

LAS VARIEDADES TRADICIONALES Y EL CONOCIMIENTO ASOCIADO A SU USO Y MANEJO EN LAS HUERTAS DE LA VEGA DE GRANADA

R. González Lera y G. Guzmán Casado

Centro de Investigación y Formación en Agricultura Ecológica y Desarrollo Rural de Granada. Camino Santa Fe – El Jau, s/n, 18320 Santa Fe (Granada). E-mail: rodrigo@cifaed.es, gercifaed@hotmail.com

RESUMEN

La biodiversidad cultivada juega un papel fundamental en los agroecosistemas ya que participa en el desarrollo de propiedades emergentes, tales como la estabilidad y la sustentabilidad. Esta diversidad tiene un significado biológico y cultural, puesto que está íntimamente unida al conocimiento campesino que se halla en la base del desarrollo de los distintos agroecosistemas.

La práctica desaparición de la agricultura tradicional y las excepcionales cualidades que muchas variedades poseen hacen urgente su rescate y el del conocimiento que permite su manejo, siendo este el objetivo de nuestra investigación en la Vega granadina.

Mediante entrevistas abiertas-semidirigidas y la observación participante se ha recogido información referente a 38 variedades locales de hortalizas, de las cuales en este trabajo se describen 16, entre ellas la lechuga de bombillo, el pepino castellano, el maíz rosetero, el pimiento cornicabra o el tomate morado. Además se incluyen aspectos referentes al sistema de mejora campesina, como son los criterios de selección, procedimientos de extracción y formas de conservación de las semillas, particularizados para las distintas especies. Estas variedades están altamente adaptadas a las condiciones ambientales y de manejo propias de la Vega, lo que las hace muy indicadas para su inclusión en sistemas de manejo agroecológico.

Palabras clave: biodiversidad, variedad local, huerta, agroecología

INTRODUCCIÓN

Desde los comienzos de la domesticación de las plantas, los hombres y mujeres del campo han ido seleccionando aquellas que mejor se adaptaban a sus gustos, usos y costumbres, así como a las condiciones del medio en que se encontraban; desarrollando, al mismo tiempo, las prácticas y técnicas que permitían la puesta en cultivo de aquellas variedades seleccionadas, y en general, el marco de conocimientos que lo posibilitaba. Este lento proceso, enmarcado en la coevolución social y ecológica, ha tenido lugar durante miles de años y es responsable de las principales características de las variedades tradicionales, que son, entre otras, las siguientes:

Están muy adaptadas a las condiciones locales, referidas tanto a las de manejo del agroecosistema como a las ambientales y culturales de la zona geográfica y la sociedad en la que fueron seleccionadas. Esto hace que su productividad sea bastante estable a lo largo del tiempo y bajo condiciones de estrés biótico o abiótico locales (Ceccarelli *et al.*, 1992; Guzmán Casado *et al.*, 2000; Cebolla Cornejo, 2005).

Su adaptación a los usos y costumbres de la cultura en que se enmarca su evolución se advierte en las características específicas, altamente valoradas por los integrantes de dicha sociedad, tanto de naturaleza organoléptica como relativas a su empleo gastronómico o de otro tipo (Bellón, 1996 en García Jiménez, 1999; Cebolla Cornejo, 2005).

Tienen una alta heterogeneidad genotípica y fenotípica, en la que se incluye una de sus características más valiosas: la “memoria genética”, que está constituida por la

parte del genotipo que no se expresa. Esta memoria se ha ido conformando a lo largo de siglos en función de los cambios en el agroecosistema y de los intereses de los agricultores (en los que influyen los gustos, usos y costumbres de la sociedad de la que forman parte) (Guzmán Casado *et al.*, 2000). Por eso se puede hablar de la "identidad genético-cultural" de las variedades tradicionales (Soriano Niebla, 2001).

Esta heterogeneidad genética, que es la responsable de la alta adaptabilidad y estabilidad frente a las condiciones de estrés, es consecuencia del sistema de selección y mejora que no ha ejercido una fuerte presión sobre ningún genotipo concreto, dando lugar a variedades población (Cebolla Cornejo, 2005).

