

Javier Tardío

Cucumis melo L.

Familia: Cucurbitaceae

melón, meló, meloi

USOS PRINCIPALES



En esta ficha se recogen los conocimientos tradicionales que corresponden a los melones dulces cultivados tradicionalmente en España. Se trata de un etnotaxon al que pertenecen todas las variedades botánicas de *C. melo* que conocemos en España menos la var. *flexuosus* (L.) Naudin. Esta se trata en una ficha aparte por considerarse un etnotaxon diferente, caracterizado por sus frutos inmaduros empleados como verdura y no como fruta dulce.





Flor masculina (arriba) y femenina (abajo). Almudena Lázaro

NOMBRES VULGARES

Castellano: **melón** (nombre generalizado), melón del año (AN, CM, MC) [1–38].

Catalán: meló (CT, IB, VC), meló de tot l'any (VC), melonera (IB, VC) [36,39–48].

Euskera: meloi (NC, PV) [49].

Gallego: melón (GA) [50].

DESCRIPCIÓN

Planta anual, generalmente monoica, con flores masculinas y femeninas en la misma planta, aunque hay cultivares andromonoicos, con flores masculinas y hermafroditas. Tallo reptante hasta de 2 m, dividido, anguloso, peloso. Hojas pecioladas, con limbo hasta de 10 x 12 cm, redondeadas o arriñonadas, lobuladas, dentadas, pelosas. Flores masculinas en grupos de uno a cinco, casi sésiles, con cáliz hasta de 12 mm, de dientes hasta de 4 mm, y corola hasta de 2 cm, amarillenta. Flores hermafroditas solitarias, parecidas a las masculinas. Fruto elipsoidal, hasta de 10 kg, con semillas elipsoidales, de 8 x 4 mm, de color amarillo pálido.

INTRODUCCIÓN

El melón cultivado procede de la domesticación de ejemplares de la propia especie *C. melo*, que surgió hace unos tres millones de años [51,52]. Su lugar de domesticación ha sido muy discutido [53–56]. Tradicionalmente, se asumió su origen africano, con una posterior domesticación en Oriente Medio e India [53]. Después se observó que existen *C. melo* silvestres tanto en África como en Asia, por lo que pudieron existir dos domesticaciones coetáneas en ambos continentes [57–60]. Se cree que la domesticación en Asia habría llevado a la diversificación de la mayoría de los grupos hortícolas de melón que se extendieron rápidamente hacia la cuenca del Mediterráneo [61,62], mientras que la domesticación en África únicamente habría generado el cultivar *tibish*, un melón consumido en varios países del norte de

Autores: Almudena Lázaro y Javier Tardío

África [62,63]. Los centros primarios y secundarios de diversidad genética se localizan desde el este asiático hasta el Mediterráneo [53,64]. El centro de diversificación primario es India, mientras Japón, Afganistán, Irán, Iraq, Turquía, Portugal y España, entre otros, constituyen los centros de diversificación secundarios [53,62,64,65].

Su fruto tiene gran valor comercial, produciéndose unos 27 millones de toneladas al año en todo el mundo, principalmente en China, seguida de Turquía, Irán e India. España es el octavo productor mundial, el primer productor europeo y uno de los principales exportadores [66]. En España se producen algo más de 650.000 t, principalmente en Castilla-La Mancha y Murcia, seguidas de Andalucía, Comunidad Valenciana, Extremadura y Madrid [67]. La gran mayoría del melón se cultiva en regadío y principalmente al aire libre, aunque en la provincia de Almería existe una importante producción en invernadero [67].

Desde su origen, el melón ha sufrido un enorme proceso de diversificación, por lo que existe una gran variabilidad en morfología y fisiología de frutos. En la base de datos de la UPOV, además de la típica (var. *melo*), se reconocen otras tres variedades botánicas que son la var. *cantalupo* Ser., la var. *makuwa* Makino (un tipo de melones cultivados en Oriente), y la var. *flexuosus* (el alficoz o cohombro). Pero esta enorme variación intraespecífica se suele clasificar en grupos hortícolas. Así, por ejemplo, la reciente clasificación de Pitrat usa 19 grupos [68]. Además de tres grupos que se corresponden con los citados anteriormente, aparecen otros como el grupo *ibericus*, entre los que se encuentran la mayoría de las variedades tradicionales cultivadas en España [69].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Frutas/Frutos dulces

El fruto maduro se consume principalmente en **fresco** debido a su dulzor y jugosidad, ya que se trata de una fruta refrescante [4,7,26,37,43,70]. Se suele comer como **postre**, principalmente en la comida, no solo en la temporada de verano, sino que tradicionalmente se conservaba hasta el invierno, en las cámaras (desvanes) sobre grano o paja [24] o colgado en sitios frescos y ventilados [71].

También se acompaña de alimentos salados, como el jamón, o se consume en **ensalada** [1,25,39]. En Mallorca se prepara una ensalada de melón y albaricoque con salsa de almendras [39], y en Albacete se consumen los melones que no llegan a madurar en la mata, llamados gorrineros, aliñados con aceite y sal junto con alficoz [31]. En Extremadura se ha recogido una receta de ajo blanco (sopa fría a base de pan, ajo y almendras) con melón [12] y también podía formar parte de los gazpachos [3].



Melón maduro. Almudena Lázaro

A veces el fruto se cocía con azúcar para hacer **confitura o mermelada** [21,39,40,46,72,73] o con mosto para hacer **arrope** [21,27,74] o se mezclaba con mistela, en la receta mallorquina de *meló amb mistela* [39]. En Torre-Pacheco (Murcia), el melón formaba parte del calabazate o mosto cocido con trozos de fruta [10]. La corteza de melón se ha usado en la comarca manchega de La Manchuela para elaborar un postre que se prepara cociendo membrillo pelado con vino, corteza de melón y calabaza hasta que todo queda "atado" [75].

Comestibles-Frutos secos y oleaginosos

Las **semillas**, pipas o pepitas se consumían como las de girasol [4,8,37]. Se lavaban y se dejaban secar al sol, a veces echándolas un poco de sal y eran apreciadas sobre todo por niños [4,37].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Frutas/Frutos dulces

Era común alimentar al ganado con melones, sobre todo a los **cerdos** y a las **gallinas** [3,8,14,27,40,48], y también a los **conejos** [27]. Generalmente eran solo las cáscaras picadas o troceadas [3,27,40], pero también se les daban los melones pasados, dañados o que no habían madurado bien [8,27].

Pienso

Las pepitas se echaban de comer a las **gallinas** y a los **pavos** [8,37].

Pasto

Las matas se aprovechaban para las bestias (animales de carga) y el ganado; eran muy apreciadas por **caballos**, **vacas**, **ovejas** y **cabras** [76]. En Extremadura, las matas secas o casi secas, allí llamadas bambollas, eran un recurso interesante para las cabras en el verano [77].

MEDICINA

Sistema digestivo

Al fruto se le atribuyen virtudes **laxantes** [32,43].

Sistema genitourinario

También se considera **diurético**, al menos en las comarcas centrales valencianas [43].

Sistema respiratorio

El fruto se ha considerado bueno para tratar enfermedades respiratorias, al menos en Jaén [15], Granada [33] y Málaga [78]. Para tratar el **resfriado**, en el Poniente Granadino mezclaban tres higos secos, siete nudos de paja de trigo y siete cascos de melón; se cocía y se bebía sin endulzar [33]. Igualmente se ha usado para tratar la **tosferina** en los niños. Para ello, en el Alto Guadalhorce (Málaga) ponían un melón entero en una cacerola dentro del horno del pan, dejaban que el melón reventara y el líquido que iba desprendiendo se dejaba enfriar, se le echaba azúcar y se lo daban a los niños, dos o tres cucharadas al día, hasta que se fuera la tos [78]. Para lo mismo, en el entorno del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas (Jaén), quitaban una porción de cáscara al melón, echaban azúcar, camisas de culebra y durante tres días lo iban comiendo poco a poco [15].

Sistema endocrino-metabólico

En Murcia, comer melón se considera **adelgazante** [11].

Musculatura y esqueleto

En Torre-Pacheco (Murcia), para tratar los **golpes** en la cabeza que se daban los niños jugando, se les colocaba el "culo", "pezón" o extremo de un pepino o de un melón con la intención de rebajar la hinchazón aplicando algo fresco [10].

Freír las raíces en aceite y luego friccionar con ello las áreas doloridas se ha considerado un remedio contra los dolores del **reuma**, al menos en Granada [79].

Piel y tejido subcutáneo

En Canarias, para la **psoriasis** recomiendan comer muchas pipas de calabaza, girasol o melón secas, sin sal y sin tostar [32].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

En las comarcas centrales valencianas usaban las semillas picadas y puestas en remojo, para expulsar los **gusanos intestinales**, al igual que hacían con las de calabaza [43].

