

Relatos de cuatro huertos de la Indiana



Relatos de cuatro huertos de la Indiana



En homenaje

al abuelo Salvador

Índice

Presentación

..... 1

Relato de Juan Burgos Feo

..... 8

Relato de Manola León Racero

..... 57

Relato de Juan Márquez Rosado

..... 71

Relato de Pepi Bravo Fornet

..... 93

Relato de Antonio Orozco Guerrero

..... 98



Presentación

Relato de Manola León

Para las formas y siembras
son muchas las cosas que tenemos
que explicar para que las formas
y el cariño nunca se pierdan con

los viveros y cosas modernas, pues, ha sido mucho lo trabajado por nuestros mayores para quedar en el olvido. Creo que todas las generaciones venideras deben tener conocimiento de lo vivido por nuestros antecesores.

Pero no puedo dejar pasar la forma de sembrar, pues, es algo que cada hortelano hace diferente. Aquí queremos que con las fotos y

explicaciones podamos ver como son todas estas cosas.

Que todo se sepa sobre la parte más importante de nuestro vivir.

Que de los campos es toda la riqueza más preciada, y todo cuanto mueve este mundo, aunque seamos la parte menos reconocida para los millones de personas que dependemos de ello.

Queremos que nunca se pierda el saber de nuestros abuelos, y por

eso, estas cosas deben ser explicadas y enseñadas para el saber popular y, que las generaciones venideras, sepan lo importante de nuestras tradiciones y sabiduría de los abuelos.

Queremos que estas tradiciones perduren para siempre. Eso son cosas de nuestros mayores, que es la sabiduría que siempre debe perdurar. Cosa muy importante y que nunca debe perderse.

Hay sueños que se hacen realidad.
Ver estos recuerdos editados será
para mí el mejor homenaje para
aquellos que me dieron el ser. Un
jornalero que sólo tuvo en esta
vida trabajo de sol a sol, para en
esta vida sobrevivir. El recuerdo
de esos años, y aquel huerto que
siempre era en la huerta de los
amigos, pues, el jornalero no tiene
tierra en propiedad, sólo trabajo
para los demás.

Yo solo, quiero que las cosas de nuestros mayores nunca se pierdan. El saber, costumbres y sabiduría de nuestros abuelos que solo conocíamos. El trabajo nunca reconocido y lo más marginados por la sociedad. Siendo ellas las personas más sana y más educada de este mundo. Puede que haya muchas personas con muchos estudios, pero nunca con la educación y humildad de nuestros mayores.

Que este librito sea un homenaje
a los abuelos que nos precedieron
y no queden en el olvido. Gracias
a ellos estamos aquí. Que no se
olvide nunca.



Relato de Juan Burgos

Feo



Mi nombre es Juan Burgos Feo y a mis 69 años, todavía, no me canso de mirar mis tierras y recordar viejos tiempos. Mis tierras tienen una parte de secano, con un olivar de olivos pequeños con poca edad; y un huerto vallado para evitar que los animales se coman los frutos.

Esta tierra, en primera adjudicación, el ocho de julio de 1920, fue de la abuela de la

Excma. Sra. Doña María de los Dolores Queralt y Bernardo de Quirós, Condesa decimoctava de Cifuentes. Al Norte y Oeste limitaba con el cortijo de Cucarrete; al Sur con la Pasada de Zahara de la Sierra y un camino a Cádiz y Sevilla; al Este con el olivar de Sotillo, de Doña Carmen Mondragón.

En la segunda adjudicación perteneció a Doña Dolores Casari

y Picó, el dos de agosto de 1948.

Cifuentes es un título nobiliario español creado, en abril de 1456, por Enrique IV de Castilla a favor de Juan De Silvea. Su nombre, Cifuentes proviene de la provincia de Guadalajara. Actual titular, Juan de Berenguer y Casari que es el vigésimo Conde de Cifuentes.

Es un olivar que tiene 31.999 m². La finca se llama "El Sotillo", está en el término de Ronda, partido Pedanía de "La Indiana". Linda al Norte y Oeste, con el río Guadalquivir; al Sur, con la línea férrea de Bobadilla-Algeciras, que la separa del resto de la finca matriz; y al Este, con la finca "El Montecillo".



En mi cortijo hay dos clases de tierra. La primera tierra tiene más cuerpo, más textura. Por la parte baja de la tierra, no hay piedras

y, por tanto, aguanta más el jugo, esto es, produce más.

La segunda clase de tierra, tiene más chinós, piedras por la parte baja del suelo. Esta segunda clase de tierra tiene menor calidad que la primera clase de tierra.

