



## TÍTULO

# LAS VARIETADES HORTÍCOLAS TRADICIONALES DE LOS VALLES DEL FARDES Y ALHAMA EN EL GEOPARQUE DE GRANADA LA HUERTA, SUS CULTIVOS Y TRADICIONES

## AUTORA

**Julia Leona Grunert**

	<b>Esta edición electrónica ha sido realizada en 2024</b>
Tutora	Dr. D <sup>a</sup> . Isabel Vara Sánchez
Instituciones	Universidad Internacional de Andalucía ; Universidad de Córdoba ; Universidad Pablo de Olavide
Curso	<i>Máster Oficial en Agroecología: un Enfoque para la Sustentabilidad Rural (2022/23)</i>
©	Julia Leona Grunert
©	De esta edición: Universidad Internacional de Andalucía
Fecha documento	2023



**Atribución-NoComercial-SinDerivadas  
4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)**

Para más información:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.en>

## **Trabajo de Fin de Máster**

Máster Oficial en Agroecología: un enfoque para la sustentabilidad rural  
Curso 2022/2023



# **LAS VARIEDADES HORTÍCOLAS TRADICIONALES DE LOS VALLES DEL FARDES Y ALHAMA EN EL GEOPARQUE DE GRANADA**

La huerta, sus cultivos y tradiciones

**Julia Leona Grunert - Autora**

**Isabel Vara Sánchez - Tutora**



# **LAS VARIEDADES HORTÍCOLAS TRADICIONALES DE LOS VALLES DEL FARDES Y ALHAMA EN EL GEOPARQUE DE GRANADA: La huerta, sus cultivos y tradiciones.**

**Autora:** Julia Leona Grunert

**Tutora:** Isabel Vara Sánchez

## **RESUMEN**

Este trabajo pretende dar a conocer las principales variedades hortícolas tradicionales y los conocimientos campesinos asociados a ellas que se siguen manteniendo en los valles de los ríos Fardes y Alhama, situados dentro del ámbito comarcal de Guadix y del Geoparque de Granada. A través de un acercamiento teórico, se expone la relevancia que toman los cultivos y saberes campesinos tanto para la relación equilibrada entre humano-naturaleza, como en importantes aspectos socioculturales que definen las identidades territoriales locales. Asimismo, se remarcan las amenazas que la expansión de prácticas agrícolas convencionales e industriales supone a los sistemas agrarios tradicionales y a un mundo rural cada vez más despoblado. Se retrata después la situación actual en la zona de estudio mediante una descripción del medio natural, agrario y demográfico de la región realizada mediante búsqueda bibliográfica, a lo que se suma la profundización en los temas huerta, manejos y variedades tradicionales por medio de entrevistas a personas vinculadas a la conservación de las mismas, que las mantienen en la memoria y en la praxis. Finalmente, se expone un inventario con las principales variedades locales recopiladas, con material fotográfico adjunto. Todo el trabajo se ha realizado desde una perspectiva de género que entiende a la mujer como sujeto activo en las actividades y la historia del mundo rural y la agricultura, y cuya participación queda plasmada en los resultados.

## **Palabras clave**

Variedades tradicionales, variedades locales, conocimiento tradicional, huertas, agroecología.

## AGRADECIMIENTOS

*En un rincón hermoso  
de Andalucía  
hay un valle risueño...  
¡Dios lo bendiga!  
Que en ese valle  
tengo amigos, amores,  
hermanos, padres.*

(Pedro Antonio de Alarcón, *La Nochebuena del poeta*)

En primer lugar, mis agradecimientos van a toda la gente que me ha dedicado un poco de su tiempo para ayudarme en este trabajo, sea de la forma que sea. Sobre todo a aquellas personas que me han concedido una entrevista, por compartir conmigo, y con el resto, lo que saben, lo que hacen y lo que han vivido.

A mis padres, por ayudarme, como siempre.

A Julio, por atesorar tantos libros y por prestármelos, minuciosamente marcados para que yo no tuviera que pasarme horas buscando.

A mis amigas, por leerse mis borradores y porque las quiero un montón <3

A las profes y compis del máster, que han hecho de este curso una vivencia muy bonita, reflexiva y de nuevos vínculos.

A Joan, por acompañarme :)

# INDICE

INTRODUCCIÓN .....	1
JUSTIFICACIÓN .....	4
OBJETIVOS .....	6
Objetivo general .....	6
Objetivos específicos .....	6
METODOLOGÍA .....	7
1. Trabajo de gabinete .....	7
2. Trabajo de campo .....	8
MARCO TEÓRICO.....	11
1. La agroecología como enfoque teórico y práctico .....	11
2. La agricultura y los conocimientos tradicionales .....	12
2.1. Diversidad .....	12
2.2. Inmaterialidad, innovación e identidades .....	14
2.3. Insumos, ciclos y soberanía.....	15
2.4. Variedades locales.....	16
3. El avance de la agricultura industrial y las amenazas al manejo tradicional.....	17
3.1. Erosión genética y cultural .....	18
4. Agroecología, feminismo y ruralidad.....	20
4.1. La mujer en lo rural.....	20
ESTUDIO DE CASO: LOS VALLES DE LOS RÍOS FARDES Y ALHAMA .....	22
1. Delimitación del área de estudio .....	22
2. El medio físico .....	24
2.1. Los ríos Fardes y Alhama: de la sierra al desierto.....	24
2.2. Los paisajes accitanos: origen y orografía .....	25
2.3. El clima .....	26
2.4. Flora autóctona.....	26
3. Situación demográfica y socioeconómica .....	27
DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA AGRARIO LOCAL .....	29
1. Los suelos.....	29
1.1. Principales tipos de suelos en la zona de estudio .....	29
1.2. Usos del suelo.....	30
2. Un sistema de riego tradicional y su vigencia en la actualidad.....	32
3. Los agrosistemas locales .....	36
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	38
1. La huerta: maña y saber .....	38
1.1. La tierra .....	38

1.2.	El semillero: la joya de la huerta .....	41
1.3.	El riego .....	44
	Fin de temporada.....	46
2.	Conservación y selección de semillas tradicionales .....	47
2.1.	Selección .....	48
2.2.	Extracción y conservación.....	49
2.3.	Intercambios .....	50
3.	Pasado, presente y futuro .....	52
3.1.	Medio natural, tradiciones y cambios.....	55
3.2.	Cierre de ciclos.....	58
	Relevo generacional .....	60
4.	La mujer en las labores de la huerta .....	62
4.1.	Conservación de alimentos.....	65
<b>INVENTARIO DE LAS VARIEDADES HORTÍCOLAS TRADICIONALES DE LOS VALLES DEL FARDES Y ALHAMA .....</b>		<b>67</b>
	Ajo.....	68
	Berenjena.....	68
	Calabacín.....	68
	Calabaza .....	69
	Cebolla .....	69
	Habas.....	71
	Habichuelas .....	71
	Lechuga.....	72
	Melón .....	73
	Patata .....	73
	Pepino.....	74
	Pimiento .....	74
	Remolacha.....	77
	Sandía.....	77
	Tomate.....	78
	Cereales y legumbres .....	81
<b>CONCLUSIONES .....</b>		<b>83</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>		<b>84</b>
<b>ANEXOS.....</b>		<b>91</b>
	Anexo I. Guion de entrevistas .....	91
	Anexo II. Tabla analítica clasificada según unidades analíticas. ....	93
	Anexo III. Tabla analítica clasificada según las variedades tradicionales. ....	112

## INTRODUCCIÓN

La expansión del capitalismo agrario y el sistema agroalimentario corporativo, aunque parecen haber llegado hasta el último rincón del mundo, no han conseguido incidir con la misma profundidad en todos los territorios: se trata de un avance heterogéneo del que quedan parcialmente excluidas aquellas zonas que son consideradas menos aptas para el desarrollo y crecimiento económico neoliberal, o donde este ha tenido poco éxito en imponerse. Se genera así una organización centro-periferia a diferentes escalas (Norte-Sur global, ciudad-campo) donde la periferia no-modernizada queda relegada a un papel secundario y de abastecimiento de los centros, que son sinónimo de avance y modernidad (Delgado Cabeza & Gavira Álvarez, 2006).

La mayoría de los sistemas de agricultura tradicionales sobreviven en estas zonas periféricas que quedaron al margen de la modernización e industrialización y que se localizan sobre todo en el llamado Tercer Mundo -generalmente situado en el Sur global- donde se sitúa también la mayor parte de la población rural mundial (Toledo & Barrera Bassols, 2008). Aunque estos pequeños sistemas agrarios sufren un gran desprestigio por ser calificados como “atrasados e improductivos” en comparación a los sistemas agrarios industriales, siguen siendo quienes realmente alimentan al mundo. Según un nuevo informe de la FAO en 2021, la agricultura familiar alimenta todavía al 80% de la población mundial y, dentro de ella, las pequeñas explotaciones al 35% (Lowder et al., 2021).

Si bien el área de proyección de este trabajo definitivamente no se ubica en una de estas zonas al margen de la globalización, sí podemos identificar “sures” (o periferias) dentro de los “nortes” (o centros). Andalucía es sur y es periferia dentro de Europa y del Estado español, sometida por tanto a una economía extractivista dedicada al abastecimiento de los centros (Vigil Villodres, 2021) también a nivel agrícola.

En el caso de la comarca de Guadix, aunque hubo varios intentos de industrializar la agricultura, ninguno de ellos tuvo un éxito duradero y la economía accitana se ha basado principalmente en una agricultura de subsistencia (Lara Ramos, 1997). Hoy en día, la actividad agrícola de la comarca está claramente convencionalizada, predominando los monocultivos de olivar y almendro (Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía, 2020). Aun así, la instauración tardía del paquete tecnológico agrario ha permitido que las huertas de autoconsumo sobrevivan de forma paralela, por lo menos hasta las últimas décadas, aunque actualmente están desapareciendo con la última generación que sabía manejarlas, la *generación soporte* que recoge Cabana Iglesia (2021) como el “*último colectivo o cohorte de edad que presenta esa vinculación emocional con el rural*” y que desaparece también debido a la ausencia de relevo generacional.

La ideología neoliberal que subyace al régimen alimentario globalizado ha desvinculado por completo la producción del territorio. Más que de producción, hablamos de una adquisición o apropiación de los recursos (Naredo, 2019) cuya finalidad es la exportación, generando riqueza fuera del territorio usurpado que la población local nunca llega a ver (Delgado Cabeza, 2006). Esta apropiación de los recursos locales, junto con la propagación de prácticas agrícolas de carácter intensivo y



la normalización del uso de variedades comerciales, borran prácticamente toda huella de la identidad rural local, basada en una apropiación consciente y cuidadosa de su entorno natural que consistía en mantener el equilibrio entre aprovechamiento y productividad natural (Egea Fernández & Egea Sánchez, 2006); eliminando con ello toda autonomía que podía quedar al pueblo local.

Todo lo anterior tiene devastadoras consecuencias no únicamente ambientales, sino también socioculturales. Estamos presenciando una erosión genética de la biodiversidad, pero también una erosión cultural por pérdida de los conocimientos tradicionales (Vara Sánchez & Cuéllar Padilla, 2013), y la relación entre ambas no está tan oculta como puede parecer a primera vista. Partiendo de dos premisas, 1) que al referirnos a biodiversidad nos referimos tanto a la biodiversidad “natural” como a la cultivada, y 2) que los agroecosistemas tradicionales son resultado de una estrecha coevolución entre la sociedad local y su entorno natural a través del tiempo (Norgaard, 1994), es fácil de ver que dicho proceso coevolutivo “*es responsable del estado actual de los ecosistemas y las identidades socioculturales que conviven con ellos*” (Pugliese, 2001, como se citó en Vara Sánchez & Cuéllar Padilla, 2013).

La protección y recuperación de los conocimientos campesinos e indígenas se ha convertido en un elemento central de la agroecología en su búsqueda de crear sistemas agroalimentarios sostenibles, teniendo en cuenta siempre su carácter dinámico, práctico y de innovación constante, carácter que desde otras disciplinas más conservacionistas se suprime incurriendo en un reduccionismo que no reconoce la necesidad de su interacción con el ambiente, generando un conocimiento estático y aislado, incapaz de coevolucionar y por tanto de adaptarse a un entorno cambiante. Finalmente, lo que logra tal reduccionismo es conservar el *producto* de la coevolución, pero no los *procesos* que lo originan, separando la práctica del cuerpo de conocimiento y rompiendo, en definitiva, con la misma esencia que caracteriza el conocimiento campesino (Toledo & Barrera Bassols, 2008).

Las variedades locales juegan un papel fundamental dentro de este cuerpo de conocimiento tradicional. En los cultivos tradicionales, locales o criollos se ve claramente cómo resultan de un riguroso proceso selectivo por parte de la población local sobre las variedades silvestres del entorno o sobre otros cultivos previamente existentes, y cómo, con el paso del tiempo, va seleccionando aquellos caracteres que más aptos son tanto a las condiciones climatológicas locales como a las preferencias organolépticas (o de otro tipo) de la comunidad. Por todo ello, las variedades tradicionales son también identitarias de la comunidad local (Guzmán Casado et al., 2000), formando parte de un conjunto de valores, tradiciones, creencias, prácticas agrícolas, culinarias, etc. asociados a ellas. Surge así un gran abanico de variedades diferentes dentro un mismo cultivo, que no solamente dotan de una enorme diversidad a las huertas de un territorio en particular, sino que suman a la agrodiversidad a una escala mucho más amplia del territorio. Diversidad y complejidad son pilares fundamentales en el manejo de los agrosistemas. Su importancia se basa por un lado en su esencialidad para el funcionamiento de los ecosistemas y también en su importancia como herramienta para frenar la homogeneización de los sistemas agrícolas por la expansión de la agricultura industrial (Vara Sánchez & Cuéllar Padilla, 2013). Un agroecosistema diverso garantiza resistencia frente a adversidades climáticas y biológicas porque la

diversidad lo dota de *resiliencia* y, por tanto, garantiza también la seguridad alimentaria, lo cual constituye un factor clave y convincente ante la clara inestabilidad del sistema agroalimentario imperante frente a la crisis global actual, que pone ante nosotros un escenario de cambio y crisis continuo.

Por todo lo expuesto anteriormente, con este trabajo se pretenden identificar las variedades hortícolas locales que siguen cultivándose en los pueblos de dos valles de la comarca de Guadix, accediendo a sus conocimientos asociados a través del diálogo con los y las agricultores/as que mantienen vivos estos reservorios bioculturales. Se incide en el componente de género porque, a pesar de que se han reivindicado ya numerosos trabajos de la mujer en el campo (invisibilizada por su doble condición de mujer y rural), la mayoría de ellos son trabajos circunscritos a espacios considerados feminizados, como podrían ser el hogar, la cocina y la alimentación familiar, pero no se ha ampliado tanto el foco hacia la posible relevancia de la actividad de la mujer en las labores consideradas propiamente masculinas (Ortega López & Cabana Iglesia, 2021).



**Imagen 1.** *Algunas fotos tomadas durante la realización del trabajo.*

## JUSTIFICACIÓN

En la actualidad la mayor parte de la población española vive en áreas urbanas. En 2020, tan sólo el 16% de la población española estaba censada en municipios rurales, cuando estos representan el 84% de la superficie del país (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2020). Esta profunda inequidad en la distribución demográfica, que refleja la distribución centro-periferia a la perfección, tiene un trasfondo con múltiples causas y tiene, también, severas consecuencias.

Las áreas rurales no sólo están escasamente pobladas, sino que la población está muy envejecida: el 24,5% de los/as habitantes de las zonas rurales son mayores de 64 años, respecto al 19,3% promedio del país (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, s.f.). Esto significa que existe un grave problema para el relevo generacional, que es prácticamente ausente. Ante este panorama, la agricultura familiar corre el grave peligro de extinguirse. Entre los escasos jóvenes que deciden dedicarse a la agricultura, predomina la mentalidad del empresario agrícola y la implementación de métodos de agricultura convencional (Gallar Hernández, 2021).

La expansión de la agricultura industrializada junto con la privatización y mejora de las semillas por las grandes multinacionales ha homogeneizado los campos de cultivo y por ello han desaparecido ya gran parte de los cultivos tradicionales. De hecho, a nivel global, sólo 9 plantas de todas las cultivadas representan el 66% de la producción agrícola total, y no sólo eso, sino que es un hecho alarmante que también las plantas silvestres alimentarias están viendo reducida su diversidad (FAO, 2019).

Paralelamente a la uniformización de los cultivos y, por tanto, paisajística, está teniendo lugar una homogeneización de nuestras dietas e idiomas. La ilusión de la abundancia y variedad de productos que nos ofrecen las grandes superficies comerciales se desploma rápidamente al ver que son productos cultivados en masa en un lugar para luego ser exportados a escala global. El hecho de que la población urbana supere a la rural juega un papel fundamental aquí: la falta de vínculo y transparencia con el origen y la elaboración de los productos consumidos resta importancia a los hábitos de alimentación. En España y otros países mediterráneos, la dieta va mucho más allá de la comida. La Dieta Mediterránea fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO no sólo por sus beneficios para la salud, derivados de su gran diversidad, sino también por su respeto hacia el medioambiente y su importancia social como factor de cohesión, reunión y familiaridad, resaltando también el papel esencial de la mujer en la transmisión de los conocimientos y competencias a las nuevas generaciones (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2013). Si algo caracteriza a la Dieta Mediterránea es su enorme heterogeneidad, muchas veces apreciable de un pueblo a otro. De hecho, en la comarca de Guadix se ha elaborado un libro, *La Olla de Guadix* (Asociación «Valle de Alhama» & A.D.R. Comarca de Guadix, 2004) (para quien no conozca la región, la ciudad de Guadix se encuentra dentro de una hoya en el sentido geográfico, de ahí viene el juego de palabras), que recoge los platos locales de cada municipio, con sus similitudes y diferencias. Relacionar estos platos típicos con la agrobiodiversidad del lugar podría revelar aspectos interesantes acerca del vínculo existente entre las variedades vernáculas y la tradición culinaria.

La pérdida de variedades tradicionales implica también la pérdida de nombres, palabras, expresiones, refranes o dichos que están específicamente vinculados a ellas y todo el bagaje biocultural que cargan (como podrían ser nombres de comidas, herramientas o tareas específicas), presenciando con su pérdida un significativo empobrecimiento y desaparición del lenguaje local.

Mientras que la agroindustria contempla la homogeneidad como una virtud para incrementar sus ganancias, todo parece indicar que, ante un escenario cada vez más cambiante, las tornas se van a invertir a favor de los sistemas más heterogéneos y diversos. La crisis propicia la búsqueda de alternativas al modelo hegemónico y esto puede jugar a favor de la agricultura tradicional. Definitivamente el modelo agroalimentario actual está en crisis y profundamente marcado por una creciente desafección alimentaria que abre la mirada de la gente hacia formas de producción y consumo alternativas (Calle Collado et al., 2012), que pueden venir de la tradición rural.

Recuperar las variedades tradicionales puede ayudar a recuperar la autonomía de los y las agricultores/as sobre los cultivos y las semillas que cuidan y trabajan, permite comenzar a recuperar toda una identidad cultural en riesgo de desaparecer y promete la creación de sistemas agroalimentarios alternativos resilientes capaces de garantizar la soberanía alimentaria. Significa, ante todo, rescatar la capacidad coevolutiva de la que ha sido despojada la tradición campesina y que es crucial para que los saberes tradicionales se puedan aplicar al contexto actual.

Tratar de impulsar los resquicios de las agriculturas tradicionales allá donde perviven es fundamental para mantener viva, no sólo en la teoría sino también en la práctica, la agricultura “de toda la vida”. Por esto mismo, es primordial identificar y trabajar en regiones como la comarca de Guadix, donde todavía asoman restos de una cultura propia de labradores de la tierra. Además, las singulares características climáticas y orográficas de la región la convierten en un escenario ideal para la aparición de adaptaciones bioculturales únicas que podrían servir como modelo para crear agroecosistemas resilientes.

Por último, cabe aclarar que recuperar los conocimientos tradicionales no es sinónimo de tratar de volver al pasado, sino, de aplicarlos al contexto actual. La Agroecología constituye aquí, por su visión interseccional, una herramienta clave para identificar los sesgos de género, clase y etnia que puedan existir en la agricultura local. Asimismo, aporta un enriquecimiento de los conocimientos populares al establecer un diálogo de saberes con la ciencia, agriculturas alternativas, nuevas metodologías, etc. (Vara Sánchez & Cuéllar Padilla, 2013).

## OBJETIVOS

### Objetivo general

Recurrir a la memoria popular local de los valles de los ríos Fardes y Alhama para comenzar a hacer un recopilatorio de variedades de cultivo tradicionales hortícolas en la comarca de Guadix ante el riesgo de su desaparición por la falta de relevo generacional.

### Objetivos específicos

1. Realizar un inventario con un listado de las principales variedades hortícolas tradicionales de la zona, profundizando en aquellas que sean más populares o frecuentes. Recoger datos sobre sus características, fechas de siembra, adaptaciones locales, manejos asociados, conservación, refranes, etc.
2. Hacer una descripción de la preparación y los manejos generales en las huertas tradicionales y su evolución y cambio en el tiempo, así como de los saberes locales relativos a ellos.
3. Investigar las razones que subyacen a la desaparición de los cultivares locales, así como visibilizar la importancia de los/as hortelanos/as como los últimos sustentores de los saberes tradicionales relativos a la agricultura de la región.
4. Abordar la investigación desde una perspectiva de género reconociendo a las mujeres como sujetos activos en la actividad agraria y rural.
5. Aportar en la recolección de información al proyecto de Recuperación y multiplicación de variedades locales del Geoparque de Granada (aprobado por la Diputación de Granada), que abarca las comarcas de Guadix, Baza y Huéscar, siendo Guadix la única comarca sin investigación al respecto hasta el momento.

## METODOLOGÍA

Como enfoque metodológico se aplicará el método etnográfico, siendo una investigación fundamentalmente cualitativa, pues la principal fuente de información serán las entrevistas semiestructuradas a gente local con el perfil adecuado. En líneas generales, el trabajo realizado se diferencia en una parte de trabajo de gabinete y otra parte de trabajo de campo, cuya realización puede parcialmente solaparse en el tiempo.

### 1. Trabajo de gabinete

Esta parte consiste, primero, en la búsqueda bibliográfica y recopilación de información académica sobre las variedades locales, conocimientos tradicionales y campesinos, mujer y ruralidad, agroecología, contexto de la región, situación agraria, etc., para construir una base y un marco teórico sólidos sobre los que fundamentar el trabajo. Para ello, he recurrido a los materiales proporcionados por los/as profesores/as durante la realización de la maestría y a plataformas de búsqueda como Google Académico. También me han aportado libros, informes y documentación desde el Grupo de Desarrollo Rural de Guadix y un archivo privado.

Las referencias bibliográficas están citadas según la normativa APA en su 11ª edición, utilizando el software libre Zotero como gestor de referencias bibliográficas. En línea con los objetivos de este trabajo, he prestado atención a mantener más o menos igualada la proporción entre citas de autores y autoras, y que estas últimas no se vean relegadas únicamente a los temas feministas y de mujeres.

En segundo lugar, se ha realizado (con ayuda de la tutora y del responsable del Proyecto de recuperación y multiplicación de variedades tradicionales del Geoparque) un guion para las entrevistas semiestructuradas ([Anexo I](#)), que servirá como guía orientativa durante la realización de estas y trata las siguientes temáticas principales:

- Labores tradicionales de la huerta
- Manejo y conservación de las semillas
- Variedades locales
- Pasado y presente: abandono y modernización

En una tercera fase, el trabajo de gabinete ha consistido en la transcripción, sistematización y análisis de la información obtenida en las entrevistas, la elaboración de una discusión de los resultados y el diseño del inventario.

Para la transcripción no se usó ningún programa automatizado, sino que se optó una transcripción manual a partir de los audios, intentando lograr un ajuste al acento, expresiones y uso del lenguaje de los/las hablantes. Se transcribió el *verbatim* directamente desde la grabación a un procesador de texto.

Para la sistematización, se usó como referencia la guía de sistematización propuesta por Vara Sánchez y Gallar Hernández (2014) en *Investigación – Sistematización de experiencias de soberanía alimentaria y Agroecología emergente* (OSALA). Al ser reducido el número de informantes clave, y sólo uno prefirió mantenerse en el anonimato, se ha omitido la elaboración de códigos. Después, se construyeron unas unidades analíticas para facilitar el tratamiento de la información

recopilada. Cada unidad analítica corresponde a una temática teórica a analizar en los resultados y a un color. El color sirve para subrayar, sobre las transcripciones, las intervenciones más interesantes sobre cada tema. Estas intervenciones se incluyen, correctamente identificadas con cada nombre de los/as informantes, en una tabla analítica ([Anexo II](#)) para así tener toda la información recopilada respecto a un tema en un mismo lugar. Viendo la cantidad de información, elaboré una segunda tabla ([Anexo III](#)) en la que el criterio de clasificación de la información no eran unidades teóricas, sino variedades de cultivo: tomate, pimiento, berenjena, entre otras especies. El objetivo de esta tabla fue facilitar el acceso a la información necesaria para elaborar el inventario.

El trabajo restante ha consistido en la redacción de la discusión teniendo siempre a mano las lecturas usadas previamente, pero recurriendo también a nuevas búsquedas bibliográficas.

## 2. Trabajo de campo

Mientras que el trabajo de gabinete se extendió durante todo el período de investigación, desde mayo hasta mediados de septiembre, la fase de trabajo de campo tuvo lugar principalmente en junio y agosto, periodo durante el cual pude realizar las entrevistas.

Esta parte se centra en la investigación social cualitativa, usando el método etnográfico como enfoque. La herramienta clave para el acceso a la información es la entrevista semiestructurada, que ha tomado forma de charlas o conversaciones tranquilas y distendidas con los/as entrevistados/as. De esta manera, he logrado establecer cierta cercanía con la mayoría de la gente, creando un ambiente cómodo y tranquilo, un aspecto fundamental en la investigación social sin que esta adquiera tintes extractivos.

En cuanto al acceso a las entrevistas, se ha conseguido de dos maneras: por informantes familiares y vecinos/as en primer lugar, ampliando la red por efecto bola de nieve. De esta manera, logré acceder a informantes clave vinculados a la conservación de variedades tradicionales. Mi cercanía al lugar de investigación, como habitante de uno de sus pueblos, ha facilitado significativamente no sólo el establecimiento inicial de contactos, sino también la comprensión del contexto y las vidas cotidianas de su gente.



**Imagen 2.** Fotos de mi cuaderno de campo (derecha) y los apuntes tomados por una amiga antropóloga, Noa, que me acompañó a una entrevista (izquierda).

Todas las entrevistas han sido grabadas en audio, con la aplicación de la grabadora del móvil, siempre pidiendo permiso previamente a la persona entrevistada. Paralelamente a la grabación, he tomado notas en el cuaderno de campo para no perder detalles del lenguaje no verbal que no queda registrado en la grabación, o para resaltar puntos de interés del/la interlocutor/a, siendo fundamental la escucha activa en este paso. Como investigadora presté atención a no exceder mis intervenciones y simplemente limitarme a ir encauzando la entrevista hacia los principales temas de interés usando el guion de entrevistas realizado previamente (**Anexo I**).

Por las características relacionadas con la supervivencia de las variedades locales en un contexto rural de escaso relevo generacional y en proceso de extinción, el perfil de las personas entrevistadas es principalmente de personas mayores (entre 60 y 80 años por lo general) que han trabajado en algún momento de su vida en el campo o bien lo siguen haciendo y que tienen memoria de los manejos y variedades preconventionales. En la **Tabla 1** se pueden ver las edades específicas de la gente entrevistada. En su mayoría son personas ya jubiladas que han estado en contacto con los manejos tradicionales por sus padres, pero que en la práctica ya muestran claros signos de hibridación y convencionalización.

Como se menciona en los objetivos, he intentado dar reconocimiento al papel fundamental de las mujeres en los trabajos de la huerta, teniendo en cuenta desde el principio la dificultad que puede suponer encontrar a las mujeres en un ámbito masculinizado que siempre las ha invisibilizado o calificado solo como “ayuda”. Efectivamente, el número entrevistado de mujeres finalmente ha sido bajo (tres de nueve entrevistas).

NOMBRE	EDAD	LOCALIDAD	DURACIÓN
Charo	67	Graena	44min 15s
Antonio “Justo”	85	Benalúa	29min 56s
Maruja	73	Los Baños	45min 41s
Juan “el de las máquinas”	60	Cortes	40min 25s
Jacinto	61	La Peza	42min 46s
Pepe “el rambano”	73	Polícar	55min 22s
Torcuato	73	Polícar	19min 3s
Francisco	87	Purullena	5min 56s
Agustín	-	Purullena	7 min 39s
Agricultor anónimo y un amigo suyo <sup>1</sup>	77	Los Baños	45min 29s
Mercedes	-	Purullena	30min 49s

**Tabla 1.** Información sobre las entrevistas: nombres, edades, localidades y duración.

La duración de las entrevistas ha sido generalmente entre media hora y tres cuartos de hora, con algunas excepciones. En la tabla, salta a la vista la presencia de dos

<sup>1</sup> Este entrevistado expresó su preferencia por mantenerse en el anonimato.



entrevistas muy breves, que realicé de forma casual al echar fotos en unas huertas de la localidad de Purullena. Como en ambas obtuve piezas de información que no había obtenido previamente, las he incluido también en la tabla.

Cuando ha sido posible, las entrevistas han ido acompañadas de una visita a la huerta de los agricultores, para enseñarme en vivo las variedades que conservan, cómo las tienen dispuestas, etc. Durante las visitas, pedía permiso para sacar fotos, hechas bien con mi móvil o bien con una cámara analógica.

Aunque la intención era realizar dos entrevistas más en otras localidades, estas se fueron aplazando por falta de tiempo de las personas a entrevistar y, a mediados de agosto, decidí comenzar con la redacción y el análisis solo con las entrevistas que ya tenía.



**Imagen 3.** *Visita a la huerta de Jacinto tras la entrevista. En la mano llevo una lechuga que nos regaló. La foto fue hecha por Noa, que me acompañó a la entrevista.*

## MARCO TEÓRICO

### 1. La agroecología como enfoque teórico y práctico

La Agroecología coloca a la agricultura como el centro de acción para alcanzar la seguridad y soberanía alimentaria. Con la convencionalización de las prácticas agrícolas durante la Revolución Verde y la instauración de un consumo exacerbado que llevaron -no sólo al ámbito agrícola sino a todas las formas de producción- a una producción y explotación incesantes, hemos creado un *mundo ingrávido* como lo describe Yayo Herrero (2021) en *Ausencias y extravíos*, un mundo que se cree inmune a la gravedad o, lo que es lo mismo, impune ante los límites que nos impone la realidad material. En un mundo regido por números fluctuantes -ingravidos- la Agroecología devuelve la mirada a la realidad: la invención económica en la que vivimos es finita y no soporta un crecimiento ilimitado. Lo cierto es que algunos puntos de no retorno ya los hemos superado (Dakos et al., 2019).

La agroecología propone entonces a los agroecosistemas tradicionales, campesinos e indígenas como puntos de partida para alcanzar la autonomía alimentaria. Estos pueden actuar como nichos de innovación socio-técnica para la creación de nuevos modelos agroalimentarios sustentables a través de un trabajo colectivo de base, para que cumpla la condición de ser participativo y horizontal. Además, la coexistencia entre las formas hegemónicas de producción con otras formas subalternas de la agricultura puede generar identidades híbridas con rasgos campesinos y globalizados (López García & Guzmán Casado, 2012), que mantienen parcialmente vivo el conocimiento tradicional en las sociedades modernas. Por eso este trabajo se va a centrar en la realidad rural, donde sobreviven resquicios de la agricultura y los modos de vida tradicionales que, aunque minoritarios, representan una forma de aprovechamiento racional de los recursos disponibles, y que permitirían sostenerse en el tiempo. De esta manera, la agroecología dota de cierto carácter subversivo y rebelde a la cotidianidad rural por mantenerse contraria a la lógica productivista, pero no sin señalar sus estructuras de poder. A través de la interseccionalidad, explora cómo los principales ejes de poder hegemónico atraviesan hasta algunos de los relictos más intactos de los sistemas agroalimentarios y sus culturas: colonialismo, patriarcado y capitalismo están omnipresentes.

Otro fundamento agroecológico es la complejidad, lo cual puede resultar sorprendente en relación a la vida campesina que, a ojos de muchos -necesariamente también por su carácter histórico de pobreza- se ha asociado siempre a la sencillez. Pero la realidad es que la racionalidad campesina comprende muy bien el entramado de complejidad propio del funcionamiento de los ecosistemas naturales, la imita y la respeta, logrando así integrarse -y habitar- en los ecosistemas. El ser humano ha conseguido entretrejer sus flujos culturales a los flujos de materia y energía naturalmente presentes, modificándolos tan sólo levemente para garantizar su subsistencia, pero sin romper sus ciclos y redes de interacción, logrando co-adaptarse mutuamente a través del tiempo. Un fallo crucial de la agricultura industrial moderna es el intento de simplificar estos flujos a través de la linealización y homogeneización agrícola:

*“El orden agrotecnológico no está acoplado con el orden ecosistémico, porque la vida se organiza autónomamente en un proceso cíclico, pero los sistemas agroindustriales son lineales en sus procesos de intervención. [...] De manera que si queremos construir otras Agri-Culturas –no para desarrollarnos, ni para*

*progresar a ningún lado, sino con el firme propósito de habitar una tierra que hemos deshabitado—, nos veremos obligados a imaginar otros principios técnicos acoplados a las condiciones ecológicas y culturales de los lugares, en donde exista un reencuentro entre el hacer técnico y el lenguaje de la naturaleza.” (Giraldo, 2015)*

De este fragmento se extrae que la agroecología no rechaza ni la innovación, ni la tecnología, y por su propia definición (aunque debatida) tampoco la ciencia, sino que aboga por un diálogo de saberes equilibrado en el que no exista una jerarquía de una disciplina sobre otra, y en la que no se caiga en el desprestigio de los conocimientos campesinos por su falta de base científico-teórica. Defiende, finalmente, una co-producción de saberes entre la ciencia y la gente, con un indispensable carácter participativo de base para evitar imposiciones exógenas en las lógicas y formas de actuar (Cuéllar Padilla & Calle Collado, 2011). En el mismo artículo, sostienen que desde la agroecología se deben *“facilitar procesos que fomenten la autonomía, el control y las capacidades endógenas de los territorios y colectivos.”*

Volviendo al fragmento último, destaca también que Giraldo (2015) utiliza repetidamente el verbo "habitar".

*“El origen etimológico de la palabra habitar proviene del latín habitare, frecuentativo de habere, “tener o poseer reiteradamente” y su significado indica el “hábito” de permanecer en un lugar. Desde el inicio de las primeras revoluciones industriales, la tecnología aumentó el movimiento de las personas, reduciendo la permanencia en el espacio.” (Benavides & Ramos, 2020)*

En este sentido, la agroecología lucha por *habitar* lugares, puesto que la creación de agroecosistemas sustentables pasa necesariamente por una estancia a largo plazo en los mismos, el hacer de una cotidianidad, para poder lograr el correcto acoplamiento entre los engranajes natural y cultural y así iniciar -de nuevo- la coevolución que en tantos lugares ha sido interrumpida.

## 2. La agricultura y los conocimientos tradicionales

El conocimiento tradicional no puede explicarse sin explicar simultáneamente sus prácticas asociadas. Es decir, en este tipo de saberes no hay separación entre el corpus y la praxis (Soriano et al., 2010) y tratar de estudiarlos por separado llevaría solo a una comprensión incompleta de su conjunto.

*“Las formas de conocimiento locales o tradicionales no existen (como es el caso de la ciencia) separados de otras dos dimensiones de la vida cotidiana: las creencias y las prácticas.” (Toledo & Alarcón-Cháires, 2012)*

En estudios académicos científicos suelen denominarse *conocimientos ecológicos locales* o *local ecological knowledge (LEK)* en inglés (Gómez-Baggethun, 2009).

### 2.1. Diversidad

Dentro de este conjunto corpus-praxis, es primordial el mantenimiento de la diversidad en sus diferentes escalas: genética, específica, espacial, funcional, temporal... la

diversidad es responsable de la estabilidad y el correcto funcionamiento de los ecosistemas naturales y, por ende, de los agroecosistemas (Vara Sánchez & Cuéllar Padilla, 2013). Para que exista una estabilidad en el funcionamiento del sistema sin que este se vea súbitamente amenazado por cualquier fenómeno inusual, debe existir no sólo una base diversa de componentes, actores u organismos, sino que debe haber también una diversidad en las funciones ecosistémicas. Puede ocurrir por igual que organismos diferentes ejerzan la misma función (especies redundantes) o que varias funciones sean llevadas a cabo por un mismo organismo (ingenieros del ecosistema) (Córdova Tapia & Zambrano, 2015). Aunque estos últimos parecen más propios de ecosistemas simplificados, pueden ser cruciales en procesos de restauración ecológica mismo que para el funcionamiento de ecosistemas más maduros. La complejidad de este entramado ampliamente diverso es la que permite que el sistema no colapse ante adversidades de origen biológico o natural. Si una función o un integrante de la red trófica se viera amenazado, al encontrarnos en una red de interacciones e interactuantes y no una correlación lineal y simplificada entre pocos elementos, si llegara a faltar un eslabón de una cadena el sistema seguiría funcionando. La complejidad y la diversidad de los sistemas naturales y antropizados funciona por tanto como una especie de red anticáida, una red de seguridad, como la que usan los equilibristas en el circo. Es lo que permite mantener un equilibrio dinámico y conformar un sistema resiliente a través de la complejidad. En los agrosistemas tradicionales, esta diversidad se incrementa no solo mediante el uso de diferentes variedades, sino con múltiples tipos de asociaciones entre ellas, mediante policultivos, rotaciones y manejos muy diversificados.

La interacción humana con esta diversidad natural, de la que hace mimesis en sus agroecosistemas, ha generado simultáneamente una diversidad cultural en las sociedades agrarias. Está demostrado, como se argumenta en el libro *La Memoria Biocultural*, que aquellos lugares del mundo donde la biodiversidad es mayor, también lo es la diversidad cultural (medida como diversidad lingüística) (Toledo & Barrera Bassols, 2008). Aunque los autores hacen más referencia a los lugares de mayor diversidad a escala mundial, a esos *hotspots* o puntos calientes de diversidad, también se puede apreciar en nuestros alrededores, en este caso en la España rural. Existe una enorme diversidad natural en toda la península Ibérica respecto a Europa y la Región Mediterránea, especialmente en las cercanías de las cordilleras Béticas, especialmente Sierra Nevada (Peñas et al., 2019). Respecto a la diversidad lingüística, Europa no figura como una región muy diversa. Sin embargo, en España existen 3 lenguas cooficiales y varias minoritarias y regionales (Ministerio de Educación y Formación Profesional, 2023). Y si observamos de cerca, el andaluz que se habla en la zona de estudio del presente trabajo presenta una diversidad interna sorprendente. Además, están muy vinculados a lo local. Incluso en una zona tan poco extensa como la que abarcan los valles del Fardes y del Alhama, veremos que existen diferencias en cuanto al uso de palabras y expresiones entre diferentes pueblos. Lamentablemente, estos dialectos están también a merced de una homogeneización lingüística muy asociada a la globalización capitalista (Uranga & Maraña, 2009) y son objeto de sorna y desprestigio desde instituciones y medios de comunicación, siendo asociados a la rusticidad y simpleza rural, frente a un centralismo lingüístico uniforme que defiende el habla de la lengua oficial de acorde a la normativa académica.

La correlación entre las diversidades biológica, agrícola y lingüística es imprescindible a tener en cuenta a vista de la cantidad de proyectos que abordan la custodia de la biodiversidad desde un reduccionismo conservacionista que desata todo proceso natural de la intervención humana. Desde la mirada occidental científicista se ha generalizado una disciplina conservacionista que termina creando espacios de naturaleza intacta, prístina, bajo un ideal de naturaleza sacralizada e intacta que destierra toda huella humana sin considerarla como parte del entorno natural. Mientras, otros territorios, menos merecedores de esta protección por no ostentar valores tan elevados de diversidad natural (lo cual no quiere decir que no manifiesten diversidad agraria o cultural, por ejemplo) se ven limitados a satisfacer algún tipo de aprovechamiento económico sin atender a su estado de salud y sostenibilidad en el tiempo. La generalización de estas formas de conservación ha puesto en disputa el derecho de pueblos indígenas, rurales, agrarios, etc., a permanecer y habitar en sus territorios de origen. Para poder habitar este planeta de forma continuada, debemos reconcebir estos conceptos hegemónicos de naturaleza y conservación para generar alternativas que preserven también la evolución cultural, agraria y natural.

