

**LA HIGUERA: CULTIVO Y TRADICION
EN LA ALPUJARRA**

*Miguel Martínez Medina
(Centro de Investigaciones Etnológicas
"Ángel Ganivet", Granada)*

LA HIGUERA: CULTIVO Y TRADICION EN LA ALPUJARRA

La higuera, llamada en francés *figuier* y en árabe *kerma*, está clasificada por Linneo como una *ficacea*, perteneciente a la gran familia de las Moráceas y género *Ficus*.

Es uno de los árboles frutales mítológico que se conoce desde hace más tiempo. Así, en una pintura egipcia de Beni-Hassan data-da hace más de 4.500 años, se muestra una recolección de higos.

En el viejo Testamento, se habla de higos, uvas y miel como la tierra prometida; en las relaciones de bienes Hábices de pueblos de la Alpujarra se hace referencia a las higueras y a los higos secos; así como en algunas correspondencias del siglo XVI.

Se conocen más de 750 especies de higueras en todo el mundo, siendo la más y mejor descrita agronómicamente y para el interés que hoy nos ocupa la “higuera ordinaria” o *Ficus carica* Linneo.(Carica hace referencia a una región de Egipto)

La higuera, al igual que la vid, el olivo y el almendro, es un árbol típico de secanos mediterráneos.

Siempre ha sido considerado como árbol que no requiere cuidados una vez plantado y arraigado, limitándose el hombre a recoger sus frutos cuando maduran.

FICUS CARICA L.

Para su descripción, podemos decir que presenta un porte glo-boso en forma de árbol con unos 8 metros o de arbusto de unos 3-6 metros, tiene una copa extensa en forma de parasol, o seta, el aspecto de la higuera, depende de multitud de factores, entre los más importantes: la agresión de las heladas invernales, la cantidad

de agua que reciba (secano-regadío) tipos de terrenos y variedad de la planta.

Su tronco es grueso, con grandes ramas de tendencia colgante, su madera es blanquecina tirando a gris, blanda, poco densa y muy frágil y de olor característico.

Las hojas son grandes, verdes con un brillo intenso por el haz y verde pálido por el envés, tienen forma palmeada, de 3-5-7 lóbulos (“deos” en el habla popular) ásperas al tacto y al contacto con la piel produce reacciones alérgicas leves, tienen un peciolo o “rabillo” largo para insertarse en las ramas, las zonas verdes de la planta contienen un jugo lechoso, (latex) agrio y áspero que al entrar en contacto con el aire se espesa.

Es un árbol de hojas caducas, alternas, con nervios muy pronunciados.

La corteza es gris pálida, frágil y se agrieta con facilidad ante la incidencia del sol.

Su sistema radicular es abundante y potente, sus raíces son fasciculadas y superficiales sin que predomine una raíz principal, dan muchos rebrotes o “chupones” al contacto con la superficie.

FLOR

La inflorescencia de la higuera presenta matices ciertamente particulares, originariamente era una planta monoica, teniendo separadas flores de ambos sexos en el mismo pie, que por condiciones biológicas, ambientales y de cultivo ha evolucionado a dioica, flores femeninas y masculinas en plantas separadas.

Las flores femeninas se encuentran situadas de forma irregular dentro de los siconos o higos, las masculinas en la entrada del ostiolo, ojo u orificio apical, (“culo”, con perdón, para entendernos) es la única abertura del fruto al exterior, cuando madura, son de color blanquecinas tirando a rosadas.

A diferencia de otros frutales, que florecen una sola vez al año, la producción de flores en la higuera es continua, después de los frutos otoñales (higos), siguen brotando los frutos pequeños, con el frío se quedan en estado latente hasta la lle-

gada de la primavera y maduran a principio de verano (cosecha de brevas).

FRUTO

Los frutos de la higuera son siconos blandos, (sicono deriva de *Sikon*, palabra Griega que significa higuera comestible) de sabor dulce, recubiertos exteriormente por una piel muy fina de color verde, blanquecina, negra, morada... según las variedades, en su interior, se alojan las semillas, pequeños aquenios o “granillas” que no se abren “indehiscentes” que son los verdaderos frutos.

El receptáculo floral tras la fecundación se hincha y se vuelve carnoso, denominándose breva o higo, según la fecha de madurez, dependiendo del clima, brevas en Junio-Julio o higos en Agosto-Septiembre.

TIPOS DE HIGUERAS:

A- Higueras monoicas, comunes:

1- Autofértiles: el proceso de fecundación se denomina Partenocarpia, estímulos fecundantes, se dividen en 2 grupos:

a- Reflorescientes: llamadas también brevaes o breveras, producen frutos en dos épocas del año, brevas en Junio-Julio e higos en Agosto-Septiembre.

b- Comunes: dan solamente una cosecha de higos en Agosto-Septiembre.

