Ricardo Montes Bernárdez
(coordinador)

La agricultura a lo largo de la historia en la Región de Murcia

XIII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia

La agricultura a lo largo de la historia en la Región de Murcia

Ricardo Montes Bernárdez (Coord.)

La agricultura a lo largo de la historia en la Región de Murcia

XIII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia

1ª Edición: Julio 2020

La agricultura a lo largo de la historia en la Región de Murcia

Edita: Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia.

Patrocina: Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia.
Colaboran: Ayuntamiento de Beniel, Academia Alfonso X El Sabio, Colegio Oficial de Ingenieros Agrícolas

Fotografía de portada: Huertano en 1865 de Julio Planchard Thenille. Archivo Juan González

Copyright © de la edición Ricardo Montes, 2020
Copyright © de los textos sus respectivos autores, 2020

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, *www.cedro.org*) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

ISBN: 978-84-122395-1-5
Depósito Legal: MU-562-2020

Impreso en España - Printed in Spain
Impreso y encuadernado por Nausícaä, S.L.
info@nausicaaedicion.com

Índice

Prólogo

Antonio Luengo Zapata. 13

Orígenes de la agricultura en Murcia

Evidencia arqueobotánica para los orígenes de la agricultura en Murcia
Diego Rivera y Concepción Obón 17

La agricultura y los recursos vegetales en el "Mundo Ibérico". El caso de la Contestania murciana
Virginia Page del Pozo 25

La agricultura en época romana
Luis Miguel Pérez Adán 55

Los cultivos hispano magrebíes en Tudmir
Govert Westerveld 67

Producción agrícola a lo largo de la historia

La *arquitectura del grano* en Alhama de Murcia en el siglo xviii: El Pósito Municipal, la Casa de la Tercia y el Pósito Pío
José Baños Serrano 89

La propiedad agrícola de Archena. Apuntes históricos
Manuel Enrique Medina Tornero 117

La agricultura en Cehegín durante la primera mitad del siglo xvi
Francisco Jesús Hidalgo García 155

Librilla, una historia marcada por la agricultura
Fernando J. Barquero Caballero 173

Estructura de la propiedad agraria en el Lorquí del siglo XVIII
Francisco García Marco 189

Agricultura en Moratalla. Origen y evolución
José Jesús Sánchez Martínez 203

La actividad agraria en Pliego
José Pascual Martínez 221

El Raal, tierras, cultivos y heredades
Mercedes Barranco Sánchez. 231

Origen de la huerta de Ricote. Siglo X
Dimas Ortega López 241

En Santomera es maravilla que rieguen
Blas Rubio García 251

La agricultura pueblo a pueblo

La agricultura en Beniel
Mª Ángeles Navarro Martínez 295

La huerta de Blanca
Ángel Ríos Martínez. 313

La agricultura en Bullas. Datos históricos
Juan Sánchez Pérez 331

Campos del Río y su historia agrícola
Matías Valverde García 343

Las tierras del Poniente cartagenero: economía tradicional y usos agropecuarios en La Torre de Nicolás Pérez
Francisco José Franco Fernández 359

Cehegín agrícola
Abraham Ruiz Jiménez 377

El sufrido agricultor de Fortuna
Fulgencio Saura Mira 381

La actividad agrícola en el secano fuentealamero
Andrés Nieto Conesa 397

La agricultura, motor del Valle del Guadalentín. El importante papel de las cooperativas
Francisco Gómez Pérez 415

Agricultura en Mazarrón. Un recurso permanente e indispensable para sobrevivir a lo largo de cinco siglos de historia
Mariano C. Guillen Riquelme. 421

Primeros riegos del Segura y las acequias de Molina
Antonio de los Reyes 431

La recolección tradicional del cereal en el Noroeste de la región de Murcia
José Antonio Melgares Guerrero 439

Totana y su agro, una simbiosis matizada de pesares, luchas y fecundos logros
Juan Cánovas Mulero 453

La agricultura en Ulea
Joaquín Carrillo Espinosa 477

La agricultura en Villanueva del Río Segura (Valle de Ricote). Siglos xix y xx
Emilio del Carmelo Tomás Loba. 495

Primeros cambios

Los productos agrícolas procedentes de América en Murcia
Ricardo Montes Bernárdez 521

Las Colonias Agrícolas de Murcia 1874-1900
Ricardo Montes Bernárdez 533

La vida del Agricultor

Vida cotidiana del campesinado en el Campo de Murcia. Trabajo, hogar, costumbres, rituales y calendario festivo
Antonio Almagro Soto 549

Un siglo de ocio campesino en el oeste de Cartagena. La Torre de Nicolás Pérez. Apuntes sobre diversiones ligadas al ámbito laboral: candangas, cantes de faena y otros entretenimientos
José Sánchez Conesa 563

Las publicaciones periódicas de carácter agrícola como medio de investigación
Juan José Navarro Avilés 579

La vida del agricultor en Ceutí
José Antonio Marín Mateos 593

Tradiciones populares en la huerta de Murcia
José Antonio Marín Mateos 603

Una aproximación etnológica a la literatura y música tradicional campesina de Villanueva del Río Segura (Valle de Ricote). Finales del siglo xix y principios del xx
Emilio del Carmelo Tomás Loba. 611

Cambios y transformaciones. El futuro

La agricultura responsable, agricultura de precisión. Por las generaciones futuras
Juana Reche Rubio 643

"Los historiadores tienen que ser escrupulosamente justos y neutrales con sus palabras y no se deben dejar influir por el miedo. No pueden perder el tiempo a ajustarse al modelo social, religioso, ideológico y político predominante. El sentido de libertad y justicia debe prevalecer ante todo. La historia tiene que ser un reflejo de verdad. Si no es así, no hay historia sino novelas a gusto de un sector autoritario".

Govert Westerveld

Prólogo

Antonio Luengo Zapata.
Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente

Es una gran noticia que el XIII Congreso de Cronistas de la Región de Murcia centre sus sesiones, ponencias y estudios en la historia de nuestra agricultura, y lo es aún más que todos esos trabajos, a cargo de tan acreditado repertorio de escritores, se convierta en una publicación tan interesante como necesaria.

Interesante resulta, sin duda, bucear en la trayectoria de una actividad que forma parte del ser de nuestra tierra y de nuestro pueblo desde hace siglos. Tantos, que la historia de la agricultura va de la mano de la historia misma de los más antiguos pobladores del sureste hispano.

Y necesaria es la aproximación, hecha demasiadas veces de forma superficial, a las razones que hicieron de nuestra agricultura lo que hoy es, para dar cumplimiento al dicho que expresa que más se quiere lo que mejor se conoce, y para, a partir de ese conocimiento, tomar decisiones con conocimiento de causa en la actual encrucijada.

Una situación, la actual, en la que el sector ofrece grandes potencialidades, porque sigue siendo uno de los motores de nuestra economía regional; y porque ha demostrado, durante los momentos críticos de la crisis sanitaria que hemos vivido, que es capaz de dar respuesta eficaz e inmediata al reto planteado. Es, además, abanderado de nuestras exportaciones; y puntero en cuanto a capacidad tecnológica e innovadora, tanto en lo que se refiere al uso eficiente del agua como a los procesos productivos.

Pero tiene ante sí retos determinantes para su futuro. Desafíos de distinta condición que, como nos enseña la historia desvelada y compilada por nuestros cronistas, ha sido afrontados en numerosas ocasiones, y no han impedido que la agricultura regional, no sólo saliera adelante, sino que lo hiciera reforzada a base de ingenio y de perseverancia, de

reinventarse cuando fue preciso, abriendo nuevos horizontes, pero sin perder de vista lo aprendido de generación en generación.

No me cabe sino felicitar a los cronistas de la Región por esta feliz iniciativa; por su trabajo minucioso y riguroso; por su valiosa aportación al estudio de nuestra agricultura, de esa labor esforzada de los hombres y mujeres de todos los tiempos, que es herencia de culturas y de siglos. Y, a la vez, invitar a todos los habitantes de esta tierra a sentirse orgullosos de un valioso legado que nos ha dado nombradía y prestigio más allá de las fronteras nacionales y que es aún hoy razón de ser y medio de vida de muchos miles de familias.

Orígenes de la agricultura en Murcia

Evidencia arqueobotánica para los orígenes de la agricultura en Murcia

Diego Rivera
Universidad de Murcia,
Facultades de Biología y Medicina
Concepción Obón
Universidad Miguel Hernández de Elche,
Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Introducción

El estudio de los orígenes, características y evolución de la agricultura en Murcia a lo largo de la Prehistoria es un tema apasionante, que todavía nos reserva descubrimientos interesantes y sorpresas. Con frecuencia se asocian agricultura, cultivo y domesticación como si fueran inseparables. A lo anterior se añade la idea que ha dominado la ciencia arqueológica durante un par de siglos de la existencia de unos pocos puntos singulares donde se originó la agricultura como un fenómeno excepcional desde los que se difundió por un entorno creciente a lo largo de un proceso milenario.

El estudio sistemático de la evidencia arqueológica y de las escasas comunidades de cazadores-recolectores disponibles ha mostrado que los orígenes de la agricultura son mucho más complejos de lo previsto. Domesticación y cultivo son procesos que se desarrollan de manera independiente de forma que algunas especies han sido domesticadas sin haber sido explícitamente cultivadas y otras han sido cultivadas durante siglos sin que se hayan diferenciado significativamente de las poblaciones silvestres de las que derivan.

Cuando coinciden cultivo y domesticación estamos ante un caso especial de coevolución de plantas / animales en el que las especies de plantas se han adaptado al control humano y se propagan en entornos manipulados por humanos para mejorar la supervivencia y la aptitud de *Homo sapiens* (Purugganan, 2019). La adquisición de los rasgos característicos de la domesticación, por ejemplo, el raquis consistente que no desarticula en las espigas de trigo, ha sido un proceso extremada-

mente lento desarrollado a lo largo de milenios, como muestran los estudios arqueobotánicos de comienzos del siglo XXI. Esto implica que el cultivo puede haber precedido en miles de años a la presencia en los restos de un buen número de rasgos que los diferencien de las poblaciones silvestres.

Pese a que la agricultura y la domesticación se desarrollaron de manera independiente en numerosos lugares en el planeta, la creencia de la existencia de pocos lugares se debe a la semejanza en los rasgos introducidos por la domesticación allí donde se produce. En entornos dispares, muchos cultivos encontraron presiones de selección similares, tanto por similitudes en entornos agrícolas, prácticas de cultivo y procesamiento, como por preferencias culturales humanas, lo que resultó en la convergencia fenotípica de rasgos similares en múltiples especies (Purugganan, 2019). Los fenotipos del síndrome de domesticación, por ejemplo, en los cereales, incluyen una reducción en la capacidad de dispersión de semillas y una mayor retención de semillas en la espiga (sin rotura de raquis o glumas), un mayor tamaño de las semillas, cambios en la ramificación y estatura de los brotes, pérdida de latencia en las semillas y, por consiguiente, germinación sincrónica (Purugganan, 2019).

La expansión de la agricultura se ha beneficiado también de la hibridación de las plantas cultivadas con individuos pertenecientes a especies silvestres compatibles que crecían en su entorno, generando nueva diversidad que suponía en muchos casos fenotipos mejor adaptados al entorno local. No debemos olvidar que la actividad de caza y recolección se mantuvo, aunque con menor relevancia, en los lugares donde se desarrollaba la actividad agraria. Todavía salimos al campo a buscar espárragos, collejas, oruga o cardillos.

Los cultivos y las malas hierbas en los orígenes de la agricultura en Murcia

Si añadimos la actividad ganadera y la eliminación de los residuos, observamos un trasiego de materiales entre los espacios cultivados y el medio natural. Esto generaba un intercambio de semillas en ambos sentidos que ha dado lugar a dos tipos de poblaciones notables: las asilvestradas y las malas hierbas. Ambas tienen en común el resultar indeseables para *Homo sapiens* en el contexto o zona donde crecen.

Hablamos de una planta asilvestrada cuando la encontramos en hábitats naturales y disponemos de evidencia de que esta tiene su origen

en las poblaciones cultivadas. Si se trata de cultivos de introducción reciente es relativamente fácil de diferenciar y se suele hablar de especies invasoras. Pero es mucho más difícil de diferenciar cuando el cultivo lleva miles de años en la zona y se han producido zonas híbridas entre las poblaciones cultivadas y las especies silvestres locales. *Homo sapiens* la considera indeseable porque altera el supuesto equilibrio natural del ecosistema "invadido".

Las malas hierbas son el contrapunto del concepto anterior, aquí resultan molestas porque crecen en los campos de cultivo y compiten con las especies objeto de los cuidados del agricultor. En las sociedades tradicionales las malas hierbas se veían de otro modo ya que cuando tiernas se consumían como verduras o eran una fuente de otros recursos. Conforme se desarrollan los monocultivos y la extensión de los campos de cultivo las hierbas se vuelven "malas" y se desarrollan procedimientos específicos para eliminarlas. Las malas hierbas son en buena parte el resultado de una mala gestión de la semilla de siembra: El descuido en su limpieza. Esto que permite explicar por qué los regadíos de Castilla están llenos de especies americanas que, introducidas con semillas de maíz importadas, de mala calidad y que no fueron inspeccionadas adecuadamente.

Numerosas especies silvestres de bulbosas y anuales persistieron en los campos de secano conviviendo con los cultivos. La roturación masiva y el uso generalizado de los herbicidas las ha eliminado del paisaje. Otras especies de "malas hierbas" son simplemente cultivos que dejaron de ser interesantes, se abandonaron y persisten de forma marginal en los campos.

Respecto a la presencia de restos de malas hierbas en el registro arqueológico, Rovira (2007) menciona: "en todos los casos que se presentan ha sido imposible determinar si se trata de una especie recolectada o si por el contrario estaba mezclada con las distintas especies recolectadas y/o cultivadas y su presencia en el registro arqueológico es involuntaria". Ciertamente dado lo exiguo de las muestras disponibles la interpretación se basa en modelos etnobotánicos recientes basados en estudios del medio rural.

La gestión del cultivo, cosecha y almacenamiento

Rovira (2007) revisa con detalle las diversas etapas del ciclo agrícola y las evidencias disponibles a partir de los diversos yacimientos. Cabe

destacar el predomino de especies de siembra otoñal y desarrollo invernal. Algo que en el caso de los cereales llamaríamos de ciclo largo, mientras que las especies exclusivamente de ciclo corto, sembradas al final del invierno y desarrollo en primavera son pocas. Cabe aquí reflexionar sobre la necesidad de un método que nos permita determinar en casos de especies que presentan indistintamente variedades de ciclo corto o de ciclo largo, como los trigos, a qué tipo pertenecen los restos de un determinado yacimiento.

Respecto al regadío, algunas especies como el lino, las habas y los guisantes, los mijos y el sorgo suelen ser indicadoras de la disponibilidad de agua más abundante y frecuente que la aprovechable en los secanos y por tanto sugieren la existencia de regadíos (Rovira 2007). La mayoría de investigadores está de acuerdo en señalar que la mayor parte de los cultivos debían ser de secano y que si se practicaba el regadío sería únicamente a pequeña escala y limitada a aquellas áreas de condiciones favorables como las inmediaciones o los márgenes de los ríos (Rovira 2007).

La existencia de campos en barbecho y de rotación de cultivos se debería basar más en el estudio de los paleosuelos, algo difícil en zonas tan erosionadas como el Sureste de España, que en la interpretación de los restos encontrados ya que la presencia de cereales y leguminosas no implica necesariamente que estos cultivos se rotaran en las mismas parcelas. Rovira (2007) pone de manifiesto estas limitaciones.

Otro aspecto interesante es la sustitución de especies y variedades a lo largo del desarrollo de la agricultura. La cebada desnuda, con glumas frágiles predomina en los niveles más antiguos mientras que a lo largo del Bronce la proporción de cebada vestida se incrementa de forma continuada (Precioso 2003; Rivera et al. 1988). Resulta notable la abundancia de cebada desnuda en los depósitos del Calcolítico (Precioso 2004).

Rovira (2007) determinó que la cosecha de los cereales, teniendo en cuenta la altura media que alcanzan las especies silvestres adventicias documentadas en los yacimientos estudiados, ha podido realizarse tanto segando o arrancando de raíz las plantas enteras como segando a media altura. Las leguminosas, por su parte, suelen ser cosechadas arrancando la planta entera.

Buena parte de los restos recuperados en los distintos yacimientos proceden de rellenos en silos reciclados como basureros o en suelos de vivienda. No es frecuente encontrar contextos de almacenamiento bien conservados y con un volumen considerable de semillas. Se han

documentado zonas de molienda del grano y procesado de alimentos en varios yacimientos, como el de Punta de Gavilanes (Mazarrón) (Ros-Sala et al. 2010).

Rovira (2007) realiza un análisis exhaustivo de los contextos de almacenamiento posibles (silos, graneros, pajares, sacos, cestas, etc.) y muestra ejemplos procedentes de yacimientos del Sureste. En Caravaca, Martínez (2005) documentó varios silos, pero de su contenido vegetal no sabemos nada.

En la vecina provincia de Almería, yacimientos como el de Almizaraque proporcionaron depósitos considerables de cebada casi puros que se conservan en el Museo Arqueológico Nacional de Madrid. Aparentemente se encontraban en el interior de grandes recipientes cerámicos (Siret y Siret 1888 y 1890)

Domesticados locales

La agricultura de ciclo anual basada en el cultivo de leguminosas (habas, guisantes, lentejas, yeros, guijas y garbanzos) y cereales (trigo, cebada, avena y centeno) fundamentalmente, tanto en secano como en regadío, es una práctica claramente importada en el Sureste de España a lo largo del Neolítico, tanto las técnicas como las especies cultivadas. Ese estilo de agricultura tiene su origen en un área del Asia Occidental conocida como Creciente Fértil. A la primera oleada de especies introducidas en el Neolítico se sumaron otras como el lino (*Linum usitatissimum*) en el período Calcolítico (Rovira 2007).

A esto cabe sumar la existencia de una flora local recolectada con anterioridad a la llegada de la agricultura y domesticada en el Mediterráneo occidental, a lo largo de numerosas etapas seculares, como son las encinas de bellota dulce, los pinos piñoneros, la tapenera (*Capparis sicula*) o la barrilla fina (*Halogeton sativus*), junto a otras. Esta última especie es un endemismo Ibero-Norteafricano confinado en la Península Ibérica a los territorios termo-mediterráneos de la provincia Murciano-Almeriense, adaptado a crecer en terrenos removidos ricos en nitratos y con una cierta cantidad de sodio y potasio. Algo similar sucede con el esparto (*Stipa tenacissima*), otro endemismo Ibero-Norteafricano, que sin la menor duda ha sido domesticado en el Sureste de España, donde aparece en yacimientos neolíticos y posteriores.

La adormidera (*Papaver somniferum*) es más complicada de interpretar, pero lo que resulta evidente es que en el Sureste ya se encuentra

en el período Neolítico (Rovira 2007) mientras que su presencia en Asia Occidental es posterior incluso considerando las cronologías absolutas (Rivera et al. 2012).

Alonso et al. (2016) listan una veintena especies de plantas recolectadas que han sido documentadas en yacimientos del Este de España en niveles entre 2800 cal. A de C y 200 A de C. Cabe destacar además de las bellotas de varias especies de *Quercus* (encina, coscoja y roble), los frutos o semillas de *Sambucus* sp. (saúco), *Rubus* sp. (zarzamora), *Ficus carica* (higuera), *Olea europaea* (olivo), *Pistacia lentiscus* (lentisco) o *Vitis vinifera* (vid). Resulta evidente que el paso de la mera recolección al cultivo y la domesticación es algo progresivo y que no solo sucedió en el Este de España. La introducción, a lo largo de la prehistoria y en períodos más recientes, de variedades selectas procedentes de otros territorios ha modificado sensiblemente el aspecto, no solamente de las poblaciones cultivadas de las especies anteriores sino también de las poblaciones silvestres. En el caso de la vid esta incorporación parece haber sido un proceso repetitivo en diversos períodos (Precios y Rivera 2005 y 2020).

Martínez y Stika (2020) proponen un modelo de intercambio, redistribución y el probable comercio de productos frutales (higos, olivas y uvas) entre diferentes sitios de El Argar, especialmente entre la costa y el interior, incluidos los de la Región de Murcia. Cabe pensar a tenor de lo anterior que en la cultura del Argar ya se había alcanzado un grado de cultivo importante de esas especies y el material no procedía exclusivamente de poblaciones silvestres.

Cabe destacar que algunas de las especies anteriores no solo proporcionaban alimento sino también combustibles y madera de construcción o para fabricar herramientas con muestra el estudio de García et al. (2011) del poblado argárico de Barranco de la Viuda (Lorca). Los resultados sugieren que el combustible leñoso fue adquirido para ese yacimiento en las formaciones próximas de pinar, destacando sobre todo *Pinus halepensis*, junto con *Rosmarinus officinalis, Olea europaea*, y *Pistacia lentiscus.*

El caso de la palmera datilera es muy notable ya que la evidencia molecular disponible y el estudio morfométrico de las poblaciones actuales muestra que el complejo occidental de *Phoenix dactylifera* (denominado *P. excelsior* por Cavanilles) es un endemismo Ibero-Norteafricano y, posiblemente, con origen en poblaciones europeas de las que se conservan fósiles del período Terciario. Sin embargo, resulta notable

la ausencia de restos de *Phoenix* en los contextos arqueológicos de la Prehistoria tanto en España como en el Magreb (Rivera et al. 2020).

Bibliografía

Alonso, N., Jordà, G. P., Rovira, N., & Reyes, D. L. (2016). Gathering and consumption of wild fruits in the east of the Iberian Peninsula from the 3rd to the 1st millennium BC. Quaternary international, 404, 69-85.

García, M., Medina, A. Gallego, D. 2011. Firewood and timber in the Argaric site of Barranco de la Viuda (Lorca, Murcia). Zephyrus, 67, 129-143

Martínez, A. P. (2005). El yacimiento prehistórico de Los Molinos de Papel (Caravaca de la Cruz, Murcia). Intervención arqueológica vinculada a las obras de infraestructura del Plan Parcial SCR2, 1999-2000. Memorias de Arqueología, 14, 133-172.

Martínez, M. C., & Stika, H. P. 2020. Circulation of olives, figs and grapes in the area of El Argar culture in south-eastern Spain. Journal of Archaeological Science: Reports, 31, 102366.

Precioso, M. L. (2003). Estudios de los restos paleobotánicos en Murcia, 1. Las plantas cultivadas. *Revista ArqueoMurcia*.

Precioso, M. L. (2004). El desarrollo de la agricultura en Lorca a través de los restos paleobotánicos. Estado de la cuestión. Alberca, 2, 27-38.

Precioso, M. L., Rivera, D. (2005). Estudio arqueobotánico de los restos de" Vitis" en la Región de Murcia. *Revista murciana de Antropología*, (12), 45-54.

Precioso, M. L., Rivera, D. (2020). Evidencia arqueobotánica para la vid (*Vitis vinifera* L.) en la Región de Murcia. *Náyades* 4, 3-8.

Purugganan, M. D. (2019). Evolutionary insights into the nature of plant domestication. *Current Biology*, 29(14), R705-R714. https://doi.org/10.1016/j.cub.2019.05.053

Rivera, D., Abellán, J., Palazón, J. A., Obón, C., Alcaraz, F., Carreño, E., ... & Johnson, D. (2020). Modelling ancient areas for date palms (*Phoenix* species: Arecaceae): Bayesian analysis of biological and cultural evidence. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 193(2), 228-262.

Rivera, D., Matilla, G., Obón, C., & Alcaraz, F. (2012). *Plants and Humans in the Near East and the Caucasus: Ancient and Traditional Uses of Plants as Food and Medicine: an Ethnobotanical Diachronic Review: (Armenia, Azerbaijan, Georgia, Iran, Iraq, Lebanon, Syria and Turkey).* Murcia: Editum.

Rivera, D., Obón, C., Asencio, A. (1988). Arqueobotánica y Paleoetnobotánica en el Sureste de España, datos preliminares. Trabajos de Prehistoria, 45, 317-334.

Ros-Sala, M., García, J. S. C., Hervas, F. N., Estrella, T. R., Martínez, M. S. G., Arévalo, M. L. P., ... & Carrasco, J. G. G. (2008). Estudio integral del yacimiento Punta de los Gavilanes (Puerto de Mazarrón, Murcia) y su entorno inmediato: Proyecto Gavilanes 2007. En XIX Jornadas de Patrimo-

nio Cultural de la Región de Murcia: [celebradas en] Cartagena, Alhama de Murcia, La Unión y Murcia, 7 de octubre al 4 de noviembre 2008 (pp. 57-62). Tres Fronteras.

Rovira, N. (2007). Agricultura y gestión de los recursos vegetales en el sureste de la península ibérica durante la prehistoria reciente. Tesis doctoral. Universitat Pompeu Fabra. Barcelona. B.42900-20079788469111963. http://www.tdx.cat/TDX-1228107-131155. http://hdl.handle.net/10803/7468

Siret, H., Siret, L. (1888). Les Premiers Ages du Metal dans le Sud-Est de l'Espagne, Revue des Questions Scientifiques (Bruxelles) 23, 5-110.

Siret, H., Siret, L. (1890). Las primeras edades del metal en el sudeste de España. Barcelona.

La agricultura y los recursos vegetales en el "Mundo Ibérico". El caso de la Contestania murciana

Virginia Page del Pozo
Directora del Museo Ibérico de El Cigarralejo

Las sociedades humanas a lo largo de la historia siempre han utilizado los recursos naturales de su entorno (el suelo, las plantas y los animales) para satisfacer sus necesidades básicas como son: la obtención de comida[1], la construcción de sus viviendas, la confección de ropa, la adquisición de medicinas[2], el consumo de combustibles o, la elaboración de herramientas y útiles de trabajo. Sin obviar otras muchas de tipo social, religioso o ritual, estético y ornamental[3].

Los íberos no son una excepción y revisando las diversas fuentes de que disponemos, extraeremos muchos datos de cómo fue su medio natural y, en concreto de las especies vegetales existentes en nuestra Región y que emplearon en su propio beneficio, desde finales del siglo V al I antes de Cristo. Dichas fuentes podemos concentrarlas en tres apartados básicos: por un lado, los restos orgánicos vegetales que han llegado hasta nosotros. En segundo lugar, las representaciones en distintos soportes que los iberos hicieron de esas plantas, ya sean esculturas, vasos plásticos, monedas o joyas con formas de frutos o bien, pintados en sus cerámicas y, por último, los testimonios que nos aportan los escritores clásicos y que viene a corroborar las aportaciones de la investigación arqueológica en base a los hallazgos materiales.

1 Losa (1957).
2 Serrano (1974): 14-16. VVAA (2020): 137-146.
3 Casado y Page (2004): 3.

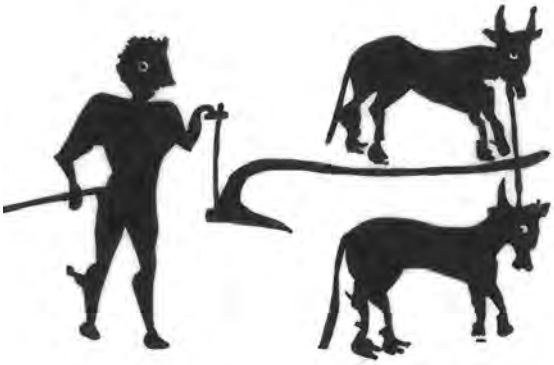


Figura 1. Detalle de la escena pintada en un vaso de cerámica de Alcorisa (Teruel). Hombre arando. S. II a. C.

Figura 2. Detalle de la escena pintada en un vaso de Sant Miquel de Lliria (Valencia). Recolección de granadas. Inicios S. II a. C.

No queremos obviar que hay otra serie de objetos que complementarían de forma indirecta todos esta información: la aparición de útiles y herramientas usados en el desempeño de las labores agrícolas[4] o en la industria textil; la realización por parte de los alfareros ibéricos de numerosos recipientes cerámicos cuya finalidad fue la de contener los alimentos, también los empleados para la iluminación con aceite. Sin

4 SANAHUJA (1971): 60-110. UROZ (1999): 67-71.

olvidar a otros que quizás se utilizaron para la transformación de la materia prima de origen vegetal en productos elaborados, casos de los empleados en la fabricación de vino o de la cerveza.

Evidencias vegetales

Los restos vegetales que nos proporcionan las excavaciones arqueológicas ya sean provenientes de poblados: vigas de madera de la vivienda, restos de combustible para cocinar o calentarse, fragmentos de muebles o de enseres domésticos como cucharas, cuencos o mangos de cuchillos y de herramientas, … No faltan silos utilizados para almacenar el grano de la cosecha, donde se han documentados restos de cereales. Otros hallazgos interesantes se han producido en el interior de ciertas tumbas, formando parte del ajuar funerario de las mismas o, como ofrenda hecha al difunto por sus familiares o allegados. En éstas encontramos semillas, huesos, frutos, tubérculos, e incluso fragmentos de tejidos vegetales y maderas –ya sean de la propia pira de leña usada para quemar el cadáver o pequeños objetos labrados. Normalmente, todos ellos aparecen carbonizados, lo que ha permitido que lleguen hasta nosotros y que, mediante su análisis minucioso con la Arqueobotánica, nos deje aproximarnos y obtener datos acerca de las plantas que cultivaron, los frutos que recolectaban y las formaciones vegetales que explotaron los iberos con distintos fines: combustible, construcción, carpintería, escultura, preparación de alimentos, …[5].

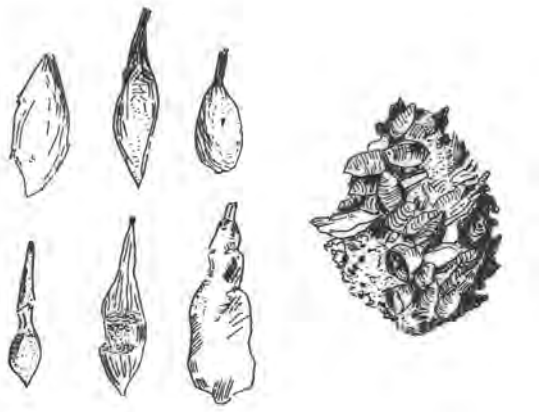


Figura 3. A Seis ejemplares carbonizados de *asphodelus*. B- Alholva cementada. Proceden de la tumba nº 70 de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla).

5 VVAA (2010): 11.

En menor medida debido a la falta de análisis polínicos en la Región de este periodo cultural, pero también hay una valiosa información gracias a los depósitos naturales de polen que nos dan una idea de las plantas que existían en el entorno próximo a cada yacimiento. Lo que ha llevado a los distintos investigadores a saber que el clima sería bastante parecido al actual, pero ligeramente más húmedo y fresco, con unas precipitaciones superiores y más uniformemente distribuidas a lo largo del año. Con temperaturas algo más bajas, más apropiadas para las especies vegetales encontradas en los distintos asentamientos ibéricos.

De forma muy sumaria, podemos hacer la siguiente descripción de los diferentes paisajes[6]:

- En zonas montañosas encontramos el típico bosque mediterráneo dominado por el pino y la encina. Los encinares se degradarían dando lugar a bosques abiertos con predominio del matorral y la presencia de pinos carrascos, junto con enebros y espartales. Esta degradación puede ser el resultado de una cierta acción humana (antropización) sobre la vegetación (talas).
- Las laderas de las montañas y colinas se dedicarían al cultivo de frutales. En las que el terreno lo permitiera, aparecerían aterrazadas. También habría campos de olivos y algún frutal.
- En las proximidades de los cursos de agua (ríos, ramblas y fuentes) aparecerían las especies propias de los bosques de ribera: álamos, fresnos, alisos y el almez.
- En los llanos estarían los cultivos de cereales, trigo, avena, cebada y mijo. Las leguminosas quedan recluidas al ámbito del huerto. Los huertos se localizarían en aquellos lugares que permitieran aprovechar las ricas tierras que se encuentran en las ramblas y junto a los cursos de agua mediante la explotación en cultivo intensivo.

Entre las tierras de cultivo encontraríamos las zonas de pastos donde pacerían esporádicamente, las ovejas y las cabras que aprovecharían los rastrojos.

Plantas cultivadas documentadas en la región

El pilar básico de la economía ibérica lo constituye la agricultura, mayoritariamente de secano y como apuntan Rivera y Obón[7], las pobla-

6 Casado y Page (2004): 7.
7 Rivera y Obón (2005): 61.

ciones ibéricas del sureste utilizaron además varias especies de plantas procedentes del Mediterráneo Oriental y del Cercano Oriente, hasta entonces desconocidas en nuestra Península.

De entre las encontradas en distintos yacimientos de época ibérica, destacan:

1. Frutales, como **el almendro** *(Prunus dulcis. Miller*) hay frutos carbonizados con endocarpo y semillas en diez tumbas del Cigarralejo (Mula), las nº 137, 147, 200, 266, 365, 441, 471, 472- 473, 481 y 515. Son muestras fácilmente identificables de dimensiones más reducidas que las actuales. Según Rivera y Obón la aparición de las almendras en la Península se produce en este periodo y posiblemente fueron introducidas por los fenicios a partir de las poblaciones del Mediterráneo Oriental.
   La almendra en la antigüedad es un fruto de fertilidad y de riqueza, no obstante, apenas si se representa en la iconografía. Aunque precisamente en el Cigarralejo aparecieron dos colgantes de plata en una de las tumbas principescas (nº 277) de forma almendrada[8].

Figura 4. Almendras carbonizadas. Tumba 200 de la necrópolis del Cigarralejo (Mula)

El granado (*P*única *granatum L.*). Posiblemente el granado fue introducido en la Península por los fenicios, pero en nuestra región no encontramos vestigios hasta época ibérica. Efectivamente, a lo largo del s. IV a. C. y en adelante se han documentados tanto semillas como granadas enteras carbonizadas, en Cabecico del Tesoro (Verdolay, la Alberca). Las representaciones de granadas abundan en la iconografía ibérica pintada, bien en forma de árbol con frutos,

8 Cuadrado (1987): 487, Fig. 212.3).

o frutos unidos con ramificaciones. Los artesanos también fabricaron pequeños objetos de barro policromado que han adoptado esta forma, aunque algunos autores las consideran como posibles adormideras[9], planta con la que comparte mucho simbolismo. Entre los estudios y referencias que hay sobre el tema, queríamos reseñar el trabajo de I. Izquierdo[10]. La granada está íntimamente ligada al mito griego de Deméter y su hija Perséfone, en el que los ciclos de muerte y de resurrección se alternan periódicamente. Es por lo tanto un símbolo funerario, pero, dada la cantidad de semillas que contienen, también se relaciona con la fecundidad.

Figura 5. Vaso de "Las Granadas y los Puñales". Tumba 400 del a necrópolis del Cigarralejo (Mula)

Posteriormente hay que incluir la **palmera datilera** (*Phoenix dactylefera L.*). Según Rivera y Obón[11], estas plantas fueron conocidas a través de las colonias fenicias, griegas y posteriormente púnicas, ya que los restos de las mismas provienen mayoritariamente de contextos funerarios, donde aparecen relacionados con objetos importados de diversos puntos del Mediterráneo. Hay varios huesos de dátiles en el museo arqueológico municipal de Jumilla, pero son de época romana, por lo que es difícil de precisar en qué momento comienzan a cultivarse en la Península. No obstante, hay docu-

9 Es difícil de determinar en algunos casos, incluso en la antigua Grecia se consideraba a la granada como una evolución comestible de la adormidera González-Wagner (1984): 44-45.

10 Izquierdo (1997): 65-98.

11 Rivera y Obón (2005): 61.

mentación gráfica (pinturas en cerámica, orfebrería y relieves de piedra) de época ibérica tardía en varios yacimientos peninsulares en el que aparecen claramente representadas palmeras y hojas de palma. En vasos ibéricos de Murcia, aunque con muchos reparos, encontramos pintadas lo que parece una hoja de palma.

El olivo (*Olea europea L.*) Lo tenemos documentado en la Región desde la prehistoria, aunque hay muy pocos restos de huesos, frutos o de cualquier tipo de representación de esta planta. No ocurre lo mismo con el aprovechamiento de la madera de olivo por los íberos de la zona, muy bien documentado su uso como combustible y para la realización de objetos de uso cotidiano (pequeños objetos, muebles o parte de instrumentos y útiles de trabajo o para la construcción).

E. Cuadrado recuperó aceitunas en la sepultura 382 del Cigarralejo, en el que la identificación del hueso no ofrece dudas, aunque en esta ocasión el tamaño y la forma del endocarpo pueden sugerir que sea silvestre o acebuche. Sabemos que el aceite era un producto de consumo humano y que también se utilizó como combustible, posiblemente el que provenía del acebuche. Así como de la abundancia de la producción de aceite cuyo excedente se exportaba. Es sin duda el producto más alabado por las fuentes clásicas, por parte de autores como Estrabón, Avieno o Plinio, junto a la vid y la higuera.

Figura 6. Huesos de aceituna e la tumba 283 del Cigarralejo (Mula)

Citar aparecieron restos de lo que parece, aunque con ciertas dudas, una Chufa en la tumba 200 del Cigarralejo.

2. **Cereale**s. Son plantas herbáceas de la familia de las gramíneas que se cultivan por su grano. Su nombre viene de Ceres, diosa de la agricultura en el mundo romano. Su consumo masivo se produjo con la revolución del neolítico y la introducción de la agricultura, con lo que a la dieta del hombre además de la caza y recolección se sumó una alimentación con amplio contenido de cereales.

En nuestra Región destaca, al igual que en el resto de las poblaciones mediterráneas, el cultivo del trigo, la cebada y la avena. Alonso [12] menciona como novedad el cultivo de la avena foránea de oriente, pero es más común la presencia de trigo *(Triticum Aestivum* L. trigos candeales, jejas y chamorros). Así en Cigarralejo está documentado en la tumba 200 y 441. Los trigos desnudos aparecen con relativa frecuencia en el mundo ibérico, siendo junto a la cebada vestida *(Hordeum vulgare L.,* cebada) los cereales más frecuentes, incluso mezclados en el Cigarralejo, en la tumba nº 200.

La cebada vestida también la encontramos en ámbito doméstico en el poblado de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla), en el interior de la denominada casa M[13].

Contamos con la presencia posiblemente de un silo en el poblado de Coímbra del Barranco Ancho y en los poblados ibéricos de nuestra región, con numerosos recipientes cerámicos que pudieron servir como contenedores y para el transporte de los excedentes, parte de los cuales pudieron utilizarse en el comercio para intercambio con otros productos. También existen otros vasos cerámicos que quizás se usaron para la elaboración de cerveza.

Iconográficamente también está representado en objetos de época ibérica aparecidos en diversos yacimientos de Murcia (un sello de cerámica y en vasos plásticos en forma de cabeza de una diosa tipo Deméter), aunque su procedencia no sea íbera, pero la imagen, especialmente de espigas, no les fue ajena a esta sociedad.

Figuras 7 A y B. Trigo y cebada vestida de la tumba 200 del Cigarralejo (Mula).

12 Alonso (2004): 25-46.
13 VVAA (2017): 38.

3. ***Vitis vinífera*** *L.* o vid. Reseñar el estudio de Badal, junto a varios investigadores presentado en el VII Congreso ibérico de arqueometría[14]. Podía usarse, al igual que hoy en día, como fruta fresca y también para la producción de vino, del que se conservan algunos testimonios de diversos autores clásicos.
   La tenemos documentada a nivel de madera, usada la cepa o el sarmiento como leña en la pira funeraria de alguna tumba de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla), aunque es un dato apenas constatado en otras necrópolis ibéricas, quizás porque la viña no recibiera podas sistemáticas y solo se reaprovecharan como combustible, los materiales de desecho[15]. Además, aparecieron tanto uvas completamente carbonizadas, como semillas en las tumbas 95 y 298b del Cigarralejo (Mula), publicadas erróneamente como "peretas". Guerin y Gómez[16] mencionan el hallazgo de semillas de uva procedentes de variedades cultivadas en yacimientos de Alicante, así como ánforas destinadas a la vinificación.
   También hay alguna representación iconográfica de racimos de uva, pero muy esquemática, que se tratará en el capítulo correspondiente.

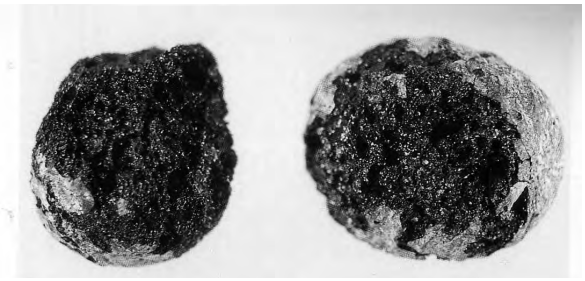


Figura 8. Uvas carbonizadas del Cigarralejo

4. Podemos destacar la aparición de **alholva** (*trigonella foenum-graecum* L, Alholva), planta cultivada por su interés forrajero, aunque sus semillas pueden ser consumidas, cocidas o en harina, mezclada con aceite de oliva y miel. Su cultivo era frecuente en la antigüedad en Grecia y en Italia, quizás pudo introducirse en la Península ibérica a partir de alguna colonia griega. La tenemos documentada en la tumba nº 70 de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla) [17] y en la 200 del Cigarralejo.

