

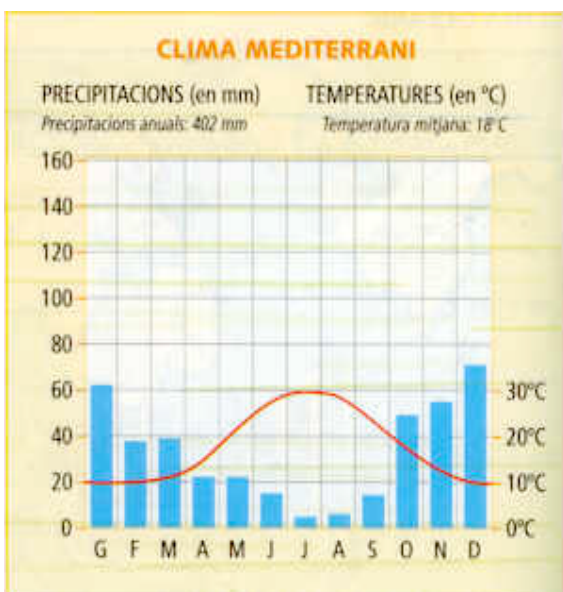
DUAXARQUÍA



INTRODUCCIÓN

Durante un estudio que realizamos en clase sobre la fermentación del vino, nos encontramos que las características del vino vienen dadas por las propiedades de la uva con la que se fabrica. Una de estas uvas es la uva moscatel, típica de Málaga, que posee una gran dulzura. De allí nos hicimos la idea de indagar en el por qué de esta particularidad, por lo que nos centramos en la búsqueda de los motivos por los que los productos de la Axarquía eran así. Investigando un poco nos encontramos con el término Du, que engloba a los frutos dulces que se encuentran en zonas de secano y las propiedades curativas y medicinales de la flora de esta zona. Hemos resaltado, como ejemplo la pasa de Málaga, viendo sus características, las condiciones en las que se deben encontrar para la elaboración de la misma, etc.

Otro descubrimiento que hemos hallado ha sido que unos factores fundamentales que afectan directamente a las propiedades de los frutos son las características del clima y la tierra. El Clima de la Axarquía es mediterráneo con suaves inviernos y cálidos veranos. En algún momento del año hay lluvias torrenciales. Su situación geográfica es, al norte está protegida de los fríos vientos por las Sierras de Alhama, Tejeda y Almijara y al sur el mar Mediterráneo que su influencia hace que las temperaturas no varíen demasiado.



Hay tres tipos de clima, aunque sin muchas variaciones entre ellos. El área costera entre Málaga y Nerja tienen un clima excepcional con una temperatura media de 10° C. en Enero y de 25° C. en Agosto. En los valles del interior el clima es ligeramente diferente, los inviernos son más fríos y los veranos más calientes. Los pueblos que están por encima de los 900 metros tienen inviernos más fríos y los veranos son menos cálidos que en la Costa.

Nuestra comarca, la Axarquía, parte de la puerta de Axarquía, nombre con el que se conoce al Rincón de la victoria, y abarca Torre del Mar, Lagos, Mezquita, Nerja y Maro, limítrofe con la provincia de granada, y la zona de sierra donde las altas cotas que van desde los 90 a los 2000 metros, componen un mosaico de pueblos, valles, ríos y montañas donde la flora es diversa y abundante.



Además, hemos podido encontrar que en la flora de esta zona, hay plantas con propiedades medicinales y curativas que también hemos investigado. Para la elaboración del trabajo hemos contado con ayuda de personas de la zona, que nos han contado muchas cosas respecto a este zona de Málaga, que no conocíamos y que nos han animado para realizar este trabajo.

“ DU ”

El término “du” se ha transmitido oralmente de generación en generación en esta zona para destacar “dulcura”. Su significado está asociado a que algo es dulce o muy dulce. Son nuestros mayores los que utilizan esta expresión, ya que ellos la heredaron de sus padres y éstos de los suyos, no es un término que hayamos podido encontrar en la red, pero si lo conocen personas de esta zona que a su vez se lo ha oído y lo han utilizado con sus padres tíos, abuelos o con personas que trabajan en el campo.

