Caída de las olivas en los toldos o redecillas de plástico (Gentileza de Ángeles Mirallas).

Olivar en el Collado.

el ecosistema (culebras que se comían a los "topillos", lagartijas que se alimentaban de insectos nocivos, caracoles que antes inundaban el suelo…) ha proliferado peligrosamente en los últimos quince años, y cuando algunos creíamos que las Administraciones (Autonómica y Estatal) estaban tomando cartas en el asunto para prohibir tajantemente el uso de estos productos, resulta que han acabado habilitando a casi todos los agricultores que han acudido a ciertos cursillos para seguir utilizándolos, so la efímera exigencia de ponerse mascarillas y vestimenta adecuada.

Otro cambio, mucho más sensible por lo visible, se refiere a las formas y técnicas de recogida de la aceituna. Hasta hace unos treinta y cinco años el trabajo se dividía entre mujeres y hombres, y nunca se vareaban los olivos como se hace en la Andalucía Subbética y Bética, porque la tradición bayarquina decía que los tallos tiernos del olivo se destrozaban o perdían con la vara, inutilizando una buena cosecha siguiente. Pues bien, hasta tal extremo pesa esa tradición que ¡todavía! tres cuartas partes de los agricultores continúan "ordeñando" el olivo (y obligando a su familia a ordeñarlo, porque la aceituna sigue siendo un trabajo familiar), es decir, peinando manualmente el fruto de los tallos, ramas y "chupones" (tallos de vara larga plagados de aceitunas), antes con las puras manos y hoy con una suerte de manecillas metálicas o de plástico, a modo de pequeños rastrillos, que se hacen y venden para tal fin. Algunos también empiezan a utilizar modernos artefactos vibradores, sobre todo en las nuevas especies, especialmente la "picual", la "gordal" y la más reciente "arbequina". La primera vino de las comarcas más propiamente olivareras (Jaén) y, a pesar de haberse adaptado bien al suelo de Bayarque, no termina de rendir tanto como "la de aquí" o "la del país", es decir, la aceituna autóctona del pueblo (algunas fuentes la llaman "serrana de espadán" –típica del levante peninsular– y "zorzaleña" –por ser manjar de los zorzales–), pequeña, dura y de alto rendimiento oleícola, si bien no suele producir más que una cosecha aceptable cada dos años. La aceituna "gordal" es blanda de caer y voluminosa, quizá más apta para el consumo directo que para el aceite, y la "arbequina" produce bastante, pero el ciclo vital del árbol es más corto. De cualquier modo, es cierto que el muy sensible tallo de la variedad bayarquina (esa oliva pequeña, negra, de forma perfectamente alabeada y cargada de futuro aceite) no quiere el vareo de los árboles, ni tampoco parece que las actuales máquinas sean buenas para el tronco y las raíces, sobre todo si el olivo es viejo y grande.

En el pasado, mientras los hombres se subían al olivo para *ordeñar* o "tirar" (aunque esta "tirada" no hay que confundirla con la especial que veremos después) la aceituna de ramas y tallos, es decir, desprenderla del árbol, las mujeres y los mayores se encargaban de ir extendiendo y mudando las jarapas (tejido que se hacía con tiras de ropa vieja urdido con algodón, dando lugar a llamativos colores, aunque también se usaban en la recogida del grano del cereal en las eras, como aparejo de bestias, ajuar doméstico, etc., pero se detallarán mejor en el capítulo industrial), o de coger y peinar las ramas *bajeras* (las que se podían coger desde el suelo) mientras, de forma simultánea o al final, se recogían del suelo las olivas que saltaban de las jarapas o que habían caído del árbol previamente. Con muy similar procedimiento, pero mayor comodidad, desde los años 70 las grandes y tupidas redes de plástico (*toldos* según el impropio –en este caso– decir bayarquino) han sustituido a las jarapas, siendo especialmente aptas para un terreno de abundante desnivel y numerosos *ribazos*. Además, hoy casi nadie recoge las aceitunas del suelo, a mano.

También ha cambiado mucho, tras la recogida, la forma de limpiar la aceituna caída sobre las jarapas o sobre los "toldos", actividad hoy desaparecida porque las almazaras modernas la realizan sin ningún costo para el agricultor. Así, han servido de poco las cribas metálicas que muchos se compraron en los años ochenta cuando, en los primeros noventa, cerró la almazara tradicional de Bayarque[27]. Al finalizar la jornada, había que entregar la cosecha en la almazara libre de tallos y hojas. El procedimiento más antiguo era bastante primitivo y se hacía en el mismo campo: se "tiraba la

27 Atención: muy seguramente, la almazara reabrirá pronto su actividad a la vieja usanza.

aceituna" lanzándola a varios metros, contra el viento que hiciera, desde las espuertas hasta las jarapas (unas extendidas en el suelo y otras haciendo de pared) para que la hojarasca quedase atrás, en el suelo. Después –y aún hay quien sigue haciéndolo– no era extraño que se dejase *encender un poco* la aceituna, es decir, reposar en los sacos o en montones (en las cámaras de las casas), pues se pensaba que una leve fermentación del fruto aumentaría el rendimiento en aceite. Este extraño proceder estaba muy extendido entre los olivareros, a pesar de su escaso o nulo fundamento científico.