B- Higueras dioicas:

1- Higueras femeninas (tipo *Smirna*, que hace referencia a la provincia Esmirna de Turquía), tienen sólo flores femeninas y necesitan polinización cruzada, que se denomina cabrahigadura; se cultivan mayormente en el norte de África y Oriente Medio.

C- Higueras cabrahigos:

Higueras macho, tienen sólo flores masculinas, las flores femeninas se han transformado en agallas por la acción del himenóptero *Blastophaga psones*, este insecto con la presencia de cabrahigos, garantiza la polinización de las higueras femeninas.

Las diferencias vienen determinadas fundamentalmente por el color, tamaño y maduración de los frutos, aunque también se diferencian en la forma y en el brillo e intensidad del color de las hojas.

Los Cabrahigos se diferencian en la riqueza y tipos de avispas que poseen y en la época de maduración de sus frutos.

Para este estudio, realizado en la parte oriental de la Alpujarra granadina (Torvizcón, Mecina, Yegen y Laroles) tenemos los diferentes tipos de higueras:

Monoicas:

1- Higueras brevas, brevalas o breveras: echan brevas en Junio-Julio e higos brevas en Agosto-Septiembre, son de color negro- azulados, encontrándose alguna variedad blanca. Las hojas grandes y verdes brillantes.

2- Higueras comunes: para verdear (comerlos frescos)

A- Higos de panecillo: son blancos, redondos, anchos y parecidos a medallones, tienen el rabillo y el pezón muy corto.

B- Higos jayuelos o moriscos: parecidos a los anteriores pero con el color tirando a negro-morado y con el rabillo más largo, son más tempranos.

C- Higos de cuello de paloma: los hay blancos- negros y morillos, son más tardíos, el pezón más largo, cuando están muy maduros saben a agrio.

D- Higos malagueños o verdejos: tirando a negros, de carne colorada y piel muy fina, son los más tardíos

E- Higos de calabacilla o pata de mulo: negros, pezón mediano, alargados y los más gordos, son los mejores y más jugosos para verdear.

Dioicas:

F- Pies femeninos, higos de pasas, para secar, blancos, los más chicos y los más dulces, típicos de secano, de porte arbustivo y hoja pequeña.

Hay muchas variedades que son modificaciones por el clima o cultivo diferentes.

Hay que hablar también de algunas variedades que se encuentran por cualquier lugar y se les llama higueros, higuieruelas, higos, higeras bravia, (higos locos). Echan unos higuillos muy pequeños, se les “sipa” el cascarón, se secan antes de madurar y caen al suelo, pueden utilizarse para el ganado. algunas variedades apenas echan fruto.

El cabrahigo: higos toqueros, higos machos, (higos locos).

Científicamente el cabrahigo produce 3 generaciones de siconos al año:

1- Mamas: nacen en las ramas del año anterior, son de forma redondeada, pasan el invierno en las ramas y maduran al comienzo de la primavera, en su interior se encuentra el insecto, (“los padres de los cabrahigos.”)

2- Prohigos: situados en las axilas de las hojas nuevas, de forma alargada, maduran a principios de verano, son los más utilizados para la polinización.

3- Mamonas: se desarrollan durante el verano y están situados en el extremo de las ramas del año.

Ciclo del himenóptero *Blastophaga Psenes*:

Es una avispa que realiza su ciclo reproductivo dentro de las flores brevistilas (estilo corto) de los futuros frutos del cabrahigo.

Los machos emergen de las agallas formadas en las flores femeninas (brevistilas) de la primera generación de frutos, y fecundan a las hembras dentro de las agallas, una vez efectuada la cópula los machos adultos mueren dentro del sicono, sin ver la luz del sol.

Las hembras fecundadas escapan del sicono por el ostiolo u ojo apical, cargándose de polen masculino al salir, en el esfuerzo las primeras pierden alas y antenas, penetran en la segunda generación de frutos y depositan los huevos en las flores brevistilas femeninas, la puesta oscila entre 300 y 400 huevos. (paralelismo con el gusano de seda *Bombix Mori*.)

Para su desarrollo las dos primeras generaciones necesitan unos 2 meses, la tercera generación coincide con el invierno y necesita unos 7 meses, permaneciendo todo este tiempo en estado larvario.

Las generaciones se solapan, cuando la primera generación está madura, la segunda generación está formada y dispuesta a ser fecundada, cuando madura la segunda generación, la tercera generación está dispuesta para ser fecundada y esperar la invernada, el himenóptero está perfectamente adaptado a este ciclo y hace su vida sin salir del cabrahigo (aunque si hay higueras cercanas el mosquito vuela hacia ellas).

