



TÍTULO

LA MEMORIA BIOCULTURAL DE LAUJAR DE ANDARAX

**CONOCIMIENTOS CAMPESINOS DEL MANEJO DE LA
HUERTA TRADICIONAL Y USOS DE LAS VARIEDADES
LOCALES**

AUTORA

Esther Martín Fernández

Esta edición electrónica ha sido realizada en 2012

Tutores Narciso Barrera-Bassols y José María Egea
Curso Programa Interuniversitario Oficial de Posgrado en Agroecología: un enfoque sustentable de la agricultura ecológica (IV)

© Esther Martín Fernández
© Para esta edición, la Universidad Internacional de Andalucía



Reconocimiento-No comercial-Sin obras derivadas

Usted es libre de:

- Copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra.

Bajo las condiciones siguientes:

- **Reconocimiento.** Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciador (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o apoyan el uso que hace de su obra).
 - **No comercial.** No puede utilizar esta obra para fines comerciales.
 - **Sin obras derivadas.** No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.
-
- *Al reutilizar o distribuir la obra, tiene que dejar bien claro los términos de la licencia de esta obra.*
 - *Alguna de estas condiciones puede no aplicarse si se obtiene el permiso del titular de los derechos de autor.*
 - *Nada en esta licencia menoscaba o restringe los derechos morales del autor.*

**LA MEMORIA BIOCULTURAL DE
LAUJAR DE ANDARAX:
CONOCIMIENTOS CAMPESINOS DEL
MANEJO DE LA HUERTA
TRADICIONAL Y USOS DE LAS
VARIETADES LOCALES**

Trabajo Fin de Maestría: Agroecología: Un
enfoque sustentable de la agricultura ecológica.
Universidad Internacional de Andalucía Baeza
2010

3 de Diciembre de 2010

Esther Martín Fernández
Tutores: Narciso Barrera-Bassols
José M^a Egea

AGRADECIMIENTO

Gracias a mis tutores José M^a Egea y Narciso Barrera-Bazos. En especial gracias, Narciso, por tu visita y enseñanzas profesionales y de vida.

Mi más sincero agradecimiento a las personas que han hecho posible este trabajo, los agricultores y agricultoras de Laujar de Andarax, que han aportado a mi vida mucho más que los datos necesarios para el estudio, me han tratado como un miembro más de la familia y me han reconectado con unas raíces que fueron cortadas muy pronto. Gracias por mantener viva la memoria biocultural de este pueblo y ofrecerme a mí la memoria de mis abuelos y toda mi familia.

A la Asociación de mujeres, gracias por vuestra colaboración, por el esfuerzo de crear una sociedad crítica y por el empoderamiento de la mujer en la comarca, en la provincia, en el país y en el mundo.

Gracias a la familia Fernández por ofrecerme hogar y cariño durante los meses de trabajo en Laujar.

A mi correctora y madre, Paqui, y a Javier, mi familia, muchísimas gracias por vuestra ayuda y apoyo constantes.

Y en especial a los ojos y realizadora de ideas descabelladas, “la intrépida reportera” Cayetana Marín, que ha hecho posible “Las islas del mar de Plástico”.

1. PRESENTACIÓN.....	5
2. INTRODUCCIÓN.....	6
3. GLOSARIO.....	7-10
4. OBJETIVOS.....	11-12
4.1. OBJETIVO GENERAL.....	11
4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
4.3. POBLACIÓN.....	12
5. HIPÓTESIS.....	12
6. JUSTIFICACIÓN.....	13
7. ENFOQUE Y METODOLOGÍA.....	14-18
7.1. ENFOQUE METODOLÓGICO.....	14
7.2. METODOLOGÍA.....	15-18
8. MARCO TEÓRICO Y PLANTEAMIENTO DE LA PROBLEMÁTICA Y ALTERNATIVAS.....	19-24
8.1. SITUACIÓN ACTUAL.....	20-22
8.2. CRISIS DEL MODELO CAMPESINO Y EROSIÓN BIOCULTURAL.....	22-23
8.3. SOBERANÍA ALIMENTARIA, SISTEMA AGRARIO TRADICIONAL Y BIODIVERSIDAD.....	23-24
9. CONTEXTO Y ANTECEDENTES.....	25-38
9.1. ANTECEDENTES EN EL PANORÁMA AGRÍCOLA DE LA PROVINCIA.....	25
9.2. EL MARCO ESPACIAL.....	25-30
9.3. BREVE HISTORIA DEL MUNICIPIO.....	30
9.4. DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN.....	31-32
9.5. ACTIVIDAD AGRARIA.....	33-38
10. LOS CULTIVADORES LOCALES Y LA ACCIÓN SOCIAL DE LAS MUJERES.....	39-47
10.1. LOS GUARDIANES DE LA HISTORIA Y LA BIODIVERSIDAD.....	39-46
10.2. LA MUJER, CREADORA Y PROMOTORA DE LA AGRICULTURA SUSTENTABLE.....	46-47
11. LA AGRICULTURA A LO LARGO DEL TIEMPO.....	48-52
11.1. EL PUEBLO Y EL CAMPO.....	48
11.2. EL MANEJO DE ANTES.....	48-49
11.3. LA BIODIVERSIDAD DESDE LOS AÑOS 60 HASTA HOY.....	49-50
11.4. SEMILLAS LOCALES Y NUEVAS SEMILLAS TECNOLÓGICAS.....	50-51
11.5. ENFERMEDADES Y PLAGAS DE LOS CULTIVOS.....	51-52
12. MANEJO Y ESTRATEGIAS DE PRODUCCIÓN.....	53-68
12.1. UN SISTEMA DE RIEGO COMUNAL Y ANCESTRAL.....	53-54
12.2. MANEJO Y CONSERVACIÓN DE LA DIVERSIDAD AGRÍCOLA.....	54-63
12.3. EL BANCAL MES A MES.....	64-68
13. LAS VARIEDADES LOCALES Y SUS USOS.....	69-78

14. LA MEMORIA BIOCULTURAL.....	79-80
15. EL FUTURO DE LA AGRICULTURA Y LA VEGA DE LAUJAR.....	81-83
16. BREVE CONCLUSIÓN.....	84-85
17. ANEXOS.....	86-135
17.1. ANEXO I: CONVERSIÓN DE MEDIDAS ANTIGUAS.....	86
17.2. ANEXO II: GUIÓN DE LAS ENTREVISTAS Y TRANSCRIPCIONES.....	86-126
17.3. ANEXO III: DIBUJOS DE LA DIVERSIDAD DE LOS HUERTOS.....	127-129
17.4. ANEXO IV: DIBUJO DE LAUJAR 1917.....	130
17.5. ANEXO V: FOTO AÉREA DE LA VEGA DE LAUJAR. SIG-PAC.....	131
17.6. ANEXO VI: MAPA DE LAS ACEQUIAS, POLÍGONOS Y PARCELAS DE LA VEGA.....	132
17.7. ANEXO VII: REPORTAJE “DIARIO DE ALMERÍA”.....	133-135
18. BIBLIOGRAFIA.....	136-138

Hasta que la diversidad no sea la lógica de la producción, no habrá una oportunidad para la sostenibilidad, la justicia y la paz
(Vandana Shiva)

1. PRESENTACIÓN

El presente trabajo muestra la situación actual y los cambios ocurridos en la agricultura y formas de vida del campesinado del municipio de Laujar de Andarax, Almería. Con ello se pretende abrir el debate sobre la creciente pérdida de la biodiversidad y de los sistemas de producción locales que la mantienen, a la vez que expone el manejo y las técnicas utilizadas en el cultivo de hortalizas procedentes del conocimiento tradicional.

Este es un conocimiento asociado a la tierra, un legado oral que ha ido evolucionando desde el principio de la agricultura, que va más allá de la mera producción hortofrutícola. Este es un sistema de vida donde es imposible separar las técnicas de cultivo de las creencias, la cultura y la relación de los hortelanos y hortelanas con la naturaleza que les rodea, en el que la conservación de variedades locales y semillas está intrínsecamente relacionada con las tradiciones culinarias y el uso que aún se da a estos productos.

En la Vega de Laujar quedan unas pocas familias que mantienen integrado, en su día a día, el manejo de la biodiversidad y la tradición cultural asociada a ello, y se preocupan por el futuro de la Vega y los problemas del actual sistema de alimentación. Estas personas, en su mayoría, superan los 60 años, por lo que han vivido los mayores cambios sufridos en la sociedad en las últimas décadas y son conscientes de que la pérdida de esta sabiduría puede suponer una brecha insalvable en la historia de la agricultura en este pueblo.

Este modelo tradicional que sobrevive paralelamente al desarrollismo tecnológico agroalimentario, se mantiene y evoluciona no sin dejar de verse afectado por la intensa y feroz competencia de este último, y a su vez, representa la alternativa posible que es necesario rescatar para poder integrarla en los presentes y/o futuros procesos de transición agroecológica.

Extrapolando la situación local y concreta de la Vega de Laujar de Andarax al panorama mundial, la pérdida generalizada de estos conocimientos y las labores de conservación de estas poblaciones supondría una desconexión de la tierra y la naturaleza nunca antes vista en su historia y podría desencadenar una absoluta dependencia de las transnacionales agroalimentarias para generaciones futuras, por lo que estamos asistiendo a la pérdida de un patrimonio biocultural esencial para la supervivencia humana.

2. INTRODUCCIÓN

A continuación se muestran los resultados de un estudio de cinco familias de Laujar de Andarax, de diferentes edades y situaciones sociales. A partir de la historia de vida de estas personas y su relación con su medio productivo, hacemos un recorrido, sobre la agricultura y la cultura desde la postguerra civil española hasta el momento actual, observando los cambios en la biodiversidad y el manejo de las fincas a lo largo del tiempo. En este camino por la historia común y personal de los protagonistas, destacan la llegada de las tecnologías y la influencia que ha tenido sobre los cultivos locales, la extensión del monocultivo bajo plástico en comarcas colindantes.

Para hacer patente el mantenimiento de los sistemas agrícolas tradicionales se describen las técnicas de manejo y estrategias de producción realizadas en la actualidad, así como las variedades locales más significativas por su valor estratégico básico.

La mujer desempeña un papel fundamental en la agricultura campesina y familiar a nivel mundial, por este motivo se ha contactado con las mujeres del municipio, en especial las mujeres organizadas, que llevan un doble trabajo, tanto en lo público como en lo privado, de conservación de las variedades locales y sus usos.

En este marco y con los citados actores se desarrolla la primera parte de lo que pretende ser un plan de acción para revalorizar el trabajo campesino en el municipio y reactivar la actividad agrícola, con un doble objetivo, recuperar la Vega, un patrimonio paisajístico en peligro, y ofrecer a la sociedad alternativas económicas locales y sustentables ante el desempleo provocado por la crisis del sector inmobiliario.

En esta primera etapa se ha realizado un diagnóstico participativo de la situación y se ha rescatado parte del conocimiento tradicional, asociado a las variedades locales, a la vez que se ha realizado un trabajo documental videográfico para abrir la segunda fase de devolución, donde se convocará al máximo número de habitantes del municipio, junto a las personas participantes del estudio, ayuntamiento y responsables del área de desarrollo local. Se organizará un video-fórum donde se expondrá el video documental con la intención de valorar el trabajo de los participantes y la agricultura local, invisibilizados por carecer de valor económico, y se abrirá un debate para la reflexión conjunta sobre la problemática y así comenzar a buscar soluciones.

3. GLOSARIO

RECURSOS GENÉTICOS

Cuando hablamos de recursos genéticos lo hacemos de un recurso natural (como las plantas o los animales) que ha ganado importancia últimamente frente a los recursos tradicionales, por ser una de las bases de la salud ambiental de nuestro planeta y una fuente de seguridad económica y ecológica para las generaciones futuras. Los recursos genéticos forman parte de la diversidad biológica, conocida como biodiversidad (López, P., 2008).

Cuando englobamos exclusivamente a las plantas nos referimos a recursos fitogenéticos. La FAO (1996), define los recursos fitogenéticos como la diversidad de material genético contenido en las variedades tradicionales y cultivares modernos usados por los seres humanos, así como sus parientes silvestres y otras especies de plantas que puedan ser utilizadas como alimento humano o para los animales domésticos, así como para la obtención de fibras o tejidos, madera, energía, etc.

BIODIVERSIDAD

Por diversidad biológica se entiende la variabilidad de organismos vivos de cualquier frente, entre otras cosas, los ecosistemas terrestres y marinos, los otros ecosistemas acuáticos y los complejos ecológicos de que forman parte. Comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas. La biodiversidad agrícola y ganadera ha sido fruto de una continua y deliberada selección y mejora por parte de los hombres y mujeres de todas las culturas desde los principios de la agricultura. Esta selección ha generado un sinnúmero de tipos distintos dentro de cada especie vegetal utilizada para el cultivo, son las llamadas variedades (López, P., 2008).

La agricultura basada en la diversidad, la descentralización y la mejora de la productividad de los pequeños sembrados a través de métodos ecológicos, es una agricultura armoniosa con la naturaleza centrada en la mujer. En esta agricultura centrada en la mujer, el conocimiento se comparte, y otras especies y plantas son de todos, no “propiedad” de unos pocos (Shiva, V., 2007).

VARIETADES TRADICIONALES O LOCALES

Las variedades tradicionales o locales son aquellas que han sido seleccionadas y mejoradas por generaciones de familias agricultoras a lo largo de muchos años y están adaptadas a las condiciones locales de la zona en la que se desarrollaron. De acuerdo con diversos autores (Roselló et al. 1998; López González et al., 2008), las variedades locales se pueden definir como “poblaciones diferenciadas, tanto geográfica como ecológicamente, que son visiblemente diferentes en su composición genética con las demás poblaciones y dentro de ellas, y que son producto de una selección por parte de los agricultores, resultado de los cambios para la adaptación, constantes experimentos e intercambios”. Las variedades locales son, por tanto, el resultado de una selección natural, ante la diversidad de condiciones agroclimáticas, y una selección dirigida por los agricultores. De acuerdo con González (2008), una

de las características más importantes de las variedades locales es su heterogeneidad, lo que les confiere una gran estabilidad frente a las perturbaciones. Su valor estratégico radica en su contribución para asegurar la subsistencia en el ámbito local (Martínez Alier, 2009).

VARIETADES COMERCIALES

Las variedades comerciales son producto de una selección realizada por técnicos y científicos, tanto en laboratorios como en centros de investigación, en general de grandes multinacionales y con vistas a un mercado mundial. La selección se lleva en lugares muy alejados de los campos donde finalmente se cultivarán y, por tanto, independiente de las condiciones agroclimáticas y de las preferencias de las personas agricultoras y consumidoras locales. Las cualidades buscadas en las variedades comerciales son la productividad y resistencia a enfermedades (líneas puras, híbridos, transgénicos), así como su adaptación al transporte y almacenaje. Raramente se tienen en cuenta sus cualidades nutritivas u organolépticas. Hay que destacar que su potencial productivo se manifiesta sólo cuando reciben elevadas dosis de fertilizantes y pesticidas, debido a una disminución de la rusticidad frente a determinadas características climáticas o frente a patógenos. La imposibilidad de reproducción por el agricultor o la agricultora, por degeneración de las semillas provenientes de una segunda generación, les obliga a depender de las empresas productoras de semillas y agroquímicos.

CONOCIMIENTO TRADICIONAL

La biodiversidad y diferentes recursos fitogenéticos no pueden estudiarse de forma aislada, ya que están intrínsecamente relacionados con el ser humano, su cultura y su aprendizaje de la naturaleza a lo largo de la historia, por lo tanto, es de vital importancia visualizar la asociación de éstos con el conocimiento tradicional.

El conocimiento tradicional comprende el propio conocimiento, las innovaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y locales de todo el mundo. Concebido a partir de la experiencia adquirida a través de los siglos, y adaptado a la cultura y entorno locales. Éste se transmite por vía oral, de generación en generación. Tiende a ser de propiedad colectiva y adquiere la forma de historias, canciones, folklore, refranes, valores culturales, rituales, leyes comunitarias, idioma local y prácticas agrícolas, incluso la evolución de especies vegetales y razas animales.

Todo productor o productora rural requiere de “medios intelectuales” para realizar la apropiación de la naturaleza. Este conocimiento tiene un valor sustancial para clarificar las formas como los productores tradicionales perciben, conciben y conceptualizan los recursos, paisajes o ecosistemas de los que dependen para subsistir. Según estas definiciones la palabra “tradicional” no es del todo adecuada para este conocimiento, ya que en la agricultura el pequeño campesinado partiendo de conceptos aprendidos de las generaciones anteriores experimenta e innova actualizando las prácticas adaptándolas al momento y al contexto. En realidad, cada productor o colectividad está echando mano de un conjunto de experiencias que son tanto antiguas como presentes (existieron y existen), de la misma manera que son

tanto colectivas como personales (Víctor M. Toledo y Narciso Barrera-Bassols, 2008).

Más en profundidad, Víctor M. Toledo y Narciso Barrera (2008) estructuran el complejo conocimiento tradicional en una matriz de tres ejes. El primero corresponde a los conocimientos sobre la estructura o elementos de la naturaleza, las relaciones entre ellos, procesos o dinámicas y su potencial utilitario. El segundo eje corresponde a los fenómenos de carácter astronómico, geofísico, biológico, ecológico y geográfico. Y un tercer eje, la dimensión del espacio, pues los conocimientos operan siempre en diferentes escalas, cultural “el saber total” de una etnia o cultura, regional acotada por el territorio histórico y la naturaleza culturizada que lo circunda; una comunitaria; una domestica y una individual.

SOCIEDAD LOCAL

Por *Sociedad Local* entendemos a un conjunto de comunidades que componen un espacio socioeconómico y ecológico que permite su percepción por un observador externo y que, en muchos casos, se encuentra cohesionado por un sentimiento de pertenencia por parte de sus habitantes, que cristaliza en una identidad sociocultural (Guzmán *et al.*, 2000). En nuestro caso, se ha concretado en el municipio de Laujar, aunque también pueden ser otras unidades geográficas (comarcas, cuencas, etc.), con tal de que presenten una significativa homogeneidad agroecológica.

CULTURA CAMPESINA

No podemos afirmar que existe una cultura campesina como tal, entendiendo cultura como “ordenamiento de la humanidad que guarda semejanza a través de todo el mundo” (Calva, J.L, 1988), ya que no hay en el mundo dos comunidades campesinas iguales ni en el espacio ni en el tiempo y aquí volvemos a aludir a José Luís Calva quien afirma que “la cultura es por naturaleza un proceso histórico y cambia esencialmente con los estadios del progreso humano”. Pero si podemos destacar aspectos comunes de las comunidades campesinas, surgidas en diferentes puntos del planeta, ya que tras un proceso de adaptación a su medio ambiente, han acumulado a lo largo de la historia valiosos conocimientos sobre la gestión y uso de los sistemas naturales, así como sobre su transformación en agroecosistemas basados (Izquierdo, 2006) en la explotación diversificada de los mismos, la observación de los ciclos naturales y el mantenimiento de los procesos de renovación biológica.

AGRICULTURA CAMPESINA

La agricultura campesina es aquella que básicamente depende del uso sostenible de capital ecológico y busca defender y mejorar el sustento campesino. A menudo una de las características principales es la multifuncionalidad, en tanto que la mano de obra básicamente la proporciona la familia (o se moviliza dentro de la comunidad rural a través de relaciones recíprocas), y la tierra y otros medios de producción importantes son propiedad de la familia. La producción se destina tanto para el mercado como para la reproducción de la unidad de la granja o de la familia (Jan Douwe van der Ploeg, 2010).

DIVERSIDAD CULTURAL

Es después del origen de la agricultura y del cambio de nómadas cazadores-recolectores a agricultores sedentarios, que la especie humana experimentó una amplia y rápida diversificación. Hoy en día, la diversidad cultural puede ser entendida desde tres dimensiones básicas: la genética, la lingüística y la cognitiva. En la estructura de la diversidad cultural, tanto la genética como la lingüística, operan como el núcleo, como la base sobre la cual se pone de manifiesto una gran variedad de expresiones tangibles e intangibles: creencias, conocimientos, instrumentos y herramientas, arte, arquitectura, vestimentas y la amplia gama de elementos que conforman las cocinas locales y regionales. De todas las expresiones que emanan de una cultura, los conocimientos sobre la naturaleza conforman una dimensión especialmente notable, porque reflejan acuciosidad y riqueza de observaciones sobre el entorno realizadas, mantenidas, transmitidas y perfeccionadas a través de largos periodos de tiempo, sin las cuales la supervivencia de los grupos humanos no hubiera sido posible(Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

Este patrimonio heredado de generación a generación durante miles de años, no se encuentra documentado y su valor es incalculable. Sin embargo, al igual que los paisajes y los recursos genéticos locales para la alimentación, se encuentran en grave peligro de extinción.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

El objetivo general de la investigación es caracterizar y revalorizar los conocimientos locales del manejo tradicional de hortícolas y el sistema de vida y cultura asociado a ellos en el municipio de Laujar de Andarax. En primer lugar se pretende recuperar el conocimiento y usos de las variedades tradicionales que aún quedan en las zonas de estudio y que son inseparables de la vida y cultura de la población, pero también cabe resaltar el papel de agricultores/as ecológicos/as que han introducido variedades locales en su diversidad de cultivos y las han integrado en sus sistemas, desarrollando estrategias de resistencia que incluyen el manejo de la biodiversidad, sin ser expulsados del mercado.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1

Identificar y caracterizar los actores sociales mantenedores de un sistema agrícola tradicional. Y analizar, a través de sus experiencias, las repercusiones a nivel local de la situación de la agricultura en la provincia de Almería y su transformación en los últimos 30 años.

Objetivo 2

Recopilar la memoria biocultural de Laujar de Andarax, integrada en el conocimiento tradicional que mantienen los agricultores y agricultoras sobre el manejo hortícola y la cultura asociada a ello.

Objetivo 3

Reconocer la biodiversidad cultivada en los huertos de autoconsumo, las especies y variedades cultivables con las que trabajan los/as hortelanos/as y describir sus usos.

Objetivo 4

Visibilizar el papel de las mujeres en el mantenimiento de la memoria biocultural y la conservación de las variedades locales.

4.3 POBLACIÓN

El estudio se centrará en las personas dedicadas a la agricultura tanto para autoconsumo como de manera profesional que mantengan un sistema de producción donde prime la agro-biodiversidad y el manejo sustentable del huerto, que conserven conocimientos tradicionales o hayan integrado el manejo en la agricultura ecológica.

Para ello elegimos el municipio de Laujar de Andarax. Donde por las características o por el interés económico no se han sufrido de manera tan severa las consecuencias de la industrialización de la agricultura como sucede en el resto de la provincia.

La recuperación de las formas de manejo tradicional de los huertos es una manera útil de ofrecer un conocimiento que se ha conservado, que ha evolucionado y se ha reinventado a lo largo de la historia de manera desapercibida a las generaciones actuales y próximas interesadas en producir de manera agroecológica; esto es, personas consumidoras o conscientes de que estos hortelanos y hortelanas son la memoria histórica de otro modelo de producción, comercialización y consumo que es posible fuera del agronegocio de la manipulación genética, los agroquímicos y la exportación.

Pero las personas protagonistas son las hortelanas y hortelanos que actualmente, de manera individual y como consecuencia de una tradición familiar, han ido conservando variedades locales y mantienen un manejo tradicional de la tierra, que verán como unos conocimientos, que a lo largo de la historia se han transmitido, pueden seguir conservándose y, lo más importante, de que éstos son valorados tras años de desplazamiento por la voracidad con la que se han extendido las formas de producción industrial tras la Revolución Verde.

5. HIPÓTESIS

Los conocimientos tradicionales de manejo de la huerta y los usos de variedades locales de hortícolas son fundamentales para definir pautas o elementos que contribuyan a reinstaurar sistemas agroecológicos de manejo actuales.

Estos conocimientos y la cultura agraria que los conserva son sostén de la biodiversidad cultivada en el entorno de Sierra Nevada y se encuentran en grave peligro de desaparición por falta de relevo generacional. Su recuperación y documentación son una importante base sobre la que construir un tipo de agricultura ecológica fundamentada en la defensa de la biodiversidad y en un desarrollo sustentable.

6. JUSTIFICACIÓN

Tras las consecutivas crisis alimentarias y medioambientales existe, por parte de la sociedad de a pie, una incipiente preocupación por la procedencia de los alimentos y su forma de producción. Por otro lado, la sociedad organizada y los movimientos sociales vienen, desde hace años, reivindicando un modelo productivo alejado del agronegocio, donde la sustentabilidad y la biodiversidad son fundamentales para conseguir la soberanía alimentaria.

La recuperación y mantenimiento de la biodiversidad no pueden considerarse sin tener en cuenta el papel de la sociedad campesina y el conocimiento asociado a las variedades tradicionales, sus usos y la conservación de semillas.

Según Jan Douwe van der Ploeg (2010), las modalidades de explotación al estilo campesino frecuentemente existen como práctica sin representación teórica, sobre todo en los países “desarrollados”. Por lo tanto no se pueden entender correctamente, lo cual normalmente incentiva a concluir que no existen, o en el mejor de los casos, que se trata de alguna anomalía irrelevante.

Por esto es necesario documentar este manejo de la biodiversidad, que ha ido evolucionando a lo largo de la historia y que, debido a la desvalorización del medio rural por parte del pensamiento hegemónico de producción y eficiencia, en cinco o diez años habrá desaparecido junto a las personas mayores que no han pasado sus conocimientos a las siguientes generaciones.

Cabe destacar que las modalidades de explotación campesinas no sólo deben valorarse como una estrategia productiva sin más, sino como un sistema integral, subrayando la importancia que tiene el marco cultural, simbólico, político y económico en el proceso de conservación de las variedades locales y sus usos tomando parte en éste principalmente el núcleo familiar y las relaciones vecinales.

Para valorar la situación actual y emprender acciones para el futuro, es necesario conocer los cambios acontecidos a nivel productivo, tanto a nivel de finca como a nivel municipal, y tratándose del conocimiento tradicional, no es posible diferenciar la evolución productiva y económica de un pueblo y un campesinado sin entender la historia de sus habitantes y la vida de los agricultores y agricultoras.

Nuestro objetivo es revalorizar el trabajo campesino en la zona de Laujar de Andarax, fomentando el relevo generacional para que La Vega, donde se producen los cultivos hortofrutícolas, en vías de abandono, se recupere y de lugar al desarrollo de un nicho de mercado en el que se vendan productos locales y se acorten los canales de comercialización, y para ello es necesario, en primer lugar, la puesta en valor de los cultivos tradicionales frente a los productos modernos, destacando sus cualidades organolépticas, simbólicas, ecológicas y culturales.

7. ENFOQUE Y METODOLOGÍA

7.1. ENFOQUE METODOLÓGICO

La indagación se ha llevado a cabo a un nivel estructural, que se refiere a la Agroecología como desarrollo rural; es decir, como estrategia participativa para obtener la sustentabilidad, a través de formas de acción social colectiva (Sevilla Guzmán, 2000). Debido a la complejidad de los problemas planteados, se necesita un enfoque holístico y multidisciplinar, así como la participación de todos los agentes sociales implicados (agricultores y agricultoras, consumidores y consumidoras y personas investigadoras), para la definición de los limitantes y de las soluciones.

La perspectiva estructural consiste en el intento de explicar las relaciones existentes entre los fenómenos analizados, en términos de la percepción de los sujetos intervinientes en los mismos, a través de los discursos elaborados por éstos. Se genera así una información cualitativa que dota de sentido sociocultural a los procesos generados en la realidad, sean naturales o sociales.

La investigación se ha realizado mediante el método etnográfico, en el que se priman el análisis e interpretación de los datos primarios que se recogen directamente de la realidad social. Es por tanto un estudio de tipo descriptivo, explicativo e interpretativo de la realidad social.

El método etnográfico está basado en la recopilación de información mediante las técnicas principales de observación participante y la entrevista en profundidad, para su posterior análisis e interpretación, construyendo una realidad fruto de la traducción del lenguaje de la vida al lenguaje antropológico y científico (Bourdieu et al., 1976; Rubio y Baras, 2004).

7.2. METODOLOGÍA

Las técnicas principales para la indagación sobre el conocimiento campesino son las ya citadas: 1, observación participante; 2, entrevista en profundidad, y 3, análisis, mismos que pasamos a describir a continuación.

LA OBSERVACIÓN PARTICIPANTE

La observación participante es una técnica sociológica y antropológica que consiste en el registro sistemático y regular de lo percibido en experiencias compartidas durante largo tiempo por el investigador/a y los actores sociales que participan del ámbito de lo investigado (Ottman, 2005). Presupone la inmersión del investigador o investigadora en la realidad a estudiar e interactuar con la sociedad local. Al mismo tiempo se procura obtener información sobre la zona e indagar sobre la visión que tienen los actores de los aspectos positivos y de la problemática económica, ecológica y social de la producción agraria local.

La observación participante consta de dos fases o etapas que se realizan en paralelo y que son fundamentales para el desarrollo de todos los objetivos propuestos al inicio de este estudio. Son la búsqueda y análisis de información bibliográfica (*etapa de gabinete*) y la entrevista semidirigida (*trabajo de campo*).

Etapa de Gabinete

La revisión bibliográfica y la consulta de fuentes secundarias (libros, revistas, proyectos, estudios, artículos, guías, páginas webs, mapas cartográficos, Google Earth, SIGPAC..., medios de comunicación, bases de datos, etc.), nos ha permitido conocer los rasgos naturales, culturales, históricos y socioeconómicos más relevantes del municipio de Laujar de Andarax. Se ha tenido en cuenta también los principales rasgos climáticos y socioeconómicos de la zona. Además se han podido visualizar los cambios acontecidos en la agricultura de Almería y cómo estos influyen a nivel local.

Para la presentación gráfica se han utilizado fotografías propias y de fuentes bibliográficas, así como fotografías cedidas por diversos autores, que se relaciona al pie de las figuras.

Trabajo de campo

Tras esa primera fase de aproximación indirecta, se pasó a una segunda donde primaron la observación y la entrevista, tomando contacto con la realidad a estudiar.

El área de estudio se ha visitado en numerosas ocasiones entre febrero y julio. Y Durante agosto y septiembre nos hemos desplazado al municipio seleccionado, conviviendo con la población durante estos dos meses. Esta prospección del territorio ha permitido detectar las parcelas con mayor diversidad de cultivos y seleccionar los agricultores para la entrevista en profundidad.

El trabajo de campo se ha dividido en varias etapas:

Etapas I: Prospección y selección de la población

Esta primera etapa ha permitido obtener una visión global de la situación socioeconómica de la provincia y la identificación y acercamiento a la zona de estudio.

- **Prospección** de diferentes zonas de la provincia de Almería que por sus características mantienen un manejo tradicional de la agricultura y no existe en sus municipios el cultivo bajo plástico. Las zonas inspeccionadas fueron Los Filabres-Tabernas, Medio Andarax y Alto Andarax.
- **Selección de la zona de estudio, Laujar de Andarax**, por su situación geográfica, la conservación de un manejo tradicional y la facilidad de acceder a la población por el vínculo familiar de la investigadora.
- **Detección a los principales actores** del territorio relacionados con el manejo tradicional de la agricultura. Los contactos se dirigieron de forma preferente a los agricultores y agricultoras de avanzada edad, ya que poseen un mayor conocimiento acerca del tema que nos ocupó. Se trabajó con “padrinos” e informantes clave que facilitaron el acceso a lugares privados y permitieron el acercamiento familiar a los agricultores y agricultoras.
- **Selección de los informantes más cualificados**, a través de charlas y entrevistas para captar su conocimiento sobre la biodiversidad agraria del territorio. Los criterios de selección incluyeron tanto sus conocimientos prácticos sobre la agricultura tradicional como su predisposición a transmitir la información. Se buscó una variedad de sujetos con historias diferentes para revelar el conocimiento hortícola local más representativo.

Etapas II: Visitas a las explotaciones e identificación de las variedades

En esta etapa tuvo lugar el acercamiento al área de estudio y se trabajó sobre la unidad de análisis y las unidades de observación.

Nuestra unidad de análisis está constituida por los recursos biológicos hortícolas locales de Laujar, su ámbito de representación y el conocimiento agrícola local asociado.

Las unidades de observación han sido las parcelas y fincas donde aparecen estos recursos y en donde se desarrolla la actividad agrícola, así como su manejo en manos del campesinado tradicional portador de una cultura específica y una manera de relacionarse con estos cultivos.

ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD

La muestra no estaba decidida de antemano y se finalizó cuando las entrevistas dejaron de aportar información relevante. Se realizaron unas 30 entrevistas semiestructuradas y en profundidad a los informantes seleccionados, con una duración de entre treinta minutos y dos horas y media, con la finalidad de recuperar la memoria biocultural sobre el diseño y manejo de los principales agrosistemas tradicionales. Todo fue grabado de conformidad con las personas entrevistadas.

Las entrevistas fueron semidirigidas, es decir, poco estructuradas o abiertas, basadas en un cuestionario previo pero en las que el sujeto tiene amplia libertad para responder a las cuestiones propuestas, e incluso reformularlas, permitiendo así el fluir de su discurso (Guzmán *et al.*, 2000).

Los cuestionarios utilizados fueron diseñados y redactados previamente. Las preguntas fueron estructuradas en grandes bloques para extraer información sobre el manejo y diseño de los sistemas agrarios tradicionales, sus prácticas, técnicas y saberes, como estrategia para el mantenimiento de la diversidad, ya que son los auténticos productores y conservadores de la biodiversidad agraria.

Se entrevistaron a tres grupos sociales:

Agricultores y agricultoras

Se trabajó con cinco agricultores y agricultoras tradicionales de Laujar de Andarax: 1 una mujer que mantiene un huerto de autoconsumo; 2 dos jubilados que siempre han trabajado la Vega como complemento a sus trabajos remunerados; 3 un agricultor jubilado, y 4 un agricultor ecológico, con el objetivo de conocer la biodiversidad cultivada, las técnicas de cultivo, el manejo y usos que se dan o se daban a las variedades locales y las relaciones entre la agricultura y la tradición englobadas en la memoria biocultural de la población. Los agricultores tuvieron un papel muy activo en el desarrollo del estudio y mostraron su inquietud por transformar la realidad que les rodea.

Las entrevistas se realizaron en las parcelas de los informantes para establecer una relación de mayor confianza entre investigadora y agricultor/a. Finalmente, se reunió a algunos de los agricultores que participaron y se realizaron dos entrevistas de grupo: una entre agricultores tradicionales y un agricultor de invernaderos, para discutir sobre las similitudes y diferencias entre ambos sistemas, y otra entre agricultores tradicionales y el hijo de uno de éstos, para discutir la problemática socioeconómica del municipio y cuestiones sobre el relevo generacional.

Una de las partes más costosas fue conseguir información consistente. Las entrevistas se realizaron mayoritariamente a modo de conversación, por lo que resultaba difícil mantener el hilo constantemente en el tema objetivo. Además las contradicciones eran constantes, sobre todo entre lo que afirmaban y las prácticas que realizaban. Ante cuestiones sobre la conserva las semillas, por ejemplo, a algunos cuando se les preguntaba lejos de su finca negaban conservarlas, o si las conservaban, éstas no tenían importancia. Para corroborarlo visitamos las parcelas y observamos cómo estas personas cultivaban y conservaban gran diversidad de variedades.

Asociación de mujeres y colaboración de amas de casa

Se contactó con la asociación local de mujeres, una asociación muy activa en el municipio. Para la obtención de la información se realizaron dos entrevistas semiestructuradas a la vicepresidenta y a una de sus miembros, además de visitar y participar en la muestra gastronómica que celebran cada año.

Por otro lado, se entrevistó a una de las mujeres de un agricultor, obteniendo información sobre el trabajo familiar, la repartición de las labores y los diferentes roles. Hemos podido compartir con ella el trabajo del hogar y recoger información sobre la elaboración de comidas tradicionales *in situ*.

Con este trabajo se pretendió conocer la situación de las mujeres en el sector agrícola, sus preferencias como consumidoras, comprobar si son conscientes y sensibles al hecho de la pérdida de variedades tradicionales así cómo vislumbrar su papel en la transformación del medio agrario y de la sociedad en general.

Otros actores del territorio

Otros actores consultados, que nos ayudaron a conocer datos sobre la historia y situación de la agricultura en Laujar, son agentes de desarrollo local, expresidentes de la cámara agraria y de la comunidad de regantes y otras empresas del sector agrícola o turístico, historiadores, miembros de organizaciones agrarias, de diversos colectivos y agrupaciones de índole social o ambiental; o bien se trataron de técnicos y científicos con amplios conocimientos de la zona investigada.

CRONOGRAMA

	MAR	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOST	SEPT	OCT	NOV	DIC
Bibliografía y estudio de casos similares	x									
Prospección y Selección de experiencias. (Búsqueda de la zona y hortelanos/as)		X	x							
Seguimiento de cultivos, caracterización del manejo				x	x	X	x			
Visitas y entrevistas				x	x	X	x			
Transcripción y retroalimentación con el campesinado.				x	x	X	x	x		
Redacción, análisis, conclusión y presentación								x	x	x

Tabla 1. Cronograma

8. MARCO TEÓRICO Y PLANTEAMIENTO DE LA PROBLEMÁTICA Y LAS ALTERNATIVAS

El marco teórico en el que se desarrolla el trabajo es el de la Agroecología, que pretende profundizar en los procesos e interacciones que tienen lugar a nivel de finca, con el propósito de dilucidar la estructura y las funciones de los tres componentes que en ella interactúan: el ecológico, el económico y el social.

Desde la Agroecología se defiende que el paradigma de la ciencia y la sociedad occidental no son los únicos válidos. Existe una gran diversidad de sistemas de producción alternativos, entre ellos incluidos los sistemas agrícolas tradicionales, como los que podemos encontrar en Laujar de Andarax. Aquí, los agricultores y agricultoras rurales no solo han mantenido una agricultura basada en la diversidad, la descentralización y el manejo agroecológico de las fincas sino que, para disponer de un fondo de remplazo de semillas, han recurrido a diversos sistemas, tanto de conservación como de intercambio, mediante compra o mediante trueque o regalo, mecanismos que se sustentan sobre la base de una economía moral muy relacionada con la propia concepción de la comunidad local y sus vínculos familiares, sociales, afectivos e identitarios (Acosta, R., 2008b). En definitiva, estos sistemas son una forma de vida, por lo que las tradiciones culturales y costumbres son en muchos casos responsables de que aun se conserve y se mantenga la diversidad paisajística y cultivada en el medio rural.

Estas estrategias productivas, económicas y sociales que mantiene el campesinado son defendidas y transmitidas a través de su conocimiento tradicional, que es una ciencia en sí, conceptualizada como etnociencia desde la Antropología (Toledo, 1993) y que ha sido desacreditada y minusvalorada por la ciencia hegemónica occidental, con el consecuente olvido y peligro de desaparición.

Desde esta perspectiva queremos valorar este conocimiento, patrimonio biocultural de Laujar, sobre las razones que han motivado la persistencia de una relación con el medio, basada en el respeto y la comprensión mutua, una producción biodiversificada, con la conservación de variedades no comerciales y unas tradiciones que fomentan el mantenimiento de las dos anteriores. Finalmente encontramos una agricultura que puede sentar las bases para crear y complementar nuevas iniciativas de agricultura y satisfacer las crecientes inquietudes de la sociedad en temas como la alimentación y el medio ambiente.

Concretamente en la zona, vienen desarrollándose de manera incipiente explotaciones y empresas ecológicas propicias para recibir la integración de variedades locales y formas de cultivo tradicional de modo que se favorezca su inmersión en el mercado local llamado a ser más ecológico.

La agricultura tradicional, su conocimiento asociado y su relación con el medio de forma respetuosa, unida a las nuevas corrientes ideológicas y a estrategias de producción, transformación y comercialización agroecológicas son la base para una transformación de la sociedad y del sistema vigente, ya que dicha cohesión proporcionaría las herramientas teóricas procedentes de las nuevas ideologías, las prácticas productivas resultado de siglos de experimentación y la conciencia de una

sociedad que integra la sabiduría tradicional y las nuevas visiones para crear otro mundo posible, al alcance de todos y todas.

8.1. LA SITUACIÓN ACTUAL

El liberalismo se consolidó en Inglaterra entre los siglos XVII y XVIII (Guzmán et al., 2000) y tuvo su apogeo con la Revolución Industrial. Históricamente nació como “la búsqueda de mayor libertad para los individuos”, pero se convirtió en un proceso de transformación de los valores tradicionales hacia una nueva ideología, el Capitalismo, que se incorporó en la sociedad a todos los niveles, inculcándose principalmente desde la educación formal y la religión. Esta nueva ideología generó un modo de uso de los recursos naturales vinculado a la producción masiva de bienes y equiparando al ser humano a las maquinas, que se introdujeron en el trabajo con la revolución industrial.

En la última década venimos asistiendo a las consecuencias de este sistema basado en la avaricia y la especulación. El capitalismo se ha instaurado a escala global, primando el crecimiento económico sobre todo lo demás. Este imperante “desarrollo” sin límite está teniendo efectos nefastos, tanto sociales como medioambientales, ya que no sólo se ha establecido como un sistema económico y financiero que pretende ser único, sino que ha venido asociado a la implantación del modelo sociocultural estandarizado en base a la identidad hegemónica europea, marginando cualquier diversidad cultural, inclusive las de los propios estados europeos. Y que, a través de la culminación de los procesos de privatización, mercantilización, y cientifización de la naturaleza y del trabajo humano, ha generado un manejo industrial y biotecnológico de los recursos naturales que no sólo ha dado como resultado las mayores cotas de desigualdad en la historia de la humanidad, sino que están poniendo en peligro la vida humana sobre el planeta (Sevilla Guzmán, 2006).

Tras la Segunda Guerra Mundial se crearon las estructuras operativas que rigieron la implementación del modo industrial de uso de los recursos naturales, el BM, el FMI y la OMC (antiguamente GATT). A partir de la centralización de poder, a través de estas instituciones internacionales, los países han ido perdiendo su soberanía económica y el pueblo el control de la soberanía sobre su medio de vida y recursos vitales (Vandana Shiva, 2007).

Con el desarrollo de las comunicaciones y el modelo imperante basado en las exportaciones, se ha ido pasando de una sociedad industrial a una sociedad producto de la ideología del “globalismo” (Guzmán et al., 2000). A pesar de esta idea de globalidad las desigualdades han ido aumentando, a la vez que el poder se ha ido centralizando más. Coincidimos con Serge Latouche (2007), en que los tres factores de los mercados financieros: desregulación, apertura y desintermediación, que puso en órbita la globalización a partir de 1986, hicieron volar por los aires el marco estatal de las regulaciones, comenzando así el juego de la competencia por el desarrollo económico. De este modo la polarización de la riqueza entre las regiones y entre los individuos alcanza límites inusitados.

Los países han ido aumentando su deuda externa en la búsqueda de ese crecimiento económico constante. Para hacer frente a los problemas que ésta

conlleve, a partir de la década de 1980, se recurre a nuevos créditos, sujetos en muchos casos a planes de ajuste estructural impuestos por el FMI y el BM, para que los países endeudados puedan hacer frente a sus compromisos de pago. Entre las medidas impuestas por los planes se encuentran el impulso de las exportaciones, disminución de los gastos sociales, eliminación de subvenciones a pequeñas y medianas empresas, así como la liberalización del mercado para facilitar la entrada de las grandes empresas transnacionales y a un grupo selecto de empresas locales (Martínez Alier y Oliveras, 2003), todo esto mediante la firma de los Tratados de Libre Comercio.

Aunque los tratados de libre comercio generan pobreza y hambre en los países empobrecidos, en la actualidad el modelo capitalista, a través de diferentes mecanismos, repercute también en las pequeñas y medianas empresas y explotaciones de los países enriquecidos; por ello, cada año miles de pequeñas explotaciones agropecuarias quiebran en España. Éstas se ven reguladas por las mismas legislaciones que las grandes transnacionales y no pueden competir en el mercado. Pese a que los efectos causados son diferentes entre los países enriquecidos y empobrecidos, las consecuencias son similares: desplazamiento y marginación de las pequeñas y medianas empresas, sobre todo en la producción campesina y una alta dependencia del mercado externo, en definitiva, pérdida de la soberanía alimentaria de los países, que lleva consigo la degradación de los ecosistemas, la explotación social y la degradación cultural.

SISTEMA AGROALIMENTARIO

Desde el origen de la Revolución Verde, en la década de los 60, hasta la extensión de la biotecnología y los OGM de nuestros días, los gobiernos han ido invirtiendo cada vez más en investigación agrícola en post de la agricultura industrial. Se utiliza la ciencia moderna para encontrar formas de producir más alimentos con las características que demanda el mercado. Para llevarla directamente al campo, los gobiernos apoyaron a los productores que implementaban el uso de estas nuevas técnicas y tecnologías. Las consecuencias se pueden observar a varios niveles: a nivel de producción, pérdida de la biodiversidad; a nivel de ecosistemas, deterioro del medio ambiente y de los recursos hídricos, y a nivel social, para que los agricultores y agricultoras aprovechen los adelantos de esta revolución son necesarios el dinero y el acceso a recursos como tierra y agua).

Actualmente el sistema agroalimentario es un sistema que pretende ser global, promoviendo una única estrategia para todo el mundo, independientemente de la zona geográfica, climatología o costumbres culinarias y culturales, intentando en todo momento estandarizarlas. Esto ha supuesto la pérdida de un gran número de especies locales de producción, vegetales y animales. La alimentación del planeta se basa ahora en un número muy reducido de especies animales y vegetales, y más concretamente en un cada vez más restringido número de variedades y razas de las mismas (Acosta, 2007).

Los impactos de la agricultura industrial y el agronegocio son patentes en los ecosistemas y paisajes de todo el mundo. Del mismo modo que ocurrió en los 60 con muchos pesticidas, que a lo largo de la historia tuvieron que ser retirados y prohibidos, ahora la lucha global por conquistar el mercado está conduciendo a las

grandes corporaciones a producir plantas desarrolladas con ingeniería genética (cultivos transgénicos) (más de 40 millones de ha en 1999), sin las apropiadas pruebas previas de impacto sobre la salud humana y los ecosistemas, a corto y largo plazo (Altieri, 2001).

La extensión del modelo agrario intensivo y productivista ha generado, junto a la erosión genética, una crisis social sin precedentes en las comunidades campesinas. La agricultura industrial hace a los agricultores dependientes de insumos, tecnología, materia y energía fósil. La biotecnología, lejos de ayudar a disminuir los gastos hace que éstos aumenten y deteriora los ecosistemas en los que se implanta. La pérdida anual en rendimientos debida a plagas en muchos cultivos (que en la mayoría llega hasta el 30%), a pesar del aumento sustancial en el uso de pesticidas (alrededor de 500 millones de Kg. de ingrediente activo en todo el mundo), es un síntoma de la crisis ambiental que afecta a la agricultura (Altieri, 2001).

8.2. CRISIS DEL MODELO CAMPESINO Y EROSIÓN BIOCULTURAL

Este panorama mundial ha provocado un creciente despoblamiento rural y la consecuente erosión biocultural. Los bajos precios de los productos importados en el mercado y el hecho de que las personas productoras no tengan poder de decisión sobre los beneficios económicos de su producción, debido a los intermediarios que marcan la separación entre agricultor/a y consumidor/a, han provocado la emigración del campo a la ciudad y a lugares con sistemas de producción industriales.

La situación económica desfavorable junto a la promoción de una cultura hegemónica “urbana y moderna”, ha provocado una de las causas que, sin duda, más han contribuido a la crisis en el medio rural, esto es, la pérdida de autoestima de los agricultores y agricultoras. Ambas han animado a los miembros de más edad de la unidad familiar a empujar a los de menor edad para salir del mundo agrario y buscar trabajo en otras profesiones más “prestigiosas” y para “hacer algo de provecho”. De esta forma, se ha producido un envejecimiento y una falta de relevo generacional que pone en peligro grave de extinción a las sociedades campesinas con toda su cultura y sus recursos.

Se produce así una desorganización de la unidad familiar y un abandono sin precedentes de las estructuras agrarias campesinas y familiares en todo el mundo. Sólo se mantienen vivas las áreas rurales favorecidas por el desarrollo de agroindustrias competitivas dentro del mercado neoliberal y globalizado dominante.

Pero la crisis del sector agrario no sólo ha afectado a los sistemas campesinos. También afecta a muchos agricultores y agricultoras convencionales que, por los excedentes agrarios o los bajos precios que perciben, se ven en la obligación de abandonar los cultivos en el campo o destruir parte de la cosecha para que suban los precios de mercado.

El modelo del agronegocio fuerza a la estandarización de la agricultura convencional y pone la producción por encima de las personas productoras. Esto afecta al “empresario agrícola” que debe invertir en su explotación para ser lo más eficiente posible y aumentar la competitividad en el mercado, a la vez que la deuda va creciendo debido al avance de las nuevas tecnologías en la agricultura. Esto en la provincia de

Almería está causando el descontento de agricultores y agricultoras y el abandono para dedicarse a otros sectores como la construcción que hasta la crisis constituía la salida de la agricultura.

Este abandono del medio rural y desvalorización del campesinado tradicional e indígena, tiene consecuencias a nivel global. Estamos perdiendo una fuente de conocimiento vital para la supervivencia del ser humano que facilita la relación con el medio, esto es, el conocimiento tradicional campesino que integra en el manejo agrario nociones sobre los ciclos naturales y astronómicos, el trabajo de selección y conservación de las semillas, las variedades locales, etc., y en definitiva, se ha desvinculado la actividad humana de la naturaleza.

8.3. SOBERANÍA ALIMENTARIA, SISTEMAS AGRARIOS TRADICIONALES Y BIODIVERSIDAD

Pese al contexto poco favorecedor que rodea y repercute en la agricultura campesina tradicional, se estima que aproximadamente 1.9 a 2.2 mil millones de personas aún no han sido tocadas directa o indirectamente por la tecnología agrícola moderna (Altieri, 2001), y aproximadamente el 85% de la producción de alimentos a nivel mundial se canaliza a través de circuitos cortos y descentralizados (Jan Douwe van der Ploeg, 2010).

Esto son datos esperanzadores y vislumbran unas alternativas al modelo imperante, que sobreviven a éste, mostrando las resistencias y resiliencias de una diversidad de sistemas agrarios tan amplia como ecosistemas y culturas existen. Si Occidente gestó formas de comprensión y de articulación de y con la naturaleza, cuyo origen se remonta apenas al del inicio de la revolución industrial, en la mayor parte del mundo existen, de manera paralela, otras modalidades de relación con la naturaleza que, originadas hace varios miles de años, se encuentran aun presentes en el mundo contemporáneo (Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

Estas alternativas de relación con la naturaleza son sustentadas en la mayoría de los casos por las sociedades campesinas, que históricamente desarrollaron sistemas de manejo de los recursos de los que la diversidad era a la vez condición y resultado (Rufino Acosta, 2008).

Estas sociedades manejaban sistemas agrarios tradicionales, donde se mezcla la agricultura, la ganadería y el aprovechamiento forestal, y tendían a ser mosaicos de variabilidad, proporcionando la variedad de alimentos necesaria para una dieta equilibrada y nutritiva, a la vez que esa misma característica proporcionaba seguridad alimenticia en el tiempo (Guzmán et al., 2000).

En la actualidad, los efectos del sistema agroindustrial han marcado algunos cambios sobre todo en el medio rural occidental. Los agricultores y agricultoras han asistido a las consecuencias medioambientales de éste modelo y ha aumentado su dependencia del mercado externo tanto en la producción como en el consumo. El campesinado que ha sobrevivido a las presiones ha sido, sobre todo, el que ha mantenido una producción de autoconsumo.

A nivel global, el campesinado está reconociendo y revalorizando su papel para con la sustentabilidad de los sistemas agrarios, la conservación de la biodiversidad, la protección de los ecosistemas y el manejo de economías locales más equitativas. Por este motivo se está organizando para reivindicar sus derechos y necesidades y demanda el cambio de políticas y legislaciones internacionales para favorecer la soberanía alimentaria de los Estados.

Son tiempos de crisis y de cambios y es necesario que se escuchen estas propuestas a nivel internacional para reconducir la relación del ser humano con la naturaleza y consigo mismo.

Por este motivo, es fundamental para la transición a una producción menos invasiva y dañina de la naturaleza y de la salud, es decir, agroecológica, volver a mirar las técnicas utilizadas y conservadas desde hace siglos y adaptarlas a las nuevas corrientes, teniendo en cuenta el medio, las variedades locales y las características socioeconómicas de cada zona.

El sistema agroalimentario necesita una transformación y esa transformación debe orientarse a la diversificación de estrategias, ya que eso enriquecerá las zonas tanto a nivel productivo como sociocultural. Pero esta transformación no es posible sin recuperar el equilibrio de los agroecosistemas que deben cerrar, en la medida de lo posible, los ciclos naturales, revalorizando las actividades que favorezcan este cierre de ciclos y que manejen los predios de manera integral.

Vandana Shiva (2007) refiere que para llegar a todo esto es necesario establecer una política de diversidad que asegure la recuperación y revalorización de un conocimiento en peligro de extinción que supone la pérdida de siglos de aprendizaje, sabiduría y relación equilibrada con la naturaleza.

