

Más de dos millones de kilos salen cada año de la localidad para toda España

Aceuchal, el imperio del ajo en Extremadura

Hay que conocer el espíritu trabajador de los "piporros", que así se les llama a quienes viven en Aceuchal, para comprender de qué forma buscan alternativas a las tradicionales aportaciones de sus tierras (cereal, vid y olivos). Buscavidas de siempre, los piporros ofrecieron esa imagen antigua de la "chambra larga" y la ristre de ajos colgada al hombro. De esta guisa los ajeros de Aceuchal recorrieron media España. Tenemos necesariamente que remontarnos a esos pioneros para encontrar la continuidad de una tradición ajera (hoy día perfectamente asentada en Aceuchal) que aporta a la economía local, cada año, más de doscientos millones de pesetas y unas producciones propias que rondan los dos millones de kilos. Como un rito que se repite por San Juan y San Pedro, los ajeros de Aceuchal, que han cambiado el burro por la furgoneta y la "chambra gris" por los vaqueros, invadirán los mercadillos y ferias del país pregonando un producto que no envidia en nada al de otras zonas de España.

LUCIO POVES

Y no se piense que las trescientas fanegas de ajos sembradas este año lo son en el término municipal de Aceuchal: el ajero piporro buscan tierras en arriendos, y a buen precio, en Almodovar, Villafranca, Lobón, La Albuera o Badajoz además de las suyas propias. Tienen que ser tierras con posibilidades de riego, por si el año viene seco. En diciembre se planta la simiente traída desde otras tierras y distinta cada año para que no se "maleen", ahí comienza, como nos señala Francisco Fernández, que junto a Diego Pozo son los dos más importantes ajeros del pueblo, el cuidado de la parcela: "los ajos, son como las novias que hay que ir a verlas todos los días para saber lo que les hace falta".

Mano de obra insuficiente

Para sembrar una fanega de ajos se necesitan 12 peones. Luego vienen las dos labras a 18 o 20 peones por fanega, y la recolección que se hace a mano y lleva otros 18 o 20 peones. También tenemos que curarlos para que no les entre la tiña y darles fuerza a las cabezas que empiezan a nacer; y por abrir el riego, dependiendo del año.

Una fanega de ajos blancos puede dar sobre los cuatro mil quinientos kilos, que puestos en almacén, entre setenta y noventa pesetas, pueden suponer para el agricultor unos ingresos brutos de más de trescientas mil pesetas por fanega. Los ajos rojos o castaños son más tardíos y

dan menos producción.

"Eso vendidos a buen precio, y recogidos al por mayor en almacén, porque aquí sucede que los piporros, indica Francisco, salen a darse una vueltecita por esos mundos de Dios para intentar colocarlos mejor en los mercados y no siempre les salen las cuentas ya que a veces, con la carga hecha, no tienen más remedio que tirar los precios por los suelos y vuelven a Aceuchal con la mitad de las ganancias previstas acabando por vender el resto a los almacenistas y preparadores".

Pero es que, volviendo al rito heredado del ajero de Aceuchal, el piporro no puede resistir la tentación de la aventura y el pasear orgullosos sus cabezas de ajo, como lo hicieron sus padres y abuelos, por los mercados de Ferrol, Santiago, Gijón, Plasencia, Salamanca, Zamora, Valladolid, Bilbao... Tienen necesidad de sentir "manque les pierdan" la sensación de dormir, con las estrellas como techo, encima del montón de ajos al lado de su furgoneta. Si no fuese así no se habrán ganado a pulso su título de trotamundos y buscavidas que llevan a gala.

Se nos aclara por parte de los ajeros que no obstante el dinero que mueve el ajo, la campaña, que dura sobre dos meses, no absorbe totalmente la bolsa de parados del pueblo, y mientras algunos trabajadores se encuentran un día con dos o tres patrones, a otros no les sale tarea. Las mujeres también trabajan en campaña realizando labores de selección y preparación de bolsas. Los que en Aceu-



JIMENEZ MARTOS

Ajos extendidos para solearlos y "refregarlos".



JIMENEZ MARTOS

Los ajos en ramilletes se descargan en el patio de los mayoristas donde se procede a desprender los tallos.

Monumento al ajero

Ha existido algún intento de erigir en Aceuchal un monumento al ajero antiguo que, con su "chambra larga" de color gris, se pateó los caminos de media España. Es algo que el piporro agradecería como reconocimiento a ese espíritu trabajador de postín y buscavidas de siempre. La figura de ese viejo ajero con sus ristes al hombro se podría compaginar también con una promoción de una gastronomía que en el ajo tiene su base fundamental. La fiesta de la "tostá con ajo", podría potenciar, allá por enero, el gancho turístico de la zona. Y ahora con los calores el "ajo blanco" debería de

ser fundamental en la oferta gastronómica de este pueblo como una posibilidad más de rentabilizar mejor la producción ajera de Aceuchal.

...Y para qué contarles de las cualidades atribuidas al ajo con la buena suerte en los juegos de azar... O esas pastillas de ajos que tantas ventajas se le atribuyen en medicina naturalista... Dicen que hasta cura las verrugas. Sin duda, toda una amplia gama de posibilidades para ser explotadas desde el propio pueblo con el único fin de promocionar la comercialización de un bulbo que está en casi todos los guisos.

chal se dedican a la preparación del ajo tienen necesidad de contactar a una docena de mujeres para estas labores que, por otra parte, también se realiza en "corralones" de los propios agricultores que se hacen ayudar por toda la familia.

La exportación, un reto

Francisco Fernández y Diego Pozo son en la actualidad los exportadores - manipuladores más importantes de Aceuchal.

"Entre los dos podemos mover al año por encima de los dos millones de kilos de ajos blancos y castaños o rojos que situamos en los más importantes mercados de España y los exportamos a Portugal (Lisboa y Oporto). Ahora, en plena campaña está saliendo de Aceuchal cuatro o cinco camiones diarios, fundamentalmente, para mercados madrileños".

"El mercado francés, nos aclaran, no lo tenemos tocado por falta de tiempo y porque nos sobra tarea con la que llevamos por delante, aunque estamos seguros que los ajos de Aceuchal, a través de otros exportadores, llegan a los mercados franceses. Nuestros principales mercados al mayor están en Madrid, Palencia, Salamanca y Galicia entre otros".

La ristre de ajos

Aunque todavía quedan en Aceuchal nostálgicos que enristran los ajos a la vieja usanza, trenzados sobre una base de juncos, los ma-

yoristas tienen que abaratar costos de comercialización y lo normal es la preparación en bolsas.

"Aquí en las naves, les cortamos los tallos, que se utilizan como pienso para ovejas, los "refregamos" para quitarles las hojas secas, se secan y clasifican por tamaños en "super", "flor" y "primera".

Francisco Fernández confiesa que a consecuencia de las buenas cosechas, los ajos han valido poco. Esto unido a las mermas de los "stok", que son lógicas a medida que el ajo se seca en las bolsas, nos aclara, el año pasado le perdió al negocio y éste lleva un camino parecido: "otros años le ganamos o le cambiamos el dinero y hay que aceptarlo como viene".

Aquí hace más de 15 años el que sembraba una fanega de ajos era comandante. La mayoría ponía una tablita o una cuartilla de tierra o algo más... pero de catorce o quince años para acá, y cuando se vio la rentabilidad, muchos se embarcaron en la aventura y ya ve usted, hasta ahora, co-deándonos en nombre con zonas tradicionalmente ajeras en España como Pedroñera en la provincia de Cuenca".

Y es que los ajos de Aceuchal, a decir por todos, no tienen envidia a los de esas zonas y el piporro se siente orgulloso de su producto. En cualquier bar del pueblo se tienen en exposición, para admiración del forastero, los mejores ramilletes de ajos de cabezas espectaculares, como dice Francisco...

Aceuchal huele ahora a ajos. Hay trájín de tractores, camiones y furgonetas cargados con los manojos. Se mueve el dinero y las conversaciones giran en torno del ajo. Es el fruto de una casta de trabajadores que pronto, en estampida, acudirán con sus canastas llenas de ajos a los lugares más insospechados del país... Les proponemos un sencillo ejercicio de observación: en cualquier mercadillo o Feria del Ajo, pregunten a quien los pregonan que de dónde es. Les apuesto a que con orgullo le responderá... "Soy de Aceuchal, señora, y se los vendo a 200 el kilo".

NAVES EN MERIDA

- Fachada a carretera
- Construcción de calidad
- Módulos 750 ó 1.500 metros cuadrados
- Financiación hasta 14 años

PROMUEVE: Emilio Aunión
Teléfonos 342001 y 312762

TDN

TRANSPORTES Y DISTRIBUCION

MERIDA
Teléfono 319761

BADAJOS
Teléfono 232100

naranja

LEPANTO, S. A.

Compañía de Seguros y Reaseguros

La aplicación de los beneficios del Ejercicio de 1987, ha proporcionado la siguiente cotización de la MONEDA LEPANTO:

1.º de julio de 1988: 1 Lepanto = 3,45 ptas.

La aplicación de los beneficios del Ejercicio de 1987, de la Sección de Pensiones, del Ramo de Vida, ha proporcionado la siguiente cotización del LEPANTO RENTA:

1.º de julio de 1988: 1 Lepanto Renta = 1,40 ptas.

que regirán hasta el 30 de junio de 1989

EL CONSEJO DE ADMINISTRACION