

DIARIO CAMPESINO DE FAMILIA



Cristóbal Hevilla Ordóñez

DIARIO CAMPESINO DE FAMILIA
Cristóbal Hevilla Ordóñez

Segunda edición junio 2015
Autor: *Cristóbal Hevilla Ordóñez*
Título: *Diario Campesino de Familia*

ediciones
del Genal



Edita: *Promotora Cultural Malagueña*
Colección: *Campesinerías*
Colaboradores gráficos:
María José Romero, Susana Florido, Ana, Cristóbal, Sebastián y José Manuel Hevilla
Maquetación: *Nuria Ogalla, Malamente SL*
Málaga, otoño 2011

ISBN: 978-84-938232-1-4
Depósito legal: SE-9626-2011

Este libro está impreso en papel ecológico



*Este libro está hecho bajo una licencia creative commons
Reconocimiento no comercial. Compartir bajo la misma licencia*

Dedicatoria

Con todas mis energías, dedico este libro a mi padre y a su vida que sin apenas recursos ni formación reglada, con muy pocas palabras, pero eso sí, con su inagotable actitud y trabajo, ha conseguido dotarnos a todos sus hijo/as de un excelente sentido común y de todo lo necesario para tener una vida feliz y plena.

Agradecimientos

Con todo mi cariño para Paco y para Isabel, dos compañeros del camino que se nos unieron sin pedírselo y que son los verdaderos impulsores de este proyecto y de otros muchos.

Si todos nuestros mayores fueran como ellos, el mundo sería distinto. ¡Cuando viejo quiero ser como vosotros..., por lo menos una mijita.

*Solo lo vegetal puede
alimentarse de luz
y solo gracias a la luz
se alimenta*

José María Parreño, 2003

*De la raíz de la palabra «tierra»
(dhghem en las primitivas lenguas indoeuropeas)
surgió la palabra humus,
que es el resultado del trabajo
de las bacterias sobre el suelo.
Y, para darnos una lección,
de la misma raíz surgieron humilde y humano*

Lewis Thomas

*(en la presentación del libro de Lynn Margulis
y Dorion Sagan, Microcosmos, 1995)*

*Cuidar los campos de cultivo
como la fragilidad de tu propio cuerpo*
Jorge Riechmann, 2007

ÍNDICE

13 Notas del editor

17 Cartas de los hijos

19 De Ana para Anita

23 Sobre la dignidad de la vida campesina

27 La huerta y los mercadillos

31 Semillas

33 Conversaciones con Cristóbal Hevilla Agüera

45 Cartas de Cristóbal

47 ...Fin de verano y otoño

109 Invierno

145 Primavera

175 Verano y principios de otoño...

215 Cartas de vuelta

217 Carta de Federico: muchas gracias por la invitación

223 Carta de Fuensanta

227 Anexos

232 Calendario de verduras y hortalizas de temporada

234 Calendario de frutas de temporada

235 Calendario de aromáticas

236 Variedades hortícolas

238 Variedades de frutas

239 Calendario de siembra y transplante

241 Conservas de la huerta

245 Léxico campesino de Coín

253 Colofón

Diario campesino de familia

Notas del editor

Este libro que tienes en tus manos surge de una idea muy simple: la de reunir en un texto todas las cartas que Cristóbal Hevilla, hijo, nos enviaba cada semana por correo electrónico a todos aquellos que visitábamos los mercadillos de proximidad del Guadalhorce (Málaga), precisamente para anunciarnos el lugar, día y productos ecológicos que podríamos encontrar en ellos, en el puesto que atendía la familia Hevilla. De camino se arrancaba por *campesinerías*.

Recoge los escritos que van de fin de julio de 2010 a principios de octubre de 2011, para ir acordes con los ciclos agrícolas que, como todos sabemos, se repiten desde tiempos inmemoriales. Pero esto no quiere decir que estas cartas tengan solo esa duración: comenzaron antes y no van a parar mientras los mercadillos y la familia Hevilla sigan en pié. Y gozan de muy buena salud.

La intención del título, que no responde del todo a la verdad literal (no eran diarios sino semanarios, no era la familia la escritora sino uno de sus miembros), trata de reflejar una realidad más profunda que la aparente. Se propone subrayar que lo que emanaba cada semana de la pluma de Cristóbal era el contenido de sus vivencias campesinas de todos y cada uno de los siete días de la semana, y que el contenido de sus escritos no hubiese sido posible sin tener culturalmente y emocionalmente incorporado una tradición familiar de actividades en el campo. Su saber reflejaba todo lo aprendido de sus padres, que a su vez lo habían recogidos de los suyos y, así, yendo hacia atrás sucesivamente. Es lo que llamamos el saber campesino.

Parangonando al paisajista chino del siglo XVII, Schitao, podríamos decir que *para Cristóbal escribir es el resultado de la receptividad de la tierra; la tierra se abre a la mano; la mano se abre al corazón... y así salvamos las cosas del caos.*

Aunque no ocurra así en nuestro país ni en los demás países del llamado Norte y, aunque parezca mentira, al día de hoy “existen 1.500 millones de campesinos en 380 millones de fincas, ranchos, chacras, parcelas; 800 millones más cultivan en las ciudades; 410 millones recolectan la cosecha oculta de nuestros bosques y sabanas; hay 190 millones de pastores y bastante más de 100 millones de campesinos pescadores. Por lo menos 370 millones de todos ellos pertenecen a pueblos indígenas. Juntos, esos campesinos son casi la mitad de la población mundial y cultivan al menos el 70 por ciento de los alimentos del planeta. (...). En el futuro, para alimentarnos, necesitamos de ellos y de toda su diversidad”, según nos informa el prestigioso grupo canadiense ETC, en un reciente trabajo de abril de 2010, que titulaba “Quién alimenta el mundo”.

Necesitamos, como siempre, a los campesinos, pero aún más necesitamos una agricultura respetuosa con la salud y el medio ambiente, y para ello no existe más que un camino que es el de la agricultura ecológica. Los alimentos así cultivados tienen más nutrientes, no portan ningún veneno, de camino hacen un uso de la tierra perdurable y disminuyen el consumo de agua. También, como se suele decir ya como un tópico “enfrían la tierra”, porque su contribución al cambio climático es insignificante, o en muchos casos atemperante. Finalmente, cuando llegan a la mesa lo agradecemos: saben a lo de siempre. No es una moda más del llamado “capitalismo verde”.

A este libro, que tiene como cuerpo principal los escritos de Cristóbal Hevilla, hijo, le hemos añadido una entrevista al patriarca de la familia, Cristóbal Hevilla Agüera, y una intervención de cada uno de los cuatro hijos de la familia: Ana, Cristóbal, Sebastián y José Manuel.

De los escritos semanales hemos entresacado una relación de los productos de temporada y de las conservas, otra de biodiversidad y un calendario de siembra. Se concluye esta parte con un pequeño léxico campesino local, sacado de las cartas.

Hemos cerrado estos diarios, enviados por Cristóbal en forma de cartas semanales –que hemos numerado– con un elogio de la aceituna *aloreñá**¹ a cargo de Federico Aguilera, profesor de economía en Tenerife, un amigo de Coín de sus gentes y de sus conservas. También hemos añadido una carta que hace unos días recibió Cristóbal, escrita por Fuensanta desde Alhaurín, pero que viene a ser la expresión de un sentimiento de emoción, intensidad y agradecimiento que tenemos todos los que semanalmente venimos recibiendo estas misivas. Cierra definitivamente el trabajo un colofón a cargo de Isabel, lleno de ternura y sensualidad. Como merece este libro.

Las colaboraciones de María José y Susana en el apartado de fotografía nos han sido preciosas.

Señalar, por último, que los parámetros entre los que debe ocurrir la agricultura (y que en un futuro próximo no tendrá más remedio que hacerlo) de proximidad, temporalidad y frescura, sabor, variedad, saludabilidad y respeto a la tierra, están ya aquí presentes

¹ Al final del libro, en la parte de los anexos, se encuentra un breve léxico con algunas palabras, propias de la localidad o de la jerga campesina, que ayudarán a entender mejor el texto. La primera vez que aparecen las hemos señalado con un asterisco (*)

todos ellos: es la agricultura ecológica campesina, son los mercados a menos de 20 km de distancia de los consumidores, son los productos de temporada, frescos y la mayoría de ellos cultivados en la zona, es la sabiduría campesina, son, por fin, los mercadillos presenciales en donde, a la vez que se intercambia, se habla de lo divino y de lo humano. Es lo que de forma sintética se llama en la actualidad agroecología.

Que aproveche.



Rancho de la familia Hevilla en Huertas Viejas, Coín, a mediados los años noventa.

Cartas de los hijos



De Ana para Anita

Ana

Recuerdo, con mucho cariño, cuando me explicabas que a mí me decían Ana y a ti Anita, usando el diminutivo para ti, siendo tú mayor y yo la última de la saga..., bueno ya no, ahora tienes un montón de nietos y nietas, la última, la mía: Cloe, que por cierto, mami, te hubiese encantado conocerla, es pelirrojilla, muy gordita y con cara de pillina... Yo intento darle mucho cariño como tú nos distes a nosotros.

Pues eso, que hasta el *rejú**, como me dice papi, va a escribir un prólogo para este libro del que tú te sentirías tan orgullosa. "Familia Hevilla" es, en mi opinión, nuestra manera de relacionarnos amablemente con la agricultura, nuestro medio de vida, el que nos ha dado lo que somos y del que hemos disfrutado siempre; bueno..., tu dirás que cuando éramos chicos te costaba la vida levantarnos por la mañana para ir a coger almendras, aceitunas o lo que tocara.

Es verdad, pero ahora le hemos dado un giro, apostando por no sólo producir sino también vender nosotros directamente. Esto nos permite relacionándonos con personas afines que entienden la ecología como un sistema inteligente y respetuoso de vida, y nos sentimos más acompañados en el intento de sembrar en un mundo más equitativo.

Y con respecto a la familia, este proyecto ha servido para unirnos aún más, bueno los que más tu Sebastián y tu Cristóbal que ahora son uña y carne, da gusto verlos y por supuesto papá que no se quiere nunca separar del dúo por si puede echar una mano..., ya lo conoces, no para quieto; y tu José Manuel que se ha especializado en semillas y variedades locales, interesantísimo. Yo, deseando que

me llamen para echar una mano en el puesto, o para lo que sea, total es una excusa para verlos a ellos y a sus familias, tu sabes como los quiero...

No estamos solos, nada de esto sería posible sin nuestras parejas Soly, Paqui, María José, y Santi y por supuesto adoramos la ayuda de nuestros amigos y amigas que a pesar de que con tanto trabajo queda poco rato para ellos, tenemos una suerte increíble de contar con su incondicional complicidad.

Cuando nos juntamos a menudo hablamos de cosas de la familia, como tus exquisitas recetas recogidas por tus experimentadas manos y preciosa letra. Nos acordamos de los fiambres de puchero, berza*, callos, cazuelas..., que nos mandabas a los pisos de Málaga cuando éramos estudiantes, o los dulces tradicionales que con ayuda de tita María y abuela Catalina hacíamos en la casa usando puertas de paso, a modo de bandejas, para llevarlos a los hornos panaderos de leña. Deliciosos rosquetes, rosquillas de *ochío**, empanadillas, cubiletes, roscos de vino. Pero también postres caseros como rosquetillos fritos, bizcochos, tartas, flanes, arroz con leche... La sabiduría de hacer nuestras propias matanzas: conejos, gallinas, pavos... siendo más autosuficiente en cuanto al consumo de carne, ya que se alimentan de sobrantes y sus excrementos van de nuevo a la tierra, cerrando así el círculo. En definitiva, que intentamos seguir tu consejos de comer bien, de temporada, variado y fresco. Y en lo posible comprar lo más cerca, lo que ahora llaman kilómetro cero, vaya.

Parece mentira que yo hable así de comida con lo poco que comía cuando era niña, pues ahora dando el pecho, más que comer devoro, me parezco a mis hermanos en sus tiempos juveniles que más que platos de comida se servían montañas, pero todos seguimos delgados como fideos.

La coalición que formabais papá y tú daba lugar a que las cosas tuviesen mucho sentido, no había resquicio de duda de que había que colaborar con la economía familiar echando una mano en casa y en el campo, aprovechando los recursos y estudiando para labrarnos un futuro. Ambos nos habéis enseñado a poner cariño en las cosas que hacemos, el respeto, a aprender siempre, a escuchar, a mirar con los ojos del corazón, a trabajar intensamente, a apostar firmemente en aquello que creemos. Así pues, *“a Díos rogando pero con el mazo dando”*, frase que te habré escuchado mil veces de tu boca.

Deseo mamá que este libro sirva para dar dignidad a la gente sencilla que como nosotros trabaja cada día para criar alimentos que alimentan, dan salud a quien los cría y a quien los come, y que contribuya a expandir el valor del saber popular de nuestras gentes.

Un beso enorme, siempre te llevamos con nosotros, nos vemos en los sueños preciosa. Para Anita Ordóñez todo un referente, toda una institución.

En Coín, a 17 de noviembre 2011.

Sobre la dignidad de la vida campesina (Homenaje a mi padre Cristóbal Hevilla Agüera)

Cristóbal

Hoy, como muchas otras tardes, recojo a mi padre, nos subimos a la furgoneta y me voy con él al campo; a la huerta; a trabajar. Somos una familia de agricultores de toda la vida, de esos de generación tras generación, por eso representamos a una cultura que está desapareciendo y arrastrando con sí un legado importantísimo, no solo por el vasto volumen de conocimientos comprobados empíricamente con el paso de los siglos y adaptados a la zona donde se desarrolló, si no que ahora con la actual crisis económica /financiera, energética y medioambiental, comienza a ser muy evidente que necesitaremos de esa cultura y de toda la tierra disponible para cultivar, para que el ser humano siga su curso en este precioso y maltratado planeta. Somos una estirpe de la que dicen los expertos solo quedan aproximadamente el 10% de los pequeños agricultores existentes en la mayoría de los países occidentales.

Somos, como digo, agricultores pero no vivimos en exclusiva de esta ciencia-profesión, no nos es posible, así que durante nuestra infancia y juventud nuestros padres no enseñaron bien y, junto al duro trabajo, nos azuzaban más si cabe para que estudiáramos, y así lo hicimos. Al día de hoy uno es biólogo, otro es bombero, otra es trabajadora social y el que suscribe, enfermero. Pero pasados los años, estabilizadas nuestras vidas, viendo lo que está ocurriendo con el campo y empujados por esa cultura que no queremos que se pierda y, cómo no, por ese vínculo casi “materno” que te da la tierra cuando la vives y la labras de pequeño, nos fuimos animando a volver a la agricultura, pero para cuidar la tierra como se hacía antes. Eso sí, con algunos conocimientos nuevos añadidos, dando como resul-

tado un tipo de actividad que ahora se denomina agroecología, o como lo denomina la gente: “la agricultura ecológica”.

Y así lo decidimos, avalados además de muchas otras razones: la contaminación creciente de la tierra y de los alimentos con agroquímicos que se acumulan en los organismos, con efectos que no nos paramos a evaluar y Dios sabe las consecuencias que nos irán trayendo; al igual que la misma falta de prudencia que todos los vegetales transgénicos que estamos ingiriendo; o por el ahorro en el gasto energético y en el consumo de petróleo (embalajes de plásticos, abonos de síntesis derivados del petróleo, transporte de los alimentos a grandes distancias); o por la protección y recuperación de la biodiversidad en variedades tradicionales olvidadas, etc. Así que volvimos a la carga pero intentando que las cosas se hagan bien: con producción de cercanía y mercadillos de confianza, trato directo incluso con atención directa en las propias huertas, evitando y disminuyendo el abuso de los costes de la distribución, dando protagonismo al productor. Todo y eso más queremos, porque pensamos que así todos ganamos de verdad: consumidores, agricultores, la economía local, la sociedad, y el planeta.

Y existe otra importante razón: que los agricultores vuelvan a tener la reputación y la dignidad que deben tener. Como os he referido, trabajo en un servicio de salud y cuando estudiamos como enfermero/as las necesidades de las personas, una de las más básicas es la alimentación. Sin embargo, en la actual sociedad con su frenético ritmo, su cambalache de valores y su escala de prioridades que carecen de sentido común, hemos dejado de considerar la enorme importancia de la alimentación en esa escala universal de valoración, y se nos ha olvidado que quién nos suministran los alimentos de calidad son los agricultores, y no otros como el marketing nos hace creer. Sin embargo, les hemos retirado la consideración social

a los campesinos y se la otorgamos artificialmente a otros muchos que en realidad no representan, ni mucho menos, la importancia y la prioridad en nuestras vidas de quién nos puede proporcionar una alimentación saludable, y produciendo de forma que no envenene al planeta.

Todo esto que os cuento es lo que hizo que se creara una asociación de productores y consumidores ecológicos, que hemos llamado *Guadalhorce Ecológico* y que es la que da vida a los mercadillos ecológicos, que cada semana recorre los pueblos de la comarca del Guadalhorce y de la Costa del Sol, y que, a fecha de hoy, están teniendo tan buena aceptación. Eso sí, todo lo que os narro con tanta ilusión también lo podría contar describiendo el duro esfuerzo y trabajo que nos está suponiendo a todos los niveles. Pero para todos es sabido que a un agricultor no le puede pesar el trabajo, aunque de verdad te pese. Así que me quedo con el amor y la ilusión que mi padre aún desprende a sus 83 años. Cuando al subirlo en la furgoneta miraba a un cielo celeste que se abría paso entre las nubes algodonosas, mientras se calentaba horas después de una mañana de chaparrones tormentosos, me decía: ¡Qué tarde más hermosa vamos a tener!

Eso es lo que quisiera conseguir: mantener la ilusión en la vida cuando llegue a su misma altura. Digo yo que la tierra habrá tenido algo que ver, ¿no?

Desde Huertas Altas, Coín, en la loca primavera de 2011.

La huerta y los mercadillos

Sebastián

Cuando éramos niños, la recolección de las aceitunas era la ocupación normal de un fin de semana del mes de noviembre. El día comenzaba preparando los mulos. Mi padre se levantaba a las 6:30, los aparejaba y luego echaba de comer a los animales; mientras, nuestra madre nos preparaba el desayuno y el canasto de la comida. A continuación, venía la salida hacia el olivar: el abuelo, las mujeres y los niños subidos en las bestias; los mayores andando. Una vez en el tajo, el reparto de tareas: los hombres (padre, tíos, vecinos...) vareaban los olivos, el resto de la cuadrilla recogíamos las aceitunas del suelo. Los niños jugábamos más que otra cosa, y el abuelo recitaba versos que decían así:

*El que de chico no trabaja,
de grande duerme en la paja
y algunos ni paja tienen para dormir.*

Cuando se acercaba la hora de la sopa, los niños recogíamos leña y algunos que otros espárragos. Uno de los adultos comenzaba a hacer la comida; una vez cocinada, todos corríamos a comer con las cucharas de cáscara de naranjas. Se comía por el procedimiento de “cuchara y paso atrás”, una cucharada de sopa quemando y un bocado a la naranja o una aceituna. Cuando se le veía el fondo a la perola, se preparaba el mojete, se añadía el huevo y un chorreón de aceite. Finalizada la comida se guardaba la perola quedando la mesa recogida: no había que lavar platos, ni cucharas. De nuevo, todos a coger aceitunas y a reagrupar los sacos para cargarlas y llevarlas al molino, donde todos los niños queríamos ir para ver como

daban vueltas aquellas enormes piedras, cómo salía el aceite de la prensa y poder probarlo si había suerte.

Hoy, cuando analizamos la vivencia de nuestra infancia, la información que recibíamos, los valores que compartíamos, la convivencia, la solidaridad, el sentido del deber, la ayuda mutua, el respeto a la tierra y todo lo que la rodea, la sintonía con el entorno y con los animales, vemos que todo tenía relación y estaba conectado, y cada uno cumplía un papel en función de sus habilidades. Pocos escenarios encontramos hoy donde confluyan todos estos valores.

Fuimos creciendo entre naranjos, tomates y olivos y soñábamos que algún día, cuando fuésemos mayores, podríamos vivir trabajando en lo que nos gustaba, en el campo. Pero en casa, los mayores siempre nos repetían “estudiar y ser personas de provecho, buscarse la vida en otra cosa que no sea el campo, que el campo siempre es lo último, y estoy harto de ver que de esto no podemos vivir. Las tierras siempre van a estar aquí para lo que sea”. No nos quedaba más que estudiar, trabajar y aprender mucho. Así, aprendimos a alternar los estudios con nuestras labores en el campo, que era la forma de poder costeárnoslos.

Al finalizar los estudios y comenzar a trabajar en otros ámbitos, se redujo considerablemente la actividad agroganadera de huerta. Se quitaron los cerdos y los mulos y la horticultura se redujo a poco más que el autoconsumo. A finales de los años ochenta, comenzamos a producir en ecológico, cuando aún no existía ningún reglamento o decreto que regulase este tipo de producción. Empezamos siendo socios de la Breva, una asociación de productores y consumidores ecológicos de Málaga, que por esta época aparecieron otras similares por toda la geografía andaluza y española. En los noventa ya enviábamos naranjas, aguacates, ciruelas y muchos

otros productos a Málaga, Sevilla, Córdoba o Madrid. En el nuevo milenio hemos dado un paso cuantitativo y cualitativo importante con la venta directa en la huerta y en los mercadillos de Guadalhorce Ecológico. Desde el punto de vista cuantitativo hemos incrementado las producciones hortícolas rescatando variedades locales con la introducción nuevas variedades, al mismo tiempo que hemos modernizado nuestro sistema de gestión de la finca. Desde el punto de vista cualitativo, el hecho más significativo ha sido la utilización de las nuevas tecnologías para compartir con la ciudadanía nuestro día a día en el campo. En este sentido mi hermano Cristóbal con su constancia, pasión y entusiasmo ha conseguido hacer copartícipes de este proyecto a muchísimas personas.

Los mercadillos semanales de Guadalhorce Ecológico se han convertido en el marco ideal para favorecer la interrelación entre la ciudadanía y el proyecto de la familia Hevilla. Son un espacio cercano y directo donde, además de lo que se habla o se cuenta, también se huele, se escucha, se toca: es un acercamiento a la Naturaleza a través de los sentidos, es un espacio donde alimentamos al cuerpo y el alma, donde los agricultores/as y consumidores/as intercambiamos información y sentimientos.

En definitiva se trata de un nuevo enfoque de la agricultura donde la ciudadanía sensibilizada con el entorno, que busca la agricultura ecológica y de proximidad o de kilómetro cero, confluyen con nosotros en nuestro día a día en la producción de alimentos saludables de primera calidad.

Son muchas las generaciones que han cultivado la tierra y nos han transmitido su saber hacer y amor a la tierra, pero me surge una duda, ¿seremos capaces de transmitir estos valores a nuestros descendientes?

Semillas

José Manuel

¡Ana, esos tomates son para semilla, te lo digo para que no los gastes!

Esta frase la escuchaba todos los veranos, a la llegada de mi padre al regreso del campo.

Mi madre era la encargada de abrir y detenidamente esculcar* entre las tripas de los tomates, todas y cada una de esas pequeñas semillas, para dejarlas en un plato. Allí estarían tres o cuatro días hasta que aparecía un velo blanco que las ocultaba. Ese era el momento de limpiarlas, trasegando de una vasija a otra hasta conseguir limpiarlas de los restos de pulpa y, ya limpias, dejarlas secar, para después, en un paquetillo de esos que se hacían con un trozo de papel de estraza, guardarlas y anotar “Tomates de los buenos”, añadiendo el año.

Seleccionar las plantas más sanas y productivas, era labor de mi padre, él sobre el terreno las clasificaba y observaba cómo iban creciendo, produciendo los frutos y madurando.

A cada hortaliza se le daba un manejo específico. Los mejores rábanos, los arrancaba y en un *sendajo balate** los resembraba y allí esperaba a que se subieran; una vez granados los trillaba dentro de una espuerta, para después aventarlos y sacar la semilla limpia.

De las coles, después de recoger las pellas, arrancaba los tronchos de las mejores plantas, cortando las hojas y los trasplantaba a otro lugar, “para cambiarles la tierra”, decía.

Y en cuanto a las lechugas, las que se dejaban para semillas, en el momento que empezaban a granar las primeras flores, no sé cómo, pero llegaban jilgueros a bandadas para también ellos cosechar su parte de granos, entonces mi padre, agudizando el ingenio buscaba todo tipo de artimañas para que nos dejaran algo a nosotros.

También existía la práctica de intercambiar semillas entre conocidos, lo que se conocía como “cambiar de tierra a la semilla”, con el fin de mejorar la genética y evitar que se «bastardearan».

Otra práctica habitual era el reconocimiento a un campesino o una familia del arte de criar las mejores cosechas de tomates, acelgas y otras plantas. De esa manera se convertía en el referente en la zona como criador de una planta concreta. En el caso de mi familia le tenían asignado las buenas semillas de habas largas y tomates del terreno, y a ella acudían para conseguirlas.

Era esta actividad un quehacer que se repetía año tras año, con la sencillez de lo cotidiano, de lo que se había hecho siempre.

Seleccionar las mejores plantas por sus frutos, su tamaño, color, sabor, por la adaptación al terreno, a nuestra tierra, ha sido una labor de todos los miembros de la familia.

Esta historia nos muestra, por si no lo supiésemos ya, que las semillas son un recurso social, que ha evolucionado a la par con la sociedad que la ha creado, a lo largo de siglos de historia. No es un producto que han inventado las multinacionales; ellas lo que hacen es patentar todo lo que pueden, cobrar y hacer negocios.

Las semillas son un bien patrimonio de la humanidad.

Conversaciones con Cristóbal Hevilla Agüera,
patriarca de la familia



Conversaciones con Cristóbal Hevilla Agüera

Estamos en Pizarra, en la provincia de Málaga. Es domingo, día de mercadillo ecológico. Encuentro a Cristóbal padre atendiendo en su puesto de frutas y verduras, junto a sus dos hijos Sebastián y Cristóbal. Tiene ya 83 años cumplidos. Nos sentamos él y yo encima de dos cajas de envasado y nos ponemos a charlar.

Como sé que le gusta mucho el cante, le pido me diga alguna letra de esas de tantas que le vienen a la memoria de vez en cuando, cuando llega su momento, y medio canturreando medio diciendo puedo tomar nota del siguiente fandango:

*Diez céntimos le dí a un pobre
y me bendijo mi madre.
Qué limosna tan chiquita
“pa” recompensa tan grande.*

Cristóbal, ¿pongo “pa” o “para”?

Qué va a ser, pues “pa”. Estas cosas las cantaba ni padre cuando trillaba, con una voz que se oía por todos los campos de alrededor. “¡Qué voz!”- exclama emocionado y con los ojos humedecidos.

Entonces vienes de familia campesina de Coín, ¿no es eso?

Sí, yo nací en 1928 y desde temprana edad ya ayudaba en las faenas del campo, junto a mi padre. Apenas aprendí a leer y a escribir. Pero no vivíamos en la huerta, sino en el centro de la ciudad, en la calle que llamaban Caridad. Íbamos todos los días al campo, a Huertas Viejas, que estaba a unos pocos de kilómetros, y lo hacíamos con las mulas, que al volver venían cargadas de productos.

Así, ¿hasta cuando?

Hasta el año 1978 que pudimos comprar un coche para ir y venir y para traer las frutas y verduras

O sea que durante cincuenta años has vivido una agricultura como se había hecho toda la vida: sin maquinaria, ni pesticidas, ni semillas híbridas ni todo lo que trajo la “revolución verde”.

En este punto de la charla, se mezclan en la conversación Sebastián y Cristóbal, dos de sus hijos, en los momentos en que los clientes los dejan. Me dicen entre todos que las semillas eran propias, es decir que seleccionaban y guardaban de una cosecha para otra. A veces intercambiaban con otros campesinos cercanos. Que no usaban más productos antibacterianos y antifúngicos que el azufre y el cobre, como se había hecho desde siempre. Y que ya el Nitrato de Chile, se usaba como complemento para fertilizar la tierra².

¿Cómo se seleccionaban las semillas de un año para otro?

Un criterio que usábamos, era tomar el primer tomate o pimiento que aparecía en la cruz de la planta. O en el caso de las lechugas, por ejemplo, aquellas que considerábamos mejores a simple vista.

Ana, tu mujer ¿participaba en las tareas del campo?

No, ella se dedicaba a los trabajos de la casa y a la familia.

Y tus hijos, ¿ayudaban en el campo como hiciste tú desde muy pequeño?

² Este mineral dejó de usarse al final de los cincuenta del pasado siglo. Hoy día no está autorizado en los cultivos ecológicos

Los estudios eran lo primero, de hecho todos han ido a Málaga a estudiar carreras. Pero también ayudaban.

Sebastián, comenta que los viernes, al terminar las clases iban a echar una mano, y también lo hacían los sábados, porque el domingo había que llevar las frutas y verduras al mercado central de Coín, en donde la familia tenía un puesto y vendía directamente. Y añade que cuando estudiaban en la capital, tenían que aprobarlo todo en junio porque los veranos eran para la huerta. Estaban toda la semana metidos en faena, igual que hacen ahora.

Cristóbal, ¿era muy duro el trabajo en el campo en aquellos tiempos?

