

Pío Navarro Alcalá-Zamora



Tratadillo de
Agricultura Popular

*El Tratadillo
de Agricultura Popular*

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito de la Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.

Edita: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.
Publica: Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación.

Colección: El arado y la Red.

© de los Textos: Pío Navarro Alcalá-Zamora.

© de la Introducción: Javier Calatrava Requena.

I.S.B.N.: 84-8474-035-8

Depósito Legal: SE- 2925-01

Producción: Artes Gráficas Novograf, S.A. (Sevilla).

Índice

PRESENTACIÓN	9
PREFACIO	15
INTRODUCCIÓN	23
LA SEMENTERAS	47
El Trigo	49
La Cebada	56
La Avena	57
El Centeno	58
La Lenteja	59
La Patata	60
La Habichuela	64
Los Présoles	68
El Maíz	69
Los Garbanzos	71
La Remolacha	74
El Nabo	75
Las Habas	77
Los Ajos	79
LAS HORTALIZAS	81
Cebollas	83
Lechugas	84
Tomates	85
Pepinos	87
Pimientos	88
Calabaza	91
Melones	93

Sandias	94
Berenjenas	94
Tabaco	95
LAS PLANTAS	97
La Viña	99
El Vino	101
Los Castaños	101
Las Nueces	102
Las Almendras	102
Chumberas	103
La Higuera	105
Las Peras	105
Los Peros	106
Las Manzanas	107
Las Cerezas	108
La Ciruela	109
El Durazno	109
El Albaricoque	110
El Níspero (Níspero)	110
La Serva	111
Los Caquis	111
La Encina	111
El Olivo	112
LOS BICHOS	115
El Conejo	117
Las Gallinas	118
Los Marranos	119
Las Abejas	120
La Vaca	121
El Mulo	123
La Cabra	124
La Oveja	125

Presentación





El profundo cambio que está teniendo lugar en el mundo rural está determinando, entre otras cosas, el que la agricultura deje de ser el eje casi exclusivo de la vida en las comunidades rurales y la base de su sistema socioeconómico. Esta pérdida de importancia relativa de la función económica de la agricultura en el mundo rural ha venido acompañada, particularmente en las zonas de montaña y desfavorecidas, de profundos cambios y transformaciones, que han supuesto a veces abandonos, de los sistemas agrarios tradicionales, en su mayor parte en estado previo de crisis como consecuencia del éxodo rural, que en muchas de nuestras zonas se prolonga hasta bien entrada la década de los ochenta.

En esta situación cambiante es del máximo interés, para poder inducir las transformaciones adecuadas en el sistema agrario, o generar políticas que impidan, en su caso, su desaparición, el conocimiento de los sistemas tradicionales, y la descripción del saber local que permitía su funcionamiento.

El texto del antropólogo Pío Navarro Alcalá-Zamora natural de Málaga, y actualmente profesor de la UNED en Madrid, no es un trabajo convencional de análisis de los sistemas agrarios, sino una descripción de cultivos y técnicas culturales aprendida por el autor

a base de vivencias e intercambios de impresiones con los agricultores de la Alta Alpujarra y escrito en el lenguaje popular local.

Existen muy pocos casos en la literatura agraria española en que un sistema agrario se describa utilizando el lenguaje de los agricultores implicados en el mismo. Si además tenemos en cuenta, como se nos muestra en la presentación, que el entorno descrito es el sistema tradicional alpujarreño, formado a mediados de siglo XIX, y hoy, en gran medida, desaparecido en algunos de sus elementos sustanciales, está claro el interés de dicha obra y plenamente justificado el esfuerzo de su reedición.

Esta nueva edición del Tratadillo de Agricultura popular nos permite la lectura, en el lenguaje local, de las principales técnicas de cultivo del sistema agrario tradicional de la Alpujarra, además nos ofrece la posibilidad de que dicho texto sea presentado y explicado por Javier Calatrava Requena, agrónomo sobradamente conocido en los medios de la investigación en ciencias sociales agrarias, dentro y fuera de nuestro país. Es un buen conocedor de la Alpujarra y de sus sistemas agrarios, sobre los que ha trabajado en diferentes proyectos en el último cuarto de siglo.

La presentación que realiza, enumera los trabajos realizados en la zona a lo largo de la historia, informa al lector sobre los textos contemporáneos, con alguna componente agraria, que precedieron a la publicación del Tratadillo de Agricultura popular, con especial énfasis en el trabajo del sociólogo suizo Jean-Christian Spahni. También describe en qué condiciones se realizó el trabajo de elaboración del texto, y nos explica el origen, la estructura y la naturaleza del Tratadillo, identificando los factores que determinan su interés e importancia.

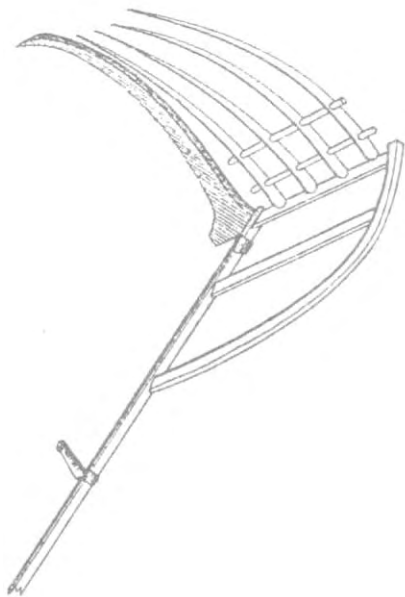
La Consejería de Agricultura y Pesca pretende contribuir a la divulgación de un texto que contiene el saber local tradicional de los agricultores de la alta montaña penibética. Su interés es doble: por una parte, es una forma de conservar un acervo cultural ligado a la actividad agraria, y, por otra, porque estos conocimientos pueden ser útiles para un futuro sistema agrario sostenible, con un enfoque agroecológico, de la zona. Además, y ello no es menos importante, se ofrece al lector un texto ameno, fácil de leer, interesante y de una indudable belleza expositiva.

Con esta edición del Tratadillo de Agricultura Popular de Pío Navarro Alcalá-Zamora, la Consejería de Agricultura y Pesca, cumple su propósito de recuperar y reeditar textos sobre las prácticas agrarias tradicionales en Andalucía.

Paulino Plata Cánovas

Consejero de Agricultura y Pesca

Prefacio





uando el Servicio de Publicaciones de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, me ofreció la posibilidad de presentar una nueva edición del Tratadillo de Agricultura Popular de Pío Navarro Alcalá-Zamora, acepté sin dudar por diversas razones tanto de tipo profesional como afectivo, no siendo ajeno a ello, por otra parte, el hecho de considerar como una excelente iniciativa, con la que merece la pena colaborar, el esfuerzo de recuperación, por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca, de textos del pasado sobre la agricultura de zonas andaluzas. El libro de Pío Navarro sobre la agricultura alpujarreña no es lo que convencionalmente llamaríamos un texto antiguo, pues se gestó no hace aún tres décadas y se editó hace solo veinte años, pero en él se describen los cultivos y las técnicas del sistema agrario tradicional de la Alta Alpujarra tal y como eran antes de que la culminación del éxodo rural primero, y, mucho después, las políticas de desarrollo rural, inducidas en la comarca por la Unión Europea, lo transformasen y alterasen profundamente. En este sentido, y en otros que trataré de comentar más adelante, el Tratadillo de Agricultura Popular, puede considerarse un "clásico" en el reducido contexto de la literatura agraria alpujarreña.

Una primera razón de mi interés por el tema es mi vinculación profesional, y en gran medida ya afectiva, a la zona de las Alpujarras, sobre la que he venido trabajando desde que, a finales de la década de los setenta, el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias me encargara la coordinación nacional de un ambicioso proyecto de investigación sobre el potencial de desarrollo de las zonas de montaña y desfavorecidas españolas ante la entrada en la CEE, que entonces se consideraba como inminente. La Alpujarra Alta fue una de las comarcas de trabajo en dicho proyecto, en la que se simuló la aplicación de la normativa comunitaria entonces vigente a fin de ver posibilidades de aplicación y posibles efectos. Este fue mi primer contacto profesional con la comarca, que yo ya conocía bastante bien por reiterados viajes de ocio realizados desde mi más temprana juventud a comienzos de los años sesenta.

Otra razón por la que me resulta atractivo el realizar esta presentación es mi admiración profesional y personal hacia los investigadores vocacionales, tan escasos en su estado más puro, que han venido trabajando sobre los problemas de las sociedades rurales, conviviendo con ellas y aprendiendo de sus realidades, y que anteponen su afán insaciable de curiosidad y su amor al conocimiento, a cualquier otra consideración de tipo institucional, de prestigio y relevancia social, de competencia insana, de "mandarinismo científico" etc., tan frecuentes en ese proceloso y turbio mar que es el mundo oficial de la ciencia y la tecnología en España. Por lo que yo le conozco, Pío Navarro puede considerarse un ejemplo de ese tipo de investigadores.

Comentaré una razón más, meramente afectiva, que está ligada a una pequeña anécdota entre el autor del Tratadillo y yo. Adquirí mi primer ejemplar del Tratadillo, junto con otros libros, entre ellos la

primera edición inglesa de Al sur de Granada de Brenan, en la madrileña Cuesta de Moyano una mañana del otoño de 1981, poco después de aparecida la edición de editorial Ariel. Por entonces yo llevaba ya algún tiempo trabajando en la Alpujarra y me interesaba cualquier obra que apareciese sobre la zona, y muy particularmente, si trataba el tema agrario, tan escasamente abordado hasta entonces en la abundante literatura existente sobre la comarca.

Creo que este primer ejemplar del Tratadillo lo perdí pronto en alguna de mis múltiples mudanzas, y sentí dicha pérdida como siento la pérdida de cualquier libro, y más aún por ser un texto relacionado con mis trabajos de entonces sobre los sistemas agrarios de la Alpujarra Alta. No lo pude reponer, por no encontrarlo en las librerías, y, cuando ya pensaba en conectar con la editorial, coincidí, por primera vez, con Pío Navarro, en el jurado del premio nacional de publicaciones agrarias, y en poco tiempo después en varias otras ocasiones, seminarios y algún tribunal de tesis, lo que nos permitió conocernos y cambiar múltiples impresiones y opiniones sobre el mundo rural y su problemática, y sobre la situación de la investigación española en ciencias sociales en el ámbito rural. Como le hubiese comentado la pérdida de mi primer Tratadillo prometió enviarme uno de los dos únicos ejemplares que a él le quedaban, y así un día recibí el ejemplar, que hoy conservo, con una dedicatoria del autor que, tras un adjetivo elogioso a mi persona, fruto del afecto, por otra parte mutuo, generado en los esporádicos contactos profesionales mencionados, finalizaba con la frase "... con tu humildad de aprendiz". Aunque poseo en mi biblioteca bastantes textos dedicados por sus autores, algunos de ellos de más "relevancia" social, que no humana, que Pío Navarro, he de confesar que pocas dedicatorias me han gustado y hecho reflexionar tanto como aquella, sencillísima, breve y nada convencional, con la que el autor del

Tratadillo al ofrecerme el fruto de su trabajo trataba sutilmente de describir la actitud hacia el conocimiento que él percibía en mí. Quizás por ello el Tratadillo es para mí hoy uno de esos libros que se tienen y guardan con especial afecto y atención, dentro de esa gran pasión que es el cuidado y disfrute de una biblioteca. Comentando este hecho más tarde con él, durante una estancia suya en Granada, me confesó que le había llamado la atención el cómo yo me gozaba sobremanera en aprender, que era lo que me interesaba por encima de todo, y que a él le ocurría, en cierta medida, lo mismo, que, cuando trabajaba sobre una realidad social, lo que hacía básicamente era aprender de ella y de sus actores, y narrar lo que aprendía. Llegamos ambos, aquella tarde en Granada, a la conclusión de la importancia de la permanente actitud de aprendizaje en nuestro trabajo, y de la felicidad que puede generar en el individuo, el solo, y constante, ejercicio de aprender, sin necesidad de pretender después.

Hoy, algunos años más tarde, la evocación de esta anécdota me permite afirmar que el mayor interés del Tratadillo estriba precisamente en que no es la obra de un "gran experto conocedor" sino la de un "buen aprendiz" de la agricultura alpujarreña, para él algo totalmente desconocido, cuando pidió a los amigos, agricultores de su Mecina, que se la fueran explicando mientras juntos la vivían en el quehacer diario. La materialización de ese aprendizaje narrado, a su vez, prácticamente en el mismo lenguaje usado por sus improvisados y expertos maestros, constituye, en el fondo, como trataré de mostrar, la esencia del Tratadillo.

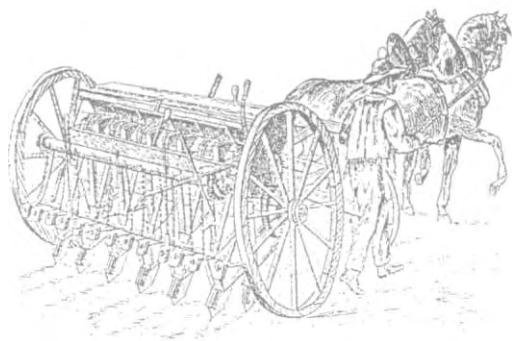
Hoy Pío Navarro no puede, lamentablemente, trabajar con la entrega y precisión como lo hizo entonces. Se recupera lentamente, pero firmemente, de una enfermedad que le afecta desde hace meses.

Pilar, su compañera de hoy, como de ayer en sus andanzas alpujareñas, junto al resto de su familia, le apoyan en su recuperación. Esta presentación la he hecho con el afecto y la pretensión de que fuese como un pequeño sentido homenaje a su esfuerzo de ayer, con un gran voto por su pronta recuperación, y con la segura gratitud anticipada de los futuros lectores de este reeditado Tratadillo, entre los cuales, una vez más, me encontraré.

Ogijares, noviembre 2001

Javier Calatrava Requena

Introducción





a Alpujarra en la literatura

La Alpujarra, o Alpujarras, que para muchos autores a lo largo de su historia vale también el plural y da más idea de su diversidad, es una de las comarcas españolas sobre las que más se ha escrito. La razón es su singularidad, no solo por lo que al medio físico se refiere sino también por su peculiaridad histórica obviamente ligada a su geografía. Tradicional foco de rebeliones contra el poder constituido o de resistencias contra invasores, la Alpujarra aparece desde antes de los comienzos de nuestra era como asentamiento de guerras de distinta índole, empezando por la titánica resistencia de sus habitantes contra las legiones romanas de Marco Elvio cuando quisieron ocupar su territorio. Quizás por ello una de las hipotéticas etimologías de su misterioso nombre, poco probable de ser cierta, en mi opinión, aunque postulada por personas tan insignes como Luis del Mármol y Francisco Henríquez de Jorquera¹, lo hace derivar del término Abuxarra al que se asigna el triple significado de "indomable",

1 Mármol Carvajal, L. del: "Historia de la Rebelión y castigo de los moriscos del Reino de Granada" Ed. Sancha. Madrid, 1797.

Francisco Henríquez de Jorquera, F.: "Anales de Granada: Descripción del Reino y la ciudad de Granada. Crónica de la Reconquista (1482-1492) y Sucesos de los años 1588 a 1646" acabados de escribir en 1645. Ed. Martín Ocete. Granada 1934. 2 vol.

"pendenciera" y "rencillosa". Su nombre en árabe (Aybul Busarra), posiblemente arabizado, aparece por primera vez en una crónica que describe la sublevación de los udries alpujarreños contra el emir Hisam I a finales del siglo VIII. De todas las sublevaciones la más conocida y narrada, con mucho, fue el levantamiento de los moriscos en Navidad de 1.568, acaudillados por Gonzalo de Valor (Aben Humeya), que finalizó con su derrota en 1570 por un gran ejército mandado por D. Juan de Austria. Los moriscos acabaron siendo definitivamente expulsados de sus tierras por Felipe III en 1.610.

Por eso, desde muy antiguo la Alpujarra ha sido objeto de atención de numerosos autores, básicamente historiadores, cronistas y geógrafos, y así aparecen, por ejemplo, descripciones parciales de la comarca ya en el siglo X, como consecuencia de narraciones de la sublevación de los muladíes alpujarreños contra Abderraman III, capitaneados por Suar ben Hamboun el Kaisi que se titulaba "rey de las Alpujarras", y que apoyaba el movimiento mozarabista, mucho más generalizado espacialmente, del mítico caudillo Omar Ibn Hafsum.

Numerosos autores trataron, en alguna medida, de la Alpujarra en el milenio comprendido entre los siglos IX al XIX, en algunos casos como territorio base de crónicas históricas pormenorizadas, o de ficciones y leyendas, y en otros con comentarios de diversa índole sobre la zona. Sin ánimo, ni mucho menos, de ser exhaustivos se pueden citar, entre los más conocidos, a al-Udri, Ibn al-Jatib, Al-Idrisi, Juan de Rufo, Calderón de la Barca, Diego Hurtado de Mendoza, Ginés Pérez de Hita, los mencionados Luis del Mármol y Francisco Henríquez de Jorquera, Charles Didier, Pascual Madoz, Pedro Antonio de Alarcón, Federico Oloriz, etc, entre otros.

En el siglo XX abundan asimismo los autores que se ocupan de la zona en sus distintos aspectos: Emilio Gómez, Joaquín Bosque, Harold López, Jean Christian Spahni, Jean Sermet, Gerald Brenan, José Guglieri, Francisco Izquierdo, J.A. Tajira, Miguel Carrascosa, Enrique Luque, Pío Navarro, Francisco Rodríguez, Christian Mignon, Carmen Trillo, y un largo etcétera en el que se incluyen los diversos trabajos realizados en la zona, en los últimos cincuenta años, por el Departamento de Economía y Sociología Agrarias (DESA) del INIA primero, y de la Junta de Andalucía desde 1984, que abarcan temas diversos, desde estudios de desarrollo local, análisis de los sistemas agrarios, asociacionismo, turismo rural y agroturismo, agroindustria, evaluación de paisajes, etc. En este último contexto hay obras varias de autores como M. Carmen González Roa, Samir Sayadi, Francisco Antequera, José Luis Guerrero, Juan Molero y Javier Calatrava. Recientemente, con el boom turístico de la zona, están apareciendo numerosos textos a modo de guías, con contenidos diversos (históricos, culturales, socioeconómicos, etc.). Entre ellas hay algunas, de las que yo conozco, que, por su naturaleza y calidad, merecen ser mencionadas, como, por ejemplo, las de Miguel Carrascosa y Eduardo Castro.

A pesar de esta abundantísima literatura sobre la comarca a lo largo de más de un milenio, y de la importancia que ha tenido la agricultura en su sistema socioeconómico y en su acervo cultural, hasta hace dos décadas, momento en que aparece el Tratadillo de Agricultura Popular de Pío Navarro Alcalá Zamora, eran escasísimos los textos que trataban, con una mínima profundidad, del tema agrario, con la obligada excepción de Madoz (1846) y algunos trabajos puntuales, que comentaré más adelante.

El Tratadillo, en este sentido, es uno de los primeros trabajos de naturaleza estrictamente agraria sobre una zona de la Alpujarra, en el que se describen los cultivos y técnicas agrarias del sistema tradicional alpujarreño en un momento clave en el que dicho sistema está sufriendo profundas transformaciones, que hacen del trabajo de campo realizado por Pío Navarro una experiencia hoy ya difícilmente repetible, convirtiendo al Tratadillo, como se ha mencionado, en un "clásico" contemporáneo de la literatura agraria alpujarreña.

Explicar y presentar el Tratadillo no es tarea fácil, pues estamos ante un libro sencillo, sin mayores pretensiones eruditas, escrito en el mismo lenguaje popular en el que es vivida cada día, por los propios actores que la hacen posible, la realidad que describe, pero que, al mismo tiempo, encierra en sus páginas una realidad y un acervo de conocimientos muy complejo. Para llevar a cabo esta presentación, tras identificar y describir los escasos precedentes del Tratadillo, se explica el trabajo realizado por Pío Navarro en Mecina Bombarón, y se comenta el origen, contenido y lenguaje de la obra, tratando de aportar información que facilite al lector su lectura y comprensión.

Mecina y el Tratadillo

Es imposible presentar el Tratadillo de Agricultura Popular sin mencionar la obra precedente del mismo autor: Mecina, que se publica en 1979 por el Centro de Investigaciones Sociológicas, con el subtítulo: "La cambiante estructura social de un pueblo de la Alpujarra".

El pueblo de Mecina es en realidad Mecina Bombarón, que el autor, delicadamente, no quiso identificar en su momento con su nombre completo, sino con el genérico de varias localidades que existen en la región con este mismo topónimo árabe, "para no causar ningún tipo de perjuicio a sus habitantes". Sin embargo lo describe tan pormenorizadamente que, para cualquiera mínimamente conocedor de las Alpujarras, resulta sencilla la identificación. Han pasado tantos años y la realidad socioeconómica de la comarca se ha alterado tanto, que hoy resulta inocuo e irrelevante, el mostrar la verdadera identidad del municipio en el que vivió y trabajó Pío Navarro, pudiendo tener, sin embargo, interés para el nuevo lector.

El texto de Mecina es, realmente, un estudio antropológico, que en una primera versión, anterior a la publicada, constituyó parte del trabajo de tesis doctoral del autor, presentada y defendida en la Universidad Complutense de Madrid en junio de 1978. La otra parte de la tesis está recopilada en un volumen titulado: "La Alpujarra hoy: bases socioeconómicas de una comarca granadina", del que en Mecina solo se recoge un resumen, que se corresponde con el capítulo de descripción general de la comarca. Creo que este texto, del que yo he podido leer una copia mecanografiada que me envió hace años su autor para recabar mi opinión, no llegó a ser editado, lo que considero una lástima, pues aunque ya hoy no tendría tanto interés por la falta de actualización de los datos y los hechos sociales y la profunda transformación sufrida en los últimos años por el sistema socio-económico comarcal, entonces no existían tantos estudios socioeconómicos actualizados de la célebre comarca penibética.

Realmente, el escribir primero su tesis doctoral, y, a partir de ella, el texto de Mecina, era el objetivo principal del trabajo que llevó a Pío Navarro a residir en la Alpujarra: analizar la estructura social de

un pueblo de la comarca. El trabajo de recogida de información y de vivencia realizado por Pío Navarro en Mecina Bombarón, básicamente a lo largo de la primera mitad de la década de los setenta, para llevar a cabo su tesis doctoral, fue tan amplio, que permitió además de la elaboración de Mecina, la generación adicional, por una parte, del estudio socioeconómico a nivel comarcal, ya mencionado, y, por otra, del Tratadillo de Agricultura Popular. En este sentido, **el Tratadillo es, en gran medida, un "subproducto" de Mecina.** Pío Navarro para hacer su trabajo de tesis sobre Mecina Bombarón, tuvo que aprender tanto de la agricultura local, que decidió que era interesante transmitir los conocimientos adquiridos, y no introducidos en el posterior texto editado de Mecina: nace así la idea de escribir y divulgar el Tratadillo, que cristaliza finalmente en un manuscrito preparado, realmente, para presentarlo al premio nacional de publicaciones agrarias del MAPA en 1979, donde la obra no es finalmente premiada. Hay que imaginar la dificultad del Jurado del premio para comparar los valores de un pequeño manuscrito en lenguaje popular describiendo cultivos y crías de ganados en un pueblo perdido de las montañas del sur, con los voluminosos textos estructurados de forma convencional, normalmente provenientes de tesis doctorales, que suelen presentarse a la convocatoria anual del conocido premio del MAPA. Finalmente, el manuscrito contará con la buena acogida que recibe de la editorial Ariel para su definitiva edición.

Decía al principio que es imposible comentar el Tratadillo sin mencionar Mecina, y la razón hay que buscarla en la relación de dependencia, comentada, entre ambos textos, ya que esta relación lleva a que sea en el texto de Mecina donde el autor nos explica, con más detalle, la metodología de trabajo que ha seguido para obtener la información para su investigación, entre la que se encuentra tam-

bién la utilizada en el Tratadillo. Es obligado pues, para comentar la génesis y el contenido del Tratadillo, el manejar y consultar ambos textos, particularmente, por lo que a Mecina se refiere, los capítulos introductorio y metodológico.

Hay que aclarar que la cualidad de "subproducto", mencionada, ni le quita ni le pone al Tratadillo ninguno de sus peculiares méritos, que son básicamente, como veremos, el describir un sistema de agricultura tradicional hoy profundamente transformado, cuando no desaparecido, el estar dicha descripción expresada en un bellísimo lenguaje popular que mantiene los modismos y los giros locales, y el estar realizado, no podía haber sido de otra manera, con una rigurosa metodología de trabajo, en forma absolutamente participativa, durante una estancia vivencial de larga duración del autor en la zona.

Precedentes contemporáneos del Tratadillo

Aunque existen alusiones frecuentes a los sistemas agrarios de la Alpujarra en la numerosa literatura sobre la zona, ya comentada, realmente el primer texto que trata específicamente de los cultivos, superficies, etc. con cierto detalle, si bien en un plano meramente estadístico y descriptivo, es el de Madoz que proporciona información global de la comarca y también pormenorizada municipio a municipio, entre ellos el de Mecina Bombaron, que denomina a veces con un nombre antiguo "Mecina del Buen Baron". Pero el sistema agrario vigente en la época de Pascual Madoz difiere bastante del descrito en el Tratadillo por lo que a cultivos se refiere, (dejando aparte lógicamente la mecanización y el uso de agroquímicos) pues, cuando Madoz escribe, la morera, si bien ya disminuyendo, consti-

tuye todavía un cultivo muy importante, y la vid estaba mucho más extendida espacialmente que hoy en la parte alta de la Alpujarra. La superficie total cultivada era, por otra parte, mucho mayor a mediados del siglo XIX, particularmente la de secano. Refiriéndose concretamente a Mecina Bombaron, Madoz indica las cosechas más importantes eran las de seda, vino, habichuelas, patatas y castañas².

La realidad agraria alto alpujarreña que describe Madoz se enmarca realmente en la fase de inicio de la sustitución del sistema de producción basado en el cultivo de la morera por los sistemas herbáceo-cerealístico y arborícola de olivar-almendro y viña y el incremento de la ganadería, que es el sistema que Sayadi y Calatrava³ llaman "sistema agrario evolucionado" de la Alta Alpujarra, que aparece tras la desaparición total de la industria sedera y que se mantiene hasta el final del último éxodo rural contemporáneo en que entra en crisis.⁴ Este sistema, ya muy modificado por las consecuencias del éxodo rural, es el que se encuentra Pío Navarro en Mecina Bombaron a comienzos de los setenta, y es, por tanto, el descrito en el Tratadillo.

Prácticamente desde Madoz hasta los años posteriores a la Guerra Civil no existen apenas trabajos que traten específicamente de la agricultura de la Alta Alpujarra.

2 Madoz, P. (1845): "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar". 1ª Edic. Tipog. De Madoz y Sagasti. 16 Tomos. Vol 2 pp 198-201 para descripción general de la comarca. Vol 11 pg. 328 datos sobre Mecina-Bombaron.

3 Sayadi, S. y Calatrava, J. (1995): "Evolución y transformación de los sistemas agrarios en la Alpujarra Alta Oriental granadina". Junta de Andalucía. CAP-DESA. P. 78+Anejos.

4 Para una descripción de esta última crisis de los sistemas agrarios de la Alta Alpujarra ver Calatrava, J., González-Roa, M.C. (1993): "From the crisis of the agricultural system to an unbalanced local development: The case of the western Alpujarras" En European Studies on Rural Development. Univ. of Wageningen. Pp 242-257.

En los años cincuenta y sesenta hay que destacar frecuentes estudios sobre la agricultura de la zona elaborados por el Gabinete Técnico de la Organización Sindical de la dictadura, para los denominados Consejos Económico-Sindicales de la Penibética, provincial de Granada o de la Alpujarra, según los casos. Buen ejemplo de estos estudios son los realizados por Bosque⁵. Son trabajos de gran interés en los que normalmente se hace una descripción de la agricultura comarcal con profusión de estadísticas y datos, se identifican sus problemas y se plantean algunas estrategias para eliminarlos o disminuir su efecto. Poco antes de la aparición del Tratadillo, en 1980, el libro del Grupo ERA (Estudios Rurales Andaluces), titulado *Las Agriculturas Andaluzas* y publicado en la serie Estudios del MAPA, presentaba una descripción genérica de la problemática de la agricultura alpujarreña, en el contexto de la descripción de las agriculturas de montaña en la región andaluza. Todos ellos son trabajos estructurados de forma convencional y llevados a cabo a base de información secundaria, teniendo, en este sentido, poco que ver, en el plano metodológico y de contenido, con el Tratadillo, aunque, eso sí, se refieren al mismo sistema agrario.

Para buscar los verdaderos precedentes, si bien puntuales y mucho más limitados temáticamente, del Tratadillo, hay que acudir no precisamente a textos agrarios sino a textos generales con cierta componente antropológica; concretamente a tres autores claves sobre la Alpujarra como son José Guglieri, Gerald Brenan y Jean-Christian Spahni⁶, particularmente a este último.

5 Bosque, J. (1964): "Situación actual y posibilidades de la agricultura en la Alpujarra". II Congreso Económico y Social de las Alpujarras. Granada.

Bosque (1971): "Granada la tierra y sus hombres" Organización Sindical Granada: pp.71-90.

Guglieri en su libro de prodigios naturales y leyendas de la Alpujarra Alta apenas menciona el tema agrario, salvo en descripciones paisajísticas muy generales, con la valiosa excepción de la brevísima descripción de la “maja del centeno” a la que asistió en los alrededores de Trevez, y que describe utilizando, lógicamente, los vocablos de la zona para la identificación de instrumentos y operaciones, pero expresada con su propio lenguaje: lo enfoca como algo costumbrista y cultural más que como una técnica tradicional agraria.

Brenan (1957) en “Al sur de Granada” aunque hace de forma permanente inevitables comentarios puntuales sobre la agricultura alpujarreña al describir parajes, paisajes, costumbres locales, etc. apenas trata el tema de una forma explícita. Prácticamente, tan solo lo hace en el capítulo 6 al describir el “calendario aldeano” en el que, tratando de reflejar la ocupación cotidiana de los habitantes de Yegen, que siempre llama “mi aldea”, describe de forma sencilla y distendida los rasgos básicos de la agricultura de la zona. Se trata, no obstante, de algo marginal dentro del texto. Es muy interesante la descripción que hace de distintos festejos locales vinculados a actividades agrarias.

Posiblemente el único precedente real del Tratadillo, o al menos el más interesante, se encuentre en el conocido y bellissimo texto de Spahni (1959) y más concretamente en su capítulo titulado “el

6 Guglieri, J. (1949): “En los Alpes Alpujarreños: prodigios naturales y leyendas”. Imprenta F. Roman. Granada.

Brenan, G. (1957): “South from Granada”. Hamish Hamilton Press (1ª edición en castellano en 1974. Editorial Siglo XXI).

Spahni, J.-Ch (1959): “La Alpujarra: l’Andalousie secrete”. Editions de la Baconniere, traducido al castellano en 1983 y publicado por la Diputación Provincial de Granada.

bello trabajo de la tierra”, magnífica descripción muy resumida, eso sí, de las técnicas de riego, de los aperos y herramientas agrarias usuales, y de las distintas técnicas de manejo de las mulas en la era, así como descripción de determinados cultivos y faenas agrarias.

Las diferencias entre este capítulo precursor y el Tratadillo son, en mi opinión, las siguientes:

- (a) El capítulo de Spahni es mucho más corto que el Tratadillo pero espacialmente más genérico, en el sentido de que describe la situación en toda la Alpujarra, introduciendo un sencillo, pero muy aclaratorio, esquema de cultivos en las distintas zonas ecológicas.
- (b) El trabajo de Spahni, aunque utiliza inevitablemente muchísimos modismos locales para referirse a tareas y medidas agrarias, y a variedades de determinados cultivos, no está escrito en lenguaje popular sino en el del propio autor, en cualquier caso de forma sencilla, como es su estilo. El lenguaje popular alpujarreño era, por otra parte, algo imposible en el texto del Spahni al estar originalmente escrito en francés.
- (c) El trabajo de Spahni es mucho más limitado que el Tratadillo en cuanto a descripción específica de cultivos, describiendo exclusivamente las siguientes actividades: trigo, maíz, higuera y vid. Así como la fabricación de quesos, secado y curado de jamones y matanza.
- (d) El sistema de cultivo que describe Spahni, aún siendo el mismo que el que Pío Navarro encontrara quince años después, aún no ha sufrido de forma drástica las consecuencias del éxodo rural.

Así por ejemplo, los campos de cereales en los secanos de altura “que se extienden incluso más allá de los 1500 metros, y constituyen la riqueza agrícola de las regiones alpestres”, y la abundancia de ganadería que “supera, con mucho, a la agricultura”⁷, no son ya realidades tan claras cuando se toma la información para escribir el Tratadillo.

En cualquier caso y a pesar de estas notables diferencias, el capítulo dedicado a la agricultura, dentro de la obra del sociólogo suizo, es lo más similar al Tratadillo que he encontrado en mis lecturas sobre la realidad alto alpujarreña.

Inmediatamente después de la publicación del Tratadillo aparecen editadas algunas investigaciones sobre la agricultura de la Alta Alpujarra, cuyos trabajos de campo se han realizado al mismo tiempo o con anterioridad a la edición del Tratadillo; en ellos ya se plantea, como hecho consumado, la crisis del sistema tradicional agrario de la Alta Alpujarra y se esboza su posible evolución. En este sentido, aparecen el texto de Christian Mignon “Campos y campesinos en la Andalucía mediterránea” publicado en 1982 en la serie Estudios del MAPA, y los primeros trabajos del DESA sobre la zona, mencionados, que se publican entre 1981 y 1984. Se trata, no obstante, básicamente, de trabajos analíticos de estructura convencional. Aunque no fue editado en imprenta, hay que mencionar el trabajo realizado en la zona en 1982 por el Servicio Extensión Agraria y sus agencias en las Alpujarras (Orgiva, Cadiar y Ugijar) “Estudio Comarcal de la Alpujarra” que constituyó un importante documento de uso interno para planificación de actividades de la,

7 Spahni, J. Ch. Op. Cit. P.92 y 93.

entonces, Dirección General de Investigación y Extensión Agraria de la Junta de Andalucía. El estudio, exhaustivo y pormenorizado, supone una diagnosis de la agricultura alpujarreña y una identificación de su problemática por cultivos y tipos de explotación, finalizando con el diseño de líneas de actuación para mejorar el sector a nivel comarcal, y por subcomarcas.

El autor y la zona: sus vivencias y aprendizajes agrarios

Pío Navarro contacta por primera vez con la realidad alpujarreña en un viaje turístico realizado a la comarca en verano de 1968, “de la mano del libro de Pedro Antonio de Alarcón”⁸. Este viaje despertó su curiosidad sobre la zona, y así en verano de 1970 volvió a pasar varias semanas en la Alta Alpujarra. Lo que fue conociendo de la realidad de la comarca le impresionó y agradó sobremanera, y dado que se planteaba “por imperativos de la vida académica”⁹ la realización de una tesis doctoral, decidió que un estudio antropológico de una localidad alpujarreña atendería esta exigencia y al mismo tiempo resultaría para él una enorme experiencia, que habría de satisfacerle personal y profesionalmente.

Y así el verano de 1971 lo dedicó a la elección del municipio que habría de ser objeto de la investigación prevista, visitando y residiendo algunos días hasta en seis municipios previamente seleccionados mediante una serie de criterios objetivos, que el investigador

8 Pío Navarro (1979): “Op. Cit.”. Advertencia. P. 13.

9 Pío Navarro (1979): “Mecina” Centro de Investigaciones Sociológicas Madrid. Cap 1 Metodología pg. 22.

explica claramente a sus lectores en el capítulo metodológico de Mecina . Pío Navarro eligió finalmente Mecina Bombaron¹⁰, y tras una búsqueda de información sobre la comarca y el municipio, realizada entre Madrid y Granada, comenzó el trabajo de campo en Mecina, que durará en principio todo un año, entre 1972 y 1973, residiendo de forma continua en el municipio, con algunos viajes adicionales posteriores, con estancias cortas en distintas épocas, para rematar ciertos aspectos concretos del análisis antropológico.

Cuando Pío Navarro realiza su trabajo no son frecuentes en España investigaciones sobre las zonas rurales, basadas en **unos trabajos de campo vivenciales de tan larga duración**. Aún hoy, treinta años después, cuando las investigaciones sociales en el medio rural se han incrementado mucho, en términos de número de profesionales y de proyectos, y cuando el nivel y las condiciones de vida en las zonas rurales españolas ha mejorado considerablemente, y con ello ha aumentado la facilidad de integración y comunicación social para alguien externo a la comunidad local, el trabajo vivencial y continuo de larga duración, como método de análisis, continua siendo algo muy poco frecuente.

Esta larga convivencia era necesaria, pues Pío Navarro se planteó desde el principio una metodología profundamente participativa. Hoy que tan de moda están los métodos participativos, incluso la contradicción de los llamados Métodos Rápidos Participativos, que pretenden la posibilidad de hacer un análisis de la realidad social de forma participativa pero en poco tiempo, creo que el trabajo reali-

¹⁰ Mecina Bombaron era, cuando Pío Navarro va a la zona por primera vez, un municipio independiente. En la actualidad y desde 1972, forma el municipio denominado Alpujarra de la Sierra, junto a sus anejos del Golco y con el antiguo municipio de Yegen. El autor vive, por tanto, residiendo en el pueblo, la pérdida de su independencia municipal.

zado por Pío Navarro en Mecina Bombarón sigue siendo un magnífico ejemplo de investigación social participativa. De hecho en una ocasión en la que tuve la oportunidad de escuchar a Pío Navarro explicar, con detalle suficiente como para ser reproducida, la técnica de trabajo empleada por él para el estudio antropológico en la Alpujarra en un aula con responsables de grupos locales de desarrollo, técnicos agrarios y postgraduados universitarios, los asistentes a sus clases quedaron muy impresionados, y convencidos de la validez de la vivencia y la participación para análisis de realidades sociales a nivel local.

La obsesión de Pío Navarro fue, desde el principio, lograr integrarse en la sociedad de Mecina, participando en ella para conocer su problemática, lo cual no resultaba obviamente nada fácil en una comunidad alpujarreña de hace treinta años. Y ello no por la falta de hospitalidad de sus habitantes, en absoluto, sino por su alto grado de suspicacia y desconfianza hacia todo él (lo) que viene de fuera. El propio autor describe concisamente la fase inicial de su experiencia con dos palabras: soledad e impotencia.

En este sentido, Pío Navarro nos explica, en mi opinión magistralmente, en el capítulo metodológico de Mecina, las dificultades y angustias de lo que, en la nomenclatura sajona de desarrollo rural, se denomina hoy el “outsider”, la persona del exterior que ha de realizar su trabajo durante largo tiempo en un comunicad rural y necesita para ello integrarse en alguna medida. El autor habla de la doble soledad: aquella a que era sometido por parte de la comunidad local en forma de suspicacias manifestadas, pruebas, etc. y la provocada por el alejamiento generado en su propia conciencia por la tensión de estar conviviendo con seres humanos, a los que sin embargo, convertía sin desearlo en “objetivos científicos”. Por lo que se refiere a

la impotencia, esta le surge de la dificultad de hacer funcionar adecuadamente el binomio participación-observación. Es difícil entregarte a la participación, y disfrutar de la convivencia con los miembros de la comunidad local, y hacer al mismo tiempo un trabajo de observación científica rigurosa. Todos los investigadores sociales que han trabajado en comunidades rurales conocen bien esta dificultad.

Hay que decir que aunque Pío Navarro había recibido, antes de iniciar el trabajo de campo, una beca de la sociedad de estudios del Banco Urquijo para ir a Oxford a formarse en temas metodológicos en Antropología con los profesores J. Cambell y G. Lienhart, dicha beca no le cubre los gastos del trabajo de campo y la estancia en la Alpujarra, que tuvo el mismo que costear. Todo el trabajo de investigación lo hizo pues a sus expensas, con las dificultades y limitaciones adicionales que esto supone.

Para su estancia, Pío Navarro alquiló en Mecina Bombarón una habitación en una casa del pueblo, precisamente donde estaba la central telefónica municipal, lo que constituía un buen punto de contacto con la gente y de información, que, de alguna forma, le fue facilitando su difícil integración en la sociedad local.

Por lo que al Tratadillo se refiere la información de base para su realización, que constituye una mínima parte de la recopilada para el conjunto del trabajo, estaba tomada ya a finales del verano de 1973, y corresponde por tanto a cultivos y labores, y actividades relativas a la cría y manejo del ganado, realizadas en la zona a comienzos de la década de los setenta.

La información contenida en el Tratadillo la obtiene su autor de diversas formas:

- Compartiendo las tareas del campo con los campesinos, que le admitieron aceptablemente bien, aunque en principio con cierta desconfianza, en sus salidas cotidianas a los trabajos agrarios.
- Compartiendo con la comunidad determinados momentos de ocio ligados o no a la actividad agraria (vendimias, matanzas, bailes, etc.)
- Realizando una serie de entrevistas abiertas, con una frecuencia de dos reuniones a la semana, con cinco informantes voluntarios con los que se discutía sobre cultivos, cría de ganado, etc. En principio se toman notas escritas, pero ya en las dos últimas reuniones, “desaparecida toda suspicacia hacia el investigador” se graban las reuniones. Estos cinco informantes son los que, mayormente, aportan el lenguaje del Tratadillo.

Con toda la información así aprendida, Pío Navarro, podría haber hecho un análisis convencional de las actividades agrarias e, incluso, un análisis con enfoque sistémico, pues disponía además de información socioeconómica complementaria suficiente, pero prefiere hacer un Tratadillo: Le entusiasma el lenguaje en el que ha aprendido la lección agraria, y decide mantenerlo, dando a su texto con ello su especial singularidad.

Contenido y lenguaje del Tratadillo

Cuando Pío aprende, a principios de los setenta, las técnicas de los cultivos, tal y como entonces se llevaban a cabo en Mecina Bombaron, el sistema agrario que dichos cultivos representan ha entrado ya, como se ha comentado, en una profunda crisis, que está

mas avanzada en la parte occidental de la Alpujarra Alta que en la oriental donde él reside¹¹. Cuando el Tratadillo aparece publicado en 1981 muchos de los cultivos que en él se describen ya comienzan a ser en la zona reliquias del pasado, particularmente los cereales y otras “sementeras” cuya disminución fue drástica¹². En ello radica precisamente uno de los valores del Tratadillo, que **describe unas formas de cultivo muchas de las cuales han desaparecido o se han modificado drásticamente.**

El Tratadillo propiamente dicho constituye exclusivamente la segunda parte del texto publicado por Ariel en 1981: la que se refiere a las **Técnicas de cultivo**, que es la que aquí se edita. Coincido con M. Carrascosa en que ésta es la parte más valiosa de texto por su “grandiosa simplicidad y su frescura”¹³. En ella se describe el acervo de conocimiento local existente sobre más de cuarenta cultivos y las especies ganaderas de la comarca, utilizando para su orden de presentación la clasificación local para las actividades agrarias: “Sementeras”, “hortalizas”, “plantas” y “bichos”. El autor utiliza esta división porque es la que corresponde realmente al lenguaje utilizado en la zona. Las “sementeras” son básicamente los cereales, leguminosas, patata y remolacha, y constituían entonces la mayor fuente de ingresos por ventas de las familias, aunque también se empleaban para autoconsumo y

11 Incluso el mismo autor indica ya de algunos cultivos, como el centeno, que “hoy no lo siembra casi nadie” mientras que solo quince años antes J. Guglieri describe en Trevezel el rito, de la “maja” del centeno, verdadera ceremonia que Pío Navarro ni siquiera menciona específicamente, posiblemente por no hacerse ya, o no tener la relevancia social de antaño.

12 La prueba de ello es que en el estudio llevado de campo a cabo por J. Calatrava y J. Molero en 1981 sobre una muestra de 125 explotaciones agrarias, algunas del área de Mecina, son escasas ya las parcelas dedicadas a “sementeras” de cereal en secano en la Alta Alpujarra. Ver Calatrava, J., Molero J. (1983): “Consideraciones sobre la aplicabilidad de las directrices socioestructurales agrarias de la CEE a la depresión penibética de las Alpujarras”. Anales del INIA, Economía y Sociología. Nº 7. Pp. 118-165.

13 Carrascosa, M.J. “La Alpujarra”. Universidad de Granada 1992. Vol. I pag.96.

para reemplazo en alimentación del ganado. El apartado “hortalizas” incluye las hortalizas convencionales de hoja y fruto y el tabaco (que se cultivaba ilegalmente): las “hortalizas” se utilizan en su mayor parte para autoconsumo. Las “plantas” son realmente los árboles, de los que el olivo, la vid y el almendro se cultivan más en plantaciones, normalmente pequeñas, y el resto se encuentran plantados entre las sementeras y los huertos y su destino suele ser el consumo local.

De cada cultivo se incluyen las faenas, cronológicamente descritas, con comentarios, a veces, de plagas y tratamientos. Se detallan las variedades o tipos locales, se indica el destino, si es para consumo familiar (“el gasto”) o para mercado, y a veces se hace algún comentario sobre precios, particularmente en aquellos cultivos que tienen algún destino comercial. Para algún cultivo se incluyen comentarios sobre su rendimiento raramente con cifras, y a veces con apreciaciones cualitativas: “El olivo rinde, y es cosa buena”. En algunas actividades se introducen comentarios de costumbres locales ligadas a labores, particularmente de postcosecha, como la del “pizco” y el “abrazo” en el desfoliado de la mazorca del maíz, e incluso anécdotas del pasado, como en el caso de los hoyos de las patatas. A veces se incluyen en el texto refranes o cancioncillas referidas a algún cultivo, como, por ejemplo, la del olivo.

Con frecuencia se ofrecen varias alternativas para una misma labor, y entonces los expertos inspiradores del Tratadillo, ofrecen su consejo iniciándolo con la expresión “lo dao” o sea “lo suyo”, “lo mejor”, lo adecuado”.

Para información del lector diré que la “almáciga”, palabra que se utiliza frecuentemente en la descripción del cultivo de algu-

nas hortalizas, significa el pequeño vivero donde se siembra la semilla hasta que la plantita puede ser transplantada a terreno de asiento definitivo, o, alternativamente, la acción de criar la plántula en él. Hago esta aclaración porque almáciga en castellano significa también la resina que se obtiene de algunas plantas, particularmente del lentisco, y que tiene determinadas propiedades y usos, principalmente aromáticos, y para elaboración de barnices.

En la ganadería, de cada “bicho” se describe su ciclo y su sistema de cría, indicando si suele ser “pal gasto” o si se vende, si “lo lleva” el hombre o la mujer, y el tipo de aprovechamiento, con bellos comentarios y ponderaciones sobre su utilidad: “el marrano es cosa que tiene mucho arreglo, quitándole la pezuña to tiene aprovechamiento” “el mulo es la bestia principal de labor y la que no tiene otro oficio”. Muy propiamente el término “bicho” se utiliza como genérico tanto para designar la ganadería de autoconsumo y comercial como el ganado de labor o las abejas. Respecto a la ganadería se distingue entre vacas, bestias y “ganado menudo” (ovejas y cabras). La bestia es todo animal de tiro y/o labor.

El lenguaje usado en el texto es el empleado en la zona para hablar de temas agrarios. Es un lenguaje natural, fresco y fluido, en el que se pasa de un tema a otro sin cambiar el discurso, dando, a veces, la sensación de que el interlocutor se acuerda de pronto de alguna idea que quiere exponer o añadir antes de olvidarla. A veces, da la sensación al lector de que en lugar de leer le están hablando. Como afirma Emilio Lledó, en el prólogo de la edición de Ed. Ariel, “... Pío Navarro ha dejado hablar al hombre mismo que lucha con las hortalizas, con el agua, con las plantas y con los bichos ...” y en ello “... consiste su hermosa y singular aportación ...”

En un momento de grandes transformaciones en el espacio rural, que afectan no sólo a su sistema económico, sino a su estructura social y a su cultura (que tiende a semejarse, cada día más, a la urbana) debemos intentar conservar, como algo valioso, los elementos de la cultura rural del pasado. Entre estos elementos, los conocimientos ligados a las prácticas agrarias tradicionales tienen especial interés, pues no sólo suponen parte del patrimonio cultural pasado de las sociedades rurales, sino que pueden aportar información útil para diseñar estrategias agroecológicas para una agricultura sostenible en el futuro. En este sentido, textos, como el Tratadillo, que, además de una lectura sencilla y amena, nos ofrecen un bagaje de conocimientos agrarios tradicionales, adquieren especial relevancia. De ahí el interés de esta reedición de la Consejería de Agricultura y Pesca, que aquí se presenta.

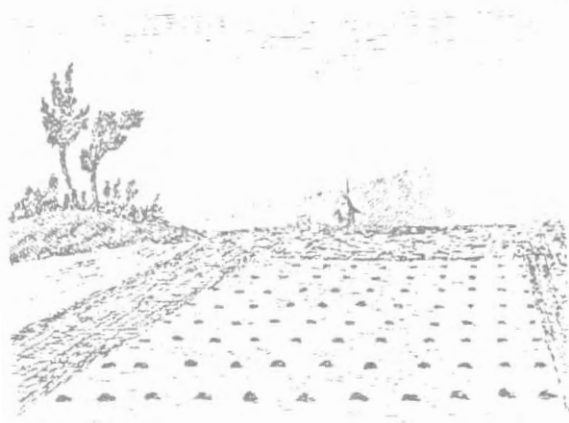
Por la fidelidad al original, el texto se ha mantenido tal cual, a pesar de existir alguna incongruencia no coincidente con la realidad local, como el hecho de incluir el ajo entre las sementeras y no entre las hortalizas. Ello puede ser o bien debido a un error en la edición o bien al hecho de haber considerado el autor que por el carácter semicomercial que tenía el ajo podría considerarse como “sementera”. Personalmente considero más probable la primera hipótesis.

Para finalizar este comentario del Tratadillo de Agricultura Popular, solo decir que, por la metodología adoptada, Pío Navarro se vio obligado a limitarse a trabajar en un municipio, para poder profundizar en el análisis antropológico, y que aunque, en líneas generales, el contenido del Tratadillo se corresponde bien con los tipos y las técnicas de cultivo en la zona oriental de la Alpujarra Alta granadina, la heterogeneidad interna de la comarca, y el momento de cambio que estaba viviendo en esa época el sistema agrario, pueden

hacer que algunas de las realidades agrarias descritas, unidades de medida, etc. varíen conforme nos alejamos del municipio de Mecina Bombaron, particularmente si nos alejamos hacia el sur y hacia el oeste.



Las Sementeras





I Trigo

Un terreno de patatas, de lentejas, le hemos arao la tierra y llegando noviembre se siembra, a primeros, entrando los Santos el primer mes, y se da otra vuelta de trigo, se siembra con arao de palo, ahora se usa el de hierro también. Recién sembrado llueve y enganchamos el rastro para quitar la costra y que nazca mejor; cuando el trigo ya esta mateao, en el mes de febrero, una o dos veces. Luego se mancaja con el escardillo. Febrero, marzo y abril son los meses del rastro y del mancaje, si se puede hacer esto último. Cuando llega abril si no llueve, si no viene la primavera, hay que regar hasta que se recoge. También en abril se tira una rociá de nitro y de amoniacao (abonos químicos).

La siembra la puede hacer uno solo: paro la yunta, tiro la simiente y luego sigo con la yunta. Lo corriente es que haiga dos; se puede hacer con uno, pero es matándose y matando la yunta. Para una obrada de labor se van siete u ocho horas; aquí le llamamos una obrada a lo que sembramos en un día, se le puede poner una fanega de trigo (de 41 a 44 kg) trabajando mucho; aquí cunde más que el llano, por que el terreno es más laero (inclinado) y corre más; aquí coge uno dos cuartas con el arao; cuando en el llano hay cuatro dedos en la sierra hay una cuarta, vuelca más (se vierte más tierra).

La yunta con una ganga es con una bestia sola, que lleva dos tiro-nes. Una yunta puede ser de mulos, de vacas y de vaca y mulo; para arar a gasto tranquilo dos vacas; para llevar to pa alante la simiente y que cunda, es vaca y mulo, el mulo sirve además para la carga y la vaca cría todos los años. Antiguamente se araba también con dos burros, sembrando en esos horcajos (las labores más altas de la sie-rra) y también en esas vegas.

El rastro se da con los mismos animales de la siembra. Es una reja con unas puntas para abajo, que llevan un juego articulado para los hoyos, por medio de aros, ojos. Los hay de tres clases, desde 26 hasta 16 púas, que pesan de 60 a 30 kg; ahora los hay de esos fabri-cados, que pesan menos. Al final, el rastro lleva un hierro fijo, que le llaman tabla, que se baja para sembrar y luego para mancajar se levanta la barra y se le echa un peñón encima para que dé más labor (para que ahonde más). Otras veces, lo que había era el mancaje, se daban hasta dos y tres mancajes a mano, con el mancaje o escardi-llo para quitar las hierbas malas de las sementeras. Se sembraban también habichuelas en medio del trigo. Un mes antes de segar el trigo, por San Antonio. Mancajes se hacen varios, por lo general esta labor la hace el matrimonio y los muchachos, si se puede.

El torrapeón, uno va con otro para que otro vaya con uno, no impor-ta la clase de peón, vendimia, siega, mancaje; menos majar yeso. Es el trabajo más pesado de todos. Los trabajos más duros por orden decreciente son: majar yeso, hacer leña, vaciar paja, cavar con aza-dón las viñas o hacer hoyos, la parva por el calor, la barcina o aca-rreo del trigo a la era, regar y mancajar, la yunta es trabajosa, pero es distraída. Segar hierba es lo que más vale, porque no lo saben hacer todos y es muy trabajoso. El criterio del torrapeón es la vecin-dad de la tierra, que pueda dar un vistazo a los animales; luego el

barrio también influye. En las parvas los hermanos se juntan; pacear es el tornapeón dado con animales; generalmente va el animal con el dueño; los peones fallan, mientras que cuando se parcea, decimos vamos a acabarlo, y lo terminamos. Para dos pares de mulas trillando hacen falta siete u ocho hombres trabajando.

El riego. Si no viene la primavera, si no llueve, hay que regar cada diez o quince días, desde marzo si se mete una seca; si llueve no se riega hasta junio, y entonces cada ocho o diez días. El riego es malo y complicado. El saber regar es una carrera, a muchos se les pierde la sementera porque no saben regar. Regar es una cosa, refriar otra; es también regar, pero asentando el agua más, para asentar las habichuelas dentro del trigo. Durante la flor del trigo, tiene que estar el trigo en flor para poder sembrar las habichuelas. Como la habichuela tarda diez días en nacer, hay que regar más, para el trigo y para que nazca la habichuela. Cuando el trigo está tirando la flor hay que regar para la habichuela sólo, el trigo ya está seguro.

La siega, si se puede se ayuda uno a tornapeón, si no cada uno hace lo que puede. Se siega por haces y con la hoz. Si puede ser no siega la mujer, si no va a segar. Con tres hombres, sus mujeres y dos zagales se puede segar 45 fanegas de trigo en un día. Se hacen los haces y se ponen todos juntos hacinados, o atendelados, si la mies está fresca se ponen al revés, para que acabe de curarse. Se deja así hasta que puede uno trillar, desde los ocho días hasta los dos meses; pero si llueve se esbaratan (se deshacen) las cuentas, hay que atendela y volverla de nuevo. La mies es la paja sin trillar, ya trillada es paja.

Luego la mies se barcina, se pone en la era, a tornapeón, es lo que más se meten los tornapeones. Cuando está todo metido en la era empieza la parva.

La parva. Lo primero se trilla la mies en las eras del pueblo. Se echan números para sortear en el Ayuntamiento el turno de las eras. El retraso de uno afecta a todos. En la noche del sorteo se sabían ya los turnos del agua y los riegos, y se cambiaban para no hacerlos coincidir. La primera máquina de aventar vino al pueblo el año treinta y cuatro, estaba en la era del Chorreo, ya esa de arriba no trilla, ni la de abajo tampoco; ahora hay otras. Para la parva había que madrugar. Lo primero de la parva era echar en la era un ruedo de haces sin soltar, luego se echaba otra capa suelta dentro del ruedo (la parte más exterior del círculo de la era), se ponía siempre atada para que no se saliese. El cantón son los filos de la era. Cuando ya estaba la mies echada en la parva se echaban los mulos sin trillo, los hombres se ponían detrás de ellos y se llamaba esfalagar la parva. Eso es duro, cada uno va por donde puede; no se puede hacer el cruce, como en la trilla. Ahora se enganchan los trillos, lo corriente para trillar es un par de mulos, si la parva necesita tres o cuatro pares de mulos es que es grande; si tiene uno diez o doce fanegas se hace con un par de mulos; hasta veinte fanegas con dos pares; tres pares para treinta fanegas, y así sucesivamente. Cada vuelta de los mulos hay que menearla y darle la vuelta a la mies, para desmenuzarla bien. Siempre se vuelve al lado más fallo, para que vaya más pareja, y no se caiga por el cantón. Cuando hay varios pares de mulos en vez de describir círculos se cruzan (siguiendo cada par diámetros imaginarios; para dos pares perpendicularmente, a 90° ; para tres pares a 60° , y así). La reunión se celebra en la era y teniendo buena fe estamos todos a ver cuál está el primero; a las cinco de la mañana y, a veces, hasta a las cuatro; porque el que amontone antes la era, coge la máquina de aventar primero y los demás tienen que esperar a que él acabe. El amo de la parva lleva a, primera hora una botella de aguardiente para echar una copa. A las ocho o las nueve se lleva una cesta grande con comida. Los muleros comen

antes o después que los otros; según la parva esté para volver o para trillar, si está vuelta siguen trillando, si no está vuelta se vuelve mientras los muleros comen. El desayuno por la mañana es con berenjenas fritas, queso, pepinos, miel, una ensalada de tomate, una fritada (pollo o conejo fritos con tomate y pimientos). Para las once olas doce se echa fuera el ganado, se amontona y se barre la era, y los otros cogen la máquina y la van apañando, dándose prisa y diciendo que nos cogen los otros. Si vemos la cosa vencía (que falta poco para acabar) no comemos hasta que encerramos y ya está todo listo (guardados el trigo y la paja). En plan de amistad y de buena fe, se ayuda a trillar y a amontonar, pasándose de una parva a otra (las eras del pueblo suelen estar juntas, tres o cuatro en cada uno de los tres sitios del pueblo donde las hay). Se come a las dos o las tres de la tarde y si se ve la cosa favorable de terminar no se come hasta las cuatro o las cinco. Lo propio es un arroz con carne, arroz y fritada, otras veces sólo arroz; de postre pepinos, manzanas o peras, según la fruta que haya en su tiempo; hay quien no tiene ninguna y no pone na y hay otros que tienen de las tres y las ponen.

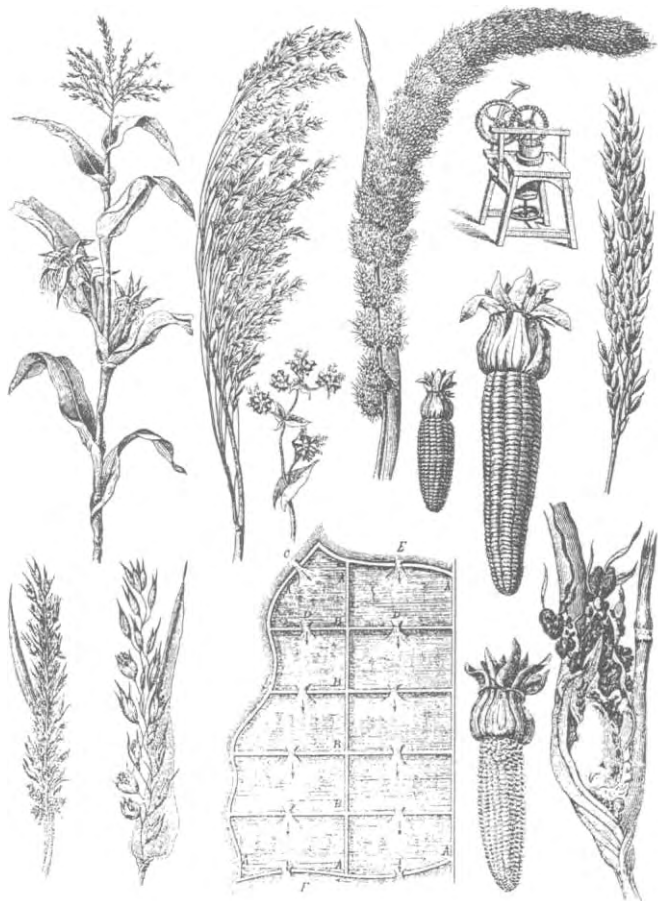
El trigo es lo más costoso que hay, porque es lo más trabajao, son siete meses. Aquí sembramos de todo porque esto es una hambre. También es lo más barato, porque es de lo que menos vale. Las habichuelas crecen en dos meses y valen cuatro veces lo que el trigo.

Si no se ha terminado de aventar para la comida se vuelve para terminar. Si hay gente, se va llevando y acarreando la paja, el trigo luego hay que clarearlo, y es lo último que se acarrea. Las máquinas se pagan en especie; a medio celemín por fanega la de motor y a un cuartillo la de manivela, este año está a cuartillo y medio. Una fanega tiene cuatro cuartillas, una cuartilla tres celemines y un cele-

mín cuatro cuartillos. Una vez que se ha pasao todo por la máquina, se vuelve a clarear el trigo usando otras cribas. Se encierra todo. Luego depende, unos cenan juntos, otros se van diciendo a mí no me esperéis.