9. CONTEXTO Y ANTECEDENTES

9.1. ANTECEDENTES EN EL PANORAMA AGRÍCOLA DE LA PROVINCIA

Entre los años 50 y 60 el régimen franquista llevó a cabo la aplicación de la Reforma Agraria en Almería, con un programa de colonización del Campo de Dalías (Delgado Cabeza, M et al., 2008), zona árida y de escasa producción. En el año 53 se construyeron infraestructuras hidráulicas para la revalorización de las tierras. De esta manera, con una legislación favorable a la Revolución Verde y solventadas las dificultades climáticas, como la escasez de agua, esta región se convirtió en el objetivo de las multinacionales agroalimentarias.

Entre los años 20 y 60, el principal producto de exportación era la uva de mesa y la explotación de este cultivo, hasta la década de los 60, se extendía por gran parte de la provincia: Berja, Dalías, Níjar y la Alpujarra, entre otros. A partir del manejo y las estructuras de sujeción de la parra se idearon los invernaderos, que sustituyeron en muchas zonas las producciones de uva por las de hortalizas de verano y estos cultivos se convirtieron, desde entonces a nuestros días, en el motor económico de la provincia.

En los años 70 y 80 se comenzaron a introducir nuevas variedades y se aumentó el calendario de producción, esto ocasionó una mayor dependencia del mercado.

Durante los 90, muchos agricultores de la sierra y de pequeños pueblos bajaron al campo de Dalías a construir invernaderos, ganando grandes cantidades de dinero la mayoría. Pero, en este sistema, el productor debe invertir cada vez más para obtener la misma cantidad de producción y la importación de productos de otros países como China o Marruecos, con menores exigencias sociales en sus legislaciones, está provocando la caída de este sector, que no puede competir con los bajos precios exigidos por el mercado internacional.

Afortunadamente hubo zonas que quedaron fuera del objetivo de la expansión productiva bajo invernadero y altamente intensificada. Este fue el caso de la Alpujarra, por encontrarse, en principio, en un enclave montañoso y de difícil acceso para la producción intensiva destinada a la exportación y posteriormente por promoverse desde el ayuntamiento de Laujar la prohibición del cultivo bajo plástico.

9.2. EL MARCO ESPACIAL

El pueblo de Laujar de Andarax, situado al noroeste de la provincia de Almería, en el sureste de la Península Ibérica, constituye el área elegida para este trabajo.



Fig.1: Mapa de la situación del Laujar en la provincia de Almería

Laujar es una zona caracterizada por sus bosques, vegetación y disponibilidad de agua, en contraste con la imagen árida de la provincia de Almería, que según autores se trata de la más árida y seca de las provincias del Mediterráneo, de tal forma que las condiciones de sequedad que se producen en el litoral y prácticamente en toda la mitad oriental de la provincia son comparables a zonas de África del Norte o del Próximo Oriente (Puyol Antolín, R. 1975).

RASGOS FÍSICOS

Laujar es un municipio de la Alpujarra almeriense ubicado en la ladera sur de Sierra Nevada, a 918 msnm de altitud, en contacto con la zona aluvial generada por la cabecera del río Andarax, que ha dado lugar a su fértil vega. El pueblo se ubica dentro de un parque natural y, a partir de los 1.500m, pasa a formar parte del Parque Nacional de Sierra Nevada. En este entorno destacan encinares y chaparrales, donde el jabalí tiene su hábitat. A mayor altitud se puede ver una franja verde oscura que define los pinares de repoblación silvestre.

La provincia de Almería se caracteriza por una escasa pluviometría, irregularidad interanual e intermensual, sequía estival y torrencial. Siendo la media de 203,2 mm (año 2008), este reducido valor se acentúa en los años secos. Las consecuencias de la aridez son numerosas, destacando entre ellas la ausencia de vegetación arbórea que favorece la erosión, ya de por sí grave por la torrencialidad de sus lluvias (en el siglo XIX se talaron los escasos árboles existentes para servir a la minería, en forma de combustible para la fundición, o de material de construcción para las galerías) (Florido López, 1990).

En contraposición a este panorama climático general de la provincia, Laujar es un enclave privilegiado, con una pluviometría moderada-abundante, de 550mm de media al año, con máximas en otoño, seguidas de primavera e invierno. Pero la torrencialidad es significativa en toda la provincia. Las lluvias, también en este lugar, son irregulares, con elevados picos, tormentas y gotas frías. Hay alternancia entre años húmedos y años secos. Según cuentan agricultores del pueblo, los ciclos de sequía se van repitiendo cada 10-12 años aproximadamente.

Por encima de la cota 1800m se aseguran más de 50 días de nieve al año y cerca de 200 días en cotas más altas. El verano es corto y se presenta como una estación seca, la sequía estival es tan acusada como en el resto de la región.

Se trata de un clima de montaña y las temperaturas son frías en invierno y suaves en verano, con unos valores máximos de 35°C en verano y mínimas de hasta 3°C en invierno. En la estación estival la temperatura oscila entre 11 y 23°C y en la estación invernal entre 8 y 9°C. La TMA (Temperatura media anual) es de 15°C en el término municipal.



Fig.2: gráfica climatológica por estaciones en Sierra Nevada

El relieve introduce algunos matices en este panorama general, pudiéndose observar la disposición montañosa de la zona. Situado entre la Sierra Nevada y la Sierra de Gádor. En las estribaciones de la Sierra Madre, en el fértil valle que forman las legendarias Montañas del Sol y del Aire, al pie del cerro del Almirez (2.591 m de altura); a 69Km. de Almería, la capital; a 150 Km. de Granada a cuyo reino perteneció hasta el año 1833, cuando se creó la provincia de Almería; a 40 km de Adra, el puerto de mar más cercano, por donde desembarcó Tubal, el primer poblador de España y desembarcó Boabdil, el último sultán de Granada, tras ochocientos años de dominación sarracena (Florentino Castañeda y Muñoz, 1988).



Fig.3: Mapa de carreteras hacia Laujar de Andarax Google maps (2007)

El ámbito geológico en el que se enmarca el término municipal de Laujar forma parte de la denominada zona bética. Los materiales geológicos que forman el macizo de Sierra Nevada se pueden clasificar en dos complejos: 1 el complejo Nevado-Filabride que corresponde a las zonas de montaña en torno al paraje de Monterrey y 2 el complejo Alpujárride. El primero destaca por afloramientos de micaesquitos gráfíticos y de

material de gran tamaño, presencia de anfibolitas y serpentitas. Dentro se distinguen formaciones de micaesquitos con grafito y feldespáticos, mármoles y rocas ultrabásicas, que dan a la tierra colores grises, verdes, azules y negros. El complejo Alpujárride está caracterizado por filitas (launas) que van del azul al violeta y calizas y dolomitas grises y marrones que emergen a media ladera.

Esta riqueza de minerales despertó gran interés a las industrias metalúrgicas. En las proximidades del Cerro del Almirez se situaron las minas que fueron explotadas desde la antigüedad hasta hace muy poco. En ellas se realizó, en un principio, la extracción de hierro y en los últimos años se extrajo una mineralización de óxido de hierro, hematites (oligisto) en su variedad especuladita, cuyo nombre hace referencia a los múltiples brillos del mineral como si de un espejo se tratara.

La zona del valle, en cuyo lugar se sitúa la población, se encuentra sobre materiales carbonatados, ocupando la zona más baja de la vertiente sur, aunque estas características se pueden extender hasta los 2000 m, por lo que las condiciones de humedad y temperatura son las más favorables para el desarrollo de los suelos. En estos suelos el pH es moderado o fuertemente básico, su profundidad es mayor, permitiendo un mejor desarrollo radicular y la incorporación de la materia orgánica es alta, por lo que tiene elevados contenidos de nutrientes.

LOS ÚLTIMOS BOSQUES DEL SUR DE EUROPA:

En Sierra Nevada, pese al paisaje heredado de siglos de acción antrópica, aún pueden reconocerse los diversos cinturones de vegetación. En la zona media, lugar que ocupa la población en estudio, la vegetación de amplia distribución mediterránea y propia de ambientes cálidos va dando paso a otra, de distribución mediterráneo-occidental. En esta comarca se encuentran los encinares más extensos y mejor conservados.

Cualquier intervención sobre la naturaleza debe meditarla detenidamente, la mejor forma de conservar es no destruir. El ser humano debe actuar como catalizador, impulsando los procesos biológicos, que previamente debe conocer. Pero debe recordarse aquí el valor de algunos paisajes modificados por las poblaciones y cultivos que, como el castaño, están perfectamente integrados en este entorno de Sierra Nevada.

Los castaños, como todos los árboles de hoja caduca, marcan con fidelidad las estaciones a través de las diferentes fases por las que atraviesan. El colorido estacional de sus hojas, su desnudez invernal, lo llamativo de sus inflorescencias y la recompensa de sus frutos, contribuye a diversificar y embellecer el paisaje de la Sierra de Laujar, en la que hace ya muchos años fue cultivado, sustituyendo a los robles que originalmente poblaron el espacio.

Las masas arboladas procedentes de la repoblación forestal, por su continuidad y extensión superficial, contribuyen, de forma notable, a acrecentar la calidad visual del paisaje.

Desde las zonas más bajas a las más elevadas, sin superar los 2.200 m, masas de pino cascarro, pino resinero y pino salgareño respectivamente, tapizan, con intensos tonos verdes la ladera de Sierra Nevada.

Entre el bosque y las rocas nace el río Andarax, en Sierra Nevada. Éste atraviesa de norte a sur el término municipal. En su totalidad tiene una longitud de 96 Km., con una dirección oeste-este en los cursos superiores y medio, y es sustituida por un sentido norte-sur a la altura de Gádor y Rioja, desembocando al este de la capital de Almería. El régimen del río es subtropical mediterráneo, con alimentación pluvial, procedente de las sierras que lo rodean. (Florido López, 1990).

A 1 km del pueblo de Laujar brota el manantial que mana 150 litros de agua por segundo, a 2.519 msnm, en el cerro del Almirez, al pie del “Peñón del Fraile” o “Salto del Fraile”. La vegetación natural es de álamos, almeces, zarzas, majuelos, mimbreras y madre selvas, mastranzos y romero, hinojos y tomillos, éstas son algunas de las plantas que se pueden contemplar subiendo por la rivera del río hasta el Nacimiento.

La belleza de este entorno es descrita en numerosos textos literarios de escritores tanto foráneos como nacidos en el pueblo, pero con influencia nacional, como es el caso de Florentino Castañeda que fue miembro de la Real Academia de la Historia:

“Y mirando al Nacimiento
embebido el pensamiento
en sus quimeras, medita...
Toca con fe el agua clara
y se hace una cruz en la cara
porque allí, ¡Nace bendita!”

(Florentino Castañeda y Muñoz, 1988)

En este paraje de montañas y manantiales, la avifauna de la Sierra Nevada Almeriense es una de las más ricas y variadas del sudeste ibérico, entre otros destaca la presencia de algunas de las pocas águilas reales que aun sobreviven.

Desde siempre la cabra montés ha sido una de las especies cinegéticas más apreciadas. La caza indiscriminada, más que la presión ejercida por sus predadores, hicieron disminuir a mitad de siglo sus poblaciones y ponerlas al borde de la extinción. Esto llevó a que se emprendiesen medidas de conservación por la administración, que logró la recuperación de los rebaños pero la extensión de la epidemia de la sarna mermó nuevamente las poblaciones.

El jabalí es otro de los mamíferos de interés cinegético que pueblan esta comarca. En los últimos decenios ha experimentado un crecimiento y expansión mucho más espectaculares que los correspondientes a la cabra montés. Las razones son tres, el abandono de cultivos en zonas desfavorables, unido al desarrollo de las repoblaciones forestales, ha incrementado la extensión de los lugares que pueden servirle de cobijo, y otra razón es su extraordinaria capacidad reproductiva.

9.3. BREVE HISTORIA DEL MUNICIPIO

LAUJAR, ÚLTIMO REINADO NAZARÍ

El nombre primitivo de este municipio fue Araja, después “Andaraj” el viejo, que significa en árabe "Era de la vida", pues para los árabes el entorno (montañas, sol, agua y aire puro) simbolizaba la felicidad y Laugar significa "el lugar". Luego pasó a llamarse “Laujar de las Alpujarras” hasta llegar a su nombre actual Laujar de Andarax.

La historia de Laujar es amplia y notoria, grandes reyes árabes vivieron y reinaron en este municipio, capital de la Alpujarra, entre ellos Boabdil y Aben Humeya.

A Boabdil el Chico (1460-1527) se le debe la pérdida de Granada. Hijo del rey de Granada, se sublevó contra su padre y creó una inestabilidad en el reino nazarí, que fue aprovechada por los Reyes Católicos. Boabdil consiguió la libertad después de firmar un tratado de paz con los cristianos. Tras dos años de continuas luchas y cercada la ciudad de Granada, inició conversaciones con Gonzalo Fernández de Córdoba que acabaron con la rendición y la entrega de la ciudad el 2 de enero de 1492. Boabdil recibía en compensación el señorío de la Alpujarra, cuya capital era “El Auxar”, hacia el que marchó acompañado de su madre que, como dice el anónimo romance, reprochó a su hijo las lágrimas al contemplar por última vez la ciudad de Granada con la rotunda frase "Llora como un niño lo que no has sabido defender como un hombre". Boabdil se asienta en la antigua Alcazaba de Laujar (de la que quedan apreciables restos). Tras una breve estancia en el feudo de la Alpujarra, el depuesto rey decidió abandonar la península para trasladarse a Marruecos. Durante la rebelión morisca de 1568, Aben Humeya fue asesinado en Laujar, asentándose en la misma Aben Aboo, su sucesor.

En el siglo XVIII, Laujar se convierte en un apreciable centro textil, con industrias de la seda y de la lana, contabilizándose en la población gran cantidad de telares, tornos de hilar y diversos batanes movidos por energía hidráulica, de los que quedan algunos restos.

Las minas de plomo de Sierra Nevada, explotadas desde antiguo, refuerzan su papel en este siglo, para alimentar a las fundiciones reales. Tras el declive industrial textil, Laujar pasa a depender, en mayor medida, de la minería de plomo en Sierra Nevada y de hierro en Sierra de Gádor y de la agricultura, con etapas de mayor apogeo, como la correspondiente a la uva de Ohanes, cuyo decaimiento marca el final del ciclo económico.

Laujar cuenta hoy con un importante patrimonio agroindustrial amenazado, como son sus molinos en la ribera del río, acequias en la Vega y aljibes en la zona de Los Llanos.

También es destacable el patrimonio derivado de la antigua producción hidroeléctrica, parcialmente puesto en valor, conservando, sin embargo, elementos no lo suficientemente conocidos, como el canal de Las Fabriquillas Bajas o alguna de las primeras minicentrales (www.turismoalpujarra.com/html/conoce/localida).

9.4. DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN

Primeros pobladores:

La ecocultura centenaria del sistema hidráulico y del paisaje agrario alpujarreño, una singular arquitectura popular mundialmente conocida, así como la gran personalidad de sus costumbres gastronómicas y artesanas, completan el microcosmos del paisaje espiritual de esta parte de Sierra Nevada.

Los primeros asentamientos humanos conocidos en Laujar se remontan al final del Neolítico y a las Edades del Cobre y del Bronce. La cultura romana llega a Laujar en busca de la explotación minera en Sierra de Gádor y Sierra Nevada, y dejan como legado agrícola el cultivo del trigo y las leguminosas, además de introducir el arado romano y el molino de grano, entre otros.

En la época musulmana, la tahá de Andarax adquiere gran importancia, englobando el actual Fondón, Bayarcal, Paterna y pueblos colindantes, desde entonces se convierte en capital de la Alpujarra. Muchas de las tradiciones agrarias y culinarias, que hoy se conservan, se deben a esta cultura. Fue durante esta época que el cultivo del arroz se introdujo en la península, así como el de la berenjena, la alcachofa y la caña de azúcar, además de la construcción de infraestructuras de regadío que aún se encuentran en uso, las acequias.

La actual población se forma en base a la ocupación generada en la época de Felipe II que, tras la expulsión de los moriscos, realiza una repoblación con los cristianos de zonas cercanas, como Hormica y Camacines, los cuales se establecen en torno al núcleo de El Auxar. En 1572, según el libro de apeos donde se describe esta repoblación, las tierras de la Vega y alrededores fueron repartidas a los nuevos pobladores cristianos para trabajarlas y explotarlas con huertas, viñas y olivos.

Demografía y Medio socioeconómico

Según el censo de 2009, Laujar tiene 1.796 habitantes, de los cuales 906 son mujeres y 890 hombres (INE).

Desde los años 50-60 y hasta los 70, las minas de hierro y la uva de exportación absorbían la mayoría de la mano de obra de la población. En las minas trabajaban entre 200 y 300 hombres y las mujeres que trabajaban lo hacían como empaquetadoras de uvas.



Fig.4: Foto de la faena de la uva

La minería era un oficio exclusivo de los meses de verano, ya que en invierno las nevadas no permitían el acceso a las canteras. Durante los meses más fríos los mineros trabajaban sus bancales en la vega para seguir comiendo. En aquella época el trabajo asalariado no era sustituto del trabajo en el campo, ya que el jornal no era suficiente para alimentar a la familia.

Las canteras se cerraron cuando la sierra se declaró Parque Nacional, pero hasta hace 3 ó 4 años seguían siendo propiedad de una empresa alemana que ha continuado extrayendo el oligisto para la elaboración de pinturas, cremas y cosméticos.

- Al gobierno le ha costado mucho dinero hacerse con la propiedad y crear el Parque Nacional, porque pertenecía a una empresa, Aragón minera (Pepe Puertas, expresidente de la cámara agraria. Comunicación personal).

El sector que ha absorbido mayor mano de obra en esta década ha sido la construcción. Durante estos años pasados, debido al boom inmobiliario el 80-90% de la población activa se ha dedicado a este oficio. Pero tras la caída de éste la tasa de desempleo ha aumentado en gran medida.

9.5. ACTIVIDAD AGRARIA

CARACTERIZACIÓN GENERAL DE LAS EXPLOTACIONES

A continuación analizaremos la distribución de las explotaciones en el municipio de Laujar, por superficie total, por superficie agrícola utilizada (SAU) y los cultivos a los que más tierra se dedica en el sector.

Nº explotaciones según superficie total	273
Nº explotaciones 0,1-5 ha	218
Nº explotaciones 5-10 ha	26
Nº explotaciones 10-20 ha	14
Nº explotaciones 20-50 ha	9
Nº explotaciones > 50 ha	6

Tabla 2. Nº de explotaciones según superficie total (INE, 1999)

Como podemos observar en la tabla 1 y 2, la distribución de la tierra en este municipio tiene carácter minifundista, el 79,85% de las explotaciones no supera las 5 ha de superficie total.

Del número total de explotaciones, el 94,87%, están dedicadas a la agricultura, y solo el 0,77% de éstas son explotaciones con más de 50 ha. de SAU, frente al 83,78% con una superficie inferior a 5 ha de SAU.

Nº explotaciones SAU totales	259
Nº explotaciones SAU 0,1-5 ha	217
Nº explotaciones SAU 5-10 ha	22
Nº explotaciones SAU 10-20 ha	12
Nº explotaciones SAU 20-50 ha	6
Nº explotaciones SAU > 50 ha	2

Tabla 3. Nº de explotaciones según superficie agrícola utilizada (SAU) (INE, 1999)

La superficie total que ocupan estas explotaciones es de 8.209 ha y su uso por hectáreas se detalla en la tabla siguiente.

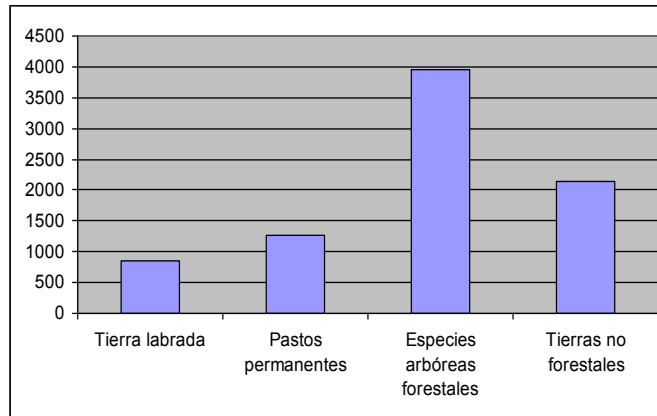


Tabla 4. Superficie total de las explotaciones (ha) (INE, 1999)

El 74% de la superficie total está en un enclave forestal y de sierra, y debido a las características de este terreno, las explotaciones que abarcan esta superficie deben ser las comprendidas entre 50 ha o más de superficie total que no tienen uso agrícola y que representan el 1,46% del total. El 15,5% es destinado al pastoreo de cabras y ovejas y únicamente el 10,4% de la superficie es explotada por el sector agrícola.

De la tierra labrada se aprovechan para cultivo 793 ha con la distribución que describimos a continuación:

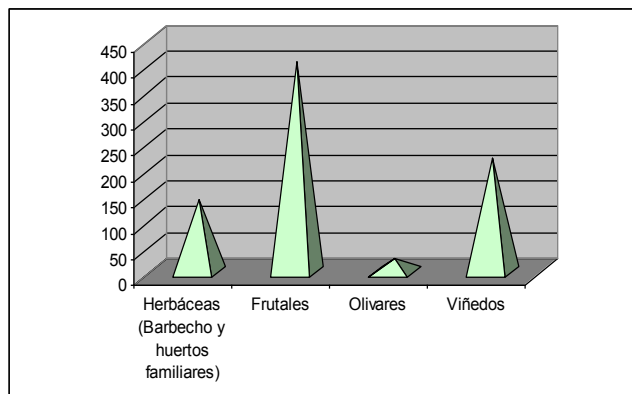


Tabla 5. Aprovechamiento de las tierras labradas (INE, 1999)

El 82,2% de la tierra labrada está ocupada por el cultivo de leñosas (frutales, olivares y viñedo). La principal actividad económica del pueblo gira en torno a la producción de vino y las explotaciones de mayor tamaño se dedican única y exclusivamente al viñedo, que representa el 27,9% de la superficie labrada.

Destaca notoriamente el cultivo de frutales que ocupa el 50,9% de la tierra labrada. Esto es debido a que se extienden tanto en las fincas de producción exclusiva de frutales para el comercio, como en los huertos familiares. La diferencia entre ambas explotaciones radica en la diversidad; mientras las fincas destinadas a la producción para comercialización se dedican mayoritariamente al monocultivo de almendra, los huertos familiares de autoconsumo poseen una gran diversidad de árboles, que además sirven de linde y barrera biológica.

En relación con el régimen de tenencia, la mayor parte de los productores y productoras poseen la propiedad de las fincas que constituyen la explotación, como se observa en la tabla 5. En algunos casos, las personas propietarias además de producir en sus propias fincas también gestionan fincas en régimen de aparcería o arrendamiento.

REGIMEN DE TENENCIA	SUPERFICIE
Propiedad	2.015 ha
Arrendadas	86 ha
Aparcería	4 ha

Tabla 6. Régimen de tenencia (INE, 1999)

DISTRIBUCIÓN DE LA TIERRA

Zona de secano

El Llano

El Llano está situado a la entrada del pueblo desde Berja. Constituye una gran extensión llana, de ahí su nombre, dedicada a los cultivos de secano, aunque en la actualidad por la implantación de las viñas y modernización de la agricultura muchos cultivos están produciéndose en regadío. En la antigüedad se encontraba sembrado de cebada y trigo, las viñas se dejaban en la espalda de la montaña, donde la tierra no cumplía las exigencias del cultivo de cereal pero cuando dejaron de sembrarse éstos la viña bajó al Llano. También es en esta zona donde se encontraban y se encuentran aun los olivos y almendros.

- El Llano estaba siempre sembrado de cebada y trigo, esto estaba en la espalda de la montaña, donde no se ponían cereales, después vino la viña aquí, todo lo que era tierra mala que no servía para los cereales era para viña, cuando el cereal se retiró fueron bajando y han pillado todo el Llano entero (Justo Sánchez. Comunicación personal).

- El principal cultivo del pueblo hoy día, es el viñedo, con aproximadamente unas 500 ha. La variedad antigua es la Jaén blanca y tinta. Hoy está el tempranillo, el Macabeo etc. Hay muchas variedades. Que se encuentran en proceso de abandono por el bajo coste del producto. En 2004-2005 hubo una transformación. Porque antiguamente había Jaén banca y tinta y eso producía muy poco, entonces vinieron muchas otras plantaciones de Tempranillo, Macabeo, Syrah, Cabernet Chavignon, se cambió el cultivo de vaso a espaldera, que también produce más, y eso ya cambió totalmente el cultivo de la vid (Pepe Puertas. Comunicación personal).

- La otra producción es el almendro de la que habrá unas 200ha. (Pepe Puertas. Ibídem)

- Olivo es otro producto que hay también, hay unos 30.000-40.000 olivos en Laujar (Pepe Puertas. Ibídem).

- *Estos cultivos eran en un principio de secano, viña y almendra. Luego dieron autorizaciones para hacer pozos en el Llano, y sacaron un poco de agua y las fincas que sacaron un poco de agua tienen ya riego, eso hace 2 años. Antes era totalmente de secano (Pepe Puertas. Ibídem).*

Zona de regadío

Los Hinojares

Es la zona comprendida entre el Llano y el pueblo, hacia la carretera que conduce a Paterna, otro pueblo cercano. En su mayoría son cortijos y fincas particulares de mayor extensión, que se dedicaban al cultivo de olivo y cereales. Esto se sigue manteniendo pero los pocos cereales que aún se cultivan se destinan a la alimentación del ganado.

- *Antiguamente se sembraban muchas, muchas fanegas de tierra de cereales para consumo, trigo. Hoy en día no se siembra trigo, nada más que cereales de grano para secarlos para el invierno para los animales (Pepe Puertas. Ibídem).*

La Vega

La Vega es una zona de regadío situada entre el pueblo y Sierra de Gádor. Tiene aproximadamente unas 150ha. Está dividida en tres polígonos que comprenden las diferentes parcelas, son los polígonos 6, 7 y 8 (Anexo VI: Mapa de las acequias, los polígonos y parcelas de la Vega). Ésta ha sido la que ha surtido al pueblo de hortalizas y maíz, también tiene frutales, olivos, almendros y parras, que en la mayoría de los casos sirven de seto vivo y de límite entre parcelas.

Muchas de las hortalizas de la Vega han dejado de conservarse por la llegada de los planteles y la venta de semillas.

- *La vega nunca ha sido dedicada al cultivo intensivo grande porque es parcelaria, son parcelas pequeñas que se dedicaban y se dedican al consumo familiar (Pepe Puertas, expresidente de la cámara agraria. Comunicación personal).*

Tradicionalmente todo el mundo sembraba la almáciga que es un proceso lento y con bastantes riesgos ya que debía ser cuidada de febrero a mayo, en una época crítica por el frío y las heladas.

También había una relación en la producción, la venta y el consumo entre los pueblos colindantes. Hasta la introducción de las bandejas de planteles venía un hombre desde Berja con su mulo, en el mes de Mayo, vendiendo las plantillas de pimiento “Río chico” (que deben su nombre a una barriada de Berja donde se producían). Ellos hacían la almáciga y, como el clima es más cálido allí por ser zonas de menor altitud y más cercanas a la costa, salían antes, luego subían y los vendían. La gente que no había puesto o había perdido su almáciga podía comprarle los planteles de esta variedad.

La Sierra

Hay 9000 ha de terreno de monte donde se realizan actividades como la caza de perdiz, de conejos, de jabalíes y antiguamente de la cabra montés. Además, hasta los años 60 numerosas familias tenían fincas donde cultivaban cereales y hortalizas y criaban ganado caprino, porcino y aviar. La Sierra solo podía ser cultivada de marzo a noviembre, porque a 1200m, altitud a la que se encuentra esta parte de Sierra Nevada, las heladas dejaban incomunicados los cortijos que allí se situaban.

Cuentan los mayores del pueblo que antes de la reforestación, que tuvo lugar desde los años 30 a los 60, la Sierra sólo tenía pequeñas islas de encinares, nogales y castaños, pero que el resto se dedicaba a la producción de cereal. En esta época la Sierra surtía de simientes de patata para el cultivo en todo el municipio.

- Antiguamente se vendía por arrobas y había cortijos que recaudaban 2.000 ó 3.000 arrobas de patatas (23.000-32.500 Kg.) (Pepe Puertas. Comunicación personal).

A finales de los 60 y principios de los 70, comenzó la emigración a Barcelona, Bilbao, Madrid, Centroeuropa... y todos estos cortijos se abandonaron.

-Esa emigración se dio porque aquí la economía ya no daba (Pepe Puertas. Ibídem).

En la actualidad, el 90% de este tipo de explotación ha desaparecido, es posible ver algunas de las ruinas dispersas en la ladera de la montaña. Aun así, hay gente que está comprando y recuperando algunos de los cortijos como segunda residencia, para realizar cultivos de autoconsumo o incluso como explotaciones ecológicas de hortalizas o ganado. Esta es una zona muy buena para producir porque, pese a que los productos son más tardíos por la diferencia de temperatura, es muy difícil la aparición de plagas.

MODERNIZACIÓN DE LA AGRICULTURA

La modernización de la agricultura se ha producido sobre todo en el cultivo de la uva, ya que es un cultivo dedicado a la transformación y elaboración de vinos, para su comercialización y exportación. Existen algunas explotaciones intensivas de calabazas y hortalizas de verano en el Llano y la Vega, pero son una minoría que alternan estas producciones con la de la uva.

GANADERÍA

Las explotaciones ganaderas de la zona se dedican mayoritariamente al pastoreo de caprino y ovino, aunque el número de cabezas ha caído en los últimos 20 años, representando el 30,5% en 1999, es una de las principales economías ganaderas.

Destaca también el número de aves, el 65% del ganado es aviar, esto es debido a que además de la existencia de una o dos explotaciones intensivas de pollos, la mayoría del campesinado que mantiene huertos de autoconsumo incluye en su actividad el cuidado de gallinas que le aportan estiércol y una fuente de alimento, y ayudan al cierre de ciclos en la finca.

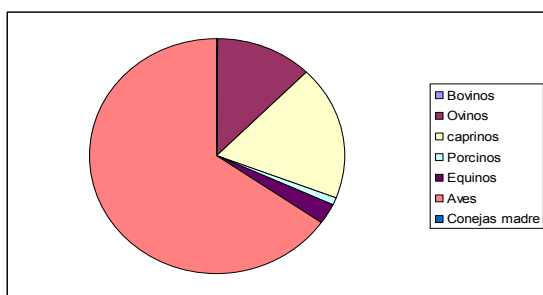


Tabla 7: Unidades ganaderas censadas en 1999 (INE)

Una de las principales tradiciones ganaderas y culturales de Laujar eran las matanzas. A partir de los años 80-90 las matanzas dejaron de celebrarse y hoy en día no se crían cerdos en los cortijos de la vega, aunque muchos conservan los corrales, que ahora hacen la función de trastero, y los calderos que utilizaban para hacer las morcillas y embutidos. Con la desaparición de éste ritual de sacrificio, disminuyó la cría de estos animales, y los cultivos asociados a su alimentación también se vieron afectados, en la actualidad nadie siembra cebada, ni remolachas, productos básicos de la dieta del cerdo en este municipio.

10. LOS CULTIVADORES LOCALES Y LA ACCIÓN SOCIAL DE LA MUJER

10.1. LOS GUARDIANES DE LA HISTORIA Y LA BIODIVERSIDAD

La vega es un puzle de parcelas y acequias, aquí solo hay pequeños propietarios de bancales. Las personas que siguen conservando sus semillas y hacen un manejo tradicional de estos bancales siguen siendo personas en su mayoría mayores de 60 años, con algunas excepciones de personas en torno a los 50 años que han conservado las tradiciones de su familia o han visto la oportunidad de utilizar su conocimiento y recursos para comercializar productos ecológicos, aunque esta es la minoría. Son jubilados, o amas de casa que tienen pequeñas parcelas de tierra en la vega de cultivos en regadío para autoconsumo. Son pocos los que hacen negocio de este trabajo, es más bien una forma de vida, una afición, una conexión a la tierra, una tradición.

Desde pequeños los enseñaron sus padres a trabajar la tierra y lo que saben lo hacen de manera automática, pocas teorías hay en su conocimiento, todo es experimentado, desde lo aprendido de su familia a las nuevas tendencias. Son capaces de integrar nuevos cultivos y de conservar sus variedades locales; de experimentar nuevas técnicas y conservar su manejo.

Esta gente ha sido testigo de los cambios en la agricultura desde los años 40 a nuestros días y de las variaciones, muchas veces caprichosas, de las demandas del mercado cada vez más centralizado. Han conocido desde la necesaria autosuficiencia de post-guerra al abandono por falta de precio de los productos en la actualidad. Y así van viendo como sus hijos y nietos reniegan del trabajo que realizan sus padres y abuelos en la vega, la tierra se va quedando sin manos y el conocimiento sin relevo.

HISTORIA DE VIDA DE “LA ABUELA PACA”



Fig.5: Foto de Francisca Campos

Como cada tarde, Paca realiza las labores de su pequeño huerto y se sienta en el porche de su cortijo a rellenar un pasatiempos. Para Paca, desde que su marido murió hace ya 4 años, ésta es la forma de salir de la rutina de la vida cotidiana, de la soledad y de los monótonos pensamientos de los días en el pueblo. Allí, sentada en el silencio de la vega, recuerda el esplendor de ésta y de la sierra. Ella nació en el año 56, desde pequeña ha trabajado el campo, entonces los años se dividían en dos épocas: los inviernos, en la casa del pueblo, y de primavera a otoño, en el cortijo de la sierra de El Almirez.

En invierno, criaban los cerdos en casa y llevaba el trigo al molino. Los molineros siempre se quedaban con cierta cantidad de los costales de harina que llevaban, a modo de pago, para poder vender pan a la gente que no tenía trigo. Después, en el molino, ellas cogían el cedazo y separaban el salvado del trigo, con la harina de

trigo cocían pan y hacían tortas de azúcar en el horno de leña, habiendo dejado previamente la creciente en un pucherillo de barro para el siguiente amasijo. El salvado lo guardaban para dar de comer a los cerdos y las gallinas.

Paca recuerda a su madre hablando con la mujer del horno de leña, a la que decía – *María, que mañana tengo que aviar, Vicente te va a traer una carga de leña*-. Y su padre, al día siguiente, cogía su mulo, se iba al monte y le traía a la señora tres cargas de leña a cambio de que su madre pudiese cocer el pan en el horno. Paca mira al horizonte y suspira,- *eso ya se perdió, ya nada es igual*.

Cuando llegaba marzo, y la nieve ya se había derretido, veía por la ventana de la escuela acercarse a su padre, era el momento de subir a la sierra y, como ella, muchos niños y niñas dejaban el colegio para irse con sus familias al campo.

En casa su madre, justo el 14 de febrero, cogía la almáciga, maceta donde sembraba todas las semillas de las hortalizas de verano. La almáciga debía ser cuidada hasta que los planteles estuviesen lo suficientemente crecidos para ponerlos en la tierra, sobre el mes de julio. Ya en primavera, su padre preparaba los tres mulos y ella y sus tres hermanas llegaban de la escuela y jugaban con las gallinas y los cerdos, dispuestas para el camino de tres horas hasta la sierra de El Almirez, cargando con todas las cosas necesarias para pasar la temporada.

Por al camino, a veces había que parar para que los cerdos se refrescasen en el río, fatigados de la caminata, a ellas les servía también para descansar. Muchas veces se quedaban hasta la tarde y continuaban cuando el calor de la tarde menguaba.

Al llegar, el trigo, la cebada y las lentejas que su padre había dejado sembrados en octubre ya habían nacido, la nieve los había mantenido con aguan suficiente, pero aletargados, y ahora, con los primeros rayos de sol y el riego, empezaban a subir hasta el mes de julio.

Desde los ocho años sus padres la habían acostumbrado a “echar los ratillos” ayudando en la tierra para que fuese aprendiendo los trabajos del campo. Cuando ya habían recogido todas las lentejas, para secar, para la comida, las que quedaban las enterraban como abono. Su padre iba haciendo el surco con el mulo por delante y detrás ella y sus hermanas cogían los “mayuscones” (trozos de la planta de lentejas que quedaban verdes), y los metían en el surco, a la vuelta su padre las enterraba. Así, a últimos de mayo y principios de junio, la tierra ya estaba preparada para sembrar las patatas. Y tras las patatas todas las hortalizas de verano: tomates, pimientos, calabazas...

Para ese momento ya había crecido el trigo, listo para ser segado y realizar la parva. Casi todos los cortijos tenían una era, el de Paca entre ellos. Allí se juntaban los vecinos, cada familia traía su mies de trigo y entre todos lo trillaban. Primero con los mulos a los que se le ataba una tabla con unas cuchillas por debajo para desgranar el trigo y cuando estaba todo desgranado le tocaba el turno al viento; una vez amontonado en un lado todo se aventaba para que se fuese el grano para adelante y la paja quedase detrás. Finalmente, barrían con escobas de rama y pasaban la criba para quitar la granza, que eran los tronquillos y espiguillas que no se habían despegado bien y que servirían

de alimento para las ovejas. Aquí había para todos y nada se desperdiciaba. Además, la parva suponía un motivo de encuentro y de fiesta como recompensa al duro trabajo.

El trigo era almacenado en una habitación del cortijo que previamente habían forrado de sacos para no dejar entrar la humedad; esto era el “atroje” y allí en el atroje se guardaba de agosto a septiembre, momento en el que nuevamente se juntaban los vecinos que tenían mulos y se ayudaban a bajarlo unos a otros. Corrían los años de la dictadura y el Estado se encargaba de comprar todo el trigo.

A pesar de todo, eran años de absoluta autosuficiencia y aprovechamiento de los recursos. Además de las hortalizas y de la parva, todo el mundo criaba gallinas, sacaba huevos y carne de pollo, en todas las casas se hacían dos o tres matanzas al año y algunos, como la familia de Paca, tenían un rebaño de cabras y ovejas de donde sacaban la leche y hacían queso para la casa y para vender.

Con una sonrisa en los labios cuenta cómo ahora la gente llega a los 40 y no se casa, y ellas estaban deseando casarse a los 20 para poder salir del cortijo y dejar el trabajo del campo, pero -luego, dice - cuando pasa el tiempo, te das cuenta de que esa es tu vida, la tierra te llama y vuelves a hacer lo que hacías de niña.

Así que se casó y junto a su marido siguió trabajando la tierra de sus suegros en la vega, su marido era maestro albañil, y cuando ahorraron dinero suficiente compraron un poco de tierra y, después del trabajo, los dos juntos pasaban las horas labrando, escardando, arreglando el bancal, sembrando, recogiendo las cosechas... A Paca los ojos se le arrasan recordando esos días, su marido sembrando cacahuetes, cogiendo las semillas, haciendo el vino, las matanzas en la vega con amigos y familia, criar los conejos, las gallinas... Ahora ya dejó de criar conejos, las gallinas este mismo año las dará y su bancal se ha reducido a un trocito de tierra que es el que ella puede trabajar, el resto, su hermano el pastor lo siembra de alfalfa para las cabras.

A pesar de que a su alrededor cada vez más fincas se quedan en abandono, ella resiste y sigue conservando sus semillas, y trabajando la tierra, como un día le enseñaron sus padres. Mientras viva no venderá su parcela, nunca se sabe si sus hijas tendrán que volver a sembrar patatas para poder comer.

HISTORIA DE VIDA DE JUSTO SÁNCHEZ, AGRICULTOR ECOLÓGICO



Fig.5: Foto de Justo Sánchez

La agricultura que los padres de Justo enseñaron a sus hijos fue una agricultura tradicional, de conexión y conocimiento sobre la naturaleza. También era una época en la que aún no se oía hablar de las enfermedades que atormentan hoy día a los agricultores.

La mayoría de los niños que nacieron alrededor del 58 todavía salían pronto de la escuela, aunque estaban el tiempo suficiente para aprender a leer y escribir. Pero la vida les fue enseñando lo que nunca hubiesen aprendido en el colegio.

Una vecina suya, antes de morir, le dejó todas las cartas que tenía desde 1890 a 1930, y pudo ver la vida desde los ojos de ella y su familia. Conoció el esplendor de las minas de la Sierra de Gádor y de las exportaciones de uva de Ohanes, y pudo leer la desesperación que sufría la gente de la ciudad en los años del hambre, cuando su única esperanza era que bajase un familiar del pueblo en su mulo con un poco de comida.

Pero esos años pasaron y llegó el progreso y Justo ya era mayor para buscarse la vida, contaba con 18 o 19 años y El Ejido ya era la “huerta de Europa”, así que entró en el negocio, puso invernaderos y se convirtió en un empresario de la agricultura. Durante 22 años vivió por y para el dinero, solo quería un poco más para poder montar otro invernadero y luego un poco más para otro, y así fue olvidándose del tiempo y la salud. Un día tras fumigar tuvo que ir de urgencia al hospital, había sufrido una intoxicación por los pesticidas. A pesar de las advertencias de los médicos continuó, hasta cinco intoxicaciones, entonces abrió los ojos y se dio cuenta de todo lo que había perdido a cambio de dinero.

Y volvió a su pueblo, con su familia, a recuperar lo que sus padres le enseñaron de niño y utilizar las ideas nuevas que comenzaba a descubrir sobre la agricultura ecológica.

En el año 96 compraron, entre su hermano y él, una finca en el Llano de Laujar, el “Cortijo El Cura”, se la compraron a un veterinario, pero mucho antes había pertenecido a los curas y allí se había sembrado cebada, trigo... toda clase de cereales, aún quedan olivos casi milenarios y viñas centenarias, testigos silenciosos del paso de los años.

Ahora, Justo y su familia, realizan un manejo sustentable de su finca, han dejado de labrar los olivos, los están segando alrededor y están ayudando a crear un suelo rico y húmedo que les permite a su vez ahorrar agua. Tienen frutales y elaboran mermeladas que ofrecen a los grupos de escolares y adultos que vienen a visitar la explotación y a aprender otra forma de producir y vivir. Poseen una bodega en la que hacen vino ecológico, que además, desde este verano, venden ellos mismos en una pequeña tienda de productos ecológicos y artesanales que han abierto en el pueblo.

Para Justo, el futuro de la agricultura, por lo menos en esta zona, es unirse, constituir cooperativas y organizar un mercado comarcal donde la gente pueda, una vez a la semana o al mes, comprar a los propios agricultores productos que vienen directamente de la huerta, sin intermediarios que suban el precio de los alimentos y reduzcan las ganancias del productor, acortando canales; enseñando, a las personas que se acerquen, a comprar productos de calidad y a apreciar el trabajo del campo. Una integración de la agricultura ecológica y el turismo rural visto, no desde la idea convencional de turismo, sino como una oportunidad de mostrar a la gente otra forma de vida, en armonía con el medio.

HISTORIA DE VIDA DE ROSA Y DIEGO



Fig.6: Foto de Diego López Gázquez



Fig.7: Foto de Rosa Puertas Martín

Cuando nació Rosa, Diego ya contaba con cinco años, los suficientes para hacerlo testigo de una guerra de la que ella vio las consecuencias.

Eran pequeños pero recuerdan a los estraperlistas antes de que llegase la fiscalía. Los estraperlistas se dedicaban a comprar y vender trigo; si llegado al molino te faltaba una fanega de trigo para moler, ellos te la dejaban, a cambio de recibir al año siguiente dos fanegas, cobrando una comisión de una fanega por el préstamo realizado. También recuerdan a los señoritos de los cortijos y la gente que trabajaba para ellos. Cuando al señor le apetecía se pasaba por la casa de los trabajadores y cogía el mejor pollo que la familia había criando a duras penas. Una vida muy dura para muchos y muy cómoda para pocos.

En cuanto Rosa aprendió un poquito, sus padres la sacaron de la escuela para trabajar en las faenas de la uva. Cada año tenía que llevar a la empresa a unas diez compañeras para que la contratasen empaquetando las uvas para la exportación. Una contaba las uvas, otra echaba el serrín en los barriles y la otra iba tapándolos, todo bien armado para que llegasen a todas las partes del mundo en buen estado. Las llamaban las “uvas de barco” porque éste era el medio de transporte en el que eran exportadas a todo el mundo. Debido a su gran resistencia al transporte y a su larga conservación llegó a ser la uva de mesa tardía más exportada de España (García Luján y Gil Bernabé, 2007).

Pero los años dorados pasaron, con la llegada de las nuevas técnicas de transporte y conservación esta variedad fue superada por otras de mayor vistosidad e interés organoléptico. La demanda bajó y con ella los precios, esto obligó a muchos agricultores a arrancar sus parras.

Rosa y Diego se casaron, pero aún no corrían buenos tiempos y ellos no tenían dinero para comprarse una casa, porque ella, siendo una mujer casada, debía dejar de trabajar. Así que se fueron a vivir a casa de la madre de Diego.

Pronto, él consiguió trabajo en la alpargatería, un comercio que se dedicaba a hacer zapatillas artesanalmente, de tela con suelas de esparto. Así consiguieron comprar una casa y poco a poco ir amueblándola. Como cualquier familia de entonces, al salir Diego del trabajo cultivaba la vega para conseguir la comida, y Rosa mientras, plantaba y cuidaba la almáciga.

-La vega era una lindeza- Comenta Rosa con añoranza -entonces todo el mundo comía de allí, todos los bancales estaban cultivados, la gente tenía para la casa y les sobraba incluso para vender algo. Ahora no es rentable ni para la familia. Ellos siguen porque son conscientes de la diferencia entre los productos que venden en los supermercados y los que sacan de su tierra, les gusta saber lo que comen. Saben que los esfuerzos al fin y al cabo son recompensados, lo ven ahora y lo recuerdan de las matanzas. Hacer matanza en una casa donde aún no había agua era todo un trabajo, por eso venían la familia y vecinos a ayudar y hacerlo lo más ameno posible. Había que coger el agua del pilar para hervirla y andar hasta el nacimiento del río para lavar las tripas con las que luego harían los chorizos y morcillas. Pero el sabor de esos productos poca gente ahora podría imaginarlo.

La hermana de Rosa vivía en un cortijo en la Sierra. En otoño iban todos a coger castañas y nueces y a ayudarles a hacer el queso de cabra. También tenían trigo, centeno y cebada. Cuando subían siempre veían a alguien cogiendo tomillo, lucema o esparto, que luego vendían en el pueblo para ganarse dos o tres pesetas.

Entre la Vega y la Sierra la variedad de productos durante todo el año estaba servida, había poco dinero, pero mucha comida; no había casi tiendas y las pocas que había ofrecían lo poco que tenían. Pero la vida pasó y “las tornas” cambiaron, ahora en la calle principal del pueblo se siguen unas tiendas a otras y en la Vega muchos bancales abandonados sirven de pasto para las cabras, ya sólo quedan unas cuantas personas mayores cultivando y en la Sierra la maleza crece en las ruinas de los cortijos que ya forman parte del paisaje.

HISTORIA DE VIDA DE PEPE “EL PAJE”

Pepe no eligió el mejor momento para nacer, era el 39 y la guerra civil llegaba a su fin, pero aún quedaban años de hambre y pobreza. La mayoría de la gente se alimentaba de las hierbas silvestres, como los majuletos (*espino albar*) cuyos frutos quitaban como podían el hambre y servían a los más jóvenes de juego al tirarse los huesos en canutillos entre ellos.



Fig.8: Foto de José M. Moreno Fdez.

Recuerda con un amigo de toda la vida cómo se llenaban los bolsillos de almeceñas y con 100 ó 500 granillos empezaban a sentirse un poco saciados, aunque solo fuese por la sensación que dejaban al chupar los huesecillos. Cuenta, también, cómo detrás de cada mata de hinojo había una mujer esperando, algunas andaban kilómetros hasta el pueblo de al lado, Paterna, en busca de este preciado manjar y allí muchas veces eran apedreadas por las mujeres de este pueblo que andaban también a la busca de esta planta. Pepe mira su finca – ¡No nos ha quitado hambre ni nada este bancal sembrando trigo y maíz!

Su padre, aunque fue albañil y posteriormente encargado del vivero de la reforestación de esta parte de Sierra Nevada, nunca dejó de cultivar la tierra, porque algo que todos tenían claro era que el que tenía un bancal comía, un sueldo no te aseguraba nada. Y así se lo enseñó a su hijo.

Con solo siete años comenzó a trabajar llevando agua a los trabajadores de la reforestación y por las tardes su madre lo mandaba con media cuartilla al molino para moler el trigo, para hacer migas o gachas, entonces no sobraba el pan. Su madre, mientras, en casa, preparaba la almáciga y seguía religiosamente lo que le enseñaron sus antepasados de la siembra, y ponía los pepinos en la tierra siempre en la menguante de marzo, muchas veces sin saber el porqué. Hoy, Pepe, cuando siembra los pepinos, a su mente le vienen las enseñanzas de su madre. Ella también le enseñó cómo conservar los alimentos que no se cultivaban en invierno, cómo secar los tomates y los pimientos, las conservas de tomate triturado, los pimientos en sal...todo listo en verano para aguantar el invierno sin neveras.

Con tantas ocupaciones quedaba poco tiempo para la escuela y por las noches su primo Miguel Marcos le enseñaba a leer y escribir en los portales, así aprendió mucha gente de su generación, niñas y niños que durante el día trabajaban y ayudaban a sus familias para poder comer. Aun así él persistió y a los 26 años logró aprobar el graduado escolar.

La dictadura no se lo puso fácil ni a la gente del campo, eran los tiempos del “horcaje”, todo debía ser declarado, la fiscalía contaba las fanegas de trigo y a la hora de la siega debía entregarse íntegramente a cambio de una cartilla de racionamiento, ni las patatas se podían guardar para comer. Pero “hecha la ley hecha la trampa”, y la gente se las ingeniaba para guardar un poco de trigo en cualquier rincón de la casa. Algunas familias hacían verdaderas obras de ingeniería para meter el trigo en la chimenea de su casa y, llegada la fiscalía, dar solo una parte.

Pero la vida fue cambiando y a partir del 56 empezaron a llegar lo que ellos llaman los buenos tiempos. Al pueblo empezaron a llegar oportunidades de fuera y en el año 63 unas monjas vinieron buscando muchachos para la vendimia de Francia, y empezaron las andanzas de Pepe en el extranjero, primero en Alemania donde ganó dinero suficiente para poner su casa y casarse, luego a Francia a la vendimia, y tras esto dos años en Burdeos descargando barcos de azúcar y bacalao en el puerto. Contaba con 26 años y en Pascua la empresa decidió hacerlo fijo. Para él el dinero no era lo primero y así lo cuenta orgulloso mientras habla de un amigo vasco que le propuso ganar mucho formando parte de una organización que entonces él ni conocía, así que ni aceptó el contrato fijo, ni la propuesta de su amigo y volvió al pueblo, a la tierra y a su familia. Años más tarde vio a su amigo en la prensa encarcelado por pertenencia a la banda terrorista ETA.

A su vuelta se colocó en el puesto de su padre, de guarda forestal en el cerro de Monterrey, en la falda de Sierra Nevada, allí llegó a coordinar hasta 60 personas entre las reforestaciones y el vivero. En una época llegaron a cuidar y criar cabras montés, domesticándolas para que fuese más fácil su vacunación, pero la sarna hizo muchos estragos y hoy se ven pocas por esa sierra.

Eran tiempos de esplendor en lo que a gestión y producción se refiere, la gente sabía perfectamente hacer uso de los recursos del bosque, de los nogales, los castaños, las podas, los matorrales para hacer lumbre, las plantas aromáticas y las setas. En octubre salía Pepe con sus amigos a coger rovellones entre los pinos y, además, en el vivero forestal dedicaba una parte a cultivar hortalizas, aún recuerda el sabor de las patatas y los tomates de la Sierra.

Cuando tuvo dinero suficiente, compró el bancal que toda su vida había estado arrendando su padre, y, después de trabajar, bajaba a la Vega para cultivarlo junto a él. Cuando se jubiló, esta tierra se convirtió en su día a día. Allí ha criado cerdos, pollos, gallinas, cabras, burros y mulos. Ahora le quedan unas gallinas que alimenta con lo que le va sobrando del huerto.

Cuenta que un día vino un señor muy rico que quería comprarle el bancal, pretendía hacer una bodega de vinos y un restaurante, le ofrecía una gran cantidad de dinero y Pepe sonrió y le dijo – No hay dinero en el mundo que compre esta tierra-. Esa tierra es su vida, su aliciente, lo que queda vivo de un trabajo que ha hecho desde que nació y no piensa venderlo, quizá lo hagan sus hijos, piensa a veces, pero mientras viva será suyo.

Ahora, cada mañana, va a sembrar, a escardar, a dar de comer a las gallinas; riega y recoge las cosechas y cuando dan las 12 y media se mete en su cortijo, que es una nave que antes usaba de corral, llama a algún amigo de los bancales de al lado y se toman un vino y un tomate rajado con ajo, recién cogido de la mata. Cuando viene gente de fuera les ofrece una botella de Macabeo, de los que hacen en las bodegas del pueblo, pero el que a ellos les gusta tomar es el de su pequeña bodega de casa, porque lo pisan ellos, porque conoce la uva desde que sale hasta su fermentación y, como él dice, porque “cuando bebes ese vino comes uva”.

10.2. LA MUJER, CREADORA Y PROMOTORA DE UNA AGRICULTURA SUSTENTABLE

Rescatar la agricultura campesina es uno de los grandes desafíos de las mujeres. El mantenimiento de la cultura campesina depende directamente de la actuación de la mujer en la sociedad, que es un elemento que une la familia. La mujer es responsable en la mayoría de los casos de la educación y los valores transmitidos a los hijos. Esa influencia se refleja en todos los ámbitos, inclusive en la agricultura. Desarrollándose la agricultura familiar, la mujer consigue muchos cambios tanto en los cultivos como en la propiedad. Cuando esto queda solamente en las manos del hombre, generalmente la producción se vuelca hacia el monocultivo (Bambrilla, M., 2006).

