

# Las huertas en el ámbito rural de Euskal Herria. Aproximación etnográfica en los municipios de Otxandio, Zaldibar y Zalla\*

(Rural home gardens from the Basque Country: ethnographic data from Otxandio, Zaldibar and Zalla)

González Vázquez, Araceli

Univ. de Cantabria. Dpto. de CC. Históricas. Avda. de los Castros. 38005 Santander

Peña Chocarro, Leonor; Zapata Peña, Lydia

Eusko Ikaskuntza. M<sup>º</sup> Díaz de Haro, 11-1<sup>º</sup>. 48013 Bilbo

Recep.: 28.12.99

BIBLID [1137-439X (2003), 22; 187-214]

Acep.: 15.05.02

---

*Hemos realizado una aproximación de carácter etnográfico al estudio de las huertas en el ámbito rural de Euskal Herria. Nuestra área de estudio corresponde a tres municipios vizcaínos: Otxandio, Zaldibar y Zalla. Analizamos las posibilidades que ofrece este área de investigación y alcanzamos algunas conclusiones sobre el cultivo de las huertas familiares en el ámbito rural.*

*Palabras Clave: Horticultura. Huerta. Huerto. Agricultura. Economía tradicional. Economía doméstica. Subsistencia. Etnografía.*

*Euskal Herriko baserrietako eta herrietako baratzei buruz ikerketa etnografiko bat burutu dugu. Ikasketaren alde geografikoa Bizkaiko hiru herriak dira: Otxandio, Zaldibar eta Zalla. Etxeko ortuei dagokienez aztertuko dugu alde honetako ahalbideak nolakoak diren eta ondorio batzuk aurkeztuko ditugu.*

*Giltza-hitzak: Ortugintza. Ortua. Baratza. Nekazaritza. Ekonomia tradizionala. Baserriko ekonomia. Bizibidea. Etnografía.*

*On a mené une recherche ethnographique sur la horticulture pratiquée aux milieux ruraux du Pays Basque, les aires concernés étant aux villages biscaïens d'Otxandio, Zaldibar et Zalla. On a analysé les potentialités de cette voie d'étude et on a arrivé à certains conclusions sur le sujet.*

*Mots Clés: Horticulture. Jardin potager. Agriculture. Économie traditionnelle. Économie domestique. Subsistence Humaine. Ethnographie.*

---

\* Este trabajo ha contado con una ayuda a la investigación 1999 de Eusko Ikaskuntza.

Euskal Herria conoce, desde las últimas décadas del pasado siglo, un fuerte proceso de industrialización que, junto con otros factores asociados como la progresiva orientación de la población activa a los sectores secundario y terciario, la urbanización, el crecimiento demográfico y la despoblación rural, ejerce su influencia directa sobre los modos de vida tradicionales, transformándolos y provocando su progresiva desaparición. Los procesos de cambio que afectan al territorio vasco son intensos y sin perder su singularidad<sup>1</sup>, en lo que se refiere a la transformación de las estructuras presentan bastantes similitudes con los que afectan a las demás comunidades de la región cantábrica<sup>2</sup>. Los procesos de cambio marcan el paso de un modo de producción doméstico a otro mercantil y por tanto, definen dos mundos, uno tradicional y otro moderno (Gómez Pellón, 1995: 258).

La recesión del mundo rural ha sido acentuada, sobre todo en Bizkaia. Se ha reducido el número de caseríos (*baserriak*) rurales y la agricultura ha dejado de ser la actividad preferente de muchos grupos domésticos (Etxezarreta, 1977; Homobono, 1991: 85). La superficie total de Bizkaia es de 2221 km<sup>2</sup>. Según los datos ofrecidos por la Diputación Foral en su página web, la superficie de cultivo agrícola es de aproximadamente 2000 Has, de las cuales se dedican a la horticultura al aire libre unas 1200 Has y a los cultivos protegidos unas 80 Has.

La huerta constituye un área de investigación interesante desde el punto de vista etnobotánico pero también desde la perspectiva antropológica económica y social. La bibliografía es abundante y se refiere fundamentalmente a la biodiversidad, aprovechamiento y gestión de las especies cultivadas, pero también a la estructura y función de las huertas familiares, la complejidad y evolución de los sistemas agrícolas, y los intercambios de información de carácter agrario. A través de estos estudios son analizadas cuestiones como el papel de la agricultura de subsistencia, la influencia del capitalismo en los sistemas agrarios tradicionales, la influencia de la ecología sobre la agricultura tradicional, el papel de los géneros en el trabajo hortícola, la productividad de las economías domésticas, y otras áreas más o menos cercanas que destacan los aspectos socioculturales y económicos del fenómeno.

---

1. Ver HOMOBONO, José Ignacio. Ámbitos culturales, sociabilidad y grupo doméstico en el País Vasco. En: LISÓN TOLOSANA, Carmelo (comp.). *Antropología de los Pueblos del Norte de España*. Universidad Complutense de Madrid / Universidad de Cantabria. Madrid, 1991: p. 83-115; ETXEZARRETA, Miren. *El caserío vasco*. Bilbao, Fundación C. de Iturriaga y M. Dañoibeitia, 1977.

2. Ver, en lo que se refiere a Cantabria: GÓMEZ PELLÓN, Eloy. La casa de labranza en Cantabria. Estructura y cambio. En: *Estudios sobre la sociedad tradicional cántabra. Continuidades, cambios y procesos adaptativos*. Universidad de Cantabria / Asamblea Regional de Cantabria. Santander, 1995: p. 257-290. Ver, para el caso de Asturias: GÓMEZ PELLÓN, Eloy. El proceso de cambio en el medio rural asturiano. En: GÓMEZ PELLÓN, E. et al. *Perspectivas del mundo rural asturiano*. Gijón, Grupo Encuentros, 1994: 11-39.

Hemos querido presentar, a lo largo de las páginas que siguen, los resultados de nuestro trabajo de campo, y a través de ellos sondear algunos aspectos relacionados con los conceptos de economía tradicional, economía doméstica / familiar y agricultura periurbana, que nos parecen interesantes. Pretendemos dibujar el perfil de un fenómeno apenas estudiado en la región cantábrica.

## **1. ÁREA GEOGRÁFICA DE TRABAJO Y MÉTODO DE ESTUDIO**

A través de las páginas que siguen presentamos una aproximación etnográfica de carácter económico, social y cultural, al cultivo de las huertas en el medio rural de Euskal Herria. Nuestro ámbito de estudio corresponde a los municipios de Otxandio, Zaldibar y Zalla. Los dos últimos están situados en la vertiente atlántica del país, en los valles de montaña prelitorales del territorio de Bizkaia; el primero, vizcaíno también, se encuentra en la vertiente mediterránea, en el límite septentrional de la llanada alavesa.

Hemos realizado nuestro trabajo de campo en las localidades de Otxandio y Zaldibar –villa y anteiglesia, respectivamente– y en el barrio de Bolunburu, en el municipio de Zalla. Ambos municipios, Zaldibar y Otxandio, pertenecen a la comarca del Duranguesado. Zaldibar se encuentra en el valle del río Ibaizabal y Otxandio en el valle del río Urkiola, afluente del Zadorra. Zalla se encuentra en la comarca de las Encartaciones, en el valle del río Cadagua.

Las personas entrevistadas en Otxandio residen en la propia villa. Las personas entrevistadas en Zaldibar residen en la anteiglesia del mismo nombre desde hace al menos treinta años. Costan Berrizbeitia nació en el caserío Zabale, en Okango, un barrio del municipio de Berriz. Begoña Treviño, su mujer, nació en el caserío Ojiza, entre los barrios Leitz y Miota del municipio de Elorrio. Marcos Olmo nació en Collazos de Boedo en el municipio del mismo nombre en Palencia. Pepita Vázquez, su mujer, nació en Labarces, en el municipio de Valdáliga en Cantabria. José María Urretxu e Isabel Alvarez, su mujer, nacieron en Salinillas de Buradón, en el municipio del mismo nombre en Álava (región de la Rioja Alavesa). Agustín Laiseka, la persona entrevistada en Zalla, reside en el barrio de Bolunburu. Su huerta se halla emplazada junto a la casa-torre de Bolunburu, de su propiedad.

Hemos realizado entrevistas semiestructuradas, es decir, conversaciones informales y flexibles pero guiadas por una lista de tópicos y preguntas predeterminada (Cotton, 1996). Hemos organizado también algunos grupos de discusión –familia Soloeta, en Otxandio; Vázquez y Treviño, en Zaldibar– que resultaron muy positivos para comprender mejor algunos aspectos del trabajo en la huerta. Hemos desarrollado nuestro trabajo de campo durante el mes de noviembre y primeras semanas de diciembre, por lo que no hemos tenido la oportunidad de observar directamente las labores propias de la

actividad hortícola. No obstante, nuestros objetivos –aproximativos al área de investigación propuesta– quedan cubiertos a través de la entrevista y la observación de los espacios cultivados.

## **2. LAS HUERTAS EN EL ÁMBITO RURAL DE EUSKAL HERRIA**

### **2.1. Paisajes de huerta y Especies de huerta**

La urbanización del mundo rural ligada al proceso de industrialización vasco ha dejado su huella en Zaldibar y en Otxandio. La presencia de personas que trabajan en la industria –obreros– y que, a la vez, laboran sus pequeñas explotaciones hortícolas, es la que al decir de los lugareños, define y crea la imagen del espacio agrario.

Algunos son campesinos que, en el medio urbano y en el marco de la economía capitalista, venden su fuerza de trabajo a cambio de un salario, sin renunciar a la actividad que en el pasado les definía o a la actividad que en el presente sirve para modular sus ingresos familiares. Nos encontramos ante la agricultura a tiempo parcial.

