



Pero de Matamoros conservado en el prado del molino.

En tierras de prados y manzanos

Ojacastro cuenta con un interesante patrimonio de variedades locales de manzano

Muchas se han perdido en los últimos 50 años pero otras siguen cultivándose, aportando diversidad genética al patrimonio vegetal

Texto: *José Ignacio Fernández Alcázar*. Sección de Estadística
Fotografías: *J. I. Fernández y Ch. Díez*

David Regidor podría citar de carrerilla más de una docena de variedades de manzanos que se cultivaban cuando él era un chaval en Ojacastro y sus aldeas. Es una zona que por su altitud y climatología resulta ideal para el cultivo de manzanas de calidad y tradicionalmente se han plantado estos frutales en los prados donde pastaba el ganado. Con la despoblación que sufrió este territorio en los años cincuenta y sesenta, muchas fincas quedaron abandonadas, los árboles se fueron secando y se ha ido perdiendo con ellos un rico patrimonio vegetal. A pesar de ello, todavía se pueden encontrar en los prados y en los lindes de las fincas variedades locales de manzano y árboles que sobrepasan los 60 o 70 años. La Reineta del terreno o la Francesa, la Logia, la Colmena, el Pero de Matamoros o el de Amunartia son algunos de esos varietales que siguen cultivándose y que forman parte de una diversidad genética que conviene preservar. Para conocer los detalles de su cultivo, recurrimos a la memoria y la experiencia de David Regidor, Santos Espinosa y Fortun Silvestre.

Que Ojacastro ha sido siempre zona de manzanos lo atestigua el Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752, donde se indica que allí se cuidaban estos frutales “en las tierras que sirven para hortalizas, en sembraduras y en prados regaderos” y que estaban plantados “en fincas en toda su extensión, en márgenes o en una, dos o tres hileras”.

En la toponimia de la zona consultada en distintas fuentes, entre ellas el citado catastro, se encuentran algunas referencias explícitas a estos árboles, como son los términos Prado de las Manzanas, el Manzano o Sagastia, “plantación de manzanos” en euskera, lengua de uso común en el valle de Ojacastro en el siglo XIII.

Existen también referencias a su cultivo en la publicación de 1948 de José J. Bautista Merino Urrutia sobre el folclore en el valle de Ojacastro, donde se aporta el dato de que los manzanos daban buenos rendimientos y después de servir para el consumo de los vecinos del valle, “se vendían y siguen vendiéndose en muy buenas condiciones de precio”. Y según otro documento de Agustín Merino Sánchez sobre el Pajar-Museo de objetos e instrumentos populares en Ojacastro, dentro de su colección se conserva una prensa vertical de un husillo de madera que parece ser que se utilizaba “para hacer sidra de las manzanas que en Ojacastro de siempre se han cultivado”.

Hasta mediados del siglo XX, las manzanas que se cultivaban eran principalmente variedades locales que se plantaban en el centro de los prados donde pastaban las vacas, reservando los lindes

a los chopos, o en los huertos familiares. Según recuerda Fortun Silvestre, prácticamente todo el valle hasta Santurde estaba lleno de manzanos.

Con la emigración de mucha población de Ojacastro y sus aldeas a Logroño o las regiones limítrofes en los años cincuenta y sesenta en busca de trabajo, se fueron abandonando los prados y la falta de cuidados y de riego acabó arruinando muchos manzanos, perdiéndose en ese tránsito muchas de esas variedades. Fue también el momento en el que se introdujeron algunas manzanas “comerciales” o “de vivero”, como la Golden o la Starking, que en cierta medida desplazaron a las variedades criadas tradicionalmente en estos terrenos.