De la faena en la vieja y neolítica almazara de Bayarque, cuya actividad sobrevivió milagrosamente hasta 1992 y sobre la que se pretende un actual proyecto de rehabilitación, hablaremos en su momento. En los últimos años, los productores acuden a las modernas e industriales de Tíjola, Urrácal, Serón, Albox, Caniles…

El parral. La uva

Ya se dijo que el parral, salvo algunas reliquias, ha desaparecido de Bayarque, y eso que desde los años veinte hasta mediados de los setenta era uno de los cultivos principales del municipio y de buena parte del valle del Almanzora. Procedente de la zona de Ohanes, de sus *riparias* o portainjertos se hicieron pronto dueños los siempre astutos viveros murcianos. Se puede decir que llegó tardíamente a Bayarque, en el cénit de la exportación de la uva *de barco* que ya hemos citado. Sin embargo, hubo un paréntesis en la producción: entre la Guerra Civil y finales de los cuarenta, los duros años de penuria pero, sobre todo, la forzosa autarquía que vivió España (debida al bloqueo económico al que la condenaron numerosas naciones, excepción hecha de Argentina y Portugal, naciones que privaron a los españoles de mucha hambre y a las que, sin duda, bastantes deben la vida) hicieron que los agricultores arrancaran las parras (como volvieron a hacer en los setenta, ahora definitivamente) y vendieran los alambres al peso, y ello –de paso– dificultó y encareció la posterior reposición de los parrales, en los años cincuenta. El precio de la uva alcanzó su máximo nivel, de forma ascendente, en los años sesenta, hasta alcanzar las 10 pesetas por Kg. Hoy hablaríamos, según el contravalor actual, de unos 2 ó 3 euros por kilo, precio increíblemente alto para un fruto pesado –aunque delicado– que, en consecuencia, vino a incrementar de forma notable –pero coyuntural– algunas de las menguadas economías familiares de Bayarque en aquellos años. Sin embargo, el buen precio llegó casi al final, y sacar adelante la cosecha era, como se ha visto, una especie de milagro después de pagar los numerosos gastos. A falta de cooperativas propias (otra carencia fatal de los agricultores bayarquinos, como de tantas otras zonas rurales del país), los productores se entendían en precio y peso con los compradores que venían al pueblo para revenderlas, aunque no era infrecuente que, por la saturación del mercado, unos pocos –los que podían permitírselo– llevaran directamente parte de la cosecha a los compradores o a las lonjas, personalmente o pagando el porte. Y tan deprisa como llegaron los buenos precios se vino abajo el mercado de la uva: en los setenta las parras dejaron de ser rentables.

Desde el arraigo de la *riparia*, ésta se injerta y, al cabo de un año, se sube al parral. La parra necesita tres años para dar fruto, oscilando su cosecha entre los 25 y 100 kg. de uva. La media común de la parra daba, pese a todo, unos 35 kg. en Bayarque. En el ínterin precisa abundantes cuidados: en invierno se ara y abona; en mayo hay que tratarla con azufre para evitar el desarrollo de la "roya", y aplicar sulfato de cobre a los capullos y tallos; en junio hay que polinizar los racimos recién abiertos con flores silvestres para engordarlos; en julio se vuelve a sulfatar y a azufrar; en fin, entre agosto y la cosecha de septiembre-octubre hay que quitar pámpanos (para favorecer la insolación de los racimos) y evitar por diversos medios las picaduras de aves e insectos (entre ellos los de sus peores enemigos, las avispas), rezando de paso para que no caiga una tormenta, que acabaría con las uvas para mayor desesperación de un agricultor demasiado acostumbrado a las desgracias y nunca pagado de su trabajo.

Los álamos

Volviendo a la realidad hodierna, la novedad más reciente en el regadío bayarquino es la puesta o cría de álamos, para su destino en viruta y aglomerados de madera blanda. Siguiendo la estela de muchas vegas de la provincia de Granada, algunos avisados vecinos se han aplicado en ello desde hace cosa de veinte años, poniéndolos en amplias fincas colindantes con el cauce fluvial desde la misma Fuente de las Parras. En Bayarque se las llama *gualejas*, extraño y bonito nombre –como casi todo lo de aquí– para una tierra blanda, limosa y fértil, antes destinada a patatas, remolachas u otros cultivos que precisaban tierra esponjosa. En realidad es asunto antiguo, pues siempre hubo, en el curso alto del río y en el arranque de los pagos altos, alamedas destinadas a las vigas que antiguamente sostenían casas o corrales. Ahora el interés es más comercial, pues la madera se paga relativamente bien teniendo en cuenta su peso, y el trabajo de la crianza es mínimo: no más que riegos –cuantos más mejor– y, acaso, algunas "limpias", a modo de poda, de las ramas más bajas, para lo cual se usan sierras atadas a largos palos. Alguno hay que incluso labra los árboles. Éstos llegan a alcanzar una altura notable y, cuando el tronco inferior alcanza determinado diámetro (a la vuelta de diez o quince años, según los riegos o cuidados que hayan tenido) llegará el momento de la corta, hecha por los mismos madereros profesionales que compran y se llevan la madera. Antiguamente se usaban buenos mulos de arrastre, pero hoy todo lo hacen las maquinarias-oruga que acceden desde el cauce del río. Es cierto que esta crianza (pues no cabe hablar de cultivo, pero tampoco es propiamente explotación forestal) consume mucha agua de riego, y de ello se quejan algunos regantes, pero también que estas fincas tienen el mismo derecho al riego y los mismos minutos por unidad de superficie que las demás, y que, si estuvieran cultivadas de hortalizas, gastarían todavía más líquido elemento. Otra cosa es que el vigente ordenamiento forestal –o el oportuno autonómico– vea con buenos o malos ojos el trajín que comentamos en la vega, extremos que desconozco cuando esto escribo.

2 EL SECANO

A ▪ Los condicionantes históricos y geomorfológicos

A diferencia del regadío, sólo podemos remontarnos a 1751 (Catastro de Ensenada) para dar referencias fiables de los cultivos de secano en Bayarque, porque el apeo del LAR es absolutamente parco hablando de ellos. De las más de 1.600 ha. que se cultivaban entonces, sin contar las tierras incultas, poco más de 500 eran de propiedad comunal y, el resto, privada, hecho el descuento de 60 ha. de propiedad eclesiástica… Cabe preguntarse por qué, si obviamos el abandono de numerosas hectáreas de cultivo (hoy ocupadas por monte bajo o pinar) y contemplamos ahora las tierras incultas, en nuestros días la propiedad comunal supera las 1.800 ha. y la privada apenas roza las 700. Pero la respuesta es evidente, si acude uno a las fuentes apropiadas: el pobre rendimiento del secano ha hecho que muchos propietarios lo acabaran vendiendo al *comunal*, según la jerga bayarquina.

