



BIODIVERSITAT AGRÍCOLA

VARIETATS LOCALS EN L'ALPUJARRA GRANADINA

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

La pèrdua de diversitat agrícola que es produeix des de fa dècades fa urgent la realització d'estudis específics per recuperar i conservar les varietats locals i els coneixements relacionats amb el seu conreu. Presentem una síntesi d'un treball realitzat en l'Alpujarra granadina i que comenta la situació actual de l'agricultura en la zona i algunes de les principals espècies conreades en la comarca amb un alt nombre de varietats.

Entenent l'etnobotànica com el coneixement, ús i maneig tradicional dels recursos vegetals en un determinat context cultural, ens trobem amb un camp multidisciplinari que engloba una gran varietat de significats i l'objectiu final del qual és conèixer de la manera més completa possible la relació entre l'home i el seu entorn vegetal. S'han realitzat molts estudis en l'àmbit ibèric que arpleguen una rica informació relacionada especialment amb el coneixement d'espècies silvestres, aspectes culturals, medicinals, tèxtils, alimentaris, etc. En els últims anys els mètodes etnobotànics s'estan aplicant també a la investigació sobre plantes conreades, amb especial èmfasi en la recuperació dels coneixements agrícoles tradicionals, les varietats locals i les tècniques utilitzades en el seu maneig i conservació.

A Andalusia s'han realitzat interessants estudis en aquest sentit (Acosta Naranjo *et al.*, 2009; Díaz del Cañizo, 2000; González Lera i Guzmán Casado, 2006; Soriano Niebla, 2004). Important és el treball que desenvolupa la Red Andaluza de Semillas realitzant estudis en les distintes comarques i fent d'intermediari en la difusió de la informació i l'intercanvi de material genètic.

Destacar la importància d'aquestes varietats locals en comarques tradicionalment aïllades i identificar la diversitat que encara avui existeix ha estat l'objectiu de treball desenvolupat durant divuit mesos en l'Alpujarra.

■ L'ALPUJARRA GRANADINA

L'Alpujarra s'estén pel vessant sud de Sierra Nevada. Inclou territoris de les províncies de Granada i Almeria, i ocupa aproximadament 1.400 km². És una zona geogràficament protegida, amb valls fèrtils, que es troba separada de la ciutat i vega de Granada pels alts pics de Sierra Nevada, i del mar, per les serres costaneres de Gádor, Contraviesa i Lújar. La comarca és molt heterogènia; les diferències d'altitud, que van des dels 450 metres d'Órgiva fins als 3.478 del Mulhacén, produeixen grans contrastos tèrmics. La diferència en la disponibilitat d'aigua i en els diferents tipus de substrats, calcari en les cotes baixes i àcid en els cims, determina un canvi en la flora i el paisatge vegetal i, per tant, en l'aprofitament i en la vocació del territori.

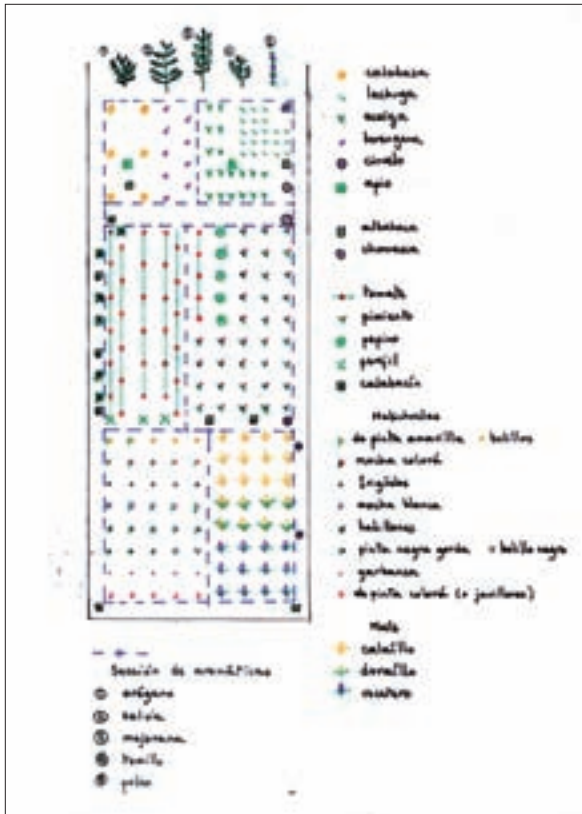
L'aigua del desgel dels cims fa d'aquesta regió una comarca privilegiada, perquè permet conrear plantes que no serien viables en altres àrees mediterrànies, molt més seques. Això possibilita l'establiment d'horts en petites terrasses amb un enginyós sistema de reg per sèquies

