

# PIMIENTOS Y CEBOLLAS: *COSTUMBRES Y TRADICIONES* *EN LA RIBERA DE MOLINA\**

---

José Antonio Vicente García

*\* (Más conocida por el apodo Capital de la Huerta de Europa o segundo Vaticano).*

## EL PIMIENTO

**E**l pimiento es un producto del que es obligado hablar siempre que se quiera hablar de la Ribera. Se puede decir que ocupa el día y las noches

de sus gentes, en su cultivo, al igual que ocupa en su ciclo de cultivo los doce meses del año.

Cuando llegan las primeras tormentas en el mes de septiembre, el huertano ya

piensa en los beneficios que le puede aportar si las lluvias son torrenciales y desembocan en la rambla con fuerza arrastrando de las cumbres el chinarro que luego será necesario en las almajaras; cuando pasa la primera nube y el día amanece la estampa que nos ofrece es única; el hombre con la burra, las aguaderas y los cántaros o la sarria, la mujer montada en la burra el lebrillo con la ropa y la losa para lavar camina buscando el charco de agua más cristalina y en algunos casos el arroyuelo que se forma con el agua clara que trasmana entre las piedras para poner el puesto y empezar a lavar y tender la ropa en las oliveras mientras que el hombre busca el mejor filón de chinarro para hacer un acopio de ella amontonándola fuera del dominio de las aguas para bajarla posteriormente a la huerta. Si las lluvias han sido fuertes y la tierra esta muy encharcada se aprovecha para hacer limpieza del corral bajando el estiércol a la huerta a lomos de las caballerías que una vez terminada esta operación se procede a preparar el montón un poco extendido para encharcarlo de agua y cubrirlo de tierra que se abra bajado del campo. Pasadas un par de semanas se da una vuelta a todo el montón para ir recortando el estiércol, faena que se repetirá hasta tres o cuatro veces quedando así listo para rellenar los hoyos. Aprovechando la humedad de la lluvia y si no se riega el sitio donde se a de abrir los hoyos. Esto se realiza haciendo dos caballones de tierra paralelos de este a oeste a unos 3 o 4 metros de separación, cortando luego los hoyos con caballones de norte a sur a una distancia entre ellos de 1'5 m. Los caballones se pisaran por encima de la cresta para volver a recargar de tierra pisándolos por encima y lateralmente, apalustrando si hay humedad y si no se riega, recortando después y dejar formados los perfiles.

Junto al perfil largo del sur se abre la regadera y las pozas donde después se llenaran los cacharros para rociar; una poza cada seis hoyos; en el perfil norte se abre una zanja de unos 40 cm. de profundidad y el ancho de la pala de la azada, donde después, se irán parando las cañas que se han traído de las orillas del río o de la acequia, sujetándolas con dos correas de licera a dos y a cuatro metros del suelo poniéndose detrás las rizas y alcanzabas o matas de maíz para que quede un buen abrigo para resguardo de la planta, para protegerla de los vientos y de las escarchas; luego se procede a emparejar y nivelar los hoyos para ponerles el estiércol unos ocho capazos de media fanega por hoyo, que después se extenderán y se pisaran para que quede prensado y preparado para poner la semilla que después se recubrirá con el mantillo que se habrá cribado del montón del estiércol cubriéndose con el chinarro. Cada dos o tres días se rocía abundantemente, y pasados aproximadamente un mes la planta empieza a nacer, recogándose entonces parte del chinarro (el más grueso) y abrigando después con basura para que el nacimiento de las plantitas sea bueno.

Desde la siembra hasta el primer aclareo hay que protegerlas de los pájaros, especialmente de los gorriones, que buscando los primeros brotes cuando la plantita aun no ha salido fuera caen grandes manadas que escarban buscando el griñón y destrozan en pocos días una almajara entera. En ese periodo que en parte coincide con las vacaciones de Navidad, los niños tienen el trabajo de guardar las almajaras espantando los pájaros de mil formas, la más típica era que el padre hiciera castañetas a los niños y de la mañana y la noche se lo pasan tocando la castañeta, cantando y dando paseos de punta a punta de almajara hasta que el

padre viene al final del día a cubrir con los mantos protegiendo del frío de la noche.

Los niños que guardaban las almajaras repetían una coplilla inventada por ellos que decía: «Irse pájaros, gorriones, que os coméis la planta y os dejáis los cascarnes». Y entre canto y canto siempre había alguna baraja y en el guardamiento se echaba una partida con los niños compañeros vecinos y cuando no, se entretenían en hacer trampas en la senda de paso de la gente, que hacían un hoyo no muy grande, le ponían agua y tierra, amasaban barro blando y le ponían unas cañas y broza que cubrían con tierra camuflando la poza. Cuando algún incauto caía en la trampa la carrera para coger a los delinquentes era grande.

Los mantos se hacen después que en la trilla se ha seleccionado los haces de trigo mas derechos y estos se golpean sobre el trillo parado para dejar el rastrojo dispuesto para hacer los mantos en periodo de lluvias. Las últimas cogidas casi siempre se secan en zarzos de caña de unos 3 m. por 1'25 m. Los zarzos se hacen con las cañas que se han quitado en las almajaras.