## 2.2. Inmaterialidad, innovación e identidades

Volviendo a la caracterización de los conocimientos tradicionales, algo que los diferencia es su carácter inmaterial y colectivo. Son saberes que se almacenan en la memoria de la gente, de forma compartida, sin quedar registrados de forma escrita (Toledo & Barrera Bassols, 2008). Se transmiten entonces por vía oral, de generación en generación a través del tiempo. Esto les confiere una gran capacidad de cambio: no es un conocimiento estático o inmóvil que una vez formulado no pueda modificarse por su condición de escrito. El conocimiento tradicional está, precisamente, sujeto a evolución al igual que lo están las especies vegetales y animales o el lenguaje. La innovación, ya sea accidental o intencionada, es vital para la adaptación a cambios, la optimización de los aprovechamientos y, en definitiva, para garantizar la supervivencia de las sociedades. Poco a poco, los aportes considerados más aptos por la comunidad se integran en el tejido cultural y técnico establecido (Soriano, 2007).

En la actualidad parece haber una tendencia de cooptación de la “tradicionalidad” por discursos vinculados a nuevos fascismos que aprovechan el vacío y marginación que deja la percepción de sanción a su forma de vida por parte de “el mundo que viene de la globalización de las grandes urbes”. Una tradicionalidad que, bajo estos discursos, se pintan como un bodegón: inanimada y estática, un *Stilleben* o “vida quieta” en alemán. Parece entonces que la agricultura tradicional se limite irremediabilmente a una realidad arcaica, atrasada, machista y sembrada de caciquismo. En *"Identidades rurales, en plural y en pugna"* (Gallar Hernández, 2021), el autor identifica las identidades rurales más visibles en la actualidad. Define un frente agrarista como aquel que asocia la ruralidad a lo agrario, sector del que sigue dependiendo en su mayoría el mundo rural. Y este frente *"responde claramente a la composición estructural del sector agrario dominante: masculino, industrial, envejecido y con jóvenes abocados a la intensificación productiva, con la amenaza permanente de la falta de rentabilidad agraria y en un contexto donde las condiciones para consolidar un proyecto vital y familiar son cada vez más difíciles."* (Ibid.) El frente agrarista viene acompañado por un discurso campero, una especie de ensamble formado por cazadores,

defensores de los toros y todo aquel que tilde como enemigo común al ecologismo. Este es el escenario que nos encontramos mayoritariamente en las zonas rurales del país. Aunque se vislumbran atisbos de nuevas identidades agrarias más diversas e incluyentes (que también beben de la agricultura tradicional), estos intentos son, de momento, claramente minoritarios. Esta realidad es crucial para la realización de este trabajo pues la mentalidad colectiva campesina se ha ido perdiendo en pos de esta nueva identidad rural individualista que, aunque se escuda en la tradicionalidad, se orienta más hacia una agricultura industrial intensiva. La generación que sustentaba los conocimientos tradicionales de primera mano ya ha desaparecido o está muy envejecida. Los demás TFM realizados en el marco de este Máster en Agroecología (Martín Fernández, 2012; Navalón Fernández, 2015; Romero Segura, 2017), fueron en su mayoría realizados ya hace más de cinco años, alguno más de diez, incluso. Si por entonces la generación de soporte estaba ya envejecida, hoy en día es prácticamente imposible acceder a ella de forma directa. Sí se accede a través de una generación algo más reciente, que, aunque ya ha convencionalizado algunos de sus manejos y cultivos, se ha educado bajo esos valores de los labradores tradicionales.

Con la transmisión de los conocimientos tradicionales interrumpida por la falta de relevo generacional, es indispensable documentarlos pero, paralelamente, tratar de mantenerlos también en práctica por medio de la acción participativa de los actores sociales.

### 2.3. Insumos, ciclos y soberanía

Todo este conjunto de saberes y prácticas ha originado una agricultura que trabaja y transforma eficientemente lo que tiene a su alcance. Los insumos que necesitan los agroecosistemas tradicionales son pocos y, sobre todo, locales, muchas veces procedentes de la misma finca. Esto quiere decir que parte de los mismos productos o desechos resultantes de sus prácticas son aprovechadas para iniciar un nuevo ciclo de producción, cerrando ciclos de materia y energía a escala regional y local, en lugar de recurrir al uso de insumos externos.

*“La Agroecología aprovecha los procesos naturales de las interacciones que se producen en la finca con el fin de reducir el uso de insumos externos y mejorar la eficiencia biológica de los sistemas de cultivo.”* Clara Nicholls en Sarandón & Flores (2014)

La complejidad y diversidad interna aumentan la eficiencia de transformación de la energía dentro del sistema, permitiendo que parte de los *outputs* o salidas se reutilicen como *inputs* o entradas. Esto genera una dinámica cíclica capaz de sostenerse con los recursos disponibles en un entorno próximo que son transformados y reutilizados constantemente, otorgando una gran independencia y autosuficiencia a los agricultores/as tradicionales, que no tienen necesidad de recurrir a la compra de recursos externos (Guzmán Casado et al., 2000). No se puede ignorar el hecho de que este cierre de ciclos era posible en gran parte por el estrecho acoplamiento entre agricultura y ganadería, que solían coexistir previo a la intensificación y consecuente separación de ambas.

En agroecosistemas industriales esta relación se ha reducido a una simple relación lineal, bajo la lógica de que, a mayor cantidad de insumos externos, mayor cantidad de producto. Los recursos locales no pueden satisfacer esta enorme demanda de *inputs* -que a diferencia de los *inputs* orgánicos de la agricultura tradicional, suelen ser insumos químicos y combustibles fósiles (Villa Gil-Bermejo, 2017)- y entonces estos se importan desde zonas lejanas (generalmente el sur global), aumentando la dependencia externa del sistema hacia un mercado de intereses fluctuantes. Desgraciadamente, esta idea ha calado hasta el interior de las zonas rurales donde, en la actualidad, se usan los agroquímicos de forma habitual también en la agricultura a pequeña escala y familiar, de tal forma que, cuando no están disponibles o aumentan en precio, se compromete la viabilidad de sus cultivos, generalmente compuestos por variedades modernas que necesitan de estos productos para sobrevivir. Este modelo agrario se sustenta sobre la explotación colonizadora de regiones más pobres del mundo y es altamente vulnerable, no solo frente a cambios ambientales por depender de un medio estable y artificializado, sino también frente a posibles crisis socio-económicas.

#### 2.4. Variedades locales

Las variedades locales son el resultado de la acción de la agricultura tradicional sobre las plantas, de la que resultan variedades de cultivo adaptadas a las condiciones ambientales específicas de un lugar que además llevan asociadas y son condicionadas por una serie de factores socio-culturales propios. Son, en resumidas cuentas, resultado de la coevolución tan renombrada en la agroecología. Se definen, en líneas generales, de la siguiente manera:

*“Poblaciones diferenciadas, tanto geográficas como ecológicamente, que son visiblemente diferentes en su composición genética con las demás poblaciones y dentro de ellas, y que son producto de una selección por parte de los agricultores, resultado de los cambios para la adaptación, constantes experimentos e intercambios.”* (González, 2007)

*“Cultivos tradicionales, es decir, aquellos táxones vegetales que estén adaptados localmente y hayan sido reproducidos en una o varias regiones españolas durante al menos una generación (aproximadamente 30 años) para los cultivos herbáceos y dos (unos 60 años) si se trata de cultivos leñosos.”* (Tardío et al., 2018)

Esta última definición es interesante porque define un límite de tiempo mínimo que el cultivo debe estar en mano de los campesinos para ser considerado como una variedad tradicional. Este aspecto temporal es llamativo a tener en cuenta debido a la normalización de la incorporación de nuevo material vegetal comercial al sistema tradicional (González Lera & Guzmán Casado, 2006), lo cual difumina los límites entre ambos tipos de agricultura. Los valores, prácticas y acciones de la industrialización han conseguido penetrar en estos territorios todavía campesinos (Vara Sánchez & Cuéllar Padilla, 2013) dando lugar a sociedades donde conviven dos formas de hacer agricultura. Toledo (1995) identifica diferentes estadios intermedios entre los arquetipos de la producción campesina y la producción agroindustrial *“que son el resultado de diferentes combinaciones de rasgos típicamente campesinos y los agroindustriales.”*

Al igual que la agricultura tradicional, también las variedades vegetales tradicionales presentan una elevada heterogeneidad, tanto genética como fenotípica, que garantiza su alta especificidad ambiental (Toledo & Barrera Bassols, 2008) y proporciona resiliencia. En consecuencia, no dependen un medio ambiente estable y artificializado cuyas condiciones óptimas se crean por aportes de insumos, como ocurre con las variedades mejoradas.

En el mundo rural, las variedades tradicionales están asociadas a un profundo arraigo a la tierra, al campo, a sus tradiciones y festejos. Las pocas que quedan, no se cultivan ya por necesidad, sino por el valor sentimental hacia ellas y sus labores. Esta vinculación entre lo agrario y lo sociocultural es fundamental para tener en cuenta en la protección y conservación de estas variedades. No es suficiente con conservar el material genético en un banco de semillas o similar -como proponen las metodologías de conservación *ex situ*- puesto que así se pierde el nexo coevolutivo que existe entre ambas partes. Más cercanas a los valores agroecológicos serían las estrategias de conservación *in situ*, que apuestan por la conservación en mano de los agricultores del territorio, a través de intercambios por redes de semillas, además de su cultivo y reproducción mediante técnicas tradicionales. De esta manera, se supera la visión reduccionista que limita la diversidad al nivel genético, y se protege la diversidad biocultural en su conjunto.

En España existen múltiples redes de semillas a diferentes niveles, como la Red Andaluza de Semillas (RAS) a nivel de comunidad autónoma, pero también a nivel provincial actúan algunas. En la comarca de Guadix no existe una red de semillas como tal, pero en las comarcas vecinas de Huéscar y Baza, los agricultores junto con los Grupos de Desarrollo Local (GDR) trabajan por la recuperación de sus variedades vernáculas, organizando también encuentros de intercambios de semillas. Se ha puesto en marcha recientemente un proyecto aprobado por el Geoparque de Granada, declarado como tal por la UNESCO en 2020, de recuperación de variedades de cultivo tradicionales en su área. Esto incluye primero la recolección de semillas autóctonas y su posterior reproducción en una finca de propiedad pública de la Diputación de Granada, para su posterior reparto a los y las agricultores y agriculturas de la región, para que se mantengan en uso y estima.

### 3. El avance de la agricultura industrial y las amenazas al manejo tradicional

Tras la Revolución Verde, la modernización y tecnificación de la agricultura han llevado a que todos los conocimientos agrícolas tradicionales, paulatinamente surgidos de la interacción con el medio desde el origen de la agricultura hace 10.000 años, queden desprestigiados por su falta de base científico-tecnológica, que a ojos de la mirada moderna occidental es la única fuente de verdadero conocimiento. La racionalidad científico-técnica dio un giro a la concepción entre humano y naturaleza, pasando de una relación coevolutiva al deseo de dominación humana sobre la naturaleza (Guzmán Casado et al., 2000). Los elementos bio- y ecológicos de los agroecosistemas se convirtieron en obstáculos para el crecimiento económico. Este nuevo paradigma, junto con los ideales del progreso y la producción, ha originado una agricultura cuyo objetivo es satisfacer mercados en lugar de necesidades (Shiva, 2004).



Para facilitar el incremento de producción y la introducción de maquinaria y tecnología, se han homogeneizado y estandarizado los agroecosistemas. Predominan los monocultivos de variedades mejoradas, homogéneas genéticamente y que sólo rinden si se les proporcionan las condiciones óptimas. Esto incrementa su dependencia hacia insumos externos nocivos para el medio ambiente y la salud de las personas. Nos encontramos ante un modelo sin racionalidad ecológica basado en la mercantilización absoluta y la injusticia social. La injusticia social viene dada tanto por la distribución desigual de los impactos ambientales a escala global (Martínez Alier, 2021) como por la marginalización de los productores en el último eslabón de la cadena agroalimentaria, donde el sistema alimentario corporativo/financiero desvía los beneficios económicos hacia los eslabones superiores que generalmente corresponden a grandes empresas. En este sistema agroalimentario globalizado, los agricultores están sometidos a la industria productora de insumos y a las distribuidoras y comercializadoras de los alimentos producidos, siendo víctimas de un “doble estrangulamiento de precios y costes” (M. M. Soler Montiel & Calle Collado, 2010):

*“Al controlar el acceso al mercado, tanto la industria como la distribución comercial alimentaria tienen poder para imponer precios decrecientes. Los agricultores y ganaderos quedan así atrapados y subordinados dentro del entramado socioinstitucional y económico del sistema agroalimentario globalizado que impulsa la destrucción de la diversidad cultural y biofísica asociada a los agroecosistemas tradicionales y los métodos de manejo y cultivo agroganaderos locales.”*

Debemos recordar que la homogeneización no afecta sólo al sistema agroganadero, sino que es asimismo un fenómeno social, cultural, ecológico y alimentario dirigido por el avance de la globalización en todos los aspectos de la vida. Por tanto, sus devastadores efectos erosivos no afectan solo al medio agrario y natural, sino que también somos testigos de una grave erosión cultural.

### 3.1. Erosión genética y cultural

La principal causa de pérdida de diversidad genética es la sustitución de los cultivares tradicionales por semillas de origen industrial (FAO, 2019). La dualidad de la semilla, definida como tal por Kloppenburg (1988), consiste en su doble función como alimento y como medio de reproducción. La cualidad reproductora de la semilla permite a los/as agricultores/as quedarse con la semilla de parte de la cosecha para volver a plantarlas en el siguiente ciclo. Es una forma de cerrar ciclos y aprovechar la energía interna del sistema y los procesos biológicos, ganando autonomía sobre el sistema. Este potencial reproductivo de las semillas supuso una traba a la mercantilización total por parte de las grandes multinacionales, pues seguía otorgando cierta autonomía a los agricultores por no tener que comprar semillas nuevas cada año y permitir la existencia de un proceso de selección y mejora de dichos recursos fitogenéticos. Con la llegada de las variedades híbridas y la anulación del potencial reproductivo de la semilla la agroindustria logró el control total sobre los insumos agrícolas y una desvinculación completa de cualquier tipo de evolución entre campesinado, cultivo y medio ambiente. Por si no era suficiente, las grandes empresas y multinacionales productoras de estas nuevas semillas -muchas veces obtenidas a partir de semillas nativas- se han apropiado de ellas aplicándoles

derechos de autor por medio de la propiedad intelectual o patentes (Dutfield, 2011). Todo ello está soportado por un conjunto de tratados legales nacionales e internacionales como la UPOV (Unión Internacional de Protección de Obtenciones Vegetales). Así, una herramienta de producción de diversidad ha quedado a merced de los procesos de homogeneización y mejora del rendimiento de cultivos en condiciones completamente artificiales y desvinculadas de la realidad material, que, además, hiere los derechos de propiedad de campesinos y pueblos originarios sobre sus propias semillas.

Pero este no es el único motor que conduce hacia una creciente erosión genética vegetal, sino que está reforzado por una preocupante desestimación hacia lo tradicional y lo rural, que son considerados “atrasados” e “inadaptados”. El mundo actual es urbano y está regido por la ciencia y la tecnología. Un conocimiento ágrafo (Fiol & Padilla, 2017), oral, colectivo y local no tiene cabida en esta realidad moderna y cosmopolita y sufre una grave desvalorización, que lleva a la interrupción de la herencia cultural de saberes, tradiciones y lenguaje. Lo peor, es que lleva a un peligroso desarraigo territorial que no solo acaba con las identidades y costumbres locales, sino que hace olvidar el vínculo que nos une a la tierra y el cuidado que le solíamos dar. Con la falta de *arraigo*, resulta más verosímil creerse las ilusiones de la desvinculación de la economía de lo material o de la posibilidad de un progreso y crecimiento eternos con una eficiencia optimizada. Como resultado tenemos tasas de extinción natural y de pérdida de la biodiversidad nunca antes vistas, que superan con creces las tasas de formación de nuevas especies (Toledo & Barrera Bassols, 2008), y que apagan simultáneamente los focos de diversidad lingüística y cultural (que están demostradamente vinculados a los focos de biodiversidad natural), fenómeno reforzado en gran parte por las conquistas coloniales.

Ante este panorama, el estudio de los huertos como bastiones de resistencia (aunque sea parcial) al avance de la homogeneización es crucial. Los huertos son reservorios genéticos y de conocimientos, son fuente de sustento, marcadores de identidad y elementos de estructuración social (Calvet-Mir et al., 2014).

*“Un huerto no es solo un espacio donde se encuentra un conjunto de plantas comestibles, más o menos bien organizadas y cuidadas. [...] En todo el mundo, las poblaciones indígenas y rurales continúan gestionando parte de sus agroecosistemas de forma tradicional. El cultivo de especies, la recolección de plantas silvestres y otras prácticas de gestión suelen ser actividades sociales importantes que contribuyen a definir la identidad cultural y proporcionan vínculos con la historia, los antepasados, el territorio, el arte y la filosofía ambiental de cada cultura.”* (Calvet-Mir et al., 2014)

Rescatar esta riqueza tanto fitogenética como cultural del olvido, desde los/as propios actores locales, representa una oportunidad futura para recuperar la autonomía y soberanía alimentarias a nivel local, a la vez que podría volver a despertar ese arraigo al territorio que se difumina con la pérdida de las identidades rurales.

#### 4. Agroecología, feminismo y ruralidad

La agroecología no es en sí misma feminista (Soler Montiel et al., 2018). Ni surgió así en sus inicios, pues las teorías ecofeministas de las que se alimenta se integraron en el discurso agroecológico más tarde, ni se puede dar por sentada su interseccionalidad íntegra para sus tres ejes -colonialismo, patriarcado y colonialismo- simultáneamente. Por ejemplo, la frecuente idealización de la agricultura tradicional, sustentada sobre el núcleo familiar, ignora totalmente sus cimientos profundamente patriarcales.

*“La agroecología idealiza la agricultura familiar, la cultura campesina de las comunidades rurales y los saberes culinarios sin cuestionarse las relaciones de género profundamente desiguales que se esconden en las familias, las comunidades y las cocinas.”* (Soler Montiel et al., 2018)

Numerosos movimientos de importancia para la agroecología han contado con el impulso de la lucha de las mujeres<sup>2</sup>- ya sea como pequeñas o grandes protagonistas- como, por ejemplo, en la Vía Campesina o la Articulación Nacional de Agroecología (Siliprandi, 2010).

Las brechas de género en la agroecología son también notables en la investigación y el ámbito académico, donde la inmensa mayoría de las citas académicas son de varones y las mujeres quedan relegadas al papel secundario de la coautoría. En su artículo sobre el androcentrismo en las escrituras científicas, Prévost (2020) describe cómo se construye activamente la ausencia de las mujeres en los textos académicos, en los que aparecen casi exclusivamente en trabajos que tratan precisamente sobre las mujeres. Esta “particularización del uso femenino” las priva de ser sujetos conocedores, líderes o políticos y las mantiene relegadas a los roles de género preestablecidos. Sostiene Prévost que se deriva de este fenómeno una injusticia epistémica con consecuentes lagunas de conocimiento profundas. Por ello, es crucial ponerse como objetivo en los trabajos como este, no solo citar a más mujeres fuera de los estudios de género, sino incluir en las citas también a las coautoras, en aras de aportar a la mencionada justicia epistémica.

##### 4.1. La mujer en lo rural

Los movimientos rurales en España y Andalucía parecen haber sido inminentemente masculinos. No hay grandes movimientos impulsados por las mujeres como pueden verse en algunos lugares de Latinoamérica. El feminismo y la agroecología aquí tienen un tinte más urbano. En lo rural, tal vez porque viene sufriendo un abandono desolador, el feminismo no ha llegado a poner pie con fuerza, por lo menos no ha tomado forma de un feminismo rural o agrario. Sin embargo, si desviamos la mirada hacia pequeñas protestas más cotidianas y la vida rural diaria, incluso bajo la dictadura, descubrimos una fuerte presencia de las mujeres en la actividad agraria y del hogar que, aunque eclipsadas por las labores reproductivas, sí han contribuido a la economía agraria (Ortega López & Cabana Iglesia, 2021). No se trata de valorizarlas por tener una

---

<sup>2</sup> El término “mujer” se utilizará en este trabajo para referirnos a personas socialmente leídas como mujeres.

relevancia económica, sino de ver a las mujeres también como sujetos en la construcción del mundo rural en lugar de meras espectadoras, porque también aquí se observa la construcción de una ausencia.

*“Obsesivamente ocupada por los procesos de modernización técnica y económica de la agricultura, y por los varones (agricultores, campesinos, jornaleros), como únicos “mártires” o “protagonistas” de dichos procesos de modernización y mercantilización, la historia agraria ha tendido a ignorar el papel de las mujeres. [...] Los hombres del campo fueron erigidos así en la voz autorizada desde la que construir la historia del mundo rural. Las campesinas se convirtieron, como contrapunto, en las ausentes de esa construcción.”* (Ortega López & Cabana Iglesia, 2021)

La ausencia de la mujer en el campo es un mito moderno que llegó con la Revolución Verde. Aunque siempre supeditada a los ejes de poder patriarcales, la labor de la mujer en el campo era algo mucho más naturalizado en épocas premodernas que en la actualidad. La modernización y tecnologización de la agricultura han profundizado aún más la división sexual del trabajo en la agricultura, quedando el trabajo mecánico - moderno, técnico, entendido como progreso- en manos masculinas, y el trabajo manual -atrasado, antiguo y no científico- en manos femeninas (Dueñas Herrero & Serrano Argüello, 2015). Tanto la racionalidad científico-técnica como el sistema heteropatriarcal – con el varón blanco heterosexual como actor dominante y ostentor de un mayor rango y del poder sobre el discurso- actúan de forma simultánea al asociar a las mujeres con los desprestigiados manejos manuales y tradicionales. Fue la Revolución Verde la que expulsó definitivamente a la mujer del campo (Dueñas Herrero & Serrano Argüello, 2015).

La invisibilización de la mujer en el campo supuso también su inexistencia como figura legal. Se les privó del acceso a la titularidad de las propiedades y de ser beneficiarias de ayudas de la Seguridad Social. Sólo ante situaciones extraordinarias como podía ocurrir ante la muerte del marido, padre o hermano, podían actuar como puente intergeneracional hasta que los hijos, o en su defecto otros familiares, alcanzaran la mayoría de edad (Dueñas Herrero & Serrano Argüello, 2015). A pesar de que hace ya varias décadas que se supone que hay acceso equitativo a las titularidades de propiedades agrarias y de que en 2011 se promulgó una ley sobre titularidad compartida de las explotaciones agrarias (Ley 35/2011, de 4 de octubre, sobre titularidad compartida de las explotaciones agrarias, 2011), en 2020 el 70% de los propietarios titulares siguen siendo hombres (Instituto Nacional de Estadística [INE], 2020).

Pese a todas las adversidades, las mujeres han tenido siempre su lugar en el medio rural. Debido a su asignación obligada (que no innata) con la naturaleza y la vida, las mujeres en sus labores dejan entrever una racionalidad y preocupación ecológicas muy fuertes y que son puntos prioritarios en sus luchas y demandas para garantizar el bienestar de sus familias y comunidades. Hay espacios que han ocupado y trabajos que han realizado tradicionalmente y que progresivamente se están visibilizando y reivindicando como espacios de expresión y cierta “libertad”. Entre estas tareas y espacios podemos encontrar la huerta, el encalado de las casas, la cocina y la

elaboración de conservas, la venta de las hortalizas en mercados, la artesanía y muchas más, relacionadas en su mayoría con el hogar y la alimentación familiar.

La inclusión de las mujeres como sujetos activos en los estudios sobre las variedades y manejos tradicionales en los huertos es fundamental para evitar caer, de nuevo, en la construcción de una ausencia durante la recopilación de estos saberes. El conocimiento sobre las variedades tradicionales sin los aportes de mujeres es, en definitiva, un conocimiento incompleto.

## ESTUDIO DE CASO: LOS VALLES DE LOS RÍOS FARDES Y ALHAMA



**Imagen 4.** Valle de un arroyo afluente del Alhama, acompañado en todo su recorrido por las alamedas que revelan el camino del agua. Esta imagen da una visión general del paisaje de la zona de estudio.

### 1. Delimitación del área de estudio

Inicialmente, la idea fue usar la propia comarca de Guadix como delimitación del área de estudio. Una de las razones fue la idea de colaborar en el marco del proyecto de Recuperación y multiplicación de variedades locales del Geoparque de Granada, para el cual ya se había realizado la recopilación de información en las comarcas de Baza y Huéscar, faltando sólo la de Guadix, justo donde me ubico como investigadora. Sin embargo, viendo la extensión de la comarca -que cuenta con un total de 26 municipios y 33 poblaciones- y el margen de tiempo disponible, se volvió necesaria la reducción del área a investigar. En una reunión con los responsables del proyecto, consideramos algunas zonas tradicionalmente diferenciadas como el Marquesado del Zenete, situado en la cara norte de Sierra Nevada y que se agrupa en una mancomunidad de 10 municipios. Esta zona sería de interés para el estudio por su clara organización de zonas de huerta (vega) alrededor de los núcleos de población, abriendo paso progresivamente a la zona de campo extensiva y por la presencia de un sistema de riego tradicional muy bien preservado y similar al sistema alpujárride. Sin embargo, por cercanía a mi propio pueblo (Los Baños de Graena), elegí la zona de los valles de los ríos Fardes y Alhama, muy significativos para la agricultura de la región. De hecho, también existe una mancomunidad que agrupa algunos de los pueblos situados cerca de los cauces de estos ríos. Sin embargo, la mancomunidad excluye algunos pueblos en los que sabía de la existencia de huertas y agricultores tradicionales, por lo que decidí tomar como zona de

investigación todos los pueblos que acompañan a los ríos Fardes y Alhama a lo largo de todo su recorrido.



**Imagen 5.** Calle Fardes (Benalúa) y calle Alhama (Los Baños). Letreros elaborados en cerámica granadina.

Listado de municipios incluidos en el área de investigación:

- Lugros
- La Peza
- Cortes y Graena: Lopera, Graena, Cortes y Los Baños
- Polícar
- Beas de Guadix
- El Marchal
- Purullena: Purullena y El Bejarín
- Benalúa
- Fonelas
- Villanueva de las Torres

La ubicación dentro de los valles creados por los dos ríos crea las condiciones perfectas para el desarrollo del cultivo de hortalizas, que precisan de unas condiciones favorables y presencia de abundante agua que, como se verá en las descripciones climáticas, no se dan por sentadas en esta comarca.

La zona queda incluida en el Geoparque de Granada, declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO el 10 de julio de 2020. El Geoparque tiene una extensión de 4.722 km<sup>2</sup> que abarcan las comarcas de Guadix, Baza, Huéscar y los Montes. No se trata de una figura vinculante en cuanto a medidas de protección ambiental o cultural, pero declara entre sus objetivos “concienciar a la ciudadanía sobre la importancia del patrimonio natural, cultural y etnográfico, todo ello con una actitud responsable respecto al medio ambiente” y también “paliar el constante proceso de despoblación al que está sometido el territorio”<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> <https://www.geoparquedegranada.com/el-geoparque/>

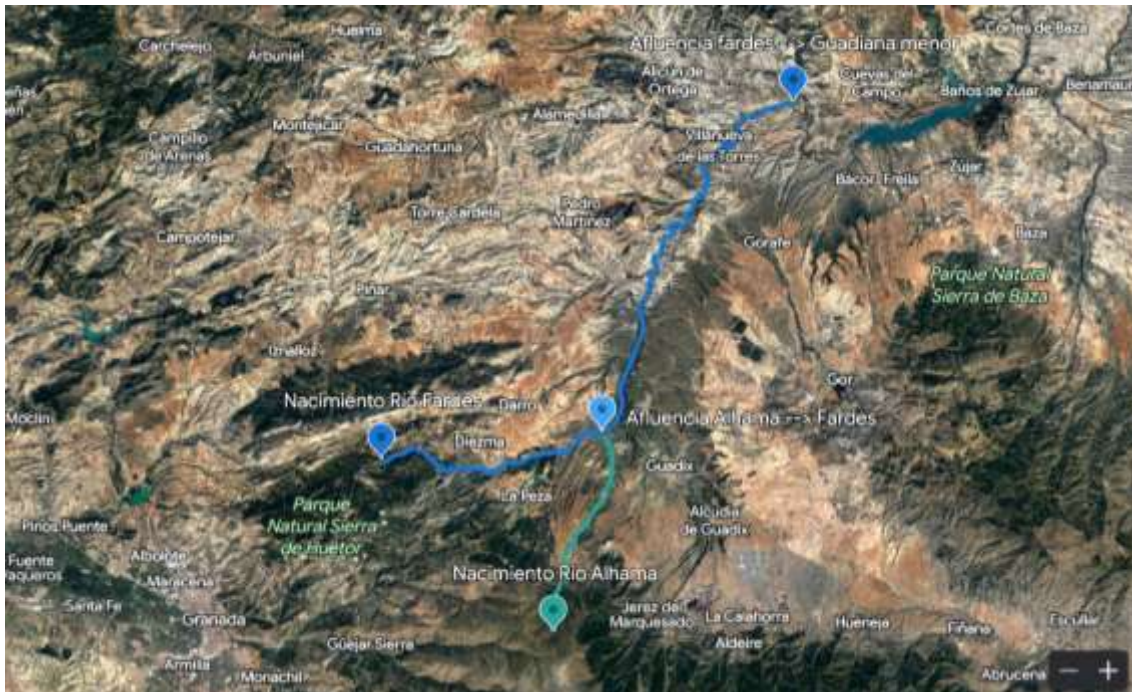
## 2. El medio físico

### 2.1. Los ríos Fardes y Alhama: de la sierra al desierto

Los ríos Fardes y Alhama constituyen, junto a los ríos Verde y Guadix, las principales cuencas hidrográficas que irrigan la comarca de Guadix.

El río Alhama nace en Sierra Nevada, por encima del municipio de Lugros. Es afluente del río Fardes, al que vierte sus aguas en Purullena. Crea una amplia vega encajada entre los badlands y cárcavas típicas del paisaje de la zona, originando un valle que constituye el límite suroeste de la meseta del Altiplano granadino.

El río Fardes por su parte, nace en la Sierra de Huétor, alimenta al embalse Francisco de Abellán en La Peza y continúa su trayectoria adentrándose en paisajes cada vez más desérticos hasta terminar desembocando en el río Guadiana Menor cerca de Villanueva de las Torres.



**Figura 1.** Trazado de los ríos Fardes y Alhama. Elaboración propia con Google Earth.





**Figura 2.** Ampliación de los trazados de cada río por separado. Se pueden ver marcados los municipios que acompañan a los ríos en su recorrido. a) Río Alhama. b) Río Fardes. Fuente: Elaboración propia con Google Earth.

## 2.2. Los paisajes accitanos: origen y orografía

Para explicar la diversidad paisajística de las comarcas de Guadix y Baza hay que remontarse a su historia geológica. Vamos a retroceder hasta el Tortonense (hacia finales del Mioceno), hace unos 8 millones de años, cuando la cuenca de Guadix-Baza estaba inundada y conectaba con el mar Mediterráneo (Villalobos & Pérez, 2006). La cuenca se aisló del mar convirtiéndose en una cuenca endorreica donde el agua drenaba hacia los lagos de su interior. Este lago se dividió en dos subcuencas (separando la subcuenca de Guadix de la de Baza) durante el Villafranchense superior (es decir, durante la transición del Plioceno al Cuaternario) y finalmente, en el Pleistoceno, la red hidrográfica del Guadalquivir capturó sus aguas que actualmente drenan hacia el Atlántico. La división en dos cuencas supuso un cambio en los sedimentos que se acumulaban en ambas zonas. En la región de Guadix los sedimentos fueron principalmente aluviales y fluviales y estaban constituidos por sedimentos detríticos, conglomerados y arenas de color rojizo; mientras que en la de Baza los sedimentos lacustres predominantes son arcillas, calizas y yesos de color blanquecino (Villalobos & Pérez, 2006).

Los ríos y canales han erosionado el fondo del lago prehistórico creando el paisaje tan peculiar que observamos hoy día y en el que se distinguen principalmente tres tipos de formaciones que constituyen la morfología del paisaje: zonas de llanura (**altiplano**) surcados por **cañones** más o menos amplios cuyas laderas, por erosión, presentan profundas **cárcavas**. La orografía tan accidentada de estos paisajes, la aridez y los agresivos procesos erosivos sobre el sustrato de naturaleza sedimentaria convierten gran parte del suelo en zonas no aptas para el cultivo, y se les ha dado el nombre de *badlands*, del inglés “tierras malas”.

Además de estos tres elementos, se presentan paisajes montañosos por las numerosas sierras circundantes. La comarca de Guadix está rodeada de cadenas montañosas, lo que determina en gran parte su carácter semidesértico ya que frenan la entrada de las borrascas. En la zona de estudio de este trabajo destacan principalmente Sierra Nevada y la Sierra de Huétor, orígenes de los ríos Alhama y Fardes respectivamente. En nuestra zona de estudio, por tanto, se dividen los núcleos de



población entre la *zona de Sierra Nevada*, como Lugros y La Peza, y la *zona ribereña*, que abarca los municipios restantes (Consejo Económico Provincial, 1961). En estas condiciones, los valles cavados por los cursos de los ríos y arroyos son casi la única oportunidad para la producción hortícola y la única mancha verde que se observa en la imagen satelital, aunque los ingeniosos sistemas de regadío históricos también han posibilitado el transporte de agua hacia las zonas menos favorables.

### 2.3. El clima

Siguiendo la clasificación bioclimática de Rivas Martínez (Rivas Martínez, 2004), basada -de forma muy simplificada- en criterios latitudinales, altitudinales y de precipitación, el clima de la región de los valles del Fardes y Alhama se caracteriza de la siguiente manera:

- Se ubica dentro del *macrobioclima Mediterráneo*, limitado por estar dentro de los cinturones subtropicales y dentro de la zona eutemplada, y más concretamente en regiones en las que existen al menos dos meses consecutivos con aridez durante el período más cálido del año.
- En cuanto al piso bioclimático:
  - Es de *termotipo mesomediterráneo*. El termotipo da una idea de las temperaturas máximas, mínimas y medias del lugar. El piso mesomediterráneo suele estar entre los 600 y los 1200m de altura.
  - El *ombrotipo* puede variar entre **semiárido** y **seco** en la zona. Representa el cociente entre las precipitaciones medias y el sumatorio de grados centígrados cuando la temperatura supera los 0°C, dando por tanto una idea del grado de humedad o aridez respecto a la temperatura.

El clima tiene un marcado carácter continental, con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos, en ambos casos secos, pues la precipitación media anual oscila entre 250-350mm/año. Esta escasez de precipitaciones se debe, principalmente, a la barrera física que suponen las cadenas montañosas circundantes, siendo Sierra Nevada causante de un efecto Foehn bien marcado (Pardo et al., 2010). Las pocas precipitaciones que hay, suelen darse en primavera y otoño.

En general, hay eventos de temperatura extremos tanto en invierno como en verano. En invierno son frecuentes las heladas (un factor de riesgo para muchos cultivos), con temperaturas mínimas por debajo de los cero grados centígrados (Pardo et al., 2010); mientras que en verano las temperaturas pueden superar los 40°C. Sin embargo, al englobar un gradiente de altura situado entre los 633 m (Villanueva de las Torres) y los 1250 m (Lugros), las diferencias pueden ser grandes. En los lugares de sierra como Lugros o La Peza, los inviernos son más duros y largos, las heladas son certeras, pero los veranos pueden ser algo menos calurosos.

### 2.4. Flora autóctona

Es importante conocer por lo menos los principales rasgos de la vegetación natural autóctona del lugar de investigación porque es un recurso de uso frecuente de las sociedades que la habitan.

Dada la gran diversidad geomorfológica y climática de la región, existe también una gran diversidad florística natural. De hecho, solamente en nuestra pequeña zona de estudio de los valles, confluyen dos sectores biogeográficos: el Subbético, que corresponde a las zonas montañosas al pie de Sierra Nevada, y el sector Guadiciano-bacense o Accitano-baztetano (Pardo et al., 2010). La vegetación se caracteriza principalmente por estar aclimatada al carácter semiárido de la zona, encontrando principalmente:

- Encinares y coscojares
- Repoblaciones de pino carrasco
- Vegetación de matorral estepario como retamales, tomillares, romerales y espartales
- Vegetación de ribera como choperas blancas y saucedas



**Imagen 6.** Izquierda: ejemplar de *Cynomorium coccineum* (una especie de origen irano-turánico) que encontré en una visita al balneario de Alicún en busca de contactos para las entrevistas. Derecha: *Limonium alicunense* (Foto de J. Fuentes, tomada de <https://www.florandalucia.es/index.php/limonium-alicunense>)

Lo que diferencia al sector Guadiciano-bacense como sector biogeográfico del territorio restante de la comarca de Guadix y del Altiplano, la presencia de comunidades gipsícolas (adaptadas a los suelos yesíferos) y halófitas (adaptadas a suelos salinos), así como una sorprendente proporción de plantas de origen irano-turánico que llegaron durante la desecación del Messiniense y se mantienen aquí las condiciones óptimas para su establecimiento y evolución. De hecho, por las adaptaciones a unas condiciones tan particulares, encontramos un endemismo en el término municipal de Villanueva de las Torres: *Limonium alicunense* (García, 1995). Todo esto pone a la región en el punto de mira de los estudios botánicos.

### 3. Situación demográfica y socioeconómica

Los pueblos que acompañan a los ríos Fardes y Alhama son todos de reducido tamaño. Según datos del SIMA (2022), el número de habitantes de estos pueblos se encuentra por debajo de los mil habitantes, y muchos de ellos por debajo de los 500.

LOCALIDAD	Nº TOTAL HABITANTES
<i>Beas de Guadix</i>	319
<i>Benalúa</i>	3.260

<i>Cortes y Graena</i>	994
<i>Fonelas</i>	981
<i>La Peza</i>	1149
<i>Lugros</i>	300
<i>Marchal</i>	414
<i>Polícar</i>	262
<i>Purullena</i>	2329
<i>Villanueva de las Torres</i>	536

**Tabla 2.** Número de habitantes por municipio. Fuente: SIMA (2022)

La población general de la comarca de Guadix está en decrecimiento y envejecida. El éxodo rural que se inició a mediados del siglo XX produjo un descenso del 50% de la población en tan solo 15 años (Garrido García, 2012). Esto se debió también al fracaso de la incipiente industrialización iniciada a finales del siglo XIX con la llegada del ferrocarril y la remolacha azucarera (Lara Ramos, 1997). A partir de ahí, aunque fue en aumento hasta los años 80, la tendencia actual, debida a las escasas oportunidades laborales, es que la población más joven emigre a las ciudades. Esto deja a la comarca envejecida y sin relevo generacional para mantener sus principales actividades tradicionales, como la agricultura o la cerámica.

Históricamente, la agricultura de subsistencia ha sido la actividad económica más importante de la región. En la actualidad, aunque hay actividades agrarias mecanizadas, como el cultivo de trigo, leguminosas, olivos y almendros, la mecanización, en gran parte por la dificultosa orografía, ha tenido menos éxito que en las grandes campiñas andaluzas (Gómez Aragón, 2009). La actividad agraria tradicional se ve severamente afectada por la falta de relevo generacional. El minifundismo histórico está en proceso de desaparición porque las parcelas, en lugar de ser tomadas por familiares más jóvenes, son vendidas a empresas agrícolas de presencia cada vez mayor en la zona. Así, más de un tercio de las tierras está en manos de personas mayores de 65 años (Grupo de Desarrollo Rural [GDR] de Guadix, 2020):



**Figura 3.** Datos de edad de los/as titulares de propiedades agrarias de la comarca en 2020. Fuente: Datos sociales y económicos de la comarca de Guadix (GDR, 2020).

Por su enorme patrimonio histórico, geomorfológico y cultural, la comarca de Guadix trata de solventar su estancamiento económico por el atractivo turístico que tiene. Aunque con un peso todavía importante en la economía accitana, la agricultura está siendo sustituida por una orientación hacia el sector servicios y turismo. La proclamación del Geoparque Mundial de la Unesco de Granada en 2020 ha reforzado esta tendencia. Considerar la revalorización del patrimonio agrario de la comarca como

parte fundamental del paisaje y la cultura podría contribuir al rescate de las prácticas tradicionales y a una mejor retribución económica para agricultores y agricultoras de la región. La *Carta de Baeza sobre patrimonio agrario* (Castillo Ruiz, 2013) recoge ideas sobre la puesta en práctica de la conservación del patrimonio agrario.

## DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA AGRARIO LOCAL

### 1. Los suelos

Dada la influencia que tiene la naturaleza de los suelos sobre la biodiversidad vegetal presente (Richart et al., 2019), conocer la tipología edafológica de los suelos es un factor clave para comprender también la diversidad agrícola local, ya sea en cuanto a diversidad de variedades de cultivo o para entender las razones que subyacen a las diferentes formas de manejar y labrar la tierra.

Según la información obtenida del proyecto LUCDEME (*Proyecto de Lucha contra la Desertificación del Mediterráneo*, 1981), que se enfoca en las provincias de Granada y Almería y para las cuales ha elaborado un mapa de suelos en 2006 (Proyecto LUCDEME, 2006), junto con la información sobre los suelos recogida en el libro *“Altiplano estepario. Ambientes del semiárido andaluz”* (Pardo et al., 2010) -que se basa también parcialmente en la información del LUCDEME- se han determinado los tipos de suelos más presentes en el área de estudio y se han descrito con las definiciones proporcionadas por los mismos documentos, basados en la Base Referencial Mundial del Recurso Suelo de 1998 (FAO-ISRIC-SICS, 1998).

#### 1.1. Principales tipos de suelos en la zona de estudio

Los principales tipos de suelos presentes a nivel más amplio de comarca y del Altiplano, serían los Cambisoles cálcicos y los Regosoles y Fluvisoles calcáricos (Pardo et al., 2010).

#### **Cambisoles cálcicos**

Los Cambisoles reciben su nombre por tener un horizonte cámbico, es decir, con evidentes signos de alteración respecto a los horizontes subyacentes. Generalmente aparecen como tierras pardas y se desarrollan sobre litologías de textura media y fina y en relieves suaves o zonas de pendiente protegidas de la erosión por la vegetación.

Dentro de la zona de estudio, los más frecuentes son los Cambisoles cálcicos, en cuyo caso la diferencia entre el horizonte cámbico y los demás viene dada por la elevada presencia de carbonato cálcico, dotando al suelo de un pH elevado y de carácter básico. Se forman a partir de coluvios de naturaleza diversa originando suelos de textura franca y buen drenaje, con un contenido en materia orgánica de mediano a alto y que no desciende en profundidad.

Los Cambisoles cálcicos suelen encontrarse en zonas de laderas, sobre todo en piedemontes de sierras calizas, en este caso los podemos encontrar en los

alrededores de la Peza, al pie de Sierra Nevada. No obstante, son frecuentes también en las llanuras.

En agricultura, el uso de estos suelos varía en función de dónde se encuentren. En llanuras irrigadas de zonas áridas, son intensamente explotados para la producción de comida y cultivos oleaginosos. En zonas de terreno ondulado, suelen dedicarse a diversos cultivos anuales o perennes o como tierras de pasto para el ganado (FAO, 2001).

### **Regosoles calcáricos**

Los Regosoles incluyen todos aquellos suelos que no entran en las clasificaciones restantes, siendo un grupo por exclusión. Se forman sobre materiales no consolidados muy diversos (arcillas, margas, calizas margosas, margas con yeso, conglomerados, derrubios, etc.) y presentan poca evolución, bien por su formación sobre aportes recientes o bien por sufrir una intensa erosión. Tienen poca capacidad de retención de agua, mucha permeabilidad y son por tanto muy sensibles a la sequía. A ello se suma que son suelos muy susceptibles a la erosión por sus materiales sueltos. Se sitúan sobre relieves ondulados y con profundas cárcavas: son los suelos que dominan en los *badlands* del paisaje. Se encuentran también a ambos lados de los ríos Alhama, Guadix y Fardes.

Las características descritas limitan severamente su uso agrícola. Han sido utilizados para el cultivo de secano como el olivo, almendro o cereal, pero se están abandonando por su bajo rendimiento.

### **Fluvisoles calcáricos**

Los fluvisoles se forman a partir de sedimentos aluviales recientes, ya sean fluviales o marinos. Los Fluvisoles calcáricos son propios de vegas y ramblas, y por tanto los más comunes en las huertas aquí estudiadas. Su uso agrícola es generalizado a nivel global por su fertilidad inherente y cercanía a cursos de agua, lo cual ha propiciado su uso y el asentamiento humano desde tiempos prehistóricos.

Se trata de suelos profundos y de topografía por lo general plana. La textura es relativamente gruesa por el aumento de pedregosidad y menor presencia de arcillas. El pH es neutro, la cantidad de materia orgánica baja y la retención de agua oscila entre baja y media.

#### 1.2. Usos del suelo

Para hacernos una idea de los usos que se le dan al suelo de la zona, recurrimos al mapa del Sistema de Información Geográfico Agrario (SIGA), seleccionando el mapa de cultivos de los años 2000-2010.



**Fig 4.** Mapa de cultivos 2000-2010 para los municipios de Guadix y alrededores.<sup>4</sup>  
Fuente: SIGA, recuperado de <https://sig.mapama.gob.es/siga/>

Se ve que claramente domina el terreno dedicado al cultivo de frutales con riego: olivar, almendro y melocotón, siendo este el terreno marcado con puntos dispersos sobre un fondo verde pistacho. Aunque hay grandes espacios dedicadas a un único tipo de cultivo, es más frecuente que aparezcan en las siguientes combinaciones:

- OL + AL = olivo + almendro
- OL + ME = olivo + melocotón
- ME + H = melocotón + huerta
- AL + V = almendro + viñedo
- OL + V = olivar + viñedo

El espacio dedicado exclusivamente a huertas, representado por rayas horizontales sobre el mismo fondo, es muy escaso teniendo en cuenta que nos situamos en zonas fluviales fértiles, si bien es cierto que, al situarnos en cotas altas y mayoritariamente montañosas en la cabecera de dichos cursos fluviales, las zonas de vega son más bien estrechas y apenas se ensanchan cuando bajan de altitud, dando poco lugar a terrenos aptos para el cultivo hortícola.

Aunque a primera vista parezca que no hay, si ampliamos el mapa, algunas de las tierras dedicadas al cultivo de frutales de regadío lo hacen en combinación con presencia de huertas, que ocupan un pequeño espacio -cada vez más marginalizado- dentro de las fincas arborícolas. En la leyenda del mapa estas huertas no vienen representadas gráficamente pero sí aparecen indicadas con la inicial, siendo H = huerta y CH = cultivos herbáceos.

Resulta impactante comparar este mapa con el mapa de cultivos comprendido entre los años 1980-1990, donde el terreno hortícola supera con creces al actual. Las razones que han llevado a este apresurado cambio del uso del suelo forman parte de esta investigación y se tratarán de exponer tras el análisis de la información recopilada.

<sup>4</sup> Se recomienda visitar la página web (<https://sig.mapama.gob.es/siga/>) para observar con detalle los mapas, pues pierden mucha calidad como capturas de pantalla.



**Fig 5.** Mapa de cultivos 1980-1990 para los municipios de Guadix y alrededores.  
Fuente: SIGA, recuperado de <https://sig.mapama.gob.es/siga/>

## 2. Un sistema de riego tradicional y su vigencia en la actualidad

A modo de caracterización inicial, usaremos la clasificación de las zonas de regadío de la Demarcación Hidrográfica del Guadalquivir (DHG) realizada por Gómez Limón *et al.*, (2012). Según esta clasificación, la comarca de Guadix se encuentra dentro de la tipología “*hortícola tradicional*”. Esto la caracteriza como una zona de numerosas parcelas, pero de extensión muy reducida en comparación a los demás tipos. La mayor parte de la superficie perteneciente a este grupo pertenece a la provincia de Granada y solamente la comarca de Guadix representa un 26% del total de esta. El riego por superficie es muy elevado debido al carácter tradicional del sistema de riego dominante, alcanzando el 75% de superficie regada con aguas superficiales. Sin embargo, que Guadix sea una de las comarcas donde más prevalece la horticultura tradicional dentro de la DHG, no impide que la mayor parte de la superficie agraria se dedique al cultivo de frutales de secano, como lo son tradicionalmente el olivo y el almendro, cultivos predominantes en la región (SIMA, s. f.).

A pesar de que la descripción del sistema de riego se realice a nivel de comarca para abarcar su complejidad, cabe destacar la mención concreta de varios pueblos de los valles del Fardes y del Alhama como los más destacados en cuanto a importancia del riego en la región del Altiplano granadino (Pardo et al., 2010). Estos municipios son Benalúa, Cortes y Graena, Marchal y Purullena.

El sistema de riego tradicional vigente consta de una extensa red de acequias y canales que transportan el agua del deshielo desde el sistema montañoso nevadense hasta las zonas de cultivo. Este modelo, en uso continuo desde época andalusí, es común también en toda la cara sur de Sierra Nevada como bien se ve en la Alpujarra granadina y almeriense, entre las que se suman miles y miles de kilómetros de acequias (Ruiz Ruiz & Martín Civantos, 2017).

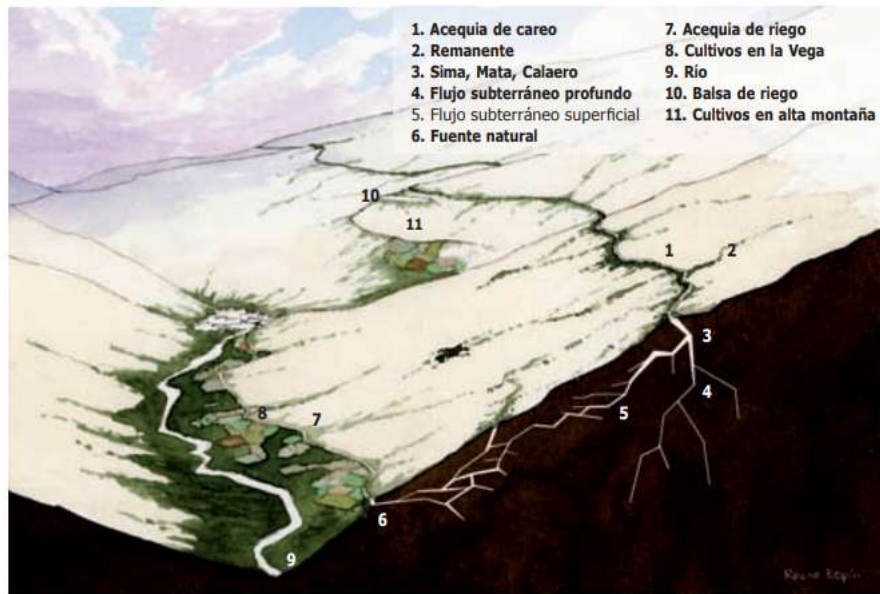
El agua es un bien escaso, así que estos sistemas de riego se basan fundamentalmente en un aprovechamiento racional de la misma, que permita respetar y mantener el ciclo hidrológico local haciendo constantes devoluciones al ciclo, por ejemplo, permitiendo las infiltraciones en gran parte de su recorrido. Esto, a primera

vista, parece contradictorio con el principio de aprovechamiento consciente de un bien que es escaso, ¿acaso no estamos tirando agua a ninguna parte cuando se infiltra? La posterior descripción del sistema de regadío revelará el razonamiento y profundo conocimiento etnoecológico que subyacen a esta forma peculiar de aprovechamiento del agua. Dicha descripción se fundamentará sobre el *Manual del acequero: parques nacional y natural de Sierra Nevada* de Espín Pinar *et al.* (2010) y los trabajos sobre sistemas de regadío históricos en el marco del proyecto MEMOLA (Mediterranean Mountainous Landscapes), los cuales además de Sierra Nevada, se centran en la comarca de Guadix y el Marquesado del Zenete, estando ambos cerca de nuestro área de estudio y permiten una comprensión integral del sistema.

Para comenzar, las acequias que componen la infraestructura se diferencian en dos tipos: las acequias de careo y las acequias de regadío.

- 1) Las **acequias de careo** son aquellas que se sitúan en las cotas más elevadas de la montaña, generalmente a una altura superior a los 1800m (Cano-Manuel León & Ortiz Moreno, s. f.). En la comarca de Guadix se encuentran por tanto en la cara norte de Sierra Nevada, perteneciendo a los pueblos del Marquesado del Zenete y Lugros. Estas acequias son creadas para guiar el agua del deshielo hacia zonas de infiltración desde las que al agua circula subterráneamente hasta emanar en fuentes naturales conocidas por los/as lugareños/as. De esta manera, se ha conseguido una increíble adaptación al período de sequía estival, tan crítico en la Región Mediterránea, creando almacenes de agua a partir del reservorio de nieve procedente de las cumbres montañosas. Pero la utilidad de estas acequias no acaba aquí: como de su propio nombre se puede deducir, están relacionadas con el careo, es decir, con los pastizales que alimentan al ganado. Las acequias de careo, al estar hechas de materiales permeables, permiten que el agua se infiltre a lo largo de todo su trayecto por la montaña, “regando” así las laderas creando zonas de pasto que de forma natural no se darían porque, debido a la pendiente de la ladera, la velocidad del agua no permitiría su infiltración (Espín Pinar *et al.*, 2010).
- 2) Las **acequias de riego** toman el agua almacenada de las fuentes (ya sea en azudes, presas, balsas u otras estructuras asociadas) y la llevan hacia los campos de cultivo, dejando a su paso paisajes aterrazados, lineales y/o de mosaico (Mateos, 2020). Actualmente, muchas parten también de nuevos pozos o embalses creados con la modernización del regadío. En zonas de la comarca más alejadas de las faldas de la Sierra, cobran mayor importancia estas estructuras últimas, además de los cauces de agua naturales como el río Fardes o el Alhama.





**Figura 6.** Esquema de funcionamiento de las acequias de careo y de regadío.  
 Fuente: Espín Pinar, R., 2010.

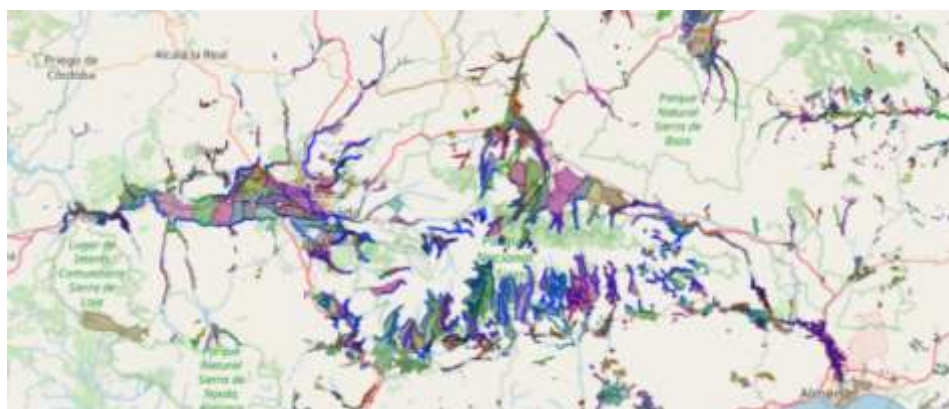
Como describen Ruiz y Martín Civantos (2017) acerca del sistema de regadío de la comarca:

*"Desde un punto de vista tecnológico, los sistemas de riego de la comarca son muy similares entre sí. Todos ellos poseen presas y/o azudes que captan el agua sobre los arroyos y barrancos que descienden de la sierra. También cuentan con una extensa red de distribución del agua de riego, compuesta por acequias madre que se van dividiendo en acequias secundarias y terciarias, localmente conocidas como brazales. Insertas en estas redes existen balsas o albercas para el almacenamiento de agua." [...] "La mayoría de los pueblos de la comarca cuentan con captaciones simultáneas en diferentes cauces que dan riego a vegas distintas. En algunos casos ocurre que dos pueblos vecinos comparten el agua de un determinado cauce. Normalmente esta circunstancia se da entre los pueblos que se ubican en una misma cuenca, de forma que los que están en la cabecera y los que están más abajo deben compartir las aguas de un mismo cauce. En estos casos existen acuerdos históricos que concretan cuándo el agua pertenece a un pueblo o a otro y que definen el modo en que el reparto del agua debe llevarse a cabo."*

Así, cada pueblo posee su propio sistema de riego que alimenta una o más vegas de cultivo donde tiene lugar la actividad agraria local. Estas vegas pueden comenzar en las laderas de la sierra, incluso a 1300 m de altura, e ir descendiendo progresivamente hacia la llanura del altiplano que comienza en las faldas de la montaña. Las zonas de vega están constituidas por parcelas pequeñas de menos de 2000 m<sup>2</sup> de extensión que rodean en mosaico a los núcleos de población. Más allá las vegas dan paso al campo, que se diferencia por un tamaño mucho mayor de las parcelas y con menor derecho al agua, situándose ya en zonas exclusivamente llanas. Mientras que las vegas son zonas de riego intensivo con derecho a agua todo el año, las tierras de campo son zonas de

riego eventual, que se riegan prácticamente solo en primavera cuando hay agua sobrante del deshielo.

Concretamente en nuestra zona de estudio, los valles de los ríos Fardes y Alhama, la principal acequia que baja el agua de la sierra es, precisamente, la Acequia de la Sierra, que baja desde Lugros a los pueblos situados más abajo. Lugros, por ser el pueblo situado a mayor altitud, es el único en el que existe el careo del agua en este caso. Otras acequias de importancia en la zona son las acequias (y sus respectivas comunidades de regantes) del Batán, de Jurel, del Lugar, y muchas otras que pueden ser consultadas en el Mapa colaborativo de regadíos históricos de Granada y Almería (Martín Civantos et al., 2022)<sup>5</sup>.



**Figura 7.** Mapa de regadíos históricos de Granada y Almería.

Fuente: <https://regadiohistorico.es/espacios-de-regadio>

Por supuesto que la creación de un mecanismo de aprovechamiento del agua tan complejo y afinado viene dada por una larga coevolución histórica entre los habitantes locales y su entorno, de forma que, además de la unidad tecnológica previamente descrita, tenemos también una unidad social, igualmente compleja y perfeccionada. Esta unidad social se articula y organiza por medio de comunidades de regantes, de las cuales suele haber una por municipio. Las comunidades de regantes establecen una serie de normas y regulaciones respecto al uso y reparto del agua, que se mantienen en pie por medio de un sofisticado sistema de pequeñas sanciones (que casi nunca es necesario aplicar) y control social posible gracias a la cercanía y familiaridad de sus miembros. También la propia naturaleza del sistema permite el control entre vecinos, pues si a uno no le llega el agua, solo tiene que ir a mirar acequia arriba. Se establece así una gestión en comunidad del recurso hídrico, que se repite de forma muy similar en las Huertas de Valencia y de Murcia, siendo probablemente una herencia cultural de época andalusí (Garrido Herrero, 2011). El hecho de tener un conjunto de reglamentos y bases tan definido que logra un aprovechamiento adecuado al medio ha puesto las comunidades de regantes en el punto de mira del estudio de los Bienes de Uso Común, definidos por la politóloga estadounidense Elinor Ostrom en su libro *Governing the Commons* en 1990, como bienes que no son ni públicos (es decir, estatales) ni privados, sino de la comunidad. La gestión comunal de los recursos es un tema clave en agroecología por

---

<sup>5</sup> El mapa colaborativo se ha realizado en el marco del Proyecto MEMOLA con la colaboración de las comunidades de regantes locales, el Ministerio de Ciencia e Innovación y la Universidad de Granada.

constituir una herramienta útil en la lucha contra la privatización de bienes, recursos y servicios naturales y/o comunales, además de por su intrínseco respeto hacia el medio. En el caso de las acequias, se añade el hecho de que proveen un sinfín de servicios ecosistémicos (Vila Traver, 2015) y tienen toda una biodiversidad florística asociada (Richart et al., 2019). Sin ánimo de romantizar su funcionamiento, cada vez más desestabilizado por la intervención de agentes externos, las comunidades de regantes pueden servir como modelos en la construcción de sistemas agrarios alternativos y gestionados en comunidad.

Se resalta esta profundización sobre el sistema de regadío tradicional porque de su existencia depende directamente la supervivencia de las huertas tradicionales. A pesar de la evidente contradicción, los planes de modernización de los sistemas de regadío históricos se están efectuando de forma simultánea a las -minoritarias- inversiones en proyectos que miran por su recuperación allá donde interese. Según la evaluación del estado de las infraestructuras de riego del Plan Nacional de Regadíos (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2008) el estado de edad avanzada de muchas de las infraestructuras, su construcción en cauces de tierra y su naturaleza de riego por gravedad y por turnos, ha puesto en evidencia su falta de eficiencia en comparación con lo que la tecnología moderna nos puede ofrecer. El MAPA ha invertido, con un 20% de financiación privada, un total de 704 millones de euros en la modernización de 100.000 ha de regadío, buscando un riego cuyos pilares sean “la sostenibilidad, la digitalización y el relevo generacional”, lo cual no significa otra cosa que maximizar la producción incrementando la dependencia de insumos externos y reducir la devolución de agua a los ciclos naturales, rompiendo un equilibrio construido a través de cientos y miles de años.

Como ya mencionaba anteriormente, en la mancomunidad del Fardes-Alhama se ha extendido el entubamiento de acequias y, sobre todo, se ha popularizado la presencia de balsas de propiedad individual. Estas balsas son usadas para acumular el agua a la que tiene derecho cada finca, que toca por turnos normalmente cada 7 días o cada 15, dependiendo de la acequia. De esta manera, los agricultores pueden dosificar el agua de forma más adecuada al crecimiento de la huerta, evitando el riesgo que supone regar una huerta cada dos semanas en pleno verano. No obstante, en la mayoría de los casos la presencia de estas balsas trae consigo la instalación del riego a goteo que, nuevamente, deja sin aporte de agua al suelo, parte fundamental del ciclo hidrológico.

### 3. Los agrosistemas locales

En los apartados previos ya se ha ido esbozando la imagen de los sistemas agrarios accitanos. Para empezar, existe una clara división entre las zonas de campo abierto más extensas, que están cada vez más bajo regadío pero tradicionalmente eran de secano, y las zonas de vega o huertas de reducido tamaño, alrededor de los núcleos de población, y que son las que mayor derecho a agua tienen (Ruiz Ruiz & Martín Civantos, 2017). Es decir, existe una diferencia marcada entre el minifundismo, que caracteriza a la vega, y el latifundismo, propio del secano (Garrido García, 2012).

Los cultivos -y la tierra- se dividen principalmente en dos tipos: de secano y de regadío.

“La comarca de Guadix con las poblaciones que la rodean tiene una superficie de 184.361 ha y de ellas se cultivan 18.677 ha de regadío y 57.505 ha de secano. Esta escasez de agua ha sido perenne a lo largo de la Historia y por ello se han originado enfrentamientos y pleitos por el control y uso de las aguas.” (Espinar Moreno, 2019)

Para identificar los principales cultivos de los valles del Fardes y del Alhama tomo los datos del Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía (SIMA), cuyos datos agrarios por municipio corresponden al año 2020 (SIMA, 2020). El criterio de medida es la superficie (en hectáreas) que ocupa cada cultivo.

	TIPO DE CULTIVO	CULTIVO
SECANO	LEÑOSO	Olivo de aceite Almendro
	HERBÁCEO	Cebada Avena Alfalfa
REGADÍO	LEÑOSO	Olivo de aceite Melocotonero
	HERBÁCEO	Hortícolas (tomate, pepino, coliflor) Cereales (cebada, avena, alfalfa)

**Tabla 3.** Principales cultivos de los valles del Fardes y Alhama (SIMA, 2020). Elaboración propia.

Sin embargo, esta información no contempla cultivos cuyo aprovechamiento es distinto al consumo alimenticio, por lo que no aparece el chopo como uno de los cultivos leñosos de riego más importantes de las vegas de la región, especialmente la del Fardes (Pardo et al., 2010), cuya sola extensión abarcaba, ya en 2003, una superficie aproximada de 1.900 ha.

Como aproximación histórica a los cultivos que han existido en la zona, es interesante echarle un vistazo al Catastro del Marqués de la Ensenada realizado entre los años 1750-1754, disponible en el Portal de Archivos Españoles (PARES) <sup>6</sup>, donde se puede consultar localidad por localidad. A rasgos generales, en las localidades de los valles menciona diversos frutales (guindos, ciruelos, manzanos, uva, almendros nogales, morales, higueras...), también una elevada variedad de cereales (trigo, centeno, cebada, panizo negro, mijo, maíz, lino...) y legumbres (habas, habichuelas, garbanzos...) y también otros cultivos como el cáñamo o el álamo. Este registro es tan completo que incluso indica la cantidad que se siembra de cada cosa en regadío y en secano (en fanegas, celemines o cuartillos) y distingue diferentes niveles de calidad en las tierras. Comparándolo con los datos de hoy en día, se ve rápidamente que la diversidad actual es mucho menor. Pero la existencia de este catastro demuestra también la importancia de recopilar e identificar las variedades de cultivo locales.

<sup>6</sup> <http://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController?ini=0&accion=0&mapas=0&tipo=0>

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 1. La huerta: maña y saber

#### 1.1.La tierra

Por la tierra comienza la huerta. No es solo el sustento físico, sino que condiciona la cantidad y calidad de la cosecha que se vaya a obtener. Aunque la tierra sea buena y fértil por su propia naturaleza, es necesario cuidarla y prepararla antes del proceso de siembra.

Como la huerta se pone por lo general en mayo, la tierra debe prepararse en los meses de antes. Para ello, se le echa estiércol que debe ser enterrado bajo la tierra con el arado. Antigüamente, esta labor se hacía con fuerza animal, con vacas, bueyes o mulos. El estiércol provenía generalmente de la misma casa pues todo el mundo tenía animales.

*“Se abonaba con los animales que tenías.” (Charo)*



**Imagen 7.** Labrado de la tierra con mulos. Destacan los surcos bien profundos que hicieron. Foto cedida por la Asociación Valle del Alhama.

Hoy en día, suele proceder de explotaciones ganaderas cercanas, generalmente a cambio de dinero. Las labores realizadas con animales han sido sustituidas por tractores. Lo habitual es que cada agricultor o agricultora tenga su propio tractor, y estos suelen ser de pequeño tamaño. El tamaño reducido de la mayoría de las fincas y el terreno en pendiente o aterrazado dificulta la entrada de maquinaria pesada. Además de por la sencilla razón de que para labrar una pequeña huerta de autoconsumo no hace falta más. Quien no tiene tractor, le pide el favor al vecino o contrata a alguien de la zona que se dedique a ello. También se ha popularizado dar unas pasadas con el rotabator antes de la siembra, dejando la tierra pulverizada.

Una vez mezclado el estiércol con la tierra, se deja que descance, que “cuezan”. Me llama la atención que se cuece la tierra para que luego las plantas coman, como lo expresa una entrevistada más abajo.

*“La tierra normalmente se ara, se da con rotabator, se echa estiércol y se deja en calma. Y luego la cortas en surcos cuando se ponen las plantas. [...] El estiércol se tiene que echar y enterrarlo en la tierra. Entonces eso va cociendo. Por si es algún estiércol que no está hecho estiércol todavía, al enterrarlo en la tierra se cuece y se hace estiércol. Una vez que está esa tierra pa las hortalizas, está bien cocío el estiércol, se la de 2-3 vueltas de arao, según como tú lo veas y después se ponen sus surcos, lo plantas y ya está.” (Pepe el Rambano)*

*“Pos le rocío bastante estiércol y llamo al tractor. Con el rotabator lo labra. Porque aquí, en esta tierra, si profundizas mucho con el arao, la sacas cruda. Es virgen. Porque esto se ha labrao siempre con animales. Con mulos, con burros, con vacas. Entonces tractores han pisao aquí pocos. Y el rotabator baja pos lo que mide la cuchilla. Bajaré esto [señala 20-30cm]... Le metes ese estiércol, la tierra que está arriba está cocía del sol y lo que plantas, rinde.” (Jacinto)*

Cuando llega mayo, se preparan los surcos, zarcos, caballones, arroyos o arroyillos, todas esas variantes he escuchado. Sobre uno de los lomos de cada surco se siembra la semilla o directamente el plantel, dependiendo del cultivo.

*“Se hacían sus surcos y con el tractor mismo, pues se hacían unos zarcos que eran... se cogían así se subían p’arriba, se ponían dos partes, por cada lao se podía echar el agua pa que se regara. Y entonces allí se plantaba normalmente todo junto. Se ponía una parte de pimientos, una parte de tomates, una parte de berenjenas, siempre juntas las plantas que eran así. [...] eso es, en un lao del surco. Pa que no se juntaran, pa que tuvieran más espacio pa comer la tierra también porque si los ponías demasiado junto pos no crecían tanto.” (Maruja)*

También hay quien no usa surcos y siembra en llano:

*“Antes las poníamos en llano en una era y se criaban mu bien.” (Amigo de anónimo)*

*“Hay quien no hace surcos y se deja llano.” (Mercedes)*

Sobre la importancia de implementar rotaciones y dejar descansar a la tierra parece que hay un consenso común:

*“Sísi, era bueno [hacer rotaciones]. Pa que no se cansara el campo. O sea, si tú lo siembras mu seguido entonces ya no tiene la misma fuerza, había que dejar y en el invierno pues se araba. Se araba pa que cogiera fuerza, pa que se reforzara y se dejaba. Se dejaba.” (Maruja)*

*“La rotación de cultivos es importantísima. Es muy importante. O sea no puedes plantar to los años en el mismo sitio.” (Juan)*

*“Una vez al año, no se le echaba más [sulfatos]. Con eso saneabas el terreno. Con eso y con el dejarlos terrenos por lo menos cultivabas un trozo de haza, por ejemplo, y la otra la dejabas libre. Se saneaba esa, y al año siguiente, cambiabas el trozo.” (Charo)*

Quien tiene tierra suficiente, planta cada año en otro lugar. Quien tiene solo una parcela pequeña, puede recurrir a rotaciones de los diferentes cultivos dentro de la misma parcela.

*“Sería muy importante rotar, cuando hay un terreno que es favorable. Pero cuando no hay un terreno que es favorable, to lo tienes que sembrar ahí. Pero el que tiene mucha tierra un año lo siembra ahí, al otro aquí, eso es buenísimo. Y tienes una tierra de calma que descansa mientras que crías la cosecha en otro lao.” (Anónimo)*

*“Aunque sea la misma zona, pero si ocupas este trozo por ejemplo, al otro coges este y luego este, vas cambiando y está siempre la tierra descansá. [...] Llevo cuatro años plantando allí pero ningún año caen los pimientos en el mismo sitio ni las patatas ni los tomates.” (Jacinto)*

*“Sí, se iba cambiando de tierra, quien tenía más de una, quien tenía sólo una pues cambiar de lao.” (Mercedes)*

Aunque la mayoría (cuando pueden) implementan rotaciones, parece ser que son sobre todo los cereales los que necesitan dejar la tierra en barbecho, y no tanto las hortalizas:

*“Los tardíos no cansan la tierra. Los tardíos son esto, los tomates, las patatas, los pimientos y to eso. Lo que cansa la tierra es el cereal. Porque tiene mucha raíz y absorbe mucho. El trigo, la cebada, el centeno, la avena. Aunque tú veas que no, hace en la raíz un cepellón muy grande y consume mucho. La castiga.” (Jacinto)*

*“Sabíamos que si sembrábamos cereales un año echábamos aquí, y al año siguiente se echaba en otra finca. ¿Por qué? Aquí es muy importante hacer barbecho y dejarlo un año ahí que descanse.” (Pepe el Rambano)*

Los/as agricultores/as dejan vislumbrar todavía un profundo conocimiento ecológico local sobre la calidad y cualidad de los suelos y su relación con el riego, el tipo de cultivo para el que es más apta, etc.

*“Pues [es buena] porque no tiene mucha piedra, la tierra es muy suelta. Es una tierra muy fácil de labrarla, en una palabra. Y muy agradecía.” (Jacinto)*

*“Aquí ahora se está aprovechando para poner viñas, que da la tierra muy buen resultado para la viña. [...] Porque la tierra es arcillosa, arcilla, es roja. [...] Claro, que también todo depende de la tierra. De la calidad de la tierra.” (Pepe el Rambano)*

*“Es que estos allí tienen mucha arena, eso se seca mu pronto. No es lo mismo que lo nuestro allí abajo, allí riegas y se quea un palmo de agua y aguanta 15 días.” (Amigo de Anónimo)*

La unidad de medida de los terrenos es la fanega, que se aplica tanto para las tierras de regadío como para las de secano. No es una medida exacta, frecuentando el uso del siguiente dicho popular:

*“Las fanegas son como los puñetazos. Unos más grandes y otros más chicos.” (Torcuato)*



**Imagen 8.** Huerta de Torcuato en Polícar, al pie de Sierra Nevada. Se aprecia el característico color rojo de la tierra arcillosa.

### 1.2. El semillero: la joya de la huerta

Tener las plantas que se siembran en mayo listas para ser trasplantadas a la tierra no es tarea fácil en un lugar en el que las heladas invernales son (o eran) casi diarias en algunos meses.

*“La hoya esta que llaman la Hoya de Guadix pos hace mucho frío. Los yelos, como es que tenemos la Sierra Nevá ahí tan cerca hace mucho frío. Normalmente cuando yela pues es en marzo, en el mes de marzo que es cuando to lo que tienes pues está ya cuajao. Y si vienen los yelos mu fuertes pos se lo llevan tó.” (Antonio Justo)*

*“Aquí ha hecho mucho mucho mucho calor y mucho invierno invierno de hielo de nevás, pos así.” (Charo)*

Pero este obstáculo se ha sorteado con éxito adaptando los semilleros a las condiciones locales. Los semilleros son una práctica muy extendida de forma general en la agricultura tradicional, para resguardar y proteger los planteles desde que germinan hasta que alcancen un tamaño adecuado y hasta que las condiciones ambientales sean más favorables. A parte de semillero, en la zona se refieren a él como “almárciga”, plantel y, con mayor frecuencia, “la joya”, que imagino que vendrá de “la hoya”, pero la pronunciación corresponde definitivamente a un sonido más parecido a una jota.

La joya se suele poner entre febrero y marzo. La fecha más concreta que me han dado es sobre el día de san Juan de Dios, el 8 de marzo. Sin embargo, aunque el uso del santoral nos da una fecha orientativa útil (el santoral suele estar ligado a cambios climatológicos), cada uno siembra cuando puede o cuando ve el tiempo favorable, no se deja nunca de atender a los fenómenos meteorológicos que pueden variar cada año. También es cierto que, como la huerta se lleva de forma secundaria para el autoconsumo y no como ingreso principal, sus tareas quedan relegadas a un segundo plano, es decir, cuando el oficio principal del agricultor/a lo permita. Para la poca gente que se dedica a la venta de hortalizas, deberán adaptarse a los volúmenes crecientes de demanda y a las fechas impuestas por los compradores y el mercado, adelantando la siembra y alargando



la cosecha. Ambos factores contribuyen a la pérdida del uso del santoral en la agricultura.

*“Nosotros la ponemos el día de San Juan de Dios [8 marzo].” (Anónimo)*

*“Para el 8 de marzo de toda la vida planto los pimientos.” (Jacinto)*



**Imagen 7.** Restos de una joya en julio. Se ve la estructura hecha de palos y mimbres atados con cuerdas, y los restos del plástico que servía para cubrir. Esta foto es de la huerta de Juan y su padre, en Cortes.

Para plantar la joya se suele elegir un sitio resguardado, cerca de algunos árboles que haya en la huerta o en las proximidades de la casa. Una vez escogido el sitio, se prepara un rectángulo de tierra, no muy grande, al que se le echa buena cantidad de estiércol o turba. Se echan las semillas, se cubren con la tierra, y se cubre todo con plástico, como un invernadero pequeño.

*“Las semillas las sembraba en el mes de febrero aproximadamente, la joya que la llamamos aquí. Es una parcela pequeña de 3 metros cuadrados, no más. Sencillamente. Es un semillero. Normalmente se tapa con un plástico. Para que mantenga la temperatura.” (Juan)*

*“El semillero pues preparas la tierra y le pones estiércol o turba, y la tienes mu cernía y le tiendes la semilla. Y luego le pones un poquito de turba por encima y la riegas, y luego pues le pones el plástico y al ponerle el plástico germina mucho antes porque el plástico le da mucha calor, y entonces las adelantas en nacimiento. Eso se hace en invierno.” (Anónimo)*

*“Las pongo en plantel. Las tapo bien, las cubro con un plástico porque si no se yela. Y luego ya pos se destapa a mediaos de abril que ya no hay hielo. Y ya se trasplantan.” (Agustín)*

Ante la duda de cómo se hacía antes de la expansión de los plásticos, me contestan:

*“Anteriormente como no había plásticos, que yo me recuerdo, se tapaba con esparto.”  
(Juan)*

*“Ahora vienen de Almería unas mantas mu bonicas, blancas, que se las pones encima. Pero antiguamente íbamos a coger esparto. Se iba a coger el esparto y entonces se le echaba en lo alto. Pa que protegiera de los fríos, pa que guardara el jugo del riego, to eso.” (Pepe el Rambano)*

*“Con albardines cuando nacía, pero antes, piedras. Se le ponían piedras así unas con otras to cubierto de piedras porque no había plásticos.” (Anónimo)*

*“Sacos de tela. Hasta que se pasen los fríos. Después se va destapando. Yo ya como soy más moderno también, pues he conocío el plástico no he conocío lo otro.” (Jacinto)*

El uso del esparto o el albardín, plantas muy comunes en la zona, es un claro ejemplo del uso de la biodiversidad autóctona como recurso para las actividades humanas. No sólo está desapareciendo por la presentación de una alternativa fácil y barata como los plásticos, sino también por la implantación de medidas de conservación que restringen el acceso de la población local a los recursos naturales. Uno de los entrevistados me contó que, si te pillan cogiendo esparto, cae una multa del SEPRONA (Servicio de Protección de la Naturaleza). Flexibilizar estas normas para la pequeña agricultura podría contribuir a mantener nuestras costumbres.

Volviendo al semillero, se puede ver que está claramente sujeto a la naturaleza innovadora y experimental propia de la racionalidad campesina. Existen diversas formas y lugares donde ponerlos, se ajustan a preferencias individuales o colectivas y también a lo que cada uno tenga a mano en el momento.

*“Yo planto en semillero, en las cajas de pescao de poliespán. Le pongo la tierra que yo quiero y tapo con turba las semillas. Un mallazo que haga concavidad y un plástico.”  
(Jacinto)*

Curiosamente, fueron dos mujeres las que me mencionaron la posibilidad de sembrar la joya en cajones o cajas de cosecha que se guardaban cerca de la casa y se sacaban al patio, donde estaban resguardadas. De esta forma, se podían proteger igualmente de las heladas nocturnas mientras los plantines iban creciendo al sol del día y bajo supervisión.

*“La joya, que a veces se ponía en un cajón. Porque era una cosa pequeña y se criaba aquí en la casa. Y ponías las semillas y entonces las ibas regando, iban creciendo y ya cuando estaban las plantas un poquito grandes se arrancaban con la raíz, con el mismo estiércol que tenía y se plantaban en el campo.” (Maruja)*

*“Tenían un cacharrillo... normalmente se tenían en el corral, pero bueno, sí se han metío en la cueva cuando no tenías el corral disponible o eso, pero normalmente en la calle, tenías cuidao de cambiarlas. Que veías que va a llover, pos que las metes dentro, ¿Que no? Pues las tienes en la calle.” (Charo)*

Una vez las plantas tienen el tamaño suficiente y las temperaturas son las adecuadas, se hace el trasplante al campo, a la tierra. Esto suele ser por la primera quincena de mayo, entre el Día de la Cruz y San Torcuato (del 3 al 15 de mayo).

*“Y luego lo que era trasplantarla normalmente cuando pasaban los fríos. A partir del día 3-4 o como mucho el 15 de mayo.” (Juan)*

*“Pues en mayo, el 15 de mayo empezamos a plantar ya. Antes, antiguamente en junio, mediaos de junio.” (Torcuato)*

*“Pal día de la cruz [3 de mayo] se intentaba empezar a sembrar. Ya eso casi que se ha perdido, se siembra cuando nos parece.” (Francisco)*

*“Ya pa san Torcuato [15 mayo], lo mismo, día p’arriba día p’abajo, se sembraban los tomates, cebollas... To eso en mayo.” (Mercedes)*

*“La primera quincena de mayo suelo poner las cebollas y los tomates.” (Jacinto)*

Nos vamos acercando ya a la pregunta clave: ¿qué se siembra exactamente en la joya? Los cultivos de huerta se dividen principalmente en dos tipos: aquellos que son de siembra directa, es decir, que la semilla se siembra directamente en el campo, en el sitio definitivo donde va a crecer; y las variedades de siembra indirecta, que son aquellas que necesitan un periodo de crecimiento resguardadas en un semillero y se trasplantan como planteles. Lo que las diferencia principalmente es que las primeras tienen su fecha de siembra por mayo o junio, cuando ya no hay amenazas de heladas. Las segundas se plantan como decíamos por febrero-marzo, y por el frío no podrían sobrevivir a la intemperie. Estas plantas de siembra indirecta, las que se siembran en semillero, son pimientos, tomates y berenjenas, principalmente.