La mujer ha desempeñado un papel fundamental en la conservación de las variedades locales. Antiguamente ellas eran las que se encargaban del trabajo con las semillas, desde su recolección, extracción, secado, y hasta la preparación de la almáciga (siembra y cuidado del plantel hasta el trasplante al bancal). Y actualmente las variedades que quedan siguen cultivándose gracias a sus usos, tanto en la elaboración de conservas, como en los platos típicos de la zona de “La Alpujarra almeriense”.

A nivel familiar, las mujeres contribuyen de esta manera, elaborando los platos que se vienen haciendo desde sus madres y abuelas, y, a nivel social, se organizan en la Asociación de mujeres para hacer un trabajo de sensibilización, organizando charlas, “jornadas de desayunos saludables” en el centro de salud, escuela e instituto y de promoción de la comida tradicional con “las jornadas gastronómicas” que celebran cada año.

En Laujar, la Asociación de mujeres se fundó hace 20 años y desde entonces han realizado diversas actividades de carácter social y medioambiental, charlas sobre igualdad y violencia de género, formación para el análisis de las aguas del río y limpieza de éste. Y ahora pertenecen al Consejo Municipal de Mujeres del Instituto Andaluz de la Mujer.

- Hay gente que dice que todo esto es política, todo es política y no, porque es una manera de mejorar las asociaciones y que saquen proyectos y ayudar, porque si nos quedamos cada uno en nuestra casa, sí es verdad que no hacemos nada por un bien común (Isabel Gabriel Valverde, vicepresidenta de la asociación de mujeres de Laujar. Comunicación personal).

Gracias a los desayunos saludables que organizaron el año pasado mucha gente ha conocido las frutas de temporada de su zona. Ha sido una labor de sensibilización para una alimentación mejor, pero a su vez han promocionado la diversidad de producción de su municipio. Una labor educativa que ha abarcado desde las edades más tempranas hasta los más mayores.

La muestra gastronómica que celebran cada año es algo más que una exposición de comidas típicas, es una defensa de la tradición unida a su preocupación por la falta de relevo generacional, tanto en la cocina como en la Vega, que se encuentran relacionadas con el cultivo y el uso de las variedades locales.

- Vivimos en un lugar privilegiado, tenemos verde, tenemos agua, hay vida. Y estamos dejando todo abandonado, es que no interesa, pero tú te comes un tomate de aquí comparado con los que compras y no tiene comparación (Asociación de Mujeres).

Reconocen las diferencias organolépticas de los productos cultivados localmente y los importados o procedentes de invernaderos, y están viendo cómo, en muy poco tiempo, las semillas híbridas que vienen de fuera, están desplazando y remplazando a las que sus madres han ido recuperando, sembrando y transmitiendo de una generación a otra. Esta pérdida coincide con dos acontecimientos, por un lado la llegada de plántulas procedentes de los invernaderos de El Ejido, y por otra parte, muchas mujeres ya no siembran la almáciga, dejando este trabajo en manos de los hombres que han sucumbido, por comodidad y rapidez, a la compra de estas nuevas semillas.

*- Realmente estas son unas cosas que vinieron de tradición de América hace millones de años y que hemos perdido con los híbridos (Isabel Gabriel Valverde, Asociación de Mujeres. *Ibidem*).*

11. LA AGRICULTURA A LO LARGO DEL TIEMPO

11.1. EL PUEBLO Y EL CAMPO

Si la agricultura industrial ha ido sustituyendo a la agricultura tradicional, el ladrillo, en la última década, ha ido imponiéndose por encima de ambas. Aunque en Laujar no se ha visto una notable especulación inmobiliaria, si es cierto que las urbanizaciones han ido invadiendo las zonas de cultivo. Al inicio del pueblo existía una zona entre El Llano y El Cerro dedicada completamente a la producción de almendros, pero en el año 65 los cortaron para construir la urbanización que en la actualidad se llama “Los Almendros”. Entre esta zona y el pueblo se encontraba la Huerta de la Ermita en donde se cultivaban olivos, sin embargo, en los años 90 se construyó la urbanización de “Los Olivos” y de estos árboles solo queda el nombre. Podemos ver esta expansión del medio urbano y la reducción de las zonas de cultivo comparando el anexo IV (Dibujo de Laujar en 1917) y el anexo V (foto aérea de la Vega de Laujar. SIG-PAC).

11.2. EL MANEJO DE ANTES

El manejo de la agricultura en Laujar, bien sea por necesidad o por costumbre, era un manejo comunal. Algunas familias poseían su bancal, otras arrendaban tierras y otras trabajaban como mano de obra para algún cortijo, pero los trabajos más significativos se realizaban en común, como es el caso de la parva o el riego por medio de las acequias.

La parva se ha venido celebrando hasta aproximadamente los años 60, era el ritual del trigo, el trillado. Las eras o ejidos estaban repartidos por todo el pueblo. Había en total 5 eras, eran de propiedad privada, aunque los alrededores pertenecían al ayuntamiento. En Laujar existían la era de la Ermita, la de las Peñuelas, situada por encima del Pilar Seco, la del Calvario, la de la Alcazaba y la de la Hormica. Cada familia cogía el trigo que le pertenecía y según la cantidad que tuviese dejaba una proporción a un fondo común que era subastado en el mismo pueblo. Con el dinero de la subasta se pagaban las fiestas celebradas el 19 de septiembre en honor a la Virgen de La Salud, patrona de esta localidad.

Los trabajos de siega de este cereal también se realizaban en común, “a tornapeón”, es decir, cuando un agricultor ayudaba a su vecino a recoger el trigo y, luego, éste a él, así sucesivamente iban haciendo entre todos los trabajos. El que no acordaba “tornapeón”, arrendaba dos mulos y contrataba a algún campesino para la trilla pagando un jornal.

Cuando preguntamos a algún agricultor cuál es la mayor diferencia entre la agricultura de antes y la de ahora, principalmente nos habla de la llegada de las máquinas. Las labores de arado hasta hace muy poco se han realizado con mulos, había hombres cuyo oficio era el de labrador y eran contratados para labrar los bancales de la vecindad.

EL MANEJO DEL BANCAL: LAS ROTACIONES

La finca se dividía, una parte era destinada a los cereales y la otra a las hortalizas propias de cada estación. Al año siguiente se rotaba la siembra, en el lugar del cereal se plantaban hortalizas y en el de las hortalizas el cereal. En invierno el cereal que se plantaba era trigo y en verano, tras su siega, se sembraba el maíz. Este sistema de rotación de cultivos se sigue manteniendo, aunque con otro tipo de hortalizas y cereales. Con la desaparición del cultivo de trigo la rotación ha pasado principalmente a realizarse entre la patata y el maíz. El maíz con la labor de “las desazones”, limpieza de las mazorcas, era motivo de reuniones y fiestas nocturnas. Éstas, al contrario que la parva, eran de tipo familiar y se celebraban en privado.

11.3. LA BIODIVERSIDAD DESDE LOS AÑOS 60 HASTA HOY

Desde antes de la guerra hasta los años 60 los cultivos más extendidos eran el trigo, la uva y la patata. Cada uno tenía su zona: el cereal en El Llano, las viñas en las laderas colindantes a El Llano; la patata se cultivaba en la Sierra y proveía de simiente para sembrar en la Vega; este último lugar era donde se sembraban todas las hortalizas para el consumo familiar.

Con la desaparición de la tradición del trigo se extinguieron sus variedades, el candeal, que según los agricultores era la variedad más selecta de todas, el raspinegro y el trigo duro. Las eras pasaron a ser plazas en el mejor de los casos, otras veces directamente fueron enterradas bajo urbanizaciones y la economía en torno al pan desapareció, como lo hicieron los molinos y los hornos.

La patata de la Sierra desapareció cuando la gente comenzó a emigrar dejando los cortijos en abandono. Ahora el 100% de la patata que se siembra en Laujar es comercial. En el caso de la viña la situación ha sido inversa, la diversidad ha aumentado por la entrada de variedades comerciales, aunque estas variedades son más productivas, los agricultores tradicionales no han sustituido sus variedades locales por éstas sino que las han integrado en sus sistemas de producción.

- Ahí tenéis las viñas antiguas, a partir de 50 años y son las autóctonas de Laujar. Jaén Blanca, negra, Bobar, Garnacha, Monastre (Justo Sánchez. Comunicación personal).

-¿ Cuántas variedades hay?

- cinco o seis, pero básate en la Jaén, que es la más vieja. Es la que dicen que los fenicios pusieron las primeras de estas cepas aquí (Justo Sánchez. Ibídem).

- Hubo una enfermedad que hizo desaparecer prácticamente toda la uva ¿no?

- Sí, la filoxera se cargó la uva de España y de Francia (Justo Sánchez. Ibídem).

-¿Y aún se conservaron esas variedades tradicionales?

-Si no se conservaron aquí en otro sitio, pero se conservaron (Justo Sánchez. *Ibidem*).

Las especies y variedades que se han mantenido a lo largo del tiempo han sido aquellas que han requerido menos esfuerzo para reproducirse y las que por su uso o calidad organoléptica han sido claves en la tradición culinaria. Es el caso de los pimientos de colorear (pimientos Marcone), la calabaza Totana y el tomate del país.

Las gráficas expuestas a continuación son producto del estudio realizado en las fincas de autoconsumo. En este tipo de explotaciones, a diferencia de las producciones industrializadas que optan por los monocultivos, ha aumentado la biodiversidad cultivada. A pesar de que han desaparecido algunas variedades locales, sobre todo de cereales, la diversidad ha aumentado debido a que estos agricultores y agricultoras han sabido integrar las variedades comerciales en sus sistemas de producción, sin abandonar sus variedades locales, aumentando de esta manera el número de especies y variedades cultivadas a nivel de finca.

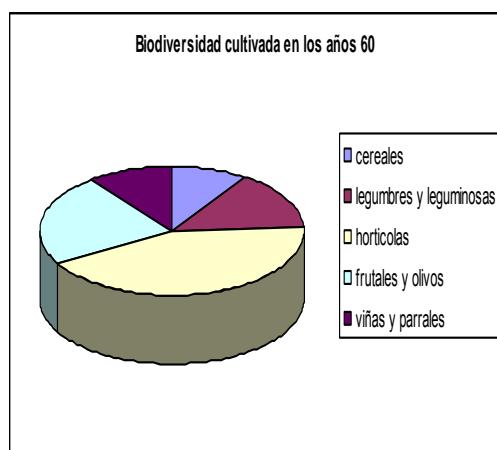


Tabla 7: Biodiversidad en los años 60

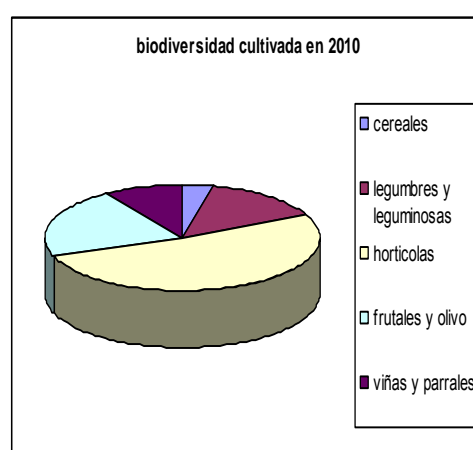


Tabla 8: Biodiversidad en 2010

11.4. SEMILLAS LOCALES Y NUEVAS SEMILLAS TECNOLÓGICAS

Antiguamente, prácticamente todo lo que se consumía en Laujar procedía de su entorno. Todas las semillas se recuperaban, se conservaban y se sembraban. Al ser una zona de montaña y disponer de diferentes zonas de cultivo en cuanto a la climatología y a los pisos altitudinales, las semillas de la Sierra abastecían a la Vega y así se iban intercambiando según las exigencias de las plantas.

Con la apertura del mercado y la industrialización de la agricultura en Almería, las multinacionales de semillas comenzaron a introducir variedades mejoradas genéticamente, como los híbridos F1.

Estos híbridos F1 son el cruzamiento forzado de líneas puras homocigóticas, con el fin de conseguir plantas de ciertas características definidas, altos rendimientos y con absoluta uniformidad genética entre ellas. En los sobres de semillas comerciales aparece especificada la hibridación como F1. Suelen ser plantas adaptadas al cultivo intensivo

mediante grandes dosis de fertilizantes y no siempre se adecuan bien a una región y clima específico, sobre todo porque las casas productoras desarrollan variedades que comercializan en cualquier parte del mundo. Además el sabor y la calidad nutritiva son características poco consideradas en la selección de las variedades híbridas (Mariano Bueno, 2006).

Mucha gente ha perdido parte de sus variedades tradicionales tras la compra de estas nuevas semillas por no ser conscientes de la dependencia que ello supondría para el futuro. Adquirían estas semillas con la intención de reproducirlas en años posteriores, sin saber que el híbrido F1 impide, por su propia naturaleza genética, obtenerse a sí mismo.

Los agricultores locales ahora saben perfectamente cuales son las consecuencias de comprar este tipo de semillas de tomate, de pimiento o calabacín. En un grupo de discusión entre agricultores locales y propietarios de invernaderos se plantearon los dos modelos de producción y las influencias del sistema de producción industrial en el tradicional. Los agricultores mostraron su visión, no solo sobre híbridos, sino sobre transgénicos y técnicas utilizadas en el sistema de producción intensivo.

- *¿La gente conserva sus semillas?*

- *Sí, pero ya no merece la pena porque se degeneran. Cada vez salen menos pepitas, pa eso los compras en ferreterías o en tiendas. Es mejor comprarlas porque el pepino sí puede salir, pero el calabacín no, se hibrida (Gabriel Barrionuevo. Comunicación personal).*

- *El calabacín no se hibrida, lo que pasa es que la primera vez sembró híbrido y después ese híbrido no vale, pero si tu conservas la semilla tradicional nunca va a degenerar (Paco, agricultor de invernadero. Comunicación personal)*

- *Las semillas tradicionales nunca degeneran, no es como los híbridos que son semillas hechas (Pepe el Paje. Comunicación personal).*

- *¿Y semillas transgénicas, se siembran en los invernaderos de Roquetas y El Ejido?*

- *En Roquetas no hay transgénicos porque no hay extensión, eso es para grandes superficies. Allí se hace lucha integrada. Un transgénico una vez que los pones no puedes guardar semillas de un año para otro, tienes que seguir comprando transgénicos todos los años, no puedes guardar semillas (Paco, agricultor de invernaderos en Roquetas. Ibídem).*

11.5. ENFERMEDADES y PLAGAS DE LOS CULTIVOS

En el caso de las enfermedades hortícolas, los agricultores sólo recuerdan dos de las plagas más extendidas en la región, la filoxera de la uva, que afectó a la península y a Francia, y el bicho de la patata. Ambas asociadas a la extensión de los monocultivos respectivos. En los años de la filoxera la uva que se producía en Laujar estaba destinada a la exportación. Estas dos plagas se encuentran controladas en este momento.

- *¿Desde qué época veis que ha empezado todo esto de las enfermedades?*

- *Hace 40 años vinieron los bichos de la patata que se las comían enteras. Si no las curabas se perdían enteras y ahora sin embargo ese bicho se ha perdido y hay otros (Pepe Moreno, emigrante a Barcelona amigo de Pepe El Paje. Comunicación personal).*

Pero en las hortalizas que siempre se han producido a pequeña escala la gente mayor no recuerda ninguna epidemia, la diversidad en sus bancales era tal que resultaba muy difícil perder la producción por alguna enfermedad.

- *Antes poníamos la mata de pimientos y a lo mejor ahora te da 8 y antes te daba 4 pero no había que sulfatar, ni echar venenos ni na. Cuanto más sulfatas peor (Gabriel Barrionuevo. Comunicación personal).*

Desde hace dos o tres años las enfermedades afectan principalmente a las hortalizas, sobre todo las de verano. Hoy en día son éstas las que, en mayor medida, están comprando los agricultores a los viveros de la zona de El Ejido. Las enfermedades y plagas más comunes son el cenizo en la uva, oídio del melón, el virus de la cuchara y la tuta en el tomate, y el gusano del pimiento.

- *Yo creo que las fábricas de venenos hacen que salgan las enfermedades. Aquí ponías un pimiento y nada y al tomate un poco de azufre na más y ¡Y tenias unos tomates...! Y ahora no tenemos de na. Y es que hemos matao a los bichos. Por ejemplo, las cerdicas, esas se comían al piojo, hemos curao, las hemos matao, pos el piojo libre. Esas vivían del piojo na más (Pepe el Paje. Comunicación personal).*

- *Si cuando inventan en las fábricas to esas cosas pa la tuta, cuando inventan tanto es porque ya tienen la epidemia metía porque esa gente... es que yo que se (Pepe Moreno. Comunicación personal).*

- *Algo tiene que ocurrir porque cuanto más curas más cosas hay (Pepe el Paje. *Ibíd.*).*

Los agricultores y agricultoras especulan sobre la procedencia de las enfermedades, muchas de ellas importadas o de origen exótico. También opinan que desde que se empezaron a utilizar productos químicos se ha producido un desequilibrio en la microfauna, eliminando los depredadores naturales de las plagas.

12. MANEJO Y ESTRATEGIAS DE PRODUCCIÓN

12. 1. UN SISTEMA DE RIEGO COMUNAL Y ANCESTRAL

Desde 1238 y hasta 1492, el reino Nazarí se organizaba en tahas y la taha de Laujar era la capital de las Alpujarras. Esta fue una época de esplendor, donde la agricultura y la arquitectura tuvieron gran importancia. Hoy, algunas de las infraestructuras construidas por los árabes, como las acequias y el manejo de éstas no han cambiado. De las trece acequias que existían en 1548, ahora once continúan en uso (Libro de Apeos de Laujar de Andarax, 1572), y el sistema de riego sigue conservándose.

Las acequias que pasan por Laujar se las denomina de la siguiente forma: la Villa, el Baño, la Primera, la Postrera y Hormica y riegan exclusivamente la zona de la Vega, ya que esta es la zona de regadío tradicional. La de mayor longitud es la acequia de la Villa que pasa paralela al pueblo dirección Nacimiento-El Llano y extiende sus ramales a los polígonos 5, mitad del 6 y parte del 8; la segunda en longitud es la acequia el Baño con 2.375 metros, que discurre perpendicularmente al río Andarax entre el polígono 6 y 7, y riega parte de éstos y un tercio del 8; la acequia Primera, con 1.475 metros riega la mitad del polígono 7 y una pequeña parte del 8; por último la acequia Postrera, con 275 metros aporta agua a las parcelas del polígono 7 colindantes al río (anexo VI: Mapa de las acequias, los polígonos y las parcelas de la Vega).

Las balsas se construyeron con posterioridad, debido a que no existían mecanismos de retención de agua que permitiese regar a los agricultores y agricultoras cuando había escasez. Durante la noche, éstas se dejan llenar de ramales de las acequias, y por el día, funcionan como el resto de las acequias. Aun así no son un almacenaje duradero y en los años de escasas lluvias las balsas no resuelven los problemas.

ACEQUIA	MUNICIPIO	LONGITUD	PARCELAS	FANEGAS
La Villa	Laujar	4500	356	465
El Baño	Laujar	2375	180	226
Primera	Laujar	1475	89	130
Postrera	Laujar	275	43	62
Soplón	Fte. Victoria	1500	97	130
Cubela	Fte. Victoria	1200	70	76
Leos	Fte. Victoria	1600	153	190
Leos	Fondón	1.050	37	47
Hormica	Laujar	3100	53	82
Hormica	Fte. Victoria	675	85	119
Hormica	Benecid	1875	102	133

Tabla. 9: Acequias gestionadas por la Comunidad de regantes.

BALSAS	MEDIDAS
Viña El Paso (Acequia La Villa)	20x50x3,5 m
Ocaña (Acequia El Baño)	26x28x1,5 m
El Soplón (Acequia Soplón)	40x50x1,4 m
Leos (Fondón)	17x35x2,0 m
Eras (Benecid)	9,5x13x2,5 m
Hormica (Benecid)	22x35x2,5 m

Tabla.10: Balsas gestionadas por la Comunidad de regantes

Los agricultores y agricultoras de la zona se reúnen en una comunidad de regantes que, en 2006, contaba con 850 comuneros, éstos se organizaban para dar riego a 1.265 parcelas, un total de 1.660 fanegas (2.656.000m²). La comunidad comprende los pueblos de Laujar de Andarax, Fondón, Fuente Victoria y Benecid (Constitución de la comunidad de regantes Río Andarax, 2006). Las acequias parten del Nacimiento del Río Andarax y llevan aguan hacia los pueblos citados. El riego se realiza a manta y según la disponibilidad de agua de ese año. Cuando las lluvias del invierno han sido escasas se contrata al acequero, que se responsabiliza de racionar el tiempo de riego y de organizar los turnos; esta persona también se encarga del mantenimiento y cuidado de las acequias. Tanto para el sueldo del acequero como para cualquier reparación o limpieza que deba realizarse, los comuneros aportan una cuantía económica por fanega de tierra. Este año (2010), como las lluvias del invierno han sido las más abundantes en los últimos 30 años, según algunas personas mayores del pueblo, no ha sido necesario contratar al acequero y entre los miembros de la comunidad se han organizado para regar, pidiendo la vez y estableciendo turnos y acuerdos entre ellos.

12.2. MANEJO Y CONSERVACIÓN DE LA DIVERSIDAD AGRÍCOLA

ESTRATEGIAS

Las estrategias de producción de los bancales de autoconsumo en la Vega no han sufrido grandes variaciones a lo largo de la historia. Como hemos visto con anterioridad, se han perdido algunos cultivos, pero los agricultores y agricultoras aún conservan el manejo de la tierra que hacían sus antepasados. La parcela se encuentra rodeada de árboles que utilizan como linde y a la vez proporcionan una protección del viento y de las plagas. La dividen en dos partes, una en la que siembran las hortalizas de invierno y otra las de verano y van rotando.

- El año que viene si digo de sembrar patatas las pongo en este lado, porque así lo hemos hecho siembre, un año lo de verano en un lao y lo de invierno en el otro y así vamos cambiando (La abuela Paca. Comunicación personal).

El campesinado de aquí ha sabido conservar la forma tradicional de trabajar las huertas y a su vez han ido innovando en el manejo, según han ido experimentando y conociendo nuevas técnicas. Una técnica de conservación de suelo, no muy extendida en la agricultura convencional de la zona del Llano, es la que usa Justo con sus olivos.

Él no labra desde hace años, únicamente siega a su alrededor para que las plantas no compitan con el árbol. Ésta es una integración de nuevas técnicas procedentes de la agricultura ecológica que este agricultor ha introducido en el manejo tradicional que realiza y ha aprendido de su familia.

- ¡Mira la tierra de debajo de los olivos! Cuanto más siegues mejor, porque eso hace una capa y se hace un colchón y ya ni hierbas ni nada, pero esto necesita años y lo que nos ahorramos en agua, ahí está seco y aquí hay barro, esa es la ventaja (Justo Sánchez. Comunicación personal).

Esta conservación y evolución del conocimiento es debida a que, en la mayoría de los casos y sobre todo en la gente mayor, la relación con el bancal es algo más que la mera producción, es la consciencia de ser parte de un sistema natural que mantiene un equilibrio propio, que debe comprenderse si se quieren obtener buenos resultados en el campo. Es la comprensión de que en el medio todo es necesario, el clima, las plantas, los insectos y el propio ser humano.

- Si las hierbas son todas buenas, sin las hierbas no habría ni ganado ni na, lo que pasa es que nos molesta que estén ahí. Es como las abejas y las avispa, nos molestan, pero si no fuese por las abejas y las avispa, que son las que polinizan las cosas, donde no entra una abeja no sale na. Así que en la vida hace falta de to. Cuando estamos aquí todos por algo será (Pepe El Paje. Comunicación personal).

INFLUENCIA LUNAR

Un buen agricultor siempre mira al cielo, pero no únicamente para prever las lluvias o ver si sale el sol. La influencia de la luna es algo que han aprendido los agricultores y ganaderos de Laujar de sus padres, madres, abuelas y abuelos. Muchos se muestran escépticos y al preguntarles si tienen en cuenta la luna para las siembras, la mayoría dicen que no, pero es a la hora de llevar a la práctica el conocimiento cuando el 99% de los agricultores y el 100% de los entrevistados son fieles a las menguantes a la hora de sembrar.

- La mejor es la menguante, pa los corrales y el estiércol y todo. Tú sacas en un corral el estiércol en creciente y se te infecta de pulgas. Son cosas que no tienen mucha importancia, pero los pastores por ejemplo miran mucho eso, eso está bien demostrado (Pepe el Paje. Comunicación personal).

Este conocimiento no es una fe que han conservado de sus antepasados y lo han acatado sin más, muchos de ellos han hecho experimentos en sus propias fincas. Por ejemplo, para sembrar las patatas la fecha recomendada es la menguante de marzo. Pepe “El Paje” quiso saber por qué su madre siempre hablaba de ese momento para sembrarlas y experimentó sembrando una tanda en menguante y otra en creciente, y así pudo observar cómo de las que puso en creciente la planta crecía el doble y sus hojas se quemaban por el sol, además, las patatas eran más pequeñas y muchas se quedaban verdes. Ahora confirma lo que muchos han creído y nunca siembra patatas en creciente.

- Aquí las papas en menguante porque las papas en creciente se crecen mucho y el sol las quema (Juan Peralta. Comunicación personal).

Pepe fue uno de los que negaba mirar a la luna para sembrar y fue al preguntar por un trozo de tierra vacía cuando recordó todas las veces que hace uso de ésta en su trabajo.

- *¿Qué vas a hacer en esa tierra?*

- *Pues mira, esa estoy esperando a la menguante de agosto, a ver... a partir del día 24 es llena, después del día 24 ya es menguante, entonces a partir del día 24 para adelante siembro unas lechugas, para tener lechugas para todo el invierno, siembro rábanos, espinacas y eso es para tener para el invierno, para la pascua (Pepe El Paje. Comunicación personal).*

EL HUERTO FAMILIAR

Cada huerto tiene su propia personalidad. Si hiciésemos un estudio en profundidad sobre la personalidad y la vida del campesinado, así como de las características de los bancales, podrían apreciarse muchas similitudes.

Todas las parcelas en estudio están dedicadas al autoconsumo, aunque algunos agricultores y agricultoras venden parte del excedente. El que cosechen para autoabastecerse les dota de unas características especiales. En primer lugar, la biodiversidad prima por encima de la productividad, así en un espacio de 800 m² puede encontrarse hasta 50 especies diferentes entre hortícolas y frutales y hasta 9 variedades de una misma especie. Esta biodiversidad se ve reflejada en la tabla 8, descrita anteriormente. Esto, aunque parezca paradójico, facilita el trabajo, debido a que las diferentes épocas de siembra y cosecha de cada cultivo permiten organizar mejor el tiempo. Y en segundo lugar la asociación de cultivos también contribuye a reducir la aparición de enfermedades en las plantas.

Se trata de explotaciones familiares y, aunque el 90% son jubilados, para las labores que requieren de mayor mano de obra, hijos, hijas, nietos, nietas, nueras y yernos se reúnen durante dos o tres tardes para cosechar los productos. Los trabajos que necesitan de la ayuda familiar son la recogida de aceitunas, almendras y patatas. Muchas veces, este encuentro es motivo de fiesta y de comidas familiares en el campo, patatas de la Vega con huevos de las gallinas del abuelo, cocinados en la lumbre de la poda de las parras del año anterior.

- *¿Y os juntáis toda la familia para recoger las patatas?*

- *Claro, aquí estamos to la familia. Esto es na más que pa nosotros, pa la familia, ni pa negocio ni na, porque yo ya estoy jubilao de hace tiempo, pero cogemos de to pa que sobre (Diego Gázquez. Comunicación personal).*

PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Uno de los principales cambios en el manejo de la huerta, con la modernización, fue la llegada de los tractores, que muchos agradecen, ya que el trabajo de labranza para las personas de 80 años se hace penoso, si solo se dispone de una azada. Aún así éste es

utilizado una o dos veces al año, para las zonas más grandes, el resto lo siguen haciendo todo a mano.

- *¿Esto lo labras tú?*

- *Yo esto lo hago a mano, me traigo un azadillo, me pongo mi sombrero y me lío a quitar hierba, me pongo un guantecillos y yo aquí escarda que te escarda, hasta que no salgo por allí no termino. Y luego cuando tiene falta, como ayer, riego y vuelvo a escardar. Hasta que no empiecen a echar los frutos hay que estar regando y escardando (La abuela Paca. Comunicación personal).*

- *¿Vas escardando entre las plantas?*

- *Claro, sin acercarme mucho al tronco para no dañar la raíz. Se escarda bien... bueno, yo es que lo he hecho de toda la vida, yo es que me he criado en la tierra. Y así voy quitando hierbas, cuando hay muchas las dejo ahí en un montón y luego las quemo, y así no voy dejando simiente de una vez para otra (La abuela Paca. Ibídem).*

- *De siempre se ha dicho que si tocas a las hortalizas en septiembre se daña la raíz (La abuela Paca. Ibídem).*

Tras la labranza viene el estercolado y abonado, los que tienen conejos o gallinas utilizan su estiércol, pero incluso éstos recurren a los pastores del pueblo para traerse uno o dos tractores de estiércol de oveja o de cabra, que es un estiércol menos fuerte que el de las gallinas y de mejor calidad.

Además del uso del estiércol, también se siembran habas, guisantes y tirabeques entre las viñas, que son el cultivo más mimado de la zona, para enterrarlas. El campesinado hace una cosecha parcial de estas tres especies para su consumo y el resto del fruto es incorporado a la tierra junto con la planta como abono verde. Aunque técnicamente el momento ideal de la incorporación de las leguminosas como abono es cuando aparecen las primeras inflorescencias, el uso ambivalente de estas plantas es el que les ha llevado a tomar la decisión de esperar al grano.

En la actualidad esta técnica se utiliza casi exclusivamente para el abonado de las viñas, pero ésta es una tradición que viene desde la antigüedad. Se conocen ejemplos de cómo se incorporaban las lentejas a la tierra antes de sembrar el trigo.

El abono verde tiene grandes ventajas. Además de incrementar la fertilidad del suelo, protege de la erosión y de la radiación solar, recupera los elementos libres y evita su lixiviación por el riego o la lluvia, favorece la humificación y descomposición de toda la materia orgánica leñosa presente en el suelo (restos de poda, paja, etc.), mejora la estructura del suelo, incrementa y protege la fauna útil y, con el uso de leguminosas se consigue además un notable aporte de nitrógeno (Bueno, M., 2006).

- *¿Las habas las siembras a alguna distancia determinada?*

- *Sí, las pongo casi a metro y por aquí en las viñas, porque ahora las entierro (Pepe el Paje. Comunicación personal).*

- *¿Las utilizas como abono verde?*

- *Cuando ya hemos cogido las habas, para estiércol, porque las habas tienen...hierro, potasio... y tienen de todo. Entonces, cuando ya no como más, enterrás. (Pepe El Paje. *Ibíd.*).*

En cuanto al riego, siempre se hace a manta, para ello siembran las verduras en surcos y van canalizando el agua por las diferentes zonas del bancal desde la entrada de la acequia, esto se hace según disponibilidad de agua, pero en líneas generales las hortalizas se riegan cada 5-8 días.

CONTROL DE ENFERMEDADES Y TRATAMIENTOS NATURALES

La biodiversidad no es solo una práctica agrícola para conseguir todos los productos necesarios para la casa en un terreno reducido, sino que es la principal estrategia de control de enfermedades de la que disponen unos agricultores y agricultoras que rehúsan de la utilización de pesticidas.

- *Eso es una berenjena autóctona de Dalías, de hace siglos, eso es una delicia comerse esa berenjena, la sandía, habichuelas, aquí han estado los ajos, aquí han estado las cebollas, las zanahorias. La diversidad para que las plagas sean mínimas (Justo Sánchez. Comunicación personal).*

Esta estrategia es conocida desde sus antepasados que han ido enseñando y mostrándoles las diferentes asociaciones necesarias para prevenir insectos no deseados. En la mayoría de los huertos se pueden ver entre los pimientos albahaca y flores, que coloquialmente llaman “adornos de hortalizas”. Esto, según nos cuentan, repele a la mosca blanca y no deja que se pose en las hortalizas, previniendo de este modo la aparición de enfermedades.

Por otra parte, van introduciendo técnicas novedosas que se van contando de unos a otros, las experimentan, y si funcionan las introducen en la práctica habitual. Es el caso de los repelentes de insectos elaborados a base de agua con azúcar y vinagre, para los frutales, y el fermento de ortiga para prevenir el pulgón.

- *¿Y plagas, has tenido alguna?*

- *Pues hasta ahora no porque yo azufro. No gasto ningún veneno. Por ejemplo, a los perales llevo 10 ó 12 años que no gasto nada. Ahora le pongo una botella: a un litro de vinagre le echo 3 ó 4 litros de agua y una cuarta de azúcar y entonces el bicho en vez de ir a picar la pera va aquí, por los agujerillos se meten y no gasto ningún veneno (Pepe el Paje. Comunicación personal).*

- *¿Y el azufre para qué lo utilizas?*

- *El azufre no mata ningún bicho ni nada, es preventivo. A la parra, si le entra ceniza, puedes echarle azufre a cántaros que no te la quita, hay que azufrar antes de que dé (Pepe el Paje. *Ibíd.*).*

- *Y el pulgón lo mismo. Hay venenos para el piojo pero yo, como es para comérmelo, no me gusta. Entonces cojo un bidón de agua de 100-150 l, le echo un manojo de ortigas, las dejo 20 días para que se pudran y con esa agua curo y con eso mato al piojo (Pepe el Paje. *Ibidem*).*

Lo único que todo el mundo le echa a sus hortalizas, sin cuestionarse, es azufre, como tratamiento preventivo por su acción fungicida, acaricida e insecticida, además de ser un nutriente esencial, considerado dentro de los macronutrientes.

Hasta hace poco, los agricultores y agricultoras no han encontrado graves problemas en el cultivo de hortalizas, han bastado las asociaciones de cultivos y el azufre para sacar una buena producción. Pero desde hace dos o tres años las plagas y enfermedades han comenzado a atacar las cosechas. Este es el caso del tomate que vienen sufriendo grandes daños por la tuta y el virus de la cuchara. Muchos coinciden en que la procedencia de estas enfermedades se debe al uso de pesticidas.

La tuta absoluta o gusano minador es un pequeño insecto lepidóptero de la familia Gelechiidae. La plaga es de origen latinoamericano y no aparece por encima de los 1000 msnm, ni en zonas de temperaturas bajas, ya que la temperatura es un factor limitante para su supervivencia. Se introdujo en España, en el levante en 2006, descubriendo los primeros focos en verano de 2007. Desde entonces se ha propagado con facilidad, siendo un gran perjudicador del tomate intensivo en la zona del sur de España, concretamente, en Almería. Afecta a todas las solanáceas siendo su preferida el tomate, aunque también afecta a la patata, berenjena (*Solanacea solanum*) y en menor medida al pimiento (*Solanacea capsicum*). Nada más nacer, las larvas penetran en los frutos, en las hojas o en los tallos de los que se alimenta, creando perforaciones y galerías. Los frutos pueden ser atacados desde su formación, pudiendo dar lugar a que se pudran posteriormente por la acción de patógenos secundarios, lo que permite una rápida observación de los síntomas. Puede llegar a disminuir el rendimiento del 50 al 100% (www.agrores.com).

- *¿Y estas teniendo problemas con los tomates?*

- *Sí, problemas si hay. Y yo digo, como son para mí, pues el que salga mejor... y el que salga peor... y no le meto químicos de esos. Pero que este llevamos 2 años que las hortalizas no están muy bien, yo no sé si es la atmósfera, no sé, porque por falta de agua no es, y estiércol el bancal tiene. Yo ya digo, ¡ya no os echo más azufre ni na! (La abuela Paca. Comunicación personal).*

- *El año pasado ni los catamos si quiera. Conforme iban creciendo se iban engusanando, ni catarlos, pero fue en toda la provincia de Almería. Este año tenemos cuatro caballones y el año pasao teníamos un roal grandísimo, pero ni catarlos, trabajo perdío (Diego Gázquez. Comunicación personal).*

- *La tuta es como un bichillo diminuto verde, y lo ves que está el tallo retorció, ahí está la tuta, las hojas grandes no le gustan. ¿Cómo puede comer un bichillo así tanto? Y lo ves, porque la guía donde tiene que subir el tomate se arruga (Gabriel Barrionuevo. Comunicación personal).*

Ante la problemática de los tomates, algunos han decidido utilizar productos químicos en esta hortaliza, como el Altracor® (principio activo: cronantranitrol) o Affirm® (emamectina, ivermectina de segunda generación diseñada por su acción contra lepidópteros), pero el control químico suele fracasar debido a la resistencia de la tuta a un gran número de plaguicidas, pero también debido a que gran parte de su desarrollo tienen lugar dentro de la planta donde no alcanzan los plaguicidas habituales.

Muchos buscan los remedios naturales y siembran entre sus hortalizas una planta silvestre llamada mastranzo. El mastranzo (*Mentha suaveolens*), es una planta herbácea anual/perenne perteneciente a la familia de las labiadas, rizomatosa, pilosa, con tallos erguidos, ramosos de hasta 70 cm de altura, natural de esta zona y todo el sur y oeste de Europa, que nace en las acequias; de aspecto y olor parecida a la hierba buena. Por la presencia de aceites esenciales ricos en mentol, tiene un fuerte aroma, por lo que se usa algo en medicina y contra los insectos parásitos. Popularmente se ha utilizado como estomacal, contra afecciones hepáticas, descongestionante en procesos griposos, etc. En agricultura esta planta es eficaz por servir de hábitat a depredadores naturales de la tuta.

- *¿Y qué estáis haciendo para la tuta?*

- *Lo mejor para la tuta es el mastranzo, esto cría un bichillo que se come la tuta (Pepe el Paje. Comunicación personal).* - *El mastranzo es una planta silvestre, que cría un depredador que se alimenta del trip y de otros insectos perjudiciales a las plantas que son industriales, pa negocio (Paco, invernaderos. Comunicación personal).*

Ahora las casas de productos biotecnológicos están investigando con ellas para sacar al mercado el insecto que ataca a la tuta, ofreciendo un producto de lucha biológica a partir de las poblaciones de esta planta. Los agricultores y agricultoras, por su parte, están yendo a las acequias a cogerlos, aun sabiendo que es una planta protegida, las sacan y las trasplantan al lado de sus tomates.

- *¿La lucha biológica sabes lo que es? Ese depredador se alimenta del trip, de la mosca blanca y de to los depredadores que haya en la planta. Ese bicho lo cría el mastranzo, que está prohibido cogerlo por la guardia civil (Paco, agricultor de invernaderos de Roquetas. Ibídem).*

Este verano la enfermedad que mayor daño ha ocasionado ha sido el virus de la cuchara o virus del rizado amarillo (TYLCV, de la clase Geminivirus). Los síntomas más comunes son la curvatura de las hojas que da su nombre a la enfermedad, amarilleamiento de la planta, reducción del tamaño y, como consecuencia, disminución de los frutos. La transmisión se produce por la mosca blanca *Bemisia tabaci* que es una altamente transmisora de enfermedades. Solo se transmite de forma mecánica, así que las semillas no corren peligro, al menos en el tomate. Esta tuvo su primera aparición en 1988 en Italia y ahora se encuentra por todo el Mediterráneo. No existen tratamientos contra el virus, la única prevención es el control del vector y ya hablan científicos hindúes y de Florida de haber conseguido tomates modificados genéticamente inmunes a esta enfermedad (noticia www.cultivotomate.com). Contra esta enfermedad los agricultores y agricultoras tradicionales no han hallado aún una solución.

REPRODUCCIÓN VEGETAL. LA ALMÁCIGA Y LA SIMIENTE

La selección de las variedades locales y la extracción de sus semillas es el legado más importante que ha recogido el campesinado tradicional de sus antepasados. Estas personas saben cómo conseguir las características apropiadas de cada planta y cómo conservarlas.

La biodiversidad depende en gran medida del esfuerzo de estas personas, que en su mayoría pasan de los 60 años. Ellos conservan las semillas y saben que necesitan transmitir este conocimiento asociado a las variedades locales para que se sigan reproduciendo con los caracteres que se han ido seleccionando según propiedades, época y uso.

Cada planta tiene su estrategia de conservación e incluso en algunos casos la estrategia varía de un agricultor/a a otro/a.

- *¿De las calabazas también conservas las semillas?*

-*Sí, esto, la calabaza Totanera, los pepinos, los calabacinos, de todo eso se pueden guardar las semillas (La abuela Paca. Comunicación personal).*

- *¿Y en donde las guardas?*

- *Siempre las suelo guardar en un cacharrico de cristal porque en el cacharro de cristal se mantienen mejor que en una bolsa. El cristal es muy bueno para guardar las semillas, vamos, que no se ponen malas ni na. (La abuela Paca. Ibídem).*

Técnicas defendidas por corrientes como la permacultura, como la de minimizar los esfuerzos de plantar y replantar cada año se pueden ver en agricultoras que nunca han oído hablar en muchas ocasiones ni de agricultura ecológica. Ellas y ellos dejan que las propias plantas se espiguen, dejen caer sus semillas al suelo y se reproduzcan de manera autónoma. Esto se hace con las acelgas y en algunos casos con las lechugas.

- *¿Y la acelga también la conservas?*

- *También, ya tengo alguna ahí que la dejo que se desgrane en la tierra y luego vuelve a salir (La abuela Paca. Ibídem).*

- *¿Y no se mezcla con la silvestre?*

- *Que va, siempre me sale sobre las que están, el año que viene me saldrán estas (La abuela Paca. Ibídem).*

Cada hortaliza tiene su forma de conservarse, las de hoja, como la anteriormente citada, es a partir de la flor de donde salen las semillas; otras, como los calabacines, melones, pimientos o tomates, es necesario extraer las semillas del fruto y secarlas.

También en este aspecto hay algunas diferencias entre las técnicas utilizadas por los agricultores y agricultoras. Con la berenjena por ejemplo, después de secarla hay quienes limpian totalmente las semillas para guardarlas en los botes y otros conservan directamente los trozos de berenjena seca, con esta técnica es más difícil hacer una siembra homogénea, pero esos trozos de fruto servirán de nutriente a la tierra.

- ¿Esta berenjena es del año pasado?

- Sí, y este año voy a sacar también (La abuela Paca. Comunicación personal).

-¿Desde cuándo las tienes?

-Esta es de cuando estaba mi marido, esta la voy a guardar para el año que viene. Esta tienes que sembrarla en febrero (La abuela Paca. *Ibídem*).

- ¿Y las separas de la carne antes de meterlas en el bote?

-No, echo los trozos de berenjena en el bote y luego las echo en agua, y echo los trozos de berenjena a la tierra, luego las semillas salen y la berenjena se queda ahí, se pudre en la tierra (La abuela Paca. *Ibídem*).

Pero antes del trabajo de extracción, secado y conservación de las semillas es importante seleccionar la planta o las plantas adecuadas a las características que se desean perpetuar. En hortalizas de hoja se seleccionan las que tardan más en espigar, mientras que en las de fruto lo que interesa es la que antes produzca. De esas plantas se escogen los mejores frutos, que en el caso de los pimientos y las habas suelen ser las primeras que salen “de la cruz para abajo”, por último se señalan las plantas intocables, que son las seleccionadas y marcadas con un esparto.

- De las haba dejo 10 ó 15 matas intocables y luego, de la altura para abajo, “de la cruz para abajo”, hasta el suelo son las que guardo (Pepe El Paje. Comunicación personal).

- ¿Eliges la que tiene más gajos?

-No, porque luego salen lo mismo. Las primeras que echa la mata son las que yo elijo, porque eso es lo que me han enseñado a mí, yo no soy ningún experto en esto (Pepe el Paje. *Ibídem*).

- ¿Y las dejas secar en la planta?

- Sí, luego una vez están las vainas secas ya las cojo, las desgrano y las meto en un saquillo hasta el tiempo de sembrarlas (Pepe el Paje. *Ibídem*).

- ¿Y donde secas las simientes?

- Luego en el terrao pongo un plástiquillo y como calienta el sol tanto cuando se cogen, que es en el mes de julio- junio, en dos días se ponen tostás (Pepe el Paje. *Ibídem*).

En el caso de las patatas y los ajos son trozos de patata grillada o dientes de ajo los que sirven para que nazca la nueva planta, es importante seleccionar bien qué dientes van a formar las nuevas cabezas.

- *De los ajos, las mejores cabezas que salen, las que están limpias y que no están degeneradas, guardo yo un par de ristras de los mejores que hay (Pepe el Paje. *Ibíd.*).*

Para que las simientes o los frutos no degeneren entre los vecinos se intercambian las semillas, porque según dicen es bueno que cambien de tierra.

- *¿Acostumbráis a intercambiar las simientes?*

- *Hombre, es bueno, la de los ajos y to eso es bueno cambiarlas porque si no degeneran (Diego Gázquez. *Comunicación personal*).*

LA ALMÁCIGA

La almáciga es el lugar donde se siembran las semillas, es la forma tradicional de hacer los planteles, y una vez crecidos trasplantarlos al bancale. Es un trabajo que desde hace siglos vienen realizando sobre todo las mujeres, aunque en la actualidad pueden verse tanto a hombres como a mujeres sembrando las almácigas.



Fig.9: Foto de una almáciga a punto de trasplantarse

Este es un trabajo laborioso al que hay que dedicarle tiempo y cuidado. Todo el que siembra la almáciga en Laujar lo hace en torno al 14 de febrero, es en esta fecha cuando se ponen las semillas en la tierra.

Los recipientes son diversos, maceteros, bidones cortados..., cualquier espacio donde se pueda echar tierra y un poco de estiércol y ser trasladado es bueno para poner unas semillas. Se suele poner cada hortaliza en un macetero diferente. Normalmente se hace en casa ya que en esa época las heladas son continuas y se cuidan como una planta ornamental, cada mañana se sacan al sol y de noche se meten en casa.

Las hortalizas que se ponen en la almáciga son las de verano: tomates, pimientos y berenjenas. La lechuga, en esta zona, sólo se planta a final de verano, ésta es considerada una verdura de invierno ya que no la cosechan cortando las piezas enteras sino extrayendo las hojas necesarias cada día. En esta época las horas de luz son menores y no hay riesgo de que la planta desarrolle la flor. La lechuga se siembra directamente en la tierra a voleo y luego se clarean.

El cuidado de la almáciga se prolonga durante cuatro o cinco meses, tras los cuales la planta ya está lista para ser trasplantada. En junio o julio, según la climatología las hortalizas son trasplantadas a la tierra.

12.3. EL BANCAL MES A MES

Es importante destacar que este calendario agrícola es casi exclusivo de la zona, ya que la producción es altamente dependiente de la altitud del municipio y la climatología. Esta es una localidad de montaña, situada a 900m de altitud, donde los inviernos son largos con frecuentes heladas y los veranos cortos y secos. Al situarse en el nacimiento del Río Andarax, la disponibilidad de agua es prácticamente ilimitada.

Con la información recabada de los agricultores y agricultoras ha sido posible estructurar un calendario de cultivo que, como se expondrá más adelante, coincide en muchos casos con las fechas culturales y religiosas claves para la población. Esto es, en el calendario biocultural.

ENERO

Este es un mes muy frío, por lo que es un momento casi de descanso para la tierra; únicamente se siembran las hortalizas más resistentes como es el caso del ajo. De ahí este refrán muy extendido en la Vega.

“Día que pasa de enero, ajo que pierde el ajero, pero no es en la ristra, es en el ponadero” (Pepe “El Paje”)

La mayoría de lo que se cosecha son hortalizas de hoja, como las acelgas, espinacas o lechugas que en la Vega son cogidas de hoja en hoja, nunca las cortan directamente, es por esto que acostumbran a sembrarlas de cara al invierno para que no se espiguen.

Aunque algunos agricultores dicen que se puede podar a partir de Agosto, la mejor época es entre enero y febrero, ya que es el momento en el que la persona que puede estar segura de que la savia está baja y la planta no va a sufrir daños.

- ¿Cuál es la época de la poda?

- *De enero a marzo, porque ya en marzo empieza la savia de los árboles. Las parras, los rosales, yo los podó en el mes de la Pascua y dejo todos los troncos que se sequen, porque cuando los podas en enero-febrero no tienen savia ninguna. Las parras cuando las podas más tarde de lo normal se lían a echar agua por los sarmientos y dicen que se secan por ahí, mi cuñao dice ¡ya están llorando! Y es que es verdad (La abuela Paca. Comentario personal).*

Huerto

Cosecha: Acelgas, cebolla de invierno, col, coliflor, espinacas, lechuga (las hojas), nabos y rábanos.

Siembra directa al aire libre: Ajos y tirabeques.

FEBRERO

Es pleno invierno y la actividad en el bancal es la mínima del año, pero es hora de prepararlo todo para la temporada de primavera y verano. Es el momento de preparar

la almáciga. Todos los agricultores y agriculturas entrevistadas coinciden en la misma fecha, el 14 de febrero es el día de sembrar todas las semillas de hortalizas de verano. Hablan de un día concreto, pero en la práctica todo el mundo la prepara en torno a esa fecha, en todo el mes de febrero.

Este es el mes en que los almendros comienzan a llenarse de flores, pese a que seguramente hiele más adelante y se pierda parte de la cosecha de almendras.

Huerto

Cosecha: Acelgas, coles, coliflores, espinacas, lechugas, nabos y rábanos.

Siembra en semillero protegido (almáciga): Berenjenas, pepinos, pimientos y tomates.

MARZO

Se va acercando la primavera, las horas de luz se van alargando y los días soleados alternan con días nubosos, de frío e incluso heladas nocturnas. Suele ser un mes crítico y de fuertes contrastes, que produce cierto estrés a los cultivos e incluso a la mayoría de personas (Bueno, M., 2006).

Para los agricultores tradicionales la luna menguante de marzo es muy importante porque es el momento en el que deben sembrarse las patatas, tal y como lo referimos líneas arriba.

Huerto

Cosecha: Alcachofas o cardos, coles y coliflores, espinacas, lechugas, zanahorias.

Siembra al aire libre: Acelgas, lechugas y patatas (en la menguante de marzo)

ABRIL

Abril, como mayo, también es un mes de gran inestabilidad. Cuentan los mayores que hace 53 años el día 13 cayó una nevada que, además de los destrozos que provocó en las cosechas, benefició al bosque, ya que ayudó a exterminar una plaga de orugas que atacaba al pinar. Desde aquel año no ha vuelto a nevar en primavera, pero los agricultores y agricultoras saben que aún sus cultivos están en riesgo y pocos se aventuran a sembrar algo más de las hortalizas que conocen que serán resistentes al frío.

“En abril, aguas mil” (dicho popular)

Huerto

Cosecha: Alcachofas o cardos, coles, espinacas, guisantes, lechugas, rábanos, tirabeques, comienzan los espárragos trigueros y zanahorias.

Siembra al aire libre: calabaza, cebolla valenciana, habichuelas, melones y sandías.

MAYO

Ya llegó plenamente la primavera y este mes es el idóneo para preparar la tierra, las lluvias han dejado la tierra “con su jugo”, húmeda para ser trabajada. Labrar, traer el estiércol de las cabras, que muchos compran a los pastores de la zona y dejarlo todo limpio de hierbas para, llegado junio, comenzar a plantar las hortalizas de verano.

Muchos coinciden en que mayo no es bueno para sembrar los pepinos, puede ser una superstición pero en la vega no se verá un pepino sembrado en mayo.

- *Los pepinos en mayo no porque no sirven, salen pequeños y a penas producen (Pepe "El Paje". Comunicación personal).*

Huerto

Cosecha: Espárragos trigueros, espinacas, guisantes, lechugas, tirabeques y zanahorias.

Siembra al aire libre: Calabazas, melones y sandías.

JUNIO

A partir de este mes el bancal comienza su plenitud, comienzan los tres meses de máxima producción y diversidad de hortalizas, de colores, olores y sabores.

Es el momento de sembrar el maíz, siempre, cuando la tierra tiene "su jugo", y, mezclado con las habichuelas, para que el tronco sirva de guía para que éstas se enreden. Una tradición que viene desde los orígenes de estas hortalizas, desde los primeros cosechadores, desde América Latina.

El maíz se siembra en la misma tierra donde se recogen las patatas. Para el 24 de junio, día de San Juan, es el momento en el que las "papas" están listas y entre la familia se tarda aproximadamente una semana en recogerlas, es a partir de esa fecha cuando se comienza a sembrar la mezcla de maíz y "habillas".

Es un mes de cosecha de las tres hortalizas básicas, los ajos, las patatas y las habas.

"Pasada la noche de San Juan los ajos has de encerrar" (Pepe El Paje)

Huerto

Cosecha: Ajos y patatas (ambos para San Juan), habas y perejil.

Siembra: Calabaza, habichuelas y maíces juntos y calabacín.

Trasplante: Pimientos y pepinos.

JULIO

El verano ya está más que presente, y los riesgos de heladas ya desaparecieron, es el momento de trasplantar lo que queda de la almáciga, las berenjenas y los tomates.