que procedeix, si més no, del segle x. La diversitat d'hàbitats i condicions climàtiques, els canvis poblacionals històrics i l'aïllament secular de la comarca fins ben entrat el segle xx han afavorit la deriva genètica dels conreus cap a nombroses varietats locals.

«L'ETNOBOTÀNICA S'ESTÀ OCUPANT DE LA INVESTIGACIÓ SOBRE PLANTES CULTIVADES, EN ESPECIAL DE LA RECUPERACIÓ DELS CONEIXEMENTS TRADICIONALS, DE LES VARIETATS LOCALS I DE LES TÈCNiques UTILITZADES»



A l'esquerra, Frederic Amat. «Sèrie Botànica», 2011. Tinta xinesa sobre paper, 21x28 cm.



Esquema de l'hort que es va treballar a Juviles, per a experimentar amb les varietats que s'estaven estudiant.

L'agricultura i ramaderia tradicionals de l'Alpujarra són, en part, conseqüència del relleu accidentat, amb pràctiques de conreu, formes de reg i selecció d'espècies molt ben adaptades a aquests territoris. Els cultius varien en altitud, la qual cosa es manifesta fins i tot en els mateixos municipis, establerts de manera compacta i escalonada sobre forts pendents. Així, es poden sembrar espècies amb diferents requeriments ecològics bé en les zones baixes o en les altes, la qual cosa ha contribuït, en certa manera, a configurar el característic model d'autosuficiència familiar de la comarca.

El retrocés de l'agricultura en la zona és avui clarament manifest: terres sense llaurar, parcel·les perdudes, restes d'antics conreus, etc. Tot això a causa d'un cúmul de factors que fan poc rendibles els productes obtinguts: l'entrada en el mercat de varietats molt més productives i de millor aspecte per al consumidor, la qual cosa dificulta la comercialització dels productes de l'Alpujarra; la impossibilitat –a causa de l'orografia– d'introduir-hi tècniques mecanitzades que faciliten la tasca agrícola; la infravaloració de l'agricultor enfront d'altres oficis, etc. Hi cal afegir, a sobre, l'existència en zones costaneres pròximes cobertes d'hivernacles que afecten l'agricultura de l'Alpujarra, incapaç



© José M. Romero Molina

L'agricultor Antonio Jiménez, un dels informadors de l'estudi etnobotànic, i al fons, el municipi de Laroles, en l'Alpujarra granadina. La major part dels participants en l'estudi tenien entre 65 i 80 anys, la qual cosa ens avisa del perill de desaparició de les tècniques i varietats tradicionals de la zona.

de competir amb els nous mètodes aplicats en els conreus intensius i d'afrontar l'escassetat de mà d'obra, que ha hagut d'emigrar i es concentra en els hivernacles.