Por ser resultado del trabajo de selección y mejora realizado por los agricultores (García Jiménez, 1999; Guzmán Casado *et al.*, 2000; Cebolla Cornejo, 2005) se hallan inmersas en el proceso coevolutivo, que les otorga un carácter dinámico y diverso. Y hace que sean perfectamente conocidas por el agricultor (García Jiménez, 1999).

La generalización del modo industrial de uso de los recursos naturales ha provocado la marginación de los conocimientos y prácticas de manejo de los sistemas agrarios tradicionales (en los que las variedades tradicionales constituyen un elemento fundamental); los cuales poco a poco han ido dejando de ser fundamentales para la pervivencia de las comunidades, produciéndose un proceso de erosión y pérdida de esos conocimientos y de esas variedades.

Los procesos de erosión genética y cultural que están ocurriendo a escala mundial, se manifiestan, en la Vega de Granada, en igual forma y mayor intensidad, si cabe, que en otras comarcas de la península. Y sus consecuencias son, respectivamente, la pérdida de numerosas variedades tradicionales y del conocimiento asociado al manejo de los sistemas agrícolas tradicionales. Las primeras, porque dejan de cultivarse; y el segundo, porque se ha interrumpido su evolución y transmisión.

Aún así, en este contexto, todavía es posible encontrar espacios de resistencia para la agricultura tradicional, aunque tan sólo sea en las manos y la cabeza de unos pocos agricultores mayores que continúan cultivando pequeños huertos situados en las cercanías de los pueblos de la Vega en los que todavía es posible encontrar variedades tradicionales de especies hortícolas.

Desde la agroecología se considera a las variedades tradicionales como elementos fundamentales para el diseño de agroecosistemas sustentables, debido a sus características antes descritas, que permiten alcanzar una alta estabilidad en sus producciones con una reducida necesidad de aporte de insumos externos al sistema.

Todo esto, unido a su acelerada desaparición de las huertas y a las pocas personas que aún conservan el conocimiento para su uso y manejo, justifican la urgencia y necesidad de la realización de trabajos como este, que pretende aportar elementos que puedan ser útiles para el desarrollo de alternativas agrícolas en la comarca.

METODOLOGÍA

Las técnicas de obtención de información empleadas han sido la entrevista abierta-semidirigida y la observación participante, enmarcadas en una metodología de investigación-acción participativa (Salas, 2000; Guzmán Casado, González de Molina y Sevilla Guzmán, 2000).

Cronológicamente, el trabajo de investigación ha seguido el siguiente desarrollo:

1. Prospección de la zona estudio para la localización y selección de los informantes. El sector de población al que se han dirigido los contactos es el formado por agricultores de avanzada edad (jubilados ya, la mayoría), partiendo de la suposición de que ellos poseen un mayor conocimiento acerca del tema que nos ocupa, ya que así lo demuestran otros trabajos acerca del conocimiento tradicional (Mesa Jiménez, 1996; Alonso Mielgo, 2000; Guzmán Casado *et al.*, 2000; Soriano, Figueroa y García, 2003).

En esta fase se contactaron un total de 45 agricultores en 9 municipios del área central de la Vega de Granada. Para sondear el nivel de conocimientos de los interlocutores se les realizó una breve entrevista que versaba sobre distintos aspectos relativos al manejo tradicional de la huerta y de las variedades de hortalizas. A partir de los resultados obtenidos en dicha entrevista se seleccionaron a 7 agricultores, a los que se consideraba poseedores de un mayor conocimiento, todos ellos jubilados pero cultivando, aún, sus pequeñas huertas en las cercanías de sus pueblos.

2. Realización de entrevistas a los informantes principales. Para el diseño del guión de la entrevista se han trasladado las preguntas centrales de la investigación a las preguntas de teoría, y estas a las preguntas de entrevista, que se efectúan en lenguaje coloquial (Valles, 2002) y que tratan de obtener información en torno a temas como: uso y conservación, adaptabilidad ante estrés, morfología, características organolépticas, manejo del semillero, particularidades de su cultivo, selección de frutos y plantas, extracción de semillas, etc. Todas las entrevistas fueron grabadas.