A últimos de este mes también se siembran las patatas, por riesgo de altas temperaturas, éstas se siembran enteras, no en trozos como en marzo. Esto es debido a que si son plantadas en trozos se cocerán con el agua y el calor.

"Las papas hay que sembrarlas en julio pero que no vean julio". (Juan Peralta)

Pepe "El Paje" después de haber cogido las habas que necesita para casa, las corta y entierra entre las viñas, usándolas como abono verde.

Huerto

Cosecha: Habas, pepinos, melones y sandias.

Siembra: Acelgas y patatas.

Trasplante: Berenjenas y tomates.

AGOSTO

La primera quincena de este mes suele ser el punto máximo de calor, pero llegada la segunda quincena ya comienza a caer el rocío por la noche, la escarcha. Por eso los laujareños tienen este refrán:

“En agosto frío en rostro” (Gabriel Barrionuevo)

Entre el 15 de agosto, celebración de la Asunción de la Virgen, fiestas patronales de Fuente Victoria, pueblo que se encuentra a 2 Km. de Laujar y el 19 de septiembre, fiestas de la Virgen de la Salud, es un momento de siembra, siempre coincidiendo con menguante, estado de la luna que aprovechan los agricultores para sembrar las hortalizas de invierno, lechugas, espinacas, nabos... etc. Con el nabo, es generalizada la opinión de que si se siembra más tarde de este mes ya no sale, porque hace demasiado frío para este cultivo. Los nabos, aunque no se haya regado, es bueno sembrarlos porque no necesitan una tierra demasiado suelta.

“El nabo y el marrano tienen que salir gordos del verano” (Pepe El Paje)

Este también es el mes en el que las paredes blancas de las casas comienzan a verse adornadas por largas ristras de pimientos secándose al sol y en todos los terrados se ponen cajas con tomates a secar para poder cocinar en invierno.

A partir de este mes es cuando se puede empezar a podar, es cuando la savia comienza a descender.

-Ahora en el mes de agosto se le para la savia a todas, es cuando hay que cortar la madera pa que no se pudra. Aquí ya no hay na (señala un almendro), no hay tallos nuevos, solo hay frutos que se lo comen to, ya el año que viene volverá a echar brotes (Pepe El Paje).

Huerto

Cosecha: Berenjenas, calabacines, pepinos, habichuelas, pimientos, tomates y fresas.

Siembra: Acelgas, espinacas, lechugas, nabos, rábanos y zanahorias (todos en la menguante de agosto), habichuelas tardías, coles y coliflores, cebolla de invierno y boniatos.

SEPTIEMBRE

Septiembre es el momento en el que llegan las lluvias y las tormentas más intensas, eso se ve reflejado en la disminución del crecimiento de las plantas. Es el mes en el que se celebran las fiestas de la Virgen de la Salud, el 19 de septiembre, fecha que

en la antigüedad era celebrada con el dinero recaudado de la subasta del trigo tras la “parva” y que en la actualidad marca la cosecha de muchas hortalizas como la calabaza Totana, variedad local, y la siembra de las hortalizas de invierno.

“Llegado septiembre el que tenga que siembre y llegado noviembre el que no haya sembrado que no siembre” (Pepe el Paje)

Huerto

Cosecha: Acelgas (las que se siembran en julio espigan y se pueden sacar simientes), berenjenas, calabaza, calabacín, habichuelas, pimientos y tomates.

OCTUBRE

Ha llegado el otoño, los días cada vez se hacen más cortos, es un mes de poca siembra, la tierra comienza a descansar del intenso y productivo verano. Y las plantas, aunque más lentamente, siguen ofreciendo sus frutos, algunos, como el maíz, listos ya para ser cosechados y guardados para consumir durante todo el invierno. La cebolla Valenciana o Matancera también está en su punto y gracias a sus características, su piel gruesa puede ser guardada en cajas durante todo el invierno.

*“Si quieres tener buen rabanal todos los meses has de sembrar”
(Juan Peralta)*

Huerto

Cosecha: Acelgas, calabaza, cebolla valenciana, col, coliflor, habichuelas, maíz, patatas y rábanos.

Siembra: Habas.

NOVIEMBRE

El mes de los Santos y hora de sembrar las habas, esta es una de las muchas relaciones entre el santoral y los cultivos, tradicionalmente las habas vienen sembrándose en torno a esa fecha.

Huerto

Cosecha: acelgas, boniatos, coles, coliflores, habichuelas tardías, lechuga, maíz.

Siembra: Guisantes y habas.

DICIEMBRE

Es el mes más frío del año y, aunque se siguen cosechando algunas hortalizas bastante resistentes, las heladas y la capa de nieve, que en frecuentes ocasiones cubre los bancales, hace imposible el trabajo en la tierra. Toca descansar y consumir todo lo que durante el verano se ha ido guardando y conservando.

Huerto

Cosecha: Boniatos, coles y coliflores, espinacas, lechugas y nabos.

13. VARIEDADES LOCALES Y SUS USOS

Pasamos a describir las especies citadas en el manejo hortícola, de las cuales destacamos las variedades locales más significativas por su valor estratégico y significativo para los agricultores y agricultoras.

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

En todos los bancales de autoconsumo se cultivan calabazas. Son muy comunes en las comidas tradicionales y las que sobran se destinan a la alimentación animal. Es un cultivo sencillo de manejar y aprovecha la humedad allá donde los otros cultivos no pueden desarrollarse correctamente, como es cerca de los frutales, incluso enredándose en ellos (Acosta, R. 2008b).

En la Vega de Laujar, la calabaza más cultivada es la Totana o Totanera. Junto a ella se siembran la de Cabello de ángel y otras variedades foráneas como la venida del País Vasco o la de Esponja, variedades que ha introducido y conserva Pepe “el Paje” en su bancal, así como variedades comerciales más pequeñas y demandadas por el comercio.



Fig.10: Calabaza Totana

Una calabaza antes muy utilizada sobre todo para los animales era la calabaza Marranera que hoy no se ve en ningún huerto de la zona.

-Aquí está la Totana, la nuestra, que es la autóctona. Luego está la del País Vasco que es con la que se hace la purrusalda. Y esta calabaza que es la que más se vende porque es pequeña, tol mundo la compra porque no se hace grande, pero que no sé el nombre (Pepe el Paje. Comunicación personal).

La calabaza es una planta herbácea anual. Por lo general reptante o trepadora. La variedad Totana es una calabaza grande, achatada, de color verde-anaranjado, su carne es naranja y sus hojas palmadas. Tiene las tajadas bien marcadas y su peso puede llegar a los 20 Kg. Se usa tanto en pucheros y cocidos como en postres y dulces. Es la más utilizada en la cocina alpujarreña.



Fig.11: Calabaza Cabello de ángel

La calabaza de Cabello de ángel es de piel verde, moteada y lisa, redonda y de pequeño tamaño. Su carne es amarilla. Esta variedad es usada únicamente para la elaboración de dulces.

Tanto la calabaza Totana como la de Cabello de Ángel tienen el mismo periodo de producción, se siembran a primeros de junio y se recogen entre septiembre y octubre.

Aunque en la actualidad esta es una hortaliza que en la ciudad de Almería tiene poco uso, en Laujar es incluida en gran cantidad de platos y se cocina de muchas maneras, en guisos, dulce e incluso cocida sola. Muchos de los agricultores y agricultoras comentan que las calabazas comerciales son más útiles por su tamaño, aun así, todos cultivan la calabaza Totana porque es la que más se demanda en la cocina por su tradición y sabor.

RECETAS

“PEBETES DE CALABAZA”



Fig.12: Pebetes de calabaza

Ingredientes: 600 ó 700 g de calabaza Totana, 2 ó 3 huevos, harina, 1 cucharada de levadura, aceite, azúcar y canela.

Se cuece y pela la calabaza, se deja enfriar y una vez escurrida se machaca con un tenedor. En un bol se mezclan los huevos con la calabaza y se añade la harina junto a la levadura poco a poco hasta que quede una masa blanda haciendo hebras.

Poner una sartén con aceite y cuando esté bien caliente echar la masa con una cuchara para que se fría. Sacar y rebozar en azúcar y canela.

“PICADILLO DE CALABAZA”

Ingredientes: Calabaza Totana, patatas, tomate, pimiento, cebolla, pimiento colorado, un diente de ajo, sal y aceite.

Se hace un refrito con el tomate, el pimiento y la cebolla. Se pican la calabaza y las patatas y se mezclan con el refrito. Se añade agua, se machaca un pimiento colorado y un ajo y se mezcla con lo demás en la olla. Se deja cocer hasta que todo esté blando.



Fig. 13: Foto picadillo de calabaza

CEBOLLA (*Allium cepa* L.)

La cebolla es una planta herbácea bianual de la familia amarilidáceas. El primer año de cultivo tiene lugar la bulbificación o formación del bulbo, el segundo año se produce la emisión del “escapo floral” o fase reproductiva.

En Laujar todo el que tenía un bancal y criaba cerdos cultivaba gran cantidad de cebollas. Hoy, aunque la tradición de la matanza está extinguida los mayores siguen cultivándolas como antes.

Las variedades de cebollas que se cultivan son “la de Pascua, de invierno o Blanca” que es más pequeña y de color blanco, es la que se come como cebolleta aunque también se deja para comer cuando ya está formada, la de verano que es la “Valenciana o Matancera”, recibe su nombre por ser la que se utilizaba para hacer las morcillas en las matanzas ya que se cosechaba en la misma época, de septiembre a octubre; esta variedad aguanta más por el grosor de su piel, ahora es la que se guarda para cocinar durante el resto del año, y la “Babosa”, que es gorda y blanca, puede sembrarse en cualquier momento del año, aunque es la menos extendida.

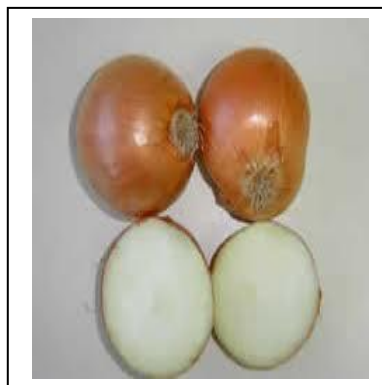


Fig. 14. Cebolla blanca, de invierno
babosa

Fig.15: Cebolla matancera o valenciana

Fig.16: Cebolla

- *Las cebollas de Pascua empiezas a recogerlas a penas estén, porque esas son para comer, para tener hasta que tengas las otras, cuando son cebolletillas vas arrancando, yo es que pongo bastantes, pongo cinco o seis líneas y cuando están gordillas ya empiezo a arrancar y a comer ternicas. Porque esas no se pueden guardar, esas hay que comérselas, porque esa es una cebolla que es diferente, la cebolla de invierno, que suele ser blanca. Esas hay que poner las semillas en el mes de agosto (Pepe El Paje. Comentario personal).*

- *Las Matanceras se arrancan toas juntas, esas se arrancan toas en el mes este (septiembre), las pones en la primera quincena de mayo y en la última de abril y ahora hay que arrancarlas, últimos de este mes primeros de octubre y esas ya las guardas en cajas y esas ya son las que valen pa to el año, hasta que hay otras, porque esas aguantan mucho, la piel es más gorda, yo he criado muchas cebollas, ¿no ves que yo he matao muchos marranos? (Pepe El Paje. Ibídem).*

- *La babosa la puedes poner en todos los tiempos, porque es una cebolla que crece mucho y se atemprana mucho, tiene un tiempo que es mejor, pero criando cebollino*

puedes poner en to los tiempos, porque es una cebolla que se hace muy pronto, luego también se agosta antes, se dobla el tallo (Pepe El Paje. Ibídem)

Hay dos tiempos en los que se siembran las cebollas, uno en la última quincena de abril, momento en el que se plantan las Matanceras para que salgan para el mes de octubre. Y las de invierno o de Pascua que se siembran en la menguante de agosto para evitar que salgan muchos machos. Los machos son cebollas que engordan mucho su tallo y poco su bulbo, no dan buenas cebollas y además son picantes (Acosta, R., 2008).

- Mira, esta chispilla, esta se pone negra, de aquí sale la cebolla. Esto, cuando ya está graná, tiene dos o tres semillillas negras y cuando ya sale se siembra en un cubillo. Las corto, cuando ya rompo una y esta negra la semilla pos me la llevo a mi casa, la pongo al sol, la tapo pa que no se la coman los pájaros ni na y cuando ya está seca pos con la mano mismo la desgrano, la paso por un cedazo y la echo en agua pa que se vaya el polvo y to esas cosas y luego la pongo al sol pa que esté seca (Juan Peralta. Comentario personal).

- Lo mejor es en menguante, pero también hay que mirar el jugo (humedad de la tierra), por el jugo todos los viernes es menguante, siendo creciente es menguante. El jugo es la tierra que esté jugosa pa sembrar (Diego Gázquez. Comentario personal).

RECETAS

“PIPIRRANA”



Fig. 17: Foto pipirrana, libro “La cocina almeriense”

Ingredientes: Aceitunas negras, dos cebollas, 3 tomates secos, 2 pimientos secos, 6 dientes de ajo, bacalao, aceite, sal y vinagre.

Se deja el bacalao en remojo la noche anterior y se le cambia el agua unas dos o tres veces.

Quitar el hueso de las aceituna y dejarlas en un plato aparte. Marear un poco la cebolla en una sartén, tostar el tomate y el pimiento seco y trocearlos. Asar el ajo y desmenuzarlo con los dedos, asar el bacalao y desmenuzarlo también. Mezclarlo todo con las aceitunas, echar aceite y vinagre y dejar enfriar.

HABICHUELA (*Phaseolus vulgaris* L.)

La mayoría de los agricultores y agricultoras conservan la técnica de producción procedente de América Latina, sembrando juntos las habichuelas y el maíz, y usando a este último como guía para que se enrede la mata de la habichuela. Esta forma de cultivo se realiza en las milpas en toda Mesoamérica desde la época prehispánica, es la “trilogía milpera”, maíz, frijol y calabaza. Los agricultores de aquí conservan unidas dos de las especies de la trilogía, el maíz y la habichuela. Esta asociación fue toda una revolución agronómica que dura hasta nuestros días, el maíz es un gran consumidor de nitrógeno en tanto que la habichuela o frijol ofrece nitrógeno al suelo al ser una leguminosa y la calabaza, al ser rastrera, evita el crecimiento de malezas.



Fig. 18: Foto maíz y habichuelas, huerto Pepe “el Paje”

- ¿y las habichuelas?

- *Juntas con el maíz. Las envuelvo, en un cubo, echo 3 ó 4 Kg. de maíz con 1 kg de habichuelas y to junto (Pepe el Paje. Comunicación personal).*

- *Esto se recoge to en el mes de octubre. En octubre están las habichuelas y el maíz. Las habichuelas habrá que darles una vueltecilla antes pa que no se desperdicien (Pepe El Paje. Ibídem).*

Se han encontrado nueve variedades de habichuelas cultivadas en un mismo bancal. Las habichuelas “planas o de manteca”, la “habilla Corta”, que se usa seca en pucheros, la “Moruna”, la habilla “Mocha”, que es una habichuela redonda que se come verde, las habillas “Perona roja”, “Perona negra” y “Perona verde”. Todas estas se suelen sembrar entre el maíz, porque su siembra coincide, se ponen juntos en la tierra en el mes de junio. Luego, las habichuelas “Tardías, de mata baja y trepadora”, se siembran solas en el mes de agosto.



Fig. 19: De izq. A drcha.
Perona verde, negra y roja

- *Esas de las habillas cortas de toda la vida, que llevan aquí 100 años, esas no valen verdes, son muy bastas, esas son de secar para hacer pucheros. Esa se llama mocha y aquella el nombre que toda la vida le han dado aquí es una habilla redonda y larga se llama de manteca y son muy ricas pa comer. Esta es la Perona roja, negra y verde, esto cocido es un manjar (Pepe El Paje).*

Las habichuelas verdes que no se consumen en la época son ensartadas con un hilo gordo y se dejan secar, así se conservan y pueden ser consumidas durante todo el invierno.

RECETAS

“COCINA MAREÁ”

Ingredientes: Habichuelas blancas, habas secas, calabaza, tomate fresco, tomate seco, cebolla, una cabeza de ajo, un pimiento verde, habichuelas verdes, patatas y laurel, carne y morcilla opcional.



Fig.20: Foto Cocina marea. Libro “La cocina almeriense”

Se ponen las habichuelas blancas y las habas secas en agua al fuego, cuando hierve se cambia el agua. Se pica la calabaza y cuando el agua hierve se le echa el tomate fresco, el seco, la cebolla partida por la mitad, una cabeza de ajo, un pimiento verde y el laurel. Cuando ya está todo cocido se saca el pimiento, el tomate y la cebolla, se baten y se vuelven a añadir. Se echan las patatas, las habichuelas verdes y un chorreón de aceite.

“CORREAS”



Fig. 21: Foto Correás

Ingredientes: habichuelas verdes secas, “habillas blancas” (habichuelas), habas secas, espinazo, un trozo de tocino, un trozo de oreja de cerdo, morcilla, patatas y arroz.

Se ponen en una olla las habichuelas verdes secas y las habillas blancas en agua. Cuando hierve se cambia el agua y se ponen otra vez al fuego. Se echa el espinazo, la oreja y el tocino y se deja

Cuando la habichuela está cocida se echan las patatas, el arroz y la morcilla. Un poco de sal y cuando estén echas las patatas y el arroz se aparta.

“EMPEDRAILLO”



Fig.22: Foto empedraillo

Ingredientes: Habichuelas blancas, pimiento colorado, carne de cerdo o jamón, tomate, patatas y arroz.

Se ponen las habichuelas blancas en una olla, se les da un hervor, se cambia el agua y se ponen de nuevo al fuego. Cuando estén cocidas se apartan. Se pone aceite en una sartén, se tuesta un pimiento colorado y un ajo y se apartan. En ese mismo aceite se fríe la carne o el jamón y se añade un tomate picado, una vez la carne está dorada y el tomate ha mermado se echa en la olla de las habichuelas.

Se machacan el ajo cocinado, el pimiento y un ajo crudo y se envuelve con todo lo demás. Se deja que hierva, se echan las patatas y cuando aún no están hechas se añade el arroz.

PIMIENTO (*Capsicum annum L.*)

El pimiento, junto al tomate, el pepino y la berenjena, son los cultivos de verano por antonomasia. No hay una huerta que no siembre estos cuatro productos en toda la Vega de Laujar.

Del pimiento verde de freír apenas se conserva su simiente, ya que tradicionalmente se han adquirido los planteles de Río Chico (Berja). Los agricultores y agricultoras de Laujar prefieren comprar el plantel en junio procedentes de esa zona que sembrar su almáciga en febrero. Sin embargo, todo el que tiene un bancal siembra pimientos Marcone, que son los pimientos de colorear, de secar.



Fig.23: Foto pimiento Marcone

El pimiento Marcone es un pimiento parecido al italiano, pero de menor tamaño y de un color verde más intenso al principio, hasta que coge su coloración característica roja. Las principales diferencias son el grosor de la piel y la carne. El Marcone, más grueso de piel y, el italiano, más grueso de carne, lo que le da a cada uno un uso específico.

- *Estos son de colorear, de los que se hace luego la ristra y se seca, pa hacer algún ajillo, pal pimentón, siempre a la comida se le echa pimienta colorao (La abuela Paca. Comunicación personal).*

- *Este pimiento es de colgar de toda la vida, de mis padres, yo no he comprado desde entonces, le he sacao las semillas, este es el que se gasta para hacer los ajillos (Pepe El Paje. Comunicación personal).*

- *Esos se dejan en la mata que coloreen, se dejan pa aprovecharlos luego pa ensartarlos. Los ensartas, los cuelgas en la pared y se hacen ristras. Sin embargo el italiano si lo cuelgas aunque lo dejes colorear se pudre porque tiene más molla. Este que no tiene carne ninguna pues se seca (Gabriel Barrionuevo, jubilado con un pequeño huerto de autoconsumo. Comunicación personal).*

Solo Pepe el Paje, que en su juventud viajó mucho y le gusta innovar en su bancal siembra unos pimientos del piquillo que trajo de Castilla León en el año 1968 y desde entonces los conserva.

- *Yo cojo el pimiento del primero que echa, marco la mata y los primeros que echa, los 3 ó 4 esos son los que yo guardo pa sacar simiente (Pepe El Paje. Comunicación personal).*

CONSERVA

PIMIENTOS SECOS



Fig.24: Pimiento Marcone colgado para secar



Fig.25: Pimiento Marcone seco

Se cogen los pimientos ya rojos y se ensartan en una cuerda atravesando el rabillo con una aguja gorda, se colocan en ristras al sol durante todo el verano.

PIMIENTOS ASADOS EN SAL

Antiguamente además de las ristras de colorear, las mujeres conservaban los pimientos en sal, primero se asaban y se echaba “una tongá” (un puñado) de pimientos que cubriese la base de una olla, luego “una tongá” de sal, y así sucesivamente si iban colocando hasta que se cubriese todo de sal. Luego se iban sacando para las comidas y no era necesario añadir más sal a los guisos.

RECETAS

“AJILLO CABAÑIL”



Fig.26: Foto ajillo cabañil

Ingredientes: Choto o cordero, almendras, laurel, ajo, tomate seco, pimiento seco, pan tostado, vino, aceite, sal y pimienta.

En una sartén se echa aceite suficiente para freír el pan y las almendras, se apartan y en ese mismo aceite se echa la carne y se añaden los pimientos y los tomates secos partidos en trozos, unos granos de pimienta, una hoja de laurel, un vaso de vino, agua y la sal.

Cuando el agua está medio consumida se echan las almendras previamente trituradas y se deja que hierva hasta que merme y quede como una salsa.

TOMATE (*Lycopersicon esculentum* Mill.)



Fig.27: Tomate del País

El tomate, que ha sido la hortaliza principal en la vega hasta hace dos o tres años, ha sufrido una importante merma en su cultivo por la llegada de nuevas enfermedades como la tuta o el virus de la cuchara, que han atacado al cultivo en toda la zona del levante de la península. Este año, por miedo a estas enfermedades, los agricultores han reducido la siembra, ya que, como cuentan algunos, el año anterior no pudieron recoger ningún tomate, teniendo que arrancar todas las plantas.

Este año, gracias a la siembra de mastranzo entre las hileras de tomate, la tuta se ha reducido casi en su totalidad, pero el virus de la cuchara ha seguido afectando en gran medida a las plantaciones.

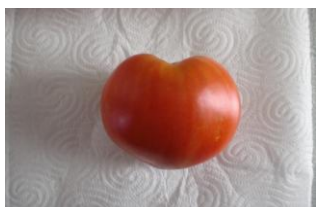


Fig.28: Tomate "Huevo de toro"

A pesar de los problemas que está sufriendo este cultivo, los agricultores y agricultoras no dejan de sembrarlos. La variedad local es la que todos llaman "tomate del país", es un tomate muy gordo y carnoso de piel muy fina. Las demás son variedades que han ido integrando, como la que vulgarmente llaman "huevo de toro" o el "tomate de pera", de estas dos variedades se sigue conservando las semillas de un año para otro.

Junto a éstos se plantan otras procedentes de vivero de El Ejido como son el tomate muchamiel o los tomates cherry, pero para los agricultores más mayores estas variedades no tienen gran aceptación, porque la diferencia de sabor es muy notoria. El tomate del país es un tomate con poca agua y mucha carne, de un sabor dulce y piel fina, mientras que las otras variedades están seleccionadas para tener mayor acidez, desarrollar una piel más gruesa y de menor tamaño, características que facilitan su exportación.

- *Este tomate lo he guardao pa sacar simiente, porque no es mu grande pero no tiene ni defectos por ninguna parte, ni enfermedad ninguna, de una mata que está sana (Pepe El Paje. Comunicación personal).*

- *¿Y ese tomate desde cuando lo tienes?*

- *Ese de toda la vida, lo que pasa es que es un tomate muy bueno, el mejor que hay, mejor que el raft fíjate tú, lo que pasa es que no es comercial porque como la piel es tan fina se pudren y no sirven para la exportación (Pepe El Paje. Ibídem).*

- *Esto son semillas que las cojo del tomate, las siembro en un tiesto que es como un cajoncillo pequeño, se siembra, se le cuida muy bien, le pongo en lo alto un plástico pa que los pájaros no las rompan y to eso (Juan "Peralta". Comunicación personal).*

CONSERVA

- *¿Y para hacer conservas cogéis algún tomate en especial?*
- *El que tenga menos piel es el mejor (Pepe el Paje. Comunicación personal).*

TOMATE SECO

- *El tomate cuando está muy maduro que veas que está bueno, le quitas el tallo, lo abres, le echas sal y lo pones al sol, yo tengo dos cajas que sequé. Pero esos los sequé en el mes de julio que es el mes pa secar los tomates, porque en agosto ya caen mareas, de noche cae humedad y si cae al tomate se pone negro (La abuela Paca. Comunicación personal).*



Fig.29: Tomates secándose

- *¿Secas los tomates tú?*
- *Sí, ahora los meto porque si no por la noche con la humedad se pudren y no se puede dejar en la calle que vienen bichos y todo (M^a Dolores, madre de Justo Sánchez. Comunicación personal).*
- *¿Cuál es la mejor época para secar los tomates?*
- *Ahora es la mejor época, porque hay más sol, cuando baja el sol, de meterlos, sacarlos, meterlos, sacarlos se ponen chuchurríos, pero ahora en cuatro días se secan (M^a Dolores, madre de Justo Sánchez. *Ibidem*).*

CONSERVA DE TOMATE TRITURADO

Se recogen los tomates ya maduros, se trituran y se meten con sal en un bote de cristal, se dejan durante 20 minutos al baño maría.

TOMATE DE COLGAR

Se cogen los últimos tomates aún verdes y se cuelgan en una zona de la casa donde haya poca humedad, durante el resto del invierno irán madurando y podrán usarse frescos.

14. LA MEMORIA BIOCULTURAL DE LAUJAR

Las estrategias de manejo de la tierra y usos de las variedades locales, citadas anteriormente, seguidas por el campesinado no solo son parte de su sistema de vida sino que se encuentran en estrecha vinculación con los rituales culturales y religiosos del municipio.

Esta relación se ha originado en los dos sentidos, en algunos casos el ritual cultural o religioso ha condicionado el cultivo y en otros casos ha sido la práctica agrícola la que ha ocasionado la celebración cultural o religiosa.

Las relaciones más extendidas vienen descritas en la gráfica siguiente. En primer lugar, si analizamos bien el calendario climático y las celebraciones religiosas del calendario gregoriano podremos observar cómo las fechas del santoral coinciden con cambios climáticos, las estaciones, que además marcan el final o inicio de una nueva labor en el campo y la cocina de los platos correspondientes a la fecha y la cosecha de hortalizas de temporada: 25 de Diciembre, Navidad (21 de Diciembre, solsticio de invierno), comienza la siembra de ajos, cocina del “ajillo cabañil”. 19 de Marzo, San José (21 de Marzo, equinoccio de primavera), siembra de patatas, se acerca la Semana Santa y con ella la tradición de comer “pebetes de calabaza”. 24 de Junio, San Juan (21 de Junio, solsticio de verano), cosecha de los ajos, comienza el verano y en las casas se cocinan las “pipirranas”. 19 de septiembre, Virgen de la Salud (21 de septiembre, equinoccio de otoño), siembra de los planteles que darán las hortalizas de invierno, aunque aún no ha llegado el frío hace apetecibles ya platos como la “cocina marea”. Los agricultores y agricultoras intentan realizar esta última siembra entre las dos Vírgenes, la Asunción de la Virgen, el 15 de Agosto y la Virgen de la Salud, coincidiendo con la menguante de agosto.

Dos fechas más cabe destacar, el 14 de febrero, día en el que se siembran las hortalizas de verano en la almáciga y el 1 de noviembre que marca la cosecha de las cebollas “matanceras”. Aunque la tradición de las matanzas, celebradas a finales de noviembre, está prácticamente extinguida, los agricultores y agricultoras siguen haciendo coincidir la recogida de esta variedad de cebolla, que debe su nombre a la tradición cultural, con el momento en el que antiguamente se realizaba.

A esto Barrera-Bassols (2008) le denomina la dimensión sagrada de la resiliencia, esto es, el dialogo entre los santos, los humanos y la naturaleza para que el trabajo conjunto de estos tres entes de cómo fruto el sagrado alimento.

CALENDARIO AGRÍCOLA, CLIMÁTICO, FESTIVO Y GASTRONÓMICO DE LAUJAR DE ANDARAX

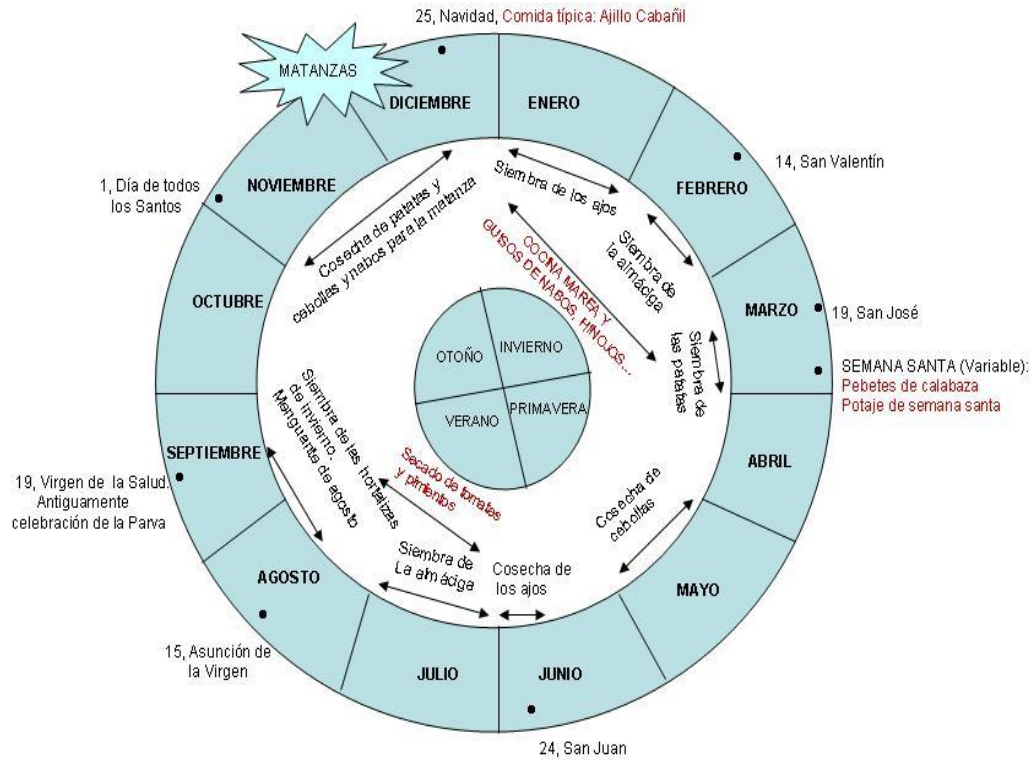


Tabla 9: Calendario biocultural de Laujar de Andarax

15. EL FUTURO DE LA VEGA Y LOS AGRICULTORES

Desde la antigüedad la Vega ha proporcionado el alimento de la población de Laujar. No ha sido una gran fuente de trabajo sino de alimentación. En su mayoría, las parcelas se destinan al autoconsumo y la gente se ha dedicado a trabajarlas por afición, tradición y amor a la tierra. Es por eso que hoy el 60% se encuentra en abandono. En general no ha habido relevo generacional y los conocimientos en muchas ocasiones no se están transmitiendo de padres a hijos.

La emigración, primeramente hacia zonas industriales como Madrid, Barcelona o Bilbao en torno a los años 60, ha sido una de las principales causas que ha provocado el abandono del cultivo de la tierra, así como el hecho de que a partir de los 80, muchos agricultores se trasladaron al campo de Dalías para trabajar o poner nuevas explotaciones de invernadero en esa zona. Por último, el crecimiento del sector de la construcción, debido a la especulación inmobiliaria en la costa, ha dejado finalmente a la agricultura en manos de las personas de más de 60 años que ven cómo con ellos se pierde una forma de vivir y trabajar, personas que se dedican a la agricultura no por dinero. Todo esto ha repercutido en el trabajo de la Vega ya que no hay muchas personas dispuestas a recuperar el conocimiento de la agricultura tradicional de sus padres.

- *¿Ahora queda mucha gente que esté trabajando la Vega?*

- *Sí, to los de mi edad, Pepe el Paje...Pepe cobra un buen sueldo, estuvo en la repoblación forestal en un vivero y está muy bien, y tos chascamos bien, pero nos da cosilla porque son tierras nuestras y nos gusta (Juan Peralta. Comunicación personal).*

Otro de los grandes problemas del sector y por el que los jóvenes no ven un futuro en la agricultura es por el bajo precio de los productos convencionales. Esto ha llevado incluso a que muchos de los propietarios de bancales dejen de recoger sus productos y otros dejen crecer la hierba para que los pastores puedan dar de comer a las ovejas y las cabras.

- *Los olivos los he dao, pa que no me den na que hagan lo que quieran con ellos, a mi no me tienen que dar na, por lo menos que estén allí y que estén en condiciones y tampoco los quieren. La agricultura es pa quien la trabaja, aquí es pa quien la trabaja, a sueldo no se gana na, excepto los que están ya industrializados como es el viñedo y a la vista como tienen el precio...es una ruina también. Porque pagan a 30 céntimos el Kg. de uva (Antonio Puertas. Comunicación personal).*

- *La vega no tiene futuro. Ves como está todo, lo dejan para las ovejas y las cabras, na más que pa monte, no siembra nadie, no interesa, si siembras algo se echa a perder y te lo comes tú, ¿lo vas a vender? Si lo dan regalao (Diego Gázquez).*

Estos hortelanos y hortelanas, jubilados en la mayoría de los casos, han vivido los mayores cambios sufridos en la sociedad desde finales de siglo XX a principios del XXI, por lo que poseen una mayor perspectiva, desde su cosmovisión, de las crisis y los avances, siendo conscientes de lo que se ha perdido a lo largo de la historia, lo que se ha avanzado con el progreso, los cambios que han beneficiado a la población, los que no han beneficiado tanto y los que pueden traer repercusiones irreparables, como la pérdida

del sector agrario a nivel local, dependencia del mercado externo, tanto en la alimentación como en la agricultura, y la pérdida del conocimiento tradicional que ha sido el que ha mantenido la vega viva.

- *Y la Vega ya no es lo que era ¿no?*

- *Nooo, la Vega era una lindeza, de ahí comías, ahora es una lástima, antes había de to, ahora nosotros porque es pa nosotros pero lo demás está to abandonao. Porque coges las patatas y échale numero a las patatas, comprar las simientes, abono, sembrarlas, regarlas, escardarlas, recogerlas. Nosotros porque gastamos muchas, que ahora en octubre-noviembre cogemos las otras, pero la gente que tenga que meter a alguien no vale la pena, es como la almendra o la aceituna, no vale na, o la uva, está to tirao. Antes había aquí una de uva, que yo me he tirao hasta 15-20 días y un mes con la faena de la uva, porque yo he sido empaquetadora de uva y ahora no ves una parra, si la ves es pa comerte un racimo, arrancas enteras (Rosa López. Comunicación personal).*

- *¿Por qué está pasando esto?*

- *Porque la juventud no tiene ganas de tierra, la gente no quiere, la juventud no se humillan y va a llegar el día que la viña se pierda, cuando se mueran los hombres, que son los que podan. La gente no sabe ni podar ni na, ni cavar, porque se cansan de momento. Yo veo mu bien la gente que tiene su carrera porque la costao su esfuerzo, pero ¿y el que no saca na? Pos humíllate a lo que tienes, quieren mejor estar golfeando antes que coger un bancal (Rosa López. Ibídem).*

- *¿Qué futuro veis?*

- *El futuro...pos que vamos al estrello, porque ahora ¿qué trabajo hay? (Rosa López. Ibídem).*

- *Si es que del campo vivimos, cuando no se coja del campo nos morimos, porque tu tendrás mucho dinero pero si no tienes dónde comprar ¿pa que lo quieres? (Diego Gázquez. Comunicación personal).*

- *Yo le digo a mi hija, el bancal no lo soltamos, porque por lo menos tenemos para comer, no se sabe (La abuela Paca. Comunicación personal).*

- *¿Qué futuro le ves a la vega?*

- *No sabemos cómo se puede presentar la vida, a lo mejor tenemos que quitar eso y sembrar patatas para poder comer, ¿es que sabemos la vuelta que puede dar la cosa? Conforme está la crisis que tenemos tan hermosa, y antes que decían los mayores: “mientras hay patatas, hay aceite y hay pan no hay hambre”, y es verdad. Pero qué sabemos las vueltas que puede dar, mientras pueda yo, venderlo, no lo voy a vender (La abuela Paca. Ibídem).*

- *Eso los que podamos tenemos que transmitírselo a los jóvenes pa que las raíces no se pierdan, porque ahora vivimos en una época muy cómoda y por suerte o por desgracia esa época no va a durar toda la vida, vamos a tener que ponernos las pilas. Y también*

va a ser una lástima que la mujer vuelva a ser la esclava de la casa, pero también es una lástima que se pierdan las cosas, y ver cómo se va a hacer (Isabel Gabriel, asociación de mujeres. Comunicación personal).

Aunque en muchos casos se muestran pesimistas ante la situación de su agricultura local, hay diferentes visiones y actitudes según la edad de los agricultores. Para la gente de más de 60 años la lucha ha terminado, ellos cultivan porque esa es su vida y lo hacen porque es lo que saben hacer y les mantiene vivos, ellos ya han hecho su parte, han cogido su legado y están dispuestos a transmitirlo pero no ven interés. Por otra parte, las personas más jóvenes, como Justo Sánchez, que en la actualidad trabaja en la agricultura ecológica, es capaz de analizar el problema y proponer alternativas para el sector y la economía local.

- La agricultura no da nada, pero si la abandonas da menos y si la dejas en manos de los cuatro jubilados, que ya tienen bastante, pues menos todavía (Justo Sánchez. Comunicación personal).

Desde la agencia de desarrollo local no hay respuestas claras con respecto a las estrategias a seguir, se reiteran en la falta de interés por parte de la población y ven la solución en despertar el interés de empresas que compren los productos de la zona.

Por otra parte, en particular este agricultor ecológico ve la solución en la población, recuperar las tierras, ponerlas en producción y unirse en cooperativas para vender y transformar los productos, eliminando de esta forma los intermediarios, dando como resultado un mayor beneficio para los productores y garantías de una mayor calidad a los consumidores.

- Acortar el máximo los intermediarios, eso es fundamental. ¿Por qué no se unen y forman una cooperativa y transforman ellos sus productos y los venden? Ser agricultor no es amorrar la cabeza y coger los productos. Si nos unimos y hacemos un mercado a nivel de la comarca donde vayan los agricultores una vez a la semana a vender sus productos, así enseñamos a la gente a consumir y a comprar los productos que se han recogido esa mañana de la vega (Justo Sánchez. Comunicación personal).

16. BREVE CONCLUSIÓN

La provincia de Almería es conocida por su extensión de explotaciones en producción intensiva de monocultivos bajo plástico, altamente dependientes de insumos. Con esta investigación hemos podido adentrarnos en otra realidad situada a escasos kilómetros de este modelo de producción industrial, Laujar de Andarax.

Este municipio conserva un complejo sistema ecológico, económico y social, en manos de agricultores y agricultoras tradicionales, cuyo trabajo se encuentra invisibilizado, pero que a su vez son responsables del mantenimiento del paisaje que conforman las áreas productivas, de las variedades hortícolas locales y los conocimientos y tradiciones asociados a la agricultura local.

Las personas que componen esta sociedad campesina no renuncian al progreso, ni a la tradición. Integran los avances procedentes de la agricultura industrial en su manejo tradicional consiguiendo una evolución del sistema productivo equilibrada. Sin saberlo son ejemplos vivos de desarrollo y sustentabilidad. Esto es posible porque los motivos por los que los agricultores y agricultoras trabajan la tierra están por encima del lucro material. Es una relación profunda de conocimiento y conexión con la naturaleza.

Si buscamos transformar el sistema imperante, debemos comenzar por comprender otras formas de mirar el mundo, debemos reordenar nuestra escala de valores. Mientras el dinero esté por encima de todo, seguiremos sin comprender donde vivimos y qué nos rodea. Seguiremos desplazando sociedades, extinguiendo especies y consumiendo lo que se nos venda.

Para estas personas la tierra está por encima de ese dinero, porque realmente es la tierra la que les da de comer, la que les ha dado la oportunidad de sentirse vivas y útiles a cualquier edad. Además su visión de lo que ocurre en el mundo no se aleja de la de muchos científicos y catedráticos. Nos lo demuestran comentarios como éste:

- El mundo es una cadena, y hay que olvidarse del boom que había, hay que recortarse un poquito, porque ese boom de ganar tanto dinero en la construcción... tienen que venir la cosa como tienen que venir. Esto es una cadena. Y si donde nosotros compramos el petróleo nos dicen que ellos nos dan tantos barriles si nosotros les compramos almendra... pues así estamos... (Pepe el Paje. Comunicación personal).

No podremos crear sistemas agroalimentarios diferentes, más justos socialmente y más respetuosos con el medio si nos regimos por los mismos principios que el sistema capitalista. Si buscamos la productividad y la rentabilidad económica como principal objetivo, como está ocurriendo en la mayoría de las experiencias ecológicas, estamos avocados al mismo fracaso que este sistema.

Rescatando este conocimiento tradicional no solo se han teorizado una serie de estrategias productivas, sino que se ha puesto en valor una cosmovisión necesaria para la transformación. Por este motivo a lo largo de este trabajo, no solo hemos obtenido datos del manejo y formas de producción sino que, hemos revalorizado y publicado a nivel provincial el trabajo que el campesinado de Laujar de Andarax está llevando a cabo, mediante reportajes en prensa (Anexo VII) y la elaboración de un documental, “Las islas del mar de plástico”, que narra en primera persona las experiencias de estos agricultores y

agricultoras y su opinión sobre la situación global, que ha sido presentado al certamen de cortometrajes documentales organizado por la Consejería de agricultura y pesca de la Junta de Andalucía.

El trabajo no acaba con la presentación formal de estos documentos, éste ha sido el punto de partida, un diagnóstico sobre los cambios acontecidos en la agricultura de la localidad, una valoración de la situación actual y un posible futuro vislumbrado por los agricultores y agricultoras del municipio. Tras la devolución de ésta información a los actores sociales comenzará una fase de reflexión y búsqueda de alternativas construidas participativamente, fuera del ámbito académico.

17. ANEXOS

17.1. ANEXO I: CONVERSIÓN DE MEDIDAS ANTIGUAS

- 1 FANEGA= 1.600 m²
- MEDIA FANEGA= 800 m²
- 1 CUARTILLA= 400 m²
- 1 BARCHELA= MEDIA CUARTILLA= 200 m²
- 1 AREA= 98,039 m² aprox.
- 1 FANEGA= 16 áreas, 32 centiáreas
- 1 ARROBA= 11 Kg.

17.2. ANEXO II :GUIÓN DE LAS ENTREVISTAS Y TRANSCRIPCIONES

Datos del informante:

Nombre y/o apodo:

Dirección:

Telf.:

Actividad profesional principal:

Historia y origen de conocimiento adquirido:

Edad:

Lugar de procedencia:

Datos familiares (miembros etc.):

Gº Escolaridad:

Otras actividades:

BIOGRAFÍA BIOCULTURAL

Historia de vida

¿A qué te dedicas?

¿Desde cuándo trabajas la vega?

¿Por qué?

Historia del huerto

¿Cuánto terreno cultiva? ¿Es solo para autoconsumo?

¿Ha cambiado la huerta?

¿Cuáles han sido los cambios?

¿Te ayudan tus familiares?

¿De quién aprendiste?

¿Que piensas de cómo conservar la huerta?

¿Sería importante hacerlo?

¿Por qué?

¿Qué crees que va suceder con las huertas y los hortelnaos tradicionales?

¿Cómo crees que se debería innovar la huerta?

¿Por qué?

DIMENSIÓN PRODUCTIVA. DATOS DE INTERÉS PARA LA SELECCIÓN DE LOS AGRICULTORES

¿Conoces alguna variedad típica de tomate, haba, ajo, etc. de la zona? ¿Cultivas alguna variedad típica, antigua del lugar? Motivos.

¿Hay alguna especie o variedad que has dejado de cultivar?, ¿cuál ha sido el motivo?

¿Conoces algún vecino que cultive variedades antiguas o tradicionales?, ¿conoces el nombre de algunas variedades antiguas que han dejado de cultivarse?

¿Qué futuro crees que le espera a la agricultura de la localidad?, ¿tienes alguna propuesta para solucionar o mejorar el futuro de la agricultura en nuestra localidad?

Manejo del suelo. Preparación de la tierra.

Laboreo

- Tipo:
- Cómo y cuando:
- Maquinaria:

Riego:

- Técnica de riego:
- Labores ahorradoras de riego
- Dosificación y periodicidad
- Calidad del agua

Fertilización (Abono)

- Tipo (suelo, foliar, fertirrigación...):
- Producto:

¿Utiliza abonos verdes?

- Donde y cuando:
- Especies:
- Tipo de siega:

Materia Orgánica, estiércol

- Tipo:
- Procedencia:

Compost

- Proceso de compostaje (describir):

Compuestos caseros para fertilización

- Describir:

Hortalizas:

Variedades locales:

Variedades comerciales:

- Principales plagas y enfermedades:
- Tratamientos:

Asociaciones favorables de cultivos:

Rotación:

- Motivo de rotación:

Sistemas de protección:

Cubierta vegetal:

- Especie:
- Tipo de siega:

Reproducción vegetal

Procedencia de las semillas:

- Mercado:
- Cooperativa:
- Vecino:

- Otros:
Otras formas de reproducción:
La siembra:
El trasplante:

Manejo de la sanidad (Tipo de plagas, siniestros (sequía, inundaciones etc.)

Técnicas culturales (describir):

Biocidas

- Suelo/foliar/pestirrigación
- Época:
- Producto:

Otros sistemas o productos (describir)

Las hierbas adventicias

Recolección

Proceso de recolección (operarios y maquinaria):

El tiempo y el clima

Influencia de la luna

El huerto mes a mes

En torno al huerto

Setos vivos:

Animales (insectos etc.)

Manejo de la ganadería

Régimen de pastoreo:

Régimen de estabulación:

Alimentación

- Tipo de pienso:

Residuos

Tipos de residuos generados (resto de cultivos plásticos, etc.):

Cantidad:

Manejo de residuos (describir):

Grado de reutilización de residuos orgánicos (Tn/ha, %de materia orgánica):

Trabajadores

Unidad familiar

- Número:

Operarios fijos

- Número:

Productos

Productos transformados

- Destino:

Supproductos

- Destino:

Otras vías de comercialización disponibles

TRANSCRIPCIONES

PEPE EL PAJE

Datos del informante:

Nombre y/o apodo: José Manuel Fernández Edad: 71 años

Moreno. PEPE EL PAJE

Dirección: LAUJAR DE ANDARAX

Lugar de procedencia: LAUJAR DE ANDARAX

Datos familiares (miembros etc.): Casado con Antonia. 4 hijos: 1 hija y 3 hijos

Actividad profesional principal: JUBILADO

G^o Escolaridad: aprendió a leer y escribir

(GUARDA FORESTAL)

Historia y origen de conocimiento adquirido: FAMILIAR

Otras actividades: Explotación del bosque (setas) y venta de algunos excedentes.

13 de Marzo de 2010

La primera toma de contacto con Pepe y Antonia fue gracias al contacto de Justo (productor ecológico de vino "Cortijo el Cura"), visitamos su casa donde mediante una conversación informal preguntamos sobre la diversidad del huerto y la conservación y mantenimiento de variedades locales y semillas. Se muestra pesimista al respecto, nos cuenta que la mayoría se ha perdido, que ya no merece la pena guardar las semillas. Nos habla de la pérdida de variedades en los últimos años.

Muestra su aceptación a colaborar en la investigación.

6 de Mayo de 2010

Mira, tengo unas semillas aquí para darte. Estas son autóctonas de aquí de toa la vida.

-¿Qué tienes simiente de pimientos?

Sí, pero de los de aquí de toa la vida.

-¿Y como se llaman? ¿Lo sabes?

Marcone.

Y estos son los del piquillo, estos son los que siembran allí en la parte de Castilla León, y estos un día yendo con tu abuelo paramos en un pueblo de Palencia y allí cogí yo una ristrilla y desde entonces, hace ya... fue en el año 68 o 69 y desde entonces los tengo.

- ¿Desde el 68 lleva conservando las semillas?

Los del piquillo.

Y estos son los de aquí, lo de marcone.

-¿Se ve la diferencia entre uno y otro?

No, si... esta es más chiquitilla, pero poca diferencia hay.

-¿Y donde guardas las semillas?

Pues... las guardo aquí (señala un armario que tiene en el almacén donde mantenemos la entrevista).

Este pimiento ves, este es el de colgar de toa la vida, de mis padres, yo no he comprado desde entonces, le he sacao las semillas, este es el que se gasta pa hacer los ajillos...

- ¿Para cocinar el ajillo cabañil?

Sí.

También tengo pepinos de estos del país de toa la vida, también os podéis llevar de estos si queréis.

-¿Cómo se llaman estos pepinos, lo sabes?

El nombre no. Nosotros aquí le llamamos los del país. Llevo ya 50 años sembrándolos. Te doy un papelillo y te los llevas, el nombre del pepino yo no lo tengo.

-¿Y eso es lo que conservas los pimientos, el pepino...?

Los pimientos, el pepino, y las calabazas, también os voy a dar un puñaillo.

-¿Sabes que variedad de calabaza es?

La calabaza es la que hemos criado aquí nosotros, es la Totana, Totana se llama porque es la que hemos criado siempre aquí. Que es mu buena pa comérsela. Te voy a dar esta simiente, esta es de este año.

-¿Cómo eliges de qué pimiento vas a sacar las semillas?

Yo cojo el pimiento del primero que echa, marco la mata y los primeros que echa, los 3 o 4 esos son los que yo guardo pa sacar simiente. Luego los otros ya salen más degeneraillos ¿sabes?

Y de las habas lo mismo, dejo 10 o 15 matas intocables y luego después, de la altura esta pa abajo hasta el suelo son las que guardo.

-¿Y por el tamaño o por los gajos que tiene también o no?

Sí, también, según, hay vainas que tienen 7 u 8...

-¿Pero no elige las que tienen más?

No, porque luego salen lo mismo. Las primeras que echa la mata son las que yo elijo, pero que eso es lo que man enseñao a mí, yo no soy ningún experto en esto.

-¿Quién te enseñó a ti?

Pos a mí mis padres y mi abuelo de chiquitillo, porque aquí no había estudios ni de na, aquí era a criar cosas. Y yo tengo aquí mis alcachofas, lechugas, ajos.

Estos (señalando unos ajos más grandes), estos vienen del norte, son ajos blancos y estos son los nuestros de aquí (señalando otros más pequeños plantados al lado). Ves la diferencia que hay.

-¿Y también guardas la simiente de esos?

De esos, las mejores cabezas que salen, las que salen limpias y que no están degeneradas, guardo yo un par de ristras de los mejores que hay.

Y aquí tengo unos guisantes... (Los guisantes, los tirabeques y las habas están plantados entre las viñas)

Esta es la viña que tengo yo aquí pa hacer mi vinillo.

Y estos son los guisantes que tengo yo aquí, pos pal gasto de la casa.

-¿Los guisantes si los compras?

Los guisantes si son normales.

-¿No guardas las semillas?

Si, esas las guardo también yo. Por ejemplo deajo unas matas que no las toco pa dejar la simiente, como es poquillo, que es medio Kg. lo que siembro pos pal gasto.

-¿Y desde cuando las estas guardando?

Esto llevo ya 4 años, porque los voy renovando de vez en cuando.

Esto son tirabeques. Y aquí el guisante, se nota porque, ves, la cáscara, el tirabeque tiene la cáscara que luego después y el guisante lo ves que diferencie hay entre uno y otro.

Luego tenemos habas, que ahora están en su punto.

-¿La habas también son de aquí?

Estas me las traje yo hace 8 años de Guadix, fui a comprar, pero entonces yo ya voy guardando. La he regado ahora.

-¿Para sembrarlas tienes alguna forma?

Cuando llega el mes de octubre. A finales de octubre o primeros del mes de los santos a la tierra.

- Y ¿las pones a alguna distancia determinada?

Sí, las pongo casi a metro y por aquí en la viña, porque ahora las entierro.

-¿Como abono verde?

Cuando ya hemos cogido las habas pa estiércol, es lo que hay porque las habas tienen unas... tiene hierro, tiene potasio... y tiene de to el haba. Entonces, cuando ya no como más, enterrás.

-¿Las dejas con las habas?

Sí, con todo. Después si nacen otra vez las labro. Que yo to estas ya chiquitillas, estas ya fuera.

Mira que bonita esta la viña.

- ¿Y las vas cambiando de tierra las habas?

Sí. Es que las habas como las siembres... Estas las tengo de hace 20 años y cada 4 años las cambio y están muy buenas.

La patata es al revés, to los años en el mismo sitio y cada año te sale mejor pero la haba no, la haba como la siembres dos años seguidos no sirve. Tu pones habas el año que viene aquí no valen pa na.

Esto es un caqui. Y eso un peral. Aquí me entretengo yo.

-¿Has tenido muchas plagas?

Pues hasta ahora no porque yo azufro. No gasto ningún veneno. Por ejemplo ahora a los perales llevo ya 10 o 12 años que no gasto na. Mas que ahora le pongo una botella a un litro de vinagre le echo 3 o 4 litros de agua y una cuarta de azúcar y entonces a cada botella, entonces el bicho en vez de ir a picar la pera va aquí, por lo agujerillos se mete aquí y no gasto ningún veneno.

Mas que azufre, pa las parras azufre y las botellas, ves las perillas estas, cuando estén una mijilla más grandes les pongo las botellas y no gasto veneno ninguno. Y ahora pa las patatas azufre na mas.

Pero hay que azufrar cada semana porque si no entonces... estando azufrás el bicho no para, una vez que te pare el bicho ya tienes que curar o hacer algo. Tienes que azufrar antes porque el bicho mientras esta el azufre que está funcionando no te ataca, pero cuando el azufre ya no hace efecto entonces ataca y ya es difícil, ya cría el gusanillo y ya es mu difícil.

-¿Y el azufre para qué lo usas?

El azufre no mata ningún bicho ni na, el azufre es preventivo. A la parra si le entre ceniza tu le puedes vaciar el azufre a cantaros que no te la quita, hay que azufrar ahora, antes de que de.

Y en los bichos de la patata no los mata ni na, lo que pasa es que temen y entonces la palomilla no va a cagar ahí, porque lo que te caga es la arenilla pa dejar el gusanillo y por eso lo que hay es que prevenir.

Por ejemplo, ahora te tiras azufrando cada semana, cada semana, cada semana, que gastas poquillos pero hace, y entonces al bicho no le da tiempo a que vaya, igual que le pasa con esto y el pulgón lo mismo, no ves que esto está limpio del piojo. Hay venenos pal piojo pero yo como es pa comérmelo yo pos no me gusta. Entonces cojo yo un bidón de agua de 100 l o 150 l, le cojo un manojito de ortigas, las deajo 20 días pa que se pudran y con esa agua, son ortigas, ¿tú sabes lo que son ortigas?, la madre que las parió y que pican mucho. Resulta que, cojo la ortiga y como eso se pudre, luego cuando se pudre curas y con eso matas el piojo, no tienes que gastar venenos, el metoato, que es lo que cura el piojo, el dimetoato.

Y yo tengo tiempo pa hacerlo y lo hago así de esa manera. A los olivos lo mismo, a los olivos yo mis olivos tampoco se curan con na, es na mas que ponerle estas botellas, luego después, cuando llega el mes de julio que ya esta durilla que empieza, ves ahí tiene ya una hormiguilla.

-¿Y las patatas de donde las sacas?

Las patatas me las traen de Burgos, me las trae un amigo mío que es camionero. Nosotros íbamos a cargar con tu abuelo y tu tío Juan con el camión, íbamos a cargar patatas porque íbamos a Bilbao a coger patatas...

Eso es una lechuga, eso son espinacas, acelgas, cebollillas, chicorias.

-¿Conservas las semillas de las lechugas, espinacas, acelgas y cebollas?

Las lechugas yo las saco. Luego después dejo dos lechugas, ves esto lo he dejao ya pa luego espigarla pa sacar la simiente.

Las lechugas yo no compro ni una, yo dejo luego 3 lechugas, las dejo que se cure y las cebollas lo mismo, esas cuando ya están curas las machaco, las meto en un saco y las desgrano.

-¿Qué variedades son estas lechugas?

Pos estas, nosotros le llamamos coloraillas. Yo es que por los nombres... Nosotros le llamamos las lechuguillas rojas.

-¿De dónde sacó las primeras?

Las primeras... las primeras estas me las trajo a mí un amigo mío, estas son de las que llevan pa la exportación, las amarran y las hacen un cogollillo, yo lo que pasa es que como las voy gastando y las que no, tengo yo mis gallinas allí y los huevos que yo me como, pues como lechugas y como huevos y como de to, pues si eso se pone duro pues pa los pollos.

El bancal este me lo compraban a mí cuando estaba la cosa... y esto no lo vendo por ningún dinero mientras esté yo vivo, mis hijos que hagan después lo que les dé la gana. Esto jamás en la vida lo voy a vender porque esto, mi padre, pude yo comprarlo, y mi padre lo tuvo a renta. Yo tengo un recibo de cuando no eran pesetas de cuando eran maravedíes de esos. De hace 180 o 200 años. Entonces yo lo compré, tuve la suerte de comprarlo, esto era de los Colomina de aquí de Laujar, y yo tuve la suerte y mientras viva no lo vendo.

Esto está fuera del pueblo y de aquí llegas antes a la plaza del pueblo que los que viven allí y estas apartao aquí de to.

-¿Intentaron comprarlo para hacer casas?

Sí, me lo compraban pa hacer una bodega. Tenían la idea de abajo hacer un sótano, una bodega, un parking y luego después un restaurante. Y yo dije, perdona amigo pero aquí no hacéis vosotros ni un restaurante ni na. Yo no, yo na mas que venir aquí ya es vida.

-¿Y sus hijos no cultivan?

Sí, me ayudan algo, mis hijos, tengo dos que... Mi Juan Manuel que es el que viene a labrarme las cosas fuertes las hacen ellos. Pero después tengo otros dos que viven en Roquetas y la niña que vive en Fuente Victoria y que ha tenio ahora una niña que por eso también, ahora mismo he estao llevando a mi mujer.

-¿Antes en qué trabajabas?

Yo era guarda forestal, bueno no era encargao general, era un poquito más, pero dentro del gremio. Yo empecé a trabajar cuando era esto patrimonio forestal del Estao, no, cuando era sétima división hidrólico-forestal, luego patrimonio forestal, luego ICONA, y luego medio ambiente. Y me jubilé hace 5 años, y yo he recorrio la sierra entera.

-¿Estuvo también en los planes de reforestación?

Sí.

(Salimos a dar una vuelta por la finca)

Y esto es un ciruelo.

Hace dos años tenía unos tomates más hermosos que perdí, que tomates madre mía, pos tomates sin na.

-¿Y qué pasó con esos tomates?

Pos eso tomates... Este año tengo echaos allí en invernadero, pero eso son de otra simiente. Pero esos, perdí la simiente, porque es un tomate que está mu bueno pero no es comercial ni na, que es pa uno, porque es de piel mu fina, que eso es... igual que el jamón, pero no he guardao ninguna semilla ni na, porque el año pasao le entró la enfermedad.

Ves aquí tengo yo mis gallinitas y me entretengo...

-¿Qué les das de comer a las gallinas?

Trigo y maíz y hierbas y lo que sobra.

-¿De dónde sacas el trigo y el maíz?

Eso lo compro en Guadix.

-¿Ha cambiado mucho la huerta desde que la tenía tu padre hasta ahora?

No, es lo mismo.

-¿Igual? ¿Tenía lo mismo sembrado tu padre que tú ahora?

Sembraba habas... lo único que ahora tengo yo mis tractores, antes había que escardar mucho, aquí casi es lo mismo.

-¿Y trigo cultivaba?

Uh! Esa era la vida, no nos ha quitao hambre este bancal criando trigo. Trigo y maíz, no había otra cosa que comer, y yo tenía 7 u 8 añillos iba, decía mi madre, "venga al molino" con media cuartilla trigo pa que me lo molieran, pa hacer las migas y pa hacer las gachas, no había na que comer, entonces no era como ahora que sobra el pan.

-¿Y de estas habas, tienes ya las seleccionadas para guardar?

Ahí arriba las tengo marcas con una guitilla, pa que si viene mi mujer o cualquiera que quiera coger que sepa.

-¿Y luego las dejas secar en la planta?

Sí, luego una vez que están secas ya las cojo, las desgrano y las meto en un saquillo hasta el tiempo de sembrarlas.

-¿Ha guardado alguna más de una temporada?

No me gustan. Siempre guardo las que voy a gastar las que no las cuezo y se las doy a los animales las que sobran. Siempre guardo.

- ¿Entonces no sabes cuánto durarían guardadas?

Pues...lo menos 5 o 6 años aguantan.

- ¿Y donde las secas?

Luego en el terrao pongo un plástiquillo y como calienta el sol tanto cuando se cogen, cuando se cogen es en el mes de julio, en el mes de junio. En dos días que están en el terrao se ponen tostas.24.22min.

-¿Cuántos hijos tiene?

4 y una niña que se me murió con dos añillos.

(Nos da semillas de pimiento marcone, del piquillo, pepinos, calabaza Totana y de esponja)

-¿Los pimientos hay que sembrarlos ya no?

Yo los pimientos los tengo ya echaos, se los dejo a un amigo que tiene un semillero. Y las cebollas y to me las echa el allí.

- ¿Ese amigo de Laujar?

No, es de allí de El Ejido.

Luego el marido de mi hija es el encargao de donde hacen to... los híbridos en El Ejido con los suizos, es una empresa suiza, no sé cómo se llama.

Por eso te saqué estas poquitas plantas de marcone porque saqué pa que me los echara ahora pa poner luego, a últimos del mes de julio.

-¿En qué trabaja tu yerno?

Pos el me pone las mías allí en una esquinilla. El no hace más que criar y tirar. Tiene tomates allí pa ir sacando... cosas, semillas... Ese es mi yerno el marido de mi hija que está en Fuente Victoria.

Y esto son los pepinos, los del país, esto son los mejores pepinos que hay, uno de estos que echa un olor que...

Y esto las calabazas Totana.

(Nos enseña una calabaza que se usa como recipiente)

Esta me la traje de Bilbao.

-¿Cómo se llama, lo sabes?

No, no sé.

-¿Y esa no se come no?

Esa esta entera hueca.

Luego tengo otra aquí que es de estropajo. Esto lo uso yo pa ducharme y pa to, esto es lo más duro... y ecológico y dura más.

Y hace 6 o 7 años que me trajo un amigo y to los años pongo 4 o 5 matas y me echa 10 o 20 calabazas. Este año man quitao dos porque se pensaban que eran calabacines.

-¿Y aquí no tienes problema con la humedad para las semillas?

No, aquí no... ni pa jamones yo porque ya... cuando yo tenía mis niños pequeñitos. Criaba pa la pascua, ahí colgaba yo 3 o 4 marranos y los jamones los salaba ahí. No comían na mas que... yo me iba a Guadix y le decía al tío ponme 2 sacos de maíz, garbanzos, dos de habas, dos de trigo y me lo hacía to harinilla, luego después comían mucha verdura aquí de la lechuga y to y luego en el mes de... a últimos del mes de octubre les metía hasta que los mataba bellota, como yo tenía trabajando 30 o 40 hombre recogiendo bellota pues... luego salían unos lomos...

Aquí esto lo teníamos pa eso, no ves las calderas que hay ahí colgás.

Ahora que san casao to los hijos... Yo compro un jamón de pata negra y si no van los hijos se pone duro y antes eran 5, los cuatro hijos trabajando y yo 5.

Esto es parque natural y desde el Cerecillo pa arriba es parque nacional entonces lo llevan los de Granada, y vino un hombre aquí a hacerme una entrevista pa ver lo que era hace 50 años, como yo me he criado en la sierra, yo nací, tengo 82 años y empecé a trabajar con mi padre en el vivero, porque era el encargao del vivero, empecé con 15 años a trabajar porque estaba la vida mu mala. Mi padre ha criado to los pinos de aquí, to las plantas grandes que veas por to estos sitios las ha criado el.

Cuando denunciaban a un pastor por ir con el rebaño, cuando denunciaban a un hombre por un haz de leña... se han hecho cosas tan injustas. Hoy sobra to y antes ibas a por leña y... antes no había butano era to chimenea, ves eso está tan negro de tanto cocer agua en la olla pa hacer la morcilla. Esto lo tengo yo abandonaico ahora y cuando viene mi mujer se pone negra.

-¿Su mujer viene aquí a la huerta?

Sí, a ella le gusta, y no estando yo, ayer tarde vino. Ahora no viene por la cría pero que ella to las tardes viene, pero cuando ella viene se nota (se ve todo más limpio).

Mi hijo también es mu apañao, el viene a labrarme, yo hago lo más pequeño, escardar los pimientos, las patatas... y él lo más gordo.

La próxima vez nos vemos y llamo a Gabriel Barrionuevo.

Ya se va acabando en verano, a ver como viene el otoño y a quien se lleva porque “Con la caída de la hoja y con el brote se mueren to los viejos”.

12 de Agosto de 2010

Llego a las 10 de la mañana y Pepe está con un amigo también llamado Pepe, emigrante a Barcelona que viene de vacaciones (P). Están embolsando las uvas de una parra que tiene entre el almacén y el corral de gallinas.

-¿Qué uvas son estas?

P: Estas son unas coloras, mu buenas, gordas, son mu dulces y a penas están ya se las comen los pájaros.

-¿Pero no sabes cómo se llama la variedad?

P: La variedad no sé, no sé si Pepe sabe cómo se llama.

-¿Pepe, tu sabes cómo se llama esta uva?

No sé, se que son uvas coloras pero no sé, el nombre parece que dicen que son molineras.

-¿Y de donde son?

Estas llevan aquí un puñado de años. Son de la parte de alicante, que era donde criaban la uva esta.

(Después de embolsar las uvas entramos al cortijo)

Mira prueba esta uva que ya está madura.

-¿Qué uva es?

Esta es tempranilla. ¿Esta dulce verdad?

-¿Y tú también tienes una parcela en la vega?

P: No, yo me fui hace mucho a Barcelona, me fui en el 66 pero siempre que vengo ayudo a los amigos porque me gusta.

¿Quieres un poco de vino? Es del mío.

-¿Y este lo haces con las variedades de Jaén?

Este lo hago con la Jaén y la syrah y luego con las que sobran las cogemos y se pisan.

-¿Y luego donde lo haces?

En mi casa tengo yo una bodega. Abajo la tengo, esa mientras yo viva, yo no la quito. A mí me gusta mucho el vino, pero el natural, este bebes vino y bebes uva.

-Bueno, ¿y ahora que tienes?

Los tomates que van a empezar ya mismo, que la entrao la enfermedad.

-¿No le sirvió lo del mastranzo?

Sí, lo del mastranzo si va, pero es otra.

-¿Un virus?

Sí. El virus si le entre, alguno, no tos.

P: Carlos tiene una mata sola en su terraza que la veo yo, que se le olvida regarla y to y está cargá de tomates y no tiene epidemia ni na.

¡Y Eduardo que los tiene sanos!

P: Sí, he mirao yo esta mañana y los tiene tos sanos.

-¿Pero les ha echado algo?

No, que va.

-¿Y el maíz cuando lo sembraste?

Cuando saqué las patatas, pa junio.

El próximo día vamos a ver a Juan Peralta que ese ha sio agricultor to la vida, porque yo aunque estoy en la tierra no he estao siempre.

-He visto como tienes las calabazas.

Sí.

P: Vaya, allí tiene una hilera de calabazas que va a pillar to la derga. San creció pa tos laos.

-¿Y las que tienes son todas Totana?

Hay de toas clases.

(Vamos a dar una vuelta por la finca)

Estas son uvas de aquí de toda la vida.

-¿Cómo se llaman?

Uva roja del llano de Laujar. Esta es algo más tardilla.

Esto lo tuve de habas y ahora he sembrao calabazas.

-¿Cuándo sembraste las calabazas?

A primeros de julio.

-¿Y aquí cuantas variedades tienes?

Aquí está la Totana, la nuestra, que es esa, la autóctona. Luego está la del País Vasco que es con la que se hace la purrusalda. Y esta es una calabaza, que es la que más se vende porque es pequeña, tol mundo la compra porque no se hace más grande casi que esa, pero que no sé el nombre.

-¿Y esa la compraste?

Ésta sí, ésta es de simiente comprá.

Esa es la del país vasco que es alargá que me trajeron simiente y esa es con la que hacen la purrusalda. Esa es buenísima, esa se hace larga, larga, larga, eso se hace casi de un metro. Esta la traje yo hace mucho tiempo del País Vasco.

Aquí tenía antes las habas y cuando las quité puse 100 matas de calabaza y fíjate tú. Es que están empezando a hacer calabazas ahora.

Este es el maíz que sembré tempranito y fíjate como está ya.

-¿Éste es de aquí?

Sí, este es autóctono de aquí.

-Veo que lo has plantado con habichuelas.

Sí, con habichuelas de aquí de to la vida, de la edad de 200 años.

Estos me los ha tirao el viento, pero está fuerte. Este es el maíz autóctono de aquí y la habichuela que le llaman la corta.

-¿Y el maíz para cuando está?

Esto... pa comer panochas asadas, dentro de 20 días se pueden comer panochas asadas, con el sol que hace ahora.

-¿Qué se recoge antes el maíz o la habichuela?

Esto se recoge to en el mes de octubre. En octubre están las habichuelas y el maíz, to. Las habichuelas habrá que darles una vueltecilla antes pa que no se desperdicien.

-¿Luego conservas las semillas?

Sí, luego cojo la que esté más gordica, cuando ya las he abierto, guardo las que más me gusten.

-¿Y con el maíz?

Con el maíz guardo las mazorcas que están completas y parejitas, porque hay algunas pos que le falta un diente por ejemplo y esa pa los animales. El tamaño no me importa, lo que me importa es que este llena de los pies a la cabeza. Esas las cojo todas y cuando las voy desfarfollando las escojo pa guardarlas.

Esta es habichuela de manteca, esta es de toda la vida de aquí.

-Estas las has puesto entre el maíz pero están solas.

Si están solas están mejor, pero le he puesto maíz por tener de to un poquillo. Esas es que crece más la habilla que el maíz y lo tumban.

Y aquí es donde tenía las patata, que he puesto maíz.

-¿Y este es el mismo maíz?

No, este es tostonero, pa hacer rosas.

-¿Y el otro para que lo utilizáis?

El otro, pa pienso, pa comer las personas, los animales y este pa hacer rosas.

Se nota que este es más grande.

Aquí pongo to los años unos boniatos que son de aquí, de Adra.

Esto son coles y coliflores.

Mira aquí también tengo boniatos, es el autóctono, pero su nombre es boniato de California.

-¿Y estos son los tomates que te dio tu yerno?

Sí, que eran resistentes y míralos, sin embargo estos que son los míos de to la vida están más sanos. Estos son los nuestros de toa la vida, estos están sanos. Y mira el mastranzo.

-¿Y a estos tomates que les has hecho?

Les he puesto mastranzo.

-¿Y estas calabazas?

Estas son de la Vasca, que las he puesto aquí pa adornar.

-¿Y aquí?

Calabacines, pero que no valen, son compraos, no son los buenos.

-¿Y tú no tenías?

Sí, pero los perdí, a ver si me hago con simiente.

Y aquí puse el roalillo este de coles y coliflores tempranos, esta es la coliflor nuestra de to la vida.

Y este es el pimiento nuestro de to la vida.

-¿Ha tenido problemas el pimiento?

No, le he echao na más que estiércol y abono.

-¿Y allí tienes las berenjenas?

Estas son berenjenas pero normales. Esto tiene berenjenas ya to los días. Si les estoy echando a los animales.

-¿Son compradas?

No, me la han traído los amigos pero que son de las negras de las normales.

13 de Agosto de 2010

Llego a la finca de Pepe a las 11.30h, está sentado cortando manzanas picadas para echárselas a las gallinas, me siento a su lado y me habla de su huerto.

-¿Entonces cuando es la época en la que más pepinos tienes?

Los pepinos es... a últimos de julio, to el mes de julio, mes y medio de pepinos. Luego cuando ya llegan los calores fuertes ya se gastan.

-¿Y lo que me contaste de tu madre, lo que hacía con los pepinos?

Ah, mi madre, entonces la vida estaba muy mala, y los sembraba en la menguante de marzo, pero vamos que no se sabe, porque los siembras en marzo y se te hielan y luego los siembras en junio y en dos días te salen. Pero mi madre tenía metío eso en la cabeza, de la menguante de marzo.

-¿Sabes por qué era lo de la menguante de marzo?

Pos no sé, cosas que tenían ellos metías en la cabeza. Pero yo las menguantes... pa las patatas si las respeto, en la patata si me he dao cuenta de que si la siembras en creciente salen muchas verdes y se sube pronto arriba. Si las siembras en menguante no salen verdes y se mantiene abajo. Por eso las patatas siempre las planto en menguante.

-¿En qué mes?

En el mes de marzo, últimos de febrero primeros de marzo, hasta san José es el tiempo. Este año como llovió tanto san sembro a últimos de marzo, pero bueno han salio buenecillas.

-¿Y solo tienes en cuenta la luna para las patatas, para otras cosas no?

No, las patatas si porque he hecho pruebas, he sembro en menguante y he sembro en creciente y he visto la diferencia. Las patatas echan patatas ¿sabes? Pero la patata te sale verde y fea con muchas patillas.

Prueba esta manzana.

-Está muy buena, muy dulce.

Luego te comes un huevo de estos y no es igual, comes manzana y hierba.

-¿Sueles quitar las hierbas que le van saliendo a las hortalizas?

Las que puedo, las que no se quedan ahí. Si no pasa na, solo que se comen lo que le echas a la planta.

-Bueno pero dicen que algunas son buenas ¿no?

Si, si las hierbas son toas buenas, sin las hierbas no habría ganao ni habría na, lo que pasa es que nos molesta que estén ahí. Es como las abejas y las avispa, nos molestan pero si no fuese por las abejas y las avispa, que son las que polinizan las cosas, donde no entra una abeja no sale na. Así que en la vida hace falta to. Cuando estamos aquí tos por algo será.

-¿Cómo preparas la tierra antes de poner los tomates?

Eso sí, eso se prepara, se echa el abono, se le echa el estiércol, se labra y ya se hacen los surquillos.

-¿Todo lo haces en surcos, los pimientos también?

Sí, los pimientos también porque luego los riego a manta tos. Pero que es igual, así les haces unas rayilla pa que salgan derechos, es por lo único.

-¿Y mientras crecen les haces algo más?

Pues sí, hay que darles 3 ó 4 escardaicas que tengan menos hierba, luego cuando ya están grandes ya no les puedes tocar porque dañan las raíces, ya que tienen frutos ¿sabes? Se escardan cuando están ya agarraicos.

-Y de tomates tienes los que te dio tu yerno y los otros ¿pero hay alguna variedad específica para secar?

Pa secar... ahora si salen buenos, pero tengo ya secos, porque ma traio mi yerno de donde él trabaja. El trabaja donde hacen los híbridos, pa sacar las plantas. Pero mira me trajo estos antivirus y mira como están, sin embargo a los míos no la entrao, si es que eso son cosas que no se sabe.

-¿Pero de los mismos que tienes ahí sirven para secar?

Sí, es que esos son los buenos, los auténticos. En mi casa yo he secoo siempre porque a tos nos gusta y mi mujer a to las comidas le echa tomate seco.

-¿Y ese tomate desde cuando lo tienes?

Ese de to la vida, lo que pasa es que, es un tomate mu bueno, el mejor que hay, mejor que el raft fíjate tu, lo que pasa es que no es comercial porque como la piel es tan fina se pudren y no sirven pa la exportación sin embargo los otros tienen la piel más gorda.

- Quiero hacer un dibujo de tu parcela, a ver si me puedes ayudar, he dibujado el maíz pero aquí hay una tierra que está vacía ¿Qué vas a hacer ahí?

Pues mira esa estoy esperando a la menguante de agosto... A ver... a partir del día 24 llena, después del día 24 ya es menguante, entonces a partir del 24 pa adelante siembro unas lechugas pa tener lechugas pa tol invierno, siembro rábanos, espinacas, y eso es pa tener pal invierno, pa la pascua.

-¿Y eso lo plantas en menguante?

Sí, eso sí, pero si encarta, como ha encartaos pos las siembro en menguante, si puedo sembrar en menguante siembro en menguante.

-¿Las hortalizas salen mejor?

Ni mejor ni peor, lo que pasa es que los antiguos... "Las habichuelas las siembras en abril y que no vean abril" como nazcan antes de que se acabe el mes no sirven y la que siembras en mayo no sirve, luego ya en junio, julio y hasta primeros de agosto puedes sembrar y son buenas pero las que siembras en mayo no sirven.

-¿Y no se sabe por qué es?

Pos no se sabe, pero es verdad, y los pepinos también como los siembras en mayo no te echan pepinos, salen pero no muchos.

- ¿Esos pimientos son los italianos?

No, esos son del país, los marcone, el viento ayer los tumbó. Mira y estos son italianos. Los ves, se nota.

- ¿Y en la planta también se nota?

Sí, no ves que esta (italianos) es más alta. Estos son los primeros que se recogen, están empezando ahora. Mira esta sa roto.

-Entonces aquí ¿Cuántos pimientos tienes?

Los del país y los italianos.

- ¿Y los del piquillo de los que me hablaste?

Este año no he puesto porque ya eran mu tardíos.

-¿Pero la simiente la sigues teniendo no?

Sí eso sí.

Mira estos pimientos (italianos) me los trajo mi yerno, antes se llamaban “riochicos”, porque los traía la gente, porque allí en Río Chico to sale antes.

Estos pimientos fritos, esto es un manjar.

Esta mata me la ha partio el viento, tenían que estar amarraillos lo que pasa es que....

-¿Qué árbol es este?

Ese es un cerezo.

Este pimiento es el del país que es el que se cuelga en las paredes.

24 de Agosto de 2010

Llego a las 10 de la mañana, está regando el maíz con la manguera. Arranca el espolón de los maíces, que es la parte masculina de la planta. La arranca porque dice que atrae bichos y ya no sirve para nada.

(Llega Pepe, el amigo de Pepe que emigró a Barcelona, están hablando de la gente del pueblo... hasta que comienzan a hablar del pasado, del trabajo en el monte)

Allí subíamos y les dábamos a las cabras montes pienso y comida.

P: Había una piara de cabras...

-¿Sigue habiendo cabras?

Sí, pero ya están en el horcajo y ni las cuidan ni na. Antes si las cuidábamos, cogíamos los chotos, se los quitábamos a las madres, había que estar muy al tanto, eso a penas nace corre como...

-¿Y para qué los cogíais?

Pa criarlos pa ver las enfermedades. Había un macho, el gallo le pusimos, aquel era peligroso, no podías fiarte de él, los otros sí, esos llegaban y comían en tu mano, pero ese fui a echarle una alpaca de paja y me resbalé y el cabrón se vino a por mí, tenía una cornamenta... y me quite la correa y me lié con él.

Las cabras, a penas sentían el “Land Rover” salían todas, tenía que apartarlas, porque siempre traía algo de verde, teníamos en monte rey 8-10 bancales de alfalfa y a parte del pienso que le echábamos yo les llevaba la alfalfa blandica.

-¿Y es que no había para comer en el monte?

Sí, ellas comían del monte también, eran 40 ha lo que tenían vallas. Y luego teníamos unos cercaos pa cuando íbamos a vacunarlas, que eso era mu difícil. Íbamos 8-10 tíos y las metíamos en el corral, y luego las íbamos metiendo por un callejo así de estrecho, si no había cojones de agarrarlas.

P: También tenían tachaos donde estaba la comida por si llovía que no se mojaran. Pero mientas tanto ellas estaban por ahí saltando.

Y en los pinchos, saltaban a las moras y comían de allí, y el majuleto les gustaba mucho también, el majuleto es pareció al acerolo, echa una fruta roja. Eso pa los pajarillos.

P: Y pa nosotros, en la época del hambre anda que no, y luego cogíamos un canutillo y tirábamos los huesos.

Igual que las almequinas, entonces las almequinas las cogía tol mundo, te llenabas el bolsillo de almequinas y te quitabas el hambre, te comías 400-500 granillos de esos y no te creas tú...

P: Ibas chapándolos y tirándolos, te chupabas hasta el hueso.

Eso alimentaba mucho, igual que la majuleta, su nombre es “espino albar”.

P: Vale pa inyectar nísposos.

Sí, allí en Monte Rey tenía yo injertaos en los majuletos la níscola de invierno, que es la fruta que más me gusta a mí, las acerolas. Estuve en Habla con mi yerno, que sa comproa unos 120 olivos allí, y vi un acerolillo asín de grande, y estaba lleno de acerolas y se lo compré al tío, dije este me lo llevo yo. Lo saqué del tiesto lo puse, y el año que viene como eche acerolas echa bastantes.

P: Eso antes, ibas a Monte Rey y las nogueras (nogales), y estaba to lleno de nueces, hasta por el suelo y to, y ahora esta to eso abandonao, y las castañas...pero eso ya...

-¿Y sigue habiendo gente encargá de cuidar el monte?

P: Sí, hay gente encargá.

Sí, antes lo cuidábamos nosotros, pero esto ya es parque nacional y ya no hay nadie a quien le interese.

P: Hay uno dando vueltas, pero que no hace na. Este sembraba tomates, había patatas, unas tomateras allí con ca tomate más sano, como él iba subiendo y bajando pos iba sacando cosas, pero esta gente no...

Tenía yo trabajando 30-40 hombres y mujeres, y entre hombres y mujeres había a veces hasta 60 personas trabajando allí.

P: Y había viveros.

-¿Era la época en la que también se estaba reforestando no? ¿Cuándo fue eso?

Pos cuando yo me jubilé... ya en los últimos años, el gallo era mu malo, a ese lo echaron (era un borracho).

Ya cuando quitaron los viveros que yo me dediqué na mas que a ubicar maderas por ahí.

Un día estaba yo con la veterinaria, que era de Jaén y era muy amiga mía, a Paco Sánchez le tocó sierra de Gador, a Juan Boardilla... y a mí me tocó la contraviesa de Adra pa arriba, ahí hay una sierra que da miedo, y el primer día no me lleve la perra por la veterinaria, ahí hay unos barrancos que no veas. Y llevaba pa comer una butifarra, un tocino... y ellos llevaban unas latillas, así que lo compartimos to. Mi perra era una ratonera, y la veterinaria se la quería llevar.

Nos prohibieron a los coches oficiales llevar perros, y yo llegaba a Almería y me decía el delegao, Pepe... y yo le decía si la perra no puede venir yo no vengo.

El gallo me las ha hecho pasar a mí... Un día le digo mañana van a venir 2 camiones de alpacas de veza de Alhama de Granada, a las 7.30h de la mañana, y yo no fiándome de él a las 7 llegué a la plaza y el no llegó hasta las 11.

Parece que los escogían...llegó otro, y se le morían los chotos que no veas.

- Eso eran las cosas que se hacían en el monte, la madera, las cabras...

P: Yo me subía también con él, cuando era el tiempo de las castañas, nos íbamos a coger castañas.

Yo de vida laboral tengo 48 años de servicio, pero porque me pusieron desde que tenía 15 años, pero yo empecé a trabajar con 7 años, estaba la vida mu mala en el año 47, no había na mas que hambre y un ingeniero que había aquí que era mu buena persona, dijo tráete a tu hijo, y yo tenía que ir dándoles agua, y mi padre tenía trabajando allí 80-90 personas, entonces no había ni escuela ni na, había 2 maestros de escuela o 3 que eran más malos que na.

P: Nosotros hacíamos aquí más escuela de noche que de día.

-¿y a la escuela fuiste?

Sí, a la escuela fui, pero más de noche, mi primo Miguel Marcos me enseñaba más que los maestros, entonces yo me iba con mi primo Miguel Marcos de noche, las mujeres, Isabel Cuenca, mi mujer y to, to esas mujeres no iban a la escuela iban mu poquillo.

P: Yo me acuerdo un maestro que vino que le llamaban don José, que era de fuera, y fueron dos Juan y frasquito Bonilla y Antonio Elías y llega el maestro y dice vamos a hacer esto y se pusieron tos a hacerlo, esto sabemos hacerlo, y dijo pos pa que me traen ustedes aquí si saben ustedes más que yo.

P: Es que los maestros que había antes eran tos hijos de ricos y si no valían que no querían estudiar ni pa medico ni na pos decían venga pos este maestro y ya está, y era maestro aunque fuera un ceporro.

A don Andrés Torrecillas le pintábamos el bigote, y lo amarrábamos.

P: Y le pegábamos papeles en la nariz y pegarle fuego y se daba un guantazo.

Se quedaba dormío.

P: Era practicante, iba a poner inyecciones, a sacar muelas y luego cuando iba a la escuela se dormía.

Esa era en los portales pa to los zagales.

Yo como empecé a trabajar mu joven pos dejé pronto la escuela.

Si un hermano de tu abuela venía también con nosotros, Pascual. Que ellos vivían a lao del río, allí tenía el retiro tu bisabuelo. Y tenían un bar. Los Milanés, hermana del cojo Milán que era el tío más gracioso del pueblo.

Un tío que vino vendiendo jerpiles, que eran unas mallas que se vendían pa amarrar la paja, entonces la vida estaba dura, le dijo jefe ven pa acá y lo dejó encerra to la mañana.

(Sigue la conversación contando anécdotas de la familia)

- ¿Había una era por la zona de la plaza de toros?

Aquí, en to los ejidos había eras.

P: Eras aquí, eras allí, las casas esas nuevas que hay pegas a la plaza de toros eso era un ejido de mies pa trillar.

El cojo Milán tenía 3 hijas que eran más guapas, y nosotros arreábamos vino, y se hacían bailes en su casa y me cogía a mí, que como él también trabajaba en el vivero, me decía llenad dos botellas de vino y la garrafa en el pilar. Íbamos le llevábamos dos botellas pa él y la garrafa la llenábamos a la mitad y la otra mitad la llenábamos de agua en el pilar. Pero entonces los vinos eran mu buenos y aun así emborrachaban. Luego se fue y se quedo de guarda en la san miguel. Antes no había discotecas, le decíamos a las niñas si podíamos hacer un baile en su casa, y decía pero es que la cómoda... Y nosotros le decíamos, nosotros lo apartamos to y mañana venimos y te blanqueamos el salón. Entonces venía uno con el acordeón, otro con la bandurria, el laúd, José decía si voy a tocar yo no os voy a cobrar na pero tiene que venir mi Trina, que era la novia. Y allí venían las madres, los novios...

-¿En qué año era eso?

Pos... eso sería por el 47, 48 hasta el 50.

P: Del 56 pa adelante ya empezó la vida a cambiar.

¿Tú te acordarás de algo de cuando terminó la guerra no?

P: Sí, yo tenía 6 años, me acuerdo en el pilar de san Antonio me tiró un hombre con el cubo y to. Y luego el Morrongo se llevó a la era de la alcazaba to los libros de la iglesia, el cáliz y to se lo llevaron y lo quemaron, to los comunistas hicieron cosas raras y nosotros los niños dando vueltas alrededor. Los comunistas muchos fueron luego a la cárcel porque robaron cosas, ellos querían to igual, todos iguales. El padre de mi mujer murió en la carretera de Paterna, fueron 5 o 6 a Paterna y llegaron y a los más ricos les sacaron dinero y al otro día ya se prepararon los otros, iban en un coche y se liaron a tiros y el padre de mi mujer y otros cuantos cayeron por el barranco, que mi mujer tenía 2 años cuando se murió su padre.

Yo nací recién terminó la guerra.

P: Yo nací en el 31

En el 46 tenía yo 7 años, fue un año seco que se secó el agua en el cercillo, y fue mi padre porque le dijo el ingeniero y fue cuando hizo el horcajo y me acuerdo yo que en el talego pa comer llevaban na mas que hierbas cocías.

-¿Qué es el horcajo?

Una finca que era del Estado, que la hizo mi padre pa hacer un vivero.

Que luego en el mes de mayo se lió a llover, que mi padre metio a mi tío que era albañil que entonces se decía “tienes más hambre que un maestro escuela o que un albañil” quien iba a hacer obra si no había ni un duro, entonces los metio a tos a mi tío Frasquito Marcos, a mi tía, unos de pajareros... Lo poquillo que se daba pos ganaba algo.

P: Y ahora dicen crisis... Ahora porque vamos con mucho rumbo y cuando se para un poco nos asustamos pero antes...eso si era crisis.

-¿Pero la gente tenía tierra y podría sembrar?

Sí es que no había, sembrabas trigo y te lo quitaban.

P: Aquí tenías un bancal de papas, te las arrancaban y se las llevaban.

Estabas sembrando papas y pa cuando salían estaban los camiones esperando pa cargarlos de papas.

Y el trigo, to el que se criaba, el gobierno tenía un almacén y tenias que declararlo y dárselo al estado.

No había dinero.

P: Un día llegó un vecino y le dijo a mi padre, va a venir la fiscalía a llevarse el trigo y entonces agarró mi padre dos jarapas y en una chimenea puso dos maderas y dejó abierto por un lao y allí iba mi madre metiendo el trigo en las jarapas y techó la chimenea. Cuando llegaron buscando el trigo dijo mi padre, no hay mas, es que ha venío un año mu malo. Es que se lo llevaban y te lo pagaban a como querían, pero nosotros guardamos dos jarapas pos pa poder comer.

Además que tenias cartillas de racionamiento, si te pertenecía medio Kg. pos medio Kg., tenias 3 hijo te daban 3 cuartas de arroz, tenias 2 pos dos y aunque tuvieras dinero pa comprar no te vendían.

P: Na mas que lo que ponía en la cuartilla.

Muchas veces iba yo a por la cartilla y Manolico el del estanco me echaba a mí medio kilillo mas, porque luego me madre se lo pagaba a él. Mi padre porque tenía el jornalillo fijo que no es lo mismo que el que es eventual.

25 de Agosto de 2010

Llego a las 11 de la mañana, están Pepe el Paje y su amigo Pepe (Barcelona) en el cortijo sentados descansando. Me cuentan que ya han sembrado los rábanos, nabos y lechugas de la menguante de agosto y me enseñan las semillas.

Me enseña las semillas que ha comprado de nabos, nabillas y nabos bola de nieve, los compra porque dice que es más rentable y las que guarda degeneran.

Mira en ese bote tengo los guisantes.

-¿Los sembraste el año pasado de la bolsa y los has guardado? ¿Esos no degeneran?

No, esos no, esos son buenos, pero hay que meterlos en bote para que no les pique la palomilla. Es que el guisante no es igual que los pimientos y la sandía y to eso, el guisante es guisante y no hacen pruebas con ellos, no hacen híbridos. Los híbridos solo lo hacen con el tomate, la berenjena, con la sandía, la sandía ponen calabazas que es mas bravía la injertan con una pepita de sandía pa que no le salga el virus, cuarenta mil cosas te hacen.

P: Luego te salen las sandías esas sin pepitas ni na, porque van injertadas en el tronco, la cortan y meten la pepita, y nace y ya va con la raíz de la calabaza y no están como tienen que estar.

¿Te ha enseñao Juan los dos bancalillos que tiene o solo uno?

- Me ha enseñado uno.

P: Tiene dos, uno pegao al camino y otro más arriba.

Tiene otro pero le da vergüenza enseñarlo porque dice que está lleno de hierba, que no vale dos duros.

P: Juan siempre se ha dedicao a la agricultura, pero ahora esta to perdido, antes por la almendra te daban 30 o 40 céntimos ahora ya no te dan na, esta perdía. Dicen que desde que entró “California” de EE.UU. en Europa ha bajao la almendra, la de aquí no la quiere nadie, ellos meten mucha y esta to bajo. Aquí los gobiernos no achuchan a que no entre nadie y no vale, entra más que venden y eso hace bajar to lo que se vende aquí. Aquí Pepe porque la cuida pa él, porque es una finca suya y no quiere abandonarla, pero muchas están abandonás.

-¿Eso es porque vienen cosas de fuera?

P: Claro, vienen cosas de fuera, y si yo pongo patatas pa estar regando, escardando y cuidándolas pa luego 4 sacos de patatas...

Si es que el mundo es una cadena, y es que el boom ese que había hay que olvidarse, hay que recortarse un poquito, porque ese boom de ganar tanto dinero ahí en la construcción y tienen que venir la cosa como tiene que venir. Esto es

una cadena. Y si donde nosotros compramos el petróleo nos dicen que ellos nos dan tantos barriles si nosotros... les compramos almendra... si es que to es una cadena.

P: Si el gasoil y la gasolina tenía que estar a 70-80 céntimos como mucho, pero el gobierno se come más de la mitad, según dicen a ellos les sale a 35 céntimos, pero como luego tienen gastos públicos.

Eso pa pagar jubilaciones, pa pagar la pila paro que hay.

P: Ellos tienen mu buenos sueldos y luego pagan mucho paro y tienen que mantener el dinero, tu veras.

Si es que lo queremos to, queremos tener casas de 200m, queremos tener cada uno un coche.

P: Y si mi vecino se compra un coche, digo pos mira que coche sa comprao mi vecino, pos yo me compro uno igual aunque me empeñe, y mientras los bancos han dao dinero.

Yo... es que... el que tenga dinero que se compre lo que quiera, pero meterse en el banco... Yo me saqué el carnet de conducir y el único que se podía comprar coche era yo, porque tenía sueldo fijo, los demás tos eran al banco. Yo antes na mas que con la moto, luego me dieron el Land Robert. Yo cogía la moto aquí y salía muchas veces por Granada. Que primero éramos con mulos, con bestias. Yo subía con la moto por el corta fuegos que ahora lo miro y digo, madre mía como no me habré matao yo por aquí, hasta el cerro el almirez. He subío hasta el Mulhacén, que entonces no había pistas de esquí. Luego me he jubilao con el "Land Robert" pero al principio era con bestias, que había que levantarse a las 5 de la mañana pa estar en el Cerecillo a las 8.

Entonces, aquello si era crisis, ahora crisis, que queremos vivir mu bien, queremos comer en restaurantes.

P: Luego empezaron a poner pinos arriba y la gente dijo si no ponen un camión aquí pa subir no vamos, si no había camión no subían y antes subías bien madrugao pa arriba pa hacer los hoyos y luego echábamos a correr tos, jóvenes, pa abajo a ver cual llegaba antes al pueblo.

Que la vida no ha sio siempre de color de rosa.

P: Y antes peor que ahora, porque antes no se pagaba paro ni na, el que estaba parao si no tenías jornal no comías y te daban alguna cosa, porque comer se comía.

4 hierbas. Aquí las mujeres, en Paterna las apedreaban, porque las mujeres de Laujar iban a por hinojos, Paterna tiene muchos hinojos, porque son muchas orillas y las paterneras apedreaban a las mujeres de aquí. Aquí había una mujer esperando a que saliera una mata de hinojos.

P: Allí en el llano, tenía yo una finca y tenía muchas viñas, y estaba labrando y veía un puñado de mujeres que iban de acá pa allá que llegaban hasta Rambla Honda y to pa buscar hinojos, y luego venían con 4 hinojos y collejas, cuatro hierbajos pa poder cocinar.

Este año han echao pocas ciruelas.

P: Aquí tenéis que tomar la costumbre de cuando se poda, aceite y sulfato y luego antes de brotar aceite y sulfato. Y luego pos si tiene pijo le echas pero si no, no se pican.

El año pasao si que sacamos manzanas, pero este año no hemos sacao ni una, y las ciruelas... el año pasao se caían 20 o 30 Kg. y este año han echao 7 u 8 ciruelas na mas.

Y anda que la palomica esa...

-¿Y para eso no sirve lo que tu pones de agua, azúcar y vinagre?

Si sirve, pero que si una palomica pica una manzana pos se pudre, todas no entran ahí, eso es ecológico, y mueren 40 palomicas pero es que una palomica sola que es mu pequeña pero que puede dejar una patata pa coger y tirarla. Otras veces no había esos bichos, es que con los venenos nos lo hemos cargao to.

-¿Desde qué época veis que ha empezado todo esto de las enfermedades?

P: Hace 40 años vinieron los bichos de las patatas que se las comían enteras. Sino las curabas se perdían enteras y ahora sin embargo ese bicho sa perdio y hay otros.

Yo creo que las enfermedades, las fábricas de venenos hacen pa que salgan. Aquí ponías un pimiento y nada y al tomate un poco de azufre na mas y tenías unos tomates... y ahora no tenemos de na. Y es que hemos matao a los bichos. Por ejemplo las cerdicas, esas se comían el piojo, hemos curao, las hemos matao pos el piojo sa quedao libre. Esas que vivían del piojo y no hacían na.

-¿Qué bichos eran esos?

Unas mariquitas, eran rojillas con unas pintas, esas cuando había piojos venían y limpiaban la mata. Hemos echao venenos, pos las hemos matao y el piojo sigue a sus anchas.

P: Si cuando inventan en las fábricas to esas cosas pa la tuta, cuando inventan tanto es porque ya tienen la epidemia metía porque esa gente es que yo que sé.

Algo tiene que ocurrir porque cuanto más curas más cosas hay.

29 de Agosto de 2010

Llegamos sobre las 11 de la mañana, Pepe está echándole agua a los maíces. Mientras le preguntamos por las cosas que vamos viendo en el bancal.

-¿Les haces algo a los espárragos además del riego y el estiércol?

Sí, ahora se siegan las matas, y en el mes de abril vuelven a salir nuevos.

-¿Se cortan a ras?

Sí, a ras de tierra, ya se le echa un poquito estiércol, se labra alrededor y en lo alto se le quita la hierba que tenga. Eso lleva ahí por lo menos 12 años, si falta alguna mata se arranca de esos mismos y se planta.

Esto lo riego yo porque tiene pulgón sabes y con el agua lo mantengo.

Mira, ahí tenía las sandías, no han salio mu gordas pero mu ricas y mu dulces.

-Y ¿Cómo las plantas en hoyo?

No, hago un hoyillo le echo estiércol y otras veces si viene de plantel, na mas que hacer el hoyillo y poner la plantilla, le hago un hoyillo pero pequeñito.

-¿Y cuando planta de simiente cuantas pone?

Siempre echo 2 o 3, por si falla alguna.

Aquí también quedará un melón, este es melón de piel de sapo, hay 2, estos son los últimos, han salio mu buenos.

-¿Y de los pepinos cuantas semillas?

De los pepinos siempre echo 3 o 4 y luego dejo 1 la más hermosa y las otras las arranco, igual con los calabacines.

Este es el perejil pa hacer anchoas.

-¿Cómo van los tomates?

Tuta no ha tenido este año, ha tenido la gangrena esa, el virus, pero ahora se la cortao. Este año están mu tardíos los tomates.

Mira este tomate es de pera... este le llaman huevo de toro, este no es el autóctono pero lleva mucho tiempo aquí.

Estos hasta ahora han ido bien, lo mejor pa la tuta es el mastranzo. Esto cría un bicho que se come la tuta.

-¿Y pa hacer conserva utilizáis alguna variedad especial?

El que tenga menos piel es el mejor.

-¿Cuántas variedades tienes de tomates?

Tengo la de aquí, la de toro y la que me dio mi yerno.

Ahora a las viñas le arranco to las hojas pa que se vendimie mejor, antes no porque no está para la savia y rebrota y te echa otra cosecha pero ahora está pará la savia. Esa es Macabeo, la blanca.

Este trozo es el que sembré de nabos y rábanos en la menguante de agosto, esto lo labré y luego con la azada hice el surquillo, eche las semillas y las fui enterrando con los pies.

Mira, las lechugas ya están casi crecías.

-¿Luego las clarea un poco?

Claro, esto es pa plantel, luego hago un buen roal por ahí y voy dejando las que sirvan las que no sirvan pa las gallinas, aquí no se tira na.

Aquí hay dos hilillos de nabos, aquí dos de rábanos, dos de espinacas, de zanahorias, rabanillos, rabanillas. Las zanahorias y las espinacas, eso tarda más.

Ahí tengo coles y coliflores y unas habichuelillas tardías, y aquí una línea de boniatos.

-Ahora las coles vienen bien para el frío, ¿no tiene problema con el chinche?

Eso no tiene na más que un bichillo rojo y el pulgón y eso lo mato yo.

-¿Con que los mata?

Meto ortigas en 100l de agua y dejo que se pudra y eso mata el pulgón.

Cuanto más tarde plantes, menos bichos, pero es que “el nabo y el marrano tiene que salir gordo del verano”, si lo pones más tarde luego llega el frío y no echan.

-¿Cómo haces para cosechar las habichuelas que están enredadas en el maíz?

Yo como estoy jubilao pos tol día cogiendo habichuelas, voy a tajico cogiendo maíz y habichuelas.

-¿Entonces, las recoges todas a la vez?

Eso si se necesitan ahora voy cogiendo pero que pa cuando esté el maíz están todas ya pa coger. Pero que si tengo que coger habichuelas ahora también las cojo, voy haciendo carriles por ahí.

-¿Y para sembrarlos, siembras las dos en el mismo agujero o haces uno para cada una?

El maíz lo he echao y luego lo he labrao, por eso está más espeso.

-¿Y las habichuelas?

Juntas con el maíz. Las envuelvo, en un cubo echo 3 o 4 Kg. de maíz con 1 de habichuelas y to junto.

Vamos a ver las calabazas.

Tomad probad estas uvas.

-¿Cada cuanto azufras?

Recién puestas hay que azufrar todas las semanas, luego ya después cada 15-20 días.

-¿Cuándo es la época de cosechar las calabazas?

Estas pal mes de octubre.

-¿El bancal ese de olivos también es tuyo?

Sí.

-¿Este bancal también es tuyo?

Sí, pero se lo he dejao a mi primo.

(Volvemos al cortijo)

Mira este tomate lo he guardao pa sacar la simiente, porque no es muy grande pero no tiene ni defectos por ninguna parte, ni enfermedad ninguna, de una mata que está sana.

Mira aquí tengo la de pepino ya seca, pos hago lo mismo con el tomate, esta la saque anteayer y mira como está ya, seca. Con el pepino lo cojo, lo abro, lo lavo pa que suelte la baba que tiene el pepino, le saco las simientes y las seco. Y el tomate hago lo mismo, lo abro y lo echo aquí (en un colador).

-¿Y de los ajos cuantos guarda?

Guardo 15 o 20 y los demás pa repartir. Luego saco los dientes y cada diente lo siembro aparte.

-¿Tienes dos variedades no?

Sí, esos me los trajeron de Barcelona, esos grandes y los otros son los autóctonos de aquí, de to la vida, el ajo rojo.

-¿El grandes es mejor para cocinar?

Ese es que pica menos, ese pa echárselo a las patatas fritas, da un sabor muy rico.

-¿Y estas son las semillas de las lechugas?

Sí, ahí hay de 3 clases, los granillos más negros son de una clase y los blancos son de la roja.

-Aquí nunca plantáis lechuga en verano ¿no?

En verano es que se suben rápido, lo mejor es ahora. Luego las pones también en el mes de marzo y esas te aguantan hasta últimos de julio. Cuando calienta el sol es que se van muy rápido.

-¿Siembras trigo todavía?

Sí, pero lo siembro pa las gallinas, se lo echo y se vuelven locas, segao y ellas echan el pico a las espigas y se vuelven locas.

Este vino es pura uva, lo pisamos nosotros y no lleva na.

Este sitio es que ha sio siempre el corral, y ahora mi familia quiere que le pongamos losas y to eso pa que vengamos aquí a comer, pero esto ha sio to la vida pa los animales. Si es que yo he criado aquí marranos, ahí detrás están las marraneras. Ahora no voy yo a molestar a los hijos pa coger el estiércol ni na.

-¿entonces el estiércol del marrano lo utilizabais para la huerta?

Claro, a mí me gustaba más ver la pila estiércol. Yo trabajaba en la sierra y por la tarde traía el estiércol, yo disfrutaba más. Luego en la pascua matábamos los marranos y los colgábamos aquí, to eso del suelo eso es del agua caliente, de pelar los marranos, pero estábamos 6 empezabas por la panza, una caña de chorizo, otra caña de lomo y to entero colgao, los jamones los salábamos allí. Yo iba mucho pa Guadix y a la entrada de Guadix yo le decía al tío, ponme dos de trigo, dos de ceba, dos de habas y luego como yo estaba en la sierra, le metía dos meses de bellota, del mes de octubre a diciembre.

Un tomate así cogío tiene gusto a tomate.

-Antiguamente todo el estiércol que usabas era tuyo, ¿no era necesario comprar?

A mí siempre me ha sobrao estiércol.

-¿De tus marranos?

De mis marranos y de mis gallinas, ahora si compro, a mis amigos los pastores, traje un tractor y me sobró la mitad.

-¿Y cuántos animales tenias para tener tanto estiércol?

Pos 4 marranos, que los compraba en el mes de mayo y los mataba en la pascua y entonces cogía otros 4 y en el mes de julio los mataba y como hacía calor ya, esos los matábamos y al congelador y ya ir sacando el lomo. Mi mujer Antonia pa la morcilla es única, pal chorizo como to el mundo pero la morcilla la mejor.

-¿Y gallinas también?

Yo compraba 50 pollos, porque yo no como el de la tienda yo na mas que mis pollos, mis hijos no porque está la carne más negra pero yo cogía y cuando ya estaban le decía a mi hermana María y a mi mujer subiros pa arriba y yo calentaba un bidón de agua, los matábamos y en na que los metías en el agua se pelaban y luego los hacia mi mujer al coñac... que eso aunque tenga el pollo 10 años, contra mas años tenga más rico está, le mete una tongaica de cebollas, dos o tres tomates secos, los muslos de pollo y encima otra tongaica de cebollas toas enteras y otros tomaticos y luego le mete un litro de coñac, un litro de vino blanco y un poco de agua y eso es que no te hartas de comer, con estos pollos que venden ahora no se puede hacer porque se deshacen.

-¿Y teniais cabras o algo mas para el estiércol?

Sí, yo he tenido siempre 2 cabras cuando los niños eran pequeños.

-¿Y no es muy fuerte el estiércol de los cerdos?

