

Caminos de Agua

NOTAS DE CAMINANTE

REFRANERO

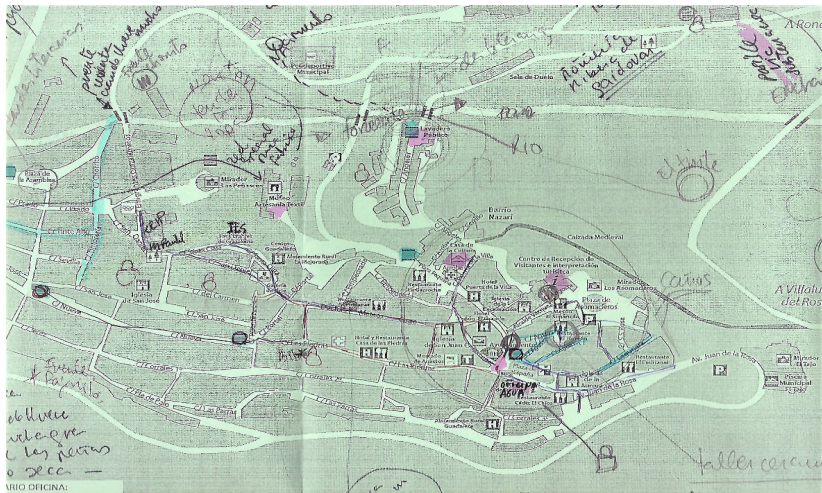
Agua del cielo, el mejor riego.
Agua de mayo, pan para todo el año.
Cuando llueve y hace sol, coge el caracol.
Nunca llueve a gusto de todos.
En abril, aguas mil.
Con las lluvias de mayo, crece el tallo.
Abril mojado, de panes viene cargado.
Quien capa no lleva se acuerda de Grazalema.

VÍNCULOS

<https://www.grazalema.es/>
<https://turismograzalema.com>
<http://radio-grazalema.blogspot.com>
<https://raicesdegrazalema.wordpress.com>
<http://historiasdegrazalema.blogspot.com>

Bibliografía

A través de los bosques de pinsapo de Andalucía. "A travers les forêts de Pinsapo d'Andalousie". A. Barbey
Edita la Agencia de Medio Ambiente de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía. Traducción de Fernando Díaz del Olmo sobre el libro original editado en Paris y en Gembloux en el año 1931. Sevilla 1996.



A

gua, bien común

El agua, desde que tenemos conocimiento, ha significado prosperidad. El agua y sus fuentes han definido la construcción de comunidades y sus espacios vivenciales. Actualmente, cuando se hace más evidente la desconexión con la naturaleza, es cuando más tenemos que preservarla para futuras generaciones.

Es necesario comprometerse con una nueva cultura del agua, de su cuidado de manera sostenible. Es importante revelar historias personales y colectivas sobre la importancia del agua en la vida cotidiana, en la memoria, y en la construcción de imaginarios comunes.

Estas páginas son una muestra de estas historias y una llamada a dialogar local y extralocalmente para compartir la gobernanza de estos paisajes tan necesarios, contribuyendo a la acción continua, y a la consideración de la creatividad social y la participación como herramientas ideales para la regeneración y preservación de nuestros entornos.

Hacer la colada

“ Íbamos a lavar al lavadero, o al río, no teníamos agua en casa. Ir a lavar nos ocupaba todo el día, nos llevábamos cestos con la ropa, la panera, y allí, al borde del agua, ayudadas por baldes y cazos, lavábamos la ropa hasta que nos dolían las manos. Pasábamos allí el día, mi hermana, que estaba casada, se quedaba en casa, y yo hacia los caminos para lavar. Tendíamos la ropa al sol después de lavarla, quedaba más blanca, y olía a limpio.”

“ Para hacer la colada utilizábamos cenizas y agua hirviendo. Poníamos la ropa en remojo un día entero con agua y jabón de sosa casero, luego se lavaba y aclaraba. La ropa que debía ser blanqueada se ponía en el colador, encima en la parte de arriba un paño de lona, basto, Cernadero, para colar la ceniza.”... Se colocaba la tela haciendo un poco de bolsa para contener las cenizas y se echaba por encima el agua hirviendo. La ceniza al filtrar produce una lejía que pasa a la ropa y la blanquea.