A pesar de todos estos factores en contra para la supervivencia de estas variedades, como también lo fue el enve-

jecimiento progresivo de la población, y aunque muchas de ellas ya se han perdido irreversiblemente, todavía se conservan algunas variedades locales que se han cultivado desde hace mucho tiempo y de las que se desconoce cómo se introdujeron en la zona. Por eso, para averiguar algo sobre el patrimonio vegetal existente en la localidad hace más de 50 años, resulta fundamental escuchar los testimonios orales que la gente mayor ha ido transmitiendo de padres a hijos. En este caso, se han recogido las impresiones y recuerdos de tres personas conocedoras del cultivo del manzano en Ojacastro: Fortun Silvestre, David Regidor y Santos Espinosa.

El cultivo

Los manzanos se plantaban principalmente en los prados con posibilidad de riego, de los que se aprovechaba el pasto. Se colocaban donde menos estorbasen a los animales. Las vacas se metían en primavera al prado (marzo y abril) y en verano pastaban en el monte. En verano se daban unos riegos a los prados, se segaba la hierba y se recogía el heno. Cuando llegaban los meses de septiembre y octubre se volvía a meter el ganado y es en esa época cuando se comenzaban a cosechar las manzanas, que suponían un complemento a la alimentación y economía de las familias ojacastrenses.

Tradicionalmente, los portainjertos usados son los maguillos jóvenes (*Malus Sylvestris*) que nacían en el monte a partir

Las manzanas se conservan en los altos de las casas y pueden consumirse hasta acabar la primavera.





La Reineta Francesa se introdujo en Ojacastro en los años treinta.



La variedad Logia fue la más abundante en la zona hasta los años cuarenta.

de semillas, y que una vez localizados, según cuenta David Regidor, alguno del pueblo les ataba una cuerda roja para luego encontrarlos mejor. Los arrancaban de noviembre a febrero y los llevaban a transplantar a los prados.

Una vez allí, esperaban dos o tres años para que la planta desarrollase su sistema radicular y, cuando el tronco adquiría un diámetro de tres o cuatro centímetros, se procedía a “empugar”. Seleccionaban la variedad que querían cultivar y cortaban las pugas de los extremos de los ramos de madera del año, dejándole de tres a cinco yemas. La época para injertar era en el mes de abril. Primero descabezaban el maguillo con un corte horizontal a una altura de 20 a 50 centímetros y, posteriormente, se les daba un corte vertical en la corteza. La puga se cortaba en cuña en su base y se introducía en el patrón, quedando siempre las cortezas en contacto, como bien indica Santos. Dependiendo del grosor del maguillo, se injertaban una o dos púas. A continuación se ataban fuerte con un cordel y se recubrían los injertos con cera o pez.

Una vez instalado el árbol en el prado, lo aislaban con alambres para que los animales no se comieran los brotes. Las podas de formación las realizaban cada uno a su manera, dejando tres o cuatro ramas principales. La poda de mantenimiento se reducía a la limpieza de las varetas del centro del árbol, de forma que desarrollara libremente su porte natural.

Los árboles se regaban a la vez que los prados, y los manzanos que no se plantaban en parcelas con posibilidad de riego debían ubicarse en terrenos frescos si se quería recoger fruta de buen calibre.

La fertilización de los manzanos se basaba exclusivamente en el aporte de estiércol de los propios animales que pastaban en los prados en sus estancias en primavera y otoño.

Según comentan David y Santos, antes las enfermedades y plagas de los

manzanos eran mínimas. Destacan que las variedades Amunartia, Matamoros y Logia son muy resistentes a enfermedades y plagas y que pudieran ser interesantes para su cultivo dentro de las normas de producción de agricultura ecológica, gracias a su rusticidad y adaptación a las condiciones edafológicas y climatológicas locales. Incluso el “gusano” (*Carpocapsa pomonella*) es menos frecuente en estas variedades. La Reineta Francesa, las del terreno, la Golden y la Starking que acompañan en algunos prados a estas variedades son más sensibles a enfermedades y plagas.

Algunos factores que podían afectar negativamente a la producción eran las heladas primaverales y las lluvias que, en plena floración, reducen la actividad polinizadora de las abejas.