Las huertas estudiadas en Zaldibar y Otxandio son sólo siete ejemplos de las muchas que hay en estas localidades. Muchas de ellas se encuentran en el propio casco urbano –en los márgenes del río Urkiola o del río Ibaizabal, en los espacios verdes periféricos e intraurbanos– y otras en las áreas rústicas del municipio. Algunas huertas ocupan el lugar que dejaron las tierras de labor cultivadas en el pasado o las praderas en las que ya no pasta ningún ganado.

Hemos considerado tres huertas en la localidad de Zaldibar. Mientras dos de ellas ocupan espacios intraurbanos, la otra está situada en la periferia de la localidad, en la margen derecha del río Ibaizabal. Hemos considerado cuatro huertas en la localidad de Otxandio. Tres de ellas están situadas en espacios intraurbanos, en las márgenes del río Urkiola. La otra está situada en la periferia, en un paraje denominado *Erreka Txiki*. La huerta considerada en Bolunburu nos ofrece la imagen de la huerta tradicional asociada al caserío, emplazada junto a él.

Las especies cultivadas en las huertas que hemos considerado son las siguientes: patata, alubia, puerro, pimiento, tomate, cebolla, lechuga, maíz –consumo animal (gallinas)–, berza –consumo animal (conejos) y humano–, guisante, haba, vaina, acelga, ajo, cebolleta, guindilla, pepino, calabaza, repollo, calabacín, coliflor, espinaca, escarola, zanahoria, alcachofa, rabanito, y perejil. La gran variedad de especies, unida a la presencia de innumerales híbridos (Ortiz del Portillo, 1978: 8-9), hacen que no nos hayamos ocupado de la distinción de éstas. Hay algunas especies que se cultivan en mayor número que otras. Las más cultivadas son la patata, el puerro, el pimiento y la alubia.

## 2.2. Trabajadores de la huerta

La huerta refleja situaciones sociales y laborales diferentes. La situación socioprofesional de nuestros informantes es distinta. Consideremos únicamente la situación de quienes se encargan del cultivo: cuatro de ellos son trabajadores industriales de más de 50 años; tres son jubilados de más de 55 años –fueron trabajadores industriales también– y una de ellas es viuda de un jubilado industrial. Los trabajadores en activo soportan cargas familiares. La mayoría de los entrevistados comenzó a cultivar su huerta –la misma, sin interrupción– en torno a hace veinte años.

Los casos considerados –volveremos sobre esta cuestión más adelante– nos ofrecen distintas imágenes. Así, encontramos habitantes urbanos que el pasado fueron agricultores –algunos *baserritarrak*– y que, a partir de cierta edad, retoman su actividad agraria a través de la huerta. Encontramos *baserritarrak* que han perdido su carácter ganadero pero conservan el agricultor a través de una parcela de éste, la horticultura. Hemos podido sondear también, cuál es el papel de la mujer en las huertas familiares, ya que hemos entrevistado a una mujer que cultiva y a las cónyuges de los hombres que lo hacen.

Según explica Homobono (1991: 97-98), el “tipo ideal del agricultor-obrero predomina en el hábitat rural periférico de los municipios fabriles de Gipuzkoa y Bizkaia, así como en las comarcas con mayor tasa de ruralismo. Sus comportamientos más característicos corresponden a quienes permanecen en el caserío troncal, es decir, los que han cambiado de actividad sin variar por ello su residencia... Cultiva una pequeña huerta o cría ganado, más como forma de mantener su status tradicional, de seguir inmerso en su mundo de origen, que por motivos de estricta rentabilidad... La ruptura es más neta cuando el cambio de actividad se ha traducido en un desplazamiento geográfico del lugar de residencia”.

## 2.3. Huerta y propiedad

No hemos realizado un análisis exhaustivo del régimen de propiedad de las huertas estudiadas. No obstante, hemos preguntado a algunos de nuestros informantes sobre esta cuestión y, como se puede ver, las respuestas son múltiples. “Nos dejaron un terreno para tener huerta, para tenerlo limpio”. “Nos la concedió el dueño de la casa; era una campa y yo la limpié. Le metí un camión de basura, pasé el *bravant* y comencé a cultivar”. “Me dieron el terreno para que hiciera huerta y lo tuviera limpio. Lo tengo hasta que diga el dueño, que solía pasárselo a la gente para lo mismo. Lo limpié porque estaba de zarzas. Lo llevo gratis, sin renta. Si el hijo del dueño viene, le doy patatas o cebollas, pero casi nunca viene”. Hablan personas que han estado cultivando sus huertas desde hace veintidos, trece y catorce años consecutivos. Poco podemos decir sobre esta cuestión. Algunas de las huertas estudiadas son el resultado de una ocupación de espacios marginales, pero otras son propiedad de sus cultivadores y/o corresponden a los terrenos asociados a la casa familiar.

#### 2.4. Zaldibar: otras geografías, otros cultivos

Ninguno de los entrevistados en Zaldibar procede de la anteiglesia en la que vive, lo que nos ha permitido establecer algunas valoraciones sobre la influencia que tienen los conocimientos previos en el cultivo hortícola. Además, hemos podido analizar la forma en la que dichos conocimientos se transforman o se adaptan a la hora de cultivar espacios agrarios distintos y distantes del de origen.

Costan Berrizbeitia aprendió lo que sabe en la huerta familiar de su case-río (*baserria*) de origen. “Aprendí de ver y ayudar en el case-río”. José María Urretxu aprendió a cultivar en su localidad de origen, en la huerta familiar, aunque considera que el cultivo de su huerta en Zaldibar ha sido también un aprendizaje. “Aprendo porque me doy cuenta de los cambios yo solo, y también porque copio a los de aquí”. Marcos Olmo nunca tuvo huerta en su localidad de origen, aunque su familia poseía tierras de labor dedicadas a cultivos agrícolas. “Aprendí a fuerza de sembrar y de lo que me enseñó un amigo. Aprendí también preguntando en Zaldibar. Le suelo preguntar a Costan y otras veces le comento a los amigos y ellos me aconsejan”.

Todos perciben claramente las diferencias de raíz geográfica. “Allí en Álava son distintas las cosas”. “Aquí no es como en Palencia”. Sin embargo, la distancia y la diferencia son, en el caso de Costan Berrizbeitia y su mujer Begoña Treviño, fundamentalmente cronológicas. Ambos proceden de municipios cercanos a Zaldibar, situados en la misma comarca del Duranguesado. Ocurre que han vivido en Zaldibar la transformación del ámbito rural vasco y la polarización Elorrio-Berriz/Zaldibar que establecen no es tanto geográfica o cultural como temporal.

José María ve muy distintas las maneras de cultivar en Álava y en Zaldibar. “Los pimientos se dan mejor en Álava, por el clima”. “En La Rioja dejan barbecho, pero yo no y eso que cojo dos cosechas al año”. “Allí hay regadío en canales”. “Hay otro calendario de cultivos”.

La experimentación caracteriza los primeros comportamientos de estos hortelanos. “Planté garbanzos. Salió una planta y echó flor, pero no dio fruto. Fue por la luna”. “Planté berenjena en una ocasión, pero no salió nada y no lo he vuelto a intentar. Hice lo mismo con las alcachofas, pero no se daban”.

Lógicamente, algunos de los hábitos agrícolas se abandonan. José María no aplica ningún sistema de barbecho en Zaldibar. Afirma que es conveniente, si no se barbechan las tierras, estercolar bien la huerta antes de sembrar. A veces, los hortelanos se muestran reticentes a abandonar sus conocimientos previos. Marcos afirma que la mayor diferencia que percibe es el riego. La sequedad del clima castellano hace necesario el empleo de algunas técnicas de riego –agricultura de regadío–. Por el contrario, en Zaldibar no es necesario regar regularmente y a lo largo de todo el año dada la frecuencia y volumen de las lluvias. No obstante, Marcos riega las patatas si el tiempo está seco, cosa que no hacen los demás hortelanos de Zaldibar.

La disposición de los cultivos es diferente. La planta en Zaldibar se pone muy junta, según Marcos Olmo, lo que obstaculiza su crecimiento. Pueden obtenerse frutos, pero más pequeños. La práctica es extrema cuando se trata de huertas pequeñas y sobre todo si lo que se plantan son puerros. José María recalca esta misma cuestión. Su huerta está dividida en tablares que, separados por sendas de tierra batida –“como en La Rioja”–, dedica a cada uno de los grupos de cultivos. La disposición que utiliza ofrece la imagen de una huerta más ordenada, con líneas bien trazadas y espacios convenientemente delimitados. La imagen de su huerta despierta la admiración de sus vecinos, que según José María, “amontonan” sus cultivos. La mecanización de las labores agrícolas y la magnitud de las mismas es otra de las diferencias que separan la huerta vizcaína de la palentina, según Marcos. La siembra, no obstante, es similar.

### 3. FUNCIÓN DE LA HUERTA

La mayoría de los entrevistados afirman cultivar *para casa y porque es un hobby o una afición*. Todos distinguen claramente el *por qué* (causal, o más bien, explicativo y justificativo) del *para qué* (funcional). “Tenemos huerta para ayudar a casa y para coger cosechas propias; no somos agricultores ni ganaderos”. “Cultivo porque me gusta, por entretenimiento”. No obstante, suelen ser los jubilados quienes más insisten en que se trata de una afición. “Lo considero un *hobby*. Hay que dedicarse a algo. Mis hijos no quieren que trabaje en la huerta porque soy mayor y dicen que para mí es mucho trabajo”.