En todo caso, es un hecho absolutamente inaudito y sorprendente si lo comparamos con el proceso llevado a cabo en España por aplicación de las leyes desamortizadoras desde la primera, que se promulgó en 1837. Esa primera, obra del ministro Juan de Dios Álvarez de Mendizábal por orden del oportuno régimen liberal, fue seguida de la de Madoz, mediado ya el siglo, pero no es ésta la mejor sede para tratar el proceso desamortizador de propiedades eclesiásticas y de comunales municipales, activo hasta 1924. No ha sufrido, pues, Bayarque esa enajenación forzosa del Estado y, así, el pinar del común, los eriales, pastos o montes consorciados (también de pinos) son ahora los reyes del término municipal, para felicidad del pueblo.

Si al lector le quedó clara la pobreza de un suelo demasiado rocoso para los cultivos, ha de saber que los campesinos antiguos también distinguían en el secano tierras de primera, de segunda y de tercera clase, atendiendo a la rotación de los cereales que domi-

Edición Digital. Instituto de Estudios Almerienses

Secano de almendros en Bayarque, en parte de lo que antes eran espacios para la siembra de trigo. La práctica totalidad de la superficie no arbolada del término municipal se aprovechaba para cultivar el cereal.

Paratas de regadío plantadas de almendros. No es el mejor cultivo para el regadío, pues este árbol precisa muy poca agua y, plantándolo en zonas de regadío, se desaprovecha el rico –pero escueto– suelo de la vega, mucho más apto para otras plantas específicas como los cerezos, nogales, etc.

naban las tierras de Bayarque. Así, la fanega de primera daba una cosecha de trigo o cebada y se dejaba dos años en barbecho; la de segunda necesitaba tres años de barbecho y la de tercera sólo admitía el centeno[28], debiendo descansar cinco años.

Aparte del cereal, el Catastro de Ensenada detalla como cultivos de secano unas pocas viñas, contados morales, higueras aisladas y también escasos olivos (174 en total) o almendros. Más o menos la misma visión que, unos cien años después, ofrece Madoz para mediados del XIX: terreno pedregoso, pedazos reducidos de cultivo, escasa producción (tanta, "por la escasez de lluvias" –dice–, "que le supera el costo de las labores"[29])… Con todo, y si hacemos excepción del viejo encinar bayarquino y los primitivos moños de pino carrasco, el paisaje debía ser más desolador que ahora, corregido por las citadas campañas de repoblación forestal: casi todo eran lomas yermas, sierras y barrancos pelados, sin otra vegetación que el escaso arbolado o los contados cultivos que acabamos de referir.

B ▪ El antiguo viñedo

Es curiosa la antigua utilización de los secanos para viñas, sobre todo en las partes bajas colindantes con el regadío. Algún paraje todavía recuerda el nombre ("la Viña del Marchal Alto", "la Viña de la Capirota", etc). Hablamos de otro cultivo drásticamente abandonado ya en siglos pasados, pues de las más de 20.000 vides que cuenta el apeo en 1572 se pasa a una quinta parte en el año del Catastro (1751) y a su casi extinción en la actualidad, de no ser por algunos agricultores actuales que quieren afrontar pequeñas aventuras vitivinícolas. Atención a este aspecto, porque nuestra abundancia de agua y el microclima bayarquino pueden hacer de la vid, y de algunas variedades concretas, un floreciente descubrimiento económico. No hay que irse a la Alpujarra almeriense –Laujar de Andarax– para encontrar muy cerca de Bayarque excelentes caldos (en Lúcar, por ejemplo).

28 "Típico cereal de tierras pobres" según Pilar de TORRES: *Bayarque (Almería)…*, ob cit, p. 329.

29 *Diccionario geográfico…*, ob cit.

C ▪ Cultivos: cereales, yeros, guisantes, lentejas, higueras y el almendro

Ya se dijo, estudiando el regadío, que los cereales ahora no se cultivan en el secano, al menos desde los años setenta, pero ello no impide que debamos recordar aquí las tradicionales formas de trabajar no sólo el trigo –el principal–, sino también la cebada o el centeno. O rendimos culto a la Etnología junto con la Geografía y la Historia, o la intención de este libro quedará en nada.

El sistema del **trigo** era, como no podía ser otro (dada la pobreza del terreno), bienal, o sea de año y vez. Arado el barbecho en enero o febrero, la "simienza" (siembra) del trigo de secano era anterior a la del regadío: en septiembre o primeros de octubre, salvo que la especial sequía de algún año la pospusiera hasta noviembre, procurando en todo caso un buen *tempero* que hiciera nacer bien las semillas. Por "tempero" se entiende en Bayarque, en secano como en regadío, la humedad de la capa superficial del suelo requerida para el buen arraigo de los cultivos herbáceos, o para comprobar si es preciso arar las superficies arboladas. Los cultivadores sembraban éstas esparciéndolas a mano y por *márcenes*, es decir, "márgenes" en la peculiar jerigonza bayarquina. Se trataba con ellos de acotar, amojonándolas incluso, pequeñas superficies de terreno evitando así que, antes de enterrarlas con el arado, las hormigas se llevasen las semillas, pero también de ese modo el labrador veía bien el espacio calculado para sembrar, impidiendo que se confundiera con el que se había arado previamente. Hasta cuatro "márcenes" podían sembrarse en un día, si las bestias eran buenas y el labrador hábil. Téngase en cuenta, aunque no lo hayamos dicho ya, que se usaban los mulos en la labor del secano, mejores en él que asnos y burras. Se dará una visión más amplia en el apartado ganadero y en el capítulo de técnicas, utillaje y etnología tradicional del trabajo agrícola bayarquino.

Si la "roya" atacaba al trigo de regadío, el peor enemigo del trigo de secano era *el tizón*, un ennegrecimiento de la espiga y los granos que terminaba con éstos. Creo que ya se dijo, hablando del regadío, que las variedades principales eran el candeal y el recio. El candeal aguantaba bien las heladas, pero daba peor paja. El grano era también más pequeño. Se subdividía en "raspudo" (por la aspereza de la espiga, aunque era el preferido para los dulces), "pelado" (también llamado "menudo" y "pichi") y "bufón" (porque hacía "bufar" o crecer bastante el pan o los dulces).