(Otros himenópteros como la *Blastophaga minor* o *destruens* son unas terribles plagas forestales, que atacan a las ramas y troncos de árboles y acaban por causarle la muerte.)

CAPRIFICACIÓN, ENCABRAHIGAR:

En las plantas dioicas de flores femeninas, higueras de tipo Smirna y otras variedades es imprescindible la participación del “mosquito” o “mosco” (cuando se hace referencia al conjunto de mosquitos de cada fruto), para la polinización cruzada.

Para los agricultores informantes de la zona, cada granilla del fruto tiene un mosquito, para Abril los cabrahigos están gordos pero no maduros, aunque hay algunos maduros, son muy pocos, es en Junio-Julio cuando hay más y mejores cabrahigos maduros, para reconocer la madurez de los frutos se basan en el color, cuando el ostiolo del fruto torna de verde a amarillo es el mejor momento de coger el fruto, cuando está amarillo del todo ya es tarde y el mosco se ha ido del sicono; cuando el orificio apical está comenzando a abrirse los mosquitos vuelan o se apelotonan, al clarear el día, en forma de enjambre reducido envolviendo a los frutos, siendo buenos observadores y la vista que no falle, se pueden ver las diminutas alitas pegadas en el ojo apical, señal de que han salido los primeros mosquitos, y que ha comenzado a madurar el fruto; lo mejor es estar atentos y coger el cabrahigo unos días antes de madurar.

Para coger el cabrahigo maduro con el mosco es necesario madrugar antes de que salga el sol, los frutos se recogen del árbol

con una caña o vara larga, para poder llegar a la copa y a los frutos más alejados, una vez recolectados hay que colgarlos o enlazarlos en las ramas de las higueras femeninas, para que cuando comience a calentarse el sol el mosquito esté en la higuera y polinice a los futuros frutos comestibles; otros cogen los cabrahigos, que han seleccionado de día, por la noche y se los enlazan a la higuera esa misma noche o al amanecer del día siguiente.

Una vez cogido el higo casi maduro del cabrahigo, hay que ensartarlo, por el pezón, con un esparto crudo, a modo de ristra, en cada punta del esparto se colocan 2-3 higos, y se cuelgan de manera fácil y cómoda con sólo dar unas vueltas en la rama de la higuera femenina, para realizar esta operación es conveniente ponerse guantes, la sustancia irritante que segregan los mosquitos y el latex de los cabrahigos maduros al contacto con la piel provoca hinchazón y escozor, llegando a un molesto picor, e incluso a salir ampollas si el contacto es prolongado.

Al colocar la ristra de cabrahigos, hay que buscar un lugar en el árbol con la mayor umbría posible y que no quede expuesto a una fuerte insolación que acabaría matando al mosquito, el lugar más idóneo es en el centro de las higueras, mirando a poniente y al lado de grandes hojas que lo resguarden de los calores típicos de esos meses.

Para controlar la época más adecuada de realizar la operación de cabrahigar en la higuera femenina, algunos lo hacen cuando el higo tiene el tamaño del dedo pulgar, otros se orientan abriendo y seccionando un sicón y viendo que la coloración va tornando de blanquecina a rosada en su interior, hay que cogerle el "punto" tanto a la maduración del cabrahigo como a la época de ponerlo en la higuera.

Generalmente esto suele ocurrir en Julio-Agosto, dependerá de la climatología de ese año en cuestión; lo mejor es hacerlo en días de luna menguante si es posible; pues se malogran menos mosquitos y se fecundan mejor los higuerales.

Para saber la cantidad o necesidad de frutos de cabrahigos, cada agricultor calcula la producción de ese año en cada árbol, (2 arrobas de higos fecundados necesitarían 8-10 frutos de cabrahigo) estimando que lo más idóneo y conveniente es polinizar un 50 o 60 % de la cosecha de cada árbol, más de esta cantidad resultaría con-

traproductivo, al tener la planta que aguantar un “tirón” demasiado fuerte y de una sola vez, para la estación en que tiene lugar, generalmente, y según la vigorosidad del árbol se suelen poner 1-2-3 ristras (de 4-6 higos por ristra) de cabrahigos en cada higuera; aunque en años muy buenos y si tienen vitalidad las higueras se pueden colocar en dos turnos los cabrahigos, aprovechando los higos tempranos y los tardíos; mejor quedarse faltos de mosquitos que excederse.

La duración del proceso de la polinización suele ser de unos 3-5 días, los agricultores observan los orificios del sicono, aquel que tenga las alas pegadas a su entrada es señal inequívoca de que ha entrado el mosquito y ha polinizado seguro. el mosquito muere dentro del higo.

Otros agricultores prefieren quitarle frutos aún verdes al árbol, y dejar los que crean convenientes y no preocuparse tanto de la cantidad de mosquitos que se necesitan.

