

# Ecoabuelos

Elena García Quevedo

*Aprendieron a explotar la tierra en la que vivían de forma sostenible, conscientes de que su propia supervivencia dependía de ello. Ahora este puñado de hombres y mujeres educados a principios del siglo pasado se sabe albaceas de un saber que respeta el medio y su diversidad. Las nuevas realidades medioambientales y tendencias ecológicas mira hacia ellos.*

Huele a tierra mojada, a hierba y el hombre avanza a través de un paisaje que se abre en canal para él y que interpreta: Nos muestra una cueva que fue un corral, un lugar de reunión, una tierra donde se cultivó, a la manera de los maestros de siempre. En el lugar donde estuvo el mítico árbol de El Hierro, el Garoe, se detiene. De aquí bebieron los guanches, los antiguos pobladores canarios y aquí el hombre se inspiró cuando era joven para inventar un sistema con el que sacar agua en tiempos de sequía. Sus dedos apuntan las hojas que filtran la niebla y, gota a gota, se transforma. Hay un gran aljibe, pozos, árboles que rezuman frescor. Pura alquimia de agua. “Aprendimos a sobrevivir en equilibrio. La tierra nos da todos los recursos que necesitamos”, dice tiempo después, con la fuerza de quien es consciente de que los hombres y mujeres que le precedieron también se expresan a través de él.

El hombre se llama Tadeo Casañas, tiene 88 años, aprendió lo que sabe a fuerza de observar y preguntarse sobre los usos campesinos que él mismo aplicaba y sobre la tierra que le daba de comer. Hoy es voz de la última generación que heredó de la tradición la sabiduría campesina de la vida en equilibrio. Él lo sabe, y quizá por eso enseña a interpretar el lenguaje encriptado del paisaje: Sumergida en el horizonte bucea la memoria de la naturaleza, la de la fauna y flora endémica, la de las piedras de una isla que hasta hace veinte años navegó sin puerto sobre el Atlántico. Y, sobre todo, la de los usos humanos que la esculpieron. Hierro es Reserva de la Biosfera gracias a hombres y mujeres como él. Cultivar la tierra con métodos que respetan el entorno ha sido la ecuación de su vida; la misma por la que hoy mantiene en pie una huerta bien labrada que convina el olor dulzón de los mangos maduros con el colorido de las hortalizas –rojos, naranjas, amarillos, blancos y verdes-, y sus últimas diez colmenas de las que dice que son un libro del que cada día aprende. “Fueron las primeras nodrizas del hombre y las encargadas de hacer la polinización. Cada cosa que hacen es un jolgorio: la miel, la jalea, el ácido fólico, el propóleo”.

Cuando le escuchas más aumenta la certeza de que quiere transmitir lo que el pasado le legó a él. De hecho, asesora sobre costumbres y agua o fauna y flora endémica a científicos, periodistas, etnógrafos y viajeros que investigan la isla; pero también, una vez a la semana participa en el programa radiofónico de La Estancia, hecho por gente de su generación.

Cada sábado, a las doce de la mañana en Canarias, en la emisora de Radio Garoe, Tadeo tiende a hablar del equilibrio, del hambre, de cómo recuperar el respeto a la tierra. “Tenemos que aprender su lenguaje”, repite una y otra vez.

No está solo. Un puñado de hombres y mujeres de su edad se saben albaceas del saber de la cultura campesina más ancestral, que a principios del siglo pasado se olvidó bajo la presión de una combinación difícil y progresiva: hambre y abandono rural, aderezado por la llegada de tecnología, los productos químicos, la especialización agraria. El resultado fue una explotación agrícola más industrial y el principio del olvido.

Hoy, a la sombra del cambio climático, de la contaminación de recursos, de la aséptica globalización urbana; pero también de la lenta llegada de las nuevas tendencias alimentarias y ecológicas que priman la calidad sobre la cantidad, lo tradicional sobre lo industrial, lo natural sobre lo químico, hay quienes buscan en la memoria de los más mayores y lo aplican.

A modo de ejemplo destacan historias como las vividas en la localidad palentina de Amayuelas de

Abajo, donde estudian los usos de los abuelos, los ponen en práctica y los enseñan. “Lo primero que hacemos es hablar con los mayores, rescatar los conocimientos campesinos. No se trata de un ejercicio de nostalgia, sino de poner en práctica lo que aprendemos para plantear modelos de desarrollo local”, confirma, a la manera de ejemplo, Jeromo Martín, que además de agricultor y ganadero ecológico desde hace veinte años, es uno de los rostros visibles del proyecto. A fuerza de investigar han recuperado semillas de cultivos autóctonos al borde de la extinción, razas ganaderas, casas bioclimáticas, formas de reciclar. Y lo enseñan; sus alumnos viven en pueblos, pero también en ciudades que sueñan abandonar. “No queremos que esta cultura campesina muera porque sabemos que ahí está el futuro”, añade Jeromo.

