

LOS HUERTOS

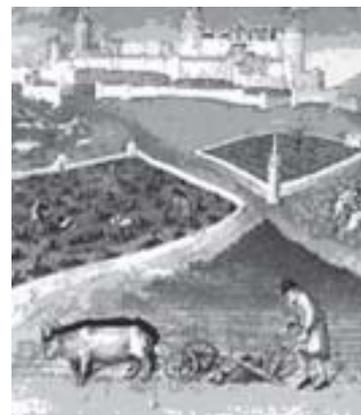
Meritxell Justicia Segovia

Hablar de la historia de los huertos supone hablar de la historia de la Agricultura y es que desde que aquellas mujeres del Neolítico sembraran conscientemente algunos granos de cereales, hasta mediados del siglo XVIII, el hombre siempre ha cultivado vegetales para su subsistencia en pequeñas parcelas de tierra o huertos.

Según antropólogos e historiadores, la agricultura no fue un proceso homogéneo pero sí muy largo a través del tiempo y es que la importancia de la agricultura no sólo se queda en el modo inteligente del hombre para subsistir en las condiciones más adversas, sino que a partir de ella nació la sociedad, la cultura y la ciencia con todo lo bueno y lo malo que ello supone.



Grabado de Vicent Van Gogh.



Grabado de hortelanos en la Edad Media.

Estudiando la etimología de la palabra “huerto” descubrimos que procede del latín “hortus” de la cual surgen otras palabras como horticultura, hortaliza, hortelano, etc. Atendiendo a la definición de huerto según el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española “Pequeña extensión de terreno, generalmente cercado, en el que se plantan verduras, legumbres y árboles frutales”, ésta se traduce al latín como “hortus conclusus”, es decir “jardín cerrado” que también significa “paraíso”. “paraíso” cuya raíz corresponde al hebreo “pardes” que es en realidad una palabra de origen persa.

Todo este lío etimológico viene a explicar que no es casualidad el hecho de que huertos y jardines sean hijos de una misma madre, que se confundan y mezclen entre sí para posteriormente dar lugar a esos rincones con encanto en los que

cultivamos tomates, cebollas, geranios y rosales de mil colores. Sin embargo, huertos y jardines tuvieron orígenes distintos. Los primeros jardines de los que quedan constancia son los “jardines persas” y respondían a una concepción puramente estética, con cierto significado cosmológico y cuya composición en cuatro cuadrantes hacían referencia a los cuatro elementos esenciales: agua, aire, fuego y tierra. Posteriormente estos jardines fueron transformándose para convertirse en los paraísos terrenales ejemplo del Paraíso de los que hablan el Corán, la Torá o la Biblia.



Ciprés y jardín del monasterio de Silos.

Por otra parte, las referencias que he encontrado sobre los primeros huertos se remontan a la ciudad sumeria de Lagash (2500 a. C.) y en los que se cultivaban cereales, principalmente trigo, y en las zonas más fértiles también algunos árboles como nogales, encinas y sicómoros.

Posteriormente los egipcios durante el Imperio Medio (2050 – 1800 a. C.) llegaron a convertirse en la despensa del Mediterráneo gracias a sus huertos y no fue hasta la llegada del Imperio Nuevo (1550 – 1060 a. C.) cuando estos huertos con pozos o estanques se fueron derivando a los denominados

“jardines seculares” que finalmente se convirtieron en verdaderos vergeles cuyo único fin era el placer, aunque bien es cierto que éstos se dividían en cuatro tipos: estéticos, medicinales, alimentarios y de culto. Lo cual recuerda bastante a los posteriores huertos que había en los monasterios y en las universidades de medicina.



Es destacable la gran variedad de productos que llegaron a cultivar los egipcios, muchos de los cuales han llegado hasta nuestros propios huertos, entre ellos, higos, dátiles, uvas, aceite de oliva, granadas, almendras, puerros, ajos, cebollas, lechugas, apio, melones, sandías, pepinos, guisantes, lentejas, chufas, y múltiples cereales como cebada, avena, centeno o mijo.