Hace años (y actualmente) era frecuente encontrar a gente que iba comprando el cabrahigo por los distintos pueblos, según la climatología de las distintas zonas, iban los de Yator y Torvizcón a Yegen o Laroles a por cabrahigos si la temporada venía atrasada, los de los pueblos mas altos iban a los más bajos si la temporada venía adelantada, antes se transportaban en sacos de malla muy fina, y metidos en capachos cargados en bestias, si los frutos estaban muy maduros, los mosquitos comenzaban a salir y se ponía el saco negro cuajado de mosquitos al igual que los capachos, tenían que llevar el saco y capachos a las higueras para que el mosquito se “buscara la vida”; se solían vender por cuartillas y se pagaban muy caros.

Algunos agricultores, comenzaron a injertar higerones o higueras en cabrahigos de buena calidad para asegurar su cosecha de higos, incluso a intercalar unos árboles de cabrahigo entre las higueras femeninas, pero esta técnica no da mucho resultado, pues la distancia que puede cubrir el mosquito es reducida, el insecto está acostumbrado a su ciclo y lo realiza dentro del mismo árbol o árboles muy próximos;

Los agricultores por el trascurso de los años y la práctica han ido seleccionando los mejores árboles de cabrahigo; cuando se colocan árboles de cabrahigo en los higuerales puede ser perjudi-

cial, puesto que se polinizarían todos los frutos y la planta no podría aguantar el tirón de la maduración de una sola vez.

Cuando hace mucho viento o vientos fuertes se corre el peligro de malograr parte de la cosecha, por el arrastre y pérdida del mosco.

Otro sistema utilizado ha sido el de llevar parte de ramilletes de cabrahigos al higueral para polinizar, pero resulta poco eficaz porque a la larga acabaría por extinguirse el árbol en cuestión, por la pérdida continua de ramilletes de la planta.

Durante el trabajo de campo, algunos de los informantes me decían que la higuera no tiene flores; pero la mayoría me comentaban que el “higote” o el brote del higo es la misma flor, la propia flor del higo en cuestión, la primera flor es la que más interesa, es la mejor y la que mejores frutos da (igual que casi todas las cosechas, en el pimiento, la habichuela...es la que vale de simiente).

Me comentaban que hay tres clases de higos dentro de la misma higuera, todos salen dentro del período comprendido entre la primavera y el otoño; a saber:

- 1- los florones, primera flor
- 2- la segundilla, segunda flor
- 3- la tercerilla, tercera flor

Entre ellos se van escalonando y madurando los frutos por “tongas”.

Después del otoño con los fríos de invierno los frutos se acartonan en el árbol y caen al suelo, aunque hay variedades que pueden madurar los higos en invierno, depende de la climatología de ese año.

CULTIVO

La higuera es un frutal típicamente Mediterráneo para climas cálidos y secos, árbol muy poco exigente en tipología de suelos, crece en lugares arenosos, pedregosos o calizos, pero su óptimo son suelos frescos y con un buen drenaje; en suelos compactos no prospera por asfixia de sus raíces; se desarrolla bien en terrenos ligeramente alcalinos o calizos (PH mayor a 8); en estos suelos los

frutos para secos son excelentes por su mayor contenido en azúcar y ser más dulces.

El laboreo de los suelos es fundamental, no soporta el encharcamiento ni la humedad en su sistema radicular.

Labrar la higuera es el mejor beneficio que se le puede hacer.

Después de la recolección en otoño-invierno hay que ararla con arado profundo para preparar la tierra para una mejor recepción de las lluvias y enterrar el abono sideral. Con esta labor profunda se cortan algunas raíces, lo que supone un beneficio al cortar las más viejas que afloran a la superficie y regenerarlas.

En primavera hay que binarla, dar una labor más superficial con objeto de enterrar las hierbas, que le sirven de abono, para que con la llegada de las lluvias se vigorice y aguante mejor los rigores del verano.

Tolera mejor las altas temperaturas que las bajas, los veranos largos y calurosos hacen madurar sus frutos de mayor calidad.

Aguanta y soporta la sequía hasta extremos límites, cuando la sequía es muy prolongada se adapta sin echar frutos o incluso reduciendo la cantidad y el tamaño de sus hojas, por ser un árbol de hoja caduca las heladas le perjudican sensiblemente, si se pierde la cosecha de brevas la de higos es más generosa, doblando la producción al año siguiente si es de higos.

Tradicionalmente se ha considerado a la higuera un cultivo marginal asociada en árboles aislados, especialmente si se trata de higueras brevas, hasta tal punto, de asociar la higuera a localizaciones muy determinadas, es típico ver una higuera en la puerta de los cortijos; con su semiesférica y ancha copa se protegen del sol en verano; y la caducidad de sus hojas deja pasar el sol en otoño-invierno y parte de la primavera; sus dos cosechas en temporadas distintas la hacen inmejorable y nada mejor ni más saludable que llegar al árbol con la "fresca" de la mañana o de la tarde; cortar y comer, la tierna breva o el higo maduro.