Ese es el mejor que hay pa las papas, pa los ajos no sirve, es mu fuerte, pa eso es mejor el de las bestias. Pero es que en el pueblo siempre teníamos bestias, yo tenía un burro, luego un mulo. Este bancal siempre lo hemos estercolao mi padre y yo con nuestro estiércol. Mi padre y yo porque mi hermano se fue a estudiar, hizo ingeniero y se colocó en telefónica y allí sa jubilao que era 3 años menor que yo y la mujer era médico y es de Palencia. Mi hermano estuvo estudiando pa cura 6 años en Cuevas de Almanzora pero no le gustó, no me costó na a mí llevar cargas de tierra y de arena a la iglesia, porque nosotros éramos pobres pero mi padre era un hombre que lo quería tol mundo, era guarda forestal y me decía mi padre mañana hay que acercarse a acarrear arena pa la iglesia.

-¿Y al colegio has ido?

Fui pero mu poco, yo me saqué el graduao escolar ya con 26 años y es que yo nací en el 39 y aquí no había ni escuela y lo que yo aprendí en la escuela no fue con los maestros fue con un primo mío y con un tío que trabajaban como mulos pero por las noches nos enseñaban, yo tenía un primo que era más inteligente y tampoco estudió, pero tenía una inteligencia fuera de lo común, igual que mi padre, mi padre murió con 98 años y dos años estuvo un poco peor pero la cabeza, el día que se murió, el sabía que se iba a morir y me dijo llama a tus hermanos, y le dije yo anda ya vamos a curarte y deja de decir na. Y tenía una memoria, que se murió mi madre y decía hace 128 días que murió tu madre, tenía una memoria, si hubiese estao bien criado.

-¿Tu padre ha trabajado siempre en el vivero?

Era albañil, pero cuando vino la reforestación se alistó.

-¿Cuándo empezó la reforestación?

Empezó antes de guerra, pero como empezó la guerra siguió después de guerra. Del año 40 pa adelante es cuando aquí tol mundo trabajaba y había trabajo.

- ¿y estaba toda la sierra deforestada?

Aquí la sierra ha sio toda pa criar trigo, cuando yo tenía 10 años eso era to trigo.

El encinar si estaba de antes, ese tendrá 400-500 años y el castañar también. A partir de los mil metros. Aquí se han vendío castañas...pero eso está to abandonao. Esos castaños los he criado yo.

Os voy a picar un ajo de esos, estos ajos tienen na más que 3 dientes.

-¿Eres el único que los cultiva?

Yo estos es que los vendo, se los vendo a un tío que tiene un restaurante, los crío pa él y pa mí na más.

-¿Es muy exigente este ajo?

Esto es lo más agradeció que visto ya en la vida, esto ni se echa a perder ni na.

-¿Necesita mucho estiércol?

No, esto no necesita na más que plantarlo, es la planta mas agradecía que haya visto yo en mi vida. Tú ves aquellos son más delicaos.

-¿Y desde cuando los tienes?

Va a hacer 20 años, me trajo un amigo 1 cabeza y la sembré y salieron 4 cabezas y así cada año a más. Está buenísimo y pica muy poco, es mu suave. Pa las matanzas y to eso da un sabor mu bueno.

-¿Los tomates que menos problemas dan son los de aquí?

Estos son los que menos problemas dan, un poquillo. Están buenos, están cogios de ayer.

Yo tengo un amigo en la Cañada que es el jefe de los tomates raft y me regala una caja de vez en cuando pero aquí los raft no van y en el Ejido tampoco, eso donde se crían.

-¿En el campo de Nijar no?

Sí. Pero raft bueno hay mu poco, los de las tiendas no valen.

A mí me dieron y me dijeron échale 2 Kg. de amoniaco y 2 Kg. de sal envuelto, pero no estaban tan buenos.

Si hubieras estao antes de que viniera la enfermedad y criaba en la sierra unos tomates que pesaban hasta Kg. y medio.

-Antes las conservas de tomate daban para todo el año ¿no?

Antes es que no había tomates en las tiendas, tú no has conocio eso, como tampoco había botes de cristal, mi madre los pimientos en una olla como esas echaba una tongá de pimientos y una tongá de sal, y encima de esa sal mas pimientos asaos. Y eso luego no tenias que echarle sal a la comida le echabas 4 o 5 pimientos.

-¿Y con los tomates?

Cuando ya había cristal mi madre los picaba bien picaicos, los metía en el bote y al baño maría, hirviendo 20 min. Igual que el rebollón.

-¿Aquí se cogen setas?

Sí, pa conservar el rebollón, lo limpias, lo cueces 20 min. Y lo echas en tarros dejas dos deos y le echas un limón hasta que toque arriba, te lo puedes comer después de 10 años y está igual.

Vinieron unos compradores hace unos años que no llovió na por ahí arriba, como yo sabía dónde estaban pos yo cogía por la mañana madrugaba y cogía 5 o 6 cajas y luego a la tarde nos íbamos mi hijo que era un zagal, mi Manolillo, tenía 18-19 años y tenía el carnet recién sacao, tenía yo un R-14 y cogíamos 6 u 8 cajas y él se iba al puerto la ragua y se traía 70-80.000 Pts. A 500 y 600 pesetas el Kg. Aquí el rovellón se lo come to el mundo, lo que pasa es que depende donde vayas. A mí la que más me gusta es la de chopo y la de cardo, pa mi la de cardo es la mejor que hay, pero luego están otros, está la fridulí, si la que menos me gusta es el rovellón. Yo si las conozco porque he trabajao con gente y yo si conozco 20 clases la que no conozco no me la como. Yo tengo uno de los mejores libros. El voletus, ¿tú sabes lo que es el voletus? Es de lo que más hay aquí, eso a la gente no le gusta, solo lo cojo yo y eso es como la asadura.

-¿Esas setas nacen debajo del pino?

Sí. Hay 3 o 4 clases y solo es mortal el del castaño, pero a penas lo partes ves el veneno. Los demás son tos buenos.

-¿Qué época es buena?

Pues según, si llueve en agosto y en septiembre otra vez, en octubre es una época buena de rebollones. Aquí solo cogían las de álamo y las de cardo pero los rebollones les pegaban patas. Pero vino un amigo nuestro del norte que bajó y nos enseñó que eran los rebollones.

Aquí ahora si se conoce el rebollón, hay rebollones y ves 40 mujeres, niños y de to. Pero son malos, porque llevan herramientas y los arrancan. Si los arrancas te quedas con ellos, luego hay que cogerlos con cestas pa que la espora se vaya cayendo.

-¿Hay encinares también?

Este pueblo, ten en cuenta que ha vivió de la encina. Antes de que hubiera vino aquí la gente vivía de la bellota, que se vendía. Aquí tenemos uno de los mejores encinares de Almería, en sierra Alhamilla hay pero no le llega a este.

A mí me gusta más ir a coger setas que comérmelas. Pero yo te hago unas setas con aceitico, un ajo, tomate seco, pimiento seco. Que este pimiento es lo mejor que hay, eso lo partes y tiene olor a pimiento, eso se deshace y con el rebollón...esa planchilla es na mas que pa eso, pa los rebollones y los espárragos.

Yo estuve dos años en Burdeos, allí nos daban de comer más bien, un mes echábamos porque era una finca particular, comíamos allí con los dueños que eran viejos. Me trataron allí como un hijo.

Luego cuando terminamos la vendimia nos vinimos a Burdeos y dormimos en una pensión que era de una española, te hablo del año 65 que tu a lo mejor ni habías nacido.

En el 63 y 64 estuve en Alemania que cobré mucho dinero pa casarme y poner mi casa, luego después ese año me fui a Francia a la vendimia con unas monjas que vinieron buscando gente pa la vendimia y nos fuimos un muchacho y yo y cuando terminamos la vendimia nos fuimos a Burdeos, al río. Y entonces yo era joven y venían al puerto cientos y cientos de portugueses, de españoles... entonces venia un tío alto que era el encargao me cogió pa descargar sacos de azúcar, de sal...descargar barcos de sal es el mejor trabajo que he hecho yo en mi vida, pero descargar barcos de bacalao es el peor trabajo que he hecho en mi vida. Y el tío me llamaba to los días, yo era joven tenía 25 o 26 años. Allí to los días te pagaban, cuando terminabas te echaban la cuenta según las horas que habías echao, allí se ganaba bien, un jornal de allí era lo mismo que 10 de aquí de España entonces, y yo me tiré allí, empezamos a vendimiar el 10 de septiembre y terminamos en pascua y le digo al hombre yo me voy pa España que es navidad y me decía fijo, fijo, que me hacia fijo, y yo ni hablar. Además yo comía muy bien, que era de una que era española, que te sacaba el hígado pero yo le pagaba. Allí hacían unas fabadas.

Y no me metí en la ETA por no ser avaricioso, tenía un amigo allí que era un tío cojonudo, un vasco, era un tío estupendo. Pero un día que estaba yo en Bilbao de esos 8 años que estuve yendo con la uva, entonces estaba

empezando ETA, que si yo hubiera sido avaricioso y me encuentro a aquel vasco, ya la ETA empezaba, y me dijo el tío- quieres ganar mucho dinero- Y luego lo vi en una fotografía que lo habían pillao, que era de ETA.

LA ABUELA PACA

Datos del informante:

Nombre y/o apodo: Francisca Campos **Edad:** 54 años

Gonzalez "LABUELA PACA"

Dirección: LAUJAR DE ANDARAX

Lugar de procedencia: LAUJAR DE ANDARAX

Datos familiares (miembros etc.): viuda. 3 HIJAS

Actividad profesional principal:

Gº Escolaridad: primaria

Historia y origen de conocimiento adquirido: FAMILIAR

Otras actividades: Ama de casa

Miércoles 30 de junio de 2010

Esta es una entrevista no programada, una familiar me la presenta y coincidimos cuando va a darle de comer a los animales. Entramos a la finca que se encuentra en la Vega. A la entrada hay un almacén y un espacio donde están las gallinas.

Aquí tengo yo las gallinas.

-¿Y qué les das de comer?

Les echo maíz, trigo y un poquillo de pienso compuesto y pan mojado, y cuando tengo pepinos se los echo, cuando tengo calabazas se las echo, agua fresquita, alfalfa se la esturreo. La gallina come de to, porque es una cosa que lo pica to. Pero hoy no man puesto ningún huevo.

- ¿Y antes vivíais aquí?

No, si esto lo hicimos pa anchura de animales, porque criábamos cerdos, tenía una hilera con conejos, que los he quitao también porque mi hija no le gusta y yo... matar un conejo pa mi sola no.

Y las gallinas las voy a quitar este invierno, yo luego cuando me vaya con mi hija en invierno ¿voy a tener a mi paquita to los días yendo y viniendo to los días? No quiero.

(Me enseña el cortijo que usan a modo de almacén)

Aquí, esto lo hicimos nosotros pa anchuras, aquí tengo la máquina, tengo las patatas, tengo el pienso...

-¿Las calabazas esas también son vuestras?

Esas las crié yo el año pasado, esas son de cabello de ángel. Lo que pasa es que este año no he sembrao ninguna, porque mira to las que me quedan.

-¿Estas las recogiste el año pasado?

Las recogí el año pasado en el mes de septiembre... en octubre las recogí. Y estas las sembré... pues cuando se siembran, a primeros de junio y luego salen pal mes de octubre, los pimientos siempre salen un poquito antes, los pimientos ya están saliendo y en to este mes están, tomates tengo ya también, los tomatillos que no están mu gordos pero que ya están empezando a salir.

-¿De las calabazas también conservas las semillas?

Sí, de estas sí, y tengo más guardas en un cacharro, pero que si no abro una y la seco y pal año que viene, yo este año no voy a sembrar.

-¿No tienen que madurar en la mata para sacar la semilla?

Sí, tienen que madurar en la mata.

-Pero que las semillas las sacas de la misma calabaza que te comes.

Sí, esto, la calabaza totanera, los pepinos, los calabacinos, de to eso puedes guardar la semilla. La habichuela mírala, tengo aquí la simiente de la habichuela, ¿ves? Estas son las del año pasado, este año he sembrao, que el año que viene me salen pos deo unas cuantas nuevas, pa no dejar... Que si las siembro salen también, pero que siempre las guardo de un año pa otro y estas ahora las gasto y luego guardo.

-¿Y donde las guarda? ¿Aquí?

Siempre las suelo guardar en un cacharrico de cristal porque en el cacharro de cristal se mantienen mejor que no en una bolsa. El cristal es mu bueno pa guardar las semillas, vamos... que no se ponen malas ni na. Estas están en una bolsa porque me las traje de la casa que las tenía allí porque son mu buenas pa aviar, pa hacer la cocina mareá y to eso. Entonces yo ahora estas las echo en otro cacharillo.

Mira, esto es simiente de perejil, de lechuga que también me sirven de un año pa otro.

-¿Y desde cuando tienes las semillas estas?

Puf, esto viene ya... de muchos años, desde que mi marido estaba aquí que el guardaba las simientes. Él lo guardaba to. La remolacha también se guarda de un año para otro. To esas semillas si sirven de un año pa otro, la patata no, esas tienes que comprar to los años la simiente.

-¿Guardas las semillas del tomate?

Sí, sí, sí. Si sale un tomate grande pos coges las semillas, las guardas, luego las siembras. También son de un año pa otro y el pimiento también. Que lo que pasa es que tienes que sembrarlos en el mes de febrero, luego tienes que tener mucho cuidado con la planta porque la planta es mu delicada y yo casi nunca la guardo. Me hacen falta 10 matillas pos por 3 euros o así compro 8-10 matillas.

-¿Entonces de esas no guardas semillas?

No, ni del pimiento ni del tomate, porque digo yo que me hacen falta 10 matas por las compro, como yo no siembro pa muchos.

El ajo también sirve de un año pa otro.

-¿De qué conservas aún semillas?

Mira yo conservo de la habichuela, la lechuga, el perejil, el pepino, el calabacino, la calabaza de cabello de ángel.

-¿Esas si las estas conservando?

Sí, esas sí. Y el ajo también de un año pa otro.

-¿Desde cuándo vienes sembrando tus propios ajos?

Sí, yo desde que tengo uso de razón tengo ajos en mi casa, y luego yo me casé y nosotros seguimos con la tradición. Sí, nosotros hemos sembrado de to todos los años.

Los tomates, ahora que está haciendo un tiempo mu malillo y están... pero no están lo suficientemente grandes. Es que no es tiempo tampoco porque hace un mes que los puse, este año ha hecho más frío. Pero mira, ya están amarraos a la primera cañilla, no ves los tomates como los tengo ya ahí. Estos tomates, que yo no lo sabía de antes pero que me dijeron que echándoles sal, una chispilla de sal cuando se riega, que dicen que sale el tomate mas bueno, más gustoso y más duro.

-¿Hay muchos problemas con las enfermedades en los tomates?

Si hay problemas, el problema mío es que como antes estaba mi marido, pos yo pa curar, no intervenía en los venenos esos ni na, yo lo que hago es azufrarlos. Y yo digo, como son pa mí, pos el que salga mejor y el que salga peor y no le meto químicos de esos. Y a los pimientos lo mismo, ayer les eche un poco de abono.

-¿Y el abono que usas lo compras?

Antes de sembrarlos eché de las gallinas y ahora le he echao un abono que compré pa las hortalizas y ayer cogí un puñaico y se lo eché, le eché un puñaico a todo, pa que tomen más fuerza.

Mira los calabacinos, ya están saliendo, pero los primeros salen mu feos, salen mu cabezones, salen mu gordos, no sale largo. Luego cuando empiezan a salir los otros, ya empiezan a salir calabacinos como dios manda, ahora to estos hay que quitárselos.

-¿Y sabes cómo se llama esa variedad de calabacín?

Pos este ponía un nombre raro, como no entiendo de eso.

-¿Estos los has comprado?

Sí, estos si los compré porque el año pasao tenía uno, lo colgué allí al sol y se me pudrió. Como ha llovido tanto y yo he estao tol invierno fuera pues mis hijas no lo metieron y entonces se me pudrió. Este ponía calabacino crac o craque o algo así.

- ¿Y no pudiste conservar otro?

Ese no, el que tenía del antiguo ya se perdió, que es el bueno, el que ha habido de toda la vida, porque salen buenos y no se ponen como estos. Que lo bueno es conservar el del antiguo pero es que... ya... la gente joven no nos dedicamos... porque yo esto lo tengo por un hobby mío por estar yo entretenía y venir to las tardes. Pero que a la gente joven que está cuidando la tierra de los padres les está pasando lo mismo, como es más cómodo pos yo voy al almacén y me traigo tres o cuatro tomates, yo compro un sobrecillo de calabacinos y los pongo y lo antiguo, antiguo no se conserva ya. Porque la berenjena lo mismo, esa si la tengo yo, la colgué, sembré unas cuantillas y mira que berenjenas tengo, que veremos a ver como salen. Y la berenjena no sa podrá y sin embargo el calabacín si sa podrá.

-¿Esto es lo que tienes no?

Sí, de verano sí, porque yo estoy sola y yo pa estar sola digo, pa que. El bancal mío es entero, es todo lo que hay vallao, pero lo que pasa es que yo al quedarme sola pos... yo digo hay dios mío y como lo llevo yo sola. Porque antes mi marido si, sembraba maíz, pa coger las panochas y luego sembrábamos otro más espeso que le llamábamos el alcacel que es pa los animales, el verde, y se le echaba, yo criaba 2 cerdos to los años, 2 o 4 según se presentaba. Y entonces nosotros sembrábamos 3 sacos de patatas, pos pa cría los animales, porque les echábamos comida avía, cocíamos los bidones de patatas y se las echábamos, con su remolacha, con su salvao y con to.

Entonces un hermano que tengo que es pastor ha sembrao to eso de alfalfa que lo segaron ayer.

Así que yo tengo este roalico. Las patatas que las tengo ahí llenas de hierba, que voy a ver si las arranco ahora cuando se ponga el jugo, las arranco esta semana ya.

Y ya me quedo na más que con esto.

-Bueno esto ya es mucho ¿no?

Sí, no ves si da, ve allí tengo pimientos también, esos son de comer, del verde (¿italiano?) y estos son de colorear, de los que se hace luego la ristra y se seca. Pa hacer algún ajillo, pal pimentón, siempre a la comida se le echa el pimiento colorao.

Y luego me lío, tengo que escardarlo to... y así paso las tardecillas.

-¿El bancal lo labras tú sola?

Yo esto lo hago to a mano. Esto me traigo mi azadillo, me pongo mi sombrero y me lío a quitar hierba, me pongo unos guantecillos y yo aquí escarda que te escarda, hasta que no salgo por allí por lo alto no termino.

Y luego cuando tiene falta como ayer los riego, y luego los vuelvo a escardar. Hasta que no empiezan a echar los frutos hay que estar regando y escardando, regando y escardando.

-¿Qué vas escardando entre las plantas?

Claro, sin acercarme mucho al tronco pa no dañarle la raíz. Se escarda bien... bueno yo es que lo he hecho to la vida, yo es que me he criado en la tierra. Y así voy quitando hierbas, cuando hay muchas las dejo ahí en el montón ese y luego las quemamos, así no voy dejando simiente de una vez pa otra.

-¿La finca era de tu familia?

Esta la compramos entre mi marido y yo cuando nos casamos.

-¿Y toda tu familia ha sido agricultura?

Sí, mis padres han sido agricultores. Mi marido trabajaba que era maestro albañil pero a él le gustaba llevar la tierra, le gustaba un bancaleo, pos como lo que tenemos. Porque ahora no se ve, pero cuando mi marido estaba... aquí un roal de remolachas, un poco más pa allá el alcacel, el verde, de esto, de lo otro y tenía el bancaleo siempre sembrado, labrado y siempre arreglado. Pero claro estaba él, y yo criaba más animales de los que tengo ahora.

-¿Os repartíais el trabajo?

Hombre claro, y si él venía a escardar yo venía con él, si él venía a coger maíz yo me venía con él a coger las panchas con él, yo a él, venía y le ayudaba en todo, porque como lo sabía hacer pos.

-¿Y no contratábais a nadie?

No, de la calle a nadie. No, nosotros dos solos. Cuando había que arrancar las papas juntábamos a las niñas, vamos que hay que arrancar las papas. Tenemos una maquinilla que le ponemos el arao, la poníamos y sacábamos las patatas. Pa sembrarlas no, pa sembrarlas el hacia el surquillo, yo ponía la coyuntura y luego el hacia un lao del caballón y yo el otro, íbamos al contrario, y lo hacíamos entre los dos, que nos dábamos las pasas, pero bueno como era pa nosotros si no lo sembrábamos en un día pues en dos. Pero ahora es diferente, ahora tengo que juntar gente pa que me ayuden a mí, me ayuda mi hija, pero ya pa llevar la maquina yo no sé llevarla, tuve una ignorancia en no enseñarme, pero es que esas máquinas es que son mu peligrosas, me dan mucho miedo las maquinillas.

-¿Cuanto terreno tienes?

Pues aquí hay fanega y media hay aquí en to el vallao, luego hicimos el cortijo, pues ya se quedo más pequeño, esto lo pusimos de parras, estaba to de parras, y luego al hacer el cortijo dijo bueno pues no quitamos esta línea y pal sombraje del cortijo. Y nos tiramos, no sé si 4 ó 5 años con las parras, y luego nos hartamos porque no se vendía la uva, hubo una época muy buena pero luego se dio en quiebra. Y aquí hemos tenido de to, de to hemos sembrado: cacahuetes, fresas, pipas, girasoles que cuando se ponían al sol se habrían unos panales que daba miedo, madre mía lo que teníamos aquí, pero ya se va terminando to. Porque algunos matrimonios irán dejándolo por no trabajar tanto pero yo ha sido por necesidad, he ido dejándolo por necesidad, es que no tengo quien me ayude. Mi yerno, el de mi Isabel que está aquí, él no sabe, si no sabe coger una herramienta, el otro, el que está en Almería, no sabe, menos todavía, porque está estudiando desde los 14 años, a terminao, que es aparejador, entonces él me dice - es que no se Paca, no es que no quiera, es que no se- Y yo lo entiendo. El novio de la otra si sabe pero como es taxista, así es que no. Y yo ya he dejao una cosa reducía a mí, a lo que yo puedo llevar bien sin mucho trabajo.

Si fuera esto na más pos madre mía...

Pero si no fuera por esto estaría metía en mi casa, porque yo no soy mujer de estas que se van por la vega a andar, yo de esas que se juntan 3 o 4 y se van a la vega a darle a la lengua mala. Yo no, yo si no tuviera esto no me salía de mi casa. Unas veces estaría viendo la TV otras estaría durmiendo, así que esto pa mí es un hobby. Es una obligación que yo tengo que venir to las tardes a la vega. Y el día que no vengo... es como las personas que están hechas a tomarse un café después de comer y no les falta eso, igual me pasa a mí.

-Se crea un vínculo con la tierra ¿no?

Sí, este vinculo ha sido mi salvación de to, de no darle vueltas a la cabeza... Y bueno y mis nietos también y los que vienen tengo una hija que trae dos.

Aquí siembro, pa hacerles crema de calabacino, mira estos que he cogio, estos están mu feillos, los primeros salen mu feillos. Pero es que el sabor de lo que se cría aquí... mira yo me llevé el otro día dos así como estos, de las matillas de abajo, hicimos una crema, que el gusto que tiene este no lo tiene el comprado.

Y yo no le echo na más que azufre y un poco de cruz verde por si hay mosquitillas, y abono de vez en cuando, pero na mas, porque yo no estoy metía en los venenos y a mí eso me da miedo. Mira que tengo ahí dos o tres botellas de veneno pero yo digo ¿y si lo echo y me lo cargo y se pudren mas todavía? Pues lo que se salve se salva. Está como se dice... A lo vegetariano, a lo limpio. Lo que me como me lo como bien, no con veneno.

-He visto que también tienes frutales.

Sí, tengo este manzano, tengo una higuera allí, tengo ciruelas, un peral, las cerezas que se man seco. La higuera, a ver si me echa higos... porque mi hermano la ha descuidao, tengo un azofaifo, tengo ciruelas de tres clases, blanca, negra y otra tardía que echa pa septiembre. Esta higuera es tardía que hecha los higos pa septiembre, octubre.

Estas ciruelas se ponen mu grandes pa septiembre, luego estas que son negras y chicas. Aquí tengo un manzano camueso, estos son de to la vida.

-¿Y cómo lo has conseguido?

Pos un primo hermano mío, le digo,- Ay, Pepillo, tengo unas ganas de tener un manzano camueso.

Dice no me lo digas... Estas en el mes de agosto es cuando se cogen y teníamos uno allí que lo dejaron allí que se escanciara y al final murió. Pero estas estaban buenísimas de comer, porque luego tengo allí otro que esas se recogen pal mes de los santos que es de esas que están en Paterna y en to esos sitios que es colorá. Entonces mi primo me puso este y otro que tengo un poquillo más pa allá.

Mira esta es otra higuera, esto es un olivo de estos de agua, que se cogen verdes, en el mes de octubre se coge la oliva verde, que es la de manzanilla. Mira este es un caquí, este está aquí puesto desde que yo compré el bancaleo y llevo ya 26 años con el bancaleo, que lo cogimos primero a renta y luego al venderlo la familia, este es un peral.

-Que buen peral, este también estaba aquí ¿no?

Sí, este también estaba aquí, este peral es viejo, también tiene una pila de peras.

Este es un membrillero, este estaba pequeño cuando llegamos. Esto es pa hacer carne de membrillo pero no pa hacer tol membrillo porque si no tienes que comer mucha carne de membrillo y no está el cuerpo como pa comer mucha carne de membrillo, así que cuando da, pos le digo a la gente que si quiere venir y llevarse.

Este es un albaricoquero que se quedó aquí, lo injertamos pero se ve que no salió, me hace falta que alguien venga y lo haga, se quedo así cuando a mi marido le paso lo que le pasó.

Estas son unas ciruelas que salen pal mes de julio y ves ya están cogiendo colorcillo. Estas también están sin curar, la gente me dice que no cojo porque no curo.

-¿Pero tú ves enfermedades?

No, la verdad es que no veo yo, que a veces hay arañillas... pero yo ahora no veo na y a mí me da miedo curar.

Allí tengo yo un laurel. Esto hace falta que venga el pastor y me siegue to los bordes.

Mira mi peral, estas son peras sanjuaneras, yo me pensaba que no tenía. No he querido pasar porque estaba la alfalfa mu alta.

Yo aquí por lo menos cojo lo básico necesario, los ajos, cebollas que no me dan pa tol año porque son de verano, pero bueno, las patatas y así. Muchas veces me dicen mis hijas anda que el trajín. Y yo les digo calla a ver si vais a tener que venir vosotras también a coger verdura porque como están las cosas... que están las cosas mu malas, y si tienes pa comer comes pero si no tienes pa comer no comes. Ellas se ríen conmigo pero no, no es pa reírse, es que esta la cosa malamente.

Tengo aquí otro olivillo, que aquel es más gordo y este tiene la aceituna más pequeña pero esta mu buena pa comer, porque entre las que nos comemos partías y enteras, primero las partías y luego las enteras que tardan más en curar.

Yo como estoy sola, y me cuesta decirles a mis hijas, mira que tenemos que arrancar las patatas, venid a ayudarme, porque tengo que meterlas en ese compromiso.

-Pero luego todas comen patatas.

Claro.

Mira esta pera ya se la está comiendo los pajaricos.

-Eso es que están buenas.

Están buenísimas.

Ah, también tengo las habas, las mejores las guardo y las otras pa los animales.

Y mira el laurel que pusimos unos cuantos, y a mí me dijeron que los laureles si los pones al lao de la acequia sale mejor y luego mi mario me dijo- ¡qué dices! Y los demás los puso por el bancos, y tos se fueron secando menos eses.

Mira las flores, ahí las rosas, gladiolos, tengo una pila ahora abiertos, un lilo que en mayo salen unas flores lilas que echan un olor... eso es un mundo, eso el mes de mayo es digno de ver, eso se le ponen unas bolas blancas... y esto es un cilindro que echa unas floras blancas que huele mu bien.

Mira las habas aquí tengo las semillas, las moras y las blancas. La morá es la vaina un poquillo más grande y se siembra antes, 10-15 días antes y la blanca es más pequeña y se pone después.

-¿En qué fecha se siembran?

Pal mes de mayo, unas a primeros y otras a mediaos. Yo estas ya las he cogio y luego cojo las más bonicas pa sembrarlas pal año que viene y las que sobren las regalo pa los animales, y las cáscaras ya las tengo guardas pa cuando venga mi hermano con las cabrilla.

-¿Sabes el nombre de las habas?

No, solo la temprana y la tardía.

Luego aquí tengo de la calabaza totanera que luego esta mu buena pa hacer pebetes.

-¿Qué son pebetes?

Eso, ¿no sabes? Eso está mu bueno.

17 de Agosto de 2010

Llego al cortijo de la abuela Paca a las 18h. Acaba de regar y está sentada en una caja haciendo una sopa de letras, ella prefiere pasar las horas allí que en su casa, en el pueblo.

Le explico la idea que tengo de describir en una tabla todo lo que tiene, y que lo haremos poco a lo largo de los días. Le comento que también me gustaría conocer las recetas de las comidas que se hacen con cada una de las hortalizas y de la importancia de unas u otras según el uso.

Hoy empezaremos por hacer un dibujo de la finca, aunque es inevitable pararse en los detalles.

Mira el perejil que tenía que sacarle las simientes ahora, pero como este año lo riego más, porque hay más agua claro, pos como no pasa falta tarda más en granar, porque eso cuando esta la flor tiras y ya se desgrana pero ahora tiro y se viene el tallo entero, no se desgrana, al estar verde, tiene que estar más seco. Pero ahora lo voy a dejar porque ahora no se riega tanto como antes.

-¿Cada cuanto riegas?

Pos lo vengo regando este tiempo atrás... 5 o 6 diñllas, por que no pasara falta, porque hay agua y es una lástima que pasen falta, pero si no 8 o 10 días, porque tampoco es mu bueno regarlos, de tener tanta agua también se pudre la raíz, pero de aquí pa adelante, como el tiempo ha refrescao lo vengo regando 8-10 días.

-¿Cuántos regáis de la balsa?

De esto riega to la comunidad que hay desde el camino aquel de abajo, por ahí debajo de las parras que hay allí hay otro camino, entonces del camino de abajo hay otra acequia, que viene también de allí del río.

-¿Y sabes cómo se llama esa acequia?

La de abajo, la postrera, no la primera, la postrera es otra que hay mas pa abajo, que van viniendo toas del río pa acá.

-¿Y la balsa esta de aquí como se llama?

La acequia es la acequia El Baño y la balsa es la balsa de Ocaña. Lo que es de la balsa pa acá regamos con la balsa y de la balsa pa allá riegan todos con la acequia. De camino a camino la gente luego tiene una hora que es de 9 a 7 de la

mañana el agua es de la balsa, luego tiene cuidao del que este regando cuando haya terminao que eche el agua pa la balsa pa que luego cuando amanezca este la balsa llena. Este año como hay agua de sobra.

-¿Entonces os ponéis de acuerdo para regar cada día uno?

Claro, estos años atrás ha habio un hombre al cuidao de la acequia y la balsa y ha llegao, hoy te toca a ti, mañana a ti. Siempre van de brazales. Siempre riega el último y van regando pa arriba. Si llega a lo hondo, de la acequia que hay pa arriba. Entonces que le toca al hombre de la acequia pos le dice, oye Bernardo que mañana te toca a ti y me dice detrás de Bernardo te toca a ti si agua si no pos pa pasao mañana, pa otro día. Entonces van regando pa arriba.

-¿Y hay unas horas establecidas?

Sí, el año pasao, este año es que no tenemos acequero ni na. Este año yo a lo mejor, el otro día llegué y tenia falta y cuando llegué estaba la balsa abierta, estaban regando, entonces bajé y le dije al hombre ¿Cuánto te queda?- y me dijo pos ya mismo, dentro de 10-15 minutillos me la cortas- Yo fui a pedir la vez, si había alguien regando delante de mí pos lo dejaba, me dijo el muchacho- no, no, tu puedes regar ahora detrás de mí que no hay nadie- Pos yo le dejé 20 min., digo pa que tenga y regué. Nos vamos pidiendo la vez, porque no hemos metio acequero este año, bueno la comunidad de regantes, porque ese hombre si necesita limpiar la acequia... Porque mira yo el año pasao pa la limpia de acequia, por limpiar la balsa y por meter los tubos nuevos, como se los llevo el río y to eso, entonces hemos tenio que pagar nosotros 20 euros por fanega de tierra, yo tengo aquí una fanega de tierra pos yo pagué 20 euros, según la tierra que tengas así vas pagando. Y ese dinero lo está administrando una persona, si necesitan arreglar una acequia, si necesitan arreglar un balate...pos con to el dinero de toa la comunidad de regantes, que son muchas personas las que pagan, pos esos meten a un hombre que arregla la acequia, el balate, el buzón de la balsa que hace poco que lo cambiaron. Y ellos siempre tienen un dinero acumulado pa cuando haga falta. Como es por el bien nuestro pos lo pagamos, hay gente que a lo mejor no lo paga, hay gente que dice- yo, pos que no lo hubieran limpio- pero luego nos perjudica a tos.

Esto llega justo hasta la carretera que va pa Fuente Victoria. Ahí llega lo que es de la balsa pa allá hasta la carretera, luego de la carretera pa allá hay otra acequia pegando al río. Es que hay 4 acequias y las balsas. Y donde están las balsas que hay mas pa allá otras dos mu grandes pos es lo mismo. El año pasao estaba mi hermano de regaor, pero siempre empiezan de abajo pa arriba, siempre del brazal pa arriba, sin eso ha habio palos.

-Cuándo hay poca agua ¿no? Porque si siempre se empieza desde el río para arriba el últimos siempre se queda sin agua.

Sí, y cuando llega a lo mejor el ultimo tiene falta y la balsa se vacia, como estos años atrás que ha habio mucha sequía, pues entonces el ultimo que ha llegao no ha regao, ha tenio que esperar al otro día.

Y otras veces lo que han dicho es- Bueno, pues las alfalfas y el maíz que aguantan más, que aguantan un par de días o tres, entonces las han ido metiendo, a lo mejor en el mes lan dao 2 o 3 riegos a las hortalizas en entre tanda, toda la persona que ha tenio hortalizas. Primero a las hortalizas y luego al maíz y las alfalfas. Este año no, este año hay agua de sobra.

Y aquí pos ya ves, ya he quitao las flores que ya san pasao, están todavía lo que pasa es que he quitao la vallilla.

-¿Sabes que variedad son esas parras?

Pos mira, esas dos primeras son de barco, que son de las que ha habio toda la vida pa colgar, que esas las puedes colgar y te duran pal mes de marzo o abril. Esas son las que exportaban por ahí

-Esas son las de Ohanes ¿no?

Sí. Las coges en el mes de octubre- noviembre y te aguantan una pila tiempo.

Esta le dicen molinera, es negra, pero esa se suele coger siempre en el mes de septiembre. Esta y esa.

Y luego tengo aquellas colorás que ya se van poniendo rojas, pero esas no sé lo que le dicen. Pues... es uva temprana.

-Y luego la planta que tienes allí en el borde, en la valla ¿Cuál es?

Ese es el mundo, esa planta se llena de flores y se ponen mu gordas, luego tengo los cilindros, el lirio. Luego aquí en la puerta del cortijo tengo el granao.

-El granado que tiene uvas al lao.

Esa sí, esa es una cepa de viña de tempranillo. Mi marido la dejo ahí y ahí se va a morir, lo que pasa es que como se pone más pronto se la comen las avispas. No es una uva pa comer, es mu simple.

-Esa es mas pa vino ¿no?

Sí, es mas pa vino. Lo que pasa es que mi marido, teníamos una viña y le sobró esa cepa y dijo pos la voy a poner aquí, y se pensaba que no y mírala.

Luego tengo el olivo que el olivo es de manzanilla, que hay que coger las aceitunas verdes.

-Y ahí entre medias tienes rosales...

Sí, pos flores pa los muertos, pal tiempo del cementerio.

Luego ya el manzano, es de la colorá, no es Goldem ni na, es roja, que sale pa octubre, lo que pasa es que ese manzano ha salio mu malo, no echa a penas manzanas. Mira que este año lo he curao y to con un poquillo de veneno que había ahí. Aquí es que hace mucho frío, pillá el canal del río ahí y con que haga frío y tenga una chispilla de flor ya sa perdio, y mas este año que ha hecho más frío. Y luego en el mes de mayo se metieron unos días mu malos, entonces le han salio mu pocas.

-¿Allí en la esquina tienes una higuera no?

Sí, luego tengo la higuera, ciruelos, ahí justo tengo dos juntos.

-¿Y qué ciruelas son esas?

Pos tengo uno que son rojas, mas pequeñas y otro que son más gordas que esas son pa septiembre. Pero es el ciruelo rojo y otro que tengo un poquillo más pa allá que es la ciruela blanca. Pero el blanco está más pa allá al lao del peral, que por cierto no las he catao si quiera, porque con forme va madurando se van cayendo y luego las abres y tienen unos gusanillos mu apaños.

Luego al lao del peral tengo el caqui y en el otro lao del peral tengo el membrillero.

-¿Allí al fondo también tienes un peral no?

Sí, pero estas son de agosto y esas que cogimos son sanjuaneras.

-¿Me puedes ir diciendo en orden los árboles que tienes?

Mira el peralillo es aquel de la esquina, el sanjuanero, luego el ciruelo blanco, luego el membrillero, el otro peral, el de agosto y el caquí, luego ya tengo en este lao otro olivo, esta es manzanillo y esta es picuda, que es verde también pero la aceituna es más grande con un piquillo en la punta. Una higuera pequeña, los dos ciruelos y la higuera, un azofaifo y ahora he puesto un cerecillo, y allí puse unos manzanos camuesos y dos cerezos, que los manzanos tengo que injertarlos, un hombre que viene que lo injerta de canutillo, lo injerta de otro manzano camueso que esté maduro pa que salgan manzanas buenas.

-¿Que variedad de habichuela es esa?

Esta es la moruna. Y aquí me salió una sandía que se ve que el año pasao echamos alguna pepita y mira ha salio, y ahí está.

Los pimientos, que les planto entre medias albahaca y una flor que se llama el adorno de las hortalizas, que dicen que es bueno pa las enfermedades ponerlas entre las hortalizas, yo no sé por qué, eso es de los antiguos.

La calabaza, esa es totanera.

El tomate, que es uno de pera y otros de mucha miel, que yo es la primera vez que los oigo.

-¿Cómo han salido los tomates?

Pos están ahí, no están mal del to pero tampoco están bien, no están como el año pasao que lo abrías y estaba el gusano pero tampoco está sano como otros años que te comías unos tomates... Yo no lo he curao na más que con azufre y sulfatina, que yo el veneno no lo entiendo y no me meto en eso.

Mira aquí tengo los calabacinos que en dos días se me han ido, no sé que les ha pasao, en dos semanas se man ido los calabacinos y los pepinos. Se ve que tienen alguna epidemia.

Luego tengo el pimiento de colorear.

-¿ese es compra o es tuyo?

Ese me lo han dao, una muchacha que guarda las semillas.

-¿Y te dijo como se llama?

No, no le he preguntao a Ángeles.

-¿ella también tiene huerto?

Sí, ella también tiene un cortijo, pero como esta su marido pos lo tienen mejor, pero hace mucho que voy.

Luego tengo el otro tomate, tuve el raft que ya se ma ido y luego un muchacho que me dijo si quería unas maticas de tomate.

Pero que este año las hortalizas no están mu bien, llevamos dos años que no están mu bien, yo no sé si es la atmosfera, ¿No se? Porque por falta de agua no es, y estercolar el bancal tiene, que mi hermano tiene cabras y yo le digo Vicente dame un tractorcito y le echo buen estiércol y lo envuelvo con la tierra, pero no sé. Yo ya digo ya no os echo mas azufre ni na.

Ese pimiento también se ma ido, ese voy a coger los que queden y fuera, que es un desperdicio de tierra. Y en aquel lao que cogí los présules que cogí una hermosura de présules.

Y al otro lao donde cogí las patatas, dice mi cuñado que tiene una jaca el hijo, me dijo- ¿quiere que sembremos lo de las patatas de alcalcel?

-¿Qué es eso?

Eso es el maíz pero sembrado más espeso pa los animales. Luego viene mi sobrino, el del campo, lo siega y si lo siega y lo seca, hace alpacas y las echa secas, pero que dijo que no que iba a ir viniendo cortando y llevándose verde hasta que lo arrancase to.

-¿Y la alfalfa, la última vez que vine la habían segado?

Eso no hay que sembrar mas, esa lleva ya 2 años, eso le cortas, le das un riego y sigue creciendo, en el mes de octubre según venga el otoño se queda parao, y se para tol invierno a ras de tierra y no pueden venir los animales, porque se comen la raíz. Y luego cuando llega la primavera, en cuanto le da el sol se pone a crecer y más si ha sio un año bueno de lluvias como este año, desde que tu viniste le ha dao ya 3 o 4 cortes, desde junio 3 cortes, y por lo menos otro le tiene que dar. Eso rinde mucho. Eso se lleva 40-50 pacas de alfalfa y se lo comen los animales durante el invierno con el pienso.

Estos años atrás he tenio conejos y si he cogio un par de alpacas pa dárselos a los animales pero ya no tengo. Porque el alcalcel es solo una vez al año, lo cortas y ya está pero lo otro es to el año.

Y bueno con los pimientos cuando los coja te hago una fritá.

- Me gustaría recoger las recetas tradicionales con las que se cocinan las variedades locales. Por ejemplo las recetas típicas que se hacen con el pimiento de secar, para qué sirven por ejemplo cada calabaza...

El pimiento de colorear pos lo ensartas y lo dejas ensartao pero luego pos te sirve pal “ajillo” pero el ajillo de antigüedad, con almendras, pan tostao, “ajillo cabañil” pos también se le echan, al “potaje de semana santa” que es con garbanzos y bacalao a mí me gusta echarle también un pimiento, el “potaje de acelgas” se aliña también con pimiento colorao. Yo a los fideos con pescao también quedan buenísimos con el pimiento. El potaje de acelgas si es verdad que tiene que ser aliñaio porque sino mi gente no come, le echo un pimiento colorao, media docena de almendras, chispilla de pan y una mijica de ajos y cambia 100%.

La calabaza totanera, si haces una “cocina marea” de habichuelas blancas con habichuelas verdes pos le echas un peazo de calabaza y calabacino también le puedes echar. Yo a la cocina marea le echo mu poquita carne porque la cocina marea es cosa de verdura, le echo pimiento verde, cabeza de ajo, el tomate seco, que a mí el tomate seco también me gusta secarlo en el verano pa tenerlo to el invierno.

-¿Y el tomate seco, se puede secar cualquier tomate?

Sí, ese lo coges cuando estén mu maduros que veas que están buenos, les quitas el tallo, los abres, les echas sal y los pones al sol y yo tengo ya 2 cajas que sequé. Pero esos los compré, y los sequé en el mes de julio, que es el mes pa secar los tomates, porque en agosto ya caen mareas, de noche ya cae humedad, y si le cae al tomate se pone negro.

Y yo a la cocina marea le echo tomate seco, y si tengo calabaza totanera le echo, porque le da otro sabor, echo la habichuela blanca, la calabaza totanera, que se deshaga, que tenga el gusto pero que no se vean los trozos, luego mis habichuelas verdes y tengo costumbre echarle un choricillo, esa es la única pringue que le echo, que a lo mejor están los niños, pos le echo un muslo de pollo, pero pa los niños, a mi la carne en la cocina marea no me gusta y las patatas y unos granillos de arroz y a mi esa comida me encanta.

Y luego está el “pebete de calabaza”, eso cueces la calabaza como si fuese una patata, la machacas bien machacaica, la gente le pasa la batidora pero a mí me gusta machacarla porque cuando te lo comes te encuentras los trocillos de calabaza. Le echo 3 o 4 huevos, levadura, una chispica de leche, una pizquica de canela y azúcar. Lo meneo le voy dando y le voy metiendo la harina que no salga ni duro ni desparramao, lo frías y los vas envolviendo con azúcar y canela y están mu buenos. Eso lo hago de vez en cuando, pero que no todos los días.

-¿Y hay alguna época especial en la que se toma?

La calabaza siempre se suele hacer, yo la calabaza cocía me gusta como el boniato, cocía con canela en rama y azúcar y me la como así, si no en el horno. Y luego la semana santa los pebetes de calabaza, si no los haces es como si no fuese semana santa, es como el bacalao. Y la carne y las gambas pa la pascua. Pero yo teniendo calabaza no miro ni que sea pascua ni que sea enero ni na. Yo cuando me apetece. Si tengo mucha pos pa más veces, pero man dicho muchas veces - pos congéjala. Pero yo no, a mi no me gusta congela, cuando la sacas no tiene el sabor que tiene que tener. Por eso me gustan las calabazas pequeñillas, de medio Kg. un Kg.

Yo el boniato, a mi gente le gusta que lo haga con miel, los pongo y los cubro con agua y miel.

-¿Siembras boniatos también?

Yo desde que se murió mi marido no, porque tienen mucho trabajo, hay que enterrar el tallo luego hay que escardarlos, sacarlos... eso tiene un trajín que no, es como los cacahuets, el ultimo año tuvimos aquí un saco de cacahuets, pero ya no me meto en esos trajines porque además no me los voy a comer, él sí, los teníamos una noche en agua sal y luego los tostábamos en un horno que teníamos o en el asador de castañas.

Yo de lo que no me privo es de la verdura, ahora que tengo las habichuelas, las cuezo, y con un poquillo de ajo.

Y los pimientos me gustan fritos, con un huevo y un arenque.

Fritá si, porque a tos nos gusta, menos mi mayor porque a mi mario le gustaba mucho la fritá, es que mi marido tenía mu buena boca y si dejo de hacer lo que le gustaba no comemos na. Y es que el de colorear si se lo echas a la comida no le da el sabor que tiene que darle, se sale del pellejo y no sabe.

Yo me lo tomo con mucha calma, pos ayer escarde ese laillo y me quedó un poquillo ahí, pos lo dejé ahí, como no tengo que darle cuentas a nadie.

El año que viene si digo de sembrar patatas las pongo en este lao, porque así lo hemos hecho siempre, un año lo de verano en un lao y lo del invierno en el otro lao y así vamos cambiando.

-¿Y pones lechugas también?

Sí, he tenio lechugas, pero como ha llovido tanto, estaban acobijas y en el mes de abril cuando empezó el buen tiempo y se subieron en dos días y me dio pa coger un par de hojillas. Tengo costumbre de sembrar to los años unas que son como escarolillas, que están mu dulces pero este año no he sembrao más.

Este año estoy más liá con mi hija que esta embarazá de dos. Iba a poner unos gladiolos pero no voy a poder atenderlos.

-¿Tienes simiente de lechuga?

Sí tengo la simiente ahí y son de toa la vida, las lechugas se siembran en el mes de los ajos, en el mes de diciembre, entonces tienes hasta el mes de julio o agosto, esas se mantienen, les voy quitando las hojas de alrededor y las amarillo y se hacen unos cogollos blancos buenísimos. Luego también tengo de esas comprás pero esas no duran na.

24 de Agosto de 2010

Llego al cortijo de Paca a las 19h, está sentada haciendo una sopa de letras. Me siento a su lado y le pregunto.

-¿Qué haces para que no crezca hierba en el bancal?

Escardo cada semana, pero ahora que están más grandes, si veo que le hago daño a las raíces de los pimientos o los tomates pos me pongo un guantecillo y las arranco, el quito to lo mas grande, los cenizos, los bleos, las miargas... entonces cojo y se lo quito to. Y los dejo na más que con la pamplina esa, que es na más que un tallillo pero eso no hace daño. Todas las semanas, ayer lo regué y cuando pueda pisar la tierra me meto a ver, si riegas to las semanas no te vas a meter al otro día, pero cada 7 u 8 días.

-¿No dejas que crezca mucho no?

No, porque sabes lo que pasa, que echan la simiente, se desgranar y sale más, si lo vas quitando antes cada vez sale menos. Porque yo el año pasao, que por eso ha sembrao este año mi cuñao el maíz ese, tenía ahí los obleos esos que te hacían daño y to en las piernas de lo secos que estaban, que dije como esto siga así el año que viene curo la tierra con revienta semillas de ese. Es que yo ahí no podía ni andar de cómo tenía la tierra de infecta. Pero bueno ya con lo de mi cuñao, eso hace que se acogote la hierba. Eso no hace que crezca la hierba con tanta fuerza como estando al aire.

Pero aquí en las hortalicillas cada 8-10 días le doy una vuelta. Lo quito y lo voy echando en una pila, cuando se lleven el maíz se lo llevan y lo que me quede cuando sea la época lo quemó, que así se quema la simiente y to y no queda na.

-¿Cuándo es la época en la que os dejan quemar las hierbas?

Desde la pascua hasta el mes de marzo, que es cuando se podan las parras, los sarmientos, se podan los árboles.

-¿Y cuál es la época de la poda?

De enero a marzo, porque ya en marzo empieza la savia de los árboles, de las parras, los rosales lo mismo, yo los podó en el mes de la pascua, y dejó to los troncos que se sequen, porque cuando los podas en enero-febrero no tienen savia ninguna, aunque les podas algo de más no les pasa na, pero luego sí. Las parras... dice mi cuñado- ya están llorando-si es verdad, cuando las podas mas tarde de lo normal se lían a echar agua por los sarmientos y es que dicen que se secan por ahí. En marzo ya empieza la savia a subir, que es cuando entra la primavera. Desde la primavera hasta últimos de otoño está la savia, luego cuando empieza el otoño al invierno ya se queda to parao, ya no brota na, ya no queda na verde, se pone to amarillo.

Por eso tenemos x meses pa quemar, cuando entra abril ya no se pueda quemar na, a no ser que pidas permiso y esté en un sitio que no tenga peligro.

Luego en la viña, en el llano cuando se podan los sarmientos también, alguna gente los coge pa la lumbre pero los menos, ya la gente los pone en las orillas de las viñas y se quema y ya está y no tienen que estar acarreado sarmientos.

Antes se aprovechaba to, antes yo me acuerdo ponías 4 palicos gordos le metías 4 sarmientos y como estaban sequitos y eran finillos de momento ardían, pero ya la gente no. Yo tengo leña de hace ya por lo menos 10 años, de almendro, de olivo, de manzano, de toa la clase de leñas.

-¿Y en la casa tenéis chimenea?

Sí, eso en invierno compro un tractor de leña de encina y de olivo.

-¿Y esa no te sirve?

Esa te vale pa calentarte en el rincón, la tienes ahí y te calienta to la casa pero en el momento que la echas en el brasero se pone carbonizá, sin embargo el olivo lo echas, y yo he echao un brasero y lo mismo me ha durao 3 o 4 días con la leña de olivo o de encina. Al día siguiente la esponjas un poquillo y se vuelve a encender. Pero el almendro ni el álamo sirven. Y luego yo he guardao los carbones diciendo, a lo mejor en carbón... pero tampoco, se prende sí, pero se apaga de momento y no se llega a hacer ceniza si quiera.

Y ahora compro un tractorillo de leña a un muchacho que hay allí en Fuente Victoria, el marido de la que vende los iguales, él hace campaña y lo vende, de los de los olivos y si le dejan los de medio ambiente también. Así me llevo un tractor de buena y otro de mala y las voy envolviendo. La de parra y la de cepa de viña también es buena, hay que cortarla en menguante y cortas ahí pa que no se vaporiza la leña. Pero como la encina y el olivo no hay na, hasta pa aviar. Mi madre lo ha hecho siempre. Yo solo avio las migas, que tengo una sartén tigná pa eso, salen mu buenas, y un arroz sale buenísimo, otras veces nos juntamos tos, que viene mi hija un domingo y dice venga vamos a juntarnos y hacemos unas chuletas, unas costillas en la lumbre. Y en noche Vieja las gambas y la carne las hacemos en la lumbre, y ya ves... se comen solos.

Y el gusto que le da a la comida no se la da el butano.

Ahora hay leña por tos laos pero antes estaba tol mundo buscando... yo he visto personas mayores con el ataico de leña a cuestras, pa llevárselo a las casas pa poder aviar. Pero ahora ya no es igual, ahora hay de to. Aunque no se sabe, yo le digo a mi hija el bancal no lo soltamos, porque por lo menos tenemos pa poder comer.

-El que tenga tierra tendrá para comer.

Claro es, porque yo he sembrao trigo, cebada, centeno, he cogio lentejas de la tierra, porque me he criado en un ambiente que mis padres han tenio to la vida animales, han tenio ganao, ovejas y cabras. Yo me acuerdo de ir a los molinos aquí en Laujar, que ya parecen chalets los molinos, pero yo me acuerdo de ir y traernos la harina pa poder hacer el pan y los hornos que había, hornos de leña. Mi madre iba a una mujer que se llamaba María y le decía- María que mañana tengo que aviar, que Vicente, así se llamaba mi padre, te va a traer una carga de leña- Iba mi padre se traía dos o tres cargas de leña, porque mi padre siempre ha tenio 3 mulos, le traía 3 cargas de leña...

-¿Al molino?

No, al horno, al molino le llevábamos el trigo y nos lo molían.

-¿Y se quedaban ellos con una parte o le pagabais?