El Valle tiene un microclima en el que se puede distinguir tres mini microclimas en la parte alta, media y baja del Valle.

Enero

Echo a la tierra sembrada en noviembre amoniaco en grano (fertilizante para ayudar a la semilla a su crecimiento).

El amoniaco lo esparzo con la mano. Lo echo en un saco que me cuelgo al hombro, como si fuera un bolso, y lo voy echando con la mano recorriendo todo el sembrado, una vez que el trigo ha crecido y espigado, el grano madura.

En este mes labro las habas para quitarles las hierbas y, así, que cojan más fuerzas y crezcan.

También, en este mes, aro la tierra para las patatas, depende de la climatología, ya que si el mes es lluvioso hay que esperar que la tierra se oree (secar) para poder arar.

Las coliflores y coles las recojo en enero.

Febrero



En este mes preparo el hoyo. Es un cajón de tablas que lleno de estiércol, esto es un abono de

cuadra (es decir las cacas de los caballos que se van amontonando durante todo el año). Después, los cubro con mantillo. Encima echo las semillas (pimientos, berenjenas, tomates...) de lo que voy a poner en el huerto, las tapo con hierbas y las riego.

En este hoyo tengo mi propio plantero en el que nacen los tomates, pimientos y berenjenas que, después, más tarde llevo a la tierra.

En este mes, comienzo a preparar la tierra, arar y abonar con estiércol de vaca que es de mejor calidad. Utilizo tractores. Una vez seco se esparce por todo el huerto y se vuelve a arar para mezclar la tierra con el estiércol y, posteriormente, sembrar las patatas, tomates, pimientos, berenjenas...

Además, planto los olivos, esto no es anual, se siembra una vez y se cuida su crecimiento. Primero,

abro unos agujeros en la tierra y pongo plantones siguiendo, más o menos, unas distancias y orden.

Los coloco en fila, en cada una pongo siete olivos en horizontal y en vertical otros siete. Dependiendo de la variedad de olivo, la distancia entre ellos es de, más o menos, 5m.

Si se trata de la variedad "marteño", la distancia entre olivos es de seis metros, porque suelen ser de mayor tamaño y necesitan

espacio. La aceituna de este olivo suele ser picuda. Se suele utilizar para extraer aceite.

El olivo "manzanillo" es más temprano y necesita menos espacio, pues, es más pequeño. Sus aceitunas suelen ser más grandes y redondas. Se suelen utilizar para endulzarlas y comerlas. Para comerlas es necesario echarla en una tinaja con agua y sal, luego se aliña con tomillo, hinojo, orégano, limón en trozo, ajo y

zanahoria; se tapa y en dos o tres meses están listas para comer.

Otra forma de prepararlas es:

1. Partir las aceitunas con un botellín de forma que le quede una raja, se cubren con agua, en un recipiente se le echa sal y se cambia el agua tres o cuatro veces;

2. Se aliña con ajo molido, pimienta roja molido, sal y vinagre;

3. Se tapa con madera y, en tres-cuatro días, están listas para comer.

Existen diferentes variedades como el olivo blanco, el "hojiblanca", etc. Yo tengo "manzanillo" y "marteño". Los he regado durante dos años para que las raíces cojan profundidad para buscar agua y nutrientes.

El huerto, el lugar preferido por mí para pasar casi todo el tiempo; paso horas y horas arando,

quitando "malas hierbas", abonando, sembrando, regando, recolectando, además de sentarme en una silla debajo del olivo viendo cómo cambia el paisaje del huerto.

En mi huerto tengo árboles frutales, como los **quindos** (una variedad del cerezo), membrillos, manzanas pequeñas, caquis, granadas, nísperos, nogales y ciruelos blancos. Todos los he plantado yo, ya sea de un esqueje,

de la semilla del fruto o de un **maíllo** (planta que nace al pie de una ya adulta que, después, hay que injertar para que dé buenos frutos). Hago un agujero en la tierra de unos cincuenta centímetros de profundidad, y coloco la planta pequeña. Unas veces, nacen de los mismos frutos que caen al suelo y germinan, y otras, compro las plantas pequeñas en el vivero.

Casi todos estos árboles se plantan en los meses de enero y febrero. Se riega una vez por semana, siempre dependiendo del tiempo.

Marzo

En este mes planto las patatas. Primero cojo patatas para sembrar que tengan yemas (es decir, pequeños brotes de donde saldrán las hojas), y las corto en

trozos. Procuro que cada trozo tenga una yema.

En la tierra hago lomos, pequeños montones de tierra alargado y con una distancia, de uno a otro, de cincuenta centímetros.