La Axarquía es una zona con muchas horas de sol que produce sequedad en el terreno. Por ello algunas plantas y sus frutos como por ejemplo la palmera y el dátil, la higuera y los higos, la vid y la uva moscatel, el almendro y la almendra. Al encontrarse en zonas de secano, sus las raíces tienen que profundizar mucho más que las que se encuentran en zonas húmedas, para poder encontrar los nutrientes y el agua que necesitan. Curiosamente es esta sequedad la que hace que sus frutos sean tan dulces, sin embargo aquellas plantas que están cerca de una acequia y tienen agua en abundancia, aunque el aspecto del fruo sea mejor no están igual de buenos porque el agua produce podredumbre mientras que la sequedaz, dulzor.

- Terminologías con la palabra “du”:

Referida a las personas “ una persona du” es una persona con ”arte.

Referido a frutos:

Caña de azúcar = Cañadu



Regaliz = Palodu



PASAS DE MÁLAGA



Un ejemplo muy conocido, internacionalmente es la pasa de Málaga. Hemos investigado su proceso de elaboración, y en la Axarquía se obtienen al dejar la uva moscatel, de la variedad Alejandría en los paseros artesanales conservados durante generaciones, orientados al sur y con una inclinación adecuada y con drenajes laterales para el agua de lluvia o con toldos, para la noche o la lluvia



Características físicas

Según el Código de Descriptores Variedades de Vid y Especies de Vitis de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el carácter "tamaño de baya" se expresa con la siguiente gradación: 1 muy pequeña, 3 pequeña, 5 mediana, 7 grande y 9 muy grande, clasificando a la variedad Moscatel Gordo como 7 ("grande"), lo que deriva consecuentemente en una pasa grande.



- Color, negro violáceo uniforme.
- La forma, redondeada.
- El fruto puede presentar pedúnculo cuando el desgrane es manual.
- Consistencia de la piel: según el Código OIV, el

carácter "Grosor de la piel" se expresa con la siguiente gradación: 1 muy delgada, 3 delgada, 5 mediana, 7 gruesa y 9 muy gruesa, clasificando a la variedad Moscatel de Alejandría como 5 ("mediana").

Características químicas



El grado de humedad de las pasas en grano será inferior al 35 por ciento. En el caso de los racimos se limita al 30 por ciento, ya que hay que considerar la materia seca que aporta el raquis.

- El contenido en azúcares será mayor del 50 por ciento p/p.
- Acidez, entre el 1,2 y 1,7 por ciento en ácido tartárico.
- pH, entre 3,5 -4,5.
- Sólidos solubles en agua, superior a 65 °Brix.

Carácter específico del producto

La desecación es un método natural y artesanal de conservación muy antiguo, que evita el deterioro del producto por la eliminación del exceso de agua. Sólo con la experiencia y sabiduría del sector puede llegarse al delicado equilibrio de humedad que dota a este producto.

La exposición natural al sol de los racimos de uva para su desecación: este sistema de secado preserva la consistencia de la piel y potencia el sabor a moscatel por concentración de aromas.

El ambiente seco y caluroso ayuda a una buena maduración (materia seca y azúcares en la baya) para el buen desarrollo posterior del secado, y manteniendo

la elasticidad y jugosidad de las pasas de Málaga. Las horas de insolación favorecen con una exposición cortas de sol guardando la acidez de la baya en la pasa.

La variedad aporta la potencialidad genética de características diferenciadores como el tamaño de grano, consistencia de la piel, propiedades de la pulpa, aromas a moscatel y alta fracción de sólidos insolubles (fibra) aportados esencialmente por la pepita.



Historia

En el periodo Nazarita se estimuló notablemente la producción agraria, en la que pasas, higos y almendras eran productos altamente rentables, destinados a un consumo de lujo en el Norte de Europa.

En los siglos XVI, XVII, XVIII, el viñedo atraviesa una coyuntura propicia por lo que el viñedo se erige en el motor del desarrollo, hasta finales del siglo XIX, en el que la coincidencia de una serie de factores comerciales y fitosanitarios, principalmente la invasión filoxérica, gracias al gran desarrollo que tuvo la industria por toda Europa, especialmente en Málaga, ésta pasó por varias fases y la última fue la crisis de la filoxera, una plaga que arrasó con las viñas, provocando la quiebra del sector y la desindustrialización.

