

ALGUNOS PRODUCTOS Y CULTIVOS DE LA COMARCA

BEATRIZ MARAVER DE KOBBE

SITUACION Y CARACTERISTICAS DE LA ZONA (1)

Para poder entender la vida agrícola de esta bella comarca extremeña, es necesario describir someramente su situación geográfica y su relieve.

La comarca de las Hurdes (o Jurdes) es esencialmente una zona montañosa, situada al norte de la provincia de Cáceres, lindando con la provincia de Salamanca y entre la Sierra de la Peña de Francia y la Sierra de Gata.

Se compone de montañas y valles profundos y hay una gran variación altimétrica en la comarca, ya que en no muchos kilómetros se pasa de los altos picos al fondo de los valles, lo que da idea de la gran pendiente de las laderas.

Por lo tanto en la comarca se distinguen por lo general tres tipos geomorfológicos: a) laderas erosionadas con fuertes pendientes; b) coluvionamientos de laderas, y c) vegas y zonas aluviales con poca pendiente.

Tipos de suelo

1) Sobre las pizarras paleozoicas se localizan suelos poco profundos, líticos, en los cuales se desarrolla bien el bosque. El suelo es fino a causa de la pendiente y de la fuerte erosión de las laderas.

2) En los coluvionamientos de ladera y en las vegas de los ríos hay suelos profundos, en los que se desarrollan los cultivos de huerta y frutales.

La comarca se divide en dos zonas diferenciadas: las Hurdes Altas que es la más alejada de la capital de la provincia y más próxima a la Peña de Francia; y las Hurdes Bajas, más cercanas a Cáceres.

Asentamientos humanos y datos de población

En este área tan montañosa la población se distribuye en pequeños núcleos muy diseminados, localizándose sobre todo en los valles, al pie

de las montañas y casi siempre situados en las laderas orientadas hacia el sur. Su distribución es bastante uniforme dentro de la comarca. La población está muy dispersa por el territorio comarcal pues en los cinco municipios principales sólo vive el 25 % de ella.

Uno de los problemas más importantes que ha tenido la comarca es la difícil comunicación tanto interior como con las localidades vecinas, debido a la agreste orografía. Esto se ha paliado en los últimos años con la mejora de las carreteras y con la creación de otras nuevas. Sin embargo, los hurdanos han viajado tradicionalmente a las comarcas vecinas para realizar trabajos agrícolas y para intercambiar productos.

CULTIVOS DE LA COMARCA

Hay que diferenciar entre las zonas de los valles y las zonas de las laderas, puesto que la agricultura es más fácil en las primeras y más complicada en las segundas.

Como las laderas tienen fuertes pendientes, los cultivos se tienen que realizar sobre bancales o terrazas; a esto hay que añadir la escasez de tierra arable, ya que las aguas de la lluvia la arrastran. Nuestros informantes nos contaron que antiguamente tenían que subir la tierra «a los lomos» o bien en burros.

En las zonas bajas se crean parcelas en las orillas de los ríos, protegiéndolas de las crecidas de las aguas por medio de placas de pizarra (Fig. 1).

Las huertas: En las huertas se cultivan sobre todo patatas, que siempre han tenido fama, habichuelas y hortalizas; la producción es para consumo propio. En las zonas bajas hay bastante agua para el riego y éste se organiza de forma comunitaria trayendo el agua por acequias; hay un canal y cada propietario tiene su toma de agua y su turno, aunque



Figura 1: Huerta y Piscina natural.

ha habido problemas a causa de esto. Las huertas de las zonas altas tienen poca agua («poca sangre» como ellos dicen).

Cerezas: El cerezo de la zona se llama «machío» y da una cereza pequeña, por lo tanto se injerta para que dé un fruto mayor. Las variedades más usadas en la zona son la AMBRUNÉS, la BURLAT y la BING (Fig. 2). Como los cerezos dulces son autoestériles, se tienen que plantar juntas dos variedades compatibles entre sí y se tiene que dar un alto índice de polinización, para lo cual es importante que haya colmenas en las plantaciones.

En Casares de Hurdas es donde más tradición hay: se planta en pequeñas parcelas y en las umbrías, porque en las solanas hay poca humedad y no se da bien.

Este cultivo necesita mucha mano de obra en el momento de la recolección, lo cual encarece el producto, pero tiene la ventaja de su alto precio en el mercado, por eso se está aumentando su plantación en la comarca.

Aceitunas y aceite: El olivar hurdaño ha tenido siempre fama por dar un aceite de gran calidad. Hoy en día se cultiva menos por falta de mano de obra.

Se distinguen dos tipos de aceitunas: la de verdeo o de mesa y la que se emplea en la elaboración del aceite.

En las zonas bajas se da bien la aceituna de verdeo, pues tienen más sol y agua, y en las zonas altas los olivos dan una aceituna más pequeña que se usa para obtener el aceite.

