

CULTIVOS ANTIGUOS EN LA VILLA DE BERJA

LUIS CRAVIOTTO ESQUINA

Queremos dar a conocer y analizar los datos obtenidos en mi investigación sobre los cultivos antiguos de la villa de Berja, situada a 52 km de la capital almeriense al pie de la Sierra de Gádor y marcando el comienzo de las Alpujarras. Antigua cultivadora de grano, pasó por un viejo esplendor minero; se reorientó hacia la llamada *uva de barco*, con la que comerció mucho, y ahora va sustituyendo, por no decir que ya lo ha hecho del todo el pasado verdor de los pámpanos por el blanco de sus muchos invernaderos. Aquéllas quedaron como rato de ocio para el viejo agricultor que disfruta con su cuidado. He consultado dos fuentes básicas en el Archivo Histórico del Ayuntamiento virgitano, al que agradezco su colaboración, especialmente a su archivera, Rocío Domínguez. Dichas fuentes son el Catastro del Marqués de Ensenada (datado en 1760) y un catastro local de 1878 que recoge todas las tierras de secano. Con respecto al catastro local mencionar que tuve que revisar algunas de las cifras que aparecían en las sumatorias finales de los legajos porque aprecié que el funcionario se había equivocado en alguna de ellas, por lo que estimé oportuno ir repasándolas yo mismo una a una por dos veces contrastadas.

El Catastro del Marqués de Ensenada fue más sencillo de consultar, pero más difícil en su acceso, dado el valor histórico que tienen cada uno de sus volúmenes para el archivo. Son libros expuestos en vitrina y de acceso muy restringido, pendientes de su próxima edición microfilmada en CD-R. Consulté tan solo el primer volumen, ya que me interesaba el reparto de tierras, producciones y situación de Berja en la documentación más antigua que estuviera a mi alcance.

PRIMERA DESCRIPCIÓN DE LA VILLA

El 23 de Abril de 1750 se encarga la elaboración del catastro de la localidad a C. de Salazar, que lo comienza el 1 de Junio de 1751 y lo entrega en Granada el 26 de Noviembre de 1760. Por tanto, en esos nueve años de recabar datos y prepararlos para su entrega a la corte, podemos aventurarnos a pensar que estos primeros sobre la ubicación de Berja,

sus terrenos, descripción y producciones básicas deben ser de principios de la década de los cincuenta (en el siglo XVIII). Nombra en las reuniones a Juan Manuel de Oliver, Pedro Cabrera, Miguel G. Peláez, Felipe Gallardo, Juan Rodríguez y Juan A. Gutiérrez, siendo testigos Gabriel Pérez y O. de Saracho.

A estos concededores del lugar hace un total de cuarenta preguntas, a las que van contestando siempre “según sus conocimientos y experiencia”. En las primeras respuestas, las que voy a analizar aquí, y que dieron en los tres primeros días de reuniones con el escribano dieron los siguientes datos:

Nombran a Berja como una de las siete villas del partido de las Alpujarras Granadinas, la primera en situación conforme se va subiendo a ellas. Una zona que “tenía mucha parte de llanura, una parte apacible para el uso de la labor y también tiene parte de territorio de montañas que la circundan por todas partes las cuales se componen de algunos cerros y peñascos y otros que crecían monte abajo. Encinas y alguna cervia y pasto para el ganado”. De Levante a Poniente le calculan una legua y media y de Norte a Sur cinco cuartos de legua, con un total de unas seis o siete leguas de circunferencia. Recuerdo al lector que una legua es una medida de longitud equivalente a 5572 metros, por lo que podemos traducir los datos en un sector de 8,5 x 7 kilómetros con una circunferencia de unos treinta y seis kilómetros y medio. A la hora de tratar sobre la tierra todos los datos se dan en fanegas, que son unos 640 metros cuadrados. Dejo la conversión de estos datos a voluntad de la curiosidad del lector mediante una sencilla operación matemática para no engrosar más este baile de cifras que supone resumir tantos datos en unas pocas páginas. Estiman las tierras de la villa en unas 1425 fanegas de secano, 1300 de regadío, 300 fanegas de viña (treinta de ellas de secano), 1000 fanegas de tierra sin romper y 6000 fanegas de matorrales y monte bajo. Respecto a la arboleda mencionan unos diez mil entre encinas, chaparros, higueras, olivos, morales, moreras, almeses, algarrobos, álamos blancos y negros, chopos y pascuales, aparte de los frutales, estando todos los de plantación en zonas de regadío. Finalmente aclaran la gran porción de tierra de peñascos inútil para la labor y de pastos muy cortos, que poco podían alimentar al ganado o las bestias.