Las entrevistas se han realizado en el espacio de la huerta, con la intención de acercarnos lo más posible a la manera en que se transmite el conocimiento tradicional; es decir, escuchando, viendo hacer y haciendo. Y aquí entra la observación participante como elemento importante de la investigación en tanto que contribuye a la asimilación y comprensión de la realidad estudiada (Mesa Jiménez, 1996), así como a la construcción de una relación de mayor confianza entre investigador y agricultor.

El trabajo de campo se desarrolló entre los meses de febrero y septiembre de 2005.

3. Tratamiento de la información recogida. Tras el trabajo de campo se ha realizado un análisis conjunto de las transcripciones de las entrevistas y las notas de campo fruto de la observación participante, para, a partir de él, elaborar los resultados de este trabajo.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Bajo el nombre de variedades tradicionales hemos agrupado a todas aquellas que los agricultores que han participado en este trabajo consideran como antiguas, del terreno, tradicionales o de toda la vida. Las características que dan homogeneidad a este grupo es, al margen de las posibles diferencias en sus orígenes, que todas ellas llevan presentes en la Vega un mínimo de sesenta años¹ y están plenamente incorporadas al sistema de selección y mejora de los agricultores.

Se han descrito variedades que se pueden encontrar actualmente en los huertos de la Vega, pero también algunas variedades que se dejaron de cultivar hace tiempo. Entre las primeras se encuentran:

Lechuga de bombillo. Es una lechuga que forma el cogollo con las hojas muy apretadas y que no requiere ser atada. Se distinguen dos tipos: bombillo alto y bajo, haciendo referencia a su tamaño.

Calabaza castellana. Es de forma redondeada, con la piel lisa, aunque ondulada, con hendiduras que la recorren longitudinalmente. Alcanza un tamaño considerable, pudiendo llegar a los 30 kg. La cáscara es de tonalidades amarillentas y verdosas y el interior del fruto anaranjado.

¹ Considerando la edad de los agricultores participantes (todos ellos alrededor de los 80 años) y que recuerdan la presencia de estas variedades en su niñez o juventud, podemos asegurar un mínimo de sesenta años de cultivo en la Vega para las variedades tradicionales que se siguen cultivando en la actualidad.

Pepino castellano. El tamaño de los frutos de esta variedad está entre los 15 y los 25 cm, siendo considerado un tamaño mediano. El color del fruto es un verde claro, pero con variación de las tonalidades en distintas zonas de un mismo fruto. Como característica particular la piel está recubierta de pequeños pinchos. Y sus cualidades organolépticas son, como suele ocurrir con todas las variedades tradicionales, muy buenas y mejores en comparación con las variedades comerciales.

Maíz rosetero. Los granos de este maíz tienen unas buenas cualidades para su consumo como palomitas de maíz. Cada planta suele producir cuatro o cinco mazorcas. Éstas son bastante endebles (el zuro es muy fino) y el tamaño del grano es inferior al de las variedades híbridas. Se distinguen tres tipos, según el color de los granos: rojo, amarillo y blanco. En otras zonas también se recoge la presencia de variedades tradicionales de maíz que son empleadas para hacer palomitas, aunque reciben otros nombres: maíz florero en Castril de la Peña (Gimeno García, 2005) o el maíz picudo en las comarcas de Estepa y Antequera (Díaz del Cañizo, 2000).

Cebolla granito de oro. 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.

Es común una variante del cultivo de la cebolla, a la que se denomina cebolla o cebolleta escalona, con el cual se aprovechan las cebollas en las que ha comenzado a brotar el tallo (y empeoran, por tanto, sus propiedades organolépticas).

Se hacen unos hoyos en un caballón (es recomendable que la tierra esté húmeda) y se entierran en ellos las cebollas entallecidas. Los bulbos rebrotan y a los pocos meses, se habrán formado nuevos bulbos, que pueden ser consumidos como cebolleta, en crudo. Para la cebolla granito de oro, se ponen en febrero o marzo, y en mayo ya hay cebolletas.