14 VVAA (2008): 144-157.
15 VVAA (2010): 26.
16 Guerín y Gómez (2000).
17 Rivera y Obón (1987): 74-76.

Plantas recolectadas

1. En la tumba nº 70 de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla) se descubrieron **gamones** (*asphodelus ayardii σ Asparagus σ cirerae*) y en la 200 del Cigarralejo raíces de gamonita. Se trata de una planta herbácea perenne, asociada en el mundo Mediterráneo a ritos funerarios. Su utilización pone de manifiesto la influencia que el mundo griego tuvo en esta cultura de nuestra protohistoria peninsular. Ya en la Odisea, Homero, hablando del Hades o infierno lo denomina "pradera de asphodelus", praderas en las que permanecían los espíritus de los héroes muertos durante la guerra de Troya. Incluso algún historiador clásico como Teofrasto afirma que numerosas partes de la planta son comestibles "*el tallσ σ escapσ, fritσ; las semillas asadas y, sobre todσ, los tubérculos cortados y cocidos mezclados con higos*".
2. La etnografía nos muestra que algunos frutos como las **bellotas, el sauco y las núsculas, o fruto de lentisco**, se han venido utilizando de forma tradicional, tanto para la alimentación del ganado como para la dieta humana. Incluso tenemos datos de que en algún yacimiento arqueológico como el Puntal dels Llops (Olocau, Mogente, Valencia), las bellotas (*Quercus ilex L. ssp. Ballota)* se hallaron junto a un molino, lo que puede indicar que ya se elaboraba harina de bellotas en época ibérica. Hay bellotas también en la tumba 200 del Cigarralejo, reducidas a dos cotiledones cada una, pero sin cúpula ni tegumento.

Figura 9A. Fruto de la encina (bellota) de la necrópolis del Cigarralejo (Mula).

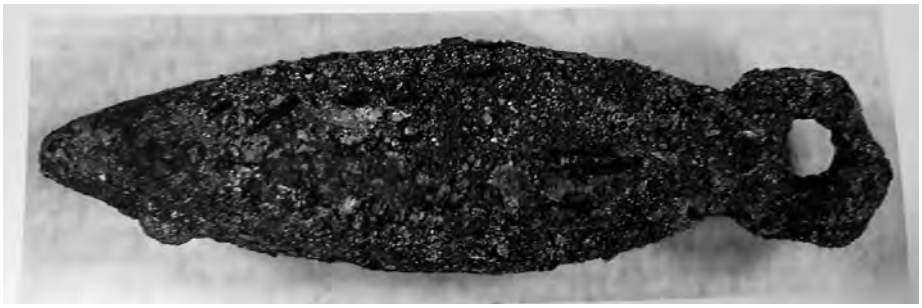


Figura 9B. Colgante de bronce en forma de bellota. Tumba 29-31 de la necrópolis del Cigarralejo (Mula)

3. *(Ficus carica L.)* **La higuera** Higos. Los higos han acompañado a las aceitunas y a las uvas formando el conjunto más importante de cultivos frutales mediterráneos desde la Edad del Bronce[18]. En el mundo griego el higo parece estar relacionado con el culto de Rhea, diosa de la maternidad y de la fertilidad, pero también fue considerado como símbolo fálico, incluso en algunas fiestas nupciales se utilizaron estos frutos. Entre los romanos era un símbolo de generación y de fecundidad[19]. Hay un fragmento de higo procedente de la necrópolis de Cabezo del Tío Pío (Archena), aunque existen antecedentes en los enterramientos calcolíticos de la Cueva Sagrada (Lorca)[20].
4. **Pino piñonero** (*Pinus Pinea L.)* y **pino carrasco** (*Pinus halepensis L.).* Tenemos evidencias en diversos yacimientos ibéricos de la Región, de su uso como madera para combustible, para la construcción, para la realización de diversos enseres domésticos y laborales y los frutos, como alimento. Indudablemente se usaría también en la industria naval.

   Tenemos documentados piñones en la sepultura nº 3 de la necrópolis de Cabezo del Tío Pío (Archena), en alguna tumba de la necrópolis del Castillejo de los Baños (Fortuna) y en Cigarralejo (Mula), concretamente en las tumbas 27, 121, 200 y 521 correspondientes a las cubiertas del piñón. Los restos recuperados son iguales a los que actualmente pueden recogerse de los pinos piñoneros cultivados. Del mismo modo en la necrópolis del Cigarralejo hay documentado pino carrasco (tumbas 200, 204 y 350). Entre los griegos los piñones

18 Rivera y Obón (2005): 69.
19 Gubernatis 1882.
20 Rivera y Obón 1987b: 31-37.

se utilizaban para curar enfermedades de los pulmones y las piñas, eran símbolo de la vida eterna[21].

No hemos identificado ninguna representación de piñas en los yacimientos ibéricos de Murcia, aunque existe una muy significativa en un vasito caliciforme de Castellet de Banyoles (Tivissa, Tarragona) en el que aparecen piñas alternando con bellotas[22]

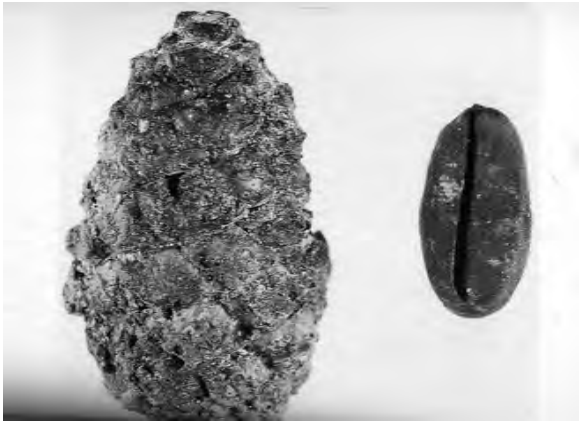


Figura 10. Piña y piñón de pino piñonero. Tumba nº 121 del Cigarralejo (Mula).

5. *Corylus sp.* **Avellanas**. No son frecuentes en el registro arqueológico del área murciana, ya que contamos con un único ejemplar procedente de la tumba 21 del Cigarralejo. Por el contrario, si están bien documentadas en Cataluña y Cádiz.
6. Lo mismo ocurre con **las nueces** (*Juglans regia L., Nogal)* ya que se ha conservado solamente un elemento de procedencia incierta en el museo Arqueológico de Murcia.

Todos estos hallazgos reflejan la importancia de la recolección de frutos silvestres en el mundo ibérico, como complemento a la dieta alimenticia humana o incluso del ganado.

Carbones

Se han realizado estudios de los carbones –antracología- que nos permite conocer los datos de las especies arbóreas que aparecen en las necrópolis y que fueron usadas para incinerar a los muertos en el ritual funerario; o en

21 Gubernatis (1882) en Ribera y Obón (2005): 67.
22 VVAA (2010): 77.

los poblados ibéricos, donde se han encontrado restos de las vigas de madera que sustentaban los techos de las viviendas; o de pequeños muebles u objetos y útiles como cucharas, cajitas, copas, pomos de tapaderas,... algunas finamente torneadas y talladas con un punzón a base de líneas incisas, ovas y otras decoraciones geométricas. Todo ello indica que el uso de objetos de maderas duras como el boj, olivo y tilo, como más usadas, era una práctica corriente para estas gentes, por desgracia, debido a lo perecedero de este material, solo nos han llegado unos pocos restos.

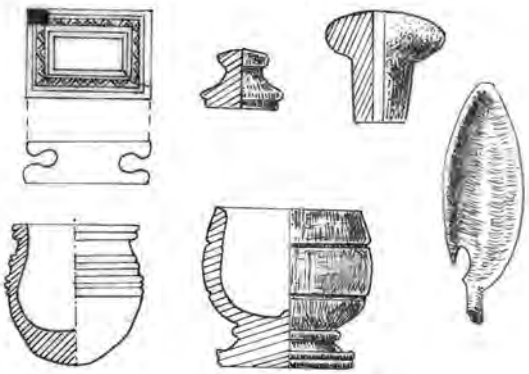


Figura 11. Fragmentos de pequeños objetos de madera. A. Placa chapada en oro de uso incierto. B. Vasito ovoide. A y B de la tumba 70 de la necrópolis del Poblado de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla). C. Tapaderas de vasitos. D. Copa torneada. E. Cuchara. C, D, y E tumba 200 del Cigarralejo (Mula).

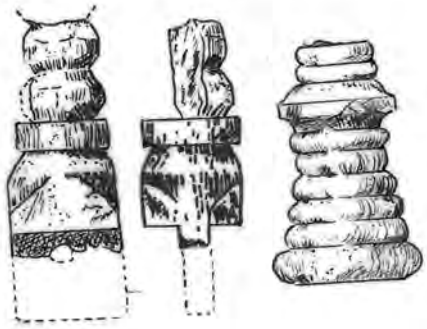


Figura 12. Fragmentos de muebles torneados. Tumba 200 del Cigarralejo (Mula).

En nuestra Región los fragmentos de maderas carbonizadas analizados proceden mayoritariamente de contextos funerarios, así por ejemplo en las tumbas nº 57, 138, 230, 266, 277, 333-257 y 353 del Cigarralejo (Mula)[23],

23 Hundt (1968): 187-205. Castelo (2005): 98 y 399.

hay cajitas de tocador y en la nº 200[24] fragmentos de muebles torneados, tablas y elementos cilíndricos en pino, fresno y espino blanco, además de un trozo de cuchara. En las tumbas nº 26 y en la 70 de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla) aparecieron contenedores de madera torneada y en la 70 además de la caja y un tarrito similar a los de Cigarralejo, contaba con un objeto cuadrado chapado en oro, de uso incierto[25].

Figura 13. Restos de vasito ovoide con su tapadera.
Tumba 266 de Cigarralejo (Mula).

En la necrópolis del Castillejo de los Baños (Fortuna), hay pequeños restos de maderas trabajadas, entre otras piezas del ajuar funerario, en las sepulturas nº 7 y 29[26]. Gracias a todas ellas se ha visto la existencia de una vegetación característica de los bosques de galería que aparecen en los márgenes de los cursos fluviales, como apuntamos con anterioridad. Detectándose la presencia de álamos, fresnos, alisos y el almez, que crecían en las márgenes de los ríos y ramblas, lugares en cuyas proximidades se asentaban los poblados ibéricos.

Plantas textiles

1. **El esparto** *(Stipa tenacissima L.* esparto) Entre las materias primas que utilizaban los iberos para la confección de sus prendas destaca el esparto, espontáneo en la península y muy abundante en el sureste,

24 Cuadrado (1968): 148-186.
25 VVAA (1987b): 669-680.
26 En 1986 se practicó una campaña de urgencia en dicha necrópolis, debido a que el propietario aró toda la zona, destruyendo gran cantidad de sepulturas. Aunque la memoria final de la necrópolis permanece inédita, si se han publicado las sepulturas que contenían armamento. García Cano y Page (2001): 57-136.

donde la demanda era tan fuerte que se recolectaba dos veces al año[27]. Se empleaba principalmente para calzado y cestería de la que tenemos una buena muestra de hojas trenzadas en crudo de pleita pertenecientes a cestas o capazos, y de soga, guita y cordelillo, que serían simples cuerdas y fragmentos de asas de los capazos en las tumbas nº. 152, 200, 256 del Cigarralejo. Hay otros fragmentos de capazo de pleita en la tumba 70 de la necrópolis del Poblado de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla), algunos más y así mismo, armas depositadas en enterramientos se hallaron envueltas en este tejido. También algún fragmento en la necrópolis del Castillejo de los Baños (Fortuna) y cerca de 500 metros de guita –trenza de tres cabos- en la casa M del poblado[28]. Hallazgo impresionante que pone de manifiesto la importancia del esparto en la antigüedad, tal y como explican las Fuentes Clásicas y queda corroborado por este descubrimiento singular ya que, al tratarse de un material perecedero, solo suelen llegar hasta nosotros pequeños trozos. Probablemente su presencia sería habitual en la mayoría de las viviendas ibéricas, ya que el saberlo trabajar, fue fundamental en la economía doméstica, por la multitud de usos en lo que podía emplearse, tales como la confección de esteras, para la construcción de techumbres al envolver las cabezas de las vigas del techo o incluso, como mencionan algunos autores clásicos, para la elaboración de vestidos, zapatos y toda clase de impedimenta y atalajes para los animales domésticos[29].

Figura 14 A. Distintos fragmentos de cestería de esparto aparecidos en la tumba 200 del Cigarralejo (Mula).

27 Iniesta, Page y García Cano (1987): 74. VVAA (1987): 20.

28 VVAA (2017): 19 y 38.

29 Para el conocimiento del esparto en Coimbra del Barranco Ancho (Jumilla) con un apéndice con los textos clásicos sobre el esparto vid. García Cano, Page y García Toral (2019): 23-35.

Figura 14 B. Restos de pleita de esparto crudo carbonizado de la sepultura 200 del Cigarralejo (Mula).

2. ¿Y el Lino (linum usitatissimum L. Lino) bien documentado también en Cigarralejo, en las tumbas 45, 152, 182, 200, 312, 344, 256? Tito Livio y Polibio hacen referencia a las blancas túnicas de lino ribeteadas con púrpura[30] y Hundt[31] reconoce varios tipos de tejidos entre los del Cigarralejo, uno con orla de técnica de tablillas, otro fino similar a un velo, tipo tafetán, y también se encontraron tejidos tipo Sprang[32]. La existencia de lino ya se ha probado en la Península Ibérica a lo largo de la Edad del Bronce, con lo que su aparición en yacimientos ibéricos, no ha de atribuirse a un influjo oriental[33].

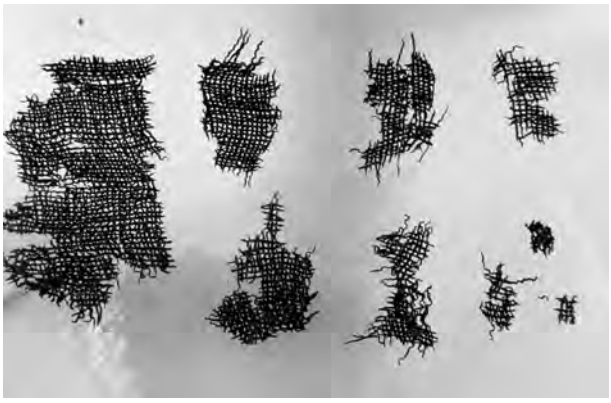


Figura 15. Fragmentos de tejido de lino. Tumba 200 del Cigarralejo (Mula).

30 VVAA (1987): 20.
31 Hundt (1968).
32 Cuadrado 1987.
33 Rivera, Obón y Asencio 1988: 317-334.

Para el poblado de los Molinicos (Moratalla) el Dr. P. Lillo habla de que el curso permanente de agua que proporcionan los dos ríos que los rodean, el Alhárabe y el Benámor propiciarían el desarrollo de una densa vegetación, …. También lo está la recolección de plantas textiles como el **esparto, el lino, el junco, la anea y el albardín**[34] Aporta también unos interesantes datos sobre las espasmódicas y estacionales riadas que cubrían las áreas llanas inmediatas al cauce fluvial, y tras su retirada, los finos arrastres habían modificado y enriquecido con otras sustancias los resecos suelos además de humedecerlos. Este hecho, como en otras áreas y culturas subáridas, debió originar una serie de plantaciones estacionales y con el tiempo unos sistemas de regadío más o menos desarrollados en las áreas próximas al hinterland del poblado

Objetos relacionados con la agricultura y elaboración de manufacturas a partir de materia prima vegetal

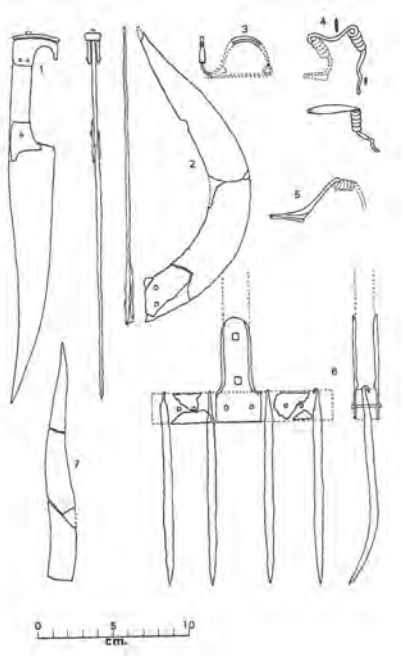
1. Herramientas usadas en las labores agrícolas.

En nuestra Región están mejor documentadas, tanto en cantidad, como en variedad de utensilios fabricados en hierro, en el interior de las viviendas de los poblados ibéricos que en sus necrópolis. Dato que viene a demostrar que solo formaron parte del ajuar funerario, no todas las pertenencias del difunto, sino una selección de las mismas. Hay numerosos estudios sobre el instrumental agrícola en diversas zonas del ámbito ibérico, de los que reseñaremos el de E. Camahua[35] y el de J. Huroz, ambos recogen amplia bibliografía al respecto.

Así tenemos en la "Casa M" de Coímbra del Barranco Ancho, con una buena muestra del instrumental usado por los agricultores en su quehacer cotidiano: una azada de gran tamaño y restos de una segunda bastante deteriorada, dos hoces y un podón. A todos ellos les falta el mango o las empuñaduras elaboradas en madera, de las que no han quedado vestigios, solo los clavos o remaches metálicos para unirlas a la espiga de la hoja[36]. De hallazgos antiguos, P.Lillo recoge diversos materiales de gran interés[37]: una hoz y una horqueta o tridente de uso agrícola del mismo poblado.

34 Lillo (1993): 51.
35 Sanahuja (1971): 60-110. Huroz (1999): 59-85.
36 VVAA (2017): 16-17, 35-37.
37 Lillo (1981): 208-210; 279-282.

Figuras 16 A y B. Azada y podón de la casa M de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla).



Figuras 17 y 18. Diverso instrumental de hierro de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla), procedentes de excavaciones antiguas, procedentes de varias dependencias. (Fotos cedidas por J.M. García Cano)

Del poblado de Bolbax (Cieza) dos podones con puño macizo de hierro y boquillas de cobre remachadas; un podón de vid, herramienta compuesta por una hachuela estrecha para cortar los sarmientos en la poda y una hoja de lomo semicircular y grueso filo en la zona inferior, para cortar los tallos tiernos y un gran cuchillo de hierro.

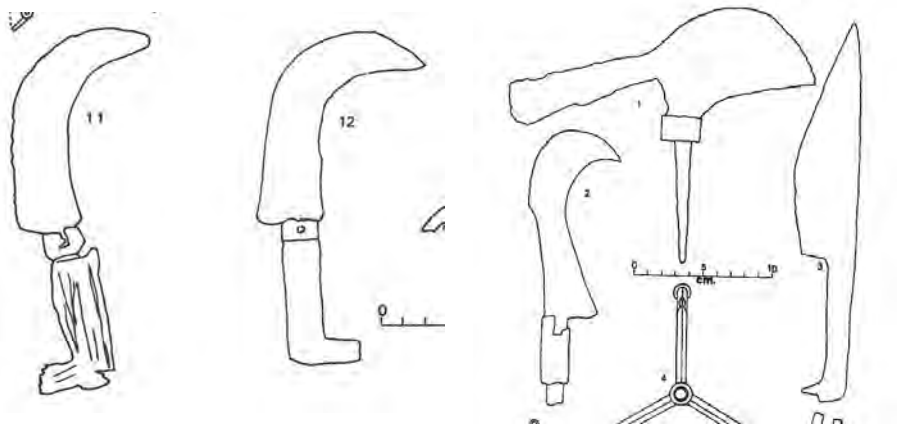


Figura 19. Diverso instrumental agrícola procedente del poblado de Bolbax (según P. A. Lillo).

En contextos funerarios contamos básicamente con los datos que aporta la necrópolis del Cigarralejo, que como apuntamos anteriormente, con sus quince herramientas agrícolas, a ejemplar por tumba, a excepción de la nº 209 que contaba con varios ítems lo que le valió que su descubridor la denominase "la tumba del agricultor"[38], suponen una mínima parte del conjunto de la colección compuesta por cerca de 500 sepulturas. Se han documentado: hachas o quizás picos, difícil de distinguir debido a lo deteriorado de los fragmentos, en las tumbas nº 57, 333-257, 370, 371, 380, 403 y 479. Hoces, aunque con algunas reservas, al tratarse de fragmentos, en la tumba 410. Podaderas en las sepulturas 198, 209 (tres ejemplares), 333-257, Reja de arado en la tumba 209. Por último, azada o legón en la nº 494.

Figura 20. Podadera de hierro de la tumba 2009 de la necrópolis del Cigarralejo (Mula).

38 Cuadrado (1987): 386-387, Fig. 163.

2. Muelas de Molino de cereales.

Procedentes de ambientes domésticos, hay varias en diferentes viviendas de Coímbra del Barranco Ancho y restos del pie fijo realizado con piedras trabadas con barro y casi media muela cilíndrica de un molino rotatorio para cereal, de la Habitación A-82 de los Molinicos (Moratalla), fechada por su excavador a fines del s. V o inicios del IV a. C[39]. Estaba junto a dos molinos barquiformes, del milenio anterior, uno de los cuales, fue modificado en época ibérica, quizás para convertirlo en un mortero que serviría para triturar productos duros.

3. Macitas de cerámica. Pequeñas manos de mortero, realizadas en barro cocido, algunas con decoraciones especiales o en forma de paloma, que quizás se usaron para triturar hierbas, raíces de plantas o pequeños tubérculos o bulbos. Las tenemos localizadas tanto en la necrópolis del Cigarralejo, de donde queremos destacar sobre todo, de la tumba nº 526, un curioso ejemplar en forma de paloma[40]. R. Castelo considera que estas pequeñas piezas pudieron ser manos de mortero a modo de machacadores, con aplicaciones para la cosmética, medicina (preparación de emplastos, plantas aromáticas, etc.) o simplemente como un elemento más de cocina. También hace notar, en beneficio de su carácter práctico y cotidiano, el hecho de constatar que normalmente las bases de estos utensilios, han sufrido un desgaste debido al uso. Tampoco faltan en diversas casas del poblado de Coímbra del Barranco Ancho, de las que destacaremos la encontrada en la casa M[41].

Figuras 21 A y B. Macitas o manos de mortero de la necrópolis y del poblado de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla).

39 Lillo (1993): 66-67.
40 Castelo (2005): 411.
41 VVAA (2017): 34.

Figura 22. Mano de mortero en forma de ave. Tumba 526 de la necrópolis del Cigarralejo (Mula).

4. Elementos relacionados con la industria textil. Tales como las fusayolas para hilar las madejas de lino o diversos objetos del telar, donde se tejieron las famosas telas de lino, así como agujas de hierro o bronce para coser las telas, algunas de las más grandes quizás se emplearon también para coser el esparto. Y destacar una plaquita de madera de boj, perteneciente a un telar de placas, según C. Alfaro [42], muy elemental con el que los resultados obtenidos, estarían a caballo entre la cestería y el tejido.

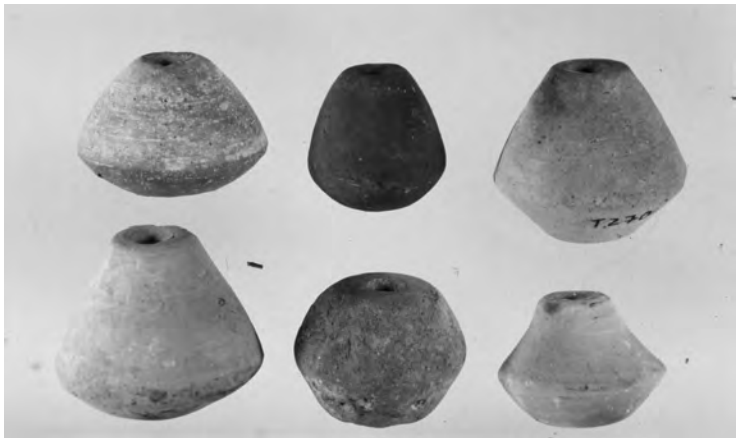


Figura 23. Conjunto de fusayolas de cerámica de la tumba 270 de la necrópolis del Cigarralejo (Mula).

5. Ánforas de almacenamiento de sólidos o de líquidos. En Molinicos de Moratalla pudo documentarse la estructura de las viviendas con todos los enseres ya que sufrió un incendio y los habitantes no pudieron

42 Alfaro (1984): 85-88.

recuperar de entre los escombros sus pertenencias. Así el Dr. Lillo vio que algunas casas adosadas a las murallas, disponían de un altillo donde se depositaron grandes recipientes de almacenamiento. Se trata de pequeñas estancias elevadas a las que se accedían por una escalera de madera y de no más de 7 m2. El suelo[43] estaba cubierto por losetas de caliza hábilmente acopladas unas a otras… evidentemente para garantizar la sequedad del recinto y evitar que la humedad pudiese afectar a los productos allí almacenados…. El abarrotamiento de recipientes en la vivienda …-fondo y azotea almacén- pone de manifiesto q estas gentes tenían una actividad de conservación de productos con vistas al autoconsumo y también orientado a una economía de intercambio y comercialización de los excedentes agrícolas. La presencia generalizada de un envase tan común y funcional como el ánfora de saco. Nos hace pensar en unos recipientes ideados e ideales para el transporte, especialmente de alimentos.

Figura 24. Altillo para almacenar los recipientes que contendrían el grano. Poblado de los Molinicos (Moratalla). (Según P. A. Lillo).

No tenemos constancia de que se fabricara vino, pero la existencia de grandes recipientes ovoides, de boca estrecha y pico vertedor en la parte inferior le hace pensar a este mismo autor[44], en la posibilidad de su utilización para fabricar otro caldo espirituoso, derivado de la cocción o maceración de cereales que pudiese relacionarse con la caelia q los textos clásicos refieren… aunque la mayoría debieron contener

43 Lillo (1993): 69-70.
44 Lillo (1993): 71.

productos vegetales ya secos como cereales y leguminosas. Incluso detectó una película de residuos grasos en su interior que delataban un contenido oleoso y que al haber ardido la vivienda, se debió inflamar el contenido de los recipientes y así éstos quedaron impregnados de una negra película que delata la presencia del líquido combustible. Evidentemente el uso de aceite de oliva debió estar generalizado, al menos en el último periodo de ocupación del poblado, a partir de la segunda mitad del s, v a. C. Ya q son frecuentes los vasitos caliciformes que delatan su utilización como lamparitas de alumbrado mediante el sistema de mariposas, que ha dejado el cerco interior de hollín en su parte alta. Tampoco faltan en otros yacimientos, como Cabecico del Tesoro (Verdolay, La Alberca) platitos o cuencos, normalmente de borde entrante y sin decoración, que presentan el interior quemado o con restos de humo, debido sin duda a que fueron usados como lamparitas de aceite con mecha flotante.

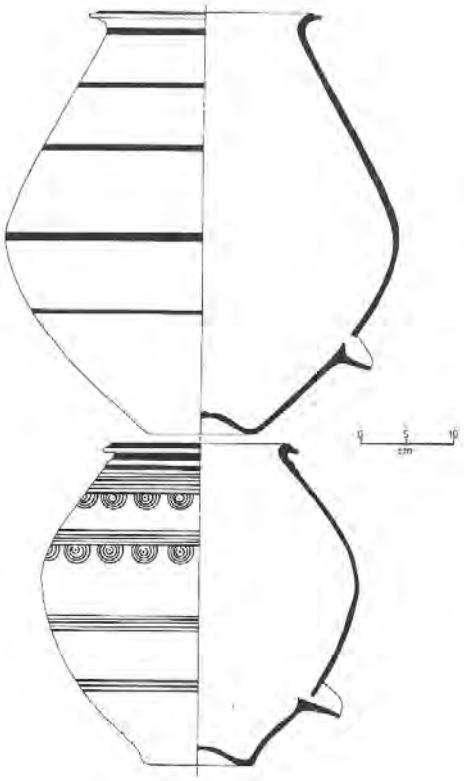


Figura 25. Recipientes usados para la elaboración de cerveza. Poblado de los Molinicos (Moratalla). (Según P. A. Lillo).

Representaciones de frutos y plantas

No hemos de olvidar los datos indirectos relacionadas con el tema que nos ocupa sobre la agricultura ibérica, que proceden de las representaciones que los artesanos ibéricos hicieron en distintos soportes: cerámica pintada, esculpidos en piedra, vasos plásticos en forma de frutos, sello de barro o incluso, pequeñas joyas o monedas en donde aparecen diversas representaciones de plantas, árboles y de frutas, más o menos identificables.

En este sentido hay que remitir al magnífico trabajo sobre la flora ibérica[45] en el que los autores recopilan las plantas de la Edad del Hierro en la fachada mediterránea peninsular, ofreciéndonos el estudio de las que fueron empleadas cotidianamente por los iberos y, en base a las representadas por los distintos artesanos, como orfebres, ceramistas, escultores y pintores, acercarnos al significado simbólico de algunas de ellas.

En los asentamientos ibéricos de nuestra Región no contamos con demasiados ejemplos, pero los pocos que han llegado hasta nosotros aportan una valiosa información al respecto. Así disponemos con las plantas pintadas que decoran algunos vasos cerámicos, como sería el caso del vaso de "las granadas y de los puñales" de Cigarralejo o el ánfora de Coímbra del Barranco ancho con hojas de hiedra y granadas de la habitación H, en perfecto estado de conservación, pero no se trata de un ejemplar único, ya que aparecieron en otras dependencias del mismo poblado varias ánforas incompletas con una decoración similar. Igualmente contamos con la vegetación o los frutos esculpidos en esculturas pétreas, concretamente en un fragmento de gola de Coímbra del Barranco ancho con la representación de lo que parece una granada[46].

45 VVAA (2010).
46 García Cano (1997): 263-269.

Figura 26 Gran ánfora decorada con granadas y un tallo con hojas. Habitación H del poblado de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla) y detalle de las hojas pintadas. (Foto cedida por J.M. García Cano)

También realizaron pequeños objetos con la forma de frutos como vasos de tocador en forma de granada, decorados con trazos de pintura roja, en la tumba 154 del Cigarralejo y también en el Cabecico del Tesoro.

Figura 27. Vasito ibérico en forma de granada. Cabecico del Tesoro (Verdolay, La Alberca).

Hay además pequeñas joyas como el colgante de bronce en forma de bellota de la tumba 19-21, de la 29-31, otro de la tumba 95 y dos bullas de plata en forma de almendra de la tumba principesca 277, todos ellos del Cigarralejo (Mula) y algún pendiente de oro con bolitas en forma de racimo de uva en Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla), así como en el Cabecico del Tesoro (Verdolay, La Alberca). No tan historiados como los de procedentes de la rica necrópolis de Túgugi (Galera, Granada), pero cuya iconografía es ampliamente conocido por las comunidades ibéricas, al recibir de distintos puntos del Mediterráneo, unos vasos plásticos de cerámica en forma de cabeza femenina, a la que se ha interpretado como una deidad asimilable a la diosa Deméter que, normalmente lleva como pendientes un pequeño racimo de uva, formado por tres granos y espigas de trigo, en el kalathos que cubre su cabeza[47].

Figura 28. Pendiente de oro, del que pende un pequeño racimo de uva. Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla).

47 García Cano y Page (2004).

Figura 29 Vaso plástico en forma de cabeza femenina, asimilable a la diosa Deméter. Procede de la necrópolis de Cabecico del Tesoro "acarreo".

Por último, el Dr. Lillo[48] publicó un sello de barro, bastante tardío en el que se muestran claramente un haz con tres espigas de trigo. Procede de Poyo Miñano (Cehegín), de una colección particular. Con lo que la representación de este cereal aparece además de en esta pieza, en los famosos pebeteros de cabeza de Deméter, comentados anteriormente.

Figura 30. Sello de barro de Poyo Miñano. Colección particular (según P. A. Lillo).

48 Lillo (1981): 43-44.

Fuentes clásicas

Ya que el tema excede al ámbito de este pequeño trabajo, hemos de remitir a varios estudios que ya tratan el tema ampliamente. El anteriormente mencionado sobre la flora ibérica, en el que se reúnen las referencias de los autores antiguos y, aunque las noticias son escasas e incluso, ya de época romana que hablan de la Hispania Imperial, como los autores comentan, recogen parajes y cultivos de larga tradición[49]. Cada referencia se encuentra relacionada concretamente con la planta tratada, ya sea real o imaginada por los íberos, con amplia bibliografía reciente al respecto.

Por otro lado Uroz[50] recopila en su trabajo referencias muy útiles de las obras de Jenofonte y Teofrasto, además de analizar la agricultura ibérica del Levante, dentro de su contexto mediterráneo, para terminar con una discusión tan interesante como las ideas sobre la condición social de la mano de obra, la propiedad de las tierras y, desajustes en el nicho ecológico, mirando de reojo a la península italiana.

Para las fuentes sobre el esparto en nuestra Península, remito a la publicación[51] referente a la economía del esparto en Coímbra del Barranco Ancho en donde se recopilan todas las fuentes de autores clásicos al respecto.

Bibliografía

Alfaro Giner, C. (1984). Tejido y cestería en la península Ibérica. BPH XX. Madrid.

Alonso, N. (2004). Cultivos y producción agrícola en época ibérica. Saguntum, exc3. Valencia, pp. 25-46.

Casado Martín, F. y V. Page del Pozo (2004). La vegetación en el mundo ibérico (A) evidencias arqueológicas. Experiencias didácticas del museo del Cigarralejo. Mula-Murcia nº vii. Murcia 2004.

Castelo Ruano, R. (2005). La mujer en el mundo ibérico, pp. 87-110 y Contenedor, p. 399 en VVVV Museo de Arte Ibérico El Cigarralejo. La colección permanente. Murcia.

García Cano, J. M. (1997). Las necrópolis ibéricas de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla. Murcia). 2 Tomos. T. I Las excavaciones y el estudio analítico de los materiales. Murcia 1999.

García Cano, J. M. y V. Page del Pozo (2001). El armamento de la necrópolis

49 VVAA (2010): XV.

50 Uroz (1999): 59-85.

51 García Cano, Page y García Toral (2019): 23-35.

de Castillejo de los Baños. Una aproximación a la panoplia ibérica de Fortuna (Murcia). Madrid, pp. 57-136.

García Cano, J. M. y V. Page del Pozo (2004). Terracotas y vasos plásticos de la necrópolis del Cabecico del Tesoro, Verdolay, Murcia. *Monografías del museo de Arte Ibérico El Cigarralejo,* 1. Murcia.

García Cano, J. M., V. Page del Pozo y A. García Toral (2019). Una base económica en Coímbra del Barranco Ancho. El esparto. En estudios de arqueología en homenaje a Francisco Gil González. Murcia, pp. 23-35.

González-Wagner, C. (1984). Psicoactivos, misticismo y religión en el mundo antiguo. *Gerion 2*, pp. 31-59.

Cuadrado Díaz, E. (1968). "Tumbas principescas de El Cigarralejo" MM 9. Heidelberg, pp. 148-186.

Cuadrado Diaz, E. (1987). La necrópolis ibérica del Cigarralejo (Mula, Murcia). Bph xxiii. Madrid.

Guerín, P. y G. Gómez (2000). La production du vin dans l´Espagne Préromaine. Els productes alimentaris d´origen vegetal a l´edat del Ferro de l´Europa Occidental: de la producción al consum. Girona, pp. 379-387.

Gubernatis, A, (1882). *La Mythologie des Plantes.* Tomo ii. París.

Hunt (1968). Die verkohlten Reste von Gewebwn, Geflechten, Seilen. Schnüren d Holzgeräten aus Grab 200 von El Cigarralejo. MM9. Heilberg, pp. 187-205.

Iniesta San Martín, A., Page del Pozo, V. y GARCÍA CANO, J.M. (1987): Excavaciones arqueológicas en Coimbra del Barranco Ancho. Jumilla. La sepultura 70 de la necrópolis del Poblado. Murcia.

Izquierdo Peraile, I. (1997). Granadas y adormideras en la cultura ibérica y el contexto del mediterráneo antiguo. *Pyrenae 28.* pp. 65-98.

Lillo Carpio, P.A. (1981). El poblamiento ibérico en Murcia. Universidad de Murcia, Academia Alfonso X el Sabio. Murcia 1981.

Lillo Carpio, P.A. (1993). El poblado ibérico fortificado de los Molinicos. Moratalla (Murcia). Colección documentos serie histórica nº 4. Murcia 1993.

Losa España, T. M. (1957). La botánica y las plantas alimenticias del hombre primitivo. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Barcelona, pp. 1-47.

Rivera Núñez, D. y Obón de Castro, C. (1987). Estudio paleoetnobotánico de la sepultura 70. En Iniesta, A, V. Page y J.M. García Cano. Sepultura 70 de la necrópolis del Poblado. *Excavaciones arqueológicas en Coimbra del Barranco Ancho, Jumilla.* Murcia pp. 74-76.

Rivera Núñez, D. y Obón de Castro, C. (1987b). Informe sobre los restos vegetales procedentes del enterramiento Calcolítico de la Cueva Sagrada (Comarca de Lorca, Murcia9 Anales de Prehistoria y Arqueología 3: 31-37. Murcia.

Rivera Núñez, D. y Obón de Castro, C. (2005). Las plantas y el hombre en el mundo ibérico del sureste de España y su reflejo en el Cigarralejo. pp. 59-72 en El Museo de Arte Ibérico de Murcia. La colección permanente. Murcia.

Rivera Núñez, D., Obón de Castro, C. y Asencio, A. (1988). Arqueobotánica y Paleobotánica en el Sureste de España. Datos preliminares. TP 45. Madrid, pp. 317-334.

Sanahuja Yll, Mª E. (1971). Instrumental de hierro agrícola e industrial de la época iberos-romana en Cataluña. Pyrenae 7. pp. 60-110.
Serrano García, M. (1974). Las plantas en la historia del hombre. Universidad de Barcelona, Discurso inaugural del año académico 1974-75. Barcelona.
Uroz Sáez, J. (1999) La agricultura ibérica del levante en su contexto mediterráneo. Stud. Hist., Hª antig. 17, pp. 59-85.
VVAA (1987) 10 años de excavaciones en Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla). Murcia.
VVAA (1987b) Vasitos de madera de la necrópolis ibérica de "El Poblado" de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla, Murcia). xviii CNA. Canarias, 1985. Zaragoza, pp. 669-680.
VVAA (2008) Lo real y lo imaginario. El proyecto HUM2004-04039 sobre la flora en el mundo ibérico. *Actas VII Congreso Ibérico de Arqueometría.* Madrid, pp. 144-157.
VVAA (2010) Flora ibérica. De lo real a lo imaginario. Serie de Trabajos Varios del SIP nº 11.
VVAA (2017) Excavaciones en Coímbra del Barranco Ancho. Jumilla 2015-2016. La casa M. Murcia, 2017.

La agricultura en época romana

Luis Miguel Pérez Adán
Cronista Oficial de Cartagena

Introducción

Cuando en mis estudios de la carrera de Historia Antigua y Arqueología tuve que enfrentarme a un trabajo relacionado con el historiador romano Plinio el Viejo, no pude imaginarme que muchísimos años más tarde tuviera que desempolvar aquellos apuntes para escribir algo relacionado con la agricultura en la antigua Roma.

Y es que hablar de la agricultura en época romana es introducirse en la misma esencia de ambas cosas, pues si tenemos en cuenta que fue Roma la que puso en explotación como nunca antes se hizo la producción agrícola, en un mundo que duro cerca de 1000 años, el desarrollo del entorno agrícola tuvo la evolución correspondiente a un espacio tiempo en donde millones de personas se dedicaron toda su vida a la agricultura.

Arado romano

Aunque sea desde este solo prisma podremos comprender la importancia del mundo agrícola en general en la civilización romana. Propietarios, hombres libres y esclavos del campo al servicio de las grandes ciudades del imperio a la que había de abastecer de una manera comercial para su alimentación o lo que es lo mismo su propia supervivencia.

Plinio El Viejo

Exponente de todo esto, es el conjunto de actividades y conocimientos desarrollados por los romanos, destinados a cultivar la tierra y cuya finalidad fue obtener productos vegetales (como verduras, frutos, granos y pastos) para la alimentación del ser humano y del ganado, veamos de una manera introductoria como se desarrolló esta actividad en esta época, pues muchas de sus prácticas han perdurado hasta nuestros días.

¿Qué representa la agricultura en la antigua Roma?

Solo echando un vistazo a los clásicos romanos observamos la importancia capital que tuvo, más que como actividad económica o necesidad, como una forma de vida, para algunos de ellos, la mejor posible, pero tras todo este mundo idílico se esconden razones políticas y estratégicas de los recursos agrícolas que conllevaron la conquista y la guerra por el dominio de muchos de los territorios conquistados por Roma.

Esta necesitaba abastecer sus mercados de toda clase de productos agrícolas y la península itálica no ofrecía esa cantidad, el resto del mun-

do esta para ello, la conquista y el dominio militar de vastos territorios fértiles son más que razones para someterlos al águila imperial romana, con todo ello se va tejiendo a la vez la denominada propiedad del propio territorio, la continuidad del esfuerzo bélico, que exigía un prolongado servicio militar de los ciudadanos, arruinó las pequeñas explotaciones en beneficio del modo de producción esclavista.

Tareas agrícolas. Mosaico

En ese sistema se incluía la mayor parte de la producción agrícola, tanto la de los modestos lotes de tierras repartidos a soldados veteranos como los grandes latifundios en manos de la aristocracia senatorial. En la lenta transición del esclavismo al feudalismo, a partir de la crisis del siglo III, se sustituyeron los esclavos por siervos, y el Imperio se ruralizó, pasando las *villae* rurales a ser centros autosuficientes, en perjuicio de las ciudades.

Estas villas se convirtieron entonces en complejos residenciales combinados con toda una serie de funciones productivas relacionadas con la agricultura distinguiéndose la *Pars Dominica* (zona residencial, destinada al dominus y su familia) y la *Pars Massaricia*, que a su vez se dividía en *Pars Rustica* (zona destinada a los trabajadores de la hacienda) y *Pars Fructuaria* (zona destinada a la elaboración de los productos).