A veces se incluyen otros factores, como la costumbre o el hábito (“He cultivado siempre”) y, a la vez que se valora el trabajo propio, la posibilidad de consumir productos naturales (“Es bueno cultivar, porque así sabes que lo que comes es natural. Además, está al alcance de la mano”).

Los problemas de definición de las personas que cultivan las huertas –algún testimonio nos ofrece alguna pista– escapan a nuestro análisis. No obstante, pocas veces aparecen las palabras campesino / aldeano (*baserritarra*), agricultor, hortelano, horticultor en las conversaciones que hemos mantenido. Normalmente los trabajadores industriales se definen a través de su ocupación principal y no a través de su actividad complementaria.

Las huertas abastecen a las familias de productos vegetales –hortalizas, verduras, en algunos casos frutas– y contribuyen a los ingresos totales familiares. Las personas que cultivan ocupan su tiempo libre y satisfacen sus necesidades alimentarias y nutritivas en lo que se refiere a los vegetales. La huerta es también un complemento de la vida urbana –trabajadores que, asalariadamente, no pertenecen al sector primario obtienen productos agrarios– y se presentan, también, como un enlace entre la vida urbana “artificial” y la vida rural “natural”. A través de ellas se produce el contacto entre dos mundos, rural y urbano, que aunque no aparecen netamente diferenciados en el

país, sí poseen unos rasgos claros que los definen y diferencian en las mentalidades.

La mayoría de los entrevistados acuden a la huerta todos los días –sobre todo en verano–. No se trata de una obligación que debe cumplirse con un horario fijo, sino una actividad que se desarrolla en las horas libres. No obstante, los entrevistados que trabajan en la industria se dedican a la huerta en las horas libres que siguen o anteceden a sus jornadas laborales. Los jubilados disponen de más tiempo libre. “Cuando me aburro, voy a la huerta”. “Voy a la huerta cuando me apetece”. Todos convienen en señalar, sin embargo, que *a la huerta hay que dedicarle las horas que pide*. “Lo primero es la huerta. Si voy por la mañana, pues me llevo el *hamaiketako* y allí estoy”. “No se puede tener una huerta y marcharse por ahí. Hay que ver las plantas crecer”. “Siempre hay algo que hacer en la huerta”. Los entrevistados suelen dedicarle una media de tres horas diarias, en las cuales –dependiendo de la época, claro está– realizan labores de mantenimiento o cultivo.

## **4. AGRICULTURA DOMÉSTICA**

### **4.1. Análisis de la toma de decisiones**

Las principales decisiones –pero no las únicas– son las que afectan a los productos que se siembran o plantan y en qué cantidad. La persona que cultiva es siempre la persona que decide, aunque en algunos casos los cónyuges participan en la discusión de los factores que condicionan esas decisiones o –rara es la vez, según los informantes– comparten esas decisiones. “Quién decide todo es él, aunque discutimos y no nos ponemos de acuerdo. Yo decido qué se hace con las cosas de la huerta, pero el número de plantas lo decidimos entre los dos, porque la huerta es pequeña”.

Las decisiones referidas a los productos van encaminadas a satisfacer las necesidades domésticas. “Planto lo que se necesita en casa”. Suelen ser siempre necesidades de consumo –las de uso (medicinal, ...) no han sido detectadas–. “Planto lo que más consumo”. “Planto variedad porque consumo variedad”. Las personas que cultivan y que deciden, sea cuál sea su sexo, afirman conocer las necesidades domésticas. “Yo decido lo que planto porque sé lo que se necesita en casa” Algunas veces, las decisiones también tienen que ver con la costumbre (“Planto lo que se hace en Otxandio”) o con la volición (“Planto lo que me apetece tener”. “Suelo plantar algo más de lo que necesito, porque me gusta regalar”). Otras veces los factores son más difíciles de evaluar. “Sé lo que tengo que plantar por instinto y por experiencia”.

Las estrategias de decisión son a veces estrategias de planificación, que son algo débiles pero no inexistentes. “Lo tengo todo más o menos calculado; después de tanto tiempo plantando... Mi huerta es muy parecida de un año a otro”. “Planto lo que necesito en casa, así que tengo en cuenta lo que



me salió el año anterior”. “A veces sale la cuenta y otras falla, según haya sido la cosecha”.

Los hombres no toman las decisiones que atañen al consumo de los productos –son las mujeres quienes deciden qué se consume, cuándo y cómo–, aunque ciertamente pueden participar en ellas y de manera indirecta hacen que se consuma lo que ellos plantan. Hay otras decisiones, relacionadas con la conservación (vid. *infra*), en las que los hombres tampoco intervienen de manera directa.

#### **4.2. Colaboración de los miembros de la unidad familiar**

La participación de los miembros de la unidad familiar detectada es escasa y limitada. Lo más frecuente es que la ayuda sea conyugal. Las ayudas filiales son escasas, si no nulas, y constituyen frecuentemente un motivo de queja entre los horticultores. “A veces me ayudaban los hijos a sembrar patatas, pero protestaban”. “Mis hijos no me ayudaron, porque no les gustaba la huerta”. “Los hijos me dicen que no se les ha perdido nada en la huerta”. La colaboración filial, en caso de existir, se circunscribe a algunos ámbitos puntuales –siembra o cosecha de los productos cultivados en mayor número–.

La colaboración femenina incluye algunas fases del proceso de trabajo. Así, son las mujeres quienes se encargan de la gestión de los productos cosechados –al menos, en la fase de la conservación– y de la gestión del consumo. Las mujeres también colaboran en algunas actividades propias de la huerta, como la siembra y la recolección, aunque rara es la vez. Algunas ayudas son extrafamiliares –amigos y vecinos que regalan semilla o prestan ayuda con su maquinaria–.

No obstante lo dicho con anterioridad, conviene aclarar que muchas veces cuando la persona que cultiva afirma hacerlo sin ayuda o en solitario, se refiere únicamente a las actividades que desarrolla en la huerta como lugar de trabajo. Son las mujeres las que entienden el trabajo de la huerta en sentido amplio, como un proceso en el que hay distintas fases y en el que están incluidas también la decisión, la conservación y el consumo.

Las actitudes de los miembros de la unidad familiar hacia el trabajo de la huerta son diversas. Mientras que los hijos, al decir de los informantes, muestran un completo desinterés por él, hemos constatado que los cónyuges son perfectos conocedores de las actividades y conocimientos que las personas que cultivan desarrollan en la huerta.

### **5. GEOGRAFÍA DE LA HUERTA**

Hay ciertas condiciones que nuestros informantes consideran imprescindibles. Normalmente se refieren al emplazamiento de la huerta –situación–, a

la calidad del suelo agrícola y a la protección del espacio cultivado –cercados–.

### 5.1. Emplazamiento

La huerta debe ser soleada. “Lo mejor de mi huerta es que le da el sol todo el día. Lo importante es que le de el sol a la huerta desde la mañana”. “Mi huerta no es muy buena, porque los árboles esconden el sol y es sombría. Además, la cruza un riachuelo y le da humedad a la tierra. Los guisantes los cojo mal. La alubia tiene que ser un año muy bueno para que se de bien. Se pone roñosa porque no tiene sol. Mi huerta es buena en verano, y vale bien para puerros porque es húmeda”. La huerta, además, debe estar resguardada, protegida de las corrientes fuertes de aire y de las heladas.

### 5.2. Suelos

Hay tierras –suelos– que son mejores que otras. “Mi tierra es buena porque es ligera. No es seca ni húmeda, pero es más seca que húmeda”. “La tierra que trabajo es seca y arcillosa, así que en mojado no se trabaja bien”. “La tierra de mi huerta es arenosa, húmeda y fácil de trabajar. Es buena para pimientos y para la patata”. Algunas condiciones son de carácter estrictamente local. Así, en Otxandio dicen que la mejor es la *tierra negra*. Nos explicaron que proviene de las antiguas *fraguas* que existían en la localidad. “Se tiró a las huertas porque era buena, porque era más fácil de labrar. No era tan dura como las otras”.

### 5.3. Cercados

Algunas huertas están cercadas, aunque las opiniones sobre la protección del espacio cultivado son distintas. Quienes cultivan en espacios “abiertos” atribuyen a la costumbre el hecho de cercar (“Las huertas pequeñas siempre se cercan, pero no creo que los cercados protejan mucho a las plantas”) y a su desinterés el hecho de no hacerlo (“No merece la pena el esfuerzo de cercar, aunque el perro a veces me pise algo”). Quienes cercan subrayan sus beneficios. “La pared hace la planta”. “Tengo una parte cercada con muros de piedra y otra que no; en la de piedra pongo lo de invierno”.

Las huertas se cercan para proteger los cultivos del daño del ganado ajeno o propio, de los daños de las personas o de los animales domésticos, de las condiciones climáticas adversas –corrientes de aire, heladas–, pero también por otras muchas razones como acotar el espacio agrario o la propiedad privada, separar el espacio hortícola del agrario y evitar los robos. Los cercados suelen ser fijos –arbustos, piedra, estacas y alambre– y son levantados por los propios cultivadores.

## 6. HERRAMIENTAS DE TRABAJO

Incluimos algunas notas sobre las herramientas de trabajo, sobre todo en lo que se refiere a su origen y uso. Hemos podido constatar que buena parte de los equipos utilizados son heredados, es decir, provienen del case-río (*baserría*) o de las casas de labranza de los lugares de origen de los entrevistados. En Otxandio se usan herramientas manuales como la azada, el rastrillo –de madera o de metal–, la sarda (pala o arpón), la guadaña, la hoz –para segar los espacios en los que no cabe la guadaña–, la pala –para voltear la tierra–, y la denominada *zatza atxurre* (lit. azada de basura) –usa-da para rastrillar, limpiar y eliminar las hierbas–. Además, se usan herra-mientas mecánicas como el motocultor, la *rotabator* y la fumigadora. En Zalla se usa la azada, la guadaña, la hoz, el rastrillo –de metal, para la tie-rra–, la rastrilla –de madera, para la hierba–, el caco (arpón doble), la sarda (horca) y la picacha. Además, se usan motoazadas para cavar y tractor con arado *bravant* para labrar. En Zaldibar José María (alavés) utiliza el azadón, el moriscón, el zarcillo, la pala manual y la pala mecánica. Afirma que su herramienta, procedente de la Rioja Alavesa, es más rápida que la que usan los labradores vizcaínos. Costan (vizcaíno) utiliza la azada, la pala, el rastril-lo, el urquillo y la guadaña. Ha dejado de usar la *laia* porque afirma que la pala es más rápida y más fácil de usar. La mecanización de las huertas es, en general, escasa y, según afirman nuestros informantes, perfectamente prescindible. Se usan motocultores y motoazadas de bajo cilindraje y oca-sionalmente tractores o arados mecánicos. No todos los entrevistados poseen maquinaria de modo que, en estas localidades, se ponen en marcha mecanismos de solidaridad de carácter vecinal que satisfacen sus nece-sidades. Quién tiene máquina, nos han explicado, no la presta sino que rea-liza personalmente la prestación del trabajo en la huerta ajena. La contra-prestación a este tipo de ayudas muchas veces no está establecida –puede ser monetaria, pero no necesariamente–. Muchos hortelanos no creen que sea necesaria una contraprestación, al entender que se trata de una acción solidaria.

## 7. DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DE LOS CULTIVOS

### 7.1. Orientación y situación de los cultivos

La mayoría de los entrevistados plantan en hilera. No obstante, hay quien en Zaldibar planta las vainas y los ajos en zigzag, las alubias, los puerros y las cebollas en hilera y siembra las patatas en surcos. “Hoy no se hacen hoyos para nada –nos dice este mismo informante–. Las patatas se siembran en surcos, pero en el case-río se hacían hoyos”.

La orientación de los cultivos es otro de los factores importantes. En efecto, la mayoría de los entrevistados orientan sus cultivos al sol, por lo que procuran que no haya ninguna planta o elemento arquitectónico –invernade-ros, *txabola*– que impida la acción de los rayos solares sobre los cultivos, especialmente sobre los tomates y pimientos. De la misma manera, los cul-

tivos deben disponerse de modo que se asegure la circulación de las corrientes de aire o la protección de una excesiva acción de las mismas. “Los pimientos deben estar protegidos por el norte”, nos dicen en Otxandio.

Algunos de los entrevistados afirman que en toda huerta hay un segmento mejor acondicionado –por su situación, por la calidad del suelo–. Algunas plantas, por sus especiales características se sitúan en este segmento. Así, uno de nuestros informantes de Otxandio sitúa en este segmento los pimientos y las lechugas (“Necesitan la mejor tierra”), y uno de nuestros informantes de Zaldibar sitúa las patatas o las berzas (“El mejor sitio es para la patata. La patata necesita tierra suelta. La tierra fuerte agarra la patata y también la berza, y no la deja crecer”).

## **7.2. Rotación de los cultivos**

La rotación de los cultivos –cambios en la situación de las distintas especies– es una cuestión muy importante. Algunos de nuestros informantes rota o cambia unos cultivos por otros (“Pongo las patatas donde puse las verduras y así cambio”). Ninguno de los entrevistados sigue un orden de rotación preestablecido, esto es, no hay ninguna especie que deba ser sustituida, en el espacio, por otra determinada. Ninguno cree necesario que a la hora de sembrar o plantar haya que tener en cuenta qué especie ocupó un lugar la temporada anterior.

Lo importante es cambiar. “Siembro todos los años lo mismo, pero lo cambio de sitio. Lo cambio porque si no, las plantas se hacen a la tierra y producen menos. Si no lo cambias degenera”. La razón más aducida, como vemos, es que las plantas producen menos si se mantienen en el mismo lugar. No obstante, algunos afirman que la persistencia de los cultivos también perjudica a la tierra. “Unas raíces chupan más que otras, por eso no es bueno tenerlo todo en el mismo sitio”. Así por ejemplo, en Otxandio nos dijeron que tienen en cuenta que las patatas y los pimientos no *castigan* la tierra, al contrario que las zanahorias, y obran en consecuencia.

## **7.3. Asociación y disociación de cultivos**

Hemos registrado, sin embargo, ciertas asociaciones de cultivos –además de la tradicional maíz-alubia– que algunos hortelanos respetan y también, ciertas separaciones importantes. Algunas asociaciones tienen como fin la protección de las plantas. “La zanahoria y el puerro lo planto junto, porque así no les entra la roña”, nos dicen en Otxandio. Algunas plantas –sobre todo las de mayor altura– se plantan solas o al menos, lejos de otros cultivos para evitar que unos a otros se perjudiquen. En Zaldibar nos dijeron que “las habas, los guisantes y las alubias se ponen en el mismo tablar, aunque lejos de los ajos, porque por altura les quitan el sol”. “Las alubias hay que sembrarlas en un sitio donde no den sombra a las otras plantas”. “Las habas altas hay que sembrarlas solas, para que les de el aire y el sol a todas”. No obstante, lo que algunos creen beneficioso, otros lo ven perjudicial. “Las vainas se ponen

junto a los tomates, para que les protejan de las corrientes de aire”, dice uno de nuestros informantes de Zaldibar. “Las vainas se siembran solas, lejos de tomates y pimientos, porque estos necesitan sol y la vaina, por altura, puede perjudicarles”, dice uno de nuestros informantes de Otxandio.

#### **7.4. Distancia entre cultivos**

La disposición de los cultivos se refiere también a la situación espacial de unas plantas respecto a otras. Así, hemos constatado que en Otxandio se sitúa la berza alrededor de los cuadros de patatas o de alubia. Los entrevistados aducen distintas razones. “La berza es de invierno y así no andas por el terreno labrado que está sin cultivar; vas por la senda, por la orilla y no pisas la tierra”. “Así no pisas la tierra en invierno y no te mojas los pies”. “No ocupan sitio y no estorban, porque son muy grandes”. “Se planta así para aprovechar el terreno”. La distancia entre los distintos cultivos y entre las plantas de una misma especie también es importante. “Si lo echas todo junto se hace mal, sobre todo el pimiento y la zanahoria. Las plantas deben estar a unos 20 ó 25 cm (distancia entre hileras) para que se hagan bien”. “Las plantas de puerro y cebolla se plantan demasiado juntas en Zaldibar; así no salen bien. La cebolla debe estar al menos a 15 cms unas de otras”. “Las patatas, de surco a surco y de una a otra tiene que haber un paso por lo menos”. En Zalla nos dicen que entre cultivos la distancia mínima ha de ser de 60 ó 70 cm. No obstante, estas distancias varían también en función de la disponibilidad de espacio. Los horticultores que tienen menos terreno no pueden guardar escrupulosamente estas distancias teóricas.

### **8. CALENDARIO DE CULTIVOS**

A grandes rasgos y, si se nos permite la expresión, podríamos decir que existe un calendario estacional –mensual, quizá–, otro calendario lunar y también, un calendario religioso.

#### **8.1. Calendario estacional**

Hemos registrado las épocas de siembra o plantación y recolección de algunas de las distintas especies cultivadas. Hemos intentado sintetizar las coincidencias y diferencias más significativas en unos y otros lugares. Somos conscientes, sin embargo, de que la presencia de muchas variedades y de innumerables híbridos hacen que las épocas de siembra y recolección sean bastante flexibles.

**ACELGA.** En Zalla se recogen las acelgas en julio y agosto. En Zaldibar se recogen en septiembre. En Otxandio se recogen en noviembre y a veces en diciembre.

**AJO.** En Zalla y en Otxandio se siembran en noviembre. Nos recuerdan el *adagio* “cada día que pasa de enero, un ajo pierde el ajero” para significar

que lo mejor es plantarlos antes de ese mes. En Zaldibar plantan los ajos en agosto, en noviembre (tempranos) y en diciembre.

ALUBIA. En Zaldibar y en Zalla se siembran en abril o mayo con el maíz y se recogen en septiembre y octubre. En Otxandio se plantan en mayo o en junio (alubia roja y blanca) y se recogen en septiembre.

BERZA. En Zalla se planta en primavera. En Zaldibar se plantan en agosto y se recogen en noviembre. En Otxandio se plantan en mayo o en junio y se recogen en noviembre o diciembre.

CEBOLLA. En Zaldibar se planta en febrero en el semillero y en marzo se trasplanta y se recoge en julio y agosto. No obstante, algunos plantan la cebolla en agosto. En Zalla se siembra la cebolla en el semillero a últimos de septiembre o en octubre y se siembra la cebolla blanca en noviembre. La cebolla se recoge en junio, julio y agosto. En Otxandio se plantan en marzo y abril y se recogen en agosto o en septiembre.

CEBOLLETA. En Zaldibar se planta en enero. En Otxandio se planta en marzo y se recoge en junio o agosto.

GUISANTE. En Zaldibar se plantan en julio y en noviembre. Algunos opinan que si se siembran más tarde de julio se obtienen *pocos y malos*. En Zalla se plantan en noviembre o diciembre y en abril.

HABA. En Otxandio, Zaldibar y Zalla se plantan en noviembre o diciembre y se recogen en mayo.

LECHUGA. En Zaldibar se plantan en mayo, en junio y en julio y se recogen en septiembre y en octubre. En Otxandio se plantan desde finales de marzo a agosto; la mayor parte se recoge en mayo o en agosto.

NABOS. En Otxandio y Zalla se siembran en agosto (del 15 al 24 de agosto, cuando se saca la patata nos dicen en Zalla).

PATATA. En Zaldibar se siembran en febrero, marzo, abril (patatas *tardías*) y en mayo. Quienes siembran en febrero pueden recoger las patatas en junio, *porque tardan noventa días en hacerse*. Normalmente se recogen en julio y agosto –para primeros del mes de agosto, nos dicen, tiene que estar toda recogida–. En Zalla se siembran en marzo y se recogen en agosto. En Otxandio se siembran a finales de marzo, en abril y en mayo, y se recogen en agosto o en septiembre.

PEREJIL. En Otxandio se planta en mayo o en septiembre. Refieren un *adagio ad hoc*: “el perejil de mayo es para todo el año; el de septiembre es para siempre”.

PIMIENTO. En Zaldibar plantan en julio el pimiento choricero. En Zaldibar se recogen los pimientos en septiembre y en octubre, pero más raramente

en noviembre. En Otxandio se plantan en abril, en mayo o en junio los pimientos verdes. Se recogen los primeros pimientos por Santa Marina, en julio, en agosto, en septiembre y en octubre incluso.

**PUERRO.** En Zaldibar se plantan en mayo (por San Isidro), en junio y en agosto; y se recogen en noviembre. En Zalla dicen que se pueden plantar en cualquier tiempo y se suele recoger la mayor parte en junio, julio y agosto. En Otxandio se plantan en mayo (tempranos), en junio y en julio. Se recogen en diciembre.

**REPOLLO.** En Zalla se planta en primavera y se recoge en junio, julio y agosto. En Zaldibar se recoge el repollo en noviembre.

**TOMATE.** En Zaldibar los plantan en mayo (por San Isidro), en junio, en julio y en agosto. Se recogen en septiembre y en octubre. En Otxandio se plantan en abril, en mayo o en junio. Se recogen en agosto y septiembre, pero también alguna vez en octubre.

**VAINA.** En Zaldibar plantan la vaina en abril –algunos nos explican que no *se hacen bien* porque aún hace frío–, en mayo, junio y julio (vainas *tardías*). A veces un mismo hortelano planta vainas en todos estos meses para obtener la cosecha *repartida*. En Otxandio se plantan desde abril a primeros de junio y se recogen en agosto y septiembre. En Zalla se recogen en junio, julio y agosto.

**ZANAHORIA.** En Zalla se planta en mayo o junio, pero se puede *poner* casi en cualquier tiempo. En Otxandio y Zaldibar se planta en abril o en mayo y se recogen en septiembre.

## **8.2. Calendario lunar**

La mayoría de los entrevistados confiere una gran importancia al hecho de plantar, sembrar, trasplantar los semilleros y, en ocasiones, recoger la cosecha –sobre todo en invierno– los días de luna menguante. José María Urretxu, de Zaldibar, recuerda este *adagio* “Todos los viernes del año son menguantes, aunque propiamente no lo sean”. En Zaldibar afirman que ajos, habas y cebollas siempre deben plantarse en menguante y que los puerros y las cebollas deben trasplantarse del semillero también en menguante. La explicación a esta costumbre es similar en todas las localidades consideradas. “Si no sigues las lunas, la planta *se sube, se talla*”. “Si no plantas en menguante, luego echan flor y semilla y degeneran”. “Ajos y cebollas son cosas que se suben, que les sale el pitorro, así que para que no salga, las siembras en menguante”.

## **8.3. Calendario religioso**

La siembra y/o la recogida de las especies hortícolas se vincula también al santoral cristiano. Las alusiones son variadas en el refranero, pero tam-

bién en el calendario ideal que los cultivadores tienen presente. Unas fechas son más significativas que otras –San Isidro, precisamente labrador, es un buen ejemplo–. Aunque lo más importante –más que tal o cual fecha, subordinada al concepto de *tiempo* o *temporada*– es que las fechas suelen ser utilizadas como términos *ante quem* o *post quem*.

## 9. BENEFICIAR LA TIERRA. BENEFICIAR LOS CULTIVOS

### 9.1. Abonos

Los abonos orgánicos son, según nuestros informantes, los más utilizados. El abono, denominado *basura*, es uno de los factores que inciden en la productividad de la huerta. Se usan abonos orgánicos de origen animal y de origen vegetal. El abono de origen animal empleado es el estiércol de las vacas, gallinas, ovejas, cabras y conejos. En Zalla y en Zaldibar estiman conveniente cubrir el estiércol de vacuno con un plástico *para que no pierda la sustancia*.

Los estiércoles se valoran de distinta manera. En Zalla nos explican que mientras el estiércol de gallina es demasiado fuerte, el de conejos es demasiado flojo –conviene mezclarlos, para lograr un estercolado equilibrado–. El estiércol de gallina fertiliza más que el de vaca, pero no se debe abusar de su uso porque *la tierra se acostumbra y termina por no dar nada*.

Los procedimientos de elaboración de abonos de origen vegetal registrados son distintos. Mientras que unos se preparan quemando la hierba (“Quemo las hierbas y los rastrojos, lo mezclo con el estiércol y abono con ello”. “Quemo hierba seca y lo tapo con un plástico. Lo importante es que se queme lentamente, que ahume”), otros se hacen dejando que ésta se pudra (“Hago basura con las hierbas y rastrojos que salen cuando limpio. Los apilo, los mojo y los tapo con un plástico para que fermenten y se pudran”). Algunos entrevistados se muestran reticentes a utilizar este tipo de abonos vegetales. “La hierba quemada no es buena”. “He oído que la basura de rastrojos podridos no es buena, porque se fermenta y cría bichos que dañan la planta”.

Los abonos no se suelen usar por separado, aunque alguno de nuestros informantes utiliza únicamente estiércol de vacuno. Hemos registrado distintas mezclas: estiércol de vacuno con hierba quemada; estiércol de vacuno con hierba seca podrida y abonos químicos; estiércol de conejos con hierba seca podrida y abonos químicos; y estiércol de ovino con hierba seca podrida.

Además, se emplean abonos químicos de distinta naturaleza. Los más frecuentes son los que nuestros informantes llaman *granulados* o *tresquinas*, por estar compuestos de quince unidades de nitrógeno, de fosfato ( $P_2O_5$ ) y de potasa ( $K_2O$ ). No obstante, algunos entrevistados evitan su utilización y otros reconocen sus riesgos. “No son buenos porque queman la tie-



rra y quemar la planta”. Los abonos químicos, como hemos visto, también se mezclan con los abonos naturales u orgánicos.

Se suele abonar al preparar la tierra y con una frecuencia determinada. La mayoría de los entrevistados abonan antes de sembrar o plantar, como una más de las labores de preparación del terreno –al arar se mezclan con la tierra–. Algunos abonan también cuando ya ha salido la planta. Las cebollas y los pimientos, según nos dicen en Otxandio, se abonan después de una escarda al menos. En Zalla nos indican que se puede abonar antes o después de labrar la tierra, pero que conviene que sea al menos un mes antes de sembrar o plantar cualquier tipo de cultivo. En Zaldibar nos dicen que un estercolado cada dos años es suficiente para mantener unos niveles de fertilidad aceptables. “Si no dejas descansar la tierra (barbecho), lo mejor es que la estercoles abundantemente”, matizan en la misma localidad.

## 9.2. Riegos

La mayoría de las personas entrevistadas afirma que sólo es necesario regar algunos de los cultivos, en determinadas épocas y con una frecuencia también determinada. Normalmente se riega en verano y al plantar o sembrar cualquiera de los cultivos. “No es necesario regar en invierno ni en primavera. Sólo riego en verano, de junio en adelante”, nos dicen en Zaldibar. “Sólo riego cuando planto. Aquí con el rocío todo se mantiene”, nos dicen en Otxandio. “Aquí, o riegas mucho o no lo riegues”, nos dicen en Zalla.

Todos los entrevistados están de acuerdo en que la mejor hora del día para regar en verano es el atardecer. “Si riegas por la mañana, cueces la planta”. “Si riegas por la mañana, se seca enseguida”. “Si riegas con el sol se quema todo, porque el agua se queda en las hojas de la planta y el sol las hace cocer”. “Riego al atardecer, porque a las plantas les aprovecha más. Aguanta la frescura durante toda la noche”. No obstante, algunos riegan en verano al amanecer.

Algunos hortelanos disponen de agua en sus huertas y para regar usan mangueras, mientras que otros recogen el agua de lluvia en bidones de plástico de gran capacidad. La temperatura del agua es importante. “La mejor es el agua templada al sol, por eso utilizo agua de manantial”. “No se puede regar con agua fría en verano porque contrasta con la tierra caliente y la planta se daña”, dicen en Zaldibar. “Con el agua fresca o de pozos se estropea la planta”, dicen en Zalla.

¿Qué cultivos se riegan? “Las plantas que más riegos necesitan son los puerros y las vainas –un riego cada dos días– y las que menos las alubias”, nos dicen en Zaldibar. “Hay plantas que se riegan y otras que no. No se riegan los ajos, los guisantes, las habas y las patatas –porque se ponen duros– y sí se riegan las lechugas, las acelgas, los puerros, los tomates y los pimientos”, nos dicen también en Zaldibar. “No me gusta regar; si acaso riego las cebollas rojas, las berzas, los repollos y los pimientos alguna vez. Las pata-

tas no se riegan”, nos dicen en Zalla. “Riego las lechugas, los pimientos, las acelgas, los tomates, los puerros y las berzas cuando los planto”, nos dicen en Otxandio.

No obstante, uno de nuestros informantes de Zaldibar riega las patatas –sobre todo si la sequedad del clima lo aconseja– y uno de nuestros informantes de Otxandio afirma que no es necesario regar los pimientos. “Cogen fuerza ellos mismos, con el rocío. En lugar de regarlos se pueden tapar con hierba para que estén más frescos, para que conserven la humedad”. En Zaldibar nos han explicado que las personas que no disponen de agua suelen tapar sus cultivos con hierba para mantener la humedad.

La frecuencia de los riegos es algo que los hortelanos no tienen demasiado claro. En Zalla riegan en verano, unas dos veces a la semana. En Zaldibar riegan cada ocho días, pero todo depende del clima particular de ese año.

## 10. SEMILLAS Y PLANTA

No hay una única opinión en lo que se refiere al cambio de semillas y plantas cada temporada. Hay quién afirma que es muy importante cambiarlo todo, tanto semillas como plantas. “Lo que más aguantas es el maíz. La alubia se cambia cada dos años. La patata hay que cambiarla todos los años”, nos dicen en Zalla. Parece que, en ocasiones, los cambios suelen ser accidentales y que dependen de factores ajenos al incremento de la calidad o de la productividad. “No suelo comprar planta de berza, porque tengo muchas y pongo de las mías”. “Suelo cambiar la planta de la lechuga. Me gusta cambiar”. “Me han pedido plantas de alubia, porque les gusta la que cogí”. “Compro guisantes, porque son de temporada”. “Compro tomates porque los míos se estropean”. “Cambio siempre los ajos, pero no compro. Se lo pido a otros”. Algunos prefieren la planta propia. “Compro plantas nuevas casi por capricho. Si no compro, planto de las mías”.

Los entrevistados suelen intercambiar la planta y en ocasiones la semilla, con otros hortelanos de su localidad, preferentemente con quienes cultivan espacios cercanos o adosados a los suyos. “Cambiamos con los colindantes, para mejorar”. Se hace de esta manera por razones de “vecindad”, pero también porque se minimizan los riesgos al conocer los resultados en huertas inmediatas.

No obstante, en Zalla recomiendan cambiar *incluso de provincia*. La persona entrevistada en Bolunburu nos explica que compra el maíz y la alubia en Cantabria y la patata en Burgos. Suele cambiar la planta con un agricultor que tiene su huerta en Medina. “Lleva semilla de Zalla y trae de Medina; así hacemos, cambiamos todos los años y llego a coger el doble”. “Lo importante es que las plantas y las semillas sean de otra tierra, más pobre si es posible (se refiere al grado de humedad)”. “Cambio pocas plantas o semillas

con la gente de Zalla, porque la tierra es parecida”. Se aprecian, en todas las localidades consideradas, las plantas o semillas exógenas (“Le pedí planta de tomates porque eran de fuera”) o el origen determinado de algunos productos, aunque sean infravalorados para destacar la producción autóctona. “Traemos patata de Álava, pero es y resulta peor que la de Otxandio”. “Me trajo un amigo pimientos de Navarra, pero no salen bien. Salen mejor los de Bizkaia”. Se suelen comprar plantas a los campesinos (*baserritarrak*) que venden en el mercado o directamente en los caseríos (*baserria*). La mayoría compra siempre a la misma persona, aunque a otros parece no importarles esta cuestión.

Nuestros informantes se comportan de manera diferente con respecto a la semilla. La mayoría de los hortelanos de Zaldibar hacen semilleros, según refiere uno de nuestros informantes. Unos piensan que las mejores semillas son las propias (“No me fío de las semillas de almacén, porque no están seleccionadas”) y otros creen que conviene cambiar de semillas, porque son mejores las que proceden de otra tierra. La selección es una tarea importante. “Las habas las dejo secar, saco la semilla y selecciono las mejores. Hago lo mismo con las alubias”. En Zaldibar se hacen semilleros de pimiento, tomate, puerro, cebolla y berza. Los semilleros de pimiento y tomate se plantan en febrero y marzo y se trasplantan en mayo, coincidiendo con la festividad religiosa de San Isidro. Si el tiempo es bueno, puede dejarse abierto el semillero. Si las temperaturas son bajas se cubre con un plástico. En Otxandio hacen semillero de puerro, berzas, lechuga, pimientos y escarola. La mayoría utiliza semillas *de sobre*, es decir, las que se encuentran a la venta en el mercado.

## 11. MALAS HIERBAS, MALOS BICHOS Y OTRAS AMENAZAS

Podría decirse que el clima es el peor enemigo de la agricultura. Las lluvias persistentes, el granizo, la nieve y el viento son dañinos. “Lo peor para la huerta es el xirimiri, porque le entra la roña a las plantas”, afirman en Otxandio. Los pimientos y los tomates se hielan fácilmente. No obstante, algunas veces el clima extremo favorece los cultivos. Las berzas y las acelgas, según nos indican en Otxandio<sup>3</sup>, mejoran con el frío y con la nieve. “Cuando cueces la berza es más oscura y sabe mejor”.

Las malas hierbas perjudican los cultivos de la huerta. La mala hierba más nombrada –no sabemos si es la más extendida– es el *txomin bedarra* (*Oxalis sp.*; falso trébol o hierba francesa; llamada “hierba de La Montaña” en Zalla). Nuestros informantes de Zaldibar explican que se trata de una plaga y afirman que daña las plantas. En Zalla afirman que daña las plantas pequeñas y los semilleros, pero no las grandes. Al contrario, en Otxandio

---

3. Otxandio se encuentra a 594 m. sobre el nivel del mar.

dicen que no es mala para la planta sino para la paciencia del labrador que ha de retirar la planta, su raíz y las bolitas que se desprenden y luego gestan bajo la tierra. Las malas hierbas “se sacan y después, se les da fuego” para eliminarlas.

Resulta necesario combatir a los insectos y otros animalillos que perjudican las plantas. Los topos y las ratas de agua se comen las patatas, por eso uno de nuestros informantes de Zaldibar, siembra esta especie lejos del riachuelo que atraviesa su huerta. Los limacos o babosas y los caracoles son perjudiciales; actúan sobre todo por la noche. Para combatirlos, según refiere uno de nuestros informantes, puede utilizarse cal viva, aunque no es bueno hacer tal cosa. En Zalla nos han explicado que para proteger los cultivos de los topos se introducen, por la parte del cuello, botellas de cristal en la tierra. No saben explicar el por qué del sistema pero afirman que da buen resultado. Incluso a la hora de la conservación conviene tomar algunas precauciones: las alubias que se desgranar deben ir de inmediato al congelador o a un saco bien cerrado. De lo contrario “les entra un bichillo, un coco que hay”.

En Zaldibar nos hablan del “agua de hortigas” y de las “cáscaras de huevo”. Ambos son remedios que usan los campesinos (*baserritarrak*) de la localidad para combatir las plagas de insectos que afectan negativamente sus huertas. El agua de hortigas se obtiene dejando que las hojas y tallos de esta planta fermenten en un bidón de agua durante ocho o diez días. Se usa para combatir las pulgas y otros “bichos”, aunque se duda de su eficacia. Las “cáscaras de huevo” se colocan entre los puerros, “colgadas de un palo como si fueran setas” y sirven para que una mariposa perjudicial para este cultivo anide en ellas y no en la planta. Ambos remedios son calificados como “modas” por los entrevistados. Hemos observado la práctica del último remedio descrito en varias huertas de la localidad.

Se deben tomar algunas precauciones a la hora de cultivar. Así, en Zaldibar nos advierten que “no se puede andar con la azada en la tierra mojada, porque a las plantas les entra el mildiu o roña”. “A la patata le entra roña porque la tierra no está sana”. Se trata de un tipo de hongo que afecta a muchas hortalizas y que se combate con fungicidas químicos.

## **12. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Los productos que se obtienen de la huerta se almacenan en la *txabola* y se llevan a casa según marca el ritmo de consumo. La *txabola* –construcción a base de reciclajes variados en la que la creatividad e inventiva de los hortelanos se manifiesta– sirve de almacén para los productos pero también para guardar la herramienta, leña para el invierno, *trastos viejos* y a veces, como estabulación para los animales –conejos, cabras, cerdos– que los hortelanos poseen como complemento animal a su actividad agraria.

Las mujeres son las que se encargan de la conservación de los productos, aunque en algún caso de los considerados las labores pueden compararse. Los procedimientos que se emplean son la congelación o el envasado en frascos de cristal (*embotado*). Los productos que se congelan son zanahorias, puerros, vainas, calabazas, repollos, acelgas, berzas, guisantes y habas. En Otxandio nos explican que las vainas, las berzas y las acelgas se *escaldan* antes de ser congeladas. Se coloca una olla con agua al fuego y cuándo ésta rompe a hervir, se vierten las verduras. Después de tres o cinco minutos se escurren y se colocan sobre una tela. Se dejan enfriar durante ocho o nueve horas, al cabo de las cuales se guardan en bolsas de plástico precintadas en el congelador.

Se embotan los tomates y las guindillas –en vinagreta–. Los pimientos y los tomates se embotan o se congelan. Los pimientos se congelan después de asados y pelados. Los choriceros se pueden secar o congelar; normalmente después de quitarles la simiente se asan, o se fríen en la sartén, y se congelan. Los tomates se *hacen*, es decir, se hierven y se embotan en frascos de cristal. La berza se congela después de cocerla.

Algunos de los productos no necesitan ninguna conservación especial. Se almacenan en las *txabolas* o en casa las patatas, el maíz, las alubias, las cebollas –colgadas o en el suelo–, ajos y calabacines. Los pimientos choriceros se pueden secar o no, a gusto de su cultivador.