Cuando en una sociedad se cubren las necesidades básicas de la alimentación surge una nueva cultura, la gastronómica, que basada en los sentidos del gusto y el olfato la convierten en uno de los factores básicos del que depende que se cultiven unas plantas y no otras, y esto es lo que fundamentalmente heredamos de los grie-



Barco fenicio.

gos cuando arribaron a nuestras costas en el siglo VIII a C con barcos cargados de buen vino que a veces aromatizaban con tomillo y mirra y el aceite de oliva (los olivos los trajeron los fenicios a Córdoba a través del Guadalquivir hacia el 1100 a C.). Tendríamos que esperar la llegada de los romanos para darle calidad a los vinos y aceites, que no sólo trajeron consigo el limón, el melocotón y el albarillo sino que revolucionaron el sistema agrario existente implantando la propiedad privada sobre las tierras de cultivo o huertos, los sistemas de riego, la fertilización de la tierra y el sistema de rotación de los cultivos y barbechos, los molinos de agua y viento que emplearon para hacer harinas, así como diferentes sistemas de conservación y almacenaje de alimentos.



Molino romano.

Llegados a este punto tenemos que realizar un pequeño salto histórico que comprende aproximadamente desde el año 409 al 711 d C., pues fue este un periodo en el que el avance de la agricultura y la gastronomía es prácticamente nula y en que tal vez solo merezca la pena reflejar la llegada del arroz y la pasta de la mano de los Vándalos.



Huerto actual en el Generalife (Granada).

Pese a la gran cantidad de frutas, verduras, hortalizas y cereales que se conocían en Egipto, muy pocas llegaron hasta nosotros antes de la invasión árabe en el año 711 d C., punto histórico en el que Andalucía es cuna y regazo de una civilización cultural que brillo con luz propia durante casi ocho siglos . Y es que pese a quien pese y digan lo que digan fueron los musulmanes los que trajeron a Sierra Mágina un desarrollo cultural, agrario y comercial tal que supuso la época de mayor esplendor conocido por la comarca y que no sólo comprendió desde el siglo VIII al XIII, sino que siguió avanzando en el tiempo hasta nosotros dejándonos en herencia los huertos y olivares.

Los árabes fueron los responsables de los avances técnicos más importantes de nuestro sistema agrario que tuvo una gran importancia y desarrollo durante el emirato Omeya y que posteriormente, siguió evolucionando hasta más allá de la conquista del Reino de Granada con la complicidad y aporte de los pueblos cristianos y judíos.

A veces cuando se habla de los pueblos que vivieron y llegaron a la Península Ibérica nos parece muy lejano y tal vez solo identifiquemos a los árabes, judíos y cristianos, pero los restos arqueológicos que salpican



Noria árabe de Córdoba.



nuestros pueblos, campos y sierras como el dolmen de la cueva del Almez, la fortaleza megalítica de Larva, el guerrero íbero encontrado en el Cerro de los Pajarillos de Huelma, y los restos de puentes y calzadas romanas nos demuestran que somos descendientes directos de todos los pueblos y culturas que forjaron nuestras costumbres y lenguaje, nuestra música y folklore, y sobre todo nuestra forma de ser, nuestro sentido de la convivencia y la igualdad y por supuesto, nuestro gusto por la gastronomía y el respeto hacia la tierra que nos da el alimento.

Cerezas, peras, manzanas, granadas, uvas, higueras, almendros, naranjos, cidros, palmeras, caña de azúcar, habas, guisantes, lechugas, aceitunas encurtidas, cucurbitáceas como el pepino o el melón, sandías, puerros, cebollas, ajos, lentejas, y gran cantidad de cereales, son solo algunos ejemplos del importante aporte musulmán en nuestros huertos. Además concibieron los huertos como jardines, con claras referencias a los jardines persas de los que hablábamos al principio. Construyeron aljibes y mejoraron extraordinariamente el sistema de riego romano mediante acequias y norias. Revolucionaron los sistemas de molturación del trigo, ajustaron los periodos de siembra y cosecha en función de cada uno de los climas que fueron encontrando e introdujeron el cultivo de cereales en la agricultura de secano, dejando uno o dos años los campos en barbecho.



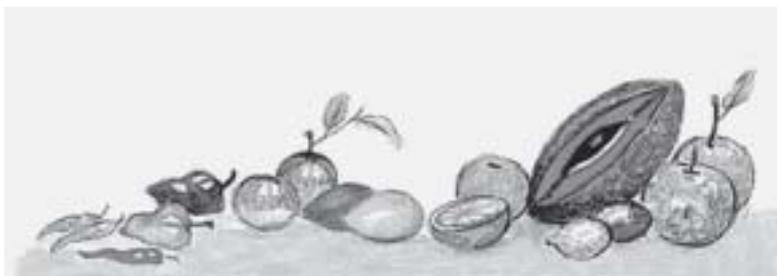
Huertos en bancales de Pegalajar.



De no haber sido por la necesidad de establecer nuevas rutas comerciales a la India para traer seda y especias, por Cristóbal Colón y el descubrimiento de América y la riqueza botánica de este nuevo continente, es muy probable que siguiésemos cultivando las mismas especies vegetales y de modo muy similar a como se realizaba durante la reconquista.

La patata, el maíz, los tomates, pimientos y berenjenas, el girasol, la piña, el cacao, la yuca, las chumberas, el apio, el chile, la chirimoya, el tabaco, la tapioca, la batata, la calabaza, la mandioca, los frijoles, el cacahuete, la nuez de Brasil, la coca, la granadilla, el maracuyá y el sisal junto a cientos de

plantas ornamentales son solo algunos de los responsables del drástico cambio en nuestra dieta, la dieta mediterránea.



Todas estas plantas y hortalizas que hoy cultivamos en nuestros huertos y comemos casi a diario, no siempre disfrutaron de la aceptación que hoy tienen sino todo lo contrario ya que muchas como la patata o el tomate se creían venenosos. Y es que llevados por una profunda ignorancia se empezaron a consumir las partes no comestibles como el fruto en vez del tubérculo para el caso de la patata a la que nos acostumbramos por decreto real y la hambruna que asolaba Europa en el siglo XVI. Curioso es sin duda el caso del tomate que solo se cultivaba como ornamental lo cual no se entiende ya que los nativos americanos ya lo empleaban en su dieta en forma de potajes y salsas, de hecho el pisto, ese plato que nos parece tan nuestro, es en realidad de origen mexicano. Finalmente el tomate se popularizó en nuestras cocinas a partir del bulo que consideraba al fruto de la tomatera como afrodisíaco.



A nivel de huertos pocos avances se han registrado desde entonces excepto por el empleo de nueva maquinaria, fertilizantes de origen químico, los pesticidas, el empleo de la mejora vegetal y la aparición de variedades más productivas y resistentes. Responden sin duda a los cambios que se produjeron en la agricultura y en la sociedad, en general a partir de la Primera Revolución Industrial iniciada en Gran Bretaña a mediados del siglo XVIII, la aparición del petróleo y la sustitución del carbón como fuente energética en la segunda mitad del siglo XIX y la denominada Revolución Verde que impulsada por el Nóbel de la Paz Norman E. Borlaug tuvo lugar en 1970.

Sobre el futuro que le espera a nuestros huertos poco se sabe, el cambio climático, la revolución genética, las prisas de nuestra sociedad... son algunos de los factores y muy variables de los que dependerán los huertos y la vida tal y como la entendemos ahora mismo. Personalmente solo espero que entre todos tomemos el camino que tomemos, sepamos y seamos capaces de conocer, cuidar, y comprender nuestro entorno, y sobre todo nuestros huertos para que paso a paso los podamos legar igual o mejor a nuestro hijos, para que puedan disfrutar de los deliciosos frutos frescos, de los sabores y aromas que nos brindan tras un poco de labranza y paciencia.

Meritxell Justicia Segovia, con la contribución de las profesoras la Dra Cristina de Andrés Camacho y la Dra M^a Paz Suárez García, para la revista cultural CONTRALUZ. (Sevilla primavera 2005).

Gonzalez Canoj J. ed tal. Sierra Mágina y Parque Natural. ADR Sierra Mágina 1998.

Internet. Centro Virtual de Cevantes. El Jardín Andalusi.

Internet. Carlos Azcoytia ed. Tal . Historia de la cocina.

Todas las fotos y dibujos son de Internet..

Justicia Segovia M. Pros y contras de los cultivos transgénicos. Mejora vegetal EUTIA 2004.

Justicia Segovia M. Sierra Mágina Denominación de Origen. Olivicultura EUITA 2003.