Calidad de la tierra:

Reconocen tres calidades de tierra:

- la de primera da dos cosechas anuales
- la de segunda una cosecha anual
- la de tercera ha de descansar un año entre cosecha y cosecha

La fanega de siembra la describen como la tierra ocupada por la siembra de una fanega de trigo, es decir, el equivalente a unos cincuenta y cinco litros y medio en trigo sembrado y con una extensión de ciento treinta y cuatro pasos cuadrados.

En otras simientes dicen que es necesario plantar otras cantidades. Por ejemplo, que una fanega de cebada necesita fanega y media de simiente y si se echa en abundancia dos y que en regadío siembran más disperso que en el secano, ya que las plantas crecen más.

Calculan el siguiente reparto de calidades:

- Regadío: 423 fanegas de primera calidad, 427 de segunda y 570 fanegas de tercera.

- Secano: todo en segunda y tercera calidad. De hecho, resaltan que los malos años (cuando llueve poco), apenas si se produce en Marzo y Abril

- Matorral con tierra baja: las 6000 fanegas todas de baja calidad, incluso peñascares inútiles.

Señalar finalmente que el reparto de árboles en la zona es descrito en los siguientes términos: “plantados sin orden, la costumbre es aprovechar lo bueno de la tierra para la simiente y plantarlos en las cabeceras”. Por tanto, no podemos hablar de un reparto de calidades concreto en lo que a arboleda se refiere, en otros cultivos, como veremos en el próximo apartado sí que podemos hacerlo.

Productividad:

Los conocedores del lugar son consultados sobre cuánto podría producir cada una de las calidades de tierra por fanega según lo que se plante y, en sus respuestas, van aclarando cuáles son las más cultivadas por los campesinos virgitanos. Que por otra parte, coinciden con las más rentables en la proporción producción por fanega sembrada. No hay que olvidar que el autoabastecimiento era fundamental en la época, sobre todo en algunos cultivos concretos que detallaré a continuación.

A- En regadío una fanega podía producir:

a.1.- De trigo:

- Ocho fanegas en tierra de primera
- Cinco fanegas en tierra de segunda
- No se plantaba en tierra de tercera

a.2.- De cebada:

- Diez fanegas en tierra de primera
- Seis fanegas en tierra de segunda
- Tres fanegas en tierra de tercera

a.3.- De maíz:

- Doce fanegas en tierra de primera
- Ocho fanegas en tierra de segunda
- Cuatro fanegas en tierra de tercera

a.4.- De habas:

- Siete fanegas en tierra de primera
- Cuatro fanegas en tierra de segunda
- No se plantaban en tierra de tercera

a.5.- De garbanzos:

- Ocho fanegas en tierra de primera
- Cuatro fanegas en tierra de segunda
- No se plantaban en tierra de tercera

a.6.- De lino:

- Seis arrobas en tierra de primera
- Tres arrobas en tierra de segunda
- No se plantaba en tierra de tercera

a.7.- De hortalizas:

- Sólo se plantaban para uso particular en las huertas

Destacan que las habas apenas si se plantaban y que los garbanzos eran realmente extraños de ver. Otro cultivo muy poco frecuente era el lino, ya que solían canjearlo con otras localidades cercanas. El cultivo estrella de la localidad era el maíz, del que una buena cosecha, estimando tres cuartas partes de cada una de las calidades de tierra a su servicio podría haber llegado a las doce mil fanegas de producción. De estos grandes cultivos de cereales que tuvo la villa nos queda conocimiento hoy en día de la existencia de numerosos molinos muy antiguos repartidos por la geografía del pueblo, aunque desgraciadamente no puedo comentar nada favorable con respecto a su estado de conservación, que es casi nulo.