Pimiento cornicabra. El fruto tiene forma alargada y ligeramente curvada, terminando en una punta bastante aguda. De ahí su nombre, por la similitud con un cuerno de cabra. Aunque antiguamente podían ser, en alguna ocasión, utilizados para freír, su aplicación más común era y sigue siendo para la elaboración de los chorizos y como pimiento seco de conserva, para condimentar guisos de todo tipo.

Para conservarlos, una vez cosechados, se hacen ristras con ellos, introduciendo, con la ayuda de una aguja, una cuerda por el pedúnculo que une el pimiento a la planta. Así, se elaboran ristras de unos 25 pimientos que se cuelgan del techo en las despensas o en cualquier otro espacio cubierto. De esta manera pueden conservarse durante un año (hasta la cosecha del año siguiente) en buenas condiciones.

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). Esta variedad y la anterior se cultivan también en las comarcas de Estepa y Antequera (Díaz del Cañizo, 2000).

Tomate melillero. Esta variedad es de crecimiento determinado, por lo que puede ser cultivada de forma rastrera. El fruto es de tamaño medio, la forma es redondeada, aunque ligeramente achatada y la piel es muy lisa. Tiene color rojo cuando está

maduro. Su productividad es bastante elevada y tiene una aceptable conservación en fresco (aguanta más tiempo en buenas condiciones que otras variedades).

Tomate morado. Es de crecimiento indeterminado. Por lo tanto, se suele cultivar encañado. Esta variedad es de las mejor consideradas por los agricultores, debido fundamentalmente, a su excelente sabor y a su fina piel. Los tomates tienen forma redonda, aunque están ligeramente achatados. Pueden tener alguna estría o costura en su parte superior. Suelen tener un buen tamaño, con pesos alrededor de los 250 gramos. Su piel es muy fina y, una vez maduro, su coloración cambia desde el rojo a una tonalidad rosada o morada. Tiene bastante jugo. La piel tan fina hace que sea poco duradero, ya maduro y fuera de la mata. Para que se conserven más tiempo es recomendable recogerlos cuando empiezan a cambiar de color y la parte inferior comienza a enrojecer. De esta manera, pueden aguantar en buen estado durante tres o cuatro días. Aparte de su consumo en fresco, este tomate puede ser empleado para conservas. Esta variedad de tomate tiene una distribución bastante amplia, apareciendo citada en estudios de prospección de variedades tradicionales en las comarcas de Estepa y Antequera (Díaz del Cañizo, 2000) y la Sierra de Cádiz (García Jiménez, 1999).

Tomate huevo toro. Se trata de una variedad que es, también, muy apreciada. Es de crecimiento indeterminado y se cultiva encañándola. El fruto tiene forma acorazonada, con estrías en su parte superior. En cuanto al tamaño, es similar al morado o algo mayor. Su productividad es menor que la de otras variedades. Una variedad tradicional de tomate llamada corazón de toro, y cuya descripción se corresponde con la de esta, se cultiva también en la comarca de la Sierra de Cádiz (García Jiménez, 1999).

De las variedades que se han dejado de cultivar en la Vega o cuya presencia es muy reducida, destacan:

Escarola. Era una escarola de mayor tamaño que las variedades comerciales actuales. Indicativo de su gran tamaño era que había que atarla tres veces, a tres alturas diferentes, según iba creciendo. La textura de la hoja al morderla era crujiente, lo que, junto al buen sabor, hacía que fuera una escarola altamente apreciada.

Col gitana o castellana. Eran coles muy grandes (podían llegar a pesar diez o doce kilos). Tenía un sabor más dulce que el de las variedades comerciales actuales, y las hojas no estaban tan apretadas, formando un cogollo menos macizo.

