

Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía

*Rufino Acosta Naranjo*

*José Díaz Diego*

# Y en sus manos la vida

Los cultivadores de las variedades locales  
de Tentudía

Y en sus manos la vida



# **MESTO**

## ***Cuadernos monográficos de Tentudía***

CENTRO DE DESARROLLO COMARCAL DE TENTUDÍA

### **CONSEJO EDITORIAL**

**Presidente:** Francisco José Aceitón Delgado

**Vicepresidente:** José Antonio Méndez Artero

**Secretario:** José Manuel Pallero Delgado

**Tesorero:** Silvestre Martínez Chaves

**Vocales:** Manuel Vázquez Villanueva,

Eduardo Sousa Hola, José Antonio Nogués Chavero,

Pablo Ferreira Delgado, Antonio Albarrán Gil,

Manuela Pecellín Garrote, José Luis Cortés Alava,

Milagros Aparicio López, María Cruz Buendía Lozano,

Antonio Carmona Galán, José Manuel Rojas Boza,

Francisco José Arroyo Patrón, Juan Antonio Linares López,

María Inmaculada Macarro Lavado, José Martínez Rebollo,

Isabel Morales Artero, Manuel Mateos Gata,

Luis Sánchez Barbero, Ana Sousa Más,

José Pedro Rubio Marrón, Antonio Garrote Ledesma,

Juan Elías Mejías Castellón, Carlos Fernández Márquez,

Isabel Garduño Carmona.

(El Consejo Editorial de Mesto es ejercido por el Consejo Ejecutivo del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, órgano gestor de la entidad editora).

### **EQUIPO DE REDACCIÓN**

**Directora-Gerente:** María Luisa del Viejo Escolar

**Redacción:** María Jesús Duarte Márquez,

José Antonio Pecellín Garrote, Inés Rodríguez Melo.

(El Equipo de Redacción de *Mesto* es el propio Equipo Técnico del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía)

### **COLABORADOR**

Federico Varela Rubio

\* \* \*

Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía  
Avenida de Portugal, 29  
06260 - Monesterio

Teléfonos: 924 517 193, 924 517 201  
Fax: 924 517 169

[www.tentudia.com](http://www.tentudia.com)  
[correo@tentudia.com](mailto:correo@tentudia.com)

TENTUDÍA - EXTREMADURA 2008

*MESTO Cuadernos monográficos de Tentudía*

# **Y en sus manos la vida**

**Los cultivadores de las  
variedades locales de Tentudía**

*Rufino Acosta Naranjo  
y José Díaz Diego*

**Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía**

*Tentudía, 2008*

© Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía  
Avda. Portugal, 29  
06260 Monesterio  
(Badajoz)

**Autores del Texto:** Rufino Acosta Naranjo y José Díaz Diego

**Fotografías:** De los autores del texto y del archivo gráfico  
del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.

I.S.N.N.: 1695-0852

Depósito Legal: BA-671-2001

Fotomecánica e impresión:  
Imprenta Rayego, S.L.  
C/ Santa Brígida, 1  
06300 Zafra  
(Badajoz)

(El Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía no comparte, necesariamente,  
las reflexiones y opiniones de los autores que aparecen en Mesto)

## ÍNDICE

- PRESENTACIÓN .....	7
- PRÓLOGO .....	9
- AGRADECIMIENTOS .....	11
- INTRODUCCIÓN .....	13
- EL TERRITORIO Y LA AGRICULTURA .....	15
- LOS CULTIVADORES LOCALES Y LAS VARIEDADES LOCALES .....	25
- CULTIVOS DE INVIERNO .....	35
• <i>Avena</i> .....	35
• <i>Cebada</i> .....	41
• <i>Trigo</i> .....	45
• <i>Algarrobo</i> .....	48
• <i>Altramuz</i> .....	52
• <i>Garbanzo</i> .....	59
• <i>Haba</i> .....	68
• <i>Acelga</i> .....	73
• <i>Col</i> .....	76
• <i>Espinaca</i> .....	86
• <i>Variedades desaparecidas</i> .....	90
- CULTIVOS DE VERANO .....	93
• <i>Berenjena</i> .....	93
• <i>Calabacín</i> .....	98
• <i>Calabaza</i> .....	103
• <i>Cebolla</i> .....	110
• <i>Friajón</i> .....	120
• <i>Habichuela</i> .....	132
• <i>Lechuga</i> .....	140
• <i>Melón</i> .....	147
• <i>Moniato y batata</i> .....	154
• <i>Pepino</i> .....	158
• <i>Pimiento</i> .....	166
• <i>Sandía</i> .....	179
• <i>Tomate</i> .....	186
- EL FUTURO DE LAS VARIEDADES LOCALES .....	203
- DOSSIER FOTOGRÁFICO DE LAS ACTIVIDADES MÁS DESTACADAS DEL PROYECTO DE COOPERACIÓN INTERTERRITORIAL «PUESTA EN VALOR DE LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN LA COMARCA DE TENTUDÍA» ...	219



## PRESENTACIÓN

Trabajar por los intereses de los habitantes de la Comarca de Tentudía mediante la creación de un tejido social dinámico de cara al desarrollo de la comarca es la finalidad esencial del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía (CEDECO-Tentudía), de tal manera que en el diseño de su Plan Estratégico de Desarrollo Comarcal se contemplan diferentes programas y actuaciones, en los que la sostenibilidad y la cooperación figuran como principios cruciales para la promoción de este territorio.

En los últimos años, los problemas de tipo social y ambiental generados por la agricultura tecnificada han dado lugar a la necesidad de impulsar la denominada agricultura sostenible, capaz de satisfacer adecuadamente las necesidades humanas y de preservar los recursos naturales para el futuro. En este tipo de agricultura, en el que el mantenimiento de sistemas de alta diversidad es un aspecto esencial, las variedades locales experimentan una revalorización, pudiendo ser utilizadas de forma económicamente viable, a la vez que se conserva la agrobiodiversidad genética del lugar.

CEDECO-Tentudía, consciente de la importancia que la biodiversidad tiene en el entorno de Tentudía, del papel que puede desempeñar y asumiendo la responsabilidad que le toca, ha desarrollado con gran entusiasmo un ambicioso proyecto: *«Recuperación y puesta en valor de las variedades agrícolas tradicionales en la comarca de Tentudía»*. Con esta iniciativa de cooperación interterritorial, financiada por la Iniciativa Comunitaria LEADER PLUS, se ha trabajado conjuntamente con otros cuatro grupos de acción local de Castilla y León: ADISAC (Asociación para el Desarrollo Integrado de Sanabria-Carballeda Los Valles); ASAM (Asociación Salmantina de Agricultura de Montaña), CODINSE (Asociación Coordinadora para el Desarrollo Integral del Nordeste de Segovia) y el CDRT (Colectivo para el Desarrollo Rural de Tierra de Campos). En su desarrollo y ejecución se ha contado con la colaboración de Rufino Acosta Naranjo, profesor del Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla y Federico Varela Nieto, Investigador del Departamento de Medioambiente del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria del Ministerio de Ciencia e Innovación.

Con este proyecto se ha llevado a cabo un análisis biológico, agronómico y antropológico sobre la agrobiodiversidad y el potencial local para la recuperación y mantenimiento de las variedades agrícolas cultivadas, la utilización sostenible y la conservación de las variedades agrícolas tradicionales de la comarca, que han sido recogidas y documentadas.

Es, quizás, la nota más relevante de este proyecto que CEDECO-Tentudía, en su papel activo como ente impulsor de «puntos de encuentros», haya propiciado en esta comarca jornadas de convivencia entre agricultores, investigadores, empresarios y consumidores con el propósito de concretar actuaciones futuras entorno al mantenimiento de la agricultura tradicional para impulsar el verdadero desarrollo sostenible que requiere moverse dentro de una lógica de mercado, aprovechando para ello las nuevas oportunidades de comercialización y los gustos de la sociedad urbana por los productos sanos y diferenciados.

Es evidente que este mercado naciente de cultivos tradicionales comienza a despuntar como consumidor de las muchas variedades locales que sonarán familiares a más de un oído: tomate corazón de toro, de cuelga, de pero, de pera, fino de verano; pimientos cuatro cascos, de bola, cornicabra, guindillón; judías verdes, de herradura, blancas, negras, friajones, mochas o rastreras, de guía; y de una interminable lista que es fruto del trabajo y dedicación agraria de generaciones de agricultores y que hoy se nos muestran como un potencial económico y de comercialización a nuestra mano.

Más cercano aun, para nuestro día a día, el consumo de variedades locales -de estos recursos endógenos que garantizan la diversidad biológica, el respeto por el medio ambiente y la protección de nuestro patrimonio –garantizan la pluralidad de sabores, texturas, olores y aromas de nuestra cocina extremeña además de una más equilibrada alimentación, una mejora en nuestra calidad de vida, un impulso de nuestra economía y un reconocimiento a la labor de sus mantenedores. Estas variedades antiguas esperan sin duda ser re-descubiertas por nuestra vida moderna, por nuestro cotidiano y por nuestras empresas.

Como fruto de este ambicioso proyecto, el Centro de Desarrollo, en su afán de continuar con la publicación de la revista *Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía*, saca hoy a la luz el séptimo volumen de esta colección titulado *Y en sus manos la vida. Los cultivadores de las variedades locales*, cuya autoría recae sobre Rufino Acosta Naranjo y José Díaz Diego. Con este volumen, además de plasmar el proceso de investigación llevado a cabo, se pretende dar un homenaje a los campesinos que nos aconsejan y enseñan sobre la biodiversidad tradicional de Tentudía sin dejar de animar a aquellos otros que de ellos saben y manejan para que conserven y nos ayuden a dar valor a sus variedades «de toda la vida».

**Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía**

## PRÓLOGO

Los veranos de mi infancia transcurrieron en Tierra de Barros, donde vivían mis abuelos maternos, y para un niño de ciudad grande ayudar a D. Manuel, a Fernando o a Rafael en las labores del campo suponía la aventura más emocionante del año, tanto que al final se convirtió en mi oficio. Mucho tiempo después, el proyecto Desemillas puesto en marcha por el equipo del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía de la Red Extremeña de Desarrollo Rural, con Marisa Del Viejo a la cabeza, me ha permitido retomar el contacto con los agricultores extremeños, protagonistas principales de nuestro trabajo.

La historia de la agricultura es muy corta. Si el origen del hombre en la tierra se data hace 200.000 años, solamente en los últimos 10.000 las sociedades de cazadores-recolectores comenzaron a cultivar la tierra y domesticar las plantas. La hipótesis más probable es que especies silvestres colonizaran los alrededores de los asentamientos humanos en los que podían encontrar altos niveles de materia orgánica. El hombre comenzó a recolectarlas, después a cosecharlas y por último a sembrar las semillas seleccionadas de la cosecha anterior.

Pero si es corta la historia de la agricultura, mas aún lo es el periodo de grave erosión genética, consecuencia del desarrollo agrícola, industrial y comercial. Hasta hace no más de 60 años, la diversidad de las plantas cultivadas iba en aumento y estaba garantizada con los sistemas agrarios tradicionales, de la mano de la observación, la experimentación y el trabajo de los agricultores.

A partir de la Segunda Guerra Mundial, se inicia un cambio en la forma de trabajo condicionado por diversas causas: la introducción de forma masiva de nuevas variedades mejoradas genéticamente por instituciones públicas y privadas, la mecanización de los cultivos con la desaparición de los animales de trabajo, el uso indiscriminado de agroquímicos y por último el aumento del trayecto entre el lugar de producción y el consumidor final. Todo esto, junto con las nuevas demandas del mercado, hace que la cantidad de especies cultivadas y el número de variedades dentro de las mismas esté descendiendo de forma radical, al reducirse las zonas donde se continúan cultivando de forma tradicional las variedades locales. Paradójicamente estos procesos de «modernización» han puesto en marcha un

mecanismo que destruye la materia prima fundamental de la alimentación humana, que es la diversidad genética de los cultivos agrícolas.

Se pierden las semillas y pronto las Instituciones responsables de la alimentación y la agricultura buscan procedimientos y técnicas para poner remedio a este desastre creando los Bancos de Germoplasma. Surge otro problema: la emigración de los hijos a la ciudad con el consiguiente abandono de la actividad agraria. Se interrumpe la transmisión oral del conocimiento empírico que sobre el manejo de los cultivos y el mantenimiento de las variedades ha ido pasando de generación en generación y, aunque hablamos de recursos interés cultural, científico y muchas veces también económico, estas mismas Instituciones, tardan años en reaccionar, incorporando solo muy recientemente a la conservación de la agrodiversidad a los profesionales de la antropología, capaces de recuperar ese conocimiento y de plasmarlo en publicaciones como la que prologamos.

Afortunadamente, desde la Convención de Rio en 1992, aparecen numerosas disposiciones legales, internacionales, europeas, nacionales o regionales, que persiguen la conservación de la diversidad agrícola por el uso. Algunos sectores de la sociedad se comienzan a organizar planteándose la necesidad de desarrollar un modelo de agricultura que sea menos agresivo con el medio natural y capaz de suministrar productos sanos y de calidad. La agricultura ecológica entendida como «un sistema de producción que utiliza procesos naturales, más que insumos externos, para promover la productividad agrícola», es un aliado que vuelve a acercar a agricultores y consumidores y que necesitará recurrir en muchos casos a las variedades locales, especialmente adaptadas a esta forma de agricultura. En esta línea de recuperación de la «agri» y de la «cultura» se enmarca el proyecto Desemillas.

Y por último hablemos del libro y sus autores. El libro es un reflejo preciso del pasado, del presente y del futuro de una comarca agrícola y ganadera, situada al sur de Extremadura, con tierras calmas y dehesa, que como se describe en su parte final, cuenta con un enorme potencial económico en sus variedades locales y en la que merece la pena hacer un esfuerzo colectivo para mejorar su conocimiento, conservación y utilización en beneficio de todos, paisanos, limpia-corrales y forasteros. Los autores forman parte del grupo de investigación «Cultura, ecología y desarrollo de pequeños territorios» de la Universidad de Sevilla y se mueven en un mundo donde la palabra sustituye a la tecnología y el pensamiento a la acción, el mundo de la filosofía que bien conocen Rufino Acosta Naranjo y José Díaz Diego. Con ellos he aprendido la importancia de la cordialidad a la hora de encarar un trabajo y el valor de la amistad nueva, a una edad ya difícil, que se agarra con fuerza al recuerdo.

**FEDERICO VARELA RUBIO**

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

## AGRADECIMIENTOS

Hacer este libro ha sido una tarea en la que han participado, en distinta medida y con aportaciones diversas, muchas personas de los pueblos de Tentudía. El principal papel lo han desempeñado aquellos que a lo largo de años han mantenido las variedades locales, nos han aportado su conocimiento sobre ellas y nos han brindado sus semillas. Han sido pacientes también a la hora de permitirnos acompañarles a sus campos y huertos, curiosear en ellos y tomar fotos. Muchos otros, que no cultivan las variedades, nos han ayudado en otros menesteres, como por ejemplo localizar los cultivadores e informarnos también sobre cuestiones diversas. Expertos de distintos centros de investigación, empresas y entidades de diferentes lugares de España nos han echado también una mano a la hora de vislumbrar el futuro de las especies con que trabajamos. Nada de esto habría sido posible sin el trabajo del equipo técnico del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía y de su directiva. Por su colaboración desinteresada y la amabilidad con que nos han atendido, queremos dar las gracias a las siguientes personas:

José Luis Rey, Crispulo Rey, Manuel Pardo, Félix Pardo, Carmen Galán, Anselmo Cortés, Marcelino Linares, Hipólito Caballero, Manuel Mejías, Jordi Macías, Victor Mateo, Fernando Calvo, Laureano Moreno, Manuel Mejías Blanco, Manuel Blanco, Andrés Santana, Isabel Lorenzo, Antonio Calvo, Guillermo Galán, Antonio López, Antolín Mejías, José Pérez, Narcisa Gata, Mariló Baños, Cayetano Ibarra, Victoriano Parra, Eduardo Sousa, Baldomero Cordero, Manuel González, Antonio Arteaga, Juan González, José María Parra, Victoriano Martínez, Manuel Martín, Ángel Domínguez, Jesús Aldeanueva, Francisco Quintanilla, Francisco Núñez, Victoriano Contreras, José Antonio Méndez, Marisa del Viejo, Maru Duarte, Pilar García, José Antonio Pecellín, Feliciano Nogue, Alfonso Sánchez, Teodosio Sánchez, Prudencio Gil, Bernardo Garrote, Frasco Cantos, Antonio Ríos, Braulio Rodríguez, Mario Mejías, Francisco Márquez, Pili Cantos, Eleuterio García, Manuel Moro, Manuel Valverde, José Campanario, Antonio Fernández, Apolinar Lozano, Consuelo Balsera, Miguel Moro, Joaquín Galván, Cipriano Márquez, José Durán, Joaquín Botina, Francisco Botina, Joaquín Serrano, Frasco Díaz, Emilio Domínguez, José

Fariña, José García, Antonio Guerrero, José Rodríguez, Demetria Pecellín, Juan Serna, Javier Calatrava, Antonio Gentil, Ana Cristina Gómez, Luis Miguel Albisu, Felipe San Pedro, Ángel Sánchez, Santiago Amaya, Antonio Luis Díaz y José María Lama, con quien empezó este proyecto.

Muy especialmente queremos dar las gracias a Federico Varela cuyos grandes conocimientos y humor tantas veces redentor han sido soporte y aliento crucial para vencer dificultades y que todo esto pudiera terminar haciéndose. Conocerle y honrarnos de la amistad de este extremeño de querencia ha sido una de las grandes satisfacciones del proyecto.

## INTRODUCCIÓN

El presente libro es el resultado de un proyecto de investigación, llamado **Desemillas**, que hemos desarrollado en los once pueblos de Tentudía entre los años 2005 y 2006. En cierta manera es una continuación de otro proyecto y otro libro, titulado **Memoria de la tierra, campos de la memoria**, en que mostramos cómo eran los campos de la comarca en los años 50 del siglo pasado y el rico conocimiento que la gente tenía sobre ellos. Lo que perseguimos con todo esto es dar a conocer y poner en valor los recursos de nuestra tierra de cara a su desarrollo. Y eso es así porque Tentudía viene despertando como territorio y dándose a conocer asociada en buena medida a sus valores naturales y ha tenido y tiene en la agricultura y la ganadería su principal potencial de futuro. Una vez más, la comarca ha sido pionera entre los proyectos LEADER de España en apostar por la biodiversidad agrícola como una manera no sólo de proteger el medio ambiente, sino de buscar con ello el desarrollo económico y la potenciación de aquello que forma parte de la identidad local. Más allá del interés que pueda tener este libro, Tentudía es mirada con atención desde toda Extremadura por esta iniciativa y por los resultados obtenidos. En efecto, son muchas las semillas de variedades locales que hemos recogido y mucho el trabajo que queda por hacer con ellas y con el conocimiento sobre su manejo. Pero el punto de partida de lo que podamos hacer en adelante está en nuestra historia y en las gentes que han hecho posible que permanezcan entre nosotros. Estamos por tanto a mitad de camino en este trayecto, en el lugar preciso donde se encuentran el pasado y la tradición, que nos han traído este patrimonio, y el porvenir de unos pueblos que pelean por utilizar ese legado como palanca para salir de su situación de precariedad con respecto a otras tierras de España.

Para contribuir a todo ello hemos escrito el libro que tienen entre sus manos y que se compone de las siguientes partes\*. En primer lugar, hacemos una pequeña presentación de la comarca para pasar enseguida a hablar de la biodiversidad y la

---

\* En la redacción del libro el capítulo de cultivos de verano, las fotografías y los fragmentos de entrevistas son de José Díaz. El resto de capítulos son de Rufino Acosta.

importancia que hoy tiene su mantenimiento y recuperación, así como su evolución en la zona. La segunda parte está dedicada a contar quiénes son los que han hecho posible salvar lo que queda de la biodiversidad en Tentudía, quiénes son los guardianes de la vida en este sentido. A continuación entramos en el apartado más extenso de la obra, dedicado a hablar de las distintas variedades que existen, primero los cultivos de invierno y después los de verano. Finalmente, se cierra el libro con una exposición de las posibilidades que vemos para mantener y, sobre todo, extender el cultivo de las variedades locales, apuntando las salidas que presentan en el mercado. Para este último capítulo hemos contado con la ayuda de expertos en investigación y comercialización de producciones locales de diversos lugares de España. Pero nada de ello habría tenido sentido sin haber contado antes con la ayuda y la sabiduría de las mujeres y hombres de nuestros pueblos que tuvieron la amabilidad, y a veces la mucha paciencia, de atendernos, hablarnos y llevarnos a sus campos a conocer este apasionante mundo del manejo de la vida. A todos ellos van dedicadas las páginas que siguen y por ellos hemos hecho el esfuerzo de escribir un texto serio y riguroso pero entendible por todos y sin demasiadas complicaciones en el lenguaje. Ojalá el resultado haya sido digno de todo este esfuerzo, y no por satisfacer ninguna ridícula vanidad nuestra, sino por hacer justicia al gran mérito de nuestros mayores.

## EL TERRITORIO Y LA AGRICULTURA

### BREVE PRESENTACIÓN DE LA COMARCA DE TENTUDÍA.

La Comarca de Tentudía se sitúa en el sur de Extremadura, en el extremo meridional de la provincia de Badajoz. Limita con las comarcas de la Sierra de Jerez al oeste, los Llanos de Llerena hacia el este, la comarca de Zafra al norte y las provincias andaluzas de Huelva y Sevilla hacia el sur.



La comarca tiene forma triangular, con una extensión de 1.283 Km<sup>2</sup> y una población de 21.792 habitantes (fuente I.N.E. 2008). Comprende los términos municipales de Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Cabeza la Vaca, Calera de León, Fuente de Cantos, Fuentes de León, Monesterio, Montemolín y Segura de León. Los pueblos son once, al pertenecer al municipio de Montemolín las localidades de Pallares y Santa María de Navas.

Su clima es de tipo mediterráneo continental, de inviernos templados y veranos secos y calurosos. Las lluvias se concentran en otoño y primavera, y van desde los 550 mm en la parte este hasta los 900 mm en puntos del oeste, gracias a la influencia atlántica y la altitud de las sierras que de alguna manera propician el microclima característico de la comarca.

Tentudía está integrada por municipios que forman parte de dos zonas naturales del sur extremeño, la Sierra y la Campiña, originándose por ello en su interior grandes diferencias entre unas localidades y otras. La parte occidental y sur (Bodonal de la Sierra, Segura de León, Fuentes de León, Cabeza la Vaca, Calera de León, Monesterio, Pallares y Santa María) ha estado tradicionalmente vinculada al modelo económico de aprovechamiento de la dehesa, mientras que los municipios orientales como Fuente de Cantos, Bienvenida y Montemolín comparten los grandes llanos cerealísticos propios del sureste extremeño, con tierras de mejores suelos.

Desde el punto de vista económico, y junto a la dependencia de buena parte de su población activa de los subsidios de paro y del empleo precario, la comarca vive fundamentalmente de los productos de la tierra, con un sector primario preponderante y un escasísimo sector secundario dominado por la industria agroalimentaria. La dehesa y sus productos, sobre todo el cerdo ibérico, constituyen el principal sustento de unas gentes que aún no han aprovechado por completo esta singular riqueza. Sólo en los dos principales municipios, Fuente de Cantos y Monesterio, se mantiene un cierto sector terciario y de servicios, motivado por el tránsito de la carretera nacional 630 y ahora la Autovía de la Plata y por su carácter de cabeceras comarcales.

En cuanto a la agricultura, en la campiña predominan los cultivos herbáceos, sobre todo el trigo y la cebada, cuyo destino es principalmente la transformación en piensos para el ganado. En menor medida destacan el olivar y la vid, que sin embargo han significado un potencial de desarrollo que viene dado por el establecimiento de almazaras, para la transformación y comercialización de los productos derivados de la aceituna, y el embotellado y comercialización del vino.

En la sierra abundan las especies arbóreas forestales (encinas, alcornoques, pinos y castaños), teniendo este terreno una explotación esencialmente ganadera. No obstante ofrece amplias posibilidades para el aprovechamiento de la piña, el corcho, la castaña, la resina o los productos silvestres. En algunos municipios de esta zona la presencia del olivar también adquiere cierta relevancia, y en otros se cultivan, con menor importancia, higueras y castaños, éstos últimos en Cabeza la Vaca y Calera de León.

La ganadería tiene un denominador común en la mayoría de los pueblos: el predominio del porcino. Es esta especie una de las señas de identidad de la comarca, ya que los derivados del cerdo que aquí se obtienen, especialmente de ibérico, cuentan con una calidad reconocida dentro y fuera de la misma. Sin embargo no debemos olvidar la presencia de otras especies, como el ovino, el bovino y el caprino, con un destacado aprovechamiento cárnico en unos casos y lechero en otros.

Al margen de las industrias de transformación alimentaria podemos distinguir en la comarca otras con una importancia relativa menor, relacionadas con el aserrado y preparado de la madera, actividades de carpintería metálica, cooperativas textiles, etc.

El sector servicios ha mostrado un fuerte crecimiento en la mayoría de los municipios de la comarca. Si durante muchos años la actividad que se encontraba más desarrollada era el comercio, últimamente las posibilidades de atracción turística de la zona han provocado un aumento del número de plazas y de la calidad de los servicios hoteleros y de restauración, implantándose el turismo como un sector complementario a su economía con grandes posibilidades de desarrollo. Los saberes, los hábitats, el aprovechamiento tradicional de nuestros recursos y las técnicas de transformación que se han ido transmitiendo tras generaciones constituyen un patrimonio cultural que, junto con la posición geográfica de la comarca, enclavada en la Ruta de la Plata, se convierten en uno de los valores más destacados de los recursos turísticos de la zona.

Además, a ello se suma el rico patrimonio histórico y artístico, influido por las diferentes culturas que han tenido presencia en la comarca, con singulares monumentos del arte religioso y militar, su rica arquitectura popular, reflejada en un hermoso y variado caserío tanto en los núcleos de población como en sus campos, todo ello con los matices y diferencias que introducen el llano y la sierra, privilegiada reserva de fauna y flora, inmersos en un medio natural de gran valor ecológico y estético.

La situación de algunos de sus municipios y la belleza de su entorno ofrecen un atractivo añadido a sus posibilidades de desarrollo. El aprovechamiento integral y transformación de los recursos agrícolas, ganaderos y forestales, y el turismo rural y cultural son, sin duda, los ejes de desarrollo de la zona. La comarca de Tentudía es, por tanto, un territorio deprimido económicamente pero con resortes propios para desarrollarse. Por sus características, la clave de este futuro desarrollo está en la relación de respeto y aprovechamiento integral que sus pobladores deben mantener con la tierra que les cobija.

### **CULTURAS CAMPESINAS Y BIODIVERSIDAD.**

En este libro tratamos de la biodiversidad, es decir, de la diversidad de seres vivos, del hecho de que existan en los territorios diversos ecosistemas, especies, variedades de estas especies y, dentro de ello, que haya diversidad genética entre las plantas y animales. El mantenimiento de la biodiversidad es algo fundamental para que pueda seguir habiendo vida, porque es una garantía de que, al ser organismos diferentes, puedan responder de manera distinta a los cambios que se produzcan en la tierra, a las distintas presiones que aparezcan en sus entornos, de que desarrollen diversas maneras de sobrevivir y evolucionar, porque tienen características que se adaptan mejor a esas situaciones que, además, van cambiando. Reducir la diversidad es jugarse todo a unas pocas cartas.

Hasta hace muy poco, al hablar de biodiversidad no se pensaba en otra cosa que en especies silvestres, pero hoy en día ya se empieza a reconocer que también es muy importante la biodiversidad cultivada, la biodiversidad agraria. Y al detenernos a considerar este asunto se ve la gran labor que han hecho los campesinos para crearla y mantenerla. En efecto, las sociedades campesinas han desarrollado a lo largo de la historia formas de cultivar plantas y criar animales a partir del manejo de la diversidad. Por una parte, debía recurrirse a la diversificación de producciones, a tener un poco de todo, para garantizar un suministro continuo de alimentos, energía y materiales de todo tipo. Eso era algo imprescindible porque hasta no hace muchos años la conservación y el transporte de los productos exigía acoplarse al ritmo del tiempo, a las estaciones, y era fundamental producir para el propio consumo. Por otra parte, para adaptarse a las condiciones concretas de cada lugar y cada momento se precisaba también una diversidad de usos productivos, de especies y variedades. El resultado de todo ello era la creación de agroecosistemas, es decir, de ecosistemas agrarios, que fueran complejos, hechos sobre una diversidad de paisajes, de usos del territorio, de especies y de variedades.

En este contexto hay que situar la biodiversidad agrícola, las semillas y el material vegetal, factores de producción indispensables en la agricultura. Para disponer de las semillas, los productores rurales han recurrido a diversos sistemas, tanto de conservación como de intercambio, mediante compra o mediante trueque o regalo. Las semillas son el resultado de un proceso de selección cultural y dicha selección para el cultivo, la domesticación de las mismas, ha sido un hecho fundamental en la historia de la humanidad. Dentro de estas especies domesticadas se pasó a desarrollar a su vez aquellas variedades y líneas más interesantes para circunstancias, características y propósitos concretos. Así, según Vandana Shiva, los campesinos hindúes crearon más de 200.000 variedades de arroz, unas resistentes a la sal para ser cultivada en las aguas costeras, otras desarrollando tallos de hasta cinco metros y medio de altura para acomodarse a los márgenes inundables de ríos, etc.<sup>1</sup>. Algo parecido podemos decir en el caso de Sudamérica con la gran cantidad de tipos de patata que se encuentra entre los pueblos de los Andes, tanto para sacar partido de las ventajas del terreno como para paliar sus inconvenientes, consiguiendo así atender las necesidades de alimentación.

En diversas investigaciones que se han hecho en la comarca de Tentudía en los últimos años hemos podido constatar cómo las gentes de la zona crearon y mantuvieron agroecosistemas en los que se comprueba la existencia de una alta biodiversidad agrícola<sup>2</sup>. Pero tanto en estas tierras como en el resto del mundo se ha dado una preocupante pérdida de biodiversidad debido al proceso de modernización de la agricultura.

## **LA EVOLUCIÓN DE LA AGRICULTURA Y LA BIODIVERSIDAD CULTIVADA.**

El paso de la agricultura tradicional a la agricultura industrial es una parte más del llamado proceso de modernización, que no fue sólo un cambio de técnicas agrícolas, sino también un cambio radical de la sociedad rural. La agricultura moderna, que nació con la llamada Revolución Verde, consiguió aumentar espectacularmente los rendimientos, pero sus consecuencias negativas han terminado dando la cara en diferentes aspectos. Algunos de los principales fenómenos de ese proceso serían los que a continuación enumeraremos.

---

<sup>1</sup> SHIVA, V. 2003. *Cosecha robada. El secuestro del suministro mundial de alimentos*. Paidós. Barcelona.

<sup>2</sup> ACOSTA, R. 2002. *Los entramados de la diversidad. Antropología social de la dehesa*. Diputación de Badajoz. Badajoz; ACOSTA, R., AMAYA, S. y DÍAZ, A. L. 2001. *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía*. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. Monesterio.

Los sistemas agrarios y las fincas se modifican enormemente, haciéndose bastante simples en la mayoría de los casos. Las explotaciones pasan a depender de fuentes de energías derivadas del petróleo, que sustituyen a la fuerza de trabajo humana y animal. Los agricultores dejan también de producir en sus campos lo que necesitan para cultivar, que ahora es suministrado por la industria en forma de fertilizantes, plaguicidas, insecticidas, piensos, maquinaria, etc. La diversidad de producciones va dejando paso a la siembra de un solo cultivo o a la especialización en un solo tipo de ganado. Las explotaciones sustituyen trabajo humano por tecnología, lo que hace que la gente tenga que emigrar del campo. Aumentan considerablemente la productividad del trabajo y la cantidad de la producción de cada agricultor, pero a costa, entre otras cosas, de fuertes problemas ambientales y de que los campesinos pasen a depender de la industria<sup>3</sup>. Desde el punto de vista del medio ambiente, aparecen grandes problemas debidos al uso de productos químicos, insecticidas, plaguicidas y abonos, como vemos con la contaminación de suelos, agua y aire. También aumenta la deforestación y la erosión. Todo ello termina dando lugar a una simplificación ecológica, con la eliminación de ecosistemas y pérdida de biodiversidad, por la desaparición de un gran número de especies animales y vegetales, tanto cultivadas como silvestres, comprometiendo el futuro de la evolución y de las condiciones de vida del planeta.

Precisamente, el rápido proceso de pérdida de la biodiversidad es uno de los problemas que se consideran más graves para el mundo científico y la opinión pública. La biodiversidad agraria ha ido reduciéndose a un ritmo que da vértigo. La simplificación que se ha producido se pone de manifiesto en el hecho de que la alimentación del planeta se basa ahora en un número muy reducido de especies animales y vegetales, y más concretamente en un número cada vez más pequeño de variedades y razas de esas especies. Por lo que respecta a los cultivos, estas variedades han sido creadas en centros especializados y parcelas experimentales, y últimamente en laboratorios, buscando sacar el máximo partido de alguna de sus características, que están directamente relacionadas con la posibilidad de venderlas como mercancías. Pero al hacer eso se olvidan muchos otros aspectos, sobre todo relacionados con la función que los cultivos cumplen en los agroecosistemas o en las economías de los campesinos.

---

<sup>3</sup> ACOSTA, R. 2003. Virtualidad, melancolías. Sobre las posibilidades de recuperación de la agricultura tradicional en los campos de la sobremodernidad. *CUHSO*. Chile, Vol. 7, nº 1. pp. 24-33.; GUZMÁN, G. SEVILLA, E. y GONZÁLEZ DE MOLINA, M. (eds. 2000). *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundiprensa. Madrid.

Pero, además, en el material genético que se utiliza en la agricultura tiene el problema de que hay una gran falta de diversidad, porque proviene de una misma fuente, la de las grandes empresas de semillas que extienden por todos los países una misma variedad, con idéntico material genético. El problema va todavía más allá cuando se crean semillas que resultan estériles tras su cosecha, no pudiendo los agricultores usar las semillas de los frutos recogidos para sembrar el año siguiente, con lo que pierden así independencia económica.

Además de todo esto, las semillas se diseñan no para adaptarse a condiciones locales, concretas, singulares, sino para crecer en ciertas condiciones que son las de las parcelas de experimentación en las que se han ensayado y respondiendo a determinados productos químicos, como abonos y plaguicidas. En muchos casos, el uso de una semilla lleva asociado el empleo de este tipo de productos, sobre todo cuando se establecen contratos de compra entre la empresa que suministra la simiente y el agricultor.

Las patentes no sólo privatizan el uso de las semillas desarrolladas por la industria, sino que también hacen que a agricultores, comunidades locales y grupos étnicos se les usurpen sus propias semillas, ya que las toman las empresas y laboratorios sin pagar nada por ellas, las modifican (mejoras les llaman) y finalmente cobran derechos a los agricultores si pretenden usarlas. Algunos, como la científica hindú Vandana Shiva, llega incluso a decir que mediante acuerdos internacionales y legislaciones nacionales se convierte en crimen el hecho de guardar y compartir semillas de la propia cosecha para futuras siembras<sup>4</sup>. Otro problema es que hay países que ceden su soberanía alimentaria, es decir, que pierden el control de su alimentación e hipotecan su propia supervivencia al depender de estas semillas foráneas controladas por empresas de otros lugares.

Como una forma de contrarrestar esta pérdida, aparecen los bancos de germoplasma, que son centros donde se guardan las semillas que se recogen, desecadas y a bajas temperaturas en contenedores herméticos, para garantizar que no desaparezcan y poder ser utilizadas en el futuro. Pero eso no soluciona el problema pues, entre otras cosas, son pocos los ejemplares que se guardan y, sobre todo, estas variedades no se multiplican en el territorio donde se han desarrollado y al no conservarse *in situ* no pueden evolucionar y adaptarse a los cambios medioambientales o a la presencia de nuevas plagas y enfermedades.

---

<sup>4</sup> SHIVA, V. 2001. **Biopiratería. El saqueo de la naturaleza y el conocimiento**. Icaria. Barcelona; SHIVA, V. 2003. **Cosecha robada. El secuestro del suministro mundial de alimentos**. Paidós. Barcelona.

## LOS CAMBIOS EN LA AGRICULTURA DE LA COMARCA.

En España, el mundo anterior a la modernización no queda tan lejos como en otros países de Europa, y por eso tenemos la ventaja de contar, sobre todo en zonas desfavorecidas y de montaña, con agroecosistemas tradicionales que, aunque se hayan deteriorado, pueden ser recuperados, se puede encontrar gentes que por lo avanzado de su edad conocieron los tiempos de la agricultura tradicional y pueden darnos cuenta de ella, de su forma de hacer y de su conocimiento. Con ellos pueden trabajar quienes tienen recogidas semillas de cultivos tradicionales en los bancos de germoplasma. Estos agricultores nos enseñarán a definir las variedades cultivadas, sus características morfológicas y agronómicas, sus posibles usos y las formas peculiares de su manejo. Porque además, en muchos lugares, y a pesar de todo, aun existen variedades locales que se siguen sembrando, ése es el caso de Tentudía.

Como ya hemos dicho, en los años cincuenta encontramos en la comarca una gran cantidad de especies cultivadas y de variedades de ellas. Desde aquellos tiempos al día de hoy vemos que en la zona se ha dado un proceso de simplificación y de especialización de la agricultura. En efecto, la sierra, con sus enormes extensiones de dehesa, se ha especializado en la ganadería, abandonado en gran manera su condición de sistema de uso múltiple, agrícola, forestal y ganadero. Los cultivos han sufrido un retroceso enorme, pues en muy pocas dehesas se cultiva. Si por una parte esto tiene el efecto positivo del frenar la erosión en las laderas, por otra supone que desaparezcan especies cultivadas en dichas dehesas, o su uso es muy limitado y las semillas de que se dispone son pocas. Por el contrario, la penillanura, la zona llana y desarbolada de Bienvenida, Fuente de Cantos y Montemolín, se ha especializado en el cultivo, con la siembra de cereales, sobre todo trigo y cebada, aunque también avena y veza. La ganadería ha retrocedido enormemente y las tierras calmas apenas son ya agostaderos para las ovejas en el verano. El cultivo se hace con semillas foráneas, híbridas en la mayoría de los casos. Aquí, el uso de productos químicos se ha extendido por todas las fincas. Por lo que respecta a las huertas, han desaparecido casi todas como medio de vida de las familias que las llevaban. Se pueden contar con los dedos de una mano las que producen para el mercado como principal objetivo. Lo que quedan son más bien huertos, de ocio de jubilados o como una actividad complementaria de los agricultores que están en activo.

En este contexto que acabamos de describir, el presente libro abordará cuál es la situación de cada una de las variedades locales que aún se siguen cultivando en la zona. Para hablar de las variedades hemos preferido dedicar un capítulo a cada uno de los cultivos de la zona y agruparlos según sean cultivos de invierno o

---

de verano, aunque esta clasificación no puede ser muy rígida porque hay algunos que no cuadran totalmente, como por ejemplo las lechugas o las patatas. Después de ello daremos nuestra visión sobre el futuro de las variedades y las posibilidades de mantenerlas, extenderlas e introducirlas en el mercado. Pero antes que nada, vamos a pasar a ver quiénes son los que aún siguen manteniendo esas variedades locales, quiénes guardan en sus mentes el saber antiguo sobre la tierra y en sus manos la vida.



## LOS CULTIVADORES Y LAS VARIEDADES LOCALES

### QUIÉNES SON LOS GUARDIANES DE ESTE TESORO.

Los que mantienen las variedades locales son en su mayoría personas mayores, jubilados casi todos, que han trabajado en el campo toda su vida y que tienen pequeñas propiedades o no tienen tierras, sino que cultivan las de otros que se las ceden por diversos motivos. Sólo en casos contados encontramos en la campiña a varios labradores medianos, por ejemplo con más de 40 hectáreas, propias o en arriendo, que se dedican al cultivo de secano, que tienen avena o veza. Son también gente de edad avanzada, que pasa de los 60 años en su mayoría. Éstos son los que sí que cultivan esas especies con un fin comercial, y lo hacen de manera moderna, con tractor y recogiendo con cosechadora.



Antonio Fernández.  
Pallares.

Pero, como decimos, son los pequeños propietarios y las gentes sin tierras los que mantienen la mayoría de variedades del país. Generalmente lo hacen para consumo propio. En el caso de los cultivos para pienso, los destinan a sus animales, a los de labor con que cultivan, como burros o mulas, o a ovejas, cabras y cochinos, porque no suelen tener vacas. Se trata, por supuesto, de pocos animales, de pitarrillas, como se dice por aquí.

Ahora bien, no se puede comprender cómo se han mantenido las variedades locales si no hemos entendido antes lo importante que es para una parte de la población el seguir practicando la agricultura y la ganadería. Lo hacen en la mayoría de los casos no como una actividad económica, o mejor dicho, no como un negocio, sino que tienen otras razones, como la costumbre, la afición, el amor al campo, etc.

Pero no todas las personas que se dedican a la agricultura por tradición o entretenimiento siguen cultivando variedades locales, sino que la inmensa mayoría sólo tiene cultivos venidos de fuera. Es más, las variedades locales son un mínima parte de las que maneja cada cultivador que hemos encontrado con semillas del país. Por tanto, no se trata de gente que rechace lo nuevo, que no vaya probando, experimentando, mejorando lo que tiene, que se haya quedado anclada en el pasado. Además, muchos de ellos no insisten tanto como nosotros, los investigadores, en si una parte de lo que tienen es de la zona y lo otro no. No diferencian tanto entre lo de fuera y lo de siempre. En algún caso hemos visto cómo empiezan a ver como algo muy diferente y valioso lo autóctono porque nosotros les hemos insistido en que nos interesa lo local, y que sólo andamos buscando eso, los cultivos del país.

Después de que hemos dejado claro dónde estamos, vayamos viendo por parte cada cosa. En primer lugar, hay que recordar que el trabajo en el campo ha sido la dedicación de la inmensa mayoría de los hombres de la zona y sigue siéndolo para muchos. De entre ellos, algunos son los que cultivan las variedades locales como una parte más de su actividad y su negocio. Normalmente, como hemos dicho, son los pequeños propietarios los que siguen manteniendo formas de agricultura y ganadería menos moderna, los que guardan estas semillas. Por supuesto que trabajan para ganar dinero, pero es el no buscar siempre estar a la última en todas las innovaciones, el no tener un espíritu comercial muy competitivo, lo que ha hecho que entiendan de otra forma el campo, y su objetivo principal no sea sólo producir la mayor cantidad y comprar en el mercado todo lo nuevo para conseguirlo. Y esto es así, entre otras cosas, porque son gente modesta que no dispone de recursos y dinero de sobra para invertir. A su manera, han ido capeando el temporal de la crisis del campo, de la pérdida de rentabilidad de sus tierras y su

trabajo, del bajo precio de lo que producen y el alto coste de lo que necesitan comprar para producir. Son dueños de pocas extensiones y, para muchos de ellos, la tierra sigue siendo una forma de vida más que un negocio, aunque también lo sea, por supuesto. Producir lo que necesitan para su finca es una estrategia para continuar en la brecha. Y así cultivan algo para el ganado, aunque no todo, y además siembran algo para el avío de casa. De todas formas, como hemos dicho más arriba, en la campiña vemos que hay varios agricultores que producen cebada y veza local para la venta y un hortelano que aún vende en la plaza. En la sierra sólo hemos encontrado dos hortelanos en activo, que siguen vendiendo la mayor parte de lo que producen, aunque uno de ellos no vive sólo de eso, sino que ésta es una parte pequeña de aquello con lo que se ganan la vida. Pero, en general, es el hecho de no producir para la venta, atendiendo a lo que se demande más y del tipo de variedad que más produzca, sino el que se cultive para la propia finca lo que hace en parte que se sigan manteniendo variedades locales, que saben que son buenas y productivas. El autoabastecimiento, el producir para las necesidades de uno mismo comprando fuera lo menos posible, ha sido algo que han hecho siempre los campesinos, y el hecho de que alguien comprara pudiendo producirlo él se veía feo.



Feliciano Nogue. Monesterio.

Esa inercia de seguir con lo propio la podemos ver en el caso de los que ya están jubilados y continúan yendo aún al campo. Sus fincas han pasado a manos de sus hijos en algunos casos, aunque ellos no dejen de echar sus ratos allí. Pero en muchos otros casos sus hijos no han querido dedicarse al campo, han emigrado o se emplean en otras tareas. Y ese desapego del campo lo ven sus padres con cierto pesar. Son estos hombres mayores los que siguen manteniendo aun alguna bestia, como animal de tiro y labor y para su transporte, pues bastantes de ellos no tienen coche.

Como ya hemos dicho, los que tienen las variedades locales son, en muchos casos, gentes que no tienen tierras, sobre todo antiguos jornaleros o empleados fijos de fincas. No es mucho problema disponer de tierras en estos pueblos porque ha habido un gran abandono de la actividad agrícola, sobre todo en la parte de la sierra, hay mucho terreno que no se cultiva, sobre todo en las antiguas huertas. Por medio de relaciones de parentesco, vecindad o amistad, consiguen un pequeño pedazo de terreno donde cultivar de quienes ya no se dedican a ello, de emigrantes o de personas a las que ceder ese trozo dentro de su finca no les supone casi nada o, a veces, les sirve para que el que siembra esté al tanto de la parcela o se la cuide en algo. En el caso de los antiguos empleados de fincas, es en ellas donde los dueños les ceden esa parcelilla para huerto. A veces, en muchos casos, no se trata por tanto de hortelanos, no son gente que haya sembrado, o que siembre mucho, sino que lo hacen de manera constante a partir del momento en que se jubilan y van aplicando lo que conocían, que en ocasiones no era mucho, y lo que aprenden de amigos y vecinos.

### **HOMBRES, MUJERES, CAMPOS Y CASAS.**

Un par de cuestiones importantes que hay que considerar para entender la pervivencia de este tipo de cultivadores es la de qué significa para ellos el campo y la del papel de hombres y mujeres en la sociedad y en la casa. En efecto, para los hombres de los que estamos hablando, cultivar es una manera de seguir vinculados al que siempre ha sido su mundo, el campo, y a lo que los ha hecho como personas, el trabajo. Tengamos en cuenta que en estos pueblos no son muchas las aficiones, las actividades de ocio que han conocido en su vida, o que puedan practicar ahora, a su edad. No sucede lo mismo con ellos que con las mujeres, porque muchas no se jubilan, ya que no tienen un trabajo remunerado fuera de sus casas. No hay por tanto un cambio tan fuerte en sus vidas como aquel que viven los hombres al dejar de trabajar. Por eso muchos propietarios de tierras no se jubilan a los 65 años, cuando por ley podrían hacerlo. Cuando se sienten con

fuerzas, suelen seguir. Dejar de trabajar es para bastantes una situación deseable, después de décadas de esfuerzo y de unos tiempos pasados de muchas penalidades también. Pero igualmente puede suponer una pérdida de papeles y una cierta desorientación. La mujer sigue teniendo su mismo papel en la casa y la familia, no pasa a un segundo plano y sigue desenvolviéndose y gobernando el espacio que la sociedad le ha asignado, el privado, el doméstico, el mundo del hogar. Sin embargo para el hombre, su función productiva ha terminado, se aleja de una parte de su espacio habitual, el del trabajo y el campo. Sus relaciones con parte de la gente cambian, y puede no sentirse del todo cómodo en el espacio doméstico, en la casa, donde casi siempre había parado poco. Por supuesto que sigue teniendo los lugares públicos, la calle, la plaza, el bar, la carretera por donde pasear y reunirse con otros, pero para algunos esto no es suficiente, no les llena. Seguir cultivando, atender un pequeño huerto o algunos animales es una manera de no romper con su vida de siempre. Es además tener un entretenimiento, sentirse útil, hacer ejercicio en parte. Muchos de los que han sido extraordinariamente trabajadores no pueden parar quietos y ven el bar, los juegos de cartas o dominó, la plaza, como signo de ociosidad, el sitio donde van los que no trabajan, como nos comentan en muchas conversaciones en que contraponen el bar a su trabajo en el campo, a su laboriosidad y saber hacer.

Esta diferencia entre la casa y el exterior tampoco es totalmente tajante, porque hay hombres que tienen su espacio en ella, pero no exactamente dentro. Nos estamos refiriendo al corral, donde puede haber un huerto o animales, si es lo suficientemente grande. Por otro lado, también las mujeres cultivan, pero otros vegetales, como son las macetas, las flores. A diferencia de los hombres, esto se hace en el espacio doméstico, o en las puertas, y tiene fines más estéticos, de belleza, no buscan una producción para el consumo sino para el deleite de la vista y el olfato. Sólo hemos encontrado una mujer, en Pallares, que lleva sola un huerto en el campo, aunque muchas sí ayudan a sus maridos en algunas tareas en la huerta y son las que valoran lo que producen, aconsejándoles o pidiéndoles que siembren tal o cual especie o variedad, sobre todo teniendo en cuenta el uso que le vayan a dar en la cocina, lo buena que sea para una cosa u otra.

## **GANANCIAS Y AFECTOS.**

Como hemos dicho, algo que ayuda a que las variedades locales se mantengan son razones como por ejemplo que el fin de la agricultura no sea ganar el mayor dinero posible con la venta sino satisfacer la necesidad o el deseo de seguir en el campo y de producir para el propio consumo o para los animales que se tienen.

Cuando se produce para vender, como pasa con las hortalizas, no se trata de competir con otros para ofrecer a un intermediario un precio más bajo o productos más llamativos. Se trata de un pequeño mercado local, de gente conocida que conoce y valora lo que se vende y, en la inmensa mayoría de los casos, esta venta no es fundamental para la economía de la casa del que vende, puede ser una ayuda, un complemento o un ingreso extra. Sin embargo, en varios productos, como por ejemplo los *frijones* (las alubias blancas) o los garbanzos, el que sean variedades locales, conocidas de siempre y valoradas en el pueblo y los alrededores, es un buen valor comercial, hace que la gente «se los quiten de las manos».

Por tanto, también se compra y se vende, pero en este mundo lo que más destaca, lo que más llama la atención, es lo que la gente que se dedica a las Ciencias Sociales llama la economía moral, es decir, los intercambios, regalos, compras y ventas, que se hacen teniendo en cuenta valores morales, obligaciones personales, familiares, de amistad, cariño, vecindad, etc. En efecto, al ver la manera en que circulan estos productos en nuestros pueblos encontramos que sirven para mostrar afectos, sentimientos, compromisos, buenas relaciones, etc. Regalar, recibir, dar sin que haya un precio por medio es muy frecuente en las relaciones entre gente próxima. En este contexto, las cosas que se dan tienen más valor mientras más lejos estén del dinero y más cerca de la propia persona que las da, sus cualidades y su habilidad, de aquello que no se compra sino que es propio de quien lo entrega. Así pasa con los dulces, chacina o embutidos que se elaboran en casa, o con los espárragos y setas que se cogen en el campo, o con los conejos, liebres, palomas, perdices, pájaros o peces que se cazan o se pescan. Además, mientras más tienen que ver con el campo, con lo que se obtiene directamente de la naturaleza, más se valora. En un lugar donde la agricultura ha sido la base fundamental, los productos del campo, de producción propia, son una parte muy importante y frecuente de estas redes de intercambio, que también son las que construyen los pueblos. Y en el mundo de las variedades locales funciona ese mismo mecanismo de donar, regalar, recibir. Cuando uno se queda sin semillas locales, las consigue de los amigos, vecinos o paisanos que las tienen, ya sean simientes o plantones, pues no se suelen vender.