Los más duro era el arado con mulas, y cavar la huerta con azadón. Después venía la escarda, faena con la que arrancábamos las “malas hierbas” ayudados por una herramienta más pequeña que la azada, que le llamamos escardillo o amocafre.

Pero tanto esfuerzo, ¿daba para vivir?

A nosotros sí. Nunca pasamos hambre ni nada parecido, a pesar de los malos años de la postguerra. Pero aquí en Coín todo el mundo se defendía. Por ejemplo, nosotros a veces contratábamos “braceros”. Casi todos, además de ofrecerse por jornales para otros, tenían su pequeña parcela, una media fanega³ cuanto menos. Nadie pasó hambre en este sistema de tierra repartida.

(Coín, el pueblo donde tiene Cristóbal las tierras, se sitúa en un valle aterrazado a 210 metros sobre el nivel del mar, entre la Sierras Prieta, de las Nieves y Alpujata y recibe las abundantes aguas que re-

³ Fanega: unidad antigua de medida que se sigue usando y que equivale en Andalucía, en el sistema métrico decimal, a 6.460 m², algo más de media hectárea.

cogen esas sierras, dando lugar a los ríos Pereilas y Grande, ambos tributarios del Guadalhorce. No podíamos menos que hablar del agua)

¿Ha habido aquí escasez de agua como en casi todas partes?

El agua nunca nos ha faltado.

Pero si no se mira por ella termina escaseando.

Por eso existe desde hace muchísimo tiempo una institución para que todos puedan usarla. Desde el siglo XV o más antigua.

Ah, este asunto de los bienes comunes me interesa, profundicemos en él.

(Aquí, de nuevo, el puesto da un descanso y hablamos los cuatro. De sus explicaciones saco en conclusión el siguiente resumen):

No saben decir desde cuando existe el sistema, pero afirman que desde muy antiguo. La autoridad principal es el *Alcalde del agua*, nombrado por la comunidad de regantes; él es la persona que reparte, controla, y media en los conflictos. Se ayuda del *Aguador*, esta figura es la que da el agua diariamente a las acequias que le corresponden en el reparto, y avisa a los regantes de su turno. Finalmente, existe el *Relojero*, que es la persona que a pié de parcela controla el tiempo de riego y avisa al hortelano de lo que le va quedando; era tradicional que usara un reloj de arena al que se daba la vuelta para medir el tiempo. Según Cristóbal, padre, aproximadamente, les correspondía una hora por fanega.

En los meses en que aún no estaban funcionando los turnos, se reunían los campesinos y se ponían de acuerdo en el reparto. A la

reunión y al lugar le llamaban “Mandato”. Y cuando les faltaba el agua la adquirían por poco precio de lo que llamaban las Pozas de Cordero, y así completaban la faltante.

¿Persisten otras costumbres tan antiguas como la del agua?

Sí, hay otra costumbre que todavía se mantiene que es la del “turno peón”. No es ni más ni menos que unos ayudamos a otros cuando hace falta, nos apoyamos mutuamente, sin recibir nada a cambio más que la comida del día de trabajo. Claro que hay que estar disponible para cuando el turno sea en sentido contrario. Hay que ayudar a los que nos han ayudado.*

Desde hace más de veinte años os habéis vuelto al cultivo ecológico, pero unos años antes pasasteis por la modernización del campo en la que fue entrando todo el mundo, ¿no es verdad?

Sí, durante unos quince años, de 1972 a 1988, aproximadamente, empezamos a usar ya la “mulilla mecánica” y algunos químicos, y como hemos dicho un coche para el transporte de productos. Igualmente, seguimos usando el amoníaco industrial. No fue así en cuanto a las semillas, que apenas usamos de las industriales, y seguimos con nuestras antiguas usanzas de selección y resiembra.

Y en 1989, de nuevo volvéis a la producción ecológica

Así fue, que era como siempre habíamos hecho. Lo nuevo con relación a lo que se ha hecho de toda la vida ha sido el poner el riego por goteo, el uso de bacilos⁴ como insecticidas y los plásticos como

⁴ Se refiere al BT, *Bacillus Thuringiensis*: bacteria que se utiliza como alternativa a los pesticidas.

acolchado para evitar las “malas hierbas” y mantener la humedad en la planta. El resto sigue siendo igual.

En esa época ¿quién consumía ecológico?

Nosotros vimos nacer la cooperativa La Breva, en la capital, que solo consumían alimentos ecológicos. Allí vendíamos parte de la producción. También, en mi propia casa de Coín, recibía los miércoles a clientes fieles que valoraban los alimentos sin venenos, a precios quizás un poco más caros que los otros. No teníamos el sello de la certificación pero se fiaban de nosotros.

Cristóbal, esta es una pregunta delicada. Todo el mundo afirma que el campo es una profesión muy dura, tú ¿te has sentido a gusto en tu trabajo durante tantos años?

Se queda mirándome con una expresión como ofendido, hace un guiño de suficiencia y responde rotundamente: *Si no cómo iba a estar aquí a mi edad.*

Esa será la razón por la que apenas has salido de ese recorrido que has hecho con tanta frecuencia que va desde la casa al campo y de este al mercado, y a algún que otro paseo por el pueblo. Tengo entendido que apenas has viajado.

Así es. No he hecho más que ir a la mili en Zaragoza, el viaje de novios a Sevilla y, en dos ocasiones, al balneario de Alicún de las Torres, en la provincia de Granada, por razones de salud.

Hablemos, por último, de animales. Normalmente están asociados a la agricultura. No se concibe una finca sin ellos. ¿Qué animales has tenido y para que te han servido?

Las mulas como ya te he dicho, que han servido para transportar productos al mercado de mayoristas de Coín y para arar las tierras. Teníamos también gallinas y conejos, pero más en la casa del pueblo que en el campo, algún cerdo, cabras y un buey. El buey lo comprábamos en la feria de ganado, en donde había buenas castas, lo atábamos a una estaca en el campo y se alimentaba básicamente con restos de cosecha. Además del abono que producía, una vez llegado a su punto lo llevábamos al matadero, a la capital, y se vendía para carne.

Muchas gracias Cristóbal por haberme dedicado este tiempo.

Hemos dado un repaso a toda una vida dedicada al campo, enamorada de la huerta, que ha estado dedicada a ella con mucha vocación, y por tanto con mucho contento. No nos ha dado tiempo a hablar con él de los saberes relativos a la meteorología, a los tiempos apropiados de siembra y cosecha, a las formas de cultivo, etc., pero están albergados en su memoria. Quizá, después, cuando se lean los diarios en forma de cartas de Cristóbal hijo nos iremos dando cuenta de que toda la sabiduría y donaire que despliegan sus escritos es heredada, aprendida de su padre: es una sabiduría campesina de familia.

Durante la charla le habíamos entresacado alguna que otra copli-lla de las que recordaba y se le venían a las mientes en esos momentos. Terminamos con una de ellas, que es un homenaje a la mujer.

Dice así, recitada por Cristóbal:

*De la raíz de un olivo
nació mi madre serrana
y por eso en mí no cabe
ninguna faena mala.*

Como con la charla se nos ha ido “el santo al cielo”, nos han dado las tres de la tarde. Recogemos entre todos los puestos de frutas y verduras de la familia y nos volvemos a casa. Con las prisas se nos cae una especie de letrero artístico que cuelga de los puestos todos los días de mercadillo, al ir a recogerlo me fijo y leo grabado sobre la madera la siguiente leyenda:

“La familia Hevilla, nos alimenta y nos da vidilla”.

Ya decía yo.

Estas conversaciones tuvieron lugar el pasado 25 de septiembre de 2011, en el mercadillo de Pizarra, siendo el interlocutor y transcriptor.

Paco Puche

Cartas de Cristóbal





...Fin de verano y otoño



Una

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 25 de julio de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches o mejor madrugada!

La verdad que esta es la mejor hora para escribir en un día tan caluroso como el de hoy. A las siete de la tarde el sol achuchaba y picaba como si fueran las doce del mediodía, daba casi miedo salir de la casa.

¿Cómo lleváis el calor*? Espero que bien, con paciencia y algo de fresca a mano.

Por aquí seguimos en la brecha y además ideando cositas nuevas. Este año casi con toda seguridad volveremos a la carga colaborando de pleno con alguna exposición de variedades de verduras en agosto, coincidiendo con la feria de Coín como el año pasado.

Una parte de las siembras que realizamos a finales de primavera se hicieron con vistas a tener a mano una amplio y curiosísimo surtido de variedades de verduras, contando además con la experiencia de mi hermano José Manuel. Para haceros boca, hemos tomado una fotito de un tomate... perdón, es un pimiento...!uuf!, mejor lo bautizamos como "tomate *apimentao*". Pues cositas como estas y muchas más podréis ver en esta futura exposición... Es el Año Internacional de la Biodiversidad, ¡no lo olvidéis!

El calor ya se va asentando y eso se nota en los cultivos. Las tierras arcillosas de secano se *agrietean*. Muchas verduras que plantamos

en primavera ven próximo su fin y tenemos que replantar nuevas tandas para que no falten en la mesa durante todo el fin del verano. Ya comenzamos a preparar y estercolar la tierra para estar listos para la siembra de la patata *vitorina** (por la época de la Virgen de la Victoria), aunque según las fincas se comienza a sembrar a mediados de agosto. También hemos plantado esas habichuelas que tanto éxito tuvieron (por que están buenísimas), las *babarrunas*, unas judías negras del norte que se comen pochás*, cuando aún no están totalmente *granás*, o sea no están totalmente secas, con lo que no hace falta hincharlas previamente sino que van directamente a la cazuela. Pero las berzas y los cocidos están lejos todavía, ahora tocan gazpachos, ensaladas, sandias, melones... y comidas livianas y frescas. Y en ello estamos: limpiando hierba a los tomates, amarrándolos a sus cañas, regándolos, plantando tandas de lechugas, embolsando membrillos para evitarles picaduras de insectos... Como se dice por aquí: el trabajo *amontonao*...

En fin, os dejo que ya está entrando fresquito suficiente para irse a la cama cómodamente.

¡Un fresco abrazo!

Recordad⁵ que este mensaje siempre se publica en el blog de la familia, que gentilmente nos ha diseñado Sara: <http://familiahevilla.blogspot.com> y en la web www.pepekitchen.com, dónde José Maldonado igualmente nos ha incluido generosamente. Añadiros, que los lunes podemos atenderos en la huerta de Coín por la tarde, a partir de las 17 horas.

⁵ En las siguientes cartas, eliminaremos esta parte hasta el final, dejando solo las fotos y otros añadidos cuando los haya. La temporalidad de los productos propios y las variedades que se ofrecen quedarán recogidos en una tabla que incluimos en un anexo al final del libro.

Relación de verduras y frutas para esta semana que llevaremos al mercadillo:

acelgas
ajos
armuelle
berenjenas
calabacines
calabazas potimarron
cebollas frescas: rojas y blancas
cebollas secas
lechugas maravilla de verano, hoja de roble y lollo rosa
maíz dulce en mazorcas frescas
okra*
patatas blancas
pepinos
pimientos verdes tiernos
puerros
rabanitas, unas poquitas
remolacha roja
rúcula, muy poca
tomates: marmande-raf, carne de toro, pera, otros... Maduros y para ensalada.
tomates cereza (cherrys) de distintas variedades
aguacates
ciruelas, algún resto
fresones, unos poquitos
melones cantalup, galia y puede que se estrene algún piel de sapo.
naranjas para comer o exprimir: Oferta: 5 kg a 4,50 €, 10 kg a 8 €
limones
plátanos, hemos dejado de traerlos por ahora porque están muy maduros.
peras ercolinas
sandías
almendras verdes, por si queréis usarlas para "ajo blanco"
hierbas aromáticas: perejil, melisa, hierbabuena, hierba luisa, laurel y albahaca de hoja grande.



¿Tomates o pimientos?:
tomates *apimentaos*

Dos

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 1 de agosto de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Menos mal que existe el viento de levante. ¡Qué maravilla, cómo le puede alegrar la vida a uno, el que un día de julio en pleno verano sople el levantito! Y ahora llevamos unos días muy agradables para la época en que estamos, que continúe así...

Aquí seguimos fieles a la lucha, batallando a diario, como dicen los mayores: “el campo manda” y llevan toda la razón. Y el campo lo que manda es no parar de trabajar, sea verano o sea invierno. Y esas tenemos: seguimos estercolando tierras para plantar próximamente nuevas tandas de tomates, habichuelas, patatas... y cositas para más adelante, ya en otoño: hinojos, puerros, zanahorias, remolachas... Aunque también es tiempo de otras faenas que se están olvidando y que puede que algún día cuando escasee el petróleo y los plásticos no acordemos de ellas y para entonces ya nadie las sabrá y será difícil rescatarlas. Un ejemplo de esto que os comento es la recogida de *sierpes** de olivo, se realizaba estos días y se preparaban para después usarlas para la cestería. Ya que con ellas se construía la base, asas y estructuras de los canastos, que se remataban con cañas *rajás* y que tanto uso tenían en la huerta, ahora han quedado relegadas solo para usos estéticos y de decoración. Y os acordáis de las calabazas y judías que sembramos debajo de los naranjos, pues ya han nacido y esta semana las estamos labrando y retirando las hierbas, a la vez que se le da una *bina** a las hierbas que están naciendo debajo de los naranjos tras los riegos “a pié” que cada varias semanas reciben.

Hoy la foto que os ilustra el mensaje corresponden a chícharos del terreno, una especie de leguminosa... una habichuela pequeña que se consume sobretodo a nivel local, justo cuando se está granando, como las judías pochadas, y también se consumen en verde, posiblemente alguna vez las llevemos a la mesa para que las probéis. Pero os remito la foto, sobretodo por la curiosidad de los *nectáridos** que son unas pequeñas protuberancias verdes justo al lado de las flores, de dónde cuelgan las vainas. Su función es tremendamente curiosa: producir néctar gratis. Y os preguntareis para qué, pues eso mismo me dije yo cuando me informé de su existencia. Parece que se trata de una forma de evitar los pulgones, pues al producir directamente néctar, las hormigas (y otros insectos) lo liban directamente y no tienen por qué pastorear y traer pulgones, como hacen con otras variedades de judías a las que tanto daño hacen los pulgones. De hecho a esta familia de judías no les atacan estos insectos tan problemáticos. Una ventaja muy interesante para cultivarlas en agricultura ecológica.

Poco más por hoy, nos vemos en Cártama...

¡Un besazo a todos y a todas!



Chícharos *granaos*

Tres

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 14 de agosto de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

O no sé si más bien infernales noches, pues vaya nohecita de calor, esto ha batido los marcas que yo recuerde, a las diez de la noche aún marcaba el termómetro los 38° C de temperatura y además con un viento caliente que empeoraba más si cabe la sensación tan horrorosa de calor. Esto parecía Córdoba en vez de Málaga, no quiero ni imaginar como estarán en esas ciudades del interior de Andalucía... Esperemos que esto no dure mucho y que como pronostican el viernes cambie a mejor.

Vamos a tener que ir a trabajar al campo en *blanquetas* como hacían nuestros abuelos. No sé si sabréis que hace ya algunas décadas, era usual acudir a las fincas y cuando se comenzaba a trabajar quedarse en *blanquetas* o lo que es lo mismo quedarse en calzoncillos y camiseta interior blanca, eso sí, de mangas y pantalón largos y de buen algodón, no como ahora. Cuando se terminaba la faena diaria se colocaban la ropa limpia encima tras un “lavadillo de gato” con agua fresca y *pa el pueblo, vestío de guapo*. Todavía se comenta cuando los pepinos amargan por el culo que posiblemente no se han regado ni labrado en *blanquetas* pues de lo contrario no amargarían. Por si acaso sembráis pepinos y amargan más de la cuenta, mejor los regáis correctamente, que no pasen sed, pues la teoría de los calzoncillos blancos no está muy comprobada.

Con estos calores* y las blanduras de los *nublaos* los higos se están madurando al galope y hay que comenzar a echarlos a los pase-

ros, tras varear* suavemente las higueras para que solo se caigan los higos que están ya *apezonáos** y no los que aún están *hinchones**, no demasiado maduros. A los chumbos y a la chumbera les saltan las espinas con el terral* que sopla tan seco y hay que tener cuidado de que no se te claven en los ojos, las que se clavan en las manos... hay que aguantarse y refregarlas con un buen terrón duro y *va que chuta...* Por lo demás, ya mismo comenzamos a coger almendras y por supuesto continuamos estercolando terreno y "resfriando" la tierra en la que sembraremos las patatas... y un sinfín de tareas más que no os anoto para no aburrirlos.

Como nota de color os dejo una fotito de mi Lola con un tomatazo de 1.100 gr. de la variedad *tomate plato*. Está sentada sobre un gran madero de castaño de Jubrique en la finca de nuestra amiga Fina -la agricultora que nos trae las cerezas en primavera-, el día que fuimos a echar el *turno peón*. (Un saludo y un guiño desde aquí para ella).

Recordaros por último e invitaros el domingo 15 de agosto a Coín, no solo por que es la feria en mi pueblo sino por algo más. Vamos a realizar la exposición de tomates y otras verduras que os llevamos anunciando varias semanas atrás, además se le ha añadido el primer intercambio de semillas de variedades locales. En ella podréis conseguir semillas de variedades que difícilmente hallaríais, algunas sorprendentes.

Anuncio:

Parque San Agustín, Coín (Málaga, 15-08-10): de 10 a 14 horas: Primer intercambio de Semillas de variedades tradicionales de Coín y la Comarca.



Lola, nieta de Cristóbal e hija de Cristóbal, mostrando risueña un tomate ecológico como se puede ver por el banquete que ya se han dado otros animales.



Bodegón de tomates

Cuatro

Mercadillo ecológico de Coín

Sábado, 21 de agosto de 2010

Familia Hevilla frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¡Qué días más buenos llevamos con el fresquito del levante y las nubecitas!, así da gusto el verano. Imagino que la mayoría estaréis de vacaciones o de feria o descansando y disfrutando del verano como cada cual pueda o le guste. La semana pasada terminó la Feria de Agosto en Coín y el domingo, como os avisé, llevamos a cabo la exposición de verduras y frutas y el intercambio de semillas de variedades locales. Aunque quedó un poco humilde, los comentarios son todos muy positivos y hemos salido muy contentos después de todo el trabajo, creemos que ha sido un éxito. Para los que no pudisteis verla, os dejo un par de fotos: una de un bodegón muy cromático de diferentes tomates y otro la visión general de la parte de la exposición mas colorida, la de las verduras. Así que en el mercadillo de Coín, tendréis la oportunidad de adquirir muchas de las variedades de estos tomates, muchos de los cuales no habréis visto jamás y, por supuesto, rara vez están disponibles en los mercados ó restaurantes. Además, para celebrar la exposición y dar a conocer distintas variedades de tomates cerezas (*cherrys*) regalaremos un pequeña tarrina de tomatitos cerezas de colores, por la una compra superior a diez euros ó por la compra de dos kilos de tomates.

En la huerta ya se va notando el declive del día y el aumento de las horas nocturnas, ya llevamos más de una mañana que amanece con rocío y los riegos y la humedad aguantan un poco más. Por el rancho* no paras de toparte con cajitas, cuencos o vasijas varias con semillas de todo tipo secándose para ser guardadas: habichuelas ki-

lométricas, acelgas rojas y verdes, rúcula, tomates de mil variedades adornadas con el manto verde del moho, pipas de melones que se las come mi mujer como las pipas de girasol... etc. En los secanos hemos comenzado a echar el *pasero** de higos para secarlos y después poder prensarlos y conservarlos. Las almendras ya están bien abiertas y cuando tengamos tiempo hay que comenzar a recogerlas y para final de agosto puede que algunas aceitunas manzanillas *alorreñas* estén listas para verdear y poder echarlas en aliño y, cómo no, el tiempo ideal para embotar los excedentes de tomates maduros, para tener pisto o tomate frito listo para usar en cualquier momento del año... O sea, como para que el día tuviera 28 horas...

Nos vemos en Coín.



Variedades locales de verduras

Cinco

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 29 de agosto de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Sí, sí... hoy os escribo de día, al amanecer, por un día he abandonado mi tradición de mochuelo para escribiros el mensaje semanal. En realidad, tiene que ver con que ayer estrené la playa con los niños por la tarde y volví tan cansado, que no tuve energías para plantarme delante del ordenador a las horas habituales que lo hago. Espero que no interfiera mucho en vuestros hábitos y tengáis tiempo de leerlo.

Estamos comenzando la cuesta abajo del verano, a pesar de que se anuncian calores africanas para finales de agosto, los días han comenzado a acortarse y eso se nota en las tardes e incluso los riegos cunden un poco más. Algunas plantas como las judías también lo notan y agradecen esta mejora, de hecho algunas variedades de *enrrame** que no fructifican con las temperaturas elevadas se atreven a florecer.

A pesar de estos cambios leves, continúa haciendo mucha calor en el campo trabajando, y más en los secanos, donde ahora además se acumulan las tareas: las almendras están todas para recoger y después hay que *escapotarlas** (quitarles la cáscara, que no partirlas que es diferente) y dejarlas secar bien al sol.

Los higos hay que *varearlos** y recogerlos para echarlos al *pase-ro*, o lo que es lo mismo extenderlos al sol en una buena *recacha**, como se hace con la uvas para conseguir las pasas, y después cada día repasarlos manualmente para retirar los que están a punto, pos-

teriormente hay que prensarlos en los *seretes** o en un saco para conservarlos y darlos los múltiples y maravillosos usos que tienen, y que se están olvidando, a saber: pan de higo, arrope de higos, *berenjenate** o como estupenda comida para los todos los animales: gallinas, conejos, mulos, caballos, cabras, ovejas, cerdos, etc. Por último, los olivos que tienen la fruta de mejor calibre de la variedad *manzanilla aloreña* están diciéndonos: “ya podéis verdearnos y comenzar a aderezarnos y ponernos en salmuera, que en unas semanitas estamos de rechupete” (si me leyera Federico desde Canarias, seguro que comenzaba a enjugarse la boca de saliva).

Efectivamente, es época de poner en conserva y darle salida a muchos de los excedentes de los frutos de las cosechas del verano: embotar tomates y verduras para pisto y tomates fritos, aderezar aceitunas, *seretes* de higos, pan de higo, el maravilloso arrope de higos, partir almendras para los dulces, deshidratar tomatitos, etc. Ya iré dando más explicaciones en futuros correos, pues estamos pensando la fórmula para llevar algunos de estos productos transformados artesanalmente a la mesa, en los mercadillos.

Hoy sí os voy a dejar una receta para aprovechar las berenjenas de otra forma, por supuesto no es mía está extraída de internet y de libros de cocina. Me la recordó mi hermano Sebas tras comentárselo a él una clienta en la huerta, hace un par de semanas. Es de origen árabe, está deliciosa con pan calentito y un chorreoncito de buen aceite de oliva. Es una especie de humus* o mejor como un paté/puré de berenjenas. Tiene una textura muy agradable y las berenjenas le aportan un sabor muy suave.



Puré de berenjenas

Ingredientes:

2 berenjenas medianas o más bien grandes.

4-5 cucharadas de tahini (pasta de sésamo); se encuentra fácilmente en herboristerías.

4-5 ramitas de perejil fresco bien picadito.

zum de medio limón.

2 dientes de ajo bien machacados en el mortero.

sal, pimienta al gusto y, cómo no, un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra.

Ponemos las berenjenas a asar en el horno (pero previamente le damos unos pinchazos en la piel para evitar que exploten dentro), a temperatura aproximada de 180 °C, unos 45 a 60 minutos según el tamaño. Las sacamos y las cortamos por la mitad; con una cuchara extraemos la pulpa asada y blanda, despreciamos la piel. En un plato la trituramos fácilmente con un tenedor y si queremos lavar mas cacharros usamos la batidora o la *thermomix*. En el mortero, machacamos bien los ajos con la sal y los añadimos a las berenjenas. Picamos muy finito el perejil y junto con el limón y el tahini lo mezclamos todo, y ya tenemos listo nuestro plato.

¡Ale!..., a tostar pan y a *juntá*, ¡que aproveche!

Seis

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 5 de septiembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Esto continúa oliendo a otoño, llevamos una semanita mucho más fresquita y con nubes. Las tardes ya son deliciosas para pasear y las puestas de sol auguran la proximidad del otoño, esperemos que el tiempo no “revuelva el rabo” y no nos queden muchos días de calores malas, como los de la semana pasada.

Al igual que a todos, ya se nos va acabando las vacaciones y nos incorporamos a nuestros trabajos “oficiales”. Pero en la huerta hay que seguir luchando, no se puede parar: si dejas de sembrar dejas de cosechar. Las labores del campo se encadenan unas con otras y el calendario que te marca el paso de tiempo y la tradición nos van exigiendo las tareas, casi sin que te des cuenta de ello. Hace unos días volvimos a regar la parte de la huerta que continúa como antes: por *riego a manta* o por inundación que le llaman. La hierba sigue creciendo, pero también las calabazas que sembramos debajo de los naranjos, y las habichuelas de Tolosa ya han comenzado a florecer con la mejora de las temperaturas, así que si no hay alguna nueva, tendremos este año, otra vez, las judías pochas para la berza y los cocidos, y que decir de esos preciosos caquis que ya comienzan a coger color, ¡qué delicia! Ya nos quedan menos almendros por recoger, pero todavía hay que *espasar** muchos higos en el *pasero* y no pueden esperar mucho pues como les llueva en la tierra, rápidamente se pudren. Qué decir de las aceitunas manzanillas que ya tengo algún olivo que ha comenzado a “pintar” o sea a madurar, así que si queremos *verdearlos** no podemos despistarnos mucho.

Los tomates tardíos también están pidiendo otro amarre a las cañas; hay que poner nuevas tandas de lechugas, sembrar nuevas tandas de zanahorias y remolachas, comenzar a regar las alcachofas para que renazcan de nuevo, e ir preparando la tierra para las verduras, las tandas de verduras tempranas de otoño: habas, más habichuelas, guisantes, nabos, coles...Y entremedio mi cuerpo y mis hijos que me dicen que hay que irse unos días de camping que ya no quedan muchas vacaciones por delante para hacerlo...

Hoy, para aderezar el mensaje, os propongo algo humorístico y picante. Dejaremos otros adornos más serios para próximos mensajes. Se trata de un vídeo que me ha pasado Bea, sobre una parodia de la Guerra de las Galaxias, pero que llevan a cabo las verduras en los supermercados del mundo en contra de los transgénicos y la química, y en pos de la soberanía alimentaria. Espero arrancaros alguna que otra risa...!!Besos!!

(Solo tenéis que buscar en la dirección de abajo)

http://www.youtube.com/watch?v=WcYIXbGAPDQ&feature=player_embedded

Siete

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 11 de septiembre de 2010

Familia Hevilla: verduras y frutas ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¿Cómo están esos cuerpos? Ya no hay remedio, se acabaron las vacaciones, al menos a la mayoría, y la semana que viene comienzan los colegios. Ya solo nos falta el cambio de hora para que esto se parezca al otoño de verdad. Pero tampoco hay que ponerse demasiados nostálgicos ni tan tristes, que el solecito todavía calienta de lo lindo.

Hoy os voy a hablar de lo “tardío”, y diréis que es eso de lo tardío. Me refiero a las siembras de verduras que son, en este caso del verano, del calorcito y que por tanto ya es demasiado tarde para plantarlas pues si las estaciones no fallan, el tiempo fresco y la lluvia las sorprenderá. Este hecho también lo podéis aplicar en otras estaciones y con otros cultivos.

Pero hay un refrán que mi padre suele recordarnos: “¿a dónde vas tardío? a coger a lo temprano. A lo temprano, ni en paja ni en grano”; o este otro: “ si te pegas a lo tardío, no se lo cuentas a tus hijos”. Con estas sabias palabras se explica brevemente, que plantar cultivos tardíos siempre es más arriesgado y no solo por lo imprevisible del tiempo, sino también porque, por ejemplo, ahora a las plantas de verano les suelen atacar con mas facilidad las enfermedades como el oídium o las virosis. Es una razón más para consumir productos de temporada, pero de todas formas no os preocupéis que en las latitudes en que vivimos tenemos unos márgenes muy amplios para

cultivar, y puede que los tomates y calabacines tardíos den cosecha y podáis consumirlos en octubre (sin necesidad de usar plásticos).

Bueno, me voy, que mañana hay que plantar zanahorias y remolachas rojas después de estercolar y *maquinear** la tierra. Además, creo que tendremos que colocar un “pastor” eléctrico a la altura del suelo para controlar el acceso de las liebres y conejos a las lechugas, judías, rábanos y coles que vamos a plantar, pues en estas fechas finales del verano, queda poco verde en el campo y un pequeño bocado como esto es un delicia irresistible para ellos, en medio de tanto pasto y tierra seca.

Os dejo con la lista de la compra para que la estudiéis... Besos.

(Recordar que el mercadillo es de nuevo en la plaza de la Legión, frente al centro de salud. Es un sitio sombreado y muy agradable).

Ocho

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 18 de septiembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Mientras escuchaba a los grillos con el fresquito de la noche, pensaba en lo que os iba a escribir hoy en el mensaje y me ha venido a la memoria la tarde del pasado domingo, y de ello os voy a hablar. Ese día llevamos a cabo la tercera vendimia de la familia en la huerta; como comprenderéis los que nos habéis visitado en la finca, solo se trataba de realizar la extracción del mosto de unos cuantos kilos de uva, algo simbólico. Pero es curioso cómo un acto que a priori era solo una tarea agradable se convirtió, gracias a los niños, en una tarde maravillosa y divertida. Sin necesidad de consolas ni ordenadores ni televisiones. Solo la ilusión de pisar la uva formó un revuelo de emociones entorno a las uvas, a las cubetas y bidones, difícil de controlar. La algarabía inundó el rancho: con la goma y el jabón lavando los pies, la fila de chiquillos esperando su turno para pisar la uva, los que ya la habían pisado cogiendo mosto con el cazo y chupando con una pajita para probar el dulce manjar, con tarta de por medio, infusiones, bocadillos,... ¡uf! La emoción alcanzó tales niveles, que ya daba igual con qué se jugara, lo mismo les valía un limón que el bastón del abuelo; la alegría ya fluía espontánea de tal manera que los problemas vinieron después cuando hubo que enfriarlos para volver a casa. Al final, lo de menos fue el mosto, lo mejor fue la maravillosa tarde que pasamos de convivencia y alegría en la huerta, que como veis no solo da frutos para comer si no también frutos para el alma y para el corazón.



...Y el mosto estaba para chuparse los dedos

No sé si he conseguido transmitir las sensaciones pero, por si acaso, os dejo un par de fotos.

Por lo demás, en las fincas a tope como siempre: regando las nuevas posturas* (plántulas) y, sobretodo, esta semana nos hemos dedicado a recoger los higos secos, pues para el viernes amenaza lluvia y si les cae ya caídos en la tierra se estropean y se pudren rápidamente. También hemos *verdeao* aceitunas manzanillas *alorenñas* para llevarlas a partir y a aliñarlas, así que en unas semanas las tendréis en nuestra mesa del mercadillo. Más tareas,... pues labrando y retirando hierbas a las patatas *vitorinas* que ya han asomado los bigotes (han nacido) y preparando la tierra para sembrar fresones, que tanto han gustado este año.

Os dejo, nos vemos el sábado en Coín, esperemos que con olor a tierra mojada como augura el parte metereológico.



... Y la algarabía inundó el rancho

Nueve

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 26 de septiembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Amanece otra mañana de otoño, esta vez ha sido madrugador: unos cuantos chaparrones y el descenso de las temperaturas nos ha hecho abandonar el verano en una semana, parece mentira. Aunque todavía es prematuro aventurarse ya que con el tiempo nunca se sabe, todavía nos puede venir un apretón de calor. Pero para empezar ya hay que ponerse la rebequita y dejar las chanclas por las mañanas.

Hoy os voy a hablar de una instantánea que tengo impresa en mi cabeza desde el pasado mercadillo en Coín. Es la escuchada de un trabajador de los servicios operativos del Ayuntamiento, joven de unos treinta y pocos años, que mientras descargaba las mesas comenzó a describir todas las verduras y frutas que iba viendo en los puestos. Las conocía todas y cada uno de ellas, no solo las nombraba si no que era capaz de añadirles variedades de un mismo producto, o lo que era más interesante, charlaba sobre sus condiciones de cultivo, siembra, abonados, tipo de tierras más aptos, enfermedades que les atacaban...; era curioso observarlo, disimuladamente, estaba orgulloso (sin saberlo o sin ser consciente claramente de ello) de toda la cultura que desparramaba por su boca. De hecho, su compañero de tarea le escuchaba atentamente e incluso le realizaba pequeñas cuestiones bien por pura curiosidad e incluso para ratificar esos alardes de conocimientos, que desconocía en su propio colega de trabajo. Quedaba claro que aquella situación le subía su autoestima y se sentía cómodo hablando, pero eso sí, su discurso estaba

impregnado de cierta nostalgia del pasado pero, a la vez, de cierto “picor” intelectual-agrícola al ver que él podía haber estado en uno de esos puestos del mercadillo.

Con esta imagen que acabo de describiros os he querido traer y llamar la atención sobre la cultura tan grande que existía, y existe aún, en los pueblos pero que se está destruyendo a pasos agigantados, en gran medida por que entre todos (unos más que otros) nos hemos encargado de despreciarla y abandonarla. Una cultura que desde hace poco estamos viendo que va a ser vital para el futuro y que es además una cultura no escrita, muy local, que puede desaparecer mas fácilmente de lo que creemos. De hecho ya está ocurriendo y ha ocurrido en muchas otras zonas. Algunos expertos hablan de que los pequeños agricultores desaparecerán en aproximadamente unos veinte o treinta años, si no hacemos nada. Y pregunto yo ¿no será que hay muchos intereses de los grandes grupos económicos en que desaparezcamos?

Bueno ahí lo dejo, para que reflexionemos. Pero quiero añadir que la esperanza está emergiendo, ayudada en parte por la dichosa crisis, que ha hecho que algunos miren al campo de nuevo y por muchas partes están surgiendo iniciativas muy interesantes, entre ellas la agricultura ecológica. Yo creo que tenemos otro futuro por delante y entre todos tenemos que poner de nuevo en valor esta cultura agrícola y rural... Por cierto, al final el trabajador del Ayuntamiento nos dijo, que a él no se le había olvidado nada y que no nos creyéramos..., que él todavía cultiva para comer bien en su casa.

En cuanto al campo..., por un lado contentos por la lluvia que ha aligerado la presión que teníamos con los riegos diarios en los cultivos, pero por otro temiendo que inverne demasiado deprisa y se *enlentezca** muy rápido el crecimiento de las plantas y nos rompa

toda la planificación para los mercadillos, o que los cultivos tardíos de verano se vayan al traste sin probarlos. Como veis nada nuevo, la incertidumbre siempre acompaña a los agricultores. Eso sí, mi amiga Fina estará contenta, pues seguro que con la lluvia este año las castañas van a ser buenas. Lo único cierto es que esta semana ya hemos tenido que andar con las botas de goma y el chubasquero auestas.

¡Un abrazooooo!

Diez

Mercadillo ecológico en Cártama Estación y en Málaga Viernes a domingo, 1 a 3 de octubre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Lo del “veranillo del membrillo” no ha fallado este año, así que hoy hemos sudado la camiseta en el campo como si de pleno verano se tratara, aunque, eso sí, las noches han refrescado un montón y se agradece esa sabanita y la colcha para acurrucarse por las mañanas, sobre todo si no hay quién te caliente la cama.

Bueno, bueno..., como muchos sabréis tenemos por delante un fin de semana bastante completito. Desde el viernes a las 11 h comenzamos en la plaza de la Marina en Málaga, la *III Feria de Productos Ecológicos*, que durará hasta el domingo por la mañana. Así que todos esos malagueños de la *capitá* que nos reclamáis un mercado, tenéis la posibilidad de disfrutarlo al menos por un fin de semana en vuestra ciudad (lástima que no se haya conseguido por ahora ese mercado mensual..., ¡pero ya caerá!).

Por otro lado tenemos el *mercadillo de Cártama* el domingo por la mañana, como siempre. Aunque hay que añadir que el ayuntamiento ha tenido un gesto de promoción y va a ayudar a varios restaurantes y bares para que oferten tapas ecológicas ese día. Los clientes que adquieran una compra mínima se les regala un ticket para emplearlos en estos establecimientos.

Como detalle añadido hemos reservado para este fin de semana la incorporación a nuestro listado de productos, de tres manufacturas, a nuestro entender estupendas, pero ya nos daréis vuestra opinión,

que es la que más nos interesa. Son todos productos ecológicos de nuestra producción, envasados de forma ecológica y artesanal por dos cooperativas (de Pizarra y Montejaque).

Por un lado tendremos las afamadas *aceitunas manzanillas alorreñas* aderezadas como es tradición en nuestra zona: partidas con sal, plantas aromáticas, ajos, pimientos y limón. Por otro os traemos los excedentes de nuestros tomates envasados como tomate frito para las comidas del invierno, o para lo que queráis y por último, hemos recuperado el *arroke* de higos: una melaza que se consigue simplemente al reducir el caldo que se extrae de los *higos secos* remojados en agua, sin más componentes. Es una delicia que muchos no habréis probado nunca, tiene muchos usos en confitería, rosquillas coínas, con batatas cocidas, con vinagre para aderezar ensaladas y para todo lo que os salga de vuestra imaginación.

Por el campo, el trabajo se acumula, la hierba tras los chaparrones pasados verdeguea por todos lados y los cultivos recién plantados piden a gritos que los labremos antes de que las hierbas los asfixien. Las aceitunas han engordado un poquito con la lluvia y ya nos queda poco tiempo para *verdearlas* pues de lo contrario van a comenzar a madurar, pero, en fin, si no llegamos siempre las podemos moler posteriormente y sacarles el "oro verde". Las patatas *vitornas* están para realzarles los lomos del terreno antes de que crezcan demasiado, pues de lo contrario después es fácil que las papas* más grandes asomen de la tierra y se pongan las puntas verdes. Pero lo que mas urge son los caquis, este gelatinoso y dulce manjar. Los árboles están cargados y se vienen abajo las ramas por el peso conforme van madurando. Recogerlos es una tarea entretenida y delicada. Dada lo blanda que es esta fruta, y si además le sumamos que tenemos varios árboles enormes que hay que coger con escaleras de diez metros y bajando las canastas con cordeles... pues ya podéis imaginar lo *liaí-llos* que estamos. ¡En el campo..., que nunca se para...!

Once

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 9 de octubre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Lo primero, nuestra bienvenida a todas las nuevas personas que se han sumado a nuestra clientela tras la feria ecológica de Málaga, que han sido muchas. Comunicaros a todos nuestros más sincero agradecimiento por elegirnos y consumir nuestros productos, esperamos de verdad no defraudaros.

Estamos muy contentos por la gran afluencia de público a la feria, creemos que ha sido un éxito y que la concienciación de la gente hacia los productos ecológicos está aumentando de manera muy significativa. También queremos pedirnos perdón por los errores o pequeñas faltas que hayamos cometido a la hora de atenderos, ya sea porque se agotaron algunos productos o porque no pudimos dedicaros el tiempo deseado, pero nadie espera tanta afluencia de personas y en algunos momentos nos costó dar toda la calidad con que nos gusta acogeros. ¡MUCHAS GRACIAS!

Ahora sí, volvemos a lo cotidiano de nuestros mensajes. Parece que este fin de semana nos puede visitar la lluvia, bastante necesaria dada la altura del mes en que estamos: octubre que, como dice el refrán, “la luna de octubre siete lunas cubre”; y es que este mes es uno de los más lluviosos junto con noviembre y diciembre, así que esperemos que no nos falle y tengamos otro año buenecito de aguas, como el pasado. Si tenemos suerte los pronósticos dan agua para el sábado por la tarde, así que no asustaros por el mercadillo, de todas formas quienes nos conocéis, sabéis de sobra que aunque llueva es



Lechuguitas malagueñas regadas por goteo

muy difícil que os fallemos; como buenos coínos del campo que somos, nos encanta que llueva.

Por las fincas vamos bien, hemos tenido que contratar alguna ayuda pues con el lío de la feria vamos un poco atrasados. Como el tiempo está siendo calentito, la tanda de tomates tardíos parece que puede llegar a término en unas semanas, ya veremos... Seguimos verdeando aceitunas antes de que se maduren y cogiendo las últimas almendras antes de este fin de semana que nos puede visitar la lluvia. Y ahora entro de un rato me voy para ver si nos da tiempo entre hoy y mañana a sembrar unos lomitos de zanahorias *nantesas* (clásicas de color naranjas) y moradas, no tan clásicas pero preciosas y buenísimas. También hemos sembrado tirabeques o *comelotodo*, no sé si recordáis a estos guisantes aplanados que se consumen como las habichuelas tiernas con su vaina completa, son exquisitos. Aunque a ver si hay suerte, porque tenemos una liebrequilla empicada en comer los brotes nacidos y nos está dando unos “repasitos” un poco jodidos.

Para alegraros la vista con algo verde, os dejo con una foto de unas lechuguitas malagueñas blancas, una variedad exquisita para comer, pero que ya solo se consigue en mercados locales, espremamos que nos se pierda. Próximamente las veréis en la mesa del puesto. Os dejo con el listado.

Nota: Conservas nuestras.

Aceitunas *manzanillas aloreñas* aliñadas: botes de 1/2 k y botes de 1k

Arrope de higos: tenemos dudas de que los tengamos listos para el mercadillo

Tomate frito embotado: bote de 400 gr

Doce

***Mercadillo ecológico en Coín
Sábado, 16 de octubre de 2010***

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

¡Ale!, a levantarse que ya está amaneciendo y los días son más cortos... que hay que aprovechar la luz. ¿Os suena? Esta es la retahíla con la que me han levantado muchas veces para ir a trabajar al campo ahora en otoño o en invierno. Y tenían razón, en esta época del año, comienzan a acortar los días y prácticamente solo tienes la mañana para que te cunda el trabajo, pues después de comer el día ya esta ido.

¿Cómo lleváis las mangas largas? ¡Humm, que bonitas tardes para pasear! No dejéis de reservar algún hueco para hacerlo. Ya huele a castañas asadas, a membrillo cocido, a caquis, a setas... no hay duda, estamos en otoño.

Os voy a contar brevemente una maravillosa costumbre de las gentes de campo, se le llama un "turno peón", al menos así le llamamos en Coín. Pero está extendido con otros nombres en cualquier zona rural del mundo. Se trata de cooperar y ayudarse entre los vecinos cuando hay una tarea que necesita más mano de obra, por ejemplo: cuando había que sacar las patatas, varios vecinos se juntaban e iban rotando por las fincas de cada uno hasta que las sacaban todas: hoy me toca a mí, mañana a ti... Un gesto precioso, que nos hacía la vida mucho mas humana y llevadera, además de ahí solían salir buenas relaciones, una comida para celebrar la cosecha, hoy me dejás tus niños porque necesito ir a no sé que sitio...

Cooperación, vida social, relaciones, algo que cada vez se está destruyendo pero que necesitamos más que nunca.

Pues para que veáis, hemos recordado esta practica y allá que nos hemos ido a Jubrique a ayudar a nuestra amiga Fina, que estaba necesitada de mucha mano de obra para recoger las castañas. Ella ya nos devolvió de antemano el turno cuando en verano se vino a Coín a sembrar calabazas, habichuelas y a “regar a manta” la huerta. Y ha sido una experiencia formidable, no solo por la ayuda que nos hemos prestado mutuamente sino por la convivencia y la consolidación de una nueva amistad. Además, hay que añadirle que hemos estado en un vergel de castaños enormes comiendo de maravilla, aumentando conocimientos sobre setas, plantas insectívoras... ¡uf!, ha sido una bonita jornada. Besazos desde aquí, Fina.

Ni que deciros que este fin de semana llevamos castañas ecológicas de Jubrique, del valle del Genal. Y si el tiempo se da puede que hasta traigamos algunas setillas a la mesa.

Besos mañaneros para todos/as. ¡Nos vemos en Coín!

Trece

***Mercadillo ecológico en Pizarra
Domingo, 31 de octubre de 2010***

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¿Qué tal esa semanita sin mercadillo? La verdad que en estos fines de semana sin mercado, hay mucha gente que se decide a acudir a visitar la huerta para comprar directamente y este lunes ha estado especialmente animado. La posibilidad de comprar en la huerta no solo nació con el fin de ampliar horarios de venta, sino también con el objetivo de que nuestros clientes pudieran ver que realmente cultivamos, lo que compráis en nuestro puesto y aumentar así la relación de confianza en nuestro trabajo. Ya que la desconfianza y la sospecha de engaño siempre pesa, desgraciadamente, sobre los productos ecológicos. Muchas gracias por vuestra visita y esperamos de verdad que os haya sido gratificante el paseo.

Esta semana se nos ha ido prácticamente cogiendo aceitunas. Hemos terminado de recoger el *verdeo* (para aliñarlas después) y hemos comenzado a recoger aceitunas ya casi maduras para molerlas, para obtener nuestro aceite de oliva virgen extra. Así que mañana jueves, a las 7:30 horas, tenemos la cita en la almazara para comenzar la molienda. ¡Humm!, qué maravilla. Ya estoy oliendo ese aceite recién exprimido, aún turbio, con muchísimo aroma, que no todo el mundo ha tenido la oportunidad de probar; una delicia con un trozo de pan de verdad. Si tenéis la oportunidad, probarlo pues cambia bastante el sabor con solo pasar varias semanas, ya que lo pierde conforme se va asentando. Prácticamente sabe a zumo de aceitunas.

Y qué decir del campo que aún está verde, pero que ya está pidiendo a gritos un buen chaparrón. El tiempo se ha endurecido, solo hace sol y encima corre *terral** para que se seque todo más rápido; de hecho ya se observa como en las solanas y tierras más pobres la hierba comienza a ponerse flácida y amarillenta, delatando la sed que tiene. Esperemos que noviembre venga con otros ánimos más húmedos

Para dejaros mejor sabor de boca (o más envidia sana) os adjunto una curiosa foto de un animalillo que descubrimos que también vive en uno de nuestros olivares, ya es la tercera vez que lo vemos en diferentes épocas del año y sospechamos que han sido distintos individuos, por lo que creemos gratamente que se reproduce en la zona.

Además algún que otro insectito perjudicial para los cultivos se jalará con su larga y pegajosa lengua. Para nosotros ha sido un maravilloso descubrimiento, y para los niños ha sido más ilusionante y divertido. Como ya sospecháis, se trata del camaleón. Tuvo la suerte de que apenas usáramos la vara para recoger la cosecha, pues en caso contrario hubiera corrido serio peligro. ¡Queda chulo verlo entre hojitas de olivo, todo verrrrdeee!



Camaleón salvado milagrosamente de la vara de recogida: estamos contentos.

Catorce

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 7 de noviembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Ya se va enfriando el ambiente, por las noches y las madrugadas ya va haciendo alguna rasca, pero ¡vaya días que estamos teniendo!, aún continuamos en manga corta y esto comienza a ser habitual, cuando no hace muchos años el tiempo era de otra forma. Pues lo normal era que llegando “Los Santos” comenzarán los fríos, incluso no era raro que cayeran las primeras heladas, al menos por esta zona. En fin, que ya voy a comenzar a daros la tabarra con la lluvia, pues ya se nos va la mirada para el cielo, que tiene un azul maravilloso pero que no se ve agua en el horizonte cercano, y los campos la están pidiendo a “voces”.

Y no debería de quejarme tanto, pues este tiempo tan benigno nos viene bien para continuar trabajando en el campo sin barro y con menos trabas que cuando llueve. Incluso no hay mal que por bien no venga y ahí tenéis: los tomatitos tardíos madurando y las patatas muy sanas sin enfermar del mildiu, que por estas fechas con la humedad suele ser muy frecuente y agresivo, para algo viene bien el tiempo seco y el *terralito* de estos días.

Así que con éstas, hemos continuado sembrando: ya tenemos listos los fresones y nuevas tandas de zanahorias, guisantes y habas, nabos y rábanos, canónigos, remolachas, lechuguitas varias, etc. Incluso las alcachofas tienen ganas de adelantarse con el tiempo tan suave que tenemos.

Por lo demás, os voy a dejar una receta de un postre muy interesante a base de calabaza y/o batatas. Es de origen andalusí y es típico de algunos pueblos de Valencia, se llama arnadí. Me parece un postre interesante por ser de temporada, por no llevar azúcar (solo unas cucharadas de miel), poca grasa (tan solo la que aporta los huevos) y por no llevar harina (es adecuado para celíacos), y si usáis solo calabaza o poca batata se convierte también en un postre bastante menos calórico que los habituales (pero esto dependerá del tamaño del trozo que os comáis). Le va de maravilla, justo antes de servirla, un chorreón de arrope de higos, esa melaza negra que extraemos de los higos secos.

En fin, un postre mucho más sano y si es ecológico... pues para ¡reventá!

Y por último, si os interesa tener más razones para comer ecológico, aquí os dejo un detalle de una mujer⁶ estupenda y comprometida científica, que también visitó Coin este año y tuvimos la suerte de poder escucharla:

Según un estudio del Laboratorio Farmacéutico Geycu (Suiza) los productos alimenticios desde 1985 han sufrido un pérdida nutricional de entre un 60 y un 80%, hablamos de las vitaminas, sales minerales, etc. Lo que nuestro organismo necesita para que funcione correctamente. Ese tanto por ciento que varía es en función del producto.

⁶ Información extraída y resumida de la ponencia de Lola Raigón, catedrática e investigadora en la Universidad Politécnica de Valencia, en el encuentro Hispano Luso, celebrado en Albacete, el pasado 23 Octubre de 2010.

Esta pérdida de nutrientes de los alimentos es ocasionada por las siguientes causas:

-La falta de fertilidad del suelo.

-Pérdida de variedades de semillas locales, sustituidas por las comerciales (que buscan el engorde, no la composición nutricional).

-La producción basada en fertilizantes y nitratos (a mayor cantidad de nitratos, más agua retiene el producto y por tanto menos materia seca, que equivale a nutrientes).

-El corte en verde y sin maduración para su distribución (todo el tiempo que no está el producto en la mata no esta adquiriendo propiedades).

Es fuerte, porque afecta hasta a un 80% de productos analizados en 1985.

Concretemos con un ejemplo: con 150ml de naranja ecológica, la que hace 30 años era la naranja de toda la vida, ni medio vaso, tenemos ingerida toda la vitamina C necesaria para todo el día. Una naranja ecológica alimenta por 2 ó 3 veces la convencional.

Hasta ahora España no tenía problemas alimenticios porque vivíamos en una España rural. Comprábamos en la plaza de abastos, había hortelanos que dejaban sus productos de semillas locales en el mercado, había pequeños ganaderos y lecheros a domicilio, etc. Pero se acabó señores, en sólo 10 años “Mercadona y compañía” ha acabado con el relevo generacional del pequeño agricultor. Las huertas se han convertido en parcelas con piscinas.

Los daneses, suizos, alemanes como llevan treinta años de “Mercadona”, no diez como nosotros, y han tomado conciencia de que son “obesos con anemia” (por la falta nutricional de sus productos), han presionado con su demanda, con su ¡basta ya! Si no fuera por ellos no existirían los productos ecológicos.



Arnadí

Postre de origen andalusí, que todavía se cocina en la zona de Valencia.

Ingredientes:

1 Kg. de calabaza, de batata o de ambos asada en el horno
4 huevos
6 cucharadas de miel
100 gr. de almendra molida
y algunas gotas de agua de azahar

Tras hornear la calabaza y/o la batata, machacarla con un tenedor e ir añadiendo todos los ingredientes de uno en uno, los huevos al final previamente batidos.

Escoger el molde adecuado a la cantidad de masa, engrasarlo y e introducirlo en el horno previamente calentado a, entre 180—190° C durante unos 35 minutos, aunque lo mejor es observarlo y retirarlo cuando comience a dorarse por arriba.

Dejar enfriar y posteriormente introducir en la nevera, servirlo frío con trozos de almendras tostadas.

Quince

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 13 de noviembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Ya se siente el fresquito, esta mañana andamos por los 8 °C aquí en Coín; esta semana entre el viento y la bajadilla de temperaturas se ha notado algo más el otoño, pero lo que no hay manera es que venga la lluvia y verdaderamente hace mucha falta. Noviembre junto con octubre y diciembre son los meses más lluviosos del año y se están yendo sin apenas mojarnos los pies, y puede que llueva como el año pasado, pero eso no siempre va a pasar, además la lluvia en estos meses es correcta, suele hacer menos daño y llega más profunda, recargando acuíferos y evotranspirándose menos que en primavera. Pero, en fin, el cielo manda. ¡Pero a ver si escuchara mis ruegucillos...!

Por el huerto no paramos, ya estamos planificando la tala de los olivos que se han recogido y vamos a intentar estercolarlos un poco, tarea que nos va a llevar algún tiempo y esfuerzo (con lo fácil que lo tienen los que reparten abono convencional, que en un rato con una cubetita y unos saquitos lo tienen listo), pero ésta es una de las razones por las cuales los agricultores ecológicos estamos más delgados.

También andamos sembrando, previo acolchado para evitar la hierba que en invierno cuesta más que se pierda por la humedad. Estos días, por ejemplo, hemos sembrado *romanesco**, que es una verdura de la familia de la crucíferas, que se parece a la coliflor pero con forma piramidal y de color verdoso con tintes rojizos, una

preciosidad y un par de lomos más de tirabeques y guisantes. Los tirabeques, para quienes no lo conozcan, son una especie de guisante pero más ancho y plano, que se come todo incluida la vaina, como las judías. Es una delicia. Y lo que más cuesta, como siempre, es limpiar la hierba, sobre todo a cultivos tan engorrosos como las zanahorias que son bastante exigentes para nacer y con un porte muy pequeño, lo que nos obliga a limpiarlas a mano, tarea bastante cansina. Igual nos ocurre con los canónigos que acaban de nacer, pero ya sabéis: despacito y con buena letra, o mejor como dicen por aquí: “una vieja royó un pino porque estaba de *continuo*”.

En fin, os dejo con una recetita, espero que tenga tanto éxito como la anterior. Esta vez es con col china, pues me comentáis que algunas de las verduras nuevas que traemos no sabéis como cocinarlas. Además, es un plato que suele gustar a casi todos, incluidos los niños, son los rollitos de primavera. Que no os dé miedo, que son más fáciles de hacer que lo que parece.

¡Mil besos y nos vemos!



Rollito de primavera

Ingredientes

1 sobre de obleas (pasta fina para rollitos)

1/2 col china

4 zanahorias

1 pimiento verde

2 puerros

1 cebolla mediana

3 cucharadas de brotes de soja

50 gr de judías verdes

pollo o carne picada (opcional)

sal y pimienta

pimentón dulce

salsa de soja

Pelar, lavar y picar muy fino la cebolla, el puerro, la zanahoria, el pimiento y las judías verdes. Poner todo a rehogar en una sartén con 3 cucharadas soperas de aceite de oliva. Picar el repollo, lavarlo, escurirlo muy bien y añadirlo a la sartén. Cuando esté casi acabándose de hacer, añadir las 3 cucharadas de soja, el pimentón dulce y la salsa de soja. Salpimentar con precaución, porque la salsa de soja es bastante salada. Si se quiere añadir pollo o carne picada, freír aparte y añadir a las verduras.

Dejar enfriar. Partir las obleas por la mitad y rellenar con la mezcla. Hacer un rollito y tener precaución de sellar muy bien por las esquinas, para que al freír no se salga el relleno. Freír en abundante aceite muy caliente.

Dieciséis

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 20 de noviembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Esta noche vamos a empezar al revés (“al revés te lo digo *pa* que me entiendas”). Así que primero os voy a alegrar el día con una letrita flamenca, concretamente de los tangos de Pepico:

“Desde que se fue mi Pepe el huerto no se ha *regao*
la yerbabuena no crece y el perejil se ha *secao*”

(Estríbillo):

Ay Pepe mío, ay Pepe mío! ven *pacá* que no me hagas más
sufrir que ni tampoco más llorar
En un corrillo de hombres los Pepes son los que valen
los Antonios son valientes y los Manueles cobardes

(Estríbillo):

¡Ay Pepe mío, ay Pepe mío! ven *pacá* que no me hagas más
sufrir que ni tampoco más llorar
Que no me quieres te alabas
quien no te quiere a ti soy yo ¡ay!, tronco de tan mala rama
¡ay!, que no me camelas, te alabas...”

Aunque cuando cantan este tango no se sabe bien si lo que está falto de riego es el huerto o es la hortelana, pero al fin y al cabo la conclusión es la falta de agua, que así es como estamos ya en el campo, mirando *parriba* a ver si quiere llover algo, que la cosa empieza a pintar mal. Hasta la siembra de los cereales, todavía no se ha podido comenzar y las Navidades ya están a las puertas; y como éste más ejemplos: el de la siembra de los ajos y cebollinos y, en fin, cualquier simiente que estuviera planificada para tierras de

labor de secano. Con este detalle flamenco, que a mi padre le gusta muchísimo, dejamos nuestra enhorabuena impresa por la inclusión del flamenco en el Patrimonio de la Humanidad.

Mientras, por las fincas, continuamos quitando hierbas sin parar, sobre todo a las dichositas zanahorias y al lomito de canónigos, que son tan lentos para crecer que como nos despistemos la competencia de las hierbas las devora. Plantamos nuevas tandas de lechugas variadas, ahora incluimos no solo las de colores, sino también las romanas u *orejas de burro* como las llamamos en Coín, y algunas de las llamadas *iceberg** para ver como se dan, de hecho esta semana comenzamos a cortar algunas de la primera tanda para llevarlas al mercadillo. Además, llevaremos a la mesa algunos manojitos de grelos, que a ver si alguna clienta galleguina me envía como cocinarlos, pues todavía no les he cogido bien el punto. Y volvemos a llevar los nísperos de invierno o níspero japonés, no sé si los recordáis, pues ya son raros de ver. Antes, cuando pequeño recuerdo que los vendían por las calles caramelizados como las manzanas... y con esto no quiero decir que me estoy haciendo viejo, pero sí madurito.

Bueno, a ver si entre todos/as deseamos mucho que llueva y conseguimos que se materialice el deseo, que el año pasado funcionó y aunque tarde, llovió estupendamente. Pero este año parece que otra vez quiere hacernos sufrir. Con lo bien que se está escuchando de llover al lado de la chimeneíta con unas batatitas asadas o con unas castañitas calentitas en las manos... ¡Un *rechuchón** mu grande y nos vemos en el mercadillo!

Nota: Para los más nuevos, recordad que ahora en invierno el mercadillo de Coín se instala en la Plaza de la Villa, muy cerca del parque donde se ha instalado hasta ahora, solo tenéis que andar un poco más y girar a la izquierda. Es una plaza con piso de loza y que tiene un parking debajo.

Diecisiete

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 28 de noviembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

No hay manera, ya estamos en las mismas que el año pasado: casi metidos en diciembre y sin haber llovido.

Imagino que no solo miráis al cielo como yo en busca de señales de agua, sino que habéis dirigido la mirada por un momento a vuestro alrededor y habréis notado el cambio de colores que el otoño nos ha traído. Es curioso, pero ha sido prácticamente en esta semana cuando se ha manifestado más claramente; y es posible que como ya tocaba el descenso de las temperaturas, esto tenga mucho que ver. Al fin y al cabo, y me dan igual las razones, lo que me aborda hoy es el cambio de paisaje, la aparición de los colores del otoño: los amarillos de la hoja de la higuera o del chopo, el rojo de las hojas del caqui, y todo el abanico de tonos de verdes, amarillentos, rojizos y marrones, que componen ese arco iris otoñal. Al menos, aquí en la huerta es digno de admirarlo y relajarse por un momento disfrutando el panorama, y más estos dos últimos días con la luz tan especial que de fondo nos traen los nublados al atardecer. Así que no os lo perdáis y asomaros a vuestra ventana, al parque más cercano, al arroyo, a la huerta o al bosque que tengáis a mano y daros un gustazo, que lo hermoso esta casi siempre más cerca y más accesible de lo que creemos.

Como muestra de lo que digo os adjunto una fotito de un *diospyros kaki*, o sea de un caqui (el dios del fuego, según su nombre científico) con el fondo verde de un aguacate.



Un *diospyros kaki*, el dios del fuego como su nombre indica

Y ahora os comento sobre otro color, pero esta vez la observación es todo lo contrario al tamaño del paisaje, pues me refiero al color que ciertos dedos adquieren en otoño. Me refiero al color negruzco y marrón que adquieren los dedos de las manos, sobre todo las yemas de los pulgares y los índices de la mayoría de abuelos y abuelas que se dedican a *escapotar* las nueces en esta época del año. Manos que intentan esconder para ocultarlas de la vista de sus vecinos y conocidos, pues normalmente les avergüenzan. Por eso, suelen ser los más mayores de la casa quienes realizan esta tarea, por que además de no requerir demasiada energía, delatan por unas semanas a quienes la practicaron como si hubieran cometido un pecado, ya que ni siquiera los guantes evitan el efecto de la nogalina. Y a ellos ya nos les pesa tanto delatar que son agricultores o que parezcan que tienen las manos sucias, pues los mayores no son tan remilgados. No creo que antes tuvieran que dar tantas explicaciones como ahora te dan cuando por la causa que sea les descubres las manos manchadas de negro y te aclaran que es debido a la cáscara de la nuez, que no es por falta de higiene, pues no se quitan con nada, ni con lejía siquiera, etc. Ahí queda esta observación otoñal del menda que os escribe.

Y mientras tanto, hemos comenzado con la tala de los olivos que ya se han cogido, ahora queda *destamarlas** y en vez de quemarlas como antes, se trituran para que y poco a poco se composten y se reintegren de nuevo en la tierra. También hemos sembrado un pequeño semillero de varias plantas menos frecuentes y que algunas nos ha traído Manuel, desde Francia: escorzonera o salsifi, apio de bulbo y una variedad de remolacha roja muy dulce, a lo que hemos añadido cilantro y perejil rizado..., vamos a ver que tal se dan por estos lares.

Un beso y nos vemos, manque llueva...MUACC!

Dieciocho

Mercadillo ecológico en Cártama Estación y en Marbella

Domingo, 4 y 5 de diciembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas tardes!

Lo primero, felicitarnos a todos y sobre todo a los que lo han trabajado más directamente, pues ya tenemos mercadillo en Marbella. Muchos lo habéis solicitado y lo estrenamos este sábado. El lugar donde acamparemos es la Plaza de la Alameda, en el centro de la ciudad. Así que darle promoción, tiene que ser un éxito para que el ayuntamiento continúe interesado. ¡¡Arroparnos!!

Por supuesto el domingo, iremos como siempre a Cártama Estación. Nos queda un fin de semana apretadito.

Lo segundo, perdonad el retraso, espero que todavía llegue a tiempo. Hablando de tiempo, parece que han hecho efectos los deseos de agua que os solicité. El cielo nos ha regalado unos magníficos días de lluvia, además ha sido un “agua calma” que la tierra ha podido absorber tranquilamente, por lo que no solo ha venido genial a los cultivos si no que seguro alimentará también a los acuíferos. Y a los que seguro que les ha caído bien, han sido a los agricultores, que estamos encantados. No hay más que fijarse en mi padre, estos días de lluvia, está sonriente y feliz, canturreando alegrías y fandangos a todas horas y cuando no, dormitando calentito en cualquier sillón, aprovechando que no puede trabajar en el campo. Para que veáis que no a todos les produce melancolía la lluvia. Y eso que las tareas se van acumulando en espera de que se pueda pisar la tierra: coger las aceitunas que quedan, triturar la leña de la tala de los olivos, labrar y retirar hierba, sembrar nueva tandas de guisantes,

repartir estiércol a los naranjos y olivos...!puff!, no quiero continuar o comenzaré a agobiarme, y con las regañinas de mi padre ya tengo bastante. Que ahí donde lo véis, que parece un abuelillo tranquilo, no veas como cuando le sale el genio, por aquello de que las “cosas no están hechas”.

Eso sí, el campo está precioso después de los chaparrones caídos, los colores son de verdad: el verde es verde intenso y el amarillo es casi reflectante. La mayoría de los árboles de hoja caduca las han tirado tras la lluvia y las rachas de viento de estos días, por lo que ya aparecen casi desnudos, modificando de nuevo el paisaje de las huertas, riberas y bosques. Ya sabéis, esto es una belleza cambiante, dinámica. (Hoy estoy poético, debe ser la luz tan intensa del sol después de unos días de penumbra. Esto no me suele pasar cuando os escribo en la madrugada). En fin, os dejo, que me voy a “echar al barro” como se suele decir aquí, cuando la tierra está todavía muy húmeda y no queda más remedio que entrar a trabajar en ella. Y como tengo que sacar algunas patatas para el mercadillo, pues botas y *chapulina**. ¡Al ataque!!



El níspero promete

Diecinueve

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 11 de diciembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Hoy, como véis, con el descanso del puente y gracias a la lluvia os escribo con tiempo, no como me ocurrió la vez anterior.

Ya sé que algunos ya estáis hartos de lluvia, pero como sabéis para los campesinos nunca es suficiente. Pero la verdad es que nos van a venir bien estos próximos días sin agua para que se orée todo y nos de tiempo a trabajar: retirar leña, continuar la tala de olivos y, sobretodo, para sembrar nuevas verduras y terminar de coger algunas aceitunas que quedaron pendientes, pues seguro que con esta ventolera de ayer pocas sobrevivirán en lo alto del árbol. De hecho hemos tenido un pequeño daño: se nos ha roto el invernaderito que teníamos de semillero, pero nada grave que no tenga solución.

No creáis que en estos días de lluvias no tenemos nada que hacer, todo lo contrario, hay un montón de tareas pendientes de un hueco de tiempo para acometerlas. Por ejemplo, para podar algunas plantas del jardín, cambiarle la tierra a las macetas del patio, *escapotar* nueces, limpiar las semillas de muchas plantas ya recogidas, secarlas y guardarlas con su rótulo, almacenar leña, partir almendras o nueces para luego hacer los dulces y las comidas, etc. Pero siempre hay una cosa que se apetece más en los días de lluvia y frío cuando se deja de trabajar en el campo: comer tranquilamente, y si escuchas a los antiguos del lugar siempre dicen que estos días son excelentes para beber vino con los amigos (con vino o sin vino no está mal la idea,

¿verdad?). Y entre las comidas típicas de los días húmedos y fríos, tenemos las gachas de harina de trigo, que en Coín se acompañaban, y se sigue haciendo, con coscorrones de pan frito y arropo de higos o miel o meloja, almendras fritas... Otras comidas típica de esta época son los huevos fritos con cebolletas y espárragos silvestres y si se acompañan de unas patatas tiernas recién sacadas a lo pobre y un buen trozo de pan del terreno, del que moja bien en buen aceite de oliva, ¡*buahh!** Se podría ampliar la lista con una buena *sopa jervía* “engañada” con unos peros de Coín, unas granadas o unas buenas naranjas, en fin, como véis, a los agricultores nos pasa lo que a las cabras y otros animales domésticos que cuando ven que se acerca la lluvia se dedican a comer más rápido, por lo que pueda ocurrir.

Como ilustración os dejo una foto muy curiosa y bonita (espero no defraudaros). Se trata de una mantis que descubrimos encima de un caqui almorzándose una avispa, al calorcito del mediodía. La hemos tomado hoy mismo mientras paseábamos y cogíamos nueces y algunas frutas para comer en una huerta, cerca de río Grande, con toda la *troupe* de niños y niñas que nos acompañaban, y que no paraban de retozar ante tanto espacio abierto después de tantos días de encierro con la lluvia. ¡Muchos besotes y nos vemos pronto!



Mantis sobre caqui en una recacha tomando la merienda

Veinte

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 18 de diciembre de 2010

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Ya están comenzando las claras del día, así que no os hagáis los remolones y ¡levantaros! Que hoy seguro que viene otro día precioso, aunque después de los días de primavera que nos han regalado otra vez ha vuelto el fresquete de las mañanas y las noches, pero la verdad esto es lo normal y no la primaverilla que hemos disfrutado.

Bueno, como os adelanté estos días sin lluvia nos han servido para adelantar algunas tareas: el domingo (día de descansar y “de guardar” según la tradición) nos fuimos a coger aceitunas con mi suegro y nos fue bien, pero “no veas” como estaba de húmeda la tierra aún. Si le sumamos que es una tierra muy arcillosa, o de *grea* como le llamamos en Coín, terminábamos cada hora con una suela de barro de dos kilos en cada pié, lo que hace que la tarea relativamente sencilla de recoger aceitunas fuera un poco mas pesada de lo normal por eso, para referirnos a este tipo de tierra, aquí decimos que es muy “cariñosa” (qué arte tenemos para describir las cosas por aquí abajo. Imaginarse explicando a Manuel, el chico francés que nos ayuda, este tema del cariño de la tierra arcillosa..., *pa* morirse).

El resto de días los hemos dedicado, también, a enfundarnos en barro, pues nos hemos dedicado a preparar la tierra de secano que tenemos escueta (sin arboleda) para sembrar algunas cositas: ajos, cebollas, coles, coliflores, *romanescu*, brócoli, lombardas, lechugas variadas remolachas, nabos, rábanos, cebolletas, bríssoles, espina-

cas, acelgas, etc. Unas cuantas cosas. Hay que aprovechar bien la tierra, y no perder la tradición y la cultura sabia y milenaria que aún tenemos de cultivar en invierno en terrenos de secano. Esto es algo que si lo pensamos tal y como va el clima puede convertirse en muy necesario, si comienza a llover cada vez menos.

Bueno, estamos preparando una buena variedad de cositas para el mercadillo, pues la semana próxima es la Navidad e intentaremos tener diversidad y algunas hierbas aromáticas para adornar vuestros platos durante estos días familiares. Puede que el día amanezca lloviznando, según dicen los pronósticos, pero ya sabéis que eso no nos asusta, todo lo contrario, es época de lluvia, así que coger los paraguas y los bolsos que no os fallaremos.

Por cierto, si además queréis visitar la feria del queso de Andalucía, la van a instalar en Marbella, este mismo sábado. Se encargan de ello la gente del Grupo de Desarrollo (GDR) del Valle del Guadalhorce, que tanto han ayudado a la asociación Guadalhorce Ecológico, que como sabéis es la encargada de los mercadillos.

Por último, os dejo una noticia acerca de las investigaciones de la catedrática Dra. Dolores Raigón. Esta mujer nos tiene encandilados. La noticia nos habla de un estudio de la Universidad Politécnica de Valencia sobre las naranjas ecológicas. Espero que os guste, es bastante interesante.

Este va ser nuestro regalo de Navidad y algún detallito en el mercadillo, como siempre.

Sed felices, aunque estemos en crisis. Nuestros padres y abuelos no tenían tantísimo como tenemos ahora y eran igual, incluso yo diría que más felices que la mayoría lo es ahora. ¡FELICES FIESTAS!!

«Naranjas ecológicas tienen más vitamina C que las de agricultura tradicional».

«Las naranjas ecológicas tienen más vitamina C que las procedentes de la agricultura tradicional, según un estudio comparativo realizado por investigadores de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (Etsiamn) de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV).

13/12/2010. **EFE.**- Según un comunicado de la UPV, los investigadores han realizado varios estudios comparativos de la calidad de la misma cantidad de naranjas de diferentes variedades tanto de producción ecológica como convencional, procedentes de explotaciones situadas en las comarcas del sur de la provincia de Valencia.

Los resultados obtenidos hasta el momento constatan que los frutos ecológicos tienen un mayor valor nutricional, ya que con cada 100 ml de zumo de naranja ecológica se alcanza la dosis diaria de vitamina C recomendada (más de 60 mg), mientras que la naranja procedente de agricultura convencional no alcanza esta dosis.

Según la coordinadora de estos trabajos, María Dolores Raigón, el zumo procedente de frutos ecológicos aporta un 10% más de vitamina C y “esta diferencia obtenida en los valores de calidad del fruto proveniente de agricultura ecológica, se convierte en criterio clave para el éxito en la comercialización de estos productos”.

“Además, la citricultura valenciana ofrece unos beneficios como potenciar el desarrollo rural de las zonas citrícolas y el mantenimiento de las zonas de bosque de naranjos, sin el cual el riesgo de desertificación sería mucho más alto, y con ello, la pérdida del valor paisajístico del entorno”, ha agregado.

Según las últimas estadísticas consultadas por la Etsiamn, la Comunidad Autónoma de Andalucía cuenta con más de la mitad de la superficie dedi-

cada al cultivo de cítricos ecológicos en España, seguida de la Región de Murcia y de la Comunitat Valenciana.

Además, más del 80% de los cítricos ecológicos producidos en España se exportan, y Alemania es el país que encabeza la importación de cítricos ecológicos, con más de un 40% de las ventas, seguido del mercado interno español, Francia (13%), Reino Unido (9%) y Holanda (8%).

Raigón ha asegurado que la naranja, “tanto en fresco como transformada, es el producto más demandado y representa prácticamente el 80% de la producción ecológica” y le siguen en importancia la clementina, el limón, el pomelo y la lima.

“Aunque la mayor parte de estas producciones se comercializa en fresco, la industria de transformación, especialmente la de zumos y refrigerados, supone una gran oportunidad para el desarrollo del sector de los cítricos ecológicos”, ha resaltado.

También ha advertido de los problemas de la citricultura ecológica: “desde el minifundismo de las parcelas, que obliga a realizar una agricultura sin agricultores, hasta la creciente dependencia de insumos y la mayor competitividad de otros países, la subida de las materias primas, que incrementan los costes de producción, y la tecnificación del cultivo”. Como ventajas, el cultivo de cítricos ecológico “implica recurrir a más mano de obra, tanto para los trabajos de desbroce y la recolección como para la manipulación de la naranja en fresco”, ha destacado.

A este efecto socioeconómico hay que añadir los beneficios medioambientales de la producción ecológica, exenta de herbicidas y sustancias químicas de síntesis, lo cual, según Raigón, repercute en la riqueza biológica de los suelos, en la calidad de las aguas subterráneas y en el incremento de la fauna en el entorno de las explotaciones».

Inverno



Sierra de las Nieves en Málaga vista desde las huertas de Coín

Veintiuna

***Mercadillo ecológico en Pizarra
Domingo, 26 de diciembre de 2010***

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¡Vaya, vaya!, como decía Juan (un cliente de toda la vida), me he tenido que pasar pidiendo agua, no nos vendría mal un descansito para que escurriera algo la tierra.

En realidad, si dejara de llover a fecha de hoy, en nuestra zona ha llovido con mucho *tarto*, un agua muy buena que ha llegado hasta el fondo, hasta los acuíferos, en el momento que debe llegarle y no en primavera como en otros años. Esto es futuro para todos: agua de boca y agua para riego.

A mi padre cuando se “mete el tiempo en aguas” como ahora, y hay tiempo para hablar junto a la lumbre, se le viene a la mente multitud de anécdotas de tiempos vividos. No más, ayer me recordaba que en ocasiones cuando no paraba de diluviar habían tenido que sacar las papas con las manos en el barro o con una bielda (apero de labranza con pinchos que sirve para mover la paja o el estiércol), lo cual me puso las tripas revueltas pues tenemos algunos cientos de kilos de patatas sin sacar aún. O de cómo tenían que recobrar los arados de palo antiguos para sembrar los cereales con los bueyes, que son más fuertes y pueden tirar en medio de la tierra empapada y pegajosa. Tareas que me hacen pensar en lo duro que lo tendrían nuestros antepasados, por mucho que pensemos que nosotros lo tenemos muy crudo.

Y no olvidéis que siempre puede florecer la belleza en medio de tanta frialdad, tanta humedad y tanto gris (como en la vida misma).

Para que me creáis os remito una foto que un cliente me remitió tras visitar la huerta hace unas semanas. Se trata de una acelga roja, pero bien podría pasar por una gran flor tropical o un pascuero navideño.

Un fuerte abrazo y que paséis una agradable Nochebuena con vuestra gente, que de eso se trata, no de comer hasta reventar. En todo caso, comer más verduritas y frutitas que son más ligeras.

Nos vemos en Pizarra este domingo. ¡UN BESAZO!

PD: Leer las noticias que de los cables de Wikileaks se han desprendido sobre los apoyos del gobierno de España a los transgénicos, junto con Estados Unidos, para presionar en la UE, no tienen desperdicio. Y si os interesa, hay algunas acciones emprendidas por Greenpeace y Amigos de la Tierra entre otros, para presionar al Ministerio del Medio Rural y Marino y a D^a Rosa Aguilar.



Acelga roja

Veintidós

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 2 de enero de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos y húmedos días!

Acaba de romper a llover y parece que tenemos muchas probabilidades de que el año 2011 comience lloviendo y por tanto con buen pie, al menos eso cabría interpretar, pues el agua siempre se asocia a fecundidad, a un futuro halagüeño, como cuando se dice que les espera felicidad y dicha a los matrimonios que cuando se casan les llueve. Cuando esto ocurre en Coín, se le da un nombre curioso y divertido: “una novia meona”.

Pues nada, como os refería la semana pasada, que teníamos que sacar patatas como fuera y que mi padre “amenazaba” con tener que sacarlas con las manos en el barro antes de que se “cocieran” con tanta agua, pues bien metimos manos a la obra y hemos sacado ya aproximadamente la mitad. No tuvimos que hacerlo con las manos pues el tiempo ha dado un pequeño respiro y pudimos trabajar con la chapulina, aunque la tierra estaba un tanto pesada aún, si no que se lo digan a mi hermano Sebas que fue él que se pegó la *pechá*, mientras que nosotros os atendíamos en el mercadillo de Pizarra.

Esta semana nos ha permitido “clavar” (sembrar) algunos ajos que ya no aguantan más, pues se están brotando. Como sabréis “en enero deja el ajo al ajero” y no es mentira, a ver si el tiempo nos deja otro huequecillo con la esperada seca de enero, y terminamos de sembrarlos junto con el cebollino y algunas lechuguitas y espinacas.

Mientras tanto continúa lloviendo, tengo que aprovechar para cambiar la tierra a las macetas de casa y algunos arreglillos domiciliarios pendientes y, ¡como no!, meterme en la cocina y adelantar algún plato de comida de cuchara que siempre viene bien tenerlo en la nevera para que cuando vengan las prisas.

Eso me da pié, y me recuerda, que algunas clientes me pidieron una receta que puse en práctica en Nochebuena y gustó bastante. Además va en crudo, es rápida de hacer y muy práctica para acompañar a diferentes platos. Se trata de un *pesto*, pero no con albahaca, sino adaptado a la temporada en que estamos, en el que la albahaca fresca no se da por estos lares con el frío. Así que os paso la receta de un *pesto* de rúcula con nueces pacanas y queso de cabra curado, para acompañar pastas, para mojar con verduras al vapor, para los niños con *nachos* de maíz o, como toda la vida, con un trozo de buen pan (que si está calentito o tostadito mejor).

De todas formas, después de cenar en Nochevieja no os quedéis sentados viendo la tele, es día de alegría y diversión, iros a la calle y brindar con la gente, con calor humano que ese dura más y si no, al menos, bailar un ratito, pero no os vayáis a la cama con la tripa llena.

Espero que os guste...

!Feliz Año Nuevo!



Pesto de rúcula con nueces pacanas y queso de cabra curado

Es una variante moderna del *pesto* original con albahaca. Es bastante práctica por que es rápida y fácil de hacer, si tenemos a mano los ingredientes. Es un plato lacto-vegetariano y en crudo, con productos de cercanía y sanos. Si son ecológicos mejor que mejor. Es verdad que es una salsa con calorías como la mayoría de las salsas, pero todo depende de la cantidad que ingiramos y de a qué alimento se lo añadamos: no siempre tiene que ser una pasta o pan, podemos usarlo con verduras al vapor o al *wok*, pescado a la plancha, etc.

Ingredientes:

un manojo de rúcula fresca

un diente de ajo o más si os gusta picantito

buen aceite de oliva virgen extra, aproximadamente unos 150 ml.

un buen puñado de nueces pacanas peladas

queso de cabra curado rallado fino, aproximadamente 125 grs.

sal y pimienta

Preparamos el vaso de la batidora o de cualquier robot de cocina actuales y vamos añadiendo para triturar los ingredientes. Se trocea la rúcula limpia retirando los tallos gruesos, se añade el ajo, las nueces y parte del aceite para permitir un mejor triturado. Conforme vamos triturando vamos añadiendo el aceite restante para que se emulsione mejor como si se tratase de una mayonesa. Sacamos la batidora o retiramos el vaso del robot y, por último, añadimos el queso rallado, retocamos de sal y pimienta y mezclamos bien con un tenedor. La textura que le otorguemos al triturarla, más o menos

fina, influye en su presentación y también en el sabor. Se puede preparar incluso a la vieja usanza con un buen mortero.

Una vez conseguida podemos guardarla en un bote de cristal limpio y mantenerla en la nevera durante una semanita. Incluso si la cantidad es excesiva la podemos congelar para no desperdiciarla, aunque fresca tras unas horitas de reposo es como más sabor tiene.

Como imaginaréis, se pueden variar los componentes según disponibilidad: nueces normales, queso curado de oveja, queso parmesano y/o *pecorino* como en la receta italiana y, así, junto con la textura, darle nuestro toque personal.

Veintitrés

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 8 de enero de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Perdonad el retraso, aunque hoy realmente he sido consciente de ello, pero la noche de ayer fue dedicada en exclusiva a los niños, ya sabéis: Cabalgata, preparar los regalos, detalles, ilusiones..., conseguir que se duerman entre tanta emoción... Y esta mañana, el desbordamiento, ¡la gran sorpresa! Así que hasta ahora mismo no he podido sacar tiempo para enviaros el mensaje semanal del mercadillo.

En esta semana nos hemos dedicado a sembrar, como viene siendo habitual últimamente, con la tierra hecha barro, pero con unas buenas botas de goma no nos detiene nadie.

Esta vez le tocó el turno a los ajos; es la siembra anual y aunque también se han sembrado otras verduras como lechugas, hinojos, espinacas, acelgas y cebollinos, con vuestro permiso me voy a detener en los ajos. Puede que sea obvio para muchos pero una gran mayoría, ignorarán que el ajo se siembra por dientes y nunca la cabeza entera, o que el diente del ajo que sembramos tiene que tener la piel que lo cubre pues si no obtendríamos lo que por aquí llamamos una *pirula*, o sea un ajo que no tiene dientes o mejor dicho un solo diente con forma redondeada. Los ajos se clavan uno a uno con la mano, con la parte de las raíces hacia abajo, quedando la tierra horadada en pequeños agujeritos ordenados, con lo que podemos reconocer rápidamente el campo que está sembrado de esta maravillosa y virtuosa verdura, tan característica de nuestra cultura y

de nuestra cocina. En agricultura ecológica, por su riqueza en compuestos sulfurados, se asocia a otros cultivos más sensibles al ataque de los hongos, como las fresas o incluso bajo árboles con el mismo problema, como los melocotones o nectarinos. Pero es que además baja la tensión arterial, es antiséptico, activo frente a virus, antirreumático... una maravilla, así que no desaprovechéis la ocasión para picarle unos ajitos crudos a cualquier plato que cocinéis, y digo crudo por que como dice el refrán: "ajo frito o *cocio*, ajo *perdio*". Pero aunque el refrán tiene toda la razón, puesto que al cocinarlo pierde una parte muy importante de sus propiedades, a ver quién es el guapo que aquí en el Sur, se fríe un huevo frito con aceite de oliva sin ponerle unos ajitos...

Os dejo que me espera la paellita en la mesa y hoy toca comidita familiar, con las muñecas encima de la mesa y la bicicleta aparcada en el sofá.

¡Besos y felices Reyes!

Veinticuatro

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 15 de enero de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Vaya luz y vaya días que están amaneciendo después de las semanas de nublados, casi molesta la claridad del sol y aunque hace fresquete por las mañanas, cuando calienta el día, da gusto sentarse un ratito a la solana. No dejéis de practicarlo, par un ratito, por ejemplo para desayunar, y sentaros a disfrutar de esta belleza, que no todo el mundo tiene esta suerte de tener unos días de invierno como estos. ¡Que hay que saber disfrutar de las cosas sencillas! Estos días me recuerdan a un profesor de inglés que tenía en el Instituto, cuando templaban en invierno los días, como hoy, salía al patio y se sentaba en una *recacha* y no paraba de decirnos, que no sabíamos lo que teníamos. Ahora solo toman el sol en invierno los perros y las personas ancianas y en cambio en verano, que es cuando teníamos que huir de sol, nos tumbamos en la playa sin movernos para freírnos la piel, ¡esto es de locos!

Bueno, bueno... ahí vamos tirando y comenzando a sacar trabajo atrasado, estamos terminando de sacar las patatas con la tierra un poco menos húmeda, comenzando a talar frutales de pepita, vid, etc., y a labrar para retirar la hierba que nos va a comer, si la dejamos.

El campo comienza a pintar estupendamente, han abierto las flores de los primeros almendros más atrevidos, dando pinceladas blancas en los cerros y fincas de secano, y a ras del suelo destaca el amarillo luminoso de los *ombliguitos* (del género *oxalis*), que son de

las pocas flores que se atreven a abrir en invierno de forma abundante, lo cual le viene de perillas a las hambrientas y arrecidas abejas en estos días. Si sois curiosos, fijaros en esta flor, pues tiene la facultad, no exclusiva, de abrirse solo si hay sol, es decir, cuando pasan un par de nubes “gordas” que limitan la luz solar, inmediatamente se cierran sus pétalos y, por supuesto, si todavía no ha salido el sol o comienza a atardecer. Es curiosísimo por que hacen este ejercicio las veces que haga falta al cabo del día, y con una facilidad impresionante, en cuestión de minutos.

En fin como veis, el campo esta “*pa comérsele*”, como casi todos los días del año, pero ahora que estamos más encerradillos en casa, se hace más necesario salir un ratito y disfrutarlo.

¡Un besazo!

Veinticinco

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 30 de enero de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas Noches!

Vaya humedad que estamos soportando, como esto continúe mucho se va a podrir todo. Este tiempo que nos ha traído el levante está creando y manteniendo unas condiciones idóneas para que los hongos ataquen y se apoderen de muchos cultivos: mildium en cebollas y patatas, hongos en las raíces de las lechugas y fresones, el repilo en los olivos, etc.

En fin, como se suele decir, aquí estamos “*pa lo que venga*” y es que en cuestión del tiempo siempre estamos a merced de lo que decida el cielo y menos mal que todavía no lo controlan los humanos, pues si no sería aún peor, eso sí los estamos modificando para mal.

En las fincas con este tiempesito se puede hacer poco, cuando ha dejado de llover un rato nos hemos aplicado a continuar talando algunos olivos, higueras y almendros y a tareas menos campesinas como pintar el almacén, cambiar la tierra a las macetas o a lo que se ha dedicado mi padre: a partir almendras, para que no falte para los dulces, para las cazuelitas de patatas y para lo que sea necesario.

Hoy me vais a excusar por no traeros una foto, un poema o una receta... Las cosas a que os tengo acostumbrado. Pero creo que el artículo que os adjunto, bien merece la pena.

Su autor es un exministro, pero como me comentaba el amiguete que me lo remitió, en este caso podemos dejar a un lado las consideraciones políticas y partidistas.