Solo con el estudio de la evolución y expansión de estas auténticas empresas agrícolas se puede comprender la historia de la agricultura romana, la *villa* supone un nuevo modelo que cambia radicalmente la articulación agraria conocida hasta entonces, aparece un nuevo concepto opuesto al de autosuficiencia; la venta de excedentes en el mercado y su circulación hacia Roma y el resto de ciudades del Imperio.

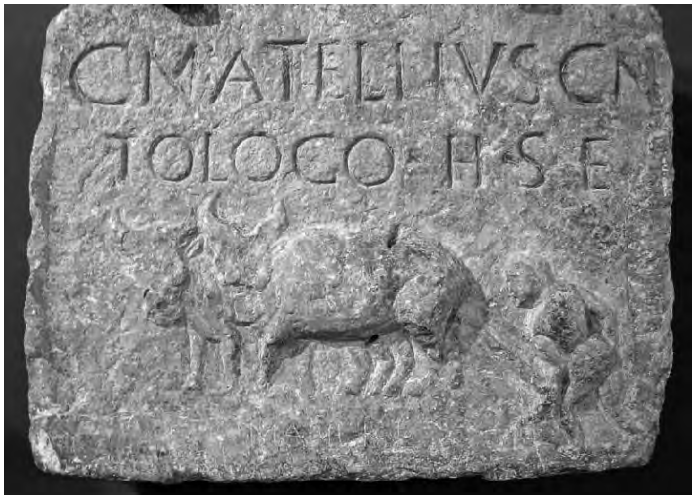
Villa romana de El Paturro. Portmán

Pero la *villa* marcará mucho más que un desarrollo agrícola, esta representa en el campo un patrón que goza del prestigio de lo romano, y es vehículo de implantación de formas de vida romanizadas transmitidas primero por los conquistadores que se instalan y que son asumidas por los elementos dirigentes de las comunidades indígenas.

Producción agrícola en Roma

Existe un amplio legado literario de la época que nos permiten hacer un perfil fiable de cómo era la agricultura en los tiempos de la República y el Imperio Romano, de cómo se organizaban tierras de trabajo en tan vastos dominios, de los avances técnicos ideados en aquella época y que serán fundamentales para el devenir de la historia agraria y, en definitiva, de cómo los romanos entendían la agricultura.

Gracias a estos tratados de agronomía conservados, datados entre mediados del siglo II a.C. y mediados del I d.C., en donde se muestran las características fundamentales del sistema productivo agrícola romano, conocemos que esta agricultura pretende especializarse en la producción de un excedente agrícola.



Lapida funeraria con un agricultor. Carthago Nova

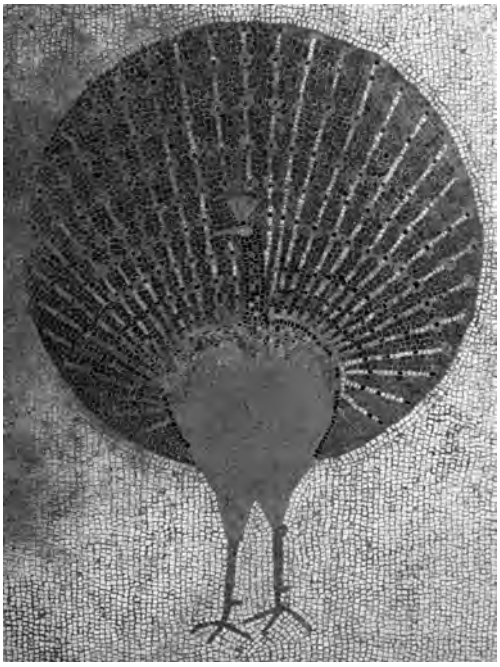
Los productos seleccionados son aquellos que pueden ser comercializados e implican un proceso de elaboración que facilita su almacenamiento y transporte e incrementa su valor y son convenientemente conjugados por una compleja combinación de factores políticos, sociales y económicos.

Los casos más evidentes son los del vino y el aceite, el desarrollo de estos y de otros cultivos, que requerían elevados recursos y un control racional de la mano de obra, se vio facilitado por las inversiones que los grandes propietarios romanos realizaron en la agricultura. Tales inversiones se explican por la existencia de una demanda importante, ligada al progreso general de la urbanización, la elevación del nivel de vida y a los intercambios entre los distintos territorios del Imperio Romano.

Muy pronto todo este sistema se implantará en gran parte de la península ibérica y por supuesto en nuestra zona siguiendo fundamentalmente el litoral mediterráneo y las cuencas y valles de los ríos, con todo esto se crea una nueva reorganización del hábitat rural pre romano; ocupación intensiva del territorio por pequeños asentamientos aislados; especialmente, de las zonas de pie de colina y las llanuras aluviales, que ofrecían un especial potencial agrícola y un acceso fácil al agua y a un conjunto diversificado de recursos naturales, es el momento de la aparición de las referidas anteriormente *villae*.

En definitiva, en el proceso productivo agrícola romano interfieren multitud de aspectos, pero quizás el más determinante sea el propiamente geográfico al imponer sus condiciones naturales en base a la

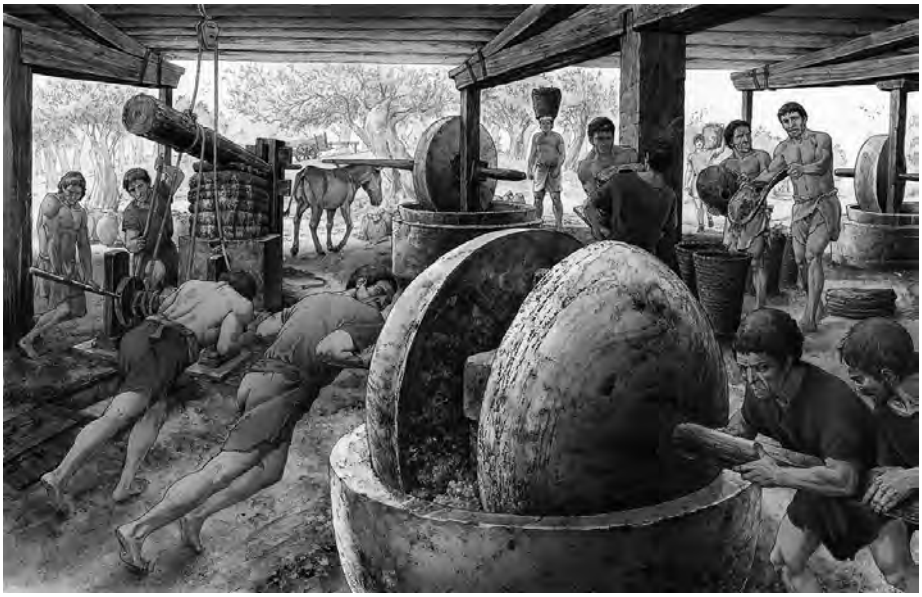
existencia de agua para el regadío, la calidad de la tierra a cultivar, las condiciones meteorológicas, la seguridad y estabilidad política y militar, junto a una base demográfica para desempeñar las labores del campo en cualquiera de sus fórmulas, incluida la esclavitud.



Mosaico romano de la Villa de El Paturro

En los primeros tiempos de Roma se cultivaban principalmente cereales, leguminosas y hortalizas, pero en la época de la expansión republicana e imperial la agricultura incluía, además del trigo (el panfue siempre la base de la alimentación) los otros dos elementos de la llamada tríada o trilogía mediterránea (trigo, olivo y vid). Las técnicas agrícolas se basaban en el uso del arado romano, tirado habitualmente por bueyes, y en el sistema de barbecho. Otros aportes fueron las prensas de aceite, algunas técnicas de regadío y de abono.

La agricultura romana fue modélica respecto al orden y la técnica, aunque no fue innovadora en lo que a productos cultivados se refiere. En su afán conquistador, los romanos optimizaban cultivos que otros pueblos habían introducido con éxito en los territorios conquistados, lo que supuso, junto con la nueva organización, un éxito en desarrollo agrícola.



Producción de aceite en una villa romana

Con el tiempo, se introdujeron los viñedos y finalmente el olivo, que se convirtió en una de las principales monedas de cambio de la importación y la exportación. Los romanos se centraron en la producción de higueras y hortalizas y promocionaron de forma eficiente el cultivo del lino.

Los romanos introdujeron y desarrollaron técnicas de regadío y el drenaje de tierras, así como los sistemas de rotación de cultivos para optimizar las propiedades de la tierra, que se mantienen prácticamente hasta la actualidad. De todas estas técnicas de rotación la que más éxito tuvo en las tierras del Imperio fue el barbecho, consistente en la subdivisión del terreno en tres partes iguales dejando sin cultivar una de ellas con el objetivo de que la tierra recupere, en su periodo de descanso, nutrientes, materia orgánica y humedad. Con el tiempo el barbecho añadió también el pastoreo como forma de abono de las parcelas no cultivadas. Así, se cerraba el círculo de unión entre agricultura y ganadería, incluso el término granja romana hace alusión a explotaciones agrícolas y ganaderas, pues los romanos no entendían las primeras sin las segundas, y viceversa.

Utensilios romanos de esparto

La propiedad

La principal revolución de la agricultura romana se centró en la organización, propiedad y explotación de las tierras. Debido a que la extensión de los dominios romanos crecía de forma imparable, hubo que idear un sistema que contemplara la distribución de los nuevos territorios conquistados.

Las tierras cultivables, bosques y pastos de los nuevos territorios conquistados se dividían en tercios. Dos de ellos pasaban a una propiedad que el Imperio ponía en alquiler y debía ser explotada por los vencidos, quienes arrendaban las tierras pagando por ello unos impuestos muy altos debidos a su condición de *"no ciudadanos de Roma"*.

Este alquiler podía hacerse efectivo en forma de dinero o en especie, es decir, dando una parte de la producción a las arcas romanas. En caso de que no pudieran pagar el tributo correspondiente, las tierras eran expropiadas por el Imperio. El tercer tercio de las tierras conquistadas pasaba a depender directamente de Roma.

Normalmente este suelo público *(Ager publicus*) era traspasado a ciudadanos romanos o bien entregado a oficiales y militares de guerra como compensación a los servicios prestados a Roma.

La práctica del arrendamiento de tierras ya se practicaba en Roma en el siglo IV a.C, y de ahí se extendió por toda Europa. Al principio los romanos poseían la tierra en usufructo y su riqueza *pecunia* se medía por los reba-

ños, y los ahorros personales eran el *peculium* (haber en ganado). Sin embargo, cuando comenzaba a escasear la mano de obra barata, los esclavos, era prácticamente imposible que los agricultores pagaran estos arrendamientos, lo que provocó la aparición de grandes latifundios, generalmente propiedad de senadores y políticos (al fin y al cabo, eran ellos quienes repartían las tierras), y el empobrecimiento de los pequeños propietarios.

Además, en el año 218 a.C se promulgó la *Lex Claudia* que prohibía a los propietarios que se dedicaran a cualquier otra actividad que no fuera la explotación de sus tierras. De esta forma, el hombre quedaba atado a la tierra, una técnica que servía para mantener siempre un porcentaje de gente dedicado a los trabajos agrarios.

Como forma de salvaguardar la división de la tierra se creó un sistema de concentración basado en el matrimonio entre miembros de la misma familia, una unión que evitaba que el patrimonio agrícola menguase y que se redistribuyera en pocas generaciones.

Las herramientas

Pero si importante era la organización del terreno para los romanos también lo eran los instrumentos creados para cultivarlo. La herramienta agrícola más importante que los romanos nos dejaron es el arado, conocido también como arado romano. Aunque se conocía prácticamente desde la prehistoria, la instauración del método de rotación hizo que su uso se extendiera a lo largo y ancho del Imperio Romano, introduciendo la fuerza animal para abrir los surcos en la tierra con más fuerza.

El arado romano estaba compuesto por una parte delantera de madera, el timón, que enlaza con la cameta, una pieza forjada de hierro que sirve como enlace para todas las partes del arado. La reja, pieza que se introduce para remover la tierra, se hacía también de madera, aunque durante la época del Imperio Bajo aparecerán las primeras rejas de metal. El arado romano se utilizó prácticamente hasta el principio del siglo XX, cuando los animales de tiro fueron sustituidos por máquinas.

El asentamiento rural en el territorio de Carthago Nova

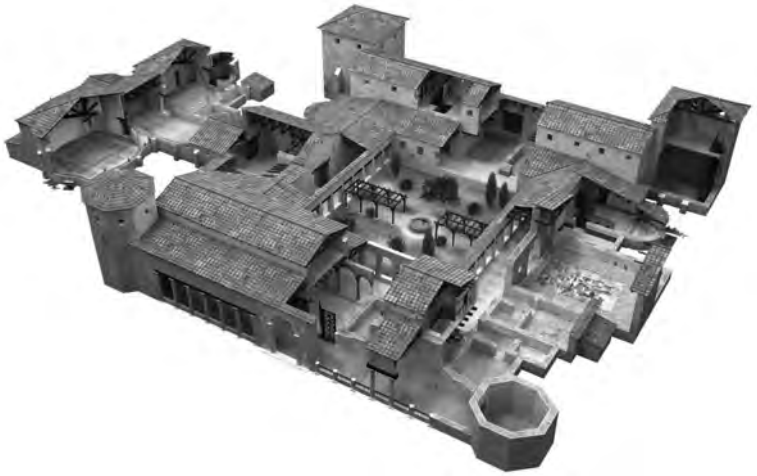
La principal explotación agrícola ejercida en la época romana en el denominado campo de Cartagena se circunscribe casi en exclusividad al cultivo de los cereales, algo que se ejercía en este territorio desde época ibérica.

Desde los primeros momentos de la adopción de la agricultura, han te-

nido una importancia decisiva, que se ha visto reflejada con su presencia continuada en la mayoría de yacimientos estudiados arqueo botánicamente, de todas las épocas. Esta importancia ha continuado hasta nuestros días, en los que su cultivo todavía es el principal en muchas culturas del mundo.

Este éxito se debe principalmente al alto contenido calórico de sus semillas y también a que se trata de plantas de ciclo corto con un rendimiento muy alto y poco exigentes en comparación, por ejemplo, con las leguminosas.

También, pero en menor medida tenemos el cultivo de estas últimas anteriormente citadas en el campo de Cartagena, los primeros datos sobre leguminosas son tan antiguos como para los cereales. Se ha de destacar sobre todo su diversidad, ya que desde los inicios de la adopción de la agricultura están presentes las habas, las lentejas, las almortas o guijas y los guisantes. Su presencia continuará siendo constante durante la Edad del Bronce, sobre todo especies como la lenteja y el guisante, y de manera específica el haba.



Otro cultivo representado en este campo cartagenero durante la época romana, sería la herbácea denominada el lino, esta planta es probablemente la principal fuente de aceite y de fibras del Viejo Mundo y seguramente la primera planta cultivada para la fabricación de tejidos, el cultivado aquí en general era un lino de invierno, que se adaptaba con facilidad al exigente campo de secano cartaginés.

En cuanto a los frutales el protagonista sería sin duda fue la vid, ya lo era antes de la llegada de los romanos, esto lo que hacen es racionalizar su cultivo, explotación y comercialización, se trataba de una vid de carácter indígena mediterránea.

El olivo, es otro representante de este asentamiento rural, un viejo conocido desde época neolítica, pero que en época romana se sistematiza de tal forma que su producción se convierte en una fuente de riqueza para sus explotadores, una vez más toda la pragmática ingeniera agrícola romana al servicio de un trabajo más especializado fundamentado en la técnica de producción exportada de otros territorios en donde su cultivo estaba mucho más desarrollado.

Capítulo aparte tendría el desarrollo de la explotación del esparto, planta endémica de este campo, los agricultores de Carthago Nova lo cultivaban en los campos de los alrededores de la ciudad, donde se extendían enormes superficies de esta planta.

Estrabón al describir el conocido como Campus Spartarius, destaca el aprovechamiento que en él se hace de la muy abundante especie de esparto, que servía para tejer cuerda con la que confeccionar capazos, sandalias, gorros, velas de barco, aperos, etc.

Conclusión

Intentar conceptuar todo lo que significa el modelo agrícola romano y su incidencia sobre nuestro territorio seria incluso pretencioso el mero hecho de plantearlo, para estas actas de nuestro Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia, solo a modo de introducción hemos realizado este breve bosquejo, para marcar una línea cronológica en el proceso evolutivo de la agricultura en tiempo y forma.

Un periodo tan largo e intenso marcaria necesariamente el desarrollo de la agricultura en nuestra región, con su casuística que dará lugar a circunstancias diversas recogiendo todo lo que había antes de la conquista romana, pero transmitiendo todo a lo que vendrá después.

Para terminar, quisiera incidir con respecto a la agricultura romana en nuestro ámbito territorial lo siguiente:

Con la agricultura, al principio de pequeñas explotaciones y después de latifundio, se diversificó y amplió el número de productos alimentarios, con la introducción de nuevas técnicas de cultivo.

Se estableció una buena red de comunicaciones terrestres, marítimas y fluviales con lo que se consiguió un comercio globalizado, que tenía como pilares fundamentales la triada mediterránea: trigo, olivo y vid.

El desarrollo de las ciudades mejoró la producción agrícola y el nivel de vida.

La sociedad experimentó cambios que influyeron en las costumbres alimentarias con sus repercusiones nutritivas y dietéticas.

Comenté al principio de este texto, que me había recordado un trabajo sobre el gran naturalista romano; *Plinio el Viejo,* pues bien, en aquellos años de mi juventud me llamó poderosamente la atención dos citas de este romano sabio, la primera se refiere a los libros y dice: *"No hay libro malo que no contenga algo bueno"* y la segunda está en su estudio sobre la vid, concluyendo de esta manera: *"In vino veritas" (En el Vino esta la Verdad).*

Bibliografía

Abascal Palazón, J.M. y Ramallo Asensio, S.F., 1997: La ciudad de Carthago Nova: la documentación epigráfica, Murcia.

Alonso Martinez, N., 2000: "Cultivos y producción agrícola en época ibérica". JI Reullió sobre Economia ell el MÓIl ¡beric SAGVNTVM-PLAV, Extra-3 pp. 25-46.

Ariño Gil, E. Y C. Díaz, P., 1999: "La economía agraria de la Hispania Romana: Colonización y Territorio". Universidad de Salamanca. Stvd. Hist., antig. 17, pp. 153-192.

Belda Navarro, C., 1975: El proceso de romanización de la provincia de Murcia, Murcia.

Fernández Castro, M.C., 1982: Villas romanas en España. Madrid.

Fernández Díaz, A., 1999: La villa romana de Portmán: programa decorativo-ornamental y otros elementos para su estudio, Murcia.

Martínez Rodríguez, A., 2010: "Poblamiento rural romano y tardorromano en Lorca", en Noguera Celdrán, J.M. (Ed.), Poblamiento rural romano en el sureste de Hispania. 15 años después, Murcia, pp. 285-320.

Méndez Ortiz, R., 1987b: "Villa del Paturro (Cartagena)", Excavaciones y Prospecciones Arqueológicas, Murcia, pp. 264-271.

Perez Adan, L.M., 1982: "Plinio el Viejo y su Historia Natural". Departamento de Historia Antigua y Arqueología. Fac. de Geografía e Historia. Universidad de Murcia. Inédito.

Pérez Minguez, R., 2006: "Aspectos del mundo rural romano en el territorio comprendido entre los ríos Turia y Palanca", Servicio de Investigación Prehistórica. Diputación Provincial de Valencia.

Revilla Calvo, V., 2007: "Producción agrícola, territorio y formas del hábitat en el NE de Hispania". AnMurcia, 23-24, pp. 311-329.

Rodríguez López, R., 2002: "La agricultura como officium en el mundo romano". Revue internationale des droits de l'antiquité, ISSN 0556-7939, Nº 49, pp. 185-202.

Valero Tévar, M.A., 2013: "La villa de la Hoya (Lorca). Avance de los primeros resultados". Alberca: Revista de la Asociación del Museo Arqueológico de Lorca. pp. 51-77.

Villanueva Acuña, M., 1991: "Problemas de la implantación agraria romana y la organización del territorio en la península ibérica en el Alto Imperio". Espacio, Tiempo y Forma, Serie II, Hª Antigua, t. IV, pp. 319-350.

Los cultivos hispano magrebíes en Tudmir

Govert Westerveld

Murcia perteneció a Al-Ándalus y, durante todo el período de dominio islámico, Al-Ándalus fue un ejemplo notable y un modelo sobresaliente de tolerancia. A todos los judíos y cristianos se les permitió mantener sus creencias y vivir sus vidas como quisieran, siempre que respetaran a sus gobernantes musulmanes. Los musulmanes jugaron un papel principal en la historia de España. Su presencia iluminó la península ibérica, mientras que el resto de Europa se vio envuelta en la oscuridad. Y así, Andalucía produjo una civilización mucho más avanzada que el resto de Europa. Durante su gobierno, los musulmanes hicieron de España un centro de aprendizaje y conocimiento.

En este desarrollo a lo largo de los siglos, existió cierto período que estuvo dominado por las ciencias islámicas. Dicho periodo se extiende desde el comienzo del siglo VIII hasta finales del siglo XII. Aunque algunos científicos se manifestaron incluso durante el siglo XIII al XV, el impulso vital real de la energía intelectual ya estaba en camino en este período. Sin embargo, la influencia de este movimiento científico en Occidente fue notable hasta finales del siglo XVI e incluso más tarde.

El hecho de que uno deba asignarle a la ciencia medieval un lugar importante en la historia de la ciencia ha sido reconocido recientemente por los historiadores. De hecho, la Edad Media en su conjunto (particularmente con respecto al pensamiento científico) fue vista como un período de oscurantismo, un período estéril e improductivo también llamado como "las edades oscuras". Esta visión tiene sus raíces en dos actitudes anticuadas que se distribuyeron ampliamente entre los historiadores de la Edad Media. La primera actitud fue centrarse en los problemas políticos y económicos sin tener en cuenta los logros científicos. Esto dio como resultado una reducción del papel de la Edad Media con

respecto a la ciencia, independientemente de la creatividad real. En casos excepcionales donde los logros científicos aún se estudiaban por los historiadores, ellos se limitaban a considerar las ciencias de la Edad Media latina, mientras que la ciencia oriental era ignorada. Este fue el segundo error.

Esta actitud se debe al desprecio que se le otorgó a la ciencia medieval en el Renacimiento durante los siglos XVI y XVII. El Renacimiento se basó en los clásicos, antes que, en cualquier otra fuente de conocimiento, y puso una hostilidad real en las creencias de un origen diferente. La creatividad científica en la Edad Media, sin embargo, se encuentra principalmente en los textos árabes. Por lo tanto, si se quiere reescribir la historia de la Edad Media en su conjunto y revalorizar su herencia intelectual, se debe considerar conscientemente la literatura árabe.

Por otro lado, las influencias orientales en el desarrollo de la ciencia en la antigüedad nunca obtuvieron el lugar que merecían, después de la historiografía de este período. Los siglos VIII y IX marcaron el momento en que la ciencia griega se pasa al mundo islámico. Posteriormente, la ciencia islámica llegó al mundo latino durante el siglo XI y el siglo XIV.

El movimiento de traducción de las obras científicas griegas al árabe durante la Edad Media Islámica incluyó casi la totalidad de la literatura científica. Así, en menos de cien años, esta literatura no solo estaba disponible en árabe, sino que también fue asimilada por los eruditos del islam, los cuales comenzaron a construir trabajos originales sobre estas nuevas bases científicas. Esta literatura científica de origen griego se enriqueció en su nuevo entorno intelectual islámico con elementos orientales, persas, indios, chinos y otros aún por aclarar. En otras palabras, la ciencia india o china no influyó directamente en el desarrollo histórico de las ciencias en Occidente; pero sí lo hizo la ciencia islámica medieval.

Desde el siglo VIII hasta finales del siglo XI, el árabe fue el idioma universal de la ciencia. Durante estos 350 años, todos los que querían acceder a la literatura científica existente tuvieron que recurrir al árabe. Incluso en los siglos XII y XIII, el árabe seguía siendo la forma más rápida de acceder a las novedades científicas. España e Italia, particularmente en el Sur y en Sicilia, fueron los principales centros de transferencia de conocimiento científico en latín, del este al oeste. Por lo tanto, es obvio que la tradición científica (de la cual la ciencia moderna es el último capítulo) pasó por varias etapas de progreso, las cuales sucesivamente son: griegas, árabes y latinas.

Entre el importante legado andalusí que encontramos hoy se halla la gastronomía, una herencia[1] que podemos observar a través de la supervivencia de diversas preparaciones culinarias[2]. Algunas de estas preparaciones son ampliamente conocidas, como los alfajores o los arropes.

En aquellos lejanos años, las especias y las plantas aromáticas recobraron vida y se establecieron como la base principal de la cocina andalusí[3]. En este sentido, gracias a los escritos de la cocina hispanomagrebí sabemos algo más sobre los cultivos agrícolas en Tudmir, el cual era el antiguo nombre de la provincia de Murcia y ocupaba parte del territorio de la provincia de Alicante y Albacete antes del año 1304.

1.1. Conquista musulmana

El 27 de abril del año 711, las fuerzas del general Tariq desembarcaron en la bahía de Gibraltar. Según cuenta la leyenda, luego del desembarco el general ordenó quemar todas las naves y realizó una proclama a la tropa.

El nombre de Tudmir, con el que designaron los geógrafos árabes al reino de Murcia, aparece ya en las primeras noticias que se refieren a la conquista musulmana de la Península Ibérica. Todas las fuentes coinciden al decir que esta región del Sureste recibió dicho nombre del gobernador visigodo llamado Teodomiro o Tudmir; pero otros textos árabes más confiables atribuyen la conquista de Tudmir a un hijo de Musà ibn Nusayr, el emir cAbd al- ᶜAziz.

Según Al Himyari, el emir venció a Teodomiro en el campo de Cartagena. Los supervivientes visigodos se refugiaron en Orihuela, capital de la provincia, y obligaron a los musulmanes a firmar un pacto de capitulación que les permitía conservar cierta autonomía en siete ciudades, a cambio del pago de determinados tributos. Actualmente conservamos tres textos distintos de este interesantísimo documento, el cual está fechado en rayab del año 94 de la hégira (abril de 713). En las tres fuentes citadas coinciden los nombres de seis ciudades, cinco de ellas fácilmente identificables: Orihuela, Mula, Lorca, Alicante y Hellín (...)[4].

---

1 Huici Miranda, Ambrosio (2005). La cocina hispano-magrebí durante la época almohade: según un manuscrito anónimo del siglo XIII.

2 Ibn Razin (1240). La Fudalat al-hiwan fit tayyibat al-ta'am wa-l-alwan ("Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos").

3 Eléxpuru, Inés (1994). La cocina de al-Ándalus. Madrid: Alianza.

4 Vallvé, Bermejo, J. (1972). La división territorial de la España musulmana. La cora de Tudmir. *Al-Andalus,* XXXVII, pp. 145-147.

Además, en dicho documento también observamos algunos alimentos de aquellos tiempos:

> **Texto del Pacto de Teodomiro y Abd al. Aziz Ibn Muza Ibn Nusair**[5]
> *En el nombre de Dios, el Clemente, el Misericordioso. Edicto de 'Abd al-'Aziz ibn Musa ibn Nusair a Tudmir ibn Abdush [Teodomiro, hijo de los godos]. Este último obtiene la paz y recibe la promesa, bajo la garantía de Dios y su Profeta, de que su situación y la de su pueblo no se alterará; de que sus súbditos no serán muertos, ni hechos prisioneros, ni separados de sus esposas e hijos; de que no se les impedirá la práctica de su religión, y de que sus iglesias no serán quemadas ni desposeídas de los objetos de culto que hay en ellas; todo ello mientras satisfaga las obligaciones que le imponemos. Se le concede la paz con la entrega de las siguientes ciudades: Orihuela, Baltana, Alicante, Mula, Villena, Lorca y Ello. Además, no debe dar asilo a nadie que huya de nosotros o sea nuestro enemigo; ni producir daño a nadie que huya de nosotros o sea nuestro enemigo; ni producir daño a nadie que goce de nuestra amnistía; ni ocultar ninguna información sobre nuestros enemigos que puede llegar a su conocimiento. Él y sus súbditos pagarán un tributo anual, cada persona, de un dinar en metálico, cuatro medidas de trigo, cebada, zumo de uva y vinagre, dos de miel y dos de aceite de oliva; para los sirvientes, sólo una medida. Dado en el mes de Raÿab, año 94 de la Hégira (713 d.C.). Como testigos, 'Uzmán ibn Abi 'Abda, Habib ibn Abi 'Ubaida, Idrís ibn Maisara y Abul Qasim al-Mazáli.*

1.2. El agua, la primera necesidad

Gracias a este documento podemos saber que Tudmir ya tenía ciertos cultivos, seguramente heredados de los romanos. Esto se debe a que el paso de distintas civilizaciones por nuestras tierras ha dejado una influencia gastronómica perdurable, aún presente en nuestras cocinas. Así, podemos encontrar claras semejanzas entre platos típicos actuales y comidas del antiguo mundo greco-romano. Un ejemplo de ello lo podemos observar en platos como las migas ruleras y el arrope cala-

5 Ibn Idari (1993). *Kitab al-bayan al-mugrib fi ajbar muluk al-Ándalus wa-l-Magrib, ed. y trad. F. Maíllo Salgado, La caída del califato de Córdoba y los reyes de taifas, Salamanca.* En:
Miranda García, Fermín y Guerrero Navarrete, Yolanda (2008). Medieval. Territorios, Sociedades y Culturas. Silex Ediciones S.L Madrid, p. 50.

bazate. Como ya se ha indicado anteriormente, algunos de los cultivos tradicionales de la Región de Murcia, ya eran practicados en la época romana; pero aparte de la vid, el olivo y la higuera, también se podían haber cultivado el melocotonero o la alcachofa.

Ibn Khaldun tenía una buena idea de los requisitos que debían tenerse en cuenta para fundar una ciudad. Como veremos, el agua es la primera necesidad, y precisamente los primeros musulmanes de Murcia responden a este concepto de Ibn Khaldun[6]:

> *Para que sea más fácil para los ciudadanos disfrutar de las comodidades de la vida, es necesario tener en cuenta una serie de cuestiones, en primer lugar, el agua. La ciudad debía estar ubicada a orillas de un río o cerca de varios manantiales puros y abundantes. El agua es una cuestión de primera necesidad, y tenerla cerca ahorraría mucha fatiga a los habitantes para almacenarla. Es una gran ventaja para el público tener agua al alcance de su mano. Las adyacencias de la ciudad tenían que ofrecer buenos pastos: cada cabeza de familia generalmente tenía en su casa ciertos animales domésticos, para la procreación, leche y montar. Estos animales inevitablemente requieren pastos, y si esto está bien disponible en las cercanías de la ciudad, entonces es muy cómodo para los habitantes y evitaría el trabajo de transportar su ganado a largas distancias. También se debe prestar atención a la existencia de tierras aptas para el cultivo: los cereales constituían el alimento básico (de hombres y animales), y si hay campos agrícolas cerca de la ciudad, facilitaría en gran medida el trabajo agrícola y el transporte de los granos. La ciudad también debía tener en su vecindad un bosque donde se podría obtener leña y vigas para las construcciones. Porque el bosque es un recurso que todas las personas necesitan: es necesario para la combustión, y no es posible abstenerse de las tablas para formar los techos de las casas. Además, muchos utensilios de primera necesidad están hechos de madera.*

Las descripciones de los huertos de Fez transmitidas por Ibn Abî Zar' nos pueden dar una idea sobre cómo podría haber sido la ciudad de Murcia en el año mil. Dicho autor nos explica que esos huertos interiores producían un número elevado de frutos como granadas, higos, uvas,

6 Ibn Jaldún (1374-1382) *Introducción a la historia universal (Al-Muqaddimah).* Estudio preliminar, revisión y apéndices de Elías Trabulse. Traducción de Juan Feres. Fondo de Cultura Económica. México, 1977, pp. 617-618.

melocotones, almendras, algarrobas, membrillos, naranjas, manzanas, peras, albaricoques, ciruelas y moras[7].

Es de suponer que los musulmanes de España no fueran muy diferentes que sus hermanos en el Magreb. Este tipo de cultivos, indicados por Ibn Abî Zar', se distinguen de los que se cultivaban en las huertas exteriores, entre los que se cuenta el cereal (que al parecer no estaba presente intramuros). Por ejemplo, gracias a la información verbal de José Baños Serrano, sabemos que en excavaciones arqueológicas en el yacimiento de Las Paleras (Cerro del Castillo, Alhama de Murcia) se encuentra documentado el cultivo de trigo y cebada ya en la segunda mitad del siglo VIII y principalmente en el siglo IX (época emiral). En dicho yacimiento se han hallado abundantes muestras de estas semillas carbonizadas, así como abundantes silos excavados en el suelo, fragmentos de molinos de mano y objetos de cerámica para cocer pan.

1.3. Sistemas hidráulicos de riego

Fue en los siglos X y XI (el período final de implementación del proceso de siglos de "orientalización") cuando surgió el fenómeno de nuevos asentamientos rurales vinculados al diseño de sistemas hidráulicos, los cuales potenciaron el desarrollo de la agricultura de regadío. Sonia Gutiérrez Lloret observa que la generalización de las ruedas hidráulicas había comenzado en el siglo VIII, debido a la datación arqueológica de los contextos donde estas piezas aparecen por primera vez[8]. Por otro lado, Alfonso Carmona González nos ayuda un poco con los primeros sistemas de riego en la región de Murcia, conocida entonces como Tudmir. Carmona se refiere a dos autores: ar-Razi y al-Udri[9].

Le debemos a ar-Razi († 955) la primera mención del río Segura, que encontramos en los textos árabes. El trabajo de este autor solo se ha conservado en obras de otros autores.

---

7 Ibn Abî Zar' (1964). *Rawd al-qirtâs*, trad. A. Huici Miranda, 2 vols. Valencia, p. 76.

8 Gutiérrez Lloret, Sonia (1996). *Acerca del origen de la huerta de Orihuela y la explotación de las zonas húmedas del Bajo Segura entre los siglos VII y XI.* Respuesta a M. Barceló. En: Revista de Arqueología del Área de Historia Medieval. Universidad de Jaén, Nº 3, pp. 37-48. Cita en p. 40.

9 Carmona González, Alfonso (1996) *Quince textos árabes acerca del río Segura.* En: Murcia en los geógrafos árabes. Proyecto (PSH95/92) http://asociacionsierradesegura.blogspot.com.es/2013/01/anales-ii-quince-textos-arabes.html (26 de junio de 2020).

Tudmir es un lugar muy apreciado con muy buenos árboles; en toda su tierra irrigan los ríos, tal como lo hacen en la tierra prometida.

Al-Udri († 1085) da detalles similares a ar-Razi sobre la región de Tudmir. Es muy interesante ver que ya en el siglo XI había ruedas norias en el río Segura:

Riegan su tierra aprovechando las aguas de un río, de la misma manera que se hace aprovechando el Nilo en Egipto. Este río fluye hacia el este. Su origen está en la fuente "M.l.n.h.sa" y la dirección que toman sus aguas es la de Levante.
Su origen está cerca de La Fuente , en "Lantiska10" (Alcantarilla), que es de donde proviene el río de Córdoba, cuyas aguas toman la dirección occidental. En las orillas del río Tudmir están las ruedas hidráulicas que irrigan sus huertos.

Noria de Candelon (Abarán)

10 Ibn Galib (1955) *L. 'Abdalbadi', "Qit'a min Kitab Farhat al-anfus li-bni Galib"*. En: Revue de l'institut des mss. Arabes, 284-285. Citado por Carmona Hernández, Alfonso (2005) *El Valle de Ricote en época andalusí*. En: *Tercer Congreso Turístico Cultural del Valle de Ricote "Despierte tus Sentidos"*. Ojós, 25 y 26 de Noviembre de 2005. Edición Consorcio Turístico "Mancomunidad Valle de Ricote", pp. 129-142. Cita en p. 130.

En otro estudio, Carmona trata a otro autor del siglo XI, Al-Bakri, quien también copió a ar-Razi (porque su texto es similar al de este geógrafo[11]).

> *El nacimiento del río Tudmir se encuentra cerca de donde nace el río de Córdoba - en la zona de K.s.k.k. Sus aguas fluyen hacia el este, y termina en el mar sirio [Mediterráneo]. Es un río que encierra las montañas en un lugar conocido como Ricote (Riqut), a una distancia de 18 millas de Murcia, de tal manera que el hombre "lo succiona".Si no fuera por esas montañas, las aguas del torrente inundarían Murcia.*

La na'ura (noria) también es una máquina muy importante en la historia de la ingeniería. Consiste en una rueda grande hecha de madera y provista de paletas. El uso a gran escala de norias fue introducido en España por ingenieros sirios. Es obvio suponer que en el pasado ocurrieron situaciones similares en el Valle de Ricote, en el sentido de que las obras hidráulicas introducidas en el valle provenían de otros países. Abd al-Rahman I (Damasco, marzo de 731-Córdoba, 788) introdujo una nueva forma de agricultura en España que dependía del riego[12].

Es bastante difícil establecer la primera fecha en la que los musulmanes introdujeron las norias en el Valle de Ricote y en otros lugares de Tudmir, pero es razonable suponer que aparecieron en el siglo XI o incluso en el X[13]. La existencia de una doble red de acequias en ambas orillas del río Segura permite distinguir tres fases cronológicas. La fase A corresponde al desarrollo de los sistemas de riego conectados al "auge hidráulico" históricamente bien documentado del siglo XVI. La fase B se caracteriza por la reorganización

1.4. Tratados de Agricultura

Estos son algunos de los tratados que hablan sobre la agricultura de aquella época:

---

11 Al-Bakri (1992) *Kitab al-Masalik.* Edition of A. Ferré and A.P. Van Leeuwen. Tunisian, nº. 353. Citado por Carmona Hernández, Alfonso (2005), p. 130.

12 Allen, Marilyn Penn (2008) *Cultural Flourishing in Tenth-Century Muslim Spain Among Muslims, Jews, and Christians.* A Thesis submitted to the Faculty of the School of Continuing Studies and the Graduate School of Arts and Sciences in partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Arts in Liberal Studies. Georgetown University, Washington D.C., p. 29.

13 Bazzana, André & Meulemeester, Johnny de (1997) *Irrigation Systems of Islamic Origin in the Valle de Ricote (Murcia, Spain).* En: Ruralia II, Památky archeologické – Supplementum 11, Praha, pp. 152-160. Cita en p. 158.

- Al-Tignari en el tratado llamado "Flor del jardín y recreo de las inteligencias" (Zahr al-bustan wa-nuzhat al-adhan). Ibn Bassal, Diwan al-filaha.
- Ibn Wafid, en los tratados "Suma o compendio de Agricultura" y "Libro de los medicamentos simples". De hecho, este autor también creó un jardín botánico o Huerta del Rey (Yannat al-Sultan) en la Vega del Tajo.
- Abu-l-Qasim y al-Zahrawi, "Compendio de Agricultura".
- Ibn al-Awwa, "Libro de la agricultura nabatea" (Kitab al-filaha al-nabatiyya)
- Ibn Luyun, "Kitab al-filaha" o "Tratado de Agricultura".
- Abu-Hanifa Ahmad Dinawari, "El Libro de las Plantas".

No cabe duda de que en Murcia el uso de las plantas medicinales ha tenido mucha relación, tanto en el pasado como en el presente, con la herencia árabe recibida. En este aspecto, no podemos olvidar algunos a autores de obras árabes que trataban sobre las virtudes de las plantas medicinales:

1.- El granadino 'Abd al-Malik b. Habíb (790-853), nacido en Huétor Vega, escribió una obra sobre temas de medicina, de la cual se conserva un manuscrito titulado "*Mujtasar fi l-'tíbb*" (Compendio de Medicina). Esta obra encierra una serie de noticias que van desde la llamada Medicina del Profeta, hasta las prácticas mágicas que estaban en uso durante los primeros tiempos del Islam. Además, constituyendo el núcleo del tratado, podemos encontrar una amplia relación de plantas, frutas y vegetales en general, así como su uso terapéutico, su valor dietético y las características de su composición según las teorías humorales de la medicina griega[14]. Esta obra fue traducida en castellano y editada[15].

2.- *Abu-l-Qasim Jalaf ibn 'abbas al-Zahrawi* (c.936-c.1013) es uno de los médicos máss importantes de al-Andalus, aparte de ser una figura muy significativa en la medicina práctica de la España musulmana de la Edad Media. Escribió obras médicas, las cuales son: *Kitab al-tasrif li-man 'ayaza 'an al-ta'lif* (Libro de la disposición médica para

14 Álvarez de Morales, Camilo (1992). Algo más sobre el MS. Árabe 4764/1 de la B.N. de Paris. En: *Ciencias de la naturaleza en Al-Ándalus, Textos y Estudios, II,* Madrid. Editado por E. García Sánchez. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Cooperación con el mundo árabe, Madrid, pp. 135-154.

15 Ibn Habîb (1992). *Mujtasar fî 'l-Tibb. Introducción, edición crítica y traducción: Camilo Álvarez de Morales & Fernando Girón Irueste.* Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Cooperación con el mundo árabe.

aquellos que no son capaces de saberlo por si mismos), el cual es un compendio teórico practico de medicina y está dividido en maqalas o tratados; y *Kitab fi-l-tibb li-'amal al-yarrahin* (Libro de la Medicina para la práctica de los cirujanos). Su tratado fue traducido por Luisa María Arvide Cambra y editado por la Universidad de Almería bajo el título: "Un tratado de polvos medicinales en al-Zahrawi".