Seguidamente, con una azada voy haciendo agujeros con una distancia de 15 a 20 centímetros para, luego, poner el trozo de patata, y procurando que la yema esté para arriba y, así, hasta sembrar todos los lomos, se tapan

con tierra. Los lomos vienen a coger un metro; hay que labrarlas una vez cada dos semanas aproximadamente, para que no tengan malas hierbas.

Las patatas las suelo regar dos a tres veces a la semana, una vez que las matas han nacido; teniendo en cuenta la climatología. Las matas irán creciendo y echaran flores.

El garbanzo se siembra en este mes, variedad que sembraba hace

unos 35 años. Hoy no lo siembro.

Una vez que la tierra esta arada (sin estiércol), para San Jose (19 marzo) se siembra el garbanzo; se echan en la tierra "a chorro" unos cuantos, detrás de la junta que abre un cerco y se irá tapando un cerco con otro.

Abril

A final de este mes y principio de mayo, los sarmientos de las

viñas (ramas nuevas largas) se las quito para darles fuerza a los frutos. (Clarear la viña).

Al lado de los tomates y pimientos hago planteros, es decir, cuadrados o rectángulos más o menos, y lo rodeo de tierra para que queden más bajo que el resto de tierra. En esos planteros echo semillas de pepinos, calabazas, calabacines... (1^a quincena del mes).

Estas eran las riegos mediante acequias, es decir, surcos hechos desde la alberca hasta las eras. Cuando abro el agua esta corre por la acequia y llega hasta las eras donde se llenan, y puedo regar.

En este mes se recoge la cebolla de ñueno, coles, coliflores y habas.

Mayo

Pongo unas gomas pequeñas con agujeros (goteo) a las patatas.

Cada agujero estará a 15 o 20 cm. para que coincidan con las patatas que he sembrado. Estas pequeñas gomas van enganchadas a una mayor que va hasta la alberca (piscina pequeña que utilizo para regar).

Del hoyo sale el pimiento y berenjena, y se siembra en la tierra. Hay que regarlas.

La plantación del tomate la hago a principios de este mes; abro agujeros y se siembra la mata de tomate del plantero. La voy regando un día sí y otro no.



Estos plantones tendrán 10 o 20 cm. de altura. Los tomates los coloco en fila, dejando un espacio de 25 cm. entre cada mata, y entre cada dos filas de tomates, un pasillo de un metro; se le pone la goma de goteo para regar (igual que la patata).

En este mes recojo las cebollas de verdeo, es decir, las saco de la tierra y las pongo extendidas en un lugar seco y fresco para mantenerlas y, después, utilizarlas.

Se escardan los garbanzos que sembramos en marzo.

Se recogen las cerezas del guindo.

Junio

Conforme van creciendo las tomateras, a las dos filas más cercanas, les pongo un arco en las puntas (barras de hierro), y de arco a arco unas cañas. Y voy cogiendo las matas a las cañas con hilo para que se vayan apoyando.

Se siega el verde (avenate y cebada) y el trigo, actualmente con la ayuda del tractor y la segadora; se deja un día extendido, luego se amontona con el tractor y pasado un par de días se alpaca (recoger y atar con cuerdas) tarea que actualmente nos facilita el tractor. Es aconsejable dejar las alpacas unos días al aire libre para que se oreen, pero hay que tener en cuenta el tiempo, ya que no se pueden mojar, si esto

sucede se ponen negras y podridas y los animales no las querrán para comer. Finalmente se guardan en el pajar para dar de comer a los caballos durante el invierno.

Se guarda la semilla de la cebolla para el cebollino en un bote transparente.

Los ajos los saco en este mes. Les sacudo la tierra y hago con ellos ristras (voy haciendo trenzas para

que quede un ramo largo) y se almacenan en un lugar seco.

A principios de verano, a los pequeños racimos de uvas que van saliendo les coloco unas bolsas con agujeros para que los pájaros no se las coman.

Julio

Las tomateras son propensas a enfermedades de las plantas y a los bichos, para lo que se les echa

unos polvos especiales para evitar las enfermedades.

Durante el verano y las épocas de poca agua riego los olivos con una azada. Les hago los pies, es decir, moverle la tierra alrededor, haciéndoles como un hueco para que el agua cale poco a poco.



El agua llega a través de una goma, desde la alberca a los olivos; voy regando uno a uno.

Se barcina el trigo (cargar las mulas) y se lleva a la era (tierra firme y limpia con forma redondeada), donde los trillaba con un trillo (apero especial que machaca la planta para separar el grano de la planta).