La **cebada** y, si no había otro remedio, el **centeno**, se adelantaban unos veinte días a la cosecha del trigo. De su parte, yeros y guisantes exigían abono en la siembra y, por ende, una tercera persona añadida –generalmente una mujer para ir dejando las semillas sobre el abono– al labrador y al abonador (éste esparcía un poco de abono en los surcos alternos, es decir, uno sí y otro no). La cosecha se arrancaba a mano y finalmente se extendía y trillaba en las eras. Exceptuando el consumo humano en las épocas de escasez –que eran bastantes, por otra parte–, el destino preferido de las lentejas era el alimento de animales (a veces mezcladas con paja), igual que los yeros y los guisantes.

Nunca ha habido en Bayarque verdaderas plantaciones de **higueras**, sino que éstas ocupan las orillas de las fincas, o aparecen en los secanos como frutales que alivian al madrugador de septiembre, cuando comerse un higo en la mañana de la sierra es un placer reservado a muy pocos. El dulzor de higos y brevas, así como su potente aporte energético, han hecho que los árboles que producen estos frutos se mantengan prácticamente igual que en los tiempos antiguos. En regadío se dan antes, sobre todo las codiciadas brevas (agosto), y entre los higos destacan los *martos* y los *del reino*.

Hoy el verdadero rey del secano es el **almendro**, que ha sustituido a las tradicionales –pero más extensas– áreas destinadas al cereal. Las viejas variedades *del país* eran la almendra *común* (según otros, "comuna" y *corta*, porque entre sus muchas subespecies dominaba el pequeño tamaño) y, seleccionada para el consumo hogareño por ser más temprana y por su fruto más grande y alargado, la *malagueña*; ello la hacía preferida, sobre todo en los *suspiros* (típico dulce bayarquino compuesto de almendra, huevo y azúcar). Sin embargo,

estas especies de antaño ya son muy residuales ante el empuje de las nuevas variedades que, desde los años setenta –en que se plantaron casi todos los almendrales de secano–, producen hoy los bayarquinos, siempre por importación: *desmayo*, *marcona*, *del cid* y, más recientemente, otras de origen híbrido-californiano.

Documentados ya por el Catastro de Ensenada en el siglo XVIII, el número de almendros no paró de crecer, aunque, como el olivo, siempre se mantenían en las orillas de las fincas, para no interferir los cultivos ora cerealistas, ora hortícolas. De ese modo, hasta las plantaciones sistemáticas de los últimos treinta y cinco años no precisaron estos árboles ninguna labor, sino una poda anual y la recolección de septiembre y octubre.

Como casi todo el ciclo agrícola, hoy se ha adelantado a primeros de septiembre, pero tradicionalmente mandaban los cánones agrarios que la cosecha de la almendra se iniciara en la referida Exaltación de la Santa Cruz, el 14 de septiembre, que coincide con la devoción popular al Cristo de Bacares. Al socaire del caso, me viene a la memoria una anécdota que han de perdonar los lectores más serios, aunque no sea de las más graciosas. Esos días de mucho peregrino en el camino de Bacares no era extraño que, igual que hacían los niños en el pueblo y otros vecinos escondidos en sus fincas, muchos recolectores de almendra gritaran "¡golosos! ¡golosos!" desde la lejanía de los almendros al paso de aquellas personas, entre las que se confundían verdaderos devotos, descuideros, negociantes al por menor y pobres mendigos que iban a pedir al amor del Cristo, extrañándolos o –las más veces por conocer bien la intención de las voces– irritándolos con ese adjetivo, despectivo pues quería indicar que acudían a Bacares buscando la "golosina", ya fuera limosna o negocio. Tales gritos y amenazas entre bayarquinos y "golosos" algunas veces terminaban en reyerta. Me permitirá el lector que, en mi condición de historiador, cuente lo bueno y lo malo, aunque afortunadamente sólo los mayores recuerdan ya esta anécdota repetida año tras año, y muchos menos serían hoy capaces de protagonizarla, porque no está bien insultar o menospreciar a nadie.

En tiempos no precisamente remotos la recolección se hacía vareando el árbol y recogiendo después las almendras en el suelo. A continuación se pelaban a mano las almendras en las casas –se *escascaraban* en el decir bayarquino–, y a veces se partían los frutos para vender las pepitas. Poco o nada se perdía, porque hasta las pieles se daban a los animales (especialmente ovinos y caprinos) o bien se medio vendían a los pastores. A veces éstos se las llevaban a cambio de algún regalo en forma de leche, corderos o cabritos… Últimamente creen hacer un favor al agricultor simplemente recogiéndolas de las casas y los campos, pero se equivocaría mucho quien así pensase: las pieles o "cáscaras" tienen cierto valor como abono, pienso (una vez secas), etc. También se aprovechaban los despojos o cáscaras para fuegos y braseros. *Ilust. 63.*

Hasta los años setenta, un vecino del pueblo se encargaba de comprar los excedentes de almendra a todos los productores, para después venderlas él al por mayor. Desde esos años, el incremento de la producción de numerosos hogares ha hecho que los agricultores las vendan, siempre limpias de piel por pequeñas máquinas peladoras que han adquirido los campesinos (y hacen un ruido ensordecedor que invade el núcleo urbano en septiembre y primeros de octubre), a compradores de la comarca y, más recientemente, a las propias cooperativas dedicadas al mercado de la almendra. La cosecha aún debe pasar una última prueba: el *escandallo* de la almendra, en cierto modo similar a la prueba de rendimiento de la aceituna de las almazaras modernas –salvada la *maquila* y las evidentes distancias–; consiste en una selección al azar de frutos, pesados y partidos para comprobar el peso que da en pepita el kilo de almendras, y en función del mismo se paga. Pero no todos los agricultores transigen con esta operación, exigiendo al comprador que se las lleve, con la cáscara y sin escandallo, al precio convenido.