L'abandó de l'agricultura ha portat a la desaparició de varietats de conreu locals que antany van tenir renom en la comarca. Amb la important pèrdua de cultius també es perd tot el coneixement sobre aquestes plantes, tècniques de conreu, regadiu, recol·lecció, etc. L'empobriment comença ja a produir-se en el segle XVI amb l'abandó de les terres pels moriscos i l'arribada dels nous colons, que, sense conèixer les tècniques agrícoles àrabs, obliden en certa manera aquells horts primmiradament conreats i artiguen moltes àrees amb vegetació natural per dedicar-les principalment al cultiu de cereals.



© José M. Romero Molina

Els tomàquets, juntament amb la dacs i els pebrots, continuen essent un conreu important a l'Alpujarra. Els noms locals de les diferents varietats de tomàquets varien en funció de l'ús o la morfologia. En la imatge, diferents varietats de tomàquets, d'esquerra a dreta i de dalt a baix: *de colgar*, *de todo el año*, *corazón de toro*, *huevo de toro*, *del terreno* i *pera*.

«L'AIGUA DEL DESGEL DELS ALTS CIMS FA D'AQUESTA REGIÓ UNA COMARCA PRIVILEGIADA, PERQUÈ PERMET CULTIVAR PLANTES QUE NO SERIEN VIABLES EN ALTRES ÀREES MEDITERRÀNIES, MOLT MÉS SEQUES»

■ INVESTIGAR L'AGRICULTURA LOCAL

Com indiquen Altieri *et al.* (2007): «Els esforços per preservar han de ser vinculats als projectes de desenvolupament rural que consideren els coneixements etnobotànics de les poblacions i que emfasitzen tant l'autosuficiència domèstica com la conservació dels recursos a escala local. La preservació d'aquests agroecosistemes locals no pot subsistir aïlladament del manteniment de les cultures locals. És per això que els projectes de desenvolupament també han d'emfasitzar el manteniment de la diversitat cultural.»

La investigació ha inclòs l'estudi de 23 poblacions de la zona,¹ en municipis de petita extensió i pocs veïns. Només Mecina Bombarón i Cádiar tenen més de 1.000 habitants. A més d'aquestes poblacions, s'han

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



visitat dotze masades en les serres, incloses dins dels termes municipals.

Per a dur a terme l'estudi, es van utilitzar les tècniques habituals en etnobotànica: entrevistes obertes i semiestructurades i tècniques de observació participativa, la qual cosa requereix una estreta relació entre l'investigador i els habitants. Un dels investigadors del projecte va residir de manera continuada en la zona d'estudi, al municipi de Juviles. La informació es va registrar mitjançant notes escrites i, quan va ser possible, en suport d'àudio. Es van documentar fotogràficament els conreus i els agricultors i, en algun cas, es van realitzar vídeos del maneig dels conreus.

En total, es van entrevistar 120 informadors, la major part d'entre 65 i 80 anys, la qual cosa confirma el greu risc de desaparèixer que tenen les varietats locals i el coneixement relacionat amb el seu conreu. D'aquests, 95 van aportar mostres de germoplasma.

Es van arreplegar mostres de totes les varietats per conservar-les en bancs de germoplasma i es va crear una col·lecció de conreus *in situ*, per tal de posar en pràctica la informació subministrada pels informadors i tractar d'avaluar, descriure i valorar els fruits obtinguts. D'aquesta manera, es va instal·lar un hort en una parcel·la cedida per l'Ajuntament al terme de Juviles. S'hi van cultivar diverses varietats locals a partir de llavors o plàntules aportades pels nostres donants.

■ LES VARIETATS DE L'ALPUJARRA

L'estudi va permetre censar el conreu de 34 espècies o subespècies, que comprenen hortalisses, cereals i fruiters, algunes amb un alt nombre de varietats locals. Entre aquestes, destaquen les nombroses varietats de dacsa (*Zea mays*), tomàquet (*Lycopersicon esculentum*), pebrot (*Capsicum annuum*) i, principalment, fesols o mongetes (*Phaseolus vulgaris*), que han estat, i continuen essent, un conreu important en la zona.