Los zarzos llenos de pimientos de la última cogida se recogen en piladas cada tarde para protegerlos del rocío de la noche que en esas fechas siempre es abundante.

Cuando la planta ha echado las segundas hojas se aclara dejando de dos a tres centímetros una planta de otra, este aclareo se repite dos o tres veces y cuando la planta tiene un tamaño de 10 a 15 cm. se recubre con arena para facilitar el enraizamiento.

A primeros de abril ya empiezan a asomar los primeros compradores que no cesaran su ida y venida hasta mediados de mayo.

Los planteros proceden en su mayor parte del campo de Cartagena Alhama y

Totana, San Javier y la Vega Baja, Beniel y Orihuela.

La calidad de planta que conseguían los agricultores de La Ribera era inigualable y por esto la diferencia de precios era notoria con los pueblos de alrededor.

La plantación del pimiento en la Ribera se hacía de mediados de abril a mediados de mayo.

La preparación de la tierra después de labrar varias veces dejando la tierra fina se hacía cortando en tablares por caballos con sus regaderas maestras.

Al segundo riego se procedía a la caba a tierra tendida, que pasados unos veinte días se levantaba la tierra formando caballón, esto se llamaba esjunzar y después de los riegos se daba una tercera cava palmeando la tierra al levantarla para dejar protegidas las matas con la tierra suficiente para que posteriormente no se cayeran las matas a los hondos.

A mediados de julio ya había los primeros pimientos de verdeo que se cogían para llevar a la lonja o vender a los placecos que venían a comprarlos esta primera cogida facilitaba un cuaje superior de pimientos hasta ahora en cada riego se ha realizado un abonado ya que la planta del pimiento es muy exigente en abono; cuando alguno no podía abonar por no tener abono suficiente las plantas presentaban un aspecto amarillento como señal de la falta de alimento. Había un dicho entre los agricultores que decía: «Los pimientos hay que ir a verlos por la mañana temprano y a la novio por la tarde, a la puesta del sol», porque con el rocío de la noche los pimientos están lozanos y frescos a esa hora la novia esta recién levantada sin lavarse la cara y sin peinarse y los pimientos por la tarde del calor del día están mustios y la novia a esas horas esta peinada y con el traje limpio esperando la visita. Estos trabajos requerían que el

amo preparara una buena merienda cada tarde, con la garrafa del vino; lo típico de la merienda se expresa en los comentarios que se hace mientras se esta merendando y la bota o la garrafa del vino van rondando. Uno de los obreros, el de más confianza del amo hace de manejero porque dirige la cuadrilla. Invita al almuerzo cuando es la hora a echar un cigarro cuando hay que descansar, a parar el trabajo cuando suena las doce del día en las campanas, a empezar de nuevo el trabajo cuando suenan las dos en el campanario y a parar para la merienda, y el final de la jornada. Cuando se esta merendando el manejero procura de echarle su vaso de vino a cada uno o a pasar el porrón o la bota. Cuando al manejero se le pasaba el darle el movimiento a la bota alguno solía contar aquel cuento de «entre gayaó y el pastor no paraba la bota» y este otro: «Gabino tenía una vaca y para llamarla por su nombre le decía, ven gabina, como le diría cuando tuviese que llamar al toro vengavino».

Llego el mes de Septiembre y ya los pimientos presentaban sus senos llenos de frutos con su color rojo granate y con los primeros aires de septiembre se da la primera cogida que se lleva a la era y a las fardas de los montes y esperar que se pongan pansios bajarlos y abrirlos en la era y en las puertas de las casas.

Cuando el mercado es bueno los corredores empiezan a visitar a los que ya han secado la primera cogida rompiendo así el precio de la temporada que no es fijo para toda sino que fluctúa según el mercado.

Hay años que el mercado va a la baja y los pudientes guardan la cascara sin vender hasta ultima hora y si el precio no es bueno llegado el invierno se lleva al molino y moler la cascara para pimentón.

Eran varios los corredores que se dedicaban a la compra de la cascara o el

pimentón molido para los exportadores que normalmente eran de Espinardo. Enrique Aguilar y Fernando Gil eran los que más operaciones llevaban.

Cuando el año era bueno los cascarrones y las chicharras se vendían bien.

Los cascarrones y los pezones se molían para hacer un pimiento de baja calidad que normalmente se vendía a Marruecos, así como las chicharras.

Las chicharras son los últimos pimientos verdes que se cogen y que mientras se secan cogen un poco de color, estos no se abren; y los cascarrones son los pimientos que se han podrido y que se secan a parte.

El cultivo del pimiento tiene también su espectáculo, cuando los montes se visten de rojo con las parvas de pimientos que llaman la atención a todos los forasteros que pasan por el pueblo.

Otro espectáculo es el montón de los pimiento para abrir con más de veinte mujeres sentadas alrededor y que en cada momento cada una cuenta aquella historia o novedad que conoce.