Seguidamente, venteo (echar el grano al aire para que quede

limpio). Después, se coloca, es decir, lo meto en un costal (saco).

También, durante el verano riego los árboles frutales cada dos días, les quito las hierbas que le nacen alrededor y voy recogiendo sus frutos.

En este mes empezamos a recoger los frutos del manzano y del peral.

Además, a partir de este mes puedo recoger los primeros pepinos y calabacines. Las calabazas

tardan un poco más (a mediados de agosto).

Se recogen los garbanzos a mano, se hacen gavillas (montones), con la carreta se llevan a la era, se trillan con el trillo enganchado a un mulo, se avientan y se ponen en sacos.

A finales de Julio se cogen los primeros tomates maduros al sol.

Agosto



Una vez que
las flores se
caen y las matas se van secando,
la patata está lista para sacarla;
antes, les quito las gomas y las
dejo sin riego una semana,
aproximadamente, para que
cuando la saque con la azada

salgan limpias, y la tierra que puedan llevar se les caiga enseguida. Se echan en cajas y se llevan a una habitación seca donde se ponen expandidas encima de un toldo, se dejan una semana y luego se escogen, es decir, todas las sanas se ponen en una habitación seca y se rocían de polvos para la polilla y la "crecía" (raíces de las patatas). Los polvos se compran en tiendas especializadas, para que

no se pudran y poderlas comer durante todo el año.

La recogida de la patata puede ser que sea en el mes de julio o en este mes, pues, ya se sabe que en el campo todo depende del tiempo, si hace bueno, si llueve, etc.

Se recogen los primeros pimientos y berenjenas.

A los pimientos que yo siembro les llamamos "pajaritos de huerta", pues, son pequeños, y fritos están riquísimos. Las semillas que suelo

utilizar las saco de los tomates mejores, al igual que los pimientos y berenjenas. Dejo que el fruto madure bastante y les vacio las semillas, las coloco al sol en papel y luego las meto en calabazas pequeñas, huecas y secas, para el año siguiente.

En la segunda quincena de este mes se siembra en el plantero el cebollino que habíamos guardado en el bote.

Septiembre

En este mes recojo las uvas de las viñas, que cuelgo con unas guitas en el techo de una habitación fresca y seca.

En mi huerto tengo sitio, también, para algunas coliflores y coles. Las siembro en las eras con semillas en este mes.

Octubre

Las nueces del nogal las recojo en este mes, que comienza a echar las

primeras nueces a los cinco años de haberlo plantado. Después de recogerlas les quito las cáscaras y las pongo a secar, extendidas en un lugar fresco y seco.

En la primera quincena de este mes se ara la tierra para sembrar el verde en noviembre.

Las cebollas y los ajos los siembro en este mes en eras.

Tengo que hacer agujeros en la tierra y colocar pequeñas plantas, las cuales voy labrando poco a

poco, les quito las malas hierbas, y no suelo regarlas, pues, la climatología la hace por mí.

En este mes y en noviembre podo la vid, para que nazcan nuevos brotes con fuerza y de frutos de calidad.

Noviembre

En la primera quincena de este mes se siembra el verde (avenate y cebada), con la ayuda del tractor

y la sembradora. También, se siembra el plantero del cebollino.

En este mes suelo sembrar habas de secano para comerlas, es decir, las que se suelen llamar "Farragona", pues, existen otras que son cochineras y se utilizan para dar de comer a los animales, sobre todo, a los cerdos (cochinos). También, en este mes, siembro el trigo.

Diciembre

En la segunda quincena de este mes se siembra la cebolla de invierno, coles y coliflores.

A partir de los tres o cuatro años, dependiendo de la clase de olivo, empiezo a coger las primeras aceitunas. Una vez que la aceitunas están maduras se empiezan a recoger. Se pueden comenzar a coger en este mes. Normalmente, pongo una lona grande que ocupe casi todo el

alrededor del olivo y con una vara le voy dando para que las aceitunas caigan, esto es, varear. Se recogen y se meten en sacos para llevarlas al molino y poder sacar aceite.

Una vez que se han recogido todas las aceitunas, empiezo con la limpieza de los olivos, les quito los ramones (ramas que estorban y brotes nuevos) y los quemo o los pongo en el taramero (lugar

donde está la leña para la chimenea).

Las labores del campo no son una ciencia exacta, dependen de un factor natural como es la climatología; el arado, la siembra y recogida dependen de las lluvias del año (tempranas o tardías), del granizo... toda y cada una de estas tareas descritas se pueden adelantar o atrasar unas semanas, siempre en función del tiempo.