Antiguamente se aventaba de noche. Venía gente a ayudar de noche, sin llamarlos, era una unión que había. Venían a las ocho o las nueve, después de cenar. Se llevaban cestas de buñuelos, vino y aguardiente, para tomar fuerzas para toda la noche. Se aventaba a horca, poniendo el trigo en un cordón y se iba apaleando y se separaba de la granza. Hay quien se adaptaba más a la pala y quien a la horca y duro que dale, duro que dale. En las parvas de antes se mataba un choto hasta de treinta kilos y se gastaban dos arrobas de vino. Hoy no, hoy no hay parvas, son bregosas, pero duran sólo un ratillo.

Las clases de trigo que conocemos por aquí son: El “salmón” es el que más rendimiento da; tiene mucha raspa, cuatro hileras de grano en vez de tres; está como mu cansao de sembrarse tanto aquí y ya no se cría bien. El “pichi” se sembraba antes en los pagos alteros de la sierra, es más bravío, su harina es de primera, la mejor para los dulces. El “pañé” se cría más pequeño, parecido a la cebá, no se revuelca (no se cae cuando está maduro) y tiene el canutillo macizo. El “aurora” es trimesino; ése es el más caro de tos; con la misma medida, una fanega, supera a los otros en tres o cuatro kilos; es el que más vale. El “del gobierno”, que tiene la espiga más larga, la raspa negra y el canuto macizo, rinde mucho. El “duro”, que es parecido al del gobierno. El “moro”, que sembraban antes, ha degenerado por aquí ahora en la “gemella”, cosa mala que se cría en las orillas de los campos.



La cebada

La cebada se atemprana un poco más, tarda menos en criarse que el trigo. La paja de cebada se puede aprovechar para las vacas, aunque tiene menos fuerza que la del trigo; si se usa sola se forrea (da diarrea a las bestias), si se pone con cebada hay que mezclarla, o que ponerle paja de trigo; la paja de cebada es más duz (dulce). La cebada se usa principalmente para el pienso de las bestias; cada yunta necesita como medio celemín al día; todo junto por la mañana, o la mitad por la mañana y la mitad por la tarde; pero cuando la yunta no trabaja y es invierno se disminuye la cantidad de cebada al mínimo y algunos hasta no le echan nada; por el contrario, cuando trabaja fuerte (en el verano y especialmente para la trilla) hay que aumentar la cantidad hasta cinco o seis veces más de lo corriente, casi una cuartilla al día en tres o seis, veces.

La cebada se distingue bien del trigo, al principio porque tiene unos canutillos que muestran los ojos (nudos de la caña) mejor, cuando crece porque es más abierta, matea más, y al final porque la raspa (la espiga) es más fina. El rastrojo de cebada es mejor que el del trigo, le deja más riqueza a la tierra para lentejas y habichuelas; en el rastrojo de trigo se blanquea (se pierde) la cebada, pero al contrario sí funciona, porque son contrarios él uno de la otra.

Vale más el trigo que la cebada; pero rinde más la cebada, se costea más; donde se crían diez fanegas de trigo se crían quince de cebada. Se siembra trigo para el avío de la paja de las bestias, hoy se siembra por la paja; aunque aquí hay que sembrar de to. El trigo rinde el doble de paja que la cebada, tiene más mies porque es el doble de alto.

La cebada necesita menos riego que el trigo, porque puede hasta criarse en secano; mientras que el trigo no. El tiempo del riego es como el del trigo, pero adelantao un mes. También se mancaja, pero menos.

Aquí sólo se conocen dos clases de cebada. Una que tiene la espiga más corta y con seis u ocho hileras y la corriente con cuatro hiladas; pero no las llamamos de ninguna manera especial.

La avena

La avena es más fina. Que el trigo y sólo tiene una hoja al nacer; mientras que aquél tiene tres. La avena se apodera del trigo y de la cebada, porque es más bravía y todo lo malo se aprovecha de lo bueno.

La “gemela” es la avena bravía, que se cría dentro de las otras sementeras y se apodera de ellas. Tiene tres granos: uno grande, uno pequeño y uno chico; por lo que si nace en un campo no se puede desinfectar éste hasta los tres años, ya que cada tamaño de grano es la simiente un año.

La “cebá-avena” es parecida a la gemella, con los granos más gordos, es la única que se cultiva y rinde mucho. El grano se desgrana y no infecta la tierra como la otra. Se siembra en la vega para riciar (enterrar para abonar) y para verdeo de los animales en primavera. En este último caso se pone muy espesa y se le pueden dar dos cortas.

El grano de avena molido es lo mejor que hay para que los animales den leche; pero nunca lo han comido las personas. Antes el trigo

se entregaba para pagar las rentas y se comía el maíz y el centeno; pero los ricos comían pan de trigo siempre y tenían tanto, a veces, que se les agorrojaba y tenían que enterrarlo.

La avena no necesita de cuidado especial, ni de riego; se siembra en noviembre y se entierra o se usa como pasto en primavera.

El centeno

El centeno se siembra muy temprano, en septiembre, y es lo último que se saca, también en septiembre; era terminar de sacarlo y ponerse a sembrarlo, si el tiempo venía bien. Es como más bravío y no necesita tanto riego. Los centenos se cultivaban en los secanos de las partes más altas de la sierra, porque aguantan bien el frío. Otras veces se dejaban las labores de abajo y se iban los hombres a sembrar centeno al azadón en esos horcajos. No se mancha y, si hay agua, no se le riega con el cuidado del trigo, sino que se le deja de guión, se encauza el agua continua en lo alto del campo y se la deja allí para que riegue al caer, sin más.

Rinde poco, menos que la cebá, porque tiene poco grano y muy clareo. La paja no sirve, pero a falta de otra mejor se puede usar, aunque es muy dura y muy mala de hacer. Se riega igual que el trigo y luego se apalea, en vez de trillarlo, con lo que se desgrana y se deja la paja aparte.

Hoy no lo siembra casi nadie, y el que lo hace usa una especie de otro pueblo, que dicen que es mejor. Antes se sembraba mucho, muchísimo, porque era lo que se comía. Se comía más y era mejor el pan de centeno que el de maíz; el primero era más fuerte y suave

a la vez; mientras que el pan de maíz se grietea en seguida, el de centeno es mejor y más correoso. El pan de cebá se usó sólo durante la guerra. Antes el pan de trigo lo comían sólo los ricos y los enfermos, y estos últimos cuando estaban acabando, se decía “cómo estará ya, que le han dado pan blanco”. En el pan de trigo se distinguían tres clases, que se denominaban de “bazo”, de “mediao” y de “hogaza”, que dependían de la clase de harina empleada para hacerlos y ésta, a su vez, del tipo de piedra con que se había molido el trigo. En los molinos antiguos había tres piedras de moler: la blanca de Moclín, de la que salía la harina sola; la mediana, que dejaba algo de salvao; y la piedra negra de Baza, que dejaba poca harina y mucho salvao.

La lenteja

Cuando se termina de quitar el trigo o la cebada se siembran riciales de lenteja negra, muy espesa, para enterrarla y criar patatas y habichuelas. Se siembra en septiembre y octubre, lo mismo en secano que en regadío, en el mismo rastrojo dejado por la raspa (cereal con espiga) si ha llovido, si no ha llovido se refría (se riega) la tierra y luego se echa el guano, el supe (abonos) y el grano, todo junto; se agarra el arao y se ara, es mejor que el arao sea de palo para que no ahonde mucho la simiente. Luego, en abril o mayo, si no llueve se dan un par de riegos y se le echa mucha broza (estiércol mezclado con paja y hierbas, que se echa en las cuadras para el invierno). Por fin, se coge la yunta y se le pone arao de hierro para enterrar la lenteja, se necesitan varios peones para esta faena, porque es complicada. Lo primero es quitar con la mano la planta de la lenteja siguiendo un carril, luego se pasa el arao y se entierra, mientras que

la gente va delante arrancando el próximo surco hasta que se acaba por el final. Es un trabajo muy malo. Una vez refriada la tierra de nuevo, ésta tiene jugo para plantarle la patata, que se siembra con mancaje. La broza de la lenteja, el ricial, es el mejor abono para la patata y la habichuela.

La lenteja de secano se recoge para pienso de los animales. Pero el uso principal de la lenteja es abonar todo lo que se siembre después de enterrada. La paja de lentejas es la mejor y sirve para toda clase de bichos, alimenta mucho y es casi como un pienso ella sola.

La patata

La patata se siembra desde marzo hasta mayo, algunas se ponen hasta por San Pedro. De mediados de marzo a primeros de abril es lo dao (lo que debería ser). Valiendo hasta cinco pesetas el kilo (1973) es lo que más se costea. Si se siembran 15 arrobas se pueden recoger hasta 200.

Antes se sembraban a mancaje, a golpe de cada dos cuartas se echaba una coyuntura. Ahora se van echando las coyunturas en el surco hecho por un arao pequeño. La patata para siembra se parte en tantos cachos como yetas, o yemas, tenga, a cada uno de estos pedazos se les llama coyuntura, que es lo que cría la nueva planta; la patata que rinde más para sembrar es la alargada que tiene muchas coyunturas.

Una vez sembrada la patata, si llueve hay que rastrearla (romper la costra de tierra) cuando la hierba va respirando (saliendo). Con ese rastreo se le pueden meter unos golpes de habichuelas en los claros

o como sea. Luego cuando respira otra corteza de hierba mala se mancajan las patatas y las habichuelas. Luego si el tiempo viene seco se hace un riego muy ligero, porque si no se clavan (se pierden); antes que echen la flor no pueden tomar mucha agua. El riego de la patata tiene que ser muy cuidadoso, con sus madres y sus mergas; si se ha regado una vez y se mancaja de nuevo hay que regar con mergas, como si fuese la primera vez. Para agosto ya se agosta (se seca) la mata y se pueden arrancar las patatas si se quiere. Si en primavera viene tiempo frío y se hiela la mata, generalmente vuelve a brotar, pero con pérdidas. Cuando la mata está en flor la tierra necesita mucho jugo y hay que regar un día sí y otro no; pero lo corriente es de cada siete u ocho días. Una vez agostada la mata se puede no regar; pero antes de arrancarla hay que hacerlo otra vez para que la patata se hinche otra vez.

Cuando llega agosto, si hay venta, se arrancan y se hace una pila a la sombra de un castañar, para dejar a las habichuelas crecer solas; pero se pueden dejar sin arrancar hasta octubre, quitándolas antes de que empiece a helar. En la sierra se hace un boliche para conservarlas. El boliche es un hoyo con broza y tierra. Llegando la Feria de Cádiar (primeros de octubre) ya se tienen que empezar, o estarse arrancando ya; porque además del hielo, para finales de ese mes hay que volver a sembrar la tierra que ocupan. Para el arranque tienen que juntarse por lo menos cuatro peones, o tornapeones. Una yunta con arao de palo va abriendo un surco y detrás van los peones con el mancaje sacando las patatas. Se empieza por lo hondo (de la parcela) y se va pa arriba. Las patatas se van tirando por encima de la tierra y se dice que va quedando buena solá. Luego, mientras come la yunta, se recogen las gordas y se amontonan, para después meterlas en el boliche, o antiguamente en un hoyo; pero las menúas se cogen en sacos y se traen a la casa, ésas no se entierran, se usan para

los cerdos. La faena del arranque es la que se acaba más tarde, porque lleva mucho tiempo. Si los peones van a “seco” no hay que darles de comer, si acaso algo de vino; pero a los tornapeones y a los peones a “remojo” hay que darles de comer; antes se hacían las tres comidas; pero hoy depende del grado de amistad que se tenga con el tornapeón y de cómo se ajuste con los peones. Esta comida es más ligera que la de la parva, lo corriente es aviar un puchero y, si no hay tiempo, se come de seco (queso, bacalao, tocino, cosas fritas, pan y nueces).

Las patatas gordas se guardan en los boliches, hechos con broza (juncos y paja de centeno) y una capa de tierra. Así no se hielan y aguantan de un año para otro; pero hay que destaparlas y quitarles los tallos que les crecen, lo que se llama darles un cambio. En la casa merman; pero en el hoyo o el boliche no. Cuando se arrancan no se venden porque valen menos y, también, porque en octubre hay muchas labores y se deja el bajarlas para mejor tiempo; ahora bien como cunde más es vendiendo la patata en agosto, después de la flor y, si tiene buen precio, así se hace.

Durante la guerra, cuando descubrían un hoyo, quitaban las patatas; y después de la guerra, cuando los tiempos de la hambre, venían inspecciones que también las quitaban, por eso se hacían antes hoyos que se disimulaban sembrando encima, incluso, para que no se notara. En tiempos de la hambre llegaron a valer las patatas a cien pesetas la arroba.

Una obrada de tierra (un cuarto de hectárea) se lleva como 40 arrobas (cada arroba 11 kilos y medio) de simiente de patata y, viniendo bien el año, una cosecha media, se saca a carga (de 10 a 14 arrobas) por arroba de simiente. Si la cosecha es muy buena se le puede

poner el doble de rendimiento, dos cargas por arroba de semilla. Lo que pasa es que la simiente la tenemos que comprar a once pesetas y nosotros vendemos la patata a tres y media este año (1973). Compramos la simiente de otros sitios porque la de aquí degenera; otras veces traíamos la simiente de las labores alteras, porque lo mejor es cambiar la simiente de un lado para otro.

La patata se come todos los días aquí. Si no se come una vez es porque se come dos. Se comen en el puchero de todos los días; pero además fritas, asadas, cocidas con el estofado, o en ensaladilla. Lo que más se come aquí es el pan, luego las patatas; y luego las habichuelas y los garbanzos, pero casi más habichuelas.

La principal plaga de la patata es la mangosta, el escarabajo, que se combate sufaltando dos o tres veces con cruz verde (un insecticida). También padece de la ceniza y del mildew. La ceniza, que sale antes de que la planta eche la flor, hace que la patata se quede pequeña. El escarabajo vino aquí por primera vez hace cosa de veinte años.

Las clases de patatas que se dan aquí son: La de “dilar”, que es muy malinna; echaba muchas, pero muy pequeñas; era como bravía y ya no se siembra. Tenía la hoja chiquititilla, muchos tallejos y apenas mateaba. La “copo de nieve” es muy delicá para criarla; pero es la mejor para comer, porque es muy fina. La “holandesa” especial era amarilla. La “mercá” es redonda y cría mucha hierba. La “alemana” es buena porque resiste mucho. La “rojiblanca” y la “colorá” son entrelargas, dan mucho resultao y son buenas para comer.

Antes nos casábamos cuando nuestros padres nos daban un cacho de tierra para criar patatas y habichuelas, con el dinero que sacábamos de aquello hacíamos la boda.

La habichuela

Las habichuelas. Otras veces la tierra se preparaba con riciales de lentejas, que se araban o se arrastraban, y luego se regaban para la siembra de la habichuela, que se hacía a finales de junio, hoy se siembran a partir del 15 de mayo, y tardan en crecer tres meses y algo.

Se siembran generalmente golpeas (en medio del trigo; la cebada o la patata); después de regar la sementera sobre la que se van a poner, se dejan dos o tres días en claro, y se siembran con el mancaje, buscando la humedad del terreno y poniéndolas de a cada dos cuartas, depende del terreno; eso que aquí le decimos cuarteas. La simiente se pone en una faltriguera, que nos enganchamos en la cintura y que tiene una abertura delante, por donde se saca un puñao; se da un golpe con el mancaje donde corresponda y se dejan caer tres o cuatro habichuelas, que se entierran con otro golpe del mancaje, que uno ni siquiera ve; siendo en barbecho cunde, pero entre otras sementeras lleva más tiempo, aunque se pueden sembrar quince kilos sin matarse. En el trigo tienen que sembrarse muy espesas, todos los golpes que cojan, y en la cebá más todavía porque se pierden muchas, sólo entre las patatas se ponen donde hay claros.

Una fanega de habichuelas pesa de 56 a 60 kg; una cuartilla, de 14 a 15 kg, se puede sembrar en un día y ocupa media obrá de tierra, un octavo de hectárea.

(La fanega es una medida de capacidad de sólidos, cuyo peso varía con el producto y el estado de éste.) Según las especies la fanega de habichuelas pesa de 56 a 60 kg; la de castañas pesa 50 si está fresca, pero si está oreá pesa menos. Hoy se compra y se vende al peso;

pero en realidad los productos cunden más o menos pero no pesan; nosotros, para nuestro apaño y cálculo, siempre medimos. Antigualmente, los ricos cobraban las rentas midiendo el trigo con la cuartilla grande, aunque para venderlo usaban la chica, entre ambas había por lo menos un par de kilos de diferencia; pero la cuartilla cristiana es la exacta, ni la grande, ni la pequeña. Incluso con la misma cuartilla se pueden hacer medidas diferentes, según se recalque el grano o no; los pobres metían la cuartilla en el atroje y el grano se recalaba y cabía más; pero los ricos lo echaban con una esportilla, con lo que se quedaba más flojo y cabía menos.

Así que nacen hay que regar las habichuelas; pero si cae una chaparrá se les da un mancaje y tiran un mes. Si no llueve hay que regarlas a los dieciocho días, luego se van regando de cada ocho o nueve días, según la tanda (turno) que le toque a uno; cuando están en flor conviene que no les falte el jugo. Las tandas, o turnos de riego de las fincas, varían según el agua venga de balsas o de acequias y, en estas últimas, según la acequia que sea y el sitio donde esté la finca; hay tandas de a ocho, de a doce y hasta de a mes. En el tiempo de la flor se hacen apaños con los vecinos para que no falte el agua, siete días tiran bien, a los ocho se empieza a notar la falta y a los nueve se conoce por dónde se va regando por la diferencia de color.

Las habichuelas hay que amancajarlas una o dos veces. Lo dao es dos veces; a lo que no se le dan dos rasconcillos la hierba se apodera de todo; pero cuanto más arriba en la sierra se crían, menos hierba crece y hay que mancajar menos. A los tres meses y diez días se les cae la hoja, la vaina se pone blanca y ya no se necesita regar. Entonces se arranca la habichuela y se van haciendo gavillas, luego se coge un moco (la rastra de la planta), cuando el manajo

tiene el tamaño de costumbre se ata con él y se pone al revés, con lo que se queda como una escoba con las raíces para arriba; las gavillas tienen el tamaño de lo que coge en la mano de plantas agarrándolas por el tronco cercano a la raíz. Las gavillas se dejan cuatro o seis días para que se sequen y, una vez secas, se llevan a la era, donde se trillan o apalean para sacarles el grano, que se limpia aventándolo. Para últimos de octubre están todas recogidas, aunque para finales de septiembre ya hay algunas. El arranque y la trilla no necesitan tornapeón, porque se suelen hacer en varias tongas (veces), se sacan poco a poco. No hay festejo porque es una cosa que no necesita reunión.

La habichuela se puede vender dentro del año cuando se quiera, hay que darle una vuelta para quitar las malas; pero eso es todo. Se vende según la falta del cosechero y el precio del mercado, unas recién cogidas y otras a los cuatro meses. La costumbre del buen labrador es guardar el doble de lo que piensa sembrar, por si acaso la siembra primera sale mal tener para repetir, o para el otro año.

El purgón es la principal plaga que tiene la habichuela; es ese piojo negro que se reproduce sin saber cómo, que hinca el pico en el tronco y va chupando, además de echar una melaza; se le combate con metasisos (un desinfectante). La telaraña no tiene cura, a no ser que se acuda muy a tiempo, entra por el contrario de la hoja (envés), hace un enrejaíllo como el de las telarañas, el bicho es colorao y tasamente (escasamente) se ve. La viruela si no aprieta se puede sacar algo de cosecha, no se sabe lo que es; la planta se pone descoloría y se achica, se queda como encantá; en las sombras no les da, pero aprieta más con la falta de riegos, de abonos y en la tierra mala. El escarabajo también se tira a la mata más endeble, es la que más le cobija, tampoco les da a las que están en sombra.

Hay muchas clases de habichuelas: Las “martillosas” son largas y blancas y tienen donde se junta el grano como dos martillazos en chico, por lo que se llaman así. Se han cultivado siempre; pero parece que las trajo Eugenillo el turroneiro de la Argentina hace ochenta años. Ésta es la que más ha sembrado y la que más resultó y rendimiento ha dado aquí. Es más vendible y de precio más fijo, puede que varíe una o dos pesetas; vale la mitad que la “mocha” (en 1973 estaba a 19 pesetas el kilo de la primera y a 38 el de la segunda). La “garbanza” es la más gustosa de todas, es redonda y con una pinta. Las hay con pinta chica y con pinta grande, las chicas tienen como una Virgen en la pinta y se adelantan más. Si todo viene bien, esta habichuela rinde casi más que las otras. Se tiene la costumbre de echarla a la papa (patata), porque cuando se agosta la papa sale ella. Es delicada de criar porque se atrasa más y le da la telaraña y, a veces, llueve y se estropea; pero vale más que la martillosa (en 1973 a 28 pesetas el kilo). Con las habillas garbanzas en verde, manteca y tocino se hace la olla gitana, que es de lo más rico de comer. La de “Güejar” también es buena para comer, blanca pero sin pinta. Ésta da buen resultado y vale tanto como la garbanza. Es más temprana y menos dañina que ninguna para coiner. La “mocha” es la habichuela verde, es colorá y en otros sitios se siembra para verdeo; pero aquí lo hacemos para vender el grano para la simiente de otros sitios. Se come sólo en verde, no en grano. Es muy venturera, se pierde mucho, y muy delicada, la broza no sirve para los animales; lo único es que vale el doble. Su cultivo se introdujo hace veinticinco años por alguien que la trajo de por esas contraviesas. La “marquesaña” es blanca y la más menuda de todas, se cría en tierras endebles; es parecida a la Güejar, tiene la misma figura, pero más achatada, echa una mijilla de rastra; es más menuilla y más bravía. Ahora no se cosecha de esta clase para vender; pero es buena para comer. La “cascarones” la avían las mujeres con broza y to, se guarda y se

come con la vaina seca. De la cascarones hay una pila de clases. Se siembra, nada más que para el gasto, entre el trigo la más fina y entre el maíz; se suben y luego se van cogiendo vainas a vainas. La gracia de la cascarones es que es de todos los colores (negro, colorao, etc.); hay granos que tenían que guardarse por las figuras que hacen, son corno figuras que hacen dibujos chinescos y caretas. La “gancho romana” echa una rastra de hasta cuatro metros y trepa por los frutales; tiene la vaina en forma del gancho de la romana (balanza). Es muy entretenía de recoger porque está muy esparcida y cuesta trabajo desgranarla; pero rinde mucho y vale más que la mocha, puede llegar a ciento cincuenta pesetas el kilo (1973).

Los présoles

Los présoles son los guisantes. Se siembran como un ricial, como una cosa bravía, en octubre, noviembre o diciembre. Echan mucho monte (la mata se los pone muy grande) y la flor más bonita de todas las sementeras es la suya, blanquilla y moraila. Con regarla cuatro veces es bastante. Rinde mucha paja y es de la mejor para los animales, a los que se les pone revuelta. Deja buen rastrojo para otra sementera, como la lenteja. Si se quiere se amancaja; pero muchos no lo hacen, sólo la rastrean bien. También se pueden sembrar los présoles en marzo, porque es sementera de verano si se quiere, y ponerlos en la de invierno con un poco de centeno para darles fuerza. Se recogen cuando la cebada.

Se distinguen dos clases principales: Los “guisantes” que tienen la vaina más crecía y el grano más gordo, que siembran mucho por ahí abajo en el Egido (campo de Dalías); pero que aquí se siembran

muy poco, cuatro, seis u ocho golpes para gastarlos crudos en la casa. Los “présoles” son más bravíos. Se usan para los animales, en grano o molidos en pienso. Los hay blancos y negros; los primeros, cuando están tiernos, se desgranar y sirven para toda clase de comidas; pero cuando se secan sólo se usan para pienso, como los negros. Los présoles se agorjojan mucho; pero si se siembran, aún agorjojaos, nacen bien; mientras que la habichuela agorjojada nace con las hojas agujereadas igual que los agujeros que le ha hecho el coco (gorgojo) a la habichuela.

El maíz

El maíz se siembra al tiempo de la habichuela, en el mes de mayo. La tierra se debe preparar con riciales de lentejas o con estiércol de lo mejor. Se siembra golpeando con el mancaje los granos uno a uno, para que salga bien; pero también se puede hacer tirao con la mano y rastrean con el mancaje, aunque sólo se tira cuando se va a usar para verdeo de los animales.

Cuando ha nacido se mancaja, a mancaje lleno, dándole una buena labor. Así que demuestra la falta de jugo, que se le nota seco de verdad, se le da un riego; pero a lo loco, para doblar (corriendo), se le echa toda el agua como por una pared y para que cunda, porque si se asienta ésta, la sementera se clava (se pudre), no hay más que asomar el agua. Con ese riego el maíz sube y, si se puede, se le da otra labor de mancaje. Después nace la panocha y echa el pelo rubio de la punta, que al ponerse negro hay que cortar el cabo de la planta (de la mazorca para arriba), para que la panocha engorde; pero si se va a usar para hacer tostones (palomitas) hay que dejarlo. Los

cabos cortados se extienden bien y se atan en gavillas para dárselos a los animales, que los comen secos y frescos; los cabos hay que cogerlos cuando haga un poco de relente porque si no se esmenuzan (se desmenuzan). Una vez escabao (quita el cabo) se sigue regando el maíz, pero ya no es tan delicao, se puede regar mucho o poco, como se quiera y pueda, pero no se pierde, aunque el grano se ponga más o menos gordo según el agua que tenga.

El maíz se puede recoger de septiembre a octubre, cuando la farfolla (la hoja) se pone blanca. Primero se recogen las panochas y se guardan en la casa; luego se siegan las cañas, que una vez regadas se pican para los animales.

A las seis u ocho noches, depende cono esté de curao el maíz, de haber recogido las mazorcas se empieza el desfarfolle, para lo que se juntan varias familias o grupos de muchachos. Se ponen castañas, o lo que sea, y a veces se baila un rato. La tarea consiste en quitar las hojas a la mazorca. Mientras se desfarfolla, si sale una mazorca blanca con un grano colorao es la del pizco (pellizco), el que la encuentra arrea un pellizco en el brazo, o en la pierna, al que tiene a su derecha, mientras sujeta la mazorca con la izquierda, la gente se tira a romperle las hojas porque si se quita toda la farfolla se pierde el pellizco; si sale una mazorca colorá entera es la del abrazo, que consiste en poner el brazo sobre los hombros de todos los asistentes de distinto sexo; en la del pellizco no cuenta el sexo porque éste corre de uno a otro y llega a todos, aunque haya dos hombres o dos mujeres seguidos. Las mazorcas descubiertas o sin hojas no valen, porque dicen que son de otra vez.

Ahora se siembra sólo para el gasto, el engorde del cerdo y las gallinas; si sobra un poco se vende a otro labrador que ande escaso.

Antes se sembraba más porque lo comían las personas, en forma de migas, gachas o pan.

Hay maíz de varias clases: El “tostonero” puede ser blanco, que es el que se comía antes, y blanco y negro, el de las panochas agitanás, que tiene los granos más pequeños. El “dorao”, que es del que salen a veces las panochas colorás, las del abrazo, y las del pizco, las doradas con algún grano colorao.

Los garbanzos

Para preparar la tierra se levanta y se ara con un arao de hierro, luego se rastrea y se tiran los garbanzos, que se entierran con el arao de palo; pero si hay lugar es mejor golpearlos. Es bueno sembrarlos en la menguante de febrero, o de enero. Todas las sementeras se deben hacer en menguante, porque matean más, no se sabe lo que pasa, pero así ocurre. Siendo viernes, aunque sea creciente, es menguante; es decir que los viernes de creciente es como menguante. Eso dicen los antiguos. Las papas a luna llena es la mejor ocasión, a luna muerta es una siembra mala y hasta ni nace. La remolacha y el nabo también son a luna llena. Todos los que han llevao esa miji-lla de origen les han salido siempre bien las sementeras. Así lo hemos visto a nuestros padres; si vamos a sembrar en creciente, decimos vamos a esperar al viernes.

Todo lo que sea grano hay que sulfatarlo en el grano; se pone el agua verde del sulfato de cobre y se va esturreandillo (esparciéndola) el grano la noche de antes de sembrarlo, para que lo tome más. Golpear es mejor que enterrar con el arao de palo, porque así ya van

marcaos (puesto a marco regular). Para golpear nos juntamos tres o cuatro, la familia o un tornapeón, mientras que enterraos lo puede hacer uno solo.

Cuando nacen hay que rastrearlos, lo que les sirve como una mancaja o más; eso se hace pronto, en marzo. A mediados de abril si llueve la tierra cría costra, que hay que romper con un mancaje al mismo tiempo que se quitan las hierbas, dejando la planta del garbanzo sola; después se unce la yunta y se echan las mergas para el riego, que se hace cuando la planta tiene falta de cada ocho o nueve días, hasta un total de ocho veces según venga el tiempo. Pero desde finales de julio se dejan de regar definitivamente, porque si no vuelven a retoñar, echando flores de nuevo y criando simiente verde. Cuando el garbanzo está crio se arranca o se siega; se hacen pañetas (especie de gavillas) con dos manojos cruzados, uno para cada lado, dejándose unos días para que se sequen; pero si llueve o cae algún chaparrón hay que volverlos para que no se pudran, si se calan (mojan demasiado) es la sementera más delicá que hay, se ponen blancos, se hinchan y pierden la fuerza. Esto hace que se acuda a recogerlos, trillarlos y meterlos en la casa cuanto antes.

Se meten en la era y se trillan y se limpian. Es lo más malo de limpiar, tiene que hacerse con la pala y luego cribarlos; porque no hay máquinas que los limpien bien, ya que el garzón (el tallo principal de la mata de garbanzo) se va con el grano porque también pesa. Las parvas son pequeñas, tienen como mucho, mucho cuatrocientos kilos, lo corriente son doscientos o menos. Una fanega de garbanzos pesa sesenta kilos.

El garbanzo puede aguantar dos o tres años; pero también es menester tener cuidado con él, porque se agorjoja; pero pasando de dos

años se pone más duro y no es cuenta guardarlo. Todo lo que sea grano se agorjoja; pero luego cada grano tiene su gorgojo, el del trigo es larguillo y negro, el del haba, garbanzo, présole y habichuela es redondo; el agujero suele tener la forma del bicho.

Las clases de garbanzos de aquí son: Los “gordos” son los mejores para la venta, porque tienen mejor vista, rinden menos que los menúos. Los “chirinos” son menudos y rinden más, siendo para comer iguales que los gordos. Los “negros” son para los animales, los cerdos principalmente, al ser más bravíos rinden más y se siembran en los secanos. Lo malo rinde más que lo bueno.

A los animales les gusta el pasto (pienso) de garbanzos, pero si se les echa mucho lo aborrecen. La paja de garbanzo es lo más malo que hay, porque tiene mucho salitre y pide mucha agua, se usa para el ganao menudo (oveja y cabra); pero a las bestias y a las vacas les puede dar dolor y reventar si lo toman, con solamente un bocao. La mata verde de la lenteja tampoco la puede comer ningún animal, porque se hincha, se embota y revienta, lo único que se puede hacer es meterle un palo en la boca y que se vaya desinflando, o pincharle en el lado izquierdo con una aguja; el veneno está en el moquillo, eso que es como un pelo pa arriba, donde lleva arriba para echar la flor.

Antes se tostaba el garbanzo aquí, nos gusta mucho y era como para las fiestas. Lleva yeso y sal y hay que majarlos antes para que se le pegue el yeso y una harinilla para que no le entre el fuego, eso tiene su punta (es difícil hacerlo bien).

La remolacha

Para preparar la tierra se abona muy bien, se ara y se entierra el abono, si no llueve hay que regar. El grano se tira revuelto con amoníaco, para repartir la simiente mejor, porque la simiente de la remolacha es muy pequeña. Se engancha una tabla a una yunta, da lo mismo tablearla que rastrearla y, si no, se amancaja que es lo mejor. La siembra se hace en todo el mes de marzo, porque esta sementera la cría el calor. Es bueno que nazca clareada; porque si no se cría espesa, a no ser que haya uno que sepa arreglarla. Se siembra de a media vara (media vara son dos cuartas, el metro tiene cinco cuartas).

Hay que picotearla antes mejor, a veces sin arrancar la hierba. Picotearla es irle ahuecando la tierra con un mancaje. El segundo mancaje cunde más y en él se principia a marcarla, para que quede clareada y regular, de cada cuarta una planta; es una labor dura. Si no llueve se riega, si llueve un par de veces no se necesita regarla y se puede mancajar tres veces sin regar; eso es lo mejor, porque la remolacha no es bueno regarla de chica. Después del segundo mancaje se riega si no ha llovido, y después se mancaja la tercera vez, para marcarla bien, a dos cuartas, y que tenga su anchura para que engorde. En el mismo grano nacen tres o cuatro plantas y cada pepita es una mata; esto es, que aunque se haya marcado bien hay que dejar sólo una mata en cada sitio.

Durante el verano se riega cuando muestre la falta, no es delicá; cuanto más falta tiene más lo agradece y más engorda. Se puede regar de cada ocho a cada quince días, según el terreno, hasta llegar el mes de septiembre. Se le va recogiendo la hoja para que engorde más. Estamos en septiembre y se le repite con amoníaco y nitro (abonos) para que engorde más, ya no hace falta regarla, porque hay

más frescura y las noches son más largas. Aguanta otro mes más; pero hay que arrancarla y cortarle la coronilla (donde nace la hoja) y guardarla en un boliche, como el de las patatas, todo el invierno. Del boliche se va sacando poco a poco, según va haciendo falta, hasta que se termina. No conviene dejarla mucho en tierra, por si el otoño viene temprano y se hiela, porque el tronco está al aire; además, a veces hay que quitarla para sembrar otra cosa, su rastrojo sirve para el trigo.

Hay que sulfatarla dos o tres veces, porque le da un purgón verde-cillo, del color de la hoja, que lo cría el calor, cuando ya va bien cerrada, bien vestía de hoja.

Se siembra no sólo por el tronco, sino por la hoja. La hoja en verano es muy buena para todos los bichos, sobre todo la de julio. El tronco se lo comen crudo todos los bichos y cocido los cerdos, echándoselo revuelto como pienso. No pudriéndose puede durar de un año para otro.

Hay tres clases: La “dorada”, que es blanca y sirve para forraje. La “colorá”, que también se usa para forraje. La “azucarera”, que tiene menos hoja.

El nabo

El nabo es lo más frío, es en invierno cuando se cría, lo contrario de la remolacha; cuando hay que quitar una se siembra el otro. Se dice siémbrale en agosto, pero que lo vea en septiembre. Es la semente-ra que más pronto nace en el mundo, a los tres días se ve el nabo nació.

La tierra se prepara igual que para la remolacha.

Se tiene que sembrar con amoníaco, o si no mezclado con tierra, porque la simiente es muy menúa. Se puede sembrar rastreo o mancajao y nada más sembrao hay que meter el agua; pero muy descargaíca, riyendillo (corno si fuera de lluvia), porque la simiente está a flor de tierra y si va mucha se la lleva. Si el tiempo aprieta mucho de sol, conviene darle otra pasaíca de agua, aunque no sea más que pasá.

Es más barato comprar la simiente de la remolacha, aunque se puede criar; pero lo que sí se cría es la nabina, la simiente del nabo; cuando éste tira la flor, cría una vaina y cuando se pone doradilla, pues ya está. La nabina se saca de un nabo que no tenga varios troncos, sino que sea de una pieza sola. Para sembrar se ponen uno, tres, cinco, siete o nueve granos, siempre nones, no pares; siempre se ha visto y se ha puesto así, aunque son chuminás (tonterías) que vienen de la gente de atrás.

Se mancaja y riega igual que la remolacha. Hay que dejar de dos a tres cuartas, para que engorde; hay nabo que si se deja claro sale hasta con 21 libras. Entrando diciembre se están arrancando nabos hasta abril; pero ya pasando marzo se ponen escarzúos, con ojos como el queso, y es que se va supurando y se lo va corriendo el tronco, a la remolacha también le puede pasar eso. Si está bueno tiene el corte corno el tocino, enero y febrero es cuando están en su punto.

Se va arrancando poco a poco, según se va necesitando, una carga diaria o una cada varios días. Se gasta fresco y se le echa a los animales, lavado bien lavado y se pica bien picao, porque si no se ahoga la vaca, no se pueden echar redondos (enteros), hay que rajar-

los. Se le puede echar a la oveja, la cabra, y la vaca; pero no a las bestias (mulos); para los conejos es bueno y también se le puede dar a los cerdos de cría viejos. Si a esta sementera se le echa supe (abono) se pone muy tierno y se puede comer crudo, de aguanoso y gustoso que está. En los rubiales (tierras colorás) se crían más gustosos y más duros que en la tierra launiza (arcilla grisácea) que es más fuerte y mejor para el trigo.

El nabo es muy frío para los animales, no es para alimentarlos, es para entretenerlos. Es como unas vigas secas, como paja. Se puede usar para el puchero, que le dé gusto, pero que no se encuentre el nabo; con un poco de espinazo, de morcilla y de habichuela la garbanza es el mejor cocido que hay. Cuando no hay bastante cebolla para la matanza, se pueden echar nabos a la morcilla.

Rinde mucho, la mitad de cuarto de obrada (una treintaidosava parte de hectárea) puede dejar hasta 400 arrobas.

Las habas

Se siembran entre feria y feria, del 10 al 20 de octubre. La tierra se prepara con abono de estiércol y una rociá (un poco) de supe (abono). Se siembra al casco, la tierra sin arar; y con la tierra labrá se golpea. Hay que echarlo de a media vara y de dos o tres granos en vez.

Se mancaja dos veces, si se quiere una; pero lo propio son dos veces, en enero y en marzo, ya mayo no conviene. Para que haya habas tienen que helarse; esto es, que se desperdicie la primera flor por las heladas. Conviene regarlas apenas muestren falta, abril y

mayo son los meses de regarlas; necesitan una cosa regular de agua y su riego no es delicado. Llegando junio ya están listas, es la primera cosecha que se recoge. Es buena sirviente de invierno y deja buen rastrojo; pero no se puede volver a sembrar en el mismo sitio, por poco en cuatro años, si se siembra al otro año degenera de una manera que no se cría.

Cuando la Semana Santa suele haber alguna, luego en el mes de mayo están para gastarlas en verdeo, en chinflotillos. En verde sirve para cocido, para guisote para los huevos, para hacer cazuela de arroz. Una fanega de habas pesa cuarenta kilos, si es con vaina se tiene que medir colmá.

Se coge en vaina y las tiende uno y las seca en el terrao (terraza). Si está la era cerca se meten allí, se trillan, se avientan y se saca el grano. La paja es muy mala, se dice eres más basto que la paja de habas. La vaina sí es muy buena, sobre todo para el ganao menudo y las cabras. Es bueno el tallo fresco, desde donde tiene el fruto para arriba, es como una cuarta y se corta cuando el fruto está ya hecho; al quitarle el tallo, le entra más el aire, se grana mejor y engorda más.

Le da un purgón igual que el de las habichuelas, más gordo, que se come la mata entera si no se sulfata. También se alechiga, se pone blanca igual que la leche, decimos que se está metiendo por donde ha salido, se queda la mata más chica, se pone dorá-dorá y se le va cayendo la hoja hasta que se seca del to y el viento se lo lleva; esto no tiene cura, no se ha visto nunca curarlo.

Se echa en grano a los cerdos, a las bestias y a las cabras; para las vacas hay que molerla, eso y los garbanzos es el mejor pienso para las vacas. Sembrando una obrá se lleva siete celemines de simiente

y se puede recoger o ninguna o catorce o quince fanegas, una cosa media es diez fanegas.

Aquí sólo se conocen dos clases: La “chirina” con grano blanco o morado. La “valenciana”, que tiene la vaina más larga y el grano también, rinde más.

Los Ajos

Tantos días pierdas de enero, tantos ajos pierde el ajero. Ahora (1973) están a cincuenta duros la arroba; pero es venturero en el precio. Tiene la ventaja que para la escasez de agua, junio, ya están fuera; pero son muy trabajaos y luego hay que enristrarlos y aquí no sabernos hacerlo bien.

La tierra se prepara echando un poco de estiércol, no mucho, luego supe y al mancajarlo amoníaco. Se ara muy bien ará y se siembra a reguera; son tres echando con el piquete (punta del mancaje) pa arriba de cada cuatro o cinco dedos y van saliendo en línea. Hay uno que va delante haciendo la reguera con el mancaje, ahora vienen tres detrás hincando el ajo, luego el que va primero hace otra reguera y entierra los ajos que han pinchao los otros; se hace por mergas y en hileras siguiendo la dirección de la pendiente. Algunos han tenido la costumbre de echarlos a chorrillo, pero no caen bien, y lleva mucho trabajo.