Una característica que destaca de estas variedades locales es la alternancia en la producción. El año que un árbol traía muchos kilos venía seguido de un año con reducción de cosecha.

La recolección comenzaba a finales de septiembre con las variedades más tempranas y escalonadamente se iban recogiendo las más tardías. Las manzanas se almacenaban en los altos de las casas, en los lugares más frescos, y se iban consumiendo, primero, las más tempranas o las que antes se pudrían, como las Reinetas; y luego las que aguantaban más tiempo, como los peros de Amunartia, cuyo consumo podía prolongarse hasta el verano.

La mayoría de las familias tenían algún manzano en sus prados para su autoconsumo y la cosecha sobrante la vendían en localidades próximas como Ezcaray y Santo Domingo, donde existe una plaza conocida entre la gente mayor como la de las Manzanas. La venta la hacían puerta a puerta o en mercados, aunque gracias a su fama también venían de fuera a comprar a Ojacastro. David recuerda que siendo un chaval vino un camión y recogió las

manzanas de unos cuantos vecinos para llevarlas hasta Sevilla.

Cada manzana, una historia

De la conversación se deduce que cada variedad de manzana tiene allegada una historia o un personaje que le ha dado el nombre. La manzana del Pobre, por ejemplo, se llama así a raíz de que a un pobre que vino a pedir a Ojacastro, algún vecino le dio algo para comer y, en agradecimiento, cuando volvió, le trajo unas púas de un manzano para que las injertara. Y la Matamoros debe su nombre a un vecino de Ojacastro llamado Santiago y apodado así, *Matamoros*, que consiguió unas varetas y tras injertar en maguillo fue repartiendo a vecinos del pueblo hasta que la variedad se extendió y todos acabaron llamándola por el mote de Santiago.

“¿Pues a qué no sabéis de donde viene el nombre de Logia?”, salta David. “Pues había un tal Eulogio que tenía en un prado un gran manzano que daba unos frutos buenísimos. Las gentes del pueblo le iban pidiendo púas para injertar y cuando alguien les preguntaba de dónde habían sacado ese manzano, ellos contestaban: “de lo del Eulogio, y del Eulogio, del Eulogio, al final le ha quedado el nombre de manzana Logia”. Precisamente esta variedad fue la más abundante en Ojacastro hasta 1941, año en el que un huracán derribó la mayoría de los árboles al ser éstos de gran porte. A pesar de aquel suceso, la manzana Logia ha logrado sobrevivir, e incluso Santos recuerda que tan grandes eran los árboles que el año de su boda llegó a coger mil kilos de fruta de un solo manzano. Todavía queda algún árbol aislado de esta variedad. Otras de las variedades en riesgo de desaparecer mencionadas por David y Santos son la Agostera, la del Pobre, la Colmena o la Imperial.

Fortun Silvestre decidió hace unos años cultivar la finca de manzanos propiedad de David Regidor para evitar que



Peros de Matamoros.



Típico prado plantado de manzanos con las vacas pastando.

los árboles se secan. “Se le estaban ‘jodiendo’ los manzanos y le dije: ‘si quieres te los llevo yo’. Yo creo que solo por verlos arreglados me dijo: ‘si los quieres, ahí los tienes’. Este hombre —se refiere a David— tenía más de 200 manzanos y se pasaba todo el invierno bajando a Santo Domingo con cestos a venderlos”, cuenta Fortun al pie de un manzano descomunal de Reineta Real. En el prado, con la hierba crecida, pastan unas vacas a lo lejos. En hileras en el centro del pastizal hay plantados unos maguillos, Reinetas del terreno y unos Peros de Amunartia. “Mira, antes sabías quien había recogido estos peros porque pasabas por su casa y te llegaba el olor desde el alto. Huelen de maravilla”, señala. Son manzanas muy aromáticas que se metían en los armarios para dar olor a la ropa. Se recogen verdes y por su acidez no se pueden comer hasta enero. Luego aguantan hasta casi llegado el verano.

A pesar del abandono de los cuidados que han sufrido en las últimas décadas los árboles tradicionales, de la llegada de nuevas variedades, de los cambios en los manejos de los prados y de las inclemencias sufridas, las variedades locales de manzano de Ojcastro pueden considerarse auténticas supervivientes, fundamentalmente debido a su rusticidad para soportar plagas y enfermedades y a su total adaptación a los suelos y el clima de la zona. “Hubo unos años en los que se ponía mucho manzano de vivero, pero se está volviendo a injertar sobre maguillo las variedades locales porque las de vivero no resultan, enseguida enferman y las manzanas se quedan pequeñas. Excusas echarles nada”, señala Fortun, y agrega: “Quizá ahora se valore más lo autóctono”.

La desaparición de muchas de las variedades tradicionales supone una pérdida de biodiversidad que conlleva un deterioro del patrimonio genético vegetal. Y no sólo eso, de la cultura etnográfica y culinaria, del vocabulario asociado a su

cultivo, de aromas y sabores y, en definitiva, de la memoria que supone el legado de las generaciones pasadas.

Si sobre lo que se ha perdido ya poco se puede hacer, sí podría pensarse en una preservación e incluso recuperación de las variedades supervivientes, aprovechando que todavía se puede contar con la experiencia y los conocimientos de los vecinos del pueblo.

David, con su mirada acuosa y su semblante serio, mira de soslayo al acabar la charla y, a modo de reflexión, apunta:

“no entiendo cómo no ha habido nadie que haya recogido estas variedades de toda la vida y las haya llevado a una finca donde podrían estar todas juntas para estudiarlas y valorarlas y que la gente las viera y tuviera opción de coger púas de las manzanas que más le gustaran para llevarlas a sus huertos y posteriormente cultivarlas”. Sirvan un poco estas páginas para acercarnos al cultivo tradicional de estos manzanos y a algunas de las variedades que todavía se pueden saborear en estas tierras.



Fortun Silvestre, en la finca de manzanos que tiene arrendada a David Regidor.



David Regidor, a la izquierda, y Santos Espinosa charlan en la picota de Ojcastro.



Pero de Amunartia.



Francesa o de la Diputación.



Reineta Real o del terreno.



Pero de Matamoros.



Descripción de variedades

Pero de Amunartia

Origen: Se desconoce el origen, se han denominado peros de Amunartia por ser en esta aldea la variedad más abundante.

Características del árbol: Árbol de marcada producción alternante, rústico, de porte abierto y vigoroso, con hojas de base redondeada, con pubescencia en el envés y presencia de pequeñas estípulas filiformes.

Características del fruto: Frutos de forma globulosa de troncocónica a cónica. Recién cosechadas son de color verde intenso con chapas de color rojo en las zonas donde les ha dado el sol directamente. Con algo de *russeting* en la cavidad del peciolo. Según van madurando adquieren un color amarillo verdoso e inundan el ambiente de aromas intensos similares a los del membrillo, recubriéndose además de una fina película de aceite. El color de la pulpa es amarillo muy claro, de textura firme y crujiente. Es dulce y ácida a la vez, con un sabor que recuerda al catador a cítricos y a frutos del bosque.

Época de cosecha: Se recolectan durante el mes de noviembre.

Época de consumo: Se dejan madurar hasta enero y se consumen a partir de este mes conservándose hasta el verano.

Usos: Se comen en fresco a partir de enero ya que hasta entonces conservan una excesiva acidez. Es una manzana que sorprende al catador por su excelente sabor y aroma. Antes se asaban en los hornos de leña y se servían con miel. Al ser manzanas muy aromáticas se introducían en los armarios para dar olor a la ropa. También se utilizaba en la elaboración de la manteca. Cuando se derretía la manteca del cerdo se añadían trozos de pero de Amunartia para aportarle sabor, después se retiraban los trozos y se comían con algo de miel y la manteca se guardaba para cocinar.

Situación actual: Existen varios ejemplares en los prados que se encuentran en el descenso del arroyo de Masoga desde Amunartia a Ojastro. También hay algunos dispersos por las huertas y prados de Ojastro.

Francesa o de la Diputación

Origen: Según David Regidor esta variedad llegó a Ojacastro en los años treinta y tiene oído que un cura trajo unas pugas que le había proporcionado la Diputación de Burgos y las injertó en algunos maguillos. Su origen inicial es de Francia.

Características del árbol: Árbol productivo y menos vecero que el pero de Amunartia, rústico, de porte vigoroso, con hojas de color verde oscuro y limbo redondeado, con marcados bordes aserrados, con pubescencia en el envés y presencia de estípulas foliáceas.

Características del fruto: Frutos de calibres de medianos a grandes y de forma troncocónica achatada. De color amarillo dorado con rayas de color rojo en la parte superior del fruto, coincidiendo con la zona que recibe el sol. Con algo de *russeting* en la cubeta peduncular. Pulpa de color blanco y de retardada oxidación al cortar. Dulce, semiácida y de jugosidad media. De textura firme que evoluciona a harinosa con el tiempo. De sabor característico y perdurable en boca, hay quien aprecia ciertos sabores a canela.

Época de cosecha: Se cosechan en la primera quincena de octubre.

Época de consumo: Se consumen a partir de su recogida y se conservan hasta el mes de marzo.

Usos: Se comen crudas o asadas.

Situación actual: Es la variedad más extendida y apreciada en Ojacastro.

Reineta Real o del terreno

Origen: Esta variedad ya se cultivaba en Ojacastro antes de llegar la Francesa, de ahí que se diferencia de ésta denominándola del terreno.

Características del árbol: Árbol algo menos productivo que la Francesa, pero más rústico, de porte vigoroso, con hojas oscuras de forma redondeada y bordes aserrados, con pubescencia en el envés y presencia de estípulas foliáceas lanceoladas.

Características del fruto: Frutos de tamaño mediano y de forma redonda achatada. De color verde-amarillo dorado, con herrumbre en la cubeta calicina y menos marcadas en el resto del fruto. Pulpa blanca, de sabor ácido, de textura crujiente recién cosechada que se va tornando granulosa según avanza su conservación.

Época de cosecha: Se cosechan después de la Francesa o de la Diputación.

Época de consumo: Se consumen a partir de su recogida y se conservan hasta el mes de marzo.

Usos: Se comen crudas o asadas.

Situación actual: Es una variedad extendida por los prados de Ojacastro. Ocupa el segundo lugar en número después de la Francesa.

Pero de Matamoros

Origen: Esta variedad la trajo a Ojacastro un vecino llamado Santiago, conocido en el pueblo con el apodo de Matamoros. Parece ser que alguien le regaló unas púas e injertó con esta variedad unos maguillos en uno de sus prados y la gente del pueblo le pedía púas para injertar. De ahí el nombre local de Peros de Matamoros.

Características del árbol: Variedad muy vigorosa, rústica y resistente a enfermedades, de porte erecto, con hojas de forma elíptica, con pubescencia en el envés y ausencia de estípulas. Productivo y menos alternante que el resto.

Características del fruto: Frutos de calibre mediano-grande, de forma redonda y algo achatada. Presenta *russeting* en la cavidad del peciolo. La pulpa es blanca y la piel es de color amarillo con una gran chapa rojiza en las zonas de insolación. De textura granulosa, un poco astringente y sabor dulce con toques anisados.

Época de cosecha: Se recolectan en la segunda quincena de octubre.

Época de consumo: Se puede consumir en el momento de la recolección y son las primeras en comerse, porque no se conservan más allá de enero.

Usos: Se consumen en fresco.

Situación actual: Quedan pocos árboles de esta variedad; existe un ejemplar en buen estado en el prado del molino.



Maguilla (*Malus silvestris*), portainjertos utilizado en las variedades locales.