El Huerto de las Palabras

Barcinar: Cargar las mulas y llevar matas a la era.

Costal: Saco grande.

Hocino: Hoja pequeña.

Maíllo: Localismo de la zona que hace referencia al plantón que nace en el pie de los árboles. También, hijo del árbol que luego se trasplanta.

Ramones: Ramas pequeñas que estorban

Taramero: Localismo de la zona que hace referencia al lugar donde se echan las taramas , ramas- para luego utilizarlas en la chimenea.

Trillar: Triturar las matas o espigas para separar el grano.

Trillo: Especie de mesa con ruedas dentadas para triturar, enganchado a mulas.

Ventear: Echar al aire las
semillas.

Relato de Manola León Racero



Presentación de la huerto

El huerto del abuelo estaba en la huerta que trabajaba a media. El último huerto de su vida fue en

casa de una amiga en la cual guardábamos el mantenimiento de la finca y su piscina. Nosotros sembrábamos lo que queríamos. Esta finca es conocida por la huerta de "Los Ingleses".



En otros tiempos, era el modelo de huerta del entorno, pues, la persona que en ella vivía era como dice el refrán "que la huerta es un tesoro si el hortelano es un moro". Y Miguel era ejemplo de trabajador y curioso. Y persona que merecería un libro sólo para él y su familia, así como para los dueños de la finca, la familia Richmond; ya, esto es punto y aparte.

Comenzamos con la siembra del hoyo, cosa muy común para los huertos familiares, por el mes de febrero. Comenzamos preparando las semillas. Primero preparamos el semillero con estiércol de animales de cabalgadura. El semillero lo hacemos con cuatro palos que marcan la dimensión que le damos al semillero. Las paredes van de cañas, a una altura de 75 cm. a un metro. En el suelo echamos estiércol, de la

basura que se recoge en la casa y de los restos de las cañas con la que hemos hecho las paredes, a una altura de unos 25 cm.

Sobre este estiércol se echaba, una capa de 45 cm. de caca de caballo. Encima lleva un buen mantillo de unos 4 ó 5 cm. El semillero lo dividimos con unas cañas para sembrar tomate, berenjena, pimiento de asar y otro de freír, la gala y la albahaca. Y

a continuación esparcimos las semillas, cogiendo un puñado de mantillo, con las dos manos se van cubriendo todas las semillas. Y, finalmente, se cubre todo el semillero con hierbas largas para regarlo de forma que cale todo el semillero, para que la semilla no se salga hacia fuera. De noche se cubría con plástico o una madera vieja para que las heladas no afectaran al semillero. Y de día se destapaba para que le diera el sol.

Pero cuando llovía de día se dejaba tapado, para que el agua de la lluvia no escaneara las semillas. Después de acondicionar el semillero, colocamos las semillas de tomate, pimiento, berenjena, también tenemos costumbre de sembrar en el semillero flores.

En el mes de febrero y marzo sembramos las patatas, el perejil. En abril, el melón, sandía, calabacín, calabaza, habichuela,

pepino, y la zanahoria hay que sembrarla en una era bien esparcidas para que pueda crecer y engordar. Para estas semillas preparamos la tierra muy fina, y las semillas puestas en cada casilla, y siempre con el cariño que todo hortelano suele dar a su huerto.

Cómo podemos explicar la forma de sacar los planteros para trasplantarlas a la tierra. Cómo

sembrar para poder recoger en verano. Todo aquello que se siembra en primavera, podemos ver el fruto a partir de junio en adelante.

Recogeremos lo sembrado en marzo, ya se ve el fruto a partir de junio, según el refrán "quién marcea ya sanjuanea". Eso son cosas de nuestros mayores, que es la sabiduría que siempre debe

perdurar. Cosa muy importante y que nunca debe perderse.

Por febrero, comenzamos a preparar el semillero con las hortalizas que recogemos en el verano. Para este mes, preparamos la tierra para las patatas, que en esta zona sembramos en marzo.

Ahora, con las nuevas formas de riegos, las ponemos en lomos para el goteo, las nuevas formas de

ahorro del agua, ya que en esta zona el riego ha cambiado y se hace por goteo. Para ello, cambiamos nuestra forma de siembra.

Una vez que nuestras patatas están sembradas, esperamos que llegue el tiempo del trasplante de todas las plantas del hoyo, como el pimiento, la berenjena, el tomate.

El pimiento sembramos los de freír y los de asar. Antes, sembramos los melones y sandías, poco a poco, nuestro huerto toma una vida nueva y el campo coge una vida diferente y un color. Tú, siempre, tienes que tener un rato para ir quitando las malas hierbas que siempre están ahí.

