadío. Las tomateras que van en secano normalmente suelen estar rastreras y no van en canteros, que quedan reservados para las de regadío.

En las fincas de regadío los tomates se riegan todos los días (en los meses de junio, julio y agosto), aunque si se ve la tierra muy húmeda se puede hacer cada dos o tres días, ya sea con gotero o mediante regateras que hacen en las calles de los líneos, siempre evitando en lo posible que el tronco quede mojado. Uno de los riegos más curiosos que hemos encontrado es aquel en el que, con agua de pozo y una manguera, se realiza un hoyo como a dos cuartas alejado de la mata y se llena de agua. Esto hace que sean las raíces las que busquen la humedad que necesitan y que el tronco no se

[15] La explicación del trasplante de la acelga y la lechuga se hará en sus epígrafes correspondientes.

moje.

Si el líneo está cubierto con plástico, entonces el riego se hace más espaciado, ya que retiene más la humedad. Por esta razón a algunos agricultores no les gusta ponerlo:

> *Sí, yo he puesto el plástico otras veces, pero me resulta así mejor, un lomo y otro lomo y que nunca le llegue el agua al tronco, que es donde trae la enfermedad. De donde vienen todas es desde abajo, por eso cuando uno le echa azufre le echa abajo, la enfermedad viene del troncón.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuando el líneo está con plástico riegan por debajo de éste con una manguera de la que dejan correr el agua hasta que por el otro lado de la calle comienza a salir. Hay una forma de ver si la tierra necesita agua o no:

> *Eso es muy fácil, te lo da el color, y te lo das tú que siempre pruebas con el amocafre* [almocafre[16]] *y pegas una cavada y allí no hay jugo ninguno, y tú dices entonces «esto hay que regarlo aquí ya». La tomatera se lo dice a uno, pero uno lo sabe también de esa manera mejor, «esto hay que regarlo ya», porque ya lo que está es padeciendo, sufriendo, y ya la riegas y se vuela, pero se aguanta uno todo lo que pueda, para que no se pudra de regarlo mucho.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

También nos explican que cuando más cuidado hay que tener con la humedad en el tronco del tomate es cuando la planta ya está en producción, porque la falta de agua puede que malogre la cosecha pero el exceso puede acabar con la mata al completo si le entra algún hongo.

Según nos cuentan, antes en las huertas no se regaba porque la tierra tenía mucho jugo. Con la urbanización y la intensificación de la agricultura en la zona, las huertas de secano tuvieron, las más de las veces, que convertirlas al regadío, para lo que construyeron pozos, agravando la situación ya que esto produjo que aún hubiera menos agua en las capas superficiales.

> -¿Antiguamente se ponían en el suelo o con las cañas también?
> *-No, se ponían en el suelo. Como eran de secano se ponían y se criaban sin agua, eso es a base de cavar, se liaba uno a cavichearla... cavarla, cavarla con la zoleta* [azoleta], *para que el jugo se viniera arriba y no se pusiera duro, le criaran las tierras corteza, se come todo el jugo de alrededor. Como no se lo quites, cada vez más gorda, cada vez más gorda la corteza, porque si una corteza tiene un dedo, a los cuatro o seis días tiene dos dedos o tres. Eso es malísimo porque se come todo el jugo*

[16] Azadón pequeño.

que tiene la tierra. (Diego Rodríguez, Villamanrique).

Cuidados tras la siembra

Antes del trasplante se procede a labrar la tierra para quitar y enterrar todas las hierbas que han crecido a lo largo del otoño y el invierno. Una vez que la tomatera se pone en suelo, si se hace en líneos es necesario ir quitando las malas hierbas que puedan salir alrededor de la mata para que no le quiten alimento a la misma. Esto ocurre desde marzo hasta junio aproximadamente. Como hemos dicho más arriba algunos agricultores, para no tener que preocuparse de quitar las hierbas que salen, tapan la tierra con plásticos negros[17]. Los que no lo hacen van quitándolas hasta que la planta es suficientemente grande para que con su follaje tape del sol a todo lo que crezca bajo sus brazos.

El trabajo, que lo realiza el propio agricultor, se hace o bien a mano (arrancando una a una) o bien con escardilla. Esto es posible porque las plantaciones no son excesivamente grandes, siendo unas 20 tomateras las que normalmente se siembran.

La poda en el tomate no es algo extendido y sólo se realiza en las tomateras encañadas, aunque todos dicen que los mejores tomates (los más gordos) salen de las tomateras a las que se les han quitado los ahijamientos o nietos.

- ¿Desde qué altura se empieza a podar?
- *Cuando ya está así de grande, con unos 30 ó 40 cm de alto.*
- ¿Cuántas ramas le dejas de guía?
- *Dos guías, o tres, depende de cómo se vea de fuerte la tomatera.*
- ¿Pero eso por qué? ¿Es que esa rama que quitas no iba a echar flores?
- *Sí echa, si tiene ramo y todo, pero lo que pasa es que si no le quitas estas nuevas, el tomate no se pone como debe de ponerse.*
- ¿Por qué?
- *Porque tiene ya muchos chupones, como le decimos nosotros, y ya el tomate en vez de estar más gordo está más chico y si le quitas todo esto, cría la mata más y el tomate que echa estos ramos, en vez de ser el tomate así* [pequeño], *es más gordo. Como las metías estas no les quitan beneficio a las grandes, pues lo que se iban a comer las ramas chicas ahora se lo va a comer el ramo este.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

[17] El tapar con plástico las calles se hace en los líneos con canteros.

La razón por la que en las tomateras de suelo o rastreras no se hace es porque el exceso de follaje beneficia a los tomates cuando el sol se hace fuerte.

El procedimiento se realiza quitándole los brotes que van produciéndose en las axilas de las hojas. Esta tarea ha de hacerse al menos una vez a la semana, ya que las tomateras de las que hablamos producen muchas ramas y no quitarlas da lugar a que la rama principal reciba menos savia.

También hemos encontrado agricultores que rebajan carga de frutos a la planta para que dé mejor producto, dejando que cada rama dé unos seis o siete tomates, haciendo posible que los tomates que queden se críen más grandes y sanos.

Otro tipo de cuidados que recibe la tomatera es la protección. Podemos encontrarla de dos tipos: una que afecta a la mata en sí (y de forma secundaria al producto) y otra que afecta al propio fruto. La primera es el encañado de la tomatera, que se realiza para sujetar los largos y pesados brazos de la tomatera de forma que los frutos no toquen el suelo y situarlos lejos de la humedad. La segunda es para la tomatera rastrera, y consiste en echar pasto por encima de la misma para que los tomates no se quemen con el sol. Hemos encontrado agricultores que aún en caña le ponen por encima a la tomatera una malla verde (de las que absorben calor) para que no se les quemen los frutos, pero lo normal es que los que están encañados queden bien resguardados por sus propias hojas.

El proceso de encañado es arduo y ceremonioso. En primer lugar se cortan con hacha unas 20 ó 30 cañas en las riberas de los ríos, riachuelos o zonas húmedas para posteriormente pelarlas (también con el hacha), dejándolas sin nudos para que queden lo más lisas y rectas posible. Después se procede a cortar cada caña para dejarle el tamaño que se precise. Teniendo en cuenta que las tomateras antiguas alcanzan grandes dimensiones, las cañas deben medir hasta dos metros y ser lo bastante fuertes para poder sujetar las ramas.

En el extremo que irá clavado al suelo se le realiza un corte en bisel que facilitará su penetración en la tierra. La estructura básica consta de dos cañas que se cruzan en el extremo superior opuesto a la tierra y en ese cruce se atan para que queden formando un triángulo isósceles. Los vértices de la base quedan situados en las calles del líneo, al borde del cantero (ya que esta estructura se pone usualmente cuando la tomatera se pone en canteros), de modo que el tronco de la planta quede

en medio. Las primeras cañas que se ponen son las dos de los extremos del líneo. Sobre la cruz que forman las cañas atadas se pone otra caña, un palo o una barra, que vaya a lo largo del líneo hasta la otra cruz de la punta opuesta. Como suelen ser distancias largas, de hasta 15 metros, los agricultores suelen poner varias cañas, palos o tubos de metal atados, uno tras otro, a lo largo, ya que uno sólo largo podría combarse al recibir el peso de la tomatera en su apogeo productor. Aún colocando varios soportes, algunos agricultores prefieren el metal ya que dicen estar así más seguros de que la estructura va a resistir. El tamaño de las barras[18] puede oscilar entre el metro y medio y los dos metros, teniendo un diámetro de dos a cinco centímetros. Éstas se atan una a continuación de la otra hasta llegar al final del líneo con el mismo tipo de cuerda que se usa para atar los brazos de la tomatera a las cañas que forman el triángulo.

Una vez que la estructura básica (el triángulo de cañas) está construida, se va repitiendo a lo largo del líneo normalmente sobre cada mata. Cuando están todas las cañas ocupando sus lugares se procede a colocar otras cañas, esta vez perpendiculares a los lados del triángulo, de modo que quede construida una celosía de cañas donde irán las tomateras atadas. Estas últimas cañas suelen ir a una o dos cuartas de distancia entre ellas. Para abarcar todo el largo del líneo se hace lo mismo que explicamos antes con el tubo. Cuando ya está la celosía construida se pone el tubo, o tubos, que irán sobre la cruz superior de todo el armazón de cañas.

