

Simposio del Bicentenario, Zaragoza 13-14 de noviembre de 2008

**“Los sitios de Zaragoza:
Alimentación, enfermedad, salud y propaganda”**

Los cultivos y la Zaragoza de inicios del siglo XIX

Joaquín Aibar Lete
Escuela Politécnica Superior
Universidad de Zaragoza



La era ó el verano de Francisco de Goya, pintado en 1786



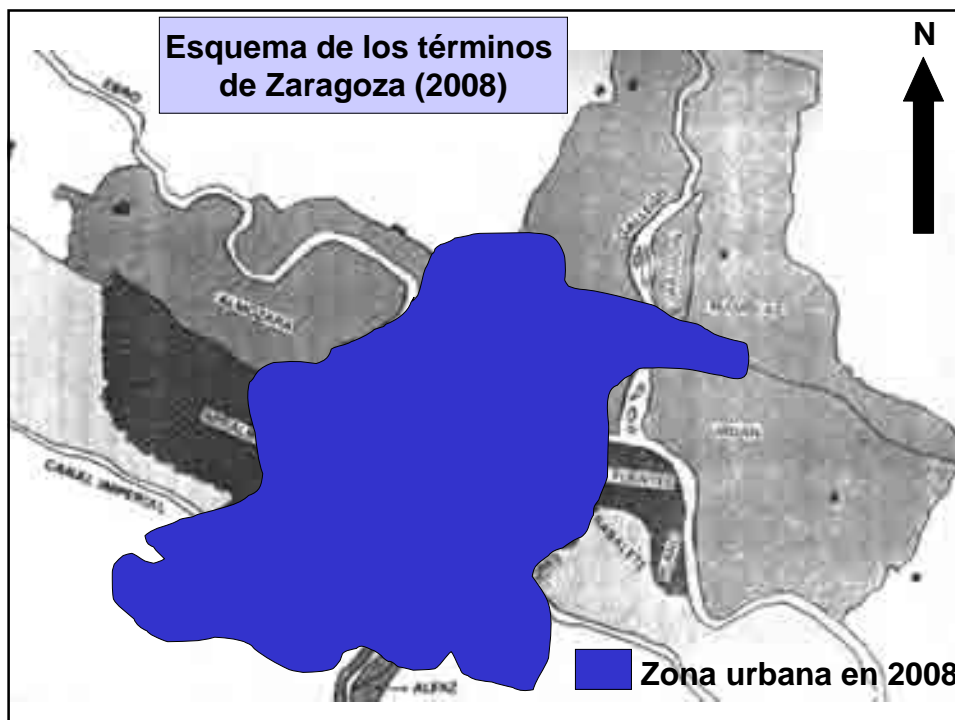
La agricultura era el sector más importante de la vida económica de la ciudad.

La población de Aragón a finales del siglo XVIII e inicio del XIX se acercaba a los 660.000 habitantes. Zaragoza no llegaba a los 45.000.

La huerta de Zaragoza era la más extensa de Aragón, suponiendo un 10,6 % de su superficie regada.