Maíz castellano. Esta variedad de maíz dulce es muy buena para consumir la mazorca asada. Y la harina que se obtiene de la molienda de sus granos es, también, de excelente calidad. En cada planta se desarrolla una sola mazorca (excepcionalmente, dos), que es más corta que la de las variedades híbridas. Los granos están menos apretados, son más grandes en comparación con otras variedades (incluidas las híbridas) y de color amarillo.

Patata copo nieve. Es procedente de la Sierra, en donde se obtenían, también, las patatas para siembra. El tubérculo tenía una piel de color pálido y su interior era muy pálido también, blanquecino. Era bastante jugosa y con unas buenas características para consumirla de cualquier manera. Parece ser que su principal defecto y causa de su pérdida era su escasa productividad. La llegada de nuevas variedades más productivas, desplazó a esta variedad, muy añorada por los agricultores, de los campos de la Vega.

Patata de riñón. Se desconoce el origen de esta variedad, que desapareció de la Vega unos años antes de que lo hiciera la anterior. La piel del tubérculo era de color rojizo y su característica más particular era su forma alargada. Podían alcanzar hasta medio metro de longitud, lo que permitía atarlas en manojos para transportarlas.

Tomate caqui. La forma del fruto es similar a la del caqui. Son tomates de piel lisa y de tamaño pequeño. La presencia de tomate caqui ha sido detectada en la Sierra de Cádiz (García Jiménez, 1999).

Como ha sido reseñado al comienzo, todas estas variedades están incorporadas al sistema de selección y mejora de los agricultores. Este sistema es responsable de las características que hacen interesantes a las variedades tradicionales y es uno de los aspectos centrales de la agricultura tradicional. Es por eso que este apartado del conocimiento tradicional está especialmente desarrollado.

En la actualidad sólo un reducido número de agricultores (que sigue disminuyendo) continúa realizando esta labor de selección y mejora, manteniendo el control de sus semillas.

Para determinadas especies, se destinan ciertas plantas íntegramente a la producción de semilla; por lo tanto no serán recolectadas o cosechadas para consumo (Cuadro 2). En cambio, en otras son seleccionados determinados frutos de ciertas plantas ya en producción de los que se extraerá la semilla, quedando el resto de frutos de la planta disponibles para consumirlos (Cuadro 1).

En principio, hay un par de criterios que son comúnmente aceptados a la hora de escoger el fruto o la planta que se destinará a semilla, y estos son que tenga un aspecto sano y que se corresponda al ideotipo de la variedad. Estos dos criterios son, también, empleados por los agricultores tradicionales en otras comarcas andaluzas, como la Sierra de Cádiz (Soriano Niebla *et al.*, 2004) o Castril de la Peña, en el altiplano granadino (Gimeno García, 2005).

La elección del fruto procedente de la primera flor para destinarlo a semilla es un criterio seguido por la mayoría de agricultores para varias especies y que también aparece recogido en otros trabajos de recuperación del conocimiento tradicional (García Jiménez, 1999; Díaz del Cañizo, 2000; Alonso Mielgo, 2000; Soriano Niebla *et al.*, 2004; Gimeno García, 2005). En el tomate, parece ser que la procedencia del fruto seleccionado no es tan importante, siempre que presente la cicatriz estilar completamente cerrada, ya que de lo contrario se evidencian síntomas de embastecimiento y degeneración que no interesa seleccionar. Así proceden también los agricultores en la Sierra de Cádiz (García Jiménez, 1999).

En cuanto a la manera de extraer la semilla, hay diferencias en función de la especie. Para calabacín, melón, sandía, berenjena y pimiento la extracción se realiza en seco; sin embargo, en pepino y tomate, las semillas se obtienen tras varios días de fermentación del jugo del fruto en el que están dispersas las semillas. Las semillas de lechuga, col, cebolla y puerro se obtienen introduciendo en agua la infrutescencia de manera que se decanten las semillas, separándose del resto de material vegetal. En haba y habichuela las semillas se extraen simplemente desgranando la vaina en que se encuentran.

Cuadro 1. Selección, recolección y extracción de semillas para los cultivos en los que se seleccionan frutos.