La higuera femenina asociada a los secanos es la que se ha cultivado más regularmente en sistemas extensivos, de explotación para secado, y la típica de encabrahigar, en pendientes ligeras o moderadas, se hace la plantación con marcos muy amplios al tresbolillo, (10 x 12, o incluso más, 100 x Ha = 2 obradas), cuando el desnivel del terreno es muy fuerte se ha recurrido al sistema de

aterrazamiento, terrazas o paratas manteniendo los marcos de plantación excesivamente amplios, este sistema de terrazas rompe el paisaje en su forma natural, pero labrado se consigue evitar las fuertes erosiones.

En algunos terraplones o panderones abruptos se cultivan las higueras a fuerza de pico y azadón, antiguamente todo se labraba, no quedaba un "roal" cultivable sin sembrar (trigo, cebada y centeno fundamentalmente en secanos) esto explicaría en parte los marcos tan amplios de plantación, con objeto de poder maniobrar con la yunta de mulos, burros, vacas o mixta sin que estorbasen las plantas al arar; se dejaban zonas alrededor del árbol donde no se podía labrar con bestias, llamadas "coronas", que se labraban a mano.

Hoy no se le tiene apego a este tipo de labores, no se labran como antes, porque aquí "gracias a Dios este tipo de tierra no da más que trabajo"; es fácil ver los secanos donde no pueden entrar las máquinas sin labrar, aunque contrasta observar algunos secanos aún hoy día arados con yuntas de mulos.

Actualmente, se pueden ver en secano la mezcla de higueras con almendros y olivos, introducida en la década de los años 60, la almendra y la aceituna han tenido un mercado más estable y la faena es menor que en el caso de la higuera, que no se puede varëar, los frutos maduran escalonadamente y hay miedo a perder la cosecha por pudrición de frutos.

Respecto al estiércol o abono me dicen los agricultores, en primer lugar, que no hay todo el que se quiere o necesita y que a las higueras no es necesario ni muy aconsejable estercolarlas, porque el árbol sube mucho de tallo para arriba y se olvida de echar frutos, y si los echa son menos dulces, además el estiércol con poca agua no es del todo recomendable, la planta se acostumbra y acaba secándose en años difíciles; especialmente las de secano. que no ven agua más que las que les llueve del cielo directamente; aunque el abono sideral o verde (hojas y rastrojos) al labrar la tierra le viene muy bien al árbol; se pueden considerar estas producciones como cultivos biológicos o ecológicos, lo único que se le hace a la higuera es azufrarla si está enferma.

Las lluvias son necesarias en todas las épocas, especialmente las de primavera, "porque dicen los antiguos que en lloviendo por

Semana Santa ya no se secan los higos” pero como las lluvias no siempre vienen a gusto de todos, las de verano , perjudican la cosecha de higos, estos se abren y agrietean perdiendo calidad, dulzor y vistosidad.

PLANTACIÓN

Tradicionalmente, las plantaciones se realizaban y se sigue haciendo por estaquillas, varetas, varetones, se suelen escoger las ramas laterales, sanas, vigorosas y con buena producción, de árboles selectos de buena calidad, se abren hoyos o zanjas de forma rectangular (de 1 metro x 0,50 de largo x ancho y de unos 0,50 metros de profundidad) en el lugar escogido donde se quiere criar el árbol.

La varetta tiene que ser de brotes del año, con una longitud de 1 metro, tienes que tronchar la rama o “jajarla” dejando el corte en pendiente o bisel, se entierra de forma arqueada, pero sin que raje, dejando 1-2 brotes rectos para arriba a la superficie, se cubre pisando la tierra suavemente, se riega y agarra seguro, la época más aconsejable es en invierno.

También se puede plantar con una rama que tenga la llema o púa principal de brotes del año, retorciéndole las ramas secundarias en el hoyo y dejando solamente la guía principal en la superficie; o bien tomando la varetta y tumbándola casi horizontalmente en forma de L inclinada.

El sistema “al brote”, es decir, cuando comienza a mostrarse en la rama nueva, la yema a punto de “reventar”, se puede realizar de la misma manera que las anteriores, con la particularidad de que se realiza en el mes de marzo; según la climatología de las distintas zonas, es aconsejable realizarla en invierno o en primavera; en lo que coinciden los distintos pueblos es en realizar este tipo de plantaciones al atardecer y con luna llena si es posible.