3.- *Abu-l-Mutarrif 'abd al-Rahman ibn Muhammad ibn 'abd al-Kabir ibn Yahya ibn Wafid ibn Muhammad al-Lajmi* (1008 - 1067). Fue visir y uno de los nobles de al-Ándalus, vivió en Toledo y se dedicó a estudiar las obras de *Galeno, Aristóteles* y otros filósofos. De él se conocen varias obras, entre ellas destaca Kitab *al-Adwiya al-Mufrada* (Libro de los medicamentos simples). Su obra fue traducida por Luisa Fernanda Aguirre de Cárcer y editada por el Consejo Superior de Investigación Científica, Agencia Española de Cooperación Internacional.

Ibn Wafid estuvo al servicio del rey al-Mamun de Toledo y creó para él un jardín botánico o Huerta del Rey *(Yannat al-Sultan),* la cual se extendía por la Vega del Tajo. Fue en este siglo XI cuando Al Ándalus ve aparecer los primeros «Jardines Botánicos Reales», adelantándose casi quinientos años a los de la Europa del Renacimiento. Entre otras obras, Ibn Wafid escribió una *Suma o compendio de Agricultura*. La obra agronómica de Ibn Wafid inspiró una de los más famosos tratados de agricultura del Renacimiento: la *Agricultura General,* de Gabriel Alonso de Herrera, editada en 1513 por encargo del Cardenal Cisneros[16].

4.-Ibn al-Baytar (1197-1248) escribió *Kitab al-Jami' li-mufradat al-adwiya wa'l-aghdhiya* [Libro recopilatorio de medicinas y productos alimenticios simples]. Además, este autor nombró las plantas y describió el uso de más de 1400 especies. Fue el francés Leclerc quien, en el siglo XIX, tradujo esta obra al francés, para que pudiéramos disponer de una versión fiable a un idioma moderno[17]. Ibn al-Baytar ha sido, posiblemente, el nombre que más ha brillado como botánico entre los hispanoárabes.

1.5. Cultivos

Sabiendo un poco sobre los cultivos nos podemos dar una idea acerca de cómo los musulmanes se alimentaban en aquellos años. Probablemente ellos se nutrían gracias a la cantidad de cultivos que había de

16 Alvar Ezquerra, Alfredo & otros (2006). *Historia de España. Historia Moderna. La economía en la España moderna.* Ediciones Istmo, S.A., p. 515.

17 Leclerc, Lucien (1877-1883). *Traité des simples par Ibn el-Beithar,* Paris, 3 vol.

cereales y legumbres, así como también de cultivos frutales (en relación con frutas frescas y frutos secos), de hortalizas y verduras, de condimentos y especias, de plantas medicinales, de plantas aromáticas, etc. Creo que se pueden llenar muchos libros hablando únicamente de estos cultivos, pero lógicamente aquí me debo limitar a hacer un resumen.

1.5.1. Frutales

La mayoría de las frutas enumeradas en la siguiente tabla son proporcionadas por el estudio de Benadette Montanari y por un manuscrito bereber[18]. Esto nos da la oportunidad de ver cuáles de estas frutas podrían haber sido cultivadas en Tudmir. Además, observamos que todas son conocidas en este territorio.

Los bereberes hallaron en Murcia un paisaje similar, pero con una mayor abundancia de agua. Ellos no tardaron de introducir numerosos cultivos de origen asiático y africano y de esta forma vemos aparecer arroz, plátano, sandía, alcachofa, alubia, berenjena, espinaca, caña de azúcar y otros[19].

Algunos frutales introducidos en la Península Ibérica

Albaricoques	*Prunus armeniaca*
Cidra	*Citrus médica*
Ciruela	*Prunes*
Limonero	*Citrus Limon*
Manzano	*Malus domestica*
Naranjero (Naranjas amargas)	*Citrus aurantium*
Nueces	*Juglans regia*

En el interior de los pozos negros de Siyâsa Joaquín Salmerón ha encontrado un lote muy interesante de semillas de melocotón (*Prunus pérsica*), de olivas (*Olea europaea*), de nueces (*Juglans regia*) y del fruto del almez (*Celtis australis*). De este último aparecieron cientos de semillas. Puesto de los siyasíes abandonaron el poblado en 1266, y los castellanos y aragoneses se turnaron en su dominio entre 1243 y finales del siglo XIII, los restos de comida mencionados pertenecen a frutos

18 Hodgson, W.B. (1837) *Of a Berber Manuscript.* En: The Journal of the Royal Asiatic Society of Great Britain and Ireland, 4th volume, pp. 115-129.

19 Vaquerizo Gil, Desiderio (2017). La alimentación en al-Andalus a partir del registro arqueofuanístico. Estado de Cuestión. En: lvcentvm, xxxvi, pp. 341-356. Cita en p. 344.

consumidos por andalusíes, castellanos y/o aragoneses del mencionado periodo cronológico[20].

1.5.2. Verduras y hortalizas

Muchas frutas, así como también plantas, llegaban a España por mar desde Oriente y se aclimataron pronto en nuestras islas. Esto es el caso de las adelfas (dafla), el ajo (tawm), la albahaca (al-habaq), la aleña (al-hanna), el aloe (al-sibar), el arrayán (ar-rayhan), el azahar (zahr), la cebolla (basal), el espliego (al-juzama), el granado (rumman), el hinojo (raziyanay), el limón (laymun), la manzanilla (babunay), la mejorana (al-mardaqus), el membrillo (al-miba), la menta (fawdanay), el narciso (naryis), el orégano (sa´tar), el perejil (baqdunis), el romero (al-´iklil), la rosa (ward), la ruda (fayyan), la sandía (bittij sindiya) o el tomillo cabezudo (sa´tar al-siwa). La lista sería interminable[21].

Otros cultivos introducidos en la Península Ibérica por los nuevos pobladores

Ajo	*Allium sativum*
Alcachofas	*Cynara Scolymus*
Alubias	*Phaseolus vulgaris*
Arroz	*Oryza sativa*
Berenjenas	*Solanum melongena*
Caña de azúcar	*Saccharum officinarum*
Cebolla	*Allium cepa*
Espinacas	*Spinacia oleracea*
Sandía	*Citrullus lanatus*
Trigo (nuevas variedades)	*Triticum*

1.5.3. Remedios naturales

1.5.3.1. Ajo

Principios activos: abundantes fructosanas (hasta un 75%). Aceite esencial (0,2-0,3%):

garlicina, aliina o sulfoxido de alilcisteina (1%), que es hidrolizada por la aliinasa produciendo alicina (responsable del olor característico del ajo), que se transforma rápidamente en disulfuro de alilo. Pequeñas

20 Información ofrecida por Joaquín Salmerón Juan.

21 http://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2010/12/26/arquitectura-olfativa-yabisah/453888.html

cantidades de vitaminas (A, B1, B2, B6, C), adenosina, sales minerales: hierro, silice, azufre, yodo.

Usos árabes:

Abu Zacaria Iahia Aben Mohamed ben Ahmed Ebn El Awam, sevillano observa en su obra *Libro de Agricultura*:

> ....y que (mediante Dios) alarga la edad de quien los come hasta llegar a la más avanzada de ciento veinte años...
>
> ....Según otro autor, los ajos machacados y aplicados sobre la picadura de los insectos y los escorpiones son de provechoso efecto, mediante Dios[22].

Ibn al-Baytar explica muchísimas virtudes del ajo y dedica varias páginas en su obra a esta medicina natural. Dice entre otras cosas que el ajo como alimento es muy eficaz contra las picaduras de escorpión, de víboras, y mordeduras de perros rabiosos. Triturado y mezclado con el aceite de ricino viejo se utiliza este ingrediente en forma de cataplasma sobre la picadura de escorpión, donde extrae y neutraliza los efectos del veneno[23].

1.5.3.2. Algarroba

Principios activos:

Pulpa (harina de algarroba): Azúcares (20-30%): glucosa, sacarosa, fructosa; pectina, proteínas, grasas, ácido benzóico y ácido fórmico, mucílago, taninos. Semillas (goma de garrofín): galactomananas (90%).

Usos árabes:

Ibn Wafid observa[24]:

> Dioscórides (l): Cuando se utiliza húmeda es mala para el estómago y ablanda el vientre. Si se seca y se utiliza, es más provechosa para el estóma-

22 Abu Zacaria Iahia (1802). *Libro de Agricultura. Traducido al castellano y anotado por don Josef Antonio Banqueri.* Tomo segundo. De órden superior y a expensas de la Real Biblioteca, Madrid, p. 204.

23 Leclerc, Lucien (1877-1883). *Traité des simples par Ibn el-Beithar*, Paris, 3 vol. Tomo I, Nº 453.

24 Ibn Wafid (1995). *Kitab al-Adwiya al-Mufrada (Libro de los medicamentos simples),* Volumen I. Edición, traducción, notas y glosarios de Luisa Fernanda Aguirre de Cárcer. Consejo Superior de Investigación Científica, Agencia Española de Cooperación Internacional, p. 253.

> go que húmeda. Estriñe el vientre y hace fluir la orina, concretamente la que se confita con zumo de uva.
>
> Al-Rázï: Se frotan fuertemente las verrugas con la algarroba no maduro, las hace desaparecer completamente. Yo he visto eso.

Ibn al-Baytar nos informa que, si la algarroba no da lugar al estreñimiento, se debe ayudar a su expulsión del intestino mediante la miel y julepes. Esta estriñe el estómago, lo fortalece y detiene la diarrea. Revela que si tomamos la algarroba con el estómago vacío ésta lo estriñe, en virtud de sus propiedades astringentes[25].

1.5.3.3. Apio

Principios activos:

Aceite esencial (2-3%): limoneno, (60%), selineno, beta-terpineol, beta-cariofileno, p-cimeno, beta-pineno, alfa-santalol, dihidrocarvona, butilftálidos (sedanólido, sedenólido), furanocumarinas y otros heterósidos cumarínicos.

Usos árabes:

Ibn Wafid observa[26]:

> Son los medicamentos calientes y picantes los que tienen por norma sutilizar la sangre y aligerarla, separar y aislar lo denso de lo ligero, así como aislar la leche, [l8v] ocurriendo que lo que es menudo, acuoso, aislado y retirado de éstos y lo que está separado, se reúne a sí mismo, uniéndose unos a otros totalmente porque estas dos virtudes, [el calor y el picante], ayudan a facilitar la atracción de los riñones de todas las partes ligeras que hay en la sangre, y ambas tienen capacidad de disolver la sangre y licuarla, y la segunda de separar las partes ligeras y cambiarlas. Ninguna de estas dos [virtudes] solas puede estar separada de un calor intenso como el apio «de montaña».

25 Leclerc, Lucien (1877-1883). *Traité des simples par Ibn el-Beithar*, Paris, 3 vol. Tomo II, Nº 766.

26 Ibn Wafid (1995). *Kitab al-Adwiya al-Mufrada (Libro de los medicamentos simples),* Volumen I. Edición, traducción, notas y glosarios de Luisa Fernanda Aguirre de Cárcer. Consejo Superior de Investigación Científica, Agencia Española de Cooperación Internacional, p. 97.

1.5.3.4. Orégano

Principios activos:

Aceite esencial, de color amarillo limón, compuesta por un estearopteno y dos tipos de fenoles, principalmente carvacrol y en menor proporción timol. Las hojas tienen ácido ursólico y un alto porcentaje del antioxidante ácido rosmarínico.

Usos árabes:

Observamos que 'Abd al-Malik b. Habîb (790-853) indica en su tratado que el orégano es beneficioso en caso de dolor de garganta[27]:

El orégano forma parte de los alimentos y de los medicamentos. Es caliente y seco. Es excelente contra los gases y la flema. Tiene dos especies: de monte y cultivado. El primero es más activo. Ambos hacen descender la menstruación y la orina. Si se cuece y se bebe su agua, expulsa el gusano y las ascárides del vientre. Es excelente para el estómago frío afectado por la flema y beneficioso en caso de dolor de garganta. Cuando se cuece y se aplica como un fomento sobre el ojo afectado de excesiva humedad, le es beneficioso. Cuando se mastica es útil contra el dolor de dientes producido por el frío y el viento. Limpia el estómago, el pecho y el hígado.

1.6. La cocina andalusí

La llegada de los musulmanes supuso un enriquecimiento gastronómico invadido por nuevos colores y aromas. Observamos que las especias y plantas aromáticas recobraron vida y se situaron como la base principal de la cocina andalusí[28].

El término "aletría", del árabe"al-itriyya", es el antiguo nombre dado a los fideos, y todavía se conserva en algunas zonas del Levante, como Murcia. Lógicamente, nos interesa saber cómo los musulmanes comían en aquellos años, pero no se sabe mucho de los pueblos murcianos. De esta forma, tenemos que contentarnos con los recetarios de la cocina andalusí. Hay constancia de un recetario anónimo que fue traducido por Huici Miranda[29]; pero no cabe duda que la obra que más nos intere-

27 Ibn Habîb (1992). *Mujtasar fi 'l-Tibb. Introducción, edición crítica y traducción: Camilo Álvarez de Morales & Fernando Girón Irueste*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Cooperación con el mundo árabe, p. 101.

28 Eléxpuru, Inés (1994). La cocina de al-Ándalus. Madrid: Alianza.

29 Huici Miranda, Ambrosio (2005). La cocina hispano-magrebí durante la época almohade: según un manuscrito anónimo del siglo XIII.

sa es el recetario de Ibn Razin[30], el cual fue parcialmente traducido por Fernando de Granja Santamaría[31], para posteriormente ser traducido completamente Manuela Marín[32].

De Manuela Marín aprendemos que una de las características murcianas más destacadas es la utilización sistemática de *zayt* para la grasa vegetal; es decir, del aceite de oliva. Por otro lado, Ibn Razin, en memoria de sus raíces murcianas, devela una receta de *ÿašïš* de arroz, a la vez que da otras recetas[33]:

> *Este ÿašïš no es común, excepto en Murcia, mi país, o Valencia, Dios la devuelva [al islam], que se caracterizan por el cultivo y abundancia del arroz, a diferencia del resto de las regiones de al-*Ándalus.
> (…) Ibn Razin se refiere a esta circunstancia dando consejos específicos de cómo una receta ha de confeccionarse para el banquete: un plato de carne con espinacas adquiere categoría de plato festivo si se sirve cubierto de queso fresco una gran fuente; otro de gallina se transforma gracias al añadido de huevos cocidos y tallos de hierbabuena.
> (….) Más raramente se encuentran indicaciones sobre la confección de platos especiales para fiestas estacionales. (…) e Ibn Razin incluye otra, de cierta complejidad, de una *tarïda* "al ajo", con gallinas y capones, que se hacía en la fiesta de *nayrüz*.

La ***Fudala*** de Ibn Razin se compone de una introducción y de 428 recetas, las cuales están agrupadas dentro de diferentes secciones. Con respecto a sus doce secciones, estas tratan de: los panes y las sopas desmigadas, las diferentes clases de carne de cuadrúpedos, las carnes de aves, la cocción de lengua y callos, pescados y huevos, la leche, las verduras, las legumbres, los dulces, los encurtidos, las langostas y camarones. Ibn Razin incluye una sección completa dedicada a la panificación,

30 Ibn Razin (1240). La Fudalat al-hiwan fit tayyibat al-ta'am wa-l-alwan ("Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos").

31 Granja Santamaría, Fernando de (1960). *Kitāb faḍālat al-jiwān fī ṭayyibāt al-ṭaụām wa-l-alwān* de Ibn Razīn al-Tuụībī al-Andalusī (mediados del siglo xiii). La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito. Facultad de Filosofía y Letras, Madrid. (Hoy se trata de Filología de la Universidad Complutense). F.

32 Ibn Razin Al-Tugibi (2007). Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos. Traducido por Manuela Marín, Ediciones Trea, S.L.

33 Marin, Manuela (2005). El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes. Los recetarios árabes clásicos: ¿Documentos históricos? Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 29-56.

atendiendo únicamente al tipo de cocción – en horno, *tannür* y *täŷin* de hierro- y a la posibilidad de empleo o no de levadura[34].

Con respecto a las doce secciones de esta obra y su relación con la agricultura, nos interesan las secciones de verduras y legumbres, porque los ingredientes del reino vegetal son los más representados en la *Fudala* (ya que presentan cereales, leguminosas, verduras y hortalizas, frutas y especias).

> Así, calabazas, berenjenas, zanahorias, alcachofas, espinacas y lechugas son ingredientes incluidos en numerosas recetas, exactamente como lo estarían en cualquier recetario contemporáneo de cocina murciana. Y de todas estas verduras, es la berenjena, la verdura con más referencias, nada menos que 22 recetas. Una de ellas, por cierto, está muy cercana a lo que hoy conocemos como morcilla de verano, joya de la gastronomía murciana, de origen árabe. (....) Son recetas que han tenido una gran influencia en la conformación de nuestros recetarios tradicionales y de nuestros hábitos alimentarios actuales[35].

Por otro lado, en la sección de vinagres y jugos vegetales aprendemos que el vinagre es uno de los condimentos más usados en toda la obra de Ibn Razin; mientras que la sección de lácteos es de origen animal, y por lo tanto no tiene nada que ver con la agricultura. De todas formas, es una sección que nos interesa, porque la leche fue muy usada en combinación con ingredientes agrícolas (como es el caso de la receta de arroz con leche).

También hay una sección que trata sobre distintos productos de elaboración, tales como roscas, buñuelos y otras confecciones similares[36]. En dicha sección también se habla sobre hojaldres, mantecadas, almojábanas (los donuts de nuestros antepasados, que se consumen «*si Dios Altísimo quiere*»), dulces, las almendras, el azafrán, la pimienta, la canela, las alcaparras en conserva...

Ibn Razin también describe la preparación de un plato de atún seco llamado "mojama", y observamos el uso de ajo, vinagre y lima, así como

34 García, Expiración (2005). Comida de enfermos, dieta de sanos. En: El banquete de las palabras: La alimentación en los textos árabes. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Manuela Marín y Cristina de la Puente, editores. Madrid, pp. 57-88. Cita en p. 74.

35 https://www.laverdad.es/culturas/primer-foodie-20200222001834-ntvo.html - 29.6.2020.

36 http://librosdecocinaygastronomia.blogspot.com/2011/09/relieves-de-las-mesas-acerca-de-las.html - 29-6-2020.

también de azamboa, que es una variedad de sidra. A continuación, veremos este plato, así como el plato de habas secas:

Mojama

Coges la cantidad que quieras de atún y la cortas en pedazos finos a lo largo. Los pones en una cazuela de barro con agua y la llevas al fuego. Cuando dé un hervor fuerte, sacas los pedazos, les quitas la sal que tengan y los lavas. Después de limpiarlos coges una sartén limpia y le pones aceite. Cuando el aceite esté caliente, fríes los pedazos dándoles la vuelta con cuidado. Cuando estén hechos y dorados los sacas de la sartén y pones en ella ajos majados; los fríes y añades más aceite. Devuelves los pedazos de mojama a la sartén para que cojan el sabor de los ajos; luego los pones en una fuente, echando por encima vinagre de lima fresca, de azamboa [fruto del azamboero, variedad de cidra arrugada] o de agraz. Cómelo y que aproveche, si Dios Altísimo quiere. Si quieres puedes ponerle vinagre y ajos majados. Pones el vinagre en una cazuelita con los ajos hasta que cuecen y lo echas sobre el atún. Si quieres, puedes volver a poner los pedazos de atún en la cazuela para que cuezan, se ablanden y cojan el sabor de los ajos; por la potestad y fortaleza de Dios Altísimo[37].

Plato de habas secas: Baysar

Se limpian las habas secas y se lavan con agua caliente varias veces. Después se untan con aceite y se ponen en una olla también untada con aceite. Se les echa agua clara que las cubra, una cebolla cortada, una cabeza entera de ajos, cominos, cilantro e hinojo. Se cuecen al fuego y se remueven con la cuchara hasta que se hace una masa como la del tuétano, después de sacar los ajos y la cebolla de la olla, y se le echa sal. A continuación, se sirven en una zafa y se les espolvorea comino y aceite. Quien lo desee, puede comerlo con ruda, cebollas o aceitunas.

Ibn Razín también señala unas pocas recetas con determinadas propiedades nutricionales[38]:

37 https://www.diariovasco.com/culturas/gastrohistorias-mojama-andalusi-20190623202623-ntrc.html 29-6-2020.

38 García, Expiración (2005). Obra citada, p. 74.

> Una variedad de *tarïd* llamada *mukarrara,* a base de pollo, especias y pan migado, que produce un gran aumento de la sangre y fortalece a las personas fatigadas – o debilitadas. (….) Receta de *ŷašïš* de cebada, cuyo caldo "refresca a los que tienen fiebre y a las personas de complexión caliente". Plato de carne con manzanas dulces y ácidas que fortalece y alegra el espíritu. (….). Receta de un plato de garbanzos secos que va bien para molificar el vientre, aunque si se toma en exceso engorda.

Olla Morisca

En la Biblioteca Palatina de Parma (Italia) existe un manuscrito, Mss 834, que es un *Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas.* Lo más curioso del manuscrito es que se trata de uno de los primeros documentos en castellano en usar la palabra «reçeuta» (receta) en el ámbito culinario y no médico[39]. En este manuscrito se refleja la *Olla Morisca* y observamos el uso de cebollas, garbanzos, clavos, canela y alcaravea:

> *Tomad una olla y poned al suelσ de ella una escudilla bocabajσ. Hechσ, dentrσ 10 y 8 onzas de sebσ de cabrón σ de cabrerσ que sea de la riñonada, y una docena σ más de cebollas cortadas en cuartos. Ponedla al fuegσ. Sea el fuegσ de carbón, y cueza una hora σ más. Haced pedazos tres libras de cabrón, que sea del lomσ y del pechσ, y otras tres de carnerσ. Hechos pedazos, echaréis todσ juntσ en la olla y cocerá hasta que esté descocida. Pondréis con ellσ unos pocos de garbanzos remojados y la sal que fuera menester. Comσ sea cocida, poned en ella muchas especias de clavos, canela y un pocσ de alcaravea. Estσ haréis cuandσ lσ queráis gustar.*

Hasta en los documentos notariales de los moriscos expulsados en 1613 observamos su forma de comer (la cual incluía aceite de oliva, vino, vinagre, ajos, verduras, azafrán, pasas e higos). A modo de ejemplo, o como simple curiosidad, reseñaremos los géneros que unos expelidos, el matrimonio ricoteño formado por Gonzalo Saurín y Mencía Torrano, llevaron hacia Nápoles[40].

---

39 Martínez Crespo, Alicia (1995). Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas. Salamanca, Universidad.

40 Escritura en Cartagena el 3-1-1614 ante Juan de Torres. Archivo Histórico Provincial de Murcia, Nº 5.450.

30.000 maravedíes en mercadurías. Más, 4 quintales de bizcocho a 40 rs. el quintal; 2 quintales de bacalao, a 30 rs. cada uno; 2.000 sardinas a 30 rs. el millar; 2 arrobas de aceite a 18 rs. cada; 10 arrobas de vino, a 7 rs. cada; 2 arrobas de vinagre a 4 rs. cada; 2 arrobas de queso a 22 rs. cada una; 8 rs. de ajos y verduras; 1 barril de atún, por valor de 44 rs.; 1 arroba de aguardiente en 20 rs.; 1 frezada (manta de pelo) blanca, en 44 rs.; ½ pieza de crea en 176 rs.; libra de azafrán valorada en 40 rs.; 2 barriles para tener agua, 14 rs.; 1 candiota (barril) para vino, 16 rs.; 3 quintales de carbón, 36 rs.; 1 quintal de pasas, 36 rs.; otro de higos, 22 rs.; 20 libras de manteca de vaca, 40 rs.; 4 sacos, a 4 rs. la vara. En total 74.676 mrs. Es decir, una suma equivalente a lo que importaban 20 tahúllas de tierra de las vendidas en el Valle.

Producción agrícola a lo largo de la historia

La *arquitectura del grano* en Alhama de Murcia en el siglo XVIII: El Pósito Municipal, la Casa de la Tercia y el Pósito Pío

José Baños Serrano
Cronista Oficial de Alhama de Murcia

Introducción

Las ciudades, pueblos y paisajes, que son el escenario de la vida cotidiana actual, han ido creciendo y evolucionando sobre modelos de ordenación y explotación del territorio determinado en base a criterios estratégicos, políticos, sociales y económicos de cada una de las sociedades que se han establecido y han aprovechado los recursos existentes en los ámbitos regionales y locales o de entornos inmediatos. El paisaje sigue siendo un sistema natural vivo que se ha ido transformando por la acción del hombre sobre el medio físico aprovechando las circunstancias de cada época. Sin duda, este paisaje, es un contenedor cultural y natural que sustenta un conjunto de modelos históricos y culturales que han ido cambiando a través de diferentes procesos y tiempos "cronológicos" que han generado un conjunto de elementos identitarios de cada cultura o de cada proceso histórico que vincula directamente, la relación entre sujeto y espacio, entre hombre y naturaleza.

En este caso y relacionado directamente con el tema del congreso: la agricultura, se pretende llevar a cabo una aproximación espacial y temporal relacionada con el cultivo y almacenamiento de grano en Alhama de Murcia en el siglo XVIII. Dos razones principales fundamentan este trabajo: la primera porque el cereal, especialmente el trigo y la cebada han sido una de las bases fundamentales de la alimentación humana a lo largo de los siglos, desarrollando todo un sistema de aprovechamiento que comienza con la preparación de las tierras y finaliza con el pan; y la segunda porque los mecanismos de almacenaje y regulación específica del cereal para responder a unas necesidades básicas, han generado diversas construcciones que, de forma especial, se manifies-

tan en Alhama de Murcia en el siglo XVIII con la construcción de tres pósitos, sin duda, obedeciendo a una serie de razones de tipo político, social y demográfico.

Alhama y el valle del Guadalentín. El medio físico

El espacio geográfico que ocupa el término municipal de Alhama de Murcia se incluye dentro de un contexto de amplia diversidad geográfica como son los paisajes de montaña, las tierras medias y el Valle del Guadalentín, el cual ha seguido una ocupación humana similar a lo largo del tiempo, desde las culturas más antiguas hasta la actualidad. La geografía del valle se presenta como una cuenca de drenaje intraorogénica con dos grandes zonas de distinto comportamiento morfo-sedimentario : Una zona central llana con una gran diversidad de formas atravesada por el río Sangonera/Guadalentín y dos importantes frentes montañosos de dirección Noroeste-Suroeste, entre los que destacan las Sierras de Espuña (1583 m.) y las sierras más pequeñas de la Muela (640 m) y del Cura (429 m). Este frente constituye un accidente tectónicamente y sismicamente activo durante todo el Cuaternario. En el sur la fosa o depresión prelitoral, rellena por materiales detríticos mio-plio-cuaternarios se halla limitada por la Sierra de Carrascoy (1066 m), la cual constituye otro frente montañoso.

Alhama de Murcia en el valle del Guadalentín/Sangonera.
Al fondo Sierras de Espuña y de la Muela.

Ambas zonas han sufrido importantes procesos hídricos desarrollados a partir del propio río Guadalentín/Sangonera, antiguos cursos fluviales no conectados, que generaron modificaciones históricas de drenaje a través de las diversas ramblas de las márgenes izquierda y derecha caracterizadas por un régimen climático muy contrastado. Presentan una gran diversidad de relieve como cumbres, laderas, pie-

demontes, barrancos y zonas llanas, que ofrecen multitud de recursos aprovechados por la acción humana, al menos desde el neolítico hasta la actualidad, originando grandes transformaciones sobre unos ecosistemas vulnerables. Condicionado y comunicado el territorio por la depresión natural prelitoral del valle, éste, ha sido una importante ruta natural de paso entre Levante y Andalucía, siendo la principal vía de comunicación desde la prehistoria hasta la actualidad. Junto a los importantes recursos naturales, como manantiales y fuentes de agua, tierras fértiles, cerros escarpados con fáciles defensas, etc. hay que señalar como factor de primer orden la existencia de un manantial de aguas salutíferas que nacen al pie del Cerro del Castillo, y que ha sido uno de los elementos determinantes para la población de Alhama de Murcia.

Las fuentes escritas y arqueológicas. Noticias sobre el cultivo de cereales

La evidencia de restos arqueológicos de numerosas villas romanas[1], en las márgenes izquierda y derecha del rio, explican una explotación del territorio en el valle del Guadalentín/Sangonera basada en una agricultura de secano y en el cultivo de cereal que, hoy día, todavía se sigue cultivando, en esta amplia llanura desde Lorca a Murcia.

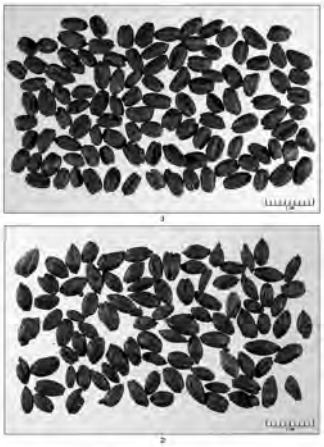
Son numerosas las evidencias arqueológicas y las fuentes árabes que ponderan las excelencias y fertilidad de las tierras del sureste, *Sarq al-Andalus* y del territorio de *Tudmir*. En la segunda mitad del siglo VIII y principalmente en el IX, se halla documentado el cultivo de cereal, trigo y cebada, en el yacimiento de Las Paleras[2] en el Cerro del Castillo, con importantes cantidades de grano carbonizado y de silos para el almacenaje, a los que hay que añadir el conjunto de elementos para su aprovechamiento a través

1 Baños Serrano J. (2005): "La singularidad del olpe de Alhama de Murcia. Cultos fálicos y fecundidad de la tierra en el Valle del Guadalentín". *Revista Murciana de Antropología 12* (Actas del I Congreso sobre Entnoarqueología del vino. Bullas 4-6 de noviembre de 2004. 133-144. Ver también: Soler López A. y Baños Serrano J. (2019): "Venta Aledo. Las Cañadas de Alhama de Murcia". En J. M. Noguera Celdrán (ed. científico): *Villae. Vida y producción rural en el sureste de España. Catálogo de la exposición* (Museo Arqueológico de Murcia, 7 de marzo al 2 de junio de 2019). Murcia. 172-175 y 238-239.

2 Baños Serrano, J. (en prensa). " Los contextos altomedievales en el yacimiento de Las Paleras del Cerro del Castillo de Alhama de Murcia". En S. Gutiérrez y C. Domenech (eds): *Seminario Internacional El Sitio de las cosas. La alta edad media en contexto (Siglos VII-X)*. Alicante. Del 26 al 28 de noviembre de 2018. Universidad de Alicante.

de la molienda y las cocciones, por lo que se han recuperado numerosos molinos de mano y diferentes objetos cerámicos para cocción del pan.

En el siglo XI, al-Udri ya describía una serie de distritos agrícolas entre los que menciona el iqlin de Laqwar y las referencias al valle del Guadalentín/Sangonera diferenciando dos llanuras: la de al-Fundun en Lorca y la de Sanqunayra entre Lorca y Murcia. El valle *"es famoso por la fecundidad de sus tierras y la exquisitez de sus frutos. Se estableció en ella el yund de Egipto. Su tierra está regada por un río de iguales propiedades que el Nilo de Egipto. Las aguas de este río fluyen hacia el este"*[3].



Yacimiento de Las Paleras. Trigo y cebada carbonizada, recuperada en el Espacio 10 de la Alcazaba. *Foto: J. Gómez.*

El río Guadalentín a su paso por Lorca cambiaba su nombre por el de Sangonera al aproximarse a Murcia y unirse al río Segura por su derecha. La llanura que sigue el trazado del valle ocupa en Alhama de Murcia una amplia extensión formando parte de lo que al-Udri denominaba como *"fahs que no tiene parangón en esta tierra, conocida por la vega de Sanqunayra"*. En estos campos destaca que se obtiene *"una excelente cosecha de forma que un grano de trigo produce 180 e incluso más. Me informó una persona digna de confianza de las aguas de este torrente llegan algunos años hasta Murcia allí un grano da un rendimiento de 320 gramos"*[4].

La explotación de los recursos del territorio en época andalusi se do-

3 Molina López, E. (1972): "La cora de Tudmir según al-Udri (Siglo XI). Aportaciones al estudio geográfico-descriptivo del SE. Peninsular". *Cuadernos de Historia del Islam*, 4. Granada. Pág. 43.

4 Molina López E. (1987). "Noticias geográficas y biográficas sobre Tudmir". En:

cumenta a través de una articulación del territorio en base al castillo de Alhama y una tupida red de pequeños asentamientos islámicos rurales que, desde el siglo XI, habían extendido los cultivos y su aprovechamiento en estas tierras[5], las cuales se abandonarían sin posibilidades de repoblarse con cristianos y quedando grandes superficies destinadas a pastizales para la explotación ganadera que será la base económica de los siglos siguientes.

Cuando comienza el siglo XIV ya es evidente la paralización del proceso de Reconquista mientras que la frontera militar se estabiliza, las razias enemigas se hacen frecuentes y la presión señorial aumenta sobre el territorio, lo que unido a la crisis demográfica iniciada en el siglo XIII, no sólo detiene la llegada de nuevos pobladores, sino que propicia la huida de los ya establecidos a lugares más favorables. Estamos sin duda ante el cambio de modelo de explotación del territorio que incidirá directamente sobre el medio físico y el aprovechamiento de los recursos existentes.

Se trata, en resumen, de un período de inestabilidad política, acentuado por las epidemias de 1348-49, 1379-80 y 1395-96, por las malas cosechas y las luchas por el poder, especialmente durante los reinados de Enrique II y Juan I[6], que originarán un fuerte retraso en el proceso repoblador. El valle del Sangonera, por su carácter de vía de comunicación natural hacia Granada y Aragón, padecerá de forma especial las consecuencias de la actividad bélica fronteriza, especialmente de la granadina, que da lugar a nuevos modos de vida relacionados con incursiones en busca de botín[7]. La agricultura cede paso al pastoreo y la trashumancia, fomentada por exenciones, gratificaciones y fueros.

Homenaje al profesor Juan Torres Fontes. Vol. II. Universidad de Murcia/Academia Alfonso X el Sabio. Murcia. Págs. 1085-1098.

5 En torno al valle del Sangonera/Guadalentín se han documentado: En **Lorca:** Puentes, Coy, Nogalte, Gañuelas, Calentín, Ugijar, Felís, Chuecos, Tébar, Calenque y Caristón. En **Aledo/Totana:** Chíchar, Yéchar, Patalache, Lébor, Cabezuelas/Totana y Corralrrubio. En **Alhama:** Espuña, Alhama, Ascoy, La Pita e Ínchola.

6 Martínez Carrillo Mª de los Llanos (1985)., *Manueles y Fajardos*. Murcia. Sobre los hechos que afectaron directamente a las tierras del Guadalentín, ver págs. 56, 142, 146, 150, 172 y 215.

7 Podemos citar como ejemplo bien documentado, la carta de Johan Domingues, deán de Cartagena, informando a Ferrer Descortell, bailío general de las tierras más allá de Jijona (posesiones de la orden de San Juan), que se había producido una incursión de moros por Sangonera, donde habían apresado muchas ovejas y carneros, de 5.000 a 6.000 cabezas, y bestias mayores, vacas y yeguas, de 100 a 150 cabezas. Los moros, según las primeras estimaciones, eran 30 ó 40, aunque después se dijo que eran 70. Habían muerto de 5 a 6 hombres en la huerta de Murcia y

En este siglo tiene lugar la consolidación y ampliación de los señoríos de la Orden de Santiago y la Iglesia de Cartagena, mientras las familias más poderosas de la nobleza local van adquiriendo territorios y consolidando unos señoríos que perdurarán en los siglos siguientes. En el valle del Sangonera la familia Fajardo consigue reunir los términos de Librilla y Alhama que se suman a sus otras posesiones en el reino, todo ello favorecido por las crisis demográficas y económicas que favorecieron la expansión de la ganadería.

En 1387, el rey Juan I de Castilla[8] concedió *"la tenencia de la dicha villa de Alhama con su castillo e con todos sus términos.."* a Alonso Yáñez Fajardo y sus descendientes, futuros Marqueses de los Vélez. A finales de este siglo XIV se va a realizar la importante remodelación de la torre de homenaje como símbolo del poder señorial, adecuando las tres plantas de la torre a las nuevas funciones.

El día 6 de junio de 1488, el Rey Fernando el Católico pasaba por la villa camino de Lorca para preparar la campaña de la zona oriental del Reino de Granada. La conquista definitiva en 1492 fue clave para la historia del Reino de Murcia y de España. La pacificación de la frontera murciano-granadina supuso, para las ciudades del reino, una paz duradera que permitió a la población crecer fuera de las murallas de los castillos.

En estos años la villa de Alhama parece tener una población escasa que vive al amparo de su castillo, diezmada por las epidemias y su situación fronteriza. En 1494, el viajero alemán Jerónimo Münzer la cita como un *"lugarejo de unas treinta casas, que tiene un castillo en lo alto de un monte; unas termas de agua clara y una buena fábrica de vidrio..."*[9].

Comenzaba una nueva época de paz en la frontera y de crecimiento económico y demográfico bajo el Señorío de los Fajardo, que le llevaría a la villa a contar en el año 1530 con 96 vecinos, unos 384 habitantes. Durante los siglos XVI y XVII la economía de la villa comenzaba a recuperar la base agrícola en la que las tierras y el agua, comenzaban de

llevaban cautivos, siendo perseguidos por gentes de Murcia por Alcantarilla, Librilla y Alhama hasta Lorca, donde se recuperaron algunas cabezas de ganado. Se dijo que el responsable de la incursión fue el hijo de Saén. En MASIÀ I DE ROS, À.(1989). *Jaume II: Aragó, Granada i Marroc. Aportació documental*. Barcelona, p. 293 y 294. C.R.D. Jaume II, caixa 91/11.085. FERRER I MALLOL, M. T. (1990). *Organització i defensa d'un territori fronterer. La governació d'Oriola en el segle XIV*. Barcelona, p. 396 a 398, nº 61 y 62. ACA, C. cr. Jaime II, caja 121, núm. 1361.

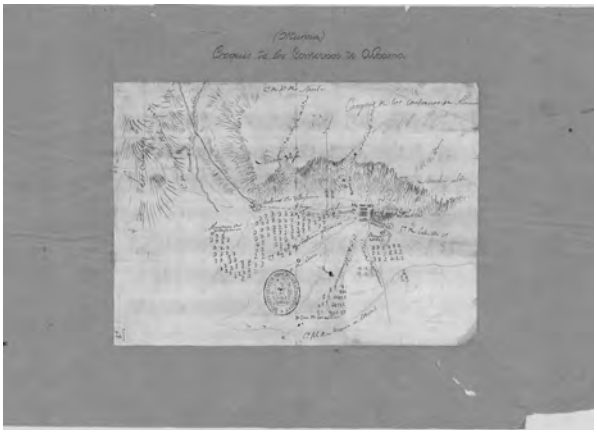
8 Archivo Municipal de Murcia. 1387, julio,9. Albalá (carta o cédula real) del rey Juan I haciendo merced de la villa de Alhama a Alfonso Yáñez Fajardo. Cartulario Real. F. 122 v.

9 Baños Serrano, J. y Ramírez Águila J.A. (2005). "El castillo de Alhama de Murcia: una fortaleza castellana entre Aragón y Granada. *Verdolay*, nº 9. (2ª época). Murcia: 255-274.

nuevo a ser el centro de poder y de control de la producción agricola. Sobre una masa social de aparceros, campesinos y asalariados libres se coloca una oligarquía poderosa que van acaparando cargos públicos hereditarios y contarán con el beneplácito del señor de la villa.

La evolución de la población alhameña[10] en los siglos XVI y XVII muestra un crecimiento paulatino como se acredita para todas las poblaciones del valle del Guadalentín. Para el año 1530 se establecen 96 vecinos que suponen 432 habitantes, aunque según los censos regionales[11] serían 384 vecinos. A finales de este siglo XVI, en 1591, se registran 241 vecinos con un total de 1.074 almas o 964 como hace referencia Pérez Picazo y Lemeunier en el estudio citado. En todo caso la pequeña variación en las cifras no es relativamente importante si la comparamos con los datos globales de una población al alza.

El poder señorial se acentuaba en este siglo XVI y daría lugar al pleito de los vecinos contra el Marqués que comenzaría en 1548 y finalizaría con la concordia de 1592[12]. Este documento recoge el suelo de la villa y su término asi como generalidades sobre los cultivos existentes, al margen de los usos y abusos señoriales.



Croquis de los contornos de Alhama. Villa, huerta y caminos principales. *(Cortesia de D. José Domingo Lentisco Puche)*

10 Para el siglo XVI es fundamental el libro de Andreo García, J. y Provencio Garrigós, L. (1993). *Real Ejcutoria y Concordia confirmada por Su Majestad entre el Excmo. Sr. Marqués de los Vélez y el Concejo, Justicia y Regimiento y vecinos de sta villa de Alhama. Año de 1592*. Murcia. En el se recogen las estadísticas de población de Alhama de los siglos XVI y XVII.

11 Pérez Picazo, Mª. T. (1982). "Nota sobre la evolución de la población murciana a través de los censos nacionales 81530-1970)". *Cuadernos de Investigación Histórica* nº 6. Madrid. Pág. 22.