La ceniza filtrada se puede recoger y volver a verter, la operación puede realizarse varias veces. También podía filtrarse la ceniza y cubrir la ropa durante unas horas, o añadirse unos polvos de añil, para lograr un blanco azulado.

Tras estas operaciones, la ropa se volvía a lavar con agua y jabón y una vez bien limpia la ropa se aclaraba y se tendía al sol”

Existen muchas versiones del proceso, según algunas la colada para blanquear la ropa se hace unas pocas veces al año, según otras semanalmente; en todo caso dependerá del número de personas y del nivel económico. También se diferencia entre hacer la colada utilizando la lejía resultante de batir las cenizas en el agua, o la clarilla, poniendo el paño y echando el agua hirviendo. Se deberá repetir el proceso varias veces y será importante el secado al sol para poder dar mayor blanqueo a la ropa.

En el lenguaje popular:

Haber ropa tendida (alguien puede oír lo que se dice)

Lavar los trapos sucios (arreglar privadamente aspectos enojosos de la vida personal)

Chafardear (Cotillear) (de Fer Safareig en catalán - safareig=lavadero)

Trucos de lavandera:

Para blanquear más la ropa: añil hecho con pasta de flores azules

Para preservar colores: sal y vinagre

Para el remojo y ablandar manchas: bicarbonato

Para manchas de cera o aceite: trementina y tierra de batán

Para manchas de tinta: jugo de limón

Para manchas de fruta: leche caliente



GRASA Y CENIZA

Hacer jabón consiste en mezclar una grasa con una base fuerte, para que ocurra la saponificación, el proceso químico en el que se transforma la grasa mediante la reacción con la base formando jabón.

El jabón casero es respetuoso con el medio ambiente, bueno para la piel y para la ropa.

El método frío para hacer jabón utiliza cualquier aceite (si es usado se debe colar). Se debe trabajar en un espacio bien ventilado.

Se deben tomar precauciones para manejar la sosa cáustica, que es **un material muy corrosivo, que no debe entrar en contacto con tu piel.**

Se deben utilizar recipientes de vidrio, acero inoxidable, plástico o madera y revolver la mezcla con la ayuda de un palo.

Aceite 2 1/2 litros.

Agua, 2 1/2 litros.

Sosa cáustica, (hidróxido de sodio) 1/2 kilo (si se va usar para limpieza) 330 gr (si se va realizar un uso cosmético).

Se prepara una lejía cáustica diluyendo la sosa en el agua, lentamente, con cuidado ya que produce vapores tóxicos.

Esta mezcla produce una reacción química que libera calor y necesita algunas horas para enfriarse.

Una vez enfriada el agua con sosa, se vierte lentamente el aceite, removiendo en forma constante y en el mismo sentido, para evitar que se corte el jabón.

Este jabón se puede colorear y aromatizar con colorantes naturales y aceites esenciales, añadiendolos cuando la mezcla de agua y sosa enfrie.

Una planta habitual que se utilizaba para teñir el jabon de color verde es el Mastranto, una planta de la familia de las mentas, y muy usada en la medicina popular.

Una vez la mezcla de aceite y lejia caustica esta emulsionada se vuelca en moldes y se deja endurecer durante aproximadamente un mes.

Para fregar bien, se utilizaba el jabón con un estropajo de Matagallo hecho con tallos y hojas de esta planta.

El lavado con Saponaria, aunque no extendido, se usaba en algunas casas hirviendo durante diez minutos un litro de agua añadiendo entre 40 y 100 gramos de rizomas y flores.





PALABRAS



JOFAINA: Vasija o recipiente de gran diámetro y escasa profundidad, que se emplea, generalmente, para lavarse la cara o las manos.

BALDEAR: Echar agua con baldes, especialmente sobre el suelo u otra superficie para limpiarlos.

CAUCHÍ: Alcantarilla, boca de riego.

JOZIFA: Paño basto para fregar el suelo. Aljofifa

PANERA: Recipiente de madera con restregadero para lavar la ropa.

CERNADERO: Lienzo grueso que se ponía en el cesto o coladero sobre toda la ropa, para que, echando sobre él la lejía, pasase a la ropa solo el agua con las sales que llevaba en disolución

AGUAMANIL: Palangana o pila destinada para lavarse las manos.

CUADRIL: Cadera, parte saliente de la pelvis.

CÁNTARO: Vasija grande de barro o metal, angosta de boca, ancha por la barriga y estrecha por el pie y por lo común con una o dos asas.