*“¡Berenjenas! Pimientos, picantes, los tomates. Los tomates se pueden sembrar 15 días después, porque la planta del tomate se adelanta más que la del pimiento. Entonces se puede sembrar 15 días después.” (Anónimo)*

Para melones, sandías, y calabazas las fechas de siembra son parecidas a las del trasplante del plantel de la joya. Otras, como las habichuelas, son un poco más tardías y se siembran para San Antonio, el 10 de junio. Y luego hay otras que se siembran en invierno porque aguantan el frío, como las habas o los ajos. La información sobre las fechas de siembra de cada variedad o cultivo viene detallada en el inventario.

Hoy en día, esta práctica de poner la joya es minoritaria. La mayoría de las veces, agricultores y agricultoras optan por comprar los planteles directamente en semilleros comerciales. El abandono de la conservación de las semillas tradicionales favorece y se ve agravado por este fenómeno. Quienes plantan la joya son las personas que todavía ponen en valor y aprecian las variedades tradicionales frente a las comerciales.

### 1.3. El riego

El sistema de riego tradicional lo he descrito en profundidad en la descripción del sistema agrario. Aunque en términos generales ha sufrido muchos cambios, estos no se

ven tanto en las pequeñas huertas. La sustitución del riego a pie por gomas de riego a goteo parece ceñirse a los cultivos leñosos o a las hortalizas de producción comercial. En las huertas de particulares, como sirven para suplir “sólo el gasto de la casa” no se ha invertido en este cambio.

*“Hay una comunidad de regantes, cada uno sabe el agua que le pertenece, el día que le pertenece, cada regador sabe lo suyo.” (Pepe el Rambano)*

Los turnos de riego oscilan entre los 7 y los 15 días, dependiendo de la acequia, del lugar, o de la comunidad de regantes.

*“Sí, depende de cada comunidad. Cada acequia tenía su costumbre. Tenía su costumbre porque repartir el agua depende de la cantidad que tuviese, de tierra y de agua.” (Juan)*

Ante mi duda de si en verano las plantas aguantaban 15 días sin ser regadas, la respuesta general fue que tenían que aguantar.

*“Es que la planta se adapta también, se acostumbra. Y en otras zonas con otras acequias las regaban cada 21 días, pero ya se les notaba la sequía.” (Juan)*

*“Tenían que tener, no teníamos más agua, las aguas aquí funcionan de 15 en 15 días. Tiene que tener sí o sí, ahora ya hay muchas balsas, tol mundo tiene sus balsas pa poder acumular el agua esos 15 días y a lo mejor riega dos veces cada semana o una vez o una cosa así. Ya con las balsas es distinto porque con las balsas se puede utilizar el goteo, que eso es otra historia.” (Charo)*

Con la propagación de la construcción de balsas individuales, se erradica la espera de los turnos de agua históricos. Cada uno acumula el agua que le corresponde y luego la reparte cómo y cuándo quiere. Es una significativa pérdida de prácticas colectivas, además de la inversión económica que supone construir una balsa. Asimismo, con un cuerpo de agua a continua disposición, se hace posible la instalación del riego a goteo. Teniendo en cuenta que muchos de los agricultores se dedican a la agricultura como actividad secundaria, paralelamente a un oficio principal como la construcción, quitarse las horas de trabajo que supone el riego tradicional es una gran ventaja. De esta forma pueden mantener la tierra heredada de sus padres y que no quieren abandonar, a la par que mantienen también un trabajo que garantice los ingresos económicos suficientes para ellos y su familia, y que el campo no les puede dar. Pero no debemos olvidar que con el riego a goteo sólo aportamos el agua justa y necesaria a la planta, olvidando por completo que la tierra misma necesita el agua también para que se mantenga el ciclo hidrológico local.

*Anónimo: “se gasta más agua a pie que a goteo.”*

*Amigo de Anónimo: “¡hombreee! Y cuánta más gastas mejor riegas. Es como tú, si cuanto mejor comes mejor estás.”*

Sin embargo, hubo gente que me explicó que si los turnos de agua estaban demasiado separados en el tiempo, lo que se solía hacer era llegar a un acuerdo con el vecino:

*“Las hortalizas ahora en estas fechas, pues siempre se llega a un acuerdo uno con otro. Yo voy a regar lo mío, pero a lo mejor a otro le toca a medios o a finales de la semana y me dice “oye, déjame un chorro pa regar las hortalizas y tal día que me toque a mi...” pos bueno, pos igual lo dejamos tol verano. Y entonces yo riego en vez de cada nueve días, pos cada cuatro días. Porque le viene mejor, porque pega mucho el sol...” (Pepe el Rambano)*

Otros, como ya veíamos antes, decían que depende de la tierra, que hay tierra que retiene el agua el suficiente tiempo para que aguanten las plantas entre los turnos, y que los turnos suelen adaptarse también al terreno. Es un claro ejemplo de cómo los conocimientos tradicionales se adaptan y amoldan sus prácticas a las condiciones ambientales locales que varían mismo de una localidad a otra.

Fin de temporada

Una vez crecidas, las plantas florecen, dan el fruto y se comienzan a cosechar. Las fechas para esto también son muy variadas. En general, los productos de huerta para comienzos de julio se pueden empezar a cosechar hasta septiembre.



**Imagen X.** Flores de tomate, ajo y pimiento, en ese orden. La foto de la flor del ajo me la pasó un vecino, las otras dos son de mi propia huerta.

Los ajos como se siembran en enero, en junio ya están. Las habas, sembradas en noviembre, para abril-mayo se recogen también. Para las hortalizas de la joya, la cosecha suele comenzar para julio:

*“La cosecha si trasplantabas antes del 15 de mayo, ya para el 15 de junio o primeros de julio ya tenías.” (Juan)*

*“Yo para Santiago [25 de julio] siempre he tenía pimientos.” (Jacinto)*

Melones y sandías se cosechan en agosto si se han sembrado temprano, si no pueden atrasarse hasta septiembre. Y las calabazas más o menos igual.

Dependiendo del año, la cosecha puede alargarse hasta bien entrado el invierno si los fríos llegan tarde.

*“En el mes de mayo se siembra y luego en septiembre empezamos a coger el tomate, el pimiento, melones y to esas cosas. Y ya te dura el mes de septiembre hasta que lleguen los fríos.” (Antonio Justo)*

*“Y ya se cultivaban pos hasta septiembre tenías tomates y pimientos y todo.” (Maruja)*

Una vez que se da por finalizada la cosecha, las plantas se trituran y se vuelven a enterrar. Así, funcionan como una especie de abono verde que incorpora materia orgánica al suelo. Esto contribuye, a largo plazo, a mejorar las condiciones físicas, biológicas y nutricionales del suelo.

*“Por ejemplo las hortalizas no se quitaban. Se araban.” (Maruja)*

*“Las vuelves a romper con el rotabator otra vez. Lo trituras. Se queda allí.” (Jacinto)*

## 2. Conservación y selección de semillas tradicionales

Guardar las semillas de tu propia cosecha es una parte esencial de la agricultura tradicional. Garantiza la siembra siguiente, la independencia del/la agricultor/a y el cierre de ciclos frente al aumento de insumos externos.

*“Sí, semillas guardo yo de todos los años. Pues para que no se pierda.” (Jacinto)*

*“Las semillas se guardaban cada año. Y si no pos le pedías al vecino si tú no tenías.” (Maruja)*

*“Sí, siempre, siempre ha guardao pa otro año mi madre.” (Charo)*

Aunque cada vez más gente opte por comprar semillas comerciales o planteles del vivero, sigue estando bastante vigente la tradición de guardar las propias, por diferentes convicciones. Por un lado, simplemente es lo más natural y fácil: la propia planta les proporciona sus semillas, realmente no hace falta comprarlas. Otras razones son la estima que se tiene a las variedades locales, por su sabor o por costumbre, mientras que otros desconfían de las semillas comerciales tras malas experiencias con ellas.

*“Pues porque es la mejor [la semilla propia].” (Mercedes)*

*“¿Un tomate sacao de una huerta, cogío y rajao en tu casa? Eso siempre va a tener mucho más sabor que los que compras ahora.” (Charo)*

*“Si tú compras semillas de pepinos en cualquier sitio, son así de grandes... que no tienen sabor. Ni a pepino. Es lo mismo que el tomate que compras. El tomate que compras no tiene sabor. Pero el sabor que tiene un tomate de los otros, de los nuestros, imposible. Yo prefiero comerme un pepino con sabor a pepino a no saber ni lo que estás comiendo. Tú le llamas pepino, pero eso no tiene sabor a pepino. Agua.” (Jacinto)*

*“Pero que normalmente sacamos semilla de la propia planta nuestra pa sembrar al año próximo. Sí, porque las semillas creemos que vienen algunas falsificás, o que no dan el resultao que esperamos, y entonces es preferible coger de las nuestras. A lo mejor rinde más [la comercial] porque no sé qué, pero a lo mejor no es lo que quieres. Como ha pasao en muchas ocasiones, que igual hemos compraao las plantas de pimiento del semillero y no ha salió lo que hemos esperao.” (Anónimo)*

*“Claro, ahora ya no sabes lo que compras, te dicen esta [berenjena] es negra y luego es blanca y no saben lo que es. Entonces la que es tuya propia pues sabes lo que es.” (Agustín)*

El desencanto por las variedades comerciales viene dado por las falsas expectativas generadas creadas para venderlas, pues finalmente muchas de ellas, aunque cumplen la promesa de ser productivas, no están adaptadas a los sistemas tradicionales campesinos de manejo de semillas, o no son aptas para los gustos o usos tradicionales de conservación, culinarios, etc. Sin embargo, algunas de las nuevas variedades sí que superan la “prueba de aptitud” y comienzan a ser incorporadas al sistema tradicional, siendo guardadas y seleccionadas sus semillas cada año. Sobre este proceso, que podría dar lugar a “nuevas variedades tradicionales”, profundizaré más adelante.

### 2.1. Selección

¿Cuál es el criterio que usan los/as agricultores/as para elegir las semillas que guardan? En general, se guardan las semillas de aquella hortaliza que se ve más sana, más grande, con menos imperfecciones. Digamos que en el imaginario colectivo hay un prototipo para cada variedad y se guardan las semillas de aquellos frutos que más se acerquen a dicho prototipo. Soriano Niebla lo llama “ideotipo” o “ideal varietal” refiriéndose al conjunto de rasgos que los agricultores usan para distinguir y seleccionar cada variedad (Tardío et al., 2018).

*“Hombre pos del mejor que ves que está en la mata, vas viendo que ha rematao mejor, que está más sano. Que no tenga falta el tomate, pos sanico.” (Agustín)*

*“Cojo los pimientos coloraos, hacemos una sarta, los ensartamos, entonces de los buenos, de los mejores que hay, cojo la semilla.” (Torcuato)*

*“Porque es más duro, porque es más rentable, o porque es más gordo... es lo único, es la diferencia que hay pa elegir las semillas. Porque te guste más por la cualidad que sea.” (Anónimo)*

*“Tú escogías los mejores.” (Maruja)*

Pero, existen excepciones y particularidades como esta con la que me he encontrado en La Peza:

*“De los pimientos no las guardo todas las hortalizas. Las guardo de la primera flor y de la cruz de la mata. Cuando la mata parte y ramifica, aquí le salen tres o cuatro flores. El pimiento que da la talla, que no tiene arrugas, que es liso, que es grande, pues ese es el que guardo.” (Jacinto)*

El mismo entrevistado me cuenta que conocidos de otros pueblos cercanos (dentro de los valles que estamos estudiando) no siguen esta costumbre, que guardan las semillas de cualquier pimiento de la planta, pero añade que salen los pimientos más chicos.

En Polícar, se guarda la semilla sólo de los primeros tomates que salen:

*“Se escoge de los primeros tomates que salen en la mata. Antes de tú consumas ninguno. Cuando está colorao, lo cortas lo dejas y sacas tus semillas.” (Pepe el Rambano)*

Estas pequeñas diferencias en los métodos de selección entre localidades pueden ampliar enormemente la diversidad genética en las variedades tradicionales. También puede ser que esta costumbre no genere una selección lo suficientemente fuerte como para producir un cambio en la variedad (o que ni siquiera sea la intención), pero que ha adquirido cierta importancia cultural y ha permanecido vigente por herencia.

## 2.2. Extracción y conservación

Una vez seleccionado el fruto más prometedor, toca extraer las semillas, procedimiento que varía según la hortaliza. Para el tomate, sandía, melón, pepino, calabaza... suele ser similar:

*“El tomate pa extraerle la semilla lo abres, lo rajas o lo partes, y las extraes con la mano o con una cuchara, le quitas las semillas y lo aconsejable es ponerlas en un paño de tela. Si las pones en plástico por ejemplo ya ahí... la calor se las come. El sitio seco y que no le dé el sol. [...] Cuando se la partía [la sandía], cuando estaba madura, le quitabas las pepitas. Y la metías en un paño de tela y las dejabas que se secaran. Y luego pos las metían, normalmente, en un tarro de cristal. En el momento que ya las tenías secas, que no tenga humedad, porque si tiene humedad nace. Van a intentar brotar.” (Juan)*

*“En los tomates pos las semillas que llevan dentro. Los dejas que maúren bien y ya con agua vas estrujando y cogiendo la semilla. Con un colaor vas cogiendo la semilla.” (Agustín)*

En resumidas cuentas, se extraen las semillas, se lavan en un colador para quitar los restos del fruto y se guardan.

Para el pimiento, que no es un fruto tan carnoso y jugoso, y tiene la mayoría de las semillas adheridas al apéndice interior de la cola, la extracción es más fácil. La semilla del pimiento, una de las hortalizas más populares de la zona, tienen un nombre propio: se llama “bizna” o “brizna” (¿o “vizna”?).

*“Pos cojo la bizna, lo que es del culo del pimiento donde está to la semilla.” (Agustín)*

*“El pimiento, puedes cortarle to los que te da la gana, verdes, y aluego cuelgas una sarta, ensartaos como los habrás visto un monton de veces, y les sacas al pimiento que más te gusta, pues dices este pimiento que guapo está a ver si sigue la simiente. Porque si yo tengo una sarta ahí y ya está pasá, cuando yo le echo mano se rompe y to las briznas se van a tomar al carajo.” (Pepe el Rambano)*

*“Si tenías necesidad pues se quitaban las semillas y se guardaban en un bote o en una bolsa de trapo o algo de eso. Pero normalmente en el propio pimiento [en la ristra].” (Maruja)*



*“Del pimiento también le guardaban la semilla. Me acuerdo de quitarle al pimiento el culo que le llamamos, y de quitarle eso y sacarle un capuchoncillo que eran las semillas, y eso lo guardaban.” (Juan)*

También, fuera de las entrevistas, hablando con gente oriunda de la zona, me comentaban que a veces se guardaba la semilla dentro de trozos de tomate o berenjena secos, que, igual que se podían usar para cocinar, se podían echar los trozos a la tierra para sembrar la semilla que contenía. Así que, como podemos ver también con las sartas o ristras de pimientos, las semillas a veces se conservan dentro de la misma hortaliza.

En otros casos como la cebolla, que termina en una inflorescencia esférica con muchas florecillas, se deja en la planta hasta que se formen las semillas y después se corta la inflorescencia entera, dejándola secar colgada en un lugar adecuado.

Sin embargo, pimiento aparte, lo más común es que las semillas se guarden en trozos de tela, tarros de cristal o simplemente, trozos de papel. Después de extraer la simiente y limpiarla, se seca bien en un paño de tela o bien en un papel. Ya después, cuando está bien seca, es cuando se mete en un tarro de cristal o de barro.

*PP: sacas tus semillas, luego las metes, ¡siempre!, se meten en una talega hecha de ropa. ¿Por qué razón? Porque el aire, por poco que haiga, pasa por la talega. Si tú lo metes en un plástico no pasa aire ninguno. Entonces la semilla se mantiene. De la otra manera se te cuece. [...] O en tarro de cristal. Le haces unos agujeritos pa que eso vaya respirando y ya está.*

Lo que también recalcan en alguna entrevista es la importancia de etiquetarlas, para saber siempre a qué variedad corresponde cada bote de semillas.

*“Las tengo en tarrillos de los potitos de los bebés. Y le pongo un papelillo de un trozo de folio y le pongo el nombre, si no no sabes ni lo que tienes después en el tarro.” (Jacinto)*

### 2.3. Intercambios

El intercambio de semillas es un pilar básico para mantener la viabilidad de las semillas, y es una práctica campesina que se puede encontrar por todo el mundo. Si no se hiciera, la variedad poco a poco degeneraría hasta dejar de ser productiva. Este fenómeno tiene mucho que ver con la tierra, como hemos visto anteriormente se soluciona también con rotaciones. En general, el intercambio más intencionado se hace con los cereales y la patata.

*“Sabíamos que si sembrábamos cereales un año echábamos aquí, y al año siguiente se echaba en otra finca. ¿Por qué? Aquí es muy importante hacer barbecho y dejarlo un año ahí que descanse.” (Pepe el Rambano)*

*“Si sembrabas dos años seguidos el mismo trigo se degeneraba. Empezaba a quedarse más pequeño, más pequeño, más pequeño. Si lo cambiabas de zona, sería por no sé, por los nutrientes de la piedra ¿no?, lo cambiabas de zona y de momento se recuperaba.” (Jacinto)*

Con la patata, ocurre un intercambio muy curioso entre las zonas de sierra y las zonas de vega. El intercambio en este caso alcanza una escala mayor, sobre todo teniendo en cuenta que antiguamente eran distancias que suponían un día entero de camino. Es una forma de aprovechar las diferencias climáticas entre estos lugares a favor de los agricultores y el sustento familiar. Este intercambio entre sierra y vega ocurre también en las Alpujarras, como recoge (Martín Fernández, 2012) sobre Laujar de Andarax en la zona almeriense, y también entre la Alpujarra y la Vega granadinas, con una variedad de patata prácticamente extinta hoy en día: la patata copo de nieve (González Lera & Guzmán Casado, 2006). En la sierra, se podía plantar sólo durante unos pocos meses, los más benévolos entre primavera y verano, pero aún así era aprovechada como zona de cultivo antiguamente, tanto para patata como para el trigo. La patata de la sierra era, en definitiva, cultivada para abastecer a las zonas de vega con patatas de siembra.

*“Sí, si, porque como las patatas es bueno cambiarlas de la sierra a la vega o de la vega a la sierra...” (Jacinto)*

*“La patata normalmente la semilla se recogía en la sierra. La patata en la sierra es más tardía, porque claro hace más frío y se cría más tarde. Aquí ya están prácticamente pa cogerlas, las están cogiendo algunos, ¿no? En la sierra todavía están las matas muy verdes, porque por las temperaturas van con un mes de atraso. Por eso son más tardías, por el frío. Y entonces las semillas normalmente las traían de la sierra. Yo me acuerdo pequeño, yo he ido. Imagínate de aquí andando a donde corta la sierra. Con mi padre a por un saco de patatas. Los sacos los llevaba un mulo. Tú salías por la mañana temprano, a lo mejor a las 5 de la mañana pa ir para allá y volvías aquí a las 11 la noche. Y dices he perdido el día pa esto, pa ir a por un saco de patatas... [...] Era otro mundo, otro... donde no había horarios. No existía el reloj. Que eso es muy importante, ¿me entiendes? Que hoy es el tiempo, el tiempo, que siempre vas tarde.” (Juan)*

Hoy en día, en la sierra ya no se cultiva, y todas las patatas que se siembran son de importación. Cuando pregunto por las patatas que se siembran aquí, en los valles del Fardes y del Alhama, la respuesta es la Red Pontiac, la Rudolph, la Kennebec, y otras más. Sólo un agricultor dio indicios de recordar la que podría ser la patata copo de nieve:

*“La patata de aquí es blanca y pequeña. Ya no se cultiva porque no es rentable. En Güéjar Sierra sí las puedes conseguir.” (Jacinto)*

Pero el intercambio se extiende también hacia otros cultivos. Como las habas, por ejemplo:

*“Las de las habas, exactamente. Las intercambiabas de zona. A lo mejor gente de La Peza te daba semillas de allí.” (Juan)*

Para las hortalizas, el intercambio sí es más local, tiene lugar más entre vecinos. Se intercambia tanto la semilla como los plantines. Quien siembra demás o es conocido por guardar semillas, reparte a los pocos que hoy en día cultivan.

*“Se intercambiaban entre los vecinos las semillas. Si había alguno que tenía alguna que le gustaba al otro pos se intercambiaba.” (Charo)*

*“Sí, claro, yo te doy de estos y tú me das de los tuyos y así era.” (Mercedes)*

Así, el intercambio constituye una estrategia de uso múltiple, ya sea para garantizar la pervivencia de un cultivo o para pedirle al vecino semillas de sus tomates porque los cultiva muy buenos. Este movimiento de las semillas finalmente enriquece la diversidad genética del cultivo, fundamental para garantizar su estabilidad en el tiempo.

### 3. Pasado, presente y futuro

Como hemos ido viendo, quedan tanto prácticas como variedades tradicionales en la región. Sin embargo, son minoritarias y aparecen diluidas. Pero como las huertas son espacios no mercantiles, es decir, que no se dedican a producir para vender, guardan bastantes aspectos de la *racionalidad campesina*. Esta se caracteriza por basarse en una racionalidad ecológica, una apropiación racional de la tierra y la naturaleza, de dar y devolver, de diversificar y sostener.

Las personas que siguen cultivando la huerta, lo hacen, igual que se hacía en el pasado, para el autoconsumo:

*“Los pimientos, tomates... Cultivábamos maíz, judías verdes, berenjenas, pos lo que se gasta en una casa normalmente de verdura y de cosas.” (Maruja)*

*“Cada familia tiene una parcelilla o dos y entonces la utilizaba pa su uso, o pa darle a los vecinos. [...] Los productos de árbol sí san vendió aquí, pero lo que ha sío producto de huerta ha sío pa consumo propio.” (Charo)*

*“Pues mira, [cultivo para] mi familia y regalo muchísimo.” (Jacinto)*

*“Pa repartir. Pa la familia y pa algunos amigos también.” (Torcuato)*

Se mantiene la unidad familiar como unidad de consumo de los productos de huerta. Sin embargo, con la despoblación generalizada de las zonas rurales, los hijos/as u otros familiares suelen vivir fuera, lo que afecta a las cantidades que se plantan e inevitablemente también a la diversidad presente en las huertas. Si hay menos gente que disfruta la cosecha y por eso se siembra poca cantidad, diversificar este poquito supone un trabajo extra. Es decir, que al final en lugar de tres tipos de tomate quizás se pone una variedad solamente, aquella que sea mejor para todos los usos.

*“Este año he plantao menos. Estos años atrás he plantao más. Pero este año menos, es suficiente. ¿Para qué quiero más?” (Jacinto)*

Aun así, el valor que la siguiente generación da a algunas variedades locales, sobre todo por su sabor, es fuerte. A muchos/as les gusta consumirlas cuando vuelven al pueblo a visitar a sus padres, y también les gusta llevarse las conservas que se hacen con ellas.



*Imagen 8. Uno de los entrevistados siempre manda fotos de sus cosechas a sus familiares en Cataluña. Estas son algunas de ellas.*

Aunque se mantenga el consumo propio, la diferencia está, principalmente, en que de una buena cosecha ya no depende la supervivencia de la unidad familiar, siempre se puede ir a la tienda o al supermercado.

*“Le da igual que se críen bien, que se críen mal. Porque no vive de eso. Ni piensa que vaya a llegar el invierno y no va a tener comida, porque antes era pa tener comida pal invierno. Para poder sobrevivir tol invierno. Pero ahora como da igual pues sino funciona compras un saco y ya está.” (Juan)*

Otro aspecto notable es que no se intenta sacar provecho económico de todo. Si sobra cosecha, la regalas a la vecina. Es muy común que venga un vecino a traerte tomates, pimientos, calabacines... o melocotones, que también hay muchos. Muy contrario a la lógica capitalista de vender hasta las sobras. Los regalos y el trueque son formas de anteponer el apoyo entre las personas a los intercambios por dinero.

*“Normalmente aquí yo creo que no se compraba mucho: se regalaba.” (Maruja)*

Esto aplica también a los plántulos de la joya. Muchas veces se plantan demás y luego se regalan o se intercambian con otros/as agricultores/as. Sobre todo si es conocido que alguien en particular guarda semillas tradicionales de las que no se pueden conseguir los plántulos en el vivero, y cuyos frutos son conocidamente mejores. Los pimientos y los tomates que yo misma he plantado este año en la huerta, se las pedí a mi vecino.

*“Sí se llevan semilla, pero semilla poca, lo que más se llevan es plantas o tomates. “Tienes que darme unas pocas de plantas porque tú las mantienes y las cuidas” y los tomates lo mismo, pues ya está pues se lo das.” (Jacinto)*

Lo que parece no haber sobrevivido tanto, pero fue muy común en el pasado, es el trueque.

*“También se hacían trueques. Cambiaban cosas por cosas porque... no todo el mundo tenía dinero pa comprar y entonces ... eso fue ya quizás más antes. “Oye yo te doy esto*

tú me das aquello y ya tenemos los dos de lo mismo”. *A lo mejor unos sembraban más una cosa, otros otra y luego se intercambiaba o se compraba también.*” (Maruja)

*“Se siembra pa gastos de la casa o pa hacer un regalo porque cada uno tenía unas cosas. Unos a lo mejor sembraban habas y otros a lo mejor sembraban más pimientos.”* (Charo)

Esta última parte, en la que las entrevistadas mencionan un reparto del trabajo me parece muy notorio. Si cada agricultor/a tuviera que plantar todo de forma individual, probablemente llevaría al abandono de algún cultivo por exceso de trabajo. A través del reparto, se consigue una especie de trabajo colectivo que garantiza el mantenimiento de la diversidad local. Este trabajo conjunto también condiciona el aspecto de la diversidad espacial. La diversidad a nivel de una huerta quizás se reduce un poco, pero a cambio se mantiene bien alta la diversidad local. Es más, la diversidad en cada huerta individual sigue siendo muy alta teniendo en cuenta la cantidad de variedades que se plantan generalmente.

Como ya mencionaba hablando del semillero, la innovación es otra característica muy propia de las formas de hacer campesinas. La tradición no es tan estática como la pintan. La agricultura siempre ha evolucionado para mejorar sus resultados y procesos y para adaptarse a los cambios naturales o socioculturales que pudieran acontecer.

*“Ya han cambiao las cosas un poco. Va evolucionando, o sea, tus padres hacían una cosa, tú experimentas otras cosas y al final...”* (Juan)

Al final con tanta modernización al alcance de la mano, el trabajo te lo dan ya hecho. La tendencia actual a innovar, aunque sea en la agricultura a pequeña escala, se orienta hacia el aumento de insumos externos, a la compra de soluciones fáciles y directas. El resultado es una homogeneización de las prácticas agrícolas, pues los productos que se venden y aplican son iguales en todos lados. Pero la curiosidad no siempre mata al gato: la llegada de nuevas variedades comerciales despierta la curiosidad en los/as agricultores/as, que las compran y siembran igual que las tradicionales.

*“Habrá personas que sean caprichosas, como le pasaba a mi marío. Cuando él vivía, sembraba de tó. Pero de tó de tó.”* (Mercedes)

Una vez en manos campesinas, y siempre que cumplan las condiciones de que 1) no sean variedades híbridas y 2) que su calidad y sabor convenza a los/as campesinos/as, las simientes de estas plantas pueden integrarse en los sistemas tradicionales de conservación y selección de semillas (González Lera & Guzmán Casado, 2006).

*“Esta [la berenjena blanca] es de los semilleros que la venden, que la traen de por ahí y ya pues la plantas tú, te gusta y la guardas. Eso igual, se saca la semilla y yastá.”* (Agustín)

Por esta razón es importante integrar la noción temporal en la definición de las variedades locales. No por ser “de toda la vida” son de siempre, algunas son más recientes, otras menos, y otras están en proceso de convertirse en tradicionales. Por eso,

personas de una generación pueden considerar una variedad como tradicional o de siempre, pero gente más mayor dirá que no, que es nueva. De hecho, recibí algunos testimonios contradictorios sobre algunas variedades locales. Unos me decían que la sandía rayada es la de toda la vida de aquí y que la sandía negra comenzó a cultivarse después. Otros que no, que las dos se han plantado siempre. Tal vez la sandía negra se incorporó más tarde, o tal vez por preferencia o cualquier otra razón una gente la sembraba y otra no.

La cuestión es que esta introducción de simientes comerciales a los sistemas tradicionales permite una pequeña reapropiación del material genético campesino sobre el que las grandes compañías de semillas basan sus mejoras biotecnológicas. Es decir, estas multinacionales utilizan semillas criollas o campesinas aprovechando que no tienen título de propiedad, para implementar sus mejoras y decir que son de su creación, poniéndoles una patente o algún otro título de propiedad intelectual. Si estas semillas se reincorporan a los sistemas tradicionales -cosa que, siendo realista, la mayoría de las veces no es posible porque son modificadas a propósito de tal manera que no sean compatibles con los manejos campesinos- se anula su propósito comercial, pues ya no hay que pagar por su resiembra. No definiría esto como una re-campesinización de la semilla (para eso haría falta un cambio más estructural y profundo), pero sí es una pequeña ganancia de *autonomía*, cuya búsqueda es considerada por van der Ploegh como el elemento fundamental de la condición campesina (Rosset & Martínez Torres, 2016).

### 3.1. Medio natural, tradiciones y cambios

Quien vive del y en el campo, está bien atento al medio que le rodea. Los sistemas agrarios están insertos -en realidad todos los sistemas, aunque sea de forma aparentemente menos directa- en el medio natural y se ven influenciados por ellos. Las temperaturas, las estaciones, el agua, las precipitaciones, las heladas, la insolación, el tipo de suelo, la flora y fauna autóctonas... todo ello influirá en la configuración del sistema agrícola. La población local conoce bien la naturaleza que les rodea, sus ciclos y cómo adaptarse e integrarse a ellos.

Es bien conocido que en la Hoya de Guadix los inviernos son muy fríos y hay muchas heladas. Hasta hace unos años, las nevadas eran la norma también. Así que no existía tal cosa como la “huerta de invierno”, las hortalizas se plantaban exclusivamente en verano. Poca cosa más que los ajos y las habas sobreviven a las temperaturas invernales de aquí. En el invierno tocaba vivir de lo que se había cosechado y conservado en el verano, además de la carne y los embutidos que se obtenían de las matanzas tradicionales.

*“No. No, si es que no puedes [plantar]. Por el frío.” (Antonio Justo)*

*“No en invierno no. En invierno por el clima no. Hay heladas aquí fuertes.” (Juan)*

*“Sí en invierno también se cultivaba lo que pasa es que aquí, no éramos mucho de eso. Las coles, yo las coles las conocí en Alemania, aquí no se sabía que existían y las zanahorias igual. Y luego ya empezaron a sembrarse también aquí. Coles grandes o coliflores se empezaron ya a cultivar también. Y eso era cultivo de invierno.” (Maruja)*

Pero están aconteciendo cambios globales de temperatura, y los agricultores y agricultoras locales lo notan y afecta a sus fechas de siembra.

*“Ahora como cada año hace más calor... pues... [se planta la joya] cuando te viene bien. Este año pues la planté después del 8 de marzo porque hacía calor y no había podido antes. [...] Plantaba unos golpes de judías pero se adelantan mucho, ¿sabes? Y cuando tenían que estar produciendo pos ya se agotan.” (Jacinto)*

*“Antes, antiguamente [se sembraba] en junio, mediaos de junio. Pero ya como han cambiao los tiempos... a mediaos de mayo siempre. Pues porque el tiempo está cambiao, viene más adelantao y... pfff.” (Torcuato)*

Son claros testimonios de que los cambios de temperatura no sólo adelantan las fechas de siembra, sino afectan también a la cosecha. Esto implica por un lado la pérdida de fechas tradicionales vinculadas a los santos y, por otro, cambia las fechas de maduración de los frutos y la cantidad de cosecha que se obtiene. A primera vista, el adelanto de la siembra y la cosecha podría parecer una ventaja: en principio se disfruta más tiempo de los frutos de la recolecta. Pero esto, antes que nada, depende de que no se adelante también la llegada de los fríos o que sucedan fenómenos meteorológicos bruscos e inesperados, que son cada vez más frecuentes también, y que pueden cargarse una cosecha fácilmente con una tormenta o granizada fuerte.

*“El agua de tormenta es que para las papas es beneficioso pero... para los pimientos es mortal. Lo que hace es retrasarla, la quema. Esa agua cae caliente. El agua de tormenta suele caer templá, caliente. Entonces no les va bien a ciertas plantas.” (Jacinto)*

Más allá de la probabilidad de que ocurran sucesos meteorológicos adversos, es que el consumo de las hortalizas está culturalmente vinculado a las fechas de su cosecha. Cada cosa se consume a su tiempo y con los demás alimentos disponibles en la temporada, que están en su mayoría vinculados a una estacionalidad. ¿De qué sirve tener un ingrediente del plato si los demás no están listos? Además, los cambios en la temperatura no son los únicos que están ocurriendo, sino que vienen acompañados de precipitaciones más escasas y pérdida de biodiversidad natural.

*“Ni llueve ni nieva ni hace frío.” (Jacinto)*

*“El cereal se sembraba mucho antiguamente, pero porque llovía mucho. Ahora es que no hay, ni hay agua ni llueve mucho. Por eso pos ni se siembran garbanzos ni cebá, ni berza, ni cosas de esas.” (Charo)*

En una zona donde las precipitaciones ya de por sí son escasas, su disminución e irregularidad temporal impiden la siembra de ciertos cultivos. La falta de lluvias y nieve en la sierra limita la reposición de las reservas de agua naturales y artificiales que alimentan el sistema de riego, y lleva a la extracción de agua de pozos particulares o comunitarios, que drenan lo que queda de agua bajo el suelo. Las reservas de agua en forma de nieve en las cumbres de Sierra Nevada son necesarias para alimentar los ríos Alhama y Fardes. Pero estas reservas son cada vez más escasas y menos duraderas.

Antes la nieve de la sierra se podía ver hasta en verano. De hecho, la cantidad de nieve que había en la sierra servía a los *regaos* para estimar si iba a ser un año con abundante agua para el riego o no, desarrollando formas de evaluar la cantidad de nieve que había caído a simple vista desde la distancia, orientándose por grandes rocas que estaban o no cubiertas, los laderos, la altitud de la nevada... (Vila Traver, 2015). Uno de los entrevistados, que vive en un cortijo sobre La Peza, a 1350m de altura, ya dentro de la sierra, parece mantener la costumbre de mirar la nieve en la montaña:

*“Esa umbría que ves arriba del cerro pues, yo que sé si tendría metro o dos metros de nieve en el invierno. Eso se perdió. Se perdió. Se suele manchar como ahora por ejemplo el Panderón de Jerez. ¿no lo has visto cuando viene una borrasquilla y se mancha de nieve en polvo? Pues eso pasa con ese cerro. O sea que el tiempo ha cambiao.” (Jacinto)*

También ha ido desapareciendo la fauna autóctona, casi todo el mundo me lo reconoce. Y, aunque parecen también estar de acuerdo en que esto ocurre a causa de los venenos, no todos reniegan de su uso, es más, hay quienes lo siguen defendiendo como su único escudo ante las plagas.

*“Se ven poquísimos pájaros ya. Antes veías grajos. Los caracoles... pero los venenos han acabao con ellos. Oy a mí me encantaba buscar caracoles, uuuh... yo, vamos, me encantaba. Y están buenísimos. Ahora lo que pasa que ya vas y los compras congelaos. Pero yo los lavaba, que nos liábamos a lavar... y los caracoles echan unos mocos... (se ríe). Que tenían mucha fuerza eh, como les pusieras sólo una tapa... qué va. Tenías que ponerle una losa y una piedra encima porque si no se escapaban.” (Maruja)*

*“Pa matar uno te traen otro bicho. Por lo cual hay muchas más [plagas], ande vas a parar. Antes los matabas con el estiércol de los animales, no les echabas más ná.” (Charo)*

*“El glifosato es de lo más abrasivo que hay. Vamos es que se ha quedao el campo... es que no hay ni animales.” (Juan)*

*“Nono, es que se carga todo. Es que los venenos... antes había muchos pájaros, muchas clases de pájaros. Ya no hay apenas pájaros.” (Anónimo)*

*“Ya no quean ni pájaros” (Amigo de Anónimo)*

*“Había caracoles, ya no hay caracoles.”*

*“¡No hay na!”*

*“Había muchas lombrices, ya no hay lombrices.”*

*“Ya no hay”*

*“O hay menos. El veneno lo mata tó.”*

*“¡Los venenos lo matan tó! Incluso los topos estos que hacen los agujeros ya hay menos.”*

La aparente contradicción entre seguir aplicando estos productos mientras son testigos de la desaparición de la fauna local, no es más que el resultado de la coexistencia de dos modelos agrarios antagónicos: el campesino, desapareciendo; y el industrial, avanzando.



*“Lo que pasa que si quieres criar algún producto o algo tienes que echálo. Si no lo crías.” (Anónimo)*

Sin embargo, la imagen general que me dieron las personas entrevistadas fue de frustración por la falta de arraigo que hay hacia el campo por parte de la sociedad actual, lo poco que se mira por las condiciones de los y las trabajadores/as rurales y la poca conciencia que hay de que el campo es sustento de todo: nuestra alimentación, nuestro bienestar y nuestra vida.

*“Aquí en Andalucía el campo no está mirao. Aquí Andalucía es na más que pal turismo.” (Antonio Justo)*

*“To lo que pones en la mesa lo cría el campo. Incluso nosotros. Si no tuviéramos el aire, el agua y el sol pos no viviríamos. Las plantas toas, toas necesitan: aire y sol. Que les entre sol, que no estén mu agrupás. Entonces dependemos del campo todos.” (Anónimo)*

*“Cosa que no mira nadie.” (Amigo de Anónimo)*

### 3.2. Cierre de ciclos

Una gran ausencia en la agricultura local actual es la integración con la ganadería. Lo que antes era impensable separar porque era necesario para el sustento familiar, ahora abre una brecha que impide el cierre de ciclos de materia y energía. Ambas coexisten en nuestra región, porque la ganadería también sigue vigente, pero lo hacen de forma paralela. Aunque se sigan viendo pastores con sus rebaños, pasearse por las calles de los pueblos tiene que haber sido una imagen completamente diferente hace unas décadas. Según me han contado en las entrevistas, cada cueva (o casa) tenía su cuadra y su corral. Todos tenían unas cabras para la leche, unos cerdos para la matanza, gallinas, mulos, o burros, estos últimos como animales de carga, para ir al campo, a por agua o a por los sacos de patatas que se traían de la sierra para cultivar más abajo.

*“No era suficiente con una cosa, tenías que llevar de las dos cosas pa poder vivir. Tenías que llevar de la agricultura, pero entremedias ibas llevando el ganao, o bien cerdos o bien cabras.” (Charo)*

*“Claro, los excrementos de las gallinas, de los conejos, nosotros ya cuando nos vinimos no, pero mi marido [la familia] tenían vacas. Unas yuntas de vacas como se llamaba así que era un par de vacas que las unías por la cabeza y entonces tenía un carro, ellos tiraban y recogían todo con eso. Antes no había coches ni había nada. Y tenían mulos también, burros, o sea que sí eso era lo que se utilizaba. Luego ya después pos la cosa cambió. El tractor nos lo compramos ya un poquito más tarde porque siempre teníamos que esperar a que viniera alguien a hacerlo.” (Maruja)*

Para explicar el cierre de ciclos en la agricultura tradicional digamos que consiste, a rasgos generales, en un reciclado continuo de los materiales y la energía que se consumen y se producen en el sistema agrario. Es decir, que ni lo que se produce se exporta fuera, ni lo que se consume viene de fuera: todo se queda dentro del sistema local. ¿Qué ventajas tiene esto? Pues que los agricultores/as no dependen de abonos o fertilizantes externos, ni de que les vendan semillas, ni de energía procedente de

combustibles fósiles, ni de máquinas ni de nada. Es decir, la agricultura funciona de forma más autónoma y la gente tiene una soberanía alimentaria en la que ella misma “decide” qué alimentos produce, cuándo y cómo los produce y en qué cantidades los necesita.