B- En secano una fanega podía producir:

b.1.- De trigo:

- Seis fanegas en tierra de primera
- Cuatro fanegas en tierra de segunda
- No se plantaba en tierra de tercera

b.2.- De cebada:

- Ocho fanegas en tierra de primera
- Cinco fanegas en tierra de segunda
- Tres fanegas en tierra de tercera

b.3.- De centeno:

- Seis fanegas en tierra de primera
- Tres fanegas en tierra de segunda
- Dos fanegas en tierra de tercera

EL CATASTRO DE 1878

En este año se publican en Berja siete legajos correspondientes a otras tantas secciones en las que es dividido el pueblo y en el que podemos apreciar la evolución en los cultivos de secano y datos bastante concretos que permiten hablar de unos cultivos claramente establecidos por su permanencia a lo largo de tantos y tantos años.

El estudio, titulado: “Estadística de Berja” consta de las siguientes secciones:

1. Sección que comprende desde el molino de papel, incluso los parajes de Ilar, Písnela, Pozuelo Castillejos y Llano de Vilches, hasta la rambla de Julbina.
2. Sección que comprende, desde la Cantina de Caminos, incluso los parajes de Llano de Castala y sus inmediaciones, Bellicar y sus inmediaciones, hasta intestar con los términos de Laujar, Alcolea y Darrical, Cantamuros hasta el Cid y sus inmediaciones.
3. Sección que comprende desde Córtes incluso los parajes de Masiquilla, Peñarrodada y sus inmediaciones lindando con el término de Beninar, hasta Río grande y por este á tomar el camino antiguo de las fuentes de Marbella hasta la Rambla del Higueral incluso también el Cerro de Cánovas.
4. Sección que comprende desde el Cerro del Matadero incluso los parajes de

Villavieja, Rihualte, Llanete de San Roque hasta la Ramblilla de Juan López y del Higueral y desde esta por el camino antiguo de las Fuentes de Marbella á Rio Grande, y por este a Rio Chico hasta intestar con la referida Rambla del Higueral.

5. Sección que comprende desde Río Grande á intestar con los términos de Beninar Turon y Adra hasta caer á Rio Grande por el Mojón de la Molineta de Nohailar.
6. Sección que comprende desde la primera casa del Aguadero, todas las vertientes á la vega hasta el Boqueron de Dalias y desde este vertientes tambien á la vega hasta el Molino de Papel, punto donde empezó el primer cuaderno.
7. Sección que comprende desde las Cañadas, todas las vertientes á Rio Chico, hasta intestar con el término de Adra, incluso todos los parajes de la Sierrecilla hasta intestar con el término de Dalias, teminando en las cumbres que dan vista á la vega: Se encuentra al final de este cuaderno otro que contiene el coto de Sierra de Gádor, Llano de Balsa Nueva y Cañada del Sabinal.

(*)Los títulos de los cuadernos están recogidos tal y como aparecen en los originales, de ahí las faltas de ortografía y puntuación. Para aprovechar el espacio limitado del que dispongo vamos a tratar gráficamente los datos. En primer lugar, he aquí el extracto de la información recogida en los cuadernos y traducida a porcentajes:

Viñas		Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto		
Cuaderno 1												
OBRADA	FANEGAS	CELEMI.	FANEGAS	CELEMI.	FANEGAS	CELEMI.	FANEGAS	CELEMI.	FANEGAS	CELEMI.		
0	96	43	78	62,25	270	201,00	152	6	391	38,50		
0	97	43	79	50,25	273	189,25	238	6	609	40,50		
0	193	86	157	112,50	543	390,25	390	12	1000	79,00		
CALIDADES %												
	Viña	Almendros	Olivar	Secano	Pastos	Inculto	TOTAL					
1 ^a	0	0,00	0,00	21,95	54,38	7,72	19,05	0,00	0,00	8,29	0,00	7,90
2 ^a	0	45,45	85,71	28,05	33,33	12,28	28,57	0,00	0,00	15,80	62,50	15,52
3 ^a	0	54,55	14,28	50,00	12,28	80,00	52,38	100,00	100,00	75,91	37,50	74,58
TOTAL	0	9,34	0,66	7,73	1,34	26,88	1,98	14,34	0,56	36,41	0,76	