«Manuel Pimentel - 19/08/2009

No sabemos cuándo llegará, pero más pronto que tarde se presentará entre nosotros con sus fauces abiertas sedientas de venganza. Durante décadas los hemos despreciado, humillado, pisoteado. Al campo, a la agricultura, a la ganadería y al conjunto de sus gentes. Sector primario, lo definíamos, como sinónimo malicioso de elementales, primitivos, básicos. La sociedad posmoderna ignoraba a los productores agrarios, a los que benignamente sólo toleraba como cuidadores de un medio ambiente en el que solazarse. El campo ha desaparecido del debate público. Oímos a los políticos y a los gurús desgañitarse en el debate de la economía del futuro. ¿Alguien los ha oído alguna vez nombrar la agricultura? No. El campo ya no existe para las mentes pensantes. Todas dan por hecho que los productos agrarios sanos y baratos seguirán inundando los mercados. Se equivocan. Más pronto que tarde, el campo se vengará en forma de escasez de alimentos, que subirán de precio de forma brusca e inesperada. Que nadie se queje entonces. Entre todos estamos incubando ese monstruo a base de desprecios y desdén.

Le llaman cadena de valor. El precio final que paga el consumidor debe retribuir a la cadena de supermercados, al fabricante, al transportista, al almacenista y finalmente al agricultor. ¿Adivina quién es el que menos percibe de esta cadena? Pues ha adivinado bien: es el que está al final, el proveedor de la materia prima, el más débil a la hora de negociar. Le dan tan poco que no puede ni cubrir gastos. Pongamos un ejemplo. Una camisa de algodón que cuesta 100 apenas si tendrá unos céntimos de hilo de algodón. Todo se queda

en la marca, el diseño, los transportes, el comercio, el valor añadido de la cadena, etc. El costo de la materia prima agraria o ganadera es irrelevante. Tanto la política como la empresa exprimen sin piedad al agricultor, que contempla impotente la progresiva ruina de sus economías y familias. La sociedad canta ahora, por ejemplo, a las marcas blancas, sinónimo de una vuelta de tuerca más sobre el pesquezo de los agricultores.

Mientras esto ocurre, la expansión de las zonas urbanas e industriales - ubicadas normalmente sobre las tierras más fértiles- continúa devorando implacablemente la superficie agrícola, y la proliferación de infraestructuras, sigue arañando miles y miles de hectáreas cada año de tierras de cultivo. El factor tierra también se reduce por el crecimiento de instalaciones de energías renovables. Los paneles y los molinos también restan hectáreas de cultivo y pastos. Se nos podría contraargumentar que aún existen tierras abandonadas o vírgenes, pero la verdad es que son más escasas de lo que podemos pensar. Casi toda la superficie que se puede cultivar ya se cultiva, y el resto, o es infértil o se encuentra protegida. No podemos basar nuestro desarrollo en la deforestación masiva de los escasos bosques y zonas salvajes que nos restan. Lentamente, cada vez tenemos menos tierra para labrar.

El segundo factor básico es el agua, y aquí el futuro es aún más sombrío. Sin adentrarnos en las teorías del cambio climático, y aún contemplando el mantenimiento del clima tal y como lo conocemos, la cantidad de agua destinada a la agricultura disminuye año a año. Las modernizaciones de los regadíos podría ser una causa positiva, pero la principal es la rivalidad de usos. El ingente consumo urbano, turístico e industrial del agua -todos ellos antepuestos al agrícola- hace que cada año los agricultores dispongan de menos

agua para sus cultivos. La escasa rentabilidad de sus producciones también limita al máximo su consumo.

Es en el tercer factor, las técnicas de cultivo y la investigación en las variables de producción donde aún podemos cifrar nuestras esperanzas. Todavía queda camino por recorrer para incrementar la productividad por hectárea. Pero los actuales precios basura impiden financiar la innovación. Tan sólo si el campo vuelve a la rentabilidad, la investigación podrá azuzarse.

Todos los alimentos -y digo bien: todos- provienen del sector primario. Ni toda la química ni electrónica del momento han logrado producir ni un solo gramo para comer. Hemos olvidado algo tan elemental como el que tenemos que comer todos los días. No debemos permitir que el campo siga muriendo. Los precios deben reajustarse, y en los planes económicos, el sector primario debe tener un peso propio. Algunos países, como China, están comprando masivamente tierras en terceros países. Quieren inmunizarse ante la venganza del campo. ¿Qué hacemos nosotros? Pues nada. Así nos irá.»

Veintiséis

Mercadillo ecológico en Cártama Estación y Marbella

Sábado y domingo, 5 -6 de febrero de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas y frías noches!

Ya lo me lo decían..., el frío tiene que venir más tarde o más temprano y puestos a elegir que venga ahora, que todavía es tiempo. Ya que si nos llegará en marzo, o sea que si marzo “revolviera el rabo”, nos haría mucho daño en los cultivos.

Pues en estas estamos, han caído las primeras heladas importantes del año durante estas últimas noches. Como sabréis el frío es necesario también para muchos cultivos y para que se controlen muchas plagas, que de lo contrario se solaparían unas generaciones con otras.

Aunque no son recuerdos agradables, ¿quién no retiene imágenes de los sabañones en las orejas o en los dedos de manos y pies cuando éramos pequeños? ¡Cómo picaban los puñeteros cuando se te calentaban, cuán rojas detonaban mis orejas! Ya apenas se ven este tipo de lesiones en los niños de ahora, no sé si por que hemos mejorado en la ropa y en las calefacciones o es otra evidencia del cambio climático.

Ya que hablamos de ropa, os he ilustrado el mensaje con una nota de color y simpatía. Se trata de una instantánea tomada el día soleado siguiente a la semana de lluvias consecutivas que padecimos la semana anterior. Se ve que no había secadora y que aprovechando

los brotes de la higuera no se necesitaban pinzas de la ropa. ¡Viva la genialidad!

Por fin hemos terminado con la tala de las higueras y almendros, aunque a estos últimos hemos llegado algo tarde y muchos ya tenían las flores abiertas. Ahora nos queda que injertar algunos árboles de pepita y acabar con la tala de los olivos, recoger la leña gruesa para la calefacción y triturar las ramas restantes. Con todo este jaleo, no hemos olvidado continuar plantando lechugas, coles, espinacas y cebollinos. Pero tenemos pendiente desbrozar las huertas, estercolar y preparar más tierras para la siembra de patatas y otras hortalizas y, cómo no, también hay que ir planificando la siembra de las verduras de verano, pues tenemos la primavera encima. No sé si habréis notado que al mediodía el sol calienta que da gusto, en el momento que se retiren estos fríos, la primavera va estallar delante de nuestras narices.

Espero continuar aquí para poder haceros el relato.



Ropa en la secadora solar después de una semana de lluvias

Veintisiete

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 12 de febrero de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

¡Arriba esos cuerpos, que la primavera nos está llamando! ¡Vaya hermosura de días soleados y cálidos estamos teniendo! Ya no quedan excusas para salir un rato y dar una vuelta por el campo que está precioso y la temperatura acompaña, y encima con el manto blanco nevado que tiene la Sierra de las Nieves al fondo del valle, una maravilla. No te lo pienses, deja algo atrás y vete al campo con tu familia o tus amigos, siempre es importante dedicar un rato a estos menesteres, es fundamental para la salud, sobretodo la mental.

Como imaginaréis en el campo estamos a tope de trabajo. El buen tiempo ya nos está permitiendo estercolar la tierra y prepararla para sembrar muchísimas verduras: desde patatas variadas a zanahorias, remolachas, lechugas, coles, puerros... Ahora todas las plantas vuelan en su carrera por florecer y por poder conseguir su mayor objetivo: reproducirse. Por eso, es increíble observar cómo en cuestión de días todo ha cambiado y se ha acelerado; te descuidas y una brécol que está a punto para recoger, en dos días ya está floreciendo. Es admirable la energía y rapidez que emplean las plantas en esta función, cuando les llega su momento. Las flores están “pintando” de color el paisaje, transformándolo día a día, es como si se comunicaran entre sí y dieran la voz de alarma: ¡Vamos, vamos... florezcan ustedes! De hecho hay recientes investigaciones que así lo admiten, que confirman la capacidad de las plantas de comunicarse entre ellas por mensaje químicos que pueden afectar incluso a su propia composición. También se ha detectado la presencia de una comunicación eléctrica

similar al que usan nuestras neuronas, lo que daría pie a admitir que las plantas poseen cierta inteligencia, que estaría localizada en los extremos de las raíces. Yo no he podido traer una prueba irrefutable de esta información, pero si os traigo unas fotitos de la belleza y la sensibilidad que al menos a mí me producen las plantas.

Es una foto de un *physalis*, un tomatito pequeño, tropical, que de un sabor aromático y afrutado que habréis visto alguna vez en platos de repostería de "alto copete". Os la adjunto por que me encontré unos cuantos, que al pasar todo el invierno en el suelo, han perdido su capucha característica pero le ha perdurado el esqueleto de dicha cobertura, dejando al descubierto una estructura increíble que encarcela el fruto dentro. Es una miniatura perfecta, que parece imposible de construir si no es en un taller de orfebrería.

Os dejo, ¡un beso!



Physalis, un tomatito pequeño, tropical, que da un sabor aromático y afrutado.

Veintiocho

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 19 de febrero de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¡Qué vaivenes nos da febrerillo el loco!, por algo lo bautizaron así nuestros abuelos. Pasamos de un día soleado, e incluso caluroso, a esta nohcecita de hoy bastante fría y húmeda.

Y así de convulsos estamos en el campo: que el tractorista viene mañana a labrar el terreno y hay que quitar la leña pero al final no llega por que comienza a llover; que hoy nos vamos corriendo a sembrar las zanahorias y las remolachas; que mañana han pronosticado que llueve; que de pronto hoy vamos a quitar las cañas de los cultivos viejos de tomates, porque no está lloviendo, pero al rato comienza a descargar un chaparrón y hay que dejarlo, etc., etc.

¿Me hicisteis caso? Si os distéis una vueltecita por los campos habréis comprobado que las floraciones de los árboles siguen su curso: ya no solo los almendros, sino que todos sus parientes han comenzado también a florecer, y la verdad es que no le tienen nada que envidiar: ciruelos, albaricoques, nectarinos, melocotones, manzanos perales y membrillos. Todos con sus blancas o rosadas flores destacan dentro del paisaje verde de invierno. Pero la foto que ilustra hoy este mensaje no es de ninguno de ellos, si no que como un guiño al día de los enamorados. Os decoro este párrafo con una foto de una orquídea que tiene mi hermano en el jardín de la casa, en la huerta. Como podréis ver, no es necesario comprar flores a precios desorbitados, pues con nuestro agraciado clima tenemos la suerte de poder cultivar hasta orquídeas al aire libre.



Orquídea para enamorados

Pero hoy el mensaje va a dar para mucho más de sí. Por eso, si os apetece leer un rato os remito una dirección electrónica donde entrevistan a un científico asesor de la Comunidad Europea sobre transgénicos. Se trata del Dr. Gilles Eric Seralini, y la dirección es la siguiente: <http://semillasysalud.wordpress.com/entrevista-dr-gilles-eric-seralini-experto-de-la-comision-europea-en-transgenicos/>

Y aún más, también adjunto una receta que me pidió una cliente para cocinar los cardos (pencas de cardos), que la comparto con todo/as y espero que le llegue al solicitante. Tiene añadido las borrajas, pero perfectamente se puede hacer sin ellas. Es una receta remodelada con informaciones de experiencias varias.

¡Un besote!



Sopa de cardos y borrajas

Esta receta me la dio verbalmente una cliente de la zona de Teruel. Al parecer es muy típico en esa zona tomarla en Nochebuena. Es aproximada, pues la escribí pasado algunas semanas.

Ingredientes:

*medio kilo de cardos y aproximadamente lo mismo de borrajas
una patata mediana
unos 100 grs aprox. (un puñado) de almendras
varios dientes de ajos
una cebolleta o una cebolla tierna o un puerro
una cucharada de harina para espesar el caldo
si te gusta, se puede añadir leche o nata
aceite, sal, pimienta y agua*

Lo primero es preparar y limpiar las verduras: para ello hay que quitar los bordes con espinas y las hebras a los cardos y trocearlos. Las borrajas se limpian con un estropajo para quitarles las vellosidades y dejar prácticamente las penquitas de las hojas.

Ponemos a hervir una cacerola con agua, sal y un chorreón de aceite donde introducimos los cardos ya lavados y troceados y la patata limpia, pasada una media hora o cuando estén casi tiernos introducimos las borrajas que son mucho mas tiernas. Cuando estén listas las verduras, apartarlas y reservar parte del caldo de la cocción.

En una cazuela o sartén amplias, sofreímos en aceite los ajos fileteados y las almendras sin la piel. Cuando estén fritas, las retiramos para luego preparar un majaillo, se le puede añadir también perejil fresco.

En el aceite aún caliente añadimos la harina hasta que se dore un poco sin quemarse y posteriormente las verduras troceadas anteriormente cocidas. Sofreimos levemente el conjunto y le añadimos el caldo que reservamos, dejamos trabar unos minutos y adicionamos el majaillo y hervimos otros minutos más.

Corregimos de sal y pimienta y dejamos cocer según el punto deseado de espesura, incluso si así nos gusta podemos añadir un chorreón de leche o nata si lo deseamos más cremoso y no tenemos problemas con las calorías y las grasas saturadas.

Variante: justo cuando se está dorando la harina podemos añadir un poco de mantequilla y después leche y caldo para hacer una bechamel caldosa. Después incluiríamos en el plato las verduras y el majaillo y posteriormente los gratinaríamos en el horno y, si nos apetece, le añadimos un poco de queso rallado justo antes del horno.

Veintinueve

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 27 de febrero de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas tardes!

Nunca mejor dicho “tarde”, pues se me hace raro usar este saludo, pues casi siempre utilizo el “buenas noches, o el “buenos días”, pero me ha sido imposible escribiros antes.

Las razones son varias, pero sobre todo es por una razón humana. Tenemos como invitados a los padres de Manuel y María, unos muchachos que están realizando prácticas en nuestras fincas tras terminar sus estudios de agricultura ecológica en Francia. Este evento ha tenido su apogeo en la cena que celebramos las tres familias ayer noche y que terminó un poco tarde, por lo que me he visto obligado a enviaros el mensaje a estas horas tras el trabajo matutino. La verdad es que disfrutamos momentos deliciosos de convivencia y también puesta en común entre agricultores de diferentes países ,descubriendo que los problemas son universales: precios indignos por abuso de la distribución y las grandes empresas, envenenamiento y agotamiento de tierras, transgénicos, subvenciones que se llevan como siempre los grandes agricultores que son los que menos las necesitan, y los que menos la rentabilizan (en España, el 5% de los agricultores se llevan el 75% de las subvenciones), agricultores y ganaderos que desertan por que sus proyectos ya no son viables,...una puesta en común que siempre es enriquecedora y cuando menos, te sitúa mejor en el mapa actual.

Por las fincas anda todo bastante liado y con mucho trabajo por hacer, pues ya mismo tenemos que comenzar a sembrar cultivos de

verano y aún no hemos terminado con la tala, la leña, el estercolado, etc. Pero, por otro lado, el maravilloso chaparrón de días pasados vino que “ni pintado” a los cultivos, pues más bien parece que cayó abono del cielo. Las plantas han crecido por días tras ese aporte de agua y el calentamiento de las temperaturas. De hecho ayer y hoy estamos alcanzando valores bastante cálidos para esta época, yo diría que demasiado altos. Esto parece abril.

Eso sí, el campo continua acicalándose, cada día más bello, no solo en las huertas sino también en la parte salvaje. Por poneros un ejemplo, las aulagas y romeros están que “se salen”. De hecho hoy os traigo un romero floreciendo, aunque la foto la he tomado casi anocheciendo ya. Además las galas no solo las apreciamos en los colores de las flores si no también en los cantos y galanterías de las aves, que no paran de bullir mariposeando para atraer a sus respectivos congéneres... En fin, ¡LA VIDA!

¡Un besote!



Romero floreciendo que aún no se ha “salido”

Treinta

Mercadillo ecológico en Marbella y Cártama Estación

Sábado y domingo, 5 y 6 de marzo de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

¡Vaya locura de tiempo! Parecía más bien el final que el principio de la primavera. Hemos soportado temperaturas de casi 30 °C y más si estabas trabajando en el campo al sol; de hecho nos hemos quemado los brazos y la cara, además el sombrero era indispensable como si fuera principio de junio. Ahora parece que se han moderado algo las temperaturas y hay pronóstico de lluvias en los días próximos. ¡Vuelta a la normalidad! Ya sé que muchos preferís estar más calentitos y sin lluvia, pero por un momento pensar lo que significaría comenzar el verano cuatro meses antes, cuando llegara octubre estaríamos recocidos como los huesos de un puchero. Cada cosa a su tiempo.

En las fincas nos hemos visto obligados a comenzar con los riegos de los cultivos, sobre todo los que estaban orientados al sur, terrenos más calientes, y con los que estaban acolchados. Y todas las siembras nuevas que hemos plantado las hemos regado con goma a pié, una por una. Así que si llueve esta semana próxima va a venir estupendamente al campo, pues estas calores anticipadas han secado la tierra bruscamente.

Por otro lado si lloviera algo el fin de semana, no os asustéis que nosotros asistiremos al mercadillo aunque llueva o nieve, salvo que se dé una catástrofe. Los que ya sois clientes con mas experiencia sabéis que colocamos un “cenador” de plástico para resguardarnos de la lluvia.

Hoy no os traigo foto, y mira que tenia la idea de enviaros una con la floración de los ciruelos en la huerta, que este año está siendo muy uniforme y preciosa, pero me hallo fuera de Coín, pues me he tomado unos días de descanso con los niños durante la Semana Blanca. Pero espero reconfortaros en próximos mensajes y si no lo hago, también admito quejas y críticas constructivas.

¡Un besazo!

Treintiuna

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 12 de marzo de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Vaya *pechá** de agua que nos está cayendo! Y por lo visto tenemos para toda la semana.

¡Buenas noches!

Por lo que se está viendo las patatas, los ajos y las cebollas se van a llenar de hierba pues si el tiempo no lo remedia no va a haber hueco para labrarlas con tanta lluvia. Ya llevamos tres años así, con primaveras muy húmedas. Veremos a ver si se *cocen* las patatas recién sembradas con tanta lluvia. En los terrenos que drenan menos, eso sí, a las zanahorias y a las remolachas recién plantadas de semillas les ha tocado un tiempo estupendo para nacer, y aún mejor a las lechuguitas acabadas de transplantar.

Cambiando de tema, es curioso comprobar cómo hay una porción importante de nuestra clientela que se acerca a nosotros no por motivos de salud o medioambientales, sino además o más bien por nuestros productos. Esos alimentos que les ponemos a su alcance les traen recuerdos, muchos recuerdos de sabores, de aromas y de olores a comidas que les hacen revivir momentos intensos, muy agradables y, sobre todo, familiares. Hace unos días lo pude comprobar muy claramente cuando un cliente y amigo le remitía a su hijo en Madrid una caja de nuestras frutas y verduras, y su hijo le llamaba agradeciéndole generosamente el presente y recordándole lo bien que se comía cuando estaba en casa de su padre. El problema lo tiene ahora, que ha pasado a ser un regalo que se repite pe-

riódicamente, aunque en realidad no es un problema, para él es más bien una suerte poder hacerlo. Desde aquí besos para esa fabulosa familia.

Y ya que estamos escribiendo sobre comidas os voy a adjuntar un receta muy interesante, la sopa de escarola *granaína*. Es interesante por que es una verdura que se consume poco por estos lares, es mucho mas usada en lugares con temperaturas más bajas como Granada o el Norte de España, pues es de las pocas verduras que resiste algo el frío del invierno. La receta nos la han pasado la buena gente del Grupo de Desarrollo Rural (GDR) del valle del Lecrín, en Granada. ¡A ellos mil gracias! Yo, al menos, solo la preparaba de distintas formas en ensaladas: con salsas, con ajitos fritos,... pero nunca pensé en una sopa. ¡Que la disfrutéis!

Por cierto, como animación del mercadillo de Alhaurín el Grande, "El Colmenero" va a mostrar generosamente el museo del pan que está muy cerca de las instalaciones del mercadillo, para todos aquellos clientes que deseen visitarlo entre las 11:30 y las 13:30 horas, de forma gratuita y acompañado de sus explicaciones pertinentes.

¡Un gran abrazo!



Sopa de escarola

Ingredientes:

escarola

cebolla

ajo

almendras

pan

aceite de oliva y sal

huevos

Preparación:

Se lava bien la escarola y se pica en trozos. Se pone en una cacerola y se le da un hervor. Una vez ha hervido se le tira esa agua para que pierda el amargor, y se le echa agua nueva.

En una sartén aparte se sofríe la cebolla y el ajo, una vez hecho se le agrega a la escarola para que hierva.

Se sofríen unas almendras (10 / 12) y unas rebanadas de pan, una vez sofrido se tritura todo y se añade a la escarola que esta hirviendo.

Dejar hervir unos veinte minutos, y estrellarle unos huevos (son opcionales), dejar que cuajen y se puede servir. Se puede acompañar con un poco de vinagre.

Treintidós

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 19 de marzo de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¡Vaya *jartaita* de agua que nos tenía reservado marzo!. Casi 250 litros han caído en Coín durante toda la semana de lluvia. Brota agua de cualquier rincón, cualquier acequia lleva un generoso y limpio chorro de agua, los ríos corren magníficos y el Nacimiento de Coín *barbulle** con alegría y alboroto. Para los coínos-agricultores como nosotros, esto es sin duda una gran alegría porque es futuro para el campo y para todos, así que debería ser un motivo general de fiesta, que deberíamos compartir. Razón de más cuando ha llovido tanto y no hemos sufrido daños importantes.

¡El campo esta *pa verlo*! ¡Con todos los tonos del verde imaginables! Cuando llueve con normalidad, y con abundancia, se mantiene aún la costumbre de sembrar diferentes verduras en terrenos de secano durante el otoño, el invierno y principios de primavera. Esta es una cultura importante y que se debería de preservar, pues puede llegar a ser muy útil en otros momentos de más escasez. Para que veáis que lo que os digo es cierto os remito una foto de una pequeña *suerte** dónde sembramos a sol saliente en esta época, y que ahora está en pleno esplendor. De hecho en el trozo de tierra que observáis en la foto, aproximadamente unos 1.500 metros cuadrados, hay unas veinticinco variedades de diferentes de verduras conviviendo.

Hoy también os traigo una foto de un injerto que mi hermano Sebas llevó a cabo hace un mes Se trata de un pié de almendro injertado en albaricoque. Si os fijáis, dentro del plástico hay dos palitos que

tienen brotes tiernos de color verde, son las púas del albaricoquero que ya están “agarrando”. Os los muestro porque a mí siempre me ha parecido milagroso esto de los injertos, o sea que le peguemos a un árbol un trozo de otro y pueda transformarse y vivir así por arte de magia. Si os paráis a pensarlo es increíble, si lo comparáramos con los humanos, es muchísimo más complicado. Un trasplante de riñón, de piel ó de córnea, necesita un tratamiento “anti-rechazo” de por vida para la persona receptora que, además, es de la misma especie. Sin embargo en las plantas esto no es necesario. Toleran injertos de individuos de diferentes especies, aunque siempre algo emparentadas. ¡Extraordinaria la capacidad de las plantas!

En fin, voy a dejar de contaros mis emociones. Nos vemos, ¡un gran beso!



Una *suerte* en la que se siembra a sol naciente



Se trata de un pie de almendro injertado en albaricoco

Primavera



Treintitrés

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 27 de marzo de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Parece que tras esta pequeña *jumarea* de un par de días volvemos al buen tiempo, todo como marca el guión de un clásico mes de marzo a comienzos de primavera.

Ya las horas de luz aumentan por la mañana y por las tardes, alargando la duración del día aprovechable en el campo. Este fenómeno traducido a la jerga de los campesinos, con sus refranes, quedaría de la siguiente manera: “en marzo...un pan y un *peazo*”. Así es como mi padre se lo explicaba hace unos días a una persona que vino a la huerta a comprar. Este refrán hace referencia a las horas de trabajo aprovechables en el día, ya que antes se trabajaba de sol a sol. Por tanto, cuando va llegando la primavera, en marzo, al aumentar las horas de luz y por consiguiente de trabajo diario, se alarga el jornal y se necesita algo más de un pan (“un *peazo*”) para poder aguantar la jornada laboral. En fin, es una forma más resumida de contar las cosas que van sucediendo rutinariamente a lo largo del año. Es también una forma más poética de sobrellevar la rutina, al fin y al cabo es nuestra cultura rural y que, desgraciadamente, estamos olvidando, desprestigiando y “dando de lado”. Cada vez somos más los que creemos que esto es un error y que tendremos que recuperarla.

¿Que tal vuestras caritas? Seguro que ya están algo más morenitas tras estos días de sol. Aunque sea solo un ratito, habréis tenido la oportunidad de salir a tomar el sol al campo, o incluso a la playita los que la tenéis más cerca. Y es que cuando nos demos cuenta, ya esta-

remos buscando la sombra porque el “Lorenzo” estará apretando de lo lindo, y nos quejaremos de lo largo que es el verano que nos queda por delante. En las fincas nos dedicamos, sombrero en ristre, a labrar y quitar hierba a todos los cultivos: ajos, cebollas, lechuguitas, papas, fresones, guisantes, etc., y a mano a las *trabajositas* zanahorias. También hemos comenzado a trabajar con la desbrozadora para limpiar debajo de la arboleda, en frutales, y en los bordes de los caminos. Y, ¡cómo no!, a cortar y preparar las cañas para ponerla a los tomates y habichuelas próximamente. Quién se aburre es porque quiere...

Como imagen de la semana os remito una fotito de las almendras para que veáis cómo están ya de gorditas. El tiempo no para.

Espero, como siempre, haberos dado un *puñaito* de frescura para comenzar el día con más ganas. Besotes y ¡AAAAadelante!



Detalle de un almendro en plena producción acariciado por una mano inocente

Treinticuatro

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 3 de abril de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas Noches!

Ya no quedan dudas, ¡estamos en plena primavera! Y os lo confirmo no ya por los colores, las flores, el verde... (por la vista). Llegados a estas alturas nos valen todos los sentidos y, en estos días, sobre todo el olfato y el oído se encuentran atiborrados de sensaciones y estímulos. Si tenéis la suerte de vivir en el campo o cerca de él, o bien hay algún parque o jardín cercano, prestad atención al amanecer. A eso de las 7.30 horas, aproximadamente, se genera una algarabía creciente de cantos múltiples de diferentes aves, de la que sobresale por encima de todos el canto de los mirlos encelados (que alguien me indicaba hace unos días que estaba cansado del mirlo que cantaba junto a su ventana y lo despertaba antes de tiempo, en fin otros desearán escucharlo y no lo tienen). El otro sentido, el olfato, más sutil, aunque yo diría que mas perdurable en nuestra memoria, igualmente se ve desbordado por la variedad casi infinita de olores que se ofrecen en estos días: desde una haba, una rosa, un narciso... hasta un jerguen o una aulaga pero, igualmente, quién sobresale por encima de todos, al menos aquí en mi tierra, es el maravilloso olor a azahar. De pronto lo detectas y te giras y localizas el árbol en cuestión, entonces no lo puedes evitar, te acercas y te dejas embriagar por un instante, ¡qué LUJO!

De adorno, acompañando a este escrito, unas *jabitas* en flor, lástima que no os puedo remitir un "archivo oloroso". Pero quizás en otra próxima entrega os envíe un archivo sonoro de la primavera.



Jabitas en flor

Vaya entrada más primaveral, si es que tenemos cosas estupendas para ser felices y están tan cerca y tan sencillas. Pero, ¿cuánto tardamos en encontrarlas?

Para contrarrestar tantos buenos olores, nos hemos dedicado estos días a repartir estiércol de oveja y cabra para después arar la tierra y *atajarla* (hacer lomos) y preparar las gomas de goteo; todo listo para plantar las verduras de verano y las sandías. Y en secano, como el año pasado, volveremos a sembrar meloncitos dulces, a ver si se vuelven a dar bien y les cae un chaparroncito dentro de unas semanas.

Lo que voy a comentaros a continuación no os va a gustar tanto, pues es una noticia poco agradable para todos: *el mercadillo ecológico de Marbella ha sido anulado por ahora*. Así se nos ha comunicado por parte del ayuntamiento de esa ciudad. Nos ha sentado “como una patada en la barriga”, pues solo había buenísimas razones para que continuara: éxito creciente de público, una demanda de muchos clientes que había sido satisfecha, los productores estábamos contentos e ilusionados, etc. Al parecer, como base de esta anulación está la protesta de unos pocos comerciantes cercanos, que se quejan de que nuestros precios son muy baratos y que les afecta a sus ventas. Cuando se supone que nosotros no hacemos competencia a los comerciantes convencionales. Igualmente nos informan que estos comercios apenas tienen público. El ayuntamiento ha informado a nuestra asociación que desean que el mercadillo ecológico continúe pero que estudiarán nuevos emplazamientos. Las cosas cuesta cambiarlas: unos pocos de distribuidores siguen teniendo más poder que veintitantos productores y cientos de consumidores. Pero no vamos a decaer, esto ya no lo para nadie y con vuestra ayuda, esta rueda que ya no se puede frenar.

¡MUCHAS GRACIAS POR VUESTRA CONFIANZA Y VUESTRO CARIÑO!

Treinticinco

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 9 de abril de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¡Vaya tiempesito tan raro que se nos ha metido en Málaga en estos días!: una calima y el viento de levante soplando y silbando por las esquinas. Esta humedad y el calorcito están fomentando las condiciones ideales para que los hongos campen y crezcan a sus anchas en los cultivos. Mucho me temo que el mildiu comience a hacer de las suyas en las cosechas de patatas, tomates, cebollas, etc.; que el repilo haga daño a la floración de los olivos o que la roya ataque prontamente a los ajos, por mencionarlos los más conocidos. En fin, cosillas y preocupaciones de la gente del campo.

Lo que sí sigue para delante “a toda vela”, y sin contratiempos, es LA PRIMAVERA. Ya no os comento olores, sonidos, colores,...lo que se palpa es la propia VIDA explotando por todos los rincones. Solo hay que agacharse para observar unos pocos minutos las flores y las hierbas y detectaremos: escarabajos comiendo hierba, mosquitos, mariposas pululando flores, abejas en su trabajo, algún ruidoso abejorro, hormigas laborando, pajarillos insectívoros (currucas, mosquiteros, carboneros, herrerillos...) afanados en capturar a los insectos para alimentar a su hambrienta prole, que les esperan en los nidos; la bella abubilla en el montón de estiércol escarbando en busca de más insectos, el picapinos en el almendro seco taladrando con el mismo objetivo y el águila calzada sobrevolando a ver quién se distrae más de la cuenta. ¡Ah!, y se me olvidaba, vimos una cigüeña dando vueltas por los campos en Coín, no sé muy bien que hacía por estos lares, pues no son frecuentes. Con todo el trabajo

que tenemos pendiente, y a mí de lo que me entran ganas es de sentarme tranquilamente con unos prismáticos y disfrutar del espectáculo... Además, este último generoso chaparrón ha acelerado más todo este bullicio de vida. Pero volviendo a la realidad agrícola: está pendiente el reparto de estiércol para la tierra para de las sandías, los melones y para más tomates; me queda leña que triturar, desbrozar y trocearla para guardarla...!uf!, la lista es infinita... que se le va a hacer, tenemos esta suerte, ¿no?

Muy importante: quería informaros de que si os acercáis a Alhaurín el Grande podréis acudir a la charla coloquio titulada “Comer Sano en el Siglo XXI”, organizada conjuntamente por la asociación Guadalhorce Ecológico y por el Ayuntamiento. La charla tendrá lugar en la casa de la cultura del pueblo, a las 11 de la mañana. Será impartida por el Dr. Nicolás Olea, catedrático de radiología, radioterapia y oncología de la Universidad de Granada y coordinador de investigación del Hospital Clínico de la misma ciudad.

No faltéis, no todos los días podemos escuchar este tipo de conferencias, y así complementáis la visita al mercadillo, que no todo sea consumir: ya sabéis, “...nos alimentan y nos dan vidilla”. Os dejo “oliendo “ esta preciosa foto de la flor del azahar...



Flor de abril de los cítricos: el famoso azahar que huele hasta en fotografía

Treintiséis

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 16 de abril de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¿Cómo van esos cuerpos con la llegada de la primavera? Espero que bien, pues hay bastante gente a los que esta estación les produce cierto cansancio (astenia primaveral).

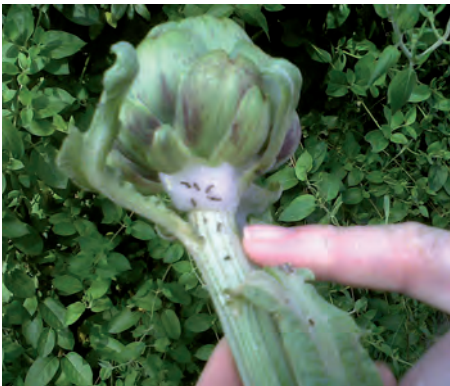
Por aquí, la verdad, se acumula el trabajo y hay momentos de agobio y estrés, pero casi siempre pasa lo mismo en esta época con las tareas en el campo, así que uno va aprendiendo a manejarse y lo tolera mejor... cosas de la edad.

Lo que sí tengo es un nuevo compañero en mi furgoneta desde hace una semana, se trata de un grillo. Cada vez que me meto en ella comienza con su *gri-gri** y ya si no me canta lo echo de menos. Es una buena mascota y no necesita cuidados, pues en la furgoneta siempre tiene alguna verdurilla que comer. Y es que con esto del cante, ocurren cosas simpáticas en las huertas. Sin ir más lejos me comentaba mi hermano José, que conocía a una “mujer del campo” que le cantaba a sus cebollas porque decía que las notaba más contentas y se ponían mas bonitas; no sé si esto tiene algún fundamento científico como la música y los fetos o la música y las gallinas ponedoras, o simplemente es que no tenía otro auditorio mejor que la escuchara. Pero lo que siempre me ha resultado maravilloso es escuchar a la gente cantar mientras trabaja; ya apenas ocurre y esto, seguro que debe ser sintomático de los malos tiempos que corren.

Cambiando de tema, deciros que estamos plantando las primeras sandías, más variedades de tomates y pimientos y preparando cañas

para ponerlas a los tomates dentro de pocas semanas, cuando crezcan un poco; triturando más leña, talando los cítricos, remangando las patatas, preparando tierra para los melones tardíos y un sinfín de tareas más que no os voy a detallar, pues con que estemos estresados nosotros ya es suficiente. Así le pasa a mi padre, que luego me cuenta que se “ha tirado toda la noche entre sueños limpiando y preparando las cebollas para el mercado”. Vamos, que entre la vigilia y el sueño este hombre no para de trabajar.

Pero hoy os traigo una imagen curiosísima. Al verla seguro que pensáis: “vaya fotito más asquerosa que nos traen hoy los Hevilla: una alcachofa con un escupitajo espumoso”. Pero tranquilos, que se trata de una pequeña muestra sobre fauna de los cultivos; que lo que observáis es una especie de “espumarajo” que segregan unas chinches saltarinas y dentro de la cuál protegen a su larva de los depredadores, de hecho veréis que hay varias hormigas que estaban pastoreando sus pulgones, y al pringarse en la espuma se las ve casi moribundas, afectadas por esta sorprendente estrategia defensiva. (Perdonad por la calidad de las fotos pero lo único que tenía a mano era el móvil y con poca luz).



Alcachofa con fauna acompañante y sus segregaciones. Se trata de una estrategia de las chinches para proteger a su prole. Como se puede ver, las hormigas acompañan a sus rebaños de pulgones.

Treintisiete

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 24 de abril de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos y húmedos días!

Hoy no hay mejor expresión andaluza para describir la lluvia que tenemos que decir: “está *jarineando*”*. Esperemos que si va a continuar lloviendo que se anime un poco más y nos caigan algunas decenas de litros, que vendrían bien al campo. Pues esta humedad y el calorcito constantes solo suelen traernos problemas. Aunque como muchos sabréis la cantidad de episodios de lluvia en abril no suelen ser muy grandes, de ahí el refrán: “el agua de abril no cala un mandil”. Para los que no lo sepan, un mandil no solo lo usan los camareros o cocineros, sino que también es una prenda que forma parte de las vestiduras de burros, mulos o caballos.

A todo esto, estamos en Semana Santa y esto de la lluvia y las procesiones no casa muy bien que digamos. Pero para mí, que se repite cada año y es que, en realidad, forma parte de toda esta cultura cofrade, si no fuera así y la Semana Santa se celebrara en julio, no sería lo mismo.

Pero dado que los medios de comunicación tradicional ya se ocupan abundantemente de este apartado cultural y religioso, yo os voy a recordar una bonita costumbre que se está perdiendo en el medio rural. No sé si conocíais que en llegando a estas fechas tan señaladas en el año, los cabreros solían regalar leche a sus clientes y amigos, y digo bien, “regalaban” la leche para que pudieran hacer el famoso arroz con leche, tradicional en las mesas durante esta época del año, al igual que las tortillitas de bacalao. A mí siempre me ha parecido

un acto generoso y solidario digno de ser mucho más afamado de lo que es actualmente, de hecho este gesto está desapareciendo, al igual que los valores que se pueden identificar en él. No sé si lo hacían porque en esos momentos la leche les sobraba o tenía alguna connotación religiosa... estas averiguaciones se las dejo a eruditos y antropólogos. Simplemente me ha parecido bien citarlo por que siempre lo he considerado un gesto humano *bellísimo*.

Cambiando de tema, vuelvo a la tierra, aunque ahora sería más correcto decir a la hierba, que es lo que mas abunda ahora. Eso sí, ya comienza a estar más dura, más *graná*, con raspas que se enganchan en la ropa y por todas partes. Los campos de cereales comienzan “a parir” las espigas y las mareas de olas a balancearlas con la ayuda del viento.

En las huertas nos hemos dedicado, ¡como no!, a quitar hierbas y a “remangar” los lomos de las patatas; a sembrar las sandías; más lechugas; hemos probado a sembrar archicorias, *okra*, albahaca; más tomates, más habichuelas, más zanahorias y alguna que otra hierba aromática más para que no falten los sabores en vuestra mesa. Por cierto, si os gusta y tenéis tiempo es estos días festivos, quedaros una tarde en el campo y esperar que anochezca, que con un poco de suerte escucharéis al cuco, al ruiseñor, al chotacabras o al autillo; le dan un tono especial a los anocheceres de primavera, son momentos únicos pues solo nos visitan y cantan en una época del año.

Como imagen de la semana os dejo con el verdor de una planta medicinal emblemática, la cola de caballo (*equisetum arvensis*) que cría en las zonas y *sendajos* húmedos de algunas huertas en Coín. Por aquí le llamamos: “jopo de zorra” y se usaban como estropajo de urgencias en el campo, para lavarse las manos, y también se le daba un uso medicinal pero para tratar enfermedades de las plantas...

¡Un besote!

Treintiocho

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 1 de mayo de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¡Ale!, y este fin de semana otra vez llueve. ¡Toma cuarenta de mayo! Además en mi pueblo se celebra la feria y las cruces de mayo, por lo que como llueva de verdad, se van a “aguar” dos fiestas seguidas, y a nuestras patatas y cebollas las va a machacar el mildiu.

¿Qué tal? ¿Cómo andáis? Espero que descansaditos después de Semana Santa sin procesiones.

Por aquí continuamos con nuestros líos, hace un rato he llegado de sembrar melones de distintas variedades: *cantalupo, galia, piel sapo, tendral de invierno*, etc., pero los hemos hecho como el año pasado: en secano, para que estén de verdad dulces. Ahora todo dependerá del cielo y de nuestros cuidados. También hemos puesto algunas lechuguitas, “pa que no falten”, nuevas tandas de habichuelas de varios tipos y nueva serie de zanahorias y remolachas para el veranito. Por cierto, es increíble la velocidad con que crecen los calabacines, impresionante; prácticamente, si nada se interpone, puede que aproximadamente en un mes desde que se sembraron comiencen a producir. Ahora el campo es más divertido si cabe. En un día pasas de sudar mientras trabajas bajo la lluvia, con las botas con sendos pares de kilos de barro, a quitarte la ropa y buscar el sombrero y la botella de agua desesperadamente, porque el termómetro y tu cuerpo marcan más de treinta grados. Como dice Manuel, el chico francés que trabaja con nosotros, ¡esto es el trópico!

Hoy os traigo una fotito de un helecho que crece en las centenarias acequias de nuestra huerta, es un helecho endémico de Málaga y Cádiz y más frecuente en zonas calizas. Éste, concretamente, está sobre travertinos. Ya tenemos varios ejemplares a lo largo de la acequia, precisamente me he acordado de fotografiarlo cuando estábamos desbrozando la zona. Es maravilloso verlo en medio de tanto verdor, cerca siempre de musgos, parietarias, aros, vincas, zarzas, etc.

Un gran beso. No os asustéis de la lluvia, que los pronósticos han mejorado para el domingo y ya sabéis que nosotros no fallamos, ¡salvo que nos caiga un rayo encima!



Helecho malagueño sobre travertino

Trentinueve

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 14 de mayo de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Hoy otra vez chispeando, vaya mayo más húmedo. Ya va siendo hora de que el tiempo se estabilice. Eso sí, gracias a estas lloviznas os traigo una foto de la huerta con el arco iris desplegado justo encima, me la pasó generosamente un cliente que justo ese lunes estaba visitándonos por primera vez, fue un día tormentoso con momentos de luces preciosas. Desde aquí muchísimas gracias.

Por el campo andamos más atascados que nunca, con muchísimo trabajo pendiente y más que tendremos pues nuestro colaborador Manuel, ya casi un componente de la familia, se nos vuelve a su Francia natal con su compañera María, después de un año de aprendizaje y convivencia. Mucha suerte a ambos, no los olvidaremos y aquí tendrán siempre su casa y sus amigos. Que se le va a hacer...!MUAAC y MUAAC!* En fin, dejaremos la melancolía y los abrazos para el día de la despedida.

Ahora los huertos van para arriba que vuelan: los calabacines se estrenarán esta semana aunque solo sea alguna pieza; los pepinos lo harán en un par de semanas más; los tomates ya se están amarrando a las cañas (aunque el mildiu con tanta humedad y la patatas tan próximas me dan *yuyu*, crucemos los dedos...); las habichuelas de enrame ya “gatean” por las cañas y las de suelo (“las nanas”) ya se les atisban las flores en los cojillos; las berenjenas también muestran las primeras flores; las matas de sandías se extienden por el suelo; y las patatas están dando la cara “diciendo: estoy lista pa

que me saquéis". Y en los frutales, las ciruelas ya *gordean* colgando de las ramas; los albaricoques están *hinchones*; y las naranjas se van apurando poco a poco. Las brevas ya se distinguen en las higueras; las cerezas empiezan a blanquear (a ver si Fina, nuestra amiga agricultora ecológica de Jubrique, no nos falla este año, desde aquí un *arrechuchón* con mucho cariño); las almendras tienen ya el tamaño máximo que alcanzarán; y los olivos comienzan a limpiar la *trama** y en algunos se pueden intuir la cosecha. En fin, como para no parar de mirar y echar fotos por doquier. Es un momento culminante en la efervescencia de la primavera.

¡Ah!, y mañana esperamos no olvidar regar las batatas que pusimos *antier*, las primeras.

Os dejo, que es menester dormir algo para recuperar fuerzas.



En primavera los huertos van de primera. El arco iris es un reflejo del campo. Huertas Viejas.

Cuarenta

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 21 de mayo de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Este mayo no *marcea*, y es que está loco como una cabra. ¡Vaya tormentazo que nos ha caído esta tarde por el valle! Si persiste un rato más, o se generalizan los pocos granizos que han caído, hubiera sido un desastre. De todas formas tanta humedad está favoreciendo a los hongos que nos están dañando patatas, tomates, pepinos..., y veremos a ver hasta dónde llegan como no venga la calor y el descenso de humedad, más normal en estas fechas. A otros cultivos a los que les está haciendo daño la situación son los cereales para el ganado, que se están cortando ahora: avenate, cebada, heno, etc., ya que una vez cortados necesitan secarse, y con estas lluvias y nublados la cosa está difícil. Pueden terminar pudriéndose en la tierra antes de ser empacados para almacenarlos.

Pero el mayor susto no me lo ha dado la tormenta, sino la sorpresa que me he llevado mientras retiraba el acolchado a las patatas que iba a sacar de la tierra, cuando estuve a punto de agarrar con las manos, sin darme cuenta, a una ilustre culebra *bastarda* que se guarecía de la lluvia, calentita bajo el acolchado. ¡Puf!, vaya salto que dí para atrás. Luego, en la furgoneta, mi padre se tronchaba de risa mientras se lo narraba. Cositas del campo.

¿Cómo va esa semana preelectoral? Imagino que cansados de tanta promesa, de tanto mitin y de tanto despilfarro. Con la que está cayendo. Aunque hay que reconocer que lo del movimiento 15-M ha animado el patio, y parece que promete. Creo que estamos todos



Helecho malacitano



Armuelle

un poco cansados de la clase política española y así lo demuestran las encuestas sociales. Bueno, pero os dejo este tema para vuestras tertulias y me vuelvo a mi huerta y a las verduritas, que el patio del verano se va acercando y ya comienzan a aparecer las primeras verduras de la época estival.

Para este sábado ya tendréis en la mesa calabacines en abundancia y algunos pepinitos para ir refrescando las ensaladas. Y en próximas semanas irán apareciendo berenjenas, habichuelas, pimientos y, por último, los deseados tomates. Mientras tanto toca continuar quitando hierbas (que siguen naciendo con estos chaparrones) a zanahorias, cebollas, lechugas, habichuelas, etc.; amarrar tomates a sus cañas y regar cuando no llueva.

Pero a pesar de la humedad, el año sigue su ciclo y eso se palpa en el paisaje, que ya ha comenzado a perder verdor: los marrones y amarillos ganan la batalla a los verdes, los colores de las flores en las praderas de hierbas son menos notorios, aunque todavía amarillean con fuerza las flores de la retama en los bordes de camino y acequias, y también se observan los anaranjados de los capullos florales de las chumberas. Y a los sonidos de los pajarillos en celo, se le han sumado algunos nuevos de esta época, como la oropéndola, las bandadas de abejarucos al atardecer y los chotacabras y autillos en la noche. ¡Qué suerte tengo de poder contaros esto y haberlo disfrutado antes! (perdón pero me he dado cuenta conforme lo escribía). Pues vale por hoy que ya va *tardeando* la cosa y el día ha sido completito, y mañana no será menos.

Os dejo con un par de fotos, una que os debía del helecho malacitano y otra del armuelle.

Cuarentiuna

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 29 de mayo de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¡Por fin se estabilizó mayo y llegó el calorcito! Que ya sé que nos *jartaremos* de calor, pero es lo que toca.

Acabo de plantar unos mangos y de labrar y retirar hierbas a una tanda de zanahorias pequeñas y, ¡uf!, cómo se nota ya la calorcita. El sombrero de ala ancha se hace imprescindible, con el *pirulo** de agua fresquita también cerca para ir reponiendo el líquido elemento, que trabajando en el campo no veas cómo te fluye. Que uno está delgadito no solo por las verduritas y la fruta, que la actividad física cuenta, ¡y bastante!

Esta semana nos hemos dedicado, entre otras cosillas, a labrar la tierra de los melones en seco para que aguanten más el jugo, o sea la humedad, ya que posiblemente no les volverá a llover y tienen que cumplir su misión con la que la tierra almacena actualmente. Por eso, cada cierto tiempo les removemos la tierra para cerrar las grietas y disminuir la evaporación, a ver si este año tenemos “los melones dulces y las sandías *colorás*”, como dice la bulería. Por otro lado, continuamos amarrando tomates a sus cañas según van creciendo, los calabacines ya hay que cogerlos a diario pues parece que crecen por horas, labramos las cebollitas, cuidamos los planteros de tomatitos y de berenjenas *cuernos de gacela*, etc. ¡Ah!, y otra nueva actividad, que en esta semana no sé lo que ha pasado, pero dos televisiones quieren pasar por la huerta a tomar algunas imáge-

nes. Esa es una faceta nueva que estamos descubriendo en la agricultura ecológica... ¡es que aquí tenemos que aprender de todo!

Hoy os traigo la última foto que os debía, desde cuando me estaba fallando el ordenador, así que con ella me pongo al día, que no me gusta deber. Se trata de una foto de cola de caballo (*equisetum arvensis*), una planta medicinal y también usada en agricultura ecológica. Crece en lugares húmedos y *sendajos* de las huertas. En Coín, que somos mejores describiendo las plantas, les llamamos "jopo zorras". Es una planta muy arcaica, con una forma muy singular de reproducirse, rica en minerales, diurética y cierta actividad fungicida para con otras plantas. Nada más por hoy, que son casi las dos de la *madrugá* y ya me lagrimean los ojos. Por si tenéis tiempo os dejo una conexión con un vídeo donde entrevistan esta semana a Eduardo Galeano, un persona encantadora, comprometida y que nos permite soñar con sus poemas en otro mundo mejor. Él sí que habla de cositas interesantes.

¡Un besote! <http://vimeo.com/24181190>



Cola de caballo (*equisetum arvensis*), una planta medicinal

Cuarentidós

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 5 de junio de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas tardes!

Retransmitiendo desde el cuarenta de mayo, y continuamos con los cielos grises y la humedad a flor de piel.

Creo que este año lo del cuarenta de mayo se va a quedar pequeño. Os cuento como anécdota que ayer, mientras cortaba unas lechugas anocheciendo, comenzaron a saltar ranas entre las hierbas húmedas y eso que la finca está rodeada de olivares en un terreno bastante seco. Por lo que se me vino a la cabeza, el dicho que cuenta que las ranas anuncian el agua, y mira por donde hoy amanece lloviznando. Por otro lado también confirmé que las ranas también son los deliciosos atrayentes que tiene la culebra, que días pasados os comenté que me sorprendió, así que, no solo come animales perjudiciales para los agricultores, sino que también devora ranas inocentes, maravillosas colaboradoras de los cultivadores ecológicos. En fin, como dice el refrán, “todos los pájaros comen trigo y solo paga el gorrión”. Pero no os preocupéis, que nunca se nos pasaría por la cabeza eliminar a una culebra, las seguimos considerando fieles aliadas, comprendemos que una alimentación variada es fundamental para conseguir estar saludables y eso incluye también a las ranas.

Pues ahí andamos en las fincas sacando patatas, labrando hierba a las zanahorias pequeñas, plantando nuevas tandas de lechugas, pimientos, las berenjenas *cuerno de gacela* (*salchicheras*) que tanto gustaron, etc. Y los cultivos veraniegos van para adelante, ya se ven los bultos como pelotitas entre la plantación de sandías, las prime-

ras habichuelas han comenzado a dar frutos, tenemos ciruelas, se acaban los nísperos y los albaricoques y ya mismo aparecerán las perillas sanjuaneras y las brevas. Como veis es una época maravillosa para la huerta, sobre todo por que puedes ir comiendo frutas por doquier como si fueras un mirlo criando tu prole, todo un lujo del que uno no es consciente hasta que ve como otras personas disfrutan increíblemente cuando les das la posibilidad de comerse una fruta, tomándola con sus manos directamente del árbol, mientras pasean por la huerta.

Si todos fuéramos igual de conscientes de lo que esto significa no hubiera ocurrido el “machaque” de tantas fincas con el *boom* del ladrillo, como ha sucedido desgraciadamente.

Bueno, os dejo con una fotito preciosa de un ramo de ciruelas *rembeau*, que voy a estropear la alegría del mensaje: me está saliendo la vena reivindicativa.

¡BESOS!



Un ramo de ciruelas *rembeau*

Cuarentitrés

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 11 de junio de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Hoy por fin ha hecho calor y parece que se estabiliza el tiempo.

Seguro que más de uno se dirá para los adentros: ¡qué *pesao* este tío con lo del tiempo! Pero no puedo evitarlo, cuando uno tiene apego a la tierra, es como una necesidad básica. Esta mañana mientras abría los ojos en la cama, escuchaba y observaba a mi padre mientras se levantaba, y lo primero que hizo tras salir de la cama, despejarse y poner en pie su cuerpo de ochenta años fue irse en pijama directamente a la puerta de la calle, abrirla y mirar el cielo. A partir de ahí, ya comienza la batalla diaria. Es como si de esa información primordial dependiera la puesta en marcha de todo el engranaje de la máquina de la vida diaria. Y cosas de familia, con el tiempo a mi me va pasando lo mismo.

¡Qué encuentro más bonito tuve cogiendo naranjas días atrás! Me topé con un minúsculo nido de currucas capirotadas, que es un pajarillo insectívoro que eriza una pequeña cresta de plumas en la nuca, tiene un canto llamativo y precioso. Es un encantador ayudante de la huerta y un infalible insecticida, guardando bastante de lejos las distancias. Estaba a la altura de mi cintura en una ramita de la falda de un naranjo, colgando como si nada. Tiene ya cuatro pollos a los que le faltarán una semanita para volar, pues casi no caben en el nidillo. Solo con acercarme con los dedos para fotografiarlos rápidamente con el móvil, para no molestarlos mucho, abrían la boca inocentemente creyendo que mis dedos eran sus progenitores que

le traían algún succulento manjar de proteínas a base insectos, tal como tarta de mosquitos con baño de chinches rojas. ¡Que suerte!, ya hacia años que no me topaba con alguno, solo las veía volar y disfrutaba con sus cantos.

Como veis, ahora es una maravilla pasear por la huerta, no solo tienes encuentros de este tipo, sino que no te falta fruta por doquier: aquí un níspero pasadito, acá una ciruelilla blanquilla y otra roja, por allá una naranja bien madurita, ¡uy!, a mi lado una perilla sanjuanera... total que en esta época tengo que visitar el wc un par de veces al día por el exceso de fibra frutera en mi bolo alimenticio. En fin, que alguno también se dirá para los adentros: “y este tío ¿cuándo no se lo pasa bien en la huerta?”.

¡Besotes!

Cuarenticuatro

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 18 de junio de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Ya llevamos unos días de verano y ya nos está sobrando toda la calor. La verdad es que en esta época todos comenzamos a hacer uso de otro horario en nuestro quehacer diario, de hecho intentamos estar más activos en las horas frescas del día, por la mañana y por la tarde-noche. Pues esto es igualmente aplicable en la agricultura, comienzas a levantarte más temprano para trabajar y te anochece mientras terminas, con lo cuál el día se alarga una barbaridad. Esto tiene sus ventajas y sus inconvenientes. Ayer mismo por la noche mientras regaba tuve la suerte de poder disfrutar del eclipse lunar en todas sus fases, mientras oyes cantar a un chotacabras o a una zorra “guarreando”, y alertando a todos los perros de la zona que le ladraban para delatar su presencia. Claro está que la parte negativa, es la sensación de limitación y agobio que te produce la dependencia diaria de estas tareas, máxime ahora en verano cuando no puedes saltarte un día sin regar, ya que sería catastrófico. Pero he aquí una más de las ventajas pedagógicas de la agricultura (de estas cosas no hablan en los manuales de agricultura): que tienes que ver la parte buena y reestructurar tus pensamientos para disfrutar de lo que haces y ver la botella llena y no la vacía, y este ejercicio es fundamental para afrontar las muchas durezas con las que te vas a encontrar en la vida, algo así como un entrenamiento psicológico preparatorio para mejorar tu actitud en la existencia.

Algunos después de este párrafo diréis: ¡hay que ver lo que este muchacho le saca a la agricultura!, y yo que creía que solo producía tomates, patatas y pepinos...

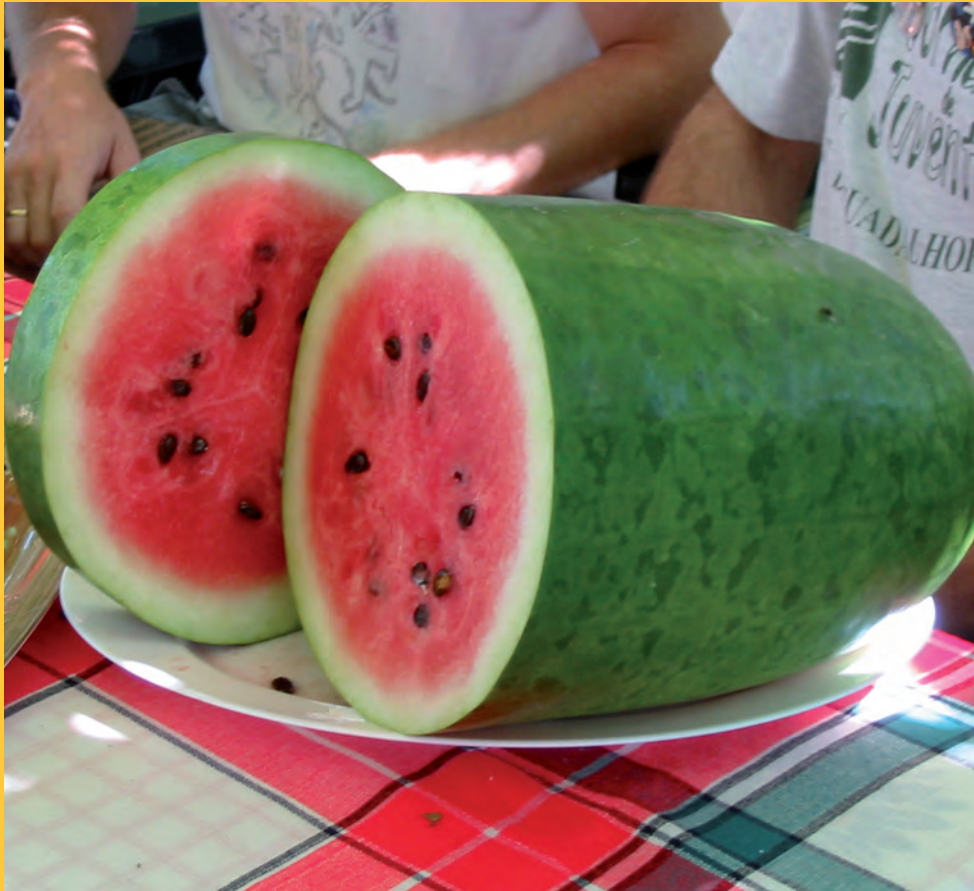
¡Ale!, os dejo hoy con una fotito de las futuras brevas, que como sabréis siempre se ha dicho que “en San Juan las brevas verás”, y ya nos queda poco para esta mágica y divertida noche.

¡Besosososososossss!



Brevas por *San Juan*

Verano y principios de otoño...



Cuarenticinco

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 26 de junio de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Qué curioso, parece que hoy el destino me tenía reservada otra sorpresa, que venía a continuación del anterior mensaje semanal. Y es que hace tan solo una hora, mientras terminábamos de regar los naranjos, un punto de luz verdosa fluorescente llamaba la atención en medio de la oscuridad a mi hermano Sebas y después a mí, cuando pasé por el mismo lugar de la huerta.

Claro está, no podía ser otro cosa que una ¡LUCIÉRNAGA! Y diréis: tanta fiesta para un *bichito-lú* (así es como lo llamábamos en nuestra infancia). Pero es que no puedo evitar ilusionarme cada vez que me las encuentro. Que todo sea dicho, cada vez son menos los encuentros. Desgraciadamente, es de los insectos más sensibles a los insecticidas y al resto de fitoquímicos, de hecho, creo, que en algunos estudios lo consideran un bioindicador de calidad. No deja de ser curioso, mágico y fascinante que un animalito tan pequeño pueda producir luz de noche, ¡con tanta tecnología de la que presumimos! Nuestras placas solares continúan teniendo ese hándicap, por las noches no pueden producir energía.

Cuando pequeños, las cogíamos del campo y las llevábamos a las macetas de nuestra casa, y así por las noches las podíamos ver algunas veces. Me he ido contento a la cama, porque tras contarle a mis hijos el encuentro con toda la ilusión posible, cuando ya pasaba un rato de haberlos acostado, la vocecilla de mi pequeña me llamaba (aún despierta) diciéndome: ¿Papi, y cómo hace la luz la luciérnaga?

Tanto me ha ilusionado que, aún a sabiendas de que la foto no saldría, la he hecho, pero solo se ve (como era previsible) una manchita *verdusa* y luminosa en mitad de la oscuridad. Así que hoy os dejo con otra cosita, pero no es una imagen. Esta vez tendréis que leer un ratito. Es un artículo sobre el famoso *E. Colli* y aporta otra visión bastante interesante. Si habéis tenido tiempo de leer sobre este tema, os habréis encontrado opiniones de todo tipo y más que van a dar de que hablar puesto que no están siendo claros ni informando fielmente a la población, de hecho todavía no sabemos cómo y por qué se ha vuelto tan agresiva y virulenta esta bacteria, ¿no creéis?

<http://www.sinpermiso.info/textos/index.php?id=4246>

Cuarentiséis

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 3 de julio de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Ya se va asentando el calor. Hoy el bochorno se ha hecho sentir de lo lindo, menos mal que al final de la tarde ha soplado un poquito el viento de levante y se ha refrescado la noche. Esto es lo que nos toca, ¡estamos en pleno verano!

Quiero comenzar por recordar parte del mensaje de la semana pasada. Veréis..., es que un buen amigo, bastante conocedor del campo, me hizo llegar la explicación científica de por qué la luz del *bichito-lú*, la luciérnaga. Así que os explico brevemente lo extraordinario del tema. Resulta que la luciérnaga, a través de su respiración por las tráqueas, tiene la facultad de llevar a cabo una reacción química por la presencia de una serie de sustancias propias, y al paso del oxígeno transforma la energía producida en luz. Pero como esta producción es lenta y se vería poco la luz producida, acelera dicho proceso por la presencia de una enzima que también es exclusiva de ella, produciendo esa increíble luz que, según me aclara, tiene más bien un tono rojizo (yo la vi verdosa, pero con esto de los cuarenta ya sabéis que la vista merma mucho). Ahora me queda cómo transformar esta explicación en palabras asequibles y con tono mágico para que mi Lolita lo comprenda. Ahí queda eso...

Pues, al hilo de la luciérnaga, o mejor, a la luz de la luciérnaga os comento otro reencuentro que he tenido esta semana: las *alúas*. Y algunos os preguntaréis, ¿qué son las *alúas*? Pues se trata de las hormigas que en esta época del año, convertidas en sucesoras al trono

real, y engalanadas con el lujo de tener alas, salen en un momento del día y vuelan con la idea de formar otra “monarquía hormiguera”, apartada de su materno hormiguero y de su regia madre. La suerte, es poder verlas justo en ese momento, cuando van saliendo aceleradas del agujero. Suben a una brizna de paja o a una planta cercana..., y en cuanto sopla la brisa abren sus alas y *zuuuummm** ¡a volar! A ellas no les pasa lo que a los hijos de hoy día, que no se van del lecho materno ni a empujones, aquí está todo cronometrado. Pues bueno, este instante, era un espectáculo para los niños, que corríamos a avisarnos unos a otros si encontraban un hormiguero en plena ebullición de “princesas voladoras”, y allá que nos dedicábamos a jugar con ellas. Esta parte os la voy a omitir por que no siempre se jugaba de forma muy bucólica con las *alúas*, así que dejo correr la tinta y vuestra imaginación. Lo que si recuerdo bien era como se convertían en plato predilecto de todo tipo de pájaros, que las buscaban con locura como dosis de proteína para ellos o para sus polluelos. De hecho, recuerdo cómo las usaban como cebo atrayente para las trampas de alambre, que colocaban para cazar pajaritos. En esto sí hemos mejorado.

Para variar de tema os dejo una conexión con los vídeos grabados en sendas conferencias que se dieron en Coín y Alhaurín el Grande, a cargo de los catedráticos/as Dolores Raigón y Nicolás Olea, una de Valencia y otro de Granada, y que muchos de vosotros, que no pudisteis acudir, me habéis solicitado en los mercadillos. Tomaros un tiempo y verlas, merecen la pena: <http://www.youtube.com/watch?v=kG9S9q55EzA&feature=related> y <http://www.youtube.com/playlist?p=PL2113D01F0A734D5E>

Bueno ya os dejo, que con esto del verano y los riegos cada vez me acuesto más tarde. Por cierto, he estado regando y he reparado que en el mercadillo de Cártama tendremos los primeros tomatitos y sandías, a diestro y siniestro. Ya tocaba, ¿eh?

Cuarentisiete

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 9 de julio de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Ya de pleno verano: descalzo y fresquito, con las ventanas abiertas y escuchando los grillos y a algún perro ladrando. Este es el ambiente nocturno veraniego del que en estos mismos instantes disfruto, mientras os escribo el mensajillo semanal. Además, ahora aromatizado por una fresquita brisilla que arrastra el aroma de la dama de noche, que ha florecido en la entrada de la casa,...uhm...!Qué suerte tenemos!

¿Cómo lleváis la *caló*? Ni os cuento lo que sube del suelo, cuando andamos por el secano al mediodía, en medio de la tierra seca labrada... Lo bueno de trabajar a ratos en el campo es que te sitúas bien y no pierdes el norte de las cosas que son importantes. Cuando escuchas a la gente quejarse en los trabajos de oficina, con el aire acondicionado, tras volver del desayuno o de alguna tarea en la calle decir: "¡qué calor hace, y que duro es trabajar en el verano!", yo no puedo evitar esbozar una leve sonrisa en mi cara, o para mis adentros, y no es por desestimar la labor de nadie, pues el trabajo de oficina puede ser más duro que otro, pero para pasar *caló* de verdad hay que estar en otros sitios trabajando.

Por el huerto continuamos batallando con los riegos y, sobre todo, con las plantaciones, ya que los plantones nuevos (las *posturas* como le llama mi padre) recién puestos son muy sensibles a tanta calor, y hay que regarlos con la goma a pie todos los días, e incluso los primeros días hay que hacerlo dos veces, hasta que vas viendo que

ha prendido bien y puede vivir solo con el riego por goteo diario. Luego, no se paran de amarrar tomates a sus cañas; hemos sacado las últimas patatas más tardías y se acabaron las naranjas.

La fruta reina es ahora la sandía. La fruta ideal para refrescarnos durante el rigor veraniego. Hoy os he apuntado una receta con esta fruta. Me vino a la cabeza porque una clienta que nos visitó este lunes pasado, Pilar, me habló de ella y puse manos a la obra: busqué varias, la cociné y he elegido una versión que me ha parecido la más fácil, más sana y menos calórica y, por supuesto, rica. Pero os tengo que confesar que está muy bien tomar una sopita de sandía fría para cenar. Pero no habrá nunca nada que sustituya al placer más elemental e infantil que comerse una hermosa tajada de sandía fresquita para almorzar, después de un chapuzón, que te *chorre* por las manos y las mejillas, lavarte y darte una siestecita tranquila. Perdonad sea tan básico y sencillo, o puede que me haya dejado llevar por la falta de sueño que tengo.



Sopa fría de sandía

Ingredientes:

1/4 de sandía aproximadamente

5-6 tomates maduros

hierbabuena

aceite oliva virgen extra

sal y pimienta

Muy fácil: todo va en crudo. Solo tenemos que despepitar la sandía y dejar solo lo rojo, pelar los tomates y triturar estos dos ingredientes con la hierbabuena. También nos valen otras hierbas de la misma familia como la salvia o la albahaca. Ahora solo resta aliñar con el aceite, la sal y la pimienta. Y a enfriar unas hora en la nevera.

Cuando lo sirváis podéis picarle unos cubitos de melón *cantalupo* o unos fresones maduros, y me atrevería a deciros que unas migas de jamón también le pueden ir bien.

En fin un plato ideal para una cenita ligera, que nos permita poder dormir profundo y sin malos sueños.

¡CHAO!

Cuarentiocho

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 16 de julio de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Hoy os traigo un par de fotos para adorno de este mensaje. Una es de una sandía *reina* acostada, durmiendo la siesta sobre su cama. Así se le llama coloquialmente al lado, a la cara, de la sandía que reposa sobre el suelo y que, según el color, nos da pista sobre la madurez del fruto. Pues bien, unas cuantas “*reinas*” descansan en el sembrado, eso sí algo obesas pues sobrepasan los 15 kg. Aunque lo de obesas es un calificativo que no les va, siendo como son un fruto poco calórico, rico en agua, fibra, vitaminas y sales minerales. Más bien habría que decir todo lo contrario.

La otra instantánea es una curiosidad que en alguna ocasión os mencioné, pero hoy os la muestro en movimiento, y digo bien, en movimiento, pues como observaréis se trata de un grupo de hormigas (con la cabeza de color rojo) chupando néctar justo encima del pedúnculo de dónde cuelgan unas habichuelas *kilométricas*. Por cierto, estas “graciosas” hormiguitas que son típicas de los árboles viejos con troncos huecos, se mosquean con facilidad cuando se les roza o invade su árbol-domicilio, y tienen la sana costumbre de trepar por tu cuerpo y darte bocaditos y picotazos muy estimulantes que te invitan a bajarte del árbol; además suelen avisarte elevando el abdomen y dejando el cuerpo en forma de “V”, para dejarte claro que están ofuscadas y agresivas.

Pero al lío, que se me va el hilo... Lo más curioso es que estas habichuelas (en dónde estaban las hormigas) pertenecen a un género



Judías con protuberancias segregando nectáridos



Sandía y bota

que soportan mejor la calor que las judías verdes clásicas que comemos. De hecho, estas y otras como los *fijones* y los *chícharos de Coín*, tiene la facultad ingeniosa de poseer unas protuberancias que segregan un néctar rico en azúcares (*nectáridos*), justo encima del pedúnculo, donde se observan a las hormigas en la foto. Con esto evitan que los pulgones, que suelen atacar y dañar con frecuencia a las judías, no les ataquen, pues las hormigas que son bastante listas, no tienen la necesidad de “pastorear” a los pulgones para que les extraigan el dulce manjar.

¿QUIÉN DIJO QUE LAS PLANTAS NO TENÍAN INTELIGENCIA?

El huerto de verano está en plena producción. No le puede faltar el agua ni se puede retrasar su dosis adecuada, por eso invertimos diariamente bastantes horas en regar y repasar conexiones de gomas de los goteos, para evitar atascos o dobleces que puedan entorpecer el flujo del agua. Las calores hacen duro cualquier actividad en el huerto y más si es seco o en las horas centrales del día. Estos momentos habría que evitarlas, pero no siempre el tiempo da para eso. A pesar del que el día se hace largo en julio, siempre falta tiempo para llevar todas las tareas puntualmente, aún así ¡PALANTE! Al final te refrescas con un buen chorro de agua y una tajada de sandía... !u dos!

Cuarentinueve

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 31 de julio de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¿Que tal el descansito? También es necesario, dicen que no hay nada mejor que distanciarse de alguien para saber si lo echamos de menos o lo necesitamos.

El verano no se está portando muy mal por ahora y por aquí no hemos tenido muchos días excesivamente calurosos, a ver si continúa así.

Por las fincas estamos en plena producción y nos ha venido *regulín* este descansito pues ha coincidido con el *boom* de la maduración de los tomates, con lo cual este año vamos a tener bastante tomate frito embotado, y probaremos también a embotar pisto para el invierno y la primavera. Los melones han comenzado también a madurar y tenemos una buena variedad: *zepelín*, *olorosos*, *roche*, *piel sapo*, *galia*, *cantalupo* y alguno más, incluso tenemos una variedad para guardar para el invierno (*tendral*). Todos cultivados en seco, a la antigua usanza, para que sean dulces de verdad. Y cómo no, ya tenemos higos y chumbos, frutos exclusivos y maravillosos del verano y de zonas cálidas como la nuestra, ¡ah!, las almendras empiezan a secar la cáscara. De camino hemos comenzado a estercolar y preparar la tierra, para sembrar nuevas tandas de verduras para finales del verano y principios del otoño. Así, hemos comenzado a sembrar: brócolis, coles, coliflores, lechugas, zanahorias, hinojos, apio y la última tanda de tomates y pimientos. Y para este mercadillo llevaremos las primeras berenjenas *salchicheras* o *cuerno de gacela*, que sé

que algunos estabais esperando. Por supuesto, no paramos de regar que es la actividad fundamental en la época de estío. En fin, con estas y algunas tareas más ocupamos el tiempo, que precisamente no nos sobra, ¡*pa variá!*

En fin, si os apetece, estaremos en Pizarra, poquitos pero bien avenidos.

¡Un besote refrescante!

Cincuenta

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 7 de agosto de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

¡Uumh!, aunque sea bien tarde para escribiros tengo la ventaja de la noche y el verano como aliados, y es que ahora mismo en el silencio de la noche... por la ventana de la cocina me llega el fresquito y el aroma de la dama de noche y, cómo no, el cántico incesante de un grillo instalado a la entrada de mi casa. Pero ya veremos por la mañana quién me levanta de la cama.

Aquí nos tenéis liados con las nuevas plantaciones de calabacines, pepinos, tomates, pimientos, zanahorias..., pero además del trabajo esperable no paran de aparecer nuevos contratiempos (casi como en la vida). Hace unos días nos dieron un “refregoncito” a los melones unos caballitos sueltos, unas cuantas ovejas se saltaron la alamburada y le dieron un repaso a las batatas, a las remolachas y a las zanahorias y hoy, como novedad, se ha roto la bomba del agua del pozo de riego comunitario. Así que hace un rato estábamos regando con garrafas y regadera las pequeños plántulas recién puestas, menos mal que nos han prometido que mañana se arreglará.

Pero todo va tirando y se va solucionando con un poco de paciencia y buena actitud, y sin dejar de aprender (de nuevo, como en la vida). Además, uno descubre al día siguiente que no es el único al que le ocurren esas cosas (aunque sea un mal consuelo). Y es que, de hecho, días después fuimos a llevar un lote de nuestros tomates, calabacines, berenjenas y demás a Montejaque, para como el año pasado nos emboten tomate frito y pisto y, justo, cuando llegába-

mos, a nuestra derecha, en los límites del pueblecito con la sierra, había un pequeño huerto con melones, algunos tomates, calabazas y otras plantas, y alucinábamos cómo, con todo el descaro posible, varias cabras montesas y sus chivos llegaban al huerto y picoteaban las verduras y los melones. Tuve un cruce de sentimientos: por un lado la preciosidad de ver a estos animales salvajes tan de cerca y tan familiares y por otra la empatía, la impotencia y rabia con el hortelano cuando descubriera los daños. Al menos, a mí me queda el consuelo de poder enfadarme con el pastor y el amo de los caballos y/o llamar a la guardia civil, pero al de Montejaque solo le queda vociferar a las montesas, y poco más.

Así que hoy, para revitalizarme, me he tomado la libertad de enrollarme un poco más con vosotros y echar la cámara de fotos para detenerme y distraerme con la belleza de lo que nos rodea. Os he traído una fotito de las berenjenas *cuerno de gacela* o *salchicheras*, son preciosas, con un tono violeta que las distingue muy bien de las otras variedades. ¡A mí me han encantado!

Por último, os dejo una noticia, un anuncio. Se trata del mismo evento que por primera vez se llevó a cabo el año pasado en Coín y mucho de vosotros asististeis. La verdad es que estuvo muy bien, no solo por que lo diga yo, si no por los comentarios vuestros y de más gentes que nos visitaron. Ya os daremos más información las semanas próximas:

el próximo 15 de agosto tendrá lugar la "II Feria Malagueña de la Biodiversidad Agrícola", en el Valle del Guadalhorce, aquí en Coín (Málaga). Será el lugar de encuentro de agricultores y aficionados de la provincia de Málaga, que junto a visitantes de la Costa del Sol, nos daremos cita bajo el techo verde de unos inmensos ficus, que nos proporcionarán refrescante sombra, para realizar los inter-



Berenjenas cuerno de gacela o salchicheras. z

cambios de semillas de estas variedades que atesoramos en nuestros tarros de cristal.

No solo intercambiamos semillas, también habrá lugar para intercambiar experiencias, los usos y costumbres de esas variedades, forma de cultivo, tanto de nuevas como de las tradicionales.

Conjuntamente se desarrollará la “II Exposición Hortofrutícola de Variedades Locales” y, además, el tradicional concurso de frutas y hortalizas. Estas dos actividades son las que dan formas y color a esas semillas que intercambiamos.

Os esperamos

Cincuentiuna

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 13 de agosto de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

¡Qué días tan buenos y tan fresquitos estamos disfrutando! Hay que ver el verano tan grato que, en líneas generales, estamos teniendo. Pero hay que ver también cómo la Naturaleza nos ha querido recordar que, en cuestión de horas, nos puede torcer las cosas a su antojo; y así lo hizo hace varios días cuando nos envió el *terralito* durante tres jornadas, como manda la más pura tradición malacitana. Soportamos temperaturas superiores a los cuarenta grados, incluso en una finca de las nuestras, la más caliente al mediodía al sol, se llegó a los ¡cincuenta grados! Vamos, que durante algunas horas estábamos en el desierto del Sáhara.

Pero lo más increíble fue como viró el viento a levante por la tarde, cuando ya todos esperábamos otra insoportable noche de calor. Igualmente, en cuestión de horas el calor se fue y en la noche necesitamos de la sabanita para cubrirnos los pies, y la jornada siguiente nos premiaba con un día nublado y fresco, como si nos hubiera querido reconfortar por lo sufrido los días anteriores.

Aunque se nos olvide de un año para otro, esto suele ocurrir en agosto. Es tiempo de las cabañuelas*; y estos días nubladetes o con “mijitas” puntuales dan la clave para interpretar los pronósticos del tiempo para el año próximo, a quienes usan este sistema. Pero si algo se agradece en estos días de calor espantosa, es la suerte que tenemos de poder darse un chapuzón, ¡la suerte de tener agua!, y no como en el Sáhara. O bien, de tener un buen gazpacho fresco y



Ana y Manuel presentando el desfile de bellezas de la huerta

una tajada de melón esperándote en la nevera, cuando vuelves del campo con los cuarenta grados en el cogote. ¡Qué suerte tenemos!

Volviendo a la agricultura, estos días de calor y de nublados hacen que maduren más rápidos los higos, y las almendras comienzan a abrir sus cáscaras y a secarse. Está próxima la recogida.

Por todos lados hay gente vendiendo chumbos, y este año más, con la crisis. Por las mañanas vuelven, según el viento que haya corrido, las rociadas y se nota que el día comienza a menguar: anochece a las nueve y media y amanece casi a las ocho. Todos estos cambios tienen su influencia en los cultivos, y son la señal para sembrar nuevas tandas de verduras para el otoño. Por ejemplo, ya comenzamos a preparar la tierra para las patatas *vitorinas* (las que se siembran por la fiesta de la Virgen de la Victoria), o para las alcachofas. El declive del verano se comienza a observar.

Cambiando de tema, quiero recordaros que el lunes 15 de agosto, por la mañana, en el mismo parque donde hacemos los mercadillos en Coin, tendrá lugar la II Exposición de variedades locales de frutas y verduras, y el II Intercambio de semillas de variedades locales y, además, como es feria en Coín, coincidirá con el concurso hortofrutícola del pueblo, que también es digno y curioso de ver. En fin, que os hemos preparado una mañanita para pasear y ver cosas. Y los que queráis, ya sabéis que como es lunes, por la tarde a partir de las 17 horas estamos en la huerta para atenderos.

¡Ah!, para adornar el mensaje os mando una fotito de mi hermana con Manuel, el chico francés que nos estuvo ayudando con su novia María. Aquí posan en la exposición del año pasado.

Os dejo con los listados.

Cincuentidós

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 20 de agosto de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

¿Cómo andan esos reales cuerpos de feria? Espero que bien, y si no, con una buena siesta, una ducha fresquita, un gazpachito y una tajadita de melón se recuperan rápido esos cuerpos *enferiáos*.

Por Coín ya pasó nuestra feria y andamos de nuevo volcados en la tierra y en nuestra agenda de tareas campesinas: hay que comenzar a coger las almendras, los higos al pasero, plantar las alcachofas, más lechugas (¡que no falten!), estar amarrando tomates, desbrozando los naranjos y frutales, regando sin parar, preparando y estercolando la tierra para, próximamente, sembrar las papas *vitorinas*... En fin, como dice el refranero de mi padre: “en el tiempo de los higos no hay amigos”, haciendo referencia a la cantidad de trabajo que se acumula en estos momentos en el campo y que no da para mucha actividad social. Cosa curiosa, es la época del año en que más ferias y festejos se celebran por todos los pueblos. Imagino que más bien o más mal, se llevaría “*to palante*”, eso sí, con un poquito de sueño acumulado.

Este lunes pasado fuísteis muchos los que visitásteis la exposición de variedades locales, el intercambio de semillas y el concurso hortofrutícola, cosa que os agradecemos de corazón, pues fue un éxito de público y una jornada de convivencia maravillosa.

Esto nos insufla más fuerza y continuamos a la carga. Así que seguimos. Este sábado, en el mercadillo ecológico de Coín, va a tener

lugar, a las 12 del mediodía, una estupenda cata dirigida de tomates de variedades locales, a cargo del Restaurante el Lago de Marbella, que organiza Guadalhorce Ecológico. Tenéis que sacar un hueco de vuestras agendas para no perderos este evento. Ya tendréis tiempo de echaros una siestecita y luego poder ir a la feria.



Tomates reventones en la Feria de las Variedades

Cincuentitrés

Mercadillo ecológico en Quinta del golf - Marbella y Pizarra

Sábado y domingo, 27 y 28 de agosto de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

¡Vaya con agostillo, se ha acelerado al final y nos va a hacer sudar la gota gorda y sin terral!

Ayer cuando volvía del campo, a las tres del mediodía, acalorado, con el cogote achicharrado y como en las viñetas de los tebeos, echando humo por la cabeza, se me erizaron los vellos al entrar en mi casa, sentarme en la sombra, beberme un vaso de gazpacho y meterme bajo la ducha. Y es que realmente no valoramos la suerte que tenemos si no es en situaciones en que realmente nos hacen falta. No tenemos ni idea de la maravilla y el lujo que es tener agua limpia en nuestras casas, con solo abrir un grifo o ducharnos y, más aún, poder beberla tranquilamente. Os cuento esto, porque la sensación que tuve ayer al sentarme tras regresar del campo, fue realmente así, por un momento me hizo reflexionar y sencillamente creerme que era feliz con tan solo eso, no necesitaba más, y os lo digo de corazón, no como una anécdota moralizante, fue simplemente una reflexión sentida.

¡Uf!, cambiemos de tema, hablemos de las tareas del momento.

Hoy os he pegado una foto muy curiosa al mensaje. Se trata de todo el proceso de secado (en coíno, “*espasao*”) de los higos. Siempre en esta época del verano, el trabajo alrededor de los higos nos consumía mucho tiempo, ya que necesita bastante dedicación. Una vez que los higos comienzan a madurar y se “*apezonan*”, se proce-

día a echarlos al suelo de la higuera, preferentemente a mano mejor que vareándolos. No debíamos olvidar de traer esos días una camisa de manga larga, pues de lo contrario el roce con la higuera y los salpicones de la leche que segrega al caerse una hoja o partirse una ramita te producen pequeñas quemaduras en la piel, que luego pican y tardan en sanar más de una semana, de hecho muchos conoceréis su uso como antiverrugas. Posteriormente se recogían en canastos y se repartían en el pasero, que al igual que las uvas pasas, son lugares escogidos, donde la tierra está limpia y una zona muy *recachada*, con mucha calor, pues de lo contrario el proceso de *pasado* o secado no funciona, y el higo termina pudriéndose.



Higos en proceso de secado en todas sus etapas

Por eso, hasta estos días de calor intenso son necesarios en el campos. Al cabo de unos días (el número depende del calor y del viento que corra) se procede a *espasarlos*, o sea, a recogerlos del pasero uno a uno, tocándolos entre dos dedos para ver el punto de secado, se dice que deber aguantar la yema de los dedos sin romperse y a la vez tener jugo suficiente (que no esté demasiado seco). Todo este proceso se repetía varias veces hasta recoger toda la cosecha. Después, se separaban los higos buenos para prensarlos en *seretes*, ya que así aguantaban el resto del año. También se usaban los más buenos enteros para hacer pan de higo con pipas de almendras enteras, el resto se usaban para hacer pan de higo molido o bien para el arrope. Los que estaban peor, se prensaban en sacos para darlos de comer a los animales. Como véis de los higos se aprovechaba todo. Era considerado un gran alimento, tanto para uso humano como para los animales, que podían conservarse sin necesidad de aditivos ni energía. Como véis, los higuitos tienen su trabajo y muchas manos, por eso hasta los niños iban a cogerlos. Ya podéis imaginar todo lo que refunfuñábamos cogiendo higos con esta calor en el campo, y eso que no era un trabajo duro. Mi padre siempre remataba nuestras quejas con el dicho “coger higos no es trabajo, sino oficio de andar en gatas”.

Otro día os cuento más sobre los higos, que no está todo dicho...y me voy a ver si encuentro un sombrero con alas más anchas que me cubra el cogote.

NOTA: Habréis observado en el título que, además del domingo en Pizarra, este sábado vamos a ir, como el año pasado, a la Quinta del Golf, donde instalan puntualmente un mercadillo ecológico junto a la tienda *gourmet*. Para nuestros clientes de la zona esto les vendrá bien.

Cincuenticuatro

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 4 de septiembre de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

¡Como se nota ya el recorte de los días!, prácticamente amanece casi a las ocho y anochece sobre las ocho y media, a partir de ahora el número de horas de luz comienza a ser menor que las horas nocturnas, y eso señala un momento importante para las plantas, ya que hay muchas que necesitan este cambio decreciente para ser cultivadas, pues de lo contrario no se desarrollan o bien se disparan para producir flores y semillas, como le ocurren a muchas variedades de lechugas.

Es lo que llamamos variedades de “día corto”. Por ésta y otras razones más, desde hace semanas se comienzan a sembrar verduras pensando en el otoño y en el invierno: alcachofas, guisantes, patatas, lechugas, coles, coliflores, brócolis, lombardas, cebolletas, coles chinas, rábanos, zanahorias, remolachas, puerros, etc. La lista es casi interminable, así que ya podeis imaginar a qué dedicamos el tiempo en la huerta en estos momentos. Además de recolectar los higos y almendras que nos quedan. Y a todo esto ya comienzan a “pintar” los caquis, los membrillos y los granados.

Pero no creáis que se han terminado los cultivos de verano, que todavía quedan tomates, pimientos, berenjenas, calabacines... para rato, salvo que el otoño se adelantara muy húmedo y frío.

En fin, con esto de hablar de tanto trabajo me ha entrado hambre, solo de pensar lo que queda por delante. No me vendría mal, como

refuerzo, un higuito seco con una almendrita dentro, estos sí que son *chuches* buenas, un *piquislabis* sano, o ahora lo nombrarían mejor como una “barrita energética”. Estos eran los regalitos que nos daban a media mañana cuando íbamos al campo en estas fechas: unos chumbitos frescos recién cogidos, un gajito de uvas, unas azofaifas... Bastante más sano que lo que le damos a nuestros hijos ahora, quizás nos limitaban las propias circunstancias de la vida, pero en la actualidad creo que las condiciones han cambiado tanto que nos hemos pasado “*pa el otro lao*”.

Bueno os dejo, que me estoy poniendo muy crítico. ¡Ah!, y mirar de vez en cuando al cielo que han comenzado la migración hacia África y no es raro observar grupos de milanos, halcones abejeros, cigüeñas y otros muchas aves en dirección al Estrecho.

¡Un besote!

Cincuenticinco

Mercadillo ecológico en Alhaurín el Grande

Sábado, 10 de septiembre de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas tardes!

Y bastante tarde, ya que no es ésta la hora habitual de los mensajes, pero con tanto plantar verduritas para el otoño y aprovechar el día, el correo ha quedado para última hora.

Bueno pues ya si que pasaron las vacaciones para la mayoría de la gente (si es que estaba trabajando...).

Aunque el rigor del verano se supone que ha pasado, llevamos uno días con calor intenso por las mañanas, con poco viento, aunque al atardecer y por las noches ya refresca bastante. Es la época de los “apretones de calor”, de ponerse la rebequita y dar un paseo, pues los atardeceres y las puestas de sol son especialmente bonitas y atractivas en esta época del año. De hecho, yo al menos, constato que ahora pasea mucha más la gente que en otros momentos del año. Puede ser también debido al cambio de estación. En fin, parece que las tardes nos invitan a reflexionar antes de que llegue el invierno y el recogimiento.

Por las fincas es momento intenso de siembra : coles, lombardas, coliflores, brócolis, lechugas de todo tipo, zanahorias, remolachas, rabanillas, nabos, cebolletas, patatas, habichuelas, habas, rúculas ..., la lista es aún más larga, pero como el calor todavía combate, hay que estar muy pendientes de los riegos iniciales de apoyo hasta que las plantas ya agarran bien y pueden “tirar” ellas solas. Es época de uvas, mangos, melones, membrillos, almendras, algarrobas, hi-

gos secos y, ya mismo, comienzan las granadas y los caquis. De estos últimos ya he visto algunos madurando, pero los primeros como siempre son para los mirlos (“*mirras*” en coineño). Es el impuesto revolucionario que hay que pagarles hasta que estén bien hartos y haya caquis suficientes para todos.

Y hablando de aves, el viernes pasado fue un día excepcional en el paso migratorio de las aves hacia el Estrecho. De hecho, algunos amiguetes naturalistas que le hacen el seguimiento, lo han tildado como uno de los días mas increíbles que han visto por estos lares; llegaron a contar durante todo el día casi cuarenta mil halcones abejeros y cientos de otras aves: alimoches, águilas culebreras, cigüeñas negras, calzadas, aguiluchos cenizos... Incluso para nosotros, en el campo, fue un día excepcional y no parábamos de comentarnos y levantar la cabeza hacia el cielo, viendo los grupos de aves planeadores elevándose en las térmicas para ganar altura. Todo un espectáculo en la naturaleza.

Bueno, por hoy ya no os doy más la tabarra, os dejo con el listado de productos para esta semana. Lo olvidaba, no sé si nos visteis en la TV en “Andalucía directo”, nos grabaron en la huerta por lo de las variedades y la cata de tomates.

Definitivamente, lo de los tomates ha sido un éxito. ¡GRACIAS a TODOS!

Cincuentiséis

Mercadillo ecológico en Coín

Sábado, 17 de septiembre de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenas noches!

Por fin hoy ha refrescado algo y por fin por la noche hay que echarse la sabanita. Se agradece..., que en el campo estamos un poco *achicharraítos*.

Por lo demás, ocupadísimos como siempre. Esta mañana misma he sembrado algunas habas y guisantes tempranos, también nos hemos acordado de sembrar canónigos y grelos, a ver qué tal se dan. También ampliaremos la diversidad de verduras con algunas verduritas nuevas próximamente: *packchoi*, coles chinas, coles castellanas, salsifi, chirivías, etc. Pero ahora acabamos de echarlas en el semillero.

Son estas semanas estratégicas para plantar, pues cada una que pasa nos adentramos más en otoño y si, por ejemplo, queríamos recoger una verdura en Navidad y nos relajamos un par de semanas en sembrarla ahora, puede que la tengamos que recoger mas bien en febrero, pues el frío va retrasando cada vez más el crecimiento (no sé si me he explicado bien).

Por otro lado ya hemos terminado de recoger las pocas almendras que teníamos este año, y también los higos secos para hacer el arrope; las cebollas secas para guardar y, en breve, las primeras aceitunas de verdeo para aliñarlas. Pero si se nos olvida algo, para eso está mi padre, que no es la agenda de mi móvil o de mi ordenador, pero creo que falla menos y es mucho mas incisivo. Es curioso

que personas como él, lleven dentro el calendario de su tierra, de su naturaleza y digo “su” porque se ha especializado en su trozo de tierra, como casi para todos los agricultores y toda la agricultura es una ciencia muy local y adaptada a su territorio. En mi padre es algo casi intuitivo, su vida es esa, y a estas horas de la vida se ha radicalizado aún más: solo le interesa el campo, si no lo llevas al campo se siente en su butaca y espera... a que llegue ese momento en que lo recogen para llevarlo a su huerta, su vida es la huerta y la huerta está tallada por él. Este emparejamiento a generaciones como la nuestra, puede parecernos duro, incluso monótono, nos puede parecer difícil de aceptar pero la tierra puede llegar a “agarrarte “ de esa manera.

UF!, y ahora que os digo después de esto, mejor os paso mejor con las verduras directamente...

Cincuentisiete

Mercadillo ecológico en Pizarra

Domingo, 25 de septiembre de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

Por fin llevamos una semanita refrescando algo y por las noches ya molesta el fresquito en los piés, ya apetecen más los calcetines que la chancla. Ya solo nos falta que caiga un buen chaparrón para que esto tome cariz de otoño de verdad.

Por el campo el calor es más soportable y se puede trabajar un poco más desahogado. Hemos hecho un claro en la siembra de verduras para comenzar el verdeo de la aceituna. Este año la cosecha es mucho más escasa, y hay que andar resbuscando olivo por olivo cada copo de aceitunas para poder recoger algo. Así que en pocas semanas tendremos aceitunas nuevas aliñadas. Como ya os he comentado otras veces, la variedad de aceituna que se “echa” (o sea que se aliña) en el Guadalhorce es la aceituna *manzanilla aloreña* o simplemente *aloreña*. Es la variedad mejor considerada para aderezar por su cantidad de carne, su hueso pequeño y su facilidad para despegar la pulpa del hueso, lo que la convierte en una variedad casi única para comer en la mesa.

Muy apreciada desde hace siglos, que ya se la comercializaba hacia el resto de regiones españolas. Hoy es de las pocas aceitunas que cuentan con una denominación de origen como aceituna de mesa. A esto hay que sumar la forma bastante natural de prepararla clásicamente: macerándola en agua, sal, ajo, pimiento y hierbas aromáticas. El resultado de todo el proceso la convierten en una de las joyas de nuestra comarca. Es una aceituna redondeada, verdosa,

con tonos amarillentos que al madurar no torna totalmente al morado si no que guarda zonas con su clásico color amarillo y zonas moradas claras con punteados, que recuerdan a una pequeña manzana, de ahí posiblemente su nombre. Se continúa recolectando mayoritariamente a mano, dado que los golpes y rozaduras la pueden estropear para el aliño, lo que hace que aún se consuman bastantes jornales para su recogida, ventaja a tener en cuenta con los tiempos que corren.

Un detalle curioso para el recuerdo es cómo antes las recogíamos: con una camisa de algodón recio, de esas que duraban de una generación a otra, muy holgadas y con un gran escote. De esta forma ataviados gateábamos a los olivos para ir introduciendo las aceitunas en nuestros senos (así los nombraban) y al bajar vaciabas tus aceitunas en una espuerta, para después envasarlas definitivamente. Ahí empezaban los celos y piques de “quién cogía más aceitunas... que no... es que a mí me ha tocado un árbol que estaba casi vacío y a tí uno que estaba cargado...etc.” Toda una cultura alrededor de la aceituna de verdeo.

Por los demás, continuamos regando, labrando la hierba a las verduras recién sembradas y trepando a coger los caquis, para hacerle la competencia a los mirlos y poder recoger algunas de estas succulentas y deliciosas frutas para los mercadillos. No os asustéis de que a veces tengan pequeñas rajitas, pues para que los consumáis realmente buenos deben estar maduros, y es casi imposible recogerlos maduros sin que se rajen algunos, pero eso se combate chupándolos para la barriga directamente... bueno, y dejando alguno en la nevera para el día siguiente. ¡No seáis glotones!

Cincuentiocho

Mercadillo ecológico en Cártama Estación

Domingo, 2 de octubre de 2011

Familia Hevilla: frutas y verduras ecológicas directas de la huerta

¡Buenos días!

¡Uhhh!, que fresquito más bueno hace por las mañanas, “acurrucaíto” con la sabanita y la colcha no apetece levantarse. Pero el campo me espera, las patatas me están susurrando que tienen mucha hierba y necesitan que las labre. ¡Arriba!, se acabó de tanto retozar en la cama.

Aunque antes de comenzar a labrar y realzar los lomos a las papas, me pondré un rato y daré el último amarre a los tomates tardíos, regaré todas las verduras y justo antes de venirme para casa, recogeré algunas calabazas pues hay que ir despejando la tierra para estercolarla y dejarla preparada para sembrar, antes de que llueva. Este es el plan que me he hecho para hoy, después la evolución del día dirá si se cumple o no. Esta planificación hay que realizarla todos los días, semanalmente, y por temporadas y según como se presente el tiempo u otros imprevistos se termina adaptando todo el trabajo en el campo. Así que hoy me tengo que llevar cajas, chapulinas y cuerda para los tomates, además de agua, comida y el sombrero. Las cuerdas no son de plástico como supondrán algunos, pues de lo contrario cuando desmontáramos el sembrado de tomates, quedaría esparcidas en la tierra y habría que recogerlas o contaminarían el suelo. Desde siempre hemos usado plantas que se adaptan para este uso, con lo cual además de ahorrarte gastos evitas trabajos y son biodegradables. Normalmente usamos hojas de palmeras, pero también hemos usado esparto o tallos de una planta de la familia de los juncos, la sombrillita, una planta que se usa en jardinería.

Después vienen los agobios porque no se llega a tiempo a todas las tareas, por ejemplo se me viene a la mente que los caquis están madurando como siempre en “desbandada” y cayéndose al suelo.

Por cierto, como consumir y vender todos los caquis siempre ha sido una misión imposible, por la rapidez con que maduran todos de golpe, hace unos años hicimos un prueba en casa y desde entonces ya no necesito comprar vinagre, pues conseguimos extraerlo de los caquis. Ahora estamos viendo dónde podríamos llevarlos para que nos los transformaran, cumpliendo todos esos requisitos legales y papeleos que se necesitan para comercializarlo. Así que más temprano que tarde os llevaremos a la mesa: vinagre de caqui ecológico. **¡¡¡Un gran beso, nos vemos...!!!**



Isabel, diputada constituyente de Bolivia, en su visita al mercadillo ecológico de la Plaza de la Marina en Málaga, con la familia Hevilla.

Cartas de vuelta

Carta de Federico



Muchas gracias por la invitación
Federico Aguilera Klink
La Laguna (Tenerife)

En Enero de 2007 recibí una llamada de Paco Puche invitándome a ir a Coín a dar una charla sobre “Nueva cultura del agua y democracia”, aprovechando que tenía que desplazarme a Sevilla por motivos de trabajo.

Acepté la invitación y el día 11 de Enero por la mañana Paco me llevó desde Málaga a Coín donde un grupo de personas me acompañó a dar un paseo por los márgenes de el Río Grande y por sus huertas cercanas, para que viera el río, para hablarme de la agricultura de Coín y del proyecto que tenía el Ayuntamiento de Málaga, con el apoyo del Ministerio de Fomento, de llevarse el agua del Río Grande para “cubrir” sus necesidades que, por lo que decía este Ayuntamiento, no había otra manera de “cubrirlas”.

El caso es que me encontré con gente a la que no conocía ni me conocía pero que ya, desde el primer momento, me llamó la atención pues no me parecía gente muy normal. Sí, no me he equivocado, no era gente muy normal. Eran cariñosos, atentos, respetuosos y yo me preguntaba ¿Y esto qué es? ¿Qué pasa aquí?

A medida que hablábamos y paseábamos, yo empezaba a tener claro el contenido que le podía dar a mi charla. Después de comer con más gente, que seguía sin parecerme muy normal, en el sentido al que me refería antes, me llevaron a la huerta de la familia Hevilla y tras las presentaciones dimos un paseo por esa selva organizada que me pareció aquella primera vez la huerta. Me sorprendió mucho ver esa enorme variedad de verduras y frutales que cultivaban y

el entusiasmo y el afecto con el que hablaban de las plantas, de su huerta y de su trabajo en ella.

Yo seguía asombrado pues era un día en el que no paraba de conocer gente poco normal. Había mucha ternura en la gente que había ido conociendo ese día y eso, desde luego, no es muy normal.

Como se acercaba la hora de la charla, y yo todavía no la había terminado de rematar, me dejaron un rato, sólo ante un ordenador, en una habitación en la que hacía un terrible frío húmedo. Así, al menos, lo sentí yo.

Creo que, a lo largo del día, fui entendiendo y sintiendo cómo vivía la gente de Coín con la que hablé, lo que estaba en juego para ellos. Pero todavía me faltaba dar la charla.

Me sorprendió muchísimo ver el Salón de Actos del Instituto lleno a rebotar un viernes por la noche. Y, desde que empecé a hablar, sentí, sí, es la palabra más adecuada, sentí que había una comunicación estupenda con todas, o casi todas, las personas que me estaban escuchando. Cada vez que levantaba los ojos de la pantalla del ordenador y miraba a las personas que estaban escuchando, nuestras miradas se encontraban, las cabezas se movían asintiendo, muchas gentes sonreían diciéndome sí, eso es, así es, lo que estás diciendo es verdad, eso es lo que nos está pasando a nosotros, nos sentimos abusados por los que quieren llevarse el agua del Río Grande sin tenernos en cuenta, a nosotros y al río.

Pocas sensaciones hay tan gratificantes, para una persona que se dedica profesionalmente a estudiar la gestión del agua, como el sentir con claridad que lo que está diciendo le llega a las personas a las que les está hablando, sean estudiantes o afectados por un disparate

hidráulico. Cuando terminé mi charla sentí una oleada de afecto como nunca había sentido en mi vida y, poco después, cuando dos niños subieron al escenario llevándome una cesta llena de naranjas, hinojos y otras frutas, me emocioné y eché unas lágrimas.

En fin, aquel día y aquella noche fueron especiales y soy yo el que se siente agradecido a la gente de Coín que me acogió y que me ha vuelto a acoger varias veces más. Yo no sé de dónde ha salido esta gente pero sigo pensando que Cristóbal, Salvi, Bartolo y las familias respectivas, y muchas más personas de cuyos nombres no me acuerdo, son personas que han sido (y son) muy importantes en mi vida, son gente sabia y amorosa y yo, que iba a “enseñar”, aprendí que tengo mucho que aprender y que es un regalo de la vida encontrarse con estas personas tan poco normales.

Y además me he quedado enganchado para siempre a esa maravilla que son las aceitunas *aloreñas*. Así es que muchas gracias a todos. Y, por supuesto, el Río Grande sigue siendo el Río Grande bien defendido por el afecto y la claridad de ideas de esta gente tan poco normal de Coín.

Carta de Fuensanta



asunto: Gracias
7 de noviembre de 2011

Querido Cristóbal: soy de Alhaurín el Grande y te conozco desde hace muchos años, aunque no te he tratado ni tú me conoces a mí, tal vez de pasada. Este verano te escribí pero no te lo mandé. Ahora, con mucho retraso, te lo envío.

Llevo mucho tiempo queriendo escribirte, pero por esas indecisiones que nos limitan no lo he hecho. Quiero darte las gracias por tus palabras. Nuestro hijo nos envía tus comunicados adjuntos a las fechas del mercadillo ecológico y es todo un deleite para nosotros compartir tus vivencias. Nos sentimos parte intrínseca de nuestra tierra, de nuestra cultura y nuestras tradiciones y sentimos el dolor hondo de cómo no se valoran en su justa medida ni se tiene el interés necesario para atesorarlos y transmitirlos. En tus experiencias, vibramos con lo que tú nos cuentas: el pasero con los higos, que también servía en las noches estrelladas como remanso para aprender las constelaciones; la fuerza del calor y el poder apreciar y valorar el gazpacho que nos espera junto con el agua fresca; la aventura inigualable de sembrar y ver el avance arrasador de la vida... Y afloran a nuestra mente y nuestro corazón todo ese tesoro de nuestra infancia, nuestros recuerdos y el legado de nuestros mayores que, en definitiva, son nuestra identidad y nuestra historia. En nuestro pequeño huerto, también se practica la agricultura ecológica y sostenible a pequeña escala familiar.

Gracias de nuevo Cristóbal, sigue así, no decaigas, somos muchos los que sentimos la vibración de la vida al igual que tú y nos sentimos reconfortados con tus sensaciones. Un abrazo.

Alhaurín el Grande. Verano, 2011
Fuensanta

Anexos





Calendario de verduras y hortalizas de temporada
Calendario de frutas de temporada
Calendario de aromáticas
Variedades hortícolas
Variedades de frutas
Calendario de siembra y transplante
Conservas de la huerta
Léxico campesino de Coín

Calendario de verduras y hortalizas de temporada

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ACEDERA												
ACELGA												
ACHICORIA												
AJETES silvestres												
AJOS -AJA												
AJOS FRESCO												
ALCACHOFA												
AMARANTO												
APIO												
ARMUELLE												
BATATA												
BERENGENA												
BROCOLI												
CALABACIN												
CALABAZA												
CANONIGO												
CARDO												
CEBOLLA FRESCA												
CEBOLLA SECA												
CEBOLLETA												
CHAYOTE												
CHICHARO												
COL CHINA												
COL LOMBARDA												
COL VERDE												
COLS DE BRUSELAS												
COLIFLOR												
COLINABO												
COLLEJA												
ESCAROLA												
ESPINACA												

■ producto en temporada o frecuente
 ■ producto en principio o fin de temporada

Calendario de verduras y hortalizas de temporada

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
FIJONES												
GRELOS												
GUISANTE												
HABA												
HINOJO												
JUDÍA												
LECHUGA HOJA DE ROBLE												
LECHUGA LOLLO ROSA												
LECHUGA MALAGUENA												
LECHUGA MARAVILLA												
MAIZ DULCE												
MIBUNA												
MIZUNA												
NABO												
OCRA												
PAK CHOI												
PATATA												
PEPINO												
PIMIENTO ASAR												
PIMIENTO VERDE												
PUERROS												
RABANILLA												
RABANO												
REMOLACHA												
ROMANESCO												
RÚCULA												
TAGARNINA												
TOMATE												
TOMATE CHERRY												
TUPINAMBO												
ZANAHORIA												
ZANAHORIA MORÁ												

■ producto en temporada o frecuente ■ producto en principio o fin de temporada

Calendario de frutas de temporada

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ACEITUNA												
AGUACATE												
ALMENDRA												
ALMENDRA FRESCA												
BELLOTA												
ALBARICOQUE												
CASTAÑA 1												
CEREZAS 1												
CAQUI												
CHARONI												
CHIRIMOYA												
CHUMBO												
CIRUELA												
GRANADA												
BREVA / HIGO												
FRESA												
LIMÓN												
MANGO 2												
MANDARINA												
MANZANA3												
MELOCOTÓN												
MELÓN												
MEMBRILLO												
NARANJA												
NECTARINA												
NISPERO												
NUCES												
NUCES PACANAS												
PLATANO 4												
KIWI												
NISPERO DE INVIERNO												
PERA												
SANDÍA												
UVA												

■ producto en temporada o frecuente

■ producto en principio o fin de temporada

Calendario de aromáticas

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ALBAHACA												
CIBULE												
CILANTRO												
ENELDO												
HIERBA BUENA												
HIERBA LUISA												
HINOJO												
LAUREL												
MANZANILLA												
MELISA												
MENTA												
MOSTAZA												
OREGANO												
PEREJIL												
PERIFOLLO												
POLEO												
ROMERO												

■ producto en temporada o frecuente ■ producto en principio o fin de temporada

Calendario de siembra y trasplante

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ACELGA												
ACELGA ROJA												
ACHICORIA												
AJOS												
ALBAHACA												
ALCACHOFA												
AMARANTO												
ARMUELLE												
APIO												
BATATA												
BERENGENA												
BROCOLI												
CACAHUETE												
CALABACIN												
CALABAZA												
CANONIGO												
CARDO												
CEBOLLA												
CEBOLLETA												
CHAYOTE												
CHICHARO												
CILANTRO												
COL CHINA												
COL LOMBARDA												
COL VERDE												
COL CASTELLANA												
COL DE BRUSELAS												
COLIFLOR												
COLINABO												
ENELDO												
ESCAROLA												
ESPARRAGO												
ESPINACA												



Conservas de la huerta de la familia Hevilla

Aceitunas manzanilla *aloreñas* aliñadas
Arrope de higo embotado
Tomate frito embotado
Pisto embotado
Aceite de oliva ecológico de temporada
Confitura de cabello de ángel (cidra) embotado
Mermelada de limón, naranja amarga y naranja ácida.
Mermelada de ciruelas
Mermelada de higo fresco con limón







Léxico campesino de Coín extraído de las cartas de Cristóbal

Aloreñas: aceitunas preparadas al estilo de Álora (Málaga)

Apezonáos: por ejemplo, madurez de los higos que se caen con solo moverlos

Berenjenate: es una receta clásica de la zona que hoy en día casi no se ve. Como ocurre con muchas recetas antigua es un ejemplo de aprovechamiento de los recursos. Se llevaba a cabo a finales del verano, pues en ella se aprovechaba cualquier verdura e incluso las cáscaras de las sandías. Resumidamente, se trataba de: cocer cáscaras de sandía, trozos de calabazas, berenjenas, etc. en agua de cal (liquido alcalino); posteriormente se dejaban en agua para eliminar la cal. Así se conseguían cocer las verduras y las plantas dejándolas duras y ya, por último, se dejaban macerar durante meses en arroppe de higos; de esta manera se endulzaban y se conservaban. Este postre se consumía en invierno, cuando no se tenían tantas frutas ni postres disponibles como ahora.

Berza: una verdura que se usa para los cocidos. Su nombre latino es *brassica oleracea*, En su variedad *medullosa*, es frecuente del norte de España y al ser bianual se suele ver en los huertos subida. La variedad *viridis* es nuestra col o repollo, que es la usada en la preparación del plato que también denominamos *berza*, aunque no tenga específicamente este vegetal.

Binar: retirar las hierbas nacientes. Según el Diccionario de la Lengua de la Real Academia Española (DRAE): “dar segunda reja a las tierras de labor o hacer la segunda cava a las viñas”.

¡Buahh!: onomatopeya propia de Cristóbal, que exhibe una gran riqueza expresiva, especialmente en los sonidos fuertes y exclamativos.

Burbullar: término importado del gallego que quiere decir: “*nacer (auga) da terra facendo barbulla*”.

Calores: aunque el diccionario de la RAE considera el término “calor” como masculino, “el calor”, por estas tierras se usa la acepción femenina, “la calor”, y, por tanto, el plural puede ser también femenino, de ahí que la expresión “calores malas” sea “correcta”.

Cabañuelas: llamadas así en el sur de España y en América. Son un conjunto de métodos tradicionales que tratan de predecir el tiempo atmosférico a largo plazo.

Chapulina: azada de labor.

Destaramar: término usado en Coín para quitar las taramas a los olivos.

Enlenteecer: imprimir lentitud a algún proceso. La Real Academia no la admite, pero autores importantes la dan como correcta, más aún que “lentificar”, que es la que la Academia admite, y que es un claro cultismo. Pero el pueblo resiste y dice las cosas como democráticamente le salen del alma, y se entienden mejor.

Enrrame: tipo de plantas, como las judías, que crecen yéndose por las ramas.

Escapotar: quitar la cáscara, por ejemplo a las almendras. No confundir con “descapotar” que es plegar la capota a un vehículo.

Esculcar: buscar.

Espasar: transformar en pasas los higos u otras frutas, poniéndolos en los paseros.

Gri-gri: onomatopeya propia de Cristóbal. La atribuye al canto del grillo.

Hinchones: por ejemplo, higos que no están aún maduros.

Humus: este término tiene dos acepciones en pleno uso: una, como parte superior de la tierra fértil y otra, como paté de garbanzos típico de la dieta árabe y mediterránea.

Iceberg: aplicado a las lechugas. Se refiere a la típica que se vende envuelta en plástico en casi todas las fruterías. Pero algunos del lugar, que no ven sentido en este nombre, terminan llamándoles “isabel”, en un caso frecuente de popularización del lenguaje.

Jarinear: expresión andaluza que sustituye a la admitida por la Real Academia “harinear”, y que quiere decir “llover con gotas muy menudas”. El cambiar la “h” por la “j” es una práctica corriente en el habla andaluza.

Maquinear: neologismo propio de la jerga del valle o inventada por el propio Cristóbal. Se refiere a usar las máquinas de labor. No confundir con “maquinar” que nada tiene que ver con máquinas, pues se trata de urdir o tramar algo.

Muaac y Muaac: más onomatopeyas propias de Cristóbal. Todo un creador de palabras expresivas. Aquí llora sin consuelo.

Nectáridos: pequeñas protuberancias verdes justo al lado de las flores, de dónde cuelgan las vainas. Su función es producir néctar gratis, lo que evita los pulgones.

Okra: es una verdura de la familia de las malváceas, muy rica en mucílago, sustancia que ayuda mucho a mejorar el estreñimiento. Aquí no es común, donde si es frecuente su consumo es en África y Centroamérica, pero por la importación de los emigrantes africanos también es usual en algunos países europeos y en el sur de USA. El Gumbo criollo, es un platillo a base de un sofrito de verduras con mucha okra y una carne. Suele ser algo picante. Así que, la okra es una verdura y el gumbo una receta de cocina.

Papa: se llama “patata” en otras regiones, pero en Andalucía, y en la mayor parte de los países Latinoamericanos, se conserva el nombre original quechua “papa”. Unos dicen que al mezclarse este nombre primero con el de “batata” dio lugar a “patata”; otros afirman que el Papa de Roma no podía permitirse que lo confundieran con un tubérculo, por ello trató de cambiarle el nombre. Andalucía no se dejó.

Pasero: lugar donde se ponen a secar frutas para que se hagan pasas. Por eso en los diccionarios oficiales (DRAE) el nombre que se le da a este lugar es el de “pasera”.

Pechá: versión dialectal andaluza del término “pechada”, término éste familiar en Argentina y Uruguay, equivalente al andalucismo “panzada”.

Pirula: un ajo con un diente en forma redondeada. ¡Ojo!, que las demás acepciones del diccionario no tienen nada que ver en este texto.

Pirulo: en Andalucía, sinónimo de botijo.

Pocha: judía temprana que se coge cuando la vaina está tierna.

Posturas: dicese también de la colocación de plantones nuevos en la tierra. Con esta acepción se utiliza en el lenguaje campesino. No confundir con otras artes.

Rancho: nombre con que se conocen las pequeñas casas, y sus emparrados, adosadas a las huertas del lugar.

Recacha: un lugar al sol apetecible y al resguardo del viento. No está recogida en el DRAE, aunque sea tan corriente en Andalucía y se use tanto en el lenguaje corriente y en la práctica. Donde hay un gato durmiendo al aire libre en invierno, allí hay una recacha.

Rechuchón: preguntado Cristóbal por el significado de esta palabra, que no viene por parte alguna, contestó: “no eres el único que inventa términos, creo que es una palabra mía, pero derivada de otra que sí se usa en Coín. Se suele emplear un término parecido: “achuchón” o “achuchar”. Espero que así, sí la entiendas”. Efectivamente, la entendemos todos y el tiempo la incorporará a los diccionarios.

Rejú: es el/la pequeño/a de la camada, normalmente más enclenque que el resto por pillar menos teta. También se dice de las sobras que nadie ha querido.

Romanescu: (*brassica oleracea*), es un híbrido de brécol y coliflor.

Rosquillas de ochío: son unas rosquillas típicas de Navidad en Coín, con masa blanca exteriormente y una mezcla de higos y frutos secos (que se llama ochío) en el interior.

Sendajo balate: talud entre terrazas de cultivo.

Serete: versión local de *sereta*, que es una sera o espuerta pequeña hecha de esparto.

Sierpes: brotes al píe del árbol. En el caso del olivo, son los brotes que salen de la base del tronco, del patrón donde se injertó el olivo que suele ser un olivo silvestre (acebuche). Estos brotones hay que retirarlos pues si no compiten con el injerto y le restan potencia y salud.

Suerte: parte de tierra de labor separada de otras por lindes. Nada que ver con la lotería.

Terral: viento terrestre de componente norte, típico de Málaga, que en verano hace que se registren las temperaturas más altas de la Península.

Trama: nombre con el que en gran parte de Andalucía se denomina a la flor del olivo.

Turno peón: costumbre en común entre los campesinos que consiste en darse apoyo mutuo. Viene de tiempos inmemoriales, aunque hoy su uso ha quedado muy reducido.

Varear: derribar a golpe de vara los frutos de algunos árboles.

Verdeo: actividad que consiste en coger la aceituna verde del árbol con destino al consumo de mesa.

Vitorinas: Aplicado a las patatas. No se trata de una variedad local sino de la coincidencia de sembrar papas cuando se celebra la fiesta de la Virgen de la Victoria, por el mes de septiembre.

Zuuuummm: otra onomatopeya propia de Cristóbal, maestro del género. Con esta creación oímos a las *alúas* salir flechadas en busca de pareja. ¡Qué menos!



Cloe, la más pequeña de la familia

El Diario Campesino de Familia se acabó de imprimir
un día calmo y soleado de otoño del año 2011
cuando las *alúas* revoloteaban
sobre el partido de
Huertas Viejas
en Coín





ediciones
del Genal



Asociación de Estudios Campesinos
y Ciencias de la Tierra



9 788493 823214

CAMPESINERÍAS