Sobre la edad de los árboles, me comentan que algunas higueras tienen siglos, tienen un tronco enorme, como la higuera de la guitarra (Torvizcón) que tenían que juntarse dos personas para abrazarla, muchos informantes mayores, de siempre han comido higos de higueras suyas e incluso sus padres y abuelos y siguen

dando frutos; en el árbol se van secando unas ramas y van saliendo otras nuevas, se va regenerando, sólo se cortan las ramas secas, igual que los castaños, se tiene la idea de que son árboles que no necesitan mucho cuidado.

A los 4-5 años es aconsejable que escarbes las raíces y le cortes unas pocas para que se renueve y no dé tantos renuevos “chupones” o “mamones” que le quitan fuerza a la planta.

Era frecuente, cuando se estaba haciendo un “portillo” de una parata introducir entre las piedras de la pared, de forma inclinada, una vareta de higuera para que al crecer sujetara con sus raíces el portillo de piedras.

La planta nacida de semilla degenera al cabo de los años y sus frutos no sirven para comer, es curioso que en todos los pueblos la gente conoce los frutos y las higueras de cada cual, así nos encontramos, comentarios de que mi higuera es hija o nieta de la de fulano, la madre o padre de casi todas las plantas es la higuera tal o cual.

Otra curiosidad para el visitante de estos lugares es observar la cantidad de higueras que crecen en las oquedades o agujeros de los puentes de la carretera, en los barranquillos o en otros lugares donde las ratas o pájaros se llevan los frutos para comer y de sus semillas, que conservan el poder germinativo después de haber atravesado el intestino de los animales, salen las plantas.

INJERTOS

En todos los pueblos de la zona coinciden en el tipo de injertos que hay que realizar en la higuera, a saber: el injerto de canutillo y el de estampilla, el más común es el de estampilla o ventanilla, todos cuentan con el calendario como un instrumento imprescindible para cualquier agricultor, creen en la influencia de las fases lunares, curiosamente, todos dicen que hay que realizarlo por S. Juan, por ser un día simbólico, a “ojo velando” cuando hay savia vigorosa que permita rajar y extraer la corteza sin tocar y dañar el leño del patrón.

Se coge el injerto que has seleccionado con 1-2 brotes, se corta la rama del patrón, de la higuera donde vas a injertar, se hace un

corte en horizontal en la cáscara del patrón y otro corte vertical, (forma de T) y otro corte horizontal en la base (forma de I), los cortes hay que hacerlos limpios y sin dañar el tallo, tomas el injerto seleccionado, tiene que ser brote del año, le quitas la madera y dejas sólo la cáscara con 1-2 brotes, y con mucha maña y paciencia haces la aproximación del injerto sobre el patrón, debes observar que las cáscaras estén en contacto por todos lados, especialmente por la base que es por donde recibe la savia, le pones un poco de barro y lo lías tapándolo con esparto mojado y majado y no muy apretado; (actualmente se utiliza la rafia por su comodidad).

A veces es conveniente esperar unas horas después de haber cortado el patrón, antes de injertar, para que exude al exterior el latex que contiene la higuera, mientras se están haciendo los cortes en el patrón el injerto se “ventea” por lo que es aconsejable mantenerlo humedecido en la boca, o en agua; el esparto se tiene dos o tres meses, hasta que sale la yema, y lo retiras.

Curiosamente la influencia de la luna está muy presente, en creciente los injertos agarran mejor, las ramas crecen más verticales y cuelgan menos, en luna llena los árboles echan más frutos, en menguante no es aconsejable realizarlo. “Aunque no hay más creciente ni más menguante que cuando le echas el guante”.

PROCESO DE SECADO: HIGOS DE PASA

En la Alpujarra es tradicional el higo seco o higo de pasa.

El fruto hay que recogerlo de la higuera cuando está maduro, se reconoce cuando el rabillo se mueve y está retorcido, se puede menear la higuera un poco para que caigan los frutos, o bien recogerlos del suelo directamente, una vez recogidos se cortan unas matas de “bolines” (tipo de piorno), se limpia el “roal” en el suelo donde de el sol y se fabrican los “Tendales” o “Paseros” se ponen las matas imbricadamente en forma de tejas árabes, de una altura de 10-15 cm. y se van colocando los higos encima, esto evita el tener que moverlos continuamente, pues el aire entra por debajo y están ventilados.

Cuando los higos se estrujan y no se revientan y no sale la semilla, es cuando están de coger y llevar a la casa, se les llama *zara-*

tones, no están de comer ni pasas del todo, el proceso de secado no se puede calcular en días, depende de como venga la climatología, si les llueve se apolillan y se pudren, hay que taparlos de la lluvia, la lluvia de Agosto- Septiembre, que es el don de la castaña, le perjudica a los higos, luego se meten en capachos de esparto o en canastos de mimbres, y se transportan a lomos de bestias hasta la casa.