	Fruto seleccionado	Recolección	Extracción
Calabacín	1ª flor	Final del ciclo	En seco
Melón	1ª flor	Maduro	En seco
Pepino	1ª flor	Final del ciclo	Fermentación
Sandía	1ª flor	Maduro	En seco
Berenjena	1ª flor	Final del ciclo	En seco
Pimiento	1ª flor	Maduro o seco	En seco
Tomate	Cicatriz estilar cerrada	Maduro	Fermentación

Cuadro 2. Recolección y extracción de semillas para los cultivos en los que se seleccionan plantas enteras.

	Recolección	Extracción
Lechuga	Final del ciclo	En agua
Col	Final del ciclo	En agua
Haba	Final del ciclo	Desgranado
Habichuela	Final del ciclo	Desgranado
Cebolla	Final del ciclo	En agua
Puerro	Final del ciclo	En agua

El secado de la semilla una vez extraída es también compartido por todos los agricultores y para la mayoría de las especies, y también aparece referido en otros trabajos relativos a la agricultura tradicional de comarcas analuzas (García Jiménez, 1999; Díaz del Cañizo, 2000; Soriano Niebla *et al.*, 2004; Gimeno García, 2005). Esta operación se suele realizar extendiendo las semillas sobre una tela o saco, dejándolas unas horas en el exterior, hasta que hayan perdido la humedad que tenían. Este secado es fundamental para rebajar la humedad hasta un valor adecuado para la conservación (Roselló i Oltra, 2002).

Pero hay más aspectos de interés referentes a las semillas. Por ejemplo, la degeneración de las mismas. La mayoría de los agricultores consideran que realizando una correcta selección de la planta o fruto del que se extraen las semillas y prestando cuidado a la conservación, las semillas no tienen porqué sufrir este problema. Además, es importante ir renovando las semillas todos los años.

En cuanto a los intercambios de semillas entre agricultores, la mayoría se manifiestan partidarios de utilizar sus propias semillas, aunque suelen regalar semilla a otros agricultores que se la pidan y, en alguna ocasión, también han utilizado material cedido por algún otro agricultor, adoptándolo en el caso de que hubiera dado buen resultado.

La mayoría de las variedades para las que los agricultores que han participado en este trabajo mantienen su propia semilla son variedades tradicionales, que están adaptadas al sistema de selección y mejora empleado por el agricultor tradicional. 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. Pero lo más habitual es que esas variedades comerciales no se adapten a ese sistema tradicional, ya que suelen ser variedades híbridas, que requieren otras técnicas.

Las semillas deben ser conservadas en unas condiciones adecuadas para que mantengan intacto su poder germinativo en el momento de la siembra. Para ello, es importante que estén limpias y secas antes de guardarlas. Como la mayoría son renovadas de manera anual no se requiere una gran infraestructura y lo más común es la conservación en tarros de cristal, bien cerrados con una tapa. Eso sí, siempre con la correspondiente identificación de la variedad de las semillas que contiene.

Pero también, para algunas especies, la semilla puede mantenerse dentro del fruto hasta poco antes de que se vaya a sembrar ya que, así, se conservan mejor. Esto ocurre, por ejemplo, con las habichuelas, o las habas.

Una conservación a más largo plazo, manteniendo durante varios años las semillas en buen estado, se consigue con lo que un agricultor llama "refrescar" las semillas, que consiste en remojarlas una vez al año en agua durante unas horas. Después se secan y se vuelven a guardar. Esta operación se suele realizar en el mes de Agosto y es válida para todas las semillas de especies hortícolas.

El semillero para los cultivos de transplante se ha hecho tradicionalmente en los huertos de la Vega sobre el mismo suelo de la huerta, normalmente en un lugar protegido de los márgenes. Estos semilleros reciben el nombre de hoyas.

Se han descrito varios métodos tradicionales para facilitar la germinación de la semilla, consiguiendo un adelanto de la misma y un mayor porcentaje de semillas germinadas. Están basados en proporcionar a la semilla un ambiente húmedo y cálido y, fundamentalmente, se emplean en semillas que por sus características tardan mucho tiempo en germinar, como puede ser la semilla de pimiento.