De escucharle, Juan y María lo celebrarían desde su casa payesa de Formentera. “Es un honor para mi conservar algo de la naturaleza”, apunta con pasión Juan Torres, quien a sus casi ochenta años tiene unos ojos azules que chisporrotean cuando habla de lo que más sabe: la tierra y el viento. Quizá porque también es consciente que es el único camino de perpetuar lo que llegó hasta él. “He escrito para que quede en la historia”, dice.

Juan Torres y su mujer, María Mayans, tienen más de setenta años, viven en una antigua casa payesa que se alza en solitario junto a un camino situado a las afueras de La Mola, al oeste de la isla. Junto a su puerta, el aire tañe con suavidad las buganvillas, el plástico del invernadero, las adelfas rojas a la entrada, los lirios. Aquí domina otro tempo, aún más en el interior de su hogar donde los techos son altos, el suelo frío y a la hora de comer suele oler al mar cuando salen a pescar en su barquichuela, a verdura, al pan que cada quince días cocina ella, al vino que hace él. El aire cambia en la bodega donde Juan guarda las aceitunas de sus olivos, los tomates, la fruta y las hortalizas de la huerta.

Entonces sólo se escuchan los pájaros, las gallinas y, sobre todo, el viento, que la última pareja de molineros de las islas Baleares sabe interpretar. Juan aprendió de sus abuelos, pero no ha podido enseñar a sus nietos. Tras jubilarse, viajó a Ibiza y Mallorca para poner a punto algunos de los molinos tradicionales que se alzan con el peso de la identidad sobre el horizonte balear y dar las instrucciones para hacerlos funcionar de nuevo. Nadie los entendía ya, ni tan siquiera sabían moverlos. Esto le hizo ser consciente del legado de sus abuelos, pero también de la transformación que ha sufrido su isla, su vida. “Quería dejar un borrador de cómo habíamos vivido”, justifica. Por eso escribió sus memorias, para hablar del funcionamiento del molino, pero también del tiempo en el que existió.

Ahora es María –ojos claros y manos fuertes–, quien se encarga de enseñar a colegios y viajeros un molino que ya no les pertenece. “Al molino le pusieron motor. He visto tres mundos. Hay que vivirlo para crearlo”, dice. El viento ya no se usa para mover la piedra del molino, pero cada día turistas y viajeros llegan hasta allí en busca de algo más intangible que habita en el paisaje, en la forma de vida que aún llevan, en las gentes.

Ahora la sociedad urbana demanda que la naturaleza funcione. Viaja en busca lugares donde la explotación agrícola no sea industrial. Paga por ello, y el turismo rural crece cada día. Una cifra: En el 2006 superó los 112,2 millones sólo por pernoctar, un 4% más que el año anterior. “Ese es un valor que se paga, el valor de uso.”, explica a la manera de ejemplo, German Alonso, director de usos y proyectos de la Fundación Biodiversidad, nacida a la sombra del Ministerio de Medio Ambiente. “Algo está cambiando sensiblemente en la sociedad”, concluye Germán.

En la iglesia de Retuerta, en el sureste de Burgos, el cambio salta a la vista, al menos en la actitud. Es sábado por la tarde en plena primavera, las puertas están abiertas de par en par y varios centenares de personas observan el púlpito con una curiosidad que sorprende: Hay una pantalla grande, una voz en off que narra los usos y credos de la profesión de carbonero, y cuando aparece una nueva fotografía, parte del público reacciona con esa complicidad que da reconocer en la televisión lo que algunos mejor conocen: el oficio de los abuelos. Es allí donde la imagen de Esteban Martín destaca ahora con la leña, más tarde con el horno, después con el carbón. Muchos le miran. Se miran. Sonrien. Cuchichean.

Se trata de uno de los mayores que enseñó a parte de los vecinos del pueblo a hacer carbón. “Yo de esto ya no sé nada”, bromea azuzado por la timidez cuando le preguntas, mientras intenta cambiar de tema. No sabe ya nada pero no puede evitar sonreír cuando aquí y allá le acusan de enseñar a unos y otros, o cuando de camino a la ermita, ya frente a uno de los pocos hornos que hoy se que- man, habla de los meses que vivían en el monte, de cómo a base de combinar carbón y agricultura pagó el estudio a sus hijos, de cómo antaño el oficio de carbonero tenía un secreto: “Trabajábamos todos juntos. Colaborábamos. Pasábamos tiempo en el monte”.