También, se trasplantan las fresas en tiempo de primavera y, son muchas las cosas, como el

perejil o acelgas, lechugas, cebollas, y muchas plantas de flores, las cuales sembramos en estas fechas.

La primavera es un tiempo muy bueno para el campo, en especial, para las hortalizas como habichuelas verdes, pepinos, calabacín, calabaza.



Relato de Juan Márquez Rosado



Soy Juan Márquez Rosado, tengo 70 años, y toda mi vida la he pasado en el campo. Me crié en una huerta del término llamado "Riviera de la Parras". La huerta la tenía mis abuelos con los que me crié.

En esta huerta predominaban las frutas, tales como los peros, manzanas, cerezas y alguna variedad más.

Con 27 años me casé y me fui a otra huerta en la "Fuente de la Higuera". Hoy en día, parte de ella, es mía. Es de regadío y en ella se suele sembrar verduras y hortalizas. Mi mujer nació en el año 1944 en esta casa. Y, hoy en día, dormimos en la misma habitación que nació.

Esta huerta hace 70 años pertenecía a una rica señora que había en Ronda llamada Doña

Pepa "la tuerta", y pasó a mi padre de la siguiente forma. Mis suegros junto con mis dos cuñados mayores, María de siete años y Salvador con cinco, en el año 36 cuando la Guerra Civil, vivían en la huerta que se llama "Fuente la Higuera", justo por encima de la huerta de Doña Pepa. Y cuando estalló la Guerra, mis suegros juntos con mis cuñados, se fueron camino de Málaga, huyendo sin saber de qué, y todo

lo poco que tenían, se lo dejaron
detrás.



Cuando llegaron a Fuengirola se
quedaron allí unos meses, pero

cuando las tropas de Franco tomaron Málaga se vinieron para Ronda otra vez. Mi suegro vino a la que había sido su casa y en ella, ya, vivía otra familia y, ya, no tenía nada.

En el "Molino del puente" como lo llamaban, vivía Rafael Escalante, un hombre que quería mucho a mis suegros. Él y su mujer Isabel fueron en esos tiempos sus salvadores. Rafael

vino con mi suegro para ver lo que le habían dejado. Y pasando para abajo mi suegro, le dijo a Rafael qué lástima de huerta abandonada. Y Rafael le dijo a mi suegro, Antonio si eres capaz de trabajarla, yo te avalo. Mañana mismo vamos a ver a Doña Pepa. Y así lo hicieron. Doña Pepa los recibió. Y mi suegro le dijo, tengo algo que decirle, vengo de la parte "roja", y Doña Pepa le contestó, en la

parte "roja" hay hombres buenos y malos como en este lado.



En fin, se arrendó. No recuerdo el precio. Pero si sé que en la "Sanguijuela", que eso era por septiembre, cuando le pagaba, le

tenía que llevar una canasta de nueces, batatas, peros, otra de membrillos y una de patatas. Se llamaba "La reala".

Mi suegro el pobre, trabajaba desde que apuntaba el sol hasta que ya no se veía por la noche, y a los dos meses de estar aquí, mi suegra dio a luz el tercero de mis cuñados, Miguel, y como siempre, Rafael Escalante y su señora le ayudaron en ese duro trance.

Y en el año 1944 se inauguró el Campamento de la Instrucción Pre-militar Superior (IP3), que era de estudiantes, y venían las fuerzas auxiliares, como le llamaban a los soldados que preparaban el

Campamento para cuando vinieran los estudiantes.



Por cierto, aquí hizo las milicias, Chávez, el que fue Presidente de la Junta de Andalucía, y Don Bienvenido, el padre del actual alcalde de Ronda, y muchos más que ahora no recuerdo.

En las fuerzas auxiliares vino un sargento que se llamaba Antonio Chávez, y mi suegro le arrendó una habitación. Le vino muy bien, porque todo lo de la huerta se lo suministraba mi suegro, y

pudo ahorrar. Y en el año 1948 le compró la huerta a Doña Pepa.

En otoño, de planteros que se han echado en el mes de agosto, se siembran cebollas, coles, coliflores, lechugas, puerros... siempre procurando que cuando se echa el semillero, la luna esté en menguante. Se siembra toda esta variedad a partir de septiembre. Las patatas de otoño se siembran

en agosto y la recolección se hace en diciembre, al contrario de las patatas de primavera que se siembran a partir de febrero.