La agricultura moderna e industrial, con una elevada proporción de insumos externos, nos hace más dependientes de las fluctuaciones de los precios del mercado. Se está viendo ahora (y desde hace ya unos años) con el aumento de precios del gas y del petróleo por la guerra de Ucrania. Primero y de forma directa, en los precios del gasoil, por ejemplo, que han subido muchísimo. Quien tenga grandes tractores y otra maquinaria que consuma estos combustibles va a ver sus costes de producción muy incrementados. De forma más indirecta, también en los productos elaborados con energía fósil se nota el aumento de precios: piensos, fertilizantes, venenos, semillas... su producción es altamente energética y por tanto también está sujeta al alza de costos (FAO - Comité de Problemas de Productos Básicos, 2022).

En nuestras huertas, prima aún la energía humana y animal (energía biológica) sobre la fósil. Es verdad que ya nadie usa vacas o bueyes para arar, por ejemplo, pero esta actividad la han sustituido tractores de pequeño tamaño que no consumen mucho combustible. Así que no aumenta mucho la dependencia externa por su uso. Esta cualidad de independencia de insumos coloca estas huertas (o en general a la agricultura tradicional) como una fuente de alimento estable y económicamente accesible en tiempos de crisis económica. En estos tiempos, vuelve a hacerse realidad algo que ya se consideraba superado o anticuado: quien tiene huerta, come.

*“Lo que pasa que, al dejar los animales que ya no había ni vacas, que se araba con las vacas, con los mulos, y ya na más que con tractores, entonces ya no hay tanto estiércol.” (Pepe el Rambano)*

*“Aquí lo tenemos pos más natural que en muchos sitios. Porque aquí no se trata por ejemplo como las sandías que interesa que crezcan porque tienes que venderla. No aquí no, aquí una sandía tiene los meses que tiene que estar porque te la vas a comer tú. Entonces no le echas ná.” (Charo)*

Como decía al principio, el elemento clave para la agricultura en el cierre de ciclos es la ganadería. Todo empieza (y acaba) por el estiércol. Era lo único que se usaba como abono, y normalmente procedía del ganado propio que tenía cada familia:

*“No había sulfatos ni había nada, se cogía el estiércol, los excrementos de los animales y era lo que se llevaba al campo. Lo que tú tenías en la casa era lo que utilizabas en el campo.” (Maruja)*

*“Se abonaba con los animales que tenías.” (Charo)*

De hecho, parte del cultivo hortícola se dedicaba a plantar alimento para el ganado, por lo que prácticamente todas esas variedades se han perdido también, como la remolacha forrajera, la calabaza marranera, el maíz, algunos cereales y legumbres como

los “alberjanones” (alverjones o arvejones), alfalfa etc. Es decir, que la ganadería diversificaba la huerta también.

*“Y se echaban las patatas, se cogían las mejores [para consumo humano] y las más pequeñas se cocían y se le echaba pues de lo que se le quitaba al trigo, de la piel del trigo, ¡el salvado!, pues eso se le echaba a las patatas esas y al nabo, nabos que se criaban, y las hojas y to eso se cocían y se echaban de comida a los cerdos. Y maíz que se cogía también, si te comías una sandía o un melón, to las cáscaras, to eso iba al corral, pa las gallinas, pa los cerdos, pa tol mundo. Eso era lo que comían. Alfalfa también, mucha gente tenía alfalfa que la picabas y le echabas el salvao y eso se lo comían los cerdos.” (Maruja)*

Después, los excrementos de los animales volvían al campo como estiércol fertilizando la tierra para la próxima siembra de cultivos, creando un cierre perfecto de nutrientes y materia orgánica.

Lamentablemente, la horticultura tradicional no está exenta de este proceso de incremento de insumos, aunque tal vez haya ido ocurriendo despacio y progresivamente. De primeras, comprar un poco de abono porque falta estiércol no supone un gran gasto de dinero para nadie. El poco gasoil que gasta el tractor, tampoco. Después se compran unas semillas comerciales, que dicen que rinden más. Pero ya estas semillas no rinden si no les echas fertilizantes, además de que se enferman mucho, así que hay que aplicar otros muchos productos. Al final, poquito a poco, van sumando un gasto considerable y la huerta es cada vez menos autosuficiente, quedando expuesta a las fluctuaciones del mercado.

#### Relevo generacional



**Imagen 9.** Útiles de campo guardados en una caseta y en una cueva. La primera foto es de un agricultor de Lanteira que visité, y la segunda me ha sido cedida por la Asociación Valle del Alhama. Se observan escobones elaborados de matas silvestres, cestas, botijos, un harnero asomando...

La falta de relevo generacional para el campo lleva a su progresivo abandono. Ni la agricultura ni las zonas rurales ofrecen muchas oportunidades de trabajo y subsistencia a su población, lo que para la agricultura ha significado un aumento de terrenos

abandonados o que se venden a empresas agrarias de medio o gran tamaño que expanden los monocultivos del olivo, el pistacho o la vid.

*“Es una pena... si es que mira hoy sales al campo y eso es que te da lástima. Porque como lo que producen no vale dinero... pos la gente se dedica a otras cosas. Y el campo o lo da arrendao o lo vende...” (Antonio Justo)*

*“O está abandonao. Hay una pila campos abandonaos.” (María, esposa de Antonio Justo)*

Como venía comentando, las huertas por lo general nunca han sido fuente de ingresos económicos, sino de sustento alimenticio, con algunas excepciones de venta de sobrantes o gente que realmente se dedique a la venta de hortalizas. Con lo que se gana el dinero en la agricultura local son los cultivos leñosos, como el olivo, melocotón y almendro, principalmente.

*“Los productos de árbol sí san vendío aquí, pero lo que ha sío producto de huerta ha sío pa consumo propio.” (Charo)*

De hecho, para las huertas parece que no hay relevo generacional en absoluto: ninguno de los/as entrevistados/as tiene alguien para continuar con su huerta después de ellos/as. Por el contrario, sus propiedades plantadas con cultivos leñosos sí son mantenidas por algunos/as descendientes.

*“Sí, [mi hijo] quiere seguir con los melocotones y con los chopos.” (Antonio Justo)*

Quien se dedica al cultivo leñoso tampoco lo suele tener como ingreso principal, o por lo menos no como el único, porque no permite ganar el suficiente dinero tampoco (a no ser que junte mucha superficie). Pero, al requerir menos atención diaria, permite a los agricultores vivir más lejos, como en la ciudad más cercana, por ejemplo, donde puede residir la familia con más facilidades que en los pueblos aislados y vaciados.

*“El relevo está difícil. Es que no puedes vivir. Es que no te da. No te da porque no hay precios. Tampoco hay volumen de parcelas grandes.” (Juan)*

*“Primero porque la gente va ca vez más mayor, segundo que las generaciones nuevas están viendo que sus productos no valen un duro y pa que te rías tú, me río yo.” (Charo)*

También hemos visto ya, en el apartado anterior, cómo la estructura tradicional familiar ve reducido su número de miembros por el éxodo rural, afectando negativamente a la conservación de las variedades tradicionales. Hay otro factor, que, aunque ya queda atrás en el tiempo, sigue saliendo en las conversaciones con los/as horticultores/as y considero fue un factor decisivo en el comienzo de la pérdida de saberes tradicionales: las emigraciones de las zonas españolas más empobrecidas durante los años 60. Estas tuvieron lugar principalmente desde Andalucía, Extremadura y Murcia hacia los focos industriales del país, o directamente al extranjero.

*“Nosotros estuvimos en Alemania. Tenía 20 años entonces... Me fui a una empresa que había muchos españoles. Mi marido se había ido antes, nos casamos y nos fuimos allí.” (Maruja)*

*“Sí, emigramos muchos, porque tú a donde vayas hay andaluces por ahí. Pero por qué, porque aquí esto lo tenían como el culo del mundo. Y teníamos que emigrar. Y Extremadura igual. Ya puedes ir a lo más hondo que haya, que allí hay un extremeño o un andaluz, pero por eso. Que tienes que buscarte la vida. Entonces yo por eso emigré de aquí, yo me fui a los 13 años. Yo y mis maletas.” (Pepe el Rambano)*

La gente que ha emigrado y ha vuelto suele contarlo con cierto orgullo, orgullo de haberse buscado un trabajo que permitiera vivir a la familia, orgullo de haber visto mundo, orgullo de haber vuelto con el dinero para poder vivir en su tierra. Pero en el fondo, no deja de ser una emigración forzada que desvincula a gran parte de la población de su territorio.

*“Pfff... ay madre, las fechas ya es que... perdí el salto cuando me fui a Cataluña.” (Pepe el Rambano)*

La estancia en el extranjero abrió una brecha en la transmisión de los conocimientos tradicionales sobre el manejo de las huertas, que se ha ido abriendo más y más con el paso del tiempo por su carácter de transmisión oral. Para subsanar esta falta, es necesario poner en valor los saberes que nos quedan y tener siempre presente que su desaparición abre las puertas a un modelo agroindustrial que ya estamos viendo que no es sostenible ni respeta los ciclos naturales. Nos queda una generación que guarda una estima casi innata al campo, y que debemos aprovechar para aprender de ella:

*“Tos reniegan. Si a mí me dicen “tú eres tonto”. Sí, el tonto voy a ser yo... pero es que como me gusta. Y yo en el campo me encuentro a gustísimo. No pienso en ná.” (Antonio el Justo)*

*“Mientras que yo pueda la huerta es mi recreo, yo estoy mu a gustico aquí.” (Agustín)*

#### 4. La mujer en las labores de la huerta

Antes de empezar, quiero aclarar que me hubiera gustado ahondar más en la presencia de las mujeres en las huertas locales, pero me ha resultado mucho más difícil el acceso a las entrevistas con ellas y el factor tiempo dificultaba aún más la búsqueda en profundidad de estas. Por tanto, el esbozo de la situación que voy a hacer a continuación es sólo en base a los testimonios personales de tres mujeres, complementados con información obtenida de los entrevistados varones.

La primera observación notable ha resultado ser la diferencia en la percepción de la mujer rural entre diferentes generaciones. Mientras que a las mujeres que he entrevistado -que tienen una edad aproximada de 70 años- me ha costado un poco encontrarlas, encontrándome con caras extrañadas o y muchos “no sé, no conozco...” en la búsqueda, aquellas de una generación antes (como las madres de ellas o de los demás entrevistados) son percibidas con mucha más naturalidad en la actividad del mundo rural.

*“Las mujeres siempre han estao en el campo.” (Juan)*

*“To la vida ha habido mujeres en el campo. Aquí en este pueblo. Iban mujeres, iban hombres, iban chiquillos, porque había mucho trabajo.” (Pepe el Rambano)*

Otro aspecto importante es que dos de las mujeres entrevistadas, y la madre de uno de los varones entrevistados, se dedicaron a la huerta y al campo por cuestión de viudedad o enfermedad del padre, marido, etc. En estas situaciones, como bien expresan Ortega López y Cabana Iglesia (2021), se superan excepcionalmente las barreras al reconocimiento del trabajo y la participación de la mujer en las labores agrícolas, así como de su acceso a la propiedad y toma de decisiones, por lo menos hasta que un varón pueda retomar el puesto de figura representativa familiar.

*“Mi madre por ejemplo se quedó viuda, nosotras nos quedamos regular de pequeñas, entonces ella llevaba su huerta además de ir a su trabajo.” (Charo)*

*“Esto era de mi madre. Ahora es mío, pero era de mi madre. Me enseñó mi madre porque cuando murió mi padre yo me quedé con 8 años. Lo que sé del huerto lo sé de mi madre. Y me gustaba y las he mantenido, las semillas que ella guardaba.” (Jacinto)*

*“Mi marido enfermó. Y a él le gustaba muchísimo el campo. Entonces hubo que... me dio mucha pena de que no se pudiera cultivar, de que a él le gustaba mucho el campo... Yo fui campesina, sí. Por obligación, pero bueno. [...] Y nos compramos un tractor y ya te digo que mi marido perdió la vista, desgraciadamente, y entonces pos yo... yo es que he sido siempre mu así, ma gustao aprender de tó. Yo ya sabía conducir y entonces yo utilizaba un tractor pequeño, no era mu grande. Y yo he podao los árboles también. Pos lo normal que se hacía entonces en el campo.” (Maruja)*

En estas situaciones, las mujeres podían ocupar espacios y realizar tareas típicamente masculinas, como ser dueñas de su tierra o conducir un tractor. Sin embargo, lo más normal era que existiera una división sexual del trabajo, donde ciertas tareas las hacían las mujeres y otras los hombres.

*“Había tipos de trabajo que hacían más las mujeres que los hombres. No [estaban en el campo] el mismo tiempo que los hombres porque tenían los otros haceres de la casa. Pero que sí han estao en el campo. La recolección la hacían casi más las mujeres que el hombre. A lo mejor algún tipo de trabajo de más esfuerzo físico pos no, pero lo que era trabajo normal lo hacían igual.” (Juan)*

*“Llegaba el tío, vareaba y caían toas las aceitunas al suelo. Y entonces había una cuadrilla de mujeres, bueno en la misma cuadrilla entraban hombres y mujeres, pero el hombre era pa varear y la mujer pa recoger las aceitunas del suelo. [...] Claro, ¿qué es lo que pasa?, las mujeres a lo mejor rendían más que el hombre, pero ganaban la mitad del sueldo.” (Pepe el Rambano)*



**Imagen 10.** Una familia de Graena “haciendo los suelos”, años 60. Foto cedida por la Asociación Valle del Alhama.

Otros especifican que existía la tarea de recoger la aceituna que se había caído al suelo por el viento o por maduración del fruto, no por vareo. Esta actividad recibía el nombre de “hacer los suelos” y la hacían las mujeres, los niños y los mayores.

Esta división sexual del trabajo en el campo, donde la mujer realiza los trabajos que requieren más destreza y aquellos que son más manuales, no ha cambiado mucho hoy en día. Si no se ven más jornaleras en la aceituna es porque se ha modernizado lo suficiente como para que no haga falta el trabajo minucioso de recogerlas manualmente del suelo, sino que se extienden las mantas o fardos debajo de los árboles o se usan sopladoras. En zonas donde predominan los cultivos de olivar, prácticamente no se ven mujeres en la cosecha. Sin embargo, si se mira hacia otros cultivos como la fresa, la totalidad de las trabajadoras son -intencionadamente- mujeres (y migrantes). Como estos cultivos no son típicos de la zona, las mujeres aquí como mucho aparecen en la cosecha del melocotón o de algunas hortalizas como los pimientos. Podría ser que también aquí, la mecanización de la recogida de aceituna haya sido en parte responsable del cierre de puertas a la mujer local al trabajo del campo como opción de sustento, haciéndolas orientar su búsqueda de trabajo hacia otros sectores. Así se ha borrado de la memoria la amplia presencia de las mujeres en las labores del campo -aunque igualmente siempre bajo estructuras patriarcales que las subordinaban al hombre, ya fuera trabajando en la finca familiar o como trabajadoras asalariadas-, normalizándose la idea de que el campo es trabajo de hombres y creando un falso relato histórico sobre un mundo rural masculinizado. Tampoco hay que olvidar el contexto histórico durante el cual tiene lugar gran parte de los inicios de la modernización agrícola, que es un contexto de dictadura empeñado en relegar la mujer al espacio del hogar.

En cuanto a las huertas, parece ser que las mujeres participaban habitualmente en las tareas cotidianas como la recolección, escardar las malas hierbas, la siembra,

cuidar el semillero si estaba cerca de casa, etc. Otras tareas como el riego o la preparación de la tierra (si implicaba el uso de maquinaria), eran tareas claramente masculinas.

#### 4.1. Conservación de alimentos

Una tarea exclusivamente femenina era, y es, la elaboración de las conservas con los productos de la cosecha. La conservación de los alimentos es clave en una región en la que la cosecha es esencialmente en primavera y verano y durante el invierno se vivía de los alimentos que se habían guardado. Aunque muchas veces se piensa que es el hombre quien cultiva y trae la cosecha a casa, donde la mujer se encarga de conservarla, quiero volver a hacer hincapié en la normalidad de la mujer en las tareas de la huerta, aunque no fuera protagonista en ella.

*“Sísi, eso [las conservas] lo hacíamos las mujeres.” (Mercedes)*

En cuanto a la conservación, hay que diferenciar entre el almacenamiento directo de los alimentos duraderos (como melones, patatas, ajos, calabazas, tomates de invierno, peras de invierno, pimientos etc.) y los alimentos que se mantenían en conserva al vacío. Los primeros, duraderos por sí mismos, se guardaban muchas veces colgados con cuerdas de unas vigas de madera que atravesaban los techos de las cuevas y casas. O bien, como en el caso de los ajos y los pimientos, se hacían ristras (también llamadas sartas) que se dejaban secar.

*“Antiguamente hacían un hoyo en el suelo, las metían [las papas] y las tapaban con ramas de encina y pinocha de los pinos. Y malas hierbas secas. Entonces iban abriendo un agujero poco a poco e iban sacando patatas y salían igual que cuando las sacabas de la tierra [sin tallos].” (Jacinto)*

*“Se colgaban los melones, se colgaban los tomates, lo que se podía guardar. Lo mismo que los cogías, los colgabas. Ataos con una guita se colgaban. En los techos con un palo, se clavaban unas puntillas y ahí se colgaban los melones.” (Mercedes)*



**Imagen 11.** A la izquierda, tomates de colgar o de invierno, colgados de vigas de madera. A la derecha, una ristra de pimiento picante seco colgada de una higuera.



Estas tareas no eran exclusivas de mujeres, las realizaban por igual los varones. Ahora bien, los alimentos perecederos, como el tomate, pimiento fresco, melocotón, calabacín, berenjenas... había que elaborarlos para hacer las conservas. Esta tarea, ya más vinculada a la cocina, sí la hacían las mujeres.

*“Antiguamente [las conservas] se echaban en botellas. No había tarros. Picabas tomate y pimiento y lo metías en una botella, tascabas con un palo, cuando estaba llena le ponías su tapón de corcho, se ataba con una guita, la guita de ensartar los pimientos, y entonces los metías en un bidón, le dabas un hervor y ya tienes conservas pa un año. El melocotón lo mismo.” (Mercedes)*

Aunque la extracción de las semillas podría estar fácilmente vinculada a la elaboración de las conservas, parece que son dos tareas aisladas. Aun así, las mujeres tienen una gran influencia sobre la selección de las variedades, pues son quienes las preparan y cocinan, pudiendo influenciar no sólo las cualidades de sabor, sino también la aptitud para las conservas, por ejemplo. Habrá tomates que sean mejores para conserva, otros mejores para consumir en fresco, para las conservas viene bien que sean fáciles de pelar, etc. Así, son partícipes también en la selección y mejora campesina de las variedades tradicionales a través de la cocina.

Las tradiciones culinarias están -obviamente- relacionadas con lo que se planta en la huerta. Y en la cocina sí son protagonistas las mujeres. Ya existe un recopilatorio de las recetas tradicionales de la comarca de Guadix, recogido en el libro *La Olla de Guadix* (AVA & A.D.R. Guadix, 2004), prácticamente todas aportadas por mujeres. Este recetario refleja muy bien la tradición de los cultivos que han existido en la región. De hecho, las hortalizas que más aparecen en los platos son papas, pimientos, tomates y habas, lo cual coincide con los testimonios de las entrevistas. Obviamente se usaban mucho los cereales y las legumbres como el trigo, el maíz y los garbanzos, pero quedan entre los ingredientes como vestigios del pasado, pues ya nadie los cultiva. De hecho, en el recetario también se ve un claro uso culinario de plantas silvestres comestibles como las collejas, el hinojo o los berros. Todo ello demuestra que las mujeres son indispensables como informantes para conocer el estado de los cultivares típicos en los valles del Fardes y del Alhama.

En definitiva, las mujeres trabajan en la huerta e influyen la vida rural más de lo que se quiere dejar ver. Son guardianas de un sinfín de conocimientos en riesgo de desaparición que nos pueden ayudar a reconstruir una realidad pasada y aprender de ella. Profundizar más en las labores de las mujeres rurales, reconociendo su presencia en espacios de los que han sido borradas por la masculinización de las labores campestres o pasadas por alto por simple desprestigio de las labores tradicionalmente femeninas, podría ayudar a integrar a la mujer de nuevo al mundo agrario de una forma más justa e igualitaria.

## INVENTARIO DE LAS VARIEDADES HORTÍCOLAS TRADICIONALES DE LOS VALLES DEL FARDES Y ALHAMA

Este inventario pretende recopilar las variedades de cultivo tradicionales presentes en las huertas de los valles de los ríos Fardes y Alhama. Lejos de recopilarlas todas, es más un reflejo de los cultivos que se mantienen actualmente y una primera aproximación a la memoria de los y las lugareños/as para indagar más sobre aquellas que han caído -o que están cayendo- en desuso.

Este trabajo se limita a las variedades hortícolas, recogiendo al final algunos cereales y legumbres que fueron mencionados en las entrevistas, pero sin profundizar en su investigación para acotar la extensión del trabajo. Por su casi total desaparición en la agricultura de subsistencia local, sería una línea de investigación interesante para futuros trabajos. Habas y habichuelas, ambas legumbres, se han considerado una excepción a este caso por ser un cultivo muy presente todavía en las huertas y no plantarse en grandes superficies como los cereales u otras legumbres de uso forrajero. Aunque no muy completa, la información recopilada en este trabajo sobre estos cultivos puede servir de punto de partida o como información previa para investigaciones futuras.

Mientras que algunas variedades hortícolas apenas se mencionan de pasada, otras vienen acompañadas de una información bien completa y extensa. Aun con la certeza de que es necesario profundizar este estudio y ampliar la información sobre muchas de las variedades que se han quedado cortas, es también una muestra de la relevancia (actual) que da la población local a unos cultivos sobre otros. Esto puede ocurrir porque unas especies tienen un fuerte carácter identitario local -es decir, que forman parte de la identidad cultural de la gente del lugar- por ser diferentes (o tener un uso distinto) a otras variedades del mismo cultivo que existan en territorios aledaños. Otros cultivos son similares o iguales en sus características y usos en amplias escalas de territorio por lo que no marcan tanto la identidad local, pero no por ello son menos fundamentales en la dieta o están menos presentes en las huertas de la zona.

Dicho esto, se exponen a continuación, una por una en orden alfabético, las variedades locales con su nombre tradicional, el nombre científico que caracteriza al tipo de cultivo, y la información que han proporcionado agricultores y agricultoras de la zona sobre ellas.

## Ajo

*Allium sativum*

Los ajos son una parte fundamental de la dieta local. Aparecen en casi todas las comidas, sobre todo los sofritos y salsas como el *ajillo*. El más frecuente por aquí es el ajo rojo o ajo colorao.

La fecha para sembrar los ajos es en enero principalmente, a veces a finales de diciembre. Se siembra directamente el diente de ajo en la tierra. Hay un dicho popular sobre la importancia de la puntualidad en su siembra:

*“Tantos días pierdes de enero, tantos ajos pierde el ajero”* (Anónimo)

Para principios de verano, en junio, suelen estar listos para cogerlos. una vez cosechados, se conservan colgados en ristras o trenzas. Para hacerlas, se limpian primero de la tierra y después se tranzan los tallos. Las ristras después se cuelgan en un sitio fresco y seco, donde los ajos se van secando poco a poco.



**Imagen 12.** Ristras de ajos.

## Berenjena

*Solanum melongena*

La variedad de berenjena que se ha plantado de siempre es la berenjena negra. Otras variedades que se pueden encontrar normalmente, pero son más recientes, son la berenjena blanca y la morada. Especialmente la berenjena blanca parece haber tenido una gran aceptación entre los agricultores, que han comenzado a guardar sus semillas también. La berenjena es de siembra indirecta, por lo que se siembra primero en la joya o semillero y después se trasplantan las matillas a la tierra.

## Calabacín

*Cucurbita pepo*

El calabacín o calabacino aparece en todas las huertas locales. Aunque actualmente existe de diversas formas y colores, el de toda la vida es el de color verde oscuro y alargado. Hay quien pone unas matas más tempranas y otras más tardías para que no

produzcan todas a la vez y tener calabacín durante varios meses porque son plantas muy productivas, pero a corto plazo.

A pesar de su abundante presencia, poca gente suele guardar ya su semilla y opta por la compra de plántulas en el vivero. La siembra suele ser también en mayo.

### Calabaza

*Cucurbita sp.*

El término “calabaza” es un poco un cajón de sastre para referirnos a diversas especies y variedades del género de las cucurbitáceas, al que pertenecen también el pepino y el calabacín. Por ello, es frecuente encontrar calabazas de todos los colores, formas, tamaños y usos.

*“Cuando se siembra la patata en marzo se debe de sembrar la calabaza porque si no luego no se seca y se te pudre en el invierno.” (Mercedes)*

Las calabazas no solo servían para consumo humano sino también para echarle de comer al ganado. Por lo menos algunas, como la calabaza marranera. Hay quienes recuerdan calabazas de gran tamaño que alcanzaban los 50-60 kg, pero han sido sustituidas por variedades de menor tamaño.

Una variedad muy popular para la elaboración de dulces es la calabaza “cabello de ángel”, llamada así por su interior relleno de fibras entre amarillas y transparentas. El relleno original de los dulces granadinos “Maritoñi” se elaboraba con la pulpa de esta calabaza, que se prepara con azúcar en conserva, como una mermelada sin triturar.



**Imagen 13.** Calabazas de diferentes formas.

### Cebolla

*Allium cepa*

La cebolla es otro ingrediente indispensable para cualquier comida. Se siembran por lo general en mayo, y hay diferentes variedades. Para recoger las semillas, se dejan secar las bonitas inflorescencias esféricas y se cuelgan en un lugar seguro. La siembra es directa, no en semillero. Las variedades se diferencian principalmente en su durabilidad, siendo unas más aptas para ser guardadas durante el invierno que otras. Las que son más duraderas se aprecian por su importancia para elaborar los productos de la matanza, que se hace en diciembre.



**Imagen 14.** *Cebollas en la huerta.*

**Cebolla de verano:** se siembran un poco antes, en el mes de marzo. Son para consumir más frescas porque son poco duraderas.

**Cebolla babosa:** muy popular para usar en la matanza. Se caracteriza por un sabor suave y por ser más blanda y tierna al cocinarse. Pueden llegar a pesar entre 4 y 6 kg.

*“Pues para la morcilla de la matanza es muy suave y para cocinar. Te la puedes comer incluso cruda cuando la partes es que te dan ganas, te incita a que te la comas y no te pica en los ojos. La cebolla que guardo, que la compré con 14 años en el Batán, pues las guardo y se crían cebollas con 4 y 5 y 6 kilos.” (Jacinto)*

**Cebolla de exportación:** es especialmente duradera, pero a cambio más dura y menos agradecida para comer.

**Cebolla granito de oro:** es otra cebolla que recuerdan unos agricultores, pero que no parece seguir cultivándose aquí. González Lera y Guzmán Casado (2006) la recogen en la Vega de Granada como una variedad tradicional que seguía presente por aquel entonces, y la describen de la siguiente manera:

*“También es llamada matancera, pues es la que tradicionalmente se ha utilizado para elaborar las morcillas, tras la matanza. Es más dura que la babosa, por eso es menos indicada para su consumo en crudo, y se emplea, sobre todo, para cocinar. El hecho de ser más dura hace que se conserve mucho mejor y durante más tiempo que la babosa. De hecho, de esta variedad suele sembrarse una mayor cantidad, ya que es en la que, fundamentalmente, se basa el consumo de la casa durante todo el año.” (González Lera & Guzmán Casado, 2006)*



**Imagen 15.** Torcuato preparando unas cebollas de verano para que nos llevemos de regalo.

## Habas

*Vicia faba*

Las habas son uno de los cultivos granadinos por excelencia. Además, uno de los pocos que aguantan el frío del invierno. Su siembra tiene lugar a finales de año, entre octubre y noviembre.

*“Las habas sí aguantan perfectamente el frío.” (Juan)*

*“En octubre hay quien las siembra, como mu tarde noviembre. Su fecha es en octubre.” (Mercedes)”*

La cosecha es en primavera, en mayo y abril. Como dice un famoso dicho popular:

*“En abril, habas en el mandil” (Mercedes)*

Se consumen en verde y secas. Las habas frescas se consumen en revueltos o salteadas, con jamón o tocino, cebolla, etc. Mientras que las que se consumían en fresco se iban cosechando poco a poco, la mayoría se dejaban en la planta hasta que se secaran, pues eran guardadas para tener habas durante todo el año.

*“Se cogían unas pocas pa la casa, tiernas, y luego se dejaban pa que estuvieran ya más granadas como decíamos nosotros, más duras, se le ponía el cogote negro, y entonces ya se cogían pa secarlas. Y si no, pos se cogían las matas enteras secas y se traían y se apaleaban y los garbanzos igual.” (Maruja)*

Es decir, se cosechaban las plantas enteras cuando se habían secado, y para separar la semilla se apaleaban las matas. Estas habas secas se guardaban en cacharros o tarros grandes para hacer potajes de habas durante todo el año.

## Habichuelas

*Phaseolus vulgaris*

Las habichuelas o judías, al igual que las habas, son legumbres que se consumen en fresco -se conocen entonces como “habichuelas de verdeo”- o se guardan secas para guisar.

Como hay diferentes variedades de habichuelas, las fechas de siembra varían también. Mientras que la judía blanca castellana se dice que se planta en San Antonio, el 10 de junio, las que son para verdeo se siembran con la patata sobre el día de la Virgen del Carmen, el 16 de julio.

*“Con las patatas se suele plantar esta habichuela que es pal verdeo, pa la virgen del Carmen.” (Francisco)*

Las habichuelas son plantas trepadoras, por lo que muchas veces se tutoran sobre estructuras de caña de aspecto cónico para guiarlas. Sin embargo, hay variedades para encañar y otras que se dejan crecer sin más, como matas pequeñas. Parece que antiguamente existía también otro tipo de habichuela más temprana que se plantaba asociada al maíz, para que creciera y se guiara por el tallo de este.

**Judía blanca castellana:** se usa principalmente para guisar en un sinfín de potajes.

**Habichuela plana:** la vaina (o jaruga) es lisa y aplanada, y las semillas que contiene también.

**Habichuela cora:** la vaina es redondeada al corte transversal, por lo que las semillas son también más redondeadas.

*“Esa recta que compramos que es muy lisa así de larga, esa es la plana. Y la otra la cora es redondilla como canutillos, redondillas. Y más rellena, más maciza de adentro.” (Anónimo)*



**Imagen 16.** Plantas de habichuela. En la segunda foto se ve bien la tendencia trepadora de la planta.

## Lechuga

*Lactuca sativa*

La lechuga que se ha criado siempre es la lechuga castellana. Se puede sembrar para verano y también para invierno. Este tipo de lechuga no hace falta atarla.

*“La lechuga sí aguantaba el frío. Le decían lechuga castellana. Era bastante más pequeña que la que hay ahora mismo. Y bastante más sabrosa. Y también tardaba más tiempo en criarse. La lechuga de ahora es que se crían en 20 días. Pero bueno es que no te imaginas la cantidad de venenos y de pesticidas que le echan.” (Juan)*

Según una descripción realizada por la Red Andaluza de Semillas (Red Andaluza de Semillas, 2020) se llama lechuga bombillo en otros lugares de Granada, y forma cogollos apretados de tamaño mediano. Destacan también la textura aceitosa de sus hojas.

## Melón

*Cucumis melo*



**Imagen 17.** Melón de piel de sapo escondido a la sombra de la mata.

El melón es otra cucurbitácea y el más cultivado en la región es el típico melón de piel de sapo, alargado y de piel rugosa. La piel suele tener un color verde con manchas más oscuras y zonas amarillentas. Por dentro es amarillento-blancuecino, jugoso y dulce. Se conservan muy bien durante mucho tiempo, así que se pueden seguir consumiendo durante el invierno. Para guardarlos, se ataban con cuerdas del techo en un lugar fresco y seco.

## Patata

*Solanum tuberosum*

Las patatas tienen dos fechas de siembra, en marzo y en julio, para la Virgen del Carmen (16 de julio). Las patatas que se siembran son, desde hace mucho tiempo, de importación, como la Rudolph, Red Pontiac, Desirée y Kennebec. Son también un ingrediente principal en la gastronomía local.

Antiguamente, se sembraban en las vegas patatas procedentes de las zonas de sierra como La Peza. Probablemente se trate de la variedad copo de nieve, que ha desaparecido en los valles del Fardes y Alhama, pero que se está intentando recuperar en algunos lugares de las Alpujarras, en la Vega de Granada y en Nigüelas. Esta patata era poco productiva en la sierra, pero rendía bastante bien en las zonas de vega.

*“La patata de aquí es blanca y pequeña. Ya no se cultiva porque no es rentable.” (Jacinto)*

Tras la cosecha, las patatas se guardaban en un agujero en la tierra para que no echaran tallos, y ahí se conservaban bien sin necesidad de echarles ningún tipo de producto.



## Pepino

*Cucumis sativus*

El pepino que se cultiva tradicionalmente es el pepino castellano. Este pepino mide unos 15-20cm y tiene colores entre amarillentos y diferentes tonos de verde, en un mismo fruto. La piel es rugosa y tiene unos pequeños pinchos blanquecinos. Es muy apreciado por su intenso sabor e incluso olor, muy echado en falta en las variedades comerciales.

*“El pepino que yo planto es el de toda la vida, que es verde y amarillo. Y tiene pinchillos. Tiene como unos pequeños pinchos, que no es que te pinchen, tiene rugosidad.” (Jacinto)*

*“Pepino había antes unas semillas que le decíamos pepinos castellanos, que incluso olían. Era un pepino grande, tierno, bueno de sabor.” (Anónimo)*

Se toma en ensaladas y gazpachos, como el gazpacho de segaores, cuyo único ingrediente es el pepino en agua, aceite y vinagre.

## Pimiento

*Capsicum annuum*

El pimiento es uno de los productos de huerta más valorados por la población local, junto con el tomate. Los pimientos se siembran en el semillero en marzo, normalmente cerca del día 8, que es San Juan de Dios. En mayo se trasplantan a la tierra y hacia finales de julio comienzan a cosecharse.

*“Yo para Santiago [25 de julio] siempre he tenía pimientos.” (Jacinto)*

El pimiento tradicional de la región es el pimiento castellano, que, junto con el pimiento picante, siempre ha estado presente en las huertas. Otros pimientos que se pueden encontrar son el pimiento de cuatro cantos y el pimiento italiano.



**Imagen 18.** *Pimiento castellano verde y colorao.*

**Pimiento castellano:** es un pimiento de tamaño variable, entre unos 15-20cm, terminado en punta, que se puede consumir verde o colorao. La piel es dura y tiene relativamente poca carne, pero muy buen sabor. La planta del pimiento puede alcanzar

más de un metro de altura. La producción es continua desde julio hasta octubre o incluso noviembre, cuando ya salen de un tamaño más reducido hasta que llegan los fríos. En un documental de Canal Sur sobre el pimiento castellano de Guadix, dice un agricultor que estos pimientos “nacén mirando al cielo”, por la particularidad de que muchos de los pimientos de la mata crecen hacia arriba y no colgando hacia abajo.

*“Como este pimiento castellano nuestro, no hay otro.” (Mercedes)*

*“El pimiento castellano es un pimiento que vale pa secarlo y pa asarlo, y pa conservarlo. Incluso pa tierno también es bueno.” (Anónimo)*

Una buena preparación es lo que convierte a este pimiento en un manjar, generalmente pasa por quitarle la piel. Cuando se consume verde, se hace frito o fresco en ensaladas o gazpachos. El pimiento verde frito o asado se usa mucho para las conservas de pisto, por ejemplo. El colorao es para asar en la lumbre o colgar en ristras o sartas, pasando una aguja con un hilo por la base del rabillo. Tan importantes son las ristras, que el hilo recibe un nombre especial, es “la guita de los pimientos” y es una cuerda fina de fibra vegetal. Estas ristras de pimiento se hacían tanto con el pimiento asado como fresco.

*“Los pimientos coloraos, los rojos, cuando se ponían ya rojos se secaban. Se ensartaban con una guita. Se colgaban en las fachadas, antes siempre estaban llenas de pimientos rojos.” (Maruja)*



**Imagen 19.** Fachada de una cueva en Graena con pimientos secando al sol. Foto cedida por la Asociación Valle del Alhama.

El pimiento rojo seco se usaba en la matanza para dar sabor y color a la morcilla y a los chorizos. O también para molerlo en un almirez y hacer salsas. Se utiliza en un sinfín de platos de la zona.

*“Se utilizaba pues para darle color a la morcilla. Lo tuestas, en aceite. Pues era para darle color a la morcilla, darle sabor. O para cocinar.” (Jacinto)*

*“Cuando se hace un sofrito como el que te he dicho de las gachas, se le echa un pimiento de ese pero seco, y machacao con el almirez pa darle color a eso.” (Pepe el Rambano)*

*“También se hacía una salsa mu buena con los pimientos secos rojos. Se tostaban y se echaba también almendras. Y con almendra y ajo pues le hacías pos eso, una salsa roja así. Si te gustaba picante pos le ponías picante. Eso lo llamábamos nosotros ajillo, salsa de ajillo.” (Maruja)*

**Pimiento picante:** es un pimiento mucho más fino y liso que el castellano, también puntiagudo. Cuando se pone rojo, se hacen ristras también para conservarlo en seco. Tiene un sabor picante suave, que se usa para el chorizo y en las comidas a quien le guste.

*“Ese se gasta simplemente como condimento pa las comidas.” (Anónimo)*

*“Era un picante mu suave, no como el pimiento picante ese que hay hoy, que eso es veneno.” (Juan)*

*“Era raro la gente que no echaba picante al chorizo.” (Maruja)*



**Imagen 20.** Pimiento picante en la mata y ya seco en una ristra.

**Pimiento picante blanco:** es un pimiento picante de color verde claro a blanquecino.

**Pimiento italiano:** su cultivo se ha popularizado mucho en las últimas décadas, pero originalmente es de importación. Es un pimiento muy similar al castellano, pero la piel es menos dura, por lo que se prefiere para el consumo en fresco. Es el que suele cultivarse en las grandes plantaciones de pimiento para comercializar.

*“Pa tierno normalmente el que más se pone es uno que llaman el italiano, que es mu blandico, no tiene mucha piel y es muy bueno. Aquí ha estao casi siempre.” (Anónimo)*

Es un ejemplo de introducción de una variedad comercial a los sistemas de selección y conservación de semillas tradicionales.

**Pimiento de cuatro cantos:** a diferencia de los demás pimientos, no termina en punta sino en cuatro protuberancias redondeadas. La forma es más cuadrada porque tiene cuatro cantos o lados. Estos pimientos son más gruesos y tienen más carne. (González

Lera & Guzmán Casado, 2006) lo identifican como “*pimiento de cuatro cascós*”, que puede alcanzar hasta un kg de peso y es muy apto para consumirlo asado.

## Remolacha

*Beta vulgaris*

La remolacha es una especie estrechamente emparentada con la acelga y el nabo. En nuestra zona, se dedicaba a la industria azucarera o como alimento para el ganado.

**Remolacha azucarera:** la remolacha fue introducida en la comarca de Guadix como un intento de revitalizar y modernizar la agricultura a finales del siglo XIX y comienzos del s. XX. Con poco éxito, desapareció en los años 60 del siglo pasado. Sin embargo, durante mucho tiempo fue un cultivo habitual en las huertas de la zona.

*“Como estaba la azucarera, si tenía 3 fanegas de tierra sembraba una fanega de tierra de remolachas, una fanega de tierra de trigo y otra fanega de tierra que sembraba habas, ya menos cantidad, echaba un bolillo maíz...” (Antonio Justo)*

Muchas familias dedicaban una parte de su tierra al cultivo de la remolacha para vendérsela después a la azucarera. Hoy día, ya no es común encontrarla porque no hay industria azucarera en la zona, pero es una variedad que muchos agricultores/as guardan en el recuerdo de épocas pasadas.