VETERINARIA

Concepción, gestación y parto

En Benaguasil (Valencia), las semillas y la pulpa se les daba a las gallinas para **estimular la puesta de huevos** [48].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

En el Baix Maestrat (Castellón), las semillas se empleaban para expulsar las **lombrices intestinales** que parasitan a los animales. Para ello, se picaban, se maceraban en agua y se daban de beber al animal, colocándole la cabeza mirando hacia el cielo e introduciéndole la botella que contiene la preparación [36].

En Zafra (Badajoz) cuentan que la **pepita** de las gallinas (estomatitis producida por un virus que cursa con una proliferación de la mucosa lingual que dificultan la deglución) se cura dándole de beber durante dos o tres días agua en la que se hayan tenido pipas de melón a remojo [34].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Tóxicas para humanos o animales

El fruto puede resultar **indigesto** para algunos [95]. En general se dice, como se puede ver en el apartado Literatura oral popular, que se puede comer en el almuerzo, pero no después de la cena [80], aunque, en algunas zonas como en Fuenlabrada de los Montes (Badajoz) se comía especialmente en la cena [12]. A algunas personas al comer melón se les **irrita** la comisura de los labios [43].

En Obanos (Navarra) decían que no se podía beber vino después de comer melón o sandía, pues puede ocasionar **cólicos o diarreas** [80]. En Extremadura cuentan que "la raíz del melón era lo más amargoso que había" y que "si la mordías te podía dar cólico" [12]. En Viana (Navarra) se considera que el melón es perjudicial para las piedras de la vesícula [80].

Algunos tampoco recomiendan su consumo durante la lactancia. En el Alto Guadalhorce se decía que si la madre que amamanta comía melón, el niño dejaba de mamar porque confería **mal sabor a la leche** [78].

También puede resultar indigesto para los animales. En el territorio del Pallars (Lérida) decían que las cáscaras del fruto provocan **diarrea** en los cerdos [70].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Cosmética, perfumería y limpieza

En Valencia, la pulpa del melón se aplicaba sobre el cutis para **rehidratarlo** y rejuvenecerlo, igual que la del pepino [48].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

Durante la **noche de San Juan**, en el Poniente Granadino era frecuente tallar los melones que no eran buenos para comer, llamados zocatos, con diversos motivos (medias lunas, estrellas, etc.) y se alumbraban metiendo una vela [33]. Se hacían faroles que los niños paseaban por el pueblo. Algo muy similar se hacía en Arjona (Jaén) la noche del 21 de agosto, vísperas de "la Fiesta Santos" (fiestas patronales en honor a los santos Bonoso y Maximiano), donde salían los niños en pandilla, cada uno con un melón pepino (meloncillo de pequeño tamaño) al que se le había quitado la pulpa, se le había hecho unos orificios u ojos y metido una vela [4].

En la comarca pacense de Tentudía el melón, junto con otras frutas, entraba dentro de los regalos que se hacían en el día de **Todos los Santos**, los "Tosantos". Las abuelas regalaban a los nietos y los padrinos a los ahijados, castañas, nueces, almendras, membrillos, uvas y melón; y la gente se iba al campo, a comerse la "merendita" en familia [81].

En Serradilla (Cáceres), también por los Santos, los monaguillos salían a recoger la "mogará de San Manolín". Con un cesto recogían frutas que les daban los vecinos, a cambio de estar toda la noche doblando las campanas en honor a los difuntos. Estas frutas, entre ellas el melón, se consumían en lo alto del campanario junto a una fogata [3].

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

En Ibiza se registró una **creencia** relacionada con el melón y los melonares, que dice que "cuando las meloneras tienen los meloncitos pequeños no se deben tocar, porque si no, no crecen; igual que pasa con los niños pequeños" [42]. De forma similar, en Mallorca se pensaba que si se apunta con el dedo a los melones, ya no maduran bien [39].

Literatura oral popular

Existen numerosos **refranes** que tienen que ver con el melón. Uno de los más extendidos tiene que ver con el supuesto perjuicio para la salud del consumo de melón en la cena y dice "el melón, por la mañana, oro; por la tarde, plata, y por la noche, mata" [82]. Otro, no tan conocido, y que contradice la mencionada incompatibilidad del melón con el vino es "con melón y peras, vino bebas" [83]. Sobre la fecha de siembra del melón, en la Sierra Norte de Madrid dicen "para San Marcos [25 de abril], el melonar" [24]. Existen también varios refranes de carácter machista relacionados con la dificultad de saber si un melón está o no maduro, que con frecuencia lo comparan con la mujer, como "el melón y la mujer, malos son de conocer" [82], o *es meló i sa dona solen enganar* (el melón y la mujer suelen engañar) [44]. Sobre la conservación de los melones hasta el invierno está "por Santa Lucía no hay melón malo ni uva podría" [84,85], que quiere decir que, si el melón se ha conservado correctamente, para esa fecha (13 de diciembre) siempre sabe dulce. En el entorno de Doñana, el poder



Farolillo de melón con el que jugaban los niños en la comarca alicantina de Campo de Salinas. Juan Antonio Pujol

consumir melón en Navidad era visto como un signo de prosperidad, y así se decía: "El que tiene melón en enero, tiene dinero" [86].

Algunos refranes locales hablan de los municipios donde se dan los mejores productos, como este recopilado en los alrededores de Las Tablas de Daimiel (Ciudad Real): "para patatas, Torralba; para melones, Carrión; para peros y manzanas el pueblo de Malagón" [74].

También forma parte de multitud de **canciones** populares [3,39,42,87], como la registrada en Mallorca: *A Sa Rota hi tenc un pi / que fa albercocs i cireres / i síndries i meloneres / al·lota si hi vols venir* (En Sa Rota tengo un pino / que da albaricoques y cerezas / y sandías y melones / chica, si quieres venir) [39], o la recopilada en Malpartida de Plasencia (Cáceres), que dice: "¡Ay qué sandías! / ¡y ay qué melones! / qué calabazas / llevan los hombres de las mujeres / cuando los dicen que no los quieren" [3].



Melonares en la Comunidad de Madrid. Almudena Lázaro

Igualmente aparece en **adivinanzas**, como la recogida en Ibiza: *per ses voreres me'n dau / per enmig no me'n dau mica / i si m'enganxau sa mica / tot es ventre m'espanyau* (por los bordes me dais (golpes) / por en medio no me dais nada / y si me pilláis la miga / todo el vientre me estropeáis) que hace referencia a la forma de catarlo [42].

Finalmente, es frecuente el uso del nombre de este fruto en diferentes **dichos**; por ejemplo, para referirse a un hombre torpe o necio, tanto en castellano [88], como en el catalán de Menorca: *esser com un meló* [44]. En Carcabuey (Córdoba), a alguien que es muy malo se le dice que es "pipa melón" [7].

Usos recreativos

De forma similar a la descrita en el apartado de Rituales del ciclo anual, en la comarca alicantina de Campo de Salinas, se construían unos farolillos con melones y sandías que hacían las delicias de los más pequeños [89].

En Toledo, los niños cogían las matas y las empalmaban unas con otras haciendo reatas (hileras) que arrastraban por las calles, levantando mucha polvareda [5].

En Córdoba dicen que los melones maduros, puestos al sol, los utilizaban los adolescentes en sus prácticas masturbatorias [7,23].

Alucinógenas, narcóticas y fumatorias

En Monzón (Huesca), los chicos hacían cigarros con las hojas del melón y los **fumaban** [35].

ECOLOGÍA

Diferenciación y ciclos biológicos

En diversas zonas de Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana y Murcia se denomina a veces al melón como melón del año (*o meló de tot l'any*) para diferenciarlo de la sandía, conocida como melón de agua *o meló d'aiua* [1,10,27,29,31,43,48].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

A excepción de las regiones más norteñas y húmedas, el melón se ha cultivado tradicionalmente en la mayoría de las comunidades autónomas, aunque ha tenido una mayor importancia en aquellas más cálidas, como Castilla-La Mancha [1,5,13,20,21,28,71,74], Comunidad Valenciana [43,89,90], Murcia [1,10,11], Andalucía [15,22,33,37,78,91–93], Extremadura [3,12,76,84], Madrid [24,94] y Baleares [39]. Es en estas regiones donde, además de unas pocas plantas incluidas en las huertas, se han cultivado en parcelas de mayor extensión, denominadas melonares, como un cultivo extensivo [77], donde frecuentemente se cultivaban también sandías, y a veces calabazas [95]. En Doñana, estos melonares, tanto para sandías como para melones, se denominan matos [6].

Como se trata de un cultivo que requiere calor y agua, ya que no soporta las heladas, en España se ha cultivado en las zonas de clima más cálido, al aire libre y en verano. Tradicionalmente ha sido un cultivo de secano, pero ocupando tierras frescas, profundas, arcillosas y preferentemente en las vegas [84]. Va muy bien en "tierras guijas", que conserven la humedad [84,96], pero también tolera suelos ligeros, ricos en materia orgánica descompuesta y bien drenados [97].

Los suelos arenosos suelen calentarse demasiado rápido y generan melones de menor calidad [97].