También, en estas fechas, se siembran las espinacas, los rábanos, los rabanillos, los nabos, las habas, los guisantes y ajos. Todas estas variedades no se ponen en semilleros, se echan las semillas directas a la tierra.

Las patatas se siembran a partir de febrero en zonas que son muy calientes como las fincas que están cercas del monte, tales como la "Magdalena" o "Quintero", porque están caras al sol. En esta zona de la "Fuente la Higuera" se suele sembrar en marzo, y a partir de abril en las huertas los "Ingleses", llamada por nosotros de esa manera, y todas las demás colindantes.

Por carnaval, se suele echar el hoyo con las semillas dejadas del verano anterior, tales como pimientos gordos de asar, pimientos pequeños, pimientos de cuernos, de ñoras, tomates de varias clases, quindillas, berenjenas...

siempre sin olvidar que la luna esté en menguante.



Estas plantas se trasplantan a partir del mes de abril, según el clima, como ya hemos dicho con las patatas.

A partir del mes de marzo, aquí empiezo yo a sembrar pepinos, judías, calabazas, calabacín. Estos productos son de regadíos. Yo riego, por sistema, a pie. Si se siembra estas patatas en marzo, hay un refrán que dice que "el que marcea san juanea", quiere decir

que recoge la cosecha a partir de San Juan, y como ya he dicho anteriormente, según el terreno y el clima que haga.

Para sembrar todas las plantas, primero, se prepara la tierra, se estercolea y se cava bien. Se siembran en eras o lomos. Yo, particularmente, siembro en lomos las patatas, en cambio, las verduras y hortalizas las siembro en eras, a diferencia de los

tomates, que los siembro en lomos muy anchos para que luego caigan sobre la tierra, y al regarlo no se mojen.

Las plantas todas hay que labrarlas cuando las patatas están, ya, cubriendo la tierra. Hay que darle una labra y abonarlas, al igual que las demás plantas. Es muy importante este sistema porque les quita las malas hierbas y la tierra se pone más suelta.

En la huerta siempre hay que estar sembrando algo. Se quita una cosa y se prepara la tierra para, enseguida, sembrarla de lo que uno cree que le viene bien. Por eso hay un refrán que dice que "la huerta es un tesoro si el hortelano es un moro".



El Huerto de las Palabras

Atajar: Hacer lomos en la tierra para luego sembrar las plantas. Hay dos formas de atajar, en lomo o en eras, que son unos cuadrados en la tierra que se usan para pimientos, berenjenas y otras clases de cultivos; y en lomos van las patatas y los tomates, principalmente.

Variedad de estiércol: El estiércol de caballos, el de cochino,

el de oveja y cabra son los más usados.

El riego en goteo: Es muy bueno para plantas como las lechugas, las patatas, y con todas las cosas, pero no en todas partes se puede usar. Y el riego por aspersión, va muy bien para cereales y patatas.

Peguar: Recoger la cosecha de trigo, haba, cebada, ajo...

Relato de Pepi Bravo

Fornet

Refranes del campo

La labranza no tiene alabanza.

Labrador trabaja y sudas que
Dios te ayuda.

El labrador y el paragüero,
siempre mirando al cielo.

El labrador para octubre sus
deudas cubre.

Hortelano tonto, patatas gorgas.

Al mal segador la paja estorba.

En casa del hortelano siempre es
más gordo el marrano.

Para San Clemente debe estar
tapada la simiente.

Por San Andrés el vino nuevo,
viejo es.

Cochino matado, invierno
solucionado.

Si la golondrina en marzo no la
vez, mal año de espiga es.

Abril que sale lloviendo, a mayo
llama viendo.

Año de neblinas, año de harinas.

En abril aguas mil.

En los años pares a abrir los
costales.

En los años nones pocos
montones.

Abril llovedero llena el granero.

Agua de mayo, pan para todo el
año.

Año bisiesto, difíciles doce meses
para hacer el cesto.

Hasta el cuarenta de mayo no te
quites el sayo.

Año de bienes, año de bienes.

Agua por San Juan, quita vino
y no da pan.

Agua de agosto, azafrán, miel y
mosto.

A sembrar por San Francisco
aunque sea en un visco.

Agua de la Virgen de agosto
quita aceite y agua al mosto.

Agua, sol y basura, y menos
libros de agricultura.

Si quieres que crezca más, en luna
llena, lo has de podar.

Relato de Antonio

Orozco Guerrero

Me llamo Antonio Orozco Guerrero. Me crié en una huerta que se llama "San José" en la rivera de las "Parras", muy cerca de mi gran amigo Juan Márquez. Las tierras que yo sembraba y siembro son, casi todas, de secano. Hoy día, también, tengo olivar. La huerta era de Doña Ana María Luque,

antigua señora de la fábrica de
chacina "La Indiana". Se la
compró mi padre sobre el año
1932. En ella estuve hasta que
me casé y me fui a Ronda.