CAO/ACEQUIA: Zanja o canal cuyo objetivo es transportar agua por gravedad para regar y para otros fines

REGADERO: Acequia, reguera. Zanja abierta para encaminar el agua de lluvia hacia los campos.

LAVANDERA: Las familias pudientes contrataban mujeres que hacían este trabajo: “las que no tienen para criadas tienen que hacer la colada”.

AGUADOR/A: Persona que tiene por oficio llevar o vender agua, antiguamente el transporte se hacía en burro, con varios cantaros. En algunas casa había una obertura en la fachada por donde al aguador accedía directamente a un deposito o contenedor para el agua.

REPARTIDOR DE HIELO: Persona que reparte hielo procedente del nevero, antiguamente bajaban hasta Cádiz desde la sierra cargando un burro/carro con hielo.

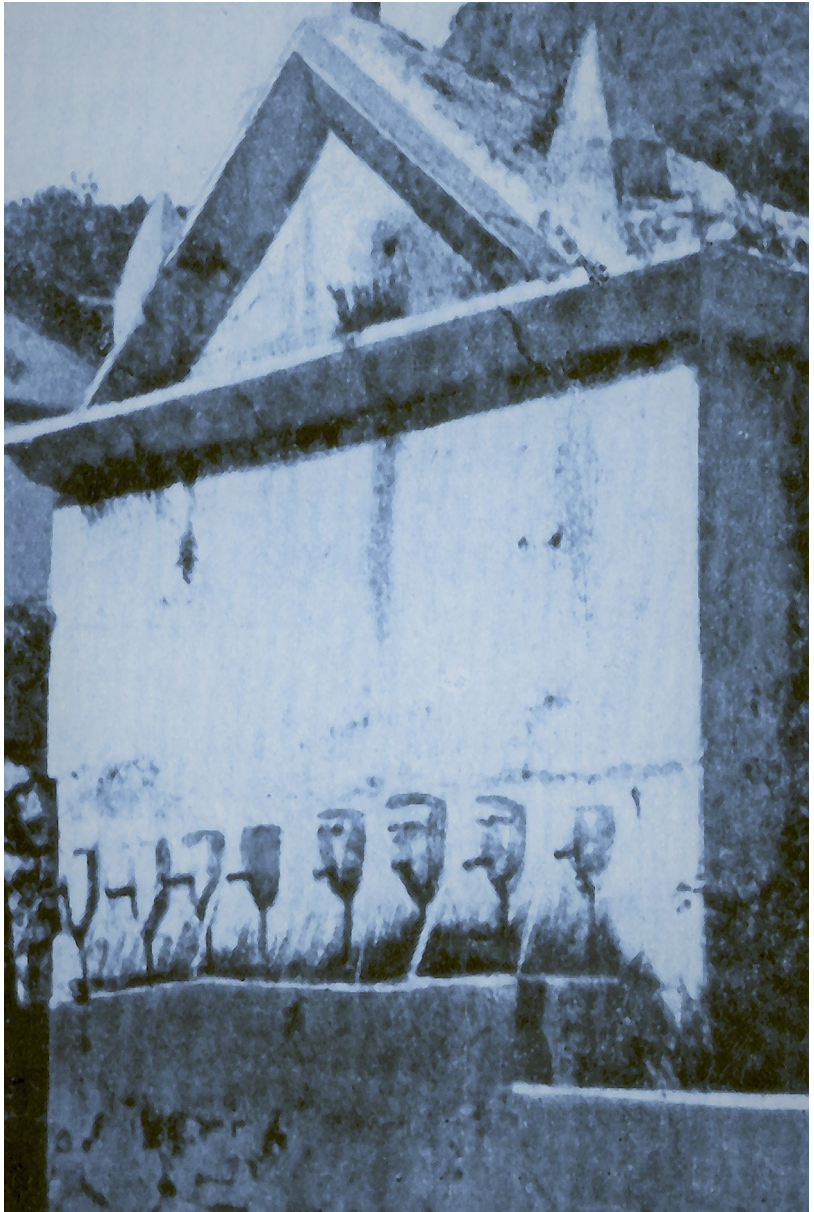
JABONERA/O: Persona que tiene por oficio hacer o vender jabón, repartiéndolo en las casas que no hacen el suyo propio.