Hay aproximadamente de 600 a

700 hectáreas de olivar dedicado a aceituna de mesa, y cada hectárea tiene una producción de entre 1.000 y 1.500 kilos de aceituna, según el año.

En las zonas altas las parcelas son más pequeñas y la producción es menor. Se cultiva sobre bancales (Fig. 4).

En Vegas (Nuñomoral) hay una empresa familiar llamada Encurtidos Jairo que se dedica a envasar aceitunas aliñadas.

De los antiguos molinos de aceite aún quedan varios en la comarca, pero ya no están en uso. Es nuestro trabajo de campo fuimos a ver uno situado a orillas del río Esperabán; nuestro informante fue D. Eleuterio Martín, vecino de Avellanar, de 80 años de edad y que lleva toda la vida viviendo allí, y también su mujer y su nieta Chari.

Según nos explicaron el molino tiene tres «dueños», ya que se necesitan tres hombres fijos para trabajar; éste es un cargo que se ejerce durante unos años y que cuando se deja se vende a otra persona.

D. Eleuterio fue dueño durante 10 años y nos contó que la gente que llevaba a moler sus aceitunas pagaban por el servicio en aceite. El molino tiene una prensa de huso, pieza grande de madera que va colocada en vertical a modo de gran tornillo; otra pieza horizontal encaja en ella y por medio de la fuerza humana se hace girar para prensar la aceituna.

Todo el proceso de la recogida y prensado de la aceituna lo narra Félix Barroso en su libro «Las Hurdas: visión interior» (pp. 15-20), pero voy a intentar resumirlo aquí:

1) En el mes de enero se procede a la recogida de la aceituna negra,

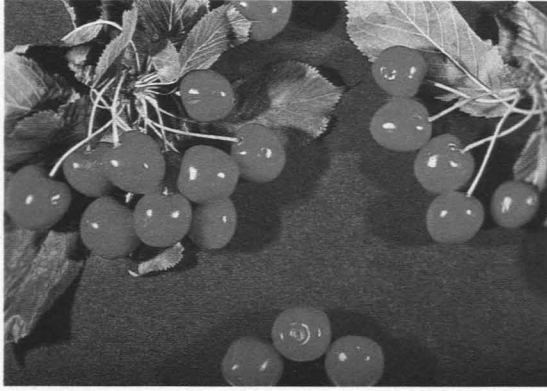


Figura 2. Tipo de cereza Ambrunés

vareando los olivos y metiendo las aceitunas en sacos que luego se llevan a los chiqueros o pequeños almacenes adosados al molino.

2) Luego se llevan a moler al «molejón», gran piedra de granito de forma tronco-cónica que al girar «macha» (machaca) las aceitunas. El molejón lo mueve la «rueona» o gran rueda que a su vez gira gracias a la fuerza del agua del río.

3) La masa resultante se recoge para prensarla, para lo cual se va colocando en capachetas circulares una encima de otra formando una pila. Se le va añadiendo agua muy caliente (ellos lo llaman «caldar») al mismo tiempo que se va prensando. Se vuelve a «desbalagar» esta masa «caldándola» de nuevo para extraer más aceite.

4) El aceite resultante se va recogiendo junto con el agua sucia o alpechín en tres vasijas; como el aceite flota, se va decantando y se separa del alpechín, que se tira.

Lo que queda del fruto una vez exprimido es el «carozo» u orujo, que se usa como combustible para calentar el agua o como alimento para los cerdos.

Las personas que trabajaban en el molino tenían que quedarse a dormir en él, puesto que en la época de la recogida el trabajo era mucho y el molino debía estar siempre abierto. Hace unos 4 o 5 años que se dejó de usar porque hubo quejas de que con el alpechín se contaminaban las aguas del río.

Castañas: En las Hurdes siempre hubo grandes castaños en las laderas (Fig. 3); aunque hace unos años les atacó una epidemia llamada aquí «la tinta» que hizo que se perdieran buena parte de ellos. De todas formas, se siguen recogiendo las castañas y hay gente de la zona que se encarga de comprarlas (ya limpias de su cáscara de pinchos) y de llevarlas a vender. No son muy grandes pero sí de gran calidad.

Nuestros informantes nos explicaron que para quitarles la cáscara exterior de pinchos se ponen las castañas sobre una parrilla de madera y ésta se coloca a dos metros de altura sobre el fuego; se van sacudiendo para que se vayan secando y así se quede libre el fruto que está dentro. A este proceso le llaman «pillar» las castañas.

Miel: Es el producto más importante en cuanto a ingresos de la comarca. En el Censo Apícola de Extremadura de 1986, editado por la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, destaca la comarca de las Hurdes por su densidad de explotación (n.º de colmenas y n.º de apicultores).