### **13. LA PRODUCCIÓN EXCEDENTARIA**

La mayoría de los entrevistados regala y en ocasiones, vende su producción excedentaria. “No me importa que me sobre mucho, porque me gusta regalar”. “Regalo mucho, sobre todo patatas”. “Si encuentras a alguien conocido al volver de la huerta y llevas algo, pues le das”. “Regalo lo que sé que no voy a vender”.

Normalmente se regala a los familiares –“Me ayudan a recoger dos cuñados, dos cuñadas y sus hijas” comenta uno de nuestros informantes con humor –, pero también a las amistades y a los vecinos más próximos.

Algunos de los entrevistados venden buena parte de sus excedentes, bien a los comerciantes de la localidad o bien a los conocidos. “Mi hija tiene una frutería y le vendo lo que me sobra”. “Si saco mil pesetas, esas que tengo”. “Le vendo a una frutería de aquí del pueblo; ella me dice lo que necesita y yo se lo llevo”.

Hemos preguntado acerca de la rentabilidad de la huerta. Ninguna de las personas entrevistadas lleva la cuenta de lo que gasta en la huerta ni de lo que obtiene –al menos, no registra o hace balance de ello–. Algunos afirman que se pierde mucho dinero. “Con lo que gastas en la huerta, se puede comprar mucha verdura”. “Las ofertas del supermercado hacen que

no merezca la pena”. Hay quién piensa, por el contrario, que los gastos que origina la huerta se amortizan sobradamente. La calidad de los productos es superior a la de los que se encuentran a la venta en el mercado. “Has nacido en el campo y te da pena comprar en el *super*”. “Además son más caros, porque trabajar no te cuesta nada”. Las personas que venden sus excedentes aducen otras razones. Los ingresos procedentes de las ventas, en su opinión, amortizan todos los gastos que ocasiona la actividad hortícola. “Las semillas de vaina, por poner un ejemplo, son muy caras, pero la vaina se paga bien a la hora de venderla”. “Sólo con la venta de los puerros lo amortizo todo”. Las ventas son, algunas veces, cambios en especie. “Le llevo verduras de la huerta y me traigo fruta de la frutería para casa”.

La mayor parte de la producción de la huerta sirve a la subsistencia familiar y al autoconsumo.

#### **14. HUERTA Y SOCIABILIDAD**

La huerta es, en el plano social, un lugar de trabajo, de reunión y un tema frecuente en las conversaciones de los lugareños. La huerta es uno de los temas de conversación más frecuentes en la taberna, a la hora del *txikiteo*, nos dicen en Otxandio, Zaldibar y Zalla. Se comentan las ocupaciones y las preocupaciones; hechos y acontecimientos relacionados con la práctica del cultivo y con el clima. Además, los hortelanos se comentan las novedades, las innovaciones y se aconsejan. “Intercambiamos ideas”. “Las novedades se comentan, se discuten y si te convencen, se prueban”.

Las huertas se ven *al pasar*, nos dicen en Zaldibar. A algunos de nuestros informantes les gusta *ver cómo lo tienen otros y dar consejos*. Normalmente, los que visitan las huertas suelen ser las personas mayores que, sin preocupaciones laborales fijas pasean y observan los cultivos ajenos. Los consejos se tienen en cuenta. “Las críticas me valen mucho, porque puedes aprender de otras personas”.

La huerta es, muchas veces, un lugar de reunión para la cuadrilla de amigos. Nos explican en Zaldibar que, ocasionalmente, las cuadrillas se reúnen en torno a la huerta de alguno de sus miembros y consumen productos que bien se cosechan para la ocasión (“Arrancas unos ajos y haces tortilla de ajos”) o se escogen entre los almacenados en la *txabola*. Se preparan otros alimentos, se bebe vino, sidra o *txakoli*, y se conversa. Las reuniones en la huerta poseen una doble función: a veces coinciden con la recolección de algunos productos y sirven para la exhibición de los mismos pero también para celebrar de algún modo la cosecha. Los amigos del hortelano –que pueden ser hortelanos a su vez– consumen los productos (en una suerte de degustación) o se llevan (como regalo) una parte de los excedentes. Los amigos expresan su opinión sobre los productos de la huerta del anfitrión y aconsejan al hortelano de cara a la siguiente temporada.

## 15. LA INNOVACIÓN

Las prácticas que referimos a continuación son consideradas innovaciones porque, al menos en la localidad donde se aplican, eran desconocidas antes y porque los hortelanos que las refieren como tales así lo entienden. Los hortelanos entrevistados en Otxandio se muestran bastante receptivos a este tipo de innovaciones y pruebas. “No haces muchas pruebas, porque el clima no lo permite”, se lamentan. Las innovaciones son variadas: unas veces lo que se difunden son nuevas formas de cultivar o nuevas especies, otras veces se experimentan algunos consejos realmente creativos.

Tanto en Zaldibar como en Otxandio nos explicaron que de ocho o diez años a esta parte, muchos hortelanos colocan redes –de pesca o metálicas– para que trepen las vainas o las alubias. En Zalla son las varillas metálicas de construcción las que sustituyen a las tradicionales varas de árbol. Los hortelanos que utilizan estos sistemas destacan que son resistentes, fáciles de conservar (“Las varas de avellano o sauce duran dos años, no más. Como madera es mejor el borto, pero las varillas te duran siempre”, dicen en Zalla) y asequibles. Algunos de ellos utilizan “sistemas mixtos” –emplean lo tradicional si la extensión del cultivo no es grande o mezclan lo tradicional (varas) con lo moderno (varillas metálicas)–.

En Otxandio nos explicaron algunas innovaciones que afectan al cultivo de la patata. “La semilla de la patata se tapa con hierba de pradera cortada con guadaña. La hierba triturada no vale, tiene que ser la segada”. “Hemos plantado las patatas en ruedas (de caucho)”. ¿Qué ocurre con estas innovaciones? A pesar de que algunas pruebas ofrezcan buenos resultados, igualmente se rechazan. Influyen muchos factores; algunos de ellos tienen que ver con el apego a las formas tradicionales (“Lo moderno no me gusta, me gusta lo tradicional. Al final, eso son modas”) y con las posibilidades que ofrece el medio geográfico en el que se experimentan. Así, los hortelanos de Otxandio no han sembrado las patatas entre la hierba seca porque no disponían de hierba segada suficiente para sembrar todas sus plantas de patata.

Otras veces se intenta la introducción de nuevas especies. “Hemos plantado pimientos morrones este año. No salieron pero el año que viene lo vamos a intentar otra vez. Tienen que salir”, nos dicen en Otxandio.

Muchas veces son los mismos entrevistados los que han aplicado sus propias ideas. Uno de nuestros informantes ideó colgar discos compactos desechados (*compact disks*) para que los gorriones, asustados por sus destellos y brillos, no se acercaran a los cultivos. “No es mala idea, pero los gorriones acaban acostumbrándose a los brillos”, dice. Otro de nuestros informantes –la idea es similar– colgó de las varas de los guisantes trozos de cartón del interior plateado de las cajas (*briks*) de leche. “Lo puse para proteger los guisantes de los pájaros”, afirma.

## CONCLUSIONES

*Todos cultivamos igual, pero la gente de caserío lo lleva mejor porque sabe más (Zaldibar). Los aldeanos tenemos que copiar mucho de nuestros antepasados (Zalla).*

A lo largo de las páginas que anteceden a estas conclusiones, hemos presentado los resultados de nuestro trabajo de campo etnográfico en las huertas de Otxandio, Zaldibar y Zalla. ¿Cuáles son los aspectos sociales, económicos y culturales más relevantes? Destacan los aspectos sociales del fenómeno. La solidaridad es una figura importante; las prestaciones de trabajo y maquinaria no son infrecuentes y los intercambios de materia prima se establecen a través de los lazos de vecindad o amistad y unen a las personas que cultivan en una red de ayudas e intercambios mutuos. La redistribución de los excedentes se produce a través de los lazos de parentesco, amistad y vecindad. La huerta es también un espacio de sociabilidad para los grupos de amigos o cuadrillas.

El aprendizaje deviene de la observación y participación en las labores hortícolas desde una edad temprana o de la experimentación y la práctica del horticultor maduro. No obstante, los saberes también se verbalizan (Mingote, 1995: 75) y los hechos y acontecimientos pasan a formar parte de las conversaciones. Podríamos afirmar que los comportamientos que se refieren al cultivo son visualizados y también verbalizados por sus autores y por las personas de la comunidad; a través de un proceso de socialización del conocimiento, pero también de los modos de obrar, que nos parece importantísimo, se transmiten las innovaciones y unas formas de trabajo tienen influencia sobre otras. Las ideas se transmiten o se intercambian, se discuten, a continuación se rebaten o se aceptan y se prueban; posteriormente se asimilan o se desechan, aunque lo que verdaderamente caracteriza todo el proceso es la apertura que los hortelanos demuestran hacia el ensayo y la experimentación. Si hay algo que caracteriza el cultivo de las huertas, esto es la variabilidad de comportamientos y conocimientos que se ponen en práctica en un mismo ámbito geográfico –cada huerta es un mundo–. Pesan factores de diversa raíz, pero lo verdaderamente importante es que los conocimientos, aptitudes y necesidades individuales se adaptan a las condiciones del espacio agrícola que se cultiva –bastante específicas– y definen cada huerta.