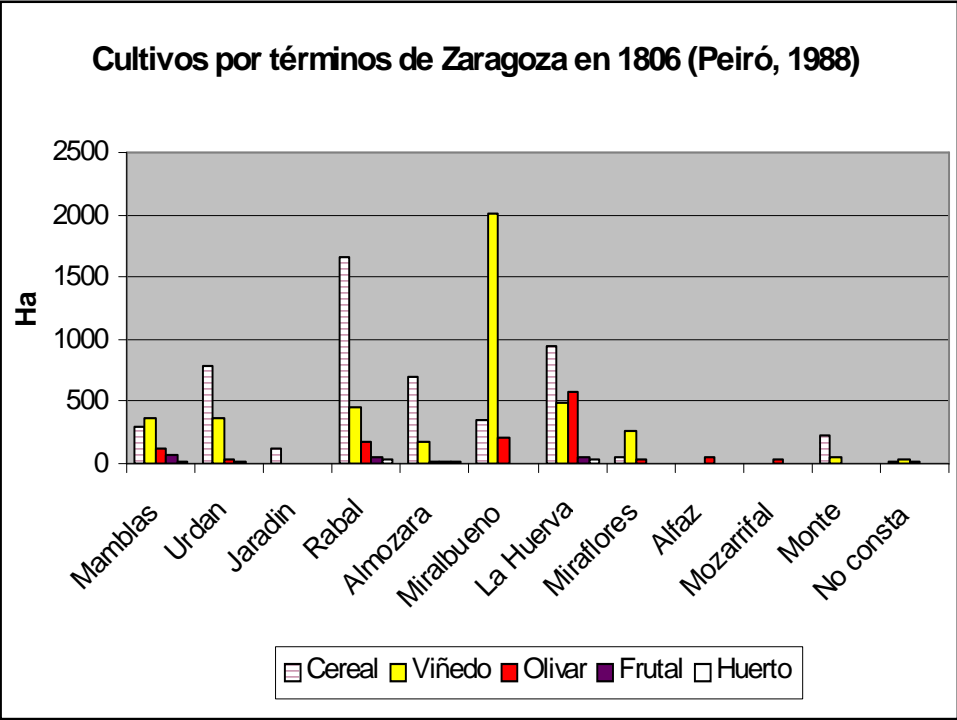
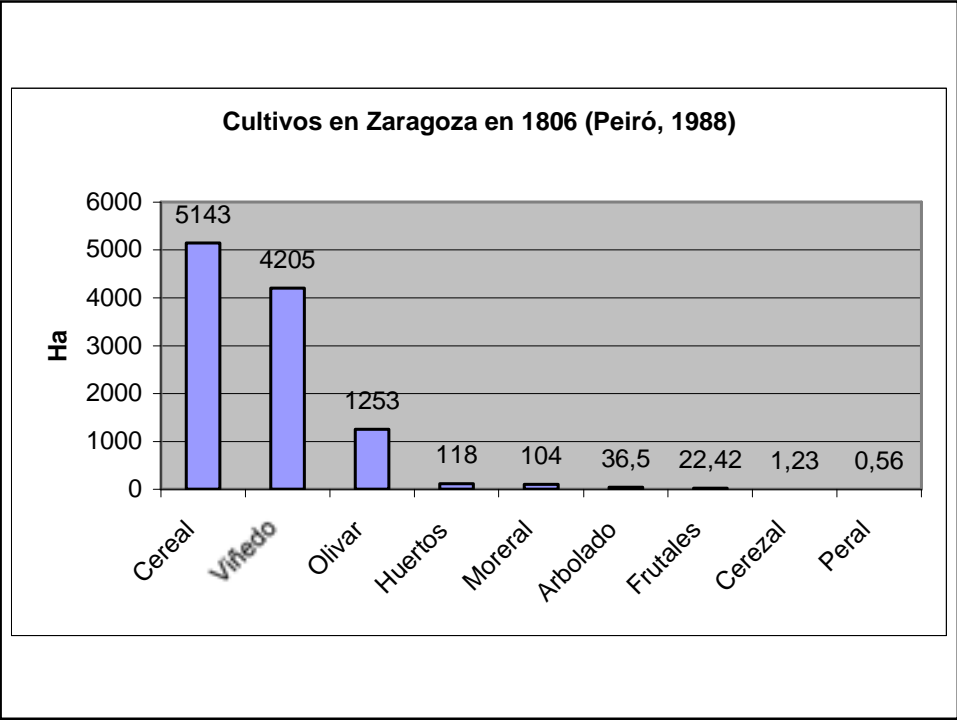
La superficie cultivada en Zaragoza en 1806, era de 10.884,5 ha. En secano o "monte" se cultivaban sólo 280 ha. La propiedad estaba muy concentrada. Había un total de 1711 propietarios, el 1,87% de los propietarios con más de 50 ha poseían el 30,54% (Peiró, 1988).