El ajo es muy deshonrable (avaricioso) pa el agua, todo lo que se riegue es poco, luego también quiere buena tierra. Hay que mancajarlos dos o tres veces; en la vega tres y en la sierra dos. Se empieza a regar desde que muestra la falta, desde abril. Entrando mayo no se

pueden mancajar, porque se pierden. Después de mancajarlo y regarlo echa un tallo, el sombrerete, ese tallo al sacarlo está muy bueno frito. Ese ajo se sigue regando, cuando se pasa de colorcillo ya está para arrancarlo. Se arranca y se pone en una habitación y lo dao es enristralo bien; cada bracillo lleva dieciséis pares, que luego se une a otro de dieciséis pares y eso es una ristra. Recién arrancaos pesan mucho; pero luego merman mucho, casi la mitad. Todo lo que está colgao merma mucho por el aire.

Aquí se usa todo el año entero, en casi todas las comidas: sopas, migas, ensaladilla de cebolla; crudos con el cocido o con el tocino. La cabeza de ajo que echan al estofao: la echan entera y se le llama la perdiz. Pero cuando más se gasta es en las matanzas. Sólo con pan no se ha comido aquí, pan y cebolla sí.



Las Hortalizas





as cebollas

Para criar la simiente de la cebolla, hay que dejarla crecer con sus tallos (de tres a seis) hasta que le sale la capota en lo alto de cada tallo, que es del vuelo de una alcachofa, ahí es donde va la simiente, cuando ha tirado la flor y está abarcoca (secándose) se le ve el grano negro; entonces se le corta la capota, por agosto, y se pone donde se termine de curar, luego se desgrana y se echa en una bolsa y, entonces, se siembra el grano éste en una almáciga; desde octubre hasta primeros de abril está como criando, luego se transporta en todo el mes de abril a la tierra definitiva, éste es el cebollino. Aquí la costumbre es que la gente compre el cebollino en manojos de a ciento que preparan en otros pueblos. Son pocos los que siembran la almáciga, hay algunos curiosos que sí la ponen.

Este cebollino sembrado en la tierra hay que mancajarlo y regarlo y hay que irle doblando el cuello poco a poco para no pisarlo; entrando agosto no se riega. Luego en septiembre se arranca y se deja que se solane bien, para que no se pudra, ocho días al sol. Al final se enristran o se dejan bien colocadas. Es una de las cosas que más rinden, como salgan buenas como los nabos. Donde más se gasta es en

la matanza, para la morcilla, luego en cruda con el puchero y en muchos guisos, así como el ajo.

Lechugas

Se dejan unas matas de sirviente de un año para otro; cuando una mata crecida se pone dura y empieza a dalearse, se menea, se coge la simiente y se guarda; por el mes de marzo se tiran varias tongás (puñados esparcidos) en las habas o en los ajos; es una cosa muy bravía que se apodera hasta de los ajos. Se siembra un plantelillo (especie de almáciga) pequeño, como una mesa y cuando se siembran las papas se van poniendo en las mergas de cada dos cuartas cuando ya la planta tiene en el plantelillo como cinco dedos de alta.

La lechuga se cría el año entero, no se hiela, es lo más duro que hay. La que se pone en mes de mayo ya dura hasta agosto, en que se sube, se va reponiendo, poniéndose otra más tardía y otra para el invierno, que no se sube. Se puede coger entera o cortá, que es más curiosa para la casa; se corta entre dos tierras, quiere decirse que se corta el tronco de la tierra pa arriba, se empiezan a arrancar al mes de ponerse. Para que sean buenas es menester criarlas en el plantel y trasplantarlas después, en el plantel sólo no están bien. Con mucho abono se pudre la raíz. Dura como dos meses cada sirviente, con lo que recogiendo la simiente en verano y poniéndola luego cada dos meses se tienen lechugas todo el año. En invierno no se riega, pero en verano agradece mucho el agua y como huela el abono se hace muy deshonrable para el agua.

Hay varias clases: La “rizá negra”, que es la mejor de toas. La de “oreja mula”, de hoja larga es la que más aguanta para subir; se le ata un esparto en la punta y se mantiene mejor. La “rizá blanca” es una que se pone por dentro como la peya de la col y por fuera coge muchos vuelos. La “cerrajera”, que hace la hoja como picos, es como más bravía.

Tomates

La almáciga es un problema que necesita práctica, siempre se ha sembrao para febrero, pero la gente se suele retrasar.

La tierra necesita mucho abono. Primero se hace un surco hondo, luego se entierra la simiente haciendo entre dos surcos un caballón, que es como una línea de tierra ancha y alta, especial para criar hortalizas; si se hace bien el caballón luego no hace falta envarillar la planta (ponerle unas cañas para ahuecarla). Luego son las mujeres las que se encargan del cuidado de las hortalizas; las que cogen el tomate más gordo y que más les guste, conviene que sea el primer tomate de la primera flor, que tiene que quedarse muy maduro, luego se seca su sirviente al sol y el tomate se aprovecha. No es una planta delicá, cría en cualquier lado que se ponga. Se azufra con azufre cuando está en la primera flor, en general se hace pocas veces. Necesita mucho abono, más que el pimiento, y una mancaja honda y luego mucha agua, que es muy deshonrable y muy bravío para el agua. Nosotros no le cuidamos, porque estamos con las habichuelas y otras cosas; lo hacen las mujeres todo, menos la simiente que son los hombres los que tienen que estar al cuidado.



Los hay de varias clases: El de “pera”, que hace una figura como la pera de agua y en dos cascós, hay que cogerlo verde o pintoncillo, tiene el pellejo muy duro y, si se cuelga, dura para todo el invierno. El de “cuatro cascós” es de esos coloraos gordos; son de verano y no aguantan, son más bonitos pero no duran. Es de antiguo el que más rinde y el mejor de todos. El de “caqui” es parecido a esta fruta hasta en el color y dura hasta un año.

Pepinos

Toda la hortaliza (cebollas, lechugas, tomates, pepinos, pimientos, melones, sandías y calabazas) se siembra en el mismo tiempo y se cría en el mismo pedazo. Las mujeres cuidan de ellos, de los huertos, más que el hombre; menos el riego. Viene el mal tiempo para el hombre (ocupado con las sementeras) y como es una cosa pequeña pueden hacerlo ellas. Hay alguno que ha sido siempre buen hortelano; pero a la mayoría lo que le interesa son las sementeras, las hortalizas les gustan regular o nada, no tienen costumbre ni les tira eso.

Para el pepino hay que guardar sirviente de un año para otro; del mejor pepino que nazca, y esté bien curado, se agosta y se recoge la simiente; hay que dejarlo en el roal (pedazo de tierra sembrado) que se ponga pajizo y luego se coge y se cuelga hasta que llega el tiempo de sembrar los caballones. Se siembra a primeros de mayo, de metro a metro, o algo menos; se pone al chorrillo, al trueno y de dos o tres maneras más. Para el chorrillo se echa el agua en el hoyejo y luego se echa una mijilla de tierra de la más cernía, con un pipote (botijo) hay para mucho. Para el trueno se busca con la orejilla (punta) del mancaje el jugo que tiene la tierra y se hace un hoyejo y

se pone la simiente; se golpea de cada dos cuartas y luego se aclara, dejando sólo una de cada dos plantas que nacen. Se siembran tres o cuatro caballones de tres metros cada uno y el año que están buenos hay que echárselos a los cerdos; porque como las hortalizas es secundario no se venden.

Se dan dos o tres mancajes, cuanto más se riega mejor, cuanto más agua le das más flor echa. Si se pudiese convenía regarlos todos los días. Se azufran porque es muy bueno para los pepinos, porque aquí lo que les ataca es la ceniza, y para combatirla lo bueno es el azufre, que la combate bien.

Dura mes y medio o dos meses, desde mediados de julio hasta agosto; es para las parvas.

Pimientos

La almáciga se siembra a primeros de febrero. Guardamos simiente de los mejores pimientos de la primera flor; el de la punta, que no es igual al del centro, es mejor, más curao y tiene más tiempo.

En la almáciga está mes y medio. Se tiene que poner en mayo, a primeros. Luego también se puede poner en huertecillo tardío, cuando se quita el trigo, julio o agosto, y entonces hay pimientos verdes para finales de septiembre, e incluso hasta los Santos, ya con nieve (en la sierra).

Se ponen en regueras a cuarta de una a otra mata y a cuarta de hondo (en los vértices de un cuadrado de una cuarta). Se pone en seco con un mancaje, luego se riegan bien regaícos. Hay quien tiene

costumbre de regar primero, luego con un palillo se pone la mata; luego se riega otra vez; si no se riega se queda la tierra acampanillada, porque se queda por bajo en hueco, no se llega a cegar el hoyo al estar la tierra mojada; cuando está seca no pasa eso. Es mejor sembrarlos con un poco de azufre, si no se royen, se los pueden comer los animales.

Se abonan con lo mejor que tiene uno, la sierle (estiércol de ganado menudo sin paja, ni broza). El abono más fuerte de to es cosa de ave, de pluma, como el palomino y la gallinaza; pero luego la sierle, que es de cabra y de oveja; todo lo que es de cagarruta y la de conejo también. Cuando la planta está bien agarrá, bien prendía, a los 20 o 25 días, se mancaja la primera vez, conviene que tengan mucha hierba. Una vez que se ha quitao la hierba se rocía el amoniac, también se puede clavar éste con un mancaje; eso depende, si se rocía puede hacer daño a los bajos, lo mejor es enterrarlo, con lo que además se ablanda la corteza.

Hay que regarlos de bulla las primeras veces, porque si no se clava; si se deja el agua de guión pues se clava toda la sementera. Luego se riega todo lo que se puede cuando empieza a apretar la capotilla (la flor).

Necesita dos o tres mancajes; si se pudiera se debería mancajar en cada riego, porque toman más agua y lo agradecen.

Del que tenemos que dejar para colorao, para ensartarlo para las matanzas, se ponen tres o cuatro huertecillos pequeños, de doscientas o trescientas matas cada uno. El huertecillo es igual al tablarillo, pero está en la sierra. Generalmente se pone un huertecillo en vega para verdeo y otro en la sierra para coloraos.

Los primeros son para las parvas, muy pocos los tienen entonces, a primeros de agosto; pero a finales de agosto es lo corriente. El colorao se coge antes de que hiele, a principios de octubre, cuando vemos que va a empezar el otoño (va a llover o a hacer frío). La mata se queda allí y se la comen los animales con las otras hierbas que crezcan y, luego, lo levantamos to para las sementeras de invierno.

El colorao se trae a la casa en capachos para que no se aporree mucho luego las mujeres los ensartan de cuarenta a sesenta. Hay gente que se adapta más a los pimientos y siembra siempre para vender.

Hay muchas clases de pimientos: Los de “río colorao”, esos gordos, que no podemos criarlos aquí, porque esto es muy frío. Los de “río chico” son muy buenos para verdeo; pero no sirven para adobo de chorizos. La planta procede de por ahí abajo, es una delicia, no para de echar pimientos; viene un hombre vendiendo la planta todos los años, vale a seis o siete duros el ciento; también se compra los días de mercao; pero, aun poniendo la planta a últimos de abril, muchos años se nos huela. La clase nuestra es la de los “cornicabros” (alargados, finos y rojos), que son muy buenos para coloraos y para to. Los “mascascúos” son más recios y más cortos que el cornicabro, es muy bueno aquí para colorear. Hay otros muy cortillos, que han venido hace poco de pimientos hay una pila de clases. Las “bolillas” (las guindillas picantes) las hay de varias clases. Una es la “pelotilla”, que es cortilla y pequeña, ésta es veneno; hay quien le gusta y se la come con la comida, otros la echan en la morcilla y en la longaniza. La “manolito” es larga e igual de fuerte. La “blanca” es menos picosa. Los pimientos pueden salir picosos, si se ponen en el mismo roal de tierra; si se ponen en lo alto del bancal y luego pasa

el agua a los otros pitnientos, éstos se hacen picosos; para que no salgan picosos hay que ponerlos al final del bancal.

Los coloraos se secan para la matanza y para molerlos y luego se saca el pimiento molido, que sirve para el estofao, lo mismo que los de las bolsicas esas del avión; el color y el gusto que da a una cazuela de arroz es muy bueno. En rama es esmenuzao, no molío. Las sartas se secan para las gachas, la longaniza y la morcilla; y para tos los aliños. Nadie, casi, vende pimientos; más bien compran, si sobran se dan a la familia o a los vecinos. Después de ensartaos se pierden algunos, se ponen blancos y se pierden. Frescos se asan, se pelan, se les quitan las briznas, y otros enteros y se echan en una orza de barro con sal molida, se cubre todo de sal y luego, cuando se vayan a usar, se lavan para quitarles la sal o se les deja en agua la noche de antes y están lo mismo que frescos. Los pimientos tiernos se pueden echar en vinagre para comer con el puchero o el cocido.

El pimiento es fundamental para muchas comidas: los asados, las ensaladillas y la fritada no se pueden hacer sin él. Es casi lo mejor que hay, vamos casi mejor que el tomate de gustoso.

Calabazas

Se siembran en las orillas de las patatas, a primeros de mayo. Se hace un hoyillo y se echan dos de a metro. Luego hay la costumbre de ponerle medio kilo de amoníaco en cada golpe. Es una planta muy bravía, sigue por encima de las habichuelas, se pone por encima de to; no escuca a la hierba (no le ataca) y se enristra en los árbo-

les. En un chascarro (chiste) se dice que dos amigos se fueron a comer ciruelas, uno dijo que se había comido una pila y el otro dijo que todavía iba por la primera (era una calabaza).

Se mancaja con las papas, dejando sólo una mata de cada tres o cuatro de papas. Se van cogiendo de como se necesitan, para los marranos. También se comen frescas, y fritas están mejor que las berenjenas. También se comen las flores que no echan calabazas, es una cosa fina y buena como las espinacas.

La calabaza empieza a estar casi como el pimiento, en agosto y septiembre; pero si están buenas, antes, en julio. De las mejores y más gordas se deja simiente. Cuando el tiempo refresca empiezan a retoñar de nuevo y en dos días echan calabazas, que sirven para los animales igual, y, si el tiempo les viene bien, se ponen hasta pajizas y todo.

Las hay de varias clases: La “marranera” es muy gorda y sirve para los marranos y también para los dulces. Cocida se puede revolver con cebolla, para las morcillas. Si se echa una calabaza en lo hondo de la caldera las cebollas no se pegan, con lo que se evita mover la cebolla constantemente, que es muy penoso, sobre todo cuando hay que preparar tanta cebolla como para la matanza. En el Campo de Dalías cuecen esparto para que no se pegue la cebolla y eso es el veneno más grande que hay, según dicen los que han estado trabajando allí. Otra aplicación es hacerla rajadas muy finas, de un dedo de anchas, y tenderlas en el terrao para secarlas y luego se remojan y se fríen enharinadas y están buenas, buenas, mejor que el pescado. La de hacer meloja, que es más pequeña. La “injerta” es como las sandías, hay alguna de éstas que tiene hasta cinco arrobas. Es verdoncha (verdosa); mientras que la otra es dorá, dorá. Las muje-

res hacen guisotes con ella y tiene la carne más doradilla. La “del vino” sirve para hacer embudos y para llevar vino a las parvas, a algunas les cabía hasta una arroba de vino. La de vino hace como dos bultos, el de arriba más chico; la de embudo tiene el bulto de arriba terminao en punta. El bote era una calabaza de vino pequeña, donde cabían unos dos litros, se ahuecaba por dentro y se dejaba la corteza fina, que se ponía dura. Hay otras más pequeñas todavía que se ponían en el balcón con una plantilla (con flor) cada una, para adornar.

Melones

Un tío con mala pipa (leche o fondinga) le decimos que es un melón, o cabeza de nabo. Un melón quiere decir que es un hombre que no tiene otros alcances, bueno siquiera el melón se corve; es un tío desabrío y como de mala folla, con el que no se está a gusto, que no comprende la cosa. Y abejorruco igual, casi se corrompe más (es peor) el melón.

Aquí se siembran pocos, dos o tres caballones de dos o tres metros. Donde mejor se crían es en los launizos de la parte baja del pueblo. Se ponen de a metro y medio. Se siembran en mayo, cuando el pimiento y las otras hortalizas y, como ellas, en caballones. Quieren poca agua, es lo que menos agua necesita. Se le echa mucho abono del mejor que se tenga. Se mancajan tres o cuatro veces y se aparta del surco, para que el melón esté en lo seco, en la cama (parte alta del caballón), que no le entre agua para que no se pudra. Se recogen en agosto y septiembre.

Hay muchas clases de melones, según el color, la forma, las arrugas de la piel y, también, los hay de invierno, que se cuelgan en los atrosjes del trigo.

Sandías

Son lo mismo que los melones para la siembra, al mismo tiempo y en los caballones. Sólo que la sandía quiere más agua. También se recogen igual, todo el mes de septiembre es el de ellos.

Hay varias clases de sandías. Las “cuquetas” son pequeñas, como meloncillos y las únicas que tienen nombre; pero se distinguen otras por su cáscara (negra o clarilla), por la forma (una más redonda y otra menos), y por el aguante (una más que otra); pero casi todas se pueden guardar un mes, si salen bien, por estar bien curadas.

Berenjenas

Se ponen poco, tres o cuatro reguerillas de cuarenta o cincuenta matas. Se siembran lo mismo que los pimientos; la planta la trae el tío de las plantas, que luego regala “albadaca” (albahaca). Se mancha igual que el pimiento y se le echa mucho sulfato porque es a lo que más se aplica el escarabajo. Todos los días hay que curarlas, porque si se para el volantón (el escarabajo) se la come hasta el tronco; cuando el escarabajo sale de la patata se va a la berenjena y no la dejar criar. Otras veces sí se criaba mucho; pero como ahora el escarabajo las ataca tanto ya no se pone cantidad.

Cuando se pone gordilla pues es que ya está y se va gastandillo. Gusta mucho, pero sabiéndola arreglar; porque hay que zancocharlas bien, hervirlas bien.

Tabaco

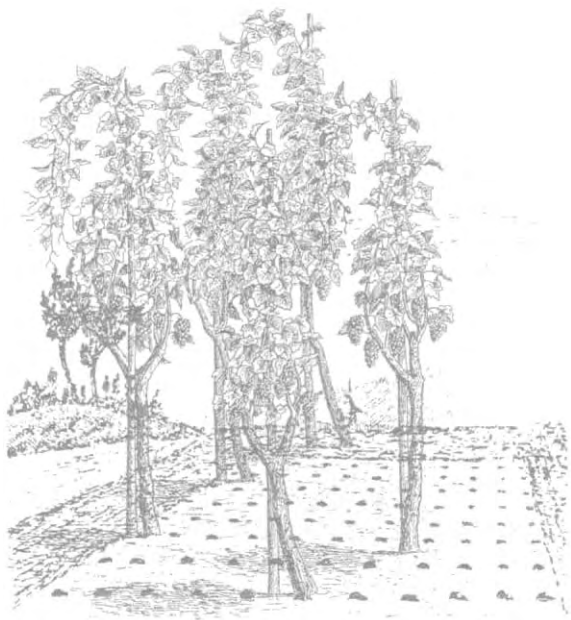
Había dos clases de tabaco: el basto, la “churrasca”, y el fino. El basto se ponía para uno mismo, se guardaba simiente, las capotas, y se ponían almacigas pequeñas como una mesa y luego había matas para todo el mundo.

El fino se sembraba por la compañía, se criaba un plantel de varios miles de matas. El fino se colgaba y se usaba sólo la hoja; pero el basto se machucaba (se machacaba) entero, hasta los troncos. Aquí se ha fumao tomillos negros y hojas de zarza, cuando éramos zagales (en los años cuarenta) de tanto como escaseaba la churrasca; cuando íbamos a la mili cambiábamos las corrucas (los cuarterones del racionamiento), que eran verdes y colorafillos, por chuscos de pan.

La churrasca había que cuidarla, es un tabaco bueno, pero curándolo bien. La hoja es un veneno y los troncos una cosa especial. Los carabineros perseguían la churrasca; pero se ponían tempranas para que no la quitasen. Antes había unión y, si alguien veía a los carabineros, se tocaba el caracol y la gente de la sierra, que lo sabía, arrancaba las matas. La última multa la pusieron hace diez o quince años y fue de mil pesetas, al que lo pillaban lo hacían polvo.



Las Plantas





a viña

Se cogen riparias (brotes bajos de las cepas) y se ponen en un plantel; así que agarran y, en dos o tres años, se arrancan y se ponen en un hoyo grande. Se ponen alineás de a cinco pasos medíos con el pie, vaya, cinco pies (1,5 m.); eso va en cuadro.

Cuando pasa un año, se injerta con un tallo de otra cepa, de la clase que se quiera. Cuando la planta está como el deo chico, con dos o tres años, en marzo o abril se descubre y se deja el tronco derecho y se corta a tres o cuatro dedos del suelo, después de descubierta; en el corte se abre por medio una raja y el tallo del sarmiento de la parra vieja, que tiene que ser overo (del año de antes) se corta de cuarta y media. Hay que unir una cascarilla (corteza) con la otra, por lo menos tiene que empalmar por un lado, si por los dos mejor; donde unen hay que enterrarlo luego con un montoncillo y se deja una yema descubierta, que ese mismo año da uvas. El renegao es el injerto que no agarra.

También se puede hacer injerto de codo, amogronar, que se hace enterrando un sarmiento e injertándolo, sin separarlo de la cepa hasta que haya agarrao; pero dura pocos años este injerto.

En febrero hay que podar la viña. Se le cortan todos los sarmientos viejos y se le deja una yeta (yema) en cada lado. La uva la echa en el sarmiento viejo y el nuevo, que saldrá de la yeta, es el que echará al otro año. Si se deja un sarmiento más de dos años se llama ren-gancho y si no se corta al segundo se forma horcón, el tronco se bifurca.

En marzo se labra; una labor de arao bien dada, que llegue a una o dos cuartas de la cepa, para lo que se hace una poza o se cubre, conviene que estén a cierta altura para que no se pudra, para lo que conviene abrigar la cepa alta y recubrir la baja. A finales de abril o primeros de mayo brotan las cepas. Cuando ya tenga pámpanos que muestren los racimos se azufra, para que no les dé ceniza. Del injerto para abajo brotan unos ramones que hay que cortarlo, porque si no se apoderan de la cepa.

A últimos de junio, o a primeros de julio, se coge una grada y se les da polvo; lo que se llama binar. Ya no bina nadie y por eso se han perdido la viñas. La mejor bina era con azadones, a mano por las personas, no con bestias, lo propio para la bina era la herramienta.

Si viene el tiempo bueno se puede recoger a primeros de octubre, antes de la feria de Cádiar, el 5 de octubre; si se recoge después de la feria de Ugíjar, el 15 de octubre, es tarde; aunque los dos años pasados se ha hecho en noviembre.

La parra es igual que la viña, sólo que hay que podarla en la rastro. Si se tiene la viña cerca, se come más uva, si no se hace más vino.

El vino

La uva se recoge y se acarrea, se lleva al lagar. Primero se pisa y luego se prensa, con el husillo, al que se da vueltas entre dos maderas, o con la prensa, que tiene un tornillo en lo alto; esta última es más rápida, cómoda y decente, es una especie de cuba con rajón, que se va apretando. Sale el mosto, que se mete en madera, toneles y cubas. Hasta que rompe a hervir la habitación tiene que estar cerrada y la cuba abierta. Varían de varios días a semanas hasta que empiece a hervir; tiene que hervir por lo menos un mes hasta que se aclara, si es pequeña; si la cuba es grande se necesitan dos o tres meses; luego hay que dejarlo que se asiente y se aclare. Se le echan huesos de jamón cuando está hirviendo, para que coja buen sabor y otros le echan yeso para darle fuerza, o coñac e hinojos; también hay la costumbre de quemar torcías de azufre dentro de la cuba, para sanarla si se ha picado el vino último.

Los castaños

Se pueden poner, pero aquí están de siempre, se ve que en una ocasión pusieron aquí castaños, y de unos salen los otros. En general el que está al lado de lo labrado echa más; al que viene hecho a labrarse y regarse pues se le nota cuando no se hace. A finales de septiembre se ve alguna castaña; pero es para finales de octubre cuando está en toda su fuga (en el centro de la cosecha), es cuando más valen y cuando hay más.

Antes para conservarlas se hacían zanjas, donde se echaba una tonga de cuarta y media de castañas y otra de arena y se regaba; así hasta que se llenaba la zanja, echándoles agua salen frescas. Se usan

para todo, para vender, para comer y para, los animales. De un año para otro es el mejor pienso para los animales, sobre todo para el cerdo, a los que algunos se las tuestan.

Las nueces

Conviene que el árbol esté cerca de la labor. En la noche de San Juan se le echa una fumarada antes de que salga el sol para desinfectar. Para plantarlo hay que sembrar la nuez, tiene que ser freca y con la cáscara normal y la verdosa de afuera, el cuerno, también, luego nacen en primavera. Se pueden pasar del plantel a la tierra definitiva casi al primer año, o al segundo; se muda a un sitio adecuado y que vaya frescura (agua) a los lados cerca de una acequia por ejemplo. Puede empezar a echar a los cuatro años, pero lo corriente son de seis a siete, aunque algunas tardan hasta doce. Se recogen corno las castañas, a finales de octubre.

Las almendras

Se siembran almendras amargas en secano y duraznos para riego, por el otoño, y luego nace en su tiempo, la primavera. Se puede poner en la tierra definitiva con dos crecías o dos verdes (dos años). Se injerta en el plantel apenas nace, en cuña o de canutillo.

Dan almendras a los dos años de ponerlos, que más los dos años del plantel hacen tres o cuatro años, es la planta que antes echa (fruto).

Hay que mancajar el plantel mucho. Los almendros hay que labrarlos; pero se aran cuando se pueden, una o dos veces, en mayo y en los otoños. Se recoge la almendra en octubre y a últimos de septiembre. Se varea y se recoge cuando se abre el casco (la cascara blanda y verde) y se cae la almendra.

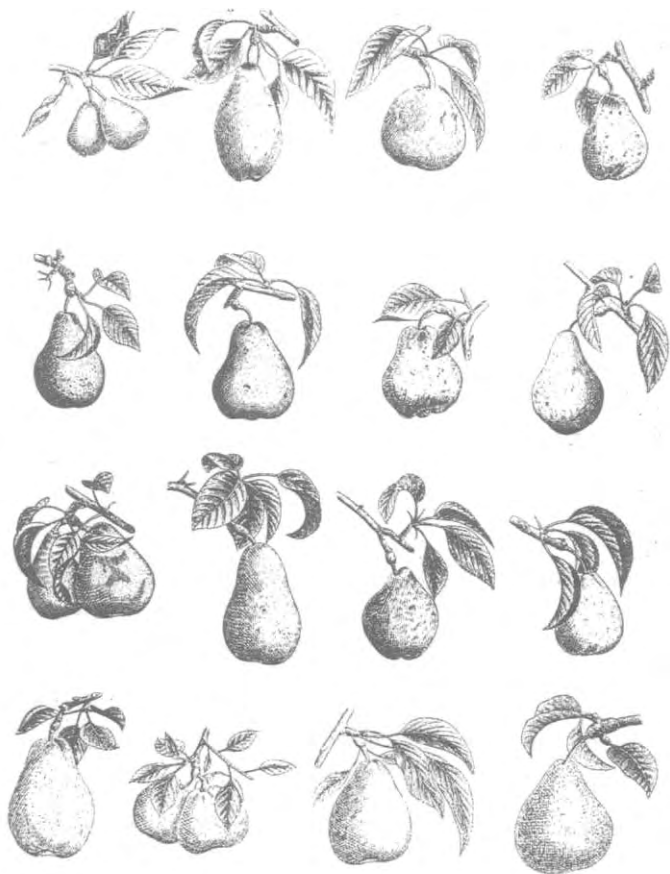
Las dos clases principales son: La “marcona”, que es la mejor porque echa la flor pa abajo y se hiela menos, además la flor es más tardía. La “desmayo”. Para que se hiele la flor del almendro se necesitan tres cosas: que haga frío, que llueva y que no haga viento. Agua de lluvia para helarse si hace bastante frío y no se ha caído el agua con el viento.

Hay que podarlo como el olivo, para que se abra, tiene que ser un limpiador bueno. A un almendro bueno se le puede coger una fanega de almendras, las fanegas de almendras se miden colmás, o a cinco cuartillas.

Chumberas

Se pone una hoja, pina (derecha) mejor, y luego ésta crea y crea de una hoja otra y luego se forma un tronco; a veces, se le hace un llanete y se le pone una piedra encima, pero lo propio es pina en una rajilla del terreno. Se pone en todo el invierno de cuando ya se coge el chumbro (el higo). Están mejor en las partes bajas, del pueblo pa arriba se hielan y se crían, del pueblo pa abajo sí. Les pasa como a los naranjos, que también se hielan.

Empiezan a dar chumbos a finales de septiembre; pero son escapaces de tener hasta marzo. A todos le gustan mucho los chumbos; pero el vino y la uva no se pueden tomar con él, el aguardiente sí. Si se toman con vino el cuerpo se atora y revienta, no se puede orinar ni ná.



La higuera

Si se pone una rama de una injertada, sale ya de buena clase. Esta higuera echa hijos, que se llaman sierpes y, luego, esas sierpes se arrancan y se plantan de nuevo y crecen bien, si la sierpe se injerta de una brevera, y agarra bien, echa brevas. La clase corriente (le aquí es la de “cuello paloma”, que tiene el higo negro, con el cogote larguillo. También hay de “panecillo” y de “moricos”.

El higo se come en fresco. También se seca entero en zarzos (jarpas o piezas de lienzo); cuando está seco se selecciona y se pisa, luego se echaba una tonga de higos con harina, que se comen para las matanzas, en el desayuno, tomarse un cohete es comer higos y nueces. Los higos grandes se abrían en cruz y se secaban, se llamaban salones.

Las peras

La planta se compra ya injertá, se pone y a los cuatro años echa peras. Las plantas se ponen toas a siete o ocho metros unas de otras. Se riega cada ocho o diez días en los meses de verano, al mismo tiempo que las sementeras entre las que está; por lo que tiene el mismo abono de éstas y disfruta de sus labores; pero a la planta no se le hace nada especial.

Las clases que se dan por aquí son: La pera “de agua”, que es una de las mejores que hay, la que irás vale; hay que cogerla verde, vamos, que la compren verde, si está muy madura no la quieren porque se pudre en las cajas. La “de roma” es otra pera de invierno que aguanta más y es más dura, tiene el casco (la cascara) más dura. La

“sanjuanera” es una pera mu temprana, está para el mes de junio, es pequeñina, pero no se puede vender porque se madura y se pudre. La “san miqueleña” es una pera mu güenísima más gruesa, la más gorda de toas.

Los peros

Las plantas las pedirnos a Zaragoza, que es donde menos nos engañan. Se han compraos muchos pedidos a esos de Granada, a quién le va dar uno el dinero mejor que al vecino, digamos a la provincia; y sin embargo pa los engaños y pa las cosas son de esa manera, si se les pide peros de manteca, a ná le mandan membrillos.

Se conocen bastantes clases de peros: El “de manteca” es de lo mejor que hay pa de verano, colorao, mu bueno y con mucha salida para afuera; es un pero de septiembre, que se tiene que gastar en dos meses, porque no es pero de invierno, es cono la manzana pa comerlo. Los “horteles” aguantan más hasta marzo o abril, son coloradillos y entrelargos. El “de cuatro cascós” se da por aquí de los mejores. El “morro de nieve” tiene buen tamaño y es muy gustoso. Los “camuesos” no son muy gordos, pero dan una olor muy buena y son muy gustosos; pero como es pequeño no tiene venta. Los que mejor se venden son los otros más grandes, el hortal, el de manteca, el cuatro cascós y el morro de nieve. El “pero de nieve” es muy bueno también pero no tiene venta, es muy tardío y no tiene color, la gente no tira de ellos; pero para la casa está bien, porque dura hasta que se recogen otra vez los primeros. El “carne de burro” es morao por dentro, grueso de buen tamaño mu colorao por fuera; no se puede vender, porque el que lo come no se lo quiere llevar. El “de don Manuel” es un pero mu seco y mu agrio; pero enterrándolo en arena

o en paja, y sacándolo en invierno, está muy bueno. El “valdés” es de los mejores que hay para aguantar y de jugo y de tó. El “pero de monda” es el más grande que hay de todos, algunos pesan hasta un kilo. Los peros más tempranos empiezan a recogerse en septiembre, a finales, y los últimos en diciembre, a mediados.

Las manzanas

Ahora se compran las plantas; pero antes no y ha habido tan buenas plantas, o mejores, que las que se compran ahora. Las plantas se dejan casi a ritmo perdido, casi bravías, si tienen mucho no puede engordar la fruta y si se agusana tampoco la curamos. La planta que tiene un año bueno, como hay muchísimos años, sano, pues nos comemos una cosa deliciosa; pero es porque ese año lo ha dao. Pero no las cuidamos como hacen por ahí, que en un sitio que tenga diez manzanas le dejan una de buen tamaño, luego la curan y por eso tiene plaza (buena venta); pero aquí le dejamos las diez y luego tenemos que arrecogérselas y echárselas a los cerdos, y si viene algún comerciante nos ayuda, al decir échese las usted. Además no es sólo con la fruta, es con to, queremos llevar muchas cosas y no llevarnos ninguna, se lleva to pero a mal traer. El problema de la fruta es que el trigo o las habichuelas pueden ser más o menos malas, pero la fruta se compra en el mercao y si no entra por el ojo, la gente no la paga y si entra, aunque sea mala le gusta. Por aquí la fruta es gustosa, pero vista no tiene, porque la poca que la tiene la guardamos para nosotros, como no tenemos más que una entre medias de tanta mala, nos la pagan igual y por eso nos la quedamos. El tiempo de curar la fruta es el verano, pero entonces estamos ocupaos con las sementeras, que nos dan más, y no podernos sulfatar las plantas, ni cuidarlas.

Hay manzanas de verano y de invierno. La primera manzana de verano es la “colorá”, después, casi correlativamente de tiempo, la de “culo comío” y por último la mejor pa verano la de “barceló”. De las manzanas de invierno, como “la verde doncella” ninguna; pero de la verde doncella hay varias clases, una de más tamaño y otra de menos, y luego la de planta antigua, que es la mejor porque echa muchas y gordas, con lo que cunde mucho.

Las cerezas

Vienen para el mes de junio, aunque en la parte baja del pueblo puede haberlas para San isidro (a mediados de mayo), y duran todo el verano, a veces, hasta septiembre. Esto pasa siempre: desde la parte baja del pueblo hasta lo alto de la sierra hay una variación de dos meses, lo mismo para el riego, que para la siega, que para la fruta (hay una diferencia de más de dos mil metros de altitud entre los extremos del término municipal).

Hay muchas clases de cerezas. La “blanquilla” es de las primeras y tiene mu buena vista. Las “picúas coloraíllas”, que pinchan como el alfiler. La “cereza negra” muy buena de comer. La “corazón de cabrita”. Hay otra cereza gorda y muy dura, que de comer está regular; tiene mejor vista y aguanta más, es la que tiene más salida para el mercao por eso se pusieron unas cuantas plantas de ésas. La “guinda” es otra cereza muy buena, que se puede guardar en aguardiente, pero hay que saberlo hacer porque si no se acorchan.

La ciruela

Es una planta de las más bravías que hay, quiere decir que se pone una planta de esas y va echando sierpes y creciendo sin parar. La ciruela empieza cuando las parvas, en el mes de agosto, y dura hasta mediaos de septiembre.

Las hay de varias clases. Las “antiguas”, que son ná más que pa comer, que no se pueden vender porque no aguantan; las hay blancas y negras. La “de albarico” es buena y se puede vender. Luego está la “nueva” ésa que ha venío y que se vende hasta en el árbol, da mucho rendimiento y se cría muy bien; de esa nueva la hay blanca y morá. Luego están ésas que tiene aquí un vecino y que son del tamaño de un huevo de gallina, que echan pocas y son dorás. Lo que le pasa a las ciruelas es que se agusanan mucho; pero es también del clima, en el sitio en que está la planta, no es lo mismo en la vega, que en la sierra.

El durazno

Es la planta que menos dura, se compra y se planta de muchas maneras. Trae cuenta tenerlos, porque los pagan bien y es la fruta que más pesa y sale cara por eso.

Hay varias clases. El “prisco”, que no sirve para vender pero que para comer es el sol, lo hay blanco y colorao. El “sanjuanero”, que está maduro antes de la siega; tiene más plaza porque es más gordo y tiene muy buena vista. El “pajizo” es gordo, duro, bueno y el que mejor pagan. El de “San Jerónimo” es el más gordo de toos, pero en este clima no engorda ninguno; en el catálogo viene pintao un durazno en una ramilla y aquí cada ramilla tiene diez, que tienen que ser a la fuerza más menúos.

Si se tienen sanjuaneros, se pueden comer duraznos desde principios de julio hasta tol mes de septiembre y, a veces, el de octubre.

El albaricoque

Se pone como las demás plantas, se puede comprar, o injertar en ciruelo y en durazno. Algunos años echa y allí nos inflamamos y comemos to lo que queremos, luego está seis años seguíos sin echar. Se come conforme va la siega abajo, a últimos de julio y primeros de agosto, como las brevas.

Los hay de varias clases, unos más gordos y otros menos, de hueso amargo y de hueso duz; pero no se sabe el nombre.

El níscolo (níspero)

Se injerta de majuleto y agarra que es una cosa; se puede injertar, como toas las plantas, de estampilla y de canutillo.

El de canutillo se hace pelando una rama del árbol que se va a injertar, a la que se le quita un pedazo de cáscara y luego se coge el injerto y se hace un canuto, sacándole el corazón (la madera, lo que no es piel); luego se pone el canuto alrededor del pedazo de rama que se ha pelao. Para el de estampilla cortamos una rama y se le saca el palillo, tiene que ser tallo nuevo, y como el tallo nuevo tiene más vicio (follaje) se le deja sólo alguna hoja; luego con una navaja se abre un corte en el árbol y la cuña que se ha preparado con el pali-

llo se mete donde se hecho el corte, finalmente se ata con un atadero de la yema pa arriba y de la yema pa abajo.

Las níspolas de aquí maduran para primeros de noviembre; pero otras, que llaman del Japón, lo hacen antes. El níscolo es bravío y no se cuida ná, lo mismo crece en un secano que en un tajo, en el sitio donde esté allí sigue, sin cuidado ninguno.

La serva

La serva es más bravía todavía. No hay que injertarla, se cría así, nadie sabe cómo; pero dicen que el que corta un servo se muere. Hay años que echa y otros no echa más que hojas. Es una cosa mu buena pal cuerpo porque lo sujeta; para que esté buena tiene que ser que se madure en el árbol y cogerla cuando cae; tiene forma de perilla sanjuanera, sólo que morada; pero se recoge también verde, se cuelga y se madura como la níscola en una cesta. Es del tiempo de las castañas, noviembre.

Los caquis

Los caquis se recogen cuando los albaricoques y se maduran colgaos. Hay pocos por aquí.

La encina

La encina es bravía y le lleva muchos años criarse, cien es la edad mínima, doscientos tarda en hacerse encina y quinientos es

su edad media. Las bellotas se aprovechan para los cerdos, las ovejas y las cabras; es un pasto de los mejores que hay. Antes se subastaban las bellotas del comunal. Hay una clase duz (dulce) que también se aplica para comer (las personas) y para hacer horchata. Antes también se subastaban para hacer carbón y tener leña para el invierno; pero ahora tampoco. Hay unas retorcías, que tienen la cáscara fina y muchas tetas (nudos y bultos) que son muy malas de hacer (cortar y partir) y buenas de encender; hay otras lisas con la cáscara basta, que son buenas (le hacer y malas de arder).

El olivo

Los olivos están ahora medio paraos (sin muchos cuidados). Aquí crían de la carretera para abajo, el de carretera para arriba (más de 1.200 m de altitud) no echa aceituna. No es planta (algo que crece desde pequeño), sino que es una rama que se corta a otro olivo y se planta en un hoyo, sin raíces ni ná, que se le llama estaca y que va echando tallos con el tiempo hasta hacerse un olivo; pero hay que tener cuidado con él y tarda muchos años en criarse, en tener un puñado de aceitunas puede echar cinco años, y en criarse del to quince, veinte o veinticinco años. Cuando se ponen viejos no se cortan; aunque se quedan sin corazón, solamente con la cáscara; pero echan aceitunas, se les va quitando lo podrío, el corazón (centro del tronco) y sólo le queda la cáscara, que se va limpiando.

El olivo es una de las plantas que más agradecen el abono, la labranza y el agua; quiere decir que si a un olivo se le echa abono

y guano y lo riegan, pues es agradecido, sobre todo para el estiércol. Es el árbol más largo que hay para todos los abonos y el que más pronto lo tolva. Si no se riega, ni se labra, llega a no echar ninguna aceituna y a ponerse descolorido y ya está. El olivo es un tirar hojas parecido a las encinas, no se eliminan nunca, va tirando por un lado y echando por otro, nunca tira a estar sin hojas como el castaño.

El olivo se labra en primavera, dándole una labor de arado (profunda), luego después se ha regado, pero ya llegando agosto; luego se vuelve a arar y se le riega otra vez para que la aceituna engorde y ya se le puede dejar. El olivo de por aquí se ha recogido por año nuevo, pero a veces la cosa viene más tardía.

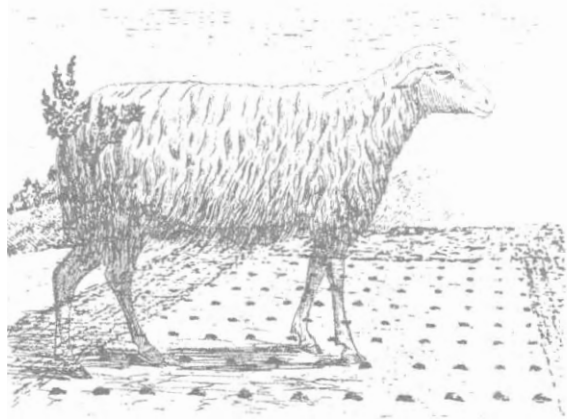
El olivo rinde y es una cosa buena, pues es un artículo de lo más necesario que puede haber. Siendo bueno, pues los hay que pueden tirar sus cien kilos de aceituna, dos fanegas; pero lo malo (el promedio) de un olivo es una fanega, el malo puede echar una cuartilla y el bueno cuatro fanegas.

Aquí los olivos no se ponen en cuadro, porque no hay terreno en cuadro, donde más se adaptan es en sitios que no hay tierra, se han hecho más que a fuerza de paratas antiguamente; en la orilla de las paratas, a lo mejor hay una hila de olivos, luego de ahí para arriba se ha sembrado habas y trigo también. La raspa (los cereales) es muy mala para los olivos; lo mismo que las habas, las lentejas y el yero, el terreno de todo eso es muy bueno. Tiene un cuento el olivo, de blanco nació, de verde me hicieron, y ahora que estoy (le luto a por ¡ni vinieron (la flor del olivo es blanca, la aceituna es verde y para recogerla se tiene que poner negra). La distancia a que se ponen los olivos depende de la tierra, porque si es mala hay que ponerlos más

esposos, porque no estiran; pero si la tierra es buena los olivos se pueden alcanzar uno con otro a quince metros; pero a los siete u ocho es lo corriente.



Los Bichos





l conejo

El conejo se tiene en todas las casas pal gasto, porque es mu buen apaño y no se vende, a no ser un compromiso mu grande con algún vecino o un familiar. Antes se les daba sólo hierba; pero ahora se les pone también pienso y grano y rasca, una planta bravía. Los gitanos se ganaban la vida con la rasca, la cortaban y hacían canastos, unas cestas estupendas, y de caña también las hacían; pero esas grandes pa la fruta eran de rasca. La rasca se coge en haces y se lleva a la casa y se le va echando a los conejos, que van dejando sólo el corazón, la cáscara de los tallejos es lo más válido pal conejo.

La coneja cría todos los meses, antes tenía tres conejos en cada uno (camada); pero ahora tienen hasta ocho y nueve en cada cría, es que han cogido ellos (los conejos) un control que les da resultao. Hay que tener un macho bueno y echárselo a cada coneja a su tiempo y quitárselo también, porque ellas crían solas; poco después de tener las crías se le quitan y se ponen juntas con las de las otras conejas y a toas se le vuelve a meter el patrón (el macho) pa que críen otra vez.

La mujer va a por hierba todas las mañanas, o a por alfalfa al huerto de la familia, si está cerca del pueblo; la alfalfa se pone a secar al

sol sobre unas tablas y se les echa oreá y es mu buena pa que se la coman. Por el verano, con la calor, no se les puede echar por las mañanas, porque se mueren, además escasea la hierba de los alrededores y luego los huertos están ocupaos, así que los hombres, cuando venirnos del campo, traemos un haz de hierba o de rasca, si hemos tenío lugar de arrecogerlo y, si no, se les da un poco de pienso o grano.

Las gallinas

Las gallinas las cuidan las mujeres también. En cada casa se tienen gallinas como pa sacar de seis a ocho huevos tos los días, que es lo que se necesita pal gasto. Aquí se tira más al huevo y la leche que al pescao. La gallina tiene una cosa, y es que a lo mejor está poniendo todos los días, menos dos o tres, o un día sí y otro no, y luego se pasa dos o tres meses, tol invierno, sin poner ná del to, le eche uno lo que le eche pa comer, aunque sea trigo. Pero hay algunas mujeres que no se sabe cómo se apañan, pero tiene huevos en tos los tiempos; claro que to es según se cuida, esa gente tiene buenas gallinas, de buenas clase, y están en buen sitio, abrigao, sin vacas ni otros bichos, ellas solas y, a veces, en un apartejo del terrao (en lo alto de la casa) no en las cuadras como es lo corriente; ahora que puede ser también por lo que les echen y los cuidaos que les den. La Angustias es una de éstas y to el barrio esta socorrió con ella, hay que comer y va uno en ca (casa) Angustias y se trae los cuatro, los seis huevos de confianza.

Siempre se deja que alguna gallina empolle, pa renovar las viejas y pa tener pollos pa los días señalaos, la matanza, la parva, las fies-

tas del pueblo y pa una ocasión que se presente. Ahora en la carretera (las tiendas de allí) venden pollos de esos congelos, pero cómo van a ser lo mismo que estos que criamos nosotros de gustosos y de to.

Los marranos

Los marranos son algo que es delicao. No son malos en un sitio tan oportuno como aquí, el terreno este los cría bien. Ahora tos los tenemos en dentro de casa; pero otras veces, apenas que uno tenía un niño con cinco años, y alguna vez con cuatro, le pegaba uno para que fuera con los cerdos, eso era antiguamente, hace quince o veinte años (desde 1973) y había padre que tenía tres marranas de cría y el niño con cuatro años las llevaba por los caninos pa cá y pa allá, y cuando empezaba la castaña, pues como hay algunos castaños que caen al camino, el Ayuntamiento echaba un bando pa que no salieran marranas de cría a la calle, si no se quejaban toas esas personas que tenían castaños cerca de los caminos y no tenían marranas de cría.

El marrano es una cosa que tiene mucho arreglo, quitándole la pezuña to tiene aprovechamiento. (Un cerdo normal para matanza suele tener diez arrobas y media, 120 kg, éste es el tamaño preferido porque así el cerdo no tiene exceso de grasa. De él se sacan: de cuatro a cinco kg de manteca; 30 kg de morcillas que lleva mucha cebolla y aliños; 8 kg de longaniza; 22 kg en dos jamones frescos que luego, una vez curados, se quedan en 12;6 kg de carne, que se convierten en el doble de chorizos, con el tocino y los adobos; 4 kg de lomo para salchichones, cintas de lomo en rama y consumo en

fresco; 7 kg de costillas saladas; 4 kg de papada para guisos; más 20 kg de tocino, para el puchero diario. Con todo esto, la suma de los productos parciales, 122 kg de un cerdo supera ligeramente al peso del cerdo en vivo; claro que hay que tener en cuenta que los productos llevan gran cantidad (le cebolla, los adobos, los aliños y todo lo demás; pero lo que sí queda bien patente es la utilización, prácticamente total, cerdo para el consumo.) Antiguamente se vendían los jamones pero desde hará dos o tres años (en 1973) no se venden los que se sacan; los brazuelos no ha habido. Costumbre de venderlos, se quedaban en la casa, porque los pagaban menos y por tener siempre algo de colorao (Jamón) pa una ocasión. Aunque siempre ha habido familias en el pueblo más desahogás, que no vendían jamones, y algunos ricos daban un cerdo pequeño pa que lo engordasen y le diesen luego solamente los jamones, o cambiaban su tocino, que les sobra, por los jamones de otros que necesitaban más cantidad de pringue pa rellenar el puchero aunque fuese peor.

Pa un labraor desahogao, lo corriente es matar (dos marranos pero los que están más apretaos no matan más que uno y los ricos antiguos mataban siete u ocho. Con la matanza se tiene el avío (de pringue pa to el año; costilla, tocino y lo que se pueda para el puchero diario, la comida más principal.

Las abejas

Las abejas antes eran más corrientes, aunque no tos las entienden y las pueden tener; pero ahora hay menos. Hay dos clases de colmenas, una de corcho, que es la antigua; pero luego después hay la

móvil, que está hecha de madera, un cajón que en destapándose se puede sacar el cuadro y verse to por dentro, si tiene polilla, si está mu fuerte (hay mucho) el ganao y toas esas cosas.

Si está mu fuerte el ganao, se parte y se sacan la mitad de los cuadros a otra colmena. Si se ven flores cerca de la entrá de la colmena es que está mu fuerte y antes que el ganao se vaya, se parte y se pone la mitad en otro cajón y ya se sujetan cada una en el suyo, porque están a la mitad y se han metido cuadros sin labrar (vacíos, sin cera ni miel). Pa partir y hacer estos cambios tiene que ser antes de mayo o junio. Las colmenas se castran en agosto y, si se llevan pa el invierno a la costa (Campo de Dalías), se les puede dar otra castrá pala pascua.

Hay varias clase de miel, la de romero, que es esa color caramelo oscuro, que se saca en la pascua; la miel de la sierra es más clara que la de abajo y mejor, se cría con la melaza (flor) de la encina y las flores de la sierra de por aquí. La miel es un apaño mu bueno pa la casa; sirve pa los enfermos, pa hacer los tostones de maíz, pa dulces, pa el café si se quiere y pa to.

La vaca

La vaca completa mucho la labor, porque sirve pal arao y puede dejar tos los años un becerro (18.000 pesetas de 1973), que es como una cosecha buena de sementera. Aquí hay vacas ratinas y castellanas. La castellana es mejor pa nosotros, porque lo mismo se hace labor con ella que cría becerros, y la ratina es de mejor calidad pa la venta del becerro a carne; pero como aquí se hace el cruce de la cas-

tellana y la ratina, pues la carne mejora. La ratina es más fría; pa andar la castellana es mejor pal terreno este. Hay varios sementales en el pueblo y se echan vacas castellanas con ratino, que da un resultao mu bueno; también se pueden echar con suizo, pero no da el mismo resultao. El becerro se puede vender a los cinco meses si la vaca ha estao bien alimentá; si no hay que tenerlo hasta los nueve o diez meses pa venderlo con menos kilos. Si una vaca tiene bien de jugo, los últimos meses que da el becerro ya puede estar cogía otra vez, así en vez de estar peleando quince meses pa un becerro, estando tres meses con uno dentro y otro fuera, quiere decirse que a los doce meses ya tiene otra cría y se puede tener a becerro por año y vaca. Pero hay que tener cuidao para que salgan las cuentas así, tenerlas bien de pienso, saber cuándo se pueden cubrir bien y conocer que se ha quedao, cada vaca tiene su forma especial pa poder llevar la cuenta de esto (restregarse contra la pared, pintar sangre, etc.).

Como la vaca siempre está criando, cuando no es uno son dos, pues aunque se salga al campo y pueda verdear, o no tenga mucho trabajo en invierno, hay que ayudarla siempre con pienso y buena paja, que trae más cuenta que perder la vez y no tener un becerro al año. A la vaca la atiende el hombre porque si está en la labor está con ella y si es invierno, pues le anda cerca.

Lo corriente es tener una vaca y completar la yunta con un mulo, los más desahogaos tienen a veces dos vacas y los pequeños labradores ninguna; pero también hay quien se dedica más a los becerros y al ganao y puede tener cuatro o cinco vacas con una labor altera de la sierra propia pa ello, en la que las sementeras están pensás pal ganao y son un complemento, no lo principal como pa casi tos nosotros.

El mulo

El mulo es la bestia más principal de la labor y la que no tiene otro oficio. Cada labrador suele tener el suyo, que empareja con la vaca pa hacer una yunta de labor y luego el mulo sólo pues es lo que más vale pal acarreo. Caballos hay pocos, porque son mu delicaos, aguantan peor la labor, y menos la carga, luego además necesitan más cebá que toas las otras bestias. El burro se puede usar pal campo y pal acarreo, pero rinde la mitad menos que un mulo y como la labor sea medianeja, no puede tirar de ella; ahora que sale mu arreglao pa pienso, con paja y un puñaejo de cebá tiene bastante, además que si es burra puede tener alguna cría de mulo o burro, que algo ayuda a la casa. La burra no es tan fija corno la vaca para eso de la cría y, aunque pare alguna vez, no se pueden ajustar cuentas de un año pa otro. Hay labradores pequeños que van tirando con un burro, luego otros lo tienen pa completar una yunta de vacas.

Pa emplear bien una yunta de mulos se tiene que tener una labor fuerte, de ésas que hay pocas por aquí, con mucho terreno. Lo promedio de una familia desahogada es tener un mulo pa la labor y hacer la yunta con una vaca; luego pa la trilla y pa cuando se necesite pues el tornapeón, o un familiar, trae también su mulo y se hace el par, o los pares, que se necesite.

Como no hay recrío de bestias por aquí, pa comprarlas hay que ir a las ferias (de Cádíar y Ugíjar en octubre) y allí buscar el acomodo que uno necesite; también hay tratantes en algunos pueblos, que se dedican a las bestias y que siempre dan como más confianza pa los resultaos. Aquí de siempre ha habío unas bestias más bien malejas; pero uno de los encargaos de los pinos se dedicaba también al ganao y se lo vendía a los que trabajaban con él, quitándoles poco a poco

del jornal el costo de la bestia; salían caras, pero eran buenas y además se aseguraba el jornal hasta que se había terminao de pagar. Desde entonces las bestias son más aparentes por aquí.

La cabra

La cabra es algo que no falta en ninguna casa, porque la leche de vaca no hay costumbre de tomarla por aquí, ni se vende, porque es pa los becerros, y la de oveja sólo se usa para hacer queso. Ahora es el único bicho que sale a los caminos, como antes los marranos; pero lo llevan los viejos, que ya no hacen otra cosa. Es mu buen apaño pa la casa por lo de la leche y luego, además, está la cría, el chotillo, que si la cabra es buena y se la cuida pa que no le falte ná, puede parir dos veces al año, que son dos crías y los chotillos tienen mucho tiro; aunque no valgan es una ayuda, mejor que las castañas algunos años, con la que se puede tener dinero al momento sin tener que esperar a recoger nada.

En el verano van siempre con uno a la labor (la cabra atada a la parte trasera del mulo es una imagen típica de los caminos alpujarreños) y allí comen lo que pillan, pal invierno hay varias maneras de apañarse, si se tiene el huerto cerca, se la puede atar allí por el día; también se le puede dar a un pastor para que la saque a las rastrojeras desde por la mañana hasta el oscurecer, a cambio de lo que se ajuste. Estos pastores suelen tener su propia punta de ganao (de cincuenta a cien cabezas) pero cuidan los bichos que les encargan otros vecinos, ya que ellos no hacen otras labores; los pastores prefieren siempre las cabras porque dicen que son más discretas, se pueden llevar mejor. (Es curioso ver la vuelta de los rebaños cuando en

invierno regresan de pastar cerca del pueblo: poco a poco, y a medida que lo atraviesan, cada cabra se va separando de la manada y quedando a la puerta de la casa de sus dueños berreando hasta que le abren la puerta de la cuadra.)

Una o dos cabras es lo corriente de tener cada familia, según sea de grande; luego hay algunos que le tienen das a los pastores cinco o seis para que se las cuiden, pero éstas no vuelven a la casa.

La oveja

La oveja se encierra en sus corrales preparaos, no es un bicho que sea corriente de tener en la casa (requiere una serie de cuidados especializados que sólo puede dárselos el pastor que se dedica al ganado menudo de forma exclusiva).

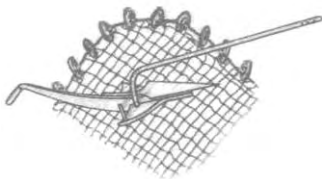
Su leche tiene mucho regomello (alimento) y se usa algo para hacer queso, pero lo principal es para el borrego, que la oveja buena suele tener dos al año y es lo que deja dinero, la venta de la crías pa fuera; aquí no gusta esa carne y no la gasta nadie (en la AIpujarra no se consume carne de cordero en absoluto). La lana siempre andaba escasa otras veces, pero ahora no tira nadie de ella, tos prefieren los colchones nuevos (de muelles y de nylon) y las prendas comprás en la tienda, que ya no hacen ná las mujeres con lana; antes faltaba y ahora hay que tenerla guardá de una pila de años, porque no se va a tirar una cosa tan buena, de lo mejor que hay, como decían los antiguos, todo lo cría Dios menos la lana que la crían las ovejas.

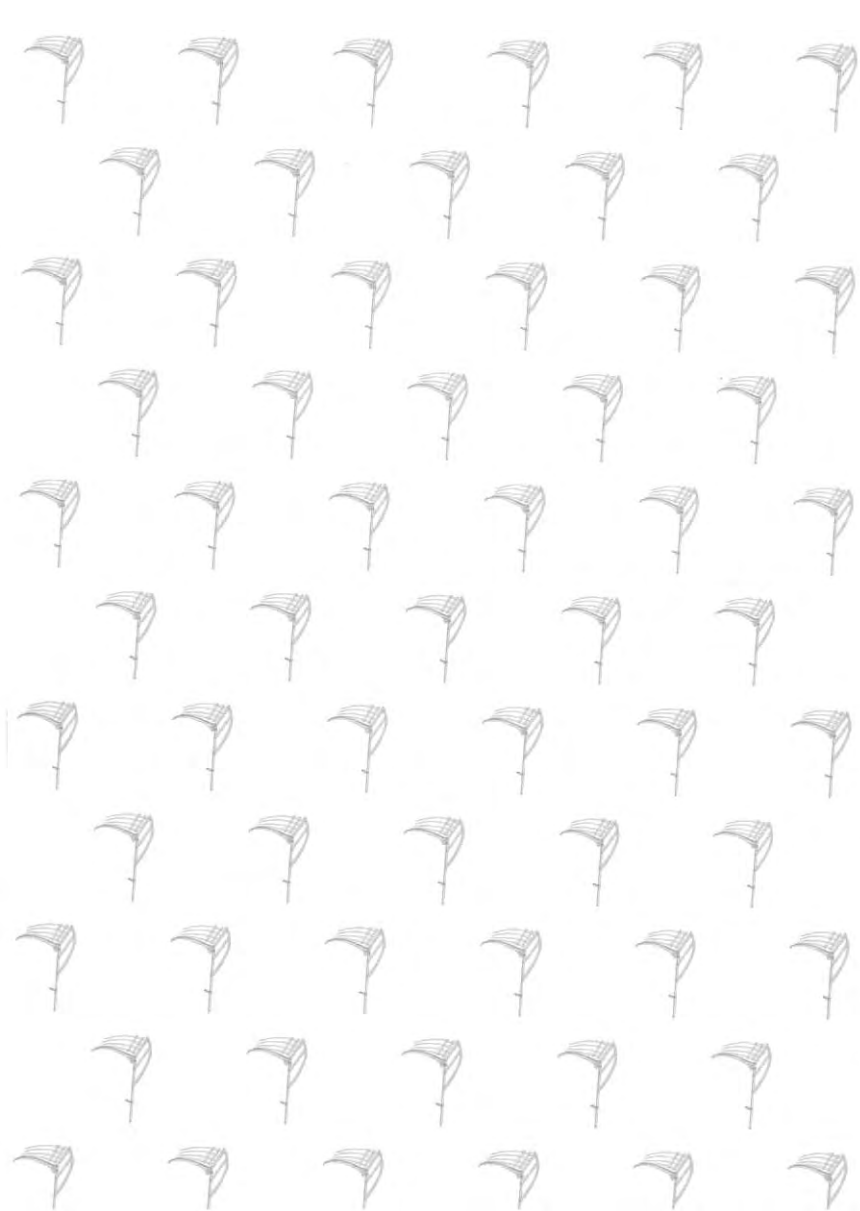
Un pastor con un perro puede llevar bien doscientas o trescientas ovejas; pero casi nunca son suyas toas, alguna gente le da unas

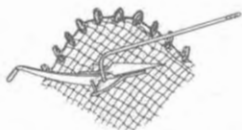
pocas pa que se las críe por lo que se acuerde, a medias o una tasa. Casi siempre los rebaños son de ovejas y cabras, el ganao menúo, los de cabras solas ecasean casi más que los de ovejas. El ganao menúo es mu esclavituao, porque hay que llevarlo tos los días al campo sin falta, uno que se deje de salir es mu costoso de darles la comida en el corral y una temporá encerraio lleva la ruina a un pastor. En invierno pacean en los rastrojos cercanos al pueblo y en el verano en los pastos de la sierra (su itinerario quedó descrito al hablar del ciclo pastoril).



Este libro titulado
*El Tratadillo de
Agricultura Popular*,
con la presentación al
cuidado del Servicio de
Publicaciones y
Divulgación,
se acabó de imprimir
en los talleres de Artes
Gráficas Novograf, S.A.
en el mes de enero de
2002.







El arado y la red



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA