



BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA

VARIETADES LOCALES EN LA ALPUJARRA GRANADINA

José M^a Romero, M^a Reyes González-Tejero y Joaquín Molero

La pérdida de diversidad agrícola que se viene produciendo desde hace décadas hace urgente la realización de estudios específicos para recuperar y conservar las variedades locales y el conocimiento relacionado con estos cultivos. Presentamos una síntesis de un trabajo realizado en la Alpujarra granadina y que comenta la situación actual de la agricultura en la zona y algunas de las principales especies cultivadas con un alto número de variedades en la comarca.

Entendiendo la etnobotánica como el conocimiento, uso y manejo tradicional de los recursos vegetales en un determinado contexto cultural, nos encontramos con un campo multidisciplinar que encierra una gran variedad de significados y cuyo objetivo final es conocer de la forma más completa posible la relación entre el hombre y su entorno vegetal. Se han realizado muchos estudios en el ámbito ibérico que recogen una rica información relacionada especialmente con el conocimiento de especies silvestres, aspectos culturales, medicinales, textiles, alimenticios, etc. En los últimos años los métodos etnobotánicos se están aplicando también a la investigación sobre plantas cultivadas, con especial énfasis en la recuperación de los conocimientos agrícolas tradicionales, las variedades locales y las técnicas utilizadas en su manejo y conservación.

En Andalucía se han realizado interesantes estudios en este sentido (Acosta Naranjo *et al.*, 2009; Díaz del Cañizo, 2000; González Lera y Guzmán Casado, 2006; Soriano Niebla, 2004). Importante es el trabajo que viene desarrollando la Red Andaluza de Semillas realizando estudios en las distintas comarcas y haciendo de intermediario en la difusión de la información y el intercambio de material genético.

Resaltar la importancia de estas variedades locales en comarcas tradicionalmente aisladas e identificar la di-

versidad que aún hoy existe ha sido el objetivo de trabajo desarrollado durante dieciocho meses en la Alpujarra.

■ LA ALPUJARRA GRANADINA

La Alpujarra se extiende por la vertiente sur de Sierra Nevada. Incluye territorios de las provincias de Granada y Almería, y ocupa aproximadamente 1.400 km². Es una zona geográficamente protegida, con fértiles valles, que queda separada de la ciudad y vega de Granada por los altos picos de Sierra Nevada, y del mar por las sierras costeras de Gáldor, Contraviesa y Lújar. La comarca es muy heterogénea; las diferencias de altitud, que van desde los 450 metros de Órgiva hasta los 3.478 del Mulhacén, producen grandes contrastes térmicos. La diferencia en la disponibilidad de agua y en los diferentes tipos de sustratos, calizo en las cotas bajas y ácido en las cumbres, determina un cambio en la flora y el paisaje vegetal y, por tanto, en el aprovechamiento y en la vocación del territorio.

El agua del deshielo de las altas cumbres hace de esta región una comarca privilegiada, pues permite cultivar plantas que no serían viables en otras áreas mediterráneas, mucho más secas. Esto posibilita el establecimiento de cultivos en pequeñas terrazas con un ingenioso sistema de riego por acequias que

«LA ETNOBOTÁNICA SE ESTÁ OCUPANDO DE LA INVESTIGACIÓN SOBRE PLANTAS CULTIVADAS, EN ESPECIAL DE LA RECUPERACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES, DE LAS VARIETADES LOCALES Y DE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS»



A la izquierda, Frederic Amat. «Serie Botánica», 2011. Tinta china sobre papel, 21x28 cm.





Esquema del huerto que se cultivó en Juviles, para experimentar con las variedades que se estaban estudiando.

«EL AGUA DEL DESHIELO DE LAS ALTAS CUMBRES HACE DE ESTA REGIÓN UNA COMARCA PRIVILEGIADA, PUES PERMITE CULTIVAR PLANTAS QUE NO SERÍAN VIABLES EN OTRAS ÁREAS MEDITERRÁNEAS, MUCHO MÁS SECAS»

procede, al menos, del siglo x. La diversidad de hábitats y condiciones climáticas, los cambios poblacionales históricos y el aislamiento secular de la comarca hasta bien entrado el siglo xx han favorecido la deriva genética de los cultivos hacia numerosas variedades locales.

La agricultura y la ganadería tradicional de la Alpujarra es, en parte, consecuencia del accidentado relieve, con prácticas de cultivo, formas de riego y selección de especies muy bien adaptadas a estos territorios. Los cultivos varían en altitud, lo que se manifiesta incluso en los mismos municipios, establecidos de forma compacta y escalonada sobre fuertes pendientes. Así, se pueden sembrar especies con diferentes requerimientos ecológicos bien en las zonas bajas o en las altas, lo que ha contribuido, en cierta forma, a configurar el característico modelo de autosuficiencia familiar alpujarreño.



© José M. Romero Molina

El agricultor Antonio Jiménez, uno de los informantes del estudio etnobotánico, y al fondo, el municipio de Laroles, en la Alpujarra granadina. La mayor parte de los participantes en el estudio tenían entre 65 y 80 años, lo que nos avisa del peligro de desaparición de las técnicas y variedades tradicionales de la zona.

El retroceso de la agricultura en la zona es hoy claramente manifiesto; tierras sin labrar, parcelas descuidadas, restos de antiguos cultivos, etc., todo ello debido a un cúmulo de factores que hacen poco rentables los productos obtenidos: la entrada en el mercado de variedades mucho más productivas y de mejor aspecto para el consumidor, lo que dificulta la comercialización de los productos alpujarreños; la imposibilidad –debido a la orografía– de introducir técnicas mecanizadas que faciliten la tarea agrícola; la infravaloración del agricultor frente a otros oficios, etc. A ello hay que añadir la existencia en zonas costeras próximas de múltiples invernaderos que afectan a la agricultura alpujarreña por la incapacidad para competir con los nuevos métodos empleados en los cultivos intensivos y por la escasez de mano de obra, que ha emigrado y se concentra en dichos invernaderos.



Los tomates, junto al maíz y los pimientos, siguen siendo un importante cultivo en la Alpujarra. Los nombres locales de las diferentes variedades de tomates varían en función del uso o morfología. En la imagen, diferentes variedades de tomates, de izquierda a derecha y de arriba a abajo: de colgar, de todo el año, corazón de toro, huevo de toro, del terreno y pera.

El abandono de la agricultura ha llevado a la desaparición de variedades de cultivo locales que antaño tuvieron renombre en la comarca. Con la importante pérdida de cultivares también se pierde todo el conocimiento sobre el manejo de estas plantas, técnicas de cultivo, regadío, recolección, etc. El empobrecimiento empieza ya a producirse en el siglo XVI con el abandono de las tierras por los moriscos y la llegada de los nuevos colonos, que, sin conocer las técnicas agrícolas árabes, olvidan en cierta manera esos huertos cuidados con primor y roturan áreas con vegetación natural para dedicarlas principalmente al cultivo de cereales.

■ INVESTIGAR LA AGRICULTURA LOCAL

Como indican Altieri *et al.* (1987): «Los esfuerzos por preservar deben ser vinculados a los proyectos de

desarrollo rural que consideran los conocimientos etnobotánicos de las poblaciones y que enfatizan tanto en la autosuficiencia doméstica como en la conservación de los recursos a nivel local. La preservación de estos agroecosistemas locales no puede subsistir aisladamente del mantenimiento de las culturas locales. Es por ello que los proyectos de desarrollo también deben enfatizar en el mantenimiento de la diversidad cultural.»

La investigación ha comprendido el estudio de 23 poblaciones de la zona,¹ en municipios de pequeña extensión y pocos vecinos. Solo Mecina Bombarón y Cádiar tienen más de 1.000 habitantes. Además de es-

¹ Alcútar, Almegjár, Bérchules, Busquistar, Cádiar, Capileira, Capilerilla, Cástaras, Júbar, Juviles, Laroles, Lobras, Mairena, Mecina B., Nieves, Notáez, Pampaneira, Pitres, Portugos, Torvizcón, Trevélez, Válor y Yegen.





tas poblaciones, se han visitado doce cortijadas en las sierras, incluidas dentro de los términos municipales.

Para llevar a cabo el estudio, se utilizaron las técnicas habituales en etnobotánica: entrevistas abiertas y semiestructuradas y técnicas de observación y participación, lo que requirió una estrecha relación entre el investigador y los habitantes. Uno de los investigadores del proyecto residió de forma continuada en la zona de estudio, en el municipio de Juviles. La información se registró mediante notas escritas y, cuando fue posible, bajo soporte de audio. Se documentaron fotográficamente los cultivos y los agricultores y, en algún caso, se realizaron vídeos del manejo de los cultivos.

En total, se entrevistó a 120 informantes, la mayor parte de entre 65 y 80 años, lo que confirma el grave riesgo de desaparecer que tienen las variedades locales y el conocimiento relacionado con su cultivo y manejo. De ellos, 95 aportaron muestras de germoplasma.

Se recogieron muestras de todas las variedades para conservarlas en bancos de germoplasma y se creó una colección de cultivos *in situ*, a fin de poner en práctica la información suministrada por los informantes y tratar de evaluar, describir y valorar los frutos obtenidos. De esta manera, se instaló un huerto en una parcela cedida por el Ayuntamiento en el término de Juviles. En él se cultivaron diversas variedades locales a partir de semillas o plántulas aportadas por nuestros donantes.

■ LAS VARIEDADES DE LA ALPUJARRA

El estudio permitió censar el cultivo de 34 especies o subespecies, que comprenden hortalizas, cereales y frutales, algunas con un alto número de variedades locales. Entre ellas, destacan las numerosas variedades de maíz (*Zea mays*), tomate (*Lycopersicon esculentum*), pimiento (*Capsicum annuum*) y, principalmente, judías o habichuelas (*Phaseolus vulgaris*), que han sido, y siguen siendo, un importante cultivo en la zona.

Los tomates se denominan por la morfología: pera, gordos, corazón de toro, caqui, o por el uso: de colgar o de todo el año. Hay quien no los denomina de ninguna forma especial, o les llama antiguo o del terreno. Hay dos grupos fundamentales: los de tamaño grande (gordo, huevo de toro), que son muy buenos para consumo en fresco pero poco duraderos, y los de colgar, menos sabrosos, pero con la ventaja de poderse conservar durante más tiempo. En ambos casos también se les puede llamar antiguos o del terreno, por ser considerados variedades tradicionales.

El cultivo de habichuelas está muy extendido en la Alpujarra. Durante el estudio, se obtuvieron 114 muestras con 41 denominaciones distintas. En las imágenes, de arriba hacia abajo, habichuelas de engancho, martillera, mocha blanca y mocha colorada.

© José M^a Romero Molina© José M^a Romero Molina© José M^a Romero Molina© José M^a Romero Molina



© José M^a Romero Molina



Los fríguelos son considerados también como habichuelas. Se cultivan en la Alpujarra desde la época árabe y la mata se considera muy productiva.

En cuanto al maíz, hay dos tipos fundamentales utilizados tradicionalmente en la Alpujarra. Unos son los usados para hacer palomitas (roseteros o tostoneros), como el dorado, *colorao*, negro, del moro (también dorado) y pintorreados, con granos dorados y colorados. Otros son los usados para cocinar, comer asados, moler y obtener harina con la que hacer pan o migas, y para alimentar al ganado. Aquí se incluyen el doradillo, también llamado diente de perro, de color dorado y grano grande y aplanado; caladillo, más blanco y que da harina de mejor calidad; y marqueseño, de grano más menudo que el caladillo, originario del Marquesado, comarca de la vertiente norte de Sierra Nevada. También dorado pero de grano más pequeño y menos plano, el llamado

tempranillo, se «atemprana» casi un mes respecto a los otros, por lo que es útil en años de adelanto del frío, frecuentes en la sierra.

Muchas de las 18 variedades de pimiento no son propias del territorio. El típico de la Alpujarra se cuelga en ristras o sartas para que se seque. Es grande y tiene poca carne. La variedad cornicabro o corneto, es la considerada más antigua en la zona.

El cultivo de habichuelas, con muchas variedades y usos, está muy extendido en la Alpujarra. Fue importante en las sierras de Mecina-Bombarón y Bérchules. Aún hoy se explotan comercialmente, siendo frecuente el uso de variedades nuevas que se van cambiando casi todos los años. La nomenclatura es compleja, pues una misma



© José M^a Romero Molina

En la Alpujarra hay dos tipos fundamentales de maíz: los utilizados para hacer palomitas y los destinados a la cocina, para comer, extraer harina o alimentar a los animales. En la imagen, diversas variedades de maíz de la zona. De izquierda a derecha, los cinco primeros son maíces roseteros o tostoneros, los tres siguientes, maíces caladillos y los dos últimos, maíz doradillo y maíz híbrido.





variedad suele recibir varios nombres o, por el contrario, un mismo nombre se aplica a distintas variedades. Hemos obtenido un total de 114 muestras que incluyen 41 denominaciones distintas.

En ocasiones las semillas toman el nombre del donante, como las habichuelas «Pepe Veguilla», otras veces las nombran por su aspecto, como larga o blanca, o por el hábito de crecimiento, de rastra, de caña, de enganche. En algún caso los donantes no recordaron el nombre o quien se las dio no lo sabía. La pronunciación tampoco ayuda, pues es difícil distinguir entre distintos fonemas, como en el caso de *jayena* o *hayena* o *triki* y *estriqui*. Ello conduce a que distintas variedades se nombren de igual forma o la misma variedad sea nombrada de distintas formas.

Todas estas variedades no son originarias de la Alpujarra. Hemos intentado clasificarlas según su origen pero resulta complicado. Algunas de las introducidas tienen más de treinta años de antigüedad y los agricultores las consideran como variedades propias.

La procedencia de las variedades alóctonas es diversa; introducidas por los comerciantes de semillas (variedades comerciales), o bien por los trabajadores que en los años sesenta y setenta emigraron, entre otros lugares, a Cataluña, Navarra, Baleares y Francia. De ahí nombres como «mallorquina» o «Mataró». La zona del Campo de Dalías (El Ejido) también fue colonizada por emigrantes alpujarreños, que trajeron a sus pueblos variedades comerciales.

Las siguientes se consideran por la mayor parte de los agricultores como propias, «que son de toda la vida»: bolillos, guajeña, menudilla, de arbolillo, habichuelas de pinta, habichuela del maíz, habillones, martillosa o martillera, mochas.

Se consideran también habichuelas o judías los frígüelos, legumbre de semilla pequeña, forma arriñonada y color blanco con una pinta negra, del género *Vigna*. Han sido cultivadas desde la época árabe en el territorio. Se les llamaba también garrubias, alubias, o judihuelas, de donde proceden los nombres actuales de judías y alubias. En los textos agrícolas hispano-árabes se nombra el cultivo de numerosas variedades, que acabaron desplazadas por la habichuela americana. Es más resistente que las habichuelas a la sequía y a diversas plagas y enfermedades. Se dice que al frígüelo «no le da el piojo». Son matas muy productivas, considerándose que «con unas cuantas matas se tiene suficiente para el gastillo de la casa».

La reducción de la ganadería familiar ha provocado la disminución, o desaparición, de cultivos de especies forrajeras, como los mánganos (*Lathyrus cicera*), yeros

(*Vicia ervilia*), etc., que actualmente podrían tener otros usos, como abonos verdes, fabricación de piensos ecológicos, etc.

En relación a los frutales, es necesario realizar estudios en detalle y recolectar material genético de las variedades locales, ya que se encuentran en grave peligro de desaparición. Quedan pies aislados, bastante viejos y poco productivos, que son abandonados y mueren o son sustituidos por una variedad comercial.

El trabajo ha sido intenso y apasionante. A pesar del progresivo y generalizado abandono de las cultivares, hemos podido recoger hasta 467 muestras, fundamentalmente semillas, y constatar que buena parte de los agricultores siguen cultivándolas en la consideración de poseer un bien preciado. Aun conociendo su escasa rentabilidad económica, existen agricultores dispuestos a

apostar por las variedades locales a la espera de un apoyo claro de las administraciones. Es importante difundir y fomentar su uso y tomar conciencia de la importancia que tienen. Más aún en una comarca cuyo paisaje está tan ligado a la agricultura y cuyo desarrollo, si se pretende llevar a cabo de forma sostenible, pasa necesariamente por una agricultura ecológica que preserve estos paisajes. ☺

«LA ENTRADA EN EL
MERCADO DE VARIEDADES
MUCHO MÁS PRODUCTIVAS
Y DE MEJOR ASPECTO PARA
EL CONSUMIDOR DIFICULTA
LA COMERCIALIZACIÓN
DE LOS PRODUCTOS
ALPUJARREÑOS»

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido posible gracias a la colaboración de los campesinos, agricultores, y toda la gente alpujarreña, que nos ha acogido, nos ha cuidado y ha soportado nuestras constantes preguntas. M^a Lourdes Molina, alcaldesa de Juviles, puso a nuestra disposición la parcela de experimentación. Muchas gracias a todos ellos.

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA NARANJO, R. *et al.*, 2009. «El proyecto de investigación “El conocimiento sobre las variedades cultivadas locales de Doñana”». In GONZÁLEZ DE MOLINA, M. (ed.). *El desarrollo de la agricultura ecológica en Andalucía (2004-2007)*. Crónica de una experiencia agroecológica. Icaria. Barcelona.
- ALTIERI, M. A. *et al.*, 1987. «Peasant Agriculture and the Conservation of Crop and Wild Plant Resources». *Conservation Biology*, 1: 49-53.
- DÍAZ del CAÑIZO, M. A., 2000. *Recuperación de variedades tradicionales locales de cultivos hortícolas y del conocimiento a ellas asociado, para su conservación, uso y manejo en las comarcas de Antequera (Málaga) y Estepa (Sevilla)*. Tesis de maestría. Universidad Internacional de Andalucía.
- GONZÁLEZ LERA, R. y G. I. GUZMÁN CASADO, 2006. *Las variedades tradicionales y el conocimiento asociado a su uso y manejo en las huertas de la Vega de Granada*. VII Congreso SEAE. Zaragoza.
- SORIANO NIEBLA, J. J. (ed.), 2004. *Hortelanos de la Sierra de Cádiz: Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos fitogenéticos*. Mancomunidad de Municipios Sierra de Cádiz, Red Andaluza de Semillas y Junta de Andalucía. Sevilla.

José M^a Romero Molina. Coordinador del taller de Empleo de Agricultura Ecológica, Ayuntamiento de Freila (Granada).

M^a Reyes González-Tejero. Profesora titular de Botánica de la Universidad de Granada.

Joaquín Molero Mesa. Catedrático de Botánica de la Universidad de Granada.