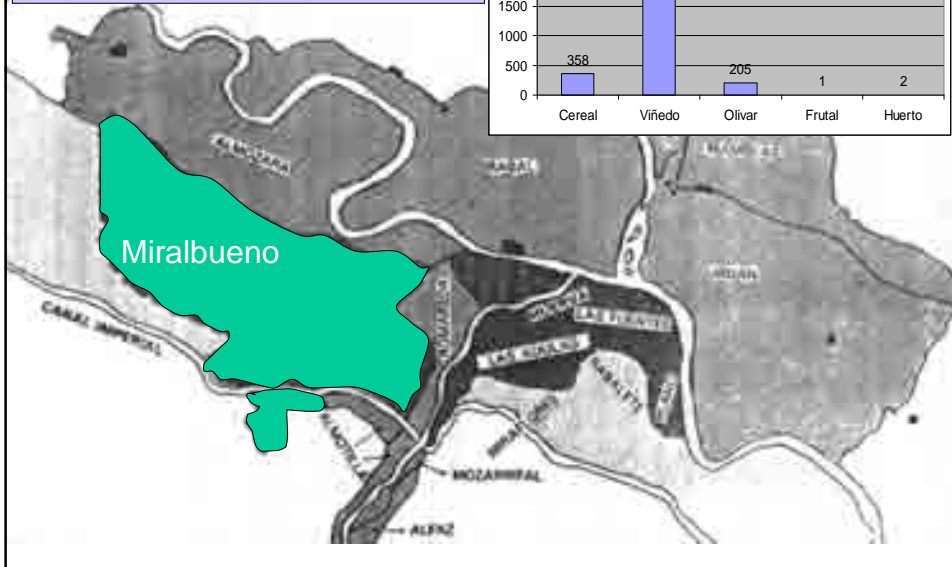
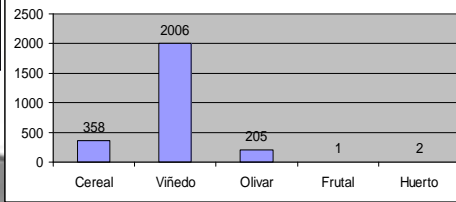
Origen del agua de riego de los términos de Zaragoza

Término	Origen agua
Mamblas y Malpica	Camarrera (Gállego)
Jarandin	Urdana (Gállego)
Rabal	Rabal (Gállego)
Cascajo y Pasaderas	Rabal (Gállego)
Gállego	Urdana (Gállego)
Las Fuentes	Rabal (Gállego) y Canal Imperial
Plano y Rabalete	Canal Imperial
Miraflores	Canal Imperial
Adulas de la Huerva	Sta Fé (Huerva) y Canal Imperial
Alfaz y Monterrifal	Huerva
Romadera	Cuarte (Huerva)
Almotilla	Cuarte (Huerva)
Miralbueno	Canal Imperial
Almozara	Alagón (Jalón)



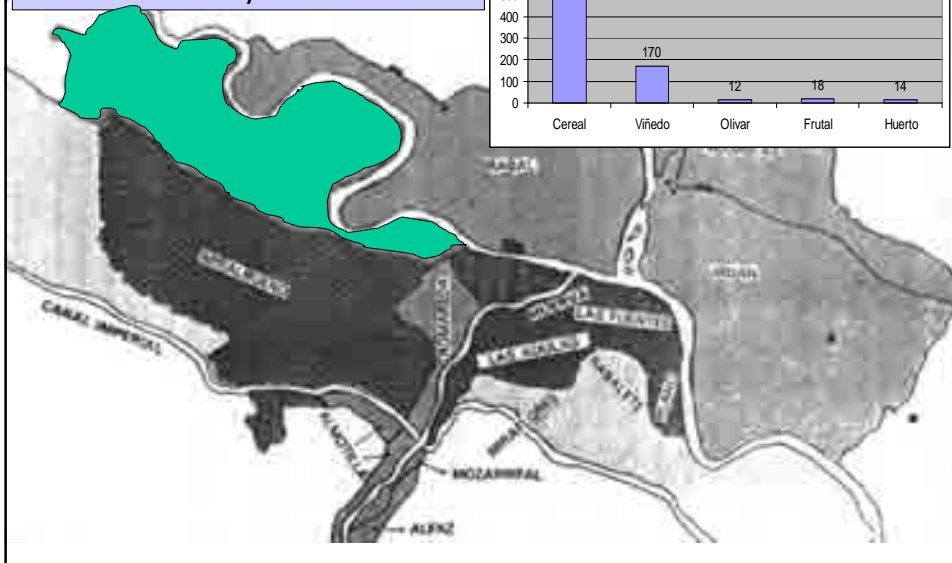
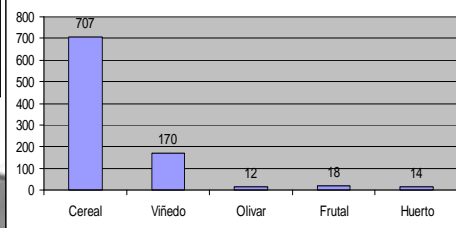
El término de Miralbueno era especialmente apto para olivos y viñedo

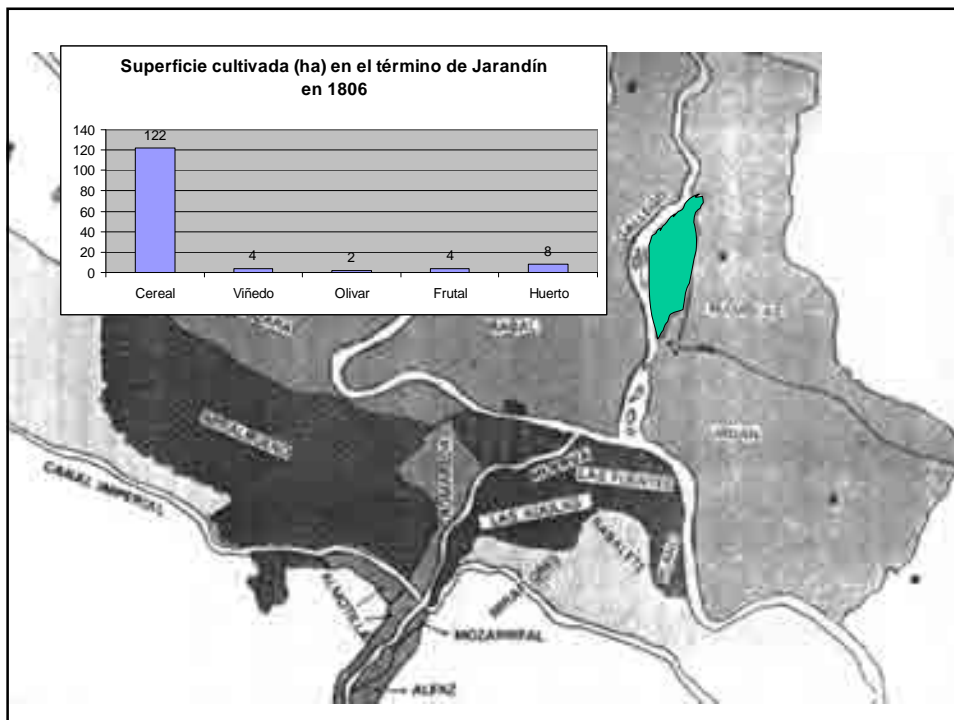
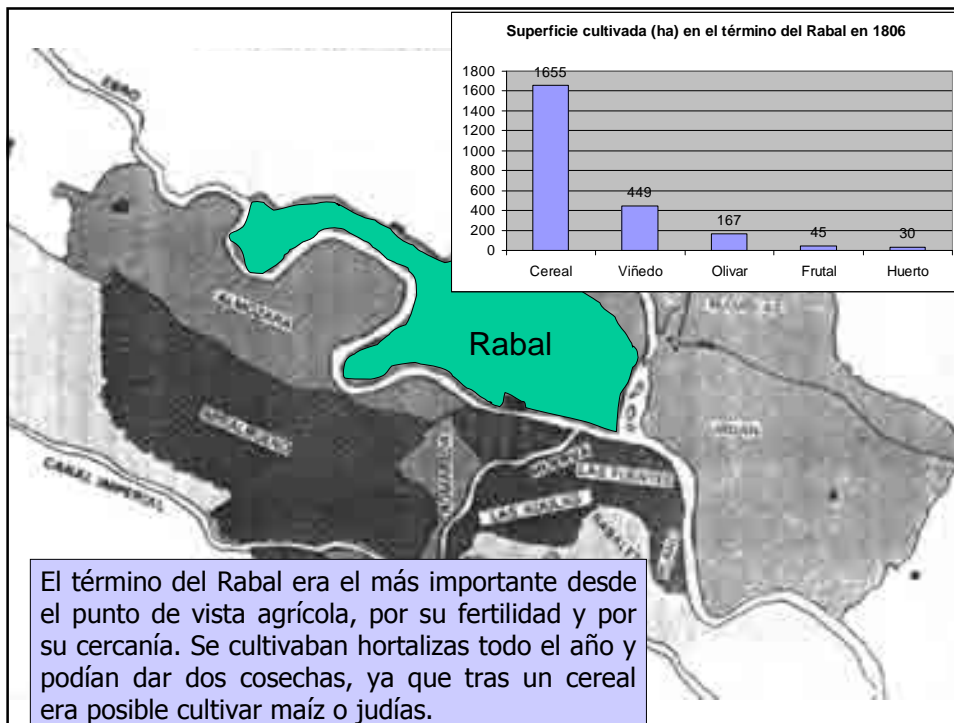
Superficies cultivadas (ha) en Miralbueno en 1806

