



LA CÁPSULA DEL TIEMPO

A todas las mujeres olvidadas y silenciadas.

A las que alzan la voz.

A las que callan.

A las que luchan.

A las que se sienten derrotadas.

A las que no tienen miedo de soñar.

A las que el miedo las atenaza.

A las que ríen.

A las que lloran.

A las que tienen hijos.

A las que no los tienen.

A las que se declaran feministas.

A las que dicen que no lo son.

A las del futuro, que ahora son niñas.

A las del pasado, por su legado.

A las que me acompañan en la vida, porque ellas, como yo, somos todas esas mujeres, y muchas otras, a las que habría que ofrendar mucho más que una dedicatoria.

Edición

Diputación Provincial de Huelva
Departamento de Igualdad

Cuidado de la edición

Gele Fernández Montaña

Colabora

Ayuntamiento de La Redondela
Ayuntamiento de Paymogo
Ayuntamiento de Cortecón
Ayuntamiento de Bonares
Ayuntamiento Berrocal

GDR Costa Occidental GUADIODIEL
GDR Andévalo Occidental ADRAO
GDR de Sierra de Aracena y Picos de Aroche
GDR Condado de Huelva ADERCON
ADR Cuenca Minera

Red Guadalinfo

Diseño y Maquetación

Otilia Martín
www.otiliamartin.com

Textos

Gele Fernández Montaña

Fotomecánica e impresión

Aspaponias Artes Graficas

Depósito Legal

ISBN

En 2010 la ONU declaró el día 15 de octubre Día de la Mujer Rural en reconocimiento a la contribución decisivas de estas mujeres, incluida la mujer indígena, en la promoción del desarrollo agrícola y rural, la mejora de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza. Con motivo de esta celebración, y bajo el lema "Igualdad Sostenible", el Departamento de Igualdad de la Diputación Provincial de Huelva, con la colaboración de los Grupos de Desarrollo Rural de cada una de las comarcas y los municipios donde se ha realizado la actividad, ha llevado a cabo el proyecto La Cápsula del Tiempo en torno a la conmemoración del Día de la Mujer Rural.

La finalidad de este proyecto es documentar, a través de la mirada de las mujeres, la intervención de éstas en el entorno rural, preservando actividades tradicionales y adoptando nuevos modelos de sostenibilidad económica, social y ambiental para tejer un relato plural, múltiple y diverso.

El medio para conseguirlo ha consistido en la realización de un taller de fotografía con móvil, donde se han impartido conocimientos básicos de fotografía y narración cinematográfica y, de modo comunitario, se han determinado los relatos personales y colectivos sobre los que han trabajado las participantes.



Este libro es el resultado de una selección de fotografías y relatos, un conjunto heterogéneo de emociones rescatadas, voces que nos traen la memoria de sus comarcas a través de recuerdos y vivencias de sus protagonistas: mujeres rurales.

Finalmente, el libro se depositará en una Cápsula del Tiempo que, bajo la custodia de los municipios donde se ha realizado la actividad, podrá ser redescubierto por generaciones futuras.

Ma Eugenia Limón Bayo
Vicepresidenta segunda de
Coordinación y Políticas Transversales



Este libro es el resultado de un trabajo colectivo. Los relatos recogidos no provienen de estudios antropológicos ni etnográficos, sino de los recuerdos y vivencias de las mujeres.

Las fotos no se han retocado y se han respetado los distintos formatos para preservar la veracidad y frescura con la que han sido tomadas.



Alejandrina Rojas

Antonia Sánchez

Benita Gómez

Cinta Fernández

Chari Tortosa

Flor Carrasco

Julia Silva

Manoli Mingorance

Pepi Rodríguez

Rocío Mendoza

COSTA OCCIDENTAL — LA REDONDELA

Las mujeres representan un 80% del personal de la industria conservera isleña.

El cuidado de un producto tan delicado requiere trabajar de un modo casi artesanal.

En este proceso, las labores de pelado y estiba manual las realizan tradicionalmente las mujeres. Es una profesión que, en muchas ocasiones se “hereda” de madres a hijas, llegando a coincidir en plantilla tres generaciones de una misma familia.





Monumento a la mujer estibadora (Isla Cristina).



En pequeñas explotaciones familiares, todos los miembros de la familia participaban en la recolección de la aceituna. Los hombres vareaban los árboles, mientras las mujeres, acompañadas de sus hijos e hijas, las recogían. El aceite obtenido se destinaba al auto consumo.

Las hermanas Aguasanta, Estefanía y Jennifer Barrada se hicieron cargo de la explotación familiar de berries tras la muerte de su padre.





Bella González gestiona varias fincas familiares. En todas ellas interviene en el entorno siguiendo el consejo de su abuelo: hay que devolverle a la tierra lo que se le quita.

Algunas de las intervenciones que realiza esta joven politóloga, que se define como “campóloga”, son sustituir las vallas de alambre, que delimitan las fincas, por lindes naturales en las que planta rosales, cipreses, arrayanes, acebuches, lentiscos, mirta...lo que contribuye a fijar la tierra, frenando la erosión y evitando la desertización del territorio.

* Campología es un término acuñado por Bella. Esta “ciencia” estudia los aspectos biológicos y sociales acontecidos en el campo como espacio unificador entre pueblos y ciudades.



Tras investigar los modos de arquitectura de la zona, y utilizando técnicas y materiales usados tradicionalmente para edificar, proyecta construir una casa con ladrillos de adobe, que fabrica con el barro que extrae del propio emplazamiento.



Consciente de la importancia de las abejas en el ecosistema, ubica sus colmenas entre los campos en floración para que las abejas se alimenten de modo natural.

La miel que recolecta la vende en pequeños comercios del pueblo.





Antonia Camacho enseña a su bisneta María a hacer el gazpacho a mano en el dornillo.

“Primero majamos los ajos con un poco de sal. Luego el pimiento verde, el pepino, el tomate, el pan duro previamente mojado, aceite, vinagre y agua. Probamos para rectificar, y por último, añadimos trozos de pan. También se le puede añadir uvas o sus mismos ingredientes troceados. Lo saboreamos, y mi madre opinó que el que hacemos con la “maquinita” está mejor.

La verdad es que, aunque lo intentemos mil veces, es imposible igualar el sabor de aquel tiempo. Los productos no son los mismos, ¿como va a ser igual si la sal nos la traían directamente de las salinas, el vinagre puro de vino de nuestros propios zampuzos leperos, las verduras de nuestros propios huertos, y el pan hecho en horno de leña!”

Antonia Sánchez

La primavera daba paso a un ritual que se repetía año tras año: el encalado de las casas.

Las mujeres lo iniciaban apagando la cal, y vestidas con un pantalón viejo del marido bajo su ropa de faena, el pañuelo en la cabeza y pertrechadas con un par de brochas, blanqueaban las fachadas que se habían ido deteriorando y perdiendo su blancura.

Para llegar a los lugares más inaccesibles, utilizaban una larga caña, al final de la cual amarraban la brocha.

Al finalizar la dura jornada, y provistas de agua limpia, estropajo y la "aljojifa", se arrodillaban para quitar las gotas de cal que habían ido cayendo sobre la acera y dejarla bien "escamondada".





Julia Flores aprende a bordar y coser siguiendo la enseñanzas de su madre.

Con 13 años se manifiesta el espíritu luchador y emprendedor que la acompaña toda su vida y comienza a vender los pañuelos que borda, contribuyendo, con ello, a la economía familiar.

A los 26 años queda viuda, con dos hijos pequeños a su cargo, e invierte sus ahorros en varias máquinas de costura y bordado, con las que enseña el oficio a varias generaciones de mujeres. Su habilidad con la costura se convierte en el sustento de su familia.

Ana Amo (foto), de 98 años, es una de las mujeres que aprendió a coser en la academia de Julia.



A background of a topographic map with contour lines in shades of gray, overlaid on a dark olive green rectangular area.

Emilia García
Guayarina Sarmiento
Lola Moríña
Lucía Díaz
María Amalia Castilla
María Villanueva
Paqui Mora
Tote Fernández

AYUDÉVALO - PAYMOGO

Mujeres y niñas acarreaban, en grandes cántaros, el agua del río, la fuente o los pozos cercanos para abastecer los hogares.





Las mujeres en el entorno rural no han sido consideradas como productoras a pesar de intervenir de forma complementaria en todos los procesos productivos y actividades económicas que desarrollaba su marido.

La molinera desarrolla sus funciones de puertas adentro, llevando el molino y participando en el proceso de molienda.





Osadas, astutas, temerarias...pero también mujeres acuciadas por la necesidad, que se jugaban la vida noche tras noche para poder alimentar a sus familias. Las mujeres contrabandistas cruzaban a Portugal, amparadas por la oscuridad, en busca de productos que escaseaban en la comarca y que vendían posteriormente de "estraperlo" o bien "por encomienda".

En muchas ocasiones, el precio a pagar era el ultraje y la violación, para evitar ir a la cárcel.



Juncos en la rivera del Chanza. Con ellos se elaboran las cestas de mimbre utilizadas en la recolección del gurumelo, el producto más conocido de la gastronomía andevalleña.

El potaje y el picadillo son algunos de los platos que tienen al gurumelo como elemento central.

Su preparación y consumo son frecuentes en ámbitos domésticos y familiares.

La mujer ha participado activamente en una de las actividades económicas más importantes de la región: la extracción de resina de jara.

De esta planta se extraen la goma bruta o ládano y la esencia, que constituyen la base de la alta perfumería mundial.





El pan se amasaba en casa y se llevaba al horno, lugar que, junto al lavadero, era el espacio de reunión de las mujeres. En ellos se cocía, cada ocho, diez e incluso quince días, además del pan, tortas, empanadas y otros dulces.



Su padre, maestro de profesión, quiso inculcar a Paqui su afición por la apicultura. Ella decidió disfrutar de sus propias aficiones.

ERROR: ioerror
OFFENDING COMMAND: image

STACK:

-mark-
-savelevel-