Els tomàquets es denominen per la seua morfologia: *pera*, *gordos*, *corazón de toro*, *caqui*, o per l'ús: *de colgar* o *de todo el año*. Hi ha qui no els denomina de cap manera especial, o en diu «antic» o «del terreny». Hi ha dos grups fonamentals: els grossos (*gordo*, *huevo de toro*), que són molt bons per a consum en fresc però poc duradors, i els «de penjar», menys saborosos, però amb l'avantatge de poder-se conservar durant més temps. En ambdós casos també se'n pot dir «antics» o «del terreny», perquè es consideren varietats tradicionals.

El cultiu de fesols està molt estès a l'Alpujarra. Durant l'estudi, es van obtenir 114 mostres amb 41 denominacions distintes. En les imatges, de dalt a baix, *habichuelas de enganche*, *martillera*, *mocha blanca* i *mocha colorada*.



© José M^a Romero Molina



© José M^a Romero Molina



© José M^a Romero Molina



© José M^a Romero Molina



© José M. Romero Molina

Els *frigüelos* són considerats també com fesols. Es cultiven en l'Alpujarra des d'època àrab i la mata es considera molt productiva.

Quant als tipus de dacsa, n'hi ha dos de fonamentals utilitzats tradicionalment en l'Alpujarra. Uns són els usats per a fer rosetes (*roseteros* o *tostoneros*), amb el *dorado*, *colorado*, *negro*, *del moro* (també daurat) i *pintorreados*, amb grans daurats i rojos. Uns altres són els destinats a la cuina, a menjar-los torrats, per moldre i obtenir farina per fer pa o *migas*, i per alimentar el bestiar. Ací s'inclouen el *doradillo*, també dit *diente de perro*, de color daurat i gra gros i aplanat; *caladillo*, més blanc i que fa farina de millor qualitat; *marqueseño*, de gra més menut que el *caladillo*, originari del Marquesado, comarca del vessant nord de Sierra Nevada. També daurat però de gra més menut i menys

pla, l'anomenat *tempranillo*, s'avança quasi un mes respecte als altres, per la qual cosa és útil en anys en què el fred s'anticipa, freqüents en la serra.

Moltes de les 18 varietats de pebrot no són pròpies del territori. El típic de l'Alpujarra es penja en cames o enfilalls perquè s'asseque. És gran i té poca molla. La varietat *cornicabro* o *corneto* és la considerada més antiga en la zona.

El conreu de fesols, amb moltes varietats i usos, està molt estès en l'Alpujarra. Va ser important en les serres de Mecina-Bombarón i Bérchules. Encara avui s'exploten comercialment i sovintaja l'ús de varietats noves que es van canviant quasi tots els anys. La no-



© José M. Romero Molina

A l'Alpujarra, hi ha dos tipus fonamentals de dacsa: els usats per a fer rosetes i els destinats a la cuina, per menjar, extraure farina o alimentar el bestiar. En la imatge, diverses varietats de dacsa de la zona. D'esquerra a dreta, els cinc primers són dacses de tipus *rosetero* o *tostonero*, els tres següents *calaillos* o *caladillos* i els dos últims *doraillo* i híbrid.





menclatura és complexa, perquè una mateixa varietat sol rebre diversos noms o, al contrari, un mateix nom s'aplica a distintes varietats. Hem obtingut un total de 114 mostres que inclouen 41 denominacions distintes.

De vegades les llavors prenen el nom del donant, com els fesols «Pepe Veguilla», altres voltes les anomenen pel seu aspecte, com *larga* o *blanca*, o per l'hàbit de creixement, *de rastre*, *de caña*, *de enganche*. En algun cas els donants no van recordar el nom o qui els les va donar no el sabia. La pronunciació tampoc hi ajuda, perquè és difícil distingir entre distints fonemes com en el cas de *jayena* o *hayena* o *triki* i *estriqui*. Això fa que distintes varietats s'anomenen de la mateixa manera o la mateixa varietat siga anomenada de distintes formes.