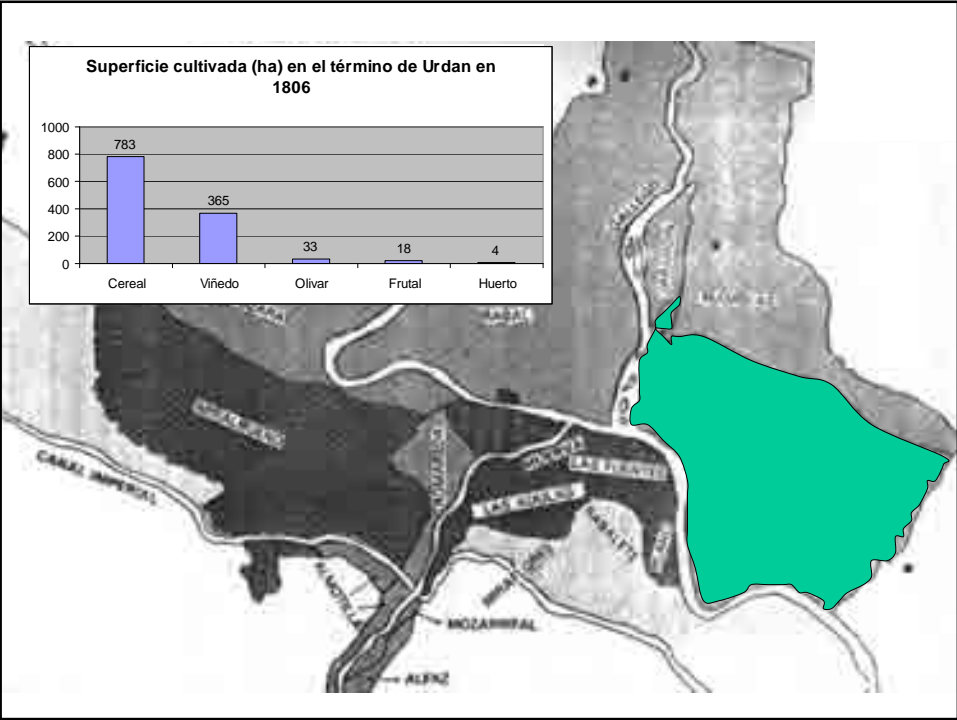
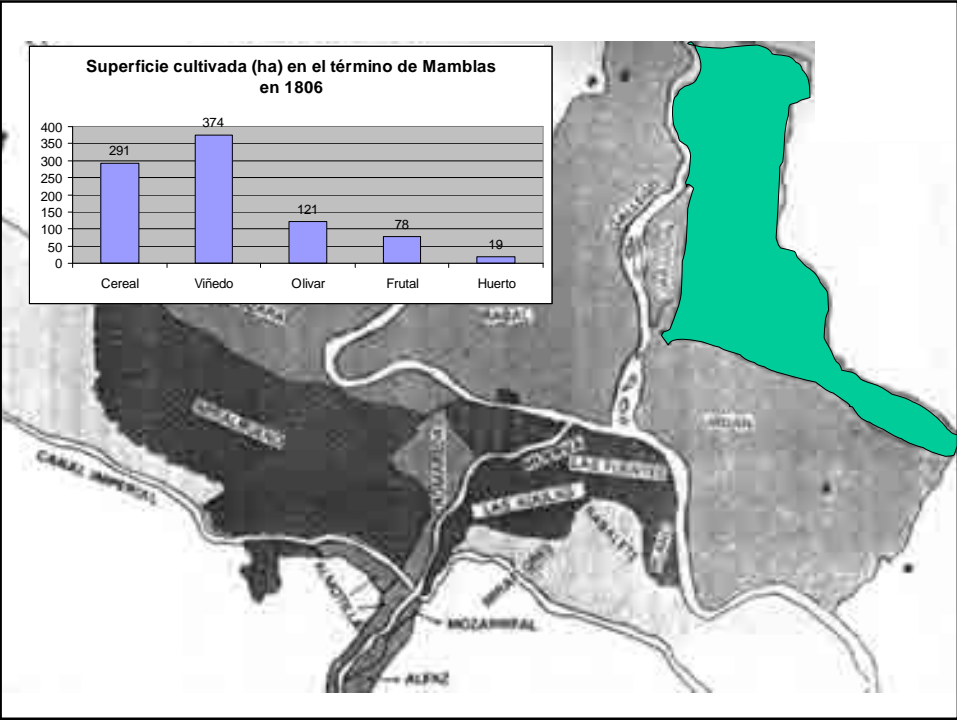


Almozara significa en árabe "tierra de sembrados" y era especialmente fecundo para trigo, viñedos y árboles

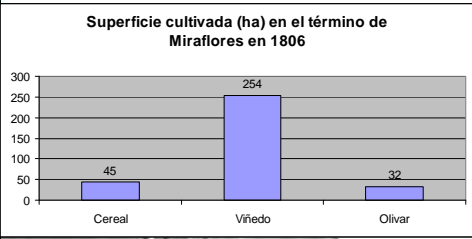
Superficie cultivada (ha) en La Almozara en 1806





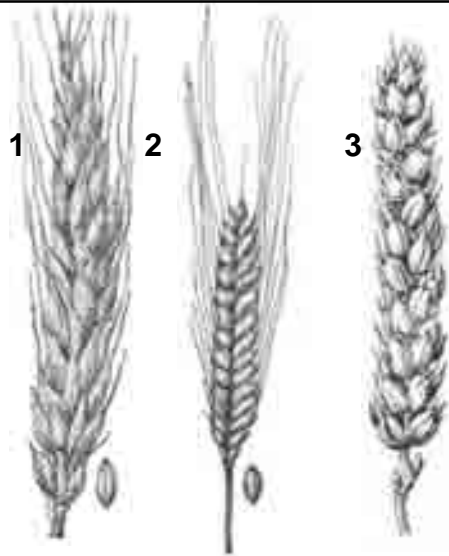


El término de Miraflores, tenía una serie de partidas que tienen los nombres de los días de la semana señalados para regar. La del Jueves era la mejor en la producción de melocotones. Las partidas de martes y miércoles era necesario abonarlas copiosamente para obtener buenas producciones.



Las Fuentes tenían una zona dedicada a la producción de arcilla para tejas, otra cenagosa y húmeda, aprovechable para pastar y en la tercera se cultivaban viñedos, que daban un vino flojo.





Las variedades de trigo que se cultivaban en Aragón eran: la “Hembrilla” de grano menudo, con aristas, la “Toseta” o “Chamorro” sin barbas, menos sensible al añublo que el hembrilla, la “Esprilla” (*T. monococcum*) con un grano chato, sin canal o surco y sólo valía para pienso, también se le llamaba “Carraon”.

- 1.-Trigo de Polonia. Espiga larga; las cubiertas del grano son de aspecto foliáceo
- 2.- Escanda común. Espiga compacta, eje frágil, grano vestido.
- 3.- Trigo tipo “Chamorro” sin barbas,



En condiciones secano se hacía “año y vez”, dejando un año de barbecho. En regadío se ponía una segunda cosecha de judías.
 Se hacía una selección intuitiva eligiendo las mejores espigas para semilla de la cosecha siguiente.
 Para quitar las semillas de malas hierbas se cribaban y mondaban “a mano” las espigas.