Cuaderno 2

Viñas	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto	
13,30	47	46,50	44,00	103,50	1648	288,00	767	6	1770	18
13,20	57	42,00	45,50	104,25	1633	277,25	767	0	1809	18
26,50	104	88,50	89,50	207,75	3281	565,25	1534	6	3579	36

CALIDADES %

	Viña	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto		TOTAL
1 ^a	0	1,23	0	11,54	70	0,71	40,63	0,00	0,00	6,60	50	3,65
2 ^a	0	49,38	100	42,31	0	0,84	11,46	0,00	0,00	33,70	0	16,10
3 ^a	100	49,38	0	46,15	30	98,45	47,92	100,0 0	100,0 0	59,70	50	80,25
TOTAL	0,31	1,87	0,25	1,20	0,17	35,75	0,55	17,74	0,14	41,74	0,28	

Cuaderno 3

Viñas	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto	
0	253	86,50	91	213,50	1418	461,50	253	6	2327	136
0	291	76,50	91	231,50	1464	392,50	246	6	2298	111
0	544	163,00	182	445,00	2882	854,00	499	12	4625	247

CALIDADES %

	Viña	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto		TOTAL
1 ^a	0	5,07	28,30	26,85	23,68	4,54	8,70	0,00	0,00	19,42	7,70	12,13
2 ^a	0	30,43	33,96	29,63	36,84	13,50	8,70	0,00	0,00	16,32	46,15	15,69
3 ^a	0	64,49	37,74	43,52	39,47	81,96	82,61	100,0 0	100,0 0	64,25	46,15	72,19
TOTAL	0	5,68	0,55	2,22	0,19	37,68	0,25	5,21	0,12	47,83	0,27	

Cuaderno 4

Viñas	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto	
95,03	109	148	2	45,75	1228	1432,7 5	539	71	1397	646,50
103,37	107	148	2	48,50	1605	1437,0 0	535	71	1392	655,00
198,40	216	296	4	94,25	2833	2869,7 5	1074	142	2789	1301,5 0

CALIDADES %

	Viña	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto		TOTAL
1 ^a	17,79	0,00	0	75	24,14	10,40	41,38	0,00	0,00	16,92	23,53	10,78
2 ^a	30,11	7,44	50	25	45,98	7,79	12,24	0,00	0,00	36,15	58,82	18,76
3 ^a	52,11	92,56	50	0	28,73	83,52	41,38	100,0 0	100,0 0	46,93	17,65	70,46
TOTAL	2,67	3,40	0,11	0,11	0,62	37,89	0,20	15,30	0,32	38,90	0,48	

Cuaderno 5

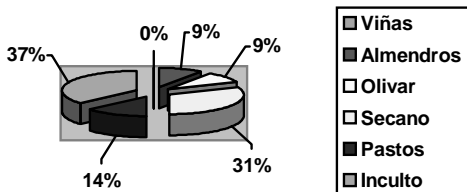
Viñas	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto			
653,90	662	573,00	0	0	464	832,75	546	36	2059	335,75		
675,95	669	560,25	0	0	1934	814,75	546	30	2066	319,75		
1329,85	1331	1133,25	0	0	2398	164,5	1092	66	4125	655,50		
CALIDADES %												
	Viña	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto		TOTAL
1 ^a	15,72	8,32	0,00	0	0	11,89	17,33	0,00	0,00	19,52	38,46	13,76
2 ^a	38,77	32,58	85,71	0	0	29,56	56,00	0,00	0,00	35,48	38,46	28,93
3 ^a	45,51	59,10	14,28	0	0	58,56	26,67	100,00	100,00	45,00	23,10	55,68
TOTAL	12,32	13,35	0,16	0	0	23,75	0,35	10,32	0,11	39,15	0,49	

Cuaderno 6

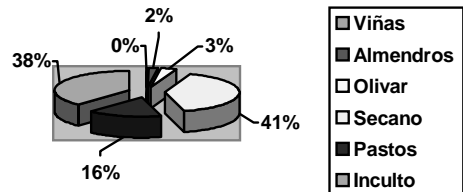
Viñas	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto			
38,64	193	223,25	30	162	432	725,75	79	6	425	279,00		
37,51	201	229,25	30	162	432	716,25	79	6	481	273,25		
76,15	394	452,50	60	324	864	1442,00	158	12	906	552,25		
CALIDADES %												
	Viña	Almendros		Olivar		Secano		Pastos		Inculto		TOTAL
1 ^a	0,00	3,84	0,00	14,28	9,72	2,89	66,20	0,00	0,00	7,33	100	5,48
2 ^a	26,22	13,74	27,58	21,43	40,28	14,04	14,10	0,00	0,00	21,03	0	15,90
3 ^a	73,78	83,41	72,41	64,28	50,00	83,07	19,72	100,00	100,00	71,64	0	78,62
TOTAL	2,55	13,81	0,47	2,75	1,18	45,22	1,16	5,17	0,39	26,76	0,54	

Traducido a un reparto gráfico de los cultivos viene a ser lo siguiente:

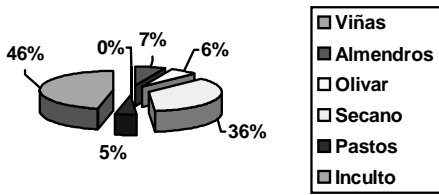
Cuaderno 1



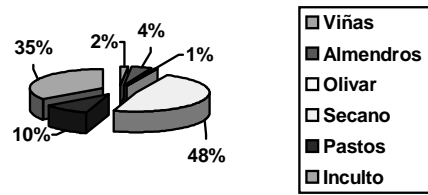
Cuaderno 2



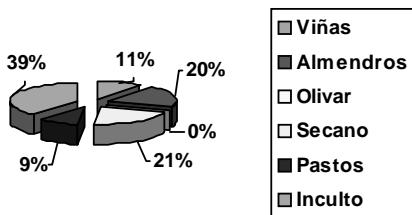
Cuaderno 3



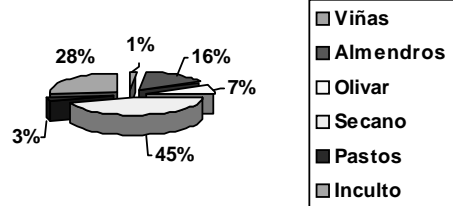
Cuaderno 4



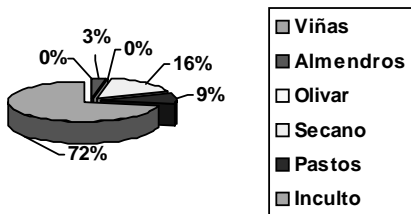
Cuaderno 5



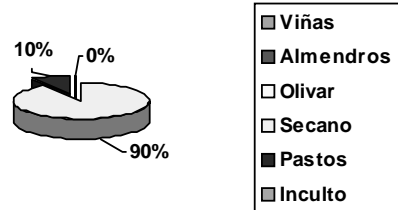
Cuaderno 6



Cuaderno 7



Cuaderno 7*



A la vista de estos datos, vemos que en lo que a secano se refiere, Berja seguía sufriendo la orografía montañosa que la rodea con los consiguientes terrenos incultos abundantes y predominancia del secano tradicional (cereales). Aparece, eso sí, el cultivo de olivos, almendros, y (como consulté en cuadernos de regadío de la época) árboles frutales. No es ya la plantación en descuadres de las parcelas. Respecto al regadío, añadir la intromisión del cultivo de la uva; que como dije al principio de este texto se haría ya a principios del siglo XX la dueña de todos los cultivos virgitanos. Estos son, en resumen, los datos que puedo aportar sobre los antiguos cultivos de la villa de Berja tras la investigación de este virgitano.

BIBLIOGRAFÍA

- Catastro del Marqués de Ensenada (1760), vol. I
- Cuadernos de cultivos de Secano de Berja de 1878 (Ayto. de Berja):
 - 1ª Sección: desde el molino de papel, incluso los parajes de Ilar, Písnela, Pozuelo Castillejos y Llano de Vilches hasta la rambla de Julbina.
 - 2ª Sección: desde la Cantina de Caminos, incluso los parajes de Llano de Castala y sus inmediaciones, Bellicar y sus inmediaciones, hasta intestar con los términos de Laujar, Alcolea y Darrical, Cantamuros hasta el Cid y sus inmediaciones.
 - 3ª Sección: desde Córtes incluso los parajes de Masiquilla, Peñarrodada y sus inmediaciones lindando con el término de Beninar, hasta Río grande y por este a tomar el camino antiguo de las Fuentes de Marbella hasta la Rambla del Higueral incluso también el Cerro de Cánovas.
 - 4ª Sección: desde el Cerro del Matadero incluso los parajes de Villavieja, Rihualte, Llanete de San Roque hasta la Ramblilla de Juan López y del Higueral y desde esta por el camino antiguo de las Fuentes de Marbella á Río Grande, y por este a Río Chico hasta intestar con la referida Rambla del Higueral.
 - 5ª Sección: desde Río Grande a intestar con los términos de Beninar Turón y Adra hasta caer a Río Grande por el Mojón de la Molineta de Nohailar.
 - 6ª Sección: desde la primera casa del Aguadero, todas las vertientes a la vega hasta el Boquerón de Dalías y desde este vertientes también a la vega hasta el Molino de Papel, punto donde empezó el primer cuaderno.
 - 7ª Sección: desde las Cañadas, todas las vertientes a Río Chico, hasta intestar con el término de Adra, incluso todos los parajes de la Sierrecilla hasta intestar con el término de Dalías, terminando en las cumbres que dan vista a la vega: Se encuentra al final de este cuaderno otro que contiene el coto de Sierra de Gádor, Llano de Balsa Nueva y Cañada del Sabinal.
- Sección 1ª de regadío de Berja (1878). Ayto. de Berja
- Gómez Montero, R. (1971): Ruta Alpujarreña. Ed. Alhambra. Granada.

TORTA

LUGAR: ALPUJARRAS

INGREDIENTES:

- 6 HUEVOS
- 6 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 2 ONZAS DE AZÚCAR HECHAS ALMÍBAR
- 6 CUCHARADAS DE ALMENDRAS MOLIDAS SIN PELAR
- 2 CUCHARADITAS DE CANELA

ELABORACIÓN:

Se baten las claras a punto de nieve y las yemas aparte con el azúcar y las almendras. Una vez bien batido, se junta todo y se liga, echándole la canela. Se echa en una cacerola untada de aceite y se hornea con el horno fuerte. Se tiene hasta que alcance su punto, comprobándolo con una aguja. Se saca y se le vierten por encima dos onzas de azúcar echas almíbar.

* Sacada de un libro de recetas casero de 1930

EMPANADA DE BIZCOCHO

LUGAR: ALPUJARRAS

INGREDIENTES:

- 16 YEMAS DE HUEVO
- ½ LIBRA DE ALMENDRA MOLIDA
- CÁSCARA DE LIMÓN RAYADA
- CANELA AL GUSTO
- Para la masa (tipo hojaldre)
- 12 ONZAS DE MANTECA
- 6 DE AZÚCAR
- ½ CUARTILLO DE AGUARDIENTE
- HARINA HASTA PONERLA AL PUNTO

ELABORACIÓN:

Tras preparar la masa, extenderla muy fina, e ir cortando círculos. Ir poniendo un poco de relleno en cada círculo, ya que crece bastante. Cerrar tipo empanadilla con ayuda de un tenedor. Hornear lentamente hasta que tomen color uniforme.

* Sacada de un libro de recetas casero de 1930

MANTECADOS DEL PAÍS LUGAR: ALPUJARRAS

INGREDIENTES:

- 2 LIBRAS DE MANTECA
- 2 LIBRAS DE AZÚCAR CERNIDA CON CEDAZO MUY ESPESO
- 1 LIBRA DE HARINA IGUALMENTE CERNIDA
- LA CLARA DE 2 HUEVOS

ELABORACIÓN:

Se bate muy bien la manteca y se la va añadiendo el azúcar, que debe batirse largo tiempo, hasta que se mezcle a la perfección. Después se le echa la harina, que se mezcla igualmente. Harina y azúcar han de estar muy secas, por lo que es aconsejable dejarlas en el horno, ya apagado, después de haber cocinado algo, durante unas horas. Se ponen sobre un papel y se hornean muy flojo hasta que estén secos, bien hechos. Finalmente, al sacarlos, se les unta un poco de clara de huevo.

* Sacada de un libro de recetas casero de 1930