A veces, en esta economía moral no sólo se trata de no cobrar sino de, incluso cobrando, no llevar una contabilidad exacta, de cuánto pesa o cuánto vale cada cosa, sino de hacerlo más bien a ojo, o dando algo de más. En ocasiones, lo que muestra la consideración hacia esa persona es el propio hecho de venderle, cuando no se tiene intención, se quiere guardar para uno mismo o se le vende a esa persona y no a otra que también lo procura. También hay quien al comprar

algún producto de su pueblo cuando vive fuera, en una ciudad, no sólo se está aprovisionando de alimentos sino que se hace con algo que siente muy suyo, que le trae recuerdos o le hace sentirse más de allí. Si no tenemos en cuenta todo esto, tampoco podemos comprender qué significan y por qué se mantiene en parte la agricultura y, en ella, las variedades locales.

Como hemos dicho, la agricultura, sobre todo la de los huertos, continúa por esas razones, porque la gente sigue llevando el campo en la cabeza, porque es algo sentido y forma parte de su vida o sus recuerdos, como podemos ver con bastantes emigrantes retornados a sus pueblos.

### **APRENDER E INNOVAR.**

En la continuación del oficio, en el aprendizaje de las cosas del campo, vemos una gran diferencia entre las épocas pasadas y la actual, pues los hijos, y sobre todo los nietos, de los actuales cultivadores ya no tienen desde pequeños la vinculación con el campo que tuvieron ellos, y por tanto la posibilidad de aprender. Pero en esto de aprender de manera concreta a cultivar también funcionan esas relaciones de amistad o vecindad. Se aprende de la familia o de los vecinos y amigos, porque, como dijimos, algunos no se habían dedicado mucho a esto del cultivo antes de la jubilación.

Ahora bien, no sólo se aprende, se repite lo ya sabido y se sigue haciendo lo que se hacía. En efecto, la gente mayor todavía conserva y usa aperos antiguos, como arados, máquinas de maquinar o rejas, y sigue empleando el estiércol como abono. Continúa practicando la rotación de los cultivos, variando el lugar donde siembra las especies cada año. Asocia los cultivos, por ejemplo las coles y los tomates, o las lechugas, e intercambia las semillas para evitar que degeneren. Su fuerza de trabajo, aparte de las bestias, son sus propias manos. Son, en fin, los que mantienen todavía vivo el conocimiento tradicional y, en parte, la forma de hacer agricultura. Y sin embargo, han adoptado semillas nuevas, razas ganaderas foráneas, algún coche, motores para extracción de agua, alguno que otro se las ingenia para introducir cierto tipo de goteo, mezclando lo nuevo y lo antiguo, como por ejemplo tinajas de barro y gomas de PVC. etc., o utiliza productos químicos para el tratamiento de enfermedades. También intentan nuevas formas de cultivo, por ejemplo poner tutores o cañas a los tomates, cuando aquí no era frecuente. En algunos casos manejan el conocimiento y las palabras de los técnicos y un par de ellos ha hecho algún curso de agricultura.

También se va innovando, experimentando con las variedades. Todos los que tienen variedades locales, como hemos dicho, cultivan también otras que no

lo son, y que compran en los almacenes de las cooperativas, en las tiendas o en los puestos ambulantes, que semanalmente llevan a los pueblos sobres de semillas e incluso plantones. Los cultivadores buscan siempre productos que sean vistosos, a veces que den más producción, que crezcan mejor, que den frutos más grandes. Hoy en día las semillas pueden venir de cualquier sitio. Tengamos en cuenta que esta tierra ha conocido un gran proceso de emigración, que aun continúa. Todo el mundo tiene familiares en las ciudades y en otras regiones, y a través de ellos consiguen semillas de todo tipo. Incluso a través de los viajes del INSERSO, los jubilados entran en contacto con gentes de muy diversos lugares de España y se hacen de semillas de esta forma. Innovar es algo constante en este mundo del cultivo.

La innovación también tiene que ver con el tratamiento de las plantas, y así encontramos variedades locales tratadas con plaguicidas exactamente igual que las foráneas. También los congeladores se usan para prolongar el tiempo en que se pueden consumir.

### **LA DECADENCIA Y EL MANTENIMIENTO DE LAS VARIEDADES LOCALES.**

Las razones para la decadencia de las variedades locales son claras. Por una parte, en la zona de la sierra se ha dejado de cultivar, lo que reduce las posibilidades de que, entre lo que se siembre, se siga con variedades locales. En todos sitios se ha reducido el número de especies que se cultivan en extensivo, limitándose casi exclusivamente al trigo, la cebada, la veza y la avena. Además, tanto en la penillanura como en la sierra han desaparecido como negocio las huertas que suministraban a los pueblos o que vendían para fuera. Este abandono lo ven los más viejos con pesar, sobre todo donde más ha afectado, en la sierra. Ahora bien, se tiene claro que los tiempos son los que mandan y es lógico que haya cosas que dejan de hacerse. La gente tiene que funcionar de acuerdo con la economía. Eso vale tanto para qué se cultiva como para cómo se cultiva y trabaja el campo. Hay tareas que no se hacen porque las realizan las máquinas.

Por otra parte, dentro de lo que ahora se siembra, las variedades locales ya no son interesantes porque la gente considera que tienen más ventajas las venidas de fuera y han sido mejoradas, se prestan mejor a la agricultura de hoy. No obstante, hay gentes que siguen elogiando lo de antes, aunque no parece que para ellos sea un drama el que prácticamente haya desaparecido.

Como acabamos de decir, casi nadie se dedica a la huerta como el medio de ganarse la vida. Los problemas son muchos. Por una parte, en los supermercados,

en las tiendas o en las furgonetas de venta ambulante se puede encontrar frutas y hortalizas. A los hortelanos locales les resulta muy difícil competir en precios con estos productos. Las gentes prefieren en muchos casos las variedades de fuera, a veces por más vistosas o por tamaño. Así, hay melones y sandías demasiado grandes para familias más pequeñas que las de antes, o para personas mayores que viven solas, cosa cada vez más frecuente por estos pueblos. A veces sucede lo contrario, por ejemplo prefieren las habas modernas porque son más grandes. Es muy frecuente la queja de los agricultores de los pueblos, que dicen que la gente prefiere cualquier cosa que venden en los camiones. Entre otras cosas, los camiones o furgonetas lo llevan hasta la misma puerta. También la venta de alimentos se encuentra cada día con normativas más serias, en cuanto a sanidad, impuestos, etc., y a veces los pequeños productores no lo tienen fácil para adecuarse a ellas.

Tampoco se puede vender para fuera, para proveedores e intermediarios porque es poca la cantidad que se produce, son productos frescos y son demasiado pocos los hortelanos como para que vengan a comprar intermediarios. Donde eso sí sucede es en el grano, porque encontramos más agricultores comerciales, algunos con variedades locales, como hemos visto. Aun siendo así las cosas, las variedades del país que mejor se mantienen están entre los productos de los huertos y huertas. Esto se debe a varias razones. En primer lugar, la mayoría, como venimos repitiendo, se cultivan como entretenimiento y para el autoconsumo. Por una parte hay esmero en ese pequeño trozo de tierra que se siembra. No hay que ir buscando la máxima producción o rentabilidad. Por tanto, se produce lo que se quiere, sin mucha obligación o penitencia. Por ejemplo, es más arriesgado y esclavo el criar animales, con la preocupación de que se mueran, y es mucho lo que se pierde. Por otra parte, las producciones de estos cultivadores se dedican en su inmensa mayoría al propio consumo, no es necesario transformarlas ni venderlas, o tener animales que se las coman, como sucede con los cereales y leguminosas para pienso. Se prestan mucho a eso que hemos llamado economía moral, al regalo, al préstamo, al intercambio, tanto de los frutos como de las semillas. Eso difícilmente pasa con los animales.

En fin, que ese es el panorama en cuanto a la gente que cultiva y a los productos que cultivan de variedades locales, pero todo ello visto de manera muy general, porque cada persona y cada especie tiene sus peculiaridades. Y dicho esto, pasemos ahora a ver uno por uno por uno cada cultivo de los que quedan variedades del país.



## CULTIVOS DE INVIERNO

Como dijimos, vamos a hablar de las variedades considerándolas en dos grandes grupos, por una parte los cultivos de invierno y por otra los de verano. Por lo que refiere a los de invierno, trataremos primero los que se siembran en extensivo, es decir, los cereales y las leguminosas, y luego las hortalizas. Dentro de cada tipo los iremos ordenando alfabéticamente. Al final, agruparemos en un solo apartado aquellas variedades de las que nos han hablado pero que ya no se cultivan y de las que no tenemos simientes. En cuanto a los cultivos de verano, trataremos las variedades por orden alfabético sin hacer otras diferenciaciones.

### **AVENA (*Avena sativa* L. y *Avena strigosa* Schreb.).**

En la época de la agricultura tradicional la avena, a la que por aquí se conoce como *vena*, se encontraba en todos sitios, como un cultivo para el ganado, que lo consumía en grano. De todas formas, se considera un pienso endeble, como podemos ver por los refranes «más flojo que la paja de avena» o «avena, la paja buena», con lo que se quiere indicar que el grano de la avena era el equivalente a la paja de cualquier otro cultivo. Antaño, lo más frecuente era sembrarla sola, para recoger el grano o para forraje, pero en Cabeza la Vaca nos dicen que era frecuente la mezcla de veza (a la que aquí dicen *verza*), avena y cebada para heno. Se adaptaba bien casi a cualquier tierra, porque era poco exigente y era un cultivo de segundo año.

- ¿Qué tipo de tierra es la que pide la avena?
- *Bueno, la tierra de la avena es aquí toda, porque era la segunda siembra. Sembrabas trigo y al otro año vena, y sembrabas de cebada y al otro año de vena o, si no, se dejaba para garbanzos. La vena nunca iba de primer año, nunca. También se sembraba en barbecho, era mejor. Si se sembraba en barbecho también era mejor. Pero los barbechos se aprovechaban para el trigo y la cebada nada más. (Antolín Mejías. Calera de León).*



Avena. Monesterio.

La avena es un cereal que se sigue cultivando tanto en las tierras calmas de la penillanura como en la parte de la sierra. En efecto, en la sierra, en las dehesas y en espacios desarbolados, entre los olivares incluso, la encontramos sembrada con veza para segarla como heno. Junto a la cebada es casi el único cultivo que vemos en esos sitios sembrado solo, y también para heno, para hacer alpacas. En la penillanura la encontramos igualmente sola, con más frecuencia que en la sierra, y también con veza.

Si la comparamos con los otros cereales, podemos decir que es en el que más perviven las variedades locales, pues en casi todos los pueblos la podemos encontrar, y en algunos de ellos, como Fuente de Cantos, hay al menos seis o siete agricultores que aun siguen con ella. Esto tiene su explicación en parte porque se cultiva para el ganado, que la puede consumir directamente incluso sin limpiarla, como heno. La razón que nos dan los que siguen cultivándola es que «pega mejor» en estas tierras, es decir, que está mejor adaptada a la zona, aunque las variedades venidas de fuera funcionen mejor para la siega con cosechadora.

- ¿Y por qué se sigue conservando esa vena, qué es lo que tiene de bueno esa vena?

- *Hombre, esa vena que aquí pega bien y la otra no pega tanto. La otra no pega apenas. Se cría muy grande y las cosechadoras las cogen mejor. Las otras son más pequeñas. Es para que se las coman las vacas. Pero para las cosechadoras la mejor es ésta. De la otra se siembra muy poquito en Fuente de Cantos.* (Victoriano Parra. Fuente de Cantos).

Esas variedades nuevas producen menos paja, al ser más corto el tallo, pero la paja ha perdido mucho interés en la campiña, ya que apenas hay ganado y no es muy interesante para la venta. Buena parte de las rastrojeras, de los agostaderos de la campiña, que eran tan importantes para la oveja, quedan desaprovechados ya que los animales de la dehesa apenas van en verano a las rastrojeras de la penillanura.

El que hayamos recogido simiente entre varios agricultores de Fuente de Cantos y nos hablen de que la usan otros agricultores que venden la cosecha, ya sea el grano o el heno, nos da idea de que aun da un cierto juego en el mercado, no sólo para el consumo propio. Otra cuestión interesante es que la siembran para heno, ligando la avena local con veza, cebada e incluso trigo de variedades modernas. El cereal sirve de soporte a la veza, para que no esté muy aplastada.

- ¿Qué tipo de avena es la que ha sembrado aquí?

- *Yo tengo siempre de esta más negra.*

- ¿Cuál es más antigua, la rubia o la negra?

- La negra. Para forraje es siempre mejor esa negra.

- ¿Y dónde compra la vena?

- *Ésta en Fuente de Cantos la compré, porque rinde más que la rubia. Y me vi negro para encontrarla de esta negra. La rubia tiene la mata más chica. Da menos forraje. Y tiene el grano más gordo, y para el ganado no es*

*bueno, después no se lo come bien. La negra es más fina.* (Antonio Fernández. Pallares).

A la hora de identificar la avena local, todos reconocen que la del país es la negra, en comparación con la venida de fuera, más clara, a la que llaman blanca. Sin embargo, algunos hacen la contraposición entre morena y rubia. En cualquier caso, la autóctona sería la oscura y de caña más alta que la forastera. Además, según alguno, el color es un elemento para saber si la avena es buena.

- *Esta vena es de la buena que se ha quedado este año. ¿No ves la calidad que tiene?*
- *¿Cómo tiene que ser la avena para que tenga calidad?*
- *Negra, que tire a negra.* (Manuel González. Fuente de Cantos).

Sin embargo, un agricultor de Fuente de Cantos nos suministra avena negra y forrajera y, según afirma, las dos son del pueblo de toda la vida. Otro agricultor de Fuente de Cantos nos da avena blanca y asegura que es de toda la vida, del pueblo, y que no la cambia porque es la que mejor le resulta, para pienso. Sin embargo, en Pallares, Bienvenida, Calera y Cabeza la Vaca nos dicen todos que la única avena que se sembraba antiguamente era la negra. Como ya dijimos, la avena se adapta bien a tierras de no mucha calidad.

- *¿Y en qué es mejor la avena para la burra, por ejemplo, que la cebada o el trigo?*
- *No, la cebada es mejor. Lo que tiene es que, en tierras así como éstas, la vena se cría mejor, pega más. La cebada es para otra clase de tierras mejores, pero como está lloviendo mucho se pone esto muy embarrado, y la vena aguanta más...* (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).

En la actualidad, en la campiña se sigue sembrando *rastrajeada* o de *rerba*, es decir, de segundo año, mientras que en la sierra aprovecha normalmente el barbecho, tanto sola como, sobre todo, mezclada con veza, para heno. A diferencia de otras variedades, sí existe un mercado de simiente, aunque estrecho, que a veces es trueque.

*Lo que pasa aquí con los agricultores es que se cambian unos a otros, y se han llevado simientes de las que tenía él y le han pagado con otra y, vaya, como es para pienso, a él le da igual.* (Anselmo Cortés. Bienvenida).

También encontramos aquí algunas donaciones entre conocidos, aunque se trata de pequeñas cantidades, no de suministrar toda la simiente que el cultivador necesita ese año. Hay que tener en cuenta que uno de los problemas para disponer

de simiente es que la avena en muchos casos se siembra ligada y/o se siega en verde para heno.

*Esa la compré porque ya aquí se saca poca simiente. Es que se siega, se hace alpaca y haciendo alpaca no se puede hacer simiente. Para hacer simiente hay que segarla y ponerla en un sitio, trillarla, limpiarla y luego después te queda la simiente. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*

Para guardar la simiente no se toman muchas precauciones, se guarda en sacos, en algunos casos protegida por alguna manta.

- ¿Cuál fue la mezcla que hizo el año pasado?
- *De vena y verza. Pero eso no se puede hacer porque después se la comen los bichos, las ratas, los topinos. Y eso habiendo gatos y todo.... Pero las mantas esas las rompen como la leche que mamaron. Lo que tiene es que ahí no necesitas tinahones ni necesitas nada, la pones ahí, le pones la manta por encima y ya está ahí guardada. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*

En cuanto a la siembra, se suele hacer hacia octubre y noviembre, un poco más tarde que el trigo. Los que cultivan nos dicen que la escardan poco y, si es para heno, nada. En la campiña, que es donde se siembra de manera comercial y más intensiva, se le hacen las labores mecanizadas como a los otros cereales, y se emplean abonos químicos, como urea 8 y triple 15.

La siega para heno la hacen los tractores con un peine, para luego pasar un rastrillo que la va acordonando y, finalmente, pasa la empacadora. Cuando es para grano, en la campiña utilizan cosechadoras. En la sierra todavía hay quien lo hace a mano y limpia en la era con bestias. El destino principal del heno en la campiña es la venta y en la sierra el consumo de los animales de la propia finca, sobre todo en la dehesa, pero también en pequeñas parcelas de gente que se dedica a cultivar por ocio, por ejemplo en antiguas huertas.

*Se siega arrebuja con el pasto y ahí la tengo yo del año pasado, y ahí está la avena entre el pasto más buena que la leche, un pasto buenísimo. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*

- ¿Y el heno para qué se utiliza principalmente?
- *Pues el que tiene vacas, vacas. Para bestias, para ovejas, para cabras, para todo, como se lo estamos este año echando a todos los bichos, porque este año está la cosa mal. Yo he tenido este año un año exagerado de bueno.*

- 
- ¿Lo están procurando?
  - *Claro, esto para el ganado es gloria bendita. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*
  - *Yo la vendo toda, yo no tengo ganado.*
  - ¿Y la vende en alpacas?
  - *Yo la siego y hago alpacas. Vale más en verde que en cosecha. Sí, claro. Si el año es bueno, sí te rinde, pero como sea malo... No es lo mismo coger 500 kilos que 1000 kilos. Si coges 500 kilos tienes que arrimarle dinero.*
  - ¿Y se vende bien el heno en verde?
  - *Sí.*
  - ¿Cuánto puede costar la alpaca?
  - *Este año pasado, como fue tan malo el año, valió algo más caro. Yo las vendía a 18 pesetas el kilo. Que luego ha costado veintitantas pesetas un kilo de paja mala. Lo hace las circunstancias.*
  - ¿Cuántos kilos puede tener una alpaca en verde?
  - *Eso depende de cómo lo haga. Una alpaca... lo dado son 15 ó 18 kilos. Y si te tardas un mes en recogerla, por ejemplo, pierde mucho peso. Y si la haces en su punto y en su momento, pues pesa mucho más. (Antonio Fernández. Pallares).*

**CEBADA (*Hordeum vulgare* L.).**

En la mayoría de los pueblos encontramos a uno o varios agricultores que aun siembran cebada que llaman «del país», «de aquí» o «la nuestra», pero casi todos los informantes nos hablan de cebada caballar. Bien es verdad que algunos no dicen el nombre, sino que al preguntarles si se llama caballar responden que sí. Solamente en Montemolín y Cabeza la Vaca un par de agricultores nos hablan de cebada forrajera.

Antiguamente la cebada estaba presente en todos los pueblos y era un pienso para todo tipo de animales, ya que como todos los cereales a ningún tipo de ganado causaba problema ni había que tener especial prevención a la hora de echársela a los bichos. No requería tan buenos suelos como el trigo, aunque solía ser un cultivo de primer año y en tierras de cierta calidad. No obstante, se adaptaba a casi cualquier terreno, aunque otra cosa es el rendimiento que diera. Se utilizaba como pienso y también, aunque en menor medida, como forraje.



Cebada caballar.

Su retroceso como especie ha sido mucho menor que el de otras. Hoy en día se sigue cultivando mucha cebada en las tierras llanas de la penillanura. En la sierra, aunque apenas se siembre nada, sí que está presente la cebada, pues junto con la veza y la avena es casi el único cultivo, a veces para aprovechamiento a diente por el ganado de la dehesa.

Como decimos, los lugareños sólo reconocen una variedad local, esa que llaman caballar, y que ha sido sustituida en la mayor parte de las fincas por otras foráneas de más rendimiento, principalmente por cebada de tipo cervecera<sup>1</sup>. En las cooperativas nos hablan de rendimientos de unos 1.300 - 1.500 kilos por hectárea en variedades grignon, blanche, iraní, cervecera y beka. En Fuente de Cantos, un agricultor nos explica por qué sigue él sembrando en sus campos la cebada autóctona y por qué sin embargo ha retrocedido en el pueblo.

- ¿La cebada caballar por qué sigue sembrándose?
- *Porque es buena. De esta otra [variedad comercial], si se siembra, es un cachino, una parcela. Es la mejor cebada para el ganado.*
- ¿En qué se diferencia de las otras?
- *En que es más dulce, dicen (...). La cebada caballar, si hay aquí una cebada caballar y aquí una cebada de la otra, donde tú veas que se vayan los gorriatos, verás cómo se van más a la caballar porque es más dulce, y tiene más fibra, dicen los técnicos. Aquí es que han pegado otras cebadas para las cosechadoras que tienen menos talla y se mantienen más derechas. Esa caballar se enreda mucho y se tira, y cuando llega la hora de cosecharla si, por motivo de cualquier cosa, está casi en el suelo, queda mucha espiga en el suelo. (Victoriano Parra. Fuente de Cantos).*

A la hora de distinguir entre los tipos de cebada, la principal diferenciación que hacen los cultivadores es entre la cebada de siempre y la cervecera y por lo primero que las diferencian es por el número de carreras o caras. Mientras que la mayor parte de la gente habla de dos caras, un par de informantes nos habla de tres y de cuatro.

- ¿En qué se diferenciaban?
- *En que salía más grande, crecía más en la tierra, porque... era muy chica, las matas. Pero la otra no, la otra, si era buena tierra, te llegaba por el pescuezo la cebada. Tú cogías la cebada y tenías guarros, pues le echabas*

---

<sup>1</sup> Hay que tener en cuenta que la cervecera es un tipo de cebada con gran cantidad de variedades.

*la cebada a los guarros. Para las bestias, además, la cebada. El que no quería molerla cogía y rodeaba a los guarros en el suelo y se le echaba.* (Teodosio Sánchez. Monesterio).

En la sierra, donde ha desaparecido el cultivo de trigo, las mejores tierras cuando se siembran las ocupa la cebada. Como decimos, la caballar se siembra hoy principalmente sola, aunque algún caso hemos encontrado en que se cultiva junto a veza y avena, para heno. Aquí nos encontramos con cultivadores que la siembran tanto en distintas parcelas como ligada con veza. Pero en cualquier caso siempre hay una parte que se cultiva sola, para poder recoger la semilla, ya que es difícil encontrarla en el mercado. Sin embargo, algunos cultivadores dicen haberla comprado a personas que la comercian, junto con otras variedades. Los agricultores locales guardan la semilla de un año para otro y no ven problemas de degeneración al cabo de los años.

- ¿Qué tipo de cebada es la que ha puesto?
- *Cebada caballar, caballar, la que se usa para todo el ganado.*
- ¿Esa la guarda usted de un año a otro?
- *Sí, sí, la semilla la guardamos todos los años.*
- ¿De cuándo conoce usted esa cebada?
- *Oh, de toda la vida.*
- ¿Y la semilla que tiene ahora de dónde viene?
- *De cebada de esa misma, de un año para otro.*
- ¿Cuántos años puede usted haber tenido esa cebada?
- *Oh, por lo menos 60 años. Hombre, sí, claro.*
- ¿Y no degenera?
- *No degenera porque, te voy a decir, si la siembras siempre, siempre en la misma tierra, disfrutas del verano, pero si la cambias de tierra no degenera.*
- Ah, usted lo que hace es cambiarla de tierra todos los años.
- *Todos los años.* (Joaquín Serrano. Segura de León).

En cuanto a la siembra, los procesos están mecanizados. Son raros los que utilizan bestias, y el laboreo previo y siembra se suele hacer con tractor. La siembra de la cebada se hace en otoño, algo más tarde que el trigo, hacia octubre, noviembre o incluso diciembre, nos apuntan en Bienvenida. No hemos encontrado gente que

sache la cebada, así que no hay ninguna labor entre la siembra y la siega, que suele hacerse hacia junio o julio si es para grano y en mayo si es para heno.

En la zona de Fuente de Cantos y Bienvenida se suele segar con cosechadora para grano. Cuando es para heno se siega con un tractor que lleva un peine y luego pasa el rastrillo que hace cordones para que la tome la empacadora. Pero aun encontramos pequeños propietarios que siegan a mano y trillan con bestias.

- *La cebada la segamos nosotros para trillarla, que es muy bueno. Se sacan veintitantas o treinta fanegas de cebada, pues ya tienes para los guarros. Luego se les muele y se hace harina de cebada.*
- ¿Entera no se la echan nunca?
- *Sí, cuando son chicos los guarros.*
- ¿Y a los grandes?
- *A los grandes ya hay que molerla, sí. (Joaquín Serrano. Segura de León).*

En efecto, los cochinos son el principal destino de la cebada entre los pequeños propietarios que cultivan variedades locales, pues todos tienen alguno para la matanza. Igualmente son las bestias las que consumen la cebada y la paja, aunque también otros animales. A veces se les siega como forraje.

- *Ahora tengo sembrada cebada. Tengo sembrada... vamos, yo para mí no tengo nada porque ya yo no gasto mucho. Viene casi al mediodía un muchacho que está casado con una sobrina mía y él es el que tiene ovejas, y ahora ha ido a echarle de comer a unas vacas que tiene, a unas yeguas que tiene, guarros que también tiene.*
- ¿Qué tipo de cebada es la que ha puesto?
- *Cebada caballar, caballar, la que se usa para todo el ganado. (Joaquín Serrano. Segura de León).*

**TRIGO (*Triticum sp. L.*)**

El trigo ha sido históricamente el cereal más valorado en estas tierras. Simbólicamente ha sido el de mayor importancia porque era la base de la alimentación humana, puesto que el pan era el alimento fundamental y había dos platos hechos a base él, las migas en invierno y el gazpacho en verano, que eran la comida más habitual de las clases populares, además de los garbanzos. Por otra parte, con la harina se elaboraba un buen número de platos. Hoy en día, el trigo que se produce en la zona no es el seguro de la alimentación de los que lo cultivan, que antiguamente entregaban una parte de su producción a las panaderías a cambio de pan u obtenían harina llevando el grano a los molineros a maquila, es decir, a cambio de una parte del producto. A los animales también se destinaba el trigo, pero en poca proporción, por ejemplo para los lechones, pues este cereal era el mejor pagado en el mercado o, como acabamos de decir, se cambiaba por pan o harina. Por ser tan importante, y por la necesidad de disponer de él para aprovisionamiento y como fuente de dinero en metálico, el trigo estaba presente en todos los pueblos, tanto de dehesa como de campiña, en la sierra y en el llano. Era el cultivo de primer año para las tierras mejores.

Hoy en día todo el trigo es para la venta y el pan y sus derivados se compran en el mercado. El trigo casi ha desaparecido en la sierra donde, si se cultiva algo, son granos para consumo animal, como venimos diciendo.

- ¿Y trigo y cebada?

- *Eso por aquí se siembra poco. Se siembra poco porque como aquí no siembra nadie, y lo poquino que se siembra se lo comen los pájaros, así que no se siembra hoy eso. Pero antes sí que se sembraba. Antes sí, trigo, cebada y de todo.* (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).

Sin embargo en la penillanura, la cebada, como acabamos de ver, y el trigo son los principales cultivos. Eso sí, de variedades forasteras y trigos duros. Así, en la cooperativa agrícola de Fuente de Cantos nos dicen que los trigos blandos que utilizan son astral y panel, y los duros vitrón, sula, gallareta, arco y galeno. Aquí podemos volver a decir lo mismo que hemos dicho de la cebada. En efecto, se abandonan los trigos del país porque rinden menos por hectárea que las nuevas variedades, que responden mejor a las nuevas formas de cultivar, a los abonos y a los plaguicidas. A la hora de cosecharlo mecánicamente, otras variedades comerciales responden mejor también. La paja ya vimos que no tenía mucha importancia en la penillanura. También en el trigo las variedades nuevas tienen tallo más corto y producen más grano en general.

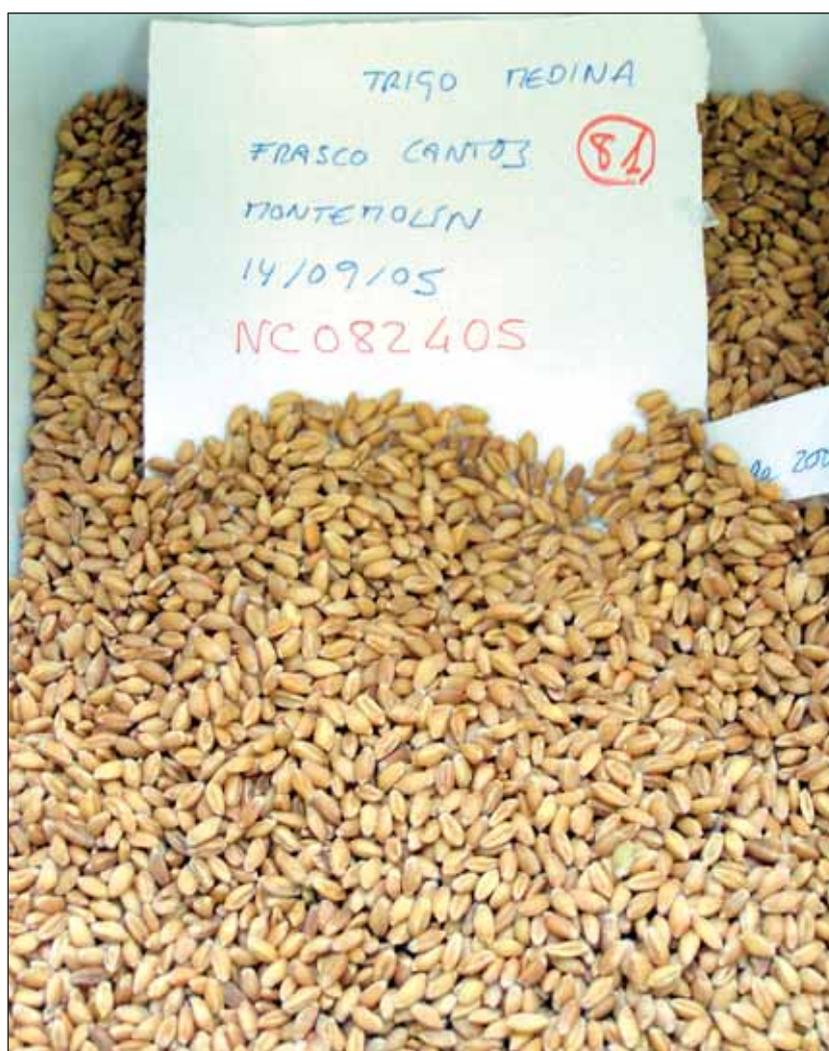
Por otra parte, el mercado ahora demanda variedades de trigos duros, que no son del tipo de los del país. Además, las variedades locales, al no ser semillas certificadas, no pueden recibir subvenciones, que son las que deciden qué es lo que van a sembrar los agricultores. Con la subvención se paga la cantidad y no la calidad, aunque algunos labradores nos insisten en que trigos como el cabezorro daban bastante cantidad. Un tipo de agricultores que podrían sembrar trigo, como son los jubilados o los que no cultivan para la venta, no utilizan variedades locales porque no destinan el trigo para uso propio, ya que para el ganado se siembra cebada o leguminosas.

De las especies que se cultivaron en el pasado, la que más variedades tenía era el trigo. Hay que tener en cuenta que se utilizaba para consumo humano, por lo que había mucho interés en buscar calidades, sabores y aptitudes. Era la especie que más interés tenía para el Estado, precisamente por ser la base de la alimentación del país. Es preciso recordar que existía un Servicio Nacional del Trigo al que había que vender obligatoriamente parte de la producción. El Estado introdujo muchas variedades, que en algunos casos se aclimataron y pasaron al repertorio local. Así nos lo muestra este relato.

[Ahora sembramos] *trigo astral*, que es una variedad que lleva unos ocho o diez años aquí, no más de 12. Aquí se han sembrado muchas clases de trigo. Se ha sembrado el panel, el ardica. Bueno... yo recuerdo el trigo curichi, el trigo pelón, el trigo arné, el bronceao, otro que le llamaban bruto, que tenía la espiga blanca... Luego vino el florecia, ariana, el roma, el cabezorro, muchísimas clases de trigo... el trigo panel, el jerez. (Victoriano Parra. Fuente de Cantos).

Las viejas variedades de las que nos hablan en la zona, entre las más antiguas y las llegadas en los años cuarenta, son trigo rubio, pelón blanco y pelón *colorao*, barbilla, cabezorro, herrera, jerez, raspinegro, florecia, maleta, candeal, arbica, curichi, cespero, olivero, sanató, medina, antana, *bronceao*, bruto, negro, nano, recio, arné, ariana, roma, tresmesino, bermejuelo y aurora.

Desgraciadamente hoy en día sólo tenemos constancia del cultivo de una variedad tradicional o aclimatada hace décadas. Un trigo al que llaman centenero los que aun lo cultivan resultó ser, según el Centro de Recursos Fitogenéticos del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria (INIA), un tritical, es decir, un híbrido de centeno y trigo que llegó no hace mucho tiempo. El único trigo que hemos recogido es el medina, que encontramos en Montemolín, pero que hace cuatro años dejó de sembrarlo el hombre que lo tiene, pues ahora ya sólo cultiva trigo comercial. Los últimos 30 kilos que guardaba los echó a los guarros, aunque antes pudimos recoger varios kilos para conservarlo.



Trigo medina

### **ALGARROBO (*Vicia articulata* Hornem).**

Hay que empezar diciendo que por estas tierras se llaman *algarrobos* a las algarrobos y que, en unos más y en otros menos, se han cultivado en todos los pueblos de la comarca. Era un cultivo de segundo año casi siempre, por ser poco exigente y darse muy bien en suelos pobres y de poco desarrollo, y su destino era el de pienso para el ganado, sobre todo para vacas y cabras. Quizás fuera Montemolín el pueblo en que más interés había por los algarrobos, ya que se cultivaban mucho y se vendían grandes cantidades para fuera. En sitios como Fuentes de León nos dicen que se cultivaba poco. Esta leguminosa, muy rústica, se sembró mucho en el tristemente famoso año del hambre, hacia 1945-46 y, aun siendo comida de animales, la llegaron a comer los más pobres, que aun nos recuerdan el hecho como ejemplo de la terrible necesidad que tuvieron que sufrir.

Como en los otros casos, la decadencia del algarrobo en la zona de sierra se explica porque casi han desaparecido los cultivos y por la existencia de piensos compuestos para el ganado, que era su destino exclusivo. En la penillanura no se cultivan porque, como acabamos de ver, se ha dedicado casi toda a granos que tienen buena demanda y fácil cosecha, como trigo y cebada. Algunos agricultores los dejan de cultivar, al menos un tiempo, debido a que aparece el segundo año el pino, también llamado hopo u *orobanca*, que también le sale a las habas, pero esto sería algo que se solucionaría simplemente cambiando de terreno. Una razón que nos traen a colación en varias entrevistas es la de los problemas con las cosechadoras.

- *Se llama orobanca, el pino. Por eso se dejaron de sembrar, y eso cualquier día lo siembro yo.*
- *¿Y por qué cree usted que ahora se va perdiendo el algarrobo?*
- *Hombre, pues mira, porque hay piensos compuestos para vacas, para borregos, para ovejas, para cabras, para caballos, para mulos, para conejos, para todo, para todo... para gatos. Ya todo se cría con piensos compuestos. Aunque los piensos compuestos son de grano, la mayoría es de grano, pero le echan esos alicientes que le echan, que ya son materias químicas del impacto del hombre. Que tú ves un pollo y antes de comer ya está criado.*
- *¿Y comparando los piensos de ahora con los piensos de antes, que se hacían de grano?*
- *Hombre, los piensos aquellos eran más buenos, eran más naturales. Entonces..., los piensos compuestos de hoy están produciendo enfermedades.*

- ¿Y se notaba en el animal?
- *Claro, de un pienso compuesto, esa carne es mala.*
- ¿En el sabor se diferencia?
- *Hombre, claro. En el sabor, eso es natural. Que ya se han dado casos en las hortalizas de las mías, las han arreglado hombres que, como les echan mucha materia química a las huertas, y siembran luego lechugas y patatas y rábanos y zanahorias, pues esa materia química va a parar a la planta y la planta viene a parar al cuerpo. Y ya, claro, están pasando muchas cosas de esas.* (Frasco Cantos. Montemolín).

*Aquí ha desaparecido eso porque no es rentable. El que tiene una cosechadora, porque alquilamos una cosechadora, y la mete y tiene piedras, no quiere meterse. Y no es rentable, vamos, ya no es rentable. La gente los ha dejado.* (Manuel González. Fuente de Cantos).

- ¿Y eso una máquina no los puede coger?

*Hombre, una máquina cuando no estén aplastados al suelo sí lo coge. Con una cosechadora y un terreno que estén preparaos, que no tengan piedras, que estén llanitos.* (Antonio Fernández. Pallares).

En cualquier caso, a pesar de que casi ha desaparecido este cultivo, hemos encontrado unos cuantos agricultores que siembran algarrobos del país, especialmente en Montemolín. Esta es la variedad local puesto que en todos los pueblos nos aseguran que sólo había una clase de algarrobo. La gente nos lo describe de esta manera:

*La planta la da rizada. Y claro, cuando son muy grandes se hacía un hato y así se iban rodando juntos y se aplastaban un poco sobre la tierra. Era rizada la planta. Tallo no tenía y, claro, se hacía como un arbolito, grande, así. Como eran medio bravíos, echaban muchas gárgolas. La hoja también muy menudina, la hoja muy menudina, así entrelarga, chiquitita.*

*Las gárgolas eran muy buenas, mucho hierro. Eran muy buenos para las vacas, mayormente se les daba, y para las ovejas, para las cabras (...), el algarrobo parece una píldora, redondito.* (Frasco Cantos. Montemolín).

*A especie de la lenteja, así aplanchada y una mijina más alta, parecida a la lenteja.* (Críspulo Rey. Bienvenida).

En cuanto a los sitios adecuados para el algarrobo, ya dijimos que es muy valiente y se defiende en suelos de poca calidad. Aunque en muchos pueblos sabemos que se sembraba en la dehesa, nos encontramos sin embargo con este testimonio en Fuentes de León:

- ¿Y eso se sembraba, da igual entre olivar que entre higueral, es lo mismo?
- *Sí, sí, lo mismo, sí. Donde no se sembraban los algarrobos y eso es entre encinas. En encinas no.*
- ¿En dehesa no?
- *No, no, en la dehesa no. Pero en la dehesa sí se sembraban después... trigo, chochos... Eso sí, pero algarrobos no.*
- ¿Y qué le pasa al algarrobo?
- *No, no, que no era costumbre de sembrar algarrobos en el encinado. En el encinado preparabas la tierra antes, la arabas dos veces antes, hacías barbecho y luego sembrabas trigo o vena, nada más. (Joaquín Serrano. Segura de León).*

La siembra se suele hacer hacia noviembre y no precisa de mucha labor previamente. Hay que recordar que se siembra al año siguiente de otros cultivos, como la cebada o la avena.

- ¿Pero se le da algún hierro antes de sembrar?
- *No, no, directamente. Hombre, si tú quieres labrar la tierra porque tú quisieras labrarla, porque tuvieras tiempo, con los tractores ahora, como se hace con mucha facilidad, pues le das un hierro si quieres, para darle más labor. Pero que no es una planta que lo necesite. Eso no, con un hierro que le des, le sobra. (Frasco Cantos. Montemolín).*
- ¿El algarrobo en qué época se siembra?
- *Ahora [noviembre], pero yo, si los siembro, pues los sembramos a surco, ¿comprende?*
- Se le pasa el arado y se va echando la simiente.
- *Efectivamente. O a manta, también se siembra a manta. La mayoría sembramos a manta, la mayoría.*
- ¿Y por qué a manta?
- *Hombre, porque el hombre que ara sólo es más rápido pasarlo, iba la mujer si podía o lo que fuera. Nosotros, como éramos siempre dos o tres hermanos, pues lo sembrábamos a surco primeramente porque no mereciera la mula. Y con una collera se sembraban seis surcos, y luego por el surco del medio pues se araba.*

- ¿Y después, cuando nace, hay mucha diferencia entre sembrarlo a manta y sembrarlo a surco?
- *La diferencia es igual. Teniendo algo de agua lo mismo da a surco que a manta. Ahora, si no tiene mucha humedad, como el surco es hondo, levanta más tierra, pues... coge la humedad que está abajo y si lo siembra a manta se queda a medio enterrar.* (Frasco Cantos. Montemolín).

En otros tiempos se le solía pasar un aradito pequeño para laborear, pero hoy en día es poco frecuente. Los labradores con los que hemos hablado los siegan con hocinos y los trillan con bestias.

Como hemos dicho, es un pienso sobre todo para ganado vacuno, preferentemente molido. Sin embargo, hoy se le echa también a otro tipo de ganado, sobre todo a las bestias. En Montemolín se sembraba mucho terreno de algarrobos, que se vendían para fuera en grandes cantidades. Nos cuentan allí que el principal destino eran las ganaderías de toros de lidia de Salamanca, y también para vacuno en Santander.



Algarrobo

*Nosotros los traíamos a casa, se traían todos a casa. Y se metían en el corral, como es corriente aquí, luego lo envasaban, entre unos cuantos hombres, uno o dos. Lo pesaban en una báscula, para que tuvieran el mismo peso, a 40 ó 50 kilos el saco. Aquí en el corral, sí. Y ya por ejemplo, en varias casas, hombre, por los sacos sabían los kilos que había. Ponían un camión de 15 ó 20.000 kilos. Y luego los cargaban un par de hombres, iban por las casas, los cargaban y andando. (Frasco Cantos. Montemolín).*

### **ALTRAMUZ (*Lupinus albus* L.).**

Los *chochos* o *habichuelos*, que es como se conoce en la zona a los altramuces, son hoy en día un cultivo insignificante. Al ser una especie muy rústica, se daba en los suelos de peor calidad. Eso pasaba mucho en la zona de Santa María de Navas, uno de los pueblos donde nos dicen que más habichuelos se cosechaban y donde ha perdurado esta especie más tiempo.

*Esa es una planta que se ha sembrado aquí en Montemolín pero muy poco, muy poco. Eso en Monesterio sí lo sembraban mucho y en una aldea que está ahí de Pallares para allá que se llama Santa María. Sí. Ahí han sembrado siempre muchos altramuces. (Frasco Cantos. Montemolín).*

Pero, de un modo u otro, estaban presentes por todas partes, quizás menos por las mejores tierras de la campiña, por ejemplo Bienvenida. Un dato que nos da idea de que se cultivaban ciertas cantidades es que todavía quedan cocederos de chochos por sitios de Monesterio, Calera o Cabeza la Vaca.

En Montemolín y Fuente de Cantos recuerdan como algo excepcional lo que pasó a mediados de los años 40, el referido «año del hambre».

*En el año 45, por ser un año muy malo (...) no teníamos trigo para sembrar apenas al año siguiente, pues trajeron chochos desde fuera y se sembró mucho habichuelo y fueron buenísimos, en el año 47. Había muchos sembrados, luego fueron muy buenos pero también se vendieron una mijina más baratos. (Frasco Cantos. Montemolín).*

Hoy en día, como decimos, su cultivo es insignificante, y se limita a algunos cachos de terreno de pequeños y medianos propietarios, gente muy mayor, jubilados. Las razones del abandono son varias. Como en todo, en la parte de la sierra, los cultivos han retrocedido enormemente y casi no se cultiva nada. En los pueblos donde todavía hay cultivos, el altramuz no es interesante por lo problemático de cosecharlo con máquinas, ya que por la zona no hay maquinaria para ello y no interesa a las de fuera de la zona desplazarse para cosechar cuatro

pedazos. Por tanto, hay que arrancar a mano, como se hacía siempre, y es muy costoso. Finalmente, como su destino era sobre todo ser pienso para los cochinos, resulta mucho más barato comprar piensos que criar y limpiar chochos. Por no hablar del endulzado de la variedad que más ha pegado en estas tierras, la amarga. Para el consumo humano, que es insignificante, podemos decir lo mismo, pues resulta menos costoso y más fácil comprarlos envasados.

*Hoy ya nadie los siembra. Y luego no hay gente que vaya a arrancarlos. Vale hoy más el arrancarlo que lo que te dan los chochos.*  
(Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).

*Chochos de esos amargosos sí te puedo dar, que tienen más de 20 años. Pero guardados. Esos tienen más de 20 años en el saco. Los dejé para sembrar una cerca que tengo ahí en esas solanas que tengo ahí enfrente y luego no la sembré, y la dejé, y tengo el saco ahí. Pero ahora ya no los quieren, para eso se vende en las tiendas, que se siembran dulces, en vez de endulzarlos.* (Andrés Santana. Cabeza la Vaca).

Como hemos dicho, el propio de la zona es un altramuz amargo, de menor tamaño que algunas variedades dulces que llegaron después. Bien es verdad que ni esas variedades nuevas se siembran hoy apenas. En cualquier caso, aunque en pequeña cantidad, se siembran más los autóctonos. Así nos habla la gente de ello:

*Los chochos son de esos menuditos, amargosos, esos son amargosos. Luego hay otros que son muy gordos y eso y dicen que se siembran y se pueden hasta comer cuando se arrancan, eso dice la gente por ahí. Aquí el amargoso. Aquí el dulce lo ha sembrado poca gente, y alguno que lo ha sembrado no salen como los otros. El propio es el amargoso, porque eso, lo primero, que cría la gárgola más grande y el vago más gordo, pero menos. [La mata es] así de grande, como a la cintura.* (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).

Todo el mundo nos habla sólo de un altramuz local, y únicamente este testimonio nos apunta otro tipo, que no hemos localizado.

- *Yo conocía nada más que dos clases. Unos que eran muy gordos.*
- *¿Eran dulces o amargos los gordos?*
- *No, no, amargos, todos amargos. El corriente era gordito pero luego esos eran más gordos todavía. Ese más gordo, lo que le pasaba es que echaba un crucero, que le dice, el primer crucero y luego salían más ramas y seguían echando fruto. El crucero primero casi siempre se secaba y casi que se caía mucho, y mucha gente los tenían hasta casi corricando y por eso que casi dejaron de sembrarlo. Corricando es los que siegan corriendo.*  
(Joaquín Serrano. Segura de León).



Altramuz amargoso

Aunque la consideración de grande o pequeño es algo muy relativo, un testimonio más nos habla de un único altramuz, pero grande. En cualquier caso, se refiere al mismo altramuz amargo.

*Yo los que conocía esos eran siempre los mismos, muy grandes. Después me parece que después los han sembrado, que me dicen que son dulces. Pero de eso hace pocos años que yo he oído decir, pero que vamos, que esos no los conozco yo tampoco.* (Antonio Calvo. Calera de León).

Para los agricultores, lo que más diferencia a los altramuces locales que aun se cultivan es que son amargos, y también por comparación con los dulces, que son más pequeños. Resaltan también el gran tamaño que puede tener la planta, llegando a decir algunos que podría tener el tamaño de una persona, aunque esto parece una gran exageración. Para definir la hoja, lo hacen por comparación con la de otras plantas. En cualquier caso, lo que más destacan de la planta son los

pinchos que tienen las gárgolas en la punta y los problemas que acarrearán, tanto al pinchar a las personas como a las bestias.

*Si tiene usted buena tierra, así, tiene dos o tres granos para los lados. Viene a ser lo mismo que la haba, cargan mucho. Y luego después, en la era, en vez de ser trillado, mayormente se apaleaban, porque esto tiene en la punta un pico, y le pinchaba a las bestias y eso. Esos garrotes se quitaban y luego se quedaban en la era y se les metía las bestias. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*

*Tenían la mayoría cinco vagos, y de cinco para arriba. Hombre, si eran endeblecinos a lo mejor tenían un par de ellos o tres pero sólo que se criaran regular, cinco o seis vagos tenían dentro. Había matas de esas que, a lo mejor, dos matas de esas daban un kilo de chochos. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*

En relación con dónde y cuándo cultivar los altramuces, en tiempos pasados era un grano de segundo o tercer año sobre las mejores tierras, las de la parte de la campiña. Es decir, se sembraban en el rastrojo del año anterior. Así, el primer año se podía sembrar en una hoja trigo, el siguiente avena y el tercero altramuces. En tierras inferiores, donde sólo se sembrase dos años seguidos, era el grano propio para los terrenos peores y, por tanto, después de los cultivos menos exigentes, como la avena. Estas leguminosas son las más duras y valientes y por eso se adaptan bien a las peores tierras. Por tanto, los terrenos que no servían para otra cosa se sembraban de chochos, como sucedía con los suelos cortos de muchas sierras.

Así que éste es un cultivo de segundo año (en tierras más cansadas, nos dicen en Calera) y que se puede sembrar directamente sobre el rastrojo cuando vienen las primeras aguas del otoño. No hace falta ni cojear, es decir, pasar un hierro sobre el rastrojo para sembrar, pues es un cultivo muy valiente que se puede enterrar o echar sobre el terreno directamente.

*Después de la siega la cerca se sembraba de chochos, la rocían, la aran y ya nacen. Primero se rocía y después se entierra, se ara. Eso se van haciendo almergas y ahora se va cogiendo en un medio costal, se va metiendo la mano, se van tirando así para allá. Eso sí, si estaba sembrado del año antes, como de avena o eso, se llamaba rerba, que todavía se crían mejores, claro, porque está mejor, estaba labrado del año antes. Pero estando así duro, se criaban así buenos, pero... y en tierras malas también se criaban. En tierras malas todavía mejor que en las buenas. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*

*En la misma tierra donde se había quitado el grano después se echaba, conforme se segaba, después se echaba a manta. Ahí está. Casi con el grano, casi cuando se segaba. No había que pasarle un hierro antes de poner los chochos. Se sembraba a manta por encima de la tierra. Y agarraba bien. ¡Buah! Venían las primeras aguas y metían el gancho para abajo. El gancho es el gancho que llevan para abajo, el macho que lleva, ¡y se criaban unos chochales! Luego se criaba una hierba entremedio, una hierba tierna que se metían los cochinos, y que se ladeaban ya y se rompían así por los lados. Era bueno. Unos chochales de miles y miles de kilos. (Hipólito Caballero. Bodonal de la Sierra).*

*Se les mete los guarros y la yerba la aprovechan. Se meten en cuanto que nacen, eso no se lo comen los guarros, vamos, que no le hacen daño, no tocan la mata. Se comen la de alrededor. La yerba, la yerba, pero al chocho no lo tocan... Las ovejas sí se los comen, y las cabras. Los chochos no se lo comen los guarros, y si destronan alguna mata, grana más, granaba más. No se le hace nada más hasta que se arrancan. (Antolín Mejías. Calera de León).*

Además de no precisar estiércol ni de labores entre la siembra y la siega y de darse en las tierras peores, más salvajes nos llegan a decir, otra de las virtudes que tienen estas leguminosas es la de favorecer el terreno en que se cultivan, entre otras cosas por aportar nitrógeno. Por eso, aunque no era muy frecuente, podían servir como un abono en verde, enterrando la mata sin cosecharla, por ejemplo en los olivares.