Para quitar el tizón (*Tilletia* spp.) de las semillas se tomaban cenizas de leña y agua a fin de hacer “lejía”, se calentaba, se le añadía cal viva, se metía el trigo en un canasto de mimbre dentro de ese líquido y luego se dejaba orear.



Uno de los principales problemas fitosanitarios se producía en los graneros, eran los ataques de la polilla de los cereales (*Sitotroga cerealella*) que carcomía todo el grano dejando sólo la cubierta.



Sembradora de Vicente Asensio, 1797

La siembra de los cereales de invierno podía hacerse de tres formas:

- Con sembradora, que era un arado que al mismo tiempo que abría el surco dejaba caer los granos, sería el equivalente actual de una “bota de siembra”
- Con plantador, que consistía en un palo con un mango de azada con 4 puntas de hierro, en cada agujero hecho en el suelo se depositaban igual número de granos.
- A voleo, era la peor forma y la más usada en España en esos momentos.



Las variedades más cultivadas de cebada en España eran: la "Común", la "Negra", la "Desnuda", la "Ramosa de semilladura", la "Ladilla", la "Ladilla de granos desnudos", la "Ramosa" y la de "Abanico.

Cebada Ladilla. Colección nuclear de germoplasma de cebada. EEAD-CSIC



El maíz se cultivaba en varios de los términos de Zaragoza, con una producción de 6.636 hl, en 1798.

El mijo había sido importante años atrás pero a finales del siglo XVIII apenas se cultivaba en esta zona

Había cierta confusión con la denominación de "panizo", ya que se daba nombre al maíz y también a especies del género *Setaria*.



Pala, arado y rastras utilizadas al inicio del siglo XIX (A. de Quinto, 1810)



En esa época había una gran inquietud intelectual para mejorar los métodos y equipos empleados en la agricultura. A modo de ejemplo el trillo de pedernal clásico frente a uno de eje horizontal y cuchillas diseñado en 1801



Pera tipo "Bergamota"



Ciruella "Reina Claudia"

Los frutales eran uno de los principales cultivos de Zaragoza. La fruta de pepita era la de mejor calidad, en especial las "peras cristalinas", de "buen cristiano", "mosqueruelas", "amoscateladas", de la "Reina", y "bergamotas de verano". Entre las ciruelas destacan los "cascabeles" y la "Reina Claudia". Las higueras eran muy apreciadas, cultivándose 6 o 7 variedades. También había nísperos y jinjoleros.



Las sandías y melones eran muy apreciados, dando frutos de gran tamaño y calidad, en especial con semillas que procedían de Barbastro y Estadilla.



Asso (1798) cita a las acelgas, espinacas, nabos, lechugas y calabazas como productos que se cultivaban en esa época desde "antiguo". Consideraba muy buenas las lechugas rizadas con semilla procedente de Huesca.

El cardo se producía en la vega del Huerva, en Muel, para el consumo de Zaragoza



Asso (1798) comenta que no se cultivaban espárragos aunque consideraba adecuada la tierra para ellos. Los agricultores alegaban que como había que esperar hasta tres años para tener la primera cosecha y los precios de los arriendos de la tierra eran elevados no podían soportar esos gastos.



Los puerros y chirivías tuvieron importancia años atrás pero a comienzos del siglo XIX apenas se cultivaban. El apio era escaso hacia mediados del siglo XVIII pero abundante a finales de ese siglo. Se citan como nuevos cultivos las alcachofas, que tenían un precio elevado, la coliflor y el brócoli



No aparece recogido por Asso (1798) el cultivo de tomates aunque a finales del siglo XVIII se cultivaban en todos los huertos y jardines de España. Había una variedad de frutos aplastados y muy anchos y otros de fruto pequeño y redondo (Boutelou, 1801). Probablemente los habría amarillos (pomodoro en italiano)



La vendimia o el otoño. Francisco de Goya 1786-1787

La cosecha de vino era muy abundante, con producciones de hasta 118.920 hl, en 1798. La vid se plantaba directamente, enraizando el sarmiento. La filoxera (*Viteus vitifolii*) no llegó a España hasta 1878.

Había frecuentes problemas debidos al granizo y a la falta de madurez de la uva.