**Remolacha forrajera:** de tamaño más grande, se usaba de alimento para el ganado.

*“Era pal ganao. Pa las vacas, pa los mulos, pa los caballos, pa los marranos, pa todo. Crece el doble de grande. Porque la azucarera no es tan grande como la forrajera, es más pequeña. La coges pa escamocharla. Escamocharla es quitarle las hojas que le quedan. Pa mandarlas a la azucarera. Esa no se le echaba a los animales.” (Pepe el Rambano)*

## Sandía

*Citrillus lanatus*

La sandía es otra variedad de la familia de las cucurbitáceas de consumo muy frecuente en verano, por su alto contenido en agua y sensación de frescor, además de su sabor dulce. Las sandías que se siembran aquí son la sandía rayada, de color verde claro con rayas moteadas oscuras; y la sandía negra, de color verde oscuro más uniforme.

La siembra es en mayo, y es un cultivo de siembra directa. Sobre finales de julio o comienzos de agosto se comienzan a cosechar.

Sobre el tamaño de estas sandías hay diferentes testimonios:

*“Pero antes eran muchísimo más pequeñas eh. Muchísimo más pequeñas de volumen. Veías una sandía que era como un melocotón poco más, una sandía así pequeña, joer eso estaba... dulce, buenísima. Buenísima. Eso era inmejorable.” (Juan)*

*“Aquí no sé por qué se crían muy grandes. La sandía, el melón, la cebolla.” (Jacinto)*

Las sandías que se ven actualmente, tanto la rayada como la negra, tienen el tamaño de una pelota de fútbol aproximadamente, o incluso más. Ya son más habituales de

encontrar las variedades comerciales híbridas “injertadas sobre calabaza”, que no tienen semillas.

*“Luego hay otra sandía, que es del mismo color, pero se alarga un poquito.” (Pepe el Rambano)*



**Imagen 21.** Variedad tradicional de sandía alargada, por dentro y semillas secándose para ser guardadas.

Se mantiene una variedad de sandía tradicional que de aspecto es similar a la sandía rayada pero la forma no es redonda, sino alargada. Esta sandía tiene mucha pepita, pero es muy dulce de sabor, y aparentemente puede presentar a veces la pulpa blanca en lugar de rosada. Además, tiene unos requerimientos de agua muy bajos, habiendo agricultores que la tienen en seco en estadios avanzados de crecimiento.

*“Esa asendría se sembraba aquí otras veces, una asendría que era mu larga. Pero ya hace un siglo que no he visto esa asendría.” (Francisco)*

Tomate

*Solanum lycopersicum*

El tomate es otro cultivo de gran popularidad entre la gente local, que valora el tomate de huerta muy por encima del tomate que viene de invernadero.

El tomate se siembra en la joya en marzo y, como todas las plantas de semillero, se trasplanta en mayo. Una vez en la tierra, se dejaba crecer tradicionalmente como una mata, a ras de suelo. Esto se ve en muchas huertas todavía. Con los años, otros han optado por construir estructuras de diversa naturaleza para tutorarlos. Muchas veces se ven (en una misma huerta) algunas matas de variedades comerciales tutoradas, mientras que las variedades tradicionales no tienen soporte alguno. Estas estructuras pueden ser un marco hecho de palos y cuerdas para atar las plantas, o cañas atadas de diferentes maneras, o el mallazo de la construcción... la variedad es tan amplia como la del tomate mismo. La poda del tomate tampoco está muy extendida, parece estar muy ligada a la presencia de estructuras de entutorado, que hacen necesario un control sobre la ramificación de la planta.

Tradicionalmente, ni se tutoraba ni se podaba: el tomate era una mata densa y algunos frutos crecían sobre el suelo. Aunque pueda parecer que esto propicie las enfermedades y la podredumbre del tomate, estas variedades de tomate se mantienen muy sanas sin ningún tipo de manejo adicional.

*“Normalmente el tomate siempre ha estado en el suelo. Como una mata más. Como un arbusto.” (Juan)*

*“Aquí no se ponían cañas, sembrabas en el suelo, en el zurco, ibas cogiendo los tomates.” (Charo)*

La cosecha de los tomates comienza en junio y se puede alargar hasta diciembre.

*“Aquí tienes tomate rojo pos hasta diciembre.” (Jacinto)*

La variedad de tomates es muy elevada, y cada uno tiene un uso diferente. Las variedades más comunes son el tomate de huevo de toro, el tomate de pera y el tomate de invierno o de colgar.



**Imagen 22.** Tomate de la variedad huevo de toro.

**Tomate huevo de toro o tomate gordo:** el fruto es normalmente de gran tamaño, alcanzando hasta un kg de peso, de forma ligeramente acorazonada e irregular que puede mostrar grietas en la parte superior. La piel es muy fina, lo que lo convierte en un fruto poco duradero y de difícil transporte, por eso su consumo es directo de la huerta a

la mesa. Por la misma razón, se cosecha a veces cuando todavía no está rojo del todo. Normalmente se usa en ensaladas, gazpacho o se consume solo, como tomate “partío” o “rajao”. También se utiliza para conserva.

*“Para cortarlo en un plato con sal, solamente partío en el plato con sal. O sea le pones un poco de aceite, un poco de pimienta molida está más rico, pero solamente pues eso. O para las ensaladas.” (Jacinto)*

**Tomate de pera:** recibe su nombre por tener la parte superior más estrecha que la inferior. Aunque existe como variedad comercial, se ha cultivado desde siempre en las huertas campesinas locales. Dura más que el huevo de toro y se usa un poco para todo, aunque principalmente para conserva.

**Tomate de invierno:** se llama también tomate de colgar y tomate de todo el año. Todos estos nombres son muy indicativos de su excepcional propiedad: se conserva entero, colgado de cuerdas, para tener tomates durante todo el invierno. Son pequeños y redondos, además crecen en racimo, lo que facilita la tarea de colgarlos. Con el tiempo, se arrugan y amarillean un poco, pero siguen siendo aptos para su uso principal, que es restregarlo en el pan de las tostadas.



**Imagen 23.** Tomate de colgar. A la izquierda, recién cosechado. A la derecha, de la cosecha del año anterior.

*“Esos tomates normalmente se usan pa restregar en pan, que tienen un sabor tremendamente bueno. Yo igual cuelgo cien o más hilos, muchos tomates ataos, un hilo. Y aunque los veas tú arrugaos, el tomate está sabrosísimo.” (Pepe el Rambano)*

*“Sí, ese es el que se hace pal pambolí [pa amb oli] que se hace en Cataluña. Ese tomate se cuelga la mata y se mantiene durante el invierno y cuando te hace falta un tomate vas, lo coges de la mata y lo restriegas por el pan. Ese es el tradicional de toda la vida. Que le llamamos aquí el tomate de invierno.” (Anónimo)*

Este tomate es muy similar al tomate de *ramellet* y de *penjar* autóctonos de Mallorca, Cataluña y la Comunidad Valenciana.

**Tomate rosa:** es un tomate de tamaño similar al huevo de toro, pero de forma un poco más regular. Son también blandos y poco duraderos, usados para consumir en fresco. El

color es un rojo menos intenso que el de los demás tomates, tirando hacia una tonalidad más rosada, de ahí el nombre.

*“Aquí se cría un tomate gordo, de un kilo, kilo y algo, que está muy sabroso pa comer. Estos son tomates tiernos, blandos, de comer tiene un paladar exquisito. Se consumen frescos. También se echa en conserva cuando tienes muchos.” (Pepe el Rambano)*

Sobre esta última parte de su uso para conserva hay opiniones encontradas:

*“El rosa no vale para conserva porque se suelen estropear los tarros. Les sale moho.” (Jacinto)*

Un agricultor mencionó el tomate Río Grande, usado para conserva y que aseguró que se cultiva de siempre a pesar de tener un nombre muy comercial:

*“Ese ha estao de toda la vida por aquí. Estaba yo chico cuando ya lo sembrábamos. Y tengo 87 años.” (Francisco)*

Otro tomate que está ganando popularidad entre los agricultores ahora es el tomate azul, que tal vez en unos años sea un tomate más en las huertas locales.

En cuanto al consumo del tomate, se alarga durante todo el invierno gracias al cultivo del tomate de invierno por un lado y, por otro lado, gracias a métodos de conservación como las conservas o el secado del tomate. En conserva, el tomate se prepara triturado, como pisto (con berenjenas y pimiento) o frito. Para secarlo, se deja al sol sobre un harnero:

*“Se pasaban los tomates, se abrían y se ponían en un sitio donde estuviera hueco por fuera o en un... si tú tenías un harnero que se llamaba, era una cosa redonda así que le ponías una tela metálica fina.” (Maruja)*

Con estas costumbres estratégicas, se lograba superar la estacionalidad que limita la producción de tomate al verano y otoño, permitiendo su consumo a lo largo de todo el año.

## Cereales y legumbres

**Lentejas** (*Lens culinaris*) y **garbanzos** (*Cicer arietinum*): se usaban tanto para consumo humano como animal. Al ser granos pesados, en lugar de trillarlos se “aventaban” cuando estaban secos, lanzando las plantas al aire y por su propio peso las semillas se separaban de la paja. Se sembraban en febrero, para la Candelaria (2 de febrero) y se recogían en junio o julio.

**Maíz** (*Zea mays*): eran mazorcas de color amarillo sin variación de color, de granos de tamaño relativamente pequeño. Se usaba principalmente para consumo humano molido como harina de maíz. Con la harina de maíz, se elaboraban platos típicos como las gachas. Cuando sobraba maíz de la cosecha, se usaba para engordar al ganado. Otro tipo de maíz es el rosetero para hacer palomitas, más pequeño y con mayor variación de color en el grano. Este maíz se acostumbraba en algunos lugares (como Lanteira en el Marquesado del Zenete, aunque queda fuera del área de estudio) a cultivarlo alrededor del cantero, encerrando lo que sería la huerta.

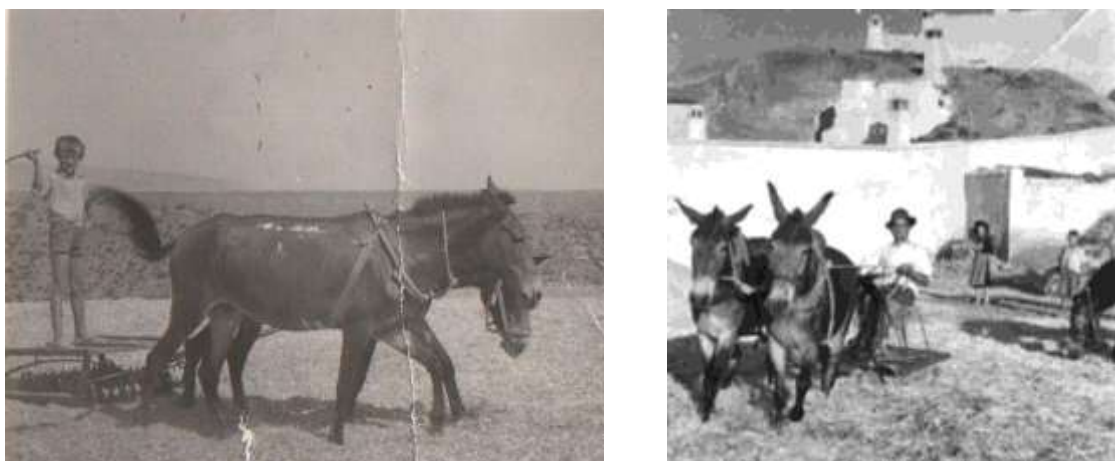


**Trigo** (*Triticum sp.*): antiguamente todas las familias sembraban trigo, que se llevaba al molino para hacer la harina. Al molinero se le pagaba con la maquila, que no era otra cosa que la harina sobrante del saco de trigo que se había traído, porque aumentaba de volumen al ser molido. Con la harina, las mujeres hacían el pan en casa y después lo llevaban al horno, que solía ser comunitario. Al panadero se le pagaba con dinero y si no se tenía, con una parte del pan que podría vender después. El trigo se suele sembrar a primeros de noviembre, para el día de Todos los Santos, y la cebada igual. Algunas de las variedades de trigo que se cultivaban era el trigo serrano, valenciano y el trigo pichi. Este último se cultivaba incluso en la sierra, donde se sembraba algo más temprano, en septiembre porque hacía más frío. La harina de trigo pichi era muy blanca y se usaba para hacer dulces como los buñuelos.

El trigo pichi figura como una variedad tradicional de trigo en Antequera, Málaga, y es descrito como un trigo de talla baja y resistente a la sequía, al calor, a las heladas y a las plagas (Pérez Picón, 2018). Los demás trigos se sembraban en la vega, y la siega comenzaba a finales de junio, alargándose durante el mes de julio:

*“Decíamos: “pa San Juan [24 junio] verdes, y pa San Pedro pasaos [29 junio].” (Francisco)*

Una vez terminada la siega, había que trillar para separar el grano de la paja:



**Imagen 24.** Trillando en las eras. Fotos cedidas por la Asociación Valle del Alhama.

*“Eso era pa cuando se trillaba el trigo en la era con los animales. Allí se juntaban la gente, cogían si tu tenías dos mulos o dos burros o la vaca misma, entonces se intercambiaba. ¿Tú ves la placeta tan grande que tenemos nosotros? Pos eso era pa trillar. Pa sacar el trigo, la semilla del trigo. Se segaba, que se ponía alto, se echaba ahí todo y entonces, con los animales y una especie de... lo llamábamos la trilla o el trillo, era como una tabla y tenía unas sierras así largas y entonces esa tabla se enganchara a los mulos y se daba vueltas y vueltas, ¡juy!, a los niños nos encantaba subirnos pa pasearnos.” (Maruja)*

## CONCLUSION

Los valles de los ríos Fardes y Alhama guardan todavía -en la memoria y en la práctica- la esencia de una racionalidad campesina, de labradores (¡y labradoras!) del campo, que se ha presentado en este trabajo mediante una descripción de las prácticas agrícolas tradicionales y la recopilación de las variedades hortícolas tradicionales. Esta racionalidad campesina es sostenida por una última cohorte de la población local, notablemente envejecida, que ya muestra diferentes grados de intrusión de prácticas convencionales en sus labores y saberes agrarios, fruto de la convivencia en el mismo territorio de la agricultura tradicional y una agricultura en proceso de modernización.

Esta realidad abre dos posibles escenarios futuros: 1) el de continuar dejándonos arrastrar hacia un modelo agrario cada vez menos autónomo y altamente dependiente de insumos, que no mira por su entorno natural ni el bienestar social y económico de la población local, y cuyo fin se orienta hacia el abastecimiento de los crecientes núcleos urbanos; o 2) comenzar a caminar hacia un modelo agrario sostenible y autónomo, que garantice la soberanía alimentaria de la población local y sea capaz de protegerla amortiguando las amenazas que suponen no solo los fenómenos naturales cambiantes sino también las crisis económicas externas.

Este segundo escenario puede parecer utópico a primera vista, pero precisamente la existencia de la generación de soporte que mencionaba al comienzo, que conserva rasgos de la racionalidad campesina, permite comenzar a construir sobre unos cimientos ya consolidados, que coinciden con los objetivos de relocalizar la actividad agraria para ganar autonomía en la región y mantener un entorno natural habitable gracias al uso racional de los recursos disponibles. Obviamente que en algunos aspectos estos cimientos necesitan una reforma en aspectos de igualdad e integración, y necesitan también amoldarse a los tiempos que corren. Pero, en definitiva, los saberes tradicionales sobre agricultura constituyen una base sólida para comenzar a re-construir desde la sostenibilidad.

Por otro lado, este escenario no es el deseado por mucha gente, porque no está enfocado a las ganancias económicas en el sentido actual en que estas se entienden: totalmente desvinculadas de la realidad material que nos sostiene (los recursos naturales disponibles, los límites de su extracción, etc.). Es decir que el problema no se soluciona solo con mejorar la comunicación intergeneracional (que ya sería un paso para poner en valor la agricultura tradicional), sino por demostrar que otras formas de hacer agricultura son realmente posibles, y que incluso pueden mejorar el bienestar de la comunidad local.

De una forma u otra, la iniciativa del cambio tiene que venir desde la propia gente local. Como bien dicen, *la tierra pa' quien la trabaja*, y quienes la trabajan no merecen menos que un medio rural y un entorno natural saludables, capaces de sostener sus vidas y la de sus generaciones venideras. Espero que este trabajo ayude a ver lo valioso de lo que nos queda en la zona, pero también ser conscientes de lo que ya falta y, sobre todo, de lo que esta falta supone de cara al futuro y para el mundo rural. Se trata, un poco, de revalorizar el pasado para afrontar los desafíos del futuro.

## BIBLIOGRAFÍA

- Asociación «Valle de Alhama», & A.D.R. Comarca de Guadix. (2004). *La Olla de Guadix. Recetas de la Cocina Tradicional de la Comarca de Guadix*. [https://issuu.com/gdrdeguadix/docs/la\\_olla\\_de\\_guadix](https://issuu.com/gdrdeguadix/docs/la_olla_de_guadix)
- Benavides, L. de M., & Ramos, E. V. (2020). Habitar en la era digital. Modelos colaborativos y su respuesta en tiempos de crisis. *Rita (revista indexada de textos académicos)*, 14, <http://ojs.redfundamentos.com/index.php/rita/article/view/523>
- Calle Collado, Á. (2019). Sobre agroecología y extrema derecha en el mundo rural. *Revista Soberanía Alimentaria*, 36. <https://soberaniaalimentaria.info/numeros-publicados/71-numero-36/694-sobre-agroecologia-y-extrema-derecha-en-el-mundo-rural>
- Calle Collado, Á., Soler Montiel, M., Vara Sánchez, I., & Gallar Hernández, D. (2012). *La desafección al sistema agroalimentario: Ciudadanía y redes sociales*. 4.
- Calvet-Mir, L., Garnatje, T., Parada, M., Vallès, J., & Reyes-García, V. (2014). Más allá de la producción de alimentos: Los huertos familiares como reservorios de diversidad biocultural. *Ambienta*, 107, 40-53.
- Cano-Manuel León, J., & Ortiz Moreno, E. (s. f.). *Los cauces fabricados: Un paisaje construido para el agua*.
- Castillo Ruiz, J. (2013). *Carta de Baeza sobre patrimonio agrario*. Universidad Internacional de Andalucía.
- Consejo Económico Provincial. (1961). *Ponencias definitivas del Consejo Económico Sindical Comarcal de Hoya de Guadix*.
- Córdova-Tapia, F., & Zambrano, L. (2015). La diversidad funcional en la ecología de comunidades. *Ecosistemas*, 24(3), 78-87.
- Cuéllar Padilla, M., & Calle Collado, Á. (2011). Can we find solutions with people? Participatory action research with small organic producers in Andalusia. *Journal of Rural Studies*, 27(4). <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0743016711000805>
- Dakos, V., Matthews, B., Hendry, A. P., Levine, J., Loeuille, N., Norberg, J., Nosil, P., Scheffer, M., & De Meester, L. (2019). Ecosystem tipping points in an evolving world. *Nature Ecology & Evolution*, 3(3), Article 3. <https://doi.org/10.1038/s41559-019-0797-2>
- Delgado Cabeza, M. (2006). Economía, territorio y desigualdades regionales. *Revista de estudios regionales*, 75, 93-128.

- Delgado Cabeza, M. & Gavira Álvarez, L. (2006). Agricultura y trabajo rural en la globalización. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 221, 21-61.
- Dueñas Herrero, L. J., & Serrano Argüello, N. (2015). *El trabajo de la mujer en el mundo agrario. Ayer y hoy de las leyes sociales*. [https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/serrano\\_tcm30-103394.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/serrano_tcm30-103394.pdf)
- Dutfield, G. (2011). Alimentos, diversidad biológica y propiedad intelectual: El papel de la UPOV (Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales). *Publicación sobre asuntos económicos globales. Documento temático sobre propiedad intelectual*, 9.
- Egea Fernández, J. M., & Egea Sánchez, J. M. (2006). Lugares de interés agroecológico como espacio potencial para la producción ecológica. *Agroecología*, 1, 99-104. <https://revistas.um.es/agroecologia/article/view/171>
- Espín Pinar, R., Ortiz Moreno, E., & Guzmán Álvarez, J. R. (2010). *Manual del acequero: Parques nacional y natural de Sierra Nevada*.
- Espinar Moreno, M. (2019). Las aguas de Guadix y el Cenete. *Libros EPCCM*.
- FAO. (2019). *The state of the world's biodiversity for food and agriculture* (p. 572). FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture. <https://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>
- FAO. (2001). *Lecture notes on the Major Soils of the World*. [https://www.fao.org/3/Y1899E/y1899e08.htm#P2\\_46](https://www.fao.org/3/Y1899E/y1899e08.htm#P2_46)
- FAO - Comité de Problemas de Productos Básicos. (2022). *Evolución de los mercados mundiales de fertilizantes* (CCP22/INF/7). FAO.
- FAO-ISRIC-SICS. (1998). *Base Referencial Mundial del Recurso Suelo*. <https://www.fao.org/soils-portal/soil-survey/clasificacion-de-suelos/base-referencial-mundial/es/>
- Fiol, A. S., & Padilla, M. C. (2017). ¿Quién mantiene la memoria biocultural y la agrobiodiversidad en la isla de Mallorca? Algunos aprendizajes desde las variedades locales de tomate. *Disparidades. Revista de Antropología*, 72(2), 477-503.
- Gallar Hernández, D. (2021). Identidades rurales, en plural y en pugna. *Soberanía Alimentaria*, 42. <https://www.soberaniaalimentaria.info/numeros-publicados/78-numero-42/890-identidades-rurales-en-plural-y-en-pugna>

- García, F. G. (1995). *Limonium alicunense* (Plumbaginaceae), una nueva especie para la flora ibérica. *Anales del Jardín Botánico de Madrid*, 53(2), 255-257.
- Garrido García, C. J. (2012). Breve historia social de Guadix y Comarca (Siglos XV-XXI). *Wadi-red*, 2(3).
- Garrido Herrero, S. P. G. (2011). Las instituciones de riego en la España del este: Una reflexión a la luz de la obra de Elinor Ostrom. *Historia Agraria: Revista de agricultura e historia rural*, 53, 13-42.
- Giraldo, O. F. (2015). Agroecología y complejidad. Acoplamiento de la técnica a la organización ecosistémica. *Polis. Revista Latinoamericana*, 41, Article 41. <https://journals.openedition.org/polis/11045>
- Gómez Aragón, A. (2009). Informe previo Comarca de Guadix (Granada). *Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía*. [https://repositorio.iaph.es/bitstream/11532/332095/1/ATLAS\\_FASE0\\_COMARCA\\_24\\_GUADIX\\_INFORME\\_COMARCAL\\_PREV.pdf](https://repositorio.iaph.es/bitstream/11532/332095/1/ATLAS_FASE0_COMARCA_24_GUADIX_INFORME_COMARCAL_PREV.pdf)
- Gómez-Baggethun, E. (2009). Perspectivas del conocimiento ecológico local ante el proceso de globalización. *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global*, 107, 57-67.
- González, J. (2007). ¿Por qué las variedades locales? *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo*. Red Andaluza de Semillas.
- González Lera, R., & Guzmán Casado, G. (2006). Las variedades tradicionales y el conocimiento asociado a su uso y manejo en las huertas de la Vega de Granada. *Actas del VII Congreso SEAE*.
- Grupo de Desarrollo Rural de Guadix. (2020). *Datos sociales y económicos de la comarca de Guadix*. <https://www.comarcadeguadix.com/2020/02/21/datos-sociales-y-economicos-de-la-comarca-de-guadix/>
- Guzmán Casado, G., González de Molina Navarro, M., & Sevilla Guzmán, E. (2000). *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Ediciones Mundi Prensas. <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=US201300045088>
- Herrero López, Yayo. (2021). *Ausencias y extravíos*. Libros en acción y escritos contextarios.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). (2020). *Proporción de mujeres entre los propietarios o los titulares de derechos sobre tierras agrícolas, desglosada por tipo de tenencia* (Indicadores de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible). [https://ine.es/dyngs/ODS/es/indicador.htm?id=4996#!subGraph287\\_272](https://ine.es/dyngs/ODS/es/indicador.htm?id=4996#!subGraph287_272)

- Ley 35/2011, de 4 de octubre, sobre titularidad compartida de las explotaciones agrarias, Pub. L. No. Ley 35/2011, BOE-A-2011-15625 104642 (2011). <https://www.boe.es/eli/es/l/2011/10/04/35>
- Lara Ramos, A. (1997). La comarca de Guadix: Una aproximación a las causas de su retraso económico. *Boletín del Centro de Estudios «Pedro Suárez»*, 10, 37-52.
- López García, D., & Guzmán Casado, G. I. (2012). «Si la tierra tiene sazón...» El conocimiento tradicional campesino como movilizador de procesos de transición agroecológica. *Agroecología*, 7(2), Article 2. <https://revistas.um.es/agroecologia/article/view/182811>
- Lowder, S. K., Sánchez, M. V., & Bertini, R. (2021). Which farms feed the world and has farmland become more concentrated? *World Development*, 142, 105455. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2021.105455>
- Martín Fernández, E. (2012). *La memoria biocultural de Laujar de Andarax: Conocimientos campesinos del manejo de la huerta tradicional y usos de las variedades locales*. Trabajo de Fin de Máster, Universidad Internacional de Andalucía. <https://dspace.unia.es/handle/10334/1770>
- Martínez Alier, J. (2021). *El ecologismo de los pobres: Conflictos ambientales y lenguajes de valoración*. Icaria.
- Mateos, L. (2020). *Paisaje y Regadío*. <https://digital.csic.es/handle/10261/237780>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2020). *Demografía de la población rural en España en 2020* (31; AgrInfo). [https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/analisis-y-prospectiva/ayp\\_demografiaenlapoblacionrural2020\\_tcm30-583987.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/analisis-y-prospectiva/ayp_demografiaenlapoblacionrural2020_tcm30-583987.pdf)
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2008). *Plan Nacional de Regadíos*. <https://www.mapa.gob.es/es/desarrollo-rural/temas/gestion-sostenible-regadios/plan-nacional-regadios/texto-completo/>
- Ministerio de Cultura y Deporte (s.f.). Portal de Archivos Españoles. *Catastro de Ensenada*. <http://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController>
- Ministerio de Educación y Formación Profesional. (2023). *La enseñanza de lenguas cooficiales, regionales o minoritarias por Administración educativa*. <https://www.educacionyfp.gob.es/mc/redie-eurydice/sistemas-educativos/contexto/lenguas-cooficiales-regionales-minoritarias.html>
- Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. (s.f.). *¿Qué es el reto demográfico?* Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.
- Naredo, J. M. (2019). *Taxonomía del lucro*. Siglo XXI de España Editores.

- Navalón Fernández, M. A. (2015). *Caracterización de variedades de judías y estudio del conocimiento campesino asociado a su manejo en el municipio con interés agroecológico de Yeste (Albacete)*. Trabajo Final de Máster, Universidad Internacional de Andalucía. <https://dspace.unia.es/handle/10334/3438>
- Norgaard, R. B. (1994). *Progress betrayed: The End of Progress and a Coevolutionary revisioning of the future*.
- Ortega López, T. M., & Cabana Iglesia, A. (2021). «Haberlas, haylas». *Campesinas en la historia de España en el siglo XX*. Marcial Pons Ediciones de Historia.
- Pardo, J. C., Puga, M. Y., Rojas, C. S., & Mata, M. S. (2010). *Altiplano estepario. Ambientes semiáridos del sureste andaluz*.
- Peñas, J., Cañadas, E., & del Río, J. (2019). Fitogeografía de Sierra Nevada e implicaciones para la conservación. *Biología de la Conservación en plantas de Sierra Nevada*.
- Pérez Picón, M. (2018). *Estudio sobre variedades tradicionales y locales de trigo en la provincia de Málaga bajo manejo tradicional ecológico de secano*. Universidad Internacional de Andalucía, Universidad Pablo de Olavide.
- Prévost, H. (2020). Agroecología, uma ciência «norma(l)cho»? Sob as escrituras científicas, o androcentrismo. *Revista Cadernos de Ciências Sociais da UFRPE*, 2(15).  
<https://www.journals.ufrpe.br/index.php/cadernosdecienciassociais/article/view/3430>
- Proyecto LUCDEME. (2006). *Memoria LUCDEME Granada*.
- Proyecto MEMOLA, Asociación de Comunidades de Regantes Históricas y Tradicionales de Andalucía, & Fundación Española de Ciencia y Tecnología. (2022). *Mapa colaborativo de regadíos históricos de Granada y Almería / Regadío histórico*. <https://regadiohistorico.es/espacios-de-regadio>
- Red Andaluza de Semillas. (2020). *Fichas descriptivas de variedades tradicionales producidas en Andalucía*.  
[https://www.redandaluzadesemillas.org/sites/default/files/recursos/2020/200212%20FICHAS%20maquetadas\\_verFINAL.pdf](https://www.redandaluzadesemillas.org/sites/default/files/recursos/2020/200212%20FICHAS%20maquetadas_verFINAL.pdf)
- Richart, A. I. M., Morales, M. N. J., Ondoño, E. F., & Reyes, F. B. N. (2019). Diversidad florística en sistemas tradicionales de acequias y relaciones con el suelo. *Ecosistemas*, 28(3), 81-91.
- Rivas Martínez, S. (2004). *Global bioclimatics. Clasificación Bioclimática de la tierra*.

- Romero Segura. (2017). *Valoración de cultivares tradicionales de tomate negro como herramienta de sustentabilidad en el entorno de las sierras de Segura* Trabajo de Fin de Máster, Universidad Internacional de Andalucía. <https://docs.repositoriobiocultural.org/2021/07/19/valoracion-de-cultivares-tradicionales-de-tomate-negro-como-herramienta-de-sustentabilidad-en-el-entorno-de-las-sierras-de-segura/>
- Rosset, P. M., & Martínez Torres, M. E. (2016). Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos sociales. *Estudios sociales*, 25(47), 273-299.
- Ruiz Ruiz, J. F., & Martín Civantos, J. M. (2017). *La gestión comunitaria del agua en la cara norte de Sierra Nevada: Acción colectiva y saberes etnoecológicos en los sistemas de riego de origen andalusí*.
- Sarandón, S. J., & Flores, C. C. (2014). *Agroecología*. Editorial de la Universidad Nacional de La Plata (EDULP). <https://doi.org/10.35537/10915/37280>
- Shiva, V. (2004). La mirada del ecofeminismo. *Polis: Revista Latinoamericana*, 9, 7.
- Siliprandi, E. (2010). Mujeres y agroecología. Nuevos sujetos políticos en la agricultura familiar. *Investigaciones feministas*, 1(0), 125-137.
- Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía. (2020). Andalucía pueblo a pueblo—Fichas municipales. *Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía*. <https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/sima/index2.htm>
- Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía (SIMA). (s. f.). *Andalucía pueblo a pueblo. Fichas municipales Guadix*. <https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/sima/ficha.htm?mun=18089>
- Soler Montiel, M. M., & Calle Collado, Á. (2010). *Rearticulando desde la alimentación: Canales cortos de comercialización en Andalucía*. Junta de Andalucía. Consejería de Cultura. <https://idus.us.es/handle/11441/88459>
- Soler Montiel, M., Rivera-Ferre, M. G., & García Rocas, I. (2018). *Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando?* <https://doi.org/10.13039/501100003359>
- Soriano, J. J. (2007). Recursos genéticos, biodiversidad y derecho a la alimentación. *Biodiversidad y derecho a la alimentación*. (Prosalus, coord.). Madrid, 39-65.
- Soriano, J. J., González, J. M., Jáuregui, J., Bravo, A., & Ramos, M. (2010). El conocimiento campesino en el manejo de los recursos genéticos hortícolas en



Andalucía y su utilidad para la Agricultura Ecológica. *Actas del IX Congreso de SEAE: «Calidad y seguridad alimentaria»*, 5(9), 193.

- Tardío, J., Pardo de Santayana, M., Morales, R., Molina, M., & Aceituno, L. (2018). *Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad Agrícola (IECTBA). Volumen I* (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).
- Toledo, V. M., & Alarcón-Cháires, P. (2012). La Etnoecología hoy: Panorama, avances, desafíos. *Etnoecológica*, 9(1), 1-16.
- Toledo, V. M., & Barrera Bassols, N. (2008). *La memoria Biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales* (Vol. 3). Icaria.
- Uranga, B., & Maraña, M. (2009). *El futuro de las lenguas. Diversidad frente a uniformidad*. Los libros de la Catarata. <https://hispanismo.cervantes.es/libro-de-la-semana/futuro-las-lenguas-diversidad-frente-uniformidad>
- Vara Sánchez, I., & Cuéllar Padilla, M. (2013). Crop biodiversity: A question of coevolution and transdisciplinarity. *Ecosistemas*, 22(1), 5-9. <https://doi.org/10.7818/ECOS.2013.22-1.02>
- Vara-Sánchez, I., & Gallar Hernández, D. (2014). Investigación-sistematización de experiencias de soberanía alimentaria y agroecología emergente. *OSALA, Cordoba*, 146.
- Vigil Villodres, A. (2021). Extractivismo Agrario e Industria Agroalimentaria en Andalucía. *Anduli*, 20, 35-58. <https://doi.org/10.12795/anduli.2021.i20.03>
- Vila Traver, J. (2015). *Servicios ecosistémicos de los sistemas de riego nevadenses: Una aproximación agroecológica: el caso de Cáñar (Granada)*. Trabajo Final de Máster, Universidad Internacional de Andalucía.
- Villa Gil-Bermejo, I. (2017). Transformaciones en el metabolismo agrario y su impacto socio-ecológico: Montefrío, 1750-1920. Tesis Doctoral, Universidad Pablo de Olavide. <https://investiga.upo.es/documentos/5eb124af29995246d441a9f8>
- Villalobos, M., & Pérez, A. B. (2006). Geodiversidad y patrimonio geológico de Andalucía. *Consejería de Medio Ambiente. Junta de Andalucía*.

## ANEXOS

### Anexo I. Guion de entrevistas.

**ENTREVISTA N° \_\_\_\_**

**Código**

**Datos de seguimiento**

Nombre y apellidos:

Contacto:

Edad:

Fecha:

Localidad y lugar de la entrevista:

#### **Introducción y agradecimiento**

Presentación personal

Objetivo de la entrevista, uso de la información

Duración aproximada, permisos para grabar y fotografiar, opción a mantener la privacidad

Agradecimiento por colaborar y tomarse el tiempo

#### **Entrevista**

##### Aproximación y toma de contacto

¿Cuánto tiempo lleva aquí? ¿Es usted de aquí? Si no, ¿de dónde viene?

¿Siempre ha vivido aquí, ha estado fuera?

¿Desde cuándo se dedica al campo?

¿De quién aprendió?

¿Lo hace sólo/a, recibe ayuda?

##### Labores asociadas al cultivo

Fechas: siembra, trasplante, cosecha, duración cosecha

¿Cómo prepara la tierra? ¿Cuándo?

¿Implementa rotaciones?

¿Siembra directa o indirecta? ¿Cómo llama al semillero/almáciga? ¿A quién corresponde la tarea de sembrar?

¿Separa la huerta del resto de cultivos?

¿Usa abonos verdes y estiércol? ¿Cuándo? ¿De dónde?

¿Qué método de riego utiliza? ¿Cada cuánto riega?

¿La planta necesita algún entutorado, destallado?

¿Quita las malas hierbas?

¿Qué hace frente a heladas, sequía, calor...?

##### Sobre las semillas: manejo, selección, reproducción

¿De dónde o de quién obtuvo la semilla?

¿Guarda las semillas? ¿Cómo? ¿Con o sin el fruto? ¿Dónde?

- ¿La intercambia con otra gente?
- ¿Cuánto tiempo la lleva cultivando?
- ¿Quién participa en la selección? ¿Con qué criterios?
- ¿Conoce o usa algún dicho sobre esta variedad?
- ¿Sabe si en la región es de uso común o si existe alguno parecido?

#### Sobre las variedades locales. Conocimientos y usos

- ¿Qué siembra normalmente? ¿Y qué sembraba antes?
- ¿Qué variedades mantiene de aquí/de toda la vida?
- ¿Cómo se llama esta variedad? ¿Tiene más de un nombre?
- ¿Qué le gusta o no de esas variedades, qué las diferencia o hace especiales?
- ¿Para qué se usa? Alimentación, pienso, medicinal...
- ¿Cómo se conserva?
- ¿Qué platos/alimentos se elaboran de ella?

#### Sobre los social y económico

- ¿Cultiva para autoconsumo o venta? ¿Qué hace con los sobrantes? Si vende, ¿a quién?
- ¿Tiene relevo generacional? Y en el pueblo, ¿hay gente joven interesada en agricultura? Si la hay, ¿son de allí?, ¿lo hacen como de toda la vida?, ¿de quién han aprendido?
- Las mujeres de la familia, ¿iban al campo también? ¿hacían las mismas tareas? ¿hacían tareas diferentes en situación de orfandad, viudedad, falta de figura masculina al frente?

#### Sobre lo ambiental

- ¿Han cambiado las condiciones climáticas desde que comenzó a trabajar el campo? ¿Y la disponibilidad de agua?
- ¿Cómo es el suelo aquí? ¿es bueno? ¿cómo lo mejora?