*Claro, antes lo hacían porque el chocho y las habas tienen mucha grasa. La semilla tiene mucha grasa. Los chochos se sembraban que fueran apretados. No los ibas a coger para cosecharlos. Y cogías los arados, cuando tenías buenos mulos y los arabas cuando ya salían las flores y eso, estaban tiernos. Se enterraban todos con estiércol. Engrasabas la tierra y los olivares se ponían verdes, verdes como el apio. Y las cosechas de aceitunas eran estupendas. Aquí ya no hay cosechas de aceitunas, con tanto sulfato y tantas guarrerías. Y le daba mucho alimento a la tierra cuando se sembraba el chocho, muchísimo alimento. Luego ya, al otro año, cuando ya se pudría, que el olivo se había comido la sustancia, se sembraba de esos trigos raspinegros y eso era una maravilla. (Hipólito Caballero. Bodonal de la Sierra).*

Pero esto era algo excepcional porque lo habitual era, y sigue siendo hoy, el ser cosechados una vez secos, hacia el mes de julio. Hay que tener en cuenta que

se corre el riesgo de que se estallen, por lo cual conviene arrancarlos con cierta humedad, con la blanda de la mañana, a mano o valiéndose de hocino. Este trabajo antes lo hacían tanto hombres como mujeres, pero ahora sólo es cuestión de hombres, porque las mujeres prácticamente han desaparecido de las faenas en el campo, sobre todo del secano.

También es muy peculiar la trilla de los altramuces, ya que antes de poder meter las bestias en la parva es necesario apalear los habichuelos, para que no se pinchen las bestias. Una vez trillados, como las otras especies, se limpian con bielgo.

Ya que los altramuces son amargos, se deben endulzar para el consumo, ya sea de los animales o de las personas. Como hemos dicho al principio, existían pueblos en los que se podían encontrar instalaciones para cocer los chochos, que en unos lugares llaman cocederos, en otros endulzaderas y chocheras en algunos. Aunque había distintos tipos, el más llamativo y completo era el que consistía en una caldera donde cocer los altramuces, una alberca con varios compartimentos en los que echarlos en agua que se iba cambiando y, finalmente, una explanada de tierra apisonada o de lanchas donde ponerlos a secar. Esto solía hacerse en las huertas, para consumo propio de los dueños o cociendo también a maquila para otras gentes, es decir quedándose los dueños del cocedero una cantidad de chochos por cada tanto que cocían a aquéllos otros que acudían con sus altramuces. Actualmente, los pocos agricultores que los siembran los cuecen en grandes bidones.

El destino fundamental era y sigue siendo la alimentación de los cochinos, ya que para los rumiantes puede ser problemática su digestión si comen mucha cantidad. Para consumo humano no se utilizan, si no es de manera anecdótica por los propios agricultores, pues han sido totalmente sustituidos por los comerciales. Eso sí, en algunos bares de la zona aun se siguen poniendo como aperitivo. En cualquier caso, cuando lo consume la familia lo suelen cocer en baños en casa.

La paja de altramuz se ha utilizado siempre para el ganado, por ejemplo para las cabras, pero no es considerada como muy buena, de ahí que se echara a veces en los suelos de las cuadras para servir de cama seca. Otras veces, simplemente se podría en las eras.

Como ya dijimos, una de las razones que nos manifiestan para el retroceso del altramuz es que los cultivos en general han casi desaparecido en la sierra, donde está principalmente el ganado, pero esa es sólo una parte del asunto. En efecto, el cultivo de chochos también es insignificante en la campiña, puesto que

no tienen gran demanda y otros piensos los han sustituido en la alimentación animal. Además, la recolección no se ha mecanizado, no se recoge con cosechadora y es muy costosa la arranca a mano, la trilla y la limpia del grano. Además, como venimos diciendo, la variedad local necesita que se endulce, lo que hace más costoso el producto final. Es por eso que encontramos los altramuces entre pequeños propietarios que tienen algunos animales, para los cuales se cultivan. Son ellos los que siembran algunos pequeños trozos y los recogen ellos mismos, por ser pequeñas cantidades y por lo difícil que sería encontrar gente dispuesta a la arranca.

Sólo en estas explotaciones se siguen alimentando cochinos con altramuces, como se hacía antaño cuando era el pienso característico de su alimentación, junto a los chícharos, en el tiempo de verano, en que ya no había hierba ni todavía se disponía de bellota.

**GARBANZO (*Cicer arietinum* L.).**

Los garbanzos han sido la base fundamental de la alimentación de estos pueblos, junto con el pan y los platos que se elaboran con él. Incluso hoy, a pesar de los enormes cambios que ha habido, siguen siendo fundamentales y es la legumbre más frecuente en la comida, seguida de los friajones, que es como se llama aquí a las alubias blancas. Garbanzos se han sembrado siempre y en todos los pueblos, para el consumo local, pero hay lugares donde ha existido gran tradición en el cultivo para la venta al exterior, como pasaba con Bienvenida, donde incluso han quedado registradas anécdotas que forman ya parte de la literatura oral. También eran afamados los garbanzos de Montemolín.

Pero como sucede con la mayor parte de los alimentos, los garbanzos autóctonos producidos en el lugar han sido sustituidos por las variedades comerciales traídas de fuera, de otros lugares de España o incluso del extranjero, por ejemplo Méjico. Pero en nuestro caso vemos cómo los garbanzos se siguen cultivando en la comarca y puede encontrarse la variedad local en diversos pueblos.

Históricamente, como los melones, los garbanzos fueron un medio barbecho, o barbecho semillado, en las dehesas y tierras de cultivo. Aunque los garbanzos quitaran nutrientes al suelo por el cultivo, a la vez beneficiaban a la tierra con el laboreo, para sembrar en el otoño, después de haber cosechado los garbanzos en verano. En los tiempos actuales, la especie ha seguido presente en el campo, entre otras cosas porque ha tenido subvenciones de la PAC, por eso pueden verse aun parcelas de decenas de hectáreas de garbanzos en la campiña. Ha habido veces que no se ha recogido la cosecha o, cuando menos, no se ha sachado, pues el fin era conseguir la subvención, más que el grano.

En cualquier caso, es un medio barbecho que ocupa la tierra sólo en los meses de marzo a julio aproximadamente. En la sierra, donde compite por el terreno con los pastos para el ganado y donde el rendimiento es menor, sólo se encuentran muy pequeñas extensiones en fincas de pequeños propietarios.

Pasando a ver las variedades, actualmente el garbanzo local sufre la competencia de las referidas variedades comerciales, no sólo porque se pueden comprar garbanzos de fuera para consumo en las tiendas, sino que también se compran simientes de garbanzos forasteros. En efecto, en la cooperativa de Fuente de Cantos nos cuentan que se siembran garbanzos sirius y faldone.

En la zona sólo se reconoce un tipo de garbanzo autóctono y por eso no hay un nombre específico para la variedad, porque no había otro con el que diferenciarlo. El garbanzo local, al que se refieren como «del país,» «el de toda la

vida», normal, «el corriente» o «garbanzo y ya está», lo diferencia la gente de los forasteros en general porque es más pequeño o porque no es tan blanco como otras variedades recientes. A esos otros garbanzos les llaman castellanos, gordales, garbanzas, lechosos o blancos, según los casos.

Respecto a los castellanos existen ciertas dudas, porque mientras que la mayoría de los entrevistados nos habla de una sola clase de garbanzos para consumo humano (para consumo animal los había negros), hay quien afirma que conoce los garbanzos castellanos de toda la vida y, en un caso, en Calera, «del país» y castellano se refieren al mismo garbanzo. En cualquier caso, al garbanzo castellano actual se le describe como más grande y blanco que el autóctono, que sería de un color más crudo, encarnado. En todos los pueblos se dice que el garbanzo de la zona es más pequeño, aunque en algún sitio nos refieren que, comparado con algunos venidos recientemente, es algo más grande, pero en cualquier caso más pequeño que los que llaman castellano y garbanza.

*Hay garbanzos castellanos, de esos del país, y luego después hay otros garbanzos que le llaman garbanzos blancos, lechosos, que se siembra en enero, que ese es muy bueno de comer. Aquí nada más que hay castellanos y del país. Hombre, los garbanzos eran blancos, porque los hay más beis y más blancos, depende. Los garbanzos lechosos, que le llaman, que los han traído del extranjero que se hacen grandes, más grandes que los nuestros. (Frasco Cantos. Montemolín).*

- ¿Cuántos tipos de garbanzos había aquí antes?
- *De garbanzos aquí casi siempre eran los mismos. Aquí el garbanzo que siempre se daba bien era ese chiquinino, porque los garbanzos gordos tienen poco que hacer. El castellano ese más gordo no daba.*
- ¿Cómo le llamaban al garbanzo ese pequeño?
- *Aquí garbanzo, garbanzo y ya está. No tenía más nombre. Y el otro que era más gordo le llamábamos nosotros castellano.*
- ¿Y era liso o rugoso?
- *Liso. Ahora, que usted los ve y no son blancos, son tirando a colorados. Ahora, que en el comer son mucho más finos que el garbanzo gordo. Mucho más fino.*
- ¿Aquí la gente prefiere ese tipo de garbanzo?
- *La mayoría de la gente sí. (Antonio Fernández. Pallares).*

Respecto a la piel, se suele considerar, y valorar bien, que el garbanzo autóctono sea más liso y fino que el castellano o la garbanza, aunque un par de cultivadores nos dicen que era rugoso. La cuestión que más se valora especialmente en los garbanzos es que sean blandos una vez cocidos, y eso está por encima de cualquier otra cosa, como nos hace ver este testimonio de un hombre que dejó de cultivar los que venía utilizando y compró otros en el mercadillo ambulante de su pueblo.



Garbanzo del país

- *He ido el otro día al baratillo, a unos señores que vienen de por ahí, a procurárselos. Estos míos de aquí son muy blandos y tengo más bien pocos, 10 ó 12 kilos de garbanzos. Digo, pues si los encontrara para sembrarlos, la tierra luego los hace blandos igual, aunque sean duros. Y me dijo: yo tengo lo menos 20 fanegas de garbanzos, pero no los traigo porque aquí no se venden. Y le dije que se trajera como una cuartilla o así. 14 ó 15 kilos le dije que se trajera cuando viniera este viernes ahora.*
- ¿Y los que tenía suyos los va a consumir?

- *Sí, para consumirlos.*
- *¿Y los pierde? ¿Ya no pone otro año más esos?*
- *Si es igual. Si de esos que compras luego son blandos, sigues con los garbanzos nuevos. Es que también le veo ya alguna picá a estos míos. ¡Cuidado que yo los sembré en esa huerta de abajo lo menos cinco años! Y ya le veo alguna picá y pudiera haber a lo mejor alguno que no nos dé.*
- *Los que tiene usted, ¿de dónde los trajo?*
- *Esos los tenía yo de toda la vida, sembrando. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

Ahora bien, las maneras de clasificar los tipos de garbanzo varían cuando sacamos el tema de otra variedad sólo para consumo animal, el garbanzo negro. Entonces, para la gente la distinción pasa a ser garbanzo blanco o negro, aunque hay que tener en cuenta que no era exactamente negro, sino muy oscuro. Hay que adelantar que no hemos encontrado en la zona garbanzos negros actualmente, pero de esta variedad nos dicen lo siguiente:

*Y luego aquí se sembraban a veces garbanzos negros, que son como estos que están viniendo ahora mismo, algo más menudos que éstos. Y esos pinchaban como la madre que los parió, y los otros eran así blandos. (Críspulo Rey. Bienvenida).*

*Era chiquitito, así rubio.... Más bien rugoso y luego de duro..., aunque se cociera, porque como en aquellos años del hambre, pues mayormente se lo echaban para los cerdos, pues intentaron comérselos. No se ablanda. Si te lo quieres comer tú..., pero no se ablanda. Decían, que yo no lo he probado. (Joaquín Galván. Pallares).*

- *¿Y por qué se ha perdido por ejemplo el garbanzo negro para pienso para los animales?*

*Porque, como pasa con todas las cosas, se pierden porque el costo es mucho, no hay quien los coja. El costo de criarlos, arrancarlos y luego el ganado ya no existe. Al ganado le echan pienso y ya no existe eso para el ganado. Que eso se ha comido siempre para el ganado. Como le pasa a los chochos, le pasa a las habas y esas cosas así, para los guarros, para las cabras... (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).*

Pasando a hablar ahora de la manera de cultivarlo, como hemos dicho, el cultivo del garbanzo es un barbecho semillado y precisa de tierras de cierta calidad,

como las de la campiña de Fuente de Cantos y Bienvenida, y en este pueblo era donde más se cultivaba. Ahora bien, al ser un producto básico, en todos los pueblos se buscaba algún terreno de ciertas condiciones para poder cultivarlos, tanto en tierras de calma como, a veces, entre los árboles, como pasaba en las dehesas.

*El garbanzo sí, necesita tierras buenas, si puede, tierras buenas. .... como las que hay en Fuente Cantos, o como las tengo yo también. Pero si es mala también. El que no ha tenido tierras buenas ha sembrado todo donde ha podido, pero que no prevalece como en una tierra buena eso es como si yo dijera cualquier otra cosa. (Frasco Cantos. Montemolín).*

Sin embargo, una consideración muy interesante es la que nos hacen en Bienvenida sobre los tipos de tierra que hacen mejores los garbanzos:

- *El garbanzo se sembraba en la tierra fría porque era blando para comer. El garbanzo que se sembraba en la tierra gorda, de aquí en la campiña alrededor del pueblo, si se sembraba garbanzos eran para los bichos.*
- *¿Qué diferencia hay entre la tierra fría y la tierra gorda?*
- *Que la tierra gorda admite más agua, admite más helada y admite más todo de eso. La tierra fría no admite tanta agua, se emparcha mucho antes, se resbalan los garbanzos, que decíamos. Se resbalaban los garbanzos porque, al estar la tierra mojada, encharcada, la raíz del garbanzo se pudría y el garbanzo se pudría. Sin embargo, el que salía allí era mejor que el de la tierra gorda. El que salía allí, para comer era propio. Que ya no hay garbanzos blandos porque yo no sé si vendrá en los líquidos que echamos, que tiene que tener los líquidos, porque esa tierra misma que te estoy diciendo de ahí de la carretera que tenemos verza y latinos sembrados, pues bien, donde está la verza, eran más blandos que la manteca de blandos pero, desde que empezamos a echar estos líquidos y eso, es sembrar y te cría los garbanzos malos. (Críspulo Rey. Bienvenida).*

Hoy en día, quienes tienen garbanzos de variedades locales suelen ser pequeños propietarios que destinan un espacio de sus parcelas para productos de autoconsumo, tanto en algunos espacios de tierra calma como en zonas de huerta, donde ahora sobra el terreno. En estas tierras últimas suelen hacer rotaciones, por ejemplo de habas, garbanzos, patatas o melones.

En cuanto a la simiente, se selecciona valorando los garbanzos que se han cosechado, a veces con una criba o harnero. Se cogen los más enteros y grandes, sin imperfecciones. Hay que tener en cuenta que finalmente lo que más se valorará

será que sean blandos de comer, pero en esto nos encontramos con algo que en principio parece una contradicción:

*Los garbanzos, la mayoría se dejaban pero si tuvieras que comprar, que fueran duros, no blandos... y si los encontrara duros, son mejores que blandos, para sembrarlos.* (Isabel Morales. Calera de León).

Los cultivadores suelen mantener su simiente a lo largo de años y, caso de que vean algún problema, se la piden a amigos o conocidos o, en un último caso, la compran, porque, como veremos, quienes cultivan suelen vender siempre una parte.

Entrando a hablar de las labores, las que precisa el garbanzo son el arado o alzado, en enero o febrero preferentemente, un segundo hierro o bina y luego sembrarlo y enterrarlo. Una vez nacidos, se sachan, para darles labor y quitarles la hierba. Ahora bien, las labores y el momento dependen de las circunstancias.

*Eso sí, eso hay que labrarlo bien. Hay que darle primero a la tierra un hierro, labrarla una vez antes y, si por casualidad lloviera mucho, que estuviera apretada la tierra, habría que binarla otra vez, ararla otra vez. Eso sí, eso requiere que esté la tierra labrada y labrada, lo necesita. Después se ara y se siembra, y cuando nacen hay que darle otro.* (Frasco Cantos. Montemolín).

- ¿El hierro para los garbanzos cómo se lo pasa?
- *El tractor de los chavales, que va para allá y le pasa la vertedera. Él lo ara y ya me encargo yo de prepararlo con el sacho, la tierra.* (Francisco Márquez. Pallares).
- ¿Qué labrado es el que tiene esta tierra ahora?
- *Nosotros a eso le llamamos un barbecho para los garbanzos. Luego, cuando se vuelve a arar otra vez, le decimos al hierro binar ... ocho o diez días antes de sembrarlo, que se siembran en marzo, porque se dice : «los garbanzos, por San José, ni nacidos ni por nacer», es decir, que los garbanzos por San José tienen que estar ya sembrados, pero vamos, se aran antes. ¿Ve cómo está la tierra? Esa tierra ya cuando en enero le caiga ya las heladas y eso se pone ya muy buena, muy soltiza y muy buena. Pues se bina, se maquina y después ya se siembran los garbanzos.* (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).

Los garbanzos han sido un cultivo muy cuidado, al que siempre se le ha procurado dar estiércol, principalmente en la bina.

- La tierra que necesita un garbanzo para que salga bueno ¿cuál es?
- *Hombre, echarle mucho estiércol y esas cosas. Allí en lo nuestro es buenísimo aquello para los garbanzos. Yo creo que en cualquier sitio se criará, porque por ahí lo siembran, que lo siembran sin estiércol ni nada de eso, y se crían. Y por aquí, vamos, yo creo que mientras más estiércol tengan son más blandos.* (Isabel Morales. Calera de León).
- ¿Qué estiércol es el que se le echaba a los garbanzos?
- *Estiércol, estiércol, y estando curado más blandos eran los garbanzos todavía. Después de quemado, después se enterraba y ya está... si se le echabas todos los años no hacía falta labrar la tierra. Echándoselo bien, porque si le vas a echar una cantidad muy exagerada, con un año como éste así escaso de agua, pues ese estiércol no se hace y no cría. Pero antes, que llovía mucho, se enterraba y lo echabas, y aquel estiércol criaba aquel año, y si al año siguiente querías echarle más, lo anunciaba la tierra.*
- ¿Cuál es el mejor estiércol para los garbanzos?
- *El mejor estiércol era el que se hacía estiércol. Aquí el estiércol que se hacía era el de las cuadras de las bestias, de las bestias, aquí no de guarro y de ganado y de eso, no. (...) el que se le echaba era el estiércol que hacían las bestias en las cuadras.* (Críspulo Rey. Bienvenida).

Los garbanzos se siembran hacia marzo o últimos de febrero y aunque se puedan sembrar a manta, lo normal es hacerlo a surco perdido, dejando un surco sin simiente para poder enterrar con el arado.

*El garbanzo se siembra en marzo, a mediados, por medios de marzo, hasta último ya aguantan. (...) Los garbanzos se siembran a surco, lo mismo que el latino, lo mismo que la verza, y lo mismo que el guisante ese que ha venido ahora. Se siembran cada tercer surco, de garbanzos, cada tercer surco. Vas aquí arando un surco, ¿no?, y luego va otro enterrando y luego va otro abriendo que es el que se siembra ahí y así, cada tercer surco se siembran los garbanzos.* (Críspulo Rey. Bienvenida).

Tras la siembra vienen las labores de máquina y sacha y, en algunos casos, se pasa un arado pequeño de dos o tres rejas.

*Lo entierra y luego pasarle la máquina. Cuando estén nacidos (...) Una máquina de 10, 11 puyas. Que van las dos alante, van los anchos pequeñitos,*

*de rareza se llevará alguna mata. Y ya le mata mucho el otoño que traigan y eso. Y luego ya a sacharlo.* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

- *Se siembran así a surco y luego cuando se ara todo, se ara con el arado porque es una planta que requiere arreglarla, hombre, sacharla, laborearla. Y se mete para las hierbas arrancarlas porque luego se caen muchas gárgolas. Cuando nacen se maquinan con las máquinas, de esas que tenemos nosotros, se maquinan. Hay quien se deja un poco, se hacen grandes y no se pueden maquinar. Y luego hay que sacharlo con el escardillo.*

- ¿Cuándo se maquina?

- *Cuando estén chiquititos, hombre, cuando estén chiquititos. Que tenga una cuarta, poco más o menos una cuarta. Luego se hacen más grandes, eso depende también de las aguas, si llueve mucho se hacen grandes y si llueve poco pues se hace más chico. Eso para quitarle el poco de yerba que le vaya saliendo. Eso es muy bueno.* (Frasco Cantos. Montemolín).

*Después hay que sacharlos, sacharlos sí. Los garbanzos es muy importante sacharlos. Porque es que sachándolo es que ¡hay que ver luego en poco tiempo lo que crece y lo que se alimenta de la sacha, bueno...!* (Joaquín Serrano. Segura de León).

En la zona, garbanzos quiere decir secano. En efecto, se dice que no quieren apenas agua y si llueve mucho pueden rabiar, según algunos porque el agua les lava la sal de las hojas. Hay quien sostiene que rabian si les cae el agua cuando son chicos. Aunque tampoco se riegan, encontramos algún testimonio de garbanzos de regadío.

*Eso de la rabia mayormente es cuando llueve mucho. Los garbanzos [el agua] una al nacer y otra al cocer. Una panzada al nacer y otra al cocer dicen. O al florecer. (...). No, no quiere más agua. Con dos panzadas que se pegan unos garbanzos es suficiente. Una cuando ya están así enramadetes para sacharlos y eso, y otra cuando ya están engargolando y eso, para que granen bien.* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

- ¿Aquí los garbanzos siempre se han regado?

- *No, no, no. Eso los riego yo porque tengo agua, pero en la mayoría de los sitios no se riega, que vas por ahí, y tienes por aquí, para Fuente de Cantos y para Badajoz y para Zafra y para todos esos sitios. Se ve ahí, uh,*

*unas senaras de esas de garbanzos de miedo. Eso no se riega, sino que se siembra así y ya está. Y yo también los he sembrado ahí en la sierra esa, algunos años sin regar; cuando estábamos nosotros todos ahí. Sí, lo de abajo del huerto, que salían buenísimos. Este año los estaba regando, había un cuadro de garbanzos ahí precioso, precioso, todo el que los veía decía «qué garbanzos». (Antonio Calvo. Calera de León).*

La recolección del garbanzo se hace sobre el mes de julio. Los agricultores de la campiña que no están jubilados y tienen una cierta extensión los recogen con cosechadora y los demás lo hacen a mano, con ayuda de algún familiar si es el caso, y menos frecuentemente con asalariados que se contratan. Luego, se llevan a la era para trillarlos con bestias y limpiarlos con la marea, con el viento.

*Eso se recogía siempre en julio, o sea, se arrancaban en julio. Se coge con la mano y se arranca. Con la mano, se hacen haces, que antes se hacía gavillas, pero ahora se hacen haces porque es más propio, se van poniendo poco a poco, se van enlazando unos con otros, luego se atan y ya está. Claro, le pasa como le pasa a la cebada, si el garbanzo es grande, pues claro, se hace mejor, se enlaza mejor las matas las unas con otras. Por ejemplo, estas son las raíces, se ponen para este lado, se van poniendo así y luego por fin se le echa cinco o seis. Luego, se coge primero, se ata y ya está, y a la era, con los tractores y a trillarlos. (Frasco Cantos. Montemolín).*

Una vez que se recogen los garbanzos, el destino es la alimentación humana, salvo aquellos que salen muy duros, y que se echan al ganado, principalmente a los cochinos o a las bestias. Ahora bien, hay que cuidar mucho la cantidad que se echa y mezclarlos con otro pienso porque pueden ser muy problemáticos, especialmente para los cochinos.

En todos los pueblos existe un mercado local para los garbanzos que se cultivan en sus campos, pero los de la variedad local son los que más se aprecian y se demandan, de forma que poco después de ponerlos a la venta se acaban. Por eso los compradores habituales los suelen encargar con antelación.

## **HABA (*Vicia faba* L.).**

Habas encontramos sembradas en todos los pueblos sin excepción. La razón es bien sencilla, la gente siembra habas para consumo humano. Es un producto que no necesita transformación, se coge en verde y se cocina, sin ni siquiera pelarse si se trata de menestra. Se puede ir cogiendo cuando vaya haciendo falta, más pequeña o más grande. Por eso se siembra, aunque sea en muy pequeñas cantidades, incluso en arriates en algún corral. Es un cultivo agradecido, que no es muy complejo de cultivar y no requiere estar encima de él. Extraer la simiente es fácil, incluso basta dejar secar algunas matas y coger los granos. Puede sembrarse de seco, pero si se riega en algunas ocasiones lo agradece. Se pueden coger en seco también para freír, pero esto es mucho más raro, pues fritas se encuentran más fácilmente en el mercado, siendo algo trabajoso el remojarlas y cortarlas antes. Hay que señalar que en muchos pueblos, sobre todo en los más pequeños, gran parte de las habas que se consumen son locales, siendo relativamente pocas las que se compran en la tienda. Estamos ante un alimento que no es básico y donde se ve muy claramente que es de temporada. Las habas baby y otras envasadas no tienen mucha aceptación por la zona.

Para consumo animal también se siembran habas, pero relativamente poco. Como siempre, en la sierra, en la dehesa han desaparecido con el retroceso de los cultivos y la utilización de piensos compuestos o con la compra del grano. Se encuentran en algunos olivares de pequeños propietarios, en los que además de para el ganado siempre alguna es para la casa. En la campiña no suelen verse mucho ya que, como hemos dicho, la campiña se ha especializado en cereales y si se siembra otra cosa es veza. Los habines, que aparecieron hace varias décadas por la zona, ganaron terreno a las habas, aunque ahora también están en retroceso.

En cuanto a las variedades locales, hemos localizado alrededor de una decena de agricultores que todavía continúan con ellas, sobre todo las de consumo humano, las tarragona, mientras que sólo hemos dado con un par de personas que nos suministren habas cochineras, que son las de consumo animal. Respecto a las de consumo humano, sufren la competencia de las variedades nuevas, mucho más grandes y, para algunos, más vistosas. Las cochineras se enfrentan a las variedades foráneas, y recordemos que en las de consumo animal es donde más se ve la competencia de piensos y granos importados.

Como acabamos de decir, las variedades locales de habas eran la cochineras y la tarragona. La primera, a la que algunos también llaman guarrera, como su nombre indica, era la destinada a los cochinos, pero también a otros animales. Por ejemplo, era muy buena para las cabras, que con ellas se dice que dan mucha

leche. Por eso se sembraban en cierta cantidad en secano extensivo, como cultivo de segundo año. Las tarragona eran para consumo humano y se sembraban sobre todo en los huertos y pequeñas parcelas. A estas habas en Calera hay quien las llama también *mazaganas*. Las diferencias entre ellas son las que nos dicen los lugareños.

*Había unas habas más grandes y otras más chicas, pero aquí las que se sembraban eran las más chicas. Les llamaban cochineras.* (Victoriano Parra. Fuente de Cantos).

*La mata era un estilo así [hasta las rodillas], cuajaditas de jarretes, y los echaba todos abajo, (...) los jarretes, la vaina. Todos abajo echaban los jarretes. Arriba nada. Había que segar cogiéndolas así, agachándose, por el rocío, porque, si no, te llevabas las varas.* (Manuel González. Fuente de Cantos).

*Las habas cochineras tenían el jarrete cortito pero tenían los mismos vagos que estos grandes, los mismos, los mismos, o más.* (Victoriano Parra. Fuente de Cantos).



Habas cochineras

- ¿Y en el comer, cuando la cochinera se comía en verde, había mucha diferencia con la tarragona?

- Sí.

- ¿En qué se diferenciaba?

- *Muy áspera y muy mala de comer. Para el ganado era mejor que la otra, rendía más.* (Antonio Fernández. Pallares)

*La tarragona es así más larga, la vaina (...), la haba es más gorda, más ancha.* (Antolín Mejías. Calera de León).

- *Estas son cochineras.*

- ¿Esta es mejor para los bichos que las otras?

- *Sí, sí. Bueno, no quizás que sea mejor para los bichos, es que ésta cunde más. Porque da más por mata.*

- Una fanega de tierra ¿cuánto puede dar de habas?

- *De haba, según, puede dar 25 fanegas, siendo buena.* (Joaquín Serrano. Segura de León).

Como ya hemos dicho, las habas se sembraban tanto en los huertos como en las tierras de cultivo del secano, tanto en las tierras de calma como en el olivar y en la dehesa, aunque en esta última era poco frecuente. Una de las cosas más llamativas es el problema que tienen con los pinos.

- Y el pino ¿no se trataba con nada?

- *Mira que yo he andado por ahí a ver si he podido. Nada, como le caiga el pino, acabaste, las seca. No hay más nada que hacer. Aquí entre nosotros no hay nada que hacer para el pino. Levanta la tierra en peso, los pinos (...) es como un hongo, un palo que sale para arriba, con una flor que echa, pero la mata la seca, la raíz de la haba y la seca.*  
(Antolín Mejías. Calera de León).

En cuanto al ciclo de las habas, se siembran con las primeras aguas, por San Miguel y hacia octubre, y se recogen para verde hacia abril o mayo y en seco sobre junio. La manera de sembrarlas es a voleo o por *cocera*, es decir, depositando juntas varias semillas. A voleo o riego se suele sembrar cuando es gran extensión. Hoy en día es habitual laborearlas, pues suelen sembrarse en poca extensión y en huertos.

- 
- *Las habas, si las sembrabas en la huerta, iban a cocera. A cocera, aquí una mata, allí otra y así iba. Ahora, si la sembraba en una tierra o eso pues a lo mejor sembrabas una fanega de habas, pero eso eran los menos, eso no es nada. Y no te daban nada porque yo sembraba ese cercado de habas y no las probaba siquiera.*
  - *¿Las habas había que sembrarlas como los garbanzos, detrás del arado?*
  - *Así, lo mismo.*
  - *¿Y se iban echando una a una?*
  - *Así, a dos o tres iba en cada una y, si le echabas tres o cuatro, cuatro o cinco, cuatro o cinco y así. (Antolín Mejías. Calera de León).*
  - *El haba no necesita más que... si el año pasado ha estado sembrado de cebada o trigo, solo tienes que coger el arado e ir sembrando las habas.*
  - *Las habas se siembran abriendo el surco y...*
  - *Detrás otra persona echando. Y también se siembra al voleo, que también lo hemos sembrado nosotros al voleo, como si fuera trigo, porque como la aró un tractor, claro, detrás del tractor no iba a ir. Se va echando en el surco, eso se decía a riego, porque vas regando, regando, regando el surco de habas.*
  - *Que no se echan tres o cuatro en un sitio.*
  - *No, se van regando. (Joaquín Serrano. Segura de León).*
  - *Las habas se siembran también en las primeras aguas, en octubre o por ahí. En las primeras aguas.*
  - *¿Qué trabajo tienen que tener hecho las habas?*
  - *Arar la tierra y labrarla y ya está. Luego sacharla. Como está esa ya sachada por dos veces. Esa se ha sachado ya dos veces. Y allá arriba las tengo ya. Eso con el primer hierro se van enterrando (...) Eso, se echa a cocera, y medio paso más o menos se echa una cocera de la otra.*
  - *Y de calle se le da también así. ¿Como un medio metro de calle?*
  - *Como un medio metro. Porque es que lo que hay es un arado, que se le llama un pianillo y se aran por la calles también para labrarlas. Que es más pequeño que el arado, más pequeño. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

Las habas se recogen en verde a partir de abril. Cuando se trata de pienso para el ganado, se arrancan hacia junio con un hocino y se trillan en la era con bestias.

- ¿Y cuándo empieza a dar las primeras habas?
- *Boooh, pues eso ya en abril. Aquellas que tengo ahí arriba, en abril ya. Ésas están cargaditas de flores, aquéllas... Éstas fueron más tardías. Éstas cuando saqué en los Tosantos, después que saqué los moniatos (...) quedó la tierra preparada de sacar los moniatos y entonces mismo las sembré con la azada* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

El destino fundamental es el consumo de la propia familia, los vecinos y amistades.

*Sembramos ahí en la huerta. Nada, medio cantero para casa, para probarlas. Así como para vender una huerta entera sembrada (...), aquí no se siembra eso, aquí no* (Antolín Mejías. Calera de León).

Hoy en día se puede alagar su periodo de consumo congelándolas, sobre todo los granos ya limpios, aunque también enteras.

*Las guardo, porque es que antes se comía el haba y era cuando estaban tiernas. En su tiempo, tiernas, y se freían. Pero este año he hecho otra cosa. La gárgola la he aprovechado con un resultado magnífico. Le he quitado una hebra que tiene por los lados. Las tengo ahí congeladas, y las he puesto a cocer... riquísimas, riquísimas, riquísimas en guisos cuando están cocidas.* (Ángel Domínguez. Fuentes de León).

### ACELGA (*Beta vulgaris* L. subsp. *cicla* (L.) Arcang.).

Las acelgas, al igual que las habas, son una planta frecuente en los pueblos, tanto en las huertas y huertos como en algunos patios y corrales. Suelen ser bastante rústicas y relativamente fáciles de cultivar. Es el cultivo de invierno por excelencia, que en este tiempo ofrece verde para consumo en fresco, tanto de las pencas como de las hojas. Así, podemos ver cómo es el componente vegetal del escabeche, una comida muy típica de la Semana Santa.

A pesar de que han llegado simientes foráneas, sigue habiendo decenas de lugareños que mantienen variedades locales. La razón de que mucha gente prefiera las variedades forasteras suele ser su mayor tamaño y vistosidad. Los que valoran más la local destacan su mejor sabor, el que sea más lisa y suave, sobre todo en el caso de las mujeres, mientras que los hombres, además, destacan su rusticidad, lo fuerte y resistente.

- ¿Y las acelgas, qué tipos? Me dijo que eran dos acelgas.
- *Sí, las que están allí. Estas son las que se siembran aquí [La nueva o de penca ancha o blanca y la antigua de penca estrecha y verde] (...). Éstas son las acelgas, éstas que están aquí. ¿No ves la penca? La blanca es ésta. Yo las ligo.*
- Que esa entró después...
- *Sí, sí, la más antigua es la de la penca verde. Yo las ligo, las ligo para tener de las dos, porque a unos les gusta más una y a otros les gusta más de otra manera otras. Como hoy no nos gusta nada....*
- ¿La grana no la tiene separada?
- *Sí, sí, la grana la tengo ahí, yo de eso te puedo dar también, una mijilla de grana.*
- ¿Y en qué se diferencia además de en el color de la penca?
- *Nada más que en la penca. Yo creo que el sabor es el mismo, no sé.*
- ¿Usted no le encuentra diferencia?
- *Yo no le encuentro diferencia ni nada, que hay quien le gusta la penca blanca y hay quien le gusta la penca verde, y hay que sembrar de las dos. ¿No ves? Ahí están en esas coceras las dos. (Emilio Domínguez. Segura de León).*

La variedad local es la que conocen como «la de siempre», «la antigua» o «la de toda la vida». La mayoría de los entrevistados dice que antiguamente sólo

había un tipo y la diferencian de las que vinieron luego en que tenía la penca más estrecha, además de criarse sola, de salir de un año para otro a partir de las que había el año anterior. Algunos le dicen a la antigua moruna.

- Guillermo: *Acelgas, hay dos acelgas, aunque antes no había nada más que una, que se criaba casi bravía de un año para otro, y duraba, duraba y no se perdía. Y después de estos años pasados se trajo de Valencia unas acelgas, que se están sembrando ya por ahí, que son anchísimas, que tienen unas pencas...*
- Isabel: *Que tienen unas pencas dobles. Unas pencas grandísimas.*
- Guillermo: *Unas pencas más anchas, los tallos son más anchos.*
- Isabel: *Y las hojas también son más grandes. Son más bastas que las otras.*
- Pero la antigua de aquí es la medio bravía ésa, ¿no?
- Guillermo: *Esa se criaba sola, y se llevaba años y años y, vamos, que no.*
- Isabel: *Pero esa es la misma que tú siembras, ¿no?*
- Guillermo: *Sí, esa.* (Guillermo Galán e Isabel Galán. Calera de León).

El hecho de que la acelga sea tan rústica y aguante en la tierra favorece que continúe de un año a otro, pero lo normal, como pasa con las lechugas y cebollas, es dejar que se espigue y coger la grana, cosa que se hace fácilmente.

- *He plantado muy pocas, porque nacen solas, las matas nacen solas y después las voy entresacando.*
- *¿Y no separa usted la semilla de la acelgas? ¿Las deja allí que espiguen y vayan naciendo en el mismo sitio?*
- *De una mata o dos, sola se cae allí y, cuando llega el tiempo, nace.* (Joaquín Galván. Pallares.)
- La acelga ¿se cría sola?
- *Sola, sola. Bravía pero que se cría. Ya, de momento en que nace el otoño. Fíjate si son duras que yo le he sembrado a mi hijo, vamos, que las ha sembrado él, un trozo en el campo, que le gusta comer las espinacas, las acelgas, y esa pues tú siembras un trozo como esto [una mesa camilla], si no le entran bichos, tienes para unos pocos de años, de un año para otro. En el momento en que llega el otoño, aunque no llueve, empieza a echar, empieza a salir la acelga... Sola, aunque no llueve, hombre ya cuando llueve...*

- ¿Pero hay que plantarla?

*No, esa no, sólo aparece. Ah, yo ya tengo ahí, que le saqué yo simiente un año. Y casi me entra como la otra, ¿no?, y cogí yo y le saqué simiente, que ahora he sembrado. Ha nacido muy poquina porque no ha llovido.* (José Pérez. Calera de León).

*Se echa en un criadero (...) Hombre, por ley se deben echar por Las Capeas, que es por septiembre, se siembran todas estas plantas que están aquí.* (Emilio Domínguez. Segura de León).

Finalmente, el destino de las acelgas es el consumo de la familia y los allegados, difícilmente se venden.



Semillas de acelga

**COL (*Brassica oleracea* L. var. *acephala* DC.).**

Las coles fueron siempre un cultivo de huerta y, como ahora, tenían un doble destino, pues las coles de repollo eran para la alimentación humana y las forrajeras para los animales. De todas formas, no eran tan consumidas como las acelgas y espinacas. Las forrajeras eran también apropiadas para todo tipo de animales y así, por ejemplo, en Calera se les daban a algunos cerdos con centeno. Pero quizás el animal al que más se dedicaban era a las vacas, que en ese tiempo de invierno tenían poca hierba, y les suponía una ración de cierto volumen. Los hortelanos, que en muchos casos tenían vacas lecheras, les daban coles, y lo mismo se hacía en las dehesas que dedicaban un terreno a huerta.

Hoy en día se siguen cultivando coles en toda la comarca y, casi siempre, salvo un par de hortelanos que venden en Segura y Fuente de Cantos, son para consumo de la familia y de los animales de pequeños cultivadores. Como todas las especies, las variedades locales se van viendo arrinconadas por las foráneas, y han llegado coles que siendo de fuera también reciben el nombre de forrajeras y de repollo, pues lo que las diferencia sobre todo es que tengan repollo para consumo humano o que se destinen a los animales como forraje. No obstante, hoy día encontramos coles de repollo y forrajeras antiguas en más de una decena de casos.

- ¿Qué coles había aquí?
- *Coles burriquetas, que se decía. Para las bestias.*
- ¿Y después, de la de repollo no?
- *Las de repollo yo las he visto también, y las hay. Yo las tengo también.*
- ¿Y esas son muy antiguas aquí?
- *Las burriquetas, ¡bueno!, yo las conozco de toda mi vida*
- ¿Y las de repollo?
- *Y las de repollo también, pero ya también han desaparecido, ya lo mismo no hay coles de esas en los huertos. Ya en los huertos no se siembra nada.*  
(Antolín Mejías. Calera de León).

Una de las razones que favorecen que siga habiendo variedades locales es que la simiente no tiene muchos problemas para conservarse.

*Esa semilla aquí, casi se cría aquí, porque nada más que se dejen un par de coles, que no le quites el repollo, luego echa unos bellotos así de grande y en la punta echan las flores esas, con vainas entrelargas, que vienen a ser*

*así lo mismo que las habas pero muy delgadinas, y eso se desbarata, después de seco se desbarata.* (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).

- Y esta de aquí, ¿dónde se ha hecho usted de la grana?
- *Esta, pues siglos... De siempre he tenido de esto también. Y la tengo. Deja una o dos y eso da grana hasta para... para todo lo que quieras coger. Cogí yo una vez, ¡boh!, lo menos tengo en casa una bolsa grande de granas.* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

Como decimos, todo el mundo nos habla de dos tipos de coles de toda la vida, como variedades en sí, aunque les den distintos nombres en principio. Así, a las de consumo humano, a las de repollo, algunos les llaman de cierre o de pella. Con eso se refieren evidentemente a que se cierran las hojas y forman el repollo o pella. A las de consumo animal, a las forrajeras, también hay quien les da el nombre de burriqueras o vaqueras, según los sitios. De todas formas, hay algún otro nombre que sólo a algún cultivador hemos escuchado.

- *Pues por lo general el repollo blanco ese, el grande ese, es el que más se ha sembrado siempre. Que ahora hay muchas clases de esas que son redondinas, con el repollino muy chico y muy apretado, pero de esas así... poco, yo no las he sembrado nunca. A mí me preguntas por repollo y la que te digo es ésa, que nosotros le decíamos de culofón, que se llamaba en aquellos entonces. Una blanca que se hacía muy grande, muy buenas, muy buenas.* (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).

En Pallares y Monesterio un par de hombres nos hablan de coles de repollo a las que llaman de corazón de toro, sin que podamos determinar si son variedades locales. Y lo mismo sucede con la forrajera que alguno llama de oreja de mula, pero que parece ser una que vino de fuera.

- ¿Y coles? ¿Cuántas coles conoce usted? Que sean de aquí antiguas.
- *Pues el repollo. Hay coles que le llaman la forrajera.*
- ¿Esas no tienen repollo? ¿No?

*Esa es así de grande. Esas no tienen repollo, no. Da mucho forraje, para vacas, para todo. Después está el corazón de toro, que es un repollo, así, luego arriba termina en pico. Pero muy duro, esas le llaman corazón de toro. Y ya está, esas son las que conozco.* (Prudencio Gil. Monesterio).

La diferencia fundamental entre las coles forrajeras y las de consumo humano es, evidentemente, el repollo, el que las coles vaqueras no se cierran, aunque

algún hortelano nos dice que ciertas coles vaqueras o forrajeras repollaban, para lo que había que dejar de quitarles las hojas a aquellas que se veían que iban a repollar.

- ¿Qué tipos de coles tenía usted?
- *Coles ahí están todavía todas. Ya las tengo muy deshojadas, para echárselas a las cabras.*
- Porque me contó que no era muy buen alimento para las cabras...
- *No, esto es muy flojo, esto es flojo. Ya están muy deshojadas. Éstas ya, ya están malas... cortarlas, ya.*
- ¿Qué tipos de coles eran? ¿Qué variedades de coles son las que tenéis aquí?
- *Bueno, yo tengo coles que son de pella, de pella, hasta que echan repollo. De éstas te echan alguno, éstas son vaqueras pero también te echan algunos repollos. La que yo veo que va con ganas de cerrar y eso pues la deshojo menos y echa su repollo.*
- ¿Y de éstas que tienen el repollo blanco grande?
- *Éstas, éstas son. Ésta es la vaquera, ésta es la vaquera. Algunos repollos te saldrán con arroba de grande. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

La principal diferencia con las coles de repollo venidas de fuera es el tamaño, ya que las del país eran más grandes. Esa es una de las razones también por las que han ido dejando paso a las de fuera, el que se prefiera que sean pequeñas y se puedan gastar antes. No es tanto que se puedan vender mejor por ser pequeñas, porque por aquí no se venden, sino que son para consumo de casa.

- *Pues de las antiguas, que pinchan, que las semillas pinchaban mucho y la otra que es de la punta alargada, que es la que usamos ahora más. Yo lo que tengo es de todo antiguo.*
- ¿De la de pincho?
- *La de pincho.*
- ¿Y entre la alargada y la de pincho, qué diferencia hay?
- *Pues diferencia ya te he dicho que no se diferencian apenas nada, vienen a ser casi iguales y todo. Sólo que la de pincho tiende una mijina más a negra, de color más oscuro, y la otra es más clara, pero poca diferencia*

*hay. De gusto, lo mismo. La otra redonda ya sí, la otra redonda ya no tiene el gusto de éstas. Pues por lo general el repollo blanco ese, el que da el repollo grande, el grande ese, es el que más se ha sembrado siempre.* (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).

Las coles vaqueras serían más altas, entre otras cosas porque la hoja no se cerraba. No obstante, estos hortelanos nos hablan de sus coles vaqueras con repollo.

- La de repollo antiguo, ¿cómo era?
- Teodosio: *Era blanca, era como la penca muy gorda, las pencas muy gordas.*
- Demetria: *Y el pescuezo muy grande. Bajita, la planta bajita y el repollo muy grande.* (Teodosio Sánchez y Demetria Pecellín. Monesterio).
- ¿Qué tipos de coles son esas?
- *Ésa es una col grande vaquera (...) para el forraje. Pero ésta echa unos repollos, lo que tiene que ser muy retardía, y agua ha tenido poca porque... se quedó el pueblo ya sin agua...*
- Si a algunas les sale un retoño pequeño...
- *Si, tienes otro y allí tienes otro. Bueno, pues éstos se ponen, de esta clase, unos repollos que son así. Que parecen cuatro kilos. Cuatro o cinco kilos. Ésta es antigua y es vaquera y de cierre.*
- ¿Cierre qué significa?
- *Cierre es repollo que echa, ¿Sabe?*
- ¿Quién le ha dado la grana de este tipo de coles?
- *Ya se me ha acabado. Eché este año el último criadero. Y ésta pues se siembra esto y cuando miras por sí este repollo al ser tan tardías se puede sembrar en agosto.* (Hipólito Caballero. Bodonal de la Sierra).
- ¿Cuántos tipos de coles había aquí?
- Antonio: *Pues estas de repollo y las otras del ganado.*
- Las forrajeras, que no tienen repollo.



Col con cierre. Calera de León.

- Antonio: *Sí que echaban también. Entonces no había como ahora que tú echas las de repollo y la otra. El sitio en el que se críen muy bien las coles echan repollo.*
- Isabel: *Y están mejores que las otras.*
- Antonio: *En unos sitios más que en otros, lo que pasa es que tampoco están tan apretados los repollos como las otras de repollo propias. Están más flojos, pero todavía tienen mejor gusto éstos que los de repollo. Que en algunos sitios... Alberto tiene a veces, que trae unos repollos exagerados.*
- Isabel: *De las mismas coles.*
- Antonio: *De las coles.*
- Isabel: *Claro, como nosotros los cogíamos. (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).*

En cuanto al lugar en que se cultivan las coles, es interesante ver que, al ser un cultivo de invierno, en las huertas va siguiendo la rueda con los de verano y

donde han estado sembrados unos se cultivan los otros. Lo más corriente es que se siembren las coles en el sitio donde estuvieron las patatas.

Pues en el terreno de las papas mayormente acostumbramos a sembrar coles. Se siembran coles y coliflores, algunas para casa y esas cosas. (*Antonio Fernández. Pallares*).

- ¿Esas llevan plantadas desde cuándo?
- *Ésas desde este verano, desde que se arrancaron las papas.*
- Después de arrancar las papas ¿se ponen en el mismo sitio?
- Sí, adelantan más que puestas en un surco, estando en la cama de la papa. (*Fernando Calvo. Calera de León*).

Ahora bien, hay quien nos cuenta que las coles esquilman (*crisman*, dicen por aquí) mucho el terreno.

*La raíz es muy mala, la raíz de la col crisma tanto la tierra que al otro año cría muy poco, o sea, que tú tienes la tierra y (...) está chupando y al otro año, cuando siembras la planta que tú siembras, no tiene la planta la fuerza suficiente que tenía que tener, ¿no?* (*José Pérez. Calera de León*).

Pero también se combinan las coles con otras especies no sólo en el tiempo, sino en el espacio, pues es algo muy frecuente sembrarlas asociadas con otras, desde tomates a patatas. A veces es porque no compiten si se siembran a distancia. Otras veces también se aprovecha que dan la cosecha en momentos diferentes y, cuando se recogen esos otros cultivos, siguen las coles hasta el invierno.

- *Pues las coles burriquetas se echaban también ahora los granos y luego se sembraban. En criadero. Después se sembraban en junio, se ponían las coles en los huertos, entre los tomates, las papas, los pepinos..., en todo se ponían coles.*
- ¿Entre medio o iba en las regaderas?
- *Entre medio, entre medio del surco.* (*Antolín Mejías. Calera de León*).
  
- ¿Y después de los tomates y los pimientos que es lo que se siembra?
- *Vamos a ver, eso se va sembrando en el mes de agosto que ya el tomate va ya cayendo, por decirlo de alguna manera. (...) entre tomate y tomate se siembra una col, en la misma zona. Cuando arrancas el tomate pues quedan las coles.* (*Prudencio Gil. Monesterio*).

*Después de las papas, arrancas las papas y se ponen coles, para aprovechar el terreno mejor. Cuando se arrancan las papas, en el mismo terreno se ponen las coles. Y después las coles sirven para el forraje. Con las coles sembradas, pues se cría el forraje, y el forraje se cría en el invierno y se cría en poco tiempo también. (Guillermo Galán. Calera de León).*

*He tenido coles. Mira, antier, trasantier arranqué ahí las coles, que había coles para parar siete trenes y las he tenido ahí donde tuve las patatas. Arranqué las patatas, sembré las coles y las coliflores, claro. Y ha habido ahí coles para parar un tren.*

- Y junto con las coles, ¿entre medio de las coles no se siembran por ejemplo las lechugas?

- *Yo las rocío por ahí, donde salgan salieron. (Manuel Moro. Pallares).*

Para obtener la simiente se deja granar alguna de las coles y hacia marzo o abril se echa la semilla en los criaderos, para trasplantar en mayo o junio, aunque las ha habido sembradas en agosto incluso.

- *Eso se arrancaban dos o tres coles, y se trasplantaban a una orilla, para que no estorbaran, y se dejaban para grana.*

- ¿Ya después de grande se transplantaba?

