



## Sandía de cagilón

### Comarca de Doñana (Sevilla y Huelva)

*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai

Familia: Cucurbitaceae



Blanca Martínez Infantes

#### USOS PRINCIPALES



#### NOMBRES LOCALES

**Castellano:** sandía de cagilón, sandía cagilón; cagilón, cagilona (Almonte, Bollullos Par del Condado, Hinojos, Rociana del Condado y Villamanrique de la Condesa) [1–3].

#### INTRODUCCIÓN

Se cultiva en la comarca de Doñana. En la provincia de Huelva se ha registrado su cultivo en los municipios de Almonte (incluido El Rocío), Bollullos Par del Condado, Hinojos y Rociana del Condado; en la provincia de Sevilla, en el municipio de Villamanrique de la Condesa [2].

Es un cultivo de secano, que se da bien en suelos sueltos y arenosos.

Según el testimonio de los informantes, su cultivo es conocido desde hace más de 60 años; se trata de una variedad considerada en la zona como “de toda la vida” [1].

#### DESCRIPCIÓN

##### CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El fruto es alargado, con forma a pepinada, de unos 20 cm de diámetro y de entre 40 a 60 cm de largo. El peso medio oscila entre 8 y 14 kg. Tiene la piel de color verde oscuro, fina y frágil, propensa al rajado, pero resistente a los rayos directos del sol o “soleado”. La carne es de color rojo intenso, con semillas de color crema de gran tamaño y en reducido número por fruto [1].

En Rociana del Condado y Bollullos Par del Condado se encontraron dos variantes que presentan rayas en la piel: cagilón rayada blanca y cagilón rayada negra. La cagilón rayada blanca es de fondo verde claro y rayas verdes oscuras longitudinales; y la cagilón rayada negra es de fondo verde oscuro con rayas longitudinales verdes claras o amarillentas [3].

En la taxonomía popular se distinguen el cagilón o los cagilones del resto de sandías, considerándolos con una entidad propia, como si se tratara de otro cultivo [3].

La planta es muy frondosa, con los tallos o “brazos” muy anchos. Tiene pocos zarcillos o “tijeretas” a lo largo de la mata y las hojas son de color verde intenso, de cinco segmentos [3].

Las flores son de color amarillo suave, casi blanco, con estambres de un amarillo intenso [3].

##### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Florece a finales de mayo y primeros de junio. Los primeros frutos maduran a finales de junio y en el mes de julio, y la producción se alarga hasta agosto. Cada mata puede producir de cuatro a ocho sandías [2].

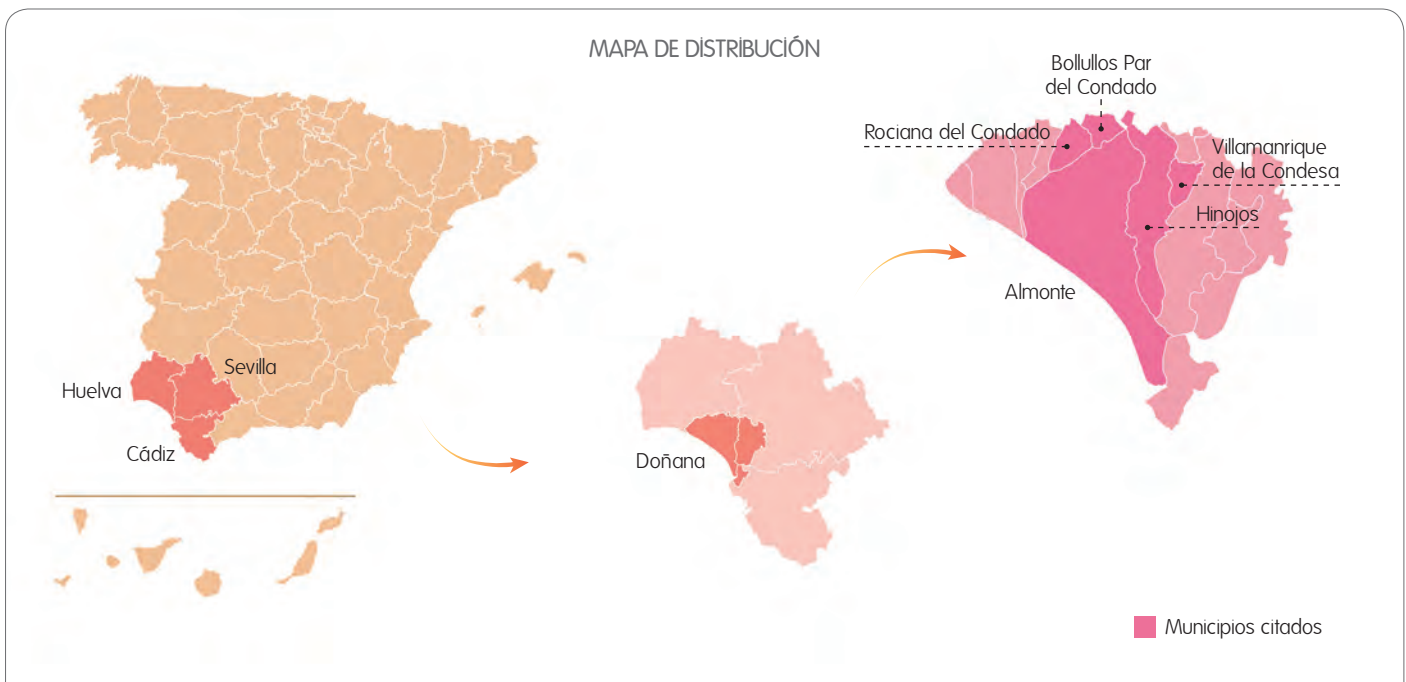
Tiene una capacidad de conservación limitada y difícilmente supera el mes; se debe almacenar en lugares umbríos y secos. La percepción local destaca su capacidad para reproducir la planta hasta tres años consecutivos en el mismo lugar sin que la calidad de los frutos se vea afectada, en contraposición a otras variedades de la misma especie [1].

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presenta generalmente una carne jugosa y de textura suave, con sabor dulce, y un bajo número de semillas que facilita su consumo [3].



Flores de sandía de cagilón. Blanca Martínez Infantes



### VALORACIÓN LOCAL

Es muy valorada por su sabor, color y textura, considerándose más dulce, más roja y de textura más tersa o no arenosa que otras variedades comerciales presentes en la zona, como la sandía rayada o la pata negra [2].

### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se consume el fruto crudo como postre durante los meses de verano, siendo muy apreciado en esta época por su gran contenido en agua [1].

Los frutos desechados se utilizan como complemento alimenticio de los animales de corral [1].

### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Los campos sembrados con sandías reciben el nombre de "matos", paisajes culturales tradicionales en Doñana, que también pueden estar sembrados de melones [3].

La siembra se suele realizar a partir de marzo y abril, cuando disminuye el riesgo de heladas. Las semillas se siembran directamente en la tierra en "hoyas" u hoyos hechos con el azadón, cuyo fondo suele rellenarse con una mezcla de estiércol seco y tierra que denominan "estiércol terrizo". Entre hoyo y hoyo suelen dejarse unos dos metros y medio de distancia o "marquilla". En cada hoyo se echan entre tres y cinco semillas, para asegurar la nascencia, y se coloca una marca vertical o "tiento", con un palo de caña o de cualquier otra madera accesible en la finca. Una vez nacidas las plántulas, se "deshermanan", es decir, se dejan solo una o dos plantas por hoyo, eliminando el resto a mano o en función de la resistencia de las plántulas a las diferentes amenazas, como las heladas y los predadores [1].

Cuando los brazos de las matas de sandía van creciendo, se van trenzando de dos en dos, reforzadas las trenzas con los zarzillos que produce la planta. Se van colocando todos los brazos hacia el mismo lado para facilitar el laboreo del suelo. Cada mata de sandía puede dar hasta ocho frutos, pero lo común es "castrarlas", es decir, eliminar parte de los frutos en formación dejando solo cuatro, para conseguir aumentar el tamaño de las sandías [1].

La época de cosecha empieza a finales de junio y se alarga durante todo el mes de agosto. Para identificar cuando está madura la sandía, se comprueba que esté seco el sarmiento y se evalúa el color y el peso del fruto [3].

La conservación de las sandías se suele realizar en lugares secos y resguardados del sol, tradicionalmente en los soberados o doblados que aún conservan muchas de las casas de la zona en su parte alta [3].



Variantes de sandía de coglón: rayada blanca (labopal) y rayada negra (labopal). Ramón Rodríguez Franco



Semillas de sandía de cogijón. Blanca Martínez Infantes

Para obtener la semilla, se **seleccionan** los frutos que se consideran mejores por su tamaño y sabor. Las semillas se separan y se apartan conforme se consume la sandía. Las semillas no se lavan, se dejan secar con los restos de pulpa sobre un plato o servilletas de papel, en un lugar seco y soleado, cuidando que estén protegidas frente a animales como aves y hormigas principalmente. Una vez secas las semillas se guardan en un lugar seco y protegido. Muchos las guardan en tarros de cristal o envueltas en papel de periódico [1].

### ■ SITUACIÓN ACTUAL

Cada vez se cultiva menos en la zona y las que se producen van destinadas al autoconsumo. Este abandono se debe, por un lado, al progresivo abandono de las huertas y la agricultura para el autoconsumo y, por otro, por las dificultades que presenta para su comercialización. Estas son debidas a la fragilidad de su piel que no la hace apta para las formas de transporte actual y al gran tamaño de los frutos que no es aceptado por muchos consumidores.

### ■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
CRF-INIA*	NC078850	sandía cogijona	La Palma del Condado (Huelva)

\*Centro de Recursos Fitogenéticos del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

### ■ REFERENCIAS

1. Ibancos-Núñez & Rodríguez-Franco 2010a; 2. Rodríguez Franco 2018; 3. Acosta *et al.* 2011.