¿Qué relación guarda la información obtenida con los conceptos de economía tradicional, economía de subsistencia, economía doméstica / familiar y agricultura periurbana? La que denominamos agricultura tradicional es la prolongación, en los siglos XIX y XX, de la agricultura del antiguo régimen (Mingote, 1995: 118), agricultura ésta inmersa en un sistema de producción precapitalista. Algunas de las huertas que se cultivan hoy en Euskal Herria aparecen como un reducto de las actividades agrarias tradicionales, propias del caserío, pero también de las casas de labranza de los lugares de origen de las personas que viven y trabajan en los pueblos y ciudades del país. Las



huertas vascas constituyen un área de investigación etnográfica interesante por cuanto nos permiten observar ciertos comportamientos ligados a las prácticas agrarias tradicionales y a la vez, comportamientos socioeconómicos que se encuentran en la órbita del sistema capitalista o de mercado. Puede afirmarse que se trata de un actividad orientada a la subsistencia del grupo familiar o doméstico y puede englobarse en el conjunto de las actividades no mercantilizadas –o al menos, parcialmente–; se encuentra, además, en una región de capitalismo avanzado donde lo que predomina es el trabajo asalariado y la producción de bienes y servicios para el mercado (Comas, 1998: 101). La huerta funciona como un complemento económico doméstico y familiar y como alternativa de ocio personal en los ámbitos rurales urbanizados e industrializados de Euskal Herria.

La relación de equilibrio entre las necesidades o las voluntades de consumo de la unidad doméstica y la fuerza de trabajo que ésta despliega para asegurarlas también es interesante. Los grupos domésticos no siempre funcionan como unidades de decisión, intereses o consumo y asignación de recursos (Contreras, 1997: 19). Los grupos domésticos son lugares dónde se expresan papeles y conflictos de edad, de género, de parentesco, de producción y reproducción (Contreras, 1997: 23). Hemos observado, en este sentido, que la unidad doméstica no funciona como una unidad de decisión ni como una unidad de trabajo; la fuerza de trabajo es individual masculina o conyugal y rara vez, también filial. Quienes participan en la distribución de la producción son los miembros de la unidad doméstica y quienes participan en la redistribución de la producción excedentaria son las personas unidas al cultivador y a su cónyuge por lazos de parentesco y sociabilidad –amistosos y vecinales–. Las decisiones son más individuales que colectivas, aunque los factores que se tienen en cuenta a la hora de la decisión pueden ser considerados como intereses domésticos.

Las huertas familiares pueden ser tomadas como área de investigación para los estudios sobre el trabajo de la mujer y sobre el contexto en el que este se desarrolla. Permite analizar la organización de las relaciones de género en el seno de la familia y el hogar. La infravaloración del trabajo de la mujer, especialmente en las esferas de la agricultura de subsistencia y de las labores domésticas, ha sido abordada por muchas autoras (Boserup, 1970; Moore, 1991: 62). Las mujeres desempeñan un papel importante dentro de las actividades relacionadas con la huerta. Lo expresa vivamente una de nuestras informantes cuando dice: “Él hace el trabajo, pero yo ando alrededor”.

No queremos llegar a conclusiones definitivas porque, como indicábamos al comienzo de este artículo, nuestra intención ha sido aproximarnos al área de investigación y calibrar las posibilidades de estudio que ofrece. Confiamos en que, a través de este estudio, hayan surgido algunos interrogantes distintos de los planteados y hayan quedado abiertas algunas vías de reflexión sobre el fenómeno.

## AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido financiado por una ayuda de la Sección de Antropología-Etnografía de la Sociedad de Estudios Vascos / Eusko Ikaskuntza. Queremos expresar a María Luisa Vázquez Gutiérrez nuestra mayor gratitud, a ella va dedicado este trabajo. Agradecemos a Ibon Albizua, a Mari Luz Díaz y a Pepita Vázquez su acogida en las labores del trabajo de campo. Queremos agradecer también a nuestros informantes su amabilidad, el tiempo que nos han dedicado y la paciencia con la que han contestado a nuestras preguntas. A continuación indicamos sus nombres, edades y lugares de residencia:

Isabel Álvarez Leiva, 60 años, Salinillas de Buradón (Álava), Zaldibar  
Arantza Barea Unzueta, 46 años, Otxandio  
Costan Berrizbeitia Arbulu, 68 años, Berriz, Zaldibar  
Luis María Gárate Gárate, 54 años, Otxandio  
Agustín Laiseka San Cristóbal, 76 años, Bolunburu (Zalla)  
Marcos Olmo Bravo, 60 años, Collazos de Boedo (Palencia), Zaldibar  
Mari Soloeta Bengoa, 62 años, Otxandio  
Pablo Soloeta Bengoa, Otxandio  
Pedro Soloeta Bengoa, 60 años, Otxandio  
Carmen Soloeta Bengoa, Otxandio  
Begoña Treviño, 67 años, Elorrio, Zaldibar  
José María Urretxu Lasarte, 67 años, Salinillas de Buradón (Álava), Zaldibar  
Pepita Vázquez Gutiérrez, 57 años, Labarces (Cantabria), Zaldibar

Nota: Lydia Zapata cuenta con una beca postdoctoral del Gobierno Vasco (Ref. BFI01.12). Este trabajo se enmarca en la investigación del Grupo Consolidado de la UPV/EHU 9/UPV00155.130-14570/2002.

## BIBLIOGRAFÍA

- ARRONIZ SALA, César et al. *Diez temas sobre la huerta II*. Madrid: Ministerio de Agricultura, 1964.
- BOSERUP, Esther. *Women's role in economic development*. Londres, George Allen & Unwin, 1970.
- CABALLERO LLUCH, José Vicente. *Diez temas sobre la huerta III*. Madrid: Ministerio de Agricultura, 1980.
- COMAS D'ARGEMIR, D. *Antropología económica*. Ariel Antropología. Barcelona: 1988.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús. Estrategias familiares de producción y reproducción. En: BRETÓN SOLO DE ZALDÍVAR, Víctor et al. (coords.) *La agricultura familiar en España. Estrategias adaptativas y políticas agropecuarias. Actas de las Segundas Jornadas de Estudios Agrarios de la Universidad de Lleida*. Universitat de Lleida: 1997: 17-43.

- COTTON, C. M. *Ethnobotany. Principles and Applications*. John Wiley and Sons Ltd. Chichester: 1996.
- ETXEZARRETA, Miren. *El caserío vasco*. Fundación C. de Iturriaga y M. Dañobeitia. Bilbao, 1977.
- ETXEZARRETA, Miren. La agricultura a tiempo parcial en las áreas periurbanas. En: *Agricultura Periurbana. Jornadas franco-españolas sobre agricultura periurbana* (Madrid, 16-17-18 octubre 1985). Casa de Velázquez. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, 1988: 77-84
- FOURNEAU, Francis; GÓMEZ BENITO, Cristóbal. La agricultura periurbana entre la marginalidad y el dinamismo. En: *Agricultura Periurbana. Jornadas franco-españolas sobre agricultura periurbana* (Madrid, 16-17-18 octubre 1985). Casa de Velázquez. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1988. Madrid: 497-505.
- GARCÍA RAMÓN, M.D. et al. *Mujer y agricultura en España. Género, trabajo y contexto regional*. Oikos Tau, Barcelona, 1995.
- GESSLER, M.; HODEL, U.; EYZAGUIRRE, P. Home Gardens and Agrobiodiversity. Current Stage of Knowledge with Reference to Relevant Literature. *International Plant Genetic Resources Institute*: 1998.
- GÓMEZ PELLÓN, Eloy. El proceso de cambio en el medio rural asturiano. En: GÓMEZ PELLÓN, E. et al. *Perspectivas del mundo rural asturiano*. Gijón, Grupo Encuentros, 1994: 11-39.
- GÓMEZ PELLÓN, Eloy. La casa de labranza en Cantabria. Estructura y cambio. En: *Estudios sobre la sociedad tradicional cántabra. Continuidades, cambios y procesos adaptativos*. Santander. Universidad de Cantabria. Asamblea Regional de Cantabria. Santander, 1995: 257-290.
- GREGORIO BALLESTEROS, J. La agricultura periurbana madrileña: los huertos metropolitanos en precario. En: *Agricultura Periurbana. Jornadas franco-españolas sobre agricultura periurbana* (Madrid, 16-17-18 octubre 1985). Casa de Velázquez. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1988. Madrid: 109-117.
- HOMOBONO, José Ignacio. Ámbitos culturales, sociabilidad y grupo doméstico en el País Vasco. En: LISÓN TOLOSANA, Carmelo (comp.). *Antropología de los pueblos del Norte de España*. Universidad Complutense de Madrid / Universidad de Cantabria. Madrid, 1991: 83-115.
- MATALLANA VENTURA, Santiago et al. *Diez temas sobre la huerta*. Madrid: Ministerio de Agricultura, 1963.
- MAZARIEGOS EIRIZ, J.V.; PORTO VÁZQUEZ, F. (coords.). *Situación socioprofesional de la mujer en la agricultura. Análisis sociológico*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, 1993.
- MINGOTE CALDERÓN, José Luis. *No todo es trabajo. Técnicas agrícolas tradicionales*. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional / Diputación, 1995.
- MOORE, Henrietta L. *Antropología y feminismo*. Ediciones Cátedra. Universitat de València. Instituto de la Mujer. Madrid, 1991.

NAROTZKY, Susana. *Mujer, mujeres, género. Una aproximación crítica al estudio de las mujeres en las Ciencias Sociales*. CSIC. Madrid: 1995.

NINEZ, V. Food production for home consumption: nature and function of gardens in household economies. *Archives of Latinoamerican Nutrition* 1985; 35 (1): 9-29.

ORTIZ DEL PORTILLO, Prudencio. *Cultivo de las huertas vizcaínas*. Caja de Ahorros Vizcaína: 1978.

SANCHO HAZAK, Roberto. Industrialización difusa y agricultura periurbana. En: *Agricultura Periurbana. Jornadas franco-españolas sobre agricultura periurbana* (Madrid, 16-17-18 octubre 1985). Casa de Velázquez. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1988. Madrid: 97-108.