**Cierre de la entrevista con invitación a comentar algo que considere importante y no se haya hablado en la entrevista**

**Preguntar por otros contactos de interés**

**Agradecimientos**

**Anexo II.** Tabla analítica clasificada según unidades analíticas.

**Unidades analíticas**

- = variedades locales, características, etc.
- = manejos tradicionales asociados: preparación, labores, semillero
- = semillas, conservación, selección
- = modernización, relevo generacional, desprestigio del campo, insumos
- = racionalidad campesina, cultura
- = usos culinarios
- = adaptaciones locales, clima, biodiversidad, cambio global
- = mujeres en lo rural y en el campo
- = riego, acequias

	CÓDIGO	FRAGMENTO
	Jacinto	<p>“Trigo, cebada... en toda esa loma que ves. Judías, patatas. Pfff... pimientos, tomates, cosas así. Garbanzos”</p> <p>“tomates rosas, tomates de huevo toro, de pera, y rojos de toda la vida, castellano.”</p> <p>“Pimiento castellano de toda la vida, berenjenas, sandías, melones...”</p> <p>“El rosa no vale para conserva porque se suelen estropear los tarros. Les sale moho”</p> <p>“El pepino que yo planto es el de toda la vida, que es verde y amarillo. Y tiene pinchillos. Tiene como unos pequeños pinchos, que no es que te pinchen, tiene rugosidad”</p> <p>“La negra redonda (berenjena) que se crían aquí grandísimas.”</p> <p>“la sandía, el melón. La cebolla”</p> <p>“sí, se llama la babosa (cebolla).” pues las guardo y se crían cebollas con 4 y 5 y 6 kilos</p> <p>“Mira esto son calabazas de estas... para cocinar. De las rojas. ¿cómo se llaman?”</p> <p>“de las negras (sandías), que esas sí eran de toda la vida, estas (las rayadas) vinieron después.” “del sabor dulces como el almíbar (las rayadas).”</p> <p>“aquí hay tomates rojos pos incluso hasta finales de diciembre”</p> <p>Maíz castellano, maíz de palomitas</p> <p>Judía blanca castellana</p> <p>Pimiento blanco picante</p>
	Juan	<p>“pimientos, tomates, berenjenas... cebollas. Es lo que normalmente se ... habichuelas también... se ponen algunas matas”</p> <p>Tomate de pera, tomate huevo de toro</p> <p>“el pimiento castellano. Era un pimiento pequeño, corto, y más delgadito. Pero tenía un sabor inmejorable. Casi ya no lo veo.” El pimiento rojo.”</p> <p>“[las sandías] pero antes eran muchísimo más pequeñas eh. Muchísimo más pequeñas de</p>

	<p>volumen. eso era inmejorable. Veías una sandía que era como un melocotón poco más, una sandía así pequeña, joer eso estaba... dulce, buenísima. Buenísima. Es que se aprovechaba todo, aunque sea así de pequeña, estaba buenísima”</p> <p>Berenjena morada</p> <p>“La lechuga sí aguantaba el frío.”</p> <p>“las habas si aguantan perfectamente el frío”</p>
<b>Antonio Justo</b>	<p>Melocotones y chopos</p> <p>“yo pa consumirlo en mi casa el tomate, el pimiento, el melón y la sandía.”</p> <p>“antes aquí el trigo, cebada, centeno, que eran cereales.”</p>
<b>Maruja</b>	<p>“Los pimientos, tomates... Cultivábamos maíz, judías verdes, berenjenas, pos lo que se gasta en una casa normalmente de verdura y de cosas.”</p> <p>Melocotones y almendra</p> <p>“Trigo y cebada y to eso pero ya cuando nosotros nos vinimos ya se empezaron a poner melocotones, árboles frutales y eso era lo que teníamos.”</p> <p>“Luego berenjena, cebollas, patatas...”</p> <p>Rábanos, lechugas, nabos, alfalfa</p>
<b>Charo</b>	<p>“pos sembraba papas, pimientos, tomates, lechugas, lo que es propio de la huerta”</p> <p>“sus tomates, sus pimientos, sus melones y to esas cosas...”</p> <p>“garbanzos, toa clase de legumbres san sembrao aquí.”</p> <p>Maíz</p>
<b>Pepe el rambano</b>	<p>“se sembraba maíz, remolacha, lechugas...”</p> <p>Remolacha azucarera y forrajera</p> <p>“El maíz que se sembraba pos era un maíz que se podía moler a consumo de las personas.”</p> <p>“cogía demasiado maíz pos se lo echaba a los animales pa poder engordarlos”</p> <p>“No era el maíz de ahora, gordo pa los kikos. Era el maíz más pequeño, pero era más alimenticio.”</p> <p>Tomate rosa: “aquí (por la tierra) se cría un tomate gordo, de un kilo, kilo y algo, que está muy sabroso pa comer. Estos son tomates tiernos, blandos, de comer tiene un paladar exquisito.”</p> <p>“el huevo de toro normalmente lo usamos aquí pa conserva.”</p> <p>Tomate de pera</p> <p>Pimiento castellano</p> <p>“Aluego está el [pimiento] de cuatro cantos. Son gordos y tiene 4 cantos y entre los cantos es liso. [...] es que es cuadrao”</p> <p>“De siempre yo sé que se han sembrao calabacines.”</p> <p>“Pero las berenjenas han venío hace 10-20 años aquí.”</p> <p>“pos mira hay una sandía que no es la negra que se vende, sino la más clara era la sandía que se sembraba por aquí. Luego hay otra sandía, que es del mismo color, pero se alarga un poquito.”</p> <p>“El melón, normalmente lo sembrábamos aquí el de piel de sapo, el más común que se</p>

	<p>sembraba.”</p> <p>“Aquí hay una clase de calabaza que puede llegar a los 50-60 kilos. Y sin embargo ahora son más pequeñas.”</p> <p>“esos tomates normalmente se usan pa restregar en pan, que tienen un sabor tremendamente bueno.” “Yo igual cuelgo cien o más o más hilos, muchos tomates ataos, un hilo. Y aunque los veas tú arrugaos, el tomate está sabrosísimo.”</p>
Torcuato	<p>“pimiento castellano. El de aquí del terreno.”</p> <p>“rosa y desos de huevo de toro. Y otros del año. Pal pan.” “tomate de pera”</p> <p>Lechugas, cebollas de verano y matanceras, lechigas, girasoles, habichuelas cora, habichuelas de otro tipo, sandía, melón, calabacín, pepino... Mirar las fotos para ver lo que tenía plantado.</p> <p>“Y girasoles pues pongo cuatro matas ahí. Vienen las abejas pal polen.”</p> <p>“estas las sembré en marzo. Estas les llamamos cebollas de verano. Esas de allí son luego pa navidad cuando hace uno la matanza.”</p> <p>“las de caña son de esas largas que hay, anchas. Y las otras son bajicas que son cora le llamamos nosotros. Que son así, redondillas.”</p>
Agustín	<p>“Pos tengo tomate de pera y tomate gordo, es que no sé cómo se llama Daniela o...” huevo toro y de pera.”</p> <p>“pimientos del terreno, de toda la vida.” “ese pimiento ya se pone colorao en la mata y ya pues se ensarta con el hilo y ya se pone a secar.”</p> <p>“pues patatas también las criamos, sandías, melones.”</p> <p>“cebolla babosa le dicen. Pa las matanzas que utilizaban antes los abuelos, nuestros padres.” “Y más blanda. Pa cocerla la otra es mu dura, la de exportación que dicen, pos es más dura. Pero esta es blanda. Es más tierna.”</p> <p>“Y más blanda. Pa cocerla la otra es mu dura, la de exportación que dicen, pos es más dura. Pero esta es blanda. Es más tierna.”</p>
Francisco	<p>“aquí se planta pues el río grande, el otro que hay... ¡pos yasta! El gordo... [...] el huevo de toro”</p> <p>Tomate río grande: de conserva. “ese ha estao de toda la vida por aquí. Estaba yo chico cuando ya lo sembrábamos. Y tengo 87 años.”</p> <p>Pimiento: “El castellano y el picante y ya está.”</p> <p>Melón de piel de sapo</p> <p>“esa <b>asendría</b> se sembraba aquí otras veces, una asendría que era mu larga. Pero ya hace un siglo que no he visto esa asendría.”</p> <p>Patatas</p> <p>“aquí es que la habichuela se toca poco. Casi ná. Aquí he sembrao yo unos golpes ahora pero es la habichuela de esta de verdeo. Con las patatas se suele plantar esta habichuela que es pal verdeo, pa la virgen del Carmen.”</p>
Anónimo	<p>Tomate: “corazón de buey”, “sí, ese es el que se hace pal pambolí que se hace en Cataluña. Ese tomate se cuelga la mata y se mantiene durante el invierno y cuando te hace falta un tomate vas, lo coges de la mata y lo restriegas por el pan. Ese es el tradicional de toda la vida. Que le llamamos aquí el tomate de invierno.”</p> <p>“el pimiento castellano es un pimiento que vale pa secarlo y pa asarlo, y pa conservarlo. Incluso pa tierno también es bueno. pa tierno normalmente el que más se pone es uno que llaman el italiano, que es mu blandico, no tiene mucha piel y es muy bueno. aquí ha estao</p>

	<p>casi siempre”</p> <p>Pimiento picante: “Ese se gasta simplemente como condimento pa las comidas”, “aquí el que se utiliza es este de secarlo que es el tradicional de aquí y ese es el que utilizamos luego pa los embutidos, pa darle color y sabor.”</p> <p>“el melón aquí que más se utiliza es el de piel de sapo. Que tiene la piel verde o rayá. Y es el que creemos que es mejor.”</p> <p>“sandías hay una que la llaman sandía de la reina, que tiene una pepita mu pequeñita, más pequeña que la otra. Y es una sandía mu fina mu buena. Pero normalmente aquí sandías sembramos a lo mejor unos golpecillos pa uno.”</p> <p>Pimiento 4 cantos: “es mu grueso. Sí, es más grueso, y más carne y es más gordo.”</p> <p>“Pepino había antes unas semillas que le decíamos pepinos castellanos, que incluso olían. Era un pepino grande, tierno, bueno de sabor. (y tenía pinchitos)”</p> <p>“pueden sembrar alguna variedad de calabaza, que hay dos o tres variedades, o de habichuelas hay dos o tres variedades también, si hay se siembran dos o tres golpecillos pal gasto de la casa.”</p> <p>“la habichuela puede ser cora o plana, que sepa yo.”, “esa recta que compramos que es muy lisa así de larga, esa es la plana. Y la otra la cora es redondilla como canutillos, redondillas. Y más rellena, más maciza de adentro.”</p> <p>“hay calabazas con las que hacen el cabello de ángel que no sé su nombre el que es.”</p> <p>“los ajos se siembran en enero. En los primeros días de enero. De diciembre a enero se siembran. Lo puedes sembrar 15 días antes o 15 días después.”, “<b>tantos días pierdes de enero, tantos ajos pierde el ajero</b>”</p> <p>“las cebollas... con la planta. Se siembran en mayo.”</p> <p>“aquí le llamamos a una de ellas la babosa.”</p> <p>“hay una que era muy buena, la granito de oro aquella. aquella era muy buena. Pero ya no veo yo esa cebolla.”</p> <p>“P: hay una [cebolla] que es mu dura y no se sube S: esa es la de exportación. Esa dura mucho.”</p>
Mercedes	<p>“pos sembrábamos las patatas en marzo, pa san José.”, “sí, la Reonti [red pontiac]”</p> <p>“Y luego pos ya <b>pa san Torcuato [15 mayo]</b>, lo mismo, día p’arriba día p’abajo, se sembraban los tomates, cebollas... To eso en mayo. Los melones, las sandías...”</p> <p>“los ajos se siembran en enero. normalmente aquí sa sembro más el rojo. Luego se secan un poquito. Ahí tengo yo una trenza hecha de mi marío.”</p> <p>“El pimiento nuestro de to la vida es el más bueno. De sabor. el castellano, el de to la vida. Hay quien algunos años ha sembro del otro, un pimiento mu grande, pero eso no tiene casco, eso no sirve.”</p> <p>“la [sandía] rayá y la negra. Las dos están buenas.”</p> <p>“las calabazas se siembran... hay quien las siembra más tarde, pero a mi un apersona mayor me dijo que cuando se siembra la patata en marzo se debe de sembrar la calabaza porque si no luego no se seca y se te pudre en el invierno.”</p> <p>“cebollas se sembraban las de la matanza, las criábamos. Y las de verano, ya pal gasto de la casa. Se sembraban las dos clases. la de la matanza aguanta más. La matanza se hace en diciembre, aguanta más. Y la otra es cebolleta, la que se compra en las tiendas.”</p> <p>““dame de los gordos”, que son los huevos de toro que se dicen...”</p> <p>“el de invierno, eso ya es otra semilla. Es un tomatillo, eso se colgaba y tenías tomate tol año.”</p>

		<p>“Se pone rojo lo mismo que el otro, se hace la ristra y ya tienes picantes pa tol año.”</p> <p>“las habas se siembran los mismo, en octubre hay quien las siembra, como mu tarde noviembre. Su fecha es en octubre.”, “<b>a últimos de abril, habas en el mandil</b>”, “se siegan y luego se escardan pa que no críen coco”</p> <p>“guardaba un tarro y con eso tenía tol año.”</p> <p>Habichuelas: plana y redonda, se consumen en verde y también las semillas pa guisar. Es la habichuela de color blanco.</p>
	Jacinto	<p>“Y paso de guardar otras 10 matas por ejemplo de tomates de tol año, tienen un trabajo como los ajos de limpiarlos, colgarlos” “lo secas para colgar”</p> <p>“yo planto en semillero, en las cajas de pescao de poliespán. Le pongo la tierra que yo quiero y tapo con turba las semillas. Un mallazo que haga concavidad y un plástico”, “yo le llamo semillero. O almárciga”, “no, le llamaban a eso el plantel, la almárciga,” (se tapaba) con plásticos. O con... sacos de tela. Hasta que se pasen los fríos. Después se va destapando. Yo ya como soy más moderno también, pues he conocío el plástico no he conocío lo otro”</p> <p>“para <b>el 8 de marzo</b> de toda la vida planto los pimientos”, “La primera quincena de mayo suelo poner las cebollas y los tomates”, “[...] cuando levanté los ajos del suelo, que los levantas siempre a finales de junio”, “Los tomates siempre se adelantan un poco y los pimientos pues, a primeros de junio.”, “Yo para <b>Santiago</b> [25 de julio] siempre he tenío pimientos.”</p> <p>“(sobre el uso de los santos y fechas) para memorizarlo e igual bendecirlo pa ellos, ¿no?”</p> <p>“Llevo cuatro años plantando allí pero ningún año caen los pimientos en el mismo sitio ni las patatas ni los tomates.” “Voy cambiando. Es que este terreno sólo es bueno el trozo donde está plantao, encima de un almendro grande donde está ese estiércol y aquí.”, “Lo que pasa que no plantas en el mismo sitio. Cambias. Aunque sea la misma zona, pero si ocupas este trozo por ejemplo, al otro cojes este y luego este, vas cambiando y está siempre la tierra descansá”, “los tardíos no cansan la tierra. Los tardíos son esto, los tomates, las patatas, los pimientos y to eso. Lo que cansa la tierra es el cereal. Porque tiene mucha raíz y absorbe mucho. El trigo, la cebada, el centeno, la avena. Aunque tú veas que no, hace en la raíz un cepellón muy grande y consume mucho. La castiga.”</p> <p>“un poco de estiércol de un tractor que me subió un amigo”</p> <p>“[suelos buenos] pues porque no tiene mucha piedra, la tierra es muy suelta. Es una tierra muy fácil de labrarla, en una palabra. Y muy agradecía.”</p> <p>“pos le rocío bastante estiércol y llamo al tractor. Con el rotavator lo labra. Porque aquí, en esta tierra, si profundizas mucho con el arao, la sacas cruda. Es virgen. Porque esto se ha labrao siempre con animales. Con mulos, con burros, con vacas. Entonces tractores han pisao aquí pocos. Y el rotavator baja pos lo que mide la cuchilla. Bajará esto (20-30cm)”, “Le metes ese estiércol, <u>la tierra que está arriba está cocía del sol</u> y lo que plantas, rinde.”</p> <p>“(las plantas cultivadas) las vuelves a romper con el rotavator otra vez. Lo trituras. Se queda allí.”</p> <p>“los capo, sí. Antiguamente los echaban [los tomates] en el suelo”, “la práctica de quitarle de la cruz, la primera cruz, de aquí. [empieza a señalarme en la planta de la maceta] Por ejemplo la hoja esta, la vamos a llamar cruz, sería otro tallo como este de aquí. Todo lo que sale de aquí para abajo, se lo quitas. No la hoja, los tallos. Y de aquí para arriba, lo dejas.”</p> <p>“sí, si, porque como las patatas es bueno cambiarlas de la sierra a la vega o de la vega a la sierra...” “Las patatas de la sierra en la vega producían mucho.” “Entonces antiguamente hacían un hoyo en el suelo, las metían [las papas] y las tapaban con ramas de encina y pinocha de los pinos. Y malas hierbas secas. Entonces iban abriendo un agujero poco a poco e iban sacando patatas y salían igual que cuando las sacabas de la tierra.”</p>
	Juan	<p>“Las semillas las sembraba en el mes de febrero aproximadamente, <b>la joya</b> que la llamamos aquí.” es una parcela pequeña de 3m cuadraos, no más. Sencillamente. Es un</p>



	<p>semillero. Es un semillero que lo acondicionaban ellos. normalmente se tapa con un plástico. Para que mantenga la temperatura. ... Anteriormente como no había plásticos, que yo me recuerdo, se tapaba con esparto.”</p> <p>“eso es el pimiento seco. El pimiento rojo. Que se ensarta con un hilo y le haces una ristra que le llaman.”</p> <p>“normalmente se guardaban las semillas del tomate más hermoso que veías.”</p> <p>“lo que era la joya, el semillero, se plantaba en febrero. Y luego lo que era trasplantarla normalmente cuando pasaban los fríos. A partir del día 3-4 o como mucho el 15 de mayo.”</p> <p>“la cosecha si trasplantabas antes del 15 de mayo, ya para el 15 de junio o primeros de julio ya tenías.”</p> <p>“[se siembra] directamente, claro. Como el melón, las habichuelas. Claro las habichuelas también se siembran más tarde, se siembran ahora en esta fecha. Yo me recuerdo sembrarla después de segar el trigo.”, “segabas el trigo ahora, del... decían del 24 de junio al 28: el 24 verde y el 29, o sea de San a San Pedro, se secaba.”</p> <p>“y: claro se usaban mucho los santos y to eso pa las fechas de cosecha o de siembra...; J: efectivamente. Es que la religión contaba mucho.”</p> <p>“Había gente que tenía calendarios y yo me acuerdo de llegar a la casa y el calendario que tenías lo tenías marcao: tal día planté las habas, el día nose cuanto pues otra cosa. El que no tenía mucha cabeza pos lo tenía marcao.”</p> <p>“una de las bases importantes es la tierra, la preparación de la tierra. Hay plantaciones que tienes que hacer en seco. Plantar en seco y luego regarlas. Y otras plantaciones debe de tener la tierra cierta humedad. La humedad es muy importante. Dejarla mu suelta. La tierra no puede estar como compacta ni echa como un barro, sino la tierra mu suelta. Es importantísimo eso.”</p> <p>“La rotación de cultivos es importantísima. Es muy importante. O sea no puedes plantar to los años en el mismo sitio”</p> <p>“Lleva muchos años. normalmente el tomate siempre ha estao en el suelo. Como una mata más. Como un arbusto.”</p> <p>“y: antes había menos enfermedades también.; J: es que no había prácticamente.”</p> <p>“Azufre era lo que se echaba al tomate y para de contar. Se le echaba azufre con una pava, que es como un fuelle.”</p>
Antonio Justo	<p>“en el mes de mayo sí se siembra y luego en septiembre empezamos a coger el tomate, el pimiento, melones y to esas cosas.” “Y ya te dura el mes de septiembre hasta que lleguen los fríos.”</p> <p>“El maíz tampoco [le afectan las heladas] pero los marranos lo hacen polvo. Depende de adonde esté pos hay marranos que son mu listos... se meten en el medio del bancal y empiezan por el centro. Y cuando te das cuenta pos ya no queda más que la orilla.”</p> <p>“Pero que el campo nunca en la vida ha estao pagao. En los años 40 y 50 y 60 el que tenía 5-6 faneguillas de tierra comía. Porque es que lo criaba to. Criaba el trigo pa la harina pa hacer el pan. Las patatas. Criaba un cerdo pa hacer la matanza. En fin, se vivía de otra manera. Hoy contra más tierra tienes, menos ganancia.”</p> <p>“Que tiene una fanega tierra ciento quince chopos.”</p> <p>“Como estaba la azucarera, si tenía 3 fanegas de tierra sembraba una fanega de tierra de remolachas, una fanega de tierra de trigo y otra fanega de tierra que sembraba habas, ya menos cantidad, echaba un bolillo maíz... las papas, sembraba to los años las papas.”</p>
Maruja	<p>“Sii, pos cogíamos tomates y los hacíamos conserva. Hacíamos mermeladas. Con los pimientos los asábamos en la lumbre y los conservábamos o los congelábamos. Bueno antes se congelaba menos. Era secos. Se les quitaba la piel y entonces se ponían en una</p>

	<p>guita, se ponían al sol y se secaban. Y luego eso aguantaba todo el año.”</p> <p>“El tomate se conservaba, se hacía conserva. Se metía en botes y se cocían al baño maría, se ponía en un cacharro grande, una caldera o algo y se ponían en agua al fuego. Cuando hervía un poco, me parece que era 5 min se apartaba y eso lo conservaba durante todo el año.”</p> <p>“Los pimientos coloraos, los rojos, cuando se ponían ya rojos se secaban. Se ensartaban con una guita. Se colgaban en las fachadas antes siempre estaban llenas de pimientos rojos.”</p> <p>“ponías un trozo de tierra pequeño, le echabas la semilla y cuando la planta nacía es cuando se plantaba ya en el campo pa que...”, “Primero poníamos el plantel que se llamaba. O algo de eso. La joya. la joya, que a veces se ponía en un cajón. Porque eran una cosa pequeña y se criaban aquí en la casa. Y ponías las semillas y entonces las ibas regando, iban creciendo y ya cuando estaban las plantas un poquito grandes se arrancaban con la raíz, se arrancaba de raíz con el mismo estiércol que tenía y se plantaban en el campo. Se hacían sus surcos y con el tractor mismo, pues se hacían unos zurcos que eran... se cogían así se subían parriba, se ponían dos partes, por cada lao se podía echar el agua pa que se regara. Y entonces allí se plantaba normalmente todo junto. Se ponía un aparte de pimientos, una parte de tomates, una parte de berenjenas, siempre juntas las plantas que eran así. Luego ponías melones y sandías... es lo que se comía.”</p> <p>“Entonces lo que me estabas diciendo es que se plantan en un lao del surco namás. MJ: eso es, en un lao del surco. Pa que no se juntaran, pa que tuvieran más espacio pa comer la tierra también porque si los ponías demasiado junto pos no crecían tanto.”</p> <p>“En abril, mayo... sobre tó en mayo. no los podías poner antes porque se helaban.”, “Y ya se cultivaban pos hasta septiembre tenías tomates y pimientos y todo.”</p> <p>“Se sembraban habas también. Las habas se sembraban ehm... a últimos de año. Porque esos sí aguantaban el hielo.”, “Y ya iban creciendo pero mu poquito a poco, y luego ya en el mes de abril o por ahí es cuando empezaban ya, se crecían un poco más que hacía menos frío y entonces se cogían.”</p> <p>“<b>rabiaban las plantas.</b> Aunque le echaras mucha agua y tó, pero si había demasiá calor pues se... se quedaban mu pequeñas y se secaban aunque tuvieran agua. Nosotros le llamábamos que rabiaba.”</p> <p>“El trigo era pa tu cosecha de pan. O sea tú lo molías y tenías la harina que duraba, ahora ya no pasa igual. La harina tú te la llevabas, la tenías en unos atroxos o en un almacenamiento así y tú la ibas sacando pa hacer el pan tú. Cuando nosotros nos vinimos aquí, las mujeres hacían su propio pan. Lo hacían en su casa y luego lo llevaban al horno pa cocerlo.”</p> <p>Harnero pa secar los tomates</p> <p>“Las habas no se trillaban porque como eso era grande pos se podía romper. Eso era a palos, apalearlas, se dejaban ahí que se secaran, se apaleaban y se sacaban las semillas. Y se guardaba pues eso, las habas pues en un cacharro. Eso sí se guardaba en un cacharro, luego se sacaban pa cocinar y to eso”</p> <p>“Y se echaban las patatas, se cogían las mejores y las más pequeñas se cocían y se le echaba pues de lo que se le quitaba al trigo, de la piel del trigo, el salvado, pues eso se le echaba a las patatas esas y al nabo, nabos que se criaban, y las hojas y to eso se cocían y se echaban de comida a los cerdos. Y maíz que se cogía también, si te comías una sandía o un melón, to las cáscaras, to eso iba al corral, pa las gallinas, pa los cerdos, pa tol mundo. Eso era lo que comían. Alfalfa también, mucha gente tenía alfalfa que la picabas y le echabas el salvao y eso se lo comían los cerdos.”</p> <p>“sísi, era bueno [hacer rotaciones]. Pa que no se cansara el campo. O sea, si tú lo siembras mu seguido entonces ya no tiene la misma fuerza, había que dejar y en el invierno pues se araba. Se araba pa que cogiera fuerza, pa que se reforzara y se dejaba. Se dejaba.”</p> <p>“[sobre abonos verdes] Por ejemplo las hortalizas no se quitaban. Se araban.”</p>
--	--

	<p>“Se cogían unas pocas pa la casa, tiernas, y luego se dejaban pa que estuvieran ya más granadas como decíamos nosotros, más duras, se le ponía el cogote negro, y entonces ya se cogían pa secarlas. Y si no, pos lo que se cogían eran... en vez de ir cogiéndolas así ya secas, pos se cogían las matas y se traían y se apaleaban y los garbanzos igual.”</p>
Charo	<p>“mancajábamos”</p> <p>“De mayo palante, mediaos de mayo palante, hasta ahora”</p> <p>“se recoge eeh, pos, dos meses, tres meses se recogen las plantas.”</p> <p>“las habas se recogen y se sembraban a últimos de invierno con lo cual ya iba cara al verano, que era hace dos meses, estábamos comiendo habas.”</p> <p>“pa que se recojan quizá, como mucho, a últimos de septiembre”</p> <p>“según qué cosas tenía un semillero chico o sencillamente los comprabas y los sembrabas en la tierra.”</p> <p>“las semillas normalmente siempre había algún agricultor de por aquí que tenía la semilla puesta. Y entonces él te vendía un manojo de siembra o de tomates o de pimientos... ahora es más industrializao.” (tambn se regalaban si sobran)</p> <p>Sobre los semilleros/macetas: “tenían un cacharrillo...normalmente se tenían en el corral, pero bueno, sí se han metío en la cueva cuando no tenías el corral disponible o eso pero normalmente en la calle, tenías cuidao de cambiarlas. Que veñas que va a llover, pos que las metes dentro, ¿Qué no? Pos las tienes en la calle.”, “[su cuñado] Llega el tiempo pos las siembra, las siembra en un trocillo y lo tapa y cuando ya está así más o menos pos ya las siembra. lo tapa con un... como los invernaderos, con plásticos.”</p> <p>“Ten en cuenta que estamos hablando de minifundíos. Aquí no hay grandes extensiones de terreno”</p> <p>“el suelo y mancajao además. Mancajao pa que la hierba que sale, quitarla hierba casi to los días, un día sí y otro no, pa que la mata tire”</p> <p>“aquí no se ponían cañas, sembrabas en el suelo, en el zurco, ibas cogiendo los tomates.”</p> <p>“Pero lo que es producto que vas a utilizar na más que tú, generalmente se siembra como antes: a la tierra y que vaya creciendo. Y darle agua, claro.”</p> <p>“un <b>haza</b> es... exclusivo tuyo, un terreno, que puede tener... nunca tiene una hectárea, es más chico de una ha. Son terrenos pequeños, ¡huertas!, digamos lo que es huertas.”</p> <p>“se medía antiguamente en fanegas, luego en hectáreas,”</p> <p>“se abonaba con los animales que tenías.”</p> <p>“antiguamente el azufre na más. una vez al año, no se le echaba más”</p> <p>“con eso saneabas el terreno. Con eso y con el dejarlos terrenos por lo menos cultivabas un trozo de haza, por ejemplo, y la otra la dejabas libre. Se saneaba esa, y al año siguiente, cambiabas el trozo.”</p> <p>“Aquí se han visto sembraos hasta los laeros. to los <b>balates</b> han estao sembraos. To los que veas de tol pueblo.” (generalmente con parras, olivos)</p> <p>Huerto vs huerta: siendo el huerto de menor tamaño y más cercano a casa, mientras que la huerta es un terreno que tiene uno más lejos, campo a través, de mayor tamaño, donde se siembran también cereales...</p> <p>Hortalizas plantadas entre los melocotoneros: “Siempre se van dejando trocillos pa lo que serían productos de huerta, que es to eso que hay sembrao por ahí.”</p> <p>“le quita agua a los árboles. La que se bebe la hierba no se la beben los árboles. El juguillo.”</p> <p>“antes dejábamos la hierba porque teníamos animales, entonces entremedias de los árboles</p>

	<p>pastaban los animales. Era la función que tenía la hierba.”</p> <p>“Porque antes cuando los tenías tú tenías cuidao de que no se te engancharan en el árbol. Pero ahora metes un pastor en mis almendras y no me quea ni una almendra porque se las comen toas.”</p> <p>“Es que antiguamente a lo mejor tenías dos o tres cabrillas na más cada familia.”</p> <p>“No era suficiente con una cosa, tenías que llevar de las dos cosas pa poder vivir. Tenías que llevar de la agricultura, pero entremedias ibas llevando el ganao, o bien cerdos o bien cabras.”</p>
Pepe el Rambano	<p>“Sabíamos que si sembrábamos cereales un año echábamos aquí, y al año siguiente se echaba en otra finca. ¿Por qué? Aquí es muy importante hacer barbecho y dejarlo un año ahí que descanse.”</p> <p>“el estiércol se tiene que echar y enterrarlo en la tierra. Entonces eso va cociendo. Por si es algún estiércol que no está hecho estiércol todavía, al enterrarlo en la tierra se cuece y se hace estiércol. una vez que está esa tierra pa las hortalizas, está bien cocío el estiércol, se la de 2-3 vueltas de arao, según como tú lo veas y después se ponen sus surcos, lo plantas y ya está.”</p> <p>“Escamocharla es quitarle las hojas que le quedan.”</p> <p>Si se planta el mismo tomate en la tierra del campo y en Almería la calidad va a ser muy diferente.</p> <p>“(el tomate) tradicionalmente se echaba en la camá. Al suelo”</p> <p>Plantel: “En tierra o le echas estiércol. Y tapao con unos... que ahora vienen de Almería unas mantas mu bonicas, blancas, que se las pones encima. Pero antiguamente íbamos a coger esparto. Se iba a coger el esparto y entonces se le echaba en lo alto. pa que protegiera de los fríos, pa que guardara el jugo del riego, to eso.”</p> <p>“la azá, el mancaje, que antiguamente, hasta el trigo se mancajaba.”</p>
Torcuato	<p>“cojo la semilla y la llevo a Almería, aun semillero que hay. Y me la crían allí, y cuando está la planta voy y me la traigo.”</p> <p>“pues en mayo, el 15 de mayo empezamos a plantar ya. Antes, antiguamente en junio, mediaos de junio.”</p> <p>Se mide en fanegas, en secano y en regadío. “Las fanegas, los majales, las tahullas... cada sitio le dan un nombre.”</p> <p><i>“las fanegas son como los puñetazos. Unos más grandes y otros más chicos.”</i></p>
Agustín	<p>“Las pongo en plantel. Las tapo bien, las cubro con un plástico porque si no se yela. Y luego ya pos se destapa a mediaos de abril que ya no hay hielo. Y ya se trasplantan.”</p> <p>“nada pues con el tractor la aro y yastá, le echas su abono, su estiércol. Se hacen sus arroyos y con el agua pues vas regando los arroyos.”</p>
Francisco	<p>“<b>Pal día de la cruz [3 de mayo]</b> se intentaba empezar a sembrar. Ya eso casi que se ha perdío, se siembra cuando nos parece.”</p> <p>“Pa las fechas se usaban mucho los santos. Era una costumbre que se usaban los santos. Y pa los trigos y pa las siegas y pa to eso también, decíamos: <i>pa san Juan verdes, y pa san Pedro pasaos</i>”</p> <p>“se sembraban las joyas.” “en la tierra, se tapaba con un plástico y se sembraba.” “eso lo sembrábamos a últimos de enero. Pero eso ya era tapao por los fríos, por los yelos.”</p>
Anónimo	<p>“J: bueno y también me han contaó cómo se quita la semilla al pimiento y muchas veces me han dicho que le quitan “la <b>bizna</b>” o la “<b>brizna</b>” P: eso es la semilla [dice que sólo la del pimiento se llama así].”</p> <p>“aquí lo que más se ha hecho han sio pimientos y tomates porque luego en tiempo de</p>

	<p>invierno se ponían en botes, en conserva y aquí en la mayoría de las casas, se preparan cuando hay la recolección y se preparan unos botes y se hacen en conserva y tienen pal invierno.”</p> <p>“J: ¿y las mujeres se encargan de guardar la semilla cuando hacen las conservas? P: no, las mujeres habrá alguna que se encargue, pero lo suelen hacer los hombres. Pero que puede haber alguna.”</p> <p>“El semillero pues preparas la tierra y le pones estiércol o turba, y la tienes mu cernía y le tiendes la semilla. Y luego le pones un poquito de turba por encima y la riegas, y luego pues le pones el plástico y, al ponerle al plástico germina mucho antes porque el plástico le da mucha calor, y entonces las adelantas en nacimiento. eso se hace en invierno. Nosotros la ponemos el día de San Juan de Dios, que es el día 8 de noviembre.[8 marzo]”, “J: y antiguamente cuando no había plásticos, ¿con qué se tapaba? S: con albardines P: con albardines cuando nacía, pero antes, piedras. Se le ponían piedras...”</p> <p>“J: ¿y qué se suele plantar concretamente dentro de la joya?</p> <p>P: ¡berenjenas! Pimientos, picantes, los tomates. Los tomates se pueden sembrar 15 días después, porque la planta del tomate se adelanta más que la del pimiento. Entonces se puede sembrar 15 días después.”</p> <p>“las habas ya se ponen directamente en el campo. No se hace semillero. Las habas se siembran en octubre. Se cosechan en junio. en mayo empiezan a cogerse verdes pero luego cuando se siegan ya pa trillarlas y sacarlas, en los primeros días de junio. Ya no sembramos aquí pa eso. sí siempre cuando se tiraban los cohetes de san Antonio pues se temía de que se le pegara fuego a las habas o a la cebá que estaban en la era.”</p> <p>“cue</p> <p>“en una era. Antes las poníamos en llano en una era y se criaban mu bien. Haces un, un... P: haces un cuadro como esto por ejemplo y pones una [planta] aquí otra aquí otra aquí...” dicen que se riega igual e incluso mejor</p> <p>“Y tienes una tierra de calma que descansa mientras que crías la cosecha en otro lao. a lo mejor lo tienes arao y lo tienes preparado tol año y está ahí luego cría la cosecha mejor.”</p>
Mercedes	<p>“aro, ponemos una joya que se dice, con las semillas del tomate y del pimiento, de la berenjena”</p> <p>“se colgaban los melones, se colgaban los tomates, lo que se podía guardar. lo mismo que los cogías, los colgabas. Ataos con una guita se colgaban. En los techos con un palo, se clavaban unas puntillas y ahí se colgaban los melones.”</p> <p>“pos se araba, quien quería le echaba un poquito estiércol, se revolvía, se hacían sus surcos y yasta, igual que ahora, plantar. Hay quien no hace surcos y se deja llano. había quien le echaba un puñaillo abono pero yasta, no se le echaba más.”</p> <p>“sí, se iba cambiando de tierra, quien tenía más de una, quien tenía sólo una pues cambiar de lao.”</p> <p>“no, arrastra, que el tomate tiraba pa donde quisiera”</p> <p>“mi sobrino siembra como siempre y como tiene dos o tres sitios, tiene una más temprana, otra más tardía...”</p> <p>“tomates que era lo que se sembraba en cajas y cogían y se lo llevaban pa las conservas, pa las fábricas.”</p> <p>“[las conservas] se echaban en botellas. No había tarros como antes. claro, picabas tomate y pimiento y lo metías en una botella, tascabas con un palo, cuando estaba llena le ponías su tapón de corcho, se ataba con una guita, la guita de ensartar los pimientos, y entonces los metías en un bidón, le dabas un hervor y ya tienes conservas pa un año. El melocotón lo mismo”</p> <p>“con una guita que se ensartan los pimientos, que es un ovillo que hay, se hace una ristra y se ponen... yo he tenía la costumbre de secarlos a la sombra allí en la cochera. Y eso ya lo</p>

	dejas ahí y se seca y tienes pimiento pa tol año.”
Jacinto	“en La Peza planta gente, pero no... plantan por plantar.”;” Pero quien se dedica a hacer eso va a lo rápido, a lo fácil.”
Juan	<p>“se conservan precisamente porque la variedad el tomate es un sabor diferente. No es un transgénico que están modificaos genéticamente.”</p> <p>“Pero es que las sandías antes tenían semillas, las que traen ahora, como son de injerto, no tienen.”</p> <p>“Le da igual que se críen bien, que se críen mal. Porque no vive de eso. Ni piensa que vaya a llegar el invierno y no va a tener comida, porque antes era pa tener comida pal invierno. Para poder sobrevivir tol invierno.”</p> <p>“El relevo está difícil.”</p> <p>“claro es que no puedes vivir. Es que no te da. No te da porque no hay precios. Tampoco hay volumen de parcelas grandes.”</p>
Antonio Justo	<p>“Pero eso ya aquí como entremos en el Mercado Común y con estos intercambios que hacen... pos que aquí ya no se siembra.”</p> <p>“aquí Andalucía es na más que pal turismo.”</p> <p>“De 10 años para acá pues ya no echamos productos químicos porque si los echas pues ya no es ecológico.”</p> <p>“Y entonces sí se utilizaba el herbicida pa la hierba, ahora tampoco podemos echar herbicidas, porque si echas herbicidas a la hierba, luego vienen te hacen analíticas de tierra o de la planta y ahí te sacan...”</p> <p>“que esto se cambió porque antes si no era ecológico tenía un precio mu bajo.”</p> <p>“en productos químicos no gasto dinero pero en los productos que le echo pa lo ecológico valen más caro.”</p> <p>“¿El estiércol? Pos no podemos echarle tampoco abono. Le echamos unos... que se llaman pellets.”</p> <p>“M: te lo pagan mu barato y luego vas al mercado y está carísimo.”</p> <p>“los <b>intermediarios</b> son los que se lo llevan. No tenía que ser así.”</p> <p>“J: entonces tu hijo sí quiere seguir con los melocotones. AJ: sí, quiere seguir con los melocotones y con los chopos. El chopo tiene menos trabajo pero claro es largo plazo. Porque son 10 años. Es que tienes que estar 10 años esperando. Que tiene buen precio, pues ganas. Que no tiene precio, pues no ganas na.”</p> <p>“J: y tipo los pimientos, los tomates, los melones... ¿tú de eso guardas las semillas? ¿las vas recogiendo tú?</p> <p>AJ: no, normalmente pos casi... los compro pequeños que vienen en bandejas o compro unos sobres que vienen las semillas y las siembro directamente en la tierra.”</p> <p>“Es una pena... si es que mira hoy sales al campo y eso es que te da lástima. Porque como lo que producen no vale dinero... pos la gente se dedica a otras cosas. Y el campo o lo da arrendao o lo vende...”</p> <p>M: o está abandonao. Hay una pila campos abandonaos.”</p>
Maruja	<p>“yo cuando vi un supermercado fue en Alemania.”; “Aquí no había nada na más que lo que se cultivaba en el pueblo.”</p> <p>“Pero que sí, más buenos los que cría uno siempre están más buenos.”</p> <p>“ahora ya fijate está aquello todavía con los almendros pero ya están secos. Me da una peno cuando paso por allí y lo veo.”</p>

	<p>“antes era como si fuese ecológico. No había sulfatos ni había nada se cogía el estiércol, los excrementos de los animales y era lo que se llevaba al campo.”</p> <p>“Pero al principio era como si fuese ecológico, o sea lo que tú tenías en la casa era lo que utilizabas en el campo.”</p> <p>“no comíamos tanta variedad como ahora, pero se comía.”</p>
<b>Charo</b>	<p>“Ahora va habiendo grandes extensiones de tierra porque lo va comprando tó (una empresa agrícola) y entonces planta pistachos.”</p> <p>“cada vez se siembra menos”, “Primero porque la gente va ca vez más mayor, segundo que las generaciones nuevas están viendo que sus productos no valen un duro y pa que te rías tú, me río yo.”</p> <p>“estando yo en unos almacenes en Alcuñía, se utilizaron esos abonos y rompió los tomates. Eso sí, mu grandes, pero los rajaba.”</p> <p>“Pero como esta tierra (la de aquí) es ya fuerte de por sí, cuando lo endiñaba más (abono químico), le hacía tanto que el tomate reventaba.”</p> <p>“lo que sa vendió aquí generalmente son árboles, productos de árbol. Ya sea higuera, melocotonero o almendra... los productos de árbol sí san vendió aquí, pero lo que ha sío producto de huerta ha sío pa consumo propio”</p> <p>“Pero sí creo que aquí lo tenemos pos más natural que en muchos sitios. Porque aquí no se trata por ejemplo como las sandías que interesa que crezcan porque tienes que venderla. No aquí no, aquí una sandía tiene los meses que tiene que estar porque te la vas a comer tú. Entonces no le echas ná.”</p> <p>“J: ¿y crees que hay más plagas y más enfermedades que antes? CH: sii, por supuesto, si las traen los mismos abonos que te venden. Mas que los abonos los fertilizantes, las traen los mismos fertilizantes”, Pa matar uno te traen otro bicho. Por lo cual hay muchos más ande vas a pará. Antes los matabas con el estiércol de los animales, no les echabas más ná.”</p>
<b>Pepe Rambano</b>	<p>“Lo que pasa que, al dejar los animales que ya no había ni vacas, que se araba con las vacas, con los mulos, y ya na más que con tractores, entonces ya no hay tanto estiércol.”</p> <p>Solo 1 bodega que es de gente del pueblo: “Y ojo, que aquí la única bodega que es de gente del pueblo es la Vertijana.”</p> <p>“mi mujer los mete en el congelador, en un tupper. Y si necesita un pimiento lo coge y está como el primer día que lo metió. Pero ahí ya los tienes que meter sin simiente.”</p> <p>“pfff... ay madre, las fechas ya es que... perdí el salto cuando me fui a Cataluña.”</p> <p>“no pero si no es por lo gratis. Si la cosa si te ve la seprona que coges un esparto ya te está llamando la atención o te está multando.”</p> <p>“, el andaluz, si emigramos muchos, porque tú a donde vayas hay andaluces por ahí. Pero por qué, porque aquí esto lo tenían como el culo del mundo. Y teníamos que emigrar.”</p> <p>“¿ahora? si llegáramos a la mitad [de habitantes] ... ahora hay 261. Y se vive en la gloria. De aquí hay cielo.”</p>
<b>Torcuato</b>	<p>“Pero que yo siempre he tenío campo. Ahora ya no tengo. Y lo hemos vendío a Muñana.”</p> <p>“Que luego hemos emigrao unos pa un lao y otros pa otro.”</p>
<b>Agustín</b>	<p>“claro, ahora ya no sabes lo que compras, te dicen esta es negra y luego es blanca y no saben lo que es. Entonces la que es tuya propia pues sabes lo que es.”</p>
<b>Anónimo</b>	<p>“a lo mejor rinde más porque no sé qué, pero a lo mejor no es lo que quieres. Como ha pasao en muchas ocasiones, que igual hemos compraó las plantas de pimiento del semillero y no ha salío lo que hemos esperaó.”</p> <p>“o por zurcos, también se hace por zurcos. Ya no se hacen muchos, ponemos na más que pa</p>

	<p>la casa y yastá. S: antes poníamos muchos porque había que tener pa la matanza.”</p> <p>“hay muchas plagas, muchas enfermedades y los productos que hay hoy en el mercado, la mayoría, vienen falsificados. falsificados es que antes había productos que eran eficaces al 100%, que sulfatabas y moría la plaga. Y ahora ya no. Han prohibido algunos de los productos que eran buenísimos.”, “[antes] no había, no había venenos. Y no había las plagas que hay hoy, no sé... S: es lo que ella dice, se adaptan a veneno los bichos y viven ”</p> <p>mirar fragmento teatral sobre la desaparición de los animales</p> <p>“Y puede ser en terrenos donde lo permita, porque aquí el terreno que tenemos aquí es muy ridículo, es verdad, sólo tenemos balates y paratos, y eso es ná. No es como esas campiñas de Sevilla o Córdoba donde con maquinaria grandes y sale más rentable. hace una máquina de esas más de lo que tenemos entre todos aquí .”</p>
Mercedes	<p>“pues aquí se sembraban las de aquí de siempre. Luego ya se han empezado a sembrar más cruces de cosas que hacen, que eso ya...”</p> <p>“Antes no había tantas enfermedades en los campos ande sembrabas.”</p>
Jacinto	<p>“pues mira, [cultivo para] mi familia y regalo muchísimo”</p> <p>“este año he plantado menos. Estos años atrás he plantado más. Pero este año menos, es suficiente. ¿para qué quiero más?”</p>
Juan	<p>“ya han cambiado las cosas un poco. Va evolucionando, o sea, tus padres hacían una cosa, tú experimentas otras cosas y al final...”</p> <p>“se usaba por los materiales que había por la zona.”</p> <p>“No son cantidades para venta, son cantidades para consumo.”</p> <p>“La lechuga de ahora es que se crían en 20 días. Pero bueno es que no te imaginas la cantidad de venenos y de pesticidas que le echan. Entrás al almacén donde tienen ellos todo y eso es... eso es una farmacia sabes.”, “el glifosato es de lo más abrasivo que hay. Vamos es que se ha quedado el campo... es que no hay ni animales.”</p> <p>“Imagínate de aquí andando a donde corta (¿?) la sierra. Con mi padre a por un saco de patatas.”</p> <p>“Era otro mundo, otro... donde no había horarios. No existía el reloj.” “pero es que lo único que buscabas es buscar comida. Tener tu despensa llena. Tu cueva aquí. Tener tu aceite, patatas, la matanza y las conservas que hacías. Y en las conservas se conservaban naturales.”</p>
Antonio Justo	<p>“Tos reniegan. Si a mi me dicen “tú eres tonto”. Si, el tonto voy a ser yo... pero es que como me gusta. Y yo en el campo me encuentro a gustísimo. No pienso en ná.”</p>
Maruja	<p>“yo fui <b>campesina</b>, sí. Por obligación, pero bueno.”, “Pero que nos vinimos entonces mi marido enfermó. Y él le gustaba muchísimo el campo. Entonces hubo que... me dio mucha pena de que no se pudiera cultivar, de que él le gustaba mucho el campo”</p> <p>“lo que tú tenías en la casa era lo que utilizabas en el campo.”</p> <p>“también se hacían trueques. Cambiaban cosas por cosas porque... no todo el mundo tenía dinero pa comprar y entonces... ah mira pues yo te doy a ti... eso fue ya quizás más antes.”, “Oye yo te doy esto tu me das aquello y ya tenemos los dos de lo mismo. Porque aquí había gente que no tenía campo. Normalmente aquí yo creo que no se compraba mucho: se regalaba. A lo mejor unos sembraban más una cosa, otros otra y luego se intercambiaba o se compraba también”</p> <p>“Hacíamos nuestra matanza también.”</p>
Charo	<p>“cada familia tiene una parcelilla o dos y entonces la utilizaba pa su uso, o pa darle a los vecinos.”, “Unos a lo mejor sembraban habas y otros a lo mejor sembraban más pimientos. Pues si se regalaban.”</p>



	<p>“aquí en esta tierra no han dejao el campo hasta que no se han muerto”.</p> <p>“Y yo ya este año pos me los ha regao Dios pos no pienso regarlos siquiera.”</p> <p>“mezclabas la agricultura con la ganadería. Era de subsistencia.”</p>
Pepe Rambano	<p>“Porque tu vas a comprar un trigo de simiente y te lo cobran a 50 cents el kilo. Y tú dices de venderlo allí mismo y te lo pagan a 30. Entonces el que tenía su trigo y su cebá, guardaba de un año pa otro. Sí, que no ganas dinero de aquí, pero te lo ahorras en el otro lao. Ya estás cogiendo el dinero.”</p>
Torcuato	<p>“pa repartir. Pa la familia y pa algunos amigos también.”</p> <p>“un tomate que te comes de aquí de la tierra esta, un pimiento o lo que sea, el sabor que tiene.”</p>
Agustín	<p>“Esta es de los semilleros que la venden, que la traen de por ahí y ya pues la plantas tú, te gusta y la guardas. Eso igual, se saca la semilla y yasta.”</p> <p>“mientras que yo pueda esto es mi recreo, yo estoy mu agustico aquí.”</p>
Anónimo	<p>“Pero que normalmente sacamos semilla de la propia planta nuestra pa sembrar al año próximo. Sí, porque las semillas creemos que vienen algunas falsificás, o que no dan el resultao que esperamos, y entonces es preferible coger de las nuestras.”</p> <p>“to lo que pones en la mesa lo cría el campo. incluso nosotros. Si no tuviéramos el aire, el agua y el sol pos no viviríamos. las plantas toas toas necesitan: aire y sol. Que les entre sol, que no estén mu agrupás. Entonces dependemos del campo todos S: cosa que no mira nadie”</p>
Mercedes	<p>“Yo como no siembro ya no sé si seguirá siendo esa planta. ¿la has encontrado tú?”</p> <p>“Habrá personas que son caprichosas, como le pasaba a mi marío cuando vivía, sembraba de tó.”</p> <p>Como este pimiento castellano nuestro, no hay otro.</p>
Jacinto	<p>Pimiento castellano: “se utilizaba pues para darle color a la morcilla. Lo tuestas, en aceite. Pues era para darle color a la morcilla, darle sabor. O para cocinar. Para cocinar un pimiento seco pues... le daba el color que no tienes que echar colorante.” Y: pero se comen verdes también, ¿no?; J: sí, fritos.”</p> <p>Tomate: “el tomate pues también es... para conserva extraordinario porque tiene mucha carne”, “para cortarlo en un plato con sal, solamente partío en el plato con sal. O sea le pones un poco de aceite, un poco de pimienta molida está más rico, pero solamente pues eso. O para las ensaladas.”</p> <p>Cebolla babosa:” Pues para la morcilla de la matanza es muy suave y para cocinar. Te la puedes comer incluso cruda cuando la partes es que te dan ganas, te incita a que te la comas y no te pica en los ojos”</p>
Juan	<p>Conservas tomate</p> <p>Pimiento seco</p>
Maruja	<p>“los pimientos los asábamos en la lumbre”</p> <p>“Hacíamos mermeladas.”</p> <p>“Osea que yo hacía mermeladas de melocotón, las almendras pos también las utilizábamos. Las tostábamos y eso servía pa la casa pa cocinar también. También se cocina con almendras, hacerle un majao así a los arroces, a las salsas...”</p> <p>“un <b>majao</b> es que tú frías o tuestas las almendras, las pones en un mortero donde se machaca o un almirez, que es lo que usábamos nosotros aquí y... le ponías un poco de ajo. Le ponías un poco de perejil, de pimienta. Y eso se lo echabas a la carne. Freías la carne y se lo echabas al guiso y estaba buenísimo.”</p>

	<p>“También se hacía una salsa mu buena con los pimientos secos rojos. Se tostaban y se echaba también almendras. Y con almendra y ajo pues le hacías un ... como un, pos eso, una salsa roja así. Si te gustaba picante pos le ponías picante. Eso lo llamábamos nosotros ajillo, <b>salsa de ajillo</b>.”</p> <p>“porque se hacían las matanzas y eso los pimientos rojos valían pa hacer los chorizos y to eso,” “era raro la gente que no echaba picante al chorizo”</p> <p>“Y pues luego los hacías [los caracoles] con esa salsa que te digo yo del pimiento rojo, le hacías una salsa así un ajillo y estaban buenísimos”</p>
Charo	<p>“se guisaba, aquí sa guisao de tó, po garbanzos, habas, habichuelas, si es que se ha sembrao de to, por lo tanto siempre se ha comío de to”</p>
Pepe Rambano	<p>“una de las cosas principales de harina de maíz era una comía que nosotros le llamamos <b>gachas</b>. De aquellas que tú pones un perol de barro y cuando ya están hechas las vas apegando al lao y después haces un sofrito con pimiento, con una serie de cosas, se lo echas y comes”.</p> <p>“normalmente los consumimos fritos. Puedes comer con un par de huevos te echas un par de pimientos o tres y tienes una comía en un momento. Se puede echar a un potaje, se puede echar a una paella, a un cocido.”</p> <p>“cuando se hace un sofrito como el que te he dicho de las gachas, se le echa un pimiento de ese pero seco, y machacao con el almirez pa darle color a eso.”</p>
Torcuato	<p>“los dejamos y se ponen duros y los asábamos. Y después pues hacían conservas, mi mujer y la otra mujer también. y ya los coloraos pues los ensartábamos y hacíamos la ristra esa.”</p>
Mercedes	<p>“pos yo lo utilizo [el pimiento seco] pal estofao, pal ajillo. Al arroz le echo un trocico. Al pisto. Tengo costumbre de echar a to las comidas”</p> <p>“Anda casaos [pimiento castellano] con unas sopas de pimientos tomates y sardinas”</p>
Jacinto	<p>“Ni llueve ni nieva ni hace frío”</p> <p>“Las plantas ahora como cada año hace más calor... pues... cuando te viene bien. Este año pues las planté después del 8 de marzo porque hacía calor y no había podido antes.”</p> <p>“plantaba unos golpes de judías pero se adelantan mucho, ¿sabes? Y cuando tenían que estar produciendo pos ya se agotan.”</p> <p>“El agua de tormenta es que para las papas es beneficioso pero... para los pimientos es mortal. Lo que hace es retrasarla, la quema. Esa agua cae caliente. El agua de tormenta suele caer templá, caliente. Entonces no le va bien a ciertas plantas.”</p> <p>“pos ahora no hay agua comparao con lo que echaba la fuente antiguamente.”</p> <p>“Esa umbría que ves arriba del cerro pues, yo que sé si tendría metro o dos metros de nieve en el invierno. Eso se perdió. Se perdió.” “O sea que el tiempo ha cambiao.”</p>
Juan	<p>“no en invierno no. En invierno por el clima no ...”</p> <p>“Hay heladas aquí fuertes.”</p>
Antonio Justo	<p>“aquí en esta zona pues no puedes sembrar cuando quieres ni el pimiento, ni el tomate, ni el melón... porque aquí lo sembramos porque aquí hace mucho frío en el mes de mayo.”</p> <p>“La hoya esta que llaman la Hoya de Guadix pos hace mucho frío. Los yelos, como es que tenemos la Sierra Nevá ahí tan cerca hace mucho frío. normalmente cuando yela pues es en marzo, en el mes de marzo que es cuando ya está... to lo que tienes pues está ya cuajao. Y si vienen los yelos mu fuertes pos se lo lleva to. Si aquí se pone por ejemplo a 6 bajo cero o 5 bajo cero to se lo lleva. Si son 2 negativos, 1 bajo cero o 2 bajo cero pos ya se lleva algo, pero siempre queda.”</p> <p>““J: y en invierno, ¿no plantas na en la huerta? AJ: no. No, si es que no puedes. Por el frio.”</p>

Charo	<p>“Aquí ha hecho mucho mucho mucho calor y mucho invierno invierno de hielo de nevás por así.”</p> <p>“las plantas es que no tienen por qué aguantar frío porque las plantas si se siembran a últimos de mayo es sólo por el verano”</p> <p>“aquí hace mucho tiempo que no había tormentas”</p> <p>“el cereal se sembraba mucho antiguamente pero porque llovía mucho. Ahora es que no hay, ni hay agua ni llueve mucho. Por eso por ni se siembran garbanzos ni cebá, ni verza, ni cosas de esas.”</p> <p>“. La última luna de abril y la primera de mayo se las cargaba siempre, y así to los años... sí porque helaba entonces y se la llevaba [la flor del almendro]”</p>
Pepe rambano	<p>“porque la tierra es arcillosa, arcilla, es roja.”, “Claro, que también todo depende de la tierra. De la calidad de la tierra.”</p>
Maruja	<p>“Se ven poquísimos pájaros ya. Antes veías grajos.”</p> <p>“pero los venenos han acabado con ellos [los caracoles].”</p>
Torcuato	<p>“Antes, antiguamente en junio, mediados de junio. Pero ya como han cambiado los tiempos... a mediados de mayo siempre. pues porque el tiempo está cambiando, viene más adelantado y... pfff.”</p>
Anónimo	<p>“es que estos allí tienen mucha arena, eso se seca muy pronto. no es lo mismo que lo nuestro allí abajo, allí riegas y se queda un palmo de agua y aguanta 15 días.”</p>
Jacinto	<p>“Lo que sé del huerto lo sé de mi madre”</p>
Juan	<p>“Las mujeres siempre han estado en el campo. No el mismo tiempo que los hombres porque tenían los otros haceres de la casa. Pero que sí han estado en el campo. No como el hombre, pero que sí, siempre. Era fundamental eso también. Había tipos de trabajo que hacían más las mujeres que los hombres.”</p> <p>”La recolección la hacían casi más las mujeres que el hombre. El trabajo duro estaba pendiente el hombre...”</p> <p>“el mismo tiempo que el hombre. A lo mejor algún tipo de trabajo de más esfuerzo físico pero no pero lo que era trabajo normal lo hacían igual.”</p>
Maruja	<p>“Y sí, yo he arao con el tractor.”, “Yo ya sabía conducir y entonces yo utilizaba un tractor pequeño, no era muy grande, pero yo. Y yo he podado los árboles también.”</p>
Charo	<p>“aquí no es lo usual. Bueno era antiguamente, en los años que yo te estoy hablando no, lo que pasa que había mujeres que se dedicaban a eso. Mi madre por ejemplo se quedó viuda, nosotras nos quedamos regular de pequeñas, entonces ella llevaba su huerta además de ir a su trabajo.”</p>
Pepe Rambano	<p>“to la vida ha habido mujeres en el campo. Aquí en este pueblo. Iban mujeres, iban hombres, iban chiquillos, porque había mucho trabajo. Claro, ¿qué es lo que pasa?, las mujeres a lo mejor rendían más que el hombre, pero ganaban la mitad del sueldo.”</p> <p>“Llegaba el tío, vareaba y caían todas las aceitunas al suelo. Y entonces había una cuadrilla de mujeres, bueno en la misma cuadrilla entraban hombres y mujeres, pero el hombre era para vear y la mujer para recoger las aceitunas del suelo.”</p>
Mercedes	<p>“J: y esas tareas de las conservas ¿sí las hacían las mujeres exclusivamente no?”</p> <p>M: sí eso lo hacíamos las mujeres”</p>
Jacinto	<p>“sí, semillas guardo yo de todos los años. Las tengo en tarrillos de los potitos de los bebés. Y le pongo un papelillo de un trozo de folio y le pongo el nombre, si no no sabes ni lo que tienes después en el tarro.”</p> <p>“yo las saco porque... de los pimientos no los guardo todas las hortalizas. Los guardo de la</p>

	<p>primera flor y de la cruz de la mata. Cuando la mata parte y ramifica, aquí le salen tres o cuatro flores. El pimiento que da la talla, que no tiene arrugas, que es liso, que es grande, pues ese es el que guardo.”</p> <p>“Y dice que no importa, que allí guardan las semillas de aquí arriba, que no tiene por qué ser de aquí abajo. Digo no. Digo san equivocao. Dice “¡que no hombre! Que echan muchos pimientos” digo pero así de pequeñillos.”</p> <p>“si tú compras semillas de pepinos en cualquier sitio, son así de grandes... que no tienen sabor. Ni a pepino. Es lo mismo que el tomate que compras. El tomate que compras no tiene sabor.” “Pero el sabor que tiene un tomate de los otros, de los nuestros, imposible.”” Pero que yo prefiero comerme un pepino con sabor a pepino a no saber ni lo que estás comiendo. Tu le llamas pepino pero eso no tiene sabor a pepino. Agua.”</p> <p>“de la semilla que es buena, porque no le echas ningún conservante.”</p> <p>“[las guardo] pues porque no se pierda”</p> <p>“las de las habas, exactamente. Las intercambiabas de zona.”” sí, [entre pueblos se intercambiaba] también. A lo mejor gente de La Peza te daba semillas de allí. La patata igual. La patata normalmente la semilla se recogía en la sierra. La patata en la sierra es más tardía, porque claro hace más frío y se cría más tarde.”</p> <p>“Si sembrabas dos años seguidos el mismo trigo se degeneraba. Empezaba a quedarse más pequeño, más pequeño, más pequeño. Si lo cambiabas de zona, sería por no sé, por los nutrientes de la piedra ¿no?, lo cambiabas de zona y de momento se recuperaba.”</p>
Juan	<p>“el tomate pa extraerle la semilla lo abres, lo rajas o lo partes, y las extraes con la mano o con una cuchara, le quitas las semillas y lo aconsejable es ponerlas en un paño de tela. Si las pones en plástico por ejemplo ya ahí... la calor se las come. El sitio seco y que no le dé el sol.”</p> <p>“Del pimiento también le guardaban la semilla. Me acuerdo de quitarle al pimiento el culo que le llamamos, y de quitarle eso y sacarle un capuchoncillo que eran las semillas, y eso lo guardaban.”</p> <p>“Cuando se la partía [la sandía], cuando estaba madura, le quitabas las pepitas. Y la metías en un paño de tela y las dejabas que se secaran. Y luego pos las metían, normalmente, en un tarro de cristal. En el momento que ya las tenías secas, que no tenga humedad, porque si tiene humedad nace. Van a intentar brotar.”</p> <p>“Entonces eran semillas más autóctonas del terreno.”</p> <p>“Pero es que las sandías antes tenían semillas, las que traen ahora, como son de injerto, no tienen.”</p>
Antonio Justo	<p>“J: y tipo los pimientos, los tomates, los melones... ¿tú de eso guardas las semillas? ¿las vas recogiendo tú?”</p> <p>AJ: no, normalmente pos casi... los compro pequeños que vienen en bandejas o compro unos sobres que vienen las semillas y las siembro directamente en la tierra.”</p>
Maruja	<p>“Las semillas se guardaban cada año. Y si no pos le pedías al vecino si tu no tenías.”</p> <p>“Tú escogías los mejores [ pimientos], los guardabas dentro, y si no pos cogías las semillas, si tenías necesidad pues se quitaban las semillas y se guardaban en un bote o en una bolsa de trapo o algo de eso. Pero normalmente en el propio pimiento.”</p> <p>“Se pasaban los tomates, se abrían y se ponían en un sitio donde estuviera hueco por fuera o en un... si tú tenías un <b>harnero</b> que se llamaba, era una cosa redonda así que le ponías una tela metálica fina.”</p>
Charo	<p>“sí, siempre, siempre ha guardao pa otro año mi madre.”</p> <p>“se guardaban en botes cerraos y cuando llegaba... dos meses antes de que tocara la siembra pos la sembraba en macetillas y obtenía la siembra pa luego pasarla.”</p>

	<p>“se intercambiaban entre los vecinos las semillas. Si había alguno que tenía alguna que le gustaba al otro pos se intercambiaba”</p> <p>“de intercambio de sementera sí porque to los sitios además no son iguales. To las tierras no son iguales. Entonces los intercambiaban pa enriquecer también el producto. claro, la simiente pierde... pierde gracia. Entonces lo que hacían era eso, intercambiar pa enriquecer la planta”</p> <p>“Tú ¿un tomate sacao de una huerta, cogió y rajao en tu casa? Eso siempre va a tener mucho más sabor que los que compras ahora.”</p>
Pepe Rambano	<p>“Se escoge de los primeros tomates que salen en la mata. Antes de tú consumas ninguno. Cuando está colorao, lo cortas lo dejas y sacas tus semillas, luego las metes ¡siempre! Se mete en una talega hecha de ropa. ¿por qué razón? Porque el aire, por poco que haiga, pasa por la talega. Si tú lo metes en un plástico no pasa aire ninguno. Entonces la semilla se mantiene. De la otra manera se te cuece.” “o en tarro de cristal. Le haces unos agujeritos pa que eso vaya respirando y ya está.”</p> <p>“Y sin embargo el pimiento, puedes cortarle to los que te da la gana, verdes, y aluego cuelgas una sarta, ensartaos como los habrás visto un monton de veces, y les sacas al pimiento que más te gusta, pues dices este pimiento que guapo está a ver si sigue la simiente. Lo sacas.”</p>
Torcuato	<p>“esta semilla no sé de cuantos años la tengo. Cojo los pimientos coloraos, hacemos una sarta, los ensartamos, entonces de los buenos, de los mejores que hay, cojo la semilla”</p>
Agustín	<p>“hombre pos [coges la semilla] del mejor que ves, está en la mata, vas viendo que ha rematao mejor, que está más sano. Que no tenga falta el tomate, pos sanico.”</p> <p>“pos cojo la <b>bizna</b> ¿no?, lo que es del culo del pimiento donde está to la semilla y en los tomates pos las semillas que llevan dentro. Los dejas que mañren bien y ya con agua vas estrujando y cogiendo la semilla. Con un colaor vas cogiendo la semilla.”</p>
Anónimo	<p>“porque es más duro, porque es más rentable, o porque es más gordo... es lo único, es la diferencia que hay pa elegir las semillas. Porque te guste más por la cualidad que sea.”</p>
Mercedes	<p>“J: por qué la gente sigue guardando sus propias semillas en vez de comprarlas... M: pues porque es la mejor.”</p> <p>“las lías en un papel, le pones lo que es y ya está.”</p> <p>“J: ¿y se intercambiaban semillas entre vecino? M: sí, claro, yo te doy de estos y tú me das de los tuyos y así era.”</p> <p>“El pepino no se ha guardao la semilla nunca”</p>
Juan	<p>“las acequias cargan antes que caigan los desagües a los cauces naturales del río.”</p> <p>“Regarlos con aguas limpias no regamos con aguas de desagües ni na de eso. Regamos con aguas limpias, de nacimiento.”</p> <p>“el riego pos por inundación. Aquí aproximadamente cada 14 días. Es que la planta se adapta también, se acostumbra. Y en otras zonas con otras acequias las regaban cada 21 días, pero ya seles notaba la sequía.”</p> <p>“sí, depende de cada comunidad. Cada acequia tenía su costumbre. Tenía su costumbre porque repartir el agua depende de la cantidad que tuviese, de tierra y de agua.”</p>
Maruja	<p>“Y bueno pos se regaba también, había balsas de agua, ahora ya no hay... hay pozos”</p> <p>“Pues se echaba el agua a manta que se llamaba y tenías que ir guiándola, por aquí, por allí (por los surcos).”</p> <p>“He regao a pie, con una <b>azada</b> o un <b>escardillo</b>.”</p> <p>“Luego con los surcos pos tenías una parada que se llamaba, echabas el agua allí, abrías y por una parte tenían todo abierto, iban los surcos, y luego por otro lao cerrao. Entonces tu</p>

	<p>ibas echando de surco en surco o todos, según el agua que tuvieras, y cuando ya llegaban al final y ya veías que se llenaban, porque tenían que llenarse pa que... tuvieran bastante agua porque no se podía regar todos los días. Cuando te tocaba. Pos ya lo cortabas y cuando te tocaba otra vez pos lo regabas.”</p> <p>“Y teníamos las acequias, por donde llevan el agua, y yo estaba siempre metía en el agua. Y me acordaba de to lo que hacíamos en el molino, de to eso. Cuando molía el molino el trigo.”</p>
Charo	<p>“cada 15 días por la acequia.”</p> <p>“ahora ya hay muchas balsas, tol mundo tiene sus balsas pa poder acumular el agua esos 15 días y a lo mejor riega dos veces cada semana o una vez o una cosa así.”</p> <p>“Tienen un motor, tienen un pozo también, como tós,”</p> <p>“Entonces el que tiene balsa pues puede meter el goteo.”</p>
Pepe rambano	<p>“a manta. Aquí ahora no se riega nada que no sea a manta.”</p> <p>“hay una comunidad de regantes, cada uno sabe el agua que le pertenece, el día que le pertenece, cada regaor sabe lo suyo.”</p> <p>“Pero siempre hay uno que dice “¡coño, parece que tú llevas más agua que yo!” Pos pártela tú. Y esas son las discusiones que hay.”</p> <p>“cada 9 días. Las hortalizas ahora en estas fechas, pues siempre se llega a un acuerdo uno con otro. Y entonces yo riego en vez de cada nueve días, pos cada 4 días. porque le viene mejor, porque pega mucho el sol...”</p>
Anónimo	<p>“el riego depende del sitio, en unos sitios... si pones riego a goteo tendrías que regar mu frecuente. Y si es riego a pie, ya puedes regar cada semana. Pero depende del sitio, las tierras...”</p> <p>“P: se gasta más agua a pie que a goteo S: ¡hombree! Y cuánta más gastas mejor riegas. Es como tú, si cuanto mejor comes mejor estás.”</p>
Mercedes	<p>“aquí hemos tenío siempre agua. Graena siempre ha tenío agua. Cuando nos hacía falta regarlas, se regaban”</p>

**Anexo III.** Tabla analítica clasificada según las variedades tradicionales.

CULTIVO	CÓDIGO	INFORMACIÓN
<b>Tomate</b>	Jacinto	<p>“el tomate pues también es... para conserva extraordinario porque tiene mucha carne”, “para cortarlo en un plato con sal, solamente partió en el plato con sal. O sea le pones un poco de aceite, un poco de pimienta molida está más rico, pero solamente pues eso. O para las ensaladas.”</p> <p>Aquí tienes tomate rojo pos hasta diciembre.</p>
	Juan	<p>“el tomate pa extraerle la semilla lo abres, lo rajas o lo partes, y las extraes con la mano o con una cuchara, le quitas las semillas y lo aconsejable es ponerlas en un paño de tela. Si las pones en plástico por ejemplo ya ahí... la calor se las come.”</p> <p>“Lleva muchos años. normalmente el tomate siempre ha estado en el suelo. Como una mata más. Como un arbusto.”</p> <p>“y: ¿y no había que destallararlo ni quitarle chuponas? J: nonono, eso nunca.”</p>
	Maruja	<p>“pos cogíamos tomates y los hacíamos conserva.”</p>
	Charo	<p>“aquí no se ponían cañas, sembrabas en el suelo, en el <b>zurco</b>, ibas cogiendo los tomates.”</p>
	Anónimo	<p>Los tomates se pueden sembrar 15 días después, porque la planta del tomate se adelanta más que la del pimiento.</p>
Tomate de pera		
Tomate rosa	Pepe rambano	<p>“aquí (por la tierra) se cría un tomate gordo, de un kilo, kilo y algo, que está muy sabroso pa comer. Estos son tomates tiernos, blandos, de comer tiene un paladar exquisito.</p> <p>Se consumen frescos. También se echa en conserva cuando tienes muchos.</p>
	Jacinto	<p>“El rosa no vale para conserva porque se suelen estropear los tarros. Les sale moho”</p>
Tomate huevo de toro/gordo	Pepe rambano	<p>el huevo de toro normalmente lo usamos aquí pa conserva.</p>
Tomate rojo/castellano	Jacinto	<p>“tienen un trabajo como los ajos de limpiarlos, colgarlos” “lo secas para colgar”</p>

Tomate de colgar/ de todo el año	Jacinto	Los pimientos se plantan el 8 de marzo. Se empiezan a recoger para el 25 de julio, día de Santiago.
	Pepe r.	esos tomates normalmente se usan pa restregar en pan, que tienen un sabor tremendamente bueno. Yo igual cuelgo cien o más o más hilos, muchos tomates ataos, un hilo. Y aunque los veas tú arrugaos, el tomate está sabrosísimo.
	Torcuato	Pal pan
	Anónimo	“sí, ese es el que se hace pal pambolí que se hace en Cataluña. Ese tomate se cuelga la mata y se mantiene durante el invierno y cuando te hace falta un tomate vas, lo coges de la mata y lo restregas por el pan. Ese es el tradicional de toda la vida. Que le llamamos aquí el tomate de invierno.”
<b>Pimiento</b>	Juan	“Del pimiento también le guardaban la semilla. Me acuerdo de quitarle al pimiento el culo que le llamamos, y de quitarle eso y sacarle un capuchoncillo que eran las semillas, y eso lo guardaban.”
	Maruja	“los pimientos los asábamos en la lumbre y los conservábamos o los congelábamos. Bueno antes se congelaba menos. Era secos. Se les quitaba la piel y entonces se ponían en una guita, se ponían al sol y se secaban. Y luego eso aguantaba todo el año.”
Pimiento castellano/colorao?	Juan	“Era un pimiento pequeño, corto, y más delgadito. Pero tenía un sabor inmejorable. Casi ya no lo veo.”  “eso es el pimiento seco. El pimiento rojo. Que se ensarta con un hilo y le haces una <b>ristra</b> que le llaman.”
	Maruja	“Los pimientos coloraos, los rojos, cuando se ponían ya rojos se secaban. Se ensartaban con una guita. Se colgaban en las fachadas antes siempre estaban llenas de pimientos rojos.” “los pimientos rojos valían pa hacer los chorizos y to eso”
	Jacinto	“se utilizaba pues para darle color a la morcilla. Lo tuestas, en aceite. Pues era para darle color a la morcilla, darle sabor. O para cocinar. Para cocinar un pimiento seco pues... le daba el color que no tienes que echar colorante.” Y: pero se comen verdes también, ¿no?; J: sí, fritos. ”
	Pepe R.	“normalmente los consumimos fritos. Puedes comer con un par de huevos te echas un par de pimientos o tres y tienes una comía en un momento. Se puede echar a un potaje, se puede echar a una paella, a un cocido.”  “cuando se hace un sofrito como el que te he dicho de las gachas, se le echa un pimiento de ese pero seco, y machacao con el



		almirez pa darle color a eso.”
	Torcuato	esta semilla no sé de cuantos años la tengo. Cojo los pimientos coloraos, hacemos una sarta, los ensartamos, entonces de los buenos, de los mejores que hay, cojo la semilla. Los dejamos y se ponen duros y los asábamos. Y después pues hacían conservas, mi mujer y la otra mujer también. y ya los coloraos pues los ensartábamos y hacíamos la ristra esa.
	Agustín	“ese pimiento ya se pone colorao en la mata y ya pues se ensarta con el hilo y ya se pone a secar.”  “pos cojo la bizna ¿no?, lo que es del culo del pimiento donde está to la semilla”
	Anónimo	“el pimiento castellano es un pimiento que vale pa secarlo y pa asarlo, y pa conservarlo. Incluso pa tierno también es bueno. pa tierno normalmente el que más se pone es uno que llaman el <b>italiano*</b> , que es mu blandico, no tiene mucha piel y es muy bueno. Aquí ha estao casi siempre”  *El material vegetal nuevo proveniente de variedades comerciales puede ser incorporado a este sistema de selección y conservación de las semillas, como está ocurriendo  actualmente con el pimiento italiano. (gonz lera y guzmán)
	Mercedes	Como este pimiento castellano nuestro, no hay otro.  Anda casaos con unas sopas de pimientos tomates y sardinas
Pimiento blanco picante		
Pimiento picante	MJ-LB-3006	“era raro la gente que no echaba picante al chorizo”
	JS-CO-0807	“Pero no era el pimiento picante ese que hoy hay y que está comúnmente extendió. Que eso es veneno. Era un picante mu suave, ...”
	Anónimo	“Ese se gasta simplemente como condimento pa las comidas”  “aquí el que se utiliza es este de secarlo que es el tradicional de aquí y ese es el que utilizamos luego pa los embutidos, pa darle color y sabor.”
	Mercedes	“Se pone rojo lo mismo que el otro, se hace la ristra y ya tienes picantes pa tol año.”
Pimiento cuatro cantos	Pepe el Rambano	“Aluego está el [pimiento] de cuatro cantos. Son gordos y tiene 4 cantos y entre los cantos es liso. [...] es que es cuadrao”

	González Lera,  Guzmán Casado	Pimiento cuatro cascós. Esta variedad tiene unas características que lo hacen muy adecuado para su consumo como pimiento asado. Son pimientos que pueden alcanzar un gran tamaño (hasta un kilo) y se caracterizan porque es achatado por la parte inferior, donde tiene cuatro protuberancias (cuatro cascós).
	Anónimo	es mu grueso. Sí, es más grueso, y más carne y es más gordo.
<b>Berenjena negra</b>		
<b>Cebolla</b>	Torcuato	“Esas de allí son luego pa navidad cuando hace uno la matanza.””
	Anónimo	“las cebollas... con la planta. Se siembran en mayo.”
Cebolla babosa	Jacinto	”Pues para la morcilla de la matanza es muy suave y para cocinar. Te la puedes comer incluso cruda cuando la partes es que te dan ganas, te incita a que te la comas y no te pica en los ojos” pues las guardo y se crían cebollas con 4 y 5 y 6 kilos
	Agustín	“cebolla babosa le dicen. Pa las matanzas que utilizaban antes los abuelos, nuestros padres.”  “Y más blanda. Pa cocerla la otra es mu dura, la de exportación que dicen, pos es más dura. Pero esta es blanda. Es más tierna.”
Cebolla de verano	Torcuato	“estas las sembré en marzo. Estas les llamamos cebollas de verano”
Cebolla granito de oro	Anónimo	“hay una que era muy buena, la granito de oro aquella. aquella era muy buena. Pero ya no veo yo esa cebolla.”
	González Lera,  Guzmán Casado	También es llamada matancera, pues es la que tradicionalmente se ha utilizado para elaborar las morcillas, tras la matanza. Es más dura que la babosa, por eso es menos indicada para su consumo en crudo, y se emplea, sobre todo, para cocinar. El hecho de ser más dura hace que se conserve mucho mejor y durante más tiempo que la babosa. De hecho, de esta variedad suele sembrarse una mayor cantidad, ya que es en la que, fundamentalmente, se basa el consumo de la casa durante todo el año.
Cebolla de exportación	Anónimo	“P: hay una [cebolla] que es mu dura y no se sube S: esa es la de exportación. Esa dura mucho.”
<b>Ajo</b>	Anónimo	“los ajos se siembran en enero. En los primeros días de enero. De diciembre a enero se siembran. Lo puedes sembrar 15 días antes o 15 días después.”, “ <b>tantos días pierdes de enero, tantos ajos pierde el ajero</b> ”

	Mercedes	“los ajos se siembran en enero. normalmente aquí se siembra más el rojo. Luego se secan un poquito. Ahí tengo yo una trenza hecha de mi marío.”
<b>Pepino</b>	Jacinto	“El pepino que yo planto es el de toda la vida, que es verde y amarillo. Y tiene pinchillos. Tiene como unos pequeños pinchos, que no es que te pinchen, tiene rugosidad”
	Anónimo	“Pepino había antes unas semillas que le decíamos pepinos castellanos, que incluso olían. Era un pepino grande, tierno, bueno de sabor. (y tenía pinchitos)”
<b>Sandía</b>	Juan	“Cuando se la partía, cuando estaba madura, le quitabas las pepitas. Y la metías en un paño de tela y las dejabas que se secaran. Y luego pos las metían, normalmente, en un tarro de cristal. En el momento que ya las tenías secas, que no tenga humedad, porque si tiene humedad nace. Van a intentar brotar.”  “eso era inmejorable. Veías una sandía que era como un melocotón poco más, una sandía así pequeña, joer eso estaba... dulce, buenísima. Buenísima. Es que se aprovechaba todo, aunque sea así de pequeña, estaba buenísima”
	Sandía rayada	Pepe el Rambano
Sandía negra		
Sandía alargada	Pepe el Rambano	“Luego hay otra sandía, que es del mismo color, pero se alarga un poquito.””
<b>Lechuga</b>	Juan	La lechuga sí aguantaba el frío. Era bastante más pequeña que la que hay ahora mismo. Y bastante más sabrosa. Y también tardaba más tiempo en criarse.
Lechuga castellana		
<b>Melón</b>	Pepe el Rambano	“El melón, normalmente lo sembrábamos aquí el de piel de sapo, el más común que se sembraba.”
<b>Calabaza</b>	Pepe el Rambano	“Aquí hay una clase de calabaza que puede llegar a los 50-60 kilos. Y sin embargo ahora son más pequeñas.”
	Mercedes	“cuando se siembra la patata en marzo se debe de sembrar la calabaza porque si no luego no se seca y se te pudre en el invierno.””

Cabello de ángel	Anónimo	“hay calabazas con las que hacen el cabello de ángel que no sé su nombre el que es.”
<b>Maíz</b>	Pepe el Rambano	<p>“El maíz que se sembraba pos era un maíz que se podía moler a consumo de las personas.”</p> <p>“una de las cosas principales de harina de maíz era una comía que nosotros le llamamos <b>gachas</b>.”</p> <p>“cogía demasiado maíz pos se lo echaba a los animales pa poder engordarlos”</p> <p>“No era el maíz de ahora, gordo pa los kikos. Era el maíz más pequeño, pero era más alimenticio.”</p>
<b>Habas</b>	Maruja	<p>“Las habas no se trillaban porque como eso era grande pos se podía romper. Eso era a palos, apaleadas, se dejaban ahí que se secaran, se apaleaban y se sacaban las semillas. Y se guardaba pues eso, las habas pues en un cacharro. Eso sí se guardaba en un cacharro, luego se sacaban pa cocinar y to eso”</p> <p>“Las habas se sembraban ehm... a últimos de año. Porque esos sí aguantaban el hielo.”, “Y ya iban creciendo pero mu poquito a poco, y luego ya en el mes de abril o por ahí es cuando empezaban ya, se crecían un poco más que hacía menos frío y entonces se cogían.”” Se cogían unas pocas pa la casa, tiernas, y luego se dejaban pa que estuvieran ya más granadas como decíamos nosotros, más duras, se le ponía el cogote negro, y entonces ya se cogían pa secarlas. Y si no, pos lo que se cogían eran... en vez de ir cogiéndolas así ya secas, pos se cogían las matas y se traían y se apaleaban y los garbanzos igual.”</p>
	Charo	“las habas se recogen y se sembraban a últimos de invierno con lo cual ya iba cara al verano, que era hace dos meses, estábamos comiendo habas.”
	Juan	las habas si aguantan perfectamente el frío
	Mercedes	<p>“las habas se siembran los mismo, en octubre hay quien las siembra, como mu tarde noviembre. Su fecha es en octubre.”, “<b>a últimos de abril, habas en el mandil</b>”</p> <p>“sí claro, los potajes. Eso sa perdió quizás. No sé alguna persona que tenga más costumbre quizás, más mayores todavía. Que sí, con las habas se hacía un potaje de habas que está bueno”</p> <p>“se siegan y luego se escardan pa que no críen coco”</p> <p>“guardaba un tarro y con eso tenía tol año.”</p>
<b>Judía verde</b>	Maruja	ganado
<b>Patata</b>	Mercedes	“pos sembrábamos las patatas en marzo, pa san José.”

<b>Nabo</b>		Uso forrajero
<b>Remolacha</b>		<b>Escamocharla</b> es quitarle las hojas que le quedan.
Remolacha azucarera	Pepe el Rambano	La remolacha aquí se sembraba muchísima remolacha. Pal azúcar. Más pequeña.
Remolacha forrajera	Pepe el Rambano	remolacha forrajera, que era pal ganao. Pa las vacas, pa los mulos, pa los caballos, pa los marranos, pa todo. crece el doble de grande.
<b>Habichuelas</b>	Mercedes	Habichuelas: plana y redonda, se consumen en verde y también las semillas pa guisar. Es la habichuela de color blanco.
Habichuela de verdeo		“Con las patatas se suele plantar esta habichuela que es pal verdeo, pa la virgen del Carmen (16 julio).”
Cora	Anónimo	“Y la otra la cora es redondilla como canutillos, redondillas. Y más rellena, más maciza de adentro.”
Plana	Anónimo	“esa recta que compramos que es muy lisa así de larga, esa es la plana.”
Blanca castellana		