- *Después de grande. Y ¿no daba problema? No había problema. Ahora, este tiempo [abril], ya, de aquí para tras, cogía dos o tres coles, las ponía sobre una orilla, porque como te dedicabas al huerto, para que no estorbara, y allí se secaban y echaban grana. (Antolín Mejías. Calera de León).*

- *Demetria. Pero para cogerle la grana a la col hay que abrir el repollo, si no, no brota (...).*

- *Teodosio. El repollo está redondo, ¿no? Y al estar cerrado pues no rompe, la grana no rompe para arriba, las hojas, porque son muchas.*

- *Demetria: Sin llegarle abajo, sin llegarle abajo.*

- *Teodosio. Pero la rajás un poco por arriba.*

- *Demetria: Si no, no sale. Si no, se cuece dentro y no, no sale. Hay que cortar poco, que no llegue nunca al corazón del tronco, el corte. (Demetria Pecellín y Teodosio Sánchez. Monesterio).*

- *La simiente se echa un mes antes, la semilla. En los criaderos como nosotros le llamamos, por ahí le llaman vivero. Después se plantan.*

- ¿En qué época se siembra la col esta?
- *Allá en abril, en la primavera, en abril se siembra.*
- ¿Cómo se siembra?
- *Se siembran en unas pilas, que es un metro lo que cogen. Claro, si las tierras las tienes estercadas, preparadas. Hombre, después el laboreo es bueno, yo las he cavado por lo menos dos veces. Después de sembradas, una vez que están ya nacidas y agarradas, porque eso se planta, las coles agarran muy bien, agarran mucho. En el mes de abril se siembra y en el momento en que cae un poquino de agua ya la tienes tomada. (José Pérez. Calera de León).*

Tras sembrarlas, la única labor es cavarlas, pero tampoco son muy exigentes en eso, y es poco lo que piden de laboreo. Evidentemente, cuando están sembradas entre hortalizas de verano reciben la labor que se les da a éstas. En invierno aguantan bien las heladas, aunque sufran un parón en el crecimiento con ellas. Para algunos las heladas son una ventaja, porque con ellas las hojas pierden fortaleza y los animales las comen mejor, no les hacen daño. Una de las ventajas que tiene la col, sobre todo la forrajera, es que se puede ir aprovechando su hoja cuando se va queriendo, al ir arrancándole algunas de cuando en cuando.

- ¿Cuándo se les empiezan a coger las primeras hojas?
- *En el momento en que empiezan a estar grandes.*
- *¿Que es más o menos cuándo?*
- *En el momento en que llegue ya el verano se le empiezan a poner ya algunas hojas amarillas en la parte baja y esas hojas, antiguamente, lo hacían los mayores y es verdad, esas coles, en los tiempos que es verano y hay verde, pues eso es cogerlas y dejarlas que se mustien, para que pierdan la fuerza y una vez que están mustias se les pueden echar [a las bestias].*
- ¿Y hasta cuándo van dando hojas?
- *Ahora empiezan a crecer y se le van quitando las hojas y ahora, una vez que crecen ya, después empiezan a echar unos pastos... ¡buh!*
- ¿Por qué época?
- *De momento que caen las heladas. En el momento que caen heladas empiezan las simientes, y entonces es cuando alimenta, cuando esté más dura, que se suele decir, es cuando alimenta.*

- ¿El tronco?
- *El tronco y lo que ha echado nuevo. Pero hay coles que las coges tú y con dos coles haces una hojada. Se corta... vamos, las cortas como te da la gana... Se cortan y se cogen.* (José Pérez. Calera de León).
- ¿Y eso está hasta cuándo, cuándo se le quita el repollo?

*Hasta que hiele. Faltará pues un mes si acaso. Ahora que empiecen a caer buenas heladas, pues ya está. Y no están buenas ni tiernas hasta que no llegan los repollos esos. Ahora se pone un repollo de esos que lo ves tú, y parece que está ya hecho, se coge y se lleva y se cuece, y no está igual que más adelante cuando caen las heladas. Pero todos, en cayendo las heladas, es adonde ves lo tierno que se ponen las cosas, nada más que por medio de las heladas.* (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).

El destino de las coles es el consumo humano en el caso de las de repollo y el animal en las forrajeras, aunque, como dijimos, algunas forrajeras repollan y se aprovechan. Hemos encontrado que se utilizan tanto para vacas como para cabras, ovejas, cochinos, bestias y burros, aunque nos dicen que se trata más bien de un complemento, que por sí no alimentan mucho. Hay que tener en cuenta que quienes las cultivan suelen ser gente que tiene un pequeño huerto o parcela, y que no cuenta con muchos animales.

- *Pues esa es una col [forrajera] que antiguamente la teníamos aquí, algunos del pueblo las echan a los burros, ¿no? Pero no son como esas que se comen que echan repollo, eso depende de la fuerza que tenga la planta.*
- ¿Se utiliza para los animales o para las personas?
- *Para los animales, también nosotros, algún repollo, sale alguno pero muy poco, eh, es más de hoja.*
- ¿Qué tipo de animales?
- *A las ovejas, a las cabras, a las vacas, hasta a los cochinos, a los cochinos se les echa. Esa es muy caliente, después al ganado que se le echa cuando se anda con ellos (...) huelen mal, un calor que, claro, cuando la col se cuece, aquí nunca, pues da ese olor en el cocido, ¿no?, pues los animales lo percibirán.*
- No se les echa verde al ganado porque está muy fuerte.
- *Hombre, se le echa poco, pero claro las coles buenas, como le digo a mi hijo, en vez de echarle tantas coles, échales una mijina de pienso, y mi*

*hijo se lo echa, ¿eh? Comen pienso y ya cambian, ¿no? De pan solamente no se mantiene el hombre, ¿no? Necesita otros artículos, y así pasa. (José Pérez. Calera de León).*

- *¿Y se criaba bien el ganado con eso o era un complemento?*
- *No, no es que se criara, pero que al ganado todo lo que se le eche le servirá, solamente que alimenta menos, pero que el ganado como cabras y eso les haces así dos o tres cachos, se lo rocías y ya está. Si son las vacas, las hojas enteritas, se las comen divinamente. Y ahora lo han dejado casi de sembrar. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*



Col vaquera

## ESPINACA (*Spinacea oleracea* L.)

Las espinacas son un verde de invierno que aunque no se ha cultivado tradicionalmente en grandes cantidades ha estado siempre presente en las huertas. Junto con las acelgas era una comida muy propia de los días de vigilia. Actualmente se siguen cultivando, aunque poco, pues no son tan frecuentes como por ejemplo las acelgas, entre otras cosas porque son más delicadas de cultivar. Hoy en día la mayor parte de lo que se cultiva son variedades forasteras, pero en casi todos los pueblos se mantiene espinaca del país. La gente no tenía un nombre específico para ellas, ya que era la única variedad que se reconocía, así que les dicen «de las de siempre», «las de aquí», pero también se les viene llamando «de pincho», para distinguir las de las nuevas, a las que llaman redondas. El nombre se debe no a que pinchen las hojas sino a que pinchan las simientes. Además de redondas, a las forasteras las llaman en algunos pueblos gigantes. Como vemos, las dos pueden convivir en una misma huerta.

- *Ahora le voy a enseñar las espinacas que tengo que sembrar, también son de sobre. Estas [otras] espinacas son de pincho, si quiere también, éstas son de aquí.*
- *Me voy a llevar alguna ¿Son de aquí propias?*
- *Sí, propias. Éstas están cogidas aquí. De toda la vida. Éstas son las espinacas que están sembradas de las compradas, pero ésas no, ésas son criadas de aquí.*
- *¿Las tiene mezcladas las dos?*
- *No, hombre, no. Unas aparte de las otras. Ésas son de aquí de hace ya muchos años. (Baldomero Cordero. Fuente de Cantos).*

Además de no haberse cultivado en gran cantidad, ni antes ni ahora, una de las razones que explican el retroceso está en que la simiente también es algo delicada. El peor peligro del cultivo es que se hiele y resulta algo arriesgado sembrar un gran número de espinacas en zonas como Tentudía, con bajas temperaturas y muchas heladas en invierno.

- *De las dos se siembran porque se compra mucho la semilla. Y eso es muy delicado, eso no se pueden llevar unos años, que crecen muy mal.*
- *Pero antes ¿se guardaban las simientes como todo, no?*
- *Natural, se guardaban las simientes que había antiguamente, que respondían mejor que ahora en la siembra. (Ángel Domínguez. Fuentes de León).*

Un caso extraño que nos hemos encontrado es éste en que se nos dice que la razón para no seguir con la espinaca es que precisamente sea de pincho.

- *Yo espinacas no recuerdo más que una.*
- *¿Una? ¿La de pincho?*
- *Ésa, sí, claro, ésa de pincho, que también quiero yo deshacerme de ellas y con todo aún sale alguna.*
- *¿Deshacerse por qué? A mí me han dicho que las de pincho resultan muy buenas.*
- *¿Más buenas por qué? Las de pincho te comen las manos cuando las vas a sembrar. (...) Pues hace unos pocos de años que estoy echando fuera las que pinchan, las tiro y dejo las otras. La grana le dicen así porque es de pincho, claro (...). Nosotros le decimos también de pincho, pero por la grana, no por la espinaca, no porque la espinaca sea mejor, por la grana. (Guillermo Galán. Calera de León).*

Como decimos, por lo que diferencian sobre todo a la local de la foránea es por la simiente, pero además, hay quien las distingue por la hoja.

*Yo de la antigua, que es una que pincha y otra que le llaman la gigante, que es redonda la hoja. (José Pérez. Calera de León).*

- *De las espinacas ya lo verás, alguna tengo ahí, alguna. Pero eso se conoce muy bien en el momento que nace. Las gigantes salen, de momento que salen empiezan a echar una hojina redonda, una hoja así redonda y esa que pincha es entrelarga, que esa es la buena, la que hablábamos antes.*
- *¿Y las hojas de la de pincho cómo son?*
- *La de pincho es más entrelarga, más entrelarga, más buena.*
- *¿Y la otra?*
- *La otra es redonda, como ancha. Es más mala. Yo prefiero mejor ésa, pero vamos, se come también. (José Pérez. Calera de León).*

Lo que más se valora de la variedad tradicional es su sabor y sustancia.

- *Esa es de pincho, que es más fina y mejor que la de bola.*
- *¿En que se diferencia?*

- *En la sustancia, que es más fina ésta.*
- *¿Y en la planta, así a simple vista?*
- *En la planta viene ser igual. Bueno, igual no, más chica, más chiquetita (Hipólito Caballero. Bodonal de la Sierra).*
- *Esta es la de la hoja ancha. Ésta no tiene pincho pero es de hoja ancha, es comprado.*
- *¿Y hay mucha diferencia de sabor?*
- *Hombre, mil veces, esa de pincho es más chucha. (Emilio Domínguez. Segura de León).*

La siembra suele hacerse a principios de otoño y puede ser de dos formas, en criadero para luego trasplantar o simplemente rociada donde va a crecer definitivamente.

- *Para las espinacas tienes que rociarlas, y el rábano y todo eso. Las acelgas no, las acelgas se siembran antes y luego se van cogiendo las plantas.*
- *Se ponen en un criadero.*
- *En un criadero, que se llama. Igual que las lechugas, en un criadero. Pero las espinacas son rociadas. Sólo después pasar con una máquina que las ligue, se corta y empezar en cuanto llueve. Y si no llueve, las riegas y sale con el agua al regarlas.*
- *¿Primero se rocía y después se corta?*
- *Primero van rociadas y después le das con una máquina, con una bestia o lo que sea para ligar. Después le cortas las regaderas. (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).*
- *Ésta, ésta es, ésta es la de pincho, yo las tengo de las dos.*
- *Y se siembra igual que las acelgas.*
- *Igual. Se echa en un criadero.*
- *¿En qué mes?*
- *Hombre, por ley se deben echar por Las Capeas, que es por septiembre, se siembran todas estas plantas que están aquí.*
- *Y después se trasplantan ahora [en noviembre].*

- *Ahora se pueden trasplantar, claro.*
- *¿Hay que esperar a que llueva?*
- *Hombre, si la tierra está harta de agua no hace falta, pero si está seca hay que esperar a que llueva para regarla. Alguna de las dos maneras. Ahora se pueden poner sin regarlas, sin problema ninguno.*  
(Emilio Domínguez. Segura de León).

Como decimos, la espinaca es un verde de invierno muy agradecido y, por lo que refiere a las variedades locales, son todas para consumo propio y de los allegados.

- *Esas son de pincho.*
- *¿Todo esto se consume en casa?*
- *Sí señor, sí. De aquí no sobra nada pero de todo hay, de todo hay, lleno, lleno, lleno. Ahí se siembra la patata, el tomate, el pepino, los calabacines, todo.* (Joaquín Serrano. Segura de León).



Espinaca de pincho

## VARIEDADES DESAPARECIDAS.

No hemos podido encontrar simiente de centeno en la zona, solamente algunos haces de bálago de varios años atrás en Fuente de Cantos y Cabeza la Vaca. En todos los pueblos se cultivaron antaño algunas tiras de centeno para diversos usos, como jergas, aparejos de bestias o para vestir los chozos. Ahora bien, donde más se sembraba era en las tierras frescas de Calera y Cabeza la Vaca. Los talabarteros de Fuentes de León, hasta hace unos diez años, lo compraban por esa zona para rellenar los aparejos y monturas. Una variedad que nos presentaron en Fuentes de León como trigo centenero resultó ser un tritical relativamente reciente.

Los *chícharros*, como por aquí llaman a los guisantes para consumo del ganado en seco, fueron muy importantes antaño, como alimento para los cochinos en verano, para ir abriendo su estómago de cara a la montanera. No hemos podido encontrar ni cultivo ni simiente, aunque en Pallares y Montemolín hay un par de casos de guisantes que parecen fruto de una mezcla con chícharros, porque se sembraron juntos hace años.

Tampoco hemos encontrado la muela o almorta, muy frecuente antes por las tierras llanas de Fuente de Cantos y Bienvenida pero inusual por otras, como Pallares y Santa María.

La veza, que aquí llaman verza, nos presenta muchas dudas porque mientras que unos sostienen que no era propia de la zona, que no se sembraba en los años cuarenta y cincuenta y que llegó después, otros aseguran que la conocieron de siempre. En cualquier caso, no hemos encontrado veza antigua, aunque las variedades nuevas se han extendido por todos sitios, para mezclarlas con avena como heno.

El de los ajos es un caso extraño, pues no hemos encontrado a ciencia cierta variedades locales. Decimos que es extraño porque ajos siempre se han sembrado y se siguen sembrando en todos los pueblos y se trata de una especie básica en la zona, pues es ingrediente indispensable en muchas comidas como aderezo, y se usa a lo largo de todo el año. Además es muy valorado en unos pueblos donde es tan importante la matanza, en la que es básico tener una buena cantidad de ajo para los embutidos. Los propios ajos que se tienen para consumo, enristrados, son los que luego se usan para sembrar los dientes. Bien es verdad que, a diferencia de las semillas secas, no pueden mantenerse mucho tiempo. Quizás por eso, ante la pérdida de algún año por deterioro, o porque se ha dejado de sembrar esa temporada, se recurre mucho a comprarlos en las tiendas o a vendedores ambulantes.

Lo cierto y verdad es que, aunque son muchos los lugares donde encontramos ajos castaños y blancos (o mulatos), es decir, de los dos tipos que nos hablan como tradicionales, en ningún caso parecen ser de la zona, sino comprados fuera en algún momento.

Tampoco nos hemos podido hacer de patatas que podamos decir que son autóctonas, aunque es un cultivo de siempre que se sigue sembrando y es básico en la comida de la zona. Nos cuentan que antiguamente había patatas blancas y coloradas, que es la misma distinción que se hace con las actuales. Además, nos hablan de algunos nombres antiguos como patatas de punta, patatas de tallo morado, que parecen ser las coloradas, patatas *cagalonas*, porque producían diarrea y eran muy flojas, o *adalia*, aunque ese nombre parece de una variedad que también vino de fuera.

La razón de la pérdida puede tener que ver con lo problemáticos que son los tubérculos para su conservación como simiente de año en año. Se estropean con frecuencia, siendo difícil mantener una simiente que por fuerza tiene que ser fresca. Al haber pocas de las variedades locales, cuando la zona está inundada por las de fuera, es más difícil hacerse de una simiente que se pudre con facilidad. Incluso de las variedades actuales no se suele mantener la simiente, sino que se compra cada año. Hay que tener en cuenta también que muchas de ellas vienen tratadas químicamente para que no puedan retoñecer.

Tampoco se ha localizado grana de coliflor autóctona y además son muchas las dudas que existen sobre ella. Incluso a los horticultores no les queda muy claro si antiguamente se cultivaban coliflores. En distintos pueblos tenemos constancia de que antes de los años sesenta se sembraban, aunque también nos dicen que se sembraba poco. Algunos piensan que no era muy propia de estas tierras.

En cuanto a las escarolas, no eran muy frecuentes por la comarca. Algunos incluso dicen que no había. Otros afirman que sí, incluso en un caso nos dicen que había dos clases, una lisa y otra rizada. De todas formas, no hay ningún ejemplar que pueda decirse que sea autóctono actualmente.

Los espárragos no se han sembrado por aquí en tiempos pasados si no es de manera anecdótica y con simiente de fuera. Se les llamaba espárragos de Aranjuez y la semilla era foránea. Hay que tener en cuenta que por aquí lo que más se ha consumido es el espárrago silvestre, triguero o blanco, en torno al que hoy existe una gran afición. También se cogen espárragos de caña o *rabiacanes*, aunque sólo hay gusto por ellos en algunos pueblos, como Monesterio. Como algo

extraordinario, ha habido gente que ha sembrado espárragos silvestres, cogiendo la simiente.

Las zanahorias se siembran hoy en día y tenemos constancia de que antiguamente se cultivaban, aunque poco, esparcidas en una especie de era. En efecto, en algunos pueblos era más bien una suerte de golosina para los niños y no se consumía más que cruda. En cualquier caso, las que encontramos actualmente provienen de semillas de sobre, compradas fuera.

Finalmente, tampoco hemos encontrado rábanos o rabanillas locales, especies que apenas se siembran y que tampoco eran muy frecuentes antaño.

## CULTIVOS DE VERANO

### **BERENJENA (*Solanum melongena* L.).**

La berenjena es un cultivo que ha estado tradicionalmente vinculado al huerto. No se cultiva en mucha cantidad pero la podemos encontrar en casi todas las huertas de Tentudía. Depende bastante de si gusta en casa o no que los hortelanos la siembren. Hay quien la considera un cultivo más, tan importante como tomates o pimientos y hay quien simplemente no la quiere sembrar, porque no la consume.

Dos variedades de este cultivo parecen ser antiguas en la zona. Por una parte, la berenjena negra o *morá* ha estado siempre presente en el territorio según nuestros informantes, mientras que surgen algunas dudas en relación con la berenjena blanca, rosa o moruna.

- *He tenido de dos clases, unas blancas preciosas, que son buenísimas y estas que son morás.*
- Y tanto las blancas como las morás más negras, ¿las ha conocido aquí?
- *Sí, aquí las he conocido.* (Joaquín Galván. Pallares).
  
- ¿Qué berenjenas son las que se plantaban aquí?
- *Blancas y unas negras.*
- ¿Las que usted recuerda aquí de toda la vida cuáles son?
- *Esas más gordas, esa negra.*
- ¿La blanca ha llegado después?
- *Ésa ha llegado después aquí.* (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).

Como podemos comprobar, ambas variedades continúan aun siendo cultivadas en las huertas de la zona, tanto la variedad más oscura como la más



Berenjena morá

clara. Los principales criterios que siguen los agricultores y hortelanos para diferenciarlas son el color, la forma y el tamaño. La berenjena negra se diferencia por ser más oscura, más acampanada y más grande que la blanca. La blanca es más clara, más alargada y algo más pequeña.

- ¿Cuántos tipos de berenjena había aquí, que usted recuerde?
- *Aquí la campana, y otra que ha venido ya, que ya están metiéndose aquí.*
- ¿La negra y la campana es la misma cosa?
- *Sí, sí, sí.* (Prudencio Gil. Monesterio).
  
- *Las blancas son así* [más alargadas que redondas].
- ¿Las blancas son más pequeñas que las negras?
- *Sí, sí, sí. Son unas así de largas* [las blancas] *y otras son más redondas* [las negras]. (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).

Aunque queda claro que existen y se conocen estas dos variedades como diferentes, en pueblos como Calera de León algunos agricultores nos apuntan un

tercer tipo de berenjena, tan oscura como la negra o morá pero más alargada que ésta.

- ¿Cuántos tipos de berenjenas conocía usted?
- *Unas largas, muy largas, y otras más redondas.*
- ¿Y tenían nombres distintos?
- *Aquí le decíamos nada más que berenjenas. Y otras que son más claras, más claras de piel, que no son morás, son más verdejotas, parece que son las otras.*
- ¿Esas tres las ha conocido siempre por aquí?
- *Sí. (Guillermo Galán. Calera de León).*

No siempre los criterios están tan claros ni las berenjenas se diferencian tanto por su forma. Encontramos también berenjenas blancas con forma acampanada, con buena productividad y mejor valoradas en el comer. Es en este punto de valoración donde desempeña un mayor papel la experiencia y el criterio de las mujeres.

- ¿Qué tipos de berenjenas hay?
- Joaquín: *También hay varias clases, hay unas negras y otras blancas.*
- Carmen: *Antes no teníamos nombre para las cosas, se llamaban las cosas sin nombre: tomate, zanahoria; pero vamos, ahora todo viene por su nombre y antes no, zanahorias, berenjenas blancas y morás. Ha tenido de dos clases, unas blancas preciosas, que son buenísimas y éstas, que son morás.*
- ¿Y tanto las blancas como las morás las ha conocido aquí?
- Joaquín: *Sí, sí que las he conocido. A mí no me han dado, de eso no siembro yo.*
- ¿Quién le ha dado la berenjena blanca?
- Joaquín: *Las blancas me las ha dado un vecino que está ahí.*
- ¿Han dado mucho las blancas?
- Joaquín: *Sí, han dado.*
- Carmen: *Y han durado hasta que empezamos.*
- ¿Y se diferencian en el sabor, por ejemplo, las variedades de berenjenas?

- Joaquín: *Mi mujer, que es la que tiene mejor paladar, dice que son mejores las blancas, que blancas no son, son como así pintadinas y acampanadas.*
- ¿Más claras que las otras?
- Joaquín: *Sí, tirando a azules y las otras tirando a negras.* (Joaquín Galván y Carmen Fernández. Pallares).

En otras ocasiones, son las berenjenas morás o negras las alargadas y las blancas o rosas las redondas.

- Que tú conozcas más antiguas de aquí de Cabeza la Vaca, ¿cuáles son?
- *Yo creo que esta entrelarga quizás sea la más antigua. Luego hay otras redondas. El año pasado sembré yo un sobre de esas redondas y de otras blancas.* (Manuel Blanco. Cabeza la Vaca).

Para otros hortelanos, el tamaño es algo más relativo. Lo que hace que las berenjenas negras o las berenjenas blancas se desarrollen más o menos es la calidad de la tierra y los nutrientes que tenga.

Pasando a la selección, sea cual sea la variedad, la berenjena de la que se saca la simiente para el año siguiente es la de mayor tamaño. Una vez elegida la mayor, basta dejarla madurar bien en la mata, guardarla en un sitio fresco y seco y esperar a rajarla para esparcir sus pevas por el criadero.

- ¿Cómo se elige la que uno va a dejar?
- *Siempre se elige por la más gorda, ¿no? La mejor, la más larga, la más gorda, las negras pues siempre.*
- ¿Y hay que dejarla en la mata?
- *No, yo las cojo, después las abro ya y me las llevo, les saco las pevas.*
- ¿Cómo les sacan aquí a las berenjenas las pevas?
- *Este año, de ahí directamente me las llevé y las eché en el criadero, que eso tarda más en nacer que la madre que las parió.*
- ¿Sin rajar ni nada? ¿Se dejan enteras?
- *No, no, yo siempre las dejo enteras. Después se abren, se van echando en el criadero y ya está.* (Manuel Moro. Pallares).
- ¿Cómo se le saca la semilla?
- *La berenjena la observo yo siempre, y cuando voy a hacer el criadero, si se seca le hago así [corte vertical] y ya está.* (Prudencio Gil. Monesterio).

Otros hortelanos prefieren coger la berenjena una vez madura en la mata, cortarla, dejar secar los pedazos, desgranarla una vez seca y guardar las semillas en papel hasta la hora de la nueva siembra, sin problemas de germinación.

- ¿Cómo se eligen? ¿Cuál es la buena para quitarles las semillas?
- *Hombre, pues siempre de una que es mejor. En vez de sacar de ésta, se saca de ésta o de ésa y se deja secar [señala las mayores].*
- ¿Abierta?
- *Así, así. Tal como está se abre.*
- Y le quita la grana. ¿Y en qué sitio es donde mejor se guardan las semillas para que no se estropeen?
- *Esto, en papel. Las echas en papel.*
- Y no hay problema.
- *Ninguno, ninguno.*
- ¿Cuántos años guarda una?
- *Esto, le sacas para echar, contiene un montón de semillas, le sacas unas pocas y las echas. (Miguel Moro. Pallares).*

Aunque no todos los agricultores continúan teniendo variedades locales, permanece la forma tradicional en que se manejan, se cultivan y se van seleccionando. Bien porque hayan perdido las simientes o bien porque hayan querido experimentar con alguna variedad nueva, hay agricultores que, aunque han incorporado variedades de fuera, aplican los conocimientos agrícolas tradicionales. El caso más claro es la forma en que se seleccionan las berenjenas para la grana, de las que se busca que tengan en su cabo el menor número de pinchos posible, además de un buen tamaño.

Una vez recogida y seca la semilla, cuando llega su tiempo, en los últimos meses del invierno, se echa su criadero. Podemos encontrarnos criaderos tanto directamente en el suelo como en barreños, bidones u otros útiles reconvertidos para la ocasión.

La berenjena no ha sido ni la más cultivada ni la más valorada por las gentes de Tentudía y ha ido perdiendo terreno frente al calabacín, quizás por su parecido uso en la cocina.

*Aquí se ponían muy pocas berenjenas anteriormente, ¿sabe usted? (Ángel Domínguez. Fuentes de León).*

*De berenjena no sé por qué no nos gustan. Hace dos años que sembré yo allí seis, siete u ocho matas, nos dieron unas berenjenas de esas como morenas, pero no.* (José Pérez. Calera de León).

- M. Dolores: *Aquí es que son más los calabacines que las berenjenas.*
- Isabel: *Mi padre las berenjenas las ha sembrado siempre.*
- Guillermo: *Hombre, sembrar, se han sembrado, pero es que se han gastado pocas berenjenas. Que se han gastado más si eran buenas, así recién fritas y en caliente sí, pero no, no.*
- Isabel: *Enhuevadas y eso están muy buenas, pero que tiene más aceptación el calabacín que la berenjena.* (María Dolores Balsera, Guillermo Galán e Isabel Galán. Calera de León).

### **CALABACÍN (*Cucurbita pepo* L. var. *condensa*).**

El calabacín, aunque no es un cultivo muy antiguo, se extendió con mucha rapidez por los huertos de la zona, se aclimató y se incorporó a las mentalidades de las gentes como cultivo de las huertas. El calabacín que hoy se continúa cultivando y se entiende como tradicional es un calabacín que cuando está maduro es de color amarillo claro, alargado, de unos 40 ó 50 centímetros de longitud.

- ¿Sólo hay un tipo de calabacines aquí?
- *Nosotros no sembramos nada más que éstos. Dicen que los hay de esos negros, pero nosotros no sembramos más que de los claros esos.*
- ¿Ésos de qué color son cuando están maduros?
- *Ésos son amarillos. Siempre sembramos de los amarillos.*
- ¿Y esa variedad es muy antigua?
- *Ya lleva unos pocos de años eso.*
- ¿Los calabacines cómo eran cuando usted era chico?
- *Cuando yo era chico no estaba yo aquí, no sé cómo eran. Aquí en Cabeza la Vaca. Yo, eso, hasta que no pasé la puerta esa [de la huerta], hace 30 años o 40, no vi yo una huerta ni por asomo. Andaba para arriba y para abajo y lo que hacía era arar.*
- ¿No se comía calabacines de chico?
- *Pocos, pocos.* (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).



Calabacín. Cabeza la Vaca.

A veces encontramos que variedades comerciales son más grandes que las tradicionales de la zona. En estas ocasiones, el hortelano suele incorporar estas nuevas variedades de mayor tamaño a su huerto y abandonar o dejar algo de lado la variedad propia. Se olvidan así otras buenas cualidades que favorecerían que la variedad tradicional continuara cultivándose.

En la mayoría de casos aparece como cultivo destacado la calabaza y no el calabacín. Cuando el calabacín se plantaba era anecdótico en proporción al cultivo de la calabaza y la mayoría de agricultores y hortelanos apuntan el calabacín como una especie relativamente joven en la zona. Coinciden los hortelanos en que es la variedad amarillenta y grande la más tradicional, excepto en el caso de Pallares, donde el calabacín negro también se considera tradicional de la zona. Es en Segura de León donde nos informan que, al contrario, el calabacín sí es un cultivo antiguo.

*Y luego teníamos el calabacín, que eso es moderno aquí entre nosotros. Antiguamente no había calabacín, había la calabaza. (Ángel Domínguez. Fuentes de León).*

- *Yo me parece que los calabacines sólo habían de esos largos, exagerados.*
- *¿Y esos los ha conocido de pequeño o el calabacín vino de fuera?*
- *El calabacín, yo no. Se empezó después a sembrar. Al principio poca gente sembraban calabacines. Las calabazas sí, se comían también calabazas. (Guillermo Galán. Calera de León).*
- *¿Qué tipo de calabacín es [el que tiene sembrado]?*
- *El mejor que hay, uno que tira a blanco.*
- *¿Es antiguo de aquí?*
- *Ese es antiguo.*
- *¿Qué tamaño tiene este calabacín?*
- *Una cosa así viene a tener [40 ó 50 cm.], muy bueno.*
- *¿Y la mata?*
- *La mata no se diferencia en nada. (Emilio Domínguez. Segura de León).*

Las matas de calabacines dan, como otros cultivos, varias cosechas. Cuando llega la hora de elegir el calabacín que portará las semillas para el nuevo criadero, se respeta que sea de la segunda camada. No parece ser importante, por el contrario, la zona de la planta de la que salga el calabacín. En el calabacín se sigue el mismo criterio que en la berenjena.

- *¿Y en los calabacines igual que en las berenjenas?*
- *Igual. Dejo uno para la simiente, le saco las pevas y ya tengo las simientes yo.*
- *¿Y cuál es el que deja?*
- *Los primeros no se pueden dejar, hay que dejar los de enmedio. Los de enmedio, de la segunda camada, no de la tercera. Echa la primera camada y a la segunda ya tienes que dejar alguno para simiente.*
- *¿Y de alguna parte de la planta o eso da más o menos igual?*
- *No, eso da más o menos igual, de los mejores se deja siempre uno. (Antonio Guerrero. Santa María de Navas).*

Después de que se han elegido los de mayor tamaño, la extracción de las semillas se lleva a cabo de dos formas. Algunos hortelanos prefieren dejar madurar en la mata el calabacín, secarlo después, desgranarlo y guardar la semilla en papel

o botes de cristal. Otros hortelanos, por el contrario, prefieren, ya una vez seco el calabacín, conservarlo en sitio fresco y seco, dejando las semillas en su interior hasta el mismo momento de echar el criadero.

*Yo las quito de ahí cuando los voy a sembrar [extrae las semillas de dentro del calabacín]. Las quito de ahí. Lo parto ya cuando vaya a echar las semillas.* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

Como ocurre con calabazas o pepinos, el monte que echan los calabacines estorba cuando se siembra junto a otros cultivos. Este tipo de mata suele incomodar al resto de labores si se deja en mitad de la huerta. Por esta razón, los calabacines suelen ir sembrados a las orillas de los huertos. Es aquí, en las orillas, donde los calabacines amarillentos comparten tierra y poca agua con calabazas, pepinos y otras variedades de calabacines comerciales.

- Los calabacines, como las calabazas, ¿van a las orillas de las huertas o se ponen en medio?
- *Eso hay que ponerlo fuera, fuera, en la orilla. Que le dé en la culata el agua, poco pero fuera.*
- ¿Fuera por qué?
- *Hombre, para que no te coja toda la huerta. Eso hace mucho. Eso mide por lo menos seis, siete metros de longitud, del brazo que echa.*
- Lo tiene en las orillas para que no estorben.
- *A ver. Y llega el regado, que le dé un poco el agua y ya está.* (Prudencio Gil. Monesterio).
- ¿Qué tipo de calabacín ha sembrado?
- *¿Cómo le dicen?, de estos italianos o algo de eso.*
- Que son de fuera.
- *Sí, son de fuera pero los tengo de los nuestros estos también, eh, de los blancos estos nuestros, de los blanconcillos.*
- ¿Se siembran en la misma época?
- *Sí, en la misma época, iguales, yo los he tenido y sembrado igual.*
- En el mismo sitio.
- *En el mismo sitio y juntos. Como tenía las simientes, unos salían blancos y otros de los verdes éstos.*

- ¿Y después no salen entreverados?
- *No salen, no, cada uno sale en su mata igual.*
- ¿Después de un par de años, no los ve usted mezclados?
- *No, no los veo, iguales, cada mata lo suyo.* (Manuel Valverde. Pallares).

Parece que las polinizaciones de unas variedades con otras no afectan demasiado a los frutos, según nuestros informantes. Sin olvidar que son fundamentales las rotaciones, los cambios del trozo en que se cultivan, algunos hortelanos nos recuerdan lo importante que es intercambiar las semillas para evitar que la variedad degenera.

- ¿No degeneran mucho?
- *No, yo a lo mejor cada cuatro o cinco años les cambio las simientes.* (Antonio Guerrero. Santa María de Navas).

Dependiendo del clima más o menos frío de la zona, los calabacines suelen sembrarse en los primeros meses de primavera. Si se adelanta mucho su siembra y el tiempo viene frío, podemos encontrarnos problemas en la germinación de las semillas y verse los hortelanos obligados a volver a sembrarlos de nuevo. En el caso en que ya en primavera sigan cayendo heladas, suele recurrirse a taparlos con plásticos por las noches.

*Calabacines también los tengo ya sembrados allí en aquel rincón. No sé si me saldrán porque el tiempo no es propio todavía, pero mira. Si sale, la tierra está muy buena. Si sale, le pongo algo por encima de noche. Que no, pues lo siembro otra vez.* (Manuel Valverde. Pallares).

Aunque las matas suelen ser ya lo suficientemente resistentes cuando llegan los meses de calor, a veces algunas se retrasan o necesitan ser trasplantadas de nuevo. En estos casos podemos comprobar cómo los agricultores cubren con una teja las matas aun jóvenes para evitar que el sol las quemara. Este medio de protección evita que se pierdan las matas pequeñas o recién trasplantadas en semanas de mucho calor. Con la teja se consigue resguardar la planta de la radiación directa del sol. Además, es un sistema que permite la libre entrada y salida tanto del agua como del aire.

Para terminar, hay que decir que los calabacines son uno de los primeros cultivos de huerto en madurar y recogerse en verano.

**CALABAZA (*Cucurbita pepo* L., *Cucurbita maxima* Duchesne y *Cucurbita moschata* Duchesne ex Poir).**

En la mayoría de huertos y en algunos campos de labor nos hemos encontrado calabazas. Tanto para dedicar a consumo humano como a consumo animal, las calabazas son un cultivo sencillo de manejar, que en las orillas de las huertas no estorba al resto. Las calabazas aprovechan la humedad allá donde otros cultivos no pueden desarrollarse correctamente, como es cerca de los frutales, incluso enredándose en ellos.

En los campos de Tentudía hemos localizado calabazas chacineras, roteñas, de gañote o calabazas de adorno. Nos podemos encontrar calabazas de adorno pequeñas, lisas o con verrugas, calabazas de nido y las calabazas con cuello verde y cuerpo amarillo. Esta última no es una variedad local.

Las calabazas chacineras son las que más destacan por su tamaño. Son las calabazas más grandes que se siembran en la zona. Las chacineras o matanceras son gordas, de color verde claro o blancas color ceniza. Su carne es amarilla. Algunas tienen las tajadas marcadas y otras son más lisas. Las hay que pasan de los 30 kilos. A éstas, algunos hortelanos con buen sentido del humor las comparan con guarros gordos. Su destino principal, del que toman el nombre, es acompañar la carne y grasas de las morcillas, convertirse en un ingrediente más de la chacina. Una vez cocidas en agua y escurridas en bolsos de tela primero y en un entremijo después, se añaden a las morcillas. Las morcillas de calabaza, muy valoradas, son menos pringosas y de mejor sabor que las que no la llevan. Hoy la calabaza chacinera va perdiendo lugar como complemento de la chacina de las morcillas frente al arroz. Hay quien en vez de calabaza acompaña a las morcillas con arroz cocido, aunque la valoración de las morcillas de calabaza es mucho mayor.

*A ver, una blanca que es la mejor, que tiene rayadas las tajadas, que al partirlas están por dentro más amarillas. Que se veía uno negro para partirlas, te las veías negras. Para la matanza había que tirarlas así con un hacha. Estas de ahora se parten con nada. Hace ya tres años, creo, ¿no?, hace tres o cuatro años, me salieron a mí en la huerta dos matas, y sin exagerar... salió una mata, entre los friajones y yo la veía y lo mismo que si fuera un guarro gordo, como un guarro gordo veías tú la calabaza allí. Dieron 15 calabazas las dos matas, 15 calabazas. Nos las trajimos en un coche que tiene mi hijo, las estuvimos pesando, 40 y tantos kilos cada una, 40 ó 30, ahí estuvieron en el tinahón. Aquella me la encontré yo, que sería de las antiguas, salieron solas. (José Pérez. Calera de León).*



Calabaza chacinera. Pallares.

- Isabel: *Pues era para cocidas y se les echaba a las morcillas. Se hacía dos o tres días antes. Todavía tengo yo los bolsos hechos.*
- Antonio: *Se cocían, se ponían muy blandas, muy blandas.*
- Isabel: *Cuando se ponían muy blandas se sacaban y se ponían en lo que se hace el queso, y se apretaba, se apretaba, se apretaba. Se iba echando en un bolso y luego el bolso ese lo ibas apretando, lo ibas retorciendo para que echara todo el caldo que tenía. Y se dejaba colgado dos o tres días antes de la matanza para luego echárselo a las morcillas, que las morcillas esas negras que había ahí colgadas de calabaza eran lo dado.*
- Antonio: *Y ahora pues ya alguna gente lo hace pero dicen que no, le echan arroz.*
- Isabel: *Le dan mucho castigo.*
- Antonio: *Ya no quiere la gente.*
- Isabel: *Mucho trabajo, trabajo.*
- Antonio: *Y la gente lo que hace es que cuecen un poquillo de arroz.*

- Isabel: *Y lo echan a las morcillas.*
- Antonio: *Porque será cosa que eso necesita algo.*
- Isabel: *Porque antes era calabaza, y las morcillas eran nombradas, buenísimas.*
- Antonio: *Muy buenas, muy buenas.*
- ¿Y para eso la calabaza tenía que ser dulce o una calabaza más amarga?
- Antonio: *No, no, normal.*
- Isabel: *Te ponías dos o tres días antes, que yo todavía tengo una panera blanca dedicada para las tripas y para esas cosas. Pues las pelábamos y las hacíamos cachos, teníamos un bidón o un caldero, yo tengo dos todavía, y ahí las ibas echando. Y cuando se iba cociendo, que eso se cuece enseguida, las ibas sacando. Hacías candela allá abajo, que tenemos la chimenea, (...) pues hacíamos eso, la ibas sacando y hacías eso, y en lo de hacer el queso pues la ibas destripando.*
- ¿Qué llevaba el agua, eso había que echarle sal o algo?
- Isabel: *No, no, no, nada, nada más que agua clara y luego destriparlas.*
- Antonio: *Después pues las ligabas con la chacina y se aliña, se le echa su sal y sus cosas.*
- ¿De qué color era esa calabaza?
- Antonio: *La cáscara verde.*
- Isabel: *Como verde.* (Isabel Lorenzo y Antonio Calvo. Calera de León).

La calabaza de Rota, roteña o rondeña, era la más usada para los guisos, principalmente para el puchero. También se comía cocida al horno, abierta y con azúcar. En otras ocasiones nos encontramos la calabaza acompañando a la meloja o bien en calabazate, que es en forma de fruta escarchada. Es una calabaza más pequeña, más achatada, no tan redonda como la chacinera. Su piel o cáscara es de un verde más oscuro y muchas veces nos la encontramos con verrugas. Su carne tiene tonos más rojos y rosas.

*Aquella es la calabaza gorda [la chacinera] y éstas son las verrugosas [la roteña], que son más pequeñas. Ésa es de la verrugosa, que luego se ponen así cuando están hechas, y son de las de comer.* (Joaquín Galván. Pallares).

- *Había otras que eran más aplanadas, que eran las que se metían en los hornos para tostar. Estaban muy buenas. Ésas sí que estaban buenas.*



Calabaza roteña. Monesterio.

- ¿De qué color era?
- *Era oscura, verde oscuro.*
- ¿Y se metía entera en el horno?
- *Se abría, se le echaba azúcar y se metía para que se tostara en el horno, para eso era. Era una calabaza buenísima. (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).*
  
- *Unas calabazas muy buenas que hacían calabazate.*
- ¿El calabazate qué es?
- *El calabazate es como un dulce.*
- ¿En trozos?
- *Justamente. Y luego le echaban, cuando hacían la miel, había un líquido más flojo, que le llamábamos meloja, y le echaban calabaza cocida, y aquello era riquísimo. (Ángel Domínguez. Fuentes de León).*

La cidra o calabaza de cidra también ha estado presente tradicionalmente en las huertas y campos de Tentudía. Aunque las podemos encontrar igualmente en la sierra, su presencia es mayor en la zona de campiña, en pueblos como Bienvenida o Fuente de Cantos. La calabaza de cidra es redonda, con una piel rayada en verde claro y verde oscuro, moteada a veces. Casi hueca por dentro, su carne es blanca y sus semillas negras. Al ser una calabaza muy redonda y poco pesada, en los pueblos de sierra se cuida de no sembrarla en pendientes, para no terminar recogéndola lejos de las matas.

*Donde terminan los canteros me lié un año allí a sembrar bichas de aquéllas y aquello se llenó todo de bichas de aquéllas, salían rodando y se iban para allí, porque eso es para cidra y para esas cosas. (Antonio Calvo. Calera de León).*

Las calabazas de cuello largo o gañote y las de cuello corto han sido utilizadas como recipientes para guardar semillas. Se dejan secar, se las abre por el cuello y se extraen las semillas sin romper la calabaza. Otras veces, como ocurría con los cuernos, han sido usadas para llevar al tajo el aceite y el vinagre. Las calabazas de gañote cumplían a veces la función de embudos. Ambas calabazas se quedan huecas cuando maduran. La de gañote es más larga y no tiene una barriga tan pronunciada como la de cuello corto. Para que se desarrollen bien suelen sembrarlas a los pies de los frutales, para que suban como una enredadera por el tronco y se descuelguen por las ramas.

- *Entonces se echaba vinagre en ellas y aceite, y todo eso servía para echarle.*
- *Como si fueran cuernos.*
- *Ahí está, como si fueran dos cuernos, que se utilizaban para el aceite y el vinagre. Me acuerdo yo de chico que allí en la huerta siempre las teníamos con vinagre y todo. Después, cuando empezaron a venir las bombonas de plástico y toda esa historia pues se quitó, pero antes se utilizaba. Las utilizaban mis abuelos y todos, ahí metían las semillas. Ahí se guardaba la semilla. Ahí se guardaba porque eso se quedaba abierto y mientras que se secaba se vaciaba toda y tenían... eran así gordas y después aquí estrechaban aquí en la boca, que le hacían un tapón de corcha y ahí metían las simientes de culantro, de perejil, de las coles y eran muy buenas para eso, porque se conservaban muy bien. Esas han durado hasta hace poco por ahí rodando. (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).*

Las calabazas de adorno, por su parte, tenían una función decorativa. Tanto las amarillas anaranjadas lisas y con verrugas, como las de adorno con cuello verde y barriga amarilla, como las de nido se cultivan para decorar rincones de las



Calabazas de gañote. Pallares.

casas. Se cultivan a la vera de los frutales para que, como las de cuello, se enreden al tronco y se descuelguen por las ramas. Las calabazas de adorno más conocidas son la variedad que hizo famosa el programa de televisión **1, 2, 3, responde otra vez**. Es una calabaza amarilla anaranjada, pequeña y con muchas verrugas. De la misma mata suelen salir también calabazas algo menos achatadas que las verrugosas, del mismo color pero lisas, sin verrugas.

Las calabazas de nido son las menos conocidas y, aunque estuvieron presentes en varios pueblos, sólo las hemos encontrado en Segura de León. Muchas de estas calabazas eran objeto de regalo. Tanto a mayores como a niños, se les regalaban calabazas de adorno para decorar los poyetes y cornisas de chimeneas o para convertirse, en manos de los zagales, en un juguete más.

Podemos ver calabazas de adorno sembradas a la vera de higueras y enrolladas a su tronco y ramas. Las calabazas de adorno son más exigentes en agua que el resto. Mientras que en secano podemos encontrar calabazas roteñas o chacineras, las de adorno necesitan un riego continuo.

- ¿Y aquí en las huertas era normal poner de vez en cuando calabazas de éstas, de adorno?
- *Unas calabazas chiquititas con formas y estas cosas. Yo las he tenido, con muchas arrugas, amarillinas como las naranjas. Yo las he tenido para ponerlas en los pedestales, luego. Sí, esas yo las he tenido.*
- ¿Esas las ha conocido usted de muy antiguo, esas calabazas?
- *Esas las he tenido yo desde zagal.*
- ¿Y esas iban regadas como las otras?
- *Hombre, se regaban.*
- ¿Tenían el mismo trabajo que las otras?
- *Eso se regaban, como no las regaras no tenías nada.*
- ¿De qué árboles se ponían?



Calabazas de adorno con verrugas. Fuente de Cantos.

- *De un alberchiguero o un bruñero, para que se hagan debajo del árbol los cocos, que le llaman.* (Antolín Mejías. Calera de León).

Normalmente encontramos las calabazas sembradas a las orillas de los huertos, para que su amplia mata y raíces no molesten a las labores de escarda. En menos ocasiones podemos encontrárnoslas sembradas en canteros enteros. Cuando es así, suelen sembrarse sólo dos o tres matas por líneo o macho. En un sitio o en otro, hay que cuidar que no compitan con otros cultivos. No se deben sembrar cerca de friajones o habichuelas. Se aprovechan para las calabazas aquellos lugares sombríos o donde compiten otros cultivos, como el espacio que hay a los pies de los frutales. De todas formas, su cultivo no es muy problemático porque, al no consumirse mucho, el número de calabazas sembradas es siempre pequeño.

*Las calabazas siempre a las orillas, a las orillas o sembrabas un cantero y le ponías una mata o dos.* (Antolín Mejías. Calera de León).

- ¿Las calabazas aquí siempre se siembran a las orillas de los huertos?
- *No, este año las he sembrado en el medio, como no sembré mucho, ¿sabes? No en el medio, sino, vamos, en la orilla aquella de allá. Sembré dos líneas o tres y, bueno, ha dado eso calabazas ahí para... dejé hasta la mitad de la huerta por sembrar, tantos melones ni nada, no quise sembrar.* (Manuel Moro. Pallares).

### **CEBOLLA (*Allium cepa* L.).**

Las diferentes variedades locales de cebolla han estado presentes de una forma constante en los canteros o pequeños arriates de los pueblos de la comarca. Las cebollas no necesitan de muchos líneas. En casi cualquier sitio se pueden plantar unas cuantas, eso sí, en casi cualquier sitio donde haya agua. Mientras que los tomates y los pimientos piden mucho terreno, las cebollas, como pasa con los ajos, no necesitan tanto. Por este motivo no sólo hortelanos o labradores tenían cebollas, sino también jornaleros, pastores y otros. Sólo hace falta un poco de corral para encontrarnos cebollas sembradas. Este hecho ha supuesto que sea un cultivo muy presente tradicionalmente en la zona.

En los pueblos de Tentudía podemos encontrarnos con la presencia tradicional de dos variedades locales, por un lado la babosa, del país o gorda blanca y por otro la *colorá*. Ambas variedades se continúan sembrando. Muchas de estas cebollas se cultivan en criaderos de Pallares, Monesterio, Calera de León, Segura de León y Bodonal de la Sierra, mezcladas con la valenciana.



Semilla de cebolla

Algunos agricultores y hortelanos nos cuentan que la valenciana comenzó a aparecer por los años de la posguerra. La valenciana es la cebolla que encontramos con mayor facilidad en los comercios. Es una cebolla de tamaño mediano y forma redonda. Algunos hortelanos le dicen la rubia por su color castaño claro. Esta variedad aguanta mucho después de recogida, mientras que las variedades tradicionales son más jugosas y carnosas pero se estropean más rápidamente. Además, las del país y las colorás retoñan antes que la valenciana. Esto ha hecho que la valenciana gane mucho terreno a las variedades tradicionales.

- *Cebollas, muchísimas. Había la cebolla que era la tradicional, pero esa cebolla, cuando llegaba el otoño, empezaba a echar retoños.*
- *¿Cómo se llamaba, cómo le decían a esa cebolla?*
- *La cebolla, aquí no le ponían nada. Y buena, muy buena, que daba mucha. Y luego vino la valenciana, que esa sí que ha hecho.*
- *¿En qué año empezaría a llegar la valenciana?*
- *Ponga usted después del Movimiento, poco más o menos. (Ángel Domínguez. Fuentes de León).*

La cebolla colorá se diferenciaba de la blanca o del país por su color y por su sabor. La colorá es más picante que la blanca, que es más dulce. La babosa es

la mayor de todas las variedades. La cebolla tradicional más extendida es la blanca o babosa. Destaca además de por el tamaño, como hemos dicho, por su poca resistencia.

*Esa valenciana es más chica y dura todo el año. Ésas [las babosas] eran como la cabeza de uno.* (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).

*De cebollas, habían unas cebollas antes que eran así de gordas, de a kilo. Se llamaban cebollas gordas, que esa no es la que hay por ahí. La cebolla tenía un kilo, muy blanca.* (José Pérez. Calera de León).

*Aquélla [la del país] era aplanchada. En vez de ser tan redonda como es ésta que hay ahora [la valenciana], era como más aplanchada.* (Antonio Calvo. Calera de León).

*Ésta [la del país] es achatada y la otra [la valenciana] se mantiene más tiempo. Ésta [la del país] es más grande.* (Emilio Domínguez. Segura de León).

*[La del país es] Aplanchada y blanca como la madre que las parió. Buena, buena, buena, buena.* (Prudencio Gil. Monesterio).

Algunas veces, las capas que recubren la cebolla tienen distintos colores de tonos diferentes. En concreto, la colorá podemos encontrarla con distintos tonos de violeta. Cuando cambia el color, los hortelanos lo achacan a la frialdad de la tierra y nos dicen que ese cambio es una señal de degeneración de la cebolla.

Como otros cultivos, las cebollas tienen dos períodos de siembra y trasplante, por lo que a veces se las diferencia como cebollas de primavera y cebollas de verano. Esto no significa que sean variedades diferentes sino que se siembran en momentos distintos. Tradicionalmente, la cebolla gorda blanca y la colorá han sido más cultivadas como cebollas de primavera que como cebollas de verano. Estas variedades aguantan bien el frío pero retoñan muy pronto con el calor. Por eso, cuando llegó la valenciana ocupó tan rápido el lugar de las cebollas de verano, porque no retoñe ni grana en cuanto sube un poco la temperatura.

- Porque se siembran en dos veces al año, ¿no?
- Isabel: *Sí, sí.*
- Antonio: *Y ahora he sembrado, antes de ayer [22 de marzo] sembré otro cantero, chiquininas, que ésas hay que arrancarlas allá adelante.*
- ¿El primer cantero cuándo se echa?