Cuando la estructura está hecha tiene la forma de una tienda de campaña, de manera que cuando la tomatera empiece a echar el verde hará las veces de tela.

[18] O del material que finalmente se use. Los hemos visto de cañas o de barras de hierro (gavillas).

Estructura de cañas cubierta por matas de tomates. Villamanrique.

La estructura de caña suele construirse por abril, cuando la mata empieza a crecer y comienza a ser necesario sujetar las ramas para dirigirlas y protegerlas del desgaje.

Los brazos se van atando con cuerdas a las cañas y al soporte longitudinal elegido. Esta tarea hay que hacerla a menudo, ya que la planta cuando agarra a la tierra crece muy deprisa. También hay que tener en cuenta que el atado no sea haga demasiado fuerte porque puede estrangular la planta. Es por eso que casi todas las semanas, a medida que va creciendo la tomatera, conviene revisar las bridas para, si es necesario, aflojarlas.

Se intenta que los tomates no se dañen unos con otros ni con las ramas, que no les dé el sol excesivamente y que el aire pueda pasar por la estructura de cañas y hojas, por eso el atado de los brazos se va haciendo teniendo en cuenta todas esas cosas.

- ¿Con qué amarra las tomateras a las cañas?
- *Con guita. Floja, se le deja flojita, para que no le haga daño al troncón cuando engorda ni nada de eso. Hay que amarrarlo cada vez que la tomatera crece un poco, hay que ponerla sobre la caña y amarrarla.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

En el momento en el que los tomates comienzan a estar *pintones* el color rosado o rojo empieza a tener protagonismo, mezclado entre el verde intenso de las hojas dentadas y el amarillo de las flores.

Las cañas se retiran tras el arranque de la mata, que ocurre en septiembre. Dependiendo del año y de lo que quiera el agricultor, se hará a principios o a finales del mes. Ahora bien, la retirada no se hará inmediatamente sino que, como nos cuentan los agricultores, el procedimiento es sacar las raíces de la tomatera y dejarlas que se sequen en la caña. Lo hacen así porque dicen que, con la humedad que hay por la zona, si amontonan las matas arrancadas en el suelo tardan muchos días en secarse, con lo que los retrasa en la labor de arado e incorporación de la mata en el suelo. Cuando ya están secas las tomateras se las quita de las cañas, se amontonan y se queman, teniendo cuidado de que no haya nada de plástico (ya que muchas de veces usan cuerdas de plástico para atar las tomateras), porque el plástico derretido no deja después crecer nada en la tierra.

Las cenizas que resultan de la combustión son recogidas y esparcidas por toda la huerta, sin que en ningún lugar de la misma se acumule mucha ceniza, puesto que eso quema las plantas. La tierra en la que se ha quemado la tomatera, que suele estar dentro de la propia huerta donde estaban los tomates[19], se remueve para que no quede mucha ceniza en ella por la cuestión que antes hemos comentado.

Las cañas se guardan de un año para otro, cortándoles el pico que estaba clavado en el suelo a las que se les haya estropeado por el contacto con la tierra. En la actualidad parece que cada vez es más difícil encontrar las cañas para los tomates debido a la falta de agua, a la construcción tanto de casas como de carreteras[20] y la avanzada edad de sus buscadores, los cuales ya no pueden ir a muchos de los sitios donde es posible encontrar éste tipo de planta.

Una protección muy curiosa que hemos encontrado es la que le hace un agricultor de Villamanrique a las tomateras recién trasplantadas. Pone tejas clavadas junto al pie de tomate haciendo que su parte cóncava dé al mismo el resguardo de quitarle el viento norte.

---

[19] Es lógico porque no van a traer y llevar las grandes matas secas.

[20] La construcción de casas y carreteras han producido la colonización de los campos, por lo que para ir en busca de cañas cada vez hay que llegar más lejos.

Aquí vemos la curiosa forma con la que resguardar las tomateras del gélido viento norte.

Como vimos al comienzo del epígrafe, un segundo tipo de protección del cultivo es el que atañe directamente al fruto. En la tomatera rastrera el cuidado que ha de hacérsele a la mata es ir enroscando sobre sí misma (tomando forma de bola) los largos y numerosos brazos para que los tomates no se soleen, pero esto no es suficiente ya que, tal y como nos comentan los agricultores, la tomatera cuando empieza a dar fruto comienza a producir menos follaje, con lo que el centro se va viendo poco a poco desprovisto de hojas que tapen del sol a los tomates. Cuando eso ocurre, que suele ser en los meses de más calor, en junio, julio y agosto, se hace necesario darle una ayuda a la mata echándole por encima pasto seco, que deja que la humedad que queda debajo de la mata, después de las habituales grandes rociadas, pueda evaporarse a lo largo del día. Es por tanto una cobertura que permite la traspiración de los tomates. El pasto suele ser el que hay alrededor, cualquiera que

sea.

Plagas y enfermedades

También los tomates necesitan de cuidados ante plagas y enfermedades. Las plagas que atacan al tomate lo hacen tanto a la mata como al fruto y suelen aparecer en primavera. Las que hemos podido encontrar como más comunes en el tomate son los hongos, como el oidio o cenizo (*Leveillula taurica*) (SMITH, 1989), conocido con ese nombre debido al aspecto que deja este hongo a la planta, que es como una ceniza blanca o grisácea. El tratamiento que se da en un principio es quitar las hojas enfermas, pero si la infección es muy acusada se suele rociar con azufre.

El mildeo (*Peronosporaceae)*, otro hongo, ataca a la hoja y al tronco del tomate, que comienzan poniéndose de color tostado hasta que se pone negro y se seca. Cuando a una planta le entra el mildeo lo mejor es arrancarla. Para prevenirlo se le puede echar azufre, y cobre para curarlo (JIMÉNEZ DÍAZ, 2001).

> *Pues yo lo curo con cobre cuatro o cinco veces al año, a la temporada, y azufrarla también la he azufrado algunas veces. Este año mismo las azufré porque les noté que tenían una mijita de mildeo y se lo eché, al troncón, y después una mijita, un poquito, con las medias de ésas de las mujeres, doble, pues caía una mijita, una mijita y parece que se aguantó un poco la cosa, pero...* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

La gangrena, nos cuentan, es una enfermedad que ataca a los brazos de la tomatera, que los pone negros y los pudre. Parece ser que no ataca a todos los brazos a la vez sino sólo a alguno, dejando al otro u otros sanos. El remedio es cortar el brazo gangrenado desde un punto en el que esté sano, ya que si dejamos un poco de gangrena se seguirá reproduciendo hasta matar a la planta entera. Nos cuentan que de esta enfermedad se suele salvar la planta si se llega a tiempo y se hace correctamente.

La *paulilla (Nezara viridula)* es una chinche que puede aparecer con mil y un aspectos. Aunque existen muchas variedades, la más común es la verde. Cuando se la toca desprende un olor sumamente desagradable. Es un insecto succionador, que al introducir su trompa en el tomate, hace que esa zona se ponga amarillenta y dura dándole al tomate un sabor desagradable que hace que los agricultores lo desechen entero aunque, como hemos dicho, estos síntomas sean localizados. La picadura que le

hace al tomate es casi imperceptible, por lo que muchos de los agricultores creen que sólo con posarse los ponen malos. Para combatir el ataque de la paulilla algunos agricultores usan el *Savin*[21], mientras que otros prefieren prácticas más limpias, usando otras plantas como el perejil a modo de atrayente. Ésta acude al perejil, dejando el tomate intacto.

Tomate playero gordo con paulila. Villamanrique.

Los grillos también crean problemas a los tomates, ya que parecen ser uno de sus manjares preferidos. Para combatirlos se puede poner la tomatera en alto en lugar de rastrera, de manera que tengan más dificultad para comerse el tomate. Lo mismo ocurre con los ratones, que parece que al tener los tomates a la altura propicia no dudan en comerlos. Uno de los agricultores repele el ataque de grillos y pequeños roedores de sus tomateras de pera recogiéndolos cuando están pintones y dejándolos colgados en un olivo para que maduren. Explica que el olivo los mantiene altos, fuera del ataque de algún pequeño mamífero y de los grillos, y además les da sombra y fresco.

El *gurubín*, que según explican es de largo como un ciempiés, rojo y duro con caparazón, dicen que ataca a las raíces del tomate y se come la planta entera.

Existen también gusanos que se comen el fruto, pero cuyos nombre no

[21] Nombre con el que conocen el producto químico cuyo principio activo es el carbaril. Su nombre comercial es Sevín.

conocen, denominándolos simple y genéricamente gusanos.

> *El gusano, es un gusano así, verde, y se lía y le hace un agujero... pero eso hay también un líquido que tengo yo y eso... Se mete dentro del tomate y ahí está comiendo adentro del tomate.* (Antonio Medina, Hinojos).

También le ataca la araña roja (*Tetranychus urticae)*, ácaro que se coloca en el envés de la hoja y la deja amarilla hasta que se seca y para la tomatera. La araña roja huye de la humedad, por lo que el verano es la época de reproducción (JIMÉNEZ DÍAZ, 2001). Un remedio contra ella es pulverizar las plantas con agua.