Siempre se quedaban ellos con algo porque luego llegaba, a lo mejor gente que no tenía trigo pa moler y ellos se lo vendían a la gente. Siempre se quedaban con algo. Le llevábamos costales, eran sacos mu largos de una tela mu fina que aunque llevaban el salvao pa que no se saliese la harina, y luego teníamos que coger un cedazo, teníamos una cosa sí grande de madera que tenía como unas aspas, echábamos la harina ya molida en el cedazo, le dábamos, la harina caía abajo y el salvao que era como rojizo se quedaba arriba, entonces lo dejábamos nosotros pa echarle de comer a los animales, a los cerdos, a las gallinas. To eso lo he hecho yo.

-¿Me dijiste la otra vez que esta tierra era de la familia de tu marido?

Sí, pero se la compramos mi marido y yo. Aquí yo he tenio cebada sembrá pero ya más adelante.

-¿En qué época la comprasteis?

Hace 25 años, pero mis suegros la tenían de antes, entonces yo he segao aquí hace 30-35 años, porque ellos también tenía mulos.

Así que nosotros siempre la harina pa nosotros pa hacer pan y la paja y lo demás pa los animales.

Donde está la panadería nueva, justo a la subida de la cuesta de la iglesia que hay un muchacho que es de Berja, pues ahí había un horno de leña antiguamente. Mi madre venía, amasaba el pan, dejaba la creciente pa otro amasijo, pa otra horná, entonces metía el pegotico de masa en un puchero de barro, entonces lo metía ahí y se ponía como agria y eso era la creciente. Hacía la horna, el pan, la dejaba que subiera, se iba a mi casa apañaba, luego iba cocía el pan y

nos lo llevábamos a mi casa. Eso sí, la horná que nosotros hacíamos por lo menos eran 8 ó 10 panes, pero ya las últimas veces te lo comías duro, siempre lo teníamos en un saco de plástico o envueltos en un mantel, pero que eran muchos y no eran panecillos eran bien grandes, eso sí te ponías comer pan... que pan mas bueno, eso sí era pan, si levadura, na mas que con la creciente, ese pan sí era bueno, pero eso se perdió, ahora hay creciente pero no es igual. Yo me acuerdo que mi madre hacía unas tortas de azúcar to las veces que hacía pan, mu fina, con un poquillo de aceite y azúcar.

- ¿La tierra de tus padres también estaba en la vega?

No, nosotros la teníamos en la sierra, nosotros estábamos en la sierra aquella del almirez, por debajo del cerro del almirez. Que nos veníamos pal mes de los santos y luego subíamos pal mes de marzo.

-¿Luego bajabais al pueblo?

Sí, luego en pleno invierno no se podía estar allí, caían unos nevazos. Más de la mitad del año lo pasábamos allí, dejábamos la escuela y to y nos íbamos tos pa allá, que era una pena, que yo he aprendió a leer y escribir pero porque me he empeñado, hoy va un padre al colegio y le dice que me llevo a mi niño que nos vamos a la sierra y el maestro te dice pos te meto en la cárcel que los niños no se pueden sacar del colegio, entonces llegaban los padres, que no era yo sola, que había un montón, que nos vamos a la sierra, porque ¿con quién ibas a dejar a los niños aquí? Pos allá que nos íbamos tos. Nos íbamos a primeros de abril y entonces ya llegaba mi padre a tratar la tierra, a regar los trigos porque hasta ese momento no se regaban, se pasaba to el invierno allí.

El trigo se quedaba sembrado en el mes de octubre, en to el mes de octubre y noviembre sembraba mi padre el trigo, la cebada, las lentejas y to eso lo dejaba plantao allí to el invierno, entonces cuando subíamos en marzo o abril, pos empezaba a regarlo, porque con la nieve y to, el trigo crecía un poquito pero mu poco, como hacía mucho frío, acocotaba la semilla, luego ya empezábamos a regarlos y empezaban a subir y a subir, y ya en el mes de julio te liabas a segar trigo, centeno, cebada, a coger lentejas con las manos, madre mía.

Y ya sembrábamos las patatas, las habichuelas, las hortalizas que nos llevábamos las simientes. Eso sí que eran simientes buenas, entonces no había tanto pa comprar pimientos ni tomates, tenían que sembrarlos ellos en macetas y luego nos los llevábamos pa allá y los íbamos plantando allí. Y allí se sembraba de todo, pepinos, calabazas, no totaneras sino otras que le dicen borriqueras, es como el calabacino pero más gordo, y eso se lo echaba mi madre a la cocina marea, porque no bajábamos mucho, a lo mejor cada 8 o 15 días, y cogíamos los troncos de las calabazas y se los echaba mi madre a la olla también, los troncos de las calabazas me los he comío yo en el puchero, porque como no bajábamos y no teníamos habichuelas, hasta que no se ponían las nuestras más grandes. Es que estaban buenos.

-¿Y con los animales que haciais?

Los animales, nosotros subíamos y nos lo traíamos todos, gallinas, cerdos, todo.

-¿Qué teniais otra casa aquí?

Sí mis padres tenían otra casa en el pueblo. Nos veníamos una mañana y salíamos a las 4 de la mañana andando con los cerdos, con los mulos teníamos 3 horas de camino y nos traíamos los cerdos andando porque ellos tenían que venir de poquito a poco, si no se ahogaban, hasta que llegábamos al pueblo, a lo mejor calentaba por el día el sol y los metíamos en el río, y se quedaban festeando allí, se refrescaban y luego a la tarde nos los bajábamos ya pa la casa, pos pa matarlos, cuando llegábamos a últimos de noviembre, primeros de diciembre y a últimos de diciembre se mataban, pero es que antes de que se matasen esos ya teníamos otros, porque es que era lo que comíamos, cerdo, gallinas, huevos, huevos siempre hemos tenio de sobra y luego mi padre a lo mejor cogía un chotillo, vamos a coger este chotillo y nos lo comemos. Y las parvas, porque antes se hacían las parvas en el cortijo y to.

-¿Qué son las parvas?

Pos llevas la mies a la era y entonces con los mulos, entonces tenían unas tablas, que la de mi padre la tengo yo allí en el pueblo en la casa de mi suegra, entonces eran unas tablas que tenían como cuchillas por debajo, le ponían a los mulos una cosa en el cuello y le enganchaban la tabla, entonces mi padre o mi marido que también ha trillao tenía que ir encima de la tabla, que tenía que tener equilibrio porque si no lo tiraba, ellos encima de la tabla, el mulo dando vueltas y así desgranaban el trigo y la cebada y to eso. Luego cuando estaba to molio le íbamos dando vueltas a las mies pa que fuese cayendo lo de arriba y se fuese separando, y quedaba la paja por un lao y el trigo por el otro. Entonces lo amontonábamos, hacíamos un montón mu grande a lo largo y según el viento que viniera íbamos aventando, sacábamos la paja pa atrás y el grano se venía pa adelante, y nosotras con unas escobas que había que le llamaban escobas de rama, íbamos pasando pa quitarle la granza, que to la vida sa llamao la granza, pos el tronquillo que quedaba más grande, la espiguilla que no se había despegao bien... y to eso lo quitábamos y se iba haciendo la cara del trigo limpia, íbamos trayendo la cara del trigo pa adelante y la paja pa atrás. Y ya cogíamos una criba grande, no mu clara porque el grano de trigo tampoco es mu grande, y allí a zarandear pa que cayese el trigo y la granza se quedase separá y la tirábamos pa los animales. A veces lo echábamos por debajo de la era y luego las ovejas venían a por lo que sobraba.

Entonces cogíamos el trigo en sacos y lo llevábamos al cortijo, en una habitación a lo mejor teníamos un trozo cortao que estaba limpico y mi padre lo forraba de sacos, le ponía sacos por el suelo pa que no pillara humedad, que le decían en atroje y ahí en el atroje tenían el trigo desde agosto hasta mediaos de septiembre. Entonces se juntaban 3 ó 4 cortijeros que tos tenían 3 ó 4 mulos y se iban ayudando unos a otros, iban bajando el trigo, a lo mejor en 4 ó 5 viajes que hacían desde el cortijo al pueblo se traían el trigo, pa luego llevárselo al delegao, que era un hombre que venía, a lo mejor llevábamos 40 ó 50 fanegas de trigo y te daban x dinero y ellos se lo llevaban, nosotros nos quedábamos pal que teníamos que moler pa to el año, nosotros a lo mejor nos quedábamos con 6-8 ó 10 sacos de trigo, pero el otro lo traíamos a un local que hay yendo pa Fuente Victoria, un almacén que había allí, donde ahora están los autocares Rivas, justo debajo que hay un almacén muy grande, ahí se llevaba que era el almacén del trigo le decían, venía un hombre de Almería con unos camiones y la gente llevaba el trigo, lo pesaban y según Kg. de trigo así te pagaban.

-¿Eso en qué época era?

Eso tenía yo 14, 15, 16 y hasta con 20 años, tengo 54.... Sería del 65 al 75. Ellos estarían de antes más, que yo recuerde eso.

-¿El trigo lo compraba el Estado?

Claro, el era un delegado. El venía y se hacía cargo de los cortijos de la comarca, se los llevaban, los envasaban y se los llevaban... pos yo no sé pa donde se los llevarían. Pero claro eso era el Estado, luego le pagaban, yo no sé cuánto le podían pagar por cada Kg., poco, la verdad que era poco.

La cebada es lo que mi padre nunca ha vendido, se ve que no... en los años de post-guerra a lo mejor también la cogían, porque mi madre ma contao que ella ha comido pan de cebada que tenía hasta la raspa de la cebada, porque la cebada tiene una raspa, el trigo no, pero la cebada tiene raspa. Es que no había otra cosa, pero yo en mis años mi padre la ceba no la vendía, él la guardaba pa echarle de comer a sus animales, a los mulos, porque como tenía siempre 3 mulos. Nosotros teníamos en mi casa lo mismo, un atroje, teníamos en una habitación el pajar, el cogía la paja que la traía del cortijo y él tenía pa tol invierno pa echarle de comer a los mulos, cogía 3 o 4 sacos de paja se lo echaba a los mulos en el pesebre y cogía varios cacharros llenos de ceba y se los echaba y ese era el pienso pa los mulos, la paja y la ceba, y el agua, sacábamos a los mulos, cuando estábamos en el pueblo, al pilar, por la mañana y por la tarde, que los mulos aguanta mucho la sed. Mis padres siempre han tenido 3 mulos, luego cuando nos quedamos solos que mis hermanas empezaron a casarse, uno mu viejo ya mi padre lo vendió, pos con dos nos apañamos.

-¿Y araba la tierra también con los mulos?

Claro, con el arao sí era pa sembrar y cuando había que voltear la tierra después de to el invierno con la vertedera. Que el arao es una pieza sola y la vertedera llevaba como un gancho, la vertedera solo daba el surco pa un lao, cogía tiraba del gancho, la levantaba y le daba la vuelta y entonces la vertedera se quedaba pal lao del lao donde había que hacer el surco. Luego ya el arao como llevaba 2 orejeras, ese ya era pa sembrar. Yo he trabajao con mis padres, pos al par de ellos, cuando hemos sio pequeños no, pero cuando ya podíamos, con 8 y 10 años ya decían mis padres venga vamos a echar un ratico, que os vayáis enseñando pa cuando seáis grandes. Porque mi padre entonces no gastaba en abono, sembraba lentejas y las que no sacaba pa secar, iba labrando y nosotros teníamos que coger el mayuscon, el trozo de lenteja que se quedaba que eran verdes y lo íbamos metiendo en el surco que iba haciendo mi padre, luego a la otra vuelta las enterraba y ese era el abono que le echaba a la tierra. Por eso nos íbamos a primeros de abril pa que esa lenteja pudiera pudrirse en la tierra y pudiera coger ese jugo la tierra, porque es que no había abono entonces. Luego empezaron a venir los abonos, que el abono que ellos gastaban no era como el que hay hoy, que tenía que hacerlo mi padre, traía amoniaco y no sé qué otra cosa llevaba, lo envolvía con tierra y luego lo tiraba a la tierra pero eso ya.... Yo estaba bien grande. Mientras estábamos en el cortijo el abono eran las lentejas, mis hermanas y yo las metíamos en el surco mientras mi padre araba, luego le daba la vuelta, se podrían y a sembrar las patatas. Y luego recogíamos las patatas en el mes de octubre.

-¿Las lentejas las enterrabais cuando llegabais al cortijo, en abril?

Sí, últimos de abril, primeros de mayo, mi padre iba y levantaba la tierra primero donde no había lenteja, donde había lenteja metíamos la lenteja en la tierra y la patata la sembrábamos a últimos de mayo, primeros de junio porque allí hacia más frío, ya a mediaos de octubre era cuando se empezaban a arrancar y a lo mejor te tirabas un mes arrancando patatas, y luego a la tierra donde habíamos arrancao las patatas teníamos que ir dándole otra vuelta, mi padre tiraba el trigo y nosotros detrás cogiendo las patatas que salían, que se habían quedao en la tierra, y teníamos que ir con un mancaje (azadilla) e ibas tirando del caballón, del surco que había hecho mi padre. Y a veces se lo decía a algunos hombres del pueblo, les decía si queréis veniros y los jornales que echéis os los lleváis en patatas, porque como había, y ellos tenían patatas pa to el año. Porque entonces las patatas aguantaban, teníamos en mi casa, que recuerdo que mi casa era grande, teníamos un trozo hecho con un murillo y allí vaciábamos las patatas y teníamos pa to el año, ni se encallecían, ni se podrían ni na. Y ahora lo pienso, que estaban tan fresquillas, que no se arrugaban ni na, y ahora si no le echas polvos, si no le sale el tallo le sale la palomilla, si no le sale la palomilla le sale el tallo, tiene que ser ton a mas que a fuerza de conservantes, porque como las dejes no te las puedes comer en dos días, y yo no sé porqué, no sé si será porque estaba la cosa más sana, no sé. Y yo me acuerdo ahora muchas veces... digo madre mía con lo que hemos navegao, con el piaron de ovejas que tenía mi padre, que teníamos que ordeñar las cabras, que teníamos que hacer el queso....

-¿lo hacías entre la familia?

Na mas, que a lo mejor había que escardar las patatas, que no había un bancal, a lo mejor había 10 o 12 banales y no eran bancalillos, allí había patatas, aquello era grande, y tenias que escardarlas todas, tenias que darles a todas una vueltecita, te ponías a escardar y madre mía, no tenia fin.

-¿Estabais todo el día?

To el día, te levantabas por la mañana, desayunabas, que mi madre to las mañanas nos hacia unas migas, unas patatas fritas, gachas, otras veces cogía y como teníamos huevos y nos freía un par de arenques y un par de huevos o tres, eso a las 8 o a las 9. Allí comías eso, allí no había ni leches... Leche si teníamos, teníamos leche de cabra, porque yo sé ordeñarlas, pero nosotros cogíamos la leche, bien mi hermano, o mi padre, y nos metíamos por la mañana y sacábamos 3 o 4 cubos ordeñaos a nudillos que se te ponían las manos... y cuando terminábamos de ordeñar las cabras nos los llevábamos dentro del cortijo, cogíamos unos trapos blancos que los hacia mi madre de sabana, mi madre compraba la tela, hacia trozos, le hacia el dobladillo y lo cosía a máquina, poníamos dos trapos grandes, los poníamos en la olla grande, la colábamos la leche, mi madre cogía le echaba su cuajo...

-¿Y de donde sacabais el cuajo?

El cuajo era de chotos pequeños, cuando criaban las cabras, cogía dos o tres chotillos de tres o cuatro días, cuando tenía el calostro, que es el cuajo bueno, entonces mataba al chotillo y le sacaba el cuajillo, los colgábamos, los secábamos, colgábamos el estomaguillo entero, le hacíamos un nudillo con un hilillo o algo, le poníamos una tela pa las moscas, entonces se secaba. Entonces mi madre cortaba un trocico, lo machacaba con el mortero, echaba una poquita de agua, hacia como leche, entonces lo echaba en un botecito limpio, porque el cuajo entero no se le podía

echar a la leche, hacia pa dos días o tres, porque allí como hacia fresco se conservaba bien, entonces mi madre a un caldero de leche que necesitaba 3 cucharadas o 4 se las echaba y eso se dejaba y se ponía como la cuaja. Que era mu ternilla, entonces tenía mi madre una barica de higuera, que es la buena pa menear la cuaja, se la metía y la rompía, esa cuaja primera la rompía, la hacía papilla y una vez que se unía otra vez ya se quedaba pa hacer el queso y luego la paciencia pa juntar to la cuaja, pa que no se rompa, pa que te la lleves toda completa, que se hacia una bola y se quedaba el suero, entonces el suero lo cocíamos y hacíamos requesón, es que lo aprovechábamos to, y los metíamos en otros pañicos mas pequeños. Mi madre traía muchas veces porque le pedían requesón y los vendíamos. Salía el requesón en lo alto del suero, lo cogíamos con un colador y hacíamos la pelotica, lo colgábamos pa que soltara to el suero, que no venía en días al pueblo, pos nos lo comíamos nosotros. Teníamos de todo, todo sano, natural, y ahora... pero bueno cada cosa.

-¿Y tienes pensado plantar algo mas ahora?

Pues ya no, porque no puedo, quería haber puesto coliflores, pero como dejo to eso sembrao, porque cuando mi cuñao siegue el alcacel y quite las hortalizas, le digo a un muchacho que me labore y ya hasta el mes de marzo que ponga las patatas.

-¿Esta es la berenjena que me dijiste del año pasao?

Sí, y este año voy a sacar también.

-¿Y desde cuando las tienes?

Esta si es de cuando estaba mi marido, esta si la voy a guardar pa el año que viene. Pero no las plante este año, porque ya me trajo las otras mi hermano. Porque esta tienes que sembrarla en febrero.

-¿Con los pimientos?

Igual, el 14 de febrero, un día antes un día después, toda la almaciga, todo, los pimientos, las berenjenas, la albahaca... Y desde febrero a mayo se pone grande. Esta la voy a guardar yo porque es la única que me queda.

-¿Y las separas antes de meterlas en el bote?

No, echo los trozos de berenjena en el bote y luego las echo en agua, y echo los trozos de berenjena a la tierra, luego las semillas salen y la berenjena se queda ahí, se pudre en la tierra.

29 de Agosto de 2010

Llegamos sobre las 18h y está sentada bajo la parra haciendo sopas de letras, como casi cada tarde.

-¿Ya te vas a Almería?

No, espero que no, ¡uf! Son muchos días, no tengo ganas de irme a Almería.

-¿No te gusta ir a la capital?

Sí, yo irme a Almería es como el que lo meten en la cárcel sin tener motivos.

-Es que desde aquí tienes unas vistas a la sierra.

Sí, por los dos laos, está la sierra de Gádor y el cerro del Almirez que está por allí.

Esto es la alfalfa, esto lo tiene mi hermano, lo siega, lo seca y lo hace alpacas pa las cabras.

-¿Cuántas cabras tiene?

Parece que son 150 cabras, es que es cabrero declarao, se dedica a eso, tiene un cortijo donde tiene la leche, le echa los líquidos esos que se echan pa que no se ponga mala, porque to los días no viene la centra a por ella, parece que son dos veces en semana y él en dos días llena el depósito y el depósito le coge una pila de litros, entonces le echa, y el tiene sus ordeñadoras. Lo que pasa es que la leche la pagan mu barata, parece que es a 20 o 30 céntimos el litro.

-¿Qué haces con la hierba que sacas?

Le meto fuego, ves que tengo allí una pila de hierba, pa cuando se pueda quemar.

Esto es la paz pa mi, unas veces quito hierba, otras veces estoy sentá en el cortijo, y por lo menos estoy quitá de to, quitá del pueblo... aquí es que estoy en la gloria, ahí sentá debajo la parra estoy más fresquita.

-¿Por qué conservas esto, que te aporta? ¿Y qué futuro puedes verle a la vega?

Esto aportar, que no sabemos cómo se puede presentar la vida, a lo mejor tenemos cómo quitar eso y sembrar patatas pa poder comer. ¿es que sabemos la vuelta que puede dar la cosa? Conforme está de la crisis que tenemos tan hermosa, y antes decían los mayores “mientras hay patatas, hay aceite y hay pan no hay hambre” y es verdad. Pero que sabemos las vueltas que puede dar, mientras pueda yo venderlo no lo voy a vender, que es lo que te estoy diciendo que estar aquí es mi tranquilidad, el estar yo aquí en mi vida, que yo cuando vengo aquí me olvido de todo, no pienso en na ni nada, na mas que aquí.

Luego pues en el mes de enero pongo mis ajos, cebollas, las habas en el mes de la pascua, mis patatas en marzo, to lo que ahora está de maíz estaba de patatas.

-¿Dejas algo en barbecho?

Pos eso años atrás se ha quedao de barbecho, pero este año un sobrino mío que vive en Roquetas sa comprao una jaca y ma dicho tita quieres que siembre lo de las patatas de alcacel y le digo pos siémbrale, pa llevárselo ya, porque le voy a dar un toque pa que lo empiece a segar porque ya esta pa segar y llevárselo. Pero yo cuando to esto se queda ya libre ya no hago na, hasta el mes de marzo que esta tierra la preparo pa sembrar las patatas, que este año siembro las patatas en este lao y en aquel las hortalizas.

-Las vas cambiando.

Le voy dando un año a un lao y otro a otro lao, luego le echo mucho estiércol y a la patata le gusta y entonces yo aquí cambio así es lo que yo hago, porque lo veía de mis padres también.

Mira las simientes de lechugas las tengo ahí. Tengo de las dos clases, yo dejo de las dos clases y luego las simientes las envuelvo y luego salen de las dos clases. Esto lo tengo yo... esto viene de antigüedad, de mis padres, mis suegros, son mantenías y las habas también la mantengo de antigüedad, mira las tengo aquí preparas.

-¿Tienes de dos clases?

Sí, porque se siembran juntas, pero una mes más temprana, esta se adelanta y se recoge antes, sale más pronto el capote. Y esto también viene de los de antes. Esto lo voy yo manteniendo porque lo siembro si no lo tenía, el año que no pueda sembrar pos se acabó y se acabó.

-¿Y tus hijas vienen aquí a ayudarte?

No, ellos no van a venir, no, que han venio porque el padre les decía que vamos a coger las patatas, que vamos a coger esto, pero mi marido tampoco le ha gustao, porque nosotros aquí teníamos de to, teníamos remolachas... estaba to sembro, to lo que ves de alfalfa, cogía su maquinica lo labraba todo y poníamos alcacel, maíz pa coger las panochas, de to teníamos sembro, pero luego a raíz de mi marido morirse, dije madre mía que hago yo con tanto bancal pa mi sola, pos me quedé con el cuadraico ese y lo voy llevando lo mejor que puedo.

-¿Aquello que tienes colgado es orégano?

Sí, orégano, pa las comidas y lo recojo.

El maíz este es de antigüedad también, lo sembré con las habichuelas pero no ha salio, es que el maíz hay que sembrarlo con jugo, con la tierra mojada, como lo siembres con la tierra seca y luego regar no sale. Este es maíz de toda la vida, pero yo como llevaba tiempo sin cogerlo el año pasao le cogí unas panochas a mi hermanos, porque si lo siembro con las habichuelas se enreda la habichuela en el maíz y no tengo que encañarla, pero me nacieron las habichuelas y el maíz no.

-¿Ese es tostonero?

No, ese es maíz seco, lo que pasa es que es de aquí de toda la vida. Porque luego tengo ahí otro del que venden y no sale bien la panocha.

Este maíz es del año pasao. Porque el compra, ves que no es igual.

-¿Dónde lo has comprado?

En Paco Recobero que tienen piensos. Que este es el que se comen las gallinas, pero que no es lo mismo, ese sale mu feo con una caña mu gorda.

Pero este si es de antigüedad este no quiero deshacerme de él, este desde que me conozco lo tengo, este se desgrana mu bien, ni pincha ni na.

Yo he ido conservando algunas cosas, otras no.

-¿La acelga también la conserva?

También, ya tengo alguna ahí que la dejo que se desgrane en la tierra y luego vuelven a salir.

-¿No se mezcla con la silvestre?

Que va. Siempre me salen sobre las que está, el año que viene me saldrán estas.

Aquí tengo un poco de to, aquí tengo las uvas de tempranillo, que estas si se las están comiendo las avispas.

Ahora porque está to regao y tiene mucha hierba, pero en el verano cuando está to sembro esta mas bonito porque las escardo más a menudo.

De siempre se dice que si le tocas a las hortalizas en septiembre se daña la raíz, pos yo ahora le quito la hierba más grande con la mano.

Ahí tenía también una pila de flores que no me gustaban y le di un golpe y las arranqué y voy poniendo cosas nuevas. Que aquí poquito a poco, soy exigente porque siempre lo he tenio to limpio y me gusta, pero que me echo el alma a la espalda y no me mato ya por la tierra.

Aquellas uvas si está hermosas, esta están con ceniza.

¿Habéis estao en el río?

Teniendo un cortijo en la sierra y jamás en la vida se me ha ocurrido mojarme los pies en el río, nunca.

Fuimos el otro día al nacimiento por encima de la Fabriquilla y como las acequias san pedio todas con el río, allí estuvimos lavando el coche, mis nietos estaban locos perdíos, y yo decía si hubieseis pasao tantas veces como yo por aquí, unas veces andando y otras con el mulo, no tendríais tantas ganas de nacimiento. Yo es que eso lo he tenio de continuo. Yo este cortijo lo tengo porque es mi vida pero yo he vivio to mi vida en un cortijo, a mi no me llama la atención decir -¡ay! Voy al cortijo a comerme un arroz, si yo me vine del cortijo pa casarme, esto lo cogimos nosotros por no tener los animales en la casa y yo llevo viniendo 22 años viniendo cada día, cada día, y entonces esto a mí me llama, pero no soy yo maniática pa decir vamos to los domingo al cortijo a comer.

Pero yo nunca he dicho de meterme en el río.

-¿Los que si se metían eran los cerdos no?

Cuando bajábamos de la sierra venían los pobreticos ya reventaos y los metíamos pa que estuvieran un ratico en el agua. Si es que... no es que hemos pasao muchas cosas pero que no estaba la vida como está hoy, yo he sio con mis padres, en un cortijo comiendo patatas fritas y migas pal desayuno. Y se nos antojaban las manzanas camuesas allí y madre mía de la mejor fruta. Y las sandias cuando mi padre traía las sandias, éramos 6 hermanos y mis padres 8, nos poníamos con la sandía y nos la comíamos en una sentá. Porque la pillabas con deseo, claro, de año en año las vevas. Que yo hambre no he pasao pero que lo que hay hoy no me lo he comió tampoco, a lo mejor estábamos más sanos, es que no es verdad, como esta to hoy. Antes la leche nos las bebíamos recién salía de la cabra, la carne matá por ti, el huevo salio de la gallina pa comértelo tu, to eso, las patatas sin venenos, na mas que la tierra, a mi padre le metíamos las lentejas en la tierra y así to era de la naturaleza.

-¿Y estabais fuertes no?

Yo ya tengo mis achaques, de trabajar, pero no me duele na, no tengo problemas.

JUSTO SÁNCHEZ, CORTIJO EL CURA

Datos del informante:

Nombre y/o apodo: Justo Sánchez Martín **Edad:** 52 años
Dirección: LAUJAR DE ANDARAX **Lugar de procedencia:** LAUJAR DE ANDARAX
Datos familiares (miembros etc.): Casado. 2 hijos (1 hija y 1 hijo)
Actividad profesional principal: Productor ecológico de vino **Gº Escolaridad:** primaria
Historia y origen de conocimiento adquirido: FAMILIAR **Otras actividades:**

30 de Agosto de 2010

A las 18h vamos al Cortijo el Cura para ver a Justo. Nos enseña todas las instalaciones: bodega de vino, las barricas, una exposición de piezas antiguas (celemines, vasijas para hacer queso etc...), herramientas de arado y trillado de trigo, yugos y demás herramientas que tiene en una sala dedicada a visitas escolares donde enseñan el pasado y el presente del futuro y dan un desayuno con productos elaborados en la misma explotación.

Mira, este es para las conservas, tomates en sal... y este para los embutidos, morcilla, la carne para conservarla en manteca. Aquí para hacer el queso.

Nosotros en los olivos y en los frutales no labramos, es solamente segar.

Ahí colgadas tenemos las habichuelas secándose.

Mirad como se puede conservar una planta y que no se pierda (nos lleva hasta un olivo), esta planta se le ha perdido el corazón entero, le hemos limpiado todo y lo hemos llenado de piedras, se ha regenerado la corteza de alrededor y ha sobrevivido, eso fue un hongo que se lo va comiendo, pero ahora si tenemos cuidado esto se va cerrando y al final las piedras se le quedan dentro, este casi se muere, porque a este y aquel le venían to los escurres, porque esto a lo primero era un corral y to los escurres de las ovejas venían para acá y los tenían casi secos. Este se ve mejor, hemos ido quitando lo malo con un hacha, sa saneo y ahora ya empieza a ser olivo nuevo, estas plantas son mu agradecías.

-¿Cuántos años tiene un olivo de estos?

Estos, el que menos tiene cien años, luego allí hay de 200.

(Se acerca un gato y el le da una langosta que coge de una planta)

Este es un felino, a este no le damos na, to lo que pilla del campo, a veces le damos algo pero que no deberíamos. Ese cigarrón si no se hace plaga no pasa nada.

-Entonces el gato os ayuda a controlar la fauna de alrededor ¿no?

A veces trae ca rata. Pero esa sí que es la naturaleza en sí.

(Vamos a la sala de herramientas)

Carrieta: lo que se le ponía a los mulos para sentarse encima.

Capachos: para la uva.

Aguaderas: pa llevar el agua a la casa.

Lubrio: Para poner los dos mulos a labrar, cada uno en la cabeza de un mulo.

Sarrieta: Para llevar la comida a los mulos.

Horcas y la pala de aventar: para separar el trigo de la paja.

Rejas: Estas rejas se metían en el marro pa abrir la tierra al arar.

Porro: Astil que empieza fino y termina ancho. Eso era para cuando las calles las empedraban.

Bomba de trasiego: La primera bomba para subir el mosto del suelo a las cubas, cuando se pisaba en el suelo, se hacia lo que se llama pilón.

Dental: Arado de espaldas, arado romano.

Cedazo: para la harina.

Arado bilbaño: Arado de hierro, se llama así porque cuando empezaron los altos hornos, los araos de madera empezaron a dejarlos fuera.

Para trillar que se colgaba a los aperos, aquí se subía la persona, un pie aquí y otro ahí. Este es lo mismo pero en vez de cuchilla era de rulo.

-¿Ese era más avanzado?

No, el último era más útil pa desparragar, cuando venia el trigo muy apelmazado se pasaba el de rulo antes.

Esto es mu gracioso, no sé si tú lo habrás visto alguna vez, este mapa es de Centroamérica, esto se trajo de América cuando se exportaba la uva de Ohanes a Canadá y todo eso. Entonces aquí había una familia que uno de los hijo se fue allí y se trajo el mapa este y muchas cosas de allí. Ellos tenían un único motivo por el que vendían la uva, para las minas, ellos trabajaban en la uva para meterlo en la mina, porque les prometieron que el ferrocarril llegaría a toda la sierra de Gador desde Almería y tenían compradas 10 ó 12 minas, ellos se encerraron en la uva porque les prometieron el ferrocarril y se murieron sin nada, porque nunca pusieron el ferrocarril. Y la mujer me dio antes de

morir un legado mu bueno, que hicieron un libro sobre esto. Yo tengo cartas de Almería pidiendo que bajasen con un mulo con comida porque se morían de hambre, y ellos no podían ir.

-¿Eso en qué época era?

Eso, del 1890 aprox. Al 1920-1930.

-¿Aquí se vivía mejor que en Almería capital?

Hombre, aquí había tierra, en Almería, el que era pescador y poco más. La gente que no era campesina, los maestros de escuela, los estudiantes.

(Salimos fuera a ver la finca)

Mira, aquí tenemos los tomates secándose, y tomad probad estos que ya están secos.

-Parecen chucherías.

Sí, pero mira, ¿sabéis que comen los alumnos de mi hija en Noruega? Fruta o zanahorias en todos los colegios y la universidad, se la dan, y los niños esperando a que vengan las zanahorias pero zanahorias ecológicas, eso es que desde pequeños en sus casas los acostumbran.

-Bueno, un poco como antes ¿no? Antes ni chucherías ni nada, lo que había.

María Dolores, Madre de Justo: Sí, no como ahora que los niños están con los bocadillos y no sé qué. Los niños que vienen de las escuelas, yo he cogido una cesta de bocadillos pa echárselos a las gallinas, y eso es una lástima, to tirao.

- ¿Secas tú los tomates?

María Dolores, Madre de J. (MJ): Sí, ahora los meto porque si no por la noche con la humedad se pudren y no se puede dejar en la calle que vienen bichos y to.

-¿Cuál es la mejor época para secar los tomates?

M.J: Ahora, ahora es la mejor época, porque hay mas sol, cuando baja el sol de meterlos, sacarlos, meterlos, sacarlos se ponen chuchurrios, pero ahora en 4 días se secan. Mira los castaños como están de erizos. Nosotros aquí tenemos de to pal gasto nuestro y de to tenemos.

-¿desde cuándo estáis aquí?

Hermano de Justo: Esto lo compramos en el 96.

M.J: Esto era de un cura y luego de un veterinario.

H.J: Tu bisabuela era hermana de mi tía, que es la única que queda de las hermanas.

(Vamos a dar una vuelta por la finca)

Mira la tierra debajo de los olivos, esto cuanto más siegues mejor, porque eso se hace una capa y ya se hace un colchón y ya ni hierbas ni na, pero esto necesita años, y mira, lo que no ahorramos es agua, mira ahí eso seco y aquí barro, esa es la ventaja.

(Entramos en la parcela de hortalizas)

Esto, orégano y esto son collejas, esto ha salio solo aquí y la hemos dejao. Los tomates...

-¿Habéis tenido problemas con los tomates, con la tuta?

Pues este tiene pero en general han salido bien.

-¿Y qué le hacéis?

Aquí 2 o 3 azufras y nada más, los pimientos igual, los calabacinos... Este es el tomate de aquí y los demás son compraos.

Esto lo tenemos vallao por los jabalís, porque si no cogemos de na.

Bueno, esto son los melones, aquí tenemos de to.

-¿Cuándo empezaste con el huerto?

En el mismo año que vinimos aquí, en el 95.

-¿Y conserváis alguna semilla?

El único problema que tenemos con las semillas es que nos las han dao siempre, hemos intentado conseguir semillas autóctonas pero no hay manera.

-¿Y de los tomates no sacáis?

No porque son híbridos todos.

-¿Y el primero que me has enseñado, o ese te lo han dado este año?

Ese vino hace dos años y ese si es sacado por nosotros. Las fresas si son sacadas por nosotros, son de aquí del pueblo. Eso es una berenjena autóctona de Dalias, de hace siglos, eso es una delicia comerse una berenjena de esas, la sandía, habichuelas, aquí han estao los ajos, aquí han estao las cebollas, en esta fila han estao las zanahorias. La diversidad para que las plagas sean mínimas.

Estas fresas son una maravilla, estas llevan echando fresas desde mayo.

-¿Cuál es la época mejor para las fresas?

A partir de mayo hasta noviembre.

Estos son los esquejes.

-¿Dejáis los que veis que os gustan?

No, cogemos los esquejes y los sembramos en otro lado.

-¿y cada cuanto tiempo hacéis eso?

Cada 3 o 4 años, cuando nos apetece, si este año se nos pasa por el trabajo pos no pasa na. Tomad comed fresas, que estas golosinas no te va a pasar na por comerlas.

Eso, ayer en la muestra gastronómica, la tarta de frambuesa que llevamos, las primeras frambuesas ecológicas de Almería, criadas en Bayarcal, que no lo sabe mucha gente y no quieren que se sepa. Porque si no vienen los buitres, y si pueden hacerse buenos puestos de trabajo vienen todos y hacen una ruina. Están intentando que eso sea bueno y positivo pero que empiecen bien, porque es un esfuerzo mu grande.

Bueno también tenemos hinojos, cardos, lo poquito pa la casa.

Dentro de lo se puede, porque a este melón le ha atacaó el oidio pero bueno, el melón está ahí.

-Se ven sanos.

Esto tú no tienes ni idea lo que es comerte la verdura aquí, no tienes ni idea lo que es comerte el tomate aquí, eso es una maravilla. Mi suegro me dice que él la fruta que mas agradece es la que cuando se iba al campo cogía su melocotón, su fruta del árbol. Mi hermano no se come ningún higo fuera del árbol, ninguna fruta, él por la mañana se da su vuelta por la finca y se come su fruta.

(Salimos y nos muestra de lejos las viñas)

Ahí tenéis las antiguas, a partir de 50 años, y son las autóctonas de Laujar. Jaén blanca, Jaén negra, Bobar, Garnacha, Monastres.

-¿Cuántas variedades hay?

5 ó 6 pero básate en la Jaén que es la más vieja. Es la que dicen que los fenicios las pusieron las primeras de estas cepas aquí.

-Me dijeron que hubo una enfermedad que se cargó toda la uva.

Sí, la filoxera se cargó las uvas de España y Francia.

-¿Y aun así se conservaron las variedades tradicionales?

Si no se conservaron aquí se conservaron en otro sitio, pero se conservaron. Y de todos modos, como esto (El llano) estaba siempre sembrado de cebada y trigo, esto estaba en la espalda de la montaña, donde no se ponían cereales, después vino la viña aquí, to lo que era tierra mala que no servía pa los cereales pero cuando el cereal se retiró fueron bajando y han pillao el llano entero.

(Ya para despedirnos, nos cuenta un poco de su vida)

Yo fui a la escuela pero me quité pronto por eso no aprendí mucho a leer, yo era tímido y los niños me gastaban bromas y eso me hizo no salir adelante. Eso que no he hecho yo se lo he dao a mis hijos. Y luego desde el 95 he tenido una oportunidad muy grande de abrirme, el documental que hice “somos lo que comemos” me hizo reflexionar mucho sobre mi vida, mi forma de ser.

Mi hija estaba en Madrid estudiando periodismo, se hizo una amiga que su padre era investigador de los problemas alimentarios del CESIC, entonces eso fue el tema que me hizo a mí cambiar. Cuando se enteraron de lo que yo había hecho, todas las TV vinieron. Él investigó sobre las vacas locas y cuando salió el primer caso en Inglaterra hacía 25 años que ya lo sabían, pero como todo tiene que ser en silencio, porque si no la sociedad cortaría radicalmente. Entonces este investigador después habló con la primera, con documentos TV y grabaron lo que yo era antes y después de, con los invernaderos y después cuando me vine a lo ecológico.

FAMILIA DE ROSA Y DIEGO GÁZQUEZ

DIEGO GÁZQUEZ

Datos del informante:

Nombre y/o apodo: DIEGO LÓPEZ Edad: 81años

GÁZQUEZ

Dirección: LAUJAR DE ANDARAX

Lugar de procedencia: LAUJAR DE ANDARAX

Datos familiares (miembros etc.): CASADO CON 3 HIJAS

Actividad profesional principal: JUBILADO

Gº Escolaridad: leer y escribir

Trabajaba en una alpagatería

Historia y origen de conocimiento adquirido: FAMILIAR

Otras actividades:

30 de Junio de 2010

Quedamos en su finca a las 18h de la tarde porque ha quedado toda la familia para recoger las patatas. Allí se encuentran su mujer, su hija y su yerno (propietario de la tierra).

Me enseña la huerta y nos comenta por encima lo que hay.

Mira esto son simientes de coliflor.

-¿Habéis sacado vosotros las semillas?

Sí, las hemos sacado pa luego ponerlas. Y esto son simientes de rábano, y esto es cebollino. Vente pa abajo.

Estas coliflores las vamos a poner mañana porque estas están más grandes que aquellas y to esto son lechugas, esto son los tomates.

-¿Los tomates también son de aquí?

Sí, to de aquí.

-¿Este es maíz tostonero?

Sí, maíz tostonero. Esto son unos pimientillos que tenemos.

-¿Y estos de donde son?

Estos no, estos han venío de El Ejido, los que vienen en bandejas. Aquí tenemos más tomates.

-¿Tenéis problemas con los tomates, de enfermedades?

Las curamos.

-¿Con qué los curáis?

Con un veneno que hay. El año pasao no los catamos si quiera. Con forme iban creciendo se iban engusando, ni catarlos, pero fue en to la provincia de Almería. Y teníamos más que este año, este año tenemos 4 caballones y el año pasao teníamos un roal grandísimo, pero ni catarlos, trabajo perdío. Esta mañana los hemos curao porque ya tienen tomatillos y van a regar mañana.

-¿Y cura algo más o solo los tomates?

No, aquí no curamos na, esto es ecológico de esos como le dicen, na más que el estiércol de las gallinas y los conejos.

-¿Todo el estiércol lo sacáis de vuestros animales?

Cuando nos falta subimos a la sierra que hay ovejas y lo sacamos de allí, el año pasao nos subimos y nos trajimos pa las papas y to eso, por lo menos 50 sacos.

Estas son las calabazas que siembro aquí, que se van pa la orilla.

-¿Siembra las calabazas al lado del maíz?

Claro, al lado del maíz.

-¿Habichuelas no habéis sembrao?

No, este año no, porque el año pasao sembramos un roal y se zafaron enteras, las habichuelas son mu eventuales.

Este maíz luego lo segamos y lo secamos pa echárselo a los conejos. Estas son las cebollas, arrancamos las de verano y pusimos las que nosotros les decimos las de invierno. En octubre las ponemos y las arrancamos en mayo, y estas las hemos sembrao ahora, en mayo o por ahí.

Y esto son los calabacinos, los calabacinos los curamos... a estos les he dao yo 3 o 4 azufras. Yo no conozco ni los venenos ni na.

¿Y los calabacines son de aquí también conserva usted las semillas?

La simiente, claro. Ayer mismo machaqué dos flores de coliflores que las tengo allí en la espuerta.

Y ahí están las papas, que hemos quitao esta mañana las matas pa arrancarlas mejor.

-Os juntáis toda la familia para recoger las patatas ¿no?

Claro aquí estamos to la familia. Esto es na mas que pa nosotros, pa la familia, ni pa negocio ni na, porque yo estoy ya jubilao de hace tiempo, pero cogemos de to pa que nos sobre.

-¿Tenéis conejos y gallinas?

Sí.

-¿Todo lo que coméis lo sacáis del bancal?

De lo que se coge aquí. Aquí tenemos las gallinas.

Aquí los conejos, cogemos huevos to los días 9 o 10.

Esas son las habas pal año que viene.

-¿Para sembrarlas no?

Ya las tenemos pal año que viene cogías las simientes, cogemos las más grandes pa sembrarlas. Guardamos de nabos, de coliflores... de to, de to, de to.

-¿Menos los pimientos todo lo demás lo conserva?

Eso es, porque es mu difícil, porque ni tenemos simiente de pimiento buena pa sembrar, porque es que los pimientos aquí son mu eventuales, se echan a perder, no por el agua porque el agua mejor no puede ser, nosotros conservamos to lo que es más silvestre.

Hablo con Rosa, su mujer. Le comento que me gustaría conocer sobre el uso de las hortalizas en la cocina y me habla del tomate seco.

El tomate seco se echa a to, pal ajillo, pa las pipirranas.

-¿Esto de quien los habéis aprendido?

Desde los abuelos, esto era de los viejos.

-¿Ha cambiado mucho la agricultura desde entonces?

No, la agricultura no.

Diego: La agricultura como la hacemos nosotros no ha cambiao mucho. Por ahí si hay muchos campos que si han cambiao mucho porque si no, no producen, pero aquí no.

Antes las papas, se cogía la legona y era a fuerza de legonazos, pa arrancar la mata. Y ahora como hay máquinas, pues antes necesitabas a lo mejor 8 o 10 empaquetando y de allí se las llevaban, venía el camión y se las llevaba. La familia y en un instante. Porque ese es mi yerno el de mi Ana y el que se está llevando las patatas es el de mi Encarna.

-¿Y las mujeres antes a qué os dedicabais?

Antes yo cuando era soltera ¿sabes donde yo iba mucho? A las faenas de la uva, se contaba la uva y yo la empaquetaba, yo hacía las cajillas, hacíamos unas barras, en el suelo se ponían unos cartones y se hacían unas barras pa poner la uva, luego ya ni en la barra, te ponían la caja, te la limpiaban, te la pesaban y me la llevaban a mí, que estábamos a lo mejor 8 o 10 empaquetando y de allí se las llevaban, venía el camión y se las llevaba.

La gente iba a la aceituna... yo no he ido, a sacar semillas, a sacar el trigo, a sembrar maíz. La gente se ha dedicao a to esas cosas. Yo salí de la escuela y mi madre y mi padre.... La faena de la uva no me la perdía yo nunca. Y además yo tenía que llevar 10 mujeres pa que a mí me admitieran, porque yo sola no podía hacerlo, eran cajas de 5 Kg. y no me podía ni faltar ni sobrar. Luego venían otros más grandes que eran de 10, pero antes de estas cajicas que te estoy hablando estaban los barriles con serrín, le ponían un taco de madera y ponían una repasadora y una que echa el

serrín, ibas echando una capa de serrín, una de uva y al final cuando ya veías una poquilla de uva na mas, ya lo cubrías entero de serrín, luego se lo llevaban los barrileros pa taparlos. Luego había otra muchacha que ponía los carteles de donde era la uva, de los Aparicio...

-¿Y cuando te casaste?

Ya a la casa.

-¿Y él?

A la alpargatería. Teníamos tierra, pero cuando terminaba de la alpargatería nos veníamos por la tarde.

-¿Comíais de lo que cultivabais?

De eso y de su jornal. Y ahora pos tenemos las papas y to esto.

-¿Las semillas también las conserváis?

Yo las semillas no tanto, a lo mejor las compro cuando voy al mercao. Las semillas no.

-¿Pero, porque no tiran?

No tiran y a mí tampoco me gusta recogerlas.

-¿Diego si lo hace no?

Sí, él si lo hace, ¡bueno! Madre mía con 80 años ya que tiene.

Diego: El año pasao las papas estaban donde está el maíz, al otro año papas y así vamos cambiando, pa no estar siempre en el mismo sitio.

20 de Agosto de 2010

Diego va todas las mañanas a las 8 de la mañana a darle de comer a las gallinas y conejos que tiene en la finca para autoconsumo y vender a los vecinos.

Hoy quedo con él a las 8 para hacer un croquis de su huerto.

Le explico de nuevo lo que busco y empiezo diciéndoles que las semillas me interesan bastante y me gustaría conocer el modo en que él las saca y las conserva. Y la entrevista comienza andando de camino al bancal.

- Bueno, a lo largo del tiempo que vaya viniendo me gustaría ver cómo va cambiando el huerto, qué tienes, cómo se sacan las simientes. Por ejemplo ¿Cuándo recoges las semillas de los rábanos?

Yo, pos cuando están granaos, los coges los metes en un saco y los machacas.

-Porque ¿lo rábanos cuando se siembran?

Los rábanos... eso saqué un peazo así y tengo ahora un saco lleno de simiente, eso cada mes se puede sembrar. Como las lechuguillas, que tengo ahora unas chiquitillas ahí, con las lechugas nosotros ponemos unas detrás de otras, pa que cuando se gasten unas ya haya otras.

-¿También les sacas semillas?

Claro.

-También tenéis maíz ¿no?

Sí, el que queda es el tostonero, el otro ya lo hemos segao, el otro lo sembramos más espeso pa los conejos.

-¿Del maíz también guardas la simiente?

Claro, guardo los de este año pa sembrarlos el año que viene, que no tienes pos le pides a cualquier vecino que haya hecho lo mismo.

-¿Acostumbráis a intercambiar las simientes?

Hombre, es bueno, la de los ajos y to eso es bueno cambiarla porque si no degeneran. Siempre sembrando la misma simiente tuya, tuya, tuya, pos degenera.

-¿Algo más además de los ajos?

Sobre todo los ajos.

-¿Por las tardes viene tu yerno?

Sí, y yo vengo por los animales, pa darles de comer por la mañana, pero ya estoy cansao, cuando pase este invierno no voy a venir mas. Cada día pienso más en no venir, es que es normal con 81 años, pero bueno mientras pueda.

- ¿La tierra de quién es?

La tierra es de mi yerno. Si allí abajo tenemos otra finca y en Fuente Victoria otra, un puñado de almendros y aceituna, pero no la cogimos porque estaba pa tirarla, pero la almendra la vendimos a 50 céntimos y ya la vendimos bien.

El trabaja ahí en el almacén. Vienen por las tardes a partir de las 18.15h.

-Pues me interesaría hablar también con él, porque es el más joven que conozco que aun va a la vega. Me gustaría ver como veís el futuro de la vega.

Yo no soy agricultor pero me he criaio como si fuese agricultor porque aunque trabajaba en la empresa siempre al terminar he venio al campo. Cuando me fui a Madrid, hace ya de esto 50 y tantos años...

-¿Y cómo ves tú el futuro de la vega?

La vega... la vega no tiene futuro. Ves como esta todo, lo dejan to pa las ovejas y las cabras, na más que pa monte, no siembra nadie na, no interesa, si siembras algo se echa a perder y te lo comes tú, ¿lo vas a vender? Si lo dan regalao. Lo ves como esta to, to son verdes pa los animales.

-¿La ganadería es más rentables aquí?

Lo único, los banales no sirven na mas que pa eso.

-¿Y esta acequia que pasa por aquí cual es?

Esta es la acequia larga, que viene de allí del nacimiento, la acequia del lugar también le dicen, la acequia la villa, tiene tantos nombres.

Mira, to sembrao de verde, aquí hay 4 bancalillos como el mío que siembran pa la casa y el resto de baldío, no les interesa.

-Sin embargo la mayoría de la gente joven está en paro ¿no?

Pero no les gusta la agricultura. Y si vienen al bancal no saben ni coger una herramienta. ¿Y pa que van a ir a la tierra? ¿Pa trabajar pa na? No ayudan ni a los padres.

(Llegamos al bancal y después de darles de comer a los animales me enseña lo que tiene)

Mira, eso son coles y coliflores.

Esas son las papas, que plantamos cuando arrancamos las otras.

-¿Y las pusisteis en el mismo sitio?

Sí, las pusimos en el mismo sitio. Están hermosas, hermosas. Ya verás las calabazas. Mira que calabaza hay ahí, fijate.

-¿Qué calabaza es?

Totana. Vamos a ver las hortalizas.

-¿Este es el maíz que habéis cortao pa los animales?

Sí y mira, ese es el tostonero. Y aquí el agua y el aire han tirao una pila matas.

-¿Entre medias habéis plantado también más coliflores?

Sí. Mira, los tomates.

-¿Estos son vuestros, sacáis vosotros las simiente?

Sí, eso coges un tomate de los más gordos, sacas la simiente.

-¿sabes cuál es el nombre de este tomate?

No, na más que tomate de aquí, del país.

-¿Y allí al fondo?

Calabacinos, los pepinos que están ya de simiente.

-¿Los habéis dejado ahí para sacar la simiente?

Claro, ahí están pa la simiente.

-¿Estos también son del país?

Sí.

-¿Los calabacinos también son de aquí?

Sí. Y mira eso es un caqui. Allí tengo un azofaifo, hermoso, al lao del laurel.

Aquí en este roal, voy a sembrar los nabos mañana, de esos blancos gordos.

Y esto es una calabaza (entre las patatas) que ha salio por su cuenta, que no había que dejarla porque se come las papas, pero la hemos dejao, da lástima arrancarla.

-¿A las patatas que le echáis?

El estiércol de los conejos.

-¿Y algo más?

Le echamos un poco de abono pa que arreen.

-¿Cuando sembrasteis las coliflores?

El mes pasao, en julio y mira como están, porque las criamos aquí las simientes, aquí se siembra la almáciga, la almáciga la ponemos en el mes de junio.

Y manzanilla cojo, porque nace sola y la seco y tengo hasta pa repartirles a los vecinos.

Ahí tengo lechugas y ahí es donde estaban los rábanos, que se desgranar y han salio ahí solos. Esas lechugas las sembramos ahí de simiente, ahora te voy a enseñar las simientes de coliflores.

(Entramos a un cuarto de aperos, abre un armario pequeño donde guarda las semillas)

To estos tarros son de simientes, de lechugas, de coliflores, de nabos y de to.

-Voy a hacer un dibujo para ver donde tienes cada cosa.

Mira el azofaifo.

-¿Cuándo los cogéis?

Cuando se ponen colorás, a últimos de septiembre.

-¿Cuando recoges las calabazas?

Pa octubre, el año que vienen aquí sembramos las papas, un año aquí y otro allí y los ajos también.

-¿Los olivos son de aceitunas de pa comer o de aceite?

Son de aceite, de esas negras, pero que pa comer, partías también se puede.

Mañana voy a sembrar los nabos y los rábanos.

-¿Para sembrar tenéis en cuenta la luna?

Claro, lo mejor es en menguante, pero también hay que mirar el jugo, por el jugo to los viernes es menguante, siendo creciente, el viernes es menguante. El jugo, es la tierra que esté jugosa pa sembrar.

Ahora los nabos esos, aunque no haya regao es bueno pa sembrarlos, porque a los nabos les gusta que esté apretá la tierra, pa lo demás no, lo demás es mejor que esté suelta, pero pa los nabos es mejor apretá. Los nabos como son tan chiquitillos se pueden dejar 3 o 4 días sin regar, que no pasa na, a los 4 días los riegos y en dos días los tienes crecíos.

-¿Aquí los que regáis lo hacéis de la acequia la villa?

Sí, yo he tenio un bancal en el camino de fuente victoria, pero ya lo deje porque no podía con más.