Desde que se han hecho las plantaciones de secano, se usan las labores (con tractores-oruga, imprescindibles en un terreno harto pedregoso y abrupto, abandonados ya los mulos), los abonos artificiales –todo ello con un solo ciclo anual, obviando la poda necesaria– y la reco-

2 El pasado ganadero

gida con los mismos "toldos" que hemos visto para los olivos, no ha mucho manipulados por los propios agricultores, pero últimamente sustituidos por los mismos tractores-oruga que labraron y que ahora, provistos de grandes abanicos, abrazan el tronco y lo hacen vibrar para recoger así la almendra que cae en ellos.

Incluso, como ya alumbramos al principio de este libro, la *fiebre del almendro* u obsesión de los bayarquinos por cultivarlo ha trascendido al secano, entre 1975 y los últimos años del siglo (hasta la actual regresión de su cultivo), para plantarse en bancales y paratas de regadío, debido tanto a su fácil cultivo y recolección como al progresivo –y correlativo– abandono de las actividades agrícolas por los jóvenes. Sin embargo, aquí estamos ante un evidente desaprovechamiento del regadío para otros cultivos mucho más rentables, nobles y específicos del regadío (¿por qué no cerezos o nogueras, por ejemplo?), pues los almendros precisan muy poca agua; es más, la pérdida de muchos de estos árboles en regadío –aparentemente secos– no es otra cosa que exceso de agua en sus raíces, que termina malográndolos.

Numerosas cooperativas, surgidas alrededor de la almendra desde Tarragona hasta Almería, han intentado canalizar la producción, haciendo homogéneo el precio de mercado, gestionando los trámites administrativos para el cobro de subvenciones, comprando directamente el fruto, etc. Pero los costes y beneficios también han cambiado en los últimos años. El precio de la almendra, pujante los primeros veinte años, ha venido descendiendo últimamente, hasta hacer casi inviable su cultivo y producción, víctima de tres grandes enemigos: en primer lugar el alto costo de abonos, labores y mano de obra o, en su caso, de la maquinaria para la recogida de la cosecha; después, los embates de las importaciones del extranjero, a menudo más rentables para los compradores nacionales; y, en fin, la evidente desertificación del sureste peninsular. Así, las subvenciones recibidas indirectamente del FEOGA comunitario son el último asidero de un cultivo cada vez peor visto por los propios productores. En definitiva, de la fiebre se puede pasar a hablar de la ruina del almendro.

El enunciado ya nos pone sobre aviso: la ganadería es una actividad prácticamente desaparecida en el municipio, si hacemos excepción de algún reducido ganado de ovejas que trae algún ganadero de los pueblos vecinos, una burra, dos mulas, algún caballo y alguna yegua que aún quedan en el pueblo –mientras esto se escribe–, más los pocos animalillos de granja doméstica (conejos o gallinas, por ejemplo, pues hasta los cerdos han dejado de criarse en Bayarque) que todavía algunos vecinos mantienen en sus casas o en los "almacenes" que han construido en la vega. En su apartado correspondiente hablaremos de la excesiva proliferación de construcciones en la vega bayarquina desde hace cosa de veinte años.

Y, sin embargo, no hace tantos años (entre treinta y cuarenta) el pueblo contaba con una relativamente nutrida cabaña ganadera, todo lo diversa que podía ser habida cuenta la orografía montañosa y el árido clima de Bayarque: varios rebaños de ovino y, en cada casa, algunas muestras de caprino, porcino, mular y asnal, sin contar el menudo de gallinas, conejos, etc. El paso de cualesquiera ganaderías por las mismas calles del pueblo era lo habitual, como también lo eran los agudos estertores de *guarines* o cerdos en los días de matanza, y ello, aunque hoy repugne a algunos, lo echa uno de menos.

Vacas y bueyes

Sabemos incluso que, como sucedía en otros municipios serranos (Bacares, por ejemplo), en el Bayarque del pasado se usaban las vacas y los bueyes. Muchos podrán pensar hoy, viendo nuestro pueblo, que ello no es posible, o que de ser eso cierto debieron ser muy pocas las reses, como contadísimos los labradores que las usaran en un terreno mucho más apto para el mular. Pues bien, lamentamos contradecirles. Por increíble que resulte, incluso, al bayarquino actual, Madoz dice del labrantío en el pueblo que "las labores del campo se hacen con ganado vacuno"[30]. Recordemos la fecha en que se dice esto: 1846. Uno mismo ha comprobado, haciendo reformas sobre antiguos corrales de su vivienda, la existencia de restos de excremento

30 *Diccionario geográfico…*, ob cit.

Edición Digital. Instituto de Estudios Almerienses

vacuno pseudofosilizados. Mucho, pues, debieron penar aquellos antepasados con ese ganado inapto para tanta pendiente y tan estrechos caminos de herradura, secularmente imposibles para cualquier tipo de carro o carreta hasta la reciente construcción de pistas para el automóvil. Aún quedan útiles asociados a esta ganadería en alguna casa, pues algunos vacunos siguieron criándose en Bayarque hasta los años 50 del siglo XX. Sin embargo, la dureza del vacuno y su adaptación al sureste español no debe extrañarnos: antes de que nos inundaran las máquinas, también se usaba este ganado para transportar los bloques de mármol, desde las canteras, en la cercana localidad de Macael, la más importante población minero- industrial de la comarca y uno de los escasos motores económicos del interior almeriense. Resulta, por cierto, curioso que muy pocos bayarquinos hayan trabajado en las canteras y fábricas de Macael u Olula del Río hasta fechas muy recientes, teniendo en cuenta la relativa proximidad de estos municipios (sin duda por dejar la familia en Bayarque y poder atender los cultivos, los antañones hijos del pueblo preferían las minas de Bacares o Serón, aún más cercanas), pero de todo ello hablaremos en el apartado minero.