Siembra o plantación

Se ha sembrado tradicionalmente en **primavera** (desde marzo a junio) a partir de semilla propia [77,98]. En las zonas más cálidas, como el sur de Valencia y Alicante, en el primer viernes de marzo [99]; y más al norte de Valencia, en L'Horta Nord, hacia finales de marzo y principios de abril [90]. También se sembraba en abril en el sureste de Madrid [94], la Sierra de Cazorla [15] o en Menorca [44], donde se hacía por San Marcos (25 de abril). En la Alpujarra granadina [91], Badajoz [76], Guadalajara [20], Albacete [71] y Segovia [96] se siembra en el mes de mayo, típicamente por San Isidro (15 de mayo). En la Sierra Norte de Madrid se ha cultivado en los pueblos más cálidos y las siembras se hacían desde finales de abril hasta principios de junio, según las zonas [24].

La siembra se hace habitualmente de forma **directa** [24,27,71,84,94], en líneas, por lo que había que marcar primero el sitio de plantación [84]. La separación entre calles era la suficiente para poder pasar a quitar las hierbas, mientras la que se dejaba entre plantas dependía de la capacidad de retención de agua y de si había o no riego, pudiendo ser de metro y medio a dos [24,91] o incluso llegar a tres y cuatro [96]. Para ello, se preparaban con el azadón pequeños **hoyos** (denominados casas o casillas) en los que, si el suelo tenía poca materia orgánica, se solía añadir algo de estiércol maduro y se cerraban con la tierra removida [24,77,97,100]. En el momento de la siembra, se iban haciendo pequeños hoyitos en los que se depositaban unas pocas (de cinco a diez) semillas o pipas [77,96,100]. Si el terreno no tenía la suficiente humedad (tempero), se le echaba un poco de agua con una jarrita [77,100]. Para facilitar la nascencia, en ocasiones se remojaban las semillas antes de sembrar [77,96], generalmente con agua, pero a veces también en el líquido "que salía de los montones de basura del ganado" [96]. En Tentudía decían que, si se remojaba la semilla, había que cuidar que el día de siembra no fuera muy caluroso, pues una tierra excesivamente caliente podía cocer las semillas e impedir su correcta germinación [96].

El melón podía tardar en nacer de una semana a veinte días [77]. Una vez que iban saliendo las plántulas, había que reponer las marras, es decir, **resembrar** en los puestos donde no había nacido ninguna [100]. Posteriormente, se hacía un **aclareo** para dejar de una a tres plantas por cada puesto, dependiendo del lugar [24,27,94,96]. Por ejemplo, en Villaconejos (Madrid), dejaban dos plantas en secano y una sola en regadío [94].

Manejo del suelo y desherbado

La preparación de la tierra precisa de un trabajo de cavado en invierno y un desterronado posterior [97]. Ha sido habitual pasar en invierno el **arado de vertedera** [77,96]. Un poco más adelante, antes de sembrar, se vuelve a arar otra vez. La tierra del melonar debe estar muy trabajada antes de la siembra, sin hierba, llana, suelta y sin terrones [77].

Una vez crecidas las matas, hay agricultores que las **aporcan**, arrimando tierra para fortalecer el crecimiento de la mata, lo que además evita que la humedad de la tierra se evapore tan rápidamente en los días de mucho sol [76]. A cada planta se le hacía su casa o casilla, es decir, se le amontonaba tierra en un lado para obligar a la mata a crecer en una dirección y que el sol de mediodía no la castigara demasiado [76,81,94]. Este sistema de casillas elaboradas con el azadón se fue sustituyendo por los caballones [94], lomos de tierra más elevados que el surco donde se siembran los melones para que



Haciendo "casillas" para la siembra. Museo del Melón de Villaconejos

no se mojen los frutos al regar [24,91]. En Villaconejos, decían que, en los melonares de regadío, había que cavar las plantas y "meterlas en cacerilla". Al cavar se creaba por un lado la cacerilla, el surco por donde discurre agua de riego y se retiene para que la mata goce de una humedad homogénea; y por otro lado se creaba la almantilla, una zona más elevada por donde crece la planta para que los melones no se humedezcan y estropeen [100].

Cuando todavía eran pequeñas las matas, al melonar se le pasaba el cultivador para quitar las hierbas [84,100] y, a veces, como en Badajoz, otros aperos como el rodo, una especie de cuchilla que va moviendo la tierra superficial para conseguir que la humedad subiera y se alimentase la planta [84]. También era habitual hacer un **desherbado** manual, como en Villaconejos, donde eran las mujeres y los jóvenes los que se ocupaban de quitar las malas hierbas y de procurar que el pasillo entre las líneas estuviese despejado [100].

Poda y entutorado

Cuando la mata va agarrando y tiene unas tres hojas, se **capa o despunta,** eliminando los vástagos superfluos para que el tallo principal se desarrolle más y los frutos sean de mayor calidad [77,100–102]. Aparte de esta poda inicial, hay que despuntar otras dos o tres veces más, quitando los brotes y puntas de las ramas secundarias y terciarias para favorecer la rama principal [102]. De esta forma se evita que las matas tengan "mucho vicio", es decir, que crezcan mucho sin criar



Plántulas de melón. Almudena Lázaro



Maqueta de choza y vida del melonero y su familia durante la temporada del melón. Museo del melón de Villaconejos. Almudena Lázaro

melones [77]. Esta tarea se realiza directamente con las manos o con la ayuda de una hoz [102].

Con el despuntado se va **guiando** el crecimiento de la mata, pero también se pueden colocar las ramas para que la mata se dirija a la zona deseada. En La Rioja se denomina envarar los melones a guiar los abundantes hilos o ramales (tallos de considerable longitud) [101].

Cuando se forman los frutos hay que realizar un **aclareo**, dejando un melón o dos como máximo en la mata, generalmente los que presentan mejor forma [100]. Esta operación en La Rioja se denomina esclarecer [101] y en Madrid desmelonar [100].

Abonado y riego

Tradicionalmente, el abonado se ha hecho con **estiércol** [24,94,97]; "se le echa mucho abono, del mejor que se tenga" [91]. Si el estiércol está fresco y en descomposición, también actúa como cama caliente, pero en superficie; y en el momento de la siembra hay que aplicar un compost maduro para garantizar que la semilla germine bien [97]. En la comarca barcelonesa del Vallès aplicaban unas 40-50 t/ha de estiércol maduro [97]. Para tener el terreno bien abonado, a veces se llevaba allí a las ovejas haciendo redileo, es decir, cada noche se guardaba al ganado dentro de un cercado móvil (red) que iba rotando hasta cubrir de basura toda la superficie de la finca [96]. Como ya se ha dicho, era habitual añadir estiércol maduro en los hoyos que se hacían para sembrar [24,77,94,97], aunque a veces no se hacía, especialmente si en el verano anterior habían estado las ovejas en el rastrojo [77]. En Badajoz se decía que el mejor era el estiércol terrizo de oveja o de bestias (probablemente mulas) [202].



Familias de meloneros de Villaconejos en sus chozas, en los años 50. Museo del melón de Villaconejos

Aunque también se han puesto en regadío en las huertas [71,94], los melones se han cultivado mayoritariamente en **secano** [3,12,31,37,38,77,94]. Por ello, como ya se ha apuntado anteriormente, se sembraban en zonas buenas "medio frescas", que retuvieran más humedad [12]. Los melones de secano adquieren menor tamaño, pero se consideran más dulces y de mejor calidad que los de regadío [45,84].

En cuanto a su cultivo en **regadío**, en general se dice que "quiere poca agua" [24,91]. En Torrelaguna (Madrid) decían que solo se riega en cuatro ocasiones: antes de que salga la flor; cuando acaba de florecer, para que cuaje; y luego dos riegos más cada 15 días [24]. En la Sierra de Cádiz también dicen que no hay que regarlos demasiado, porque "se abren", especialmente algunas variedades [103]. En algunos sitios, como el nordeste de Segovia, se regaba únicamente en las primeras fases de crecimiento; en otros, como en la comarca zamorana de Sanabria, "si el tiempo viene muy seco se le da un riego a mitad del verano" [96]. Como ya se ha comentado, en los melonares de regadío se utilizan distintos sistemas para crear una zona más elevada donde los melones en desarrollo no se humedezcan y se estropeen [24,91,94,100].

Asociación y rotación de cultivos

Era frecuente que los melones compartieran cultivo con **sandías** [84,95], y a veces con **calabazas** [95]. En Madrid y Extremadura se cultivaban **tomates** asociados con melones en secano [12,24] y en Albacete el **alficoz** [104,105]. En Mallorca dicen que deben sembrarse separados de los pepinos y calabazas porque si no, salen agrios [39].

En la comarca de Doñana era común sembrar melones entre las calles de **naranjos** o de **olivos** [86].