Mira y allí hay 2 balsas, aquí se riega de día y por la noche va a la balsa pal día siguiente.

-¿Y sabes cómo se llama la balsa?

Balsa el Paso, porque la rambla que pasa por allí se llama la rambla el paso.

-¿Esto es lo que haces todos los días?

Sí, y así el andar y las frescuras estas me van bien, hay días que si me levanto y no tengo ganas no vengo.

- ¿Para regar os ponéis de acuerdo?

Ahora como hay agua regamos cuando queremos, hombre si hay alguien que este regando pos te esperas, pero cuando ha habido menos agua se pone un acequero que va dando la vez. Si ya sobra agua. Así va a tajo y se aprovecha mas, empieza en la cabeza y así en orden, pero este año hay agua de sobra.

-¿Los años anteriores como han sido?

Pos peor, pero que hemos tenido pa regar. Este año es que no ha sido normal, pero ha llovido mu bien, parejito 3 o 4 meses.

-¿Desde cuándo no hay un año como este?

Puf, desde hace un porrón de años, yo me acuerdo cuando era pequeño, pero hace un porrón de años que no ocurría lo de este año.

-¿Han habido sequías duras?

Las sequías más largas han sido de 15-20 días que teníamos que tirarnos sin regar, pero que ha sido mas malo pa la vega pero pa lo demás no.

-Y en la época de recoger las patatas os juntáis to la familia.

Sí, cuando hay bastantes sí.

-¿Las simientes que me has enseñado, las has guardado más de un año?

Dos sí, pero mas no, porque se pican.

-¿Y los tomates hasta cuando producen? Porque este año están más tardíos ¿no?

Este año está to mas tardío porque ha llovido hasta más tarde, y la almendra lo mismo, no ha salido casi porque ha salido la flor y como estaba lloviendo se puso a echar la hoja y se le ha ido la flor. Porque aquí los almendros florecen a últimos de diciembre y este año han florecido casi en marzo, pues ha echado la hoja antes y se llevo la flor, hay un grano pero como el año pasado no.

-¿Y ahora que empieza a refrescar no le afecta?

Ya no porque ya empieza to a abrir.

ROSA PUERTAS

Datos de la informante:

Nombre y/o apodo: Rosa Puertas Martín

Edad: 75 años

Dirección: LAUJAR DE ANDARAX

Lugar de procedencia: LAUJAR DE ANDARAX

Datos familiares (miembros etc.): CASADA CON 3 HIJAS

Actividad profesional principal: AMA DE CASA

Gº Escolaridad: ASISTE A LA ESCUELA DE ADULTOS

Historia y origen de conocimiento adquirido: FAMILIAR

Otras actividades: Asociación El Auxar, trabajo en la huerta.

15 de Septiembre de 2010

A las 18,30h visito a Rosa en su casa. Mantenemos la entrevista en la cocina.

- Además de estudiar los productos de la vega, me gustaría conocer los platos típicos de la zona.

Mira, el plato típico de la Alpujarra esta nuestra es más el “ajillo cabañil”. Hay dos ajillos, está el cabañil que se hace con choto o cordero y a ese ajillo se le echan almendras, laurel, ajos, cebolla, tomate seco, pimiento seco, un trocito de limón, vino, y to eso se pone cuando se va a poner el choto y se le echa el aceite, to eso al poner el choto, y to esa agüilla que va soltando el choto, el tomate, porque yo le echo también un tomate fresco porque se queda más bueno, y una vez que se queda en el aceite yo le echo un chorreón de coñac ya pa apartarlo, porque ya es cuando se queda en su jugo más bueno, y antes de que se quede seco, que tenga su juguico se aparta.

-¿Hay una época en la que es más común hacerlo?

Eso se hace casi siempre, sabes lo que es más la época de las “pipirranas”, que la pipirrana es con aceitunas, le quitas el hueso a la aceituna negra, yo siempre la hago con las aceitunas negras de aceite, le saco el hueso, marea una poca de cebolla, que no esté mu frita porque si no se te pone mu fea, hay gente que el tomate seco lo echa en agua pero yo lo tuesto un poco y pimiento seco, los hago trocicos, el ajo lo aso y lo hago polvo con los dedos, el bacalao, lo aso y lo desmenuzo también, to eso se lo echo a las aceitunas una vez que las tengo listas, le echo un poquitín de vinagre, lo cato por si ya está bien de sal por el bacalao y eso si lo dejas de un día pa otro está hasta más bueno.

Y to eso es lo que hay aquí, con la calabaza, pues con la calabaza haces “pebetes”, con la calabaza esta Totana. La calabaza la cueces, la pelas y la cueces, le quitas el agua y la pones en un sitio que escurra, la chafas con un tenedor, le echo 2 o 3 huevos según la calabaza, lo bates, coges una poquita de harina y le echas un royal, lo pones a que puedas coger una cuchará, pones el aceite que esté bien caliente, lo sacas ya que está frito y coges el pegotico ya frito y lo metes en un plato con azúcar y canela.

Y luego está la leche frita que es parecido pero con leche o maicena.

- ¿Y los pebetes se hacen en semana santa como la leche frita?

Yo la leche frita la hago solo pa semana santa pero los pebetes los hago cuando quiero.

A ver qué más quieres.

-Por ejemplo, ¿Cómo se hace la cocina marea?

Pos mira, la cocina marea yo la hago, pongo habichuelas blancas, las limpio, unas habas secas, las pongo en agua, le mudo el agua, le pico una poquita calabaza, al hervor le pongo tomate fresco, tomate seco, cebolla, una cabeza de ajo, un pimiento verde y laurel, cuando veo que eso está ya cocidito, que no esté mu echo polvo saco el pimiento, el tomate y la cebolla, lo bato y se lo echo, luego le echo aceite, patatas y habichuelas verdes y ya tienes una cocina marea.

-Esa cocina es muy típica de aquí ¿no?

Sí, y “**las correas**”. Las correas es, yo seco las habichuelas verdes, las limpio y las ensarto pa guardarlas pal invierno, este guisao es más de invierno. Cojo, la pongo con habillas blancas, cuando da un poquitín de hervor cambio el agua y le pongo un espinazo, un trozo de tocino y un trozo de oreja, eso hierve hasta que la habichuela está ya abierta que está cocía, entonces le echo patatas, arroz, sal y una poquita morcilla.

Las correas es un guisao que es como “**los nabos**”, que es igual pero que yo a los nabos no le mudo el agua, cuando está la habichuela le echo los nabos y ya le echo el espinazo, el tocino, la oreja igual y a los nabos le echo igual el arroz y la morcilla.

Y los **hinojos** igual, yo hago los hinojos de cocido y los cardos lo mismo.

Pero si yo hago los **hinojos con harina torcía**, que ya eso es potaje, no es cocido. Yo cojo los hinojos los limpio, habichuelas blancas, cuando la habichuela está cocidita le echo los hinojos y cuando hierve los aparto. Y cojo en una sartén echo harina de maíz y le echo una gotinina de agua y la remuevo, pero como no se queda mu bonita, me lavo las manos y la voy amasando en la misma sartén y una vez que la tengo como si fuera arroz la pongo en la lumbre y la voy removiendo pa que no se quemé, y cuando está dorá que la harina no se pega a la cuchara, lo apartas.

Ya le echas el aceite y la patata que cuando está cocía ya le echo la harina torcía, pero a eso yo le echo también, cebolla, pimiento, tomate... Pero ese potaje es de invierno que es cuando están los hinojos.

-¿Cada comida es típica de la época en la que se recogen las hortalizas con las que se hace?

Sí, porque mira los cardos hay gente que los congela pero a mí no me gusta congelar.

Que quieres **gachas**, compro pescao, aso pimientos verdes, los pelo y pongo una poquita de agua y le echo tomate fresco 2 o 3 grandecicos, 2 pimientos y cuando esa agua está hirviendo los saco y lo bato y le echo aceite, pimiento seco al agua, le echo el pescao, boquerón o jurel es lo que más me gusta. Cuando está to coció lo aparto y me pongo a hacer las gachas.

Pongo una perola o una sartén y pongo agua, le echo un puñaico de sal y antes de que eche a hervir echo la harina de maíz y la meneo hasta que tengo una pasta que no esté mu dura ni mu blanda, y cuando ves que está sequita la pones en la mesa y le echas el caldo encima. Las gachas las hago mucho porque a mis niñas también les gustan.

Porque el “**ajillo con conejo**”, a ese si se le echa tomate seco, pimiento seco, ajos, almendras, que tu coges el conejo lo fries y una vez frito, si ves que esta duro el conejo le echas una gotica de agua, tuestas el pimiento, las almendras, el tomate y el pan y coges el pimiento, las almendras, el tomate y dos dientecicos de ajo, dos crudos y dos cocíos y los bates en la “maripili” (minipimer), y después el pan que has tostao, que lo tienes en un plato con un poquillo de agua pa que no te cruja, lo echas con lo que has batío y lo envuelves y ya se lo echas al conejo. Este lo hago yo mucho porque como tenemos también conejos, pues cuando me traen lo hago y sale buenísimo.

-¿Ha cambiado mucho la cocina de antes a ahora?

No, pa la gente joven sí, porque la gente joven no quiere, no saben aviar. Ellas no se ponen to la mañana como yo me pongo a poner un cocido. Mi Ana hace una migas en un abrir y cerrar de ojos y yo tardo una hora, y yo no me explico, esas migas tienen que estar crudas, su padre no las quiere. No se complican la vida. Si yo le doy de comer to los días a 10 a medio día. Y yo lo que pongo hay que comérselo, y sus hijos ahora comen de lo que quieren. Ahora porque hay de to, antes ni había que comprar ni había dinero, antes teníamos que amoldarnos a lo que cogías de la vega o si ibas a la plaza, cuando ibas lo imprescindible y hoy vas to los días y te traes la carne y te traes de to. En mi época no, porque yo ya tengo 77 años y he tenido más malo que bueno, ahora puedo cantar victoria porque gracias a Dios tengo, pero en mi juventud, yo nací en el 35, cuando se acabó la guerra, ya ves.

-¿Has pasado mucha hambre?

Hambre y de to. La post-guerra imagínate, si eso lo pasara hoy la gente joven no lo puede soportar. Y ahora parece que hay un poquito de crisis, pero la gente no la ve tampoco, va al día. Yo veo cosas, como veo la plaza to los días y to las noches llena, yo digo ¿y hay crisis? ¿Donde está la crisis? La gente hoy- si he ganao 10 pos me los voy a comer- y hacen mu bien. Eso hoy no se puede hacer, y luego llega un día que dicen, pos si no tengo, y se ponen a pedir. Hay que guardar pa el día de mañana. Y a mí me dicen -¿y el día de mañana quien lo ha visto?- y yo digo-Pos si no nos morimos lo vemos to el mundo.

Nosotros jóvenes hemos tenido una época mu mala.

-¿Tu familia se dedicaba al campo también?

Sí, nosotros cuando me casé nos fuimos a vivir con su madre, porque no teníamos ni fondos ni pa comprar casa ni pa na.

-¿Vuestra familia cultivaba trigo? ¿Cómo se vendía el trigo?

Esos eran...esos que iban con los mulos... los estraperlistas se lo llevaban, iban a comprar trigo pa luego venderlo. Y si se te terminaba, vamos a suponer, a mí se me ha terminao mi trigo, porque el trigo que yo cogía me lo guardaba pa mí y me lo llevaba al molino y si era una fanega pues una fanega me molían. Y si me faltaba pal año, si a mí me habían dao 4 cuartillas, que es la fanega, yo tenía que dar 5. Los réditos.

-¿En qué época era eso?

Eso era cuando la guerra y to eso.

-Me han contado que en la post-guerra los agricultores no podían quedarse con su trigo, venían del estado y debían declararlo.

Venia la fiscalía, es que había que pagar unos arbitrios, tantas fanegas tanto, se pagaba antes por to. Pero el trigo tuyo era tuyo.

Tu tenias que declararlo, si he tenio 5 fanegas pues he tenio 5 fanegas, tenias que declararlo y los cerdos lo mismo. Y la uva y to... to se pagaba.

-¿Había que pagar por lo se que producías?

Claro. Y luego el que trabajaba en un cortijo, si tú criabas tus pollos o tus conejos venía el dueño del cortijo y después de criar tú tus animales se llevaba el mejor, ni te los compraba ni na, se lo llevaba, eso en los cortijos de la sierra.

- ¿Y vosotros habéis cultivado en la sierra?

Nosotros hemos cogío de to, mi hermana tenía un cortijo y cogíamos castañas, nueces. Tenía una punta de ganao que hacía el queso y to, y sacaban de 100 fanegas de trigo, centeno, cebá, el maíz ha sio mas de la vega.

- ¿Qué opinas de la vega? ¿Es lo que era?

Nooo, la vega era una lindeza, de ahí comías, ahora es una lástima, antes había de to, ahora nosotros porque es pa nosotros pero lo demás está to abandonao. Porque coges las patatas y échale numero a las patatas, comprar las simientes, abono, sembrarlas, regarlas, escardarlas, recogerlas. Nosotros porque gastamos muchas, que ahora en octubre-noviembre cogemos las otras, pero la gente que tenga que meter a alguien no vale la pena, es como la almendra o la aceituna, no vale na, o la uva, está to tirá. Antes había aquí una de uva, que yo me he tirao hasta 15-20 días y un mes con la faena de la uva, porque yo he sio empaquetadora de uva y ahora no ves una parra, si la ves es pa comerte un racimo, arrancas enteras.

-¿Ya no es rentable?

Es una lástima. Eso ha hecho el exceso, hemos tenio mucho dinero y hemos ido avanzando...

-¿Por qué está pasando esto?

Porque la juventud no tiene ganas de tierra, la gente no quiere, la juventud no se humilla y va llegar el día que la viña se pierda cuando se mueran los hombres, que son los que podan. La gente no sabe ni podar ni na, ni cavar, porque se cansan de momento. Yo veo mu bien la gente que tiene su carrera porque la costao su esfuerzo, ¿pero y el que no saca na? Pos humíllate a lo que tienes, quieren mejor estar golpeando antes que coger un bancal.

-¿Qué futuro veis?

El futuro...pos que vamos al estrellito, porque ahora ¿qué trabajo hay?

-Ahora mucha gente está en el paro.

Pues espérate a que el paro se termine. ¿Dónde va a la gente? La gente joven es que no está hecha pa la tierra y es que no sabe.

Diego: Antes en la época nuestra, había tomillo, ibas al campo cogías tomillo y te lo pagaban a 2-3Pts. la lucema, había esparto, había pinos y había viveros, ibas al llano y la gente tenía pa trabajar porque entonces se vendía bien el vino y ahora na, na, na, ahora cero.

R: Ahora na mas que los 4 que tienen la mijilla viña suya.

D: Y el vino... a 40 céntimos.

R: llega la uva, y la pagan a 40 céntimos bueno, pero y la que no la pagan, porque está el año malo y tú te tiras un pilón de tiempo pa eso. Es que como esto no le den un arreglo, si es que cada vez hay más paro. Llegará el día que hasta a los pobreticos viejos le quiten la paga, cuando en el arca no haya, cuando la gente joven no haya cotizado, nosotros porque no lo vamos a ver, pero la gente joven sí.

- Si algún día tenemos que volver al campo ¿Qué pasará si este conocimiento se ha perdido?

R: Si es verdad porque la gente ya no sabe.

D: Si es que del campo vivimos, cuando no se coja del campo nos morimos, porque tu tendrás mucho dinero pero si no tienes donde comprar ¿pa que lo quieres?

R: Porque ahora no depende to de este pueblo, y vienen cosas de fuera, que eso soluciona mucho, pero esos campos que había antes, que se iba la gente a segar al campo, a unas campiñas...

D: Pero que si tuviese que segarse ahora eso a mano no teníamos comida...

R: No digo yo que no lleguemos a tener pan ni na de eso, pero que la cosa se va a poner fea.

- La gente que se dedica a los invernaderos tampoco tiene el conocimiento que vosotros sobre cuando y como sembrar ¿no?

R: De na, porque bueno ahora vienen los planteles de allí abajo, pero eso tienes que plantarlo, pero nosotros aquí lo hacemos to. Yo del tomate cojo el más hermoso y saco las briznas y las seco y cuando esa brizna está seca, en febrero, el día de los enamorados la siembro, ese día se siembra la almáciga, el tomate aparte y el pimiento aparte y eso se tapa y se va regando to los días, to los días. Y luego cuando ves que ya está, vas a la vega y las pones, pero eso la gente joven no. Yo ya tengo el tomate pa el año que viene, si yo me muero que lo hagan mis hijas si quieren.

- Y esta zona tiene muchas posibilidades ¿no?

R: Antes es que había de to, miel, requesón... se hacía de to en esos cortijos. Yo tenía de to. La gente no se humilla. La gente hoy cree que trabajar la tierra es una bajeza, y comerte lo que tu produces es lo mejor que hay, porque sabes lo que comes. Eso es como antes, en to las casas había 1 marrano o 2 marranos, en to las casas, tú te hacías esa morcilla, esos chorizos, ese jamón... sabias lo que comías porque tu le habías dao de comer a ese marrano, ahora que tenias que tener a ese marrano 12 meses, que es un año, y ahora con 2 o 3 meses ya tienes el cerdo, y luego echas el filete a la sartén y no es na mas que agua, porque no tiene tiempo. Antes sabias lo que comías y ahora Dios sabe lo que te comes. Te comías un chorricico y decías – mmm, que bueno- y ahora ¿Qué? No tiene gusto a na.

- ¿Era diferente la velocidad de antes a la de ahora? ¿La gente tiene menos tiempo ahora?

Antes hacer una matanza tenía su esfuerzo, tenias que ir hasta a por el agua, porque yo en mi casa no tenía agua, tenía que llenar la caldera en el pilar y a lavar las tripas al nacimiento... y eso hoy no se hace.

-¿pero también era una celebración no?

Sí, porque venía mucha gente, to la familia más cercana se venía a comer y to. Y ya teníamos pa to el año, lo metías en aceite porque no había ni nevera ni na.

-¿Cuántos hijos tenéis?

2 hijas, 1 vive ahí abajo, Ana, que es la mayor y la otra en Fuente Victoria.

(Me enseñan una habitación despensa donde guardan la leña, los ajos colgados y las habichuelas ensartadas secas).

R: Yo estoy en un grupo folclórico que hay aquí en Laujar, y hemos sacao las canciones típicas de la Alpujarra, canciones antiguas. Aquí en parral es el baile típico, se lo enseñé, bailan 4 personas 2 mujeres y 2 hombres, eso es una virguería, y llevamos canciones antiguas que yo se las canto que las cantábamos cuando íbamos a la faena de la uva. Y vamos, que hemos estao hasta en Francia, que pase más hambre, allí na mas que queso fundio y patatas fritas, que madre mía.

-¿Tienen relación las canciones con las faenas del campo?

Sí, con to lo antiguo.

(Rosa canta una parte de la canción del Parral)

Esas son las del parral que son 4 coplas.

-¿Y cuando bailáis y cantáis?

El día 8 de Agosto es cuando es el festival al que pertenece, y es de la Alpujarra y cada pueblo tiene su coro y su baile, somos 20 socios de toda la Alpujarra, que este año se ha celebrao en Almócita, el año que viene toca en Bayarcal. Nosotros hace 23 años que lo celebramos aquí. Ya si se puede pedir otra vez.

-¿Cómo os llamáis?

El Auxar.

- Está bien que eso no se pierda.

Pero la gente joven tampoco quiere, cuando nos muramos nosotros, ya na.

ISABEL GABRIEL VALVERDE

Datos de la informante:

Nombre y/o apodo: Isabel Gabriel Valverde

Edad: 52 años

Dirección: LAUJAR DE ANDARAX

Lugar de procedencia: LAUJAR DE ANDARAX

Datos familiares (miembros etc.): casada con dos hijas

Actividad por la que es entrevistada: Vicepresidenta de la asociación de mujeres

26 de Agosto de 2010

-Háblame un poco de la asociación, como empezasteis, que hacéis...

Bueno, algunos datos a lo mejor no te los doy exactos, exactos. Yo llevo en la asociación muchos años, desde que se fundó, pero implicá, implicá llevo 4 años. Como ha funcionao de ahí atrás no te puedo decir con seguridad, si sé que surgió, hace por lo menos 20 años y se reunieron unas cuantas mujeres, estaba también la alcaldesa M^a Teresa, entonces, y decidieron hacer una asociación, era el boom de las asociaciones de los distintos pueblos.

- ¿Qué las movía a las mujeres para asociarse?

Pues a través del Instituto Andaluz de la mujer y a través de la diputación, ellos nos mandaban folletos, información, cosas. Después yo he observado que a través del Instituto de la mujer y de diputación, ellos se implican para que las asociaciones se levanten y se muevan. De hecho estos años que yo llevo en la asociación se hacen muchas reuniones que nos llaman, nos han ido invitando y al final pertenecemos al consejo municipal de mujeres, que no todas las asociaciones pertenecen, pero hay muchas, nos reunimos 3 veces al año, van la consejera, el consejero y de cada asociación o federación van dos o tres personas. Y allí se discuten temas de distintas cosas, hay gente que dice- todo esto es política- todo es política, y no es política, porque es una manera de mejorar, lo que es una asociación en sí y que saquen proyectos y ayuda, porque si nos quedamos cada uno en nuestra casa si es verdad que no hacemos nada por un bien común.

-¿Qué cosas habéis hecho?

Lo que es la muestra gastronómica se ha hecho desde que empezó la asociación, empezó a primeros de septiembre y ahora es el último domingo de agosto.

-¿Y os reunís a menudo?

La junta directiva nos reunimos todas las semanas, de ahí tratamos de hacer proyectos, al instituto andaluz de la mujer hacemos un proyecto cada año.

-¿Sobre qué?

Por la igualdad y la violencia de género, este año pasado concretamente el 25 de noviembre hicimos un cartel y lo difundimos y una charla donde vino mucha gente, que pa que aguanten una charla así es bastante difícil. Luego por el día internacional de la mujer también hacemos alguna cosilla, charlas sobre todo, sobre los derechos de la mujer, lo que es el feminismo en sí. Hay que concienciarse un poco, las mujeres cuando nos hablan de feminismo pensamos que el feminismo es el polo opuesto del machismo y realmente no, yo es una cosa que hasta hace muy poco no he entendido, las mujeres feministas luchan por una igualdad entre hombres y mujeres sin violencia, no es que las mujeres hagan lo que hacen los hombres o que cojan los malos hábitos de los hombres, estamos últimamente haciendo un poco de estudio en ese aspecto, porque la juventud venidera... De mi época hasta la tuya hemos

encontrado un cambio enorme y hemos visto a los hombres con ganas de colaborar en muchas cosas, pero también nos estamos dando cuenta que las nuevas generaciones, en niñas más jóvenes de la eso o que pasan a bachillerato están volviendo atrás, hay muchas niñas que se dejan llevar, incluso...están sometidas a lo que dicen los niños y es una lástima después de estar trabajando tanto tiempo y de tener avances que se retroceda.

También estamos implicadas en un programa medio ambiental, colaboramos con la junta de Andalucía en el programa “anda ríos”, medimos el agua, la analizamos, y hacemos un proyecto que discutimos entre toda la gente que compone el programa a nivel andaluz. Nos repartimos el río entre diferentes asociaciones aquí en Almería. Fuimos a un seminario para formarnos en análisis de aguas y luego aquí hacemos una convivencia para transmitirlo y hacer limpieza del río.

Luego hacemos talleres, de bolillo, de pintura, de pintura en tela, al óleo.

También colaboramos en muchas cosas, este año con el servicio andaluz de la salud, a través del centro de salud de aquí, con todos los ATS y las asociaciones de mujeres de la comarca. Cada trimestre hay una reunión y este año ha tenido un éxito enorme porque a final de mayo hicimos una jornada de convivencia, se llamaba “jornadas de desayuno saludable” y dábamos fruta, tomate con aceite y zumo. Y eso también se ha hecho en el colegio durante 5 días, ha sido una semana entera y se hizo tanto en el instituto como en el colegio, desayunos de zumo y fruta y talleres para incentivar a la gente.

Cada año hacemos un viaje cultural. También vamos al teatro...

-¿Cómo organizáis la muestra?

Cada una llevamos un plato y que no sean repetidos, la muestra también está abierta a otras personas que puede traer su plato, sean hombres o mujeres, porque que la asociación sea de mujeres no quiere decir que no queramos que vengan hombres, estamos abiertas a que colaboren los hombres y que vengan los jóvenes y no se pierdan las buenas costumbres.

-¿Habéis hecho un libro de cocina?

Pues, recopilamos recetas de la comida típica de Laujar, aunque también luego se metieron algunas cosillas que ya no eran tan típicas. Tenemos en proyecto sacar una segunda edición para meter las cosas que no entraron, platos muy antiguos. Y fue un éxito, se vendió todo. A ver si podemos sacar el otro con esos platos antiguos aunque sea en honor a nuestras abuelas que no tenían tantas facilidades como nosotras para hacer las cosas y muy bien que las hacían.

-¿Cuántas mujeres sois?

Pues estamos alrededor de 160, pero tengo que aclararte una cosa, que nosotras somos mujeres progresistas y no somos abiertas solo a mujeres tenemos un 10% de hombres, lo que nos permiten desde el instituto de la mujer, que si por nosotras fuese estaríamos equiparadas, tenemos hombres que está a la espera. Eso es una cosa que a mí no me parece del todo bien, porque si queremos la igualdad pues podíamos darles oportunidad en estas cosas. Pero bueno, lo mismo esta estudiado de esa manera.

Lo que hay que luchar es porque no se acabe, transmitirle a las personas jóvenes que estén ahí, la asociación se va haciendo mayor y ya no se responsabiliza de esas cosas, están enfermas ya no pueden viajar, y las personas que estén al cargo necesitan tener tiempo y ganas para hacer muchas cosas, estamos en muchas cosas pero eso necesita tiempo.

También colaboramos con el voluntariado de la tercera edad, vamos a reuniones...realmente se aprenden muchas cosas, porque si no sales de aquí no vienen a traértelas, sales y siempre vienes con algo nuevo y lo que más me gusta de esto es que puedes transmitirlo después.

Ahora estamos elaborando un proyecto que tenemos que presentar en Baeza que es donde se reúnen todas las asociaciones de mujeres. Y siempre vamos rotando, nunca vamos la misma.

- Yo en este trabajo quiero incluir recetas que tengan relación con lo que se cultiva en la vega, por ejemplo de la calabaza Totana...

Hombre los pebetes, ¿eso lo tienes ya? To eso si te lo podemos dar. Luego está el **picadillo de calabaza**, es parecido a un **marmitaco**, que es na más que con atún y patata, este es con calabaza y patata. Luego cada una hacemos la comida como sabemos.

- También estoy viendo como la gente de aquí sigue conservando semillas de variedades locales que cada vez se cultivan menos y que muchas están desapareciendo.

Sí, con los híbridos, las patatas ya no son lo que eran antes, esas simientes se han perdido y realmente hemos perdido unas cosas que vinieron de tradición de América hace millones de años y que hemos perdido con los híbridos todas las cosas estas. Y la verdad es que la tierra...estas cosas que vienen de fuera parece que esta to con gusanos y to eso y es porque vienen las semillas de otros países y no son autóctonos del pueblo, lo que es autóctono a veces es que se cría solo.

-¿Y luego esa forma de producir repercute en la alimentación no?

Luego en la alimentación, está claro, nosotras con las jornadas del desayuno saludable pensábamos que no iba a tener éxito y nos hemos dado cuenta de que hemos concienciado a mucha gente, a que tomen fruta, y eso ha sido a los niños en el colegio, que no están acostumbrado y a raíz de ahí hay niños que van con fruta.

- Y aquí que tenéis la vega ¿no?

Yo miro, comparando con otros pueblos, vivimos en un lugar privilegiado, tenemos verde, tenemos agua, hay vida. Y estamos dejando abandonado todo, es que no interesa, pero tú te comes un tomate de aquí comparado con los que compras, no tiene comparación.

- ¿pero aquí hay paro no? ¿por qué está abandonada?

Pues eso es lo que te decía antes, la gente no tiene interés, se han acostumbrado a vivir en una vida de ricos, una persona de 20 años que no ha querido estudiar y se ha metido en la albañilería y ha ganao mucho dinero y ahora no hace na, si la persona mayor se dedica sembrar tomates, el también podría.

- Bueno esa gente que se podría juntar para sacar algo y montar aunque sea una tienda de productos ecológicos.

Pues mira, no lo están haciendo los hombres y lo están haciendo las mujeres, hay una asociación en Berja, que se han juntado varias mujeres y están haciendo una cooperativa, hay 2 una de flores y otra de productos ecológicos. Viendo como esa gente hace esas cosas, aquí también se puede, mi madre ha hecho muchas cosas, ellas también se dedicaban a la labor de la tierra. Antes éramos un país pobre y todo el mundo trabajaba el campo y ahora somos un país rico pero que también está en crisis.

-Y para que esa gente joven valores esas variedades tradicionales también es necesario que aprendan cómo se cocinan esas cosas.

Yo antes de casarme cogí una libreta y apunté todas las comidas que hacía mi madre y mis hijas nunca han tenido interés en cocinar, pero ahora mi Marta desde que está aquí dice, voy a hacer lo mismo que hiciste tu, para que no se pierda.

Eso los que podemos tenemos que transmitírselo a los jóvenes pa que las raíces no se pierdan, porque ahora vivimos en una época muy cómoda y por suerte o por desgracia esa época no va a durar toda la vida, vamos a tener que ponernos las pilas. Y también va a ser una lástima que la mujer vuelva a ser la esclava de la casa, pero también es una lástima que se pierdan las cosas, y ver cómo se va a hacer.

-Hay que recuperar lo bueno de antes que se está perdiendo y meterle la forma de pensar de ahora.

Hay gente que dice- se vivía mejor antes- no se vivía mejor antes, había mejor calidad de vida en muchas cosas, pero ahora no hay que retroceder a esa época en la que ni había váter, hay que coger lo bueno y seguir para que cada vez sea más bueno y sumar nuestras nuevas ideologías. Y hay personas y personas, hay hombres que si valoran el trabajo de la mujer pero luego hay otros que no, el hombre termina el trabajo y descansa, y la mujer si no se acuesta no termina de hacer cosas, y en eso es en lo que no podemos caer.

17.3. ANEXO III: DIBUJOS DE LOS HUERTOS ESTUDIADOS: MUESTRA DE LA ESTRUCTURA Y BIODIVERSIDAD DE LOS BANCALES DE AUTOCONSUMO

FIG.1. BANCAL DE LA ABUELA PACA: FANEGA Y MEDIA. AGOSTO DE 2010

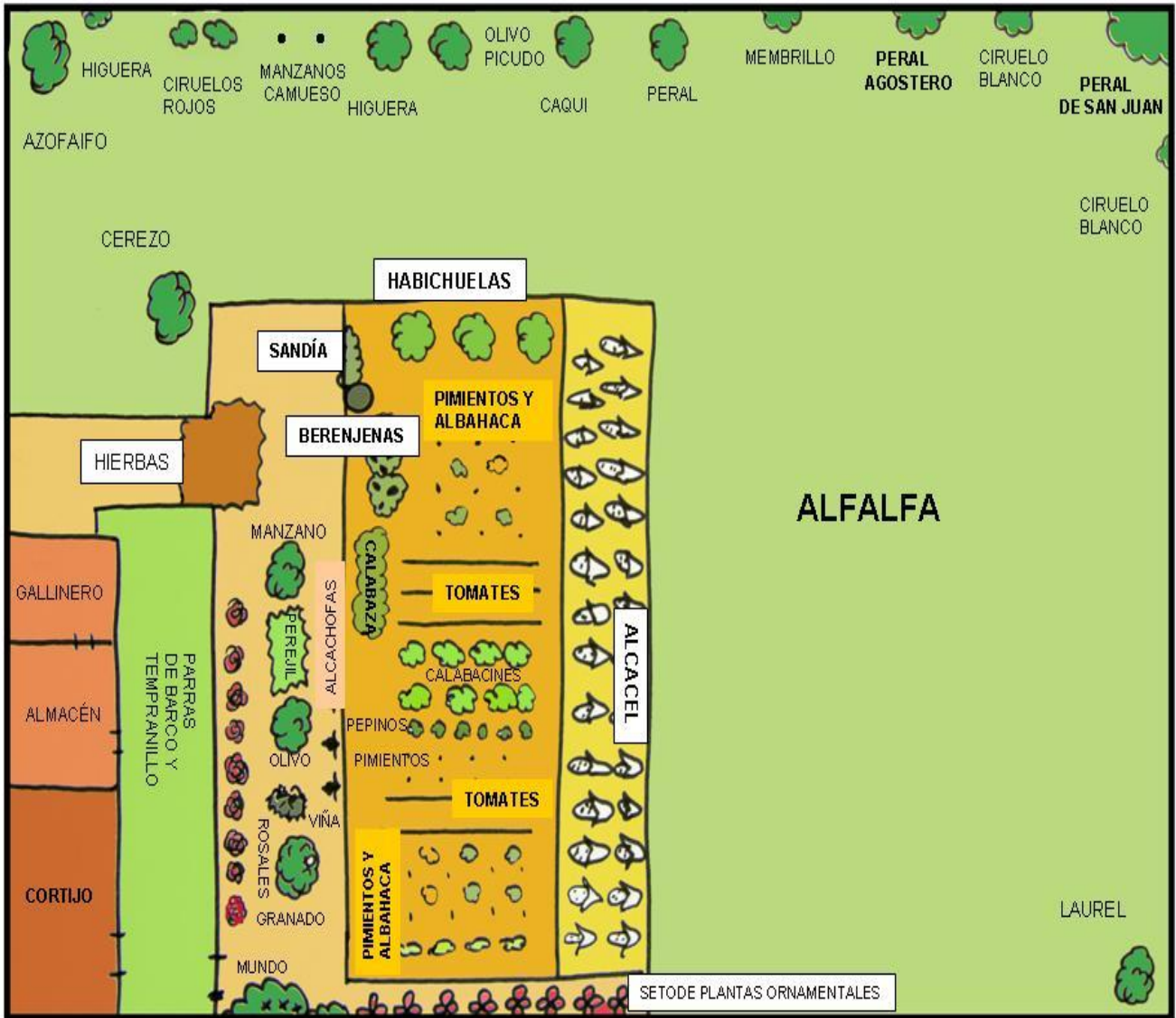
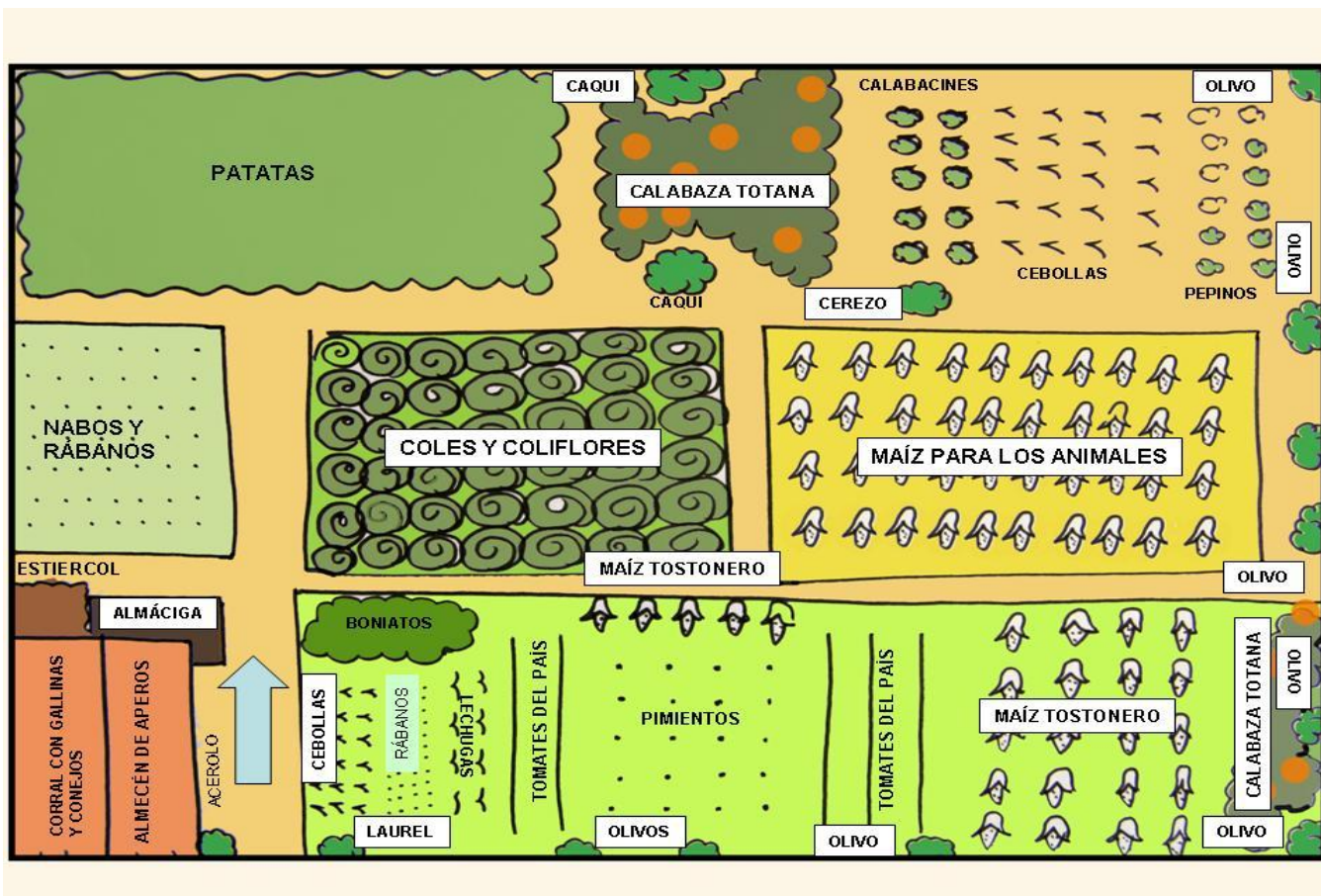


FIG.2. BANCAL DE ROSA Y DIEGO GÁZQUEZ: FANEGA Y MEDIA. SEPTIEMBRE DE 2010



17.5. ANEXO V: FOTO AEREA DE LA VEGA DE LAUJAR SIG-PAC



17.6. ANEXO VI: MAPA DE LAS ACEQUIAS, POLÍGONOS Y PARCELAS

Las parcelas en color son tres de las parcelas en estudio.

Las acequias vienen en diferentes colores: La Villa, rojo, acequia el Baño, verde, acequia primera, rosa y acequia postrera, azul.



17.7. ANEXO VII: REPORTAJE DE “EL DIARIO DE ALMERÍA”

Diario de Almería

SÁBADO 18 DE SEPTIEMBRE DE 2010

Agr
AGRICULTURA DE ALMERÍA

La escasez de almendra dispara los precios a 3,5 y 4 euros el kilo de 'pepita'

La SAT Almendras de Almería ha recogido la mitad de producto que el año pasado a estas alturas.

UE-Marruecos
El sector del tomate alerta de la "desaparición" de empresas por el Acuerdo

El reciclaje de semillas perpetúa las especies autóctonas en Laujar

Los agricultores de la zona siguen practicando viejas técnicas de cultivo en productos como los pimientos 'de colorear'. La falta de relevo generacional hace peligrar su legado.

JAVIER ALONSO

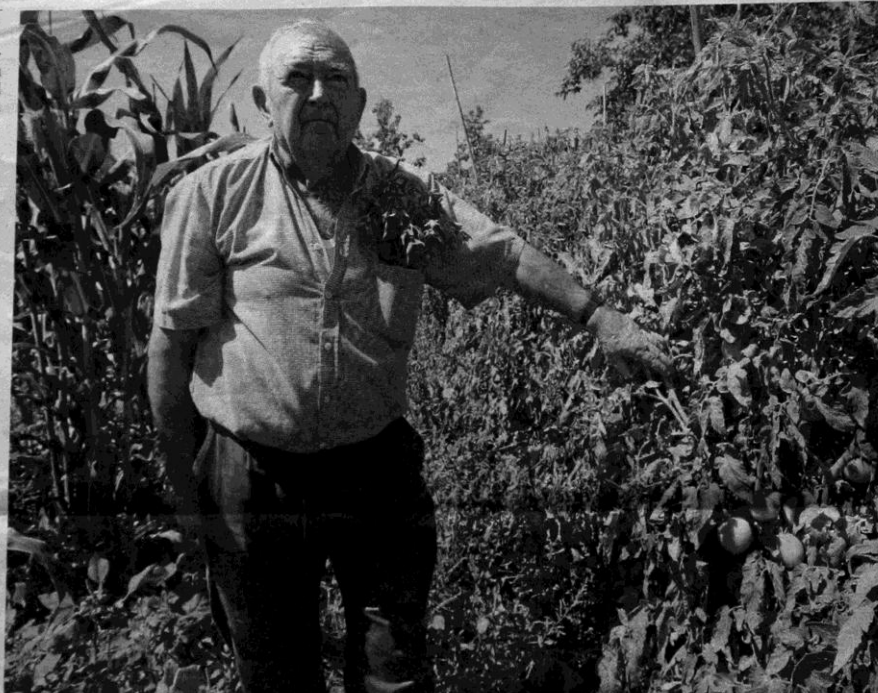
Reciclar semillas, la única vía para conservar plantas autóctonas

Los agricultores del Valle de Laujar siguen practicando las técnicas más antiguas para producir frutas y verduras de toda la vida • La tradición oral corre peligro de perderse por la falta de relevo generacional

V. Hernández / LAUJAR DE ANDARAX

¿Sabía usted que plantar albahaca junto a los pimientos evita la aparición de plagas gracias al olor que desprende la hierba aromática? ¿Y que la mastranza es buena para combatir la *Tuta absoluta* en cultivos de tomate? 'Trucos' como estos son bien conocidos por los agricultores de toda la vida, aquellos que han recogido el conocimiento popular (ése que se transmite oralmente de generación en generación y no viene en los libros) y que se resisten a entrar en la rueda industrial de la agricultura intensiva. No compran semillas sino que las 'reciclan', extrayéndolas de los mejores frutos de cada cosecha. Tampoco usan fertilizantes ni ningún tipo de productos químicos. Y eso de la fauna auxiliar les suena a cuento chino. ¿Qué más fauna que la del campo?

José Manuel Fernández, conocido como Pepe 'El Paje' en su tierra natal, Laujar de Andarax, se resiste a que lo llamen agricultor, pero su "vocación" es algo más que un *hobby*, es todo un arte y un compendio de sabiduría popular. En su finca de "dos



En Laujar, José Manuel Fernández es muy conocido por su apodo, Pepe 'El Paje'.

José Manuel Fernández
Jubilado

“ Selecciono las mejores piezas, las que no tienen ni un defecto ni en el fruto ni en las hojas de la planta”

fanegas" (3.200 metros), hay toda clase de verduras y frutales autóctonos que se conservan desde hace décadas. Algunas las empezaron a cultivar sus padres, y otras las recogió en la sierra, durante los años en que trabajó como forestal. Del mismo modo, también ha sabido adaptar al terreno variedades de otras zonas a base de esfuerzo y buen ojo.

La biodiversidad es la base de su trabajo. Le gusta "tener de todo" y, aunque no vende los productos al público, suele regalar parte de su producción a sus amigos. Así, caminando por su huerta se pueden encontrar pimientos 'de colorear' (la variedad Marcone utilizada en guisos adicionales), habichuelas verdes, rojas y negras, maíz, boniñas, achicoria, espinacas...

Para conservar todas estas variedades extrae semillas de los



El tiempo de caducidad puede llegar hasta los cinco años.

mejores frutos y las somete a un proceso tradicional que consiste, básicamente, en lavarlas y secarlas al sol. Después se guardan en un tarro seco y se conservan en un armario para plantar con ellas la próxima cosecha. Aunque parece una tarea sencilla, no lo es. "Cojo las mejores piezas,

En la zona de Laujar la incidencia de plagas es muy reciente. Los agricultores aseguran que hasta hace tres años no se veían virus

las que no tienen ni un defecto, y también tengo en cuenta la forma de las hojas y de la planta", explica Pepe.

Cómo logra elegir entre unas y otras consiguiendo siempre 'dar en el clavo' es un misterio que forma parte de la ciencia del campo.

De esa misma ciencia sabe mucho Juan 'El Rubio', agricul-

tor y amigo de Pepe que, como él, se resiste a abandonar las técnicas tradicionales. A sus más de 80 años sigue trabajando de sol a sol en su explotación agrícola. Trabajador infatigable, está considerado como "el mejor mulero que ha habido y que hay en los alrededores", según atestigua Pepe. Su huerta no conoce más productos que el agua y el abono natural, y algún puñado de azufre ocasional para prevenir esas plagas "que hasta hace tres años no se conocían" en la zona del Valle de Laujar.

La historia de estos dos hombres curtidos por el sol es la prueba de que aún existen alternativas a la agricultura intensiva en la provincia, pero estas técnicas arcaicas tienen un horizonte poco menos que incierto por el rechazo que provoca el sector entre la gente más joven. "La vega dentro de poco se pierde", comenta con tristeza Pepe. La falta de relevo generacional pone en peligro la supervivencia de un conocimiento que, si se pierde, no podrá volver a retomarse por la falta de documentación que hay sobre el tema.



Agricultores del Valle del Andarax, como Juan 'El Rubio', se resisten a abandonar sus raíces y el viejo modo de trabajar.

REPORTAJE GRÁFICO: JAVIER ALONSO



Esther Martín se está especializando en agricultura tradicional a través de una Maestría.

JAVIER ALONSO

Una almeriense recoge el legado del campo en una tesis

Bajo el título provisional 'Memoria Biocultural de Laujar. Recuperación del conocimiento tradicional campesino', la tesis de la almeriense Esther Martín recoge algunos de los 'secretos' de la agricultura extensiva que aún continúa practicándose en la zona: cómo se seleccionan las semillas, cómo y por qué se elige un día de siembra y no otro... A través de un tra-

bajo de investigación multidisciplinar que forma parte de su proyecto final de Maestría en la Universidad Internacional de Andalucía, esta joven estudiante de 26 años intenta "recoger el legado de los agricultores de Laujar para que no se pierda", y propone integrarlo con las nuevas iniciativas que se están llevando a cabo en distintos países (asociaciones de productores eco-

lógicos o acciones por la denominada 'Soberanía alimentaria', entre otros) para "no ser dependientes de las multinacionales" del sector agrícola y los afines. Defensora de los métodos y técnicas de trabajo tradicionales, Martín sostiene que el medio rural y la sociedad que lo rodea son indivisibles, al igual que los aspectos antropológicos y económicos.



Los ajos de 'El Paje' son conocidos en toda la zona por su calidad.



Las semillas naturales se seleccionan para después secarse al sol.

18. BIBLIOGRAFÍA

Acosta Naranjo, R. 2008 a. La biodiversidad en la agricultura. La importancia de las variedades locales. Dpto. de Antropología Social. Universidad de Sevilla. Pp.2-16

Acosta Naranjo, R. y Díaz Diego, J. 2008 b. Y en sus manos la vida, los cultivadores de las variedades locales de Tentudía. Ed. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. Pp. 8, 16, 22, 32, 103, 113.

Agero, J., Zapata, A. y Carmona, A. 1997. El gran libro de la cocina almeriense. Ed. Mediterraneo-Agedime. Ediciones fotográficas.

Altieri, M.A. 2001. Biotecnología agrícola. Mitos, riesgos ambientales y alternativas. CIED/PED-CLADES/FOOD FIRST, Oakland, California.

Asociación cultura “El Auxar”. www.elauxar.es

Avance PGOU de Laujar de Andarax. Memoria territorial (<http://www.dipalme.org>)

Bambrida, M. Tuesday, 28 March 2006. Asentamiento Portal del Tigre. Ciudad de Querencia del Norte, Noroeste de Panamá. La Vía Campesina: International Peasant Movement.

Bueno, M. 2006. El huerto ecológico, la guía práctica del cultivo natural. Ed. Integral. Pp. 97, 130, 113

Bourdieu, P., Chamboredon, J.C. y Passeron J.C. 1976. El oficio del sociólogo. Ed.SigloXXI. Madrid

Buirrun, R. Área de protección de cultivos.
(www.itga.com/docs/publicaciones/plagas/tuta.htm)

Castañeda y Muñoz, F. 1988. Laujar de Andaraj Capital de las Alpujarras. Grafikas Ediciones. Pp.10-15, 46-48, 62-65, 68

Calva, J.L. 1988. Los campesinos y su devenir en la economía de mercado. Ed. Siglo XXI. México. Pp. 234-235.

Carles Medarde, C. y Expósito Verdejo, M. Maletín de campo, una guía práctica para la capacitación y facilitación en procesos grupales. 2006 Ed. Veterinarios sin Fronteras. Pp.17-27

“Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria”. La Habana, Cuba, 7 de septiembre de 2001. http://www.movimientos.org/cloc/show_text.php3?key=1178

Delgado Cabeza, M. y Aragón Mejías, M.A. Los campos andaluces en la globalización. Almería y Huelva fábricas de hortalizas. Grupo de investigación AREA. Dpto. de economía aplicada II. Universidad de Sevilla. Pp. 426-439

Domínguez, P.1999. Tratamientos aéreos con plaguicidas. Ed. Savia.

Espacios Naturales de Almería, una joya por descubrir. Colección 1997. Ed. IDEAL, Diario Regional de Almería. Pp. 68-77

Florido López, M.T. 1990. Agricultura y población: Análisis de la zona sur de la provincia de Almería (1975-1837). Ed. Instituto de Estudios Almeriense, pp. 17, 19

García Trujillo, R. y Sevilla Guzmán, E. La investigación en Agroecología. Consorcio “Centro de Investigación y Formación en Agricultura Ecológica y Desarrollo Rural”, Granada. ISEC, Universidad de Córdoba

Geilfus, Frans. 1997. 80 herramientas para el desarrollo participativo: Diagnóstico Planificación Monitoreo Evaluación. Ed. EDICPSA, San Salvador, El Salvador.

Guiapueblos.es/pueblo/Almeria/Laujarde_Andarax

González de Molina, M.2009. El desarrollo de la agricultura ecológica en Andalucía (2004-2007) Crónica de una experiencia agroecológica. Ed. Icaria.

Guzmán Casado, G.I., González de Molina, M., Sevilla Guzmán, E. 2000. Introducción a la Agroecología como Desarrollo Rural Sostenible. Ed. Mundi-Prensa. Pp.22- 23.

INE (Instituto nacional de encuestas). Censo municipal. Censo agrario. <http://www.ine.es>

Huerta Comunitaria “Cabeza de Ajo”. Guía para la recolección de semillas. 2006

Izquierdo J. 2006. Desarrollo rural, conservación de la naturaleza y biodiversidad. VIII Congreso Nacional de Medio Ambiente.

Jan Douwe van der Ploeg. 2010. Nuevos campesinos, Campesinos e imperios alimentarios. Ed. Icaria. pp. 19-24

Latouche, S. 2004. Sobrevivir al desarrollo, de la descolonización del imaginario económico a la construcción de una sociedad alternativa. Ed. Icaria. pp.9-15

López González, P., González Gutiérrez, J.M., Soriano Niebla, JJ., Lamarillo Navarro, J.M. 2008. Recursos genéticos de interés agroecológico en Andalucía. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca, Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”. pp. 9-10, 15-17, 157-163, 174-185

Martínez Alier J, Oliveras A. 2003. ¿Quién debe a quién?: deuda ecológica y deuda externa. Barcelona: Icaria.

Ottmann G, Sevilla Guzmán E. 2005. Agroecología y sociología histórica desde Latinoamérica: elementos para el análisis y potenciación del movimiento agroecológico: el caso de la provincia argentina de Santa Fe. Universidad de Córdoba.

Puertas, A. Traducción “Libro de apeos de Laujar de Andarax”, 1572.

Puyol Antolín, R. 1975. Almería, un área deprimida del Sureste español. Madrid, CSIC. Instituto de Geografía Aplicada del Patronato Alonso Herrera. P.21

Roselló J, Domínguez A, Rodrigo MI. 1998. Tipificación y estudio productivo de diversas variedades tradicionales de tomate, calabaza y melón, cultivados con métodos ecológicos. Actas del III Congreso de la Sociedad española de Agricultura Ecológica. Valencia. pp. 315-322.

Rubio, M. J. y Varas, J. 2004. El análisis de la realidad en la intervención social. Métodos y técnicas de investigación. Editorial CCS. MADRID.

Sevilla Guzmán, E. 2006. De la Sociología Rural a la Agroecología. Pp. 11, 187-189, 197

Shiva, V. 2007. Las Nuevas Guerras de la Globalización. Semillas, agua y formas de vida. Ed. Popular. pp. 19-25, 54-55

Toledo, V.M. y Barrera-Bassols, N. 2008. La memoria biocultural, la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Ed. Icaria. pp. 18, 70-77, 99, 101-102, 107-109, 142

Toledo, V.M. 1993. La racionalidad de la producción campesina. En Sevilla, E. y González de Molina, M. 1993. Ecología, campesinado e historia. Ed. La Piqueta. Madrid. Pp. 197-218.

Webs consultadas

Vía Campesina, <http://www.viacampesina.org>

www.andaluciainvestiga.com (Noticia Virus del rizado amarillo (TYLCV)).

www.agrares.com/es/tuta_absoluta.htm

www.infoagro.com/hortalizas/virus_hortalizas.htm