12 Veáse nota 10.

Así tenemos noticia de los 13 millares de hierbas que se hallaban en los pagos de Cañadas y Alcanara con 4000 y la zona de La Costera con los parajes de Esparragalejo, Inchola, Comarza, Belén y dehesa grande, destinados a usos ganaderos de uso público y concejil pero controlado por el Marqués.. En el siglo XVII, que arranca con 300 vecinos para el año 1620 con un total de 1.200 almas, supone una crecimiento moderado que tendrá un importante retroceso con la epidemia de peste de 1648. Se recoge en el segundo libro de Actas Capitulares que " En mil seiscientos cuarenta y ocho se padeció el contagio, quedando reducida esta villa de 400 vecinos (300 según el censo regional citado por Pérez Picazo y Lemeunier) que tenía, a siento sesenta. Hubo grandes inundaciones en dicha época"[13]. La misma referencia tenemos en el archivo municipal de Alhama en el que se hace constar que en el padrón de vecindario de 1693, la villa de Alhama tenía 215 vecinos que supondrían unos 860 habitantes, lo que vuelve a confirmar la tendencia de crecimiento positivo a pesar de la situación social y económica.

La Ordenanza Original Municipal de la villa de Alhama de 1699

A mediados del siglo XVII, la Región de Murcia se vio afectada por la peste del año 1647[14]. La villa de Alhama pasó de tener una población de 400 vecinos a quedar con hasta 160, es decir unos seiscientos cuarenta habitantes si utilizamos el coeficiente de 4 para realizar la media de la población que en estos años había tocado fondo. La siguiente referencia de los Censos Regionales muestra una pauta importante de crecimiento y ello se hace extensible al área del valle del Guadalentin, la cual ofrece unos datos relacionados con el importante crecimiento en el censo y que, en el caso de Alhama, en esos mismos años habían sucedido varias inundaciones. Poco hacia pensar que, en el siglo XVIII, la situación cambiaría para todos los pueblos de la Región de Murcia.

La institución del pósito que comienza a plantearse en las Cortes de Toledo de 1480 como equipamientos municipales, respondía a unas necesidades funcionales básicas, facilitando el abastecimiento de la población a través de uno de los principales alimentos: el trigo. En Alhama se halla funcionando en el siglo XVI como institución[15], posiblemente en

13 Archivo Municipal de Alhama de Murcia. Libro de Actas Capitulares 2.
14 Archivo Municipal de Alhama de Murcia. Libro de Actas Capitulares nº 2.
15 AMAM. Libro de Actas Capitulares nº 1.

dependencias del Ayuntamiento, pero será en el siglo XVIII cuando se construirán gran parte de estos edificos en la Región de Murcia[16] y en Alhama. La administración de los Borbones y el impacto modernizador de la segunda mitad del siglo XVIII, fue más allá de las reformas ilustradas de la primera mitad de la centuria, y se reordenarían mediante normativas y reglamentaciones la vida de los pósitos que tenían como función esencial la de almacenar y regular el grano entre los vecinos de los pueblos y ciudades preindustriales. El objetivo no es otro que el de afrontar las épocas de escasez mediante el sistema de aprovisionamiento, comprando grano en meses que estaba a menor precio para evitar en los de siembra las tendencias al alza. Por otra parte también era necesario mantener el grano fresco mediante movimiento ya que si se calentaba podía verse afectado por el gusanillo, la palomilla o el gorgojo. Era importante ir sacando el trigo almacenado e ir realizando la venta a los panaderos cuya función no le era propia habitualmente.

Las referencias al pósito, nombramiento de mayordomos, depositarios, etc. confirman la importancia del cereal como base esencial de la alimentación de la población, tal y como había sucedido siglos atrás. La relación con la institución de las clases más desfavorecidas aparece reflejado en muchos documentos como el de 1642, cuando se aprueba un auto *"para que se amase pan con trigo del pósito para vender a los pobres más barato que los panaderos en atención a la escasez"*[17].

A finales de ese siglo XVII, en 1699, se aprueba la conocida como Ordenanza Original municipal de esta Villa que ofrece un conjunto de datos de gran interés sobre el medio fisico y las actividades económicas que enmarcan la vida de los alhameños en estos siglos XVII y XVIII. Los antecedentes políticos inmediatos vienen marcados por la Guerra de Sucesión española, guerra civil e internacional a la vez, que tuvo en el Reino de Murcia una incidencia abrumadora llevando a sus moradores a vivir en un tiempo de inseguridad y de permanente disposición de alistamiento para el socorro de las plazas asediadas.

Cuando el Rey, Carlos II, sanciona las *Ordenanzas de la Villa de Alhama*[18], hacia agosto de 1699, apenas si le quedaba poco más de un año para su muerte, no sin antes hacer testamento declarando heredero de todos sus dominios al duque de Anjou, futuro Felipe V, que se enfrentaba directamente por la corona con el archiduque Carlos de Aus-

16 De los Reyes, A. (2013): "El Pósito". *Murgetana*, nº 128. Año LXIV. Murcia. Págs. 17-46.
17 AMAM. Libro de Actas Capitulares nº 1.
18 AMAM. Alhama año de 1699. Ordenanza Original Municipal de esta Villa. Granada, 17, septiembre, 1699. Alhama, 26, septiembre, 1699.

tria. Alhama, que tomó parte del lado de Felipe V, estuvo en estos años presta con su Compañía de Armas a la llamada del futuro Rey y tomaría parte en las acciones de socorro de 1677 y de 1703 a la plaza de Cartagena. A partir de 1705, cuando el encargado de la defensa de la Región era el Cardenal Belluga, realizarían otros desplazamientos de ayuda como en 1706 a la plaza de Villena y de nuevo a Cartagena en 1709. En todos los casos se recibió una carta de felicitación real por la *"puntualidad y disposición"* conque habían actuado las milicias de Alhama.

En estos años, la población diezmada por las epidemias como la de 1648 y de 1677 y las grandes crisis de subsistencias que obligaba a la regulación de cereal por parte de los pósitos, comenzaba un lento crecimiento favorecido, desde el punto de vista económico, por la disminución de plagas en los campos, la atenuación de las crisis alimentarias, una mayor ausencia de los períodos de sequía, etc. que también se verá acompañado de un aumento de población. La Ordenanza Original Municipal de esta Villa contiene todo el expediente de aprobación de las ordenanzas reguladoras de la *"conservación y guarda de la huerta arbolado, regadíos y aguas de esa dicha villa y sus pastos"*. Las ordenanzas, como conjunto de disposiciones elaboradas para la regulación de la vida municipal, son obligatorias para los vecinos y moradores de la villa, en este caso, omitiendo los aspectos relacionados con la vida urbana que si se verán reflejados en los Autos de Buen Gobierno posteriores. La real provisión de Carlos II aprobando y mandando cumplir las ordenanzas, se dio en Granada el 17 de septiembre de 1699 y fue escrita a través de un mandato del Rey, por Francisco Esteban de Ojeda, escribano de Cámara de la Real Audiencia y Chancillería de del Rey en Granada. Las Ordenanzas, realizadas a petición del Concejo, Justicia y Regimiento de la villa de Alhama, reunieron a todos los vecinos, el día 18 de agosto de 1699, para celebrar cabildo abierto en la Plaza Pública, que previamente habían sido llamados a través de pregones y toque de campanas, para elaborar una serie de acuerdos que regulaban, fundamentalmente, las actividades económicas de la población, bajo pena de las multas correspondientes. El documento comienza estableciendo los límites de la huerta *"de la regadera y brazal principal que sale del molino y pasa por la hacienda de Pedro Munuera..... por bajo todas las viñas. a la era de don Juan de Aledo... se ha de proseguir por la acequia principal que baja a la almazara vieja .....y desde la dicha almazara línea recta mirando al norte hasta el camino Real que viene de Murcia para esta villa a la Balsa de las minas....y desde ella*

por el Camino real que va a Mula, hasta llegar al dicho molino, con que queda cerrado el coto de dicha huerta", y en el capítulo 2º se establecen otras pautas para los secanos. La zona de huerta es la que se verá afectada por todas las medidas y prohibiciones referidas a todo tipo de ganados que no podían entrar en la huerta, salvo para trabajos de labor, como el asnar, mular y caballar, ganado de cerda o vacuno, ni ganado mayor ni menor y siempre guardando el *"pan, vino y aceite"* que resume los cultivos de trigo, viñas y olivos. Se incide, igualmente, en las actividades relacionadas con las cosechas estableciendo prohibiciones de entrar ganados en rastrojos con las mieses sin sacar, no poder hacer la quema de los mismos antes del 15 de agosto o evitar que, en época de cosechas, hubiesen cualquier tipo de ganados cerca de las eras y pajares.

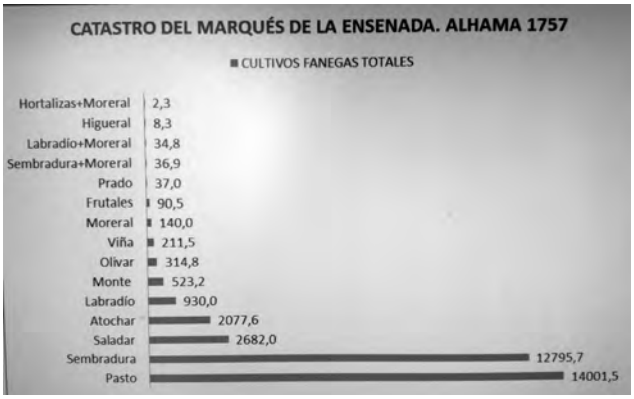
Asimismo los *espigadores*, cuya actividad era la recogida de la espiga caída después de la siega, tenían la obligación de llevar licencia y el uso del fuego para la comida de los segadores se debía hacer *"con hogariles de media para hondos y limpiando la broza que hubiese seis varas en contorno"*.

Las aguas de la fuente del Real (Ral), las de Espuña y las de la fuente del Caño son tratadas en otros capítulos estableciendo primordialmente las prohibiciones de abrevar, lavar o llenar agua salvo en la forma estipulada. Finalmente, en el capítulo 34, se establecen que ni en mil pasos en torno de la población se podían tener las colmenas. Y en los últimos capítulos se indican la aplicación de las multas y la forma de proceder en las denuncias de las mismas, figurando al final del documento los votos de los vecinos con una interesante relación nominativa de los alhameños de finales del siglo XVII.

El Catastro del Marqués de la Ensenada de Alhama de 1757

En los albores del siglo XVIII y en plena guerra de sucesión española, Alhama era una villa agrícola con unos mil habitantes que, como el resto del reino murciano, estuvo del lado de los Borbones, llegando la Compañía de armas de la Villa a intervenir directamente en la defensa de Cartagena en el año 1703 y 1711, plaza amenazada por ingleses, holandeses y tropas imperiales. El Rey Felipe V de Borbón, como ya hemos referido, reconoció la fidelidad y servicios de las milicias alhameñas mediante carta dirigida al Concejo, Justicia y Regimiento de la Villa por la que agradece *"..el celo que han manifestado Vuestras Mercedes en esta ocasión, con sus providencias de la mayor prontitud y disposición*

en que viniesen las milicias.....para que se hallen enterados Vuestras Mercedes de la gratitud en que queda el Rey...”



Tierras y cultivos en Alhama de Murcia en el Catastro del Marqués de la Ensenada de 1757. Estadística realizada teniendo como base los datos recopilados del Catastro por Alfonso Cerón Aledo.

A lo largo del siglo XVIII, Alhama comparte con el resto de los municipios de la región un período de recuperación económica, fruto del proceso de roturación de nuevas tierras, con un fuerte incremento de la producción agrícola, especialmente la cerealística[19], si bien la población *“no creció entonces al ritmo de las urbes circunvecinas más progresistas, frenando su desarrollo por el anacrónico régimen jurídico en que había de desenvolverse, por el desinterés lógico del Estado en potenciar los recursos naturales de la villa situada fuera de su jurisdicción directa,...”*[20]. En efecto, esta época de renovación y expansión de la economía se manifestó en un aumento general de las rentas en régimen señorial, acompañada de una subida de la tasa de detracción[21] -ya de

19 Baños Serrano J. y Gomariz Sánchez F. (1996): “La arquitectura del grano”. En: R. Mª Hervás en alii (cords): *Murcia Recupera ¿...somos? ¿qué fuimos?*. Fundación Centro de Estudios Históricos e Investigaciones Locales de la Región de Murcia. Murcia. En los datos suministrados por el Catastro del marqués de La Ensenada (1.755), aparece Alhama satisfaciendo por diezmo 88.343 reales al año (4’3 % del total regional), lo que resalta el peso específico de su economía. Los labradíos dedicados a cereales alcanzan una superficie de 7.050 fanegas, en tanto que todos los cultivos de regadío suman 3.150 f.

20 Vilar, J. Bta. (1974). La Historia, en Alhama de Murcia. Diputación Provincial de Murcia, pág. 16.

21 El citado Catastro especifica que el marqués de los Vélez “*tiene cuatro partes de dieciocho de los diezmos que le producen anualmente diecinueve mil seiscientos treinta y tres reales trece maravedís de vellón y un tercio de otro*”; además, per-

por sí excesiva desde la resolución del pleito con los vecinos, en 1.592-, como consecuencia del control ejercido sobre la corporación: sobre una lista de aspirantes elaborada por el cabildo, es el propio marqués quien nombra alcalde mayor (administrador de Justicia), dos alcaldes ordinarios, un alcalde de hermandad, cuatro regidores, un alguacil mayor, tres procuradores de causas y dos escribanos de número, elegidos el día 3 de mayo, festividad de la Santa Cruz.

En Alhama, el obispo de Cartagena, a través de sus administradores recoge en un granero todos los frutos que se perciben del rediezmo. De este, se hacen tres partes: una para el obispo y cabildo de la Iglesia Catedral, una segunda parte para los beneficios de la villa y finalmente la tercera se divide en dos partes, una para el marqués y otra para la iglesia parroquial. Los vecinos pagan también el cuarto y ochavo que se hallaba incluido en el mayorazgo[22].

La situación de progreso favoreció las perspectivas para concebir inversiones a corto plazo, permitió determinadas reformas urbanísticas -la villa inicia una fase de reordenación del espacio medieval y las calles van descendiendo en pirámide hacia el llano, buscando la expansión[23]- y condujo a la nobleza local a solucionar los problemas de almacenamiento de la tercia, impuesto en grano consistente en 2/9 de los diezmos.

En cuanto al crecimiento de la población, aunque mantuvo altibajos durante toda la centuria, dio lugar a continuas demandas de espacio y fue el verdadero factor multiplicador del desarrollo urbano.

En el Archivo Municipal de Alhama se conserva una copia completa del Catastro del Marqués de la Ensenada[24], documento esencial de investigación histórica que supone una radiografía de la Alhama del siglo XVIII. Según el catastro, a mediados de siglo, los alhameños vivían en 669 casas en el casco urbano y 243 en el campo con un total de 912

---

cibe 2.085 reales por "*derecho de sosa y barrilla*", y otros 8.872 reales por alcabalas (impuestos sobre transacciones). Posee seis casas arrendadas que le importan 730 r., dos molinos harineros y cuarenta propiedades agrícolas, la mayor parte de regadío, con una extensión de 126 fanegas.

22 Franco Silva, A. (1995). *El marquesado de los Vélez. (Siglos XIV-mediados del XVI).* Murcia. Pág. 76-79.

23 Espinalt Bernardo (1778): *Atlante Español*. Ed. Academia Alfonso X el Sabio, 1980. Pág. 65 y 66. En ellas se detalla que *"en una llanura muy dilatada, está situada la Villa de Alhama (...), sus campos son muy fértiles (...) y sus naturales, los más son labradores y es villa que posee el marqués de Villafranca..".*

24 Los datos utilizados en este artículo sobre el Catastro del Marqués de la Ensenada proceden de la recopilación realizada por Alfonso Cerón Aledo, al que quiero agradecer su disposición y generosidad en la utilización de los mismos.

casas. Destaca la población que vive en los campos con 831 habitantes de un total de 3762.

La vinculación entre el mundo rural y la ciudad era inevitable y las labores propias del campo tuvieron un reflejo inmediato en la arquitectura, aspectos que incidieron en los modos de uso de la gente hasta mediados del siglo XX. De otro lado, la organización del tejido urbano y la economía eminentemente agrícola tuvo un reflejo inmediato en la arquitectura, aspecto que incidió en los modos de vida de la gente hasta mediados del siglo XX. Representado por los distintos graneros; ahora parece necesario escapar del dominio señorial-feudal, obligado a una potenciación de los puntos de control: el centro político, representado por el Ayuntamiento; el económico, por los graneros conocidos como "La Tercia"[25], propiedad del marqués de Villafranca, el Pósito Municipal y el desaparecido Pósito Pío fundado por el Cardenal Belluga, todos ellos pertenecientes al siglo XVIII.

Las referencias que se venían indicando en estudios sobre los pueblos de la Región de Murcia daban cuenta de la base de la economía basada en la agricultura fundamentalmente. El Padre Ortega[26] escribía sobre la villa de Alhama *"los frutos que goza esta villa son: trigo, cebada, panizo, vino, aceite, seda, barrilla y sosa, con una muy abundante cosecha de higos. Tiene tambien una fábrica de salitres de las más importantes de este Reino"*. El catastro del Marqués de la Ensenada recogía en 1757 la cantidad de 15.103, 4 fanegas de tierra en el término municipal de Alhama. De ellas 3727,8 fanegas corresponden a las zonas de regadío con cultivos de frutales, viña, olivar, moreras y extensiones de labradíos y sembradura. Los parajes de Molinos, Flotas, Olmillo, Ramblillas, Parras, Balsa de Espuña, Berro, Fuente del Ral, Lomo de Algeciras, Minas, Ascoy, Gañuelas, Heredad, Huerta Espuña, etc. se articulan en torno a manantiales de las Sierras de Espuña, Muela o Carrascoy, que permiten el establecimiento de una zona de huerta.

De secano se contabilizan 11.375,6 fanegas de tierra con zonas de

25 Los encargados de su gestión solían ser dos fieles, ayudados por un contador y un medidor, un andador (encargado de inspeccionar el estado de las cosechas y el ritmo de la recolección) y un recogedor (responsable de la recogida y el transporte).

26 Ortega Araque, R. P. FR. Pablo M. (1740) *Descripción chorográphica del sitio que ocupa la Provincia Regular de Carthagena de mi P. S. Francisco, en donde se trata de sus ciudades, villa y lugares.(...)*. Ed. de Ortega Lorca, J., Edición crítica de la Descripción Chorográfica del sitio que ocupa la Provincia Regular de Carthagena de mi P. S. Francisco,... Murcia, Real Academia Alfonso X el Sabio, 1994. Págs. 37 y 262-267.

monte, atochares o saladares que se localizan en las zonas de la Alcanara, Calavera, Mata, Ojo del Lobo, Flotas, Camarroja, etc.. Tambíén se hallan en estas zonas de secano zonas productivas cultivadas con morerales, olivar, viñas, y sembraduras y labradíos en las zonas de Las Cañadas, Fuente Aledo, Ramblillas, etc.

La primera referencia que conocemos del pósito municipal como edificio es de Pascual Madoz[27], en su conocido diccionario menciona que *"Hay además un edificio de dos pisos, construido a fines del siglo anterior, para custodiar los granos del pósito, que reunía crecido número de fanegas; pero que en la primera invasión que hizo el ejército francés por esta provincia en el año de 1810, quedó enteramente aniquilado, incendiado el archivo y quemados todos los papeles de la villa".*

El nombramiento de los cargos correspondió al marqués, hasta que después de un largo pleito, los vecinos de Alhama consiguieron, del segundo marqués don Luis Fajardo, que les permitiese proponer dos personas para cada oficio pudiendo el señor elegir a la persona más idónea o aquella en la que tenía más confianza. El marqués de los Vélez añadió a los bienes incorporados a su mayorazgo otros libres, así como las alcábalas cuya concesión no aparece en la donación de la villa y las tercias.

En Alhama, el obispo de Cartagena, a través de sus administradores recoge en un granero todos los frutos que se perciben del rediezmo. De este, se hacen tres partes: una para el obispo y cabildo de la Iglesia Catedral, una segunda parte para los beneficios de la villa y finalmente la tercera se divide en dos partes, una para el marqués y otra para la iglesia parroquial. Los vecinos pagan también el cuarto y ochavo que se hallaba incluido en el mayorazgo.

El siglo XIX arrancaba con el establecimiento de medidas para prevenir la expansión de la epidemia de peste originada en la ciudad de Cádiz y sus pueblos en septiembre del año 1800. La guerra de la independencia a partir de 1808 y los acontecimientos politicos y sociales de la época alteraban la secuencia económica de los pueblos. En Alhama, como en las poblaciones del valle, se establecieron medidas de fortificación, defensa y seguridad de la Villa. A pesar de ello, por ser paso natural entre Andalucia y Murcia, el ejército francés pasaría por la villa realizando actuaciones de saqueo y posteriormente incendiando el Pósito Munici-

27 Madoz Ibáñez, P. (1850). *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar*, t. I, .voz Alhama. Madrid, p. 590-592. (Ed. de la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Región de Murcia. Murcia, 1989, p. 53).

pal y el Ayuntamiento. En todo caso y no siendo objeto de este trabajo, solamente hacer referencia al crecimiento de la población 7.203 habitantes en 1887, dos años después de inaugurar la estación de ferrocarril de Alhama que le daría un impulso definitivo al nuevo Balneario de Alhama construido en 1848.

El informe de 1877, realizado por una comisión para atender la solicitud de Pedro Gómez Rubio, vecino de Lorca y concesionario de la línea férrea de Murcia a Águilas

La economía alhameña en los siglos XVIII y XIX seguía siendo eminentemente agrícola. En el informe elaborado por la Comisión para la llegada del ferrocarril con estación en Alhama y, con posibles ponderaciones al alza, las cifras nos dan una idea de la riqueza de Alhama a mediados del siglo XIX. Las 18.382 hectáreas del término municipal, se dedican: 6.127 a cereales, 2390 a olivos, 1.966 a viñedos y frutales; y el resto es de monte alto, bajo, lomas y eriales. La producción anual de cereales era de 79.000 hectólitros de trigo y 279.972 de cebada, cantidades que se dedicaban a la exportación en más de un 80 %. El cultivo principal y más rentable era la uva, con una producción anual de 9.360.000 kilogramos, exportándose a mercados de grandes ciudades como Madrid, París y Londres. El aceite también ocupaba un lugar importante, con una producción de 226.134 litros, dedicándose en su mayor parte a la exportación. Otros cultivos de interés eran: el nogal; las naranjas, con una producción de 980 cajas, pues estaba en los primeros años de introducción en el país, en aquel momento con grandes perspectivas de futuro; y los higos, con una producción de 3.710.068 kilogramos, sumados los de higuera y los chumbos, ambos destinados a la exportación.

El carbón vegetal también constituía una importante fuente de riqueza y se vendía a los pueblos de la provincia, con una producción que ocupaba unos 60 carruajes de transporte continuamente. A finales del XIX ya se conocían en Alhama varias minas de metales que no eran explotadas a pleno rendimiento por falta de medios económicos y dificultades para el transporte de los productos a las fábricas o puertos inmediatos.

Todos los datos mencionados corresponden a un informe que realiza el Ayuntamiento[28], sobre la situación económica de la villa en 1877, con

28 AMAM. Acta de Acuerdos del Ayuntamiento de Alhama. 1877, septiembre, 19.

motivo del proyecto de construcción de la línea de ferrocarril Murcia-Aguilas para justificar la necesidad de su paso por Alhama. Esta línea se inauguró el 28 de marzo de 1.885. La recuperación económica del siglo XVIII tiene su reflejo en la población con un gran crecimiento. En 1.717 Alhama contaba con 1.244 habitantes y al finalizar el siglo, en 1797, había triplicado su población, llegando a los 4.028 habitantes. El mayor incremento corresponde a la primera mitad del siglo, pues en la segunda hay una cierta ralentización.

La "arquitectura del grano" en Alhama de Murcia en el siglo XVIII. Los pósitos

El Pósito Municipal[29]

Pósito Municipal. Edificio de dos plantas construido a mediados del siglo XVIII por el Concejo. Situado en la calle Fulgencio Cerón Cava, 1, fue rehabilitado por el Ayuntamiento de Alhama a través de dos talleres de empleo en los años 2006 y 2008. Se halla catalogado en el PGOU por su relevancia cultural con grado 2. *Foto: J. Baños.*

El Pósito Municipal está documentado desde el siglo XVI, aunque la construcción conservada es del siglo XVIII, con la típica arquitectura de

Se elabora un informe por una comisión para atender la solicitud de Pedro Gómez Rubio, vecino de Lorca y concesionario de la línea férrea de Murcia a Águilas.

29 Edificio protegido por su relevancia cultural con Grado 1 en el Catálogo de Protección de Edificios y Bienes inmuebles del Plan General Muncipal de Ordenación de Alhama. Ficha nº 08111.

ladrillo y tramos enlucidos de mampostería. Su función era la de regular el comercio de cereales, mediante el préstamo de los mismos, para la siembra en períodos de carestías y escasez, evitando así las especulaciones. Con la misma función debió nacer el desaparecido Pósito Pío, situado en la calle Valeros y fundado por el Cardenal Belluga, situado en la calle Valeros que, con su carácter benéfico-social, atendía a los campesinos más pobres, evitando la usura rural de los terratenientes.

Esta edificación del siglo XVII se ubica en la calle Fulgencio Cerón Cava, nº 7, próxima al centro urbano y político en Plaza Vieja, de la Alhama del siglo XVIII, y pertenece junto con la Casa de la Tercia y el desaparecido Pósito Pío a la llamada "arquitectura del grano". El edificio, tenía como función principal regular el comercio de cereales, aunque también se destinaba a préstamos de fondos públicos.

En Alhama, la institución del Pósito municipal está documentada desde el siglo XVI con las referencias al mayordomo del pósito Ginés Rodríguez en 1575. Los alcaldes, justicia y regidores procuraban tener existencias de trigo y cebada en los trojes para épocas de escasez. Varias noticias en las actas capitulares se refieren al "pan del pósito" y a la vigilancia de precios "por quanto a esta villa traen a vender trigo, cevada, harina" o "que se emplee el dinero del pósito y se compre trigo". Estos datos van dando idea de la importancia del cereal y de los abastecimientos, así como las continuas referencias y nombramientos de mayordomos, panaderos, depositarios del pósito, etc. A mediados del siglo XVII, siendo D. Martín Alfonso de Párraga, Alcalde Mayor de la villa se hace cargo de las cuentas del año 1644, que entrega el depositario del Pósito Ginés Osete. Es muy posible que con anterioridad a esta fecha fuera una institución dedicada a la regulación del comercio de cereales y tambien a préstamos de fondos públicos.

Con el nuevo Reglamento para el Gobierno y Manejo de los Pósitos de 1749, se establecen una serie de normas para el reparto de cereal, especificándose en su capítulo 6 que *"al que tuviese trigo para sembrar, y para la manutención y gasto de su labor, no se le repartirá trigo alguno, porque el del Pósito es solo para socorro de los Labradores, que carecen de el"*[30].

En cumplimiento de dicha orden, el Ayuntamiento de Alhama aclara que en caso de sustituir la antigua función *"que siendo de inmemorial la práctica de esta villa de panadear para el consumo público*

30 A.M.A. Nuevo Reglamento para el Gobierno y Manejo de los Pósitos, año 1749, cap. 6, p. 3.

el trigo de este pósito y solo hacerse los repartimentos en los casos de sobra algún grano del panadeo; y ahora por la nueva pragmática, reconocerse el primer objeto, el de repartirse, en los tiempos y modos que se expresan"[31]. En la práctica esta normativa se complementaba con otro tipo de medidas mas acordes con la realidad y siempre dirigidas al socorro de la población, especialmente en los tiempos de carestias.

Valle del Guadalentín/Sangonera. Trigales actuales en las Cañadas. Zona cerealística por excelencia desde época romana y citada en las fuentes árabes. Junio 2020. *Foto: J. Baños.*

Un ejemplo de ello son los 24.344 maravedis con libranza del Concejo al Pósito para entregarlos en *"el socorro de la esquadra de milicia que salió de esta villa y se embarcó en el puerto de Cartagena"* y cuyo destino sería previsiblemente la intervención del marqués de los Vélez con motivo de la revuelta catalana en los años de 1641 y siguientes.

En 1749 se establecieron normas para los labradores. En el Pósito se repartiría el cereal sólo cuando los agricultores alhameños se vieran precisados. Así se aseguraba el grano para los tiempos de carestía. El Pósito responde a una estructura sencilla, de planta rectangular, el edificio se alza en dos plantas de altura. Los materiales que se utilizaron para su construcción son el ladrillo y la mampostería para enlucir los diferentes tramos.

La planta baja posee una estructura singular, al cubrir la sala con bóvedas de crucería, dividiendo el espacio en pequeñas zonas y la planta superior, más luminosa, se articula a través de varios pilares, aunque la sensación

31 A.M.A. Nuevo Reglamento para el Gobierno y Manejo de los Pósitos, año 1749, fol. 9v.

final actual es la de un espacio unitario que fue utilizado como escuelas, teatro y actualmente se utiliza como sala de exposiciones temporales desde su rehabilitación mediante dos escuelas taller entre los años 2004 y 2006.

Durante las obras de rehabilitación del edificio del Pósito Municipal se consideró de interés realizar una excavación arqueológica en su interior que nos permitiera realizar una aproximación a la época de construcción del mismo y los procesos constructivos desarrollados en el espacio que nos ocupa. La excavación arqueológica se llevó a cabo en la sala ubicada junto al patio interior y opuesto a la calle de Fulgencio Cerón, y siguiendo las indicaciones de los arquitectos en cuanto a medidas de protección de las cimentaciones, trazamos un rectángulo que luego se amplió en foma de L, que nos ofreció una importante secuencia estratigráfica:

Un primer nivel nos aportó un pavimento de cantos rodados unidos con argamasa sobre los que apoyaban las cimentaciones del sillares del actual edificio, con hallazgos cerámicos de finales del siglo XVII; bajo este pavimento comenzaron a aflorar las primeras estructuras en el área que parecen corresponder a grandes salas abiertas, a modo de patios, que corresponderían a un último momento anterior a las divisiones que se producirían en la construcción del siglo XVIII y de las cuales tenemos todos los detalles a partir del Catastro del Marqués de la Ensenada en el que se refleja las dimensiones de las casas y sus grandes patios.

Se ha constatado a través de las excavaciones arqueológicas en el entorno que las viviendas islámicas se delimitan por la misma calle de Fulgencio Cerón Cava, dónde ya se excavó el solar frente al pósito y se documentó una calle que iba directamente al cementerio. Finalmente se bajó en profundidad hasta una cota de 2´40 metros y se pudo documentar el conocido estrato de gravas y arrastres de la ladera del Castillo hasta llegar a las zonas estériles.

La Casa de la Tercia[32]

La Casa de la Tercia, granero del Marqués de Villafranca y los Vélez, se encuentra situada en el casco antiguo de Alhama, en la calle Larga 19,

32 Edificio protegido por su relevancia cultural con Grado 1 en el Catálogo de Protección de Edificios y Bienes inmuebles del Plan General Muncipal de Ordenación de Alhama. Ficha nº 08110. Disposición Adicional de la Ley 4/2007 de Patrimonio Cultural de la Región de Murcia. Tiene el nº 08007 NIC 19291/2009. En fecha 15 de enero de 2016, D. Andrés Sánchez Maurandi, a título particular, solicitó la declaración de BIC que fue inadmitida por Resolución de 7 de marzo de 2016 de la Dirección General de Bienes Culturales.

ahora 25 y de espaldas a la calle Angosta constituyendo un fiel exponente de la denominada "*arquitectura del grano*". Consta de dos plantas de gran simplicidad, ocupando un espacio cuadrado o ligeramente cuadrangular, con muros de ladrillo y mampostería y lisos en toda su altura, puerta de madera con refuerzos y adornos claveteados en el centro de la fachada; cuatro ventanas enrejadas se disponen con rigurosa simetría y en número de dos por piso en la fachada principal. El edificio se halla estructurado en torno a cuatro pilares que ocupan el espacio central y cubierto por nueve tramos con bóveda de crucería.

El suelo es de ladrillo y está muy deteriorado con algunas zonas encementadas.

La techumbre es de la conocida teja de cañón, característica de todas las edificaciones del casco antiguo de Alhama.

En la fachada trasera se disponen las mismas ventanas con rejería simple y formadas por una serie de hierros paralelos cruzados por otros perpendiculares formando cuadrículas. También en esta fachada es donde mejor se puede apreciar el tipo de construcción del siglo XVIII, utilizando la combinación entre paños de mampostería enlucidos y el empleo del ladrillo visto.

El actual estado de deterioro que presenta el inmueble urge a su restauración.

Casa de la Tercia. Casa granero propiedad del Marqués de los Vélez construida en la calle Larga, 19, en el año 1755, siendo administrador general de la villa D. Silvestre Álvarez de Mora. Conserva el escudo del X Marqués en la fachada, catalogado BIC y el edificio se halla protegido por su relevancia cultural con grado 2. *Foto: J. Baños.*

Esta sobriedad se rompe en el centro del piso superior, sobre la puerta, donde la decoración se limita al único efecto de autoridad: el escudo del marquesado de Villafranca y los Vélez, rodeado del Toisón de Oro.

El escudo se divide en cinco partes. La parte superior izquierda está compuesta de ocho cuadros que se presentan en relieve sobre siete más hundidos, en total jaquelado de quince piezas que son las armas de los Alvarez de Toledo. También en la parte superior y sobre el lado derecho, se presentan cinco fajas horizontales en relieve sobre el fondo. Seguidamente y en la parte inferior izquierda dos lobos pasantes, armas de los Osorio. Y en la parte inferior derecha aparece la figura de un hombre con una túnica, una daga en mano y a sus espaldas aparece una cadena. Finalmente sobre el todo, en la zona central, las armas de los Fajardo: tres rocas situadas en faja sobre ondas de agua, sumada cada una de ellas de una rama de ortigas de siete hojas. Está timbrado por corona marquesal y rodeado del Toisón de Oro, insignia que la monarquía otorgaba a nobles ilustres y en especial , a los que se habían destacado por hechos de armas. Consiste en un collar formado por eslabones en forma de B, entrelazados con pedernales echando llamas, de los que pende el vellón de un carnero, en clara alusión al Vellocino de Oro -símbolo de conquista de lo imposible-. Debajo, en una cartela, se lee la siguiente inscripción:

ESTE GRANERO DEL EXCMO. SR. MARQ. VILLAFRANCA Y LOS VELEZ SE HIZO SIENDO ADMOR. GENL. DESTA VILLA D. SILVESTRE ALVAREZ DE MORA. AÑO DE 1.755

Fue construida por Don Antonio Alvarez de Toledo y Osorio Pérez de Guzmán, Marqués de Villafranca y los Vélez, Duque de Fernandina, Montalto y Vibona; Principe de Patermo y de Montalbán, conde de Peñaramiro, Varón de Melili de la Mota, Señor de las villas de los Vélez y siendo su administrador general de la Villa D. Silvestre Alvarez de Mora, y alcaldes el año en el año que se finalizó la construcción del granero (1755), D. Lázaro Vivancos y D. José Cayuela Bastida, elegidos anualmente por el marqués.

A través de la visita que realizó el X Marqués en el año 1769[33] a sus villas del Reino de Murcia, conocemos una visión de los cultivos de

33 Díaz López, J. p. y Lentisco Puche, J. D. (2006). *El Señor en sus Estados. Diario de viaje de D. Antonio Álvarez de Toledo, X Marqués de los Vélez, a sus posesiones de los Reinos de Granada y Murcia. (Octubre 1769- Enero 1770).* Ayuntamiento de Vélez Rubio (Almería). Págs. 48-51.

Alhama y más concretamete de su hacienda del Azaraque, situada en la falda de Sierra Espuña que se extiende desde la sierra al llano del valle. La descripción habla de que la finca tenia "unas dos mil olivas[34] que están ya muy grandes y colmatadas como medianos nogales, y hay en ellas unas higueras dos veces (más) grandes que las olivas; al pie de la misma montaña hay un gran estanque, que recibe un abundante caudal de agua de una fuente o manantial que nace como al medio de la montaña para regar toda esta grande hacienda, como la huerta". Se mencionan también la presencia de legumbres, granados, berenjenas y emparrados.

En las instalaciones de la casa de la hacienda se mencionan espacios que se construyeron obedeciendo a las necesidades de la producción y tratamiento de estas plantaciones por lo que se describen grandes patios, caballerizas, almazaras, molinos, trojes ornados y tinajas de más de 100 arrobas. En otra de sus haciendas conocida como el pago del Olmillo se vuelven a referir a unas 250 oliveras, higueras, granados y una carrasca grande.

Al pie del cerro del Castillo aflora el antiguo centro económico y social de la Villa, *la Plaza Vieja*, donde la impronta artística de los siglos XIX y XX aparece reflejada en sus imponentes casonas nobles con sus fachadas clásicas y coloridas, sumergiendo al visitante en un ambiente de paz y sosiego, al mismo tiempo que ofrece un interesante legado cultural: Centro Cultural Plaza Vieja, Sala de exposiciones el Pósito, casa de la Tercia,...

El nombramiento de los cargos correspondió al marqués, hasta que después de un largo pleito, los vecinos de Alhama consiguieron, del segundo marqués don Luis Fajardo, que les permitiese proponer dos personas para cada oficio pudiendo el señor elegir a la persona más idónea o aquella en la que tenía más confianza. El marqués de los Vélez añadió a los bienes incorporados a su mayorazgo otros libres, así como las alcábalas cuya concesión no aparece en la donación de la villa y las tercias.

En Alhama, el obispo de Cartagena, a través de sus administradores recoge en un granero todos los frutos que se perciben del rediezmo. De este, se hacen tres partes: una para el obispo y cabildo de la Iglesia Catedral, una segunda parte para los beneficios de la villa y finalmente la tercera se divide en dos partes, una para el marqués y otra para la

34 En la segunda visita a Alhama de 12 de diciembre de 1769 hace referencia a 10.000 olivos. La cita del escribiente menciona que fue a su hermosa casa de campo del Azaraque, cuya finca fue recorriendo por una "espaciosisima tierra de diez mil y más olivos, con muchas tierra labradas y por labrar". (Díaz y Lentisco 2006: 144).

iglesia parroquial. Los vecinos pagan también el cuarto y ochavo que se hallaba incluido en el mayorazgo.

En la fachada trasera se disponen las mismas ventanas cor rejería simple y formadas por una serie de hierros paralelos cruzados por otros perpendiculares formando cuadrículas. También en esta fachada es donde mejor se puede apreciar el tipo de construcción del siglo XVIII, utilizando la combinación entre paños de mampostería enlucidos y el empleo del ladrillo visto. El actual estado de deterioro que presenta el inmueble urge a su restauración.

A mediados del siglo XIX se publica el Diccionario Geográfico Estadístico de Pascual Madoz[35] con datos generales de los pueblos de la Región de Murcia. Son interesantes los datos que ofrece de Alhama y que deben estar basados en el primer cuarto del siglo XIX.

En el apartado económico de la villa queda reflejada la línea de producción agrícola-ganadera que, con diferentes alternativas, podemos verificar a través de los hallazgos arqueológicos y de la documentación del archivo municipal. Señala Madoz que las producciones más abundantes son el trigo y la cebada; también consecha miel, cera, maiz, higos, aceite, frutas, algunas hortalizas y pocas verduras. Destaca la abundante producción de uva, aunque los vinos son de mala calidad, por lo que se vende en especie como fruta para consumo.

La economía eminentemente agrícola tuvo un reflejo inmediato en la arquitectura, aspectos que incidieron en los modos de uso de la gente hasta mediados del siglo XX. Representado por los distintos graneros conocidos como "La Tercia", propiedad del marqués de Villafranca, el Pósito Municipal y el desaparecido Pósito Pío fundado por el Cardenal Belluga, todos ellos pertenecientes al siglo XVIII.

Alhama también sufrió los ataques de los franceses durante la Guerra de la Independencia. En 1.810 de nada sirvieron las medidas extraordinarias de defensa de la Villa que fue saqueada e incendiado el Pósito Municipal y el Ayuntamiento.

La estrecha relación y adhesión del pueblo de Alhama a la Corona Real se manifestaría en octubre de 1862 con la visita de la Reina Isabel II a Murcia; a ella acudió una representación del Ayuntamiento de Alhama y le ofrecería los productos típicos de la villa *"..tres clases de uva, encarnada, negra y blanca de la más exquisita, granadas y membrillos escogidos, pasa moscatel e higos pajareros secos.. todo ello presen-*

35 Madoz Ibáñez P. (1845-1850). Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Madrid.

tado en fruteros guarecidos de paja de centeno con ramas pequeñas de madroño formando orla.."

En este período los "autos de buen gobierno" rigen el municipio. Son una serie de normas que dictaba el Concejo para regular la vida social, económica, religiosa y todo tipo de costumbres de los vecinos, constituyendo el equivalente a las actuales ordenanzas municipales. Las ordenanzas más antiguas que se conservan en el Archivo Municipal corresponden a 1699, y posteriormente se realizan los de 1705, siendo alcalde D. Salvador Segura Teruel, los cuales regulan las actividades agrícolas y ganaderas, así como el funcionamiento y abastecimiento de la carnicería pública, junto a otros aspectos de la vida ciudadana..

Entre los años 1705 y 1779 se dictaron y publicaron 26 autos, aunque cada uno de ellos es una copia de los anteriores modificando algunos artículos e introduciendo otros, con el propósito de dar respuestas a las necesidades de una organización social cada vez más compleja. Con el paso de los años "los autos de buen gobierno" se irán haciendo más extensos y completos, al mismo ritmo que crece y se hace más compleja la sociedad alhameña.