El pulgón, o *mangla*, roba la sabia y la fuerza a la planta, y crea además a su alrededor una melaza pegajosa. Una manera muy curiosa de combatirlo es la que nos relatan a continuación:

> *Si había un hormiguero, que le decíamos que se ponía la mata..., mangla, que se ponía muy pringosa, con pringue, pues cogías una poca de tierra caliente al mediodía, que estaba caliente, y la rociabas por encima a la planta, y el bicho se iba, el bicho se iba. Se hacía antes, pero ahora como hay más adelantos...* (Manuel Escobar, Villamanrique).

Otro agricultor nos comenta que para el pulgón utiliza el insecticida que usa para las moscas en casa.

Los topillos cebolleros (*Gryllotalpa gryllotalpa*), que aparecen también debajo de tierra, se comen las raíces (JIMÉNEZ DÍAZ, 2001). Contra éstos los agricultores se arman de paciencia y los buscan para deshacerse de ellos uno a uno.

Hablan también de unas orugas a las que llaman *mirlas*, que se comen el fruto. Contra éstas existen medios preventivos como el azufre. La palomita pone los huevos en la flor, con lo que antes de salir el tomate ya está infectado, por eso hay que fumigar cuando la tomatera está en flor.

Otra plaga que puede afectar a la tomatera es la batatilla, producida por unos nemátodos (gusanillos casi microscópicos). Es normal la presencia de estos gusanos en la tierra. Su aumento en número es lo que produce la plaga y lo que hace que la planta muera. Se cría en las raíces y crea unas verrugas bastante gruesas que quitan vigor a la planta hasta que al fin la secan. Cuando se arranca la planta salen las raíces que parecen batatas, de ahí el nombre (JIMÉNEZ DÍAZ, 2001). Para que no se conviertan en

plaga lo mejor es dejar la tierra abierta al sol tras las cosechas, pero una vez que se han multiplicado no queda otra forma que desinfectarla.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección la llevan a cabo los propios agricultores y ocurre de forma escalonada. Es de resaltar que los pelillos causante del olor de la mata de tomate son urticantes, aunque las castigadas manos y brazos de los agricultores ya no parecen notarlo, tras buscar las bayas en la mata aparece picor y escozor en las zonas que han estado expuestas al contacto.

Cuando comienza la época suelen recoger los tomates que colocan con mimo y cuidado sobre una carretilla o cajas de plástico. Todos coinciden en que hay que llevarlos pronto a casa y con cuidado, ya que la piel es muy sensible y se pueden rajar o romper en el transporte. Los que se chafan o estropean se los dan a las gallinas. En las casas se almacenan en la nevera, si no son muchos, o en lugares frescos en los que no de la luz directa del sol. Los hemos encontrado casi siempre sobre una mesa grande, nunca en el suelo. Si van a permanecer más de dos o tres días sobre la mesa lo mejor es ir dándoles la vuelta para que no se pudran con el contacto continuado con la superficie.

Tomate rosado recolectado. Villamanrique.

El uso que se hace del tomate es eminentemente humano, aunque también es aprovechado por los animales a los que se le echan cuando salen tomates feos o están excesivamente maduros y el transporte hacia el hogar pueda producir su rotura. Suelen ser destinados a los animales cuando la producción excede al consumo familiar y antes de que se pudran se introducen en la dieta del ganado. Las gallinas son las principales beneficiarias de estos tomates.

Este fruto es muy versátil, ya que puede comerse en crudo, en aliños, ensaladas, con sal, etc., o cocinado, ya sea en forma de tomate frito o en guisos. El tomate es, de hecho, base para casi todo tipo de platos, y éstas variedades antiguas más aún, ya que al tener tanta carne y sabor son ideales para la comerlas.

Tomate de pera madurando colgado de un olivo. Hinojos.

Aún es posible ver en verano a las mujeres preparando los botes de tomate al baño maría para tenerlos para todo el invierno. Otras variedades como la de pera llegan al invierno los tomates con sólo mantenerlos colgados.

Existen diferentes prácticas para embotellarlos, y, así, algunas mujeres nos comentan que prefieren cocerlos antes de meterlos en el bote porque pierden acidez y

cuando se usan no se necesita agregarles azúcar. Otras comentan que les gusta más en crudo poniéndole por encima, antes de cerrar el bote, una cucharada sopera de aceite, pues dicen que se conservan muy bien. Hay quien le pone agua caliente al bote, hay quien agua fría, o los sofríe un poco antes de embotellarlos. En fin, un millar de formas de tener abastecido el año con los tomates de la huerta. Los botes son reciclados, es decir, en las casas donde hay huertas es raro que se tiren los envases de cristal que tienen tapa, como por ejemplo los de garbanzos o zumos, entre otros. Estos botes se lavan bien y se llenan con el tomate a trozos, se cierran con la tapa también limpia y se introducen en una cacerola con agua hasta llevarlo a ebullición. Una vez que hierve sólo queda esperar que se haga el vacío en el bote, cosa que dependerá del tamaño del mismo, y que se hace visible cuando al apretar la tapa con el dedo hacia dentro no se mueve ni se hunde. Lo mismo se hace para saber si el bote se ha conservado bien en el momento de usarlo. Los botes, que pueden ser muchísimos, pasan normalmente a estanterías que tienen en los doblados o en alacenas en sitios frescos y secos. No es necesario meterlos en la nevera y pueden durar hasta seis o siete años.

Tomates en conserva.

Otras mujeres ya no embotellan y lo que hacen es que directamente congelan los tomates cortados y luego los van usando para los guisos. Nos comentan que no pierden su sabor, aunque no pueden ser usados para aliños.

Una de las mujeres que aún cocinan con las variedades antiguas nos explicaba que a ella le gustaba poner los tomates en los guisos rayados más que troceados. Dice que así se aprovecha todo el jugo y se pueden quitar bien todas las pipas.

Aunque, como hemos dicho, el tomate se usa o consume de todas las formas, sus productores y consumidores explican que estas variedades antiguas son las mejores para consumir en guisos o gazpachos porque su fragilidad las hace desmoronarse en los aliños. Los tomates que destinan al aliño son los que ellos llaman pintones, que quiere decir que aún les faltan un par de días para que maduren del todo. Están un poco más duros y así los pueden comer en crudo. Lo normal es que recojan los tomates en ese estado fenológico, pintones, los dejen sobre una mesa, o de lo que dispongan, tapados con un paño para que no se le posen las moscas y al día siguiente ya estén para comerlos, es decir totalmente maduros. Otra de las prácticas que tienen es mojar un poco el tomate pintón una vez recolectado y dejarlo, repitiendo el proceso anterior, con un paño por encima. Dicen que la humedad les hace madurar antes.

También los tomates embotellados son un bien que entra en los circuitos de la economía moral ya que el intercambio, e incluso el regalo de estos botes, es constante. Es por ello que se hacen de más, puesto que muchas personas vienen a pedirlos o son dados como obsequio a las visitas. Es común que las mujeres jóvenes que ya no hacen botes vayan a casa de sus madres, suegras, tías o vecinas a pedirlos en invierno.

EL MELÓN

Introducción

No parece existir un criterio homogéneo en referencia al origen del melón (*Cucumis melo L.)*. Algunos botánicos lo sitúan en África y otros apoyan la teoría de su procedencia del continente asiático, que según Maroto es la más plausible. Al parecer los antiguos egipcios ya conocían el melón pero aunque no existen certezas a este respecto, sí las hay al señalar su existencia en la antigua Grecia y su entrada en Europa durante el imperio romano. A lo largo del siglo XV llega a Italia y desde aquí a Francia, siendo Cristóbal Colón en uno de sus viajes quien lo lleva a América (MAROTO, 1983).

En el Entorno de Doñana aún se conservan tres variedades tradicionales de melón: el melón pesetero, el melón blanco rayado y el melón amarillo. Éstos son los únicos supervivientes de entre otros muchos que los agricultores y consumidores de la zona aún recuerdan de sus tiempos de niños, como puedan ser: piñoné, piñonate, piel de lagarto, valenciano, valenciano verrugoso y cama caliente. La pérdida de estas variedades la achacan a la entrada de melones modernos como el piel de sapo, el sancho o el roché. Los que aún se conservan responden a dos cualidades de las que los modernos carecen (y también carecían los antiguos que se han perdido), que son su resistencia al sol (que no se queman) y su alta durabilidad (hasta el invierno) una vez arrancado de la mata. Los pueblos en los que los hemos encontrado son: el pesetero, en una única finca de Almonte, el rayado en otra de Villamanrique, y el amarillo en la misma finca de Almonte y en otra de El Rocío.

Caracterización

Melón pesetero (que recibe también el nombre de melón de peseta en el culo, melón del sello, melona de sello y melón blanco): es un melón redondo que puede llegar a los dos kilos de peso. De color blanquecino en su estado adulto es recorrido, sobre todo alrededor de la cicatriz pistilar, por unas manchas de color amarillo intenso. Estas manchas y su color son uno de los síntomas de madurez junto con el cabo seco o su peso y tamaño. La piel o el pelo, como lo conocen sus cuidadores, es fina y con algunas arrugas que se van perdiendo a lo largo de su crecimiento. Tiene una característica singular que le da nombre, en el extremo opuesto al cabo, la cicatriz pistilar de unos cinco centímetros de diámetro de color marrón claro a la que denominan sello. Éste sello recuerda a una moneda de peseta de las antiguas, por eso recibe ese nombre el melón de pesetero o del sello.

Melón de la peseta o el sello en el culo. Almonte.

Cuando nacen los melones presentan un color más verdoso y pelillos que cubren su piel y que van perdiendo, tanto los pelillos como el tono verdoso, que torna a blanco hasta su totalidad cuando ya son ejemplares adultos.

Su piel blanquecina es resistente a los fuertes rayos de sol, por lo que no es necesario taparlos como a otras variedades negras u oscuras. La piel no sufre quemaduras, que es lo que las más de las veces hace que *se marche* el melón, como dicen en Almonte cuando la fruta se pudre.

Como también dijimos antes, su longevidad una vez arrancado de la mata lo hace una variedad muy querida por los agricultores y consumidores porque les permite tener melón casi todo el año, pues algunos ejemplares pueden durar hasta marzo si las condiciones de conservación son las adecuadas. Parece ser una costumbre extendida consumir melón en Navidad, lo que es visto como un signo de prosperidad. Prueba de ello encontramos en el siguiente dicho popular: "El que tiene melón en enero, tiene dinero".

Los peseteros son melones menos dulces que los modernos, y eso los hace más duraderos. Son también de secano y bastante fuertes ante las plagas, como veremos en el epígrafe dedicado a ello.

La carne es blanca y bastante acuosa, o como dicen sus mantenedores, son muy *caldúos,* con textura suave y esponjosa.

Melón de sello. Corte transversal. Almonte.

Las abundantes semillas, (hasta 100 semillas en un solo melón), están colocadas en el tejido placentario del melón, y son bastante grandes y ligeramente pardas. Posee tres placentas de color naranja intenso de las que las semillas se desprenden con facilidad. Los agricultores resaltan que son melones más huecos que los modernos, es

decir, la placenta tiene una cavidad mayor que las variedades comerciales, aspecto que dicen es el que les hace durar más después de cortados.

Semillas de melón de sello. El Rocío.

Sus matas no son demasiado grandes, con brazos de cinco a seis metros. Ésta variedad local es tardía frente a las modernas, ya que tarda entre 90 y 110 días en poder ser recolectado desde la siembra directa, mientras que las modernas suelen estar maduras a los 60.

Las hojas son ligeramente dentadas y pubescentes tanto en el haz como en el envés de las mismas, así como en el peciolo foliar.

Melón del sello. Hoja. Almonte.

Posee zarcillos[22] simples (al igual que las otras dos variedades locales) y las matas son cultivadas de forma rastrera. Los zarcillos son aprovechados por los agricultores para enredar las matas entre ellas dos a dos, lo que hace la labor del labrado más sencilla, ya que las matas quedan recogidas sobre sí. Las flores, alargadas y con cinco pétalos, son amarillas y no demasiado grandes.

Melón del sello. Flor y zarzillos. Almonte.

El **melón rayado** presenta también forma redonda pero su diámetro es algo mayor que el del anterior. Su peso puede superar los dos kilos y medio. El color base es también el blanquecino y en la madurez aparecen las ya descritas manchas amarillas. La particularidad que encontramos en esta variedad son las rayas verde oscuro que de manera asimétrica recorren el melón de cabo a sello, pues también presenta la cicatriz pistilar que antes describimos y que se conoce como sello.

[22] Las tijeretas o como se conocen desde la agronomía, los zarcillos, son pequeños tallos que tienden a enroscarse y que sirven a la planta para trepar o enredarse.

Melón rayado. Villamanrique.

El color de su piel lo hace también resistente a los rayos del sol y su maduración, similar al anterior, es tardía, aunque según nos cuentan han de ser recogidos cuando están *pintones*, dos o tres días antes de la total maduración, porque son melones que no duran tras su arranque de la mata[23], haciéndolos distintos a los anteriores, que duraban de cinco a seis meses una vez recolectados. Es una de las razones por las que sólo queda una persona que aún los mantenga. La superficie de la piel es arrugada careciendo de pilosidad.

Cuando nacen ya presentan las rayas verde oscuro sobre un verde claro que al ir creciendo tornará a blanco, persistiendo las rayas oscuras que nunca se pierden.

Melón rayado. Hoja y flor. Villamanrique.

[23] Nos hablan de que el melón rayado no dura más de 20 días tras la recolección, y eso en condiciones extremas, pues lo normal es que a la semana ya haya tenido que ser consumido.

Su sabor es dulce, más que los anteriores, que es quizás lo que los hace poco apropiados para la guarda. Son, según sus consumidores, más acuosos que los anteriores. La carne es blanquecina, suave y esponjosa y, al igual que los blancos, son de textura más blanda que el sancho o el piel de sapo (ambas, variedades modernas), cualidades muy apreciadas por sus consumidores. También cuentan con tres placentas de las que las semillas se separan bien, siendo en este caso el color de la placenta más amarillento que en la anterior. Las semillas son también numerosas, de color amarillento y más pequeñas que las de la variedad blanca. A simple vista son bastante diferentes a las anteriores.

> *Los melones de peseta rayados al sembrarlos se vuelven maurel* [maduran muy pronto y tienen poco aguante]*. Son melones buenos, muy dulces, pero esos melones los tienen ahí veinte días y ya no valen, cuando los partes están todos hechos agua.* (Manuel Escobar, Villamanrique)

El **melón amarillo** tiene forma ovalada, muy parecida al piel de sapo o al sancho, con la particularidad de tener un intenso color amarillo. Son bastante grandes, pudiendo llegar a pesar hasta más de dos kilos, y el momento de maduración es similar a los dos anteriores, siendo las variedades locales más tardías que las forasteras. En este caso no encontramos ningún tipo de color secundario, teniendo todo el fruto el color amarillo antes descrito. La piel es bastante fuerte y no tiene vellosidad, sólo cuando es joven el fruto, y presenta arrugas más pronunciadas que las variedades anteriores. En este caso la cicatriz pistilar es pequeña. El melón amarillo al nacer presenta un color verde fuerte que va dejando paso al amarillo que le da nombre.

El color de la carne es amarillo-verdosa, de textura también suave y esponjosa, con menos agua que las dos anteriores. Según nos comentan los agricultores, cuando salen buenos melones amarillos, son muy dulces.

Tiene también tres placentas pero en esta ocasión las semillas, más pequeñas que en la variedad pesetera y similar a la rayada, están mejor sujetas. La placenta es de color naranja y la cavidad en la que se encuentra es menor que en las dos variedades antes vistas. Las semillas tienen color amarillo cremoso, que es lo que las hace diferenciables ante las del rayado. Son también grandes productores de semillas, siendo su número por ejemplar de hasta 100.

Como pasamos a ver, comparte con las otras dos variedades su alta tolerancia

al sol, y con la primera la longevidad tras la recolección.

> *Aquí tenemos nosotros uno amarillo que la ventaja que tiene también es ésa, que cuanto más sol, más bueno se pone del color éste. En vez de hacerle un agujerito el sol o solearle, al revés, le pone más dorado, más bonito.* (Francisco Gómez, El Rocío).

Melón amarillo. Frutos y mata. Almonte.

Una vez han quedado explicadas las características de las variedades tradicionales, vamos a describir el lugar que ocupan en las huertas y los cultivos que podemos encontrar conviviendo con ellas.

Las cucurbitáceas en general suelen ocupar los extremos de las huertas ya que son muy proclives a echar mucho verde y pueden molestar a las otras variedades e incluso las labores de los agricultores, como la labra.

El melón es cultivo de verano, por lo que podemos encontrarlo en las huertas junto con tomates, pimientos, berenjenas, sandías y calabazas, entre otros. Los melones blancos no suelen bastardear, por lo que pueden sembrarse junto a otras

variedades de melón. Los amarillos sólo bastardean si se ponen junto con variedades verdes y a los rayados les pasa lo mismo. Los síntomas visibles de bastardeo son, en el amarillo, la tendencia a tomar color verde, y en el rayado a perder su forma a favor de una más elíptica. En cuanto al sabor, parece no cambiar en el bastardeo. Según lo explicado hasta aquí las tres variedades pueden convivir perfectamente entre ellas, habiéndolas no sólo juntas sino salteadas en los predios y, así en uno de ellos habían salteadas una mata de amarillo, una de blanco, amarillo, blanco y así sucesivamente. Pero también es posible encontrarlos entre la marca de naranjos o de olivos, algo que parece una costumbre extendida en la zona.

Matos de melón amarillo (abajo) y rayado (arriba). Almonte y Villamanrique.

Es resaltable que, de las tres variedades, es la rayada la que más tiende al bastardeo, no por polinización cruzada sino debido a las semillas, pero esto puede ocurrir porque sólo hemos encontrado una persona que aún mantiene la variedad, por lo que no puede intercambiar las semillas, algo que sí ocurre con las otras dos.

Para huir del bastardeo por la repetición de lugar en la huerta conviene cambiarlo cada dos años.

Ecología

De las tres variedades de melón que hemos encontrado, el de peseta y el amarillo se encuentran en secano, mientras que el rayado está en regadío. Ninguna de ellas se dedica a la venta ya que nos explican que la gente se ha acostumbrado al sabor y color de los melones modernos y esto hace que los antiguos queden desbancados. Mientras que las cualidades que los mantenedores resaltan son la textura blanda de la carne, que tienen mucha agua y que duran mucho, el mercado resalta aspectos como que sean sumamente dulces y, por ende, que duren poco. También es necesario tener en cuenta que son más tardíos que los modernos, así como que en la actualidad no es necesario guardar un melón hasta invierno puesto que se pueden encontrar en los supermercados casi todo el año, y frescos.

> *Los antiguos nuestros no son vendibles porque la gente prefiere el oscuro, aunque los melones nuestros son más tiernos. La carne es más tierna, cuanto más tiempo pase va perdiendo el dulzor... aquí se ha comido a veces hasta en marzo, pero ya pierde casi el dulzor.* (Juan María Acosta, Almonte).

En el epígrafe anterior hemos definido los melones locales como tardíos y esto es porque los encontramos en nuestras huertas desde mediados de marzo (aún no aparece el fruto sino la mata) hasta julio o agosto, siendo el periodo necesario para su maduración al menos tres meses. Según nos cuentan, son los rayados los más tardíos de los tres, no estando maduros hasta últimos de julio.

A mediados de marzo, por tanto, y si ya no hay heladas, las pepitas de melón suelen ponerse en tierra directa, en hoyas. La cantidad es, como dicen ellos, "a gusto del consumidor", que suele ser desde seis hasta 14 semillas. Todos nos explican que como las semillas son gratis pueden permitirse echar muchas en cada hoya, mientras que cuando son compradas se echan a lo sumo dos[24]. Cuando van apareciendo los cotiledones, éstos se van aclarando o deshermanando hasta dejar como máximo dos,

[24] Uno de los agricultores nos comentaba que del melón sancho sólo echaba una porque cada semilla vale 36 pesetas, es decir, unos 20 céntimos de euro.

dependiendo de la zona. Por ejemplo en Almonte prefieren dejar un solo pie, mientras que en Villamanrique y en El Rocío dejan dos.

También varía el corte de la tierra según sean las fincas de secano o regadío, pues en secano el melón va en líneo pero sin caballón. En regadío el melón va en caballón o se le hacen lo que llaman camas, que cumplen la función de alejar el melón de la humedad o del agua directa del riego ya que ésta puede pudrir el melón. Las camas son elevaciones en el terreno que se hacen aporcando la tierra justo debajo del fruto y que sirven de soporte para éste alejándolo de la humedad. Las más de las veces el propio caballón se aplana un poco para que quede perfectamente reposado el melón, para que no ruede.

Las tres variedades tienen una producción semejante que va desde los tres a los cinco ejemplares, con un solo pie. Los más grandes siempre suelen ser los basales (los que se encuentran más cercanos a la raíz de la mata) y los más pequeños son los punteros (los más alejados a la raíz), o reculos como también los llaman, que las más de las veces se dejan para recoger semillas.

> *- Si lo dejas de dos pies pues a lo mejor en vez de cuatro te echa seis, pero más chicos.*
> - Más chicos ¿y más dulces?
> *- El sabor es el mismo, nada más que es más chico y como nos gusta que sea un poquito más gordo.... Los kilos dan lo mismo con un pie que con dos.* (Juan María Acosta, Almonte).

En cuanto a la resistencia, como ya hemos visto, al calor y a la luz directa del sol, son muy resistentes también, aunque en menor medida a las heladas, pero estamos hablando de una zona en la que las heladas a partir de marzo no suelen ser habituales. Son frecuentes, eso sí, las rociadas con las que amanecen las mañanas, algo que no los afecta, mientras que sí puede ocurrir con las variedades más modernas.

La labor de la siembra, al ser extensiones pequeñas, las realizan los propios agricultores con la ayuda quizás de algún amigo o la familia, pero no se suele contratar mano de obra para este tipo de labores.

> *Eso lo hago yo desde que tenía 12 ó 13 años. Mi padre me mandaba a hacer, y yo y mi hermano hacíamos esas cosas*[25]*. Mi padre venía con otro hombre; el otro hombre llegaba él y su hijo, y yo y mi hermano, y lo*

[25] Parece ser que era común que las labores de siembra se le encargaran a los niños.

hacíamos nosotros y yo tenía pues 12 años y mi hermano 13 ó 14. (Juan María Acosta, Almonte).

Según nos explican, tanto el dulzor como los kilos y la cantidad de melones que da una mata, dependen mucho de la tierra en la que esté sembrada.

Cuanto más fuerte [arcillosa] *sea la tierra, más dulce es el melón. Con las arenas que son como de playa no se da, pero hay uno que se siembra en las arenas*[26]*, unas que tienen muy cerca barro, en Los Montes como nosotros le llamamos, que para fruta siempre ha sido buena... muy dulce.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

También nos hablan de otro tipo de tierra que es muy buena para el melón, la tierra negra de marisma, que es una tierra barrosa y rica en limo.

Corte de la tierra

Ya hemos ido avanzando que el corte de la tierra en el cultivo de melón es distinto según se haga en secano o en regadío. Pues bien, primero vamos a hablar de cómo se realiza cuando los melones están en secano que es, según nos insisten los agricultores del Entorno de Doñana, como de toda la vida el melón se ha cultivado, aunque de unos 20 años hacia acá el descenso del nivel freático y la introducción de variedades comerciales han hecho necesario el cambio al regadío.

La tierra para el melón local en secano se prepara en febrero, labrándola bien con mulos o bien con tractor, dependiendo de las posibilidades del agricultor así como de las características del terreno.

Las tierras que hemos encontrado de secano son arenosas en la superficie, pero con tierra arcillosa bajo ésta. Al estar situada en la parte baja de la finca, el agricultor nos comenta que muchas veces tiene que esperar un poco más de marzo para poder sembrar, ya sean los melones o cualquier otra hortaliza, porque el suelo está encharcado.

[26] En el Entorno de Doñana hemos encontrado dos tipos de arenas que ellos distinguen. Unas son las de playa, que no son buenas para casi ningún cultivo ya que no tienen apenas nutrientes y no mantienen el agua. Por otro lado hablan de otras arenas, que hay en muchas de las huertas en las que hemos trabajado, en las que a escasos centímetros de la superficie podemos encontrar tierras negras arcillosas muy buenas para las hortícolas y la fruta. Esta última arena es la que podemos encontrar en la zona de Villamanrique conocida por Los Montes.

Por norma general, en febrero ha de ararse para quitar las malas hierbas que a lo largo del invierno han podido salir y para que la tierra de la superficie se *enjuguezca*, esto es, al remover se busca que la tierra se humedezca con el agua que ya se ha absorbido. Una vez que la tierra está removida[27], se le pasa la grada[28] para que la superficie quede plana y de ese modo poder hacer los líneos.

Como es en secano, una vez que se han hecho los líneos, que se pueden labrar con la mula mecánica, con tractor o con azadón, se hacen las hoyas con la marca que antes hablamos (dos metros y medio en el líneo y dos metros entre líneos). El trabajo con la mula mecánica lo suelen hacer los propios agricultores ya que todos tienen una. En cambio el del tractor, los que no lo tienen, le piden el favor a algún vecino o lo contratan en el pueblo. Una vez la tierra está labrada se lleva a cabo la siembra de la pipa que hemos visto más arriba, cuando las matitas tienen unos 14 ó 15 días.

> *- Cuando está más nacidita, a lo mejor a los 14 días, se le labra otra vez, para darle por lo menos las cuatro labores, cada 15 días. Y eso así hasta que se ponga la mata grande, con los brazos largos* [A partir de dos metros].
> - ¿Ya partir de entonces ya no se labra más?
> *- Si salen hierbas y si sale humedad hay que labrar otra vez. Pero en el secano sale muy poca hierba, muy poca. Pero cuando sale hierba, que es cuando llueve, entonces hay que labrar como quiera que sea.*
> - ¿Aunque esté ya la mata grande?
> *- Aunque esté la mata grande. Lo que se hace entonces es recogerla.* (Juan María Acosta, Almonte).

En los lugares en los que no puede trabajar el tractor, por dificultades en el terreno o porque no tenga espacio entre líneos, el arado de las calles se hace de forma manual con el azadón, tarea que también llevan a cabo los propios agricultores. Otros cultivadores no suelen dar labor a la mata desde que se pone, con lo que necesita usar herbicidas:

> *Yo le paso la grada con las primeras aguas, en octubre. Y diez días antes de sembrar* [finales de febrero aproximadamente] *le vuelvo a dar otra pasadita. Cuando ya le he dado esta pasada le echo herbicida y, cuando siembro el melón, no lo mata a él pero no ha dejado crecer las otras matas y así me ahorro el tener que labrar más veces.* (Vicente González, Villamanrique).

[27] El apero pueden ser gradas o cultivador, dependiendo de lo honda que quiera hacer la labor el agricultor. Lo normal es pasar primero la grada y luego el cultivador para ir allanando el terreno.
[28] En los lugares donde no pueda entrar el tractor se hace con los mulos.

Un modo de que la mata de melón no estorbe para el arado es, desde el momento en el que está creciendo, ir recogiendo los brazos de la mata y colocándolos todos hacia el mismo lado, de modo que puede ararse al menos una parte del sembrado. Para que los brazos permanezcan unidos se ayudan de la tendencia natural que las matas de melón tienen a unirse unas con otras y engancharse a través de los zarcillos o, como ellos los llaman, las tijeretas.

> -¿Y cuando la planta empieza a estar grande, qué se hace para que no estorbe?
> *- Si la quieres labrar muchas veces, pues a primera hora coges y la giras un poco así para un lado. Ese lado, cuando la mata ya esté grande no se puede labrar, pues entonces ya labras el que se puede. Para que el lado al que lo giras no tenga menos labra que el que está libre pues las primeras labores se la das para el lado que vas a girar la mata. Antes de que crezca, le das un par de labores así primero y después cuando esté grande se le da en el otro lado.* (Juan María Acosta, Almonte).

En definitiva y para resumir, en el secano la labra se usa como modo de dar alimento y agua a la planta, así como para quitar las posibles hierbas que compiten por el preciado bien. En cuanto al regadío, nos explican que como el alimento[29] se le da por las gomas o cintas de agua, no es necesario arar, aunque algunos lo hacen. Los que prefieren no arar en el regadío ponen plásticos del modo en que se ponen en las fresas y que hemos explicado en el tomate. De esta manera no es posible que prospere ninguna mala hierba.

Por lo que respecta al cultivo en el regadío. La tierra se prepara del mismo modo que en el secano, al menos una pasada de la grada, después el cultivador y la conformación en líneos. Los que no lo hacen con tractor o mulita mecánica lo hacen con los mulos, pero es exactamente igual que en el secano. La diferencia es que en regadío los melones van en caballones[30] y que la marca entre mata y mata es de dos metros aproximadamente y de un metro entre líneos. Como con el riego, que algunos hacen por inundación, se pueden ir erosionando los caballones, los agricultores hacen montículos, a los que llaman camas, en los que suben al melón para que no les de directamente la humedad.

[29] Tanto el agua como algún aporte que se le dé a la planta como abonos líquidos, etc.
[30] Recordemos que en regadío se ponen en caballones para evitar el exceso de humedad en el fruto.

En el regadío las matas también son conducidas para que no cojan todas las calles, se labre o no.

Estercolado y abonado

Para el melón se suele usar tanto estiércol como abono, e incluso los mezclan. Ambos suelen mezclados con la tierra tras la labor, antes de sembrar. Una vez que el cultivo ya está crecido no se le aporta nada más, excepto si es en regadío. Si se observa que la tierra no tiene nutrientes necesarios para dar buenos melones se puede añadir abono químico junto con el agua de riego, aunque los agricultores con los que hemos trabajado no suelen hacerlo. El estiércol más usado es el de bestia y el abono el triple 15, la urea y el 9-18-27[31].

> *Cuando le echo abono le pongo el que tengo, unas veces el 15- 15, otras veces el 27, el que tenga, uno de los olivos o de la viña. Los que tengo allí pues se los echamos. El abono ese algunas veces lo echamos en una..., le decimos un tezón*[32]*, con el tractor, y va un surco así* [recto] *y va enterrando y lleva un cañito de abono. Otras veces pues lo hacemos en hoyitas, si no tenemos el tractor hacemos unas hoyitas y echamos el estiércol o el abono o lo que sea en las hoyitas. Cuando se echa en las hoyitas hay que esperar por lo menos 15 días para sembrar porque el abono quema las semillas.* (Juan María Acosta, Almonte).

Otros además del triple 15 les ponen urea.

> *La mata con la urea se pone muy verde. Con un verde que se pone, muy verde. Yo le he echado alguna vez alrededor de la mata abono porque la he visto que estaba muy floja, si no, no. Pero hay que hacerlo alrededor, nunca encima de la mata. Un día que esté lloviendo se le echa un poquito así y se derrite más rápido.* (Vicente González, Villamanrique).

Siembra y reproducción

En el melón, como ya hemos visto, se hace siembra directa a partir de marzo. Como también hemos dicho, es distinto el modo de sembrar según sea secano o regadío, por lo que vamos a explicar primero el secano, que es el más común, y después pasaremos a las especificidades del regadío.

---

[31] Los números al igual que en el triple 15 hacen referencia a la concentración del producto, 9% Nitrógeno, 18% Fósforo y 27% Potasio.

[32] Una cuba que lleva el tractor que va dejando salir la cantidad de abono que se desee a través de un grifo.

El agricultor, tras marquillear la tierra y hacer líneos que están separados entre sí unos dos metros, cava en ellos unas pequeñas hoyas (de 20 a 30 centímetros) a una distancia de unos dos metros y medio. La hoya, al igual que sucede con todas las demás variedades locales de hortícolas, se llena con estiércol terrizo[33]. Si se va a echar también abono es recomendable ponerlo en el fondo de la hoya y luego taparlo con tierra. Tras todo esto se procede a echar las semillas del año anterior, aunque pueden ser de otros años porque duran hasta cuatro años sin problemas. En el caso del melón, y por ser la pipa más grande según nos dicen los agricultores, es necesario tapar la simiente con tierra unos tres centímetros. Algunos agricultores dicen que prefieren echar las pipas dos o tres días antes en agua para que lleven adelanto:

> *Hay que echarlo por lo menos dos o tres días antes, después se sacan del agua y se ponen en un paño atadito y así se ponen en la tierra, que no estén muy tapadas para que el sol caliente las semillas húmedas. Eso a los dos días o así ya tienen el puyoncito saliendo, entonces se sacan del pañuelo y se siembran de la forma normal. Así ya llevan adelanto y es muy difícil que no salgan.* (Vicente González, Villamanrique).

Como hemos visto, se suelen echar bastantes para asegurar el cultivo, entre seis y 14. Más o menos a la semana suelen salir los cotiledones aunque, como vemos en el siguiente fragmento, eso depende del tiempo que haga.

> *Hay veces que en una semana nace, a veces en siete u ocho están fuera, y otras veces tardan 20 días, depende del clima.* (Juan María Acosta, Almonte).

En cuanto al cultivo de melón en regadío, hemos encontrado sólo el rayado, aunque uno de los agricultores nos cuenta que otros años ha puesto el amarillo y el blanco en regadío:

> *El año pasado los sembré muy tarde, casi a final de abril, y a los tres días como estaban en regadío y con los plásticos, a los tres días estaban nacidos. A la semana tenía los brazos así* [de un metro] *y en el Serengueti* [como llama a la finca de su amigo que es de secano] *para ponerse con los brazos así llevaban dos meses.* (Juan María Acosta, Almonte).

Los plásticos a los que se refiere son los que se ponen a ras de suelo, como en el cultivo de las fresas, para que el agua del riego no críe malas hierbas. Se hace un

[33] Recordemos que el estiércol terrizo se compone de estiércol seco de un año mezclado la tierra en la que se va a sembrar.

agujero en el lugar en el que va saliendo la matita o matitas y ése es el único espacio que deja ver el plástico. El riego se realiza mediante cintas que se colocan bajo el plástico. Por lo que vemos, la diferencia en la precocidad en la nascencia es llamativa.

Sistema de caballones con plásticos para siembra de melones y sandías. Hinojos.

Volviendo al desarrollo de las matas, cuando éstas comienzan a dejar ver tres o cuatro hojas, tanto en regadío como en secano, llega el momento en que los agricultores quitan los pies que sobran dejando uno o dos. A este proceso de aclareo lo denominan *deshermanar*:

> - ¿Y qué se hace con los pies que sobran, se tiran?
> *-Claro, normalmente los cortamos para no arrancarlos. Si los arrancamos nos podemos traer los pies que queremos dejar en la tierra porque las raíces salen todas juntas.*
> - ¿Y se elige el que esté más grande?
> - *Siempre le dejamos el más hermoso.* (Juan María Acosta, Almonte).

Es posible que en el primer deshermanamiento no se quiten todas las matas

porque puede ser arriesgado, así que cuando ya se va viendo que la mata está creciendo bien, pueden dejarse la o las definitivas. Algunos esperan incluso a que los dos brazos estén desarrollados para quitar uno de ellos. Para esto ya se precisa cortar el brazo con navaja, no se hace tirando, ya que puede arrancarse la mata que se pretende dejar.

Las flores comienzan a aparecer en mayo. Según los agricultores, todas las flores de los melones son iguales, por lo que no hacen diferencia entre variedades. Cuando la flor se seca da lugar a lo que uno de ellos reconoce como el *cabecito,* que es el pequeño melón en su primer estadío.

El melón va creciendo hasta que a partir de julio pueden ir recogiéndose los más cercanos a la base, que son los que crecen antes. Después pueden ir recogiéndose los demás, con a lo mejor una o dos semanas de diferencia. Los punteros, que son los salen en el ápice del brazo, suelen quedarse más pequeños que los otros, y lo más común es dejarlos en la mata hasta que maduren para recogerles las semillas. La mayoría de los mantenedores no suele castrar las matas y explican que, como los destinan a su autoconsumo, les da igual que los melones sean más grandes o más chicos y así se ahorran el trabajo de tener que castrar las plantas. Otros en cambio prefieren castrar las plantas para tener menos melones pero cada uno de ellos con más peso aunque también su destino sea el autoconsumo.

En lo que coinciden todos, tanto consumidores como mantenedores, es en que los de la cabeza, que es como llaman los basales, son los mejores melones de la mata, los que tienen más dulzor y los más grandes, debido a que, como veíamos, son los que reciben la mayoría del beneficio que se le da a la planta.

La salida que suele tener el puntero es ser productor de semilla, ya que casi no se consume, aunque uno de los agricultores nos cuenta que estos melones que eran más pequeñitos eran los que los jornaleros se solían llevar de almuerzo y los llamaban *alforjeros* ya que podían llevarse, y de hecho así se hacía, en las alforjas.

Las semillas no sólo se recogen de los pequeños, sino también de los melones que se consumen, tras comerlos y comprobar que tienen las cualidades que se pueden esperar de un buen melón y que antes hemos enumerado, es decir, que sea dulce, que su carne sea esponjosa, que tenga caldo, etc.

Cuando han de guardarse las semillas de muchos melones, como nos explican,

los criterios de selección son el color, la forma y que sean gordos, ya que no pueden probarse todos los melones a los que se les va a coger la semilla.

El procedimiento suelen llevarlo a cabo las mujeres en sus cocinas. Tras haber comido el melón y decidido su marido que es bueno para la siembra, recogen las pipas que antes habían dejado apartadas, ya que el melón no se sirve con la placenta, y las lavan separándolas de la placenta. Es importante quitar la placenta porque esta puede pudrir la pipa. El procedimiento de lavado se suele hacer sobre un colador para que las semillas no se escapen con la resbalosa *tripa*, como suelen llamarla.

Una vez se tienen las pipas solas, se ponen en un papel o paño extendido, preferentemente al sol, para que sequen bien. Hay que tener cuidado con el lugar en el que se colocan porque los pájaros o las hormigas pueden llevárselas, así que lo mejor es poner algo que cubra pero sin tapar la luz del sol, como una malla o una tela metálica. El viento también puede jugar una mala pasada si se ponen las pipas a secar en la ventana.

Tras secarlas, cosa que en días de calor puede darse en 24 horas, pasan a los recipientes, bien de cristal, bien de lata, o en las calabazas, que son colocados en lugares oscuros y frescos. A los botes, como ya hemos visto en el capítulo del tomate, les ponen un papel con el nombre de la variedad, que hace las veces de recordatorio así como de absorbente de la humedad que le quede.

Según las mujeres, las pipas que más cuesta separar de la pulpa o tripa son las del melón amarillo, en parte porque están mejor agarradas a la misma pero también porque no son planas, sino que la superficie además de ser de textura lisa es curva, lo que hace que estén más resbaladizas.

En las casas se suelen guardar muchas más semillas de las que se van a sembrar, algo que se hace con vistas a los regalos o los intercambios de semillas. La mujer de uno de los agricultores nos contaba lo siguiente:

> *- Yo antes cogía más que ahora, pero luego mi marido se liaba a darle a la gente, y yo todo el día liada con las semillas para quedarnos nada más con unas pocas.*
> - Pero es que eso es así, siempre hay que dar algo.
> *- Unas pocas, pero este hombre da casi todos los botes.* (Juana Acosta, Almonte).

Riego

El método de riego del melonar que hemos encontrado es a manta o por inundación y mediante cintas. El agua que usan los agricultores procede de pozos que, o bien son propios, o son compartidos entre algunos vecinos, como nos cuenta un agricultor en Villamanrique. Al parecer han establecido un acuerdo varios agricultores vecinos para usar el pozo que uno de ellos tiene en su predio.

La del melón es una mata muy adaptada al secano. En general todas las variedades de melón huyen de la humedad que, como hemos explicado, pudre la cáscara y llega a pudrir también el fruto. Es por eso que algunos agricultores que acostumbran a regar a manta el melón lo hacen sólo una vez a la semana cuando la mata está grande, y cuando es pequeña el riego lo hacen con menos intensidad. Los que riegan con cinta suelen tener los melones en plásticos, como vimos más arriba, por lo que el riego tiene que ser en menor cantidad pero más a menudo que con la tierra al aire.

> - ¿Cuántas horas pones el riego?
> - *Un par de horas un día sí y otro no. Una hora u hora y media, según la mata como esté, si está chiquitita precisa menos, cuando está más grande precisa más. Cuando la matita está chiquitita pues con una mijita de agua se avía y cuando está muy grande pues necesita más agua.* (Juan María Acosta, Almonte).

El riego se suele empezar, si la mata no tiene plástico, cuando se va viendo que la tierra está seca, que puede ser por abril o mayo. En cambio otros nada más que siembran empiezan a regar, y el riego por tanto está sujeto al criterio del cuidador. Cuando más agua precisa el melón es cuando ya está dando fruta. Es éste un momento crítico porque la planta está invirtiendo mucha energía. Un agricultor nos contaba que un verano se le estropeó el motor cuando empezaba la temporada de riego, cuando los melones empezaban a desarrollarse, y se le secaron todos los melones.

Todos los agricultores se quejan de la falta de lluvias, que les ha hecho cambiar sus métodos, como por ejemplo la obligación de poner los melones de secano en regadío. Explican que ya hay zonas, en las que antes se daban los melones riquísimos, que no pueden cultivarse si no es en riego.

En cuanto a las diferencias que pueden apreciar los agricultores entre un melón de regadío y otro de secano las principales son su dulzor y la durabilidad. Sobre el dulzor existen tesis contrapuestas, por un lado explican que el dulzor del melón de secano es mayor que el del regadío; por otro afirman que a ellos les ha pasado justo lo contrario. El hecho es que en el regadío, para que la fruta se ponga dulce, se le echan productos como la potasa, mientras que en secano la fruta sale dulce por sí misma, sin productos. Por tanto al final las dos frutas son dulces. La cuestión es si usan productos químicos o no.

En la siguiente cita nos explican cuál es la razón de que en regadío se den buenos melones aunque la tierra no sea demasiado buena:

> *Lo que no tiene la tierra ellos*[34] *se lo echan. Pues lo mismo le pasa al melón. Si el melón lo siembras en un terreno que no sea bueno pero le echas productos, al final sale bueno igual que el que está en buena tierra. Si para que esté dulce precisa potasa pues se la echa por el riego, precisa esto pues se lo echas en el riego y tiene todo lo que le hace falta. Y haciendo todas esas cosas puede salir un melón de regadío mejor que uno de secano porque en el secano dependes de lo que tenga la tierra.* (Juan María Acosta, Almonte).

En cuanto a la duración del melón desde que se recoge hasta que se pudre, todos parecen ponerse de acuerdo en que los que son de regadío suelen durar menos que los de secano.

> - M.: *Sí, y una fruta que no es de regadío te dura todo el tiempo que tú quieras, y el que tú traes de regadío lo traes hoy y mañana lo tienes que tirar.*
> - M.J.: *Este año mi marido ha puesto melones de regadío que tenían muy buena vista y a la hora de ir a cogerlos estaban todos podridos, se pudren por el cabo. Y los que ha podido recoger se están pudriendo allí en el campo*[35]. (María Josefa Villarán y Manuel Orihuela, Almonte).

Las razones que aducen para este fenómeno es que maduran más rápido y eso hace que estén más viejos, por lo que se pudren antes que los de secano.

---

[34] Con ese *ellos* el agricultor se refiere a los que siembran melones en zonas de tierras pobres que suelen ser *agricultores intensivos,* diferenciándolos del *nosotros* que refiere a los agricultores tradicionales.

[35] Los melones que recogen casi todos los agricultores los suelen dejar apilados en las casillas o almacenes que tienen en el predio para ir llevándolos poco a poco a casa.

Cuidados tras la siembra

Como hemos ido viendo, a lo largo del cultivo se suele labrar, se deshermana, se castra y se dirige la mata. Todo ello va haciéndose según quiera el agricultor, cada uno con su técnica y sus razones.

Uno de los agricultores nos cuenta que él y los demás agricultores que conoce no suelen castrar. Explica que en zonas de campiña donde las tierras son muy buenas se hace pero que aquí no se acostumbra. Lo único que se quita es cuando viene uno con forma rara o feo que le vaya a quitar fuerza a los otros que son buenos, si no, no se le quita nada. En cambio en El Rocío nos dicen que sí prefieren castrarlos. Los que los castran, o quitan los melones más feos, suelen hacerlo a partir de mayo, que es cuando el melón ya se ha presentado. De entre los que suelen castrar la mata algunos lo hacen en la flor. Cuando se hace tan pronto, las que se desechan son las que darán lugar a los melones punteros o reculados, que dijimos que eran los más pequeños, pero la práctica que parece estar más extendida es la de castrar cuando ya se ve el melón.

También mientras la mata va creciendo va precisando ayudas del agricultor, como por ejemplo la que nos cuentan en la siguiente cita:

> - ¿Y se le echa más, una vez que se ha sembrado, se le echa algo?
> - *Azufre.*
> - Azufre, ¿ya de estiércol o abono no se le echa más?
> - *Si está muy friíta la mata muy fría, muy arrecida, pues una mantita para el frío, entonces se le echa abono o bien urea, cosas así.* (Juan María Acosta, Almonte).

Otra labor que se realiza es tras la labra, para enjuguecer la tierra y quitar las malas hierbas, recoger las matas para que no se coman el terreno entre líneos.

En cuanto a la protección del cultivo en Villamanrique nos cuentan que es común sembrar un poco más temprano las matas de melón, a lo mejor por febrero. Como aún pueden caer heladas y la siembra se hace directa, la gente pone una especie de invernadero que hace con unos arcos de alambre y sobre éstos, formando un túnel, un plástico que se pone a una distancia del suelo de dos cuartas (de 35 a 40 cm) sobre los líneos ya sembrados de melón. Los que no quieren hacer estos invernaderos

simplemente esperan a que las heladas acaben y siembran normalmente.