Hoy es el día de los carboneros, el de Esteban y el del pueblo. Amenizados por la música tradi- cional de dulzaina y tambor, unos pinchos de chorizo y el vino de la tierra, las familias celebran las primeras jornadas del carbón en Retuerta. Mientras el corazón de un puñado de hornos está incandescente, sus dueños explican a todo el que les pregunta los detalles del oficio. La responsable de esto es Amalia Martín, hija de Esteban y alcaldesa de Retuerta, que junto con Rubén Herás, agente medioambiental de la zona, han mimado el proyecto: Ambos querían que su gente recor- dara un oficio que se está perdiendo; pero también concienciar sobre la necesidad de mantener el bosque en pie. “Hay que conservar el monte Majadal como sea”, dice la alcaldesa, a lo que Rubén añade más tarde: “Los carboneros tienen que mantener el bosque, lo protegen, necesitan mantener el equilibrio para volver al próximo año. En los pueblos de carboneros y leñadores el monte se mantiene bien: Viven de él”.

Abajo, al río Arlanza zigzaguea entre chopos, lisos, fresnos y sauces, pero arriba el monte bajo habla por sí mismo. El verdor del majadal impone respeto; está hecho a base de encinas pequeñas y lleva siglos manteniéndose. Es difícil creer que estos mismos árboles nutrieron de calor a Madrid en el siglo XIX. “Es la alquimia del fuego”, cierra Rubén, convencido.

Su voz deja en el aire la relación entre los usos y la tierra donde se dan, el cómo cada lugar creó sus propios oficios por imperativo del medio. La historia del hombre como espejo del paisaje, y a la inversa. El mundo rural tradicional estaba condicionado por los elementos, y el hombre lo gestionó. Tierra, viento, fuego, y agua esculpieron las formas de adaptarse, al igual que los usos campesinos de la gentes dibujaron el medio.

Desde lo más alto del Valle de Ricote, en plena sierra murciana, Francisco Turpin ha visto desde niño como una mija de agua es capaz de hacer del desierto un vergel. Tiene 78 años, ojos azules, una huerta que cultiva, la costumbre de cocinar en un horno de leña cuando sube al molino, y el saber de quien ha crecido y vivido donde él lo ha hecho: En su casa molino, donde el agua sale a través del túnel construido por los árabes y que ahora luce la brecha de los siglos. “Ruina entera. La galería se pierde”, amenaza Turpín. La huerta del valle del Ricote bebe de este agua. Bajo la mirada de Turpín los colores rojizos de la tierra contrastan con el verdor de los limoneros; también con los viejos olivares centenarios que se alzan en lo más alto. Ahora hay una cosecha de ciruelas que cuelgan como adornos navideños y Turpin se enfada porque no la recogen. Por algo durante años su trabajo fue el de aguador y sus manos abrían la balsa para que llegara el riego más abajo. “Salen catorce litros por segundo, ni más ni menos”, apunta. El sonido del agua mece el lugar a cada instante, y parece cantar con voz propia; debe ser la misma que escucharon los abuelos.

#### TADEO CASAÑAS. LA SABIDURÍA DE LA TIERRA.

Tadeo Casañas tienen 88 años, fama de sabio desde que inventó un sistema para sacar agua de la niebla, la costumbre de observar hasta quedarse ensimismado y un fino humor. Vive en San Andrés, en el Hierro. Suele decir que aprendió de la curiosidad, y hoy conserva la huerta: “Como frutas y verduras de temporada. La tierra es sabia: te da lo que necesitas”, dice. El grupo ecologista de las islas le ha distinguido por su labor en defensa del medio ambiente y la vida rural.

#### JUAN Y MARÍA. EL PODER DEL VIENTO.

Juan y María viven cómo y dónde han vivido siempre: Al este de Formentera, junto al molino de

viento donde Juan aprendió el oficio de molinero de su abuelo: “El viento te anuncia el tiempo. Te enseña a desconfiar sobre lo que pueda ocurrir”, dice Juan. Cultivan casi todo lo que comen y también pescan. “Uno debe saber lo que come”, justifica María, encargada de mostrar el molino a los viajeros que llegan. En más de una ocasión se han negado a vender su tierra.

#### ESTEBAN MARTÍN. LA ALQUIMIA DEL FUEGO.

Tiene más de ochenta años, y aunque a veces dice que ya no sabe nada sobre el carbón, sonríe cuando algunos le señalan como el maestro que les enseñó. Vive en Retuerta, una pequeña localidad situada en el sureste de Burgos, donde apenas unos pocos siguen con el oficio de transformar la madera en carbón vegetal. Pura alquimia de fuego. Conservar el monte de encinas y la identidad ha empujado a los más jóvenes a rescatar la memoria de su oficio.

#### FRANCISCO TURPÍN. LA PERSISTENCIA DEL AGUA.

Francisco Turpín creció y vivió en lo más alto del morisco valle del Ricote, junto a los túneles de donde mana la fuente Buena. De niño correteó por los túneles legados por los antepasados, que ahora amenazan con caerse. De mayor abrió y cerró la balsa de riego, y trabajó en el molino donde ahora tiene su huerta. Allí el agua siempre suena: “Ves como el chorro cae y se pierde poco a poco. Te enseña a ver las cosas de distinta forma; como la vida que se marcha”, dice Turpín.