El propio legado histórico artístico y religiosos del siglo XVIII que, conservado hoy día constituye la representación más evidente de ese pasado de crecimiento. La ruta cultural comienza en la Iglesia de San Lázaro, cuyas primeras noticias se remontan a los años 1366 y 1390, donde la documentación nos habla de un templo bajo la protección de San Lázaro que, en el siglo XIV, constituiría un centro de peregrinación por el carácter milagroso y curativo de su titular. En 1525, sabemos que el Marqués de los Vélez, Señor de Alhama, interviene económicamente en la Iglesia de San Lázaro destinando a la misma la venta de las hierbas de sus posesiones de Torreblanca. A través de los libros de fábrica, conservados en el Archivo Parroquial, conocemos con detalle la construcción religiosa del siglo XVIII sobre la Iglesia existente. En 1701 se comienza a realizar la Capilla Mayor Nueva y la construcción del crucero, acelerándose el ritmo de los trabajos entre los años 1728 y 1730. En 1747 finaliza la obra de la portada barroca sobre fondo de sillares y compuesta de dos cuerpos.

Tanto la sacristía nueva, obra de Lorenzo Alonso, ralizada dentro de los esquemas neoclásicos, como la Capilla de la Comunión que realizó el arquitecto murciano D. Salvador Gonzálvez Ros siguiendo el trazado de Alonso, constituyen dos de los elementos más interesantes del conjunto religioso.

La Ermita de la Concepción también se reedificará con los planteamientos arquitectónicos y artísticos del barroco murciano que serán comunes a la Iglesia de San Lázaro, es decir, la nave única cubierta con bóveda de lunetos y capillas comunicadas entre sí. El empleo del ladrillo se reduce fundamentalmente al exterior, apareciendo en el recerco de puertas y ventanas.

Al pie del cerro del Castillo aflora el antiguo centro económico y social de la Villa, ***la Plaza Vieja***, donde la impronta artística de los siglos XIX y XX aparece reflejada en sus imponentes casonas nobles con sus fachadas clásicas y coloridas, sumergiendo al visitante en un ambiente de paz y sosiego, al mismo tiempo que ofrece un interesante legado cultural: Centro Cultural Plaza Vieja, Sala de exposiciones el Pósito, casa de la Tercia,…

El Pósito Pío de los Labradores

Administrado por la Junta de Pías Fundaciones existió un Pósito Pío de los labradores situado en la calle de Valeros. Debió construirse en la villa de Alhama en los primeros años del siglo XVIII a iniciativa del propio Cardenal Belluga, obispo de la diócesis entre 1704 y 1724. No olvidemos que la villa había sido fiel a la causa borbónica y gozó de diversas prebendas de las autoridades civiles y religiosas.

En el acta de la Sesión Ordinaria de 14 de diciembre de 1854[36] se hace referencia a un edificio destinado a granero del Pósito Pío *"que hace más de 50 años que se destruyó completamente desde cuya época está sirviendo de depósito de basuras, estiércoles e inmundicias tan perjudiciales a la salud pública como al aseo y ornato de la población"*. Este dato no debió ser cierto del todo porque sabemos por las actas capitulares municipales que en 1825 todavía estaba en funcionamiento. Parece ser que la causa de su abandono, según el mismo documento fue *"la destrucción a causa del abandono en que quedó en las calamitosas épocas de las guerras y epidemias de los primeros años del siglo (XIX)"*. No hemos conocido ningún edificio del siglo XVIII con esta denominación.

36 AMAM. Libro de Actas Capitulares nº 16. (1856-1868). Acta de la Sesión Ordinaria de fecha 14 de diciembre de 1858.

Discusión

La villa de Alhama es una población del valle del Guadalentín cuya economía ha tenido siempre una base esencial agraria, llevando a cabo una explotación del territorio basado en diferentes modelos socioeconómicos y en el aprovechamiento de los diferentes recursos del medio físico. Hay que señalar que esta secuencia histórico-arqueológica se ha documentado a lo largo de los siglos a través de yacimientos romanos, islámicos, y bajomedievales llegando hasta la actualidad y organizados con los mismos parámetros.

Las aguas de los manantiales y/o rios (Espuña y Guadalentín) han permitido la creación de una zona de huerta y cutivo de regadío, ocupando las laderas y zonas llanas próximas, donde se puede llevar el agua, articulando el territorio en base a los manantiales que surgen en Sierra Espuña, la Sierra de la Muela y la Sierra de Carrascoy.

El crecimiento de la población a partir del siglo XVI pasando de 384 habitantes en 1530 a 964 en 1591 es indicativo del aumento exponencial de la misma. En el siglo XVII sigue la misma tendencia a pesar del importante retroceso de la peste de 1648; aún asi en el padrón de vecinos de 1694 vuelve a alcanzar 215 vecinos o 860 habitantes. El importante crecimiento en el siglo XVIII pasando de 1244 habitantes en 1717 a 4.028 en 1797, es indicativo de los nuevos tiempos. La linea ascendente continuará hasta duplicar su población en el siglo siguiente hasta alcanzar los más de 8.000 habitantes en 1900. Estos datos nos dan una idea del despegue económico de la villa de Alhama, así como de todas las poblaciones del valle del Guadalentín.

Sin duda la base económica agrícola ganadera marcaría unos ritmos estacionales y de trabajo para estos vecinos que además estaban sujetos a las inclemencias meteorológicas imprevisibles o a las plagas y epidemias favorecidas por el trasiego de gentes que llegaban de otros lugares a través de las mejoras en las vías de comunicación.

El ciclo anual de trabajo aparece repartido en estaciones y meses del año diversificando las diferentes actividades. En enero y febrero se trabajaba en la recogida y almacenamiento de nieve; en febrero, marzo y abril se cuidaban las viñas, recogida de hojas de morera, esquileo de las ovejas y mondas del sistema de riego; en abril, mayo y junio se criaba el gusano de seda, traída de la nieve y comienzo de la siega, principalmente cebada; junio, julio y agosto se llevaba a cabo el final de la siega del trigo, la trilla y el almacenamiento en los trojes y, la recogida de la

barrilla; en septiembre y octubre se realizaba la vendimia y comenzaban los laboreos y preparación para los sementeros que continuaban en los meses de noviembre y, finalmente, en diciembre y enero se hacía la cogida de la oliva.

En el siglo XVIII los pueblos del Reino de Murcia conocieron una nueva fase de prosperidad[37]. El crecimiento económico y de población llevaría consigo la roturación de nuevas tierras, la reordenación urbana del espacio medieval con el crecimiento de las calles existentes desde la plaza vieja y la apertura de otras nuevas. Se construyeron espléndidos edificios públicos que, hoy día, constituyen un importante legado histórico - artístico dentro del patrimonio alhameño: Pósito Municipal, Casa de la Tercia, el edificio del actual Centro Cultural Plaza Vieja y el Pósito Pío que debió desaparecer a mediados del siglo XIX. Asimismo se desarrolló el proyecto de reedificación completa de la Iglesia Parroquial de San Lázaro Obispo con varias dependencias o trojes para almacenar el trigo y la cebada.

Estamos, sin duda, ante un nuevo tiempo en los procesos productivos que han generado nuevos edificios con grandes inversiones; éstas debieron contar con una aportación importante del estado con el objetivo de proteger a la población de las hambrunas y calaminades de siglos anteriores, bajo diversas fórmulas de préstamos a las clases más desfavorecidas.

La economía eminentemente agrícola tuvo un reflejo inmediato en la arquitectura, con la construcciones destinadas al almacenamiento de grano. Estos aspectos incidieron fundamentalmente en los modos de vida de la gente hasta principios del siglo XX cuando comenzaron a crecer incipientes industrias como la del calzado en la finca de La Cubana o a mediados del mismo siglo las de Cárnicas.

Atrás había quedado la función de almacenamiento de trigo y cebada de la arquitectura del grano pasando a nuevos usos como escuelas, locales de teatro, o sedes culturales, etc.. representada por los distintos graneros conocidos como "La Tercia", propiedad del marqués de Villafranca, el Pósito Municipal y el desaparecido Pósito Pío fundado por el Cardenal Belluga, todos ellos pertenecientes al siglo XVIII.

37 González Castaño, J. (2009). *Breve historia de la Región de Murcia*. Tres Fronteras ediciones. Murcia.

La propiedad agrícola de Archena. Apuntes históricos

Manuel Enrique Medina Tornero
Cronista Oficial de Archena

Durante siglos, la principal ocupación de los vecinos de Archena fue la agricultura; en sus tareas se empleaban casi la totalidad de ellos. Sabemos por la *Carta de población* (1462) que las labores agrícolas eran también la principal misión encargada por la *Orden de San Juan de Jerusalén* a los habitantes del pueblo, dedicándole numerosos apartados.

En la decimoquinta centuria en la que iniciamos este trabajo, se va a producir una expansión agrícola considerable, sin embargo, las tierras que se ponen de nuevo en producción durante la mitad del siglo son las que ya se habían cultivado en siglos anteriores y que en varias ocasiones habían sido destrozadas, tanto por las invasiones musulmanas como por desastres naturales. A lo largo de la segunda parte del siglo se realizarán numerosas roturaciones, aprovechando la colocación de artefactos como norias y aceñas.

Es preciso señalar que las comunidades mudéjares —y Archena no fue una excepción—, no accedieron a la propiedad de la tierra, sólo eran poseedores del dominio útil mediante el pago del correspondiente cen-

so a la *Orden sanjuanista*. Los vecinos de Archena pagaban nueve maravedíes por tahúlla, lo que se denominaba *almagrán*, además de seis maravedíes al año por el censo del agua.

A estos censos se añadiría el diezmo de todo lo recogido en la huerta. La comunidad mudéjar estaba sometida a una fuerte presión fiscal por el señor comendador. Se pagaban impuestos agrícolas de carácter general, impuestos por la producción agraria e incluso sobre sus propias casas y personas. Esta injusta situación se mantendría hasta bien entrado el siglo XVI en que llevaron "el caso" a la Chancillería de Granada en un litigio que duró casi cien años.

A pesar de todas estas circunstancias, con el empeño y tesón de los vecinos se consiguió levantar y construir una fértil huerta en la vega del Segura, aprovechando al máximo el sistema de regadío, ideado y fabricado por sus antepasados. El orgullo del pueblo fue, sin duda, la acequia principal, llamada también acequia madre o «zequia maior», que tomaba las aguas desde el vecino pueblo de Villanueva y que tuvo que ser restaurada durante el siglo XV en varias ocasiones, instalándose nuevos canales de madera para la conducción del agua y favorecer el riego.

Durante el siglo XVI se fortalece mucho como maquinaria económica y de control el Heredamiento *de "aguas y taúllas"* que efectuaba a través del concejo repartimientos a los hacendados en función del número de tahúllas que poseían. Conocemos estos datos por las cuentas que se le toman a Alonso de Ayala[1], mayordomo fabriquero de la Iglesia parroquial en 1591. También en la *Visita General del comendador* en 1587, el prior pregunta si es lícito[2] pagar «dicho repartimiento».

Precisamente a partir de este documento y una vez despertada la curiosidad hemos querido profundizar en descubrir quiénes eran los propietarios agrícolas en el pueblo, porque eso nos daba una idea de la construcción sociológica del mismo. El agua es poder en Archena y quien posee las tierras de regadío, domina y controla el orden político y económico. Añadiendo a esta situación el atractivo que significó para inversores y oportunistas de otros lugares, especialmente de Murcia y pueblos vecinos[3].

1 AMA. (Caja A) Siglo XVI. Documento cosido con papeles sueltos sin clasificar.
2 *Ibidem.* Referencia en las cuentas de 1592.
3 Para la elaboración de este trabajo nos hemos servido de dos fuentes principales: MANUEL E. MEDINA TORNERO. *Historia de Archena*, 1990. (Edición del autor) y MANUEL E. MEDINA. *Archena, 1931-1945. Segunda República, guerra civil y primeros años de posguerra*. Tésis Doctoral inédita, Universidad de Murcia, 2017.

Producciones agrícolas

Los productos más importantes de la agricultura archenera estaban sujetos a la imposición del diezmo por parte de la *Orden*, en función de las declaraciones practicadas. En la averiguación de rentas y vecindario del año[4] 1586 podemos ver la producción de 1584.

Cebada	127 fanegas
Panizo	880 fanegas
Mijo	250 fanegas
Arroz	1.590 fanegas (incluye algún año más)
Seda royante	660 libras
Seda sedade	120 libras
Aceite	725 arrobas

Comprobamos que no aparece el trigo, ignoramos si es una omisión o que no hubo producción ese año. Existían otros productos de menor importancia, en su mayoría para consumo propio o para intercambio entre los vecinos: higos, granadas, peras, agrios (naranjas), cebollas, ajos, habas, garbanzos, aletría, alcaudía, guijar, vid (para uva de mesa y un poco de vino casero).

Agricultura en el siglo XVII

A principios del siglo XVII la agricultura en Archena siguió el camino iniciado durante el siglo anterior, en el que se produjeron abundantes roturaciones de tierras y se mejoraron terrenos baldíos. La agricultura se encuentra muy influida y afectada por todos los acontecimientos sociales ocurridos en este siglo. El primero de ellos sería la expulsión de los moriscos, expertos agricultores y maestros en el uso del sistema de regadío, que tanto había enriquecido la vega de Archena. Suponemos que las tierras abandonadas o vendidas por los mismos fueron ocupadas por otros individuos, quizás no tan expertos, aunque, en su mayoría, éstas pasaron a manos de muy pocas personas: la oligarquía local que así se hizo más fuerte económicamente, y a forasteros hacendados de Murcia.

¿Qué ocurre en la región de Murcia del siglo XVII? se preguntan Pérez Picazo y Lemeunier[5]. Tras un minucioso estudio, en su interesante e

4 AGS. «Averiguación de Rentas y vecindario de Archena», Leg. 41. (Vecindario de 1586).

5 M.T. Perez Picazo y G. Lemeunier. *El proceso de modernización de la Región de Murcia (siglos XVI-XIX)*, Murcia, 1984, pág. 112.

importante libro para la bibliografía regional, responden con la presentación de una secuencia, particularmente densa de catástrofes:

— Ciclos de sequía más largos sin una mayor frecuencia de las inundaciones de otoño y fríos invernales más intensos.
  Este deterioro del clima está en probable relación con la mayor frecuencia de las inundaciones periódicas.
— Nuevo despertar de la actividad rúmica en la segunda mitad del siglo.
— Como en toda Europa, la peste casi endémica hasta comienzos del siglo no se manifiesta más que bajo la forma de epidemias muy espaciadas, pero caracterizadas por una fuerte mortalidad. (45)

Durante este siglo, siguiendo a Lemeunier, se puede establecer un cuadro de catástrofes[6] que refleja: las epidemias de peste sufridas durante los años 1648 y 1676; terremotos en 1672 y 1674; tormentas en 1601, 1612, 1640 y 1689; riadas de San Calixto en 1651 y San Severo en 1653; sequías en 1637, 1647, 1659, la de 1661 denominado «Año malo» y 1686 llamado también «Año del hambre» y la general de 1694; invasión de langostas en 1648 y 1649.

Todos estos fenómenos, no cabe duda, han influido e incidido en un determinado hundimiento de la economía agrícola de Archena, pero a pesar de ello, el espíritu emprendedor de la *Orden de San Juan* y las demandas e inquietudes de los archeneros consiguieron abrir un doble frente en el municipio: de una parte, la roturación de nuevos terrenos y de otra, la realización de importantes construcciones de infraestructura hidráulica, aspecto sobre el que dedicamos un amplio estudio en el anterior congreso[7].

Reparto de la propiedad agrícola en el siglo XVII

A través del *Repartimiento de a real por taulla del servicio por real Casamiento*, efectuado en 23 de junio de 1682, podemos disponer de una aproximación a la estructura de la propiedad agrícola de esta villa, al menos en lo que se refiere a regadío[8].

6 G. Lemeunier. *"Historia de la Región de Murcia"*. Tomo VI, Murcia, 1980, pág. 82.

7 Para el desarrollo de este aspecto se puede leer nuestra aportación en el XII Congreso de Cronistas Oficiales de la región de Murcia: "Acequias y artefactos hidráulicos en Archena", en El *agua a lo largo de la historia en la Región de Murcia*, Murcia, 2019, pág. 285-308.

8 AMA. Leg. 869, nº 4. *Repartimiento de a real por taulla del servicio por real Casamiento.*

Tabla nº 1
Relacion propietarios de tierras de regadio

VECINOS	Nº TAHÚLLAS
Juan Bizente	7
Rodrigo de Campos	15
Francisco de Campos	10
Simon Gaspar	7
Juan (de Juan Rodriguez)	15
Herederos de Juan de Luna	8
Juan Basco	20
Pablo Vizente	1
Diego Lopez	24
Francisco Peñalver	2
Juan Santos	2
Pedro de Lorca	13
Alonso de Luna	2
Francisco Alfaro y herederos	6
Francisco Leon	4
Gines Melgarexo	25
Patrizio Salinas	6
Nicolas....	4
Francisco Murzia por sí y por los de Alonso de Murzia y Fulgencio de Murzia	33
Gines de Murzia	16
Agustin Aledo, por su madre y la de Baltazar Aledo	9
Dª Geronima de Anaya, y en su nombre	57
Diego Adan su hacendador	20
Francisco de Luna	
TOTAL	306

FORASTEROS	Nº TAHÚLLAS
Juan Lopez Paniza	12
Maria Santacruz	4
Dª Francisca Romero	4
Francisco Alcolea	1
Mateo Molina	3
Diego Martinez	11
Geronimo de Murçia	12
Agustina Aledo	4

FORASTEROS	Nº TAHÚLLAS
Juan de la Peña	3
Beatriz Hurtado	1
Gines Lopez de Poveda	18
Marco Arellano	22
Martin Lopez Tomas	24
Fulgencio Lopez	4
D. Fernando Lopez Suarez	23
Herederos de Francisco Lopez Meleros	2
Isabel de Hellin (menor)	8
Pedro Lopez	8
Francisco Lopez (soldado)	1
Isabel Lopez, viuda	12
Diego Gomez	16
Francisco Turpin	2
Suma de Francisco Hurtado y su hermana	188
Juan Alfaro	1
Antonio Lopez	2
Bicente Torrigrosa	5
Josephe Saorin	2
Herederos de Dª Mariana de Monreal	66
D. Francisco Perez Merlos	10
D. Thomas Muñoz Torres	14
Tomas Lopez	29
TOTAL	519

Como podemos observar en la Tabla nº 1, de un total de 825 tahúllas, los propietarios forasteros ostentaban el dominio de más del 60% de las tierras, destacando la hacienda de Francisco Hurtado y su hermana, con 188 tahúllas y los herederos de Dª Mariana de Monreal con 66 tahúllas, sumando entre ambos más del 30% del total de las tierras en cultivo. La expulsión de los moriscos ofreció a la oligarquía murciana una ocasión de oro para enriquecerse fácilmente. Algunos agricultores locales, otros de los pueblos vecinos y especialmente hacendados de la capital, se repartieron los despojos de los moriscos expulsados, comprando sus propiedades agrícolas a bajo precio.

La pérdida de los archivos del distrito notarial de Mula nos impide —seguir el proceso en el regadío morisco más rico, lamenta Pérez Picazo— el de la vega de Molina, en donde se incluye Archena. Pero

no hay duda de que la expulsión aceleró en esta zona el movimiento de concentración de tierras.

La distribución de la propiedad ya nos sitúa, y nos informa, sobre el nivel de pobreza económica en que vivían los habitantes de Archena en estos años. Los hacendados más importantes: los Hurtado, se edificaron una gran mansión en el lugar que lleva hoy su nombre: «El Hurtado». Durante bastantes años fue la mayor propiedad, pero la ausencia de herederos por una parte y su desinterés y absentismo por otra, permitieron que la hacienda se fraccionara a lo largo del siglo.

Con respecto a los propietarios archeneros sobresale la heredad de Dª Gerónima de Anaya, viuda de uno de los miembros de la familia Murcia, que tras quedarse viuda, se marchó a vivir a la corte; otros propietarios importantes fueron los Murcia, Melgarejo, López, Basco, Campos, que durante bastantes años conformaron la oligarquía local.

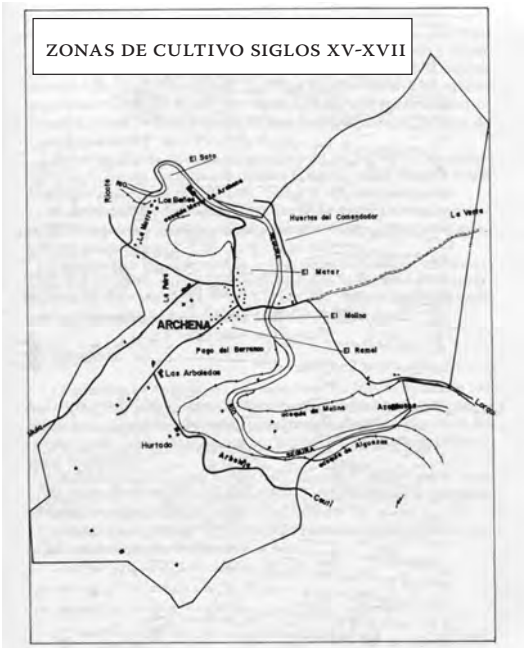
Agricultura en el siglo XVIII

La España del siglo XVIII era una nación rural en un 80 por ciento, tanto desde el punto de vista económico como demográfico. La población campesina, más que una clase social definida, era el extracto fundamental, que, en cierto modo, incluía la sociedad entera. En Archena, toda la vida del pueblo giraba en torno a la agricultura: los grandes hacendados, pequeños propietarios, colonos, jornaleros, labradores, la iglesia que cobraba sus rentas agrícolas y la Orden de San Juan que para todo imponía diezmos. Nadie se escapaba de la relación con la huerta o el campo, y de la incertidumbre cotidiana que proporcionaba este tipo de vida.

Extensión de los cultivos

Ante el incremento demográfico de este siglo creció la necesidad de suelo cultivable y aumentaron asimismo las presiones a la *Orden de San Juan* para autorizar nuevas roturaciones, especialmente en zonas de secano, a las que posteriormente y con gran esfuerzo, se las fue dotando de regadío. Surgieron así las tierras del Sobarbe, Rambla del Arco, Campotejar, La Venta, Los Intes, Agua Amarga, Algualeja (Algaida), Ficayra y La Paira Alta.

Las licencias para nuevas roturaciones las concedía el alcalde mayor en representación de la Orden de San Juan, debían ser solicitadas acompañadas de todo tipo de justificaciones. A veces, la negativa a las rotura-



ciones se producía en función de intereses ocultos, o de enfrentamientos políticos, por esto, el malestar contra la Orden era patente. No hay que olvidar que la *Orden*, todavía en este siglo, mantenía el derecho de propiedad sobre la tierra, posibilitando a través de sus representantes, que arbitrariamente se premiase o castigase a aquellos vecinos de su interés[9].

Tabla nº 2
Extension de los cultivos en 1755

Tierras de regadío	
Labradío con moreras:	115 fanegas
Labradío sin moreras:	78 fanegas
Moreral y frutales:	5 fanegas
Olivar:	19 fanegas
	217 fanegas
Tierras de secano.	
Labradío:	414 fanegas
Olivar:	19 fanegas
	433 fanegas

9 26. Existía un libro de Registro en el Concejo donde se reflejaban las solicitudes y licencias para edificar casas y roturar tierras, del que sólo se conservan algunas hojas sueltas. AMA. Leg. 869, nº 4. (sueltos).

Otras.	
Pastos:	155 fanegas
Monte bajo:	345 fanegas
Peñascales e incultos:	190 fanegas

FUENTE: AGS. Catastro de la Ensenada. Dirección General de Rentas. Libros 463 y 464.

Sobre las tierras de regadío se dispone mayor información que de las de secano, y esto, gracias a los padrones de acequiaje confeccionados anualmente.

Tabla nº 3
Padrones de acequiaje en el siglo XVIII

1704	808 tahúllas[10]
1720	703 tahúllas[11]
1722	730 tahúllas[12]
1727	750 tahúllas[13]
1739	1291 tahúllas[14]
1755	1302 tahúllas. Catastro de la Ensenada
1784	1332 tahúllas[15]

La pérdida de los libros de «atahullos» en los incendios de las oficinas del Heredamiento y del Ayuntamiento en el siglo XIX, nos han privado de una serie más detallada sobre el regadío.

Propietarios

Los mayores propietarios de tierras fueron siempre forasteros. Ocupaban las mejores zonas de regadío. En 1704, sólo un propietario, D. Martín de Molina de la Vega, vecino de Murcia, poseía 188 tahúllas, lo que suponía el 24% del total, repartiéndose el resto entre 64 propietarios, entre los que destacaban los vecinos: Juan de Luna con 13 tahúllas;

10 AMA. Leg. 22, no 5. Son las tahullas que regaba la Acequia Mayor y las dos ceñas.
11 AMA. Leg. 249, no 6. Son las tahullas que regaba la Acequia Mayor.
12 AMA. Leg. 249, no 6. Riego de la Acequia Mayor.
13 AMA. Leg. 249, no 3. Riego de la Acequia Mayor; Leg. 11, no 2. Reparto de contribución para las tierras de la Acequia de Molina, Norias y aceñas.
14 AMA. Leg. 249, no 8. Riego de Acequia Mayor y Zeña de Ginés Melgarejo.
15 AMA. Leg. 869, nº 4. Repartimiento.

Francisco de Murcia con 33 tahúllas; Bictorio de Campos con 24 tahúllas y Ginés de Murcia con 18 tahúllas[16].

En el reparto de las cargas de contribución para 1734, encontramos un listado de 96 contribuyentes, ordenados en relación al número de tahúllas que poseían. A continuación, en la Tabla nº 4 se identifican los 24 hacendados con más de 10 tahúllas, clasificados según su vecindad[17].

Tabla nº 4
Relacion de mayores hacendados en el siglo XVIII

Forasteros		Tahúllas
D. Martín Alfonso de Molina		185
D. Baltasar Fontes		163
Dª Fabiana Hurtado		99
D. Francisco Buendía Molina		81
Dª Margarita Hurtado		62
Sta Iglesia Catedral		61
D. Juan de Llamas		45
D. Francisco Fontes		38
D. Juan de Torres		31
Juan de Alcolea		31
Francisco Pinar		28
El comendador de la Orden de San Juan		24
Juan de Artiz		16
Juan de Molina Ferreter		14
	Total	**878**
Vecinos		**Tahúllas**
Moreno Llamas		35
D. Cosme Alcolea		33
Ginés José Melgarejo		30
Ángela de Luna		26
Francisco de Luna Rojo		25
Prior de Parroquial		15
Juan Carrillo		15
José Martínez Lorente		14
Fabián de la Villa		12
	Total	**227**

16 AMA. Leg. 22, nº 5.
17 AMA. Leg. 249, nº 6.

Según se desprende de la Tabla nº 4, los hacendados indicados sumaban 1.105 tahúllas de regadío, hasta 1.300 que había declaradas en el documento de referencia, quedaban 195 tahúllas repartidas entre 72 propietarios, de los cuales había 33 que poseían menos de una tahúlla. El legajo que conserva la única contribución para 1771 es un valioso documento que hoy nos permite disponer de un conjunto de datos, a pesar de estar sesgados. Son importantes para analizar el reparto de la propiedad en la segunda mitad de esta centuria[18].

En el año 1771 existían 64 forasteros propietarios de posesiones agrícolas en Archena, especialmente tierras de cultivo. Eran originarios de: Ricote, 10; Murcia, 10; Villanueva, 21; Ojos, 10; Ulea, 3 y uno de cada lugar siguiente: Alguazas, Moratalla, Blanca, Campos, Puebla, Yecla, Fortuna, Mula, Abarán y Madrid.

De los propietarios forasteros destacaban tres por la importancia de sus posesiones y por el lugar privilegiado donde estaban ubicadas:

Tabla nº 5
Relacion de propiedades agrícolas de los tres mayores hacendados

— Los herederos de don Juan Llamas, con 480 tahúllas de regadío y 47.5 fanegas de secano, distribuidas así:	
54	tahúllas de regadío en el Matar
128	Tahúllas de regadío en el Molino
54	tahúllas de regadío en el Ramel.
62	tahúllas de regadío en el Pago Barranco.
7.5	tahúllas de regadío en el Riego Nuevo
3	tahúllas en un huerto cerrado.
3.5	tahúllas de moreral en la Arboleja.
51	tahúllas de regadío en Algaida (acequia de Molina).
4	tahúllas de moreral en Algaida.
88	tahúllas de regadío en Azembuche.
25	tahúllas de regadío en la Noria.
480 tahúllas.	
8	fanegas de sembraduría en el Calvario.
2	fanegas en la Cruz.
8	fanegas de labradío en Cañada del Rey.
14	fanegas de labradío en los Intes.
1.5	fanegas de labradío en las Minas.
0.5	fanega de labradío en el Matar.
1	fanega de sembraduría en Serretilla.

18 AMA. Leg. 18, no 1.

8	fanegas de sembraduría en el Calvario.
2	fanegas en la Cruz.
8	fanegas de labradío en Cañada del Rey.
14	fanegas de labradío en los Intes.
1.5	fanegas de labradío en las Minas.
0.5	fanega de labradío en el Matar.
1	fanega de sembraduría en Serretilla.
47.5 fanegas.	
— Don Salvador Ruiz Funes, residente en Madrid, que tenía 66 tahúllas de regadío y 30 fanegas de secano, ubicadas en:	
35	tahúllas de regadío en Pago Barranco.
18	tahúllas de regadío en Riego Nuevo.
13	tahúllas repartidas en 9 lotes pequeños localizados en el Matar, el Ramel y Pago del Molino.
66 tahúllas.	
30	fanegas de secano de sembraduría repartidas en lotes: Cabezo agudo, Piedra del Vencejo, Agua Amarga, Riego Nuevo, Serretilla y Paira.
— Don Baltasar de Molina, que poseía 163 tahúllas, todas de regadío:	
8	tahúllas en el Matar.
67	tahúllas en los Rameles.
57	tahúllas en el Pago Barranco.
12	tahúllas en la Arboleja.
19	tahúllas en el Pago del Molino.
163 tahúllas.	

FUENTE: AMA. Leg. 18, n.º 5. Única Contribución de 1771. Elaboración propia.

Podemos comprobar cómo la propiedad agrícola, en la medida que va aumentando motivado por las nuevas roturaciones, se va concentrando cada vez más en pocas manos.

Agricultura en el siglo XIX

Las últimas décadas del siglo XVIII y primeras del XIX se caracterizan en toda España por una sucesión de malas cosechas, generadoras de crisis de subsistencia progresivamente más graves. Esta situación provocó repercusiones demográficas y sanitarias, estableciéndose una re-

lación entre miseria, aumento de la mortalidad ordinaria y la aparición de epidemias.

En la segunda mitad del siglo XIX las condiciones sociales mejoran algo para los agricultores. Se produce un aumento de las propiedades agrícolas, por dos razones, de un lado las provenientes del proceso desamortizador de los bienes de la Iglesia y de la Encomienda de la *Orden de San Juan* y de otro, un considerable aumento de las zonas de regadío que, gracias a la implantación de motores permite llevar el agua a las tierras de secano. Como consecuencia, en Archena disminuyen los cereales, pero aumentan los plantíos de frutales y de agrios, y las hortalizas quedan reducidas al riego de portillo. Aunque, estos cambios, hay que reconocerlo, en muy poco afectaron al medio de vida de los jornaleros. Los grandes beneficiados fueron los mayores hacendados de siempre, y algunos nuevos inversores procedentes de Murcia que adquirieron a la Orden tierras baldías baratas para dotarlas de regadío.

Estructura de la propiedad

El reparto de la propiedad en la mitad de este siglo se mantiene en la misma proporción que en el siglo anterior, es decir, 6 ó 7 propietarios poseen más del 50% de las tierras. El resto de la tierra está repartida entre un número de propietarios que oscila de 170 a 180, esto, en lo que se refiere al regadío. En las tierras de secano la situación varía un poco, pero no mucho. Los mayores hacendados tienen sus posesiones en los mejores lugares de riego de portillo, por lo que sus rendimientos son mayores y los gastos menores.

Tabla nº 6
Estructura de la propiedad en Archena, 1818 y 1853
(Tierras de regadío en tahúllas)

	AÑO 1818			
Frecuencias	**Propietarios**	**%**	**Superficies**	**%**
Menos de 5	82	45,81	164	9,22
De 6 a 10	68	37,9	221	12,43
De 11 a 20	15	8,37	96	5,40
De 21 a 50	8	4,46	174	9, 79
De 51 a 100	2	1,11	174	9,79
Más de 100	4	2,23	809	45,52
Total	179	100,00	1.777	100,00

AÑO 1853				
Menos de 5	95	55,88	195	10.97
De 6 a 10	48	28,23	230	12,94
De 11 a 20	13	7, 64	148	8,32
De 21 a 50	7	4,11	201	11,34
De 51 a 100	3	1,76	502	28,24
Más de 100	4	2,38	501	28,19
Total	170	100,00	1.777	100,00

FUENTE: M.T. PEREZ PICAZO & G. LEMEUNIER. *El proceso de modernización de la Región*...op.cit. pág. 364.

El secano queda relegado para los vecinos y para los inversores —que siempre arriendan a los vecinos— por lo costoso de su mantenimiento, aunque resulte muy barata su adquisición. Una prueba de esto podemos comprobarlo en la Tabla nº 7 donde se reflejan los valores catastrales de la tierra.

Tabla nº 7
Valor de venta de tierras en 1818
(Fanegas y tahúllas en reales)

REGADÍO	
En los pagos de Barranco, Molino, Ramel y Matar, si son huertos cerrados.	2.600 r.
Una tahúlla sin estar cercada en dichos pagos.	2.000 r.
En el Hurtado, tahúlla en huerto cercado.	2.500 r.
En el Hurtado, sin estar cercado.	2.000 r.
En las Arboledas, si es huerto cercado.	3.000 r.
En las Arboledas, si no está cercado.	2.000 r.
En Negrete.	2.000 r.
Las tahúllas de la Zeña.	1.500 r.
Las tahúllas que riega la acequia de Alguazas.	1.500 r.
Los riegos de fuente: los Sotos a	800 r.
En el Azembuche.	1.000 r.
En el Río Muerto.	de 300 a 500 r.
En el Riego Nuevo.	de 1.500 a 2.000 r.
En el Llano del Barco.	800 r.
En La Algaida.	1.000 r.

SECANO	
En La Paira.	200 r.
En Los Intes.	150 r.
Arboleja.	100 r.
Cañada del Boticario.	300 r.
Llano del Barco.	200 r.
Ficaira.	200 r.
Cañada de Lisón.	200 r.
Cañada de Conejo.	200 r.
Barranco de Garrido.	200 r.
Camino de Murcia.	250 r.
Camino de la Venta. (Sembraduría).	1.500 r.
Cabezo del Puerco. (Sembraduría).	1.200 r
Casa del Aire. (Olivar).	1.200 r
Salitre.	1.000 r
Camino de Baños. (Olivar).	500 r.
Cabezo de León. (Olivar).	3.000 r.

FUENTE: AMA. Leg. 263. Amillaramiento de 1818. Elaboración propia.

En 1818 los mayores propietarios de tierras eran los herederos de D. Juan de Llamas (D. Sancho y D. Francisco, quienes se repartieron su heredad de 400 tahúllas creada en el siglo XVIII); D. Pedro de Molina, los herederos de D. Joaquín Fontes, D. Pedro González de Llamas y la Marquesa de San Mamés cuyas propiedades agrícolas sumadas suponían más del 50% de las tierras de regadío. Para el amillaramiento de 1851 no cambió nada la situación, sólo los nombres de las familias dueñas de las propiedades:

	Regadío	**Secano**
D. Rufino Álvarez Castellanos:	74 tahúllas	4 fanegas
Conde de Balazote:	93	4
D. Isidoro Álvarez Castellanos:	142	
D. Martín Almela:	72	
Dª Catalina de Bustos:	47	
Sr. Vizconde de Rías:	108	52
Dª Dolores de Bustos:	145	9
D. Pedro de Molina:	114	5

Para el año citado de 1851, en el Boletín Oficial de la Provincia aparecían los datos resumidos del Amillaramiento: 491 fanegas de secano, 1.777 tahúllas de regadío y 16.577 fanegas de monte y pasto.

Don Pedro González de Llamas y Molina
Mariscal de Campo.

Con respecto al origen de los propietarios agrícolas disponemos de los datos[19] de la contribución para 1852, en la que podemos ver los forasteros que cultivan para sí, originarios de: Ricote (12), Ojós (3), Villanueva (2), Ulea (1), Ceutí (1),Murcia (4) y 24 forasteros con tierras dadas en arrendamiento originarios de Murcia, Ricote, Blanca, Cotillas, Villanueva, Ulea, Cieza y Ojós. También existían 12 propietarios forasteros cuyos administradores residían en Archena. Los datos anteriores tienen como misión señalar lo extendido que estaba en Archena el sistema del arrendamiento. Tomemos como ejemplo a los mayores hacendados en 1851, ya indicados anteriormente:

— D. Rufino Álvarez, tenía dadas en arrendamiento las 74 tahúllas a 41 colonos, en lotes de 1 a 2 tahúllas como mínimo.
— El conde de Balazote, 93 tahúllas entre 12 colonos vecinos.
— D. Isidoro Álvarez fue el que hizo lotes de tierras más grandes: cuatro lotes de 7, 11, 14 y 10 tahúllas a 4 colonos y dos lotes de 60 y 40 a uno sólo, José Antonio Sánchez.
— Dª Catalina de Bustos, 47 tahúllas entre 36 colonos.
— El Sr. Vizconde de Rías, 82 tahúllas entre 57 colonos, y un lote de 26 para uno sólo. El secano que tenía, también lo repartió ampliamente, 52 fanegas entre 12 colonos.

19 AMA. Leg. 21, n? 13. Contribución de 1852. Para cotejar datos relativos a los años 1848:Leg. 18, n.o 4 y 1850. Leg. 36, n.o 12.

— Dª Dolores de Bustos, 145 tahúllas entre 80 colonos (los lotes de La Algaida a razón de 10 tahúllas cada uno) y 9 fanegas de secano para un solo colono.
— D. Pedro de Molina cultivaba por sí y dio en arrendamiento 79 tahúllas entre 25 colonos.

Agricultura en siglo XX

El análisis de la agricultura en este siglo es bastante complejo ya que hay que estudiarlo en un sistema de etapas. La primera etapa que va desde finales del siglo XIX hasta el derrumbe de la economía de 1929, en la que había existido una expansión importante. Otra etapa sería la influencia de la depresión económica de 1929 con el parón que para las exportaciones de frutas y agrios supuso en toda Europa. Una tercera etapa que se inicia con la proclamación de la II República y se cierra con el triunfo de los golpistas en 1939, en la que apenas se pudieron poner en marcha las reformas promovidas por el Gobierno republicano y se produjeron algunas experiencias revolucionarias durante el periodo de la contienda civil. Otra etapa dura y muy difícil para la economía agrícola del pueblo sería la del primer franquismo que con su política autárquica ahogó el desarrollo y modernización de la agricultura y que solo a partir de finales de 1950 comenzó a dar visos de cambio con los llamados Planes de desarrollo y así hasta enlazar con la llegada del trasvase "Tajo-Segura" que promovió un importante cambio en la vida del pueblo, sobre todo para los que viven de la agricultura. Por lógicas necesidades de espacio, únicamente llegaremos hasta los años de la posguerra, dejando para otra ocasión el interesante estudio de la etapa del último cuarto del siglo XX y principios del XXI. Sólo adelantar que Archena va perdiendo su huerta de regadío de portillo empujada por la presión del ladrillo y el corto término municipal en el que se desenvuelve.

El atraso económico y el peso de la agricultura

A principios del siglo XX, el modelo de planificación y gestión de aguas español consideraba que el sector público debía ponerla a disposición de la sociedad, invirtiendo en la generación de infraestructuras hidráulicas, basándose en los principios regeneracionistas de Joaquín Costa con importante influencia a finales del siglo XIX y principios del XX que en Archena se tradujo en un considerable aumento de los motores de riego y

las entidades asociativas que los regían. Es cierto que esta nueva situación tecnológica aumentó las zonas de expansión agrícola, sobre todo para la creación de plantíos de fruta de hueso y agrios que en Archena se convirtieron en un motor económico, impulsado de una forma muy efectiva por la creación de las fábricas de conservas y el impulso a nuevas empresas de exportación de fruta en fresco, especialmente para países de Europa.

La Guerra Civil truncó las posibilidades de recuperación de la economía regional tras la depresión de 1929 y las políticas autárquicas del primer franquismo, que se prolongaron hasta mediados de la década de 1950 como ha quedado dicho, detuvieron las transformaciones que venían operando desde comienzos del siglo XX. Desde mediados de 1936, la economía comenzó a reorientarse a las necesidades bélicas. Justo cuando comenzaba a normalizarse el ciclo económico y se vislumbraba una esperanza para la mejora del bienestar de las clases trabajadoras sobrevino el desastre. Para la economía española, las consecuencias del conflicto de la Guerra Civil fueron cuantiosas. Además de las pérdidas de vidas humanas, la contienda provocó grandes daños y destrucciones sobre el capital físico, los edificios, la maquinaria… alterando las condiciones del proceso productivo que se orientó hacia las demandas militares. La agricultura se vio muy afectada y las posibilidades de mejorar el bienestar se evaporaron. Después de todo, Archena no salió tan destrozada en su aparato productivo como otros pueblos, gracias al esfuerzo del Consejo Municipal y la colaboración de los sindicatos de la tierra, aunque se dañó seriamente su economía más volcada a los mercados internacionales, quedando durante bastante tiempo reducida a una agricultura de subsistencia.