Como le pasa a otros cultivos, no es bueno sembrarlos varios años seguidos en la misma parcela, porque "ya no se crían igual" [84] y "la tierra se cansa" [94]. El melón de secano era común **rotarlo con cereal**, sembrándolos después de labrar el barbecho del trigo [12,24,39]. En las huertas de Patones (Madrid) se alternaba el cultivo de melones y calabazas en secano, seguidos de judías u otras **hortalizas** en regadío [95].

Plagas y enfermedades

Una de las plagas más frecuentes es el **pulgón** (*Aphis gossypii* Glover, 1877 y *Myzus persicae* Sulzer, 1776), que "chupa la savia" provocando una parada en el crecimiento de la planta [101]. También sufren el ataque de la mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum* Westwood 1856 y *Bemisia tabaci* Gennadius, 1889). La mosca blanca al parasitar la planta se alimenta de su savia y segrega una melaza que se conoce como melera, mangla o mangria, que conlleva la formación de colonias de hongos que dan lugar a una película oscura sobre las hojas denominada negrilla [76,84,106]. Para evitar el ataque y el desarrollo de la negrilla, en varias regiones se cubren las plantas con el polvo que se genera al cavar y labrar [76,84,102]. El laboreo de la tierra levanta mucho polvo, que se deposita encima de la planta y evita el desarrollo de hongos al secar la melaza, al mismo tiempo que la dota de una mayor protección contra el sol y reduce el riesgo de quemaduras en las zonas más sensibles de la planta. Por ejemplo, en Tentudía con este fin se pasa en verano, por la mañana temprano, el apero denominado rodo [77]. Una vez labrado el campo, la parte más próxima a la planta se cava con azada para romper la costra de la tierra y crear el polvo necesario para que se deposite encima de las hojas [102].

Otra forma de luchar contra los pulgones, registrada en la comarca de Monfragüe (Cáceres) era la siembra de estramonio (*Datura stramonium* L.) en los melonares, pues decían que su fuerte olor era un repelente para los pulgones [3].

También en Extremadura, se han citado los daños considerables que podían causar en el melonar las temidas **plagas de langostas** o cañafotas, probablemente *Dociostaurus maroccanus* (Thunberg, 1815), sobre todo en las huertas de campiña, rodeadas de cultivos herbáceos [84]. Para luchar contra esta plaga se mataban los insectos, o bien directamente a mano al amanecer, cuando, debido al frío y la rociada, no volaban ni saltaban, o bien poniendo unos cebos de rollón, una mezcla de afrecho o salvado con harina, envenenados con polvos, donde iban a comer, por ejemplo al lado de los arroyos [84].

Otras pérdidas en el melonar podían estar causadas por animales de mayor tamaño, como las **liebres** [84], que roen y estropean los frutos, los **córvidos** [84] y otras aves, que los picotean, o incluso el **zorro** [84,96] y el perro, que comían igualmente los melones. También había que estar pendiente de que animales como cabras, ovejas o vacas no entrasen en el melonar y causasen graves daños, así como algún individuo con intenciones de sustraer algunos o muchos de estos frutos. Por ello, en los melonares se solían hacer cabañas o chozas de cañas donde se instalaba al menos una persona de la familia que vigilaba, a veces con su cama dentro [84]. Como en otras zonas productoras, en Villaconejos los meloneros construían unas chozas dentro de la finca en la que iban a cultivar los melones, con solo cañas, paja y tierra, y allí vivían con sus familias durante todo el ciclo del cultivo [94].

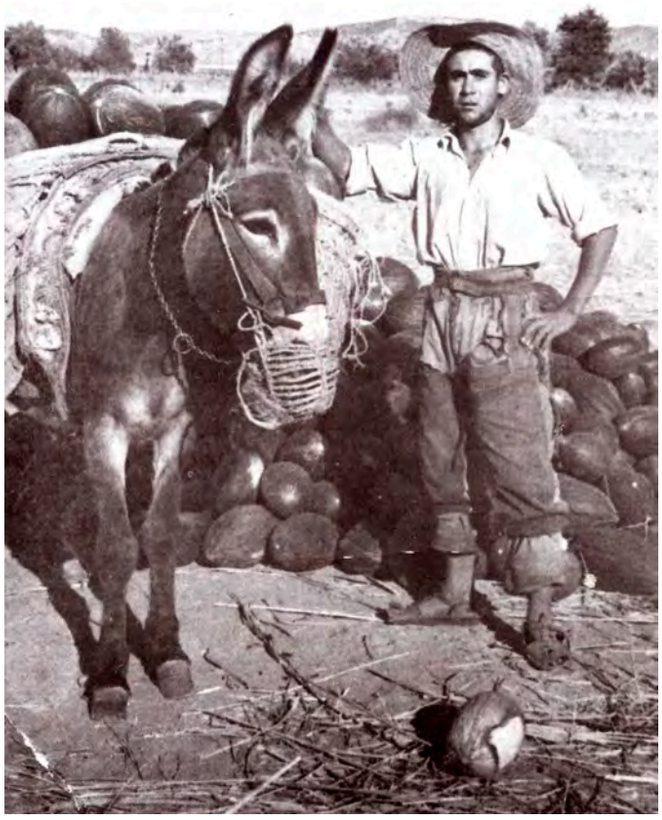
A su vez, entre las enfermedades mencionadas está el **oídio** [97,107] o cenizo [84,85], un hongo que va poniendo la hoja y la mata blanca y se comienza a secar, quitándole además el sabor a los melones. Se achacaba su origen al frío y la humedad en días de lluvia; se solía tratar con azufre [84]. Otro hongo que también seca la mata es el mildeo, mildeu o **mildiu** [101].

Cosecha y conservación

Los melones de la mayoría de las variedades cultivadas en España son no climatéricos, es decir, que no maduran después de ser cortados, por lo que es muy importante reconocer el punto exacto de **madurez** para realizar la corta del melón [69]. Esta labor la realizaban las personas mayores, con una mayor experiencia transmitida de generación en generación [100]. Aparte del propio aspecto exterior y del olor del melón, los agricultores se fijaban en la cama, es decir, en la parte que da a la tierra. Cuando esta tenía un color amarillento o rosáceo indicaba que el melón estaba a punto; este era el criterio más seguido y fiable [84]. Otras veces, el punto óptimo de maduración y la máxima turgencia del melón se detecta mirando si los extremos del fruto están lisos [97].

La recolección se realiza en el **verano** de forma **escalonada**, conforme van madurando [71]. Por ejemplo, en la Sierra de Cazorla se cosecha a partir de junio [15], aunque generalmente se hace al final del mismo, de agosto a septiembre [91,96]; en Lérida los melones se recogen en septiembre, unos 40 días después de la floración [108]; en Albacete y Cuenca a partir de mediados o finales de agosto, según las variedades [27,71]; en la Sierra Norte de Madrid a últimos de septiembre o primeros de octubre [24]. En cualquier caso, antes de las primeras heladas [90].

En Villaconejos, se iban cortando los melones y se apartaban al borde de las caceras, donde ayudándose de un burro con albarda y serón, se procedía a recogerlos, echarlos al serón, y una vez cargado el burro, trasladarlos al montón. Al descargar el serón, se iban seleccionando los melones, apartando los buenos en una parte y los defectuosos o rajados en otra. Cuando se hacía el montón, los melones se cubrían de carrizo [*Phragmites australis* (Cav.) Trin. ex Steud.] o paja, para que no se "asolanaran" [100].



Agricultor de Villaconejos cosechando melones. Museo del melón de Villaconejos

Era práctica tradicional **guardar** los melones de las variedades que mejor aguantaban hasta el invierno [84], hasta Navidad y más adelante [10,43,89], incluso hasta San José, como en Cabañeros [13], o hasta abril, como en Monfragüe [3]. A veces se conservaban en cámaras, desvanes o graneros [24], encima del grano [84,96], o sobre un lecho y una cubierta de plantas secas de artemisia (*Artemisia vulgaris* L.) [48]; pero habitualmente se conservaban **colgados** [3,14,43,77,84,91,108]. En Valencia, los melones de invierno solían recolectarse un punto antes de madurar y, ligados a un cordel, se colgaban de las vigas de casa, en los lugares más secos, aireados y frescos [100]. En Lérida se colgaban a la entrada de las casas [108]. En Miranda del Castañar (Salamanca), conservaban los melones verdes, una variedad que valía tanto para verano como para invierno,



Atando y colgando melones. Museo del melón de Villaconejos



Secando semillas de melón. José Antonio González

colgando los sobrantes en una cesta-red hecha con juncos churreros [*Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják] y poder así comerlos durante el invierno [14]. Para colgar los melones también se han usado redes y cuerdas de esparto [21,47] o de juncia (*Cyperus longus* L.) [3,28,74].

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

Tras el consumo del melón, en la casa de los agricultores se guardaba la simiente para el año próximo volver a sembrar [77]. Generalmente, se **seleccionaban** las pipas de los melones más gordos y de mejor sabor [27,77], los que mostraban un aspecto robusto, sano, y que reflejaran perfectamente las características de la variedad [94]. Algunos agricultores solían dejar, de las plantas más vigorosas, el primer melón [97], aunque otros elegían los últimos melones que daba la mata [98]. En Tentudía decían que para los melones de cuelga se guardaba la simiente de la última corta, porque "aunque eran más pequeños y peores, no degeneraban a maduro" [77].

Cuando se partía el fruto para comer se apartaban las pipas, se echaban sobre un papel y se secaban al sol. Una vez secas se recogían y se guardaban en una cesta, en una calabaza [77] o en un frasco [97]. El año siguiente se echaban en remojo para ser sembradas y comenzar de nuevo el ciclo [77]. La semilla puede conservarse entre tres y diez años [97]. En el caso de los melones invernizos de Huelva, las semillas se conservaban en el propio fruto, pues creían que este método conserva las semillas con más vitalidad [98].

Era habitual que la extracción y selección de las semillas la realizaran las mujeres. Por ejemplo, en Villaconejos las metían en agua, y su criterio principal era escoger las semillas picudas o puntiagudas, que para ellas era garantía de un buen melón en la siguiente campaña. Las elegían "con buen color" y "con buen peso", "ni muy flojas ni muy gordas" [94]. Todo ello se hacía en melones con unas características de forma, tamaño y color, pero sobre todo de sabor que mantuvieran el tipo de cada variedad [94].

Aunque el intercambio de semillas entre las familias es en general positivo para evitar la degeneración genética de las variedades, a veces había ciertas reticencias para ello. Esto sucedía, por ejemplo, entre los meloneros de Villaconejos, que mostraban un celo especial por sus variedades que ellos mismos comercializaban en los mercados de Madrid. Cualquier ventaja en este competitivo mercado suponía la supervivencia de toda una familia. Además, como cada familia se dedicaba durante varios años a la selección de los mejores frutos de dos o tres variedades en particular, no era fácil que luego compartieran tanto trabajo. Al no aplicarse este celo dentro de la misma unidad familiar, cada variedad era considerada como una propiedad o tesoro familiar [94].

OTRAS ACTIVIDADES DE MANEJO

Una curiosa práctica para **evitar el robo de melones,** relatada en la provincia de Córdoba, consistía en introducir una semilla de melón en un troncho o tallo de lenguaza (*Anchusa azurea* Mill.). Cuentan que al germinar y crecer la planta, "el troncho reventaba y nacía un melón de enormes dimensiones, pero de sabor muy amargo, que lo toma de la madre, la lenguaza". De esta manera, "como el que va a robarlos va a por los más grandes, después de catarlo seguro que no va más a robar a ese sitio" [23].

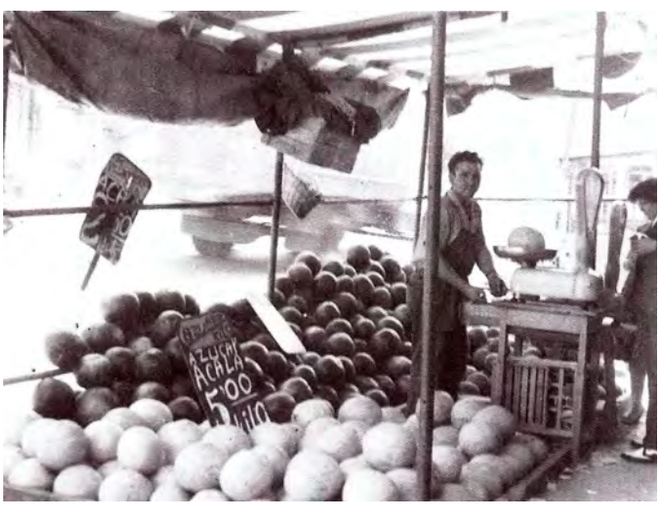
Sin embargo, en Cástaras (Granada), cuentan los mayores que cuando se estaba trabajando en el campo y se veía una lenguaza, se la cortaba y se tapaba un poco en tierra, y después se sembraba a la vez una simiente de calabaza, pepino o melón a su lado, pues "con lo que sangraba esta hierba ya era suficiente para mantenerlas y criarlas" [30].

COMERCIALIZACIÓN

Aunque era habitual tener un melonar para autoconsumo, muchas veces se producían melones para vender. Era muy frecuente, y en algunos lugares aún sigue siéndolo, la **venta ambulante** de los melones



Transporte de melones para su venta en la ciudad. Museo del Melón de Villaconejos



Puesto de venta directa de melones en Madrid, en 1956. Museo del Melón de Villaconejos

por los pueblos. Si las producciones eran muy grandes, se vendían en las **plazas de abastos** de los pueblos grandes, o a terceros que compraban la cosecha directamente en finca. Era habitual combinar todas las modalidades de venta. Antiguamente la venta se hacía por arrobas y se pesaba con la romana. Si era una pieza suelta se utilizaba un peso o simplemente se vendía a ojo. La gente compraba sus arrobas de melones para consumir en el verano [84].

Hay zonas especializadas en el cultivo de melones, cuyos meloneros eran conocidos porque iban a vender por los pueblos de alrededor. Por ejemplo, los hortelanos de Torrelaguna y Patones iban a vender melones a los pueblos de la Sierra Norte de Madrid [24]. Otro ejemplo que consiguió aún mayor alcance es el de los meloneros de Villaconejos, que hicieron famosos sus melones, vendiéndolos en los puestos y mercados de la ciudad de Madrid [94]. Los pioneros en esto, a los que llamaban "los negros", tuvieron tanto éxito que los demás agricultores del pueblo les imitaron. Eran tantos los agricultores que empezaron a cultivar melón, que necesitaron ir a tierras colindantes. Por este motivo, el agricultor de Villaconejos se convirtió en un trabajador errante que acudía allí donde había buenas tierras y se instalaba allí, con su familia, durante toda la temporada de cultivo [94]. Llegó un momento en que los intermediarios comerciales entre el agricultor y el vendedor se llevaban demasiados beneficios, y los agricultores comenzaron a sufrir penurias económicas. Para evitar esta situación, crearon en los años cincuenta del pasado siglo la Cooperativa del Campo de Villaconejos, que desde los primeros años puso todo su empeño en sacar todos los puestos de melones que pudiese a otras ciudades como Zaragoza, Santander, Torrelavega o Avilés. De esta forma, se consiguió retirar meloneros del cultivo de melones y tener más vendedores repartidos por toda España, extendiendo la fama del melón de Villaconejos a todo el país [94].

VARIEDADES TRADICIONALES

Dada la gran tradición de cultivo de esta especie, en España existe un número enorme de variedades tradicionales, con numerosas entradas conservadas en los bancos de germoplasma españoles [69,109]. Así, el Inventario Nacional de Recursos Fitogenéticos recoge 1324 accesiones de cultivares primitivos de melón españoles, los más antiguos recogidos en 1971, la mayoría de Andalucía, Valencia y Castilla-La Mancha [19]. Como se dijo en la Introducción, la gran mayoría de estas variedades se pueden incluir en el grupo *ibericus* de la clasificación de Pitrat [68,69], que incluye melones no climatéricos (que no siguen madurando después de la cosecha), dulces pero no muy aromáticos, y que a su vez se divide en cuatro subgrupos según esta clasificación (piel de sapo, amarillo, tendral y rochet) [68], o en seis según otros autores (piel de sapo, mochuelo, tendral, amarillo/blanco, de invierno y negro) [69]. Sin embargo, también se pueden encontrar algunas variedades tradicionales españolas con melones climatéricos, más aromáticos, algunos de pulpa naranja, que se incluirían en el grupo *cantalupensis* de la citada clasificación [69].

Los nombres que han usado los agricultores para esta gran diversidad de variedades tradicionales se han basado en distintos aspectos, como el color de la piel del melón (amarillo, blanco, verde y negro), si esta tiene verrugas o surcos verdes (largo escrito), en la forma (redondo y alargado), el ciclo y tiempo de maduración (tempranillo, tardío o de invierno) [1,24,101] u otras características morfológicas o sensoriales, como el olor (*meló d'olor*) [44]. A veces, para nombrar la variedad se escogen nombres de la zona de donde proviene, aunque es también común que un tipo determinado tenga el nombre o el apodo de la familia que lo cultivaba, como el melón del tío Aguilar en Badajoz, que es del tipo piel de sapo, pero escriturado [76,96], el melón del tío Rafael en la Sierra de Huelva [98], o el melón Puchero en Madrid [94].

La variedad más cultivada en España, incluso hoy en día, es el tipo **piel de sapo**, de forma alargada y apuntada en los extremos, con la piel verde moteada de manchas más oscuras [24,101,108–110], aunque esta variedad no lleva mucho tiempo entre nosotros, ya que se cree que surgió en el siglo XIX [69] y el conocimiento tradicional la reconoce como reciente [84]. Entre las variedades más extendidas en el pasado, se ha citado mucho la variedad **tendral**, de piel gruesa asurcada [1,24,43,110] y los melones **de invierno** y **escrito** mencionados en la Sierra Norte de Madrid [24], en Tierra de Pinares [38] y en muchos otros puntos de Castilla [96]. En el célebre municipio melonero de Villaconejos, se registraron 14 variedades tradicionales en 2010 [94]. Una de ellas, que destacó por su excelente sabor, es el melón **mochuelo** (ver ficha en este volumen).

En la Comunidad Valenciana, además de mencionar las variedades *callent, roget, pell de sapo* y *negre* [90], se han citado como muy dulces los melones amarillos de Quatretonda [43,111] y de Ontinyent (ver ficha en este volumen) o el ***meló del pinyonet***, un melón del grupo piel de sapo que se llama así porque la forma de sus semillas recuerda a un piñón [111]. Esta misma variedad se ha citado en Cataluña, además de otras denominadas tendral, tendral *d'hivern*, tendral *negre*, *coranteno*, gordo y el *meló catalá* o *del sequer* [97,108]. En Menorca, entre otras variedades, se han citado el *meló blanc*, el *d'olor*, el *de pell de calápec*, el *de tot l'any verd*, el *de tot l'any groc o blanc*, el *meló primerenc*, el *tardà* y el *redó* [44].



Diversidad de melones cultivados en España. Almudena Lázaro



Diversos colores de piel y pulpa en melones españoles. Almudena Lázaro



Melón piel de sapo. Almudena Lázaro



Melón amarillo inmaduro, cultivado en Abenglibre (Albacete). Alonso Verde



Melón amarillo de Villaconejos. Almudena Lázaro



Melón cultivado en Belalcázar (Córdoba), del grupo *cantalupensis*. Emilio Laguna

En la provincia de Badajoz, donde existe también una considerable variabilidad, diferenciaban tres grandes grupos de variedades: las melonas, los melones de verano y los melones de invierno [76,85]. Las melonas son más pequeñas y redondas que los melones, como la variedad llamada **melona amarilla** u olivera, que era muy popular entre los agricultores de Fregenal de la Sierra por resistir bien las altas temperaturas, tener buena producción y conservarse mejor durante el invierno manteniendo su sabor [85]. Otras variedades citadas eran el **melón blanco**, el **de la banda de Godoy**, el de la rosa, el del tío Aguilar, el verrugoso, el negro y el de piel de lagarto [85]. Algunos dicen que el melón de piel de lagarto es el piel de sapo, que hoy se cultiva mucho pero ha sido una variedad traída de fuera [76], mientras que otros dicen que esta variedad tiene la corteza verde, sin manchas, por lo que entraría en el grupo tendral [96].

En Andalucía, además de algunas de las variedades ya citadas, como piel de sapo, piñonet, amarillo, tendral, escrito, blanco, negro, verrugoso, mochuelo y melona, se han mencionado otras muchas, como el blanco rayado, moscatel, invernizo, de tajadas señaladas o coca, entre otros [17,86,112]. Esta última variedad aparece mencionada en el *Catálogo metódico de las plantas cultivadas en España*, donde se recoge coca como término empleado para el melón esférico temprano que dice cultivarse en el municipio cordobés de Rute. Allí también se denomina andrehuela al melón tardío de invierno procedente de Córdoba [113].

Como dijimos al inicio, aunque muy escasas, se pueden encontrar algunas variedades tradicionales españolas con melones climatéricos, más aromáticos, como es el caso del *meló eriçó* (melón erizo) [69], una variedad local de la isla de Ibiza de forma esférica, cuyo cultivo parece estar aumentando en la actualidad [114].

Muchas de todas estas variedades citadas han desaparecido de los campos y solo están en las colecciones de semillas de los bancos de germoplasma. En la prospección realizada en el municipio de Villaconejos, el 50% de las variedades tradicionales se documentaron como desaparecidas, y algunas de las que aún existen han sufrido algún tipo de modificación [94]. Algunos ejemplos de variedades citadas y ya desaparecidas son el melón de carne roja, cultivado en El Atazar, o el melón de pipa y pera, cultivado en El Vellón, ambos en la provincia de Madrid [24]. Otros ejemplos de variedades desaparecidas de la provincia de Badajoz son el melón del serrillo, el verdejo, de gato, o el de peva de trigo, de semillas pequeñas y de matas muy productivas [76].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Muchos autores sugieren que, tras su domesticación y después de extenderse por Asia, el melón se introdujo en Europa en el periodo greco-romano [115,116]. Sin embargo, un estudio reciente de caracterización de semillas de melón halladas en una excavación arqueológica de la Edad del Bronce Tardío en Cerdeña (Italia), basado en caracteres morfológicos y marcadores de ADN, sugiere la presencia en Europa de melones cultivados ya en la prehistoria. Este melón primitivo y extinto pudo haber pertenecido a un grupo ancestral de melones no dulces o semidulces cercano a los actuales grupos *chate*, *flexuosus* y *ameri*. Esto parece corroborar la importancia en el pasado

de los melones no dulces (tipos *chate* y *flexuosus*) y del aceptado papel de las variedades del grupo *ameri* como posibles antepasados de las variedades dulces modernas [61].

Como se puede ver en la ficha de *Cucumis melo* var. *flexuosus*, en la época greco-romana eran muy frecuentes los melones no dulces que se consumían inmaduros como verdura. Una de las primeras referencias a las variedades dulces de melón la encontramos en la *Historia Natural* (Libro 19, 23) de **Plinio** (siglo I). Allí escribe: "recientemente se ha producido una nueva forma de *cucumis* en Campania, con forma de membrillo a la que por esa razón comienzan a llamar *melopepo*". También dice que estos frutos "no cuelgan de la planta, sino que crecen con forma redonda y yacen en el suelo", que "tienen un color dorado" y que "se separan del tallo cuando están maduros". De esto último se puede inferir que se trataba de un melón aromático [117].

Aunque todavía poco extendidos, estos melones redondeados y posiblemente aromáticos se encuentran en algunos mosaicos romanos del siglo IV [117]. No sabemos por tanto si las referencias de **Paladio**, en este mismo siglo, que habla de cohombros y melones, se refieren a este tipo de melón. En su *Tratado de Agricultura* dice que se deben sembrar en primavera, que se deben espaciar pues "las semillas distarán unas de otras dos pies en los lugares labrados o cavados, especialmente en la arena". También dice que "deben macerarse dichas semillas durante tres días en vino mezclado con miel y leche; después, cuando ya estén secas, sembrarlas: así saldrán más tiernos, e incluso aromáticos si se meten sus pepitas varios días entre pétalos secos de rosa" [118].

El origen de los melones dulces más extendidos actualmente parece encontrarse en la región histórica de Khorasan (Turkmenistán moderno y partes de países vecinos) en Asia Central. La evidencia más temprana de su existencia se halla en escritos que datan de los siglos IX y X [119]. Los más dulces de todos, los melones casaba (grupo *inodorus*), fueron llevados a la España musulmana en la segunda mitad del siglo XI [120]. Estos melones dulces se conocían en la agricultura andalusí como *baṭṭīj*, un tipo de *qiṯṯa'* (nombre aplicado a las cucurbitáceas herbáceas de porte rastrero), diferentes a los *fuqqūṣ* (cohombros). Probablemente sea **'Arīb Ibn Sa'īd** (siglo X) el primero de los autores andalusíes en mencionar el melón en su *Calendario de Córdoba*, indicando que se siembran junto con los cohombros a finales del mes de abril [121]. Después de él, **Ibn Baṣṣāl** se ocupó de la forma de cultivo del melón en el siglo XI en al-Andalus. Explica que, aunque son cultivos de secano, conviene regarlos, salvo en el llamado melón azucarado, que aumenta su dulzor fuera del regadío y de la humedad, y que supera a todos los demás en dulzura y sabor [122]. La *'Umda* de **Abū l-Jayr** (siglos XI-XII) reconoce varias clases de *baṭṭīj*, entre ellos el campesino (*rīfī*), sirio (*šāmī*), de invierno (*šatawī*), azucarado, aguileño, egipcio (que es el oloroso), damasceno, algecireño, murciano, armenio (de cáscara fina, muy carnoso pero no dulce, parecido a la sandía pero amarillo, muy cultivado en Egipto y en Valencia), de pera (grande, de cáscara recia y pulpa gruesa), de pato (un melón pequeño de cuello torcido y corto) [123]. **Ibn al-'Awwām** informó de la existencia en esa región de seis tipos de melones, algunos de los cuales eran dulces y aromáticos. También sugiere la "buena vecindad" de los melones con ciertas plantas como es el caso de las berenjenas, almeces, morales y albaricoques, mientras que les daña la cercanía del olivo [124].