Esto en cuanto se refiere al pimiento según el sistema antiguo. Actualmente se ha simplificado todo sembrando la planta estilo invernadero en el suelo, y sembrando la planta sobre una gran tabla, o en bandejas con una planta en cada agujero.

También los pimientos, hoy lo abren las máquinas, con esto pierden muchos sabores este trabajo.

Las causas por las que el pimiento perdió su protagonismo, fueron la epidemia o plaga de hongos producida por las aguas residuales vertidas a la acequia, que por esta causa se llegó a la total desaparición.

Yo aprovecho desde estas páginas, que en un lugar preferente del pueblo, se realice un monumento a las almajaras, con los materiales propios para ello, y que cada año, los pensionistas, se cuiden de sembrar, y hacer la planta variada, de

tomates, pimientos, berenjenas... que después regalaran en manojos el día de la virgen, mediante un donativo, para cualquier obra que estos acuerden.

Como dato estadístico sobre la calidad de vida en la Ribera de Molina, se decía:

La diferencia entre labrar con burra o con mulas lo define el dicho de que: «*El que labra con burra y come bollo no pasa por las penas del purgatorio*», haciendo referencia a las penalidades de los que tan solo poseían burra y no mulas, pues requería mucha paciencia y trabajo.

En las Torres se labraba con vacas y bueyes, en la Ribera no fue usual. En los tiempos de sequía el riego exigía estar día y noche en espera del agua para regar.

La tarea de labranza se realizaba durante el invierno y primavera para la preparación de la tierra para el pimiento.

## LA CEBOLLA

La cebolla en la Ribera, era la segunda cosecha en importancia, de calidad y cantidad.

La cebolla requería una labor mayor de barbecho, ya que había que cavar con azada a vuelcatormo. Este trabajo se realizaba en enero y febrero. A últimos de marzo, primeros de abril, aprovechando alguna lluvia se rompían los tormos tableando con las caballerías; cuando no llovía, había que romper los grandes terrones o tormos, a golpe de mazo, dando una reja de arado para cortar y emparejar las tablas, para la plantación que se hacía del 20 de abril a primeros de mayo. El cebollino se criaba al amparo de las almajaras, para protegerlas del frío, aunque es muy resistente a los fríos. Su cultivo era muy sencillo, solo requería la limpieza de algunas hierbas, se sembraba de forma en la proporción de la semilla para que no hubiera que aclarar. La semilla se cubría con arena para facilitar su nacimiento.

Algunos años, el cebollino se ha sembrado en plan comercial, por bancales enteros, para su venta al exterior.

Llegada la fecha de plantación, el cebollino, que se arrancaba y se transportaba en seras, antes de plantarlo se le cortaba por la mitad las hojas. A los ocho días de plantado se daba el segundo riego, y el tercero después de veinte días de éste, aprovechando cuando estaba la tierra a punto para efectuar la escarda. Una vez escardado se dejaba veinte días sin regar y anteriormente al riego, se daba un repaso a la hierba, como una segunda escarda. Aunque no es muy exigente en abono, en el segundo y tercer riego, se abonaba. Hasta mediados de julio, que se arrancaba la cebolla, cada ocho días, se daba un riego. El arranque de la cebolla se realizaba poniéndola en rastros, cubriendo con las hojas de una, la cabeza de la otra, dejándola así, dispuesta para enrastrar a los ocho o diez días del arranque. Esta faena siempre se hacía por la noche, aprovechando el rocío, para que las hojas secas no se rompan al enrastrar. Un hombre solía enrastrar entre 50 y 80 rastras en la noche, según el estilo del embrace, pues unos enrastraban al estilo antiguo que se llama «mazazo», que es más lento, y otro a «maquinilla». Cuando era posible de que una persona fuera dando manojos al «embrazaor» se hacían más rastras. Llegadas las nueve de la mañana, cuando el sol ha calentado y ha secado la hoja, no se puede enrastrar. Durante la noche, el amo solía llevar una botella con bebida fina, lo que llamábamos, un revuelto, de mistela, coñac, y aguardiente o anís. Llegadas las nueve, todos caminábamos hacia la casa del amo, donde tenía preparado el almuerzo, y después de este, cada uno se iba a su casa a dormir, reanudando el trabajo, por la tarde, para acarrear

la cebolla a la casa con las caballerías. Como el peso de las rastras era aproximado a los cuarenta kilos, cada caballería, solo podía llevar tres rastras, estas se descargaban en una pilada en la puerta de la casa, para después subirlas a la cámara y colgar en las estacas, esperando que llegara el momento de su venta, que duraba hasta marzo o abril del año siguiente.

La cebolla fue un cultivo asociado con el algodón, que después de plantada la cebolla se sembraba en líneas a la distancia conveniente y cuando se arrancaba la cebolla se labraba la tierra formando caballones en las líneas del algodón, cuando la cebolla se arrancaba, el algodón tenía unos 40 cm. de altura. Septiembre y octubre eran las fechas de su cogida.