Uno de los métodos consiste en humedecer las semillas y aplicarles calor. Se dejan un día entero a remojo en un recipiente con agua. Luego se escurre el agua y se cubre las semillas con un trapo húmedo, colocando el recipiente junto a una fuente de calor, como puede ser un brasero. Al cabo de siete a diez días, las semillas están a punto de germinar; se retiran y se siembran.

En el otro método se mantienen las semillas en remojo un par de días en un recipiente con agua o en un trapo húmedo, y después se entierran envueltas en el trapo. Hay que excavar un hoyo no muy profundo, hasta encontrar tierra húmeda y ahí se tienen uno o dos días tapadas con tierra y, si se quiere, además, con un plástico (para que se caliente más la tierra). En ese tiempo, ya está la semilla a punto de germinar y puede sembrarse.

Para la preparación de la hoya se laborea un poco la tierra con una azada, mezclándola con estiércol, y se deja bien llana. La siembra se hace esparciendo la semilla sobre la tierra y, para distribuirla uniformemente por toda la hoya y enterrarla ligeramente, se puede extender con un cepillo o un rastrillo.

Es muy común entre los agricultores de la Vega el observar las fases de la Luna para decidir el momento de la siembra de los semilleros. Lo hacen por tradición y costumbre, pero también porque han comprobado que tiene repercusiones positivas.

Aunque se habla de cuatro fases lunares (nueva, creciente, llena y menguante), se suelen condensar en dos, a la hora de tener en cuenta la Luna para la siembra: creciente, desde Luna nueva a Luna llena; y menguante, desde llena a nueva.

La Luna es muy tenida en cuenta, sobre todo, para la siembra de las especies cuya parte aprovechable no es el fruto. En estas especies no interesa que se produzca la floración o se busca que esta se retrase lo máximo posible. Y es en este retraso donde ejerce su influencia la Luna. Así, las lechugas, las cebollas, los puerros, las escarolas o las coles se siembran en la Luna menguante (es decir, desde que está llena hasta la

Luna nueva). Haciéndolo así se consigue que las plantas desarrollen de manera adecuada y que el escapo floral no aparezca prematuramente.

Para el resto de especies no parece ser tan influyente la Luna y unos agricultores la tienen en cuenta y otros no. No obstante, todas las especies para las que se observa esta práctica se siembran en menguante, excepto las habichuelas, que deben sembrarse en creciente.

CONCLUSIONES

En la Vega de Granada se constata un alto grado de erosión o pérdida de las formas de agricultura tradicionales y, con ellas, de los conocimientos y las variedades tradicionales. El carácter no marginal de la zona, en lo que respecta a las condiciones del medio para el desarrollo de la agricultura industrializada, ha podido incidir en ese elevado nivel de pérdida.

En los pequeños huertos tradicionales que se sitúan en las cercanías de los pueblos, cuya producción es mayoritariamente destinada al autoconsumo y que son trabajados por agricultores ya jubilados es donde aún perviven algunos de los elementos de la agricultura tradicional, entre ellos algunas variedades tradicionales.

En el trabajo se ha recogido información referente a 38 variedades tradicionales pertenecientes a 15 especies, de las cuales no todas se siguen cultivando. Los criterios para seleccionar el fruto o la planta para extraer la semilla coinciden, en general, con los descritos en otros trabajos similares, y son la correspondencia con el ideotipo y el aspecto sano. Para las especies en las que se selecciona el fruto, además, hay una clara disposición a seleccionar el fruto procedente de la primera flor. Los métodos de extracción de la semilla se adaptan a las características de la especie y pueden ser en seco o con fermentación, para los especies en que se seleccionan frutos, y en agua o desgranado para las especies en que se seleccionan plantas enteras. La conservación de la semilla se realiza en tarros de cristal bien cerrados, una vez que ha pasado por un proceso de secado.