Asnos y mulos

Desde algún momento de la segunda mitad del siglo XIX hasta hace bien poco, pues, asnos y mulos han sido no sólo los preferidos animales de labor, sino también el único transporte de personas y mercancías y, sin perjuicio de cuanto se ha dicho sobre caminos de herradura, "cosarios" o demás referencias a estas bestias, o del análisis que hagamos después sobre la oportuna taracería, impedimentas para transportar frutos o, en su caso, haces de leña y de matas…, la arriería ha ocupado muchas horas al bayarquino tradicional. Antes, un buen ejemplar de estas especies era harto más importante o necesario que hoy un coche o un tractor, o ambos juntos, porque también eran animales nobles que hacían mucha compañía al agricultor.

Frontil y yugo para vacas en una casa del pueblo (gentileza de D. Damián Pérez). El frontil es el equivalente de las anteojeras para el mular, obligando al animal a no desviar la mirada.

Caballo y yegua pastando en la vega bayarquina (abril de 2009).

Desde el siglo XIX hasta mediados del XX hubo en Bayarque más asnos y burras que mulos y mulas, y desde 1950, hasta la progresiva extinción de unos y otros entre 1975 y los años noventa, se invirtió la tenencia en beneficio del mular. Baza, Caniles, Cúllar de Baza (en Granada) y Albox, Cantoria y Tíjola (en Almería) surtían de crías o eran los lugares de compra y venta de ejemplares, sin perjuicio de tratantes (algunos de ellos gitanos) que también acudían a Bayarque para cambiarlos, comprarlos o venderlos. Muy raramente nacían o se criaban los animales en el pueblo, pero sí era frecuente que se adquirieran crías de muleto que, después, algún joven habilidoso tenía que montar para su doma y aclimatación al sufrido trabajo en secanos, huertas, eras de trilla y caminos.

Dentro de los híbridos, el labrador prefería el mulo a la mula por la mayor resistencia de aquél, y de hecho su precio era mayor en el mercado. En cuanto a los tipos, mulos y mulas pueden ser, en el argot de esta ganadería, *castellanos/as* o *romos/as*. Los castellanos nacen de yegua y burro. Según los labradores antiguos –alguno queda con vida–, mientras la mula castellana es la mejor entre las hembras, el mulo de esta especie es el peor entre los machos, porque la mula

Fachada de un antiguo corral de ganado, en el barrio de la Ermita. Véase el actual proceso de rehabilitación para vivienda de lo que fue, hasta principios de los años noventa, una actividad en declive. El primer paso hacia su definitiva desaparición fue la prohibición del tránsito de ganados por las calles del pueblo y el traslado de los corrales de ovejas fuera del núcleo urbano, por repetidas quejas vecinales y orden de las autoridades amparada en las actuales directrices higiénico-sanitarias.

"sale al padre", es decir, al burro en este caso, y de él adquiere su humildad y acatamiento del sufrido trabajo; en cambio, el mulo castellano "sale a la madre" –yegua–, y de ella saca una soberbia poco apta para el sufrimiento y la obediencia en las duras labores del país. Rápidamente conocían los sabios labradores y tratantes al ganado castellano por su frente redonda ("acarnerada", decían) y gran arco entre las orejas. Los mulos *romos* nacen de caballo y burra, y en este caso se invierten los papeles y las preferencias del amo: es preferible el macho a la hembra *roma* porque uno u otra adquieren las respectivas virtudes o defectos de la madre o del padre. Aunque todo esto tenga muy poco fundamento científico, lo cierto es que en Bayarque ha predominado el mulo romo, de reducida envergadura y, por ende, más ligero, y con gran capacidad de trabajo para la abrupta orografía del lugar. El arco entre las orejas de los romos es más estrecho, y su frente, lisa y alargada. Una familia de labradores más o menos acomodada tenía un par de mulos, algún muleto y algún asno o burra. Las más modestas se valían, como mucho, de dos burras o bien de un ejemplar de cada especie, cuando no –con desgraciada frecuencia– de una sola burra. ¡Qué pocos afortunados poseían la "yunta de gala", con macho romo y hembra castellana! Últimamente algún afanoso vecino del pueblo se ha dado a la tenencia del caballar y yeguar, con notorios ejemplos**.**

A diferencia del ovino (solía pastar en el comunal y un mismo pastor podía llevar cabezas de distintos propietarios), mulos o asnos pastaban en las exclusivas fincas –ya fueran de secano o de regadío– de sus dueños durante los descansos que había entre la brega, o se ataban allí durante las noches del buen tiempo, pero las más veces comían y reposaban en las cuadras de las casas. En las épocas de mayor trabajo, generalmente estivales, se les daba un "pienso" o revuelto de paja y cebada, alternado con forraje verde de maíz. En época invernal o de mayor descanso para los animales, comían sólo paja o los forrajes secos del verano. Por la noche, en todo tiempo, se les daba "empajada" (paja remojada revuelta con harina de lentejas) o, en la época de la cebada verde o de la alfalfa, un "envuelto" de estos forrajes verdes, partido en trozos pequeños (con una hoz incrustada en perpendicular a la pared de la cuadra) y asimismo mezclado con paja.

El cerdo

Aparte del ganado mayor, casi todas las familias han tenido en sus propios hogares cierto número de cabezas de cerdo, conejos y aves de corral (esencialmente gallinas). Continuamos, pues, moviéndonos en el ámbito de la economía familiar.

El porcino ha ido perdiendo cabezas a lo largo de la historia. Desde los tiempos en que el Catastro de 1751 contaba, además de los dos o tres que cada familia tenía en sus casas, cuatro manadas de *cerdos de bellota* (aquí llamados *guarines* y, las menos veces, *chinos* y *marranos*) que pastaban en el encinar (de entre veinte y cuarenta ejemplares cada una), hasta su actual desaparición de los corrales, media un abismo. Las causas de la desaparición de los cerdos, en Bayarque como en cualquier otro pequeño municipio, son bien conocidas. En primer lugar, por la progresiva desaparición del viejo y magnífico encinar de Bayarque, cuyas bellotas eran la principal fuente alimenticia de este ganado. Segundo, el paulatino abandono de cultivos forrajeros, correlativo a la emigración de agricultores a otros sectores económicos. Y tercero y principal, el modo de vida actual, que –sin decirlo claramente– viene a prohibir o de hecho imposibilita a cualquier particular tener un cerdo en su casa o matarlo, inundados como estamos de directrices higiénico-sanitarias en beneficio de los mataderos industriales.