TERMINO MUNICIPAL	APICULTORES		COLMENAS	
	Transhumantes	Totales	Transhumantes	Totales
PINOFRANQUEADO	78	131	21.854	26.984
LADRILLAR	28	54	7.550	10.285
CAMINOMORISCO	37	45	8.100	9.405
NUÑOMORAL	15	36	3.850	5.430

En este cuadro están indicados solamente los municipios con más producción, hay aproximadamente 70.000 colmenas de caja (móviles) en la comarca, aunque las antiguas colmenas de corcho se siguen usando.

En su mayoría se trata de apicultura transhumante, pues los apicultores van buscando la flor y viajan con las colmenas en camiones; llevan 100 o 120 cajas en cada camión, viajan de noche y con las cajas cerradas para que no salgan las abejas y las transportan hacia



Figura 3. Castaño.

Salamanca, sur de Cáceres, Badajoz, etc.

Producen miel y polen; en las zonas bajas se produce mucho polen sobre todo de la jara; normalmente se consiguen dos producciones de polen al año. Nos explicaron que para conseguir el polen se hace pasar a las abejas cuando llegan a la colmena por una rejilla con unos pequeños agujeros, de forma que al rozar pierdan el polen que llevan en las patas, pero que este sistema «mata mucha abeja» pues supone un gran desgaste físico para ellas, por lo que no conviene tener muchas colmenas de polen (Fig. 5).

En nuestro viaje vimos muchas colmenas de madera colocadas en las laderas y en caminos y algunas de corcho, aunque parece que las de madera se han impuesto por dar un rendimiento mayor.

En la comarca se produce miel de varias clases; desde que se replantaron los montes con eucaliptus la producción de miel de esta clase se incrementó mucho, pero la miel más famosa y más cara es la de encina, que es más oscura y se llama MELA; en realidad es un mielato, pues no está producido por el néctar de la flor, sino por un exudado que producen las encinas y los robles.

Esta miel de encina la venden en Las Mestas y también el CIRIPOLEN, que lo inventó el «tío Cirilo», en cuyo Mesón comimos un rico queso de cabra, jamón y, ¡claro está!, comparamos miel.

Hay una Cooperativa en Pinofranqueado llamada Hurdesmiel, y en Caminomorisco hay una Asociación de Apicultores Extremeños.

Vides: Hay pequeñas parcelas plantadas de vid; la producción de vino es



Figura 4. Olivos cultivados en bancales.

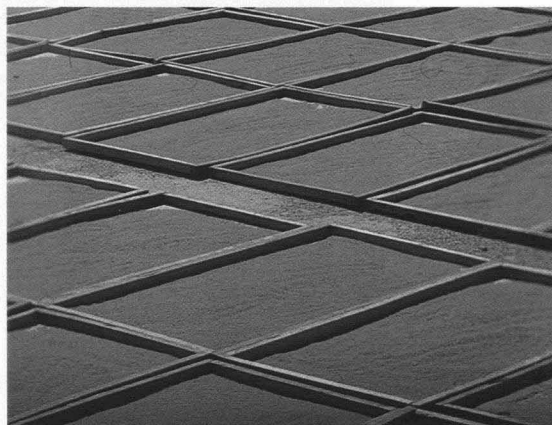


Figura 5. Secadero de polen.

escasa y para consumo propio. El vino más característico de la zona es el de «Pitarra», que pudimos probar en Casares de Hurdes y nos pareció exquisito. Un amable vecino nos explicó que es un vino casero, que se hace exprimiendo la uva (blanca o negra); luego se le añade la «madre» y se le deja «cociendo» durante 21 días en barricas de madera o de plástico. Luego se filtra y se deja reposar.

Se envasa en garrafas de 16 litros o también en botellas; antiguamente se hacía en cántaros. El que probamos era afrutado, de color rosado y agradable al paladar, pero al ser un vino casero en cada sitio es distinto.

Nos explicaron que las viñas de las zonas altas dan un vino con menor graduación que las de las zonas bajas, pues el grado de alcohol viene dado por el azúcar que tenga el mosto y a la mayor altura menos sol y menos azúcar. El vino de la comarca tiene una graduación de 12º, máximo 13º.

También se ven muchas parras, pero la uva de éstas no es tan buena para hacer vino, pues al estar más lejos del suelo tiene menos fuerza.

NOTAS

(1) Mosquera Fernández, Jaime: «La Comarca de las Hurdes», Boletín de Información Agraria del Banco de Bilbao, Julio-Septiembre 1980, N.º 78, Servicio de Estudios del Banco de Bilbao.

BIBLIOGRAFIA

Panorama económico de Cáceres, Servicio de Estudios del Banco de Bilbao, Bilbao, 1973.

Les exploitations et les problèmes de l'agriculture en Estremadure espagnole et dans le Haut-Alentejo, Olivier Balbian, tesis 1980, tomo I, pp. 508-515.

Guía curiosa y ecológica de las Hurdes, Félix Barroso, Ed. Acción Divulgativa, Libros Pentalon, Madrid, 1991.

Las Hurdes: visión anterior, Félix Barroso, Ed. Diputación de Salamanca, 1993.