- Antonio: *Yo, el criadero lo echo en la primera quincena de agosto.*
- ¿Y se trasplanta cuándo?
- Antonio: *Pues luego las sembraré las primeras.*
- ¿Cuándo será?
- Antonio: *Pues ya en septiembre o por ahí, ya cuando llueva.*
- ¿Y esas se recogen cuándo? ¿Cuándo están gordas ya?
- Isabel: *En mayo o en junio.*
- Antonio: *En mayo o en junio por ahí estarán.*
- Que son esas que me ha dicho que vienen echando el tallo, ya, ¿no?
- Antonio: *Esas que están ya más gordas.*
- ¿Y el segundo criadero, cuándo se echa?
- Antonio: *Ése ya lo echo yo después, que lo he puesto yo ahora. Ahora las he puesto yo en la tierra.*
- ¿Y las que ha puesto ahora cuándo echó el criadero?
- Antonio: *Pues eso lo eché más tardío, no me acuerdo cuándo pero ya lo eché yo más tardío, porque de las mismas no las puedes poner. (Isabel Lorenzo y Antonio Calvo. Calera de León).*
- ¿Cuándo se siembra la cebolla grande?
- *Esas se sembraron en febrero o por ahí, otras veces se han sembrado en enero.*
- ¿La valenciana se siembra antes que la otra?
- *Después, después, después. (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).*

Cuando se van a sembrar, las almácigas o criaderos deben estercolarse bien. Después de mezclados con el estiércol, se riegan. A continuación se echan las semillas a voleo. La siembra de las cebollas se intenta hacer coincidir con la luna menguante de agosto. Los hortelanos nos dicen que esa noche es cuando las semillas cogen menos fuerza y salen menos machos. Aunque hay algunos que no creen demasiado en esto, es una costumbre muy extendida y respetada en los pueblos de Tentudía. Hay que decir que los machos son las cebollas que engordan mucho su tallo y poco su bulbo. Los machos no dan buenas cebollas y además son picantes.

*Eso hay que echarlo en la menguante de agosto para que no salgan machos, porque hay muchas que echan un espigón y no, no engordan la cabeza. Y para que no salgan machos hay que echarlas en la menguante de agosto, el pie del semillero. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

- *Y luego, por lo regular, las que se siembran tempranas, muchas veces, salen todos machos de esos.*
- *¿Estas están sembradas también en menguante?*
- *Todas estas cosas no hay quien las entienda, porque yo he sembrado cebollas en un criadero en febrero y me han salido todas macho y las he sembrado después en abril o mayo y no me han salido. Son cosas que no, que no las entiende nadie. (Antonio Fernández. Pallares).*

Cuando nacen machos, algunos hortelanos capan estas cebollas cortándoles el tallo o porra prácticamente a ras de suelo, o bien pisándolos y doblándolos para impedir que continúen engordándolo. El problema que tiene caparlas es que el agua puede colarse por el pequeño tubo que queda. Si se llena de agua, pudre la cebolla que sigue enterrada.

- *Eso luego se les corta por abajo y se hacen más gordos, porque, si no, se hacen así. El macho de la cebolla. Se capan porque se les quita esto de aquí, esto del medio y se deja, y así engordan algo, si no, no engordan.*
- *¿Y en el sabor siguen siendo igual?*
- *Es más fuerte.*
- *¿El macho capado es más fuerte?*
- *Sí, es más fuerte, más fuerte. (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).*

*Yo las piso, les doblo el eso. Lo que pasa es que eso se rompe de seguida porque nada más que las vas a doblar se parte. Pero me parece a mí que eso después se llena de agua y se pudre. Pero vamos, en lo que es cebolla cebolla, le pisas tú una mijina el tallo ese, se lo doblas para los lados y engordan más. (Antonio Calvo. Calera de León).*

Como podemos comprobar, no sólo se doblan los tallos a las cebollas machos, sino a aquellas que, aunque sean normales, se quiera que engorden más.

El número de cebollas por cantero se decide dependiendo del espacio que se tenga, del número de plantones y de que se quieran más o menos gordas. Si se

siembran muy juntas engordan poco, mientras que si se siembran separadas engordan más.

- *Hay muchos que están sembrados ya pero que aun puedes sembrar unas poquitas. No tiene trabajo apenas. Yo voy a sembrar unas poquitas pero eso es todo trasplantado. Hacer los machos también y pones aquí una, aquí otra, aquí otra y aquí las vas sembrando.*
- Como haciendo zetas.
- *Ahí está. Eso depende de cada uno cómo quiera tenerlas, si quieres aprovechar la tierra, si es que tienes poca tierra.*
- Lo ideal, ¿qué separación tienen que tener, por ejemplo, los cebollinos?
- *Hombre, pues si éste es el macho, así por encima aquí le pones una, ahí le pones otra y le pones otra ahí delante.*
- A cuarta y media por ahí. (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).

*Luego, las medidas se les dan según las plantas que sean... Las cebollas mientras más juntitas estén no salen tan gordas. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

Como la mayoría de los cultivos, las cebollas también necesitan un cambio anual de terreno que les permita contar con los nutrientes necesarios para su crecimiento y evite su degeneración.

- ¿Las cebollas se pueden sembrar en los mismos sitios que los años anteriores?
- *Toda la semilla conviene cambiarla de sitio.*
- Por ejemplo, ¿la cebolla es bueno sembrarla donde el año pasado se puso qué?
- *Tomates, pimientos o lo que sea. Cambiando siempre de terreno es bueno. (Antonio Fernández. Pallares).*

*Hombre, si es tierra nueva, pues mejor. Eso depende también de la tierra y del sitio que sea. Yo sembré un año allí en un sitio que no lo había sembrado nunca y se criaron unas cebollas así, se salían de la tierra, estaban fuera de la tierra. (Antonio Calvo. Calera de León).*

Sin ser excesivamente exigente en riego, la cebolla agradece tener cerca el agua. Por eso la podemos ver sembrada junto a tomates o lechugas, porque se beneficia del riego de éstos.

*Yo tengo ahí un cantero de cebollas ya, de cebollinos, que son ahora como este dedo, ya sembrados y cavados. Pues ahora, cuando estén las lechugas ya en condiciones, se los siembro entre medio, allí es donde llevo yo la cebolla. Hombre, si quieres sembrar un cantero sin nada, nada más que preparado para lechugas, también, pero que siempre la lechuga es una cosa que, hombre, como esa es chiquitita, y al mismo tiempo de regar la cebolla, las riegas y tengo yo lechugas para todo el tiempo. (Antonio Calvo. Calera de León).*

*La cebolla con el tomate también, abajo. Mucha gente las siembran cuando siembran los tomates, siembran cebollas y las ponen abajo. Como el tomate está aquí, cuando llega el tomate la arropa una mijina, pero que no pasa nada. (Manuel Valverde. Pallares).*

Una vez maduras, las cebollas pueden continuar algunas semanas en la tierra, arrancándose por el tallo un par de ellas cada vez, conforme se van consumiendo.

- ¿Cómo se quitan, una a una tirando?
- *Las cebollas tienen el tallo y ya está seco. Luego las limpias, porque las limpian.*
- ¿Se pasa otra vez el arado o se van quitando una a una?
- *No, no, de la cavucha, eso está ahí encima y están flojas ahí encima de la tierra, nada más que hacer así. (Hipólito Caballero. Bodonal de la Sierra).*

*El tallo también es un tallo más fino, la cañita. Y ya cuando están hechas, que es para sacarlas, se le salen, se caen y no va cerrando más que la cebolla encima de la tierra ahí. Nada, le das así y salen todas rodando. (Hipólito Caballero. Bodonal de la Sierra).*

Para reproducir las cebollas, para conseguir sus semillas, los hortelanos permiten que algunas echen la porra o umbela con las simientes. Nunca se dejan los machos, sino las cebollas normales que parezcan más grandes. Esto se sabe porque las grandes sobresalen de la tierra. Las cebollas elegidas se trasplantan de los líneas a un rincón del huerto, para que no estorben. El trasplante depende de la camada. Las cebollas de invierno se trasplantan a finales de julio o principios de agosto y las cebollas de verano a finales de agosto o principios de invierno.

*Y esa cebolla [la gorda blanca] la sembrábamos nosotros y cuando se arrancaba en verano, pues después cuando llegaba el otoño hacíamos un surco y las enterrábamos, y echaban unos tallos, que el otro día [en mayo] arranqué yo una ahí. (José Pérez. Calera de León).*

Una vez totalmente desarrollada la porra y maduras las semillas, hay hortelanos que siegan el tallo de la cebolla y lo cuelgan en un lugar fresco y seco. Otros hortelanos deshacen la bola de semillas, meten la grana en un barreño con agua, tiran la que queda flotando, porque está vana, y secan la que queda en el fondo. Después se guarda enrollada en un papel o metida en un bote de cristal.

*La cebolla se deja que se espigue, se deja ahí, se va echando, echa una porra y entonces ya ahí tiene la grana, y cuando ya está hecha, para cogerla, pues la pescas, la cuelgas en un árbol para que se seque bien y luego la deshaces. (Emilio Domínguez. Segura de León).*

*Yo [la grana] la deslío de la porra, la desbarato, la echo en un papel y ya está. Todo va en papel, sí, porque en plástico no puede ser. (Manuel Moro. Pallares).*

- ¿De qué cultivos se deja la semilla en agua para separar las buenas de las malas?
- Los tomates, los pepinos, la grana de la cebolla, la de lechuga y todo.
- ¿La de cebolla también?
- Bueno, y es la mejor. (Emilio Domínguez. Segura de León).

En relación con su almacenado y conservación, las cebollas se suelen guardar en los doblaos o desvanes donde ni la temperatura es muy alta ni mucha la luz. Así se detiene lo máximo posible su retoño.

- ¿Dónde había que dejar la cebolla para que aguantara mucho tiempo?
- Isabel: *Pues encima de tablas o alguna cosa que tuvieras allí, tablas, un cartón o una cosa de esas.*
- Antonio: *Yo las subo al doblao y hay un cartón puesto ahí y encima del cartón ese se pone.*
- Isabel: *Que ponemos las patatas y también las cebollas.*
- Antonio: *Unos cartones grandes que tenemos para que no estén en las bóvedas.*
- Isabel: *Para que no den abajo. (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).*

Hoy día, aunque se cultivan menos, las cebollas babosas y las colorás continúan estando presentes en los huertos de los pueblos de Tentudía gracias a su paladar más suave y dulce que el de las variedades comerciales. También es importante para algunos hortelanos continuar con las variedades que conocen. Así no se arriesgan a encontrarse con sorpresas desagradables como que las de sobre no salgan como les han prometido. En contra de las variedades locales juega que retoñan antes. Además, son más grandes y las familias cada vez más pequeñas y, aunque se metan en el frigorífico, la babosa o la colorá que no se consuma en poco tiempo se estropea.

*Esas cebolla todas, ésas son bastante más tiernas que estas que se siembran ahora para el verano. Esa que siembran que duran todo el año, ésa es muy dura. Esa cebolla es más dura porque es de exportación. Esa cebolla valenciana, que se le llama, es de exportación. Ésta no, ésta es propia de aquí, la propia de aquí. Y es más tierna, bastante, para comerla. Lo que tiene es que echa los tallos cuantito llega octubre, se embebe. La otra no, la otra no echa tallos nunca.* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

- ¿Y en qué adelanta la valenciana?
- *En que la valenciana aguanta mucho mejor.*
- ¿Aguanta más sin echar el tallo?
- *Sí, mucho, mucho. La otra entallaba más y era quizás más tierna que la valenciana.*
- ¿Para comer era mejor?
- *Hombre, sí había diferencia, llevaba la otra a ésta.* (Ángel Domínguez. Fuentes de León).
- ¿Y en la comida no se echa de menos ese tipo de variedades?
- *Hombre, en la cebolla se echa mucho, al picar, pero ahora la valenciana también se decía que aquellas cebollas gordas, al partir la cebolla, se dice que la cebolla no se puede dejar mucho tiempo partida, que no es bueno, y claro, esta cebolla valenciana coges una cebolla de esas y la partes y la dejas, se gasta de una vez, que no hay que dejarla. La otra no se gastaba y en el momento en que pasaban dos días pues tenías que cortarle por el corte otro cacho porque ya no estaba en condiciones, y se desperdiciaba mucho.* (José Pérez. Calera de León).

Aunque muchos hortelanos continúan valorando positivamente las variedades locales, aquellos que se dedican a vender los plantones no separan las semillas por variedades. Como la gente que les compra los plantones no pide de esta o de aquella variedad, pues mezclan las semillas.

La presencia de las cebollas en las casas es casi una exigencia en la cocina porque este bulbo es, en muchos casos, base fundamental de la mayoría de los sofritos de invierno y verano. Por este motivo es tan fácil seguir encontrando cebollas en casi todos los huertos de Tentudía. Además, en verano son muy importantes para las ensaladas y los aliños de verduras, por lo que se consumen más aun. En alguna ocasión, las cebollas, como las guindillas, se convierten en el acompañamiento de las comidas, como si se tratase de pan.

- A mí me han contado por la zona de Fuente de Cantos que mucha gente cuando come, por ejemplo, con las cebollas, come cebollas con los garbanzos. ¿Eso también se hace por aquí?
- *Sí, sí, sí. Yo le echo un poquito de vinagre, la pico en un plato, le echo un poquito de vinagre y me la voy comiendo con los garbanzos. Pico la cebolla, como si fuera pan. Está muy buena con los garbanzos.* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

La gastronomía tradicional está basada en los productos de la época. Antiguamente, los meses de siega coincidían con las cebollas de la segunda camada, ya maduras. Por eso, cuando los campos se llenaban de segadores, era la época del año en que más cebollas y lechugas se vendían. Entonces se comían muchas cebollas fritas.

*Entonces, como no había frutería, las cebollas las compraba la gente para freírlas, que había muy poco. Eran las cebollas muy dulces y venía la gente a comprar. En llegando el tiempo de la siega, en junio, venga cebollas y venga lechugas.* (Antolín Mejías. Calera de León).

Además, de las variedades tradicionales de cebolla se aprovechan los tallos. Los tallos verdes son tiernos y algunos picantes. Se comen fritos o como condimentos en los guisos. Estos tallos son los que echaban las cebollas replantadas en su segundo año. Es la misma cebolla que después sirve para dar la grana.

- *Hombre, ya llega la hora y echan el tallo.*
- ¿Ese tallo se aprovechaba también, se comía?
- *Claro, claro, los tallos esos que echaban sí, las teníamos en el doblao y los tallos que echaban valen para comer.* (Isabel Lorenzo. Calera de León).

- Narcisa: *Los tallos servían para muchas cosas, para hacer la comida, se comían mucho con los garbanzos, se picaban. Pica, ese tallo pica, no es como la cebolla propia. Que da como pique, que pica.*
- José: *Para los friajones, para las tortillas, para los picadillos...* (Narcisa Gata y José Pérez. Calera de León).

Incluso muy maduras ya, blandas o demasiado consumidas por los brotes retoñecidos, algunas cebollas consiguen cumplir una función más, la de embellecer los arriates y maceteros de las casas.

*Las subíamos al doblao y teníamos cebollas para todo el año, y las que sobraban del doblao las teníamos como macetas. Es como se usaba luego.* (Narcisa Gata. Calera de León).

### **FRIAJÓN (*Phaseolus vulgaris* L.).**

Junto a los garbanzos, los friajones o alubias han sido fundamento de la gastronomía de los pueblos de la comarca de Tentudía. Esta legumbre de huerto es un alimento muy valorado entre hortelanos y labradores y sigue siendo hoy sembrada, valorada y consumida. La mayoría de hortelanos que siembran friajones los destinan al consumo familiar. Hay algunos que también venden, aunque son los menos, pero es un hecho cierto que estos hortelanos que siguen vendiendo friajones tienen mucha demanda. Las variedades tradicionales son muy procuradas y se las quitan de las manos.

*Cuando yo era chico, había muy poca cosa, los garbanzos sí, eso es lo que más se comía, garbanzos, y pan poco. Sí, eso es lo que más se comía entonces, garbanzos y friajones.* (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).

*Friajones, me parece que venden mucho, siembran mucho y me parece que los venden. Y no sé si tomates venderán también, no sé si venderán algo de eso. Pero los friajones sí. Los friajones los ponían de guías. Pero los friajones sí venden, porque friajones siembran muchísimos.* (Antonio Calvo. Calera de León).

Sobre el terreno han aparecido cuatro variedades tradicionales de friajones: los de guía o de palo; los rabones, rastreros o mochos; los *mediasangre* o *mediaguía*; y, los menos conocidos, los frailecillos (en otros sitios conocidos como caretos o de careta), ya sólo cultivados en Bodonal de la Sierra. Los friajones de guía o de palo reciben su nombre porque necesitan ser guiados. En el momento en que la planta comienza a crecer, desarrolla brazos de guía. Los rabones no, los rabones son matas de planta baja o rastrera. Los frailecillos también son rastreros.

La variedad de mediasangre o mediaguía echa una guía pequeña y, aunque crece si se la conduce, no alcanza mucha altura.

- ¿Los friajones más antiguos que usted conoce cuáles son?
- *Yo, los de guía y los rabones. Los he sembrado aquí siempre.*
- ¿Los de mediasangre llegaron después?
- *No, esos los crié pero los sembraba mi gente en una huerta que tenían ahí abajo. Ésos los sembraban de mediaguía.* (Antolín Mejías. Calera de León).

La labor de poner los palos para las guías será algo que influya en que se escoja una variedad u otra. Muchos hortelanos no siembran más friajones de palo que rabones simplemente por el trabajo extra que supone el castigo de poner las guías. Los rabones, además de no necesitar palo, precisan menos agua. Por veranos secos, por ganado al que dar de beber o simplemente por tierras con menos agua, muchos hortelanos prefieren friajones rastreros.

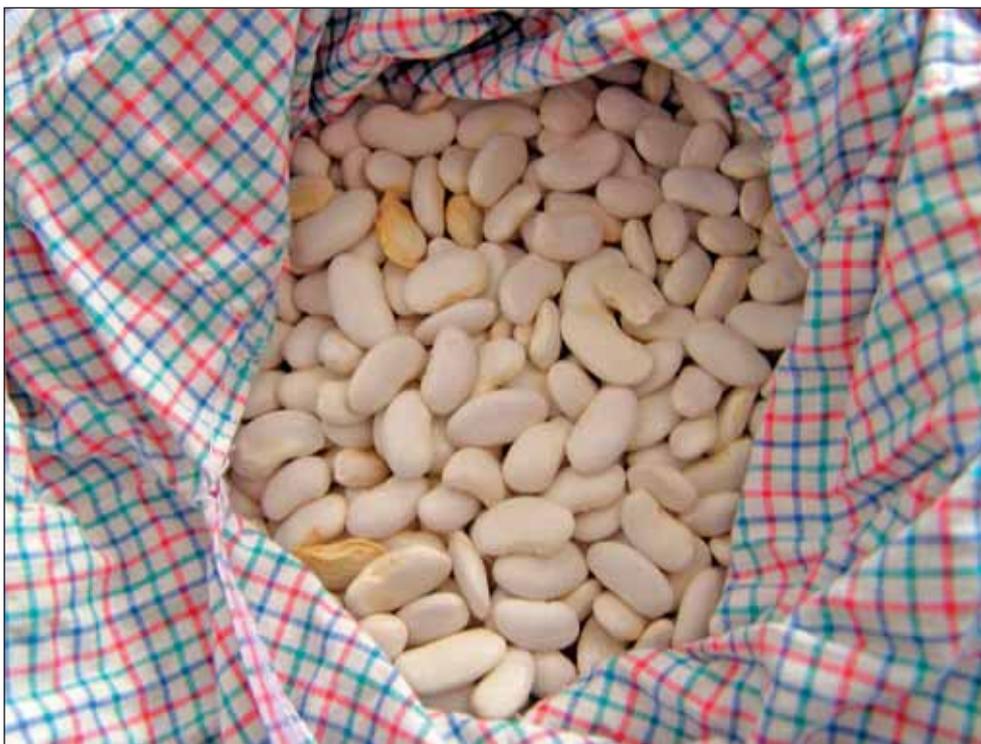
- *De los mochos, que no tienen guía. De esos de guías no los quiero yo, no los quiero ni en las habichuelas, éstos son muy enredas.*
- ¿Los de guía son antiguos de aquí también?
- *Sí, hombre, también, los hay, pero que se han sembrado pocos aquí.* (Manuel Valverde. Pallares).

*Hombre, lo primero es que te quitas el castigo de los palos, que hay que poner palos. Y segundo, que el rabón, que nosotros le decimos, si los siembras y lo riegas un día sí y otro no, pues pasa, pero los de guía tienes que regarlos todos los días y, si hace mucho calor, dos veces, así que la diferencia fíjate.* (José Pérez. Calera de León).

Los de guía dan más que los rabones y son friajones de mejor paladar, verrugosos pero más tiernos. Aunque se reconoce esto, que los de palo son mucho más productivos y de mejor calidad que los rabones, el trabajo de poner las guías y lidiar con sus enredos no parece compensar las diferencias en calidad y cantidad.

- *Los de guía dan más que los otros [los rabones], cada mata.*
- ¿Y por qué no los quiere?
- *Porque son más entretenidos y para arrancarlos y esas cosas, ¿comprende?, los de guía enseguida se enredan unos con otros, aunque dan más friajones.* (Antonio Fernández. Pallares).

- Antonio: [Los rabones son] *Más malos para comer.*
- Isabel: *El pellejo más duro.*
- Antonio: *Más bastos.*
- ¿El de mejor paladar cuál es?
- Isabel: *Éste, éste* [el de guía].
- Antonio: *Es el mejor que hay.*
- Isabel: *Da otro gusto distinto a éste de guía.*
- Antonio: *Y como son para mí, pues siembro dos canteros o lo que sea, y los siembro de estos nuestros* [de guía]. (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).



Frijones de guía. Calera de León.

Los friajones de guía producen más por mata, dan friajones blancos, más alargados y achatados. Los rabones por su parte dan menos, tienen un color crema y son algo más grandes y anchos.

*Los de guía son más finos. Son aplanchados, los de guía son aplanchados, pero después les tienes que poner... que por eso le llaman de guía, porque les ponen unos palos. Los de guía son blancos. (Guillermo Galán. Calera de León).*

- *Los de guía son más blancos que los otros [los rabones].*
- *¿Y los rabones?*
- *Blancos, pero a lo mejor más oscuros que los otros, más crudos. (Isabel Galán. Calera de León).*
- *Los de guía son más blancos que los otros [los rabones].*
- *Los rabones, lo mismo, una mijina más redondo [que los de guía], pero es el mismo. (Antolín Mejías. Calera de León).*

Aunque los friajones de guía y los rabones son los más sembrados en las huertas de Tentudía, muchas otras variedades comerciales han hecho acto de presencia. Para incorporar las nuevas variedades se toman muchas veces medidas como experimentar un año para ver si salen buenos. Así se evita abandonar y perder la variedad que se conoce por la que no se sabe bien cómo va a responder.



Friajones rabones. Cabeza la Vaca.

*Yo, me dieron unos, ya digo, así de gordos, y digo, ¡cago en la mar, qué friajones más buenos! Pero me gusta sembrar a lo mejor dos o tres casas, para probar, a ver si son como los otros o no, porque no te puedes quitar tú nunca de la simiente que tú estás sembrando.* (Antonio Calvo. Calera de León).

A la hora de sembrar los friajones tradicionales se hacen los canteros. Los friajones agradecen que la tierra esté suelta, que haya tenido uno o varios hierros de labra y se rieguen antes de sembrar. Como a veces van sembrados en trozos de tierra donde antes ha habido sembrada sementera, la tierra está dura y hay que pasarle cuatro o seis hierros. Los canteros no deben ser muy anchos si son de guía, pero si son rastreros se pueden hacer un poco más anchos para que no les afecte la humedad de las regaderas. Algunos ponen estacas unidas por un cordel en los extremos de los lomos para que al crecer las matas de friajones se recuesten sobre estos soportes y no caigan al agua de las maestras y regaderas.

- ¿Qué laboreo es el que tienen los friajones?
- *Mucho. Todo lo que sea de plantas de verano, cría más la labor que el agua. De toda la vida.*
- ¿Qué trabajo tiene que tener hecha la tierra antes de sembrarlos?
- *Muy bien preparada, muy bien preparada, y después se riega, antes de sembrarla la riegas bien y lo siembras y ya no lo toques más.* (José Pérez. Calera de León).
- ¿Qué manejo es el que tiene la tierra para los friajones?
- *La tierra, como a todas las cosas que siembres, preparar bien la tierra antes de sembrarla.*
- ¿Cuántos hierros hay que darle a la tierra para los friajones?
- *Hombre, los friajones por lo general, como ahí se siembra cuando se siega el heno, hay que darle cuatro o seis hierros.*
- ¿Cuatro o seis por lo menos?
- *Claro, en cuanto más hierros, más suelta y mejor gradeado está, ¿no?* (Antonio Fernández. Pallares).
- *No, los friajones son más estrechitos los canteros [que los canteros de las tomateras]. Los llevas en dos, un canterito así, como de medio metro.*

- ¿Y se pone uno en la mitad o uno en cada lado?
- *Vas poniendo uno y luego para que no te coincida vamos poniendo otro en medio, para que no coincidan.* (Manuel Valverde. Pallares)
- ¿Y los que son rastreros no tienen problemas con la humedad, de estar pegados al suelo?
- *No, porque no se deja que entre en el surco.*
- Ah, que se les pone el lomo más ancho.
- *Se le pone el lomo más ancho y como es chiquitino pues yo muchas veces le pongo hasta un cordel, le pongo aquí un palo y aquí otro y le pongo un cordel por el surco para que si se caen no caigan en el surco y lo aguanten.* (Antolín Mejías. Calera de León).

Los friajones se siembran a finales de mayo o principios de junio. La siembra depende del clima y de cuándo los queramos recoger. Un sistema para calcular el tiempo perfecto para la siembra es fijarse en la sequedad de la hierba. Las variedades tradicionales de guía y rabones se siembran en la misma fecha.

- ¿Cuándo se sembraban aquí los friajones?
- *Los friajones se siembran también en el mes de junio, en la primera quincena de junio. (...) Mientras más tardíos, mejores son, porque si los siembras temprano les cae luego el solano de agosto, que aprieta mucho el sol y se queman y sin embargo si son tardíos no les da y si por ejemplo llueve, pues eso salen exagerados.* (Antolín Mejías. Calera de León).
- *Yo los siembro allá adelante cuando se va a secar, casi cuando se va a secar la yerba, que la yerba esté dura, eso es para mayo. (...) Mayormente que la yerba esté bien dura ya, que casi se va a secar.*
- ¿Los siembra todos, lo mismo los de guía que los rabones?
- *Sí. Yo de rabones no siembro pero si los sembrara, igual, los sembraba todos.* (Antonio Calvo. Calera de León).

*Y ahí vamos a poner, de los primeros a los últimos, vamos a poner que trascurren quince días, pues lo regular, los últimos que se siembran dan mucho más friajones, como son tardíos... el inconveniente que tienen es que si vienen las aguas temprano te los coge ahí sin recoger. Es el inconveniente que tiene. Ahora, que en cuanto más tardío, mejor de comer y muchos más friajones.* (Antonio Fernández. Pallares).

- ¿Y los friajones, cuántos friajones se echaban en cada casa?
- *Tres, tres se echaban.*
- ¿Igual para los de guía que para los rastreros, que para todo?
- *Y sembraba cinco matas en el surco. (...) Una aquí, otra aquí y así [a cartabón], una seguida de la otra, pegando al surco, a la orilla del surco, pero cinco matas y tres friajones les ponía yo. (Antolín Mejías. Calera de León).*

Una vez sembrados toca cavarlos y ponerle los palos a los de guía. Las varas para las guías son de roble, de chopo o de pino y de unos dos metros de altura. Se colocan los palos en cuanto las matas de los friajones comienzan a echar la guía. Por lo general, la planta se enreda y crece sola, aunque a veces por el viento o por el peso se descuelga y hay que volverla a enredar manualmente.

- ¿Aquí cómo hacían la guía, con qué hacían la guía? ¿Con qué varas?
- *Con palos de friajones, que se iba al Moro, se cortaban palos de roble, de pino, de chopo, y se le ponían a cada mata un palo pinchado, que no se cayera, y ya se cuidaba él de que a los dos o tres días se agarre.*
- ¿Qué altura tenían los palos más o menos?
- *Los palos, una altura de metro y medio o dos metros. Dos metros o más, y si lo tenías más largo, mejor todavía. (Antolín Mejías. Calera de León).*
- ¿Y a esos de guía en qué momento se les pone la vara o la caña?
- *En el momento en que salen y que ya empiezan a echar la guía. Eso se cría de momento. Los siembras, les das riego, los cavas y ya empiezan a echar la guía, y de momento que empieza a nacer la guía hay que ponerle el palo para que se enrede la guía.*
- ¿El palo de qué es?
- *Un palo de chopo o en fin, un palo largo que tenga metro y medio por lo menos.*
- ¿Usted tenía de castaño?
- *No, de avellano, que tenía de ése también, que todavía están ahí. Y ahí hay que tener el palo porque en el momento que sale, pues claro, eso es propiedad de la naturaleza, ¿no? Sale así y sólo se va guiando. Claro, algunas veces la guía es muy larga y se cae, se tumba y hay que enderezarla. (José Pérez. Calera de León).*



Palos para friajones de guía. Calera de León.

Además de un primer riego para ablandar y refrescar la tierra antes de sembrarlos, los friajones necesitan de, al menos, un riego al día. Hay que esperar unos días antes de regarlos por primera vez después de sembrados. Los de guía son más exigentes en agua que los rabones, por lo que a veces, si hace mucho calor, como dijimos anteriormente, necesitan ser regados por la mañana y por la tarde. Si sólo se riega una vez, rinde más el riego de la tarde porque a continuación llega la noche y la fresca permite que los friajones aprovechen toda el agua. El riego de la mañana acarrea el problema de las horas de calor y sol que tienen a continuación. Si se riega a media mañana se evapora mucha del agua que por la tarde y noche tomarían los friajones. En cuanto al sistema de riego, nos encontramos el riego por inundación, también llamado a manta, tanto el riego por canteros como el riego a torna. El riego por canteros tiene la labor extra de abrir y cerrar las regaderas que dan a la maestra, mientras que el riego a torna sólo necesita un buen caudal de agua para inundar toda la galería o caracol.

- *Si por casualidad los siembras y los riegas de momento, la mitad no nace. Quieren buena cama, como se suele decir. De regadío, mucha agua, necesita mucho agua.*

- ¿En qué momento los riega?
- *Por la mañana y por la tarde. Por la mañana, por la tarde es mejor. Tú riegas la planta y si cae la noche, la noche es más fresca aunque haga calor y si lo riegas por la mañana, a esta hora con la solana ahí en el huerto ese, pues a la vuelta de las 11 te tienes que venir, ahí no hay quien esté de calor, y el riego que has hecho pues vale, pero no es como el de por la tarde.* (José Pérez. Calera de León).

*A torna, que se dice aquí, que es más porque se deja ahí el agua, y como los friajones lo que quieren es mucha agua, ¿sabes? Eso es de lo que más agua necesita de todo.* (Manuel Moro. Pallares).

Tanto como agua, los friajones necesitan y agradecen que se sea generoso con el estiércol. Muchos hortelanos nos hablan de tierras casi estériles, con árboles que compiten con los cultivos, en las que, con agua y estiércol, los friajones han respondido tan bien como en tierras de calidad.

- ¿Esa zona es una zona de agua, donde tienen ellos [sembrados los friajones]?
- *No, eso lo que han hecho es un pozo de sondeo. Eso no tiene agua ninguna. Aquello tiene que tener poca tierra porque es un..., tiene higueras también, tiene árboles allí, y aquello es como solana. Tierra no tendrá mucha, lo que pasa es que le echa mucho estiércol y mucho agua, si no, no le criaba aquello nada. Si no fuera por el estiércol no le criaba, porque encima que tiene poca tierra, tiene árboles también y donde haya huerto no puede haber árboles.* (Antonio Calvo. Calera de León).

*Hay quien decía que allí [en Los Bonales] no se criaban los friajones, que los friajones no se crían, y cogí yo aquel año 80 kilos de friajones, de buen gusto, que los trajimos aquí también para venderlos.* (Guillermo Galán. Calera de León).

A la hora de coger los friajones, dependiendo del clima de la zona, de mediados de septiembre a principios de noviembre, por San Miguel, se recogen las gárgolas más bajas en la mata primero y las más altas después. Según nuestros informantes, las matas de los friajones se van secando desde abajo hacia arriba. Ese mismo proceso de maduración lo siguen las gárgolas y por eso se recogen primero las más bajas y después las más altas. Cuando los friajones no se han sembrado muy tardíos y las primeras aguas les caen cuando están ya casi secos, se hinchan en las vainas y se caen al suelo. Pasa igual cuando llueve en agosto. Si

ocurre esto, se recogen las gárgolas, se desvainan y se guisan los friajones aun no maduros. Así se aprovechan sin permitir que la humedad que han cogido los estropee en la mata.

- ¿Cuándo se empiezan a coger aquí los friajones?
- *Hombre, pues aquí los friajones, depende, por San Miguel, a últimos del mes de San Miguel (Antolín Mejías. Calera de León).*
- ¿Se cogen todos juntos o poco a poco?
- *Hombre, se van cogiendo a camadas porque los de arriba del todo no se ponen secos como los de abajo y siempre empezando por el surco, por abajo y después por arriba.*
- ¿La mata se va poniendo seca desde abajo para arriba?
- *Claro, amarilla, se pone amarilla, amarillenta y eso. (Antolín Mejías. Calera de León).*
- Antonio: *Luego después, los friajones los empiezo yo a coger en septiembre.*
- Isabel: *En septiembre, esos blancos [friajones de guía] en septiembre.*
- Antonio: *Los blancos esos, eso son los últimos que se cogen ya. Procuro cogerlos ya todos secos porque, si no, luego empieza a llover y ya te digo, se estropean.*
- Isabel: *Y te ves negro para luego tenerlos que guardar.*
- Antonio: *Que si los coges, tienes que ponerlos ahí al sol, recogerlos. Porque si se mojan, si cogen humedad...*
- Isabel: *A ver, porque crían moho. Se hinchan y ya no es como los otros.*
- ¿Y después en el sabor se nota si han cogido algo de humedad?
- Isabel: *No, no, es que hay que comérselo, es muy trabajoso. Hay que subirlos al doblao y hay que ponerlos así para que se sequen.*
- Antonio: *Las gárgolas que coges así que están ya amarillos, pues los friajones que están ya medio amarillos se abren, como hincha, y se caen al suelo y eso.*
- Isabel: *Están muy buenos así recién, verás. Para comerlos así en recién, sí, yo cuando ya algunas gargolillas están verdes, de las últimas, pues las pongo aparte y se pone un guiso y está buenísimo.*

- ¿Cómo, cómo?
- Isabel: *Cuando ya recojo los últimos de esos secos, pues hay gárgolas que están verdes, y las cojo, las voy apartando. Las voy apartando, les saco el vago y están gordos, así hinchados.*
- Pero no está hecho del todo.
- Isabel: *No está hecho pero está más bueno en el guiso. Hay que guisarlos igual que los demás pero tardan menos porque está... Eso lo tienes que guisar de momento porque, si no, se ponen malos, que están muy frescos.* (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).

Cuando los friajones han madurado correctamente se recogen las gárgolas y, según la cantidad, se meten en un saco o un cubo y se pisan o se llevan a algún patio o a alguna era y se apalean o se trillan con un pase de bestias.

*Tú nunca has trillado friajones con palo, ¿no? Los friajones les pegas cuatro palos y te quedan enseguida [desvainados], se desbaratan todos.* (Teodosio Sánchez. Monesterio).

- *Yo los cojo cuando están secas del todo, las gárgolas, y les doy un pisotón en el saco y cuando los vaya aquí para eso, están casi sueltos ya los friajones y la gárgola fuera.*
- ¿A esos nunca se les metía las bestias?
- *También algunos les metían las bestias, pero eso lo que pasa es que tenía el tronco muy gordo, ¿no?, y es muy malo para trillarlo las bestias, y casi siempre lo que se hacía es que se apaleaba, como del medio arriba es donde estaba la gárgola y del medio abajo era garrote, pues lo apaleabas con un palo y ya luego eso lo ibas tirando.* (Antonio Calvo. Calera de León).

Después, para elegir cuáles serán los que formarán las semillas de la próxima siembra, hay agricultores que los seleccionan y otros que no. Los que los seleccionan se quedan con los friajones de las vainas más largas. Los que no, simplemente cogen aquellos que necesiten para sembrar en mayo o junio siguiente de los que vayan quedando.

- ¿Cuáles son los que se eligen para volverlos a plantar al año siguiente?
- *Eso, yo no, yo no recojo, yo los dejo. Hay veces que dejo esos de las vainas largas, pero los voy apartando para sembrar pero, si no, yo los cojo del mismo, del mismo que hay.*

- Si elige, ¿son los de la vaina larga? Gusta que tenga la vaina larga?
- *El más entrelargo, siempre se deja el más largo.*  
(Antolín Mejías. Calera de León).

Si hay una selección clara es la de intentar que los friajones mochos no degeneren en variedades de guía. Se trata de recoger aparte todas las vainas de aquellas matas de friajones rastreros que han comenzado a echar hilos de guía. No mezclándolos con los que podrán ser semillas del año próximo se evita que aparezcan de nuevo matas de rabones con guías.

*Como son ya tantos años, se degeneran algunos. Y este año, como yo no veía bien ni nada, al que fue a arrancarlos se lo dije y cuando fuimos a recogerlos no nos dimos cuenta y siempre tengo la costumbre de arrancar unos pocos y si hay alguna mata de guía, arrancarla, para sacar la simiente de allí. Y este año había muchas matas de guía y cuando se siembre tienen que salir porque no se quitaron. Que hay que ir limpiándolas para que sigan siendo mochas, porque siempre degeneran, tantos años ya... (Antonio Fernández. Pallares).*

Los hortelanos se quejan de dos problemas en los friajones. El primero son los pulgones, que afectan a los friajones si se siembran temprano. Después, con el calor desaparecen. El segundo problema no nos han sabido decir cuál es, sólo que afecta a los friajones cuando ya los primeros están maduros en las vainas y la planta tiene aun flores de las últimas camadas.

*Esas habichuelas que están ahí tienen unos bichinos que le caen muy temprano con el frío y claro, los friajones, pues es para que estén más sanos. Los friajones se siembran más bien tardíos. Ya tiene que ser ya casi metidos en el mes de junio. Sí, porque caen unos bichinos que se llaman el pulgón y hasta que no deja de hacer frío no se sudan. Esos salen muy pronto. (José Pérez. Calera de León).*

- *De los friajones esos que son más gordos se siembran también por aquí, y luego cuando están así gordos, se estropean todos, no sé por qué será. Le cae... se empiezan a poner blancos, blancos, blancos.*
- ¿Esos son los que se compran o los de aquí?
- *Los de aquí y de allí, y si los compras da igual, y si los compras todavía es peor, porque las plantas esas así que vienen en las bolsas de plástico, como no le dé el aire, parece que yo no sé, parece que no nacen como las demás.*

- ¿Y qué es lo que le pasa a los friajones de aquí cuando se ponen gordos?
- *Aquí, que se pone la hoja medio amarilla y las flores, que son unas flores así grandes, empiezan a irse secando, a irse poniéndose así amarillas, amarillas, y cuando el friajón es una mijina grande lo mismo que la mitad de las veces pues no se pueden coger, por eso se han dejado de sembrar.* (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).

Otras veces son determinadas enfermedades las que juegan a favor de la biodiversidad. En una ocasión, un hortelano cambió sus friajones tradicionales por una variedad comercial. Ese mismo año tuvo problemas de araña roja y perdió la cosecha de los comerciales. Tuvo que recurrir para sembrar friajones al próximo año a los más malos de los tradicionales que en casa ni siquiera habían comido.

*Y también les cayó una enfermedad de la araña roja esa y le ponían las hojas arrugadas, que no daban casi nada, vaya. Y el segundo año estaba allí, estaba sembrando, dejé un cacho ahí de tierra preparado y pensé en los friajones y dije: ya no compro más, y me acordé que tenía yo ahí de cuando recogí unos malos, que tuve ganas de echarlos ahí en una bolsa, y claro, voy a ver si están sanos o no. Estaban sanos, los sembré en el cacho que quedaba y fue el único que dio friajones. Y allí empecé otra vez a hacerme con las semillas.* (Antonio Fernández. Pallares).

### **HABICHUELA (*Phaseolus vulgaris* L.).**

Como los friajones, las habichuelas han estado y están presentes en la mayoría de huertos de estos pueblos. Friajón y habichuela son el mismo cultivo, sólo que el friajón es el vago de la vaina o gárgola una vez está seca y la habichuela es esta misma vaina en verde. Claro, no todos los tipos de alubias o judías tienen la misma calidad en todos sus momentos de desarrollo. Algunas alubias tienen buena calidad cuando sus vainas están verdes y otras cuando están secas. Así, diferenciando las variedades, unas se convierten en habichuelas, es decir, en alubias de las que se come la vaina en verde y otras en friajones, es decir, alubias de las que se aprovecha el vago seco.

A veces encontramos que la misma variedad de friajón es consumida en verde o que aunque sólo se consume en verde también se le llama friajón y no habichuela, aunque es lo menos común. Lo normal es que haya variedades para comer en verde, que son las habichuelas, o en seco, que son los friajones.

- ¿Y de friajones, qué tipo de friajones son los que pone?
- *Friajones son las habichuelas, los verrugosos, de esos que no tienen palos y unos que tienen el friajón negro y luego la vaina es amarilla.*
- ¿Entonces el negro no lo come la gente, sólo cuando la vaina está tierna?
- *Tierna, tierna, esto son para verde, para verde, para comer cuando esté en habichuelas.* (Andrés Santana. Cabeza la Vaca).
- ¿El friajón este blanco, en verde no se ha comido nunca?
- *Hombre, comer también se comen, si quieres.*
- ¿Y es bueno en verde?
- *Claro que es bueno, un poco más áspero. Pero da más resultado en seco.* (Antonio Fernández. Pallares).

Sobre el terreno hemos encontrado siete tipos de habichuelas tradicionales: las habichuelas *aplanchás*, las habichuelas *rabonas*, las habichuelas de *guía*, las habichuelas de *canuto*, las habichuelas *amarillas* o del *friajón negro*, las habichuelas *pintas* y las habichuelas *largas* o de *mediometro*<sup>1</sup>. Las habichuelas *aplanchás* son habichuelas de *guía* o de *palo*, de color verde y con una vaina ancha y aplanada. Su *friajón* es *verrugoso* y su vaina algo *áspera*, por eso algunos le llaman también *habichuelas verrugosas*. Estas habichuelas son un poco más *bastas* y con más *hilillos* que el resto, aunque *carneas* y de buen sabor.

- ¿La judía *verrugosa* cómo era? ¿La mata cómo era?
- *La mata es de palo, o sea, de palo alto, y la judía era muy muy de carne. Victoriano las tiene. Esas judías verdes tenían un sabor muy bueno, lo que pasa es que tenían un inconveniente, tenían mucho cuidado porque tenía mucho hilo. Había que pelarlas. El hilillo ese que lleva la vaina a los lados es muy basto.*
- ¿La vaina es *bastas*?
- *Donde está la judía engordada por eso le dicen *verrugosa*.* (Manuel Martín. Fuentes de León).

<sup>1</sup> Aunque también nos hablan de ellas como habichuelas, se trata de otra especie venida de África, concretamente de la *Vigna unguiculata* (L.) Walp



Habichuela aplanchá

Las habichuelas rabonas o mochas reciben el nombre por su tipo de mata, que es baja, es decir, que no se enreda y no tiene necesidad de guiarse con palo. Son unas habichuelas de color blanco anaranjado y tienen forma plana. Son algo más pequeñas y duras que las blancas de guía aunque dan más y gozan de una buena valoración entre los hortelanos.

- ¿Qué más tipos de habichuelas había por aquí?
- *Blancas, de estas que son también blancas, pero tirando a naranja, que es muy chiquinina la vaina.* (Joaquín Galván. Pallares).
- ¿Y habichuelas, qué tipos de habichuelas son las que plantan aquí?
- *Pues nosotros tenemos unas muy buenas, Antonio siembra unas también rabonas, blancas.*
- Que sean antiguas de aquí, que las hayan conocido de antiguo aquí.
- *Yo las conozco esas de siempre, de siempre, y hemos surtido a todo el pueblo.* (Isabel Lorenzo. Calera de León).

Las habichuelas de guía son también de color blanco, son algo más planas que las rabonas y de mayor tamaño. Aunque la mata da menos que la rabona, su calidad es mucho mayor y su paladar tan bueno que se compara con la mantequera. Algunos hortelanos la llaman habichuela mantequera o mantecosa. Suelen ser por ello las más caras en el mercado local.

*La mantequera siempre tiene que tener guía, siempre.* (Feliciano Nogue. Monesterio).

- ¿Cómo eran las blancas de antes?
- *Aquellas blancas [habichuelas rabonas] eran una mata mocha.*
- ¿Y en qué se diferenciaba en la habichuela?
- *Pues que ésta es más fina, la mantecosa, para comerla es más fina.* (Joaquín Galván. Pallares).
  
- ¿Y las más propias de aquí?
- *Las más propias de aquí, esas que decían blancas, que se les pone el palo. Son mejores para comer y valen más perras.* (Teodosio Sánchez. Monesterio).

Las habichuelas de canuto son también una variedad tradicional. Son de color verde y su vaina es cilíndrica, no aplanada como las otras. Algunos hortelanos nos dicen que son de mata baja y otros que son de guía. Puede tratarse de dos variedades distintas o que a la de mata baja en algún pueblo la hayan ido seleccionando para que echara guías. Es una habichuela que tiene una vaina algo más larga que las aplanchás y es fina en su comer.



Habichuelas de guía. Monesterio.

- ¿Antiguas, que fueran antiguas de aquí, cuáles?
- *Eran las verdes finas.*
- ¿De canuto?
- *De canuto, las antiguas.*
- ¿Esas eran rabonas o llevaban palo?
- *Llevaban palo.* (Isabel Lorenzo. Calera de León).

*Esta chica, redonda. La mata también es muy chica y son verdes, la vaina es verde.* (Joaquín Galván. Pallares).

Las habichuelas amarillas y las de friajón negro son las mismas. La habichuela es de color amarillo pálido y forma plana. Es una habichuela no muy grande y carnosa. Su vago es pequeño, redondo y negro.

- ¿El friajón negro es típico de aquí?
- *Es antiguo de aquí. Esos son los friajones negros. La simiente es negra. El vago es negro, redondo.* (Andrés Santana. Cabeza la Vaca).

Las habichuelas largas o de mediometro son también de vaina verde, cilíndrica como las de canuto, pero se diferencian de éstas por su tamaño. Aunque le dicen de mediometro, algunas habichuelas de esta variedad alcanzan el metro de longitud. Su mata es de guía. Aunque los expertos nos aseguran que son variedades foráneas, hay quien insiste en que son antiguas en el lugar.

- ¿Habichuelas que sean propias de aquí?
- *Éstas, que tienen casi un metro.* (Manuel Moro. Pallares).

*Nosotros siempre teníamos una que ya he perdido la simiente, desde luego, que le llamaban de mediometro, así de larga.* (Antonio Fernández. Pallares).

La habichuela pinta es la menos extendida por las huertas de los pueblos de Tentudía. Reciben su nombre de los dibujos de su friajón. Sus dibujos se forman por diferentes manchas de rojo y marrón. El color de su vaina es verde claro cuando está inmadura y su mata es de guía. En el único pueblo donde la hemos encontrado es en Cabeza la Vaca.

En los pueblos de la zona, las habichuelas se siembran en dos tandas y a cartabón. Aunque lo más común es sembrarlas a finales de primavera, los



Habichuelas pintas

hortelanos suelen sembrar unas cuantas casas antes para empezar a recoger a principios de verano. Justo cuando van naciendo hay que poner los palos a aquellas que necesitan guía para enredarse y crecer. Los palos, como para los friajones, son de chopo, de pino o de cualquier otro árbol que dé varas rectas, delgadas y resistentes. Aunque el avellano es un árbol poco frecuente, los hortelanos que tienen alguno sembrado valoran mucho sus varas por lo flexibles y limpias que son.

- ¿En qué época siembras las judías?
- *Unas el 15 de mayo o por ahí, que les pongo los palos para que se liden. Aparte de que siembro de eso una mijina a lo mejor por el 10 de abril. Los siembro en mayo pero en abril los siembro algunas veces para tener unos cuantos antes, que a mediados de junio los estás cogiendo.*
- ¿De qué son los palos?
- *De chopo, de pino, de lo que sea.*
- ¿Cuándo se les ponen las guías?
- *En cuanto que nacen, que ya van así, por ejemplo van ya echando, le pones el palo al lado.*
- Las siembras en mayo y ¿cuándo le pones la guía?

- *Hombre, a lo mejor los siembras a mediados de mayo y según cómo venga el tiempo, que algunas veces tardan más y otras veces menos.* (Manuel Blanco. Cabeza la Vaca).

La habichuela, como el friajón, necesita mucha agua. El agua es un factor fundamental para que la habichuela crezca, se desarrolle y dé una buena producción.

*Eso necesita todo mucho agua, mientras tenga agua no hay problema, lo peor que hay es que no tenga agua, como no tenga agua no da nada.*  
(Antolín Mejías. Calera de León).

Para guardar las semillas para la próxima siembra hay que dejar madurar bien el friajón en su vaina. Cuando se está recogiendo la cosecha de habichuelas, aquellas que quedan duras se dejan en la mata que maduren del todo. Después se recogen ya secas, se desvainan y se guardan para la próxima temporada. Más o menos igual que los friajones, las habichuelas si son muchas se apalean y si son pocas se desgranar con las manos. Cuando son muchas se ventean con una criba o harnero hasta separar el friajón de toda su paja.

- Y para elegir la habichuela para el otro año, ¿eso cómo se hace?
- *La misma. Eso cuando se seca y se guardan y ya está. Que se seque en la vaina, como si fuera un pepino, en la vaina. Y después se desvaga y se guarda. Hay que dejar que se sequen en la mata, se coge ya que esté seca para dejar para otro año.* (Antolín Mejías. Calera de León).
- Y las habichuelas aquí, ¿cómo las separa para quitarles las semillas?
- *Cuando se seca.*
- ¿Pero deja algunas duras?
- *Dejo algunas duras ya, cuando no se pueden coger para guisarlas porque ya están duras, pues ésas.*
- ¿No de alguna mata?
- *No, por lo menos yo. Ya le digo, las que se ponen duras hay que cogerlas todos los días, si no, se te ponen duras. Pues cuando voy a cogerlas al otro día y [cojo] las secas.*
- ¿Y después, cómo se sacan?
- *Después se sacan muy bien.*
- ¿Con alguna criba? ¿Qué es lo que utiliza?

- *Sí, con una criba.*
- *¿Hay que aventarlas?*
- *Sí, se tiran por alto cuando hace viento.*
- *O sea, primero las recoge y luego, ¿dónde las pisa?*
- *Allí mismo se deja [donde las tenga sembradas]. Como ya van siendo poca cantidad, pues cuando se seca en la misma criba se va aplastando con la mano y luego se va tirando por alto. La paja se va y queda dentro [el friajón o alubia]. (Joaquín Galván. Pallares).*

Aunque lo normal que nos encontremos sea que las habichuelas van abonadas sólo con estiércol, algunos hortelanos usan algo de nitrato de urea para enriquecer algo más la tierra.