En la última década del pasado siglo fueron desapareciendo las matanzas de noviembre y diciembre, que antes se hacían en todas las casas del municipio. La matanza era el *avío* de la casa, es decir, el remanente de carne y tocino del que, ora en embutidos y trozos de lomo que se curaban en las cámaras o se guardaban en aceite, ora en forma de "mantas" de tocino, paletillas y algún que otro jamón, disponían las familias durante el año, ayudando a sobrellevar la frecuente escasez de proteínas del personal. Sobre este asunto volvere-

mos en su oportuno aparte. Los cerdos de cada casa (recordemos que había dos o tres por familia, aunque algunos agricultores "fuertes" podían tener hasta una decena) se engordaban con los residuos de la casa y del campo (alfalfa, maíz, remolachas, patatas u otro tipo de plantas forrajeras), cuando no había recogida de basuras por obviarse tal necesidad, hoy acuciante[31]. Últimamente la alimentación se acompañaba de piensos. Ya engordados, uno quedaba para la matanza de la familia y los demás se vendían, aunque en algunas casas acomodadas podían darse otras modalidades, como matar dos y vender los jamones.

Conejos y gallinas

Los conejos y, sobre todo, las gallinas, fueron adquiriendo una importancia creciente hasta 1970, en que llegó a haber tres granjas de gallinas y pollos, siempre de ámbito familiar, con 300-400 animales cada una. Desde entonces su número ha descendido hasta la categoría de reliquia, por culpa de los cambios producidos en los tiempos.

Colmenas

Otro tipo de crianza es el de colmenas abejeras. Pero la apicultura, que realmente es un capítulo aparte de la ganadería, no ha tenido mucho éxito en Bayarque, a pesar del empeño de algún vecino y de contar nuestro término con numeroso monte bajo rico en matorral y muy variadas especies de flores y plantas aromáticas. La razón es que "el miedo guarda la viña": la inmensa mayoría de los agricultores y vecinos no quieren que haya colmenas cerca de sus fincas, o sea cerca de ellos.

Lanar y cabrío

Al estudiar el ganado lanar y cabrío, de nuevo hemos de remontamos hasta el Catastro del Marqués de la Ensenada para conocer los primeros datos contables de las cabezas de ovino y caprino que, además, han sido siempre las capitanas en la ganadería menor bayarquina. El apeo de 1572 no se extiende sobre ganadería, salvo para indicar en su folio 37 que, siendo de aprovechamiento común todos los pastos y montes, los nuevos pobladores podían "*pastar con sus ganados*" en ellos, y que asimismo podían hacerlo en cualquier "*tierra ronpida o de labor alçado el fruto*", es decir, también podían meter el ganado en las tierras particulares de cultivo cuando sus propietarios hubieran recogido la cosecha (alzado el fruto). Obsérvese, pese a las escuetas referencias que de ella hace nuestro mayor tesoro documental (el LAR), la liberalidad que aún se usaba en el siglo XVI con la ganadería, en detrimento de la agricultura. Nunca olvide el lector que el castellano, como los pocos pueblos que han hecho imperios en el mundo, empezó siendo un pueblo de pastores. Cuenta, pues, el Catastro del año 1751 exactamente 1.645 cabezas, de las que casi por mitad eran ovejas y cabras, y hay que destacar que el número había descendido, pues el propio documento advierte que no muchos años antes llegó a haber más del doble. La cifra siguió bajando hasta quedar en poco más de 500 cabezas (casi todas ovejas, con unas 50 cabras censadas) hacia 1970. En los años 90 desapareció el último rebaño autóctono, y hoy se comen los pastos las pocas ovejas que tiene a bien subir al municipio algún pastor de los pueblos colindantes.

Hasta bien entrados los años 70, las cabras daban la única leche consumida en Bayarque por muchas generaciones, con muy contadas excepciones. Uno de los últimos propietarios llegó a tener una veintena de cabezas para el exclusivo negocio de la venta de leche. Las demás se repartían entre los rebaños mixtos (con las ovejas) y las aisladas que tenían muchos vecinos en sus casas para el complemento alimenticio, llevándoselas al campo mientras se realizaban otros trabajos agrícolas. La Diputación Provincial cobraba un específico impuesto a cualesquiera tenedores de dos o más cabras.

31 Y cara, a tenor de lo que exigen los recibos de cierta mancomunidad de cuantos municipios se han sumado al tratamiento de residuos sólidos centralizado en Albox. Además, el servicio deja bastante que desear. Puede que el consorcio se justifique (lo que no implica su necesidad) atendiendo a prioridades medioambientales y a la dispersión poblacional de esta comarca, pero algo deben hacer sus responsables por abaratar el costo a unos vecinos que, peor atendidos en ello y con ingresos por habitante a menudo ínfimos, pagan por lo mismo bastante más que en las grandes ciudades.

Edición Digital. Instituto de Estudios Almerienses

› Restos ruinosos de uno de los muchos corrales para el lanar en los secanos bayarquinos.

Sus primas, las ovejas del municipio que les fueron ganando en número e importancia económica, siempre fueron *serranas*, una subespecie de la oveja churra de lana corta y talla más bien escasa. El mercado de estas reses estaba en la vecina Tíjola. Las crías se compraban o vendían en mayo, el mismo mes en que comenzaba su esquilo, que terminaba en junio para que las ovejas entraran "frescas" en la sierra.