Cuando mis padres murieron, entre mi hermano Pepe y yo, nos quedamos con ella. Yo le compré, junto a lo de mis padres, una parcela que se la junté, y es la finca que hoy tengo, y se llama "Villa Lola", nombre que se lo pusimos en honor a mi mujer.

En marzo se siembra los garbanzos, hay una variedad grande. Está el garbanzo mulato, el lechoso, el garbanzo negro que

era de pienso, el garbanzo amarillo. Y, de la misma forma, hay también trigo de varias clases. Está el trigo duro, el capelli, el colorado, el híbrido, el macollo, el trigo blanco, que también se utilizaba para pienso.

El maíz, también, había varias clases: el castellano, el híbrido. Ahora, está el de comer que se le dice maíz dulce. Los yeros, las alverjas y los garbanzos, por

regla general, lo cogían las mujeres. Se ponían un calcetín en la mano y, de esa manera, cogían la cosecha. También, era trabajo de mujeres echar los garbanzos detrás de la junta. Se decía pintar. Y las habas, de la misma forma, las echaban las mujeres.

Los cereales de secano, como el trigo, cebada, yero, arvejones, haba, alverja. Todo esto se siembra en el mes de noviembre,

después, de haber dado dos o tres ara para hacer el barbecho.

Después, de un mes o mes y medio, hay que darle la primera escarda y echarle su abono. En el caso del trigo, se le darán hasta tres escardas, si tenían muchas hierbas malas.

La vena loca, cuando llega último de junio, se segaba a mano, o sea, se recoge la cosecha. Se llevaba a la era donde se

trillaba con bestias y, después, se aventaba. Cuando hacía aire, para limpiarlo, el grano caía a un sitio, y la paja caía a otro. Cuando el grano estaba limpio, se medía con una medida que se llamaba una cuartilla o media fanega. Y así, era como se sabía la fanega que echaba el peguaz.

Vamos a explicar cómo se hacía el pan. Se llevaba el trigo al molino. Se molía y salía la

harina. Se cernía la harina con un cedazo para sacarle el afrecho. Una vez, que teníamos la harina limpia, se amasaba con su correspondiente levadura, su agua caliente y sal. Tenía que estar una noche en reposo. Al día siguiente, se hacía el pan. Una vez hecho el pan, se caldeaba en el horno con leña. Cuando estaba caliente se metía el pan, aproximadamente, una hora u hora y cuarto. Cuando está cocido

se sacaba del horno, se metía en una canasta y se guardaba el pan. Y el pan duraba una semana entera.

Por otro lado, con Juan Márquez viví unas grandes anécdotas. Recuerdo una, que estando un día trabajando los dos a torna peón, que esto quiere decir, tú me ayudas a mí y, luego, yo le ayudaba a él, vimos un conejo en donde trabajábamos y Juan se le

tiró encima y lo cogió, y me dice, lo suelto o le doy yo. Sin pensarlo le dije dale, le dio un cogotazo y el conejo se murió. Lo escondimos y, por la noche, lo arreglamos. Yo, con mucho disimulo, le cogí a mi madre una sartén, aceite y sal. Nos fuimos a la huerta y con tres piedras hicimos una especie de estreves. Lo pusimos a freír, y cuando estaba a medio freír se tumbó la sartén derramándose casi todo el aceite.

Bueno, y ahora qué hacemos. Y en unas matas de tomates, que estaban cercanas y tenían tomates casi verdes, los cogimos y le estrujamos el jugo. Y, con eso, lo terminamos.



Bueno, nos pareció a gloria.

Nosotros, hoy en día, se lo contamos a nuestras mujeres y le decimos que nunca nos hemos comido un conejo tan bueno, y ellas se cabrean un poco. En fin, cosa de nuestra juventud.

En el campo no había otra distracción y los jóvenes, para juntarnos y pasar un rato, inventábamos de a quién le quitábamos un gajo de uva o un

melón para, luego, en cualquier
linde, sentarnos a comérselo, pero
siempre sin hacer daño y sin
ánimos de robar, para nada, sólo
para comérselo.



Nuestro agradecimiento a

Juan Burgos Feo, Gema Burgos León,
Juan Márquez Rosado, Pepi Bravo
Fornet, Antonio Orozco Guerrero, Lola
Sánchez Flores, Manola León Racero y
Georgina Richmond.