En otras zonas se recogían los frutos y se transportaban al terrado de launa de cada casa, y se secaban en zarzos de caña al sol.

Los “zaratones” se apilan en un rincón seco y limpio de la casa a la sombra, para que hagan la “cochura” y ellos mismos crían la harinilla que es azúcar, parecido al “mojo” que cría el jamón, y se vuelven miel pura.

El proceso más laborioso tenía lugar cuando los higos se quedaban para la casa y no eran para vender, para que aguantaran más tiempo sin echarse a perder, entonces se cogían los higos y se metían en “orones” (espuertas grandes de esparto) se les ponía una jarapa encima y se pisaban, todo lo que bailes es poco, esto debe de hacerse en luna menguante para que el higo no se pudra ni críe gusanos, el proceso se repite en la siguiente luna menguante, tres veces, moviendo los higos y pisándolos y ya están listos para comer o guardar, entre los días que van de una menguante a otra no se deben mover ni tocar los higos.

Había costumbre de rajar los higos por la mitad, a lo largo del eje que va desde el pezón al ostiolo, sin separarlos, manteniendo las dos mitades unidas entre sí y secarlos al sol, se les llamaban “salones” (orejones eran los tomates, selvas, rajados y secados al sol).

Un “cohete” eran los higos secos rellenos de almendras y nueces.

Perdura todavía la tradición de comerlos en las matanzas y en la navidad; los higos secos untados en el pan era la comida de mucha gente, también era frecuente el coger un puñado de higos secos, meterlos al bolsillo y comerlos con pan para la “engañifa” en las tareas del campo,(arar,sembrar...).

Los higos secos se comercializan de siempre, la mayoría de la gente los tenía para el “apaño” de la casa, si tenían muchos los vendían, era frecuente el arriero que con bestias (burros o mulos)

iba de unos pueblos a otros vendiendo o cambiando higos secos y otros comestibles; los de la parte del Marquesado veían al arriero de la Alpujarra como un rey mago, pues traía higos secos y naranjas, que eran los regalos de tantos niños/as de antaño por Navidad.

Los higos menos vistosos y estropeados se utilizaban para sacar el pan de higo.

Para hacer el pan de higo se utilizan los higos que no sirven para pasas, se limpian quitando el ostiolo y el pezón, se trituran en una máquina de las de picar carne, se machacan almendras tostadas con matalauva y se le echa un poco de aguardiente,(5 kilos de higos, 2 kilos de almendras, 1/2 onza de matalauva y un vaso de aguardiente).

Se amasan bien y se les da un baño en harina de trigo, hay que mojarse continuamente las manos para que no se peguen, luego se da forma a la masa, y se trocean a gusto de cada cual, y se envuelven en papel blanco (de calcar) y están listos para comer o guardar.

Los higos para verdear, o brevas no se han comercializado casi nunca, eran para el autoconsumo; “dos cosas debes de dar a los amigos brevas y setas”, (en la higuera se crían unas setas blancas y grandes, parecidas a platos, que algunos aseguran haberlas comido) era frecuente juntarse varias personas por la noche para ir a comer brevas a la higuera de “fulanico”, que era la más temprana, o la de “menganico”, que tiene unos frutos buenísimos.

Actualmente existe un mercado en alza para verdeo de estos frutos; siendo muy rentable; se están plantando higueras por muchos sitios, hace 15 años se cortaban las higeras porque los frutos no tenían salida, (al higo le pasa igual que al ajo, al año no vale se “sipa” y toma gusto a higuera).

Antes también los vendían para Adra, La Rabita y más tarde a Málaga para destilarlos y sacar alcohol.

Como pienso para los animales los higos son delicados, para los rumiantes (vaca, cabra...) hay que tener cuidado que como coman higos enteros y luego agua pueden reventar.

Para los marranos si se les echa muchos, un cubo, se emborrachan, comienzan a dar vueltas en la cuadra y caen al suelo.

Pero el peor pienso puede ser para las bestias, mulos, burros, caballos, si les echas muchos cogen una borrachera enorme, no

atienden las órdenes del amo y tiran dando brincos por donde les parece. “Con higos y brevas agua no bebas”.

Si se trituran los higos y se mezclan con otros forrajes y en cantidades moderadas es un excelente pienso para animales.

PRODUCCIÓN AÑO 1993:

Según las estadísticas de la producción agraria para la comarca de la Alpujarra Granadina tenemos:

1436 hectáreas de secano y 56 de regadío con un rendimiento de 1332 kilos por hectárea y una producción de 1922 toneladas de higos a un precio de 150.000 pts. por tonelada.

Los agricultores de los distintos pueblos me comentaban que una higuera puede tener una producción de unos 25-30 kilos o más depende de como venga la climatología ese año y de la vigorosidad del árbol, pero para las estadísticas oficiales, cada árbol tiene una producción media de 12-15 kilos.