> *Ya cuando se le quite la helada, que caliente el tiempo, pues se le quita el plástico. El plástico, que no toque la mata, si no, la quema, el sol la quema.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

En cuanto al melón, ya no se le pone más protección específica porque, como vimos es resistente al sol, con lo que no hace falta ni que se tape.

Plagas y enfermedades

De entre todas las plagas que puede tener el melón en la zona, las que más se dan son la rosquilla (*Spodoptera littoralis*) y la mangla (SMITH, 1989). Parece que los caracoles y babosas no son un problema importante para el melón. Entre las enfermedades tenemos el cenizo u oidio (*Oidium ambrosiae)* (SMITH, 1989).

La época en que parecen atacar tanto las plagas como las enfermedades suele ser en junio, cuando la mata ya está grande y fuerte y el melón crecido.

La rosquilla ataca a los cotiledones del melón y a las hojas y raíces cuando la mata es ya adulta. Se suele quitar a mano si son pocos gusanos. Si no, se echan productos químicos.

La mangla es una plaga producida por pulgones que crean a su alrededor, y para fijarse mejor a la mata, manchas negras de melaza en las que se concentran cientos de pulgones que chupan la savia hasta que secan la mata. Para la mangla nos cuentan lo siguiente:

> *Con todo el calor del mediodía, cogía la tierra con la azoleta y le hacía así, echaba un roción encima de donde estaba lo pegajoso eso de la mangla, encima a la mata, y ese calor tan grande que hacía le quitaba la mangla, y le ponía una pita. Una de esas pitas se le ponía hincada cerca y parece que le hacía porque ya no le entraba más la mangla a la mata esa. Parece que el olor que tiene la pita, porque tiene fuerte, ése que tiene, y el polvillo ése, de esa manera le quitaba la mangla... me acuerdo yo chavalote.* (Diego Rodríguez, Villamanrique).

El cenizo es producido por un hongo que desde la agronomía también se conoce como oidio. El hongo entra en la fruta y en las zonas que coloniza pierden el dulzor. Dicen que se ve el efecto del oidio en el melón cuando se corta la fruta, ya que la carne toma un color amarillento (SMITH, 1989)

Se suele curar con azufre pero, como nos dicen los agricultores, lo mejor es hacerle tratamientos preventivos para que no le entre. Por eso desde que nace la mata se le van dando tratamientos de azufre. La humedad es lo que lo atrae, por lo que suele ser una enfermedad más acusada en los melonares de regadío. Por norma general, y según nos cuentan sus cuidadores, en los melonares de regadío, al tener mayor beneficio y ser matas más frondosas, suelen atacar más tanto las plagas como las enfermedades.

El azufre se le puede echar lo mismo en polvo sobre la propia mata que diluido. Dicen que el polvo directo tiene más fuerza, pero que si le cae al melón el efecto del sol puede quemarlo.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección comienza a finales de junio y se extiende hasta finales de agosto. Aún en septiembre pueden quedar melones en las matas, pero son los que hemos dicho que ya no se suelen consumir y que se dejan para cogerles la grana.

El siguiente agricultor explica cómo suele hacer la recogida de los melones ya maduros:

> *Yo corto el que veo que esta más maduro, no lo corto todo a la vez, no. Luego, a la semana o así, les doy otra pasadita a las matas. A las dos semanas lo repaso otra vez y así se van cogiendo de poco en poco. A lo mejor tengo 100 melones y corto 20, ó 15, cojo el carrillo de mano y me los traigo a la casilla.* (Vicente González, Villamanrique).

La recolección, ahora y por lo que parece, siempre la han llevado a cabo los hombres, y en los predios en los que hemos realizado nuestro estudio son los propios agricultores los que, navaja en mano, recogen la fruta. El momento idóneo para la recogida es, según nos comentan, cuando el cabo que une la fruta a la mata está seco. También que los zarcillos estén secos es un síntoma de madurez. Otros explican que el olor aunque en las variedades antiguas el olor no suele ser un síntoma de madurez, ya que parece que siempre tienen olor a verdes, vulgarmente conocido como olor a pepino, no a maduros. Hasta que no se abre el melón no despide el olor dulzón característico. También hay quién usa su pie para saber si el melón está maduro

propinando un ligero golpe. La señal de madurez es el sonido ligeramente hueco. O por último el peso del fruto parece ser también señal de madurez, pues explican que los melones verdes pesan poco.

Una vez se reconoce el melón maduro conviene cortarlo con unos tres dedos de cabo ya que, si no se hace de ese modo, puede empezar por ahí la corrupción.

Melón blanco y amarillo colgados para el invierno. Almonte.

En cuanto a las diferencias según variedad, por ejemplo, nos comentaban que los rayados hay que recogerlos pintones, es decir, dos o tres días antes de que maduren del todo. Estos melones no es que deban cogerse verdes pues ya están granados[36], pero conviene no dejarlos terminar de madurar en la mata ya que tienen gran riesgo de pudrirse. La señal: cuando las manchas amarillas se van intensificando, el blanco se vuelve más blanco y el tamaño y el peso son los adecuados, aunque el cabo esté un poco verde.

En la variedad blanca sí se espera a que el cabo esté seco para recogerlo. Suele coincidir con otro síntoma clave, cuando el color amarillo intenso de las manchas que lo recorren de forma irregular alcanza gran brillo, que contrasta con el color blanco que le da nombre al melón. El peso es también tenido en cuenta, así como la sequedad

[36] Granado quiere decir que ya no necesita más beneficio de la mata, si no que lo que hace es ponerse más blando o más dulce, pero ya no crece más. No está verde, está granado.

de los zarcillos, pero primordialmente los dos anteriores aspectos.

En el melón amarillo su tono y el cabo son lo que principalmente se tiene en cuenta, aunque también lo que hemos dicho al principio: su peso y la sequedad de los zarcillos.

Si el destino del melón es ser guardado hasta el invierno, colgado en los doblaos, nos aconsejan que recojamos los melones pintones, ya maduros porque, si no, no se ponen dulces, pero que no estén sobremaduros o pasaditos, ya que entonces durarán muy poco.

> *Este melón está medio pintón, y eso esperas dos o tres días más para cortarlo para que no esté maduro del todo. Porque para guardarlo no puede estar maduro del todo, tiene que estar, como decimos nosotros aquí, que ya el melón se esté poniendo pintón y le decimos nosotros que ya el melón está parado, que ya el melón no cría, nada más que hace es madurar, pero lo que vaya a criar lo ha echado ya.* (Manuel Escobar, Villamanrique).

También es necesario tener en cuenta que, como todos los melones no maduran a la vez, lo que hacen algunos agricultores es poner una vara pinchada donde hay uno pintón para saber que en un par de días lo tiene que recoger para que no se le pase. Esto es importante sobre todo en el rayado que, como hemos visto, es el más delicado y el que se suele marchar más rápido.

Una vez recolectada la fruta, queda almacenada normalmente en la propia huerta, en los cuartos que tienen para guardar los aperos, en una zona que esté al resguardo o en las casitas que muchos de ellos tienen en los predios. Otro lo deja en el patio techado de su casa.

Melones almacenados para el ganado (izquierda) y para la casa (derecha). Almonte.

Uno de los agricultores nos cuenta que no siembra melones en una finca que tiene porque está junto al camino y la gente se los roba, que las cosas de frutas y de comer siempre se han tenido que sembrar lejos de los caminos y del pueblo.

En la actualidad suele comerse fresco como cualquier fruta tras la comida, como postre. Antes algunos jornaleros se los llevaban como almuerzo como ya hemos visto.

A lo largo del texto hemos hecho referencia al siguiente modo de conservar el melón, pero es ahora cuando realmente vamos a explicar de qué se trata. Recordemos que los melones que son legítimamente de guardar son los blancos y los amarillos, aunque los agricultores guarden todos los que siembran, aún sabiendo que hay algunos que no duran como son los modernos o los antiguos rayados.

Aunque los materiales han cambiado a lo largo de los años, no ha ocurrido lo mismo con el procedimiento. Se buscaban cuerdas, que podían ser de fibras naturales como las juncias o palmas, y se ataban por el medio, que quedaran al menos tres fibras para que sujetasen al melón que se colgaba en el techo de los soberaos. Los agricultores nos cuentan que los techos se llenaban de melones y que había que tener cuidado al pasar por debajo porque algunos se podían caer en la cabeza.

La idea de ponerlos con cuerdas es porque tengan poca superficie tapada, de hecho se tenía que dar una vez a la semana la vuelta a los melones para que la cuerda no dañara la piel y se pudrieran.

En la actualidad los agricultores siguen colgando melones pero ya algunos usan otras técnicas como la de meterlos en las redes de plástico en las que suelen vender las naranjas o las patatas, de ese modo dicen que se conservan también bien y no se corre el peligro de que se precipiten al suelo.

No sólo está destinado el melón al consumo humano, sino que también se suele aprovechar, el que está pasado o el que no se va a consumir, como los punteros, para dar de comer a las gallinas o a las bestias, a los que se les suele echar entero o en ocasiones partido, porque se le hayan quitado antes las pipas.