*Luego, a la habichuela le viene muy bien, le echas un puñado de nitrato de urea y hay que ver lo que dan las habichuelas, aunque tengan estiércol le sirve mucho. (Manuel Blanco. Cabeza la Vaca).*

En cuanto a los métodos de conservación, hay casas donde la habichuela se congela y se consume el resto del año sin notar por ello una pérdida de sabor. Otras familias, por el contrario, sólo quieren las habichuelas frescas, prefiriendo vender las que sobran y no se van a consumir a congelarlas y comerlas después. Mercado en los pueblos no les falta. Las habichuelas, como los friajones, son muy solicitadas, incluso por gente de fuera que viene a por ellas.

- *A: Las habichuelas, ya le digo, que esas habichuelas son muy buenas, buenísimas.*
- *B: Y en aquel terreno, yo si me sobran algunas no las quiero congeladas, yo eso no lo quiero, y las vendo, la verdad, porque para qué tanto así, no lo quiero. Bueno, y me las encargan en la misma calle y muchas hasta una del comercio de allá abajo y me dice «¿no tiene habichuelas de esas?», y digo «pero si ya me las tienen encargadas las que me sobran». Pues se las dejo a las vecinas, una pues me dice un kilo, pues tanto. Una muchacha que viene ahí de Zafra, a pasar los veranos, pues todas las que me quede. A ella le encanta.*
- *A: Vamos, que siembro un par de canterillos.*
- *B: Vamos, que se lleva lo que sea y me dice: Ay, por Dios, si allí en Zafra es mucho dinero lo que vale. Y digo: A ver, aquí están a eso, yo no te voy a poner el precio de Zafra.*

**LECHUGA (*Lactuca sativa* L.).**

La lechuga es uno de los cultivos que está presente en todas y cada una de las huertas de Tentudía. A veces, los hortelanos pueden dejar de sembrar ajos, coles, acelgas, espinacas o papas, pero no lechugas. En todos los pueblos, desde Bodonal de la Sierra a Santa María de Navas y desde Fuentes de León o Monesterio hasta Bienvenida, uno o varios tipos de lechuga tradicional están presentes en los huertos.

Hemos encontrado cinco variedades de lechuga que nos dicen que son locales: la *oreja mula*, la *morá*, *colorá* o *moruna* que necesita amarrarse y la que no, la *rizá* o *escarolilla* y la lechuga culo de rana. Todas son cultivadas aún por los hortelanos.

La oreja mula es la variedad más extendida, la que más se conoce y la que se defiende como más tradicional. Es una variedad que tiene hojas rectas, largas y lisas. Al contrario que la mayoría de variedades, la oreja mula necesita atarse para poder madurar la pella. Cuando no se amarra, se abre, no se consigue un buen desarrollo y no se pone blanca. Cuando se la ata correctamente, cría un cogollo de color verde pálido, blanquecino, que gusta más a los hortelanos y agricultores. En algunos casos se siembra menos que otras variedades por necesitar más trabajo del hortelano. Es una lechuga que hay que amarrar, no como la mayoría de las otras. Además, espiga más rápidamente que el resto, lo que es una desventaja. A eso hay que sumar que tiene un mayor número de hojas que no se aprovechan para comer, que hay que echar a los animales o tirar. Aun con eso, continúa siendo una lechuga bien valorada por su mayor tamaño, buena producción y paladar algo recio, amargoso y pringoso.

*Pero la otra [oreja mula] lo que le pasa es que cuando la amarras, a los pocos días te espiga y ésta [rizá] no, ésta dura mucho.* (Antonio Calvo. Calera de León).

*Que quitan las primeras hojas para los conejos y después dejan el repollo, pero eso, claro, llama la atención al ver una lechuga que se sale de gorda.* (José Pérez. Calera de León).

*La oreja de mula, que le decimos nosotros, que eran las mejores que hay, ¡esas echan de verde...!* (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).

*La lechuga de antes sí que me acuerdo, no eran tan dulces. Éstas son demasiado dulces [las variedades comerciales], no saben ni a lechuga. La otra lechuga [oreja mula] tenía un sabor más tirando a amarga y a nosotros nos gustaba más que ésta tan dulce.* (Joaquín Galván. Pallares).

- ¿Cuál es la mejor lechuga que usted conoce?
- *Ésas, esas de la oreja mula.*
- ¿Y en qué se diferencia de las otras?
- *Hombre, porque las otras son más eso [tiernas] pero éstas tienen hojas así blancas, preciosas, ¿no?*
- ¿Y en el sabor?
- *Buenas, pringosas de esas buenas.* (Baldomero Cordero. Fuente de Cantos).

Por su parte, la morá, colorá o moruna es una lechuga que se cultiva también mucho y tiene muy buena valoración. Es más fuerte y resistente a las heladas que la oreja mula. Las hojas son más cortas que las de la oreja mula y tienen un color verde con tonos violeta oscuro. En morunas encontramos dos variedades, una que necesita ser atada y otra que no. La más extendida es la que echa cogollo y no necesita amarrarse, por lo que requiere menos tiempo y esfuerzo. Cuando se la riega bien y se le aporta un buen estiércol, la moruna puede echar varios repollos. Tiene un paladar suave y tierno además de pringoso.

*Esas de las morás, esas que yo le doy la grana, esas están que como tengan mucho beneficio dan hasta dos o tres repollos.* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

- *Y había otra, la moruna, y esa parece que tiene pringue, ¿sabe usted?*
- ¿Dónde, en las hojas?
- *En las hojas, en las hojas.*
- ¿Por qué?
- *Porque está como pringosa, como pringosa.*
- ¿Cuál es mejor de las dos para comer? [la oreja mula o la moruna]
- *La moruna.* (Ángel Domínguez. Fuentes de León).

La riza o escarolilla se diferencia por una hoja más pequeña y rizada, de verde claro. Se desarrolla formando un cogollo pequeño y redondo. Es una lechuga muy resistente al frío y se conserva más tiempo sin espigar. Tiene un comer muy suave y fino, tanto que a algunos hortelanos les llega a parecer como de trapo.

- *Antonio: Luego, otras redondas, que ahí las habrá, de estas de escarolilla de esas, que éstas son las que siembro yo.*



Criadero de lechugas morás. Segura de León.

- ¿Pero son escarolas o son lechugas?
- Isabel: *Lechugas.*
- Antonio: *Lechugas, lechugas.*
- Isabel: *Pero echan un repollo, echan un repollino muy bonito, muy bueno.*
- Antonio: *Y éstas son muy finas y no tengo que amarrarlas.*
- Isabel: *Las hojas son muy escarvadinás. Muy tiernas.*
- Antonio: *Eso es tierno todo, todo, todo.* (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).

*Es que dura mucho la rizá, dura mucho, la tienes todo el año.* (Manuel Valverde Pallares).

- ¿Y de comer, cuál le gusta más?
- *A mí me gusta más ésta que ninguna [rizá]. Más que ninguna porque es más fina.* (Isabel Lorenzo. Calera de León).

*Ahora que hay esa que yo le digo a usted, la rizá. Es muy tierna pero a mí no me gusta, parece trapo. (Antolín Mejías. Calera de León).*

La lechuga de culo de rana es la menos extendida de las cinco variedades tradicionales. Esta lechuga está más presente en la zona de sierra que en la de llanura. Hemos encontrado esta variedad en Calera de León y Fuentes de León. Es la más pequeña de todas las variedades locales. Se desarrolla en forma de cogollo y su hoja es rizada. Su valoración es muy buena.

- Y esas de culo de rana, ¿de dónde vienen esas?
- *Yo qué sé. Ésas es que repollan solas y le dicen culo de rana.*
- ¿Qué forma es la que tienen?
- *No, son más chiquininas.*
- ¿Y usted las ha conocido de muy antiguo la de culo de rana o ésa es más moderna?
- *Yo las he conocido de toda mi vida. (Antolín Mejías. Calera de León).*

En el caso de las lechugas no parece ser tan importante el tamaño a la hora de elegir cuál se deja espigar para la grana. Lo importante en la lechuga es cuidar de que los pájaros no se coman las semillas cuando llega la hora de granar. Para ello se cubre la porra o jarrón de semillas con un saco. Cuando las semillas ya están maduras, se agita suavemente el plumón que forma la grana dentro del mismo saco, de un cubo o de un latón. Para evitar quedarse con el plumón, muchos hortelanos ventean la semilla dejando ir la fibra menos pesada y rescatando la semilla, que es más pesada.

Aunque no es una práctica muy común, algunos hortelanos pasan por el sistema del agua las semillas de la lechuga. Esto se hace para separar la grana sana de la que está vacía y, así, una vez separada la semilla del fruto se mete en un recipiente con agua. En este sistema de decantación, las semillas buenas o granadas van al fondo y las malas o vanas se quedan flotando. A continuación se retiran las malas con la mano, se tira el agua y se deja secar la grana buena en alguna superficie aireada.

- ¿La lechuga va también con lo del agua?
- *Va también, aquí va todo. Hay quien no lo echa, eh, pero tienen después muchas faltas. Luego dicen «anda, no me ha nacido». Si está la grana vaga, porque hay muchas veces que viene mala y si está vana, pues no nacen. (Emilio Domínguez. Segura de León).*

Una vez que está seca la semilla, ya está preparada para volverla a sembrar. La lechuga se puede sembrar casi todo el año, aunque normalmente se respetan para la siembra dos períodos, invierno y verano. El período de invierno suele estar marcado por la festividad de San Miguel, 29 de septiembre, y el de verano por las de San José, 19 de marzo, y San Isidro, 15 de mayo. Estas festividades dan un punto de referencia tanto para echar los criaderos como para trasplantar a los líneas definitivos. En el período de invierno, los criaderos se echan a lo largo del mes de septiembre, trasplantando las lechugas a finales de éste o principios de octubre. En el período de verano, las almácigas suelen echarse en el mes de febrero o marzo y trasplantarse en el mes de abril o mayo. La siembra de primavera depende mucho del clima, si es zona de sierra y hace mucho frío hay que esperar más, hasta mayo. Sólo en una ocasión hemos encontrado lechugas sembradas a voleo en terreno definitivo, sin pasar primero por la almáciga. Esto es más una innovación personal que una práctica tradicional.

*También las hay de invierno, porque la que se siembra por ejemplo en San Miguel, pues esa vale para invierno, de culo, de oreja mula. (Antolín Mejías. Calera de León).*

*Si el tiempo sigue bueno, muy pronto, pero si acaso esto se moja, pues hay que aguardar más adelante, porque aquí lo nuestro, por aquí, se siembra más temprano pero no va, aquí las siembras buenas son por San Isidro por ahí. Por el 15 de mayo es cuando ya las plantas se crían. Se siembra hoy y a la semana ya no se conocen, porque ahora se siembran y les pasa lo que a esas lechugas, que tenían que ser ya grandes. Que será que les entra el aire de aquí, del norte y no adelantan, y en otros sitios pues a lo mejor son grandes ya. (Fernando Calvo. Cabeza la Vaca).*

Hay que cuidar que la lechuga no crezca demasiado en el criadero, no madure, porque de ser así no responde después bien en el terreno definitivo y espiga más rápidamente.

- *El criadero hay que echarlo y luego se planta.*
- *¿Cuándo se prepara el criadero para una lechuga?*
- *Las lechugas se echan todo el tiempo que se quieran. Mientras más nuevas sean, mejor. Cuando se plantan, que no sean viejas en el criadero. Esas mismas ya estaban echadas desde octubre y esas lechugas ya antes de ayer se las estaban llevando de aquí. Ayer me las llevaron de ahí, pero esa lechuga ya, ya es vieja, ya luego se espiga antes. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

La rizada y la morá son dos variedades que podemos encontrar en todos los tiempos. Soportan bien tanto el calor como el frío. En verano tardan en espigar y en invierno crecen incluso con temperaturas muy bajas, si bien es cierto que el tamaño de los repollos es menor en invierno. Pero no todas las variedades valen para todos los tiempos. La oreja mula es una lechuga más de verano, es más valiente para el secano y el frío la aletarga mucho, cuando no la quema. Además, por su forma, el agua de lluvia entra en su cogollo y se estropea más rápidamente. La lechuga culo de rana es más de invierno, resiste bien el viento y las heladas pero grana muy rápido cuando se elevan un poco las temperaturas.

*Ahora lo que pasa es que éstas nos las ha dado este vecino de aquí por encima. Aquello [huerta del vecino], como es más tardío, no se crían allí las lechugas tan temprano y tienen menos repollo [lechuga rizada]. Pero luego de allí para adelante echa un repollo estupendo. (Antonio Calvo. Calera de León).*

*Esta nuestra [lechuga oreja mula] en cuanto llega el momento de aquí para adelante se espigan de momento y la otra va echando su repollo [lechuga rizada] y te dura hasta allá, estás cogiendo lechuga todo el año. (Manuel Valverde. Pallares).*

*La oreja mula hay que amarrarlas y éstas repollan solas [lechuga rizada]. Aquí, ahora mismo, si yo tuviera que amarrarlas las desecho porque se echan a perder, porque se mojan y se ponen blandiosas pero como repollan solas, [lechuga rizada] pues no le pasan ni un pelo. Ya cuando vienen las heladas, que les zumba mucho, es cuando le da más eso [a las oreja mula], por eso están aquellas chicas, porque esto [lechuga oreja mula], cuando vengan las heladas fuertes, pues les da más fuerte, y entonces hay que sembrarlas ahora en marzo otra vez. (Emilio Domínguez. Segura de León).*

A la hora de sembrar, además hay que tener en cuenta dónde y con qué otro cultivo se siembra. Normalmente no encontramos canteros sólo con lechugas sino con lechugas acompañando a cebollas, tomates o patatas. Cuando es así, se siembran las lechugas en los bordes de las regaderas o en el centro de los líneas. Estos cultivos no esquilman los nutrientes que necesitan las lechugas y al tiempo que se escardan y riegan, se hace lo mismo con las lechugas. Las lechugas sembradas en los bordes de las regaderas y de las maestras obtienen el agua que tanto necesitan. Además, aprovechan el sitio en el que otros cultivos no pueden estar porque se pudren cuando entran en contacto directo con el agua de las regaderas. Las lechugas no tienen este problema, no son tan delicadas. Cuando hace falta rotar de sitio las lechugas también se hace ocupando el lugar donde en años anteriores hubo patatas, tomates o cebollas.

- ¿Las lechugas aquí también se siembran en canteros o no?
- *Hombre, si yo siembro tomates aquí, como abajo no hay tomates, mientras los tomates se enderezan o no, en los canteros pongo lechugas, donde mismo que los tomates. (Manuel Valverde. Pallares).*
- ¿Qué es lo que siembran aquí junto con las lechugas? Así, en el mismo lomo.
- *Yo tengo ahí un cantero de cebollas ya, de cebollinos, que son ahora como este dedo, ya sembrados y cavados. Pues ahora cuando estén las lechugas ya en condiciones, se los siembro entremedio, allí es donde llevo yo la cebolla. Hombre, si quieres sembrar un cantero sin nada, nada más que preparado para lechugas, también, pero que siempre la lechuga es una cosa que..., hombre, como esa es chiquitina [lechuga rizá], y al mismo tiempo que regar la cebolla, las riegas y tengo yo lechugas para todo el tiempo. (Antonio Calvo. Calera de León).*
- ¿Las lechugas dónde las pone?
- *Siempre en medio de las papas.*
- ¿Por qué?
- *Porque con el mismo agua se riegan. Le das agua a la papa y le das agua a la planta, como la calle es ancha pues quitas después una cosa y te queda la otra. (Antonio Guerrero. Santa María de Navas).*
- *Las cebollas las he sembrado eso, un poquito más ancho el lomo, las he puesto a las dos caras la cebolla y el lomo me ha quedado un poquito más ancho y por en medio del lomo he puesto un líneo de lechugas. Las dos cosas.*
- ¿Sin consumirle la una a la otra?
- *Nada, la lechuga son de chupón para abajo, derecho, que eso no crece mucho. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*
- ¿Qué es bueno después para cambiar? [después de recogidas las cebollas]
- *Pues la puedes sembrar de espinacas, de acelgas, de lechugas o de tomates. (Hipólito Caballero. Bodonal de la Sierra).*

Cuando los canteros son sólo de lechugas y van una a cada lado del líneo, hay que cuidar de que los líneos no sean muy estrechos. Una lechuga como la de

oreja mula, de mayor tamaño, puede cerrarse completamente si no se trasplanta a lomos anchos. Esto dificulta el cavucheo, la recolección y facilita la proliferación de enfermedades y plagas, como las babosas, al abrigo de la humedad.

*La lechuga tiene que tener..., pues como salga grande tiene que tener un cachino así ya [ancho], porque se hace cada lechuga, y eso se cierra todo, y entonces no dejan luego andar si se cierra, ni andar el agua.* (Victoriano Martínez. Fuentes de León).

### **MELÓN (*Cucumis melo* L.).**

El melón merece sin duda una consideración especial. El melón es una de las frutas más valoradas de la temporada de verano y se ha encontrado históricamente en todos y cada uno de los huertos. Todos los hortelanos, muchos labradores y no pocos jornaleros sembraban melones, ya fuera para vender o para consumo en casa. Aunque las tierras más profundas de la zona de Fuente de Cantos y Bienvenida son mejores para el melonar, en todos y cada uno de los pueblos de la sierra aparece su cultivo. Es el melón un cultivo afamado no sólo en la comarca de Tentudía sino en todo Badajoz. Famosos son los melones de Tierra de Barros y de las Vegas del Guadiana. Hoy, que el cultivo ha decaído un poco en nuestra zona de estudio, siguen viniendo a vender meloneros de Aceuchal y otros pueblos de la provincia.

Se continúan sembrando melones de variedades tradicionales como los blancos, los de la banda de Godoy o banda del rey, los de la rosa, los del tío Aguilar y los verrugosos. Muchas otras fueron las variedades tradicionales en la zona, como los del serrillo, los verdejos, los de gato, los negros, los de peva de trigo o las melonas. Desafortunadamente no hemos encontrado rastro de ellos, ni siquiera del peva de trigo que era un melón de semillas pequeñas y de matas muy productivas. Se cultivan también, y mucho, los melones piel de sapo, de lagarto o tigre pero los hortelanos nos apuntan que, aunque bien adaptada, ha sido una variedad traída de fuera.

*Estos piel de sapo no los ha habido aquí siempre. Aquí ha habido muchas clases de melonas y melones, pero ahora nada más que se siembra el piel de sapo ese, que son mejores.* (Francisco Márquez. Pallares).

Podríamos hacer una primera diferenciación en tres clases de melones. Las melonas serían un primer tipo, que se diferencian por ser más pequeñas y redondas



Melón de la banda de Godoy. Cabeza la Vaca.

que los melones. Después estarían los melones de verano, que serían los que se consumen en los meses de agosto y septiembre. Y por último estarían los melones de invierno o invernizos, que son aquellos más duros y que aguantan hasta entrado el invierno.

El melón blanco es un melón muy extendido en la zona de Portugal, aunque lo defienden los hortelanos y labradores de la comarca de Tentudía como «de toda la vida». Es un melón grande y temprano, su piel es blanca amarillenta y su carne, como la del piel de sapo, es de color amarillo claro o blanco. Es un melón de cáscara blanda que no se conserva mucho tiempo, sino que hay que comer conforme se va recogiendo. Su mata es grande, igual que sus pipas, que son más grandes que las del resto de variedades.

- *Hay uno blanco, con la cáscara muy blanda.*
- *¿El melón blanco, cómo tiene la carne?*
- *La carne la tiene parecida al de piel de sapo.*

- ¿Amarillenta?
- *Amarillenta. Que de esos han salido este año muy malos.* (Joaquín Galván. Pallares).
- Ése es para comer mientras llega el otro.
- *Exactamente, el más temprano.*
- ¿Y por dentro cómo es la carne de ese temprano?
- *Blanco, blanco, blanca.* (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).



Melón blanco. Monesterio.

El verdejo es ya un melón de piel dura. Puede guardarse en invierno y se conserva bien. Es un melón de carne naranja y dulce. Por el color verde claro de su cáscara puede parecer a veces que continúa sin cuajar estando ya maduro.

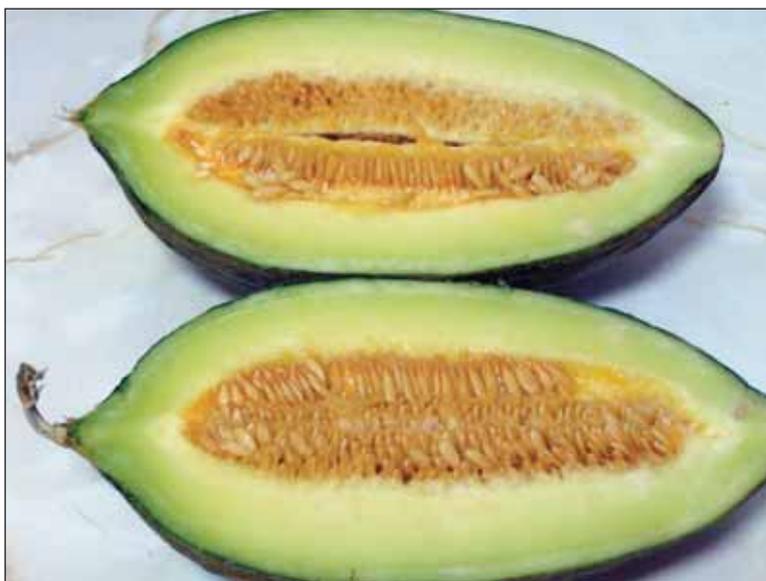
Otros dos melones de cáscara dura, buenos para conservar en invierno, son el melón de la rosa y el melón del tío Aguilar. El melón del tío Aguilar es un melón grande y alargado y se caracteriza por tener pipas pequeñas y arrugadas. La variedad del tío Aguilar es más conocida en la sierra que en la zona de llanura. El melón de la rosa es un melón de piel verde con una mancha o lucero blanco o amarillento que se asemeja a una rosa. Éste melón tiene la carne amarilla y dura.

La mancha en forma de rosa que sale en su piel ha sido incluso motivo de peregrinación. En un pueblo vecino de la comarca, Puebla del Maestre, en torno a los años 40, el lucero de un melón de la rosa pareció asemejarse al rostro de Cristo. Este hecho hizo peregrinar a ver el melón.

- *El de la rosa es verde y tiene un lucero blanco, incluso aquí en la Puebla, a una mujer, los herederos, los nietos y bisnietos, le dicen los del melón porque se dio el caso que salió en un melón una señal y en esa mancha tenía un Cristo ¡y anda que no venía gente de por ahí a ver el Cristo en el melón! Yo no fui a verlo, yo era muy chico. Y era un melón de esos de la rosa, que le llamamos nosotros. Es verde pero tiene unas machas.*
- *¿Y en el sabor en qué se diferencia del resto?*
- *Aquellos melones eran muy buenos y siempre duros. Tenía que estar muy maduro para que estuviera blando. Tenía una cáscara muy dura. (Joaquín Galván. Pallares).*

*Luego, los había que le llamaban Aguilar, que son más largos, son más gordos. (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).*

*Y otro que yo tengo de toda la vida del mundo era de Aguilar, un melón verde, como verde. Ese lo siembro yo todos los años. (Antolín Mejías. Calera de León).*



Melón del tío Aguilar

Los melones podemos encontrárnoslos sembrados en canteros o en suelo raso. El tipo de siembra depende del riego. Si no se van a regar se suelen sembrar en tierra raso y si se van a regar se cortan los canteros o tablas con sus respectivas maestras y regaderas. Como nunca se sabe bien cuál será la intensidad del verano, lo normal es encontrarlos sembrados en canteros por si hay que regarlos después de un día de mucho calor. En tierra profunda se cortan los canteros, se cavan las casas y se echan las semillas. Se siembran los melones en el mes de mayo, en torno a la romería de San Isidro. Se siembran cinco, seis o más pevas por casa, de las que después se entresacarán hasta dejar una o dos matas. Si el verano no es muy severo, siempre es preferible que los melones se críen en secano. Así salen más ricos. Además del agua hay que tener en cuenta la calidad del terreno. Mientras que en la campiña las tierras son más ricas y por tanto mejores para los melones, en la sierra pasa al contrario. Cuando la tierra no es del todo buena para melones y se quieren cultivar de secano, hay que adelantar un poco la siembra para aprovechar las últimas frescas de la primavera.

- ¿Los melones cómo se sembraban aquí?
- *Como los pepinos, se iban haciendo las casas y se echaban cuatro o cinco pipas, o seis, según.*
- ¿Pero también por canteros?
- *Si eran cosas que no se iban a regar mucho sin cortar la tierra. El melón cuanto más se riegue sale más malo, sale más saborío. (Guillermo Galán. Calera de León).*

*Porque hay gente que los siembran en raso, sí, en campiña pues los siembran así pero en los huertos hay que hacer canteros para el verano. (Antolín Mejías. Calera de León).*

Algunos hortelanos remojan las pevas de melón unos cuantos días antes de sembrarlas para adelantarlas. Así se consigue estimular la semilla para adelantar su germinación. Si se utiliza esta técnica, hay que cuidar que la tierra no esté muy caliente cuando se vaya a sembrar. Si la pipa del melón va mojada o húmeda cuando se siembra y la tierra está muy caliente se corre el riesgo de cocer la semilla.

- ¿Aquí se han sembrado melones y sandías sin riego o han sido siempre de riego?
- *No, aquí se han sembrado sin riego, pero engordan apenas nada.*

- ¿Por dónde se ponían las sandías y los melones sin riego, aquí?
- *Aquí en Los Barreros, que le decíamos nosotros. En Los Barreros, una tierra que le decíamos Los Barreros. Lo sembraba la gente vieja. La gente ya de edad se dedicaban en los barbechos, se les daban y sembraban dos o tres melones, nada, que no cogían nada.* (Antolín Mejías. Calera de León).

Una vez crecidas las matas, hay agricultores que las aporcan, les arriman tierra para fortalecer el crecimiento de la mata. Además así se evita que la humedad de la tierra se evapore tan rápidamente en los días de mucho sol. Cuando están algo más crecidas las matas comienzan a echar una meloja que atrae a los pulgones o *guarritas*. Cuando esto sucede, cuando «les cae la mangria», los hortelanos cavan algo alrededor de la mata para que el polvo de la tierra se pegue a esta meloja y la seque. Así se acaba con el reclamo para los insectos.

Se recogen los melones sobre el mes de septiembre. En algunos pueblos de la sierra tienen como fecha señalada para recogerlos el día 14 de septiembre, día del Cristo en Segura de León. A veces la cosecha puede adelantarse un poco, depende mucho del calor del verano. En la sierra, los melones adelantados se recogen a finales de agosto y en la zona más de campiña incluso a finales de julio. La sequedad de la mata marca el momento óptimo para recoger los melones.

Aunque el tamaño es importante, cuenta mucho el sabor a la hora de escoger cuál será el melón cuyas pipas guardar para la próxima cosecha. Además es importante que el melón tenga aquellas características buenas que se espera de él, por ejemplo, de los blancos que sean redondos y grandes y de los invernizos que tengan una cáscara y una carne duras. Como a las sandías, a los melones se les quitan las semillas cuando se van comiendo, se apartan en algún plato, un papel u otro recipiente y se ponen a secar. Hay melones que tienen las semillas muy pegadas las unas a las otras. En estos casos se deja secar este corazón de semillas hasta la hora de sembrar, en que se desbarata. Hay casos en que las pipas son pasadas por un barreño de agua para separar las buenas de las malas. Las buenas, las que quedan abajo, se secan al sol y se guardan hasta la hora de sembrarlas.

Como ya hemos dicho, los melones de cáscara blanda se consumen conforme se van recogiendo. También se comen así las primeras tandas de los que sirven para guardar en invierno. La segunda tanda de melones invernizos son los que se destinan a las casas o colgaderos de juncia. Antes, las vigas de madera de las casas estaban llenas de puntillas de las que colgaban estas redes de juncia trenzada con un melón dentro. También se guardaban en los graneros y doblaos los melones entre el grano de los cereales recogidos. Hoy los hortelanos no suelen hacer ya

casas de juncia, sino que guardan los melones en algún rincón fresco y sombrío, como los doblaos.

Finalmente, cuando había un buen melonar, las matas se aprovechan para las bestias y el ganado. Es un alimento muy apreciado por caballos, vacas, ovejas y cabras.



Melones en doblao. Cabeza la Vaca.

## MONIATO Y BATATA (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.).

Batatas y boniatos o moniatos se han sembrado poco por esta zona. Lo hacían sólo algunos hortelanos y en poca cantidad. Además, la simiente se estropea fácilmente, con lo cual no es extraño que no encontremos ninguna batata local, más rara que el boniato y, según nos dicen, relativamente reciente en la zona. Los que la sembraron en otros tiempos nos dicen que las batatas vinieron de fuera.

*Yo no las he sembrado nunca aquí. Sé cómo son, pero nunca las he sembrado porque eso no es muy de aquí.* (Emilio Domínguez. Segura de León).

- Antonio: *Eso no. Bueno, eso sí, eso lo sembré yo unos cuantos de años, ya digo, mientras me podía valer que la simiente no se me estropeaba.*
- Isabel: *Porque era muy difícil sacarlo.* (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).

*Yo las compré una vez para haberlas sembrado y se me pudrieron antes de enterrarlas. Y digo: pues esto ya no nace, y se pudrieron. Y me han dicho: «pues si tú quieres tenerla para que no se te pudra y eso tenlas en un cacharro la mitad cubierta de agua y la mitad descubierta. Y las tendrás sanas para cuando tú las quieras enterrar en la tierra». Y nacen también en el agua, ¿no? (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

El boniato, que aquí se prefiere llamar moniato, es menos dulce que la batata, no se considera tan rico, pero era más frecuente, aunque siempre sembrado en poca cantidad.

*Pero eso se sembraba poco. Se sembraba uno o dos, dos matas para uno y ya está. Para lavar la boca. Eso no.* (Antolín Mejías. Calera de León).

Actualmente se siembra muy poco, sólo hemos encontrado cuatro personas que los cultiven. Igual que la batata, el gran problema es la conservación y la manera de intentar evitar que se estropeen.

- Antonio: *Como se te pudra la simiente, te fastidias luego, porque es que a todo el mundo le pasa igual. Que no, que no se encuentra eso tan fácil. Lo poníamos en la chimenea (...) pues había puntas en los dos maderos, y los poníamos allí colgados al pie de la candela, para que estuvieran secos, para a ver si salían.*
- Isabel: *Con mucho cuidado, salían. Y salían, durante dos o tres años.* (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).

Nos cuentan que de siempre han conocido un solo tipo de boniatos en la zona, aunque unos nos hablan de un color gris y otros dicen que más colorado.

- Antonio: *Eso los he sembrado yo mucho también.*
- Isabel: *De esos también los ha sembrado, y me acuerdo que era un cacho y daría...*
- Antonio: *Moniatos de esos colorados.*
- Isabel: *Que los traje de La Vicaría. Pero aquellos bichos, chacho, ¡qué grandes! (...) sembró dos o tres canteros, pero aquello... ¡lo que pudo dar!, se juntaba uno con el otro, de gordos y de buenos. (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).*

*Esos que son como grises, que los siembras y echan un retoño y luego la guía la vuelves a sembrar y luego hasta que..., yo he echado también de eso (...). Eso, mientras más floja la tierra, salen mejor. (Antolín Mejías. Calera de León).*

*El moniato... más bien, más bien amarillo, tirando a amarillo por dentro. (Ángel Domínguez. Fuentes de León).*



Moniato. Cabeza la Vaca.

En cuanto a la siembra, se hacen los criaderos en invierno o a primeros de primavera.

- *Tienes que dejar una madre o dos [para simiente], y los cuelgas, que siempre colgados parece que están mejor, y si los ponías en un cartón pasaba igual, se pudre. Eso luego los entierras, dejando una mijina así que se vea por arriba y eso empieza a brotar y esos brotes son los que tienes que sembrar.*
- *¿Cuándo entierran aquí el moniato?*
- *Pues el moniato, pues cuando se echan los criaderos. Vamos a poner, se entierra el moniato para que eche, en febrero o por ahí. Lo entierras y luego ya tienes que sembrar la planta así, que echa unas echadas muy buenas. Se las ibas quitando. Aquí después cortan las plantas y las vas trasplantando, ¿no? Tienes que arrancarlas del bicho y las vas sembrando.*
- *¿En un cantero cuántos iban? ¿En un líneo?*
- *En un líneo sembrabas según fuera el surco, tres o cuatro. (Antonio Calvo. Calera de León).*
- *Se deja una papa de esa, se entierra media en el estiércol, media y la otra media es la que echan las plantas.*
- *¿Dónde la mete?*
- *Por ejemplo, donde se echa el criadero.*
- *¿De esas también se ponen en criaderos?*
- *Sí, sí, pero eso se entierra medio nada más. Esto por ejemplo se entierra la mitad, en el criadero, en el estiércol se pone medio aquí, que le coja el estiércol y esto echa más de mil plantas. Yo no siembro más porque después nadie los quiere y los tengo que tirar.*
- *¿En qué época se siembran los moniatos?*
- *Estos se siembran a mediados de... sobre junio, a mediados de junio se siembran.*
- *¿Esta variedad es la de aquí? ¿Esta es la que conoce de viejo?*
- *Sí, ésta es la que conozco yo de viejo. Esto luego depende de la tierra, si la tierra es buena, son mejores y si la tierra es más mala, pues es peor.*
- *¿Y este tipo de tierra cómo es para los moniatos?*

- *No es buena, no. No salen muy buenos, muy buenos, muy gordos, muy gordos como en otras tierras. La tierra en cuanto más floja, para el moniato, mejor. Esta tierra es muy apretada.*
- *¿En qué época se pone el criadero?*
- *Esto, como los tomates. A último de febrero o a primeros de marzo. Y se recogen ahora [noviembre] (...). Ya están ahí. Que son estas que están ahí, ahí estaban. No he sembrado más que seis o siete plantas ahí. (Emilio Domínguez. Segura de León).*

El otoño, en torno a los Tosantos, el día de Todos los Santos, es el tiempo de sacar los boniatos, cosa que a veces no es fácil.

- *Antonio: Esos se crían, se meten muy para abajo, no como las patatas.*
- *Que después cuesta sacarlos.*
- *Isabel: Buf. Cuesta... que a lo mejor te creías que no lo había y lo partías. (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).*

En efecto, un hortelano, para hacernos ver lo trabajoso de la tarea de arrancarlos, nos decía «La noche después de arrancar los moniatos no te pican las pulgas». Tras arrancarlos, lo mejor para que se conserven es colgarlos del techo, del cabo de su mata. La dificultad está en arrancarlos con el cabo suficiente para poder colgarlos y que permanezcan intactos, pero no con mucho cabo, para que la planta no se pudra. Aunque colgarlos es una buena manera de que se conserven, también hay quien los mete en un saco que respire, sobre todo los más grandes, porque el cabo no soporta su peso.

Finalmente, como en tantos otros casos, los consumen la familia y allegados y se preparan asados, preferentemente en la candela, como se recuerda de antaño.

- *Antonio: Hombre, gustaba porque eso estaba muy bueno.*
- *Isabel: Eso es que él lo traía de La Vicaría. Eso lo asas y está estupendo. Todos los oscureceres empezaba a asarlos con unas candelas muy grandes que había. (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).*

**PEPINO (*Cucumis sativus* L.).**

El pepino es un cultivo que está tan presente en las huertas de los pueblos de Tentudía como puedan estarlo los tomates o los pimientos. Se consume mucho en verano, pero al contrario que tomates o pimientos, el pepino no puede conservarse en invierno. Por esto, la cantidad que se siembra siempre es mucho menor que la de otros cultivos que sí aguantan.

Sobre el terreno hemos encontrado pepinos nanos, pepinos medianos y pepinos largos. Se han introducido variedades comerciales más resistentes que las locales, que duran más tiempo. Esta resistencia en la conservación ha restado terreno a las variedades de toda la vida. Pero aunque las variedades comerciales aguantan más, según la opinión de la gente, tienen peor paladar.

El pepino nano o tronconero es el más pequeño de todos, de hecho, el nombre nano viene directamente de enano. El nano es un pepino cortito, de una buena anchura, con pintas claras en su piel y pequeños pinchos más desarrollados que en otras variedades. Es más temprano en su recolección, se viene antes. Es muy valorado por ser más jugoso que el resto, aunque hay que consumirlo de prisa porque se pone blando y baboso o zocato. El nano es el que utilizan la mayoría de hortelanos que meten pepinos en aguardiente, para conservarlos en este licor que a veces se da a niños y mayores cuando tienen problemas digestivos. El nano tiene una mata pequeña pero que da mucha producción. Cuando madura, como todas las variedades tradicionales, se vuelve de color amarillo, al contrario que las variedades comerciales que hay por la zona, que al madurar se vuelven blanquecinos.

- Esto es grana de pepino. ¿Qué tipo de pepino es?
- *Es un tipo de pepino así [pequeño].*
- ¿Es antiguo de aquí?
- *Éste es el que ha habido aquí siempre.*
- De tamaño, ¿y de color cómo es?
- *Verde, pero no verde de esos verdes, no es, tiene pintillas, tiene como pintillas, es un pepino verde. Los otros yo no los quiero.*
- ¿Y la mata se diferencia mucho de la otra?
- *Sí se diferencia, sí, la mata es muy chica y da mucho pepino. Salen ramilleados, son unos pepinos así, no sueltos ni nada así, son derechos, de una cuarta por ahí.*
- ¿Y en el sabor hay mucha diferencia? [con otras variedades tradicionales]

- 
- *Ninguna, yo creo que no. Con el verde sí [variedad comercial], con el chico nano y el otro poca diferencia hay pero con el verde sí. El verde no sabe ni a pepino.* (Emilio Domínguez. Segura de León).
  
  - ¿Qué clase [de pepino era el nano]?
  - *Unos pepinos que tenían muchos pinchos, muchos pinchos, verdes, no estos renegridos [variedades comerciales] que sembramos.* (Manuel Valverde. Pallares).
  
  - *Como amarillo, con pintas así, pero escucha, cogías un pepino de esos y no podías cogerlo para picarlos en el gazpacho así, usted tenía que ponerlo en la cazuela porque empezaba goteando.*
  - ¿Tenía mucho caldo?
  - *Sí, sí.* (Ángel Domínguez. Fuentes de León).
  
  - *Antonio: Los mejores que habían eran los nanos aquellos que había.*
  - ¿En qué se diferenciaba el verde [pepino largo] del nano, en el comer?
  - *Isabel: Es más basto, más basto el largo que el nano, pero vamos, que no eran malos, los que son más malos son estos de ahora.* (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).
  
  - *Aquí había uno que era de pincho y era un pepino muy bueno, muy bueno, muy bueno, que sabía a pepino. Se ponían amarillos muy pronto pero como se cogían rápido, esos pepinos tenían más cuenta que todos los nuevos. Éstos son muy verdes [variedades locales] y muy largos pero que aquel pepino era una semilla buena.*
  - ¿Se diferenciaba mucho?
  - *Hombre, mucho, era más blancón que éste, que tira más a negro. Aquél era blancón, o sea, este tira a negro [variedad comercial]. Lo que pasa es que cuando se pasaban se embobaban, se ponían así ya como los llamábamos aquí, zocatos, se ponían.* (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).
  
  - ¿Cuál es el que se utilizaba aquí para meter en el licor?
  - *Yo lo meto en aguardiente el nano, no otro cualquiera, en la botella.*
  - ¿Y cómo se hace aquí eso?
  - *Pues uno que se le vea que tiene el pezón bastante largo, cuando está en la mata, pues se tiende la botella y se le mete en el gañote y se va metiendo*

*para dentro. Eso es un pepino que rellena todo el bote, toda la botella, de gordo ahí crece igual. Luego lleno la botella de aguardiente. Este año los tengo de al menos hace cuatro años, que los he tenido. Está ahí el tazo en casa. Y ese aguardiente es muy bueno cuando duele la barriga y eso. El aguardiente de pepino. (Victoriano Márquez. Fuentes de León).*



Pepino nano. Monesterio.

El pepino mediano no tiene un nombre específico. Su tamaño está entre el nano y el largo. Es un pepino igualmente verde no muy intenso, con pequeños pinchos y buen gusto.

- *Hay el pepino chico que llaman el pepino nano. Luego hay otro, una cosa así como de 15 centímetros, un término medio.*
- *¿Cómo se llamaba ese tipo?*
- *Nosotros pepino, pepino y pepino, ¿sabe usted? Y no era verde, como ese verde negro que hoy venden, no, era oscuro con pintas como esto [pepino*

nano]. *Riquísimo, aquello era riquísimo, mejor que los nuevos, sí.* (Ángel Domínguez. Fuentes de León).

El pepino largo, por su parte, es el más grande de todos. Es un pepino de color verde, algo más oscuro que el nano pero más claro que los pepinos de variedades comerciales. Cuando está a punto para sacársele las semillas, se vuelve de color amarillo, a diferencia de los comerciales, que se quedan blancos. Igual que el resto de variedades tradicionales, tiene pinchos. No es tan jugoso como el nano. Tiene una mata que da muchas ramas y hojas pero no muchos pepinos. Es bien valorado y apreciado tanto por su sabor como por su tamaño.

*Había unos largos así y otros nanos. El largo era así de grande. Y tenía un verdor distinto al que hay hoy. Y después se ponía el pepino, si lo dejabas para simiente, amarillo, amarillo del todo. Y ahora los siembras [los de las variedades comerciales] y salen verdes, verdes, verdes, el pepino muy verde, y después si los dejas para simiente se ponen blancos, no se ponen amarillos, se pone la piel toda blanca por fuera, que parece que no es ni pepino.* (Antonio Calvo. Calera de León).

- ¿El pepino de aquí cuál es?
- *El pepino de aquí son muy buenos, grandes, así. Se ponen grandes y tiernos y son muy buenos para comer. Y éstos [los de las variedades comerciales] se ponen enseguida huecos.* (Manuel Blanco. Cabeza la Vaca).
- *El largo da menos pepinos, pero a mí me gustan más [los pepinos nanos]. Cada uno tiene su gusto.*
- ¿Y la mata se diferencia de uno a otro?
- *Ninguna, la hoja es la misma.*
- La hoja es la misma y el tamaño, ¿es igual?
- *Que el largo echa más monte.*
- Más monte.
- *Más monte que el nano.* (Antolín Mejías. Calera de León).

Como pasa con las calabazas, muchos hortelanos siembran a las orillas de los huertos los pepinos. Así se evita que estorben al cavar, que den problemas con el riego o compitan en espacio con otros cultivos. Además, se deben sembrar en el centro de lomos anchos, para que no se metan en las regaderas y se pudra la

planta o los pepinos. Para los pepinos, como para muchos cultivos de huerto, los lomos se cortan en mayo, a ojo o con la ayuda de estacas y cuerdas. Normalmente los pepinos se siembran en mayo, aunque a veces los veamos antes, dependiendo del año. Lo habitual es que por San Isidro estén sembrados. Cuando el tiempo está bueno, podemos verlos plantados en abril o incluso en marzo, aunque estas fechas pueden traer consigo el problema de las heladas. Los hortelanos de Tentudía suelen sembrar unas cuatro casas en cada lomo. Cada casa lleva un poco de estiércol y unas tres, cuatro o cinco semillas, aunque algunos echan más. Después, en cada casa se dejan unas tres matas y si salen más se entresacan. Una vez sembrados, aunque no pueden caer en el agua, sí que piden mucha. Algunos hortelanos siembran los pepinos a torna porque les es más cómodo no estar continuamente cortando y abriendo las regaderas.

- *En mayo se corta la tierra, vamos, se corta ya para sembrar porque en invierno en abril aquí hace muchas veces mucho frío, porque muchas veces he sembrado pepinos y han nacido todos y hay que volver a sembrarlos porque se hielan. Aquí se siembran más tardíos porque habiendo agua, no hay miedo, se crían.*
- Cuando se corta la tierra, los canteros para los tomates, los pepinos, los pimientos, ¿tienen que ser iguales o son distintos?
- *Eso al gusto, allí había uno cuando yo estaba en Los Bonales que usaba hasta... igual que los albañiles, su metro, su guía y su nivel. Son tonterías porque luego cogía menos que yo. Estaba muy bonito como lo hacen pero después no. Los pepinos sí pueden tener la humedad cerca, pero es que para que no cayeran hay que tener los surcos más anchos, los lomos más anchos, porque el pepino que se cría en el agua, pues se cría todo encharcado del agua y todo, y claro, el que está fuera del agua pues se cría mejor, más bonito. Se iban haciendo las casas y se echaban cuatro o cinco pipas, o seis, según. (Guillermo Galán. Calera de León).*
- *Los pepinos no van nunca en criadero, van directos al lomo, le echas un poquito de estiércol a donde lo vas a sembrar.*
- Cada casa ¿cuántas pipas les pones?
- *15 ó 20 pipas. Cuando tengo muchas le echo. Después, cuando van saliendo se los arrancas.*
- ¿Y cuánto hay que dejar por cada casa?
- *Yo tres, les dejo a cada una tres matas. Yo siembro a lo mejor veinte casas y los dejo de a tres.*

- ¿Éstos [variedades tradicionales] necesitan más agua?
- *De agua es igual.*
- ¿Necesitan mucha?
- *Hombre, necesitan por lo menos cada tercer día o cada dos días o tres hay que regarlas. (Manuel Blanco. Cabeza la Vaca).*

*Yo los siembro en normales, pero casi siempre los siembro así en torna, porque se trabaja menos después. Se le echa el agua y no hay que estar cortando el agua. (Manuel Moro. Pallares).*

El estiércol de gallina y de paloma tiene la fama de hacer crecer bien los pepinos y que adelanten. Nos dicen los hortelanos que es un estiércol con mucha fuerza para las plantas.

- Isabel: *Y en los pepinos, ¿sabe usted qué estiércol era muy bueno?*
- Antonio: *El de gallina.*
- Isabel: *En los pepinos.*
- ¿Pero desde primera hora se utilizaba el de gallina o se le echaba después?
- Antonio: *No, no, se lo echas en las casas cuando se hacen.*
- Isabel: *En las casas que se hacen.*
- Antonio: *En las casas así para sembrarlos. Tú le echas el estiércol ese ahí y eso crece mucho los pepino. No sé por qué será, tendrá mucha fuerza ese estiércol. (Isabel Lorenzo y Antonio Calvo. Calera de León).*
- ¿Aquí alguna vez para los pepinos se ha utilizado el palomino, el estiércol de paloma o de gallina para adelantarlos?
- *Dicen que es muy bueno, me han dicho que es muy bueno el estiércol de gallina.*
- ¿Usted lo ha utilizado alguna vez?
- *Yo sí, lo he echado una vez o dos. Eso me lo ha traído mi sobrina de allí abajo. Digo: «tráeme un saco de gallina para cavar el estiércol, que dicen que es muy bueno». Y el estiércol de paloma dicen también que es muy bueno, dicen.*
- ¿Y eso adelanta? ¿Usted lo ha visto? ¿Se nota?
- *Como nitrato, si se lo echas. (Antolín Mejías. Calera de León).*

Ya por San Juan se comienzan a recoger los pepinos. Aquellos más grandes y más bonitos se dejan que se pasen en la mata, para poder quitarles después las semillas. Algunas veces los hortelanos, cuando ven alguno bueno para dejar, marcan la mata con una señal. Después de bien maduro se recoge de la mata, se deja secar y se le extraen las semillas. Hay varias formas de quitarles las semillas. Hay hortelanos que simplemente conservan el pepino seco en un lugar fresco hasta que llega la hora de volver a sembrar. A veces hay quien los curva para guardarlos en forma de rosca. En el momento de volver a sembrar, los descascarillan y cogen las semillas. Otras veces, los hortelanos rajan el pepino, lo estrujan en un saco para sacarle toda el agua posible y dejan los pedazos restantes a secar. Después, cuando están bien secos los trozos, les quitan las semillas, las echan en un barreño con agua, se ponen a secar las que quedan abajo y se guardan.

*Pues yo siempre a los mejores pepinos que salen les pongo un palo para no equivocarme y cogerlos y los dejo que se pongan amarillos y se pongan para simiente. (Antonio Calvo. Calera de León).*

*- Esos los dejo que se pongan amarillos, si los coges verdes no están las pipas hechas, no valen. Hay que dejar que amarilleen bien.*



Pepino nano

- 
- ¿Y cuál es el que elige?
  - *El más entrelargo, siempre se deja el más largo. Los pepinos, también el más largo.*
  - Y cuando ya está amarillo, lo deja y después se seca aquí en casa?
  - *Se seca en casa o, si no, le saco las pipas cuando yo veo que ya están eso, pues los cojo y les saco las pipas.*
  - ¿Da igual? Se conserva igual la pipa?
  - *Igual. Eso está todo bueno hasta que tenga ya dos años o tres, las pipas.*
  - Y con dos o tres año, ¿nacen bien los pepinos?
  - *Bueno, sí nace, como nace todo, sin problema ninguno.*  
(Antolín Mejías. Calera de León).
  - *Eso hay que dejarlo madurar en la mata, y luego después se coge y se pone en un sitio donde no se moje, y cuando parezca ya que se va cayendo se le junta la barriga con el espinazo. ¡Ya está! Y eso ya está, y los lavas.*
  - ¿Lava la pipa?
  - *Sí, y luego lo extiendes en una tabla, por la tarde, en un tiempo la recoges y ya está, no tiene más nada.* (Prudencio Gil. Monesterio).

## PIMIENTO (*Capsicum annuum* L.).

Los pimientos son uno de los cultivos centrales del huerto. Junto con los tomates, las distintas variedades de pimientos garantizan verdura fresca durante prácticamente todo el verano. Base principal del sofrito de casi todos los guisos, la provisión de pimientos en verano e invierno es muy importante. Por eso el cultivo es más intenso del que podría parecer necesario en un primer momento. Los pimientos no sólo se consumen en verano conforme se van cogiendo, sino que también se secan, se cuelgan, se guardan al baño María o se congelan para tener en la cocina a lo largo del año. Esta razón hace que nos encontremos tantos pimientos sembrados y de tantas variedades distintas. Cada uno tiene una función: para comer asados, para relleno, para comer fritos, para comer crudos en ensaladas, para secarlos e ir al sofrito en invierno, para colorear o dar picor a los chorizos, para pimienta colorada, etc. Sin duda el pimiento es uno de los cultivos de verano con mayor cantidad de variedades y mayor presencia en los huertos de Tentudía.

Hace ya varias décadas que se vienen introduciendo variedades de pimientos que no son tradicionales. Por ejemplo, las ñoras o bolas de limón, los pimientos del padrón, los pimientos del piquillo, la bola amarilla, las guindillas de maceta o los pimientos en forma de rosa. Estas variedades, aunque muchas estén presentes en el territorio hace ya bastantes años, no son tan antiguas en la zona como otras. Las variedades más propias de aquí y que aun continúan cultivándose son los pimientos cuatro cascós, los pimientos gordos, los guindillones, los cornicabra, los morrones o *morrunos*, los pajaritos, las bolas, las bolas picantes largas y las bolas picantes pequeñas. Todas estas variedades son verdes mientras no están maduras y pasan después a un color rojo más o menos intenso, dependiendo de la variedad, cuando maduran totalmente.

Los pimientos cuatro cascós son los más grandes de todas las variedades tradicionales. Son pimientos anchos y con cuatro caras. Dependiendo del pueblo podemos encontrar los nombres de pimiento cuatro cascós, cuatro caras, cuatro cantos, cuatro picos, cuatro esquinas o cuatro gallos. Todas hacen referencia a lo mismo, a las cuatro caras que presenta el fruto. Es un pimiento bien valorado y se consume en verano, fresco o asado. Algunos llegan a pesar más de medio kilo. Su mata es grande y su hoja no muy ancha, más bien estrecha. Su mata es una pimentera productiva. Rara vez se cuelgan para secar pero cuando se secan no suelen ser enteros, sino cortados a trozos y puestos a secar al sol. Después, en invierno, se remojan unas horas hasta que hinchan y quedan listos para usarse. Hay que tener en cuenta que los pimientos para secar deben tener poca carne, si no, se pudren con facilidad.

- *El cuatro gallos es una mata que se hace muy grande como tenga beneficio de estiércol y eso, y echa muchos pimientos y muy buenos. No es extraño que pese cada pimiento medio kilo. Yo los he tenido muchos de medio kilo.*
- *¿Antes de dar el pimiento, simplemente con la mata, se puede diferenciar?*
- *El que lo sepa sí, porque tiene la hoja más estrechita que la de la bola, le pasa como a la guinda, la mata de la guinda, la mata de la guinda se conoce muy bien también porque también tiene otra clase de hoja más estrechita. (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).*
- *El pimiento, el cuatro cantos éste, que es el que yo utilizo también. Ese es gordo, que tiene mucha carne.*
- *¿Ese para qué se utiliza aquí?*
- *Ese es para comerlo. Ese es para comerlo en verano nada más porque ese pimiento tiene mucho zumo, porque es muy gruesa la carne y se pudre mucho. O secarlo en el verano, se parte, se seca y se guarda en una caja de cartón. Y luego se pone a remojar y se pone muy gordo. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*



Pimiento cuatro cascós.  
Monesterio

Los pimientos gordos son, como los cuatro gallos, pimientos anchos. Los pimientos gordos son algo más pequeños que los cuatro cantos pero con más carne, con unas paredes más carnosas, y pesan más. Es el pimiento que se suele usar para rellenar y meter al horno. Como sus paredes son más fuertes, aguantan mejor el asado y el condimento del relleno, que en Tentudía suele ser algún tipo de carne. Son más valorados que los cuatro cantos por esto mismo, por su dureza y carnosidad. Es un pimiento de verano, es decir, de consumir en fresco. No se pueden guardar porque con tanta carne se pudren.

- *La gente quiere mejor el otro porque se asa, y es mejor para asarlo y todo, y es gordo. El de cuatro caras es más grande pero más delgado.*
- *¿Tiene más vista el de cuatro cascós?*
- *Tiene más vista pero el otro [el gordo] es mejor, el otro es mejor, además pesa el doble y se vende mejor, sí.* (Emilio Domínguez. Segura de León).

Los guindillones ya no son pimientos anchos, sino alargados. De hecho, son los más grandes de todos los alargados. Es un pimiento con mucha carne que a veces se guarda en invierno, aunque lo normal es consumirlo durante el verano para ensaladas y sofritos de los guisos. Si sale muy gordo se pueden llegar a asar. Cuando se conserva en invierno suele utilizarse para guisos o para hacer el pimentón dulce que da color a los chorizos.

- *¿Y después, los guindillones para qué se utilizan?*
- *Los guindillones, coges y se cuelgan y duran todo el año.*
- *Ah, son los que se secan. ¿Entre los guindillones y los cornicabra hay mucha diferencia?*
- *Es el mismo, lo que es que, como todas las cosas, unas son más grandes y otras más chicas.*
- *¿Y el guindillón es más pequeño?*
- *No, guindillón nosotros le llamamos al grande. Aquí los tenía yo que eran así de gordos, que valían hasta para asarlos y todo.* (Antonio Fernández. Pallares).

Los pimientos cornicabra, cornicabro o cuerno de cabra son parecidos a los guindillones pero algo más pequeños. Son pimientos alargados y estrechos. A diferencia del guindillón, el cornicabra tiene una forma más retorcida, de la que toma su nombre de cuerno de cabra. Tiene menos carne que el guindillón y por

eso se pueden secar mejor. Si se van a secar, se escogen los más pequeños. Se consumen tanto en verano como secos en invierno. Remojados y triturados después de secos en invierno sirven para hacer pimienta dulce para los chorizos. Podemos verlos dentro de las casas colgados en ristes de las vigas de madera.

*El cornicabra también es de los largos, que se parece a los cuernos de las vacas, que ese es muy bueno para fritos y para todo, vamos, yo los tengo colgados. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

*El cornicabro, eso es un pimentón, un guindillón, Sí, que eso es lo mismo, cornicabro, cornicabro, cornicabro. Sí, se le llama cornicabro porque nace y empieza a crecer, a crecer, a crecer y se pone así de grande, y luego allá abajo se retuerce un poquito, como el cuerno de una cabra. (Prudencio Gil. Monesterio).*

Los pajaritos son los más pequeños de los pimientos alargados dulces. Son justamente más pequeños que los cornicabra. Suelen usarse mucho para freír en verano. Como tienen poca carne, casi no merece la pena secarlos para invierno. Aunque se secarían bien, la deshidratación dejaría al pimiento en nada.

- ¿Qué tipo de pimientos son esos?
- *Son de guindilla, de esos dulces, de esos dulces porque vienen de Sevilla y, claro, se llevan dos ristes, tres ristes, ¿sabes lo que te digo?, compromisos más bien que otra cosa. Y los siembro y entonces pues éstos son de esos cinturones de freír.*
- ¿Largos?
- *Son pajaritos, ¿no los has visto tú por ahí?, que son chiquititos.*
- ¿Les llaman en algunos sitios cornicabras?
- *No, no, cornicabra es el grande, es el grande.*
- *Éste también es delgado ¿pero más pequeño?*
- *Es chiquitito, es como las guindillas, más anchito pero con el culo igual que las guindillas, ¿sabes lo que te digo?, muy fino.*
- ¿Es verde?
- *Es verde, verde.*
- ¿Y este se ha dado siempre aquí?
- *Sí, yo siempre lo he sembrado aquí. (José García. Santa María de Navas).*

Los pimientos morrones o morrunos también son antiguos de la zona. Es un pimiento mediano tirando a pequeño. Tiene forma acorazonada. El pimiento morrón tiene mucha carne y no suele secarse en invierno sino consumirse en verano, fresco o asado. Cuando se quiere conservar se embotella al baño María. Es muy valorado, por encima de variedades como los cuatro cascós.

- *Ah, el morrón, que es picudo. Gusta más que el cuatro cascós.*
- ¿El morrón viene de fuera o lo ha conocido aquí de toda la vida?
- *Eso se ha conocido aquí de siempre.* (Antonio Fernández. Pallares).

*Y luego está el morrón, que es un pimiento ancho de arriba y aguzado debajo, que es un pimiento de un dedo de carne, muy buena.* (Prudencio Gil. Monesterio).

El caso de las bolas es algo más complicado. En los pueblos de la zona la palabra bola casi quiere decir exactamente lo mismo que pimiento. En algunos pueblos bola y pimiento se utilizan prácticamente para todos los pimientos, sea cual sea su variedad. Por ejemplo podemos encontrarnos que nos dicen tanto «pimiento cornicabra» como «bola cornicabra». La palabra bola no tiene por qué hacer referencia a la forma redondeada del pimiento. El cornicabra es un pimiento alargado y sin embargo hay hortelanos que le llaman bola. También las bolas picantes son cayenas o guindillas alargadas y se les da el nombre de bolas.

*Y esas bolas cornicabras, que son así de largas, que no pican, que son así, muy largas, eso sí, así retorcidas.* (Antonio Calvo. Calera de León).

Hay un tipo de pimiento redondo, pequeño y de un color rojo intenso al que se le conoce como bola. El problema se nos presenta cuando no tenemos delante el pimiento y los hortelanos nos hablan de bola, sin un segundo nombre. En ese momento no se puede determinar qué tipo es, puesto que bola hace referencia tanto a la variedad de bola *colorá* como a aquellas otras variedades de formas redondas o acorazonadas y además a aquellos otros pimientos alargados. Cuando aquí nos refiramos a la variedad bola estaremos mentando al pimiento pequeño, redondo y de rojo intenso cuando madura.

- ¿Cómo era? [el pimiento de bola]
- *Redondo, una cosa así.*
- Como un tomate pero en verde.

- *Sí, pero un tomate chico, no un tomate gordo. Ese era el murciano y daba muy buen resultado, pero ese no era de cuelga, ese era para consumirlo, ¿sabe usted?* (Ángel Domínguez. Fuentes de León).



Bola

Bolas picantes encontramos dos tipos, unas más alargadas o guindas y otras más pequeñas, redondas y acorazonadas. Esta bola picante redonda ya no se ve tanto aunque aun hay quien la conserva. Nosotros las hemos encontrado en Segura de León y en Cabeza la Vaca. La más común es la alargada, cuya mata se caracteriza por una hoja muy delgada y alargada. Es una bola picante o guindilla muy delgada y de un picor más suave que las variedades pequeñas. Por lo general, las guindillas de la zona suelen picar más las más pequeñas y menos las más grandes. Algunos hortelanos nos han dicho que el picor también depende de la tierra, aunque no saben muy bien poner en pie por qué.



Bola picante pequeña

La bola picante larga es la que se cultiva en casi todos los huertos donde siembran guindillas y es la que se utiliza seca para darle picor a guisos o comidas como las migas, los chorizos o las aceitunas. Esta guindilla se sigue poniendo de aperitivo o tapa en algunos bares de la zona. Aunque no es tan común ya, aun queda quien las come frescas, acompañando la comida aun cuando suponga ciertos sudores en verano. Encurtidas, es decir, conservadas en vinagre, suelen consumirse de aperitivo.

- ¿Y bolas picantes, no siembran ustedes?
- Isabel: *Sí, también, también.*
- Antonio: *También tengo ahí. Esas delgadas, pero eso las siembro yo para eso, para si quiere unas aceitunas, pero eso es una cosa que a mí no me entusiasma porque eso picante no lo como yo.*
- Isabel: *Hoy he aliñado yo aceitunas y le he echado.*
- ¿Qué tipo de bolas picantes son?

- Antonio: *Muy larguitas, así delgadinas. Pero eso pica, eso rabia.*
- Isabel: *Uy, eso te tienes que lavar las manos cincuenta veces como andes con ellas.*
- Antonio: *Y no se quita como andes con ellas.* (Isabel Lorenzo y Antonio Calvo. Calera de León).
  
- ¿Y guindilla picante y esas cosas?
- *Bueno, eso me encanta a mí. Guindilla picante también siembro este año.*
- ¿Qué tipo de guindilla es, cómo se llama esa?
- *Yo las tengo de esas largas.*
- Que son como los guindillones, en pequeñito.
- *Exactamente, son largas y son muy buenas, no pican tanto, porque esas chiquininas así, eso que son las nuestras de aquí, esas no hay quien se las coma, no, hombre.*
- ¿Las de aquí de aquí cómo son?
- *Las cortas estas así.*
- ¿Y esas qué es lo que les pasa?
- *Esas que pican como un desesperado, no hay quien se lo meta en la boca.*
- Porque a usted le gusta comérselo entero.
- *Yo sí, claro.*
- ¿Los mete en vinagre o algo de eso?
- *No, no, en fresco con la comida. En vinagre no me gusta, en vinagre mi mujer es la que se lo come en vinagre, yo no, porque sabe más a vinagre que a picante, a picante no sabe ya. Y yo, tiernas de aquí me las llevo y a comer guindilla.*
- ¿Y las guindillas, los pimientos de aquí necesitan algún trato especial, las guindillas por ejemplo, se diferencian con otros pimientos?
- *Pues no, nada.* (Manuel Moro. Pallares).

*Hay quien comía esas bichas más que la mar. Mi hermano, el pobre, que en paz descanse..., aquí no, pero mi hermano y mi tía Remedios se comían comiendo los garbanzos, venga bocados y venga bocados y sudando a cañones.* (Guillermo Galán. Calera de León).

- ¿Esas [bolas picantes] hay varias o sólo es una la que pica?
- *No, las hay de muchas clases también, bolas de esas.*
- ¿Qué variedades conoce usted de bolas picantes?
- *De dos o tres clases las hay de las picantes esas.*
- ¿Cómo son?
- *Uy, muy delgadas, muy delgadas. Ahí las tengo yo en la casa también, para echar una mijina ahora cuando las eche, porque a mí me gusta sembrar.*
- Sí, de las que guarda en vinagre.
- *De las que guardo en vinagre, la más gorda. Unas son más gordas y otras son más delgadas. Sí, que pican.*
- ¿Y aquí se comen en verde?
- *Sí, al que le gusta sí que se las comen.*
- En verde.
- *Aquí vino una nuera aquí de los jefes, este verano, que es brasileña. Me preguntó que si yo no sembraba guindillas. Digo, y la última regadera allí arriba son de esas. Y venía y se las comía como los chochos. Las guindillas esas las que más picaban, preguntaba y se las comía. Yo las meto en vinagre. Ya pierden mucho el picor. En el vinagre se conservan coloradas, coloradas, que las meto en el bote. Yo me las como también una por la comida, pero no puede ser muy bueno eso para el estómago, tan fuerte. Yo antes, cuando el estómago estaba de otra forma, me comía una o dos y en el gazpacho se las mojaba. Hasta en los chorizos las he molido yo algunas veces. Se las he echado a los chorizos y he apartado para mí de la masa y he hecho unos pocos para comérmelos yo, del chorizo picante.*
- ¿Y aquí en los bares se daba guindilla de esa o algo?
- *Sí, sí, también las hay en los bares. (Victoriano Martínez. Fuentes de León).*

Ya descritas las variedades, entramos a ver su proceso de siembra, manejo y selección. Los pimientos van sembrados primero en almácigas o criaderos y después se trasplantan a sus canteros. Los criaderos deben estar bien surtidos de estiércol, de cualquier tipo menos el de guarro, que es muy fuerte. El estiércol de



Bola picante larga. Bodonal de la Sierra.

guarro cría mucha hierba que compite con las pimenteras pequeñas y además da mucho trabajo después al hortelano, que tiene que cavar mucho más para quitar esta hierba. Dependiendo del clima, los criaderos se echan a partir del mes de febrero. Lo normal es esperar hasta marzo para echarlos. Hay una fecha que suele servir de señal para sembrar las almácigas, el 19 de marzo, San José. Mientras son pequeñas las matas, algunos hortelanos tapan los criaderos con plásticos, para resguardarlas de las heladas y los vientos fríos.

Cuando llega el mes de abril y principios de mayo, con un par de hierros dados, se corta la tierra, es decir, se hacen los canteros. Los lomos donde se plantan los pimientos suelen tener un metro de ancho, no mucho más. La pimentera no es una mata muy grande y no necesita mucho espacio. Las regaderas tampoco deben ser muy anchas. Cuando se riega a manta es mejor que las regaderas sean más profundas que anchas porque el pimiento no quiere mucho sol. Con lomos y

regaderas estrechas se consigue que las pimenteras se den algo de abrigo y así el *solano*, el sol fuerte, no queme el pimiento ni la humedad pudra la pimentera o la llene de hongos o insectos. Ya por el mes de mayo se trasplantan las matas de pimiento. En sitios fríos, como la sierra, hay quien está trasplantando hasta San Benito, el 11 de Julio. Hay que tener en cuenta que en la zona de sierra puede helar todavía en mayo, lo que pone en peligro el trasplante. También hay que cuidar que las matas no vayan muy grandes cuando se trasplantan porque los primeros días se amustian y se recaen sobre la tierra. Si hace mucho calor y la tierra está muy caliente, al recostarse la planta algo mustia sobre el lomo, se quema. Hay que calcular un tamaño intermedio del plantón a trasplantar. Este plantón no puede ser ni muy pequeño, porque no agarraría, ni muy grande, porque se puede quemar.

Muchas veces, las semillas de los pimientos no se han separado y encontramos que en el mismo líneo hay pimientos de distintas variedades. Lo que no se mezclan nunca son las variedades picantes, las guindillas. Éstas incluso se siembran aparte, en los últimos lomos.

*Aquí, en marzo se echan los criaderos y después la planta se siembra en mayo, a últimos de mayo, en el surco. Yo siempre los he sembrado por el 19 de marzo. (Antolín Mejías. Calera de León).*

- *Aquí en Cabeza la Vaca, en mayo hiela muchas veces, y en abril. Unas veces por la Cruz, que es el día 3 de mayo, pues ha helado más que la leche.*
- *¿Y si se hielan?*
- *Si se hielan se van a tomar por saco, como se dice.*
- *¿Hay que sembrarlas otra vez?*
- *Pues claro que hay que sembrarlos y luego son tardíos.*
- *¿Y los tardíos no resultan de igual manera?*
- *Hombre, los tardíos demasiado que resultan, pero tardan más, los tardíos son tardíos siempre. (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).*

*Los pimientos lo que quieren es correr del sol y que no le falte la humedad. Igual que los tomates. Cuando se quema el tomate y el pimiento es cuando vienen esos días de sol al mediodía que se mustian y esas cosas, porque están faltos de humedad pero, como tengan humedad, que tengan sangre, no se quema ninguno. (Antonio Fernández. Pallares).*

Dependiendo de la variedad, de la época de siembra y del clima, los pimientos comienzan a dar a principios de verano. Se van recogiendo todos excepto aquellos que sean mejores, más grandes y de mejor aspecto para las semillas. Los elegidos para quitar después las pevas se dejan en las matas, que maduren. Si se cogen los pimientos en verde, como para comer, las semillas no están aun hechas. Por eso hay que dejarlos madurar en la mata. A veces, a estos pimientos mejores se les señala colocando un palo junto a la mata. Uno de los criterios seguidos para elegir estos pimientos, que serán padres de la próxima cosecha, será la salud de su mata. La mata del pimiento tiene que ser buena, estar sana y ser productiva. Se suelen escoger los pimientos que crezcan en mitad de la mata. También es importante el tamaño del pimiento, que sea de los más grandes de su variedad. Una vez maduro se corta la cabeza donde lleva las semillas y se deja secar al sol. Hay hortelanos que después guardan estas cabezas con todas las semillas y otros que las desboronan y guardan sólo las pevas. De igual forma, hay a quien le gusta separarlas para guardarlas cada una con el nombre de su variedad y hay quien prefiere ligarlas todas para tener en la almáciga siguiente todas la variedades juntas.

*Hombre, si salen unas plantas buenas, a la siguiente coges lo mejor. En el cantero hay 40 matas, hay a lo mejor dos matas que dan muchísimo y, claro, de esas dos matas se les ponen dos palos y se vacían todas las simientes, está claro, y con el tiempo pues vas mejorando. (José Pérez. Calera de León).*

- ¿Cuál es el que se escoge?

- *Pues los mejores.*

- ¿Por tamaño también?

- *Por tamaño, que te guste la mata, en fin, la calidad.*

- ¿De alguna parte de la mata?

- *Del medio. Si puede ser, del medio. El pimiento tiene su medio. Lleva un pimiento en el medio, y cuando la pimentera echa la flor en el medio, que es la primera flor que se coloca, pues ése. (Prudencio Gil. Monesterio).*

*El pimiento que más te gusta, que es el más gordo, el más gordo y el más bonito, pues ese le abres con la navaja un poco arriba, le cascas la grana y la mujer los asa después o los fríe. Yo la semilla la quito, la desborono, la echo en un papel, la seco y ya la guardo. (Manuel Moro. Pallares).*

Lo que más suele atacar a las pimenteras son los grillos topo, las rosquillas y los gusanos alambre. Además, a veces suelen presentar problemas de hongos en

las raíces. En la zona de la sierra, en huertos cercanos a zonas forestales, suele aparecer el problema de los ciervos y jabalíes, que adoran las pimenteras y los pimientos. Para espantarlos suelen utilizarse espantapájaros, solución que funciona bien para los ciervos pero no tanto para los jabalíes.

- ¿Y el espantapájaros [para qué es]?
- Teodosio: *Los ciervos.*
- Alfonso: *Los pimientos es lo que más les gusta, porque allí se comieron siete u ocho matas y después los tomates no los tocaron.*
- Teodosio: *Los pimientos, sí.*
- Entonces a los jabatos no les asustan pero a las ciervas sí.
- Teodosio: *Los jabatos se suben encima de eso y todo, a esos no hay quien los pare.* (Teodosio Sánchez y Alfonso Sánchez. Monesterio).

**SANDÍA (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Mansf.).**

Apreciada en todas las mesas, la sandía ha estado y está presente en las huertas y en los campos. La sandía es un cultivo de verano que podemos encontrarnos mimado por hortelanos y labradores. Aunque, como veremos después, es exigente en tierra, la sandía aparece tanto en rincones de sierra como en los campos llanos de la campiña. Es una fruta que en regadío o en secano no puede faltar como postre en el verano. Es un cultivo tan antiguo y de la tierra como los melones, el trigo o las albérchigas.

Se continúan sembrando al menos tres variedades tradicionales, dos de verano y una de invierno. Las variedades tradicionales suelen ser de mayor tamaño que las variedades comerciales. Aunque el tamaño sigue siendo un criterio muy valorado en las sandías, las familias son más pequeñas y cambian las necesidades. Antes, una familia extensa consumía una sandía de gran tamaño en un día, ahora se necesitan varios días. Esta razón hace que cada vez se busquen más sandías de tamaños intermedios. Esto es un inconveniente para las variedades del país.

En las variedades tradicionales de verano nos encontramos la entrelarga o *mangafraille* y la *colorá*. De invierno tenemos la blanca o sandía de invierno. La sandía entrelarga o *mangafraille* es una sandía que, como su propio nombre indica, tiene forma alargada. El nombre de *mangafraille* es más común en la zona de Pallares, Montemolín o Monesterio que en el resto de pueblos. La sandía entrelarga tiene la cáscara de color verde claro y rayas blanquecinas que van desde el cabo al rabo. Su pulpa es menos compacta que la *colorá* y es de color rosado. Sus pepitas o pevas son grandes, planas y de color castaño, con bordes oscuros.

Esta sandía tiene un sabor más dulce pero menos intenso que la otra de verano, la *colorá*. Tiene la desventaja de que su mata es más tardía y no tan productiva en cantidad de sandías como otras variedades comerciales.

*Las variedades que había antes, que tenían las pipas muy grandes, ésas son más dulces. Lo que pasa es que echan muy pocas y no son como éstas [variedades comerciales] que echan muchas y son más tempranas (Joaquín Galván. Pallares).*

La otra variedad tradicional de verano era la sandía *colorá*. A diferencia de la *mangafraille*, la *colorá* se caracteriza por el color rojo intenso de su pulpa y no por su forma. Algunos hortelanos hablan de ella también como «la de la peva chica», como en Fuente de Cantos, o la *pipapero*, como en Bodonal de la Sierra. Aunque podemos encontrar estos nombres, lo normal es verla catalogada como



Semillas de sandía mangrafraile

colorá, por el color de su pulpa. La sandía colorá es redonda, su cáscara es de un color verde oscuro y a veces nos la podemos encontrar con algunas rayas, pero poco marcadas. Su semilla es pequeña, oscura y más redondita que la de la mangrafraile. Su pulpa tiene una textura más consistente que la del resto de variedades y el peso intermedio está entre los seis y los ocho kilos.

- ¿Cuántas sandías recuerda usted que hubiera en la huerta?
- *Sandías, la común era la colorá, bueno, comunes son todas.*
- ¿De verano cuántas había aquí por lo menos?
- *Aquí había dos, de verano.*
- ¿Una era la mangrafraile? Porque a mí me han hablado de una de esas.
- *La larga, la mangrafraile era larga, y la otra la colorá. Le dicen de las pevillas chicas. (Prudencio Gil. Monesterio).*

*Sandías, aquí había una corriente pero muy buena, muy buena, que tenían las pipas como las garrapatas de campo, chicas, pues así. (Ángel Domínguez. Fuentes de León).*



Semillas de sandía colorá

Por último, nos encontramos la sandía de invierno. Ésta es una sandía que se caracteriza por resistir más que las otras variedades tradicionales. Se conserva en invierno en colgaderos de cuerda, juncia o pita. Es fácilmente conservable hasta Nochebuena, aunque ya en esa época hay quien no suele apreciarla tanto como en verano. Les parece que no pega un postre tan frío y acuoso en invierno. La sandía de invierno es, igual que la colorá, de color verde fuerte y de forma redondeada. Sin embargo, su pulpa es blanquecina o amarillenta y su pipa grande, color castaño y labrada, como con surcos.

*Las de invierno tienen las pipas señaladas con muchas espigas, como los huesos esos de aceitunas, y se mantienen a la par de las otras. Eso se mantiene todo el año, todo el año. Para Navidad se parte una sandía de esas y da gusto comérsela. (Prudencio Gil. Monesterio).*

*- Antes había aquí otra clase de sandías, que las había y las hay, que le llaman de invierno, que tienen la pipa rayada. Esa antes la cogíamos.*

- ¿Y por fuera cómo se diferencia [de la colorá]?
- *La misma, la misma clase. La sandía por fuera es lo mismo la una que la otra.*
- Y lo único que se diferenciaba...
- *Al partirla, que una es blanca, rosa y la otra colorá. La de invierno es rosa y la otra colorá.*
- ¿En la vista?
- *Hombre, en la vista un poco, son iguales, casi iguales, redondas las dos.* (José Pérez. Calera de León).
- ¿Y esas sandías de invierno, no se han dado mucho por aquí?
- Antonio: *También.*
- Isabel: *También, Antonio también las ha sembrado.*
- Antonio: *Pero después ya perdí las simientes esas.*
- Isabel: *Pero ya tampoco saben cómo tienen que salir.*
- Antonio: *Pero esas sandías son para dejarlas ya para adelante, para allá para adelante que es cuando están buenas y ya parece que no pega tampoco las sandías en esa fecha.*
- Que comer sandías en octubre ya no, ¿no?
- Isabel: *Que parece que eso no.*
- Antonio: *Que no pega.*
- Isabel: *Que no están como en el verano, la cosa esa es para el verano más bien, vamos, las cosas esas de sandías.* (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).

Aunque podamos sembrar las primeras en abril o marzo para tener algunas tempranas, lo normal es sembrar las sandías en mayo. Abril tiene el inconveniente de las heladas. Se pueden perder las matas ya nacidas por una helada tardía. Ya en torno a San Isidro, las heladas han pasado y las temperaturas comienzan a subir. Es el tiempo de sembrar sandías y melones. Las tres variedades tradicionales se siembran al mismo tiempo, incluso la de invierno. Aunque pueda parecer que debería ser más tardía, se siembra igual, sólo que se conserva más tiempo.

Una vez laboreados y cortados los canteros, en cada casa suelen echarse seis o más semillas. Algunos hortelanos llegan a echar más de diez pipas en cada

casa, si andan sobrados de pevas. Hay hortelanos que meten en agua las semillas un par de días antes para que vayan ya adelantadas, es decir, para que el proceso germinativo haya comenzado a la hora de enterrarlas. Después, cuando van naciendo, se entresacan hasta dejar cada casa con dos o tres matas. Aunque la técnica de ir quitando algunas flores o pequeños frutos de la mata es conocida por estos pueblos, no se suele practicar. Es decir, los hortelanos y labradores de Tentudía no entresacan las flores y sandías cuando son pequeñas para desahogar la mata y que engorden sólo unas cuentas sandías, sino que dejan que la mata dé todas las sandías que trae. Se prima que la mata dé más sandías a que dé menos pero más grandes.

El fruto final dependerá del riego y de la calidad de la tierra. Las sandías, aunque nacen en casi cualquier sitio, agradecen una tierra profunda, fresca y húmeda. Los barrizales y las tierras poco profundas, con la roca cerca, crían por lo general malas sandías. Pero, aunque lo ideal son tierras profundas y de buena calidad, las sandías también rinden en tierras arenosas. Sembrar sandías en tierras más arenosas es una forma de aprovechar este suelo en verano porque el cereal no pega bien. De igual forma, es la frescura de la tierra y no el riego la que hace que la sandía sea de buena calidad. El producto de secano siempre es mejor que el de regadío, aunque algunas veces se eche mano del riego porque el tiempo esté muy caluroso y corra peligro la cosecha. Otras veces, el riego excesivo puede llevar a sandías enormes, muy llamativas a la vista por su tamaño pero de mala calidad.

- ¿Cómo era esa sandía de las pipas chicas?
- *Las mismas, la sandía era la misma. Más gordas, poco más o menos eran las mismas. Según.*
- ¿Eran redondas?
- *Sí, según fuera la tierra. Si la tierra tenía fuerza entonces eran mejores, si la tierra era mala eran peores. Si a las matas les dejabas muchas sandías eran muy chicas, si les dejabas dos o tres sandías eran más gordas.*
- Ah, porque ¿aquí se quitaban las sandías chicas, se quitaban o la flor o cómo?
- *Aquí no, pero por ahí las quitan. Le dejabas un par de melones o tres y engordaban más. Aquí le dejaban todo que echaran.*
- ¿Aquí no hay costumbre?
- *Aquí no, uno es así, otro más gordo, así. Y la buena tierra, la buena tierra.*
- La buena tierra para sandía y melones, ¿cuál es?

*Hombre, donde haya mucha tierra, donde haya mucha tierra y muy fresca pues es mejor que donde haya poca tierra y una solana. En una solana no, tiene que ser tierra fuerte, que haya mucha tierra, gorda.*

- *¿Y cuál es mejor? ¿Cuál tiene mejor paladar? [secano o regadío].*
- *Las cosas de sequera siempre es mejor fruto, todo, igual sandía que melones que todo, higo y todo, tomate y todo tiene mejor fruto que el de riego, que tiene mucho caldo, porque como se riega tiene caldo y si no se riega pues tiene menos caldo (Antolín Mejías. Calera de León).*

*Yo las he sembrado siempre en canteros, porque siempre se han regado, se han regado algunas veces. Algunas veces se riegan, pocas, no mucho pero se les ha dado algunos riegos y siempre en canteros, en surcos, igual que los pepinos. El surco viene aquí y la casa más abajo, para que le dé la humedad nada más. No puede tener la humedad muy cerca. (Guillermo Galán. Calera de León).*

*Si tú vieras el año pasado, tuvimos ahí un sandial..., fue mucha agua, yo no he visto un sandial más grande que aquel pero más malas tampoco, ¿eh? Hay que decir las cosas como son. No había quien las probara, las partieron, unas rosas que no había quien las comiera, otras coloradas. No sé por qué pasaría, así que con el campo todo el mundo se estrella. (José Pérez. Calera de León).*

La sandía no es como un higo o una pera. No es un fruto que pueda uno coger a ojo, llevar a casa y arriesgarse a que no esté bueno. Las sandías son frutos muy grandes y hay que cuidar de que su recolección se haga en el momento justo. Por eso se han agudizado mucho las técnicas para comprobar si la sandía está ya madura o no sin dañarla. Dos de las técnicas que se siguen en Tentudía son la del rechinado de los dedos sobre la cáscara y la del pequeño golpe de la uña contra la cáscara. El hortelano pasa los dedos pulgar e índice, como pellizcando la cáscara, y comprueba el sonido que hace. Si es un sonido opaco y sordo, la sandía está aun verde, si por el contrario rechina con un sonido seco pero brillante, la sandía está ya buena. Los hortelanos se aseguran golpeando con la uña del dedo índice o del corazón sobre la cáscara. Escuchan el sonido que emite y si es seco, hueco y grave efectivamente la sandía está ya buena y lista para cortar y llevar.

- *Que la sandía no se hace hasta que no llega la hora. Esa la coge usted y rechina así un poquillo y si le va bien pues dice usted «ésta está buena». Le da usted así con la uña, con la mano así y se sabe si está buena.*

- ¿Y lo de rechinar cómo es, cómo es la técnica esa?
- *Eso la coge usted en la mata, se agacha usted así una mijina, coge usted la sandía y hace usted así, y si rechina está buena y si no rechina no.* (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).

Las sandías, a diferencia de otros muchos cultivos, no necesitan dejarse en la mata hasta pasarse para coger las semillas. Como las sandías se cogen en la mata, ya maduras, las semillas que llevan dentro están maduras también. Por eso las semillas se separan en el mismo momento en que se están comiendo las sandías en casa. Las semillas que más conviene separar son aquellas de sandías grandes, que se han cogido además de la primera camada de la mata. Algunos hortelanos las pasan por un barreño de agua para tirar las que flotan y secar las que se van quedando en el fondo, que son las que valen. Lo normal es ir separando las pevas y poniéndolas en un plato mientras se come, juntarlas en un papel o cartón y colocarlas al sol a secar para guardarlas después en algún papel o bote de cristal.

- ¿Y las sandías y los melones?
- *Lo mismo, los melones le sacas las pipas, las pones al sol y luego si quieres las metes en agua y, si no, pues así. Cuando se van comiendo, la sandía lo mismo, se van sacando las pipas, las guardas y ya está.*
- Y secarlas, ¿o también las pasa por agua?
- *Hombre, si las quieres pasar por agua, pero yo las sandías no las paso, eso no las paso yo, yo los melones y las sandías no las paso, lo demás sí.* (Emilio Domínguez. Segura de León).

**TOMATE (*Lycopersicon esculentum* Mill.).**

El tomate es quizás el cultivo más importante en número, en conocimiento sobre su manejo y en cantidad de atenciones de las huertas de Tentudía. Lo hemos encontrado presente en todos y cada uno de los huertos de campiña y sierra. Podían faltar cebollas, podían faltar friajones, podrían faltar ajos, pero no tomates. El tomate es un alimento básico en la gastronomía de la zona. Es un ingrediente vegetal fundamental de los sofritos y está presente en casi todas las comidas, incluso cuando no es más que un ingrediente minoritario. En otros guisos, como las sopas de tomate, este cultivo es el ingrediente fundamental. Igual que en el gazpacho, que es casi un símbolo de la cocina rural. Por todos estos motivos, el tomate ha sido y es un cultivo imprescindible en las huertas. Incluso cuando las variedades tradicionales han decaído y han sido desplazadas por variedades de fuera, las tradicionales han persistido con mucha más fuerza que otros cultivos tradicionales. Se debe sin duda a sus magníficas cualidades.

En efecto, aunque se han incorporado a los campos de Tentudía variedades comerciales de tomate, los tradicionales siguen siendo muy valorados. Tomates de fuera, como los del Montijo, los monglove o los cherry están presentes en muchas huertas pero, a juicio de la gente de la zona, siguen sin hacer el gazpacho que hace el tomate rosa o el tomate de pera. Una mención especial merece el tomate del Montijo. Este tomate es el que más terreno le ha ganado a las variedades tradicionales, aunque más que de un tomate concreto se refiere al tomate moderno en general. El nombre viene de Montijo, el pueblo de las Vegas Bajas del Guadiana que fue máximo exponente del Plan Badajoz, el plan de puesta en riego y modernización agrícola que empezó en 1952. Así, para muchos agricultores, todos los cultivos que vienen del Montijo representan modernidad.

Si bien han desaparecido variedades antiguas, como los sevillanos, y no son fáciles de encontrar otros como los *cagalones*, la mayoría de variedades tradicionales sigue haciendo acto de presencia en las huertas de la zona. En el campo podemos encontrarnos variedades locales como los tomates corazón de toro, los rosa, los gordos, los tempranillos, los de pera y los de pera.

Todas las variedades de tomates se cultivan en verano y por tanto se consumen en verano, pero algunas de ellas además son capaces de resistir los meses de invierno. Todas las variedades las podemos conservar, por ejemplo, al baño María, pero sólo los de unas cuantas variedades soportan el invierno por sí solos, sin más método que el de colgarlos en un lugar fresco y ventilado. Podemos hacer así una primera diferenciación de las variedades de tomates en relación con su capacidad de conservación: por un lado los tomates de verano y por otro los tomates de invierno.

Los tomates de verano son aquellos que por las propiedades de su fruto no son capaces de resistir colgados el invierno. Son tomates por lo general de mediano y gran tamaño, con pieles delgadas y mucho jugo. Las matas de los tomates de verano suelen ser grandes y de hojas anchas. Estos tomates son el rosa, el corazón de toro, el gordo, el tempranillo y el cagalón.

El tomate rosa o fino gordo es, de todos, el tomate más delicado. Es un tomate que se caracteriza, además de por su color rosa o rojo suave, por una piel muy fina y delicada. Apenas cualquier roce raja su piel y estropea enseguida el fruto. Es un tomate de tamaño grande que suele aparecer con cicatrices en la zona donde deja la flor. Su forma es redondeada y los más grandes son achatados. Su pulpa es muy dulce. Se consume en verano apenas recién cogido de la mata. Aguanta sólo unos días después de recolectado, por eso se suele dejar en las tomateras hasta que va haciendo falta en casa. Cuando es necesario alargar un poco su conservación suele recogerse no muy maduro, pintón. Si se quiere conservar en invierno hay que hacerlo al baño María. Su piel fina y su forma regular lo hace ideal para pelarlo rápido y sin desperdicio. Aunque es de mucha producción, es un tomate tardío y en cuanto llega el tiempo húmedo de septiembre se estropea. Aun con algunas de estas desventajas, el tomate rosa sigue siendo muy valorado por su tamaño, sabor y jugosidad. Es sin duda el más apropiado para hacer el gazpacho.

- ¿Aquí cuál ha sido el más tradicional?
- *Aquí, mejor tomate, ese rosa. Ése, cuando las matas son sanas y buenas, eso da tomates por castigo. Eso da unos tomates muy dulces, lo que tiene es que son unos tomates..., es tardío.*
- ¿Por qué?
- *Una piel blanda, y a la gente le gusta que tenga la piel dura, pero con todo y con eso también dura. Yo los dejo ahí en las tomateras muchas veces y duran ahí colorados 20 días y no se estropean.* (Antonio Fernández. Pallares).
- ¿Qué tipo de tomates son éstos?
- *De esos gordos finos.*
- ¿Esos son muy antiguos de aquí, usted los conoce de aquí de siempre?
- *Sí. Un tomate fuera de serie.*
- ¿Qué diferencia hay entre éstos [tomates rosa] y los que me dio antes [tomates gordos]?

- *Mira, la diferencia, éstos [tomates rosa] es que dan cada uno que parecen cuadros, ¿no?, esto ya es morirse.*
- ¿Este es el fino?
- *El fino gordo. Ese es el fino gordo. Esos dan tomates por condición.* (Baldomero Cordero. Fuente de Cantos).
- *Siendo un tomate así gordo con verdurillas por debajo. Eso dura muy poco. Eso es para cogerlo de la mata y consumirlo.*
- ¿Sabe cómo se llama ese tomate?
- *Tomate dulce. No hay manera de saber el corte.*
- ¿Con la piel muy fina?
- *Con la piel muy fina, que tiene siempre debajo unas estrías.* (Manuel Martín. Fuentes de León).
- ¿Y [el tomate rosa] tenía el pellejo muy fino?
- *Sí, muy fino, muy débil. Los langostos, los gañafotes que le llamamos, langostas o langostos o como se quieran llamar, pues eso conforme le tocaban con la boca le hacían el agujero, vamos, que teníamos que abandonarlo.* (Prudencio Gil. Monesterio).
- ¿Y la del tomate ese fino gordo, cómo era la mata?
- *Pues la mata era grande, era una mata muy grande.* (José Pérez. Calera de León).

*Los rosas, como te los dejes que se pongan muy maduros en la mata, se ponen pasaditos de seguida. Tienes que cogerlos cuando están medio pintones, medio colorados. Como dejes a cogerlos colorados del todo, ya no se aguantan dos días. Ésos se van enseguida, éstos en cuanto los dejes que se pongan colorados una mijina en la tierra, cuando vas a cogerlos están hechos polvo.* (Antonio Guerrero. Santa María de Navas).

*Se pelaban solos. Eran colorados y se dejaban generalmente, para que estuvieran buenos, que colorearan en la mata, y entonces era cuando estaban buenos. Usted cogía un tomate de éstos y lo estripaba en el gazpacho y lo tenía colorado.* (Ángel Domínguez. Fuentes de León).

*Es muy fino pero se raja mucho cuando ya las nieblas lo ablandan.*  
(Guillermo Galán. Calera de León).

El tomate gordo, gazpachero o tomate del país es también un tomate de verano. Hay que aclarar, para no confundirnos, que el nombre «del país» no es una forma de catalogar esta variedad sino un apellido que se le da a la mayoría de los cultivos que se conocen desde antiguo en la zona. Siguiendo con el tomate gordo, es de tamaño grande, parecido al rosa. El gordo es un tomate con la piel dura, aunque no se deja nunca para invierno, se consume siempre en verano, fresco, en sofritos o en guisos. Junto con el tomate rosa, es el más usado para el tradicional gazpacho. Para comer rajados o en ensaladas se cogen verdejos o pintones, y cuando se quieren para gazpacho se dejan madurar un poco más en la mata. Es un tomate de piel costurada, es decir, con hendiduras que le dibujan lomos. Estas hendiduras hacen que cueste más pelarlos sin dejar mucha carne atrás. Al ser más costoso pelarlos y desperdiciarse por su forma, la gente embotella más el tomate rosa y menos el tomate gordo. Por eso es que a la hora de embotellar, el gordo no se suele utilizar demasiado, aunque haya quien sí lo use. Además, la degeneración le hace crecer la cicatriz de la zona en que deja la flor.

La mata del tomate gordo es grande y el color de su fruto, cuando está maduro, es rojo intenso. Su forma es redondeada aunque algo achatada. Tiene mucha carne y un corazón duro. El tamaño y la dureza de la carne lo siguen haciendo un tomate valorado y el más cultivado de las variedades de verano.

- *Y los gordos para llenar botes y para el uso de casa.*
- *¿Los gordos son los retorcidos?*
- *Ésos.* (Manuel Mejías. Cabeza la Vaca).
  
- *Después está el gazpachero, que nosotros le llamamos, que es muy gordo, grueso, que da gusto de partirlo.*
- *¿Ése es el corazón de toro?*
- *No, aquí le hemos llamado siempre el gordo. Ésos son muy buenos, mucha carne. Esos gordos normales tenían mucho desperdicio, tenían muchas verrugas y se desperdiciaba.* (José Pérez. Calera de León).
  
- *Antonio: Y el gordo, gordo, gordo, que es así.*
- *Isabel: Ese ya es muy gordo, pero tiene mucho desperdicio.*
- *Antonio: Tiene más desperdicio que los otros.*

- Isabel: *Los otros de verano son lisos.*
- ¿Por qué tiene más desperdicio?
- Isabel: *Por lo de abajo, el culo que le decimos, lo de atrás y están muy duros por dentro.* (Antonio Calvo e Isabel Lorenzo. Calera de León).



Tomate gordo. Fuente de Cantos.

El tomate corazón de toro también recibe otros nombres parecidos como corazón de buey, sangre de toro o sangre de buey. Hace mención a su forma acorazonada. En la zona de Bodonal de la Sierra y Segura de León al corazón de toro también se le conoce con el nombre de tomate francés. Es el único tomate de verano que, por tener una piel un poco más dura, es capaz de resistir unos meses colgados. Nos lo podemos encontrar algunas veces junto a tomates de pera, colgados de maderos o tirados sobre algún cartón en el doblao, aunque son los primeros que se van consumiendo porque aguantan menos y pierden antes el buen sabor. El tomate corazón de toro es más pequeño que el tomate rosa, igual que pasa con su mata, que también es un poco más pequeña. Aunque es tan productivo como el tomate rosa, el tomate corazón de toro lo da casi todo en una sola camada. La tomatera se carga mucho una primera vez y después no continúa

dando más que dos o tres tomates. El tamaño del tomate es intermedio. Su color es rojo cuando está maduro. Por su tamaño y forma parecidos al tomate del Montijo, está perdiendo un poco de terreno. Los del Montijo salen más homogéneos y más duros y los de corazón de toro hay que cuidar de que no degeneren y tienen pieles más finas, por eso hay muchos hortelanos que los están cambiando por el de fuera. Con todo y con ello, el gusto del corazón de toro sigue siendo más valorado que el del Montijo.

*Y luego, esos de corazón de toro pues se cogen y se tienden, se tiran en el doblao, y en el doblao crían otra arañilla más fina. (Feliciano Nogue. Monesterio).*

*Una mata de ésas [de tomates rosa] da seis o diez u ocho kilos de tomates, se lleva dando hasta San Miguel tomates, y la otra [de corazón de toro] da una camada y luego da otros tres o cuatro tomates. (Baldomero Cordero. Fuente de Cantos).*

*- Ese grande sangre de toro, que yo todavía tengo algunos, ahora estos que vienen aquí [tomate del Montijo], estos redondos tan bonitos, ese tomate está aquí de hace unos años nada más.*



Tomate corazón de toro

- ¿Es mejor o qué?
- *Es mejor por uno lado porque es más duro, para transportarlo por ahí, como hoy siembran en invernaderos y todo... Ese tomate es más duro, pero donde está este otro nuestro..., es más fino, tiene otro gusto y no es igual.* (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).

Todas estas variedades de tomates de verano que hemos descrito son grandes. Pero hay dos variedades más de verano que, a diferencia de las anteriores, son pequeñas. Nos referimos a los tempranillos y a los cagalones. Ambos son tomates de forma redonda y color rojo cuando están maduros. Sus matas son pequeñas, al igual que sus hojas. El tempranillo es un tomate más grande y más temprano que el cagalón. Además es el único de los dos que hemos encontrado. El tempranillo es ácido. El cagalón también es ácido y su nombre nos indica de alguna forma la poca estima que se le tenía. Mientras que el tempranillo sí se cultivaba, los cagalones no solían sembrarse demasiado. La mayor parte de las veces, los cagalones se dejaban para los cochinos. Las matas del año siguiente salían de las semillas que los cerdos salpicaban al comer o se iban dejando atrás. Aunque ninguno de los dos es de una excesiva calidad, cumplían la función de proveer tomates cuando los de cuelga ya estaban muy viejos y los de verano aun no habían madurado.

- ¿Hay algún tomate al que le digan tempranillo?
- *Antiguamente sí los habían por aquí, tempranos, que se le llaman, pero ése es un tomate que se ha dejado de sembrar. Era un tomate muy temprano pero era muy ácido, muy malo, un tomate muy malo.*
- ¿Un mal comer como el cagalón?
- *Sí, ácido.* (Antonio Fernández. Pallares).
- ¿Y los cagalones?
- *Los cagalones son esos chiquininos que destripas y hacen puf y se salen. Vamos, que son pevas por dentro. Ése es el tomate cagalón.*
- ¿Y ese se utilizaba para algo?
- *Ese se utilizaba porque era muy temprano. Si había que echarle un puñado de tomates a un gazpacho o lo que fuera.* (Prudencio Gil. Monesterio).
- ¿Y los cagalones?

- *Ah, éstos son de esos chiquininos, esos no valen. Este año los tenía mi yerno allí, donde tiene el cachillo tierra, ahí en Calera, y nada más que tenía tomatillos cagalones de esos que no valen para nada. Vamos, que le decimos así.*
- *¿Eso es una variedad aparte?*
- *Eso son tomates que son malos, que son así chiquininos. ¡Los tomates que sean buenos, hombre!*
- *¿Son distintos de los cherrys?*
- *Sí, estos cherrys son muy buenos. Este año me salió una mata sola ahí, una mata que yo los he tenido antes y se habrá quedado alguna semilla y salió una mata.*
- *¿Y los cagalones en qué se diferencian de estos cherrys?*
- *Hombre, son algo más gordos pero luego son más malos, hasta tienen mal comer. No es un tomate de estos nuestros colorados y de estos rosas que tenemos nosotros, vamos, que echas un tomate de esos con sal para los garbanzos y te lo comes, vamos, que da gloria.*
- *¿Y a estos cagalones qué les pasa en el sabor?*
- *Que no, que no son buenos, no sé por qué, que vamos, cuando sale alguna mata ahí, ahí se queda, y los guarros se los comerán porque yo no, luego los quito y fuera. (Manuel Valverde. Pallares).*

En la categoría de tomates de invierno nos encontramos con dos variedades tradicionales. Lo peculiar es que las dos reciben el mismo nombre: tomates de pera o tomates de cuelga. Aunque los hortelanos saben que son dos variedades distintas, las conocen con el mismo nombre. Es un ejemplo de que la función del tomate es más importante que la propia variedad, es decir, que lo importante no es cuál sea sino para qué sirva. Como los dos tomates sirven para resistir el invierno colgados de maderos, pues los dos se llaman tomates de cuelga, de cuerda o tomates de pera. Estos tomates reciben también el nombre de tomates de la telaraña porque colgados en invierno desarrollan una cobertura parecida a una tela de araña, que además no se limpia porque ayuda a conservarlos mejor.

En verdad, tomates de cuelga hay de dos variedades: los hay redondos y los hay con tetilla. Para aclararnos, de aquí en adelante llamaremos tomates de pera a los redondos y de pera a los tomates con tetilla. El tomate de pera, como hemos



Colgadero de tomates. Calera de León.

dicho, es redondito. En algunos pueblos, como Fuentes de León, le llaman también tomate bolichero. Es un tomate pequeño y su color, cuando está maduro, es amarillento. Algunos hortelanos asemejan el dibujo de su corte con el escudo de la Falange. La tomatera es pequeña, como su hoja, y da los tomates en ramilletes. Es una tomatera muy productiva. Estos tomates se cuelgan por ramilletes y se conservan gracias a su piel dura. No se suelen consumir en verano, sino que se dejan para el invierno. Ya en invierno se usan en todos los platos que requieran de tomates, desde los sofritos hasta los guisos, pasando, cómo no, por el gazpacho. Es uno de los tomates más antiguos y más valorados en la zona. Después, el tomate de pera o de pico es también un tomate de cuelga pero algo más grande y con una pequeña punta o protuberancia donde deja la flor. El tomate parece así una tetilla. Su color, de maduro, es rojo, algo amarillento pero no tanto como el de pera o boliche. Con una piel también dura y lisa, como es más grande, se usa alguna vez que otra para embotellar, aunque no tanto como las variedades de verano.

- *Los tomates de cuelga ya eran de dos clases, el de pera y otro redondo, que era de cuelga.*
- *¿Y de cuelga tiene usted también aquí?*
- *Sí, aquellas tomateras allí en aquella punta. Aquéllas echan tomates por peste. (...) Aquéllos son, aquéllos son de pera [de pero]. Ésos ya los tienes todo el invierno, para la comida, para el gazpacho, para lo que quieras. Están como si los cogieras en la mata, todo el año aguantan. Yo los he tenido colgados hasta que he empezado a sembrar el huerto del otro año. (Antonio Guerrero. Santa María de Navas).*
- *Y luego había otro tomate que le llamaban bolicheros.*
- *¿Y el tomate de pera, no había entonces?*
- *Sí, había pera también pero han sido mayormente después, pero antiguamente el de verano y el de invierno [tomate de pero], y nada más. (Ángel Domínguez. Fuentes de León).*
- *¿Los amarillos?*
- *Son los de cuelga [tomate de pero]. El de cuelga, que era así chiquitillo, se conservaba muy bien, se dejaba colgado. (Bernardo Garrote. Monesterio).*
- *¿Y los tomates que son también de cuelga pero que en vez de ser redonditos tienen una tetina?*
- *Esos son de pico, tomates de pico, también los hay.*
- *¿Esos los conoce usted de antiguo?*
- *De muy antiguo no sé. De muy antiguo los de telaraña [tomates de pero]. Ésos, éstos son los más antiguos que yo conozco. (Antolín Mejías. Calera de León).*

*Luego están los de pera, los de cuelga [tomate de pero]. El de pera también es de cuelga pero dura menos. Solamente que uno es redondo [el tomate de pero] y el otro es entrelargo [el tomate de pera]. (José Pérez. Calera de León).*

Los tomates, como los pimientos, se crían en almácigas o criaderos. Se echan las semillas en un sitio de tierra bien mezclada con estiércol de cabra, de oveja o de bestia. Se rocían las pevas, se rastrilla un poco para que las semillas no queden muy profundas y se riega. Hay que cuidar de no echar demasiadas semillas en el criadero para que no nazcan muy juntas. Si el criadero es muy espeso los



Tomates de pera



Tomate de pera

plantones no se desarrollan bien. Es preferible criaderos claritos. Los criaderos se echan en el mes de marzo y en el de abril, aunque algunos hortelanos echan algunas pevas antes, en febrero. Todo depende del año, que sea más o menos frío. Cuando las tomateras vienen naciendo, muchos hortelanos las cubren con plásticos para evitar que las heladas las quemem. Cuando se siembran en casa, en algún arriate, suelen cubrirlo con una red metálica para que los gatos no hagan ningún estropicio.