Más tarde, **Alonso de Herrera** (siglo XVI), describió varios tipos de melones y las técnicas de cultivo en su *Tratado de Agricultura*. Dice que "unos son blancos por dentro, otros colorados" y que "aunque todos son mejores en sequera que en regadío", los primeros van mejor en secano y los segundos en regadío. Más adelante habla de unos melones grandes amarillos que "se guardan bien algunos por el invierno, colgados en unas redes, y hinchan la casa de buen olor estando así colgados, mayormente cuando vienen a madurar, y para guardarlos hanlos de coger no maduros". También nos habla de una forma de conserva, partiéndolo en trozos, echándole azúcar o miel caliente por encima, "mudándosela cada día, hasta ocho o nueve días" y al final cocerlo con canela y clavo. Advierte de su carácter algo indigesto, aunque añade que "si el melón es bueno es una de las más excelentes frutas... pero si es malo es la peor", realizando la popular (y seguramente machista) comparación con las buenas y malas mujeres que aparece también reflejada en varios refranes mencionados en el apartado Literatura oral popular [125].

En los siglos siguientes, Gómez Ortega (1784), dice que los melones se cultivan en España en todas las provincias, aunque "los más exquisitos proceden de Valencia, Murcia, Andalucía, Cataluña y Aragón, en el lugar de Cuslibon [hoy Juslibol, un barrio rural de Zaragoza], y en los alrededores de Madrid, especialmente en Añover de Tajo, y Chinchón". Afirma que son muchas las variedades, que se diferencian por sus frutos, tanto en el color de la corteza y de la pulpa, como en el sabor y olor, figura, tamaño, y otras particularidades semejantes. Considera la planta tan vulgar que prefiere no describirla. Y advierte que, aunque es muy apreciado por el "gusto delicado de su fruto" la pulpa es fría y húmeda y sujeta a corromperse fácilmente en el estómago y a ocasionar calenturas intermitentes, y retortijones de barriga". También recomienda a "los viejos, y los de un temperamento pituitoso y melancólico, abstenerse de este fruto; no obstante, se pueden corregir sus malos efectos, y hacerlo más fácil de digerir comiéndolo con sal y pimienta. Termina advirtiendo que "su semilla es una de las cuatro semillas frías útil para horchatas y para las calenturas y demás enfer-



Illustrado por el Doct. Lag. 219

que toma siempre la propria medida, y forma, del vaso en que fuere su flor metido. Engendrado assi la primera vez el cogombro, luego con su semiente produxo muchos otros sus semejantes: los quales multiplicaron en tanto numero, que vinieron à hazer vn proprio y distincto linage, no reconociendo mas por deudos, ò por parientes, à los Pepinos, de los quales manaron: como suelen muchos de baxo suelo, en viendose vn poco exaltados, menospreciar à sus proprios padres, y aun afrentarse con ellos. Llamanse los Pepinos comunmente Citruli, por parecerse à las Cidras, llamadas Citria mala, y esto no solamente en el color amarillo que tienen, quando estan bien maduros, empero tambien en la longura del cuerpo, y en la corteza que poseen aspera, crespa, y muy sarpollida, como las mesmas cidras: aun que algunos medicos toman harto impropriamente por citrulos, no los pepinos, sino ciertas calabaças redondas, que se conservan todo el año colgadas: las quales llaman Calabaças de invierno, y Turquescas. Por los Pepones entendian los antiguos vnos como melonazos muy grandes, que en Roma se llaman melones de agua, y en Castilla Badeas: las quales llamaron tambien algunos Angurias. Son los Pepones, à las Badeas, ordinariamente dos vezes mayores que los melones: tienen siempre la cascara verde, la carne blanca, la simiente negra, y quasi como pepitas de cañafistola. Mezclos en la boca, se refrescan todos en cierta suma dessabrido, y dulçaço: de suerte que no tanto se comen, quanto se beuen. Llaman tambiē Badeas en España à los melones vellacos y muy maduros, por la semejança que tienen con los Peponi. Hallanse no solamente redondas las Badeas, empero tambien luengas, y de figura de calabaça. Son los Pepones demasiadamente frios, y humidos: y assi se comen por los dias caniculares, para refrescar y humedecer los cuerpos encendidos y desecados. Tienē virtud de mundificar, por virtud de la qual provocan la orina, y decienden con mayor facilidad que las calabaças, y los melones. Aquella simiente negra que tienen, mueue potentissimamente la orina, y desfaze la piedra de los riñones. No digeriendose bien la Badea, se conuierte en viciosos humores, y principalmente en Colera: y muchas vezes aun que no se corrompa, rebuelue el estomago, y es provocatiua de vomito.

Angurias.

MELOPEPONES.

Persuadense muchos Medicos excellentes, que los que llamamos comunmente Melones, no fueren conocidos de los antiguos: mas yo soy de contraria opinion: por quanto Plinio y Galeno tratan d'ellos muy à la clara. Primeramente Plinio en el cap. v. del libro xix. escriue en esta manera. Nace vna nueua manera de Peponi en la campania, muy semejantes à los Membrillos: de los quales puede ser (segun dizen) que aya nacido assi vno primeramente, y que de su simiente despues se aya estendido el linage. Estos se llaman Melopepones: los quales no estan colgados, sino en el suelo se redondean: y vltra la figura, color, y olor, que tienē, luego en siendo maduros (cosa cierto digna de admiration) se desasen y apartan de sus peçones, dado que no cuelgan dellos. etc. Todo esto que dixo Plinio quadra mucho al Melon, el qual quando està perfectamente maduro, en la grandeza, color, y olor, se semeja mucho à vnos membrillos grandes, que crecen en Apulia y Calabria: de los quales y del Pepon, vino à se llamar Melopepo: visto que antiguamente el membrillo, se llamaua por excellentia Melon, ò quiere dezir Mançana. De suerte que el Melopepo acerca de los antiguos, no era otra cosa, sino vn Pepon redondo, amarillo, y oloroso como el membrillo, el qual (segun creo) fue ignoto à Dioscorides.

Melopepones.

Assi mesmo Galeno, el qual fue posterior à Plinio, particularmente desmenuza y declara la differentia que ay entre el Pepon ò Badea, y el Melon ordinario: porque si bien miramos, en el segundo libro de los mantenimientos, tratando de los melones, habla en esta manera. Los Melopepones son menos humidos que los Peponi, y no se conuierten en tan malos humores, aun que no provocan tanto la orina, y decienden mas tarde. Aliende d'esto, no son tan provocatinos de vo-

Ee 2 mito como

Melones en la traducción del Dioscórides de Andrés Laguna (1555)

medades inflamatorias, y alivia a los que padecen de estrangurria, y en los ardores de orina" [126].

Claudio y Esteban Boutelou, en su *Tratado de la Huerta* (1801), muestran lo importante que era el cultivo del melón en el valle del Tajo a comienzos del siglo XIX, y mencionan numerosas variedades con nombres generalmente asociados al lugar del que proceden las semillas. Reconocen de esta manera el melón francés (ovalado de carne anaranjada), valenciano, de Persia (amarillos y redondos), chino (pequeños, redondos, de cáscara muy fina) y de Portugal; también los distinguen por su aspecto y forma: de astracán, verrugoso, liso, de rebanadas señaladas, de cáscara verde, blanco, amarillo, listado, moteado, matizado con pintas; por sus sabores los hay aguanosos, vinosos, dulces, azucarados y picantes; por el grosor de su cáscara fina y gruesa; por su maduración temprana y tardía y por su consistencia compacta, blanda y filamentosa. Advierten que la semilla debe sembrarse después de tres años de haber sido recogida, pero antes de los seis. Recomiendan comer el melón con sal ("como lo hacen los franceses") o con pimienta negra ("como los ingleses") para moderar sus malas propiedades [127].

VALORACIÓN

El melón sigue siendo un alimento muy común en España, principalmente como fruta fresca. Es uno de los frutos más consumidos, llegándose a 7,8 kilos per cápita al año. Su producción es levemente creciente en los últimos años. Algunos se comercializan amparados por alguna marca de calidad, como por ejemplo, el de Villaconejos (alimentos de calidad de la Comunidad de Madrid), el de La Mancha (Indicación Geográfica Protegida) o el de Murcia (producción integrada) [128]. En la actualidad, se sigue consumiendo sobre todo como postre, pero también se ha incorporado a nuevos productos alimentarios como deshidratados, gominolas, etc., así como a nuevas propuestas gastronómicas que lo incluyen en platos salados como gazpachos, carpachos, etc. También se pueden encontrar suplementos alimenticios a base de melón, en forma de extracto hidrosoluble, como aporte de vitaminas y minerales y otros compuestos bioactivos. Igualmente, han aparecido nuevos usos no alimentarios, como el cosmético, para el cuidado de la piel, basándose en sus cualidades como humectante, hidratante y por su alto contenido de vitamina A y C.

Sin embargo, su uso en la alimentación animal, medicina o veterinaria parece estar bastante abandonado.