Totes aquestes varietats no són originàries de l'Alpujarra. Hem intentat classificar-les segons el seu origen, però és complicat. Algunes de les introduïdes tenen més de trenta anys d'antiguitat i els agricultors les consideren varietats pròpies.

La procedència de les varietats al·loctones és diversa; introduïdes pels comerciants de llavors (varietats comercials), o bé pels treballadors que en els anys seixanta i setanta van emigrar, entre altres llocs, a Catalunya, Navarra, Balears i França. D'ací noms com *mallorquina* o *Mataró*. La zona del Campo de Dalías (El Ejido) també va ser colonitzada per emigrants *alpujarreños*, que van portar als seus pobles varietats comercials.

Les següents són les que la major part dels agricultors consideren pròpies, «que són de tota la vida»: *bolillos*, *guajeña*, *menudilla*, *de arbolillo*, *habichuelas de pinta*, *habichuela del maíz*, *habillonas*, *martillosa* o *martillera*, *mochas*.

Es consideren també fesols o mongetes els *frigüellos*, llegum de llavor petita, forma arrenyonada i color blanc amb una pinta negra, del gènere *Vigna*. Han estat cultivades des d'època àrab en el territori. També en deien *garrubias*, *alubias*, o *judihuelas*, d'on procedeixen els noms actuals de *judías* i *alubias*. En els textos agrícoles hispanoàrabs s'esmenta el conreu de nombroses varietats, que van acabar desplaçades pel fesol americà. És més resistent que els fesols a la sequera i a diverses plagues i malalties. Es diu que al *frigüelo* «no li entra mai el poll». Són mates molt productives, tant que se sol dir que «amb unes quantes mates hi ha prou per al consum de casa».

La reducció de la ramaderia familiar ha provocat la disminució, o desaparició, de cultius d'espècies farrat-

geres, com els *mánganos* («guixons», *Lathyrus cicera*), *yeros* («erbs», *Vicia ervilia*), etc., que actualment podrien tenir altres usos, com a adobs verds, fabricació de pinsos ecològics, etc.

Pel que fa als fruiters, és necessari realitzar estudis en detall i recol·lectar material genètic de les varietats locals, ja que es troben en greu perill de desaparició. Queden peus aïllats, prou vells i poc productius, que són abandonats i moren o són substituïts per una varietat comercial.

El treball ha estat intens i apassionant. A pesar del progressiu i generalitzat abandó de les cultivars, hem pogut arreplegar fins a 467 mostres, fonamentalment llavors, i constatar que bona part dels agricultors continuen conreant-les convençuts de posseir un bé preat. Fins i tot coneixent l'escassa rendibilitat econòmica, hi ha agricultors disposats a apostar per les varietats locals a l'espera d'un suport clar de les administracions. És important difondre i fomentar-ne l'ús així com prendre

consciència de la importància que tenen. Més encara en una comarca amb un paisatge tan lligat a l'agricultura i el desenvolupament del qual, si es pretén que siga sostenible, passa necessàriament per una agricultura ecològica que el preserve. ☺

AGRAÏMENTS

Aquest treball ha estat possible gràcies a la col·laboració dels llauradors, agricultors, i tota la gent de l'Alpujarra, que ens ha acollit, ens ha cuidat i ha suportat les nostres preguntes constants. M^a Lourdes Molina, alcaldessa de Juviles, va posar a la nostra disposició la parcel·la d'experimentació. Moltes gràcies a tots ells.

BIBLIOGRAFIA

- 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.*, 2007. «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. i 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. Saragossa.
- 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 d'Ocupació d'Agricultura Ecològica. Ajuntament de Freila (Granada).

M^a Reyes González-Tejero. Professora titular de Botànica de la Universitat de Granada.

Joaquín Molero Mesa. Catedràtic de Botànica de la Universitat de Granada.