A finales de abril o a principios de mayo se corta la tierra. Se hacen los canteros o tablas para trasplantar los tomates desde los criaderos a los líneas definitivos. La tierra ya ha tenido que estar labrada un par de veces. En la comarca de Tentudía es normal pasar unos tres hierros a las huertas. Un primer hierro se pasa después de recoger los últimos cultivos de verano, ya metidos en el otoño. El segundo hierro suele darse metidos ya en los meses de invierno, en diciembre, enero o febrero, según las posibilidades de cada agricultor. Y por último, el tercer hierro es el que se da justo antes de trasplantar los plantones. Es el hierro de los líneas, maestras y regaderas.

Los lomos para las tomateras se hacen más o menos anchos dependiendo de la variedad. Por lo general, los tomates corazón de toro, tomates rosa y tomates gordos tienen matas grandes que necesitan machos anchos sobre los que recostarse sin entrar en contacto directo con el agua. Los tomates tempranillos, los cagalones, los de pera y los de pera tienen matas más pequeñas y no necesitan lomos tan anchos. Como la rotación es tan importante para evitar la degeneración de las variedades, los tomates no se siembran siempre en el mismo sitio. Se suelen sembrar donde se sembraron el año anterior, por ejemplo, las patatas. Ya sembrados, a finales de abril o principios de mayo, las tomateras necesitan un riego constante. Los sistemas de riego más habituales en Tentudía son los riegos por inundación o manta, tanto a torna como con regaderas rectas. Sin embargo, cada vez es más importante el riego por goteo. Lo normal es ver crecer las tomateras sin tutores, sin guías, pues son pocos los hortelanos que ponen cañas o palos a los tomates.

- ¿Para que salgan [los plantones] gordos tienen que sembrarse separados o cómo?
- *Claritos, hombre, porque la planta engorda más, ¿no? Al estar el criadero tan espeso pues claro, más delgadinos. Al estar claritos pues la planta engorda.* (Manuel Moro. Pallares).
- ¿Y eso [los tomates] se va rotando en la huerta? ¿Se les va dando vueltas para que no caigan en la misma tierra?

- *Sí, sí, hombre, hay que darle vueltas. Si yo siembro las patatas de aquí a ahí más arriba este año, el año que viene es de ahí para arriba, y al otro año, si hay más terreno más para adelante, más arriba, y luego al final empiezas otra vez, y aquí vas sembrando friajones o tomates, donde las has tenido este año.* (Antonio Calvo. Calera de León).
  
- ¿En qué mes más o menos hace los canteros? ¿Los hace a ojo?
- *A ojo, en el mes de abril, a primeros.*
- Cuando ya los criaderos los tienen nacidos.
- *Cuando los tengo allí, que allí los tengo, allí al lado del pozo pues entonces luego pongo las plantas. Hago los canteros, los voy trazando para que luego no me tenga que meter por ahí por donde va el agua ni nada [riego a torna] sino que luego cuando haya llegado ahí el agua [al final del recorrido de la torna] esté todo regado, todo. No se puede ir por ningún sitio porque está hecho a conciencia.* (Baldomero Cordero. Fuente de Cantos).
  
- ¿Aquí nunca se han puesto guías a las tomateras?
- *Aquí, alguno que sea poca cosa, bueno está, pero que muy poca, que sean pocas tomateras, por ejemplo 20 ó 25 tomateras le puedes poner cuatro cañas, pero que si es más cantidad, no. No se echa uno tiempo en eso.* (Antonio Arteaga. Fuente de Cantos).

Como a los hortelanos les gusta experimentar, podemos encontrar muchas veces técnicas bastante interesantes. Hay hortelanos que, en huertos pequeños, cubren las regaderas con cartones, para evitar la evaporación y mantener la humedad y frescura del riego lo máximo posible. El tiempo y trabajo que dedica uno en poner los cartones se lo quita de encima en volver a regar al final del día, sin contar el ahorro en agua.

Cuando las tomateras ya están grandes, hay quien siembra entre ellas plantas de coles. Así se aprovecha el riego y el estiércol de las tomateras, se van criando las coles y cuando se arranquen las tomateras, ya se tienen coles grandes, medio criadas.

*Cuando está la huerta cortada, empiezas de arriba con los surcos y a un lado [del surco pones] el tomate y al otro lado la col, y luego se arranca el tomate y se queda la col.* (Laureano Moreno. Cabeza la Vaca).

En la mayor parte de pueblos de la comarca de Tentudía los tomates comienzan a estar buenos para recoger a finales de julio, aunque en la zona de campiña podamos encontrarlos algo antes. Los tempranillos y los de pera son los primeros que se colocan para recoger y el más tardío de todos es el rosa. Las tomateras en la zona están dando hasta finales de septiembre o principios de noviembre. Ya a esa altura del año las heladas las terminan quemando.

Los tomates más gordos, de mejor aspecto y que más pequeña tengan la cicatriz en la zona donde pierden la flor se dejan que maduren bien en las matas y después se cogen para sacarles las semillas. Algunos hortelanos los rajan, echan sus semillas sobre un cartón, esperan a que estén secas y finalmente las envuelven en un papel para guardarlas todo el invierno así. Otros meten las semillas en un barreño de agua, tiran las que quedan flotando, porque están vanas, es decir, porque son infértiles. Las que quedan en el fondo del barreño se cogen, se ponen sobre un cartón, se secan y se guardan ya limpias, sabiendo que la gran mayoría son buenas. Otra forma es rajar el tomate y escurrir el jugo junto con las semillas en un colador,



Manga con semillas de tomate. Cabeza la Vaca.

dejar escurrir, secar las semillas y guardarlas. La técnica de guardar las semillas en una tela es menos frecuente, aunque aun se ve. Algunos hortelanos cogen la manga de una camisa vieja o un calcetín, escurren los tomates dentro, los retuercen para sacar a la pulpa el máximo líquido posible y guardan la manga o calcetín con las semillas dentro en un lugar fresco y seco hasta la hora de sembrar.

- ¿Y entonces los coge siempre de un año para otro?
- *Sí, de los que están menos degenerados. Los cojo como ése, que estén todavía más finos que ése, que tenga menos verruguitas de ésas, donde está la flor, porque los que tengan más, por ejemplo, como éste, están más degenerados.*
- ¿Si en el culo la grieta es más grande, están más degenerado?
- *La cosa es que sea pequeña.*
- *Sí, allí hay uno que nada más que tiene un puntito.*
- *Ésos son los buenos, aquí los tienes.*
- *Hay que coger de los que tengan el punto menos degenerado.*
- *El punto más chico, mira éste.*
- ¿Pero hay que coger los últimos, de los primeros o cómo?
- *Lo mismo da, pero casi mejor de los últimos.*
- ¿Y eso se nota cuando crece la planta?
- *Hombre, claro, la peva es mejor, claro, sale con más fuerza. En cuanto más grandes sean los primeros, más degenerados, más abrochados, pero luego la peva nueva que sale, esa tiene una fuerza exagerada. (Baldomero Cordero. Fuente de Cantos).*
- *Yo escojo a lo mejor de los mejores, 20 ó 30, de los que estén más hechos, los abro al medio, los destripo así en un sitio, los pongo donde se sequen bien y, de ésos, los que mejor te parezcan.*
- ¿De tamaño, de forma?
- *Los más bonitos, los más gordos y mejores. (Manuel Blanco. Cabeza la Vaca).*

En relación con problemas sanitarios, las tomateras en la zona de lo que más sufren es de araña roja. Además, en algunos pueblos como San María de Navas,

nos encontramos algunos problemas con el grillo zorrero, que corta los tallos de las tomateras cuando aun son pequeñas y hay que estar continuamente replantándolas. A veces, cuando no es mucho el daño, lo mejor es tomarlo con humor.

- ¿Las tomateras las pone todas a la vez o va poniendo unas y después otras para que no den todos juntos?
- *No, yo las siembro todas a la vez, pero luego después empiezan los grillos a decir: «no, tú vas a coger tomates más para adelante». Y entonces las más jóvenes que hay son ésas, las que me cortan los grillos. Bueno, eso también es bueno porque van dando los tomates más últimos. A ver si se va a enterar alguno que esté por aquí metido y verás. Que yo, la mujer dice: «escucha, qué buenos los tomates que tienes», y yo digo: «pues esto, los grillos». Una tomatera más joven que hay allí, de la que me cortaron los grillos, los está dando ahora de los buenos. (José García. Santa María de Navas).*



## **EL FUTURO DE LAS VARIEDADES LOCALES**

### **EL POTENCIAL ECONÓMICO DE LAS VARIEDADES DESDE UNA PERSPECTIVA AMPLIA.**

Hablando de manera general, se da en el mundo de hoy una serie de circunstancias que podrían ayudar a mantener las variedades locales y su demanda en el mercado. Vamos a ir viéndolas en las páginas que siguen. Para empezar, podemos hablar de la preocupación que existe actualmente por la calidad y la variedad de los alimentos. En efecto, uno de los problemas que preocupan a los ciudadanos es el de la inseguridad, y a veces la alarma, creada en torno a los males ocasionados por los productos alimentarios. Por una parte, se consigue mayor cantidad de producción con las nuevas variedades vegetales y animales y con las maneras de criarlas. Se fuerza al máximo los ciclos de producción, los tiempos y los espacios de siembra y cosecha para producir a lo largo de todo el año y en casi cualquier lugar posible y se obtienen productos extratempranos, antes de sus fechas habituales. Pero la otra cara de la moneda es que, en general, hay una disminución de la calidad en las producciones, en su composición y en su valor nutritivo. Asimismo se han hecho más simples en cuanto a su sabor y se han uniformizado los tamaños, colores, sabores o texturas de los alimentos. Son más o menos iguales en todos sitios, se parecen muchos unos a otros. De cada especie se ven muy pocas variedades en todo el mundo.

Junto a esto, han surgido diversos problemas de salud debido al uso de sustancias químicas de todo tipo y de piensos de procedencias extrañas. Se han llegado a dar algunos casos muy llamativos de muertes humanas, que han producido alarmas entre la población, como sucedió con la encefalopatía espongiforme bovina, el llamado mal de las vacas locas. Uno de los grandes problemas de este asunto es que lo que se conoce como bomba alimentaria viaja oculta, a menudo no se tiene constancia de ella, sus efectos son acumulativos, de largo tiempo, e incluso es difícil atribuir las causas de estos males. En el caso de los organismos modificados genéticamente, los llamados transgénicos, aun están por ver sus efectos, aunque ya sepamos de consecuencias muy negativas.

Frente a ello, vemos cómo hay muchas variedades locales que han demostrado tener gran calidad. No queremos decir que toda variedad por el simple hecho de ser local tenga grandes cualidades, porque sería un prejuicio tan ridículo como cualquier otro. Lo que queremos decir es que la existencia de gran cantidad de variedades, con características muy diversas, hace posible encontrar cualidades específicas, ya sean nutritivas, de matices de sabor, color, textura, forma, o de la adaptación a un manejo no agresivo y degradador de los recursos. A cambio de eso pueden dar menor producción, aunque hasta esto se puede poner en duda si miramos las cosas a medio y largo plazo.

Aunque todavía la demanda de productos sanos no es más que algo que se considera deseable y no son muchos los ciudadanos que los consumen, también es verdad que cada día crece poco a poco el interés por ellos y aumenta su mercado. Aumenta cada día el número y la importancia de las asociaciones que los defienden y existen ya bastantes casos de organizaciones y empresas dedicadas a la promoción, producción y distribución de alimentos de calidad y con garantías de ser saludables.

La agricultura ecológica tiene que ver también con todo esto, porque uno de los objetivos que persigue esta forma de cultivar es producir alimentos sanos, además de proteger la naturaleza. Pero, además, hay una gran relación entre agricultura ecológica y variedades autóctonas, porque una de las maneras de entender esta agricultura insiste en la importancia de que los cultivos se adecuen a las condiciones de cada lugar. Tengamos en cuenta además que estas variedades están más en consonancia con la manera en que trabaja la agricultura ecológica. La agricultura convencional busca crear las condiciones idóneas para semillas venidas de fuera, desarrolladas en centros de experimentación, según características muy concretas de suelo, agua y abonado. Estas semillas foráneas responden siempre y cuando se las cultive aportándoles determinado tipo y cantidad de productos químicos.

Ahora bien, para trabajar sin agroquímicos, teniendo en cuenta y el clima y el suelo de cada zona, es más probable que las que funcionen mejor sean las variedades autóctonas. Una cuestión que está muy de actualidad en estos momentos es que se necesita suministrar a los agricultores ecológicos semillas que cumplan los requisitos establecidos por las normativas tanto europeas como de los distintos Estados miembros de la Unión, para lo cual se está trabajando con la mira de suministrarles semillas de variedades locales recuperadas.

Pero para entender por qué crece el interés en los productos sanos, ecológicos o que son peculiares por distintas razones, hay que decir algo, aunque sea poco, de cómo son las motivaciones y las maneras de consumir en la sociedad actual.

En efecto, ciertos individuos y grupos sociales consumen un tipo de productos y no otros porque consideran que es algo distinguido. Esto se da especialmente hoy en día, en que el mercado está saturado de todo tipo de productos, muy parecidos unos a otros en muchos casos y en gran cantidad. Para sentirse diferentes y mostrar que lo son, buscan que los productos que consumen sean peculiares por alguna razón. Además, se sienten en parte cerca de aquellas cosas, lugares, recuerdos o mundos que les evocan estos productos, como la naturaleza, lo auténtico, el campo, el pueblo. Para todo eso hay toda una parte del mercado, un segmento de mercado.

Lo natural vende, sobre todo cuando se tiene cada vez más conciencia de lo artificial que es la vida moderna, la presencia cada vez mayor de la tecnología. Mientras más grandes son las ciudades y más gente vive en ellas, más sienten esas personas la necesidad de contacto con la naturaleza, por ejemplo a través del turismo rural, en los pueblos, campos y espacios naturales. Las variedades locales se asocian a lo natural, a lo tradicional. Frente a productos venidos de no se sabe qué lugares del mundo y producidos también sin saberse bien de qué manera, se valoran más aquellos que se sabe de dónde vienen, sobre todo si son de lugares o comarcas que consideramos peculiares, que tienen carácter propio, historia o se asocian mucho con la idea de naturaleza. Por eso proliferan las denominaciones de origen o las indicaciones geográficas de productos de todo tipo.

También sucede algo parecido con la gastronomía, con los platos que comemos. Cada vez se parece más la comida de todo el mundo, nos invaden los congelados y precocinados, muy adaptados al ritmo de vida actual. En los restaurantes de todo el mundo se encuentran casi los mismos platos y casi de las mismas variedades, los mismos sabores. Pero a su vez, o quizás debido a eso, se busca lo peculiar, las gastronomías regionales y locales, los alimentos con sabor específico. Hartos de la comida rápida (*fast food*) empiezan a hacerse ver los que defienden la comida lenta (*slow food*).

Relacionado con esto está también el asunto de las identidades. En efecto, en estos tiempos de la llamada globalización o mundialización, parece que todos los lugares del mundo están cada día más relacionados, que los productos de unos llegan a otros y se puede encontrar en todos ellos la misma moda, la misma música, la misma forma de vida. Los países cada día se parecen más unos a otros. Pero como contraposición, o como reacción a esto, se buscan señas de identidad, símbolos que diferencien a unos de otros, y se mira la historia, la arquitectura, el folklore, las fiestas, la gastronomía propia, buscando lo diferente, lo que es sólo de allí, y se convierte así en patrimonio cultural. Es posible que también los productos locales, y entre ellos algunas variedades cultivadas muy llamativas, se conviertan en un símbolo, o se consideren como algo propio que hay que defender

o, sencillamente, que gustan por ser del propio lugar, como hemos podido ver en distintos países del mundo, desde Asturias a Italia pasando por los Andes de Bolivia.

Otro asunto de gran interés que puede dar fuerza a la recuperación de las variedades es el de la importancia cada vez mayor del ambientalismo, el ecologismo o como quiera llamarse a la preocupación por los problemas del medio ambiente. En efecto, los problemas ambientales son hoy una preocupación de todos los ciudadanos y los tienen presentes los gobiernos, de una u otra forma. Si ya vimos cómo para una agricultura ecológica son interesantes los cultivos autóctonos, también lo son en general para mantener lo que se llama biodiversidad. Hasta hace muy poco, hasta hoy mismo más bien, cuando se hablaba de biodiversidad no se pensaba más que en biodiversidad salvaje, en las especies amenazadas de animales y plantas silvestres. Hoy por hoy sabemos que la biodiversidad cultivada es importante. Que han desaparecido muchas variedades, lo que es un problema para la evolución de la vida en la tierra y también para el futuro de la alimentación. Como vimos al principio de este libro, tras la modernización de la agricultura, dependemos de un número muy pequeño de especies cultivadas, y dentro de las especies, de muy pocas variedades que se extienden por todo el planeta. Ante este riesgo, los movimientos sociales y los gobiernos defienden, al menos de palabra, la biodiversidad, aunque de momento no presten mucha atención a la cultivada. Cuando ese interés sea mayor, las variedades locales estarán en mejores condiciones de defenderse.

Y es aquí donde enlaza nuestro asunto con el de la política agraria y el futuro del mundo rural a medio plazo. En efecto, la política agraria de la Unión Europea está en un momento crítico. La necesidad de abrir los mercados europeos a las producciones agrícolas de otros países, con mercancías más baratas que las nuestras, va a hacer que muchas de ellas no tengan futuro. A eso se suma un hecho que ya ha sido anunciado y que no tiene vuelta atrás, y es que van a desaparecer, se van a reducir enormemente o van a cambiar las subvenciones. La cantidad de producción ya no será quizás lo más importante, sino otras cosas, como la calidad, la peculiaridad, la manera en que se contribuya a proteger el medio ambiente y la biodiversidad, el cultivarse en espacios de interés ambiental, protegidos, etc. Este asunto tiene una fecha clara: 2013. Habrán desaparecido así algunas de las razones que no hacían competitivas a las variedades locales frente a las modernas, y por el contrario, éstas tendrán ventajas que antes no existían.

Pues bien, una vez visto el panorama general, pasemos a considerar en los apartados que siguen algunas posibles formas de fomentar las variedades locales en la comarca de Tentudía.

## ASEGURAR Y FORTALECER LO QUE EXISTE.

Un primer paso para preservar la biodiversidad cultivada es reforzar lo que ya existe, como un bastión para la reconquista del territorio propio. En efecto, la primera tarea es que al menos no se pierdan las variedades que hemos encontrado y la manera en que se producen. Ya sea en manos de agricultores comerciales o llevadas por gente que las cultiva por entretenimiento, hay que apoyar la labor de estas personas, porque es en sus campos y huertos donde se ha demostrado que funciona la conservación *in situ*, el mantenimiento en el lugar, en el campo. Se trata de empezar a hacer un reconocimiento público de esta labor. Los vecinos deben saber de la importancia que tiene lo que estos hombres hacen y el valor que atesoran para nuestro futuro común. Una buena manera es mostrar estas especies en los espacios públicos, en las plazas, a través de degustaciones populares, como las que hicimos en Pallares y Segura de León, o con charlas en los colegios, como también se hizo en cada pueblo. Los stands de la comarca en distintas ferias son también lugares indicados para sacarlos a la luz. Todo ello contribuye, por una parte, a que los cultivadores puedan calibrar la verdadera importancia de lo que tienen y hacen, cosas que hasta ahora pasaban desapercibidas. Con ello puede que pongan más interés aun en la labor. Por otra parte, los vecinos, entre ellos otros cultivadores, empezarán a valorar, o valorarán más todavía si ya lo hacían, este tesoro, lo demandarán más y arroparán a los que lo mantienen.

En segundo lugar, hay que poner en contacto a los cultivadores de unos pueblos con los de otros. Tengamos en cuenta que uno de los problemas fundamentales para continuar con variedades locales es que a veces no se encuentra la simiente cuando falla la cosecha, se deterioran las semillas, etc. Conociéndose, y sabiendo la importancia que tienen las variedades locales, podrán recurrir unos a otros, intercambiarlas, no sólo con los del mismo pueblo como suele suceder ahora, sino también con los de otros pueblos de la comarca.

Ahora bien, un puntal importantísimo para la conservación del material vegetal sería la creación de un banco de germoplasma *in situ*, es decir, un lugar donde se cultiven y mejoren las simientes. Se trataría de un terreno de cultivo donde puedan entregarse variedades locales para su conservación y donde puedan encontrarlas los que las necesiten. Sería así un sitio de intercambio y de continuidad del cultivo. Una idea interesantísima para esto sería rehabilitar algún antiguo cocedero de chochos, pues afortunadamente existen varios en la comarca. Se recupera así el patrimonio arquitectónico rural, se enseña a los habitantes de la zona la historia que no conocieron y, como veremos en otro apartado, se revaloriza este cultivo con fines comerciales. Pero, además, es un atractivo para el turismo,

que en ningún otro sitio puede encontrar algo parecido a una huerta tradicional y un proceso de transformación de un producto agrario de este tipo.

## **LOS CULTIVOS EXTENSIVOS DE CEREALES Y LEGUMINOSAS.**

Las posibilidades de ampliación del cultivo de cereales y leguminosas para pienso del ganado son relativamente pocas. De todas formas, suele cultivarse algo para que el ganado lo aproveche a diente, con lo cual las ventajas que ofrecen variedades foráneas en cuanto a producción pueden ser menores que las ventajas de las variedades locales por ser del terreno y adaptadas a él. Pero quizás donde más esperanza se puede tener es en el uso de variedades locales para sembrar barbechos semillados destinados a la caza. En efecto, esto viene siendo cada vez más frecuente porque, al haberse casi abandonado el cultivo en la sierra, las aves no tienen comida y por tanto no hay caza. Propietarios de fincas de caza y sociedades locales de cazadores siembran algunos trozos para poder tener caza y lo hacen en muchos casos con subvenciones de la Consejería Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura. La concienciación de estas personas y, sobre todo, el que la Consejería sólo subvencione, o simplemente subvencione más, la siembra con variedades locales puede hacer que se recuperen. Hay cebada, algarrobo y altramuza que son muy apreciados por ciertos tipos de aves, y se dispone de semilla local de ellas.

Ahora bien, más interesante resulta la perspectiva que se ha abierto en otras comunidades autónomas respecto a las subvenciones agrarias. Si en parte ya hemos hablado de ello para el horizonte del 2.013 en la PAC, algo se ha adelantado ya en algunos lugares de España en cuanto a medidas agroambientales. Cada comunidad autónoma debe poner en marcha las normativas específicas para la aplicación de los fondos FEADER y, en el caso de Andalucía, en el reglamento de ayudas del Plan de Desarrollo Rural aparece una submedida de conservación de especies vegetales en riesgo de erosión genética, que apunta claramente a las variedades cultivadas locales. Eso supondrá, a la larga, la expansión del cultivo de algunas de ellas. En Extremadura sucederá lo mismo dentro de unos años. Un problema inicial será el poder disponer de las semillas para cultivar, y Tentudía puede tener mucho ganado al respecto pues cuenta con cereales y leguminosas con los que trabajar en este sentido. Es un potencial también para el fortalecimiento del trabajo de agricultores que producen semillas locales o una ocasión para que aparezcan en la zona empresas que las suministren. Esta puede ser una salida para los agricultores de la penillanura, sobre todo tras el referido 2.012, pero puede beneficiar también a los de la sierra.

## **LA AGRICULTURA ECOLÓGICA Y LAS SEMILLAS.**

Ya hemos apuntado que las variedades locales se pueden prestar más a la agricultura ecológica que otras, que están pensadas para crecer y desarrollarse con la ayuda de productos químicos, abonos, herbicidas y plaguicidas. La agricultura ecológica se parece más a la agricultura tradicional, y por tanto puede funcionar mejor con variedades tradicionales. Actualmente, este tipo de agricultura se consume poco en el mercado, pero no ha dejado de crecer en los últimos 20 años, y sigue haciéndolo. Extremadura tiene una gran superficie destinada a esta manera de obtener alimentos, aunque es debido sobre todo a las pocas pero grandes fincas de dehesa que se dedican a ello. Actualmente no queda ya en la comarca ninguna explotación ecológica que se dedique al cultivo de herbáceos, sólo hay en ecológico olivar y algo de ganado. De todas formas, pueden surgir en el futuro explotaciones de este tipo y actualmente se está intentando organizar el primer curso de agricultura ecológica en la zona, con el objetivo de poner en cultivo orgánico una huerta. Aquí tienen su sitio desde luego nuestras variedades locales. Nuestra comarca cuenta con unas condiciones excepcionales para la producción en ecológico, sobre todo en la sierra, ya que las parcelas estarían rodeadas de dehesas y otros sistemas agrarios que crean una estructura muy compleja, un sistema de defensa interesante frente a plagas.

Por otra parte, la propia producción sólo de semilla ecológica para la venta, para suministrar a explotaciones ecológicas de diversos lugares del país es un asunto que se debe tener en cuenta ya que, como hemos dicho, uno de los problemas con que se encuentran los agricultores es la falta de semilla ecológica. En Tentudía se dispone, como ha demostrado nuestro estudio, de un buen ramillete de variedades y por tanto de semillas que se podrían comercializar una vez registradas. Hay aquí un campo abierto para agricultores y empresas, aunque el mundo de las semillas sea problemático, complicado y esté controlado por unas pocas compañías.

## **EL TURISMO.**

El turismo rural es un punto de apoyo muy interesante para la recuperación y el mantenimiento de las variedades locales. En efecto, los turistas que vienen demuestran un interés por la zona, por eso vienen. Esto quiere decir que pueden valorar aquello que es propio de estos pueblos. Uno de los atractivos para este turismo es precisamente lo agrario, los productos del campo, y seguro que mucho más si son autóctonos y tradicionales. Entre las cosas que siempre hacen los turistas está precisamente el comprar productos de la zona, al menos como recuerdo. Por

tanto, estos visitantes son compradores potenciales de variedades locales pero, además, pueden contribuir a dar a conocerlas en el exterior, en sus lugares de procedencia. Igualmente, si viven relativamente cerca pueden hacerse habituales de la zona y de la compra de estos productos. En pueblos no muy distantes de grandes ciudades es frecuente encontrar a gentes que viven en ellas y que se acercan a comprar productos autóctonos en fines semana o días festivos, en visitas de sólo un día y sobre todo cuando llegan fechas como la Navidad, pero también a lo largo de todo el año.

Las tiendas para turistas, o aquellas de los pueblos a las que van preferentemente los visitantes, que es lo más frecuente, se pueden convertir de esta manera en uno de los primeros lugares desde los que difundir y expandir estas producciones autóctonas, se hacen visibles para los forasteros pero también para los lugareños. Gasolineras, áreas de servicio, restaurantes, bares y casas rurales son también sitios donde se pueden poner a la venta los productos. Hay determinado tipo de productos que se han empezado a conocer precisamente a través de las áreas de servicios de autovías que atraviesan la comarca, como puede suceder en nuestro caso con la Autovía de la Plata.

Por otra parte, el que se llama turismo de retorno o turismo paisano es el de los nacidos en los pueblos u originarios de ellos que ahora viven fuera, en las ciudades sobre todo, y vuelven de cuando en cuando. Ellos pueden ser, de hecho ahora son, compradores de productos autóctonos. Con ello no sólo se aprovisionan de alimentos, de cuyo origen tienen total garantía, sino que es una manera de sentirse vinculados a su tierra, y de evocar momentos de su vida. Es esperable que mientras más de su pueblo, mientras más autóctonos sean estos productos, más deseados serán para ellos, más los tendrán como motivo de orgullo.

Pero pensando ya en el lugar donde viven estas personas habitualmente, las casas regionales, las asociaciones de emigrantes extremeños en diversas ciudades de España son también sitios donde se pueden dar a conocer y vender las variedades, como ya sucede con productos autóctonos.

## **LOS RESTAURANTES Y LAS CASAS RURALES.**

Los restaurantes, y sobre todo las casas rurales donde se ofrece comida, son también interesantes porque suelen tener como un atractivo el ofrecer platos de la gastronomía local, que no se encuentran en otros sitios y son demandados por los turistas. El que sean platos hechos con productos autóctonos y procedentes de variedades locales hace que todavía sean más peculiares. En algunos casos, como pasa con la ensalada o con melones y sandías, es decir, cuando no son cocinados,

el que sea una variedad local es precisamente el atractivo, lo que los hace distintos y poco habituales. Al ser variedad local y preparada en la localidad, no se pueden encontrar, de momento, en otros sitios, con lo cual la gastronomía puede llegar a ser una razón para visitar la zona, a la vez que los visitantes de la zona son gentes que demandan estos platos.

### COMO UNA MANCHA DE ACEITE.

La expansión de la venta de productos de variedades locales se puede hacer de distintas maneras, pero la que consideramos más interesante es aquella que primero pretende hacerlas consumir y valorar en la zona misma. Un vez que en la propia comarca sean mejor conocidas y consumidas, se podrían empezar a expandir como una mancha de aceite. Habría que comenzar por tanto por los mercados locales para crear el producto y definirlo. El primer paso son las tiendas y supermercados de la zona. Ahora bien, si lo que se quiere es competir con otros productos no por su menor coste sino por su peculiaridad, calidad, etc., no son los consumidores de la zona los que estarán dispuestos a pagar un precio mayor. Por eso hay que trabajar otro tipo de mercados, el de las grandes superficies, tiendas especializadas, cestas de regalos selectos, tiendas para turistas en la zona, etc. El mercado de los productos locales, de calidad, con denominación de origen, indicación geográfica, sanos, es un mercado pequeño pero en expansión. Existen tiendas especializadas y espacios en grandes superficies destinados a ellos, aunque tienen diversos problemas. El de las tiendas gourmet es que es poca cantidad la que demanda cada una de ellas y los productos tardan mucho en venderse, sufren mermas, etc. Además, están muy dispersas por el país. Las grandes superficies, supermercados, grandes almacenes, etc. tienen áreas en sus establecimientos destinadas a estas producciones, e incluso tienen marcas propias para este tipo de productos. En este sentido, El Cortes Inglés cuenta con el espacio *Sabores de Siempre*, Carrefour con *Nuestra Tierra* y Eroski con la marca *Natura*. Respecto al negocio total del establecimiento en alimentación, es poco lo que facturan de estos productos, suelen tardar mucho en vender cada uno de ellos y en ocasiones los tienen en sus lineales más bien por una cuestión de imagen. Pero el hecho de que sean grandes cadenas asegura una cantidad. En ocasiones el problema es precisamente que exigen gran cantidad, un suministro continuo y las condiciones que imponen a los productores suelen ser muy duras. Los agricultores industriales se embarcan en grandes inversiones y en cualquier momento se pueden quedar sin contrato porque así lo decide el distribuidor. Ahora bien, ciertos productos de la comarca, como algunos del cerdo ibérico, queso y paté ya han entrado en cadenas de este tipo y en ellas continúan después de bastante tiempo.

## **UNA MARCA DE CALIDAD, UN NOMBRE CON IMPACTO.**

Tentudía es un nombre impactante y llamativo, que atrae y se queda en la cabeza de quienes lo escuchan. Eso que sabemos por nuestra propia experiencia lo confirman los expertos a los que hemos entrevistado en distintos lugares de España. Entre quienes lo conocen, el nombre se asocia a la historia y lo natural. Y es precisamente eso lo que hace que sea una gran baza, una bendición para poder lanzar las variedades cultivadas tradicionales. Estamos en un momento crítico para que esa asociación del nombre con esos valores sea fuerte y verdadera, que la calidad y la autenticidad se asienten desde el principio. Hay que garantizar que llevar el nombre Tentudía sea un compromiso de transparencia y no un reclamo fraudulento donde cabe todo lo que se haga en un territorio, bueno o malo, como sucede en algunas denominaciones de origen que se nos vienen a la cabeza inmediatamente. Los productos del cerdo ibérico han sido la vanguardia de este nombre y esta zona, han ido abriendo camino, pero otros tienen también la oportunidad de continuar en esa brecha.

El uso del nombre Tentudía con productos de calidad es una manera de arropar a estas variedades que quieren aparecer y distinguirse en el mercado por sus rasgos propios, específicos de la zona, por la calidad y no por la cantidad. A su vez, variedades locales comercializadas con referencia a Tentudía ayudan a asentar ese nombre en la calidad, la tradición, la historia y lo natural, ayudan a crear lo que los expertos llaman una marca paraguas, que dé cobijo a ese tipo de producciones. Las variedades locales pueden comercializarse por sí solas, para consumo directo, por ejemplo los garbanzos, altramuces o friajones, y también acompañando a otros productos, los del cerdo sobre todo, o como ingrediente de ellos, como pasa con las mermeladas que se hacen en la zona. En todos los casos, siempre pueden asociarse al nombre Tentudía.

## **LOS MERCADOS LOCALES.**

En nuestro caso concreto, además de por las ventajas que pudieran tener las variedades locales en el propio proceso de cultivo, éstas tendrían aquí un campo debido al conocimiento que las gentes tienen de sus características organolépticas, de lo que se percibe por los sentidos, y a posibles vinculaciones afectivas, de evocación, costumbre, identitarias, a su consideración de autenticidad, etc.

Fortalecer, resucitar en cierta manera, los mercados locales, los circuitos cortos, es un proyecto que cada vez cuenta con más partidarios en el mundo. Las razones para apoyarlo son varias. Por una parte está la propia importancia de lo

local, que es el tema del que hablamos en este libro. Hay que asegurar a la gente la posibilidad de que se mantenga en su entorno, generar actividades que sean la base económica de la población, que no todo venga de fuera o haya que ir fuera para comprarlo. Es importante saber de dónde viene lo que comemos y que se adapte a nuestros gustos y tradiciones en parte. Pero, además, se contribuye a solucionar o paliar problemas ambientales, como por ejemplo los del transporte, teniendo que enviar a miles de kilómetros los productos de un lugar. La cercanía hace también que no haya que recurrir a variedades híbridas o mejoradas que sobre todo estén preparadas para aguantar el transporte, los golpes, y sean menos perecederas, pues pasa mucho tiempo entre el momento en que se producen y aquel en que se consumen. Eso hace que también se utilicen técnicas y productos para la conservación, que pueden crear inquietud y desconfianza en los consumidores. Otra cuestión que hay que tener en cuenta es que en el mercado local los agricultores venden directamente, o lo hacen a través de muy pocos intermediarios, con lo cual el valor añadido se queda en la zona.

Cada vez tiene menos sentido ver los mercados locales como algo anticuado y llamado a desaparecer. En países tan avanzados como Francia estos mercados, y también las ferias, y la venta en las granjas tienen una gran tradición y muchísimo prestigio. Lo mismo sucede en Inglaterra, con la venta en las granjas y los *farmer markets*. Habrá por tanto que potenciar y prestigiar lo más parecido a esto que tenemos en la comarca, las plazas de abasto y la venta en las casas de los agricultores. Una cuestión fundamental es mejorar las condiciones higiénicas y sanitarias de este tipo de venta, cosa que se ha hecho con éxito y sin demasiados problemas en los países de los que hemos hablado.

Pero, para ir abriendo boca de con qué productos empezar a trabajar lo que hemos dicho en todos los apartados anteriores, vamos a hablar de aquellas variedades que creemos cuentan con más posibilidades de expansión, sin dejar de considerar antes otras que, aunque con ciertas esperanzas, son más difíciles de promocionar.

## **LA DIFICULTAD DE LOS PRODUCTOS FRESCOS.**

Resulta problemático apostar por la promoción de alguna variedad concreta en fresco, más allá de lo que hemos dicho del fortalecimiento de los mercados locales y la agricultura ecológica. Las pocas personas dedicadas a las huertas y la escasa producción hacen difícil lanzarlas a mercados mayores, además de los problemas de conservación y transporte que tienen. Puede darse la paradoja de que estando defendiendo las variedades locales y cultivadas en la zona, algunas

de las que hemos descubierto no se expandan por Tentudía y sean acogidas en otros lugares de Extremadura para su comercialización, y peticiones en ese sentido hemos recibido. Desde luego, si es el caso de promocionarlos tanto en la zona como fuera, hay que pensar por su singularidad y calidad en los melones, sandías, tomates, pimientos y pepinos. En el caso de tomates y pimientos, una salida es el envasado, quizás al principio para regalos de empresa o institucionales, aunque también para ensaladas, asados o rellenos en los restaurantes y casas rurales de la zona. Una variedad con futuro a largo plazo es la lechuga morada de Segura de León que ha llamado la atención de los investigadores del Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA de Madrid por su resistencia al espigado, pues lo hace un mes más tarde que el resto. Pero dicho esto, vamos a pasar a hablar de aquellas variedades que creemos pueden tener más posibilidades a medio plazo.

## LOS GARBANZOS.

Los garbanzos deben ser una de las especies que hay que promocionar, y esto por varias razones. En primer lugar porque se siguen cultivando en la zona variedades locales, en diferentes pueblos y en una extensión que, aunque reducida, es aceptable como punto de partida para ampliarse. Los garbanzos se venden muy bien. Como dijimos, la gente «se los quita de las manos» a algunos cultivadores tradicionales. Hay pueblos que tienen garbanzos muy nombrados, como Montemolín o Bienvenida, de un tamaño, una textura y un sabor propios y muy valorados. Este pequeño mercado local puede ampliarse, y las variedades locales pueden ir creciendo a costa de las foráneas que hoy se cultivan o incluso ampliando mucho la superficie actual de garbanzo, autóctono y convencional.

El garbanzo tiene la ventaja de ser un producto seco, de fácil conservación y transporte. Sigue siendo fundamental en la alimentación de la zona y, como hemos dicho, tiene un mercado local. Se trata, por tanto, de ampliarlo, tanto en los pueblos como en las ciudades a través del turismo paisano o de retorno como un primer paso. Pero también hemos constatado que hay una demanda de garbanzos por visitantes de la zona, que procuran los autóctonos y no los encuentran.

Evidentemente, el garbanzo tiene mucha competencia, y como producto corriente no podría aguantar los costes que supone frente a los venidos de fuera, sobre todo el mejicano o los de Fuentesauco, la Bañeza o, por mirar más cerca, Aceuchal. Ahora bien, tiene su espacio entre consumidores que valoran la especificidad, autenticidad, etc. Asociarlo a los valores de lo tradicional y a la historia y la cultura de la comarca es la vía para darle salida.

En este sentido, hay que considerar también que es cada vez mayor el mercado que tienen los precocinados o los paquetes con todos los ingredientes necesarios para un plato con características propias. En efecto, Tentudía, además de un nombre impactante y llamativo, tiene una gran tradición en los productos del cerdo ibérico, algunos de los cuales han acompañado siempre a los garbanzos, como se ve claramente en el caso del cocido. Paquetes con chorizo o morcilla, tocino, hueso y garbanzos, secos o remojados, tienen cada días más presencia y aceptación en los mercados, junto con pequeños manuales de preparación y recetas autóctonas tradicionales.

Sobre el garbanzo también se puede innovar por otras vías, como es el caso de los nuevos consumidores en España, fundamentalmente procedentes del mundo árabe, que demandan patés y triturados de garbanzo, en verde sobre todo, los *hugus*.

## LOS FRIAJONES.

En la comarca existen friajones que son muy nombrados, y tienen un sabor muy característico, por ejemplo los de Pallares, especialmente los de La Veleta. Como pasa con los garbanzos, los friajones tienen la ventaja de ser un producto seco, sin muchos problemas de almacenamiento y transporte. En España existen varios lugares conocidos por sus judías y un mercado para este tipo de producto. Además, se empiezan a vender en *packs*, acompañados de ingredientes para preparar platos típicos, o también en estuches muy elegantes. Sin embargo, en nuestro caso tienen el inconveniente de que no hay una producción de mucho volumen, son pocos los agricultores que los siembran, su cultivo es algo delicado y precisa bastante mano de obra y agua. A pesar de ello, es un producto interesante para comercializarlo en pequeña cantidad, por ejemplo como producto selecto destinado a ciertos mercados, como los regalos de empresa o institucionales. Este tipo de ventas suele ser muy estacional, hacia Navidades sobre todo, pero hay que recordar que el friajón se recoge en octubre y noviembre. Los productos del cerdo ibérico (chorizo, pestorejo, etc.) son aquí también unos compañeros bastante interesantes para comercializarlos juntos, para elaborar un plato con receta autóctona. Como hemos referido, los restaurantes y casas rurales también son lugares para el consumo y difusión de este producto. De todas formas, el problema está más en encontrar productores que en buscar mercado, porque en la zona puede tenerlo entre los propios habitantes, de hecho ya lo tiene, aunque no necesariamente en la variedad local.

## LOS ALTRAMUCES.

Como hemos visto en el capítulo que les hemos dedicado en este libro, los altramuces eran un pienso muy importante para el ganado, sobre todo para el cochino, además de consumirlos los humanos como una especie de aperitivo. Al igual que sucede con otras leguminosas y cereales autóctonos para pienso, es difícil que se pueden recuperar, por la mucha competencia que tienen y las pocas ventajas comparativas de nuestros granos. Además, el altramuces autóctono tiene el enorme problema de que es amargo, y endulzarlo supone añadir un coste para un producto que van a consumir los animales. Aunque cada vez se va más a una especialización de todos los productos, y también de los del cerdo ibérico, de momento es impensable que sea rentable alimentar cochinos ibéricos con chochos locales en el verano, como antes. Si hay quienes están dispuestos a pagar por un cochino alimentado sólo con productos de la finca y tradicionales, la verdad es que deben de ser muy pocos todavía. El problema, repetimos, están en gran parte en que habría que endulzarlos.

Una idea interesante es la que ya está trabajándose en la comarca, la de crear un paté de gansos alimentados con las producciones de nuestros campos, entre ellas el altramuces, porque le da un color amarillo al hígado. Como estamos hablando de poca producción y exquisita, quizás los costes de endulzarlos no sean un problema mayor.

De todos modos, la principal salida para los altramuces del país es la del consumo humano. Como decimos, siempre se han consumido, sobre todo en los bares, como un aperitivo. Hoy en día se pueden encontrar en las tiendas y supermercados del país, en bolsas, botes de cristal o cántaras de plástico. Aunque nos pueda parecer a veces un producto algo vulgar, en otros lugares desde luego no es así, como puede apreciarse en los Campos Elíseos de París. Además, últimamente es cada vez más valorado como un alimento sano, energético, un aperitivo sin grasa adecuado para una dieta saludable. El coste de quitarle el amargor no sería aquí tanto problema porque sería un paso más dentro del proceso de prepararlos para comer. Ahora bien, es bastante cierto que, a diferencia de otros productos que se comen directamente (tomates, melones y tantos otros) o con los que se hacen platos elaborados, que son una cocina vernácula, de calidad, etc., aquí la elaboración es muy simple y no podemos hablar de que haya una enorme diferencia respecto a altramuces de otro tipo o de otra zona en cuanto al sabor, la textura, etc. Al ser así, difícilmente se puede pedir un precio mucho mayor por este altramuces autóctono. En cualquier caso, se le puede añadir valor al ser el primer caso en España en que se trabaja esta variedad como singular, y darle ventajas respecto a otros que ya están en el mercado.

---

En este sentido, una estrategia que puede conseguir un impacto singular y una identificación del producto es presentarlo como un elemento de valor cultural, a través de la referida rehabilitación de un cocedero de altramuces como banco de germoplasma. En el cocedero se puede crear un pequeño centro de interpretación sobre el altramuz, su cultivo, historia, proceso de transformación, propiedades y posibles usos gastronómicos, que han de traspasar por su singularidad las fronteras de la región.



**DOSSIER FOTOGRÁFICO  
DE LAS ACTIVIDADES MÁS  
DESTACADAS DEL PROYECTO  
DE COOPERACIÓN  
INTERTERRITORIAL  
«PUERTA EN VALOR DE LAS  
VARIETADES AGRÍCOLAS  
TRADICIONALES EN LA  
COMARCA DE TENTUDÍA»**



## DOSSIER FOTOGRÁFICO

Complementa el presente libro, a modo de epílogo, un Dossier Fotográfico de algunas de las acciones realizadas en la comarca de Tentudía, durante la ejecución del proyecto de cooperación «DeSemillas, puesta en valor de las variedades agrícolas tradicionales», enmarcado en la Iniciativa Comunitaria Leader Plus y cuyas actividades han servido de cimiento en la construcción de este nuevo volumen de la revista Mesto.

Dividido en tres partes, este dossier *retrata*, en la primera de ellas a los verdaderos Guardianes de las Semillas, hortelanos y labradores de la comarca de Tentudía, mantenedores de los usos agrícolas tradicionales, de la utilización optimizada de los recursos naturales y de la conservación de variedades agrícolas locales, y que son los depositarios del conocimiento agrícola tradicional y del «saber hacer». Hoy en día, la falta de un relevo generacional adecuado es la principal amenaza que se cierne sobre el conocimiento, el uso y la labor que estos *Guardianes* vienen desarrollando.

La segunda parte del dossier, refleja algunas de las actividades de divulgación y concienciación social llevadas a cabo en el territorio. Talleres de manejo en la extracción de semillas en la escuela, la participación de ferias en torno a la biodiversidad agrícola y las catas de tomates en espacios públicos, invitaban a la reflexión, al debate y a la concienciación ciudadana sobre la pérdida de las variedades agrícolas tradicionales y por añadidura la biodiversidad cultivada.

Finalmente, la tercera y última parte del dossier, repasa las *Jornadas Técnicas sobre la Biodiversidad tradicional cultivada*, llevadas a cabo en la localidad de Calera de León durante el 25 y 26 de mayo de 2006. Conocer y potenciar la riqueza de los cultivos locales para su aplicación en la conservación de los agroecosistemas, en el desarrollo socioeconómico de los territorios y en la promoción de la calidad alimentaria serían los objetivos que vertebrarían el hilo conductor de las ponencias, comunicaciones e intervenciones que se dieron cita en la comarca de Tentudía. Jornadas que se cerraron con un sencillo homenaje a los verdaderos protagonistas del ejemplar que tiene en sus manos, *Los Cultivadores de las variedades locales de Tentudía*.

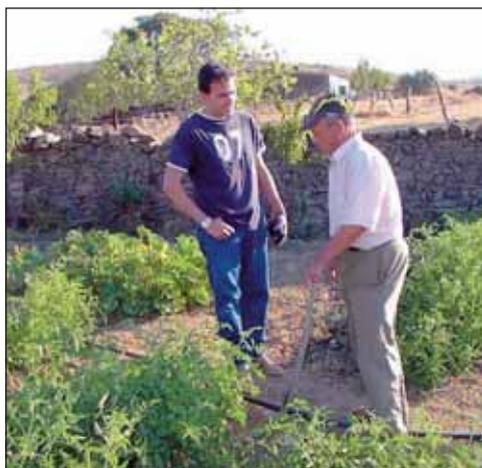
*Equipo Técnico del Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía*

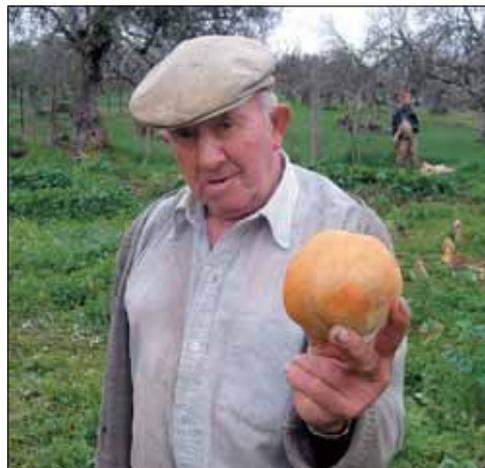


**TRABAJO DE CAMPO CON LOS  
GUARDIANES DE LAS SEMILLAS  
DE LA COMARCA DE TENTUDÍA**















**ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN EN LA ESCUELA Y  
CONCIENCIACIÓN SOCIAL PARA LA PRESERVACIÓN  
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA TRADICIONAL**















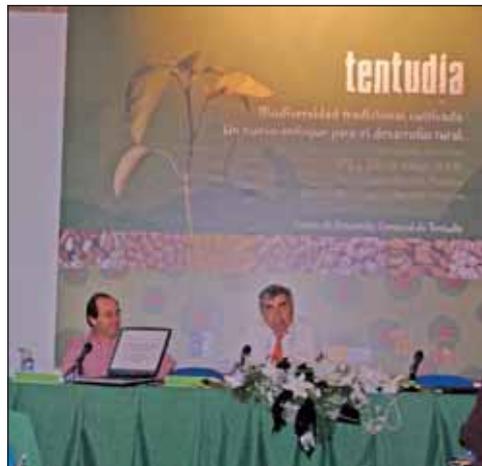
**COMARCA DE TENTUDÍA COMO PUNTO DE ENCUENTRO  
TRANSNACIONAL PARA LA PARTICIPACIÓN, EL DEBATE  
Y LA DIFUSIÓN DE LA IMPORTANCIA DE LA PRESERVACIÓN  
DE LA AGRODIVERSIDAD TRADICIONAL  
PARA UN DESARROLLO RURAL ENDÓGENO.**

*Jornadas Técnicas Biodiversidad tradicional cultivada.*

*Un nuevo enfoque para el desarrollo rural. Calera de León 25 y 26 de mayo de 2006.*















**Mesto.** Del latín *mixtus*. Planta mestiza de alcornoque y encina. Nombre dado a varias especies de árboles fagáceos del género *quercus*, híbridos de *quercus suber* y *quercus rotundifolia*.

Son frecuentes en Extremadura y en la comarca de Tentudía.

**Mesto Cuadernos monográficos de Tentudía** es una publicación periódica que pretende sacar a la luz investigaciones acerca del patrimonio natural y cultural de la comarca extremeña de Tentudía, así como reflexiones sobre sus posibilidades de desarrollo y progreso.

La edición de **Mesto** corresponde al Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, entidad sin ánimo de lucro que gestiona diversas iniciativas de desarrollo local en la comarca.

**Números publicados:**

**I. Comer en Tentudía**

**II. Memoria de la tierra, campos de la memoria**  
Volumen 1. Dehesa y tierras calmas  
Volumen 2. Olivar, viñas, huertas y otros

**III. Inventario de archivos históricos de la comarca de Tentudía**

**IV. Actas del Congreso de la Memoria Colectiva de Tentudía**

**V. Catálogo histórico-artístico de la comarca de Tentudía**

**VI. La Naturaleza de Tentudía, Inventario de los recursos naturales de la comarca de Tentudía**



# *MESTO*