Comparando con otros países del norte de Europa se advierte, efectivamente, la peculiaridad que para la crisis española supuso el atraso de su economía, reflejado en el enorme peso de la agricultura y en la insuficiente integración de los sectores, particularmente entre el de la exportación y los que producían para el mercado interior. El peso de la agricultura sobre el conjunto de la economía española fue determinante para que la crisis fuera más moderada.

Mayores contribuyentes

Como hemos intentado hacer en los siglos anteriores hemos creído conveniente estudiar lo que tuviese que ver con la contribución rústica, lo que a su vez nos ha permitido verificar quiénes eran los mayores propietarios y una cierta evolución de las rentas y las propiedades de uso agrícola.

Con el fin de poder tener una idea más o menos clara de quiénes eran

los mayores contribuyentes hemos hecho una selección de aquellos que declaraban un valor de riqueza imponible de más de 1.000 pesetas, de algunos años de los que se conserva documentación (ver ANEXO 1). En 1932 el total de contribuyentes de rústica era de 725 con una cuota para el tesoro de riqueza imponible de 280.615,15 pts. y de estos, únicamente 42 contribuyentes, el 5,8% se les reconocía un valor imponible de más de 1.000 pesetas con una cuota de 126.732,78 pts. que representaba el 45,2% del total. En el año 1934, a pesar de que aumenta el número de contribuyentes a 824, se reduce el de los que declaran más de 1.000 pts. a 35, implicando únicamente el 4,25% de los contribuyentes con una cuota superior a años anteriores con el 52,3% (158.461,51 pts.) sobre un total de reconocimiento de riqueza imponible a efectos de pago al Tesoro de 303.394,96 pts. Para el año 1936 apenas hay cambios significativos: 37 mayores contribuyentes, el 4,4% con una cuota del 53,3% (161.415,85 pts.) sobre un total de contribuyentes de 840 y reconocimiento de riqueza de 302.970,11 pts. En 1943 se produce una revalorización de la riqueza rústica con un valor para el Tesoro de 379.965, 93 pts., para un total de 901 contribuyentes y los mayores contribuyentes en número de 54, un 6% del total, un reconocimiento de riqueza de 212.774,15 pts. que es el 56% sobre el valor general. El gran aumento de la contribución se produce en 1945, con una importante revalorización de la riqueza rústica, incrementada en un 26%, lo que lleva a un importante aumento de la cuota al Tesoro. El valor que se calcula es de 838.782,84 pts., más del doble que el año anterior referenciado, y como consecuencia un importante aumento de contribuyentes con cuotas de riqueza superiores a 1.000 pts., hasta un número de 160, un 12,5% sobre el número total de contribuyentes, 1.278 y una cuota de riqueza imponible del 62,5% y valor en pesetas de 523.225,05 pts. En este año de 1945 aparecen 124 nuevos contribuyentes que ven aumentado su valor de riqueza imponible en más de 1.000 pts., lo que nos pueda dar idea del gran aumento económico que supuso.

Los mayores contribuyentes entre los años 1932 a 1945 son por orden de riqueza imponible: Juan de la Cierva Peñafiel, con residencia en Madrid; Ambrosio Abellán Miñano, de Archena, pero con residencia en Murcia; Alberto García Martínez con residencia en Murcia; la empresa Molinos del Segura con sede social en Murcia; Alfonso de Bustos y Ruiz de Arana, Duque de Huete con residencia en Madrid; Mª Dolores de Bustos y Ruiz de Arana, Marquesa Villa de San Román e Ignacio Figueroa Bermejillo, Duque de Tovar, con residencia en Tánger y Ángeles González Caro con propiedades hasta 1943.

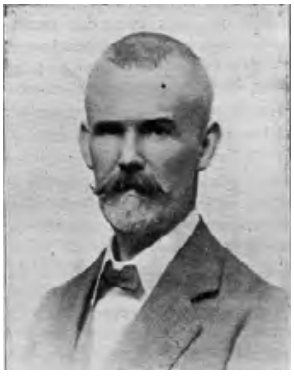
Otros destacados propietarios durante estos años son Pablo Enríquez Benítez con residencia en Archena, Manuel Carretero Solana con residencia en Archena, Enrique Fontes Maury, con residencia en

Juan de la Cierva Peñafiel

Mª Dolores de Bustos y Ruiz de Arana

Murcia de donde era concejal por el cupo de grandes propietarios, los hermanos empresarios Gómez Gómez que fueron duplicando sus posesiones, José Antonio Sánchez Martínez que fue alcalde de Archena, Damián Torrecillas García que era de la Puebla de Mula y Ricardo Valcárcel Rodríguez de Archena.

Pablo Enríquez



José Antonio Sánchez Martínez

Servicio catastral de la riqueza rústica

El concepto moderno de catastro comienza a introducirse en Europa en el siglo XIX, íntimamente ligado a la revolución francesa. En España hay que esperar a la reforma de la Hacienda con Alejandro Mon Pidal, Real Decreto 23 de mayo de 1845, *"Contribución sobre inmuebles, cultivos*

y ganadería". La finalidad fiscal del legislador es evidente: Sistema de amillaramiento. La contribución se repartía de forma escalonada por derrame de cupos entre provincias, municipios y propietarios. Imperfecciones del sistema: ocultación y fraude por estimación de la riqueza a partir de las declaraciones juradas de los propietarios, falta de verificación objetiva de la riqueza declarada, contar con los poderes locales integrados por los grandes propietarios. El concepto jurídico de amillaramiento quedaba recogido en la legislación de este primer decreto. En definitiva en la historia de España el principal uso y objetivo de la formación del catastro ha sido el fiscal. Como recoge la exposición de motivos del último texto legal, que es de 2004, los momentos de mayor o menor significación del catastro han sido, generalmente, un reflejo de las situaciones por las que ha atravesado la Hacienda Pública[20].

Tabla nº 8
Servicio catrastal de la riqueza rústica

AÑO	Nº CONTRIBUYENTES	RIQUEZA IMPONIBLE	CONTRIBUCIÓN[1]	CORRESPONDE AL TESORO, EL 86,206897% DEL TOTAL	RECARGO VOLUNTARIO DEL 10% DE LA CUOTA DEL TESORO	PARA ATENCIONES DE LA PRIMERA ENSEÑANZA EL 13,793103%	TOTAL
1932	725	280.615,15	45.571,90	39.286,12		6.285,78	45.571,90
1934	824	303.394,96	49.271,34	42.475,29	4.247,53	6.796,05	53.518,87
1936	840	302.970,11	49.266,86	42.401,82	4.240,18	6.784,29	53.426,29
1943	901	379.965,93	108.812,74	66.494,04[2]		4.322[2]	108.812,74
1945	1278	838.782,84[4]		146.787,00	9.541,15[5]	14.678,70[6]	171.006,85

1. Durante los años 1931-1939: se cobraba por la cuota del Tesoro: 14%. Por recargo del 16%: 2,24%. Total, coeficiente: 16,24%.
2. Recargo sobre la cuota del 17,50%
3. Recargo paro obrero del 6,50% sobre el 17,50%
4. Incrementada en un 26%
5. Incremento de 10% transitorio sobre cuota imponible
6. Incremento de 10% sobre cuota del tesoro

20 Pillet Capdepón, F.:"El catastro inmobiliario territorial de urbana y rústica en España", *Scripta Nova*, Vol. XI, nº 274, pág. 1-17; Feo Parrondo, F.:"El Catastro y otras fuentes complementarias para el estudio de la propiedad rústica española", *CT/Catastro*, 2002, nº 44, pp. 89-101; García L. De Meneses, T.: "Desarrollo de la valoración catastral de fincas rústicas. Aplicación a la Comunidad Foral de Navarra", *CT/ Catastro*, 2005, pág. 69; Fernández Escorial, M.: "Documentación catastral conservada en el Archivo Histórico Provincial de Málaga: las transferencias del Catastro a la Archivos Históricos Provinciales". *CT/ Catastro*, julio 2005, pág. 85.

Los señores del agua

Heredamiento acequia principal

El heredamiento de esta acequia consta de 1.000 propietarios con un riego aproximado de 5.780 tahúllas (930 tahúllas de riego por portillo y 4.850 de riego por artefacto) y un reparto para el año 1938 de 35.992,69 pts., a razón de 8,10 pts. las tahúllas de riego de portillo y de 5,80 pts. las de riego con artefacto, según acuerdo tomado en Junta General, celebrada el 13 de febrero de 1938[21]. Las cantidades a la hora de realizar el reparto no coinciden porque posteriormente se incluyen recibos impagados de ejercicios anteriores, repartos extraordinarios por mondas en zonas determinadas, así como reparto extraordinario para los propietarios que tienen tierras de riego en huertos cerrados con llave y para propietarios del Río Muerto (ver ANEXO 2).

Con el fin de intentar delimitar los mayores propietarios hemos realizado una selección de aquellos que tuvieran 10 tahúllas o más, lo que nos ha dado un número de 104 propietarios con 377 tahúllas de riego por portillo y 2.499 de riego con artefacto con un total de 2.876 tahúllas, lo que implica que disponen de casi el 60% de las tierras con una cuota económica de reparto del 43% (17.257,90 pts.) Y además hemos procedido a realizar una nueva selección de los que disponen de más de 30 tahúllas (lo que en la huerta se entiende que pueden vivir de sus posesiones). Hay 17 propietarios, algunos tan destacados como Ana Mª Elio Gaztelu, Marquesa de Campo Real, la dueña del Parque, con 314 tahúllas, el Duque de Huete, Alfonso de Bustos y Ruiz de Arana con 175 tahúllas, el Duque de Tovar, Ignacio Figueroa Bermejillo, con residencia en Tánger, con 85, los Hermanos Gómez Gómez, incluido Valentín, con casi 150 tahúllas y el resto de propietarios de Archena encabezados por Ambrosio Abellán con 200 tahúllas, José Antonio Sánchez Martínez que fue alcalde en varias ocasiones, con 90 tahúllas, Ricardo Valcárcel con 50,Pedro Garrido Campuzano, Juan José Caracena, Onofre Gil García (antiguo alcalde) e Isabel Candel Rubio, todos ellos con alrededor de 30 tahúllas; la familia de Gregorio Sabater Lizárraga que también fue alcalde y asesor jurídico del ayuntamiento y Sabater Hernández con un cómputo de 70 tahúllas, Francisco Guillén López, Francisco Martínez Caracena y Fermín Medina Campillo entre 30 y 40 tahúllas. Muchos de estos nombres han formado parte de la política local antes de la Guerra

21 Hemos escogido este año, independientemente de que fuese un año en plena Guerra civil, porque la documentación es muy explícita y bien redactada, a diferencia de la de otros años.

Civil y algunos con bastante protagonismo después de la misma. A bastantes de estos propietarios, sobre todo a los significados políticamente le fueron incautadas las tierras durante el periodo de guerra que tras la misma recuperaron.

Heredamiento de la acequia La caravija

El heredamiento de esta acequia consta de 494 propietarios con un riego aproximado de 2.816 tahúllas (335 de riego de portillo y 2.480 de artefacto) y un reparto para el año 1.939 de 4.721,77 pts., a razón de 3 pts. la tahúlla de riego de portillo y de 1,50 pts. la de riego con artefacto, según acuerdo tomado en junta general, certificación sin fecha. Una vez más las cuentas no responden a lo previsto en el presupuesto, creemos que en este caso responde a las tahúllas correspondientes al Consejo que estando incluidas no pagaba reparto (ver ANEXO 3).

Al igual que hemos procedido con el listado del Heredamiento de la acequia principal, aquí en esta acequia hemos seleccionado a los propietarios que tuviesen 10 o más tahúllas, lo que nos ha dado un listado de 48 propietarios con un total de 1.430 tahúllas que implica el 50,8% del total de las pertenecientes al heredamiento y una cuota de reparto de 2.311,89 pts. (un 49% del total del reparto para este año). Entre los que tenían más de 10 tahúllas hemos seleccionado a los de más de 30 tahúllas, destacando de forma clara Juan de la Cierva con 365 tahúllas (el 13% del total de lo que riega esta acequia), le sigue la Marquesa Villa de San Román con 145 tahúllas y el Duque de Huete con 55 tahúllas. Del pueblo destacan Vicente Peñaranda con 40 tahúllas, Isidoro Sánchez Jover con 43, Miguel Angel Sánchez Sánchez, 33 tahúllas, Alfonso Medina Campuzano, 30 y Alfredo Guillén Guillén con 30.

Los heredamientos de estas dos acequias conforman un total de 8.596 tahúllas y 1.500 propietarios, de los que 112 tienen más de 10 tahúllas. El resto de propietarios, unos 1.388 mantienen minifundios que en muchos casos les permite una agricultura de subsistencia. Así es un ejemplo del reparto de la propiedad en Archena. Nos quedaría por incorporar aquellos que pertenecen a los heredamientos de las acequias de Molina y de Alguazas que al tener su origen en Archena, en algunos de sus tramos permiten el riego a tierras de Archena por donde discurre la acequia, pero por lo que hemos comprobado, no existirían muchas diferencias.

Hay que tener en cuenta que muchos propietarios lo son por rento y alquiler de las tierras. Pagan los repartos, pero no aparecen en las listas

cobratorias de riqueza rústica. Además del gran grado de ocultación. Podemos poner un ejemplo que más adelante comprobaremos en las tablas de contribución por riqueza rústica. Si calculamos la existencia entre los heredamientos y los motores de riego (algunos dependen de las acequias) de unos 1.900 propietarios que dispongan de tierra de cultivo en los años 1938 y 1939 y descontamos un 20% de propietarios que no son vecinos, nos resultaría una cantidad aproximada de 1.500 propietarios. Pues bien, en el *Padrón de riqueza rústica de 1936* hay únicamente 840 propietarios y en el de 1943, 901. Lo que indica un desfase significativo.

Anexo 1

Tabla nº 8
Riqueza imponible rústica de contribuyentes con valor de más de 1.000 pts.

NOMBRE CONTRIBUYENTE	1932	1934	1936	1943	1945
Abad Guillén, Esteban					1.440,07
Abad Merino, Miguel					2.580,47
Abad Palazón, Manuel					1.785,30
Abad Vera, Hros. Lázaro					1.274,52
Abellán Miñano, Ambrosio	14.891,60	14.974,22	14.974,22	18.867,52	34.583,54
Abenza Carrillo, Carlos, Hrd.					1.105,09
Abenza Marín, José					1.612,85
Alarcón Gambín, Juan					1.834,24
Alcolea López, Matilde					1.395,27
Alcolea Moreno, Antonia				1.005,35	1.551,01
Alcolea Moreno, Pelegrín					1.257,37
Alcolea López, Saturnina					1.344,29
Alcolea Polo, Luis					1.300,37
Arroyo Celador, Valentín	1.413,68	1.413,68	1.413,68	1.655,24	
Balneario de Archena					2.929,60
Banegas Crevillén, Andrés				1.054,85	2.549,00
Banegas Guillén Francisco					1.361,85
Banegas Moreno, María					6.222,50
Banegas Rodríguez, Andrés	1.616,88	1.616,88	1.319,39	1.235,63	
Brao García, José					1.014,28
Buenafé Martínez, Juan					1.245,91

NOMBRE CONTRIBUYENTE	1932	1934	1936	1943	1945
Bustos Campero, María					2.378,27
Campillo Moreno, Pedro					1.485,83
Campoy Brao, Manuel					1.290,75
Campoy Palazón, Isidro				1.097,13	
Campuzano García, Lucía					1.627,87
Campuzano García, Víctor				1.150,91	1.849,20
Campuzano Marín, Andrés		1.497,41	1.497,41	1.886,74	1.681,08
Candel Avilés, Diego	1.076,07				
Candel Garrido, Antonio					1.248,58
Cano Castelar, José Mª				1.030,86	2.149,67
Carretero Moreno, Juan José				1.019,24	
Carretero Solana, Manuel	5.224,36	5.224,36	4.433,08		
Carrillo Lozano, José					5.029,40
Cascales.....Jesualdo					2.116,03
Cierva Peñafiel, Juan de la	26.975,15	42.364,59	42.364,59	51.206,11	69.078,42
Cobarro Tornero, Antonio					3.866,47
Conesa Gómez, Antonio					1.526,17
Córdoba Tortosa, Amalia	2.108,28	2.108,28	2.108,28	2.656,43	
Corvera, Marqués de	2.567,80				
Crevillén Quijada, Salustiano					1.098,83
Crevillén Rojo, Telesforo					2.076,33
Cutillas Cutillas, Pedro				1.698,15	
Duque de Huete	2.186,09	6.137,31	6.137,31	6.383,84	13.400,38
Duque de Tovar	3.348,96	3.348,96	3.348,96	4.219,69	12.478,59
Enríquez Benítez, Pablo	5.547,55	4.703,94	4.703,94	2.495,55	
Enríquez Román, José Manuel				1.221,121	1.072,40
Fernández Almela, Manuel					4.170,92
Fernández Crevillén, Joaquín	1.579,20				
Fernández García, José					1.992,53
Fontes Maury, Enrique	2.695,70	2.695,70	2.695,70	3.299,55	
Gallego López, José					3.352,54
García Abenza, Francisco					2.502,98
García Campuzano, José					5.281,35
García Fernández, Melchor					1.501,47
García García, Hrdos. Eulogio	1.347,48	1.347,48	1.347,48	1.697,82	
García García, José	1.517,79	1010,25	1010,25		
García García, Silverio	1.855,55				

NOMBRE CONTRIBUYENTE	1932	1934	1936	1943	1945
García López, Andrés					1.404,97
García López, Pedro					1.699,94
García Marco, José					1.445,41
García Martínez, Alberto	12.647,91	12.647,91	12.647,91	15.936,37	24.143,80
García Palacios, Félix					4.061,56
García Sánchez, Alfonso					1.484,34
Garrido Atenza, Antonio					1.469,41
Garrido Guardiola, Isabel					1.369,38
Garrido Marín, Pascual					1.078,00
Garrido Sánchez, Cándido					1.085,67
Garrido Sánchez, Salvador					1.202,68
Gil Banegas, Mª Jesús					1.568,25
Gil Caracena, José					1.620,31
Gil Funes, Hdos. Rogelio					4.622,76
Gil García, José	1.148,61	1.148,61	1.148,61	1.447,25	1.392,66
Gil García, Onofre				1.099,79	
Gil Martínez, Enrique					1.300,12
Gil Martínez, José (pan de trigo)					1.714,63
Gil Martínez, José					2.674.09
Giménez Salcedo, Carmen	1.162				
Gómez Gómez, Hermanos	2.458,75	2.458,75	4.738,90	5.971,01	10.852,17
Gómez Tornero, Basilio					8.118,73
González Caro, Angeles	12.849,80	12.849,80	12.717,62	15.718,88	
González Gómez, Jesús				1.060,50	1.959,57
Guardiola García, hrdos. José					1.692,54
Guillamón Moreno, Angel					1.101,94
Guillamón Moreno, Jose Mª					1.120,53
Guillén Banegas, Marcial					1.227,54
Guillén Gomariz, Ignacio					2.529,25
Guillén Gomariz, Pedro					1.073,37
Guillén Guillén ,Pablo					1.053,26
Guillén López, Tomás de Esteban					1.243,76
Guillén Martínez, José					1.105,30
Guillén Martínez, Ramón					1.631,81
Guillén Martínez, Santiago			1.008,37	1.355,70	3.906,93
Guillén Moreno, Anselmo					1.149,16

NOMBRE CONTRIBUYENTE	1932	1934	1936	1943	1945
Guillén Moreno, Pedro					1.228,42
Guillén Ríos, Hdos. Ignacio					1.061,87
Hernández Gazquez, Miguel					1.104,40
Jara Martínez, Trinidad					1.620,76
Jover Sánchez, Juan Antonio					1.397,81
Lara Fernández, Francisco					1.211,15
López García, Pedro					1.131,71
López Luna, Dolores					1.433,28
López Marsilla, Hdos, Juan					2.752,56
López Martínez, Antonio					1.271,36
López-Mesas Serrano, Eugenio	1.217,62				
López-Mesas Serrano, Josefa	3.707,96				
López Moreno, Francisco					1.718,64
López Moreno, Francisco (grande)					1.275,70
Luna Luna, Hrd. Rafael			1.079,60	1.460,30	
Luna Martínez, Juan					3.373,93
Luna Martínez, Salvador					1.853,13
Luna Pérez, Juan Pedro	2.374,77				1.933,49
Marco Banegas, Juan José			1.011,22		
Martínez Campillo, Silvestre					1.103,53
Martínez Caracena, Francisco					3.785,08
Martínez Carbonell, Evaristo					4.686,76
Martínez Carrillo, Isidoro					1.084,01
Martínez Guillamón, Pedro	1.544,52				
Martínez Guillén, Josefa					1.354,36
Martínez López, Francisco	1.029,57	1.047,68	1.244,28	1.667,79	2.414,20
Martínez López, José					1.752,50
Martínez López, Josefa					1.381,22
Martínez Luna, Dolores					1.565,62
Martínez Motellón, José					1.101,21
Martínez Sánchez, Juan Antonio					1.787,22
Medina Campillo, Fermín					2.469,94
Medina Campuzano, Enrique					1.287,12
Medina López, Salustiano	1.824,91	1.824,91	1.824,91	2.189,19	
Molinos del Segura S.A.	9.057,95	9.057,95	9.057,95	11.683,02	33.311,63
Monedero González, César		1.656,21	1.656,21	2.186,82	2.251,97

NOMBRE CONTRIBUYENTE	1932	1934	1936	1943	1945
Montoro Martínez, Eulogio					2.675,40
Morat (Moré)Rojas, Sebastián	1.558,49	3.123,91	3.123,91	2.986,74	1.344,87
Moreno Banegas, Hº de Juan				1.101,35	
Moreno Luna, Juan Pedro					1.870,48
Moreno Luna, Salvador					1.982,52
Moreno Martínez, Dolores					1.421,42
Moreno Martínez, José					1.523,76
Moreno Moreno, Justo					1.079,04
Moreno Palazón, Florentino				1.410,13	
Moreno Palazón, Saturnino					2.042,58
Moreno Ríos, Pedro					5.333,04
Moreno Ruiz, Pedro	1.525,49	1.525,49	1.525,49	1.919,60	
Morte Tornero, Joaquín					2.089,18
Motellón Montoro, Francisco					3.042,39
Moya Marín, Juan					1.077,48
Navarro Martínez, José	1.357,12				
Navarro Sánchez, Juan				1.036,21	2.048,80
Ortega Banegas, Pascual					1.505,72
Palazón Martínez, Martín	1.244,24	1.244,24	1.244,24		
Pardo Neira, José					3.339,44
Pay Martínez, Pascual	1003,32	1003,32	1003,32	1.355,61	2.474,57
Pérez Morales, José	1.417,05	1.504,58	1.504,58	1.895,68	3.807,89
Pérez Rodríguez, Francisco				1.227,03	4.192,87
Piñero Salas, Francisco					1.183,27
Pons Ferre, Jaime					1.275,99
Poveda Sánchez, Rafael					2.879,63
Quijada López, Francisco					2.632,66
Ríos Guillén, Plácido	1.660,55	1.660,55	1.660,55	2.092,29	1.870,94
Ríos Luna, Félix					2.048,37
Ríos Miñano, Emilia					1.046,74
Rodríguez Luna, Hrdos. Francisco					1.277,93
Rodríguez Molina, Mariano					1.495,22
Rodríguez Motellón, José					1.105,81
Rojo Alcolea, Juan Pedro					1.304,72
Rojo Campoy, Hrdo					1.223,87
Rojo Campoy, Ramón					1.974,02
Román García, María					2.720,97

NOMBRE CONTRIBUYENTE	1932	1934	1936	1943	1945
Romero Gil, Antonio				1.145,88	
Ruiz Banegas, José					2.487,82
Ruiz Banegas, Josefa					1.137,14
Sabater Hernández, Gregorio				1.736,85	4.613,05
Sánchez Banegas,José					1.118,66
Sánchez García, Ricarda					1.972,32
Sánchez Guillén, Atilano				1.238,82	
Sánchez Martínez, Isidoro	1014,99	1014,99	1014,99		
Sánchez Martínez, José Antonio	3.998,73	3.998,73	3.998,73	4.210,67	1.165,28
Sánchez Sánchez, Manuel		1.092,92	1.092,92	1.377,08	1.043,87
Sánchez Sánchez, Dolores					1.078,17
Sánchez Solana, Juana					1.286,64
Sánchez Vera, Antonio				1.221,75	3.3369,66
Sandoval, Hros. De Esteban				1.228,49	1.995,41
Saaorín Guillamón, Antonio					1.160,32
Saorín Palazón, Alejo				1.036,44	1.079,10
S.A. Balneario	1263,54	1263,54	1263,54	1.592,06	
Silla Carrillo, Ginés					1.872,35
Torrecillas García, Damián	4.808,11	4.491,47	4.491,47	5.688,61	2.971,74
Torrecillas García, Hrdos.					7.731,21
Valcárcel Rodríguez, Ricardo	2.187,54	2.187,54	2.187,54	2.756,30	3.233,90
Valiente Carretero, Antonio				4.855,28	8.157,50
Valiente Melgarejo, Julián	2.280,15	2.280,15	NO ESTA		
Vera Palazón, Antonio					1.206,31
Verdú Pérez, Remedios					1.082,79
Villa San Román, Marquesa	1.385,63			1.168,38	13.078,15
Wamba Hernández, José Manuel		1.844,70	1.844,70	1.934,55	1.548,46
NÚMERO DE MAYORES CONTRIBUYENTES / TOTAL CONTRIBUYENTES	42/ 725	35/824	37/840	54/901	160/1278
	5,8%	4,25%	4,4%	6%	12,5%
VALOR MAYORES CONTRIBUYENTES	126.732,78	158.461,51	161.415,85	212.774,15	523.225,05
VALOR TOTAL CONTRIBUYENTES	280.615,15	303.394,96	302.970,11	379.965,93	838.782,84
PROPORCIÓN SOBRE EL TOTAL	45,2%	52,3%	53,3%	56%	62,5%

Anexo 2

Heredamiento acequia principal de Archena (Propietarios que tienen 10 o más tahúllas en 1938)

NOMBRE CONTRIBUYENTE	DOMICILIO	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL Pesetas
		Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
Abellán Miñano, Ambrosio	Murcia	93	1	03	108			1.380,83
Abenza Carrillo, Carlos, Hº	Archena				11	5	09	67,64
Alcolea Moreno, Antonio	id				14			81,20
Alcolea Moreno, Pelegrín	id				14			81,20
Alcolea Polo, Luis	id	2	3	27	12	1	13	90,75
Alcolea Villasante, Francisco	id				10			58,00
Ayala López, Manuel	Villanueva				10		30	50,70
Banegas Crevillén, Andrés	Archena	3		10	17			123,22
Banegas Guillén, Francisco	id	5	5	30	12	5		119,19
Bernal López, Andrés	id				10	4	16	61,28
Buendía Moreno, Francisco	Ojós	3		28	10	5	16	87,21
Bustos y Campero, María Esposa del Duque. Condesa de Nieva	Archena	8	3	24	12	6	11	142,85
Bustos y Ruiz Arana, Alfonso Duque de Huete	id	2		08	173	2	20	1.021,79
Bustos y Ruiz Arana, Mª Dolores Marquesa Villa de San Román	id				10	4	02	55,15
Campoy Brao, José	id	1	1		10	2		68,57
Campoy Brao, Juan Manuel	id	2			14	6		101,75
Campoy Luna, Manuel	id				16	4	08	95,90

NOMBRE CONTRIBUYENTE	DOMICILIO	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL Pesetas
		Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
Campuzano Marín, Andrés	id	1			22			135,70
Candel Rubio, Isabel	Puebla de Mula				30			174,00
Cascales Carrillo, Jesualdo	Ulea				14	4	06	84,25
Cervantes Fernández, Marcos	Archena				10			58,00
Collet Llorca, Magdalena	id				10	7	21	63,56
Costa Almansa, Bonifacio	Villanueva				15			87,00
Crevillén Banegas, Andrés	Alicante				10			58,00
Crevillén Banegas, Clemente	Archena				20			116,00
Crevillén Banegas, Encarna	id				10			58,00
Crevillén Banegas, Joaquín	Madrid				10			58,00
Crevillén Banegas, Mª Jesús	Archena				10			58,00
Cutillas Cutillas, Pedro	Fortuna	17		03	5	4	25	170,29
Elio Gaztelu, Ana María Marquesa de Campo Real	Madrid				314	4		1.824,10
Enríquez Román, José Manuel	Murcia	23						186,30
España Palazón, Francisco	Archena				11			63,80
Fernández Vera, Diego, Hº	Archena	2	3		18	3	28	126,47
Figueroa Bermejillo, Ignacio Duque de Tovar	Madrid				85	1	22	494,25
Gallego López, José	Archena	15	1	04	19	4	06	235,91
García García, Hrdos. Eulogio	Id		4		19	4		117,15

NOMBRE CONTRIBUYENTE	DOMICILIO	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL Pesetas
		Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
García García, José	Id	1	4		10	3		72,33
García García, Silverio	Id				11			63,80
García López, Pedro José	Id		6	23	10		12	65,11
García Martínez, Alberto	Id				12	4	10	72,73
García Sánchez, Manuel	Id		4		15	5		88,88
Garrido Campuzano, Pedro	Id		6	17	28		23	169,58
Garrido Marín, Pascual	Id	1	4		10	4	14	73,37
Garrido Rojo, Ramón	Id	3	4	24	12			98,74
Gil Caracena, Juan José	Id	1	7	18	29	4	16	187,26
Gil García, Onofre	Id	3	5	06	28	1		192,70
Gil Martínez, José	Id				25	5	01	148,66
Gil Morte,José	Ceutí				10		09	58,21
Gómez Gómez, Hermanos	Murcia				112		22	650,12
Gómez Gómez, Valentín	Id				35			203,00
Guillamón Luna, Juan Pedro	Ojos				14			81,20
Guillén López, Francisco	Archena				38	4	02	223,35
Guillén Martínez, Santiago	Id				21	6		126,15
Hernández López, José Antonio	Id				14	4	20	84,57
López Marsilla, Juan	Bullas				22	1	10	128,56
López Martínez, Antonio (viejo)	Archena	5	6	15	13	6		126,81
López Martínez, Florencio	Id				15	1	15	88,07
Luna Pérez, Juan Pedro	Id				12			69,60

NOMBRE CONTRIBUYENTE	DOMICILIO	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL Pesetas
		Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
Martínez Caracena, Francisco	Id	3	5		35	2		233,82
Martínez Carrillo, Isidoro	Id	2	4	16	13		27	96,79
Martínez Guillén, Anselmo	Id				22			127,60
Martínez Sánchez, Gregorio	Ceutí				12	4		72,50
Martínez Sánchez, José Antonio	Archena	12	4	21				101,93
Medina Campillo, Fermín	Id	6	1	27	30	2		225,94
Medina Campuzano, Enrique	Id				10	3	16	60,56
Monedero González, César	Barcelona				15	5	28	91,27
Morat (Moré) Rojas, María	Archena				12			69,60
Moreno Banegas, Hº de Juan	Id				11	3	14	66,30
Moreno Gil, José	Id				11			63,80
Moreno Luna, Juan Pedro	Id				15			87,00
Pay Martínez, Pascual	Id	8	5	06	18			174,47
Pérez Herrero, Manuel	Molina				10			58,00
Pérez Morales, José	Archena	15	5	22	6			162,09
Pérez Pastor, Antonio	Id	2	4	30	12	3		93,00
Pérez Rodríguez, Francisco	Id	10	7	14	8	4		137,84
Riquelme López, Joaquín	Id				24	7	16	152,75
Robles López, Antonio	Villanueva				11	7	08	69,07
Rojo Alcolea, Juan Pedro	Archena		6	16	22	6		138,41
Rojo Campoy, Juan Antonio	Id				18	7	05	109,60

NOMBRE CONTRIBUYENTE	DOMICILIO	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL Pesetas
		Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
Rojo Campoy, Ramón	Id	7	5	12	13	5	11	141,45
Rojo López, Andrés	Id	2	4	06	11	7		89,32
Román García, Manuela	Id				10			58,00
Ruiz Campos, Jesús	Id	1	1	13	17	1	20	109,34
Ruiz Gonzálvez, Joaquín	Id				17	7	17	104,08
Ruiz Gonzálvez, Ramón	Id	6	5	18	21	4		178,96
Sabater Hernández, Gregorio	Id				39	7		231,27
Sabater Lizárraga, Gregorio	Murcia				29	3	28	171,02
Sabater Lizárraga, Celesta	id				11	4	04	66,81
Sáez Molina, Nicolás	Archena	1	5	22	11	6		82,04
Sánchez García, Ricarda	id				21			121,80
Sánchez Martínez, José Antonio	Id	7	4	10	82	6	25	553,20
Sánchez Perea, Alfredo	Id	2	6	04	17	3	14	123,52
Sánchez Sánchez, Miguel A.	Id				15	1	27	88,35
Sánchez Solana, Juana	Id				18	3	30	107,28
Sánchez Vera, Antonio	Id	10	2	24	7			124,42
Sánchez Turpín, Santiago	Villanueva				12			69,60
Saorín Guardiola, José	Archena				14		08	81,40
S.A. Balneario	Id	32	4	03				263,36
Tomás Gil, Francisca	Ulea				14			81,20
Tornero Rojo, José	Archena	2	6	11	13	7	05	103,24
Torrecillas García, Damián	Puebla de Mula	26	4	10	25	2	03	361,50

NOMBRE CONTRIBUYENTE	DOMICILIO	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL Pesetas
		Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
Valcárcel Rodríguez, Ricardo	Archena		4		49	1	19	289,44
Valiente Atué, Antonio	Id	3	4		21	6	22	155,02
Vives Zapata, Antonio	Alcantarilla				12	1		70,33
TOTAL propietarios de 10 tahúllas y más		**377**			**2.449**			**17.257,90**
TOTAL HEREDAMIENTO		930			4.850			35.992,68

Elaboración propia a partir del expd. AMA. Caja.327-14.

ANEXO 3
Heredamiento acequia la caravija
(Propietarios que tienen 10 o más tahúllas en 1939)

NOMBRE CONTRIBUYENTE	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL PESETAS
	Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
Bernal López, Teresa				18	2		27,38
Brao García, José				16			24,00
Cánovas Martínez, Amalia				12			18,00
Carretero Solana, Manuel				22			33,00
Carrillo Guillén, Pedro				19			22,50
Contreras Martínez, Juan				11	7		17,10
Contreras Martínez, Pedro				10			18
Córdoba Tortosa, Hdrs. Amalia				24			36,00
De La Cierva, Juan	115	6	08	249	2	02	721,25
Alfonso de Bustos y Ruiz de Arana Duque de Huete				55			82,50
Fernández Crevillén, Joaquín				13	4		20,25
García Bustenga, Alejandro				25			37,50

NOMBRE CONTRIBUYENTE	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL PESETAS
	Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
García Bustenga, Dolores				25			37,50
García marco, José				11	4		17,25
García Vizcaíno, Juan José				13			19,50
Gil Banegas, Mª Jesús				10			18,00
Gil, Rogelio	2			11		16	22,50
Gómez Palazón, Sebastián				17			25,50
Guillén Gomáriz, Ignacio	5	6	08	12	1	11	35,60
Guillén Gomáriz, Pedro				11	4		17,25
Guillén Guillén, Alfredo				30	1	08	49,80
Guillén López, Tomás	3	7	14	10	4		27,55
Guillén Pérez, Rafael				13	2	28	20,05
López Moreno, Francisco	1	4	06	10	6	15	18,87
Luna Martínez, Juan	2	6		18	4	02	36,40
Martínez , Bernabé				12			18
Martínez , Cristóbal				18	1	11	27,25
Martínez García, Jesús				26			39,00
Martínez Guillén, Andrés				12			18
Martínez López, Pedro	2	3	05	13	1		26,94
Medina Campuzano, Alfonso	3	5	16	30			56,07
Molina Aparicio, Francisco				36			54,00
Moreno Luna, Salvador				13	4		20,85
Moreno Martínez, Serafín		5	18	15	1	29	24,93
Pamplona Aznar, Sebastián	3	3		13		12	29,70
Peñaranda , Vicente				40			60
Pérez Andújar, Francisco				12	3	29	18,75
Pérez Miralles, Enrique				14	4	06	21,80
Pérez Miralles, José				18	6	03	27,60
Pérez Miralles, Onofre				14	4	06	21,80

NOMBRE CONTRIBUYENTE	RIEGO PORTILLO			RIEGO ARTEFACTO			TOTAL PESETAS
	Tahúllas	Ochavas	Brazas	Tahúllas	Ochavas	Brazas	
Sánchez Jover, Isidoro				43	1	11	64,75
Sánchez Sánchez, Miguel A.				33			49,50
Sánchez Solana, Juana				12	5	19	10,05
Sultán, José				13			19,50
Mª Dolores de Bustos y Ruiz de Arana Marquesa Villa San Román				145			217,50
Yague, Dolores				19			28,50
Yague García, Francisco				21	4		32,25
Zamora García, Joaquín				12			18,00
TOTAL de 10 o más tahúllas	**153** **45,7%**			**1277** **51,5%**			**2.311,89** **48,97%**
TOTAL HEREDAMIENTO	**335**			**2.816**			**4.721,71pts**

Elaboración propia a partir del expd. AMA. Caja.327-12.

Noria del acebuche

La agricultura en Cehegín durante la primera mitad del siglo XVI

Francisco Jesús Hidalgo García
Cronista Auxiliar de Cehegín

El siglo XVI en Cehegín

Bien es sabido que, desde sus comienzos, el término concejil ceheginero en el siglo XVI siente una apertura, como una explosión en diversos ámbitos, el económico, el social, el demográfico, de modo que la villa crecerá de manera continuada conforme avancen los años. En 1509 comienzan las obras de urbanización de la nueva plaza, acabadas en el año 1510, se construyen nuevos hornos y molinos ante las necesidades de una población en constante crecimiento, en 1517 se construye la ermita de San Agustín, hoy desaparecida, y conforme van pasando los años, las construcciones civiles y religiosas engrandecen el urbanismo de la villa. Son, sin duda, nuevos tiempos, muy diferentes a aquellos del siglo XV, en los que la villa en cierta manera permanecía cerrada a sí misma, con una falta importante de estímulos económicos, enclavada en una zona de frontera con el reino musulmán de Granada.

Hasta que finalizó la guerra en el año 1492 no comenzó ese proceso de apertura que llevó a Cehegín a aumentar su población, crecimiento justificado en una evidente mejora de la situación económica. Sabemos de la presencia de una lonja, elemento importante para el movimiento comercial agrícola al menos desde el año 1509. Desde luego no era la lonja de Valencia, valga la expresión, debía de ser un edificio pequeño o mediano, evidentemente adaptado a una población rural como Cehegín que, a principios del siglo XVI, hacia 1510 tendría unos cuatrocientos vecinos, quizá no más de dos mil habitantes o almas en todo el término concejil. Sin embargo, el hecho de tener una lonja ya nos indica que algo se estaba moviendo en lo económico, y desde esos años en adelante, la población crece considerablemente. Cehegín cambia completamente

su fisonomía desde el primer decenio de la decimosexta centuria cuando crece la calle Grande (calle Mayor) y en torno a ella se empiezan a construir edificios particulares propios de la población adinerada, tanto de la nobleza como, fundamentalmente, de los labradores ricos o caballeros cuantiosos. Hay pues, dos elementos importantes, amalgamados entre sí, y cada uno justificado por el otro, a tener en cuenta, el desarrollo agrícola y el crecimiento poblacional. Vamos a ver a lo largo de las siguientes páginas cómo existe un periodo de transición desde los finales del siglo XV hasta el primer-segundo decenio del XVI. Desde aquí hay un tiempo de crecimiento sostenido, que se mantendrá hasta aproximadamente los años 70 y 80 del siglo, cuando decae la economía y se inicia la crisis económica que marcará el siglo XVII.

La economía del siglo XVI es propia del Antiguo Régimen, en la que, sin embargo, van a tener un papel fundamental los caballeros cuantiosos, labradores ricos, que en muchos casos se encargarán de roturar nuevas tierras de monte baldío concejil a cambio de su propiedad. Esto es una fórmula que el concejo pondrá en práctica para buscar nuevas tierras de cultivo, abandonadas durante la Edad Media, tal y como se estudiará en su capítulo correspondiente. Cehegín es entonces señorío de la Orden de Santiago y está integrado en la encomienda de Caravaca.

1. Agricultura

Hasta que acaba la Guerra de Granada, la economía en el término concejil de Cehegín se hallaba muy ralentizada, algo evidente teniendo en cuenta el peligro constante que suponía ser tierra de frontera. Bien es sabido que, tras el auge agrícola del siglo XIII, después de las repartaciones, ya a finales del mismo siglo comenzó un tiempo de crisis económica y demográfica que abarcó el siglo XIV y buena parte del XV. La tierra quedó despoblada y yerma, y grandes heredades que antes fueron productivas cayeron en el abandono para pasar a convertirse en eriales o ser ocupadas de nuevo por el monte. Desde principios del siglo XVI esta situación cambiará y se observa en la documentación que la llegada de los nuevos tiempos que supuso que Cehegín dejara de ser tierra de frontera después de la caída de Granada hizo que, de pronto, se revitalizara el interés por la expansión agrícola a través de nuevas roturaciones y que la población fuese creciendo a buen ritmo.