Para facilitar la germinación de determinadas especies que tardan mucho en germinar, se proporciona a la semilla un ambiente cálido y húmedo. Las condiciones de humedad se consiguen envolviendo las semillas en un trapo húmedo y las de temperatura colocando dicho trapo junto a una fuente de calor o enterrándolo en un lugar protegido en el mismo huerto.

La siembra de especies como lechuga, col, escarola, cebolla y puerro se realiza durante los días en que la Luna está en fase menguante por considerar que, de esta manera, se evita el adelanto de la floración.

AGRADECIMIENTOS

A todos los agricultores que tuvieron a bien abrirme de par en par sus huertas y su sabiduría. En especial a Eduardo, Antonio, Arturo, Daniel, Vicente, Pepe y Antonio.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso Mielgo, A.M. 2000. El conocimiento tradicional aplicado al manejo de las huertas en Andalucía. En: Guzmán Casado, G., M. González de Molina, E. Sevilla Guzmán (eds.). *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundi-Prensa. Madrid. 299-316.
- Cebolla Cornejo, J. 2005. Recuperación de variedades tradicionales de tomate y pimiento. Caracterización y Mejora genética. Tesis doctoral. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia.
- Ceccarelli, S., W. Valkoun, S. Erskine, R. Weigand, R. Miller, A.G. van Leer. 1992. Plant genetic resources and plant improvement as tools to develop sustainable agriculture. En: *Expl. Agric.* Vol. 28. 89-98.

- 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. III Maestría de Agroecología y Desarrollo Rural Sostenible en Andalucía y América Latina. ISEC-UNIA.
- García Jiménez, F.S. 1999. Aplicando la Investigación Acción Participativa (IAP) a la Valoración y Conservación de Recursos Genéticos a nivel local: el caso de La Verde (Villamartín –Cádiz-). TPFC. ISEC. Universidad de Córdoba.
- Gimeno García, H. 2005. Estudio del conocimiento tradicional de los hortelanos en el municipio de Castril (Granada). TPFC. ISEC-CIFAED. Universidad de Córdoba.
- Guzmán Casado, G., M. González de Molina, E. Sevilla Guzmán. 2000. Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible. Mundi-Prensa. Madrid.
- Guzmán Casado, G.I., J.J. Soriano Niebla, F.S. García Jiménez, M.A. Díaz del Cañizo. 2000. La recuperación de variedades locales hortícolas en Andalucía (España) como base de la producción agroecológica. En: Guzmán Casado, G., M. González de Molina, E. Sevilla Guzmán (eds.). *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundi-Prensa. Madrid 339-362.
- Mesa Jimenez, S. 1996. Estudio etnobotánico y agroecológico de la comarca de la Sierra de Mágina (Jaén). Tesis Doctoral. UCM.
- Roselló i Oltra, J. (coord.) 2002. Cómo obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos. La Fertilidad de la Tierra. Estella.
- Salas, M. 2000. El diálogo de saberes. Manual de investigación participativa para técnicos del sector agropecuario. En *Lecturas de la V Maestría en Agroecología y Desarrollo Rural Sostenible en América Latina y España*. Tomo IV. 2000. ISEC-CLADES. 298-325.
- Soriano Niebla, J.J. 2001. Los recursos fitogenéticos en la agricultura ecológica. En: *La Práctica de la Agricultura y Ganadería Ecológicas*. Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. 89-116.
- Soriano Niebla, J.J., F.S. García Jiménez, M. Figueroa Zapata, J.M. González Gutiérrez. 2004. El conocimiento campesino en la Sierra de Cádiz. En: Soriano Niebla, J.J. (coord.). *Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos*. Ed: Mancomunidad de Municipios Sierra de Cádiz, Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad" y Equal-Adaptagro. Sevilla.
- Soriano, J.J., M. Figueroa, S. García. 2003. Conocimiento campesino y mejora ecológica. En: *VI Jornadas Técnicas "Recursos Genéticos y Semillas en Agricultura Ecológica"* organizadas por CAE Murcia, COAG, Red de Semillas y SEAE. Murcia.
- Valles, M.S. 2002. Entrevistas cualitativas. Colección de cuadernos metodológicos. Número 32. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid.