

LAS HUERTAS EN LOS SANTOS DE MAIMONA

Lucio Poves Verde y Santiago Poves Verde
(Periodista / Presidente de Fundación Maimona)

Resumen: La existencia de huertas en el término municipal de Los Santos de Maimona se remonta a épocas muy pretéritas. Los romanos –en menor medida- y los árabes con gran esplendor, marcaron el camino para hacer de determinadas zonas de la población un vergel en el que se criaban toda clase de hortalizas y frutales. Las huertas no eran más que pequeños asentamientos a las afueras de la población. Podemos decir que, con el crecimiento urbanístico de Los Santos en los últimos siglos, algunas se fueron incorporando al entramado de las calles y plazas. De ahí que nos hayan llegado hasta nuestros días huertas o huertos en las traseras de casas ubicadas en el mismo centro de la población; aunque la mayoría se disemina –con mayor o menor concentración- por todo el término municipal con prevalencia en aquellos lugares donde el agua es más somera o asequible.



Producción de lechugas en la huerta del 'Fino'

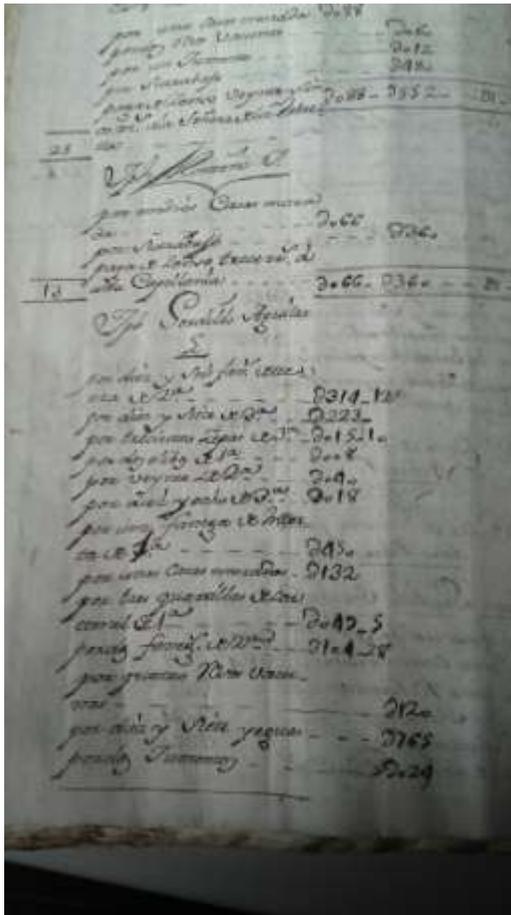
Los Santos de Maimona en la historia VIII y otros estudios sobre la Orden de Santiago,
Los Santos de Maimona, 2017,
Asociación Histórico Cultural Maimona, págs. 149-180
ISBN: 978-84-697-3856-6

1

.- Introduccion

La existencia de grandes cantidades de agua en el subsuelo santeño, ha sido primordial para mantener esta cultura minifundista como base de subsistencia de centenares de familias santeñas de condición humilde que, en la mayoría de los casos, llevaban en arriendo, entre 1 y 6 fanegas de tierras, y la casa donde vivir. En ocasiones, el pago del arriendo de la huerta se hacía al propietario en especies. También han existido y existen, hortelanos que han llevado sus huertas por herencia familiar, compras a otros hortelanos o sembrando en ‘el pico’ de una tierra más grande ‘un cacho’ para hortalizas.

Pero el hortelano nunca estuvo al margen de la tributación de impuestos, no ha sido nunca un agricultor marginal. En el libro resumen de las averiguaciones que componen el fondo de utilidades de la Villa de Los Santos, aparecen, en la lista de los contribuyentes, algunos hortelanos con sus correspondientes aportaciones a la Hacienda Pública: *Vda. De Anglés Castillo por fanega y media de huerta de regadío aporta 675 maravedíes, Juan Sánchez Rodríguez por fanega de huerta y hortaliza 950*. Estos apuntes están recogidos entre 1767 y 1772.



Documentos del siglo XVIII en los que se recogen cobros por huertas

La ubicación de las huertas es muy amplio y variado, tanto en el exterior, como en el propio casco urbano –la calle de Las Huertas es una buena prueba de ello- donde debían existir ese tipo de caseríos que se fueron incluyendo en el casco urbano a medida que este fue creciendo: por ejemplo, junto al antiguo Hospital de la Purísima Concepción, -que no era más que una gran huerta antes de ser mandado construir por Alonso de Carvajal. Y otras en zonas muy ricas en aguas: alrededores del Castillo, la Nava, Dehesa Vieja, el Monte, sierra de San Cristóbal y de los Olivos o la de Cabrera; y por supuesto, junto a los múltiples molinos harineros que jalonan la Ribera del Robledillo, -o ‘colada de las huertas’- donde aún hoy, junto a las ruinas de estos viejos molinos, se siguen cultivando algunas y otras han sido

engullidas por las zarzas y las malas hierbas o simplemente se han convertido en pequeñas praderas junto a los arroyos.



Típica huerta con casa, alberca y noria en el Amarillo

Las casas de estas huertas –donde vivieron generaciones enteras de santeños- se encuentran hoy arrumbadas pero en ellas se adivinan sus zonas fundamentales: un pasillo central, dos habitaciones, una cocina con chimenea y las dependencias exteriores: zahúrda para los guarros de la matanza y cuadra para el burro o las mulas. Todavía hoy, junto a estos vestigios de aquellas alegres casas pintadas de blanco, aparecen algunos árboles frutales y, sobre todo, las higueras que han colonizado las dependencias.

Otras casas han llegado hasta nuestros días mantenidas por sus propietarios o arrendatarios en mejor o peor estado y con más o menos gusto constructivo. Muchas se han reconvertido en segundas residencias de recreo, con la cesión a algún habilidoso hortelano que siembra alguna zona de la parcela para consumo familiar y del propietario.

2.- El agua de Los Santos

En el diccionario geográfico de Madoz de 1846 se alude a Los Santos con estas palabras:

*Se surte de aguas potables en dos fuentes públicas, una en el medio de la villa –Fuente de la Plazuela de la Iglesia que en el siglo XVI ya existía y se llamaba de los Naranjos- con dos caños de bronce tan abundante, que su sobrante surte ocho estanques de otras tantas casas -es de suponer en la calle del Agua. Un pilar para caballerías- el actualmente conocido como **Espantaburros** que en su primitiva ubicación se dice situado junto a lo que ahora es la **Iglesia de San Lorenzo** -3 molinos de aceite, lavadero y seis fanegas de huertas.*

Y cita también otra fuente llamada de ‘Garrafa’ -en la actual calle Mérida- a 100 pasos de esta villa con dos caños de agua más delicada. Otro pilar -el de Vistahermosa- a 150 pasos, muchos pozos en las casas y 58 fuentes en diferentes distritos, todas de agua exquisita y abundante...y sobre 76 huertas de 1 a 6 fanegas de cabida con árboles frutales, casa y agua potable”.



Alberca de la huerta de Marcos y un membrillero

Por su ubicación, la súperconocida huerta del Peregrino se debía surtir de esas abundantes aguas que corrían –más allá del pilar de Espantaburros– por un arroyo que aun hoy en día es visible; como también la alberca de citada huerta del Peregrino que no es más ni menos que un ejemplo de cómo una huerta es fagocitada por la construcción, aunque la parcela aún no ha sido completamente utilizada.

En cuanto a aguas corrientes, Madoz alude a la afamada Ribera del Robledillo: “La baña la Ribera del Robledillo que nace en el ejido de esta villa- zona de la Nava- y cuyo curso- dice- desaparece poco después de llover”.

A lo largo de la ribera del Robledillo, aún se pueden apreciar las ruinas de lo que fueron los molinos cuyos ‘molineros’ disponían de casa y huerta en la muy bien llamada ‘colada de las huertas’, donde aún en nuestros días hay fértiles huertas en explotación.

Las sierras que cita Madoz son las de San Cristóbal (poblada de zumaque¹ y olivos) y la del Castillo *de cuya falda salen multitud de canales para riego de huertas*.

Aquí habría que citar unos versos de Alacio Cáceres que hacen referencia al Castillo y sus huertas aledañas, alguna de las cuales aún perduran con agua abundante.

*Y allí las ruinas desiertas
De un catillo que corona
Un cerro sobre **sus huertas**
Quizás las historias muertas
De Los Santos de Maimona*

¹ El zumaque (*Rhus coriaria*) es una especie de la familia *Anacardiaceae*. El zumaque, también llamado sumac, zumaque o rus, florece en primavera o verano y las bayas maduran al final de verano u otoño. Son reliquias de antiguos cultivos. Entre los usos tradicionales del zumaque destaca el del curtido de la piel por las grandes dosis de taninos que posee. En la actual sierra de los Olivos se encuentran con facilidad plantas de zumaque.



Antigua noria convertida en pozo y el pilar de ‘espanta burros’

Pablo Riera y Sanz, en 1854, se refieren a la riqueza en agua de Los Santos en estos términos: “El terreno participa de monte y llano, lo fertilizan los abundantes manantiales de ricas aguas que en él brotan”.

Del Anuario Geográfico de España del año 1961 extraemos los siguientes datos también de interés para razonar por qué en el término existían tantas huertas. El lugar estaba rodeado de relieves de cierta altura que protegían a las huertas. La altitud de los principales relieves son los siguientes: “Sierra de Cabrera (571) – Sierra de Los Santos (657)- Sierra de Los Olivos (653)- Cerro del Castillo (644) y Cerro Resbala”. De todas estas elevaciones surgían –especialmente de la del Castillo- abundantes manantiales de agua para uso en huertas.

En cuanto a corrientes de agua –también utilizadas para riego- se citan: Robledillo (permanente) y otras corrientes temporales: Arroyo Mina, Hondo, de Los Perales, de la Encomienda, Zarcillo, del Gato, Hediondo, del Bargil, de Valdemedel, del Lomo y del Gallinero.

Y en cuanto a tierras de regadío -en aquella fecha la mayoría eran huertas- se dice textualmente en el citado anuario de 1961:

Hay 100 hectáreas de tierras de regadío que se riegan con agua de manantiales y arroyos y en ellas se destinan 18 hectáreas a coles; 15 a lechugas; 10 a habas verdes; 8 a pimientos; 6 a tomates; 18 a patatas; 2 a guisantes y 2 a judías verdes.

Como indicación económica, la hectárea de tierra de regadío en estas fechas estaba valorada de 80.000 pesetas.



Molino de Navafría en la llamada 'colada de las huertas'

3.- Distintas maneras de regar

El agua que se utiliza en una huerta puede obtenerse de muchas maneras pero, fundamentalmente, hay tres formas de conseguirla

A.- Procedente de **un pozo artesano** del que se extraía con una noria impulsada por una caballería -burro o mula- y que, en la actualidad, están ya desaparecidas y sustituidas por potentes motores.

B.- **Agua de pie** que llega a la huerta por una canalización procedente de manantiales más alejados de la huerta y que, en Los Santos, son muy abundantes especialmente en la zona del Castillo, pero también en los que nacen en las otras sierras que rodean el pueblo.

C.- Agua procedente de una **corriente de agua** como la sobrante de los molinos harineros que era represada para luego hacerla llegar mansamente hasta los canales de riego de la huerta.

En todos los casos se hacía necesario la llamada ‘alberca’- construcción sólida que debía soportar la presión del agua almacenada que se hacía salir por la piqueta, que antiguamente era taponada por un tronco de madera ajustado a la misma con trapos o arpilleras; la alberca -una palabra con raíz árabe- siempre estaba llena de agua recogida, bien directamente del manantial que la llevaba –por su propio peso hasta dicho almacenamiento- bien porque se había obtenido de la noria- tras vueltas y vueltas de la bestia que la impulsaba- o bien porque se había llenado desviando el arroyo cercano a la huerta. En este último caso las grandes avenidas de los arroyos por las lluvias causaban grandes destrozos en las huertas que se escalonaban en las vegas junto a los arroyos.

También las lluvias producían subidas espectaculares en los pozos de donde se extraía el agua con las norias. Dichas norias disponen del llamado ‘**oído**’ consistente en un hueco lateral con una escalinata, mediante el cual se puede acceder hasta el mismo nivel del agua con la finalidad de poder reparar los cangilones. En caso de rebosamiento, el oído de la noria también servía de aliviadero para desviar el agua sobrante a algún cauce cercano de la huerta. Los ‘**oídos de las norias**’ -aunque en su mayoría arrumbados- aún se pueden ver en las huertas de Los Santos aunque, en su totalidad, la extracción de agua, ahora, se llevan a cabo por potentes motores alimentados por energía eléctrica o por gasoil; la conducción se realiza por mangueras que la suministran a los sistemas de riego por goteo.

Cualquiera que fuese la manera en que el agua llegaba a la huerta, había que partir, como hemos dicho antes, de una **alberca** – que las hortelanas también usaban para lavar los productos obtenidos de la huerta e incluso la ropa en **‘refregaderos’** naturales de lanchas en el brocal- que soltaba el agua por una abertura situada en la base de una de las paredes. De ahí el agua se llevaba, por la llamada **‘regadera maestra’**, hasta las tablas de la huerta donde se habían plantado las semillas o bulbos.



Una tabla preparada por el sistema de ‘culebrillas’ para el riego



Distintas maneras de hacer llegar el agua hasta la tabla con el cultivo

Los tratados de agricultura hablan de las distintas maneras de sembrar, pero en las huertas de Los Santos, es muy común en forma de ‘lomos’ levantados sobre el terrero por los que se hacía circular el agua en su base o bien las llamadas ‘culebrillas’ por la forma de meandros que el agua dibujaba alrededor de los cultivos. La mano del hortelano, con el escardillo, era crucial para que el agua fuese pasando de manera adecuada y sin inundar las distintas tablas que se separaban por los denominados *canteros*.

Vista desde una perspectiva cenital, las tablas de una huerta presentaban dibujos perfectamente alineados como si los hubiese trazado el mejor delineante.

Cuando la planta había dado sus frutos, llegaba el momento de la cosecha conseguida tras el abono –habitualmente orgánico– y el tratamiento de las malas hierbas arrancándolas con el escardillo. Hoy en día, los productos fitosanitarios han sustituido al estiércol utilizado y los escardillos; aunque aún, en algunas huertas ecológicas, se siguen usando aquellos procedimientos.

Las hortalizas –antes de ser llevadas a los mercados- se lavaban con el agua de la alberca; la que no tenía salida para el consumo humano, se le echaban a los guarros en las zahúrdas o a las vacas, gallinas y cabras -si había alguna- y las tablas se volvían a labrar para la siguiente cosecha. Normalmente la huerta tenía un parón de meses en el invierno, aunque en esta fecha era la época de las habas verdes que se plantan en Noviembre y están ya comestibles en marzo. En ese mes la huerta recobraba la vida con la primavera inmediata y empezaban las siembras de las distintas hortalizas.



Una represa en el arroyo para captar agua para riego

Los árboles frutales, habitualmente, se encontraban en línea con la *regadera maestra* u otras auxiliares de manera que nunca les faltaba el agua. Además en una huerta siempre han crecido inmensos nogales -para sombra y para obtener las nueces por ‘Los Tosantos- y las higueras, cuyos higos se secaban en ‘horones’ colocados al sol para que también, por los ‘Tosantos’, hubieran cogido el punto de azúcar necesario como ‘pasas’.

4.- La tradición oral

En Los Santos, a mediados del pasado siglo XX, debieron de explotarse más de 140 huertas, otros tantos huertos y numerosos prados o “praos”.

Se trata de parcelas de tierra que deben reunir unas determinadas condiciones, siendo una imprescindible: disponer de agua suficiente para regar toda o parte de su superficie. El agua podía venir de algún cauce público o de manantiales de la propia finca. En otros casos, se extraía del subsuelo a través de norias de marcado origen árabe. Un hecho, relativamente frecuente, era el aprovechamiento del agua por dos o más hortelanos vecinos.

La fertilidad del terreno también debía ser condición preferente, así mismo que éste tuviera suficiente inclinación para que el agua, por gravedad, regara la mayor superficie posible de la huerta. El resto quedaba en manos del buen oficio de los sabios hortelanos que secularmente ha tenido Los Santos.

La diferencia básica entre el término “huerta” y “huerto” consiste en que la huerta suele tener una superficie media de entre tres a siete fanegas-suficientes para que quienes la trabajan, pudieran vivir del rendimiento de sus productos. En tanto que los huertos tienen menor extensión -entre una a tres fanegas-. En la mayoría de los casos, el reducido tamaño de los huertos no daba rendimiento suficiente para que una familia pudiera vivir de ellos, como era el caso de las huertas, si bien, su explotación, aportaba ayuda complementaria a los pequeños agricultores o a otras personas que, en propiedad o en régimen alquiler, los trabajaban.

Más pequeños eran los “praos”. En la mayoría de estos casos la tierra no era propiedad de quien la trabajaba, sino una cesión temporal en determinadas condiciones pactadas verbalmente. La época de explotación se correspondía generalmente con la estación del verano, época en la que se generaba un paro estacional entre las tareas de siega y las de siembra.

Algunos de ellos tenían muy escasos metros cuadrados de superficie y se ubicaban cerca de arroyos, pozos o fuentes que posibilitaran el riego. Carecían de árboles frutales, por los que solamente se criaban los productos más básicos de esa época del año: las hortalizas.

Todas las huertas, así como algunos huertos, contaban con una casa de diseño característico y muy similar entre sí, que era el hogar de la familia hortelana. Estaban construidas de piedras y tapiales. Tenían una sola planta, con pasillo amplio y dos o tres estancias a cada lado. En el segundo o tercer

paso, se abría un espacio mayor donde se ubicaba la cocina y una gran chimenea. El techo era de maderos sobre los que se sujetaba un entramado de cañas o tablas que servían de soporte al tejado, hecho con teja árabe. Anejas a las paredes tenían construidas, con paredes de piedra, estancias para unas cuantas cabezas de ganados: alguna vaca, ovejas y cabras, así como gallinas y otras aves de corral, que abastecían las necesidades alimenticias de la familia.

Algunas de estas parcelas, se ubicaban dentro del pueblo; no obstante, la gran mayoría- a mediados del siglo XX- ya estaban en extramuros, muy cerca del casco urbano: como abrazando al caserío, recreando un paisaje idílico, un vergel, en el que el verdor de sus árboles y cultivos hacía resaltar, más si cabe, la blancura de las casas del pueblo.

Producciones

Los cultivos más característicos que extraían eran:

Hortalizas: tomates, perejil, patatas, rábanos, zanahorias, cebollas, ajos, berenjenas, calabazas, calabacines, lechugas, escarolas, acelgas, coliflores, judías verdes, judías blancas, chicharros, guisantes, habas, pepinos, hierba luisa, hierbabuena, cilantro, alcauciles, melones, sandías, pimientos verdes, pimientos rojos, pimientos de asar...

Frutas: peros, peras, higos, moras, bruños, albaricoques, albérchigas, nueces, nísperos, granadas, peritas de San Antonio, higos chumbos- que servían de separación entre huertas-, caquis, membrillos...

Aquellos buenos hortelanos, no se limitaban a sacarle a la tierra los productos típicos de huerta que, gracias a las excelentes labores realizadas, eran muy apreciados; sino que también los comercializaban. Así cubrían el ciclo de criar y vender directamente al consumidor en estado fresco para su consumo inmediato, tanto en Los Santos como en los distintos pueblos de la comarca.

Era escena habitual ver a las hortelanas- el hortelano generalmente se quedaba en la huerta- acompañadas de sus hijos, conducir los burros que les servían de medio de transporte, aparejados con unos enormes y

característicos serones de esparto, bien repletos con las hortalizas y frutas de sus huertas, en un cansino caminar hacia las plazas de Los Santos, principalmente, y de Zafra, adonde llegaban recorriendo el camino que, atravesando la sierra de San Cristóbal, une a ambos pueblos.

También vendían en la vecina, pero más lejana, Villafranca, punto de consumo regular durante muchos años.

5.- Conversaciones con hortelanos del siglo pasado

La tradición oral en el ‘oficio de hortelano’ es fundamental para conocer cómo eran las relaciones entre ellos y saber de qué manera se manejaban en las huertas.

El Hogar de Mayores de Los Santos nos sirvió para un interesante encuentro entre varios hortelanos, ya retirados de sus labores, con una memoria prodigiosa.

Restituto Moge, que no es hortelano pero sí propietario de una huerta llamada *de la Sultana*-, nos habló de su situación- junto a la de Merchán en el *camino del Amarillo*:- “En mi huerta el agua llega por su pie aunque tenía también una noria...era de *Antonio Pachón ‘el Sultana’*.”

Otra huerta muy conocida en el pueblo es la del ‘*Puente María Gordillo*’. También recibe el agua de pie procedente de una de las canalizaciones de las que hablaba Madoz y que muy bien podrían ser de época romana o árabe. No hace tanto tiempo *Aurora* fue una de las últimas hortelanas de esta huerta y la veíamos con frecuencia en su burro transportando las verduras que se obtenían de ese vergel situado justo al lado de los arcos del puente *María Gordillo*: “En esa huerta *-explica ahora Francisco Castilla-*, entró mi abuelo Rufino Castilla y antes mi bisabuelo Julián Castilla. La huerta era de Felisa Moriche y ahora de Maruja Roldán Moriche. Mi familia la tenía en arriendo y el agua venía de la lindera huerta de Los Tinocos”.

Las Canalizaciones árabes del Castillo

La canalización, que trasportaba el agua desde el Castillo, aportaba agua a las dos huertas y la llamaban ‘*agua partitionera*’ porque cada dos días le correspondía regar a cada uno. “En ambos casos teníamos una alberca como depósito del agua”.

Otras canalizaciones llegaban hasta cerca de las huertas de ‘Las Tinajeras’ y, no hace muchos años, en el viejo camino del ‘callejón del Castillo’ se veía una entrada de esos túneles o canalizaciones que estaban llenos de murciélagos. Las obras en caminos y carreteras han tapiado dichas aberturas, que apenas tenían 60 metros de longitud, hasta llegar al manantial donde se ahondaba para conseguir el hilo de agua permanente.

“Lo mozalbetes decían que eran galerías que llegaban hasta la cima del castillo pero en realidad- nos dice uno de los hortelanos- tenían un recorrido no tan largo hasta el manantial de donde brotaba el agua. Ahí se cerraba el paso con una verja que daba pie a las historias de los castillos medievales”. Todos ellos nos hablan de que eran aguas muy finas.

Las canalizaciones, según Francisco Castilla, son muy robustas. “En esta zona había dos túneles; íbamos andando por la gavía por donde llegaba el agua a la huerta, hasta el sitio donde se abría el túnel y nos encontrábamos en el techo las estalactitas producidas por el goteo del agua entre la piedra caliza”

Y también nos habla de la fecha en que estas huertas- y muchas de la zona del Castillo- se quedaron sin agua.

El agua empezó a faltar en estas huertas a raíz de que se pinchara- finales de los años ochenta del pasado siglo- el venero del agua del Castillo cuando hicieron *el pozo de la Faneguita* y otros por el estilo. La primera de las huertas que se quedó sin agua fue la del Castillo que está al lado de la carretera cerca de lo que era el paso a nivel en la carretera cortada”. Para conseguir de nuevo agua, algunos hortelanos hubieron de hacer pozos de sondeos a mucha más profundidad. Y es que el nivel freático ha bajado considerablemente en algunas zonas.

En la Nava

En la tertulia con los hortelanos, se hizo referencia importante a otra zona de huertas en la llamada de ‘La Nava’.

Todas ellas con agua de pie. “la de Obando, el Tohete, Pedro Delgado, Batalla, Lamparilla, Melquiades, de la Bacalona, Carlos Ballestero, la de Manuel Febrero la de la Sra. Engracia- ahora de Juli el Carnicero- Francisco el Dantero (hoy del hijo de Cobo) o Cipiripando. Lo que hoy es Parque Municipal era una de las huertas de la Bacalona y recogía el agua sobrante del Pilar de Vistahermosa quien a su vez tomaba el agua de un manantial al que llamábamos la Madre del Agua que nacía en la Cortapisa y también bañaba la huerta de La Portuguesa; casi todos los años- nos dicen con las lluvias reventaba Vistahermosa y se salía de madres la canalización de la *Madre del Agua*”.



Oído de la noria de una huerta cerca de Arroyo Hondo

En el Monte

Otra de las zonas que salen en la conversación, como no podría ser de otra manera, es la del Monte:

“Allí, cerca de San Jorge, estaba la huerta de Velentina con pozo y noria y buenos frutales”.

Juan Llerena llevó – dice otro de los contertulios- la de Don Cristino el médico, en las Capellanías: “Tenía un pozo y agua de pie que venia del Castillo y daba muchísima cantidad y un tío mío, por encima, tenía otra huerta...todavía corre por allí el agua aunque en menor proporción que entonces”.

En el monte – cerca del Arroyo Hondo- se encuentra la huerta llamada de ‘Tío Frasquito’ hoy conocida como la del ‘Cano’ que también se surte de agua de pie proveniente de las muchas ondulaciones de la zona como pudieran ser *‘las piedras del Risco’*. Por allí también están situadas la de ‘La Lola’ y Emilio Martínez.

En la mina

La zona de la Mina es otro de los puntos indicados para la ubicación de las huertas. De hecho, en la actualidad, dos de los hortelanos que aun acuden a la plaza de abasto de Los Santos- El Cano Rando y Lola- mantienen huertas abiertas muy cerca del casco urbano junto a la estación depuradora de aguas....Ambas tienen sus manantíos cercanos al santuario de la Estrella y el agua baja por su pie hasta sus albercas.

Otras huertas que se abastecían del acuífero son las de la Virgen de la Estrella- antiguamente la huerta estaba en lo que hoy es patio empedrado- la de Julio Prieto, la más que celebre Huerta del Chapí o la del Padre Juan y, avanzando en el acuífero de la zona carbonífera, todas las pequeñas huertas que se encuentran situadas en la conocida como ‘zona de Jarete’- entre ellas la de Juan Candelario-.

En 1887 ya estaba en explotación la mina de carbón de Los Santos como lo prueba el acta de una sesión plenaria celebrada el 7 de Agosto de ese año por el Pleno del Ayuntamiento, que en aquellos momentos Presidía el alcalde José Martínez Ortiz y ya entonces hubo pleitos con el uso del agua que en toda la cuenca minera se generaba.

El señor Regidor Garay expuso que los abrevaderos del pilar Quebrado y Mina a pesar de haberles prevenido a los dueños de las huertas próximas Antonio Sánchez y Juan Antonio Roncero no distraigan las aguas de expresados abrevaderos no han obedecido dichas prevenciones haciéndose preciso tomar una resolución definitiva en este asunto. El Sr. Presidente que en cuanto a las aguas del Pilar Quebrado está resuelto y en el archivo se encuentran los documentos que acreditan la propiedad de las aguas de repetido abrevadero; mas en el de La Mina no existen antecedentes sobre la pertenencia de las aguas que lo surten. En su vista el Ayuntamiento acuerda que se le vuelva a prevenir a D. Antonio Sánchez no distraiga referidas aguas haciéndole cumplir esta orden por los medios legales y al Sr. Roncero que presente los documentos que acrediten la propiedad de las Aguas de la Mina.

Ello indica el interés de los hortelanos por la propiedad de las aguas y la abundancia del acuífero minero.

Los restos de la explotación de la mina se pueden todavía comprobar en la Huerta de la Lobata o *huerta de la mina* en el camino- hoy carretera- de Los Santos a La Fuente del Maestre. Aún queda en pie el transformador y son visibles las bocas de los pozos utilizados para el riego de dicha huerta.

Varias son las huertas que jalonan el camino del cementerio: la actual del Notario, la de los Orejones y la de Miguel Muñoz conocida como ‘Torremajano’, asentada junto al ‘Arroyo Hondo’ de donde se nutre pero también de agua de pie que mana espontáneamente. Dotada de alberca y casa- ya muy reformada- en la actualidad, como tantas otras que hemos visitado, usan para riego el procedimiento del goteo. No hace mucho tiempo, hortelanos como ‘Zanahoria’, *Celestino o el Gallo* la regaban por los procedimientos tradicionales a través de perfectas culebrillas labradas sobre los marcos planos. Ahora se dedica fundamentalmente a criar tomates – de la variedad corazón de toro- y mantiene una mediana arbolea de distintas clases- entre otros sus famosos caquis.

Este Carbonífero -Ossa Morena- que se extiende por las provincias de Badajoz, Córdoba, Huelva, Sevilla y Portugal -se formó en dos ambientes geológicos bien diferenciados: uno al norte- que es el de la provincia de Badajoz- netamente marino y otro más al sur netamente continental. Ello está avalado también por los fósiles marinos encontrados cerca de la Sierra de Cabrera en Los Santos de Maimona.

Huertas junto a molinos: El arroyo Robledillo forma una colada – bautizada como la Colada de las Huertas- que estuvo hace no más de un siglo jalonada de huertas muy productivas en sus cercanas vegas limosas: la de Marcos el boticario es una de ellas –por no citar otras aún en producción y otras arrumbadas al igual que los viejos molinos harineros.

En dichos molinos se molía el grano pero también quedaba agua para que el encargado pudiera tener su huerta y su casa al lado. Ahora todo ese cauce –con sus aguas ya depuradas- continúa existiendo pespunteado de alamedas, zarzas y un bosque de membrilleros y otros arbustos de ribera.



Vista desde la Sierra de Cabrera de una zona de huertas

Las simientes

Quien ahora siembra una planta va en busca de la semilla a los viveros que disponen de variedades muy seleccionadas. Pero no hace tanto eran los propios hortelanos quienes reservaban para simiente aquello que estimaban conveniente y de mejor calidad: “Las simientes las guardábamos en un sitio ventilado y fresco para que no se pudrieran y las utilizábamos de un año para otro”- nos dice ahora un hortelano”.



Puente María Gordillo bajo el que pasa el arroyo Robledillo

En ocasiones –especialmente las simientes de ajos- los hortelanos se las intercambiaban para que las tierras no se *viciaran*- nos cuentan-.

Entre los arboles de frutas, a una huerta que se precie no puede faltarle el nogal y la higuera. En la zona cercana al Portazgo -que también deben beber agua de pie del Castillo- las hay bien frondosas en varias huertas – una de ellas del ‘**Rollo**’-al igual que las que rodean la finca de la **Sahita** donde en tiempos hubo huerta y ahora olivos. Todas estas se regaban del inmenso caudal de aguas subterráneas del Castillo.

En cuanto a la salida de productos se vendían en las plazas de Los Santos, Villafranca, Fuente de Cantos, Zafra y hasta en Bienvenida o La Fuente.

“Daba gusto ver no hace mucho mas de 60 años nuestra plaza de abastos llena de hortelanos dentro y fuera del edificio con ese olor característico a verduras y frutas. Ahora están sin agua y la mayoría sin hortelanos que las cuiden, arrendadas para casas de campo y manteniendo, si acaso, la *arbolea* que poco a poco se va secando...con la cantidad de familias que vivimos de ellas”- nos dice Llerena.

Preguntamos a nuestros contertulios hortelanos por el ganado que había en una huerta y, aunque ya en tiempos de bonanza económica los más pudientes tuvieron ganado vacuno, la mayoría mantenían un cerdo y, si acaso, unas cabras para leche y algún que otro queso. Pero, en líneas generales, para el consumo familiar y pocas veces para la venta.

Nos estamos refiriendo en este trabajo a las huertas que conforman el cinturón de Los Santos pero también hay otras famosas como ‘La Huerta el Basto’- con manantial compartido- que se encuentra cerca de la Carretera de la Hinojosa.



Preparando las hortalizas para llevar a la plaza de abastos

7.- Cultivos de invierno y de verano

Julián Candelario, a sus 81 años, guarda los secretos de los buenos hortelanos de Los Santos como lo fueron su padre Juan Candelario quien llevó durante toda su vida la Huerta llamada del Fino, antes del Santísimo, situada en la zona de Jarete.



Juan Candelario ha pasado toda su vida en una huerta

“La huerta era de mi abuelo **José Roncero** y mi madre **Juliana** entró en ella con 9 años en 1909; vivían en la casa que aún se conserva y yo me he criado aquí desde los 2 años”.

En otoño es época de mucho trabajo en una huerta. Hay que limpiarla de las plantas que dejaron de dar su fruto e ir sembrando aquellas hortalizas que se pueden considerar ‘de invierno’.

“Esta huerta del Fino- nos refiere Julián- tiene 24 tablas y cría muy bien aunque no siempre- por aquello de la climatología- el cultivo se ‘coloca’ en condiciones: ahora en el mes de Noviembre y siguientes, tenemos de temporada las lechugas y escarolas, coles, cebollas de invierno...”- nos explica Julián mientras recoge las cañas que sirvieron para guiar algunas plantas de verano. Ahora es su hijo quien mantiene la tradición de regar la

huerta – de unas 2 hectáreas- con el mismo pozo pero con el moderno sistema del riego por goteo que no necesita de alberca ni de burros para sacar el agua.

Y acaba Julián hablando de los famosos árboles frutales como los cerezos, las naranjas, un moral- que aun resiste- y, por supuesto, sus nogales. También de las huertas se sacaban olorosas flores.

“De esta huerta vivía una familia, con una o dos vaquitas, el guarro para la matanza... mi padre y mi madre iban a Villafranca a vender- dos leguas y media tras el burro- y yo a veces, iba con ellos”.

Y como viejo conocedor de las labores del campo Julián asegura que los grandes enemigos de una huerta son los hielos para las plantas de invierno y las tormentas en verano: “las plantas de verano son muy delicadas”- nos dice.



Un frutal muy extendido en las huertas de Los Santos es el ‘caqui’

La huerta del Nino –también conocida como la del Moral por el esbelto ejemplar de la entrada- es también familiar; ahora son los hijos de Lola –Saturnino y Antonio Parra- quienes la llevan pero el terreno era de su abuela Ángela Galea. Es de las pocas huertas de Los Santos que se riegan por

el llamado procedimiento del desborde haciendo pasar el agua entre los ‘canteros’ bien hechos por el hortelano, en línea recta o haciendo culebrillas. “En los que están en línea recta vamos a sembrar habas y en los de culebrillas guisantes, ambas son plantas de invierno; más abajo tenemos cebollas babosas y ahora- por noviembre- es época de puerros, coles, coliflor, escarolas, lechugas zanahorias, espinacas, acelgas – que se da casi todo el año- y brócoli. Una huerta tiene siempre algo que esté sembrado o en producción por lo que el cuidado es permanente”- nos dicen los hermanos Parra.

La huerta de **Nino** –en la misma carretera de Fuente del Maestre- tiene su tradicional casa y, de la antigua cuadra del burro, se ha añadido otra habitación. Es esta una práctica habitual en aquellas casas de huerta que se han rehabilitado.

En verano se cosechan los tomates, ajos, cebollas valencianas, pimientos etc... y en cuanto a la labranza en esta huerta, como en el resto de las visitadas, se utiliza la ‘**mula mecánica**’ y mucho escardillo. Tenía una noria con su oído con escalera, pero ya ha desaparecido.

En la siguiente relación, hemos recogido de la memoria colectiva, los nombres de las huertas más célebres de la época –algunas todavía en producción.

	UBICACIÓN	NOMBRE		UBICACIÓN	NOMBRE
1	Plaza de España	Murillo	25		Bacalona/Lamparilla
2		Don Narciso	26		Bacalona 1
3		Don Nemesio	27		Bacalona 2
4	C/ Huertas	Vicenta	28		Bacalona 3
5		Morriones	29	Puente María Gordillo	La de la Pola
6	c/ Mérida	La Bacalona	30		Febrero
7	Avd. de la Constitución	Obando	31		Cobo
8	Carrera Grande	Peregrino	32		Cipiripando
9		José Ballestero	33		Justa
10	c/Badajoz	Huérfano	34		Jierro
11	Camino de la Virgen	Joaquín Ortiz	35		Tinocos
12		Orejón (Emilio)	36	Callejón del Castillo	Tinajeras
13		Orejón (Joaquín)	37		Merlinas
14		De la Virgen	38		Isidrino
15		Don Julio	39		Rollo
16		Murillo	40		El Padrino
17	Vistaherrmosa	La Portuguesa	41		María Jesús
18	Cortapisa	Mozón	42	Jarete	Fino
19	Cortapisa/Pozo Medina	Obando	43		Tinajero
20		Cecilio Rodríguez	44		Murillo
21	La Nava	La Toeta	45		Alforjas
22		Batalla	46		El Sastre
23		Fructuosa	47		Ángel Rando
24		Ambrosio	48	Cabrera	Los Tovaes

49		Juan Felipe 1	76		Morenas
50		Juan Felipe 2	77		Tío Eusebio
51	Amarillo	Morenita	78	Monte	Torremajano
52		Merchán	79		Caragato
53		Sultana	80		Belén
54	Las Atalayas	Rando	81		Alonso Roncero
55		Chulo	82		Laera (Ladera)
56		Huerta Grande	83		La Serrana
57		Machito	84		Don Carlos
58	Chapín	Huerta del Chapín	85	Cabezo la Jorca	Rando
59		Redondo	86		Padrino
60		Marcos	87		Lobata
61		Padre Juan	88	Cañito	Talayera
62	Navafría	Ballestero	89		Santísimo
63		Morocho	90		Casina
64		Pascasio	91		Don Cristino
65	Dehesillas	Mocoserera			
66	Carretera 'Jina'	Basto 1			
67		Basto 2			
68	La Sahita	Maluco			
69		Luna			
70		J. Felipe 1			
71		J. Felipe 2			
72	Castillo	H. Castillo			
73	Carretera de Badajoz	Pedro Rico			
74		La de Ortiz			
75		Guarro			



Hortelanos en la plaza de abastos Ntra. Sra. de la Estrella de Los Santos



Hortelanos en la plaza de abastos Ntra. Sra. de la Estrella de Los Santos

Bibliografía consultada

- *Tiempos Joroscas*, estudio de Los Santos de Maimona entre 1950 y 2007 de Santiago Poves (inédito).
- *El Huerto familiar repositorio de Cultura y recursos genéticos, tradición e innovación*. Trabajo de investigación de la UEX de Diego Rivera, Concepción Obón, Alonso Verde, José Fajardo, Francisco Alcaraz, Encarnación Carreño, José Antonio Ferrandiz, Manuel Martínez y Emilio Laguna.
- *Ruta por los Pilares y Fuentes de Los Santos de Maimona* (Lucio Poves Verde).
- Diccionario Geográfico de Madoz.
- Pablo Riera Sanz.
- Anuario geográfico de España de 1961.
- Entrevista y testimonios orales de hortelanos de Los Santos.
- Archivo Municipal de Los Santos de Maimona.
- *La Mina de San Agustín* (Lucio Poves).