Aunque actualmente el viñedo dedicado a la pasificación no llegue a ocupar la superficie del momento pre filoxérico, aún hoy ocupa un importante lugar en la economía y el entorno socio-cultural de una amplia zona de la provincia de Málaga.

El entorno geográfico determina en gran medida las cualidades del producto final reconocido como Pasas de Málaga. El territorio, es una sucesión de barrancos y

vaguadas que configuran un paisaje muy característico de pronunciadas pendientes. La zona de Manilva se caracteriza por la cercanía de las viñas al mar y su relieve suavizado respecto de la Axarquía.

Los suelos de la zona son básicamente pizarrosos, pobres, de escasa profundidad y capacidad retentiva de agua. El clima de la zona de producción se encuadra en el tipo Mediterráneo Subtropical, caracterizado por la suavidad térmica invernal, una época estival seca y escasos días de precipitación, con numerosas horas de insolación.

FLORA EN LA AXARQUÍA

Plantas Xerófilas. Son aquellas que viven en zonas secas debidas a la escasez de agua. Esto se produce cuando hay pocas precipitaciones, y la elevada evapotranspiración ocasionada por el viento o una fuerte insolación o a la estructura del suelo ya que no retiene la humedad.

durillo dulce	almendro	esparto	mirto	brezo
cambrón	coscoja	espliego	madroño	lentisco
bayón	algarrobo	aulagas	adelfa	pino carrasco
revientacabras	encina	aligustre	palmito	Líquenes
higuera	jara	olivo	cantueso	helechos
enebro	canadillo	hiedra	zarzaparrilla	

Plantas medicinales, aromáticas, de la comarca de la Axarquía

Los usos de esta flora ha estado arraigado en la gente de la comarca, dándole diversos usos y aprovechamientos. Cada planta, hierba totalmente autóctona solo ha sido aprovechada por gente de arraigo y costumbres aprovechando lo que la naturaleza les ofrece.

Plantas de la comarca de la Axarquía.

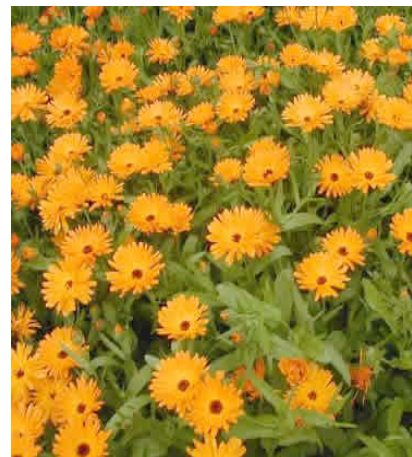


ARTEMISA: Es una planta frecuente en las orillas de los caminos. Las hojas contienen un principio amargo: la absenta, las hojas tienen un olor a limón y se usan en rellenos. Su raíz tiene propiedades tónicas y estimulantes, y las hojas las tienen estomacales y emenagogas.



BORRAJA: Planta completamente cubierta de pelos, las flores se toman en ensalada y las hojas y tallos en bebidas refrescantes a las que dan un sabor parecido al pepino y produce una sensación de euforia, debido a las sales potásicas presentes en el mucilago. Se hallan en terrenos baldíos con suelos arenosos de la vega del río Vélez. Los talcos y las hojas se comen también cocidos. Las flores poseen propiedades diuréticas y sudoríficas.

CALENDULA: Es una planta de fuerte olor. Las flores se secan o se dejan frescas para incluirse en sopas y estofados a los que confiere su sabor fuerte. En zonas del interior de la Axarquía las cabezas florales son cortadas y tendidas en una habitación aireada para completar su secado. Posee virtudes cicatrizantes y antiinflamatorios y se siguen usando para tal fin.





ALCAPARRA: Arbusto que crece en zonas de media montaña. Florece de mayo a junio y produce unas bayas de 5 cm de largo que contiene unas semillas arriñolladas, pero son los capullos sin abrir los que usan para hacer escabeche y aromatizar vinagres y salsas. El botón floral sirve de condimento y como entremés. Se recolecta sobre todo en maro y acantilados cercanos.

ALAZOR, CARTAMO, AZAFRANILLO: Es una planta que crece en valles y cerca de ríos. Los pétalos exteriores secos forman parte de una especie de curry, También se cultivan en sustitución del azafrán, o bien se le añade como adulterante barato. Los frutos blanquecinos son rectangulares, y producen un aceite esencial parecido al aceite de oliva, que se encuentra entre los aceites de menor contenido en colesterol. Las semillas en polvo se utilizan para aromatizar alimentos.



RUDA: Es una planta cuyas hojas son ricas en sales minerales y contiene numerosas glándulas de aceite. Al ser apretadas liberan un fuerte olor a naranja. Por este motivo en algunas zonas del interior se utilizan con coñac para producir un licor digestivo.



HINOJOS: Planta de terreno baldíos y acantilados, normalmente en zonas calcáreas. Antiguamente se creía que las semillas aliviaban los dolores del hambre y por esto las tomaban los pobres, por la misma razón se incluía en pan y pasteles a los que comunicaba su aroma. De las hojas frescas se hace una salsa que se sirve con el pescado. Se usa especialmente como carminativo y diurético.

LEVISTICOS: Planta que crece en acantilados cerca del mar, muy aromáticas. Las hojas frescas se toman en ensaladas y los tallos suelen usarse en verano en lugar del apio. Las semillas se utilizan como aromatizantes y la planta tiene numerosas virtudes medicinales que aun hoy se sigue usando.

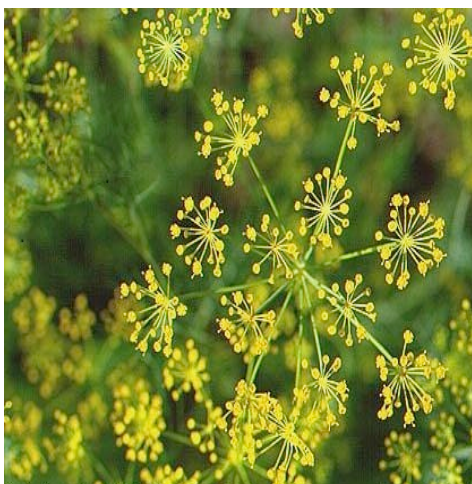


ROMERO: Es un arbusto que se suele encontrar en gran parte de la Axarquía, sobretodo en las sierras, que puede llegar a los dos metros de altura. Su aceite se utiliza para hacer perfumes. Las flores suelen añadirse para ensaladas, y una ramita clavada en una carne para asar le dará un sabor muy aromático.



AJEDREA: Se encuentra en acantilados rocosos y yermos. La primera cosecha es muy apropiada para dar sabor a los platos de habas. Las hojas secas se utilizan con salvia y tomillo para hacer relleno, y en fresco para aderezar mantequillas que se sirven con carnes o pescados. Como planta medicinal se utiliza como infusión contra problemas estomacales.

GALANGA: La planta debe su nombre al árabe *khalamjan* que significa jengibre suave. Se cultiva por sus raíces tuberosas utilizadas en pastelería y medicina para sustituir al jengibre. El tallo emerge desde la raíz hasta una altura de un metro. Cuando la planta varios años, se arranca las raíces y se ponen a secar al sol, se cortan en piezas cilíndricas de 7,5 cm de largo y 2cm de diámetro, marcadas con anillos que son señales de las hojas inferiores. Los árabes las utilizan como rapé y también como aromatizantes de vinos y cervezas.



ENELDO: Planta anual robusta cuyas semillas se usaban antiguamente para obtener después de una maceración de varias hojas, una agua para frotar en el pecho de las mujeres lactantes y así los niños se quedarán dormidos después de mamar. También se usan las semillas en la preparación de salsas para añadir a los pescados.

ANGÉLICA, CHIRIBIÁ SILVESTRE: Es una planta muy resistente, donde para obtener semillas se hacen florecer en julio y agosto y se cosechan a finales de verano. Todas las partes tienen un olor a almizcle. Las partes se usan para hacer vermut, las semillas para licores aromáticos y los tallos dan sabor a pasteles de frutas. También en diversos pueblos de la comarca se utiliza en navidad, las semillas para elaborar pasteles y dulces con sabor a anís.



CONCLUSIÓN

Ha sido un trabajo muy interesante, desde el inicio, que empezó al profundizar en el por qué la uva de nuestra zona es tan especial, hemos ido encontrando que características tiene la Axarquía. esta búsqueda de información nos fue llevando a otros temas relacionados, que nos han hecho aprender mucho y darnos cuenta de que hay muchas cosas que no sabemos, aunque estén cerca de nosotras.

Nos ha costado organizar toda la información de la que disponíamos y no teníamos muy claro cómo íbamos a relacionarla, pero el nexo de unión ha sido la Axarquía. Al investigar y comparar, entre nuestra región y la de las demás, íbamos encontrando las diferencias y las características de esta tierra que tantos productos dulces cultiva. Nosotras, cada vez más entregadas, queríamos seguir conociendo más, no sólo a través de Internet si no que quisimos, saber qué es lo que conocen nuestros mayores al respecto, ya que muchos han trabajado en el campo y cultivado las tierras. En primer lugar, hablábamos con nuestros abuelos, tíos y familiares y también les preguntamos a los profesores, de ellos, nuestro profesor de Dibujo Técnico, Don Manuel Marín, nos introdujo el término “du”. Esto fue algo novedoso en nuestro camino y nos quedamos desconcertados puesto que durante toda la investigación no habíamos hallado nada similar a la palabra “du” Él nos explicó lo que significaba y también nos estuvo hablando sobre el clima y la tierra de la Axarquía. Creo que entre nosotras estuvimos hablando sobre dicho término y porqué no lo habíamos escuchado antes así que tuvimos muchísima curiosidad en conocerla mejor. Volvimos a preguntarles a nuestras familias por si lo conocían y efectivamente así fue, además nos hablaron de algunas plantas y/o flores con una gran especialidad, tenían poderes curativos.

Así que nos dimos cuenta que las características de esta región estaba totalmente ligada con el término “du”, productos muy dulces, gracias al clima y al terreno.

También nos ha interesado mucho descubrir que las plantas de esta zona se han usado con propiedades curativas o en la alimentación y que esa información es difícil de encontrar en documentos porque se ha transmitido de generación en

generación, forman parte de la sabiduría popular de la zona, de hecho nos gustaría seguir profundizando en este tema para otra investigación futura.

Una vez tenida toda la información capitulada y preparada nos pusimos a buscar las imágenes de la flora, del término “du” y algunos mapas para representar la Axarquía.

En último lugar, reorganizamos cómo queríamos presentar nuestra investigación.

Este trabajo nos ha supuesto mucho esfuerzo y sacrificio, pero nos sentimos satisfechas, porque hemos realizado una investigación completa. Ahora nos parece mas increíble ya que estamos en segundo de bachillerato y por todos lados nos llega el mensaje de que tenemos que estudiar y dedicar todo nuestro tiempo a ello y no perder ni un segundo. Esta investigación ha sido un reto personal para todas y una gran satisfacción haber conocido nuestra tierra, sus propiedades y la sabiduría de todas aquellas personas que nos rodea.

Autores

Este trabajo ha sido realizado por alumnas de 2º de Bachillerato del IES Bezmiliana del Rincón de la Victoria Málaga.

Silvia Jiménez Ruiz, Cristina Martín Jiménez, Marisol Moreno Ochoa, Lourdes Pérez Villalba.

Coordinado por su profesora Ana Mª Martínez Martín

Bibliografía:

<http://www.boe.es/boe/dias/2010/05/22/pdfs/BOE-B-2010-18201.pdf>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Xer%C3%B3fila>

http://www.costadelsol.net/info/rutas_axarquia/axarquia05.htm

<http://www.malaga.es/turismo/espacios/malaga/ficha.asp?pag=1>

<http://www.google.es/images/>

<http://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/la-pasa-moscatel-de-malaga>