ARTESANOS DE FIBRAS VEGETALES: La artesanía de fibras vegetales fue una actividad importante en muchos pueblos, con ella se hacían utensilios necesarios en el hogar y el trabajo. Cada entorno suministra sus especies vegetales propias, y se desarrollan distintas artesanías: mimbre, esparto, pita, enea, vara de olivo, materias primas que comparten procesos de elaboración a partir de técnicas de entretejido.

MOLINERO: La zona de La Ribera concentró un gran número de molinos hidráulicos, que aprovechaban el impulso del agua. El agua, era conducida desde el cauce del río por una acequia llamada cao hasta un pozo o depósito (cubo). De ahí se liberaba el agua almacenada y se dirigía a presión sobre una rueda con aspas (rodeznó), que mediante un eje transmitía el giro a una piedra móvil (corredera o volandera), por encima de otra fija (solera). El grano, era molido por el rozamiento de ambas piedras (muelas), sobre las que se tallaban estrías que expulsaban la harina.



Íbamos a llenar los cántaros a la fuente, cuando había agua, o por la noche. A veces dejábamos los cántaros por la noche, o temprano, esperando, en cola...nadie los tocaba. Cada uno conocía el cántaro de sus vecinos. A veces, los chavales, guardaban la cola, a la espera de alguna recompensa, un dulce casero, las más de las veces...





Desde La Ribera, y en recuerdo de los molinos:
RECETA para hacer REGAÑÀS CASERAS

200 gramos de harina.

35 ml de agua.

25 ml de vino blanco.

50 gramos de aceite de oliva.

Media cucharadita de sal.

1 cucharadita de sésamo o ajonjolí.

Amasar todos los ingredientes poco a poco hasta que quede una bola lisa y uniforme.

Estirar la masa. El grosor a gusto del consumidor.

Cuidar que no se cuarteen los bordes (falta de agua). Cocinar en horno precalentado a 180° unos 22-25 minutos.

La Colmenilla, la Lluvia y el Pinsapar.

Saliendo de la panadería, me encuentro a unos vecinos luciendo un cubo entero de Colmenillas (cagarrias). Pregunto por su procedencia y me dicen que las recogen en el Pinsapar, donde el suelo y la lluvia favorecen su aparición. Esta seta, muy apreciada por los chefs, no se puede consumir cruda, ni sin un proceso, que según los expertos, ha de combinar el secado y la cocción; debiendo secarse, después rehidratarse (desechando el agua) y a continuación cocinarse unos 30 min a una temperatura entre 70 y 90° C. Se usan especialmente para aromatizar platos y salsas.

La lluvia:

Los primeros minutos de una tormenta, limpian y depuran partículas contaminantes del aire. Después, el agua que cae de la atmósfera es un agua completamente pura con una baja concentración de sales, libre de cloro y otros componentes químicos. Un agua mejor que el agua del grifo, esencial para el riego de los campos y la reserva de agua.

Beneficios de su uso:

- Hidratación de la piel. Cuidado del cabello.
- Limpieza y purificación del aire.
- Mejora del estado de ánimo.
- Regula la temperatura ambiental.
- Aporta nutrientes a las plantas.
- Mejora la calidad de la lana en las ovejas.

El agua de lluvia se puede usar para:

- Regar las plantas
- Cocer alimentos
- Planchar
- Hacer jabón y lejía casera

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN A:

CONSEJERIA DE CULTURA DE GRAZALEMA
AYUNTAMIENTO DE GRAZALEMA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE GRAZALEMA
OFICINA DE TURISMO LOCAL DE GRAZALEMA
OFICINA SERVICIOS FORESTALES
CEIP ANTONIO MACHADO
IES SIERRA DE GRAZALEMA
GRUPO DE MAYORES ACTIVOS
ASOCIACIÓN DE MUJERES ALBADA
RADIO GRAZALEMA

Y EN ESPECIAL A:

ANA, MONTSE, CATY, OSCAR, FRANCISCO, PILAR, CAROLINA, PEPI,
ALI, M^a ANGELES, ANITA, PEDRO.

PAISAJES HUMANOS:

Agua, camino, cielo, río, montaña, pájaro, barro, lluvia, sol, arena, niebla, fuego, viento, tela, ruido, siesta, planta, metal, árbol, piedra, escuela, cántaro, palabra, sueño, lejanía, piel, huerta, hora, espera, memoria, fiesta, pan, sonido, molino, fuente, cal, cumbre, cueva, historia, esparto, flor, casa, libro, madera,...

viaje