UTILIDADES:

Antiguamente se hacía lejía con casi todo, con la leña de higuera se hacía una lejía especial y muy popular, se quemaba la leña, con la ceniza que queda, se cuele y se echa en una caldera con agua, removiendo hasta hervir, salía una “espuma de piojos”, que era parecida a la espuma de la leche, servía sobre todo para matar los piojos, tan abundantes entonces, esa espuma medio cuajaba y se hacían bloques de jabón, o bien se calentaba la ropa sucia con agua en una caldera y un poco de lejía de higuera, luego se aclaraba en la fuente o el río.

De los troncos de palo de higuera, se hacían “pitos” se dejaba la madera hueca por dentro y se hacía un orificio, se soplabá por allí y aquello pitaba, eran los juguetes de entonces.

Con los troncos, o varas de los mamones o chupones, se mueve la leche, después de haber echado el cuajo, para hacer queso.

Antes se cazaban las jinetas o los zorros con cepos y con higos, se dejaba el rastro cruzado de higos y unos cuantos en el cepo y el

animal caía atrapado en la trampa; se pagaban muy caras las pieles de zorro y sobre todo de jineta. Transportaban las pieles hasta Granada para venderlas. Actualmente la jineta esta casi exterminada.

Curandero- Para las verrugas y las manchas de la piel.

Antes de salir el sol y acompañado del curandero la persona que quiere quitarse las verrugas, tienen que ir a la higuera propiedad de la persona en cuestión y con la leche que sale de la higuera el curandero restriega la verruga. es una creencia bastante firme entre mucha gente de estos pueblos.

Refranes-acertijos, populares de la Alpujarra:

“Esto está hecho un higo”. “De higos a brevas”.

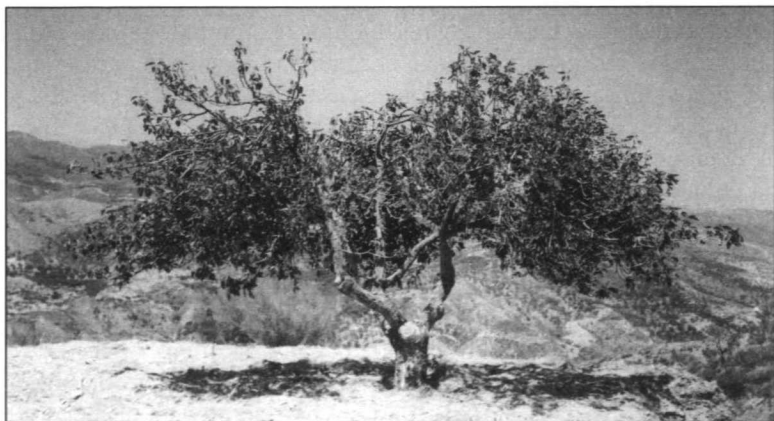
“¿Quién tuvo la culpa de que las higueras echaran dos frutos al año? S. Pedro.

Iban de excursión Jesús y Pedro por el desierto, asados de sed, Jesús pide agua y Pedro le da un trago de vino, Jesús dijo ¿de dónde sala esto? respondiendo Pedro de la higuera, pues entonces tendrá dos cosechas al año, lamentando Pedro el no haber dicho de la vid”.

“En ti me subo, tu te meneas, gusto me das y con la leche te quedas”- la higuera.

Espero dineros frescos del Norte para que maduren en el Sur los higos.

Foto 1. La higuera.



BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA:

Para la primera parte:

-Arbona Tous Gaspar. *La higuera* Editorial Sintet, Barcelona 1992

-Font Quer Pio. *Plantas Medicinales; El Dioscórides renovado* Editorial Labor, Barcelona 1988

-Flores Dominguez Antonio. *La higuera: frutal Mediterráneo para climas cálidos*, ediciones mundi-prensa, Madrid 1990

-Malpica Cuello Antonio. "Un modelo de ocupación humana del territorio de la Alpujarra: las ta a/s de Sahil y Suhyl a fines de la edad Media", en *Sierra Nevada y su entorno*, Universidad de Granada y Excma Diputación Provincial de Granada, 1988.

- Estadística de la A.M.A. (sección agraria) me proporcionó los datos referentes a producciones.

-*La Sagrada Biblia*. B.A.C. Madrid 1972; (capítulo 13, los exploradores, pp. 170 y apólogo de Jotán pp. 293.)

La segunda parte, ha sido confeccionada de numerosas conversaciones con agricultores de la Alpujarra en trabajo de campo.

-Los entrecomillados son expresiones vernáculas de cada pueblo y refranes típicos de la zona.

-Un agradecimiento especial a Moreno Alcalde Manuel y a Ramón (el acequero de Mecina).