Su cultivo sigue siendo muy importante y España es uno de los principales exportadores del mundo. Se cultiva en regadío y principalmente al aire libre, aunque también en invernadero y en secano, principalmente destinado a su consumo en fresco como fruta de postre. Entre las variedades cultivadas en la actualidad, la mayoritaria es del tipo piel de sapo, con sus nombres comerciales obtenidos por empresas de mejora vegetal, pero también se cultivan melones amarillos (tanto el rugoso como el redondo liso), otros melones verdes (rochet y tendral), *charentais*, galia, *cantaloup* y blancos *honeydew* [129]. Las variedades tradicionales ocupan poca superficie, su cultivo es muy local y familiar, aunque, fruto de los trabajos de investigación, se está tratando de recuperar alguna variedad antigua especialmente emblemática de una zona, o con características sensoriales destacables. Es el caso de la variedad mochuelo de Madrid (también cultivada en Castilla-La Mancha), que ha vuelto al mercado de gran consumo a raíz de los trabajos del IMIDRA, o a la ya comentada *eriçó* de Baleares, así como algunas de las que se incluyen por diferentes organizaciones asociadas al movimiento *Slow Food* en lo que ellos denominan "el arca del gusto" [111].

OBSERVACIONES

Desde el punto de vista científico, se puede decir que se han validado los conocimientos tradicionales que hablan sobre los efectos beneficiosos para la salud humana. Se ha demostrado que los extractos de melón, principalmente de la cáscara, poseen compuestos fitoquímicos que exhiben efectos antioxidantes, antimicrobianos, antidiabéticos, antivirales, antiinflamatorios, anti-hipoglucemiantes y antiproliferativos en diversas pruebas *in vitro* e *in vivo*. Además, se sabe que el melón es una importante fuente de fibra, niacina, vitamina B6, folato, y una de las mejores fuentes de vitaminas A (108% del valor diario). Es bajo en sodio, grasa y colesterol. Contiene manganeso, un cofactor para la enzima superóxido dismutasa, esencial para mantener una fuerte defensa antioxidante, buena visión, membranas mucosas y piel saludables, y es un protector conocido contra el cáncer de pulmón y de boca [130,131].

Es igualmente una excelente fuente de vitamina C (75-98% del valor diario, dependiendo de la variedad) por lo que sirve para defender al cuerpo contra infecciones ya que la vitamina C es un compuesto con actividad antioxidante, cuya ingesta ayuda al desarrollo de dientes y encías, huesos, cartílagos, a la absorción del hierro, al crecimiento y reparación del tejido conectivo normal, a la producción de colágeno, metabolización de grasas, la cicatrización de heridas, enfermedades cardiovasculares, cáncer y enfermedades neurodegenerativas [132]. También aporta potasio, lo que ayuda a controlar el ritmo cardiaco y la presión sanguínea, protegiendo así contra infartos y enfermedades coronarias [130]. Los melones, especialmente los de pulpa naranja, tienen flavonoides antioxidantes en abundancia, tales como beta-caroteno, luteína y zeaxantina, un carotenoide que se absorbe en la retina, por lo que se piensa que ayuda a filtrar la luz y proteger de la degeneración macular asociada con el envejecimiento [130]. El flavonoide criptoxantina protege a las células y otras áreas del cuerpo de los radicales libres, y puede inhibir el cáncer de colon, próstata, pecho, endometrial, de los pulmones y del páncreas [133].

Como muchos de los compuestos beneficiosos están también en la piel y en las semillas, existe una creciente línea de trabajo en el aprovechamiento de estos subproductos, que normalmente se desechan [133,134].

Los conocimientos tradicionales que hablan de que el melón puede sentar mal, y especialmente por la noche, no parecen haberse corroborado científicamente [135], aunque podría ser que se tratara de algún tipo de alergia que se produjera en algunas personas, pues se ha comprobado que contiene algunos alérgenos que pueden actuar por vía oral [136,137].

Desde los organismos públicos de investigación se ha trabajado en la descripción de la variabilidad genética, en el análisis de los contenidos nutricionales y en programas de mejora del cultivo. Se busca aumentar su productividad, su resistencia a enfermedades y alargar su vida post cosecha. Recientemente se está trabajando en la mejora de la calidad nutricional y sensorial del fruto, tratando por ejemplo de producir melones más aromáticos. También se buscan nuevos productos para las nuevas necesidades, como frutos más pequeños ya que el tamaño medio de las familias es más pequeño [138].

REFERENCIAS

1. Rivera *et al.* 2008; 2. Fajardo *et al.* 2007; 3. Tejerina 2010; 4. Guzmán 1997; 5. Criado *et al.* 2008; 6. Cobo & Tijera 2011; 7. Molina 2001; 8. Molero Mesa *et al.* 2001; 9. Perera López 2006; 10. Rabal 2000; 11. Rivera *et al.* 1994; 12. Blanco & Cuadrado 2000; 13. Verde *et al.* 2000;

14. Velasco *et al.* 2010; 15. Fernández Ocaña 2000; 16. Blanco 2015; 17. Díaz del Cañizo *et al.* 1998; 18. González *et al.* 2014; 19. INIA 2021; 20. Lozano & Pérez 2007; 21. Arauzo *et al.* 2004; 22. Carazo *et al.* 1998d; 23. Triano *et al.* 1998; 24. Aceituno-Mata 2010; 25. Fajardo *et al.* 2000; 26. García Carrero 2011; 27. Fajardo 2008; 28. Rojo 2011; 29. Torres-Montes 2004; 30. Gil Palomo & Juárez Castillo 2005; 31. Verde & Fajardo 2007; 32. Jaén Otero 1989; 33. Benítez 2009; 34. Penco 2005; 35. Ferrández & Sanz 1993; 36. Mulet 1991; 37. Mesa 1996; 38. Blanco 1998; 39. Carrió 2013; 40. Serrasolses 2014; 41. Bonet 2001; 42. Torres 1999; 43. Pellicer 2004 b; 44. Moll 2005; 45. Bonet *et al.* 2008; 46. Parada *et al.* 2011; 47. Barber 1997; 48. Segarra 2015; 49. Labayru Fundazioa 2018; 50. González González *et al.* 2012; 51. Sebastian *et al.* 2010; 52. Endl *et al.* 2018; 53. Robinson & Decker-Walters 1997; 54. Yashiro *et al.* 2005; 55. Lebeda & Sedláková 2006; 56. Thakur *et al.* 2019; 57. Whitaker & Bemis 1976; 58. Kirkbride 1993; 59. Pitrat 2008; 60. Pitrat 2013; 61. Sabato *et al.* 2019; 62. Gonzalo *et al.* 2019; 63. Serres-Giardi & Dogimont 2012; 64. Akashi *et al.* 2002; 65. Yi *et al.* 2009; 66. FAO 2022; 67. MAPA 2020; 68. Pitrat 2016; 69. Lázaro *et al.* 2017; 70. Agelet 1999; 71. Borja & Navalón 2013; 72. Parada 2008; 73. Gras 2019; 74. Consuegra 2009; 75. Sánchez López *et al.* 1994; 76. Acosta & Díaz Diego 2008; 77. Acosta *et al.* 2001 a; 78. Alcántara 1990; 79. González-Tejero 1989; 80. Barandiaran & Manterola 2004; 81. Catani *et al.* 2001; 82. Solís Miranda 2001; 83. Forgas Berdet 1996; 84. Acosta *et al.* 2001b; 85. Rodríguez García 2009; 86. Ibancos Núñez & Rodríguez Franco 2010; 87. Herrero & Cardaño 2015; 88. Real Academia Española 2021; 89. Pedauyé *et al.* 2014; 90. Ribó Herrero & Roselló 2006; 91. Navarro Alcalá-Zamora 1981; 92. Martínez Lirola *et al.* 1997; 93. Casana 1993; 94. Escribano 2010; 95. Jesch 2009; 96. Krause *et al.* 2006; 97. Puig i Roca 2013; 98. Sanz García 2011; 99. Pellicer 2004 c; 100. Ruiz Ruiz & Escalona Ruiz 2002; 101. Martínez Ezquerro 1994; 102. Ferri & Gironés 2020; 103. Soriano Niebla 2004; 104. Fajardo 2021; 105. Verde 2021; 106. Del Cañizo 1967; 107. Martín Fernández 2010; 108. Ballesta *et al.* 2010; 109. Lázaro *et al.* 2012; 110. Obón *et al.* 2006; 111. Slow Food Valencia 2021; 112. López González *et al.* 2008; 113. Dantín Cereceda 1943; 114. Buscastell 2017; 115. Szabó *et al.* 2005; 116. Paris *et al.* 2012; 117. Janick *et al.* 2007; 118. Paladio 1990; 119. Paris 2016; 120. Paris 2012; 121. ʻArīb Ibn Saʿīd 1961; 122. Ibn Baṣṣāl 1995; 123. Abū l-Jayr 2004-2010; 124. Ibn al-ʻAwwām 1988; 125. Alonso de Herrera 1981; 126. Gómez Ortega 1784; 127. Boutelou & Boutelou 1801; 128. MERCASA 2020; 129. Alarcón & Fuentes 2017; 130. Lester 2008; 131. Ahrolovich *et al.* 2020; 132. Escribano & Lázaro 2017; 133. Sangar *et al.* 2019; 134. Silva *et al.* 2020; 135. Conde 2019; 136. Sankian *et al.* 2014; 137. Neeharika & Sunkar 2021; 138. Castro *et al.* 2017.