El sistema que seguía esta ganadería era el siguiente: los ganaderos o, mejor dicho, los propietarios de las ovejas o cabras eran varios, y no siempre se confundían con el pastor, que podía ser un simple contratado por ellos y –por ende– llevar reses de distintos amos. Desde el siglo XVI hasta el último propietario (ya referido) llegó a haber más de veinte, distinguiéndose los grandes ganaderos, amos de más de 200 reses, de los pequeños, que tenían poco más de una docena. También disminuyó mucho el número de reses, pues sabemos que llegó a haber unas 5.000 entre finales del XVII y principios del XVIII, aproximadamente 50 años antes de que se hiciera el Catastro de Ensenada, en el que hace poco vimos el número riguroso de reses que había en el municipio.

En cuanto al pastor, ya se ha dicho que podía ser un mero asalariado, pero conviene rectificar para ser precisos: aparte del ganadero-pastor (propietario de sus reses), cualquier otro pastor era en cierto modo un aparcero del ganadero (aparcero pecuario) porque, a más de guardar las ovejas, corría con los riesgos, beneficios y capacidad de decisión (incluso para vender) junto con el dueño; este pastor pagaba las vacunas, bolas de sal, pastos, esquilo… y luego se repartía con el ganadero lo obtenido por la lana y la venta de cabezas.

Edición Digital. Instituto de Estudios Almerienses

Los pastos: comunales y particulares

Prácticamente no cabe hablar de pastos de regadío porque, hasta no hace muchos años, a ningún pastor se le dejaba entrar en las huertas, inundadas de policultivos, a salvo las denominadas *orillas*. Por "orillas" entienden el agricultor y el pastor las zonas periféricas o linderas de las parcelas que, con el verdor de los meses de otoño a primavera, se contrataban para que se las comieran los rebaños. La estancia del ganado en estos bordes, ribazos, ocasionales rastrojos de trigo… tenía que ser especialmente vigilada por el pastor para evitar querellas con el amo de las fincas, siempre receloso de que alguna oveja o cabra se comiera alguna hortaliza o algún tallo de frutal. Últimamente el crecimiento de cultivos arbóreos en bancales y paratas, sobre todo de olivos, ha permitido que entren las ovejas en estas fincas sin mayores problemas.

Hablemos, pues, de los verdaderos pastos, que son los de secano, a su vez divididos en comunales y particulares. Aun repitiendo hasta la saciedad la acreditada pobreza del pastizal sobre un suelo asimismo pobre, el Ayuntamiento ha sacado siempre sus pastos a subasta, que se cedía al mejor postor y se cobraba en numerario. Tradicionalmente se pastoreaba en la sierra de junio a septiembre, durante el barbecho del cereal. Hoy, abandonados los cultivos herbáceos y dedicada a coto de caza buena parte de la superficie del comunal, los pastores llevan el ganado a los secanos en cualquier mes de buen tiempo, pero en los ocupados por los almendros no deben pisar los rebaños durante la floración, crecimiento y cosecha del fruto. Hasta que el Ayuntamiento construyó dos grandes apriscos junto al núcleo urbano en los años ochenta (cuando las autoridades sanitarias, impulsadas por las quejas de los vecinos, empezaron a exigir que los corrales desaparecieran del pueblo) y exceptuando también algunos en el comunal, los corrales principales estaban en los secanos de particulares, cerca de los cultivos, porque los mismos agricultores los construían sabiendo que sus tierras iban a ser solicitadas por los ganaderos. De su parte, el agricultor ganaba con ello, y no poco: previo pacto siempre verbal, un tanto en dinero, o bien lana, corderos… y, casi siempre, el preciado estiércol de los corrales. Tales corrales, construidos en dos piezas adosadas con muro de mampostería trabada en

Apriscos construidos por el municipio en la década de 1980, cerca del núcleo urbano. Su uso ha sido efímero, ante la actual decadencia del ganado lanar en nuestras sierras.

barro, solían tener un alzado de 2 m. y se cubrían con cubierta plana de tierra o *terrao* (el bayarquino llama *terrao* a la cubierta adintelada con la tradicional tierra "de launa", impermeable, típica del sureste y de la que haremos una descripción más detallada en el tercer capítulo). La primera pieza, cubierta, servía de pernocta al ganado y, si lo acompañaba, al pastor; la segunda, descubierta y más pequeña, permitía al ganado salir al fresco.

En esta temporada entre junio y septiembre, desde el alba pastaba el ganado en la sierra, para ser recogido al mediodía en los corrales. Allí sesteaba hasta media tarde, en que de nuevo se soltaban las ovejas por el campo, hasta la noche. Luego, dependiendo de que hubiera o no luna, el pastor podía, en primera opción, pernoctar con el rebaño –suelto– en la propia sierra. Esto podía durar varios días, y en tal caso alguien próximo, generalmente zagal o zagala, le llevaba *el ato*. Así se llama en el pueblo, por cierto, al trapo que, atado después con un nudo (podía ir solo o dentro de una de aquellas cestas o "canastillas" de las que hablaremos en el aparte industrial), contenía las viandas del pastor o del agricultor: sobre todo pan con algo de *engañifa*, es decir, un pequeño trozo de queso, jamón o algún embutido para "engañar" al pan; algunas veces podía ir alguna pieza de fruta (fruta de temporada, si era el caso, o, de no haberla, pasas, higos secos…); nada de vino, y el agua había que buscarla en cualquiera de las fuentes o acequias cercanas, cuando no en el río. En segunda opción, con noche cerrada, el pastor llevaba el ganado al corral del pueblo para descansar él mismo en su casa unas pocas horas, antes del alba.

Si así transcurría el verano, en los meses más fríos –de octubre a mayo– el pastor, aunque también aprovechaba los días buenos para llevar las ovejas a los pastos del comunal, solía tener el rebaño más o menos recogido en los corrales del propio núcleo urbano, sacándolo esporádicamente para comer en las referidas *orillas*, y los días de mal tiempo lo alimentaba en los corrales del pueblo con paja, grano, ramas de olivo, pieles de almendra, etc. Se entiende que los días en que las ovejas pastaban fuera del corral, no precisaban comer en él.

› Otra reliquia en trance de extinción sobre nuestro suelo: rebaño pastando en los forrajes verdes de la vega (abril de 2009).