La base de la economía ceheginera en estos tiempos y podemos decir que hasta el siglo XX ha sido la agricultura, e interrelacionada con

ella, en menor medida, pero con un impacto también importante, la ganadería. Luego, en torno a ella, se irán instalando en la villa diferentes maestros de oficios, que se asientan para servir con su negocio a las necesidades crecientes de una población en aumento. Vemos, en cuanto comenzamos a investigar las actas capitulares, y también las visitaciones de la Orden de Santiago, que prácticamente en un decenio, las roturaciones de tierras han comenzado y un cultivo se ha generalizado de manera espectacular, el viñedo. Ciertamente, estos son unos tiempos de transición.

Todavía a principios del siglo XVI nos encontramos con que hay una gran cantidad de terreno de monte baldío concejil como herencia de la despoblación del siglo XIV y que por motivos obvios nunca se pudo poner en producción durante el siglo XV. Pronto comenzarán las donaciones, tema que estudiaremos más adelante, en las que, a cambio de roturar el terreno y volverlo cultivable, se dan en propiedad esas tierras a particulares. Así nos encontramos con un aumento de la tierra de secano, de la producción cerealística y desde luego de lo que parece ser, a tenor de su constante reflejo en las actas capitulares del concejo, de uno de los grandes elementos del paisaje agrícola ceheginero de la época y de los siglos posteriores, el viñedo. No obstante, el entramado de acequias que recorre todo el término concejil, unas partiendo desde el río Quípar, y otras desde el Argos, entonces conocido como río de Caravaca, también permite el regadío, como veremos, y en el mismo la producción de hortalizas y productos propios de ese espacio denominado como huerta.

En cuanto a la propiedad de las tierras encontramos los bienes de titularidad concejil y los comunales. Los de titularidad concejil eran administrados por el concejo y son aquellos que salen en arrendamiento para su cultivo cada año y, a su vez los comunales son terrenos de uso y disfrute por los vecinos, fundamentalmente destinados a pastos, y cuya administración depende del concejo. También están los bienes de la Orden de Santiago, que administra la misma, y por último los de titularidad particular. Este asunto alcanza cierta complejidad, y fundamentalmente cuando los bienes de titularidad concejil, sobre todo el monte baldío concejil, del que, como hemos dicho, una buena parte fueron antiguas tierras de cultivo abandonadas y ocupadas por el monte, y en un determinado momento es concedido en donación pura, simple y perpetua, a particulares a cambio de que lo roturen y pongan en producción, de modo que esas tierras que fueron concejiles

pasaron a ser de propiedad privada mediante escritura para ellos y sus herederos.

De todas formas, parece ser que los bienes comunales de uso y libre disfrute por los vecinos eran raros en el término de la villa de Cehegín durante el siglo XVI, ya que, mientras que las menciones al terreno de titularidad concejil, no comunal, son habituales en las actas capitulares, las menciones a los terrenos de libre disfrute por los vecinos no figuran en la documentación concejil. Por otro lado, en las ordenanzas no aparece ningún artículo con relación a los bines de titularidad comunal. Mientras tanto las propias necesidades económicas del concejo hicieron que las tierras y dehesas fueran arrendadas y con ello se intentó aliviar los graves problemas económicos que siempre tuvo.

1.1. Las ordenanzas sobre la huerta

Las ordenanzas del año 1507 van a permanecer vigentes durante buena parte del siglo XVI, al menos hasta las concejiles de 1547 y, de hecho, hasta las del año 1572, éstas últimas dictadas en Real Provisión de 1 de julio, por el rey don Felipe II. Van a sentar las bases para el cuidado y la guarda de las tierras de huerta y campo en el término de Cehegín. El control de los animales para que no hiciesen daño en las tierras de cultivo era muy estricto y penado con multas fuertes, de modo que para evitar los problemas habituales que causaba la convivencia del ganado con los cultivos de regadío y secano, era necesario regular adecuadamente la relación agricultura-ganadería. Hemos dicho que, efectivamente, con periodicidad el concejo aprobaba unas ordenanzas, de las cuales, las más antiguas que conocemos son del año 1507, relativas a daños en los cultivos por el ganado, las acequias y la regulación del agua de riego.

En todas las ordenanzas que encontramos a lo largo del siglo XVI se hace un especial énfasis en la protección de los cultivos frente a los daños producidos por personas o animales en cultivos ajenos. Bien es cierto que la problemática a la hora de regular la relación y derechos de coexistencia entre la ganadería y la agricultura es algo antiquísimo, del mismo modo que esa interrelación entendida como sistema agropecuario es indisoluble, ya que no podemos entender la agricultura sin el papel de la ganadería en la misma y también, al contrario. Las dos están profundamente entrelazadas.

Parece ser que los daños producidos en las heredades de los vecinos eran relativamente importantes, o se producían periódicamente de

modo que el concejo se vio obligado a intervenir imponiendo penas a los infractores las normas[1].

Este tipo de ordenanzas para el cuidado y la salvaguarda de la huerta y su producción los iremos encontrando periódicamente a lo largo de todo el siglo XVI en las actas capitulares del concejo. Son muy interesantes en varios aspectos, porque nos proporcionan una cantidad de información importante, tanto de los productos de la huerta, como sobre la cabaña animal que, en este caso, es culpable de los daños, aunque para nosotros resulte de especial interés, porque así conocemos algo más sobre el espectro de las diferentes especies animales domésticas que se encuentran en el Cehegín de esta época.

Las ordenanzas concejiles relativas a la huerta nos indican el papel cada vez más importante que el regadío está asumiendo en el mundo agropecuario ceheginero del siglo XVI, y las referencias a los hortelanos y la producción de hortalizas aparece periódicamente en los acuerdos capitulares desde principios de siglo, una señal evidente de que la huerta, apoyada en la red de acequias, no solo tiene buena salud sino que anda en crecimiento, aunque muy lejos del secano, que sigue siendo la forma de producción agrícola que goza de más superficie de tierra en producción de cereales, viña, olivar etc.

Otro tema en el que se hace espacial énfasis en las ordenanzas concejiles sobre la huerta es, sin duda alguna, y como no podía ser de otra manera, el de las acequias.

En el año 1507 encontramos en las actas capitulares unas ordenanzas relativas a las penas que se deben de imponer por entrar los animales en las viñas, y según el tipo de animales y su número de cabezas, así ganado, acémilas, sean macho o hembra, puercos, bueyes y vacas, de modo que el ganado, hasta diez cabezas, entiéndase como ovejas y carneros, tenía de pena un real de día y una arroba de vino mosto y si fueran tomados durante la noche, la pena sería doblada. Los puercos, tomados en cinco cabezas, tendrán tanta pena como la que se aplica por un buey, y por cada asno, macho o hembra que entre en las viñas, paga de multa medio real y una arroba de vino. Es evidente que el terreno y

1 "Primeramente ordenaron e mandaron que cualquiera que entrare faziendo mal en esa heredad o fazienda de cualquier calidad que sea algunas bestias que sean mayores o menores, mulas o yeguas o de otra cualquier condición, que los traigan al corral y que le lleve de pena a su señor, de cada bestia mayor dos reales y de asno un real y las tales bestias hallaren travadas o sueltas…". Acta capitular de 26 agosto de 1509. Archivo Municipal de Cehegín

la climatología en el Cehegín de finales del siglo XV y principios del XVI favorecían el cultivo de la vid y la producción de vino.

Estas ordenanzas son de sumo interés, no solo por los cultivos que nos descubren, sino también porque manifiesta cuáles eran, al menos, los principales animales de la cabaña ganadera ceheginera.[2]

Encontramos, por supuesto, viña de riego, pero hay que tener en cuenta que, aun a pesar del buen número de acequias de que disponía la villa, el regadío no era tan abundante, en comparación con el siglo XVIII, y no digamos nada con el que encontramos hoy en día en el término municipal. La uva producida en el término concejil básicamente era de secano y destinada a la producción vinícola.

Desde luego, en las actas capitulares más antiguas que se conservan en el Archivo Municipal de Cehegín, del año 1507, una cuestión recurrente en las juntas concejiles sin duda alguna en la del cultivo de la viña. Hemos de tener en cuenta que, en aquel tiempo, y desde el año 1444, el cortijo de Bullas y todo el territorio que luego se le dio con la emancipación para convertirlo en villa sobre sí eran parte del término de Cehegín. Esto es importante porque una buena parte de la producción de vid se daba en lo que desde 1689 es el término de Bullas y aunque después de la segregación de esta aldea el término ceheginero se vio sensiblemente afectado, siguió siendo un importante productor de uva y de vino hasta la plaga de filoxera del año 1902.

Desde luego, y volviendo al tema de las ordenanzas, sin duda alguna, las más importantes de todas aquellas sacadas en el siglo XVI fueron las del año 1572, enviadas desde la corte de Felipe II. Aunque en algunos capítulos son similares a las que progresivamente se fueron redactando en el concejo y que aparecen en las actas capitulares, resulta evidente que éstas son ya mucho más amplias, abarcan determinados sectores de la agricultura y ganadería, y, sobre todo, es importante decir que regulan la cuestión de las acequias y su funcionamiento intentando rellenar las lagunas que pudieran haber quedado de las anteriores ordenan-

2 "De las viñas. En la sala del Ayuntamiento, estando juntos los señores conçejo, Pedro Vernal e Nicolás Roca, alcaldes, e Juan Lorençio, y Álvaro Ruiz, y Alonso Fernández, i Alonso d´Espín i Diego Corbalán, vecinos desta villa, regidores i Gonzalo García y Martín González (vecinos desta villa) jurados, todos de su voluntad i con cordura ordenaron e mandaron que cualesquier bueyes o vacas o azemilas que entraren en las viñas que (tengan de pena) libraren de pena a su dueño por el daño, cada vez que fuere tomado, un real de día y una arroba de vino mosto, y de noche la pena doblada, el real para el que arrendare estas penas y el vino para el señor de las viñas en que fuesen tomados". Acta capitular del concejo de Cehegín. Año 1508.

zas en este siglo. Fueron aprobadas en Madrid, en 1 de julio del año 1572, y versan sobre las "Ordenanzas que habían de observar y guardar los vecinos, regidores, justicias de esta villa de Cehegín sobre las denuncias de viñas, riegos y bancales arbolados, oliveras y acequias para la guarda y conservación de las haciendas de los vecinos"[3].

Estas ordenanzas se mantuvieron sin modificaciones, básicamente, durante toda la Edad Moderna, a excepción de aquellos que venían requeridos por situaciones que habían evolucionado con los años, de modo que se fue recurriendo a ellas durante estos siglos cada vez que era necesario, incluso ya muy avanzado el siglo XVIII, en una muestra clara de que la historia de la agricultura en Cehegín durante la Edad Moderna presenta pocos cambios significativos a lo largo del tiempo. Por ello mismo en el siglo XVIII se sacaron traslados de las ordenanzas de Felipe II que pudieran complementar a las concejiles, como se ha comentado en la nota nº 3. Se observa que se fue recurriendo a las mismas tanto en el siglo XVII como en el susodicho XVIII.

Están compuestas de treinta y ocho artículos, referidos a agricultura, ganadería y acequias. Como no podía ser de otra manera, estas ordenanzas comienzan en su artículo primero haciendo referencia a la uva y los viñedos[4]. Estructuralmente están divididas en tres partes, agricultura, ganadería y acequias, aunque no exista una separación en el texto clara entre los artículos referidos a uno y otro tema, con excepción de las acequias, de las que se habla en los artículos 29 al 36. En la primera parte de esa estructura se hace referencia a los cultivos y las penas que recaerán en aquellos que provoquen daños o robos en las propiedades

3 El documento, en forma de cuadernillo, que se conserva en el Archivo Municipal de Cehegín, de principios del siglo XVIII, es un traslado de otro que se sacó de su matriz en 4 de enero de 1664.

4 "Primeramente ordenaron y mandaron, que desde oy en adelante para siempre jamás, desde que la huba comienza a madurar, que es por Santiago, a veinticinco de julio, hasta acabadas las vendimias, que es por Todos los Santos, primero de noviembre de cada un año, ningunos ganados lanar ni cabrío, ni puercos, no anden con ellos en todo el dicho tiempo al resto de las viñas do quiera que estuvieren en cualquier parte de los términos de la dicha villa, por instancia de un cuarto de legua en redondo de ellas, por evitar los daños que dichos ganados y perros que hazen en ellos y hazen en la huerta de día y de noche en las dichas viñas, sopena de mil maravedíes por cada manada de ganado que fuere de zien cabezas arriba, y de allí debajo de diez maravedíes por cada cabeza, y por los puercos se entiende manada de treinta cavezas arriba, y de allí abajo a real por caveza, y estas penas se entiendan de día y de noche dobladas, y con un testigo y un denunziador sean vastante prueba para condenar y ejecutar la pena, y se reparta por terzios."

ajenas, en la segunda parte de las dichas ordenanzas se habla sobre la ganadería y las penas que conllevará el que los ganados hagan daño y una tercera parte tiene relación con las acequias, su gestión, cuidado, mantenimiento, organización del agua de riego, el papel del acequiero etc.

1.2. Las donaciones de monte y terreno concejil

Para entender el desarrollo agrario de Cehegín en el siglo XVI es muy importante tener en cuenta las donaciones de monte baldío concejil que se vienen produciendo al menos desde los años 20 de este siglo, y tendrán un papel más importante si cabe que el que tuvo la propia Orden de Santiago con sus amplias heredades dedicadas a la agricultura y ganadería. En el Concejo se era consciente de la necesidad de comenzar a poner en producción aquellos grandes espacios de tierras que durante la Edad Media fueron productivos pero que desde el siglo XIV quedaron abandonados y habían sido de nuevo ocupados por el monte. Desde luego se sabía de la necesidad que tenían esas tierras de cara al mantenimiento de una población en constante crecimiento desde principios de siglo, de modo que se comienzan a dar en propiedad terrenos de monte baldío a cambio de determinados compromisos, de los cuales el más importante era, sin duda, el de roturarlas y ponerlas en producción[5].

Estas donaciones de tierra aprobadas por el Rey a veces no se hicieron con las debidas garantías de imparcialidad debida lo que hizo que en el último cuarto del siglo XVI se enviase a un juez a investigar y estudiar la manera en que el reparto de tierras se había realizado. Lo cierto es que debido al estancamiento en la roturación de tierras que se produce desde el siglo XIV, que en el siglo XV comienza a moverse, pero muy ralentizado por la problemática de ser zona fronteriza, a comienzos del siglo XVI todavía muchas de las antiguas tierras de labranza

5 "Este día, los dichos señores Concejo, Justicia, regidores desta dicha villa, hizieron merced e donación pura e verdadera a no renovable e por juro de eredad para agora e para siempre … Alonso Fernández, panadero, jurado susodicho, presente, de una cañada de tierra que es en los términos desta dicha villa, que es la cañada que viene del collado de la Silla, que va a dar al barranco que viene de la cabeça Gorda, que alinda con cañada que dizen de Gonzalo Fernández, la qual dicha donaçión le fizieron por razón que entendieron ser por el bien de esta dicha villa e buen poblamiento della, e otorgaron carta de donaçión en forma de derecho al dicho Alonso Fernández, para él y a sus herederos, como pareció de mi sino. Testigos que fueron llamados e rogados, Ferrando Álvarez, e Juan de Obeso, vecinos de la dicha villa, e para que los dichos señores concejo justicia, regidores…" Acta capitular de 29 de marzo de 1517.

seguían ocupadas por terreno de monte que pertenecía al concejo de Cehegín. Era, como hemos dicho, monte baldío concejil. El aumento poblacional provocó la necesidad de que se roturaran nuevas tierras y se dispuso donar a perpetuidad terrenos para que fuesen labrados y cultivados[6]. El Concejo las daba en propiedad para siempre, con derecho a escriturarlas, y pasarían de padres a hijos. Así se hizo. Estos "repartimientos" son muy interesantes ya que nos dan una indicación del monte baldío concejil que había en Cehegín, así como el nombre de las personas a las que se les daba la propiedad.[7] Son indicativos de una nueva coyuntura económica que está apareciendo debido a un cierto crecimiento económico que es perfectamente observable en la expansión del casco urbano.

La clave está en lo que entonces se denominaba como la "panificación de los terrenos baldíos" o sea, el convertirlos en productores de cereal destinado a la fabricación de pan, elemento central en la alimentación de la época, ya que, en comparación con otros territorios del reino de Murcia, Cehegín era claramente deficitario en la producción cerealística.

Desde luego, a nivel de la economía del siglo XVI, estas roturaciones de tierras tuvieron un impacto muy importante, y podemos entenderlas como fundamentales para poder comprender la evolución económica de la villa en este siglo. Por un lado, eran necesarias para aumentar la

6 "Este dicho día, mes, año susodicho, los dichos señores del concejo hizieron merced donaçión pura , nueva e no renovable, que dicha entre vivos para siempre jamás, a Francisco Pérez, yerno de Pedro Bernal, vecino de la dicha villa de un pedaço de tierra, monte baldío conçejil, ques desde el cabeçico del Lentiscar de los Majadoles de Lope Hernández hasta la senda de la piedra el Molarejo i la senda adelante hasta la rambla Llerena y a dar al camino de los Villares i a la asomadilla de Bullas, a dar a la punta del lomo del Colmenar del Cura, a dar a la rambla el arena, la qual dicha tierra de suso nombrada e deslindada de que la hizieron dicha merced e donaçión, le dieron para que labre e panifique e haga della lo que bien visto le fuere la qual le dieron con todas sus entradas e salidas e servidumbres que a e tiene e le pertenesçe, franca, libre de todo çejo tributo sin perjuicio de título..." Acta capitular del concejo de Cehegín. Enero 1541. Archivo Municipal.

7 "Este dicho día, mes y año, susodicho, los dichos señores del concejo hizieron merced donación no rebocable ques dicha entre bibos para siempre jamás a Hernán Martínez, bezino de la villa de Çehegín de un pedazo de tierra monte baldío conçejil ques en el lomo los Cambrones, término de la dicha villa, a la parte del sol saliente desde el lomo, toda la bertiente hasta el río todo lo que allí se pudiere aprovechar y labrar. La qual dicha tierra de suso nombrada e deslindada de que le hizieren la dicha merced..." Acta Capitular. 7 de diciembre de 1540. Archivo municipal

producción de cereales, como bien hemos dicho anteriormente, pero por otro también tuvieron un papel interesante en cuanto a que contribuyeron al aumento de la capacidad económica de los cuantiosos que, al final, fueron los que se quedaron con estas tierras de monte baldío. Bien es cierto que, a pesar de ser donación pura y simple, gratuita, de los terrenos, roturarlas requería una inversión determinada porque hablamos de zonas de monte bajo que llevaban siglos sin ser labradas. El concejo las donaba, pero ello significaba que la persona que se hacía con su propiedad estaba obligada a ponerlas en cultivo y producción, y para ello se necesitaba material y jornaleros que trabajaran en ello. Sin embargo, hay un detalle que no pasa desapercibido. Conforme vamos estudiando las actas capitulares de este siglo y encontrando donaciones de tierras concejiles, nos damos cuenta de que las fortunas más grandes o al menos las familias, en teoría, más adineradas de la villa no parecen participar en este proceso. Suelen ser personas de una cierta clase media, caballeros cuantiosos con buenos medios materiales o en algunos casos, labradores capaces de poner en producción, a base de esfuerzo, un trozo de terreno baldío. Lo que sucede es que a las grandes fortunas no les interesaba quedarse con un pedazo de monte baldío en el que era necesario invertir dinero y personal, sino que, pasado el tiempo, en muchos casos estas familias pudientes se fueron haciendo con la propiedad a base de comprarla cuando ya los terrenos se encontraban en pleno rendimiento.

En otras ocasiones se donaban parcelas de terreno pequeñas, pero que interesaban al que las iba a poseer, como en el caso del alcaide del castillo, don Gonzalo Martel[8]. En este caso se trataba de una ensanchadura, terreno que no servía realmente al concejo, pero que, al alindar con el huerto del alcaide, a petición de éste, hombre poderoso por otro lado, se le concedió.

1.3. Producción agrícola

Pero, ¿cuál era la producción agrícola ceheginera en los primeros años del siglo XVI y qué productos eran los más importantes? Hemos ha-

8 "Este día, los dichos señores conçejo, ofiçiales del conçejo, estando en el dicho Ayuntamiento hizieron merçed e donación pura e verdadera, no revocable, que es hecha entre vivos, al señor Gonzalo Martel, alcaide, e vecino desta dicha villa, de una ensanchadura en un uerto que él tiene en la uerta e término desta dicha villa, en la peña que dizen del Judío, alinde el río que viene de Caravaca, la qual dicha ensanchadura es a la parte del río abaxo…" Acta capitular de 17 de mayo de 1520. Archivo Municipal de Cehegín.

blado del viñedo, quizá el que más volumen de todos ellos presentaba en este tiempo que trascurre desde el comienzo del siglo en el primer cuarto de la centuria. Los cultivos de secano, como los de cereales, se potencian desde que se produce el despegue económico de la villa, toda vez que se van poniendo en producción nuevas tierras, dedicadas al trigo, panizo (entiéndase no la denominación que hoy en día conocemos como asociada al maíz, sino la gramínea conocida, entre otros nombres, como "mijo menor"), también se cultivaba la cebada y el centeno fundamentalmente. Hay que tener en cuenta que el trigo es un producto de primera necesidad, la base de la alimentación de la época, y su producción, acopio y venta se encuentran perfectamente regularizados. Desde tiempos medievales es importante el papel del pósito concejil como elemento importante para el control de la especulación y las reservas de trigo para servir a la población en épocas de carestía.

La falta de trigo podía suponer niveles cercanos a la hambruna, y por ello era tan importante la gestión de todo lo que rodea al cereal, así como de la producción y venta de pan, porque la especulación desmedida resultaba ser un problema muy serio, y para evitarlo su control era riguroso. No obstante, Cehegín no era un productor de cereales a gran escala, en comparación con las grandes llanuras manchegas, por poner un ejemplo, como no lo fue ni en tiempos medievales ni lo será con posterioridad al siglo XVI, quizá por las propias características del terreno, más apropiado para la vid y el olivo en buena parte del territorio, y para la huerta por la red de acequias heredadas de tiempos medievales que traían agua desde los ríos Argos (entonces denominado como río de Canara, de Caravaca o de la Chopea) y del Quípar. Por ello siempre fue necesario importar trigo desde otros términos concejiles tanto del reino de Murcia como de fuera de él, porque habitualmente la producción local no era suficiente para el abastecimiento de una población en constante crecimiento. Esta situación se dará con más frecuencia durante el siglo XVII debido a problemas climáticos que afectarán a la Península Ibérica.

Por supuesto, encontramos también datos referentes al campo y a la huerta de Bullas, que como bien hemos dicho anteriormente, desde 1444 era aldea de Cehegín. En las actas capitulares del año 1509 encontramos una referencia al arrendamiento de la huerta[9] de titularidad concejil.

9 "Otrosí, mandaron correr la huerta de Bullas, que a de ser pagada por seis terçios, el qual arrendamiento fasta San Juan de junio, el que la sacare a de dar buen fiador. Mandáronla correr. Corrióse. Pagóla Juan Lorençio, el regidor, en quatro

En el regadío se producía mucha hortaliza que luego era vendida en la plaza pública a los precios y condiciones estipuladas en las ordenanzas concejiles[10]. Así tenemos ejemplos documentales sobre la producción hortofrutícola, por ejemplo de los pepinos, que en el año 1513 debían de ser vendidos a un maravedí cuatro unidades en la plaza, acuerdo que realiza el concejo ante la queja de Ferrando Álvarez, que considera que las hortalizas no se venden a su precio adecuado y presenta su protesta ante el ayuntamiento, que desestima su petición y le aclara las condiciones de venta de las dichas hortalizas[11].

Un producto de la huerta que sentaba una de las bases de la alimentación eran las habas, producto muy consumido e importante en la dieta alimentaria medieval y de la Edad Moderna hasta la llegada de legumbres como las alubias, desde América. Es un producto típicamente de huerta, que necesita del regadío y su venta se encontraba perfectamente regularizada para evitar la especulación de un producto que, junto con el trigo, resultaba ser muy importante en el consumo casi diario humano[12]. En esta época, año 1522, las habas se vendían a 15 maravedíes el celemín[13].

---

mill e doscientos maravedíes. Testigos Jorge Fernández e Lope Roys…" A.c. 23 de septiembre de 1509.

10 "Ordenanzas de los hortelanos. Otrosí ordenaron e mandaron que ningún hortelano ni hortelanos desta villa de Cehegín sean osados de vender ninguna hortaliza de ninguna manera a ningún preçio en las huertas ni hortalizas sino que las traigan a la plaça desta villa e allí vendan los frutos y hortalizas, so pena por cada una vez que se supiera o tomare que vendieren en las huertas los tales frutos e hortalizas tres reales, aplicados las tercera parte al concejo, e la tercera parte al juez que la sentenciare e la tercera parte parte al denunçiador… " Acta capitular de 15 de julio de 1547

11 "Este dicho día, los dichos señores Concejo, Justicia, regidores, mandaron dar su mandamiento para Ferrando Álvarez, en la forma siguiente. Ferrando Álvarez, vecino desta villa de Cehegín relaçión no es fecha que en el vender de las hortalizas, no se faze como debe ni se da lo que justamente debe dar, segund para en esta villa, espeçialmente en los pepinos, que diz que days cada uno por una blanca, los mandamientos que dé lo que es al presente, que es de los pepinos… , que deys quatro pepinos a maravedí, sopena de sesenta maravedíes cada vez que lo contrario fiziesedes por tomada o çierta relaçión por si contra esto tenéis alguna justicia, razón parescáis ante nos dentro de ocho días siguientes os guardaremos justicia, e que de todo ello proveáis la plaça, sin faltar ni vendillos a otro preçio, so la dicha pena. Acta capitular de 1 de julio de 1513." Archivo Municipal de Cehegín

12 "Este día, los dichos señores, concejo, ordenaron e mandaron, que ningunos sean osados de vender la leche mas de a seys maravedíes el açumbre, los higos a quatro maravedíes media libra y las habas a quinze maravedíes el çelemín, sopena de sesenta maravedíes por cada açumbre de leche o livra de higos o çelemín de habas que más vendiere…" Acta capitular de 15 de febrero de 1522

13 El celemín es una antigua medida de capacidad utilizada sobre todo para los cereales y las legumbres, que equivalía a 4, 625 litros

En cuanto a las frutas, no suelen aparecer referencias específicas a cada tipo que se producía, aunque creemos que el melocotón, albaricoque, manzana, pera, nísperos, entre otros, y también frutos secos como nueces o avellanas, se encontraban habitualmente en la huerta cehegínera del siglo XVI. De vez en cuando se encuentran periódicamente en las actas capitulares (vid. nota 12) referencias a los higos, producto muy estimado en la alimentación de tiempos medievales y modernos. Se vendía a cuatro maravedíes la media libra[14].

En cuanto a las tierras concejiles no comunales se solía poner en venta la producción de las mismas como bien nos indica el siguiente documento[15], dado que en el texto del mismo queda claramente identificado el término como venta y no arrendamiento, de modo cuando se habla de vender las Suertes de Quípar, que es el paraje hoy conocido como de la Suertes, no se está hablando de una venta del terreno concejil a un particular, sino más bien de lo que produzcan esas parcelas, que por su ubicación era, indudablemente, huerta, y que el periodo indicado de pago al concejo es de tres meses para ser abonado el día de Navidad.

Algo que se tiene muy en cuenta a la hora de su vigilancia es la venta de productos agrícolas sin un determinado control sobre su origen, sobre todo de fruta y uva, que son fáciles de robar y de cargar y, precisamente, para evitar las ventas de aquello que antes ha sido sustraído ilegalmente de la huerta o el campo. Esto es algo que ha existido siempre, y aún existe, como podemos comprobar todos los años con los hurtos de productos hortofrutícolas que luego son puestos a la venta de manera ilegal. En este caso la propia ordenanza de Felipe II, para Cehegín, de 1572, deja bien claro en su artículo cinco[16] que las cargas de fruta y uva

14 Libra. Medida antigua de peso, que en Castilla equivalía a 460,08 gramos.

15 "Este día, los onrrados señores concejo, vendieron a Rodrigo de Paco las Suertes de Quípar, desde la hoya de Juan Pérez, que dicen del Toscón, el río arriba e las suertes, fasta el almorchón de una parte, y de otra, por preçio de trescientos maravedíes fasta el día de Navidad primero que viene deste año de nuestro requerimiento, lo qual a de pagar luego". Acta capitular de 23 de septiembre de 1509. Archivo Municipal de Cehegín.

16 "Que no saquen huba ni fruta sin manifestarlo"
Otrosí ordenaron e mandaron porque muchas personas, vezinos de la dicha villa y habitantes en ella, sin tener viñas ni frutas que vender hazen cargar y las lleban a bender a a otras partes y no se sabe de quién las compran, ni quién se las vende, y para quitar sospechas y escusar daños a los vezinos mandaron que de azia adelante ningunos vezinos que no tuvieren viñas ni frutas de la dicha villa sean osados de sacar cargas de hubas o de fruta de la dicha villa y de sus términos, sin que primero lo manifiesten a la justicia y fieles executores y ante el secretario del Ayuntamiento, y den razón de las cargas de huba o fruta que hubieren de llebar

se deben de declarar, diciendo de dónde proviene el género y quién lo va a poner a la venta, so pena de 600 maravedíes por cada carga no declarada, y el artículo va especialmente dirigido a aquellas personas que no tienen en la villa ni frutales ni viñas, pero que realizan cargas de estos productos para venderlos fuera, como bien pueden hacer, por ejemplo, los intermediarios que compran fruta al productor para venderla luego. Lo que sucede es que, en muchos casos, no se trataba de comerciantes sino directamente de ladrones que intentaban sacar al mercado los géneros de origen agrícola robado.

En la agricultura de secano los tres elementos principales era la vid, el cereal (trigo, cebada, centeno, panizo…) y el olivar. La producción de aceituna para aceite era importante y se obtenían grandes cantidades tanto en las propiedades de la Orden Santiago como en las de los particulares. En las ordenanzas de 1572 se prohíbe terminantemente que cualquier persona ajena entre en los olivares y coja ramas o plantones para después plantarlos en su tierra, a no ser que tenga explícitamente el permiso del propietario[17].

Un producto que también se tenía muy en cuenta en el siglo XVI era la bellota, de gran importancia para la alimentación de ganados, sobre todo de las piaras de cerdos. En el siglo XVI la abundancia de encinas era grande en el término concejil y entre sus varios aprovechamientos, el de la utilización de su fruto como alimento del ganado (también de las personas) era relevante. Efectivamente, como decimos, el consumo de la bellota estaba generalizado entre la población y, aunque su atractivo culinario era menor que el de las nueces, el fruto seco por excelencia en esta tierra, también resultaba ser más barata. Se cocinaba cocida o asada, y también cruda, de aquella variedad, como la bellota de la encina Quercus Ilex, que es poco o nada amarga en su momento de maduración.

Un cultivo que adquirió una vitalidad importante durante el siglo

y de quien la compran, so pena de seiscientos maravedíes por cada carga que llebaren sin manifiesto…"

17 "Otrosi, ordenaron y mandaron que ningunas personas sean osadas de coger árboles grandes o pequeños de cualquier jenero que sean, que estuvieren plantados, nacidos en ninguna heredad ajena, ni cortar ramas de oliberas para otras plantar en sus haciendas, ni llevar a otras partes sin licencia de sus dueños sopena de seisçientos maravedíes para cada árbol y rama de olivera o plantón que llevaren contra la voluntad de su dueño, y que pagará al señor de los tales árboles de mas de las penas tresçientos maravedíes por cada uno y esta pena se entienda de día y de noche doblada…". Ordenanzas de 1572, sobre la huerta de Cehegín. Archivo Municipal.

XVI fue, sin duda, el de la morera, cuyos árboles estaban destinados a la producción de hoja para alimentar los gusanos de seda[18]. Tanto en las ordenanzas concejiles como en la documentación capitular referida a la agricultura suelen aparecer periódicamente referencias a las moreras en la huerta ceheginera. Bien es sabido que éste es un árbol que necesita una buena provisión de agua y es por ello que se encontraba fundamentalmente en los terrenos de regadío del término concejil, al parecer más en la vertiente correspondiente al río de la Chopea, de Caravaca o de Canara (desde el siglo XVII y hasta hoy en día conocido como Argos), posiblemente debido a que las principales acequias del término se abastecían en los azudes de este río y cuya cantidad de huerta era mucho mayor que en la del Quípar. Lo cierto es que la producción de morera y, por ende, de seda, tanto fina como basta, se revitalizó durante el siglo XVI, creemos que debido a que las condiciones climáticas y meteorológicas fueron las apropiadas para este cultivo y, por ello, en el siglo XVII, más frío y seco, este cultivo perdió mucha producción, para volver de nuevo a tener cierto auge en el siglo XVIII, cuando las temperaturas volvieron a ser más cálidas. No hace falta explicar en demasía que resulta fundamental la relación entre climatología y producción agrícola para poder explicar el desarrollo y evolución de la agricultura y ganadería en una zona o región determinada.

1.4. Las dehesas

Un elemento muy importante dentro del sistema agropecuario del siglo XVI ceheginero eran, sin duda alguna, las dehesas. La dehesa, básicamente, es un sistema agrícola, silvícola y pastoral. Ello supone que haya rendimientos no solo de carácter puramente agrícola, sino también de maderas, pastos, caza etc., de modo que los beneficios del sistema están diversificados.

18 En la villa de Çehegín, siete días del mes de março de mill e quinientos e treinta e çinco años. Este día, estando juntos en la sala de su ayuntamiento los señores Francisco Roca, Hernando Álvarez, alcaldes, e Juan Ruiz e Juan Hernández, e Hernando Caparrós, Antón Sánchez e Antón González, regidores, e Juan de Carmona, e Antón de Baeça, jurados, en presençia de mí, Diego d´Espín, escribano de su Ayuntamiento, ordenaron e mandaron que ninguna persona sea osada de entrar ni pasar por moreral alguno ajeno, sopena de tres reales, la terzia parte a quien lo denunçiare, e la otra terzia parter para el concejo e la otra terzia parte para el quien lo secutre, para que el señor de tal moreral proçeda por hurto qontra los tales. Acta capitular del concejo de Cehegín. 7 de marzo de 1531. Archivo Municipal.

Entre los terrenos concejiles, desde finales de la Edad media existían algunos que proporcionaban una buena renta a las arcas del concejo, habitualmente maltrechas, y con pocos fondos. Una de ellas era la dehesa de La Copa, del concejo ceheginero desde 1444, que ofrecía unas rentables posibilidades agrícolas, silvícolas, ganaderas, de pastizal, madera, bellotas, etc.

Se sacaba a puja públicamente una vez al año[19], y su precio de arrendamiento solía estar rondando los diez mil maravedíes, unos años más abajo y otros más arriba, en función de las posibilidades de beneficio que pudiera proporcionar[20].

Durante la primera mitad del siglo XVI, las referencias a esta dehesa son abundantes en la documentación capitular, muestra de la importancia en rentas que tuvo. En aquellos primeros años del siglo XVI fueron arrendatarios de la dicha dehesa personajes como Rodrigo Fernández o Lorenzo Resal[21], gente que solía figurar habitualmente en las pujas y procesos, no solo de dehesas, sino también de los molinos y hornos. Lo que es evidente es que un espacio como la Dehesa de la Copa siempre resultaba apetecible porque los pingues beneficios que aportaba ya compensaban el precio de su arrendamiento. Por otro lado el hecho de que la producción emanada de este espacio no estuviera reducida a un único concepto, sino a varios en cuanto a producción agrícola, pero

19 "Este día los dichos señores concejo mandaron arrendar e traer en almoneda la dehesa de la Copa desta dicha villa, fasta el día de San Juan de Junio del año de dezinueve, con las condiçiones que se ha sido arrendada e arrendó el año pasado, así de rematar para el día de Santa María de Agosto siguiente. Y el que la presente en preçio con o por quien esto viere la puja Acta capitular de 11 de julio de 1518.

20 "Postura de la dehesa, de Rodrigo Fernández. Sacado.
Este día, ante los dichos señores, conçejo, pareció Rodrigo Fernández, vecino de Cehegín, e dixo que ponía e puso la dehesa de La Copa por un año venidero del día de San Juan de junio, primero viniente en un año, en nueve mil maravedíes de prometido y pagados luego mill maravedíes. Testigos los presentes. Los dichos señores concejo le otorgaron el prometido i le recibieron la postura. Testigos los dichos." Acta capitular. Año 1508.

21 "Este día, los dichos señores conçejo mandaron rematar la dehesa de la Copa, la qual manda arrendar e la arrienda por un año, el qual dicho año comiença el día de San Juan de junio, primero viniente. Rematóse en Lorenço Resal, vecino de Caravaca, en honze mill maravedíes que ay de prometidos, que gabó Juan de Chinchilla los mill e Rodrigo Fernández ganó otros mill maravedíes. I el dicho Lorenço Resal ganó los otros mill maravedíes, i a de pagar luego mill maravedíes al conçejo y los siete mill maravedíes y los tres mill maravedíes del prometido a de pagar por terçios del año de quatro en quatro meses, i guarda que se a de obligar y contentar de fianças al conçejo. Testigos, Juan de Chinchilla y Juan Dobeso y Francisco de Pareja, vecinos de Cehegín."

también venta de hierba y pastos, de madera y diferentes frutos del bosque de encina, como la bellota, o la venta de la caza, hacía más viable la inversión ya que, si en un año determinado la ganancias por un concepto determinado podían no ser buenas, pero eso se podía compensar con otro que si lo fuera. Las penas eran relativamente importantes en caso de entrar sin licencia al terreno amojonado de la dehesa bien fuera con animales o bien para obtener ilícitamente un aprovechamiento de la misma[22].

En el año 1541 se formó en parte del terreno de los que hoy es el término municipal de Bullas, por entonces aldea de Cehegín, lo que en la terminología de la época se denomina una "redonda" por virtud de una real provisión de Carlos V. Una "redonda" era una amplia superficie de terreno que se amojonaba para obtener unas rentas del mismo, a nivel agrícola y/o ganadero. Por supuesto se sacó a subasta y se puso en arrendamiento. Se permite beber agua y abrevar a los vecinos de la villa con sus ganados y bestiales, pero luego deben de salir fuera de ella, ya que ese espacio está amojonado, de modo que la entrada en ella de los vecinos con sus ganados estaba totalmente prohibida con ciertas excepciones siempre bajo la licencia del concejo de la villa de Cehegín. El arrendador debía de entrar en ella a finales de agosto y salir en marzo.

El amojonamiento de la dicha redonda tenía como algunos de sus mojones en el camino somero de Bullas, desde allí al camino adelante de Bullas hasta el "Alvar de Juan García" y de ahí partía una senda que llevaba a la fuente del Romero y siguiendo la senda adelante se llegaba a la fuente del Romero y desde allí a lo más alto de la atalaya de Bullas y al collado del Castellar, junto al "Castillico" del Castellar y luego tras otros varios puntos se encontraba con los mojones de la dehesa de la Copa y siguiéndolos volvía a la fuente del Romero y al Royo, de modo que tenía una extensión considerable. Tenía una consideración de dehesa y, de

22 "Dehesas
Otrosi, ordenaron e mandaron que ningunos vecinos ni extranjeros sean osados de entrar con sus ganados ni puercos en ningún tiempo en las dehesas y redondas que el dicho concejo tiene o tuviere en adelante, así por pribilegio como por provisión de Su Majestad en los términos de la dicha villa, para los efectos que fueren situados, y las guarden en todo tiempo así al concejo como a las personas que en su nombre las tuvieren arrendadas, sopena de mil maravedíes por cada una vez a la pesona que lo contrario hiziese, de cada manada que fuere de zien cabezas arriba y de allí abajo a diez maravedíes cada cabeza, y entiéndase manda los puercos para la pena de treinta cabezas arriba, y de allí abajo a real por cabeza, y esta pena se pueda probar con un testigo y en denunciador para le condenar y ejecutar, y se reparta por terzios."

hecho, su regulación y penas aplicables contra los que incumpliesen las ordenanzas sobre ella eras las mismas que las de las dehesas[23]. En realidad, su función era prácticamente la misma si lo entendemos desde el punto de vista de la producción y rendimiento agrícola, silvícola y pastoral. En realidad esta "redonda" se creó tras una solicitud a la corte, dadas las necesidades económicas acuciantes que sufría el concejo ceheginero, agrandadas por las obras de arreglo y ampliación de la iglesia de Santa María Magdalena, que dependía de la Orden de Santiago, pero de la que el concejo era patrón y por lo tanto tenía una serie de obligaciones de tipo económico contraídas, y su aportación con relación a las obras era una de ellas, así como pagar los salarios de mayordomo, organista, y otros diversos oficios dependientes de la parroquia, junto a otros gastos.

Una dehesa también importante en el entramado agrícola-ganadero de Cehegín era la dehesa de la Sierra de Burete de la que encontramos referencias en la documentación de la segunda mitad del siglo XVI. En acta capitular de 20 de abril de 1593, por poner un ejemplo, se refleja el arrendamiento de esta dehesa en Antonio de Medrano[24].

23 La redonda de Bullas. "Y que las dichas penas quel conçejo penare por sus guardas sea toda la dicha pena del dicho conçejo y lo que penara en arrendador sea la meitad del dicho arrendador e la otra meitad del dicho conçejo. Y estas penas sentiendan conforme a las penas de as otras dehesas..." Actas capitulares del concejo de Cehegín. 2 de octubre de 1541. Archivo Municipal.

24 "Ítem, por quanto se ha rematado la dehesa de la Sierra Burete en Antonio Medrano, y se le mandó diese fianças..." Acta capitular de 20 de abril de 1593. Archivo Municipal de Cehegín.

Librilla, una historia marcada por la agricultura

Fernando J. Barquero Caballero
Cronista Oficial de Librilla

La población de Librilla siempre ha