El mejor vino era el de Miralbueno, pero su calidad había bajado al repetirse los riegos que entonces eran posibles gracias al Canal Imperial.

Los peores eran del término de las Fuentes ya que su terreno era muy húmedo.

Variedades de uva cultivadas al inicio del siglo XIX



“Crucillón”, ahora conocida como “Cariñena o Mazuela”

Variedades de uva cultivadas al inicio del siglo XIX



“Gengibera” , hoy llamada “Cencibel” ó “Tempranillo”.

Era la más temprana y al adelantarse la cosecha hasta 15 días respecto a las demás se prefería comerla, su pedúnculo largo facilitaba este consumo.

Variedades de uva cultivadas al inicio del siglo XIX



“Vidadico”, antes llamada “Crespello” en la zona de Barbastro, con grano grueso y globoso, sin apenas pedúnculo

Variedades de uva cultivadas al inicio del siglo XIX



Moscatel Romano

Las uvas blancas más estimadas para comer eran el “moscatel Romano”, el “común” y la “Balacía”. Otras variedades cultivadas eran la “Palote”, la uva de “San Jerónimo”, y la “Montoncico”.

La “Blanca de Cadrete” y el “Morate de Torralba” eran muy apreciadas porque se conservaban hasta la primavera.



El cultivo del olivo era uno de los más importantes, había 26 prensas que no eran capaces de procesar las aceitunas “al día”.

Había dos variedades, la “Royal”, que iba siendo sustituida por la “Empeltre”.

Años antes de los Sitios se produjo un auge de este cultivo. Durante la guerra se arrancaron los olivares más cercanos a la ciudad.

Se repusieron años más tarde, llegando al máximo histórico en 1849 con 1742 ha.



La tracción para las tareas de labrar la tierra la proporcionaban animales de tiro, asnos, caballos, mulas y bueyes.

Había una gran polémica en cuanto a las bondades de unos animales u otros.

Los bueyes tenían menor coste de adquisición, más fuerza y aunque fueran más lentos la labor era mejor. Finalmente al terminar su vida útil los bueyes aún tenían un buen precio para carne.





La patata, fue introducida desde Benasque a finales del siglo XVIII, en 1818 ya se produjeron en Aragón 9.141 t. Se “sembraban” con tubérculo entero o troceado, pero también se sembraban con semilla verdadera, en vivero, y se trasplantaban al año siguiente. El “mildiu de la patata” (*Phytophthora infestans*) llegó a Europa hacia 1845 y el “escarabajo de la patata”, no fue un problema grave en España hasta finales de los años treinta del siglo XX.



El regaliz (*Glycyrrhiza glabra* L.), que crecía a orillas del Gállego, se llegó a procesar para extracto en dos fábricas existentes en 1806 que desaparecieron tras la guerra de la Independencia.





La barrilla (*Salsola soda* L.), cuyas cenizas se empleaban para fabricar jabón. Se podía sembrar junto con la cebada. Germinaba al inicio del verano, entonces se segaba el cereal y crecía la barrilla.



Morera (*Morus albus* L.) para la cría del gusano de seda. Eran muy abundantes en los términos de Gállego, Rabal y Almozara. llegando a producirse 1.400 kg de seda por año.



Zumaque (*Rhus coriaria* L.), empleado para curtir el cuero



Cártamo, alazor (*Carthamus tinctorius* L.), empleada como planta tintórea y como colorante sustitutivo del azafrán



Alforfón o trigo sarraceno (*Polygonum fagopyrum* L.) con usos similares al trigo, pero sin gluten, es muy competitivo y de rápido crecimiento pero que necesita agua al ser de verano.



La rubia (*Rubia tinctorum* L.), se empleaba como planta tintórea, proporcionando color rojizo. Fue la planta de mayor importancia económica en Europa. En Holanda durante los siglos XV, XVI, y XVII fue el símbolo de la riqueza.



La hierba pastel (*Isatis tinctoria* L.). En el Mediterráneo se ha utilizado desde muy antiguo la pintura de añil para pintar los cercos de puertas y ventanas, y a menudo también las jambas, dinteles y hasta los umbrales, puesto que el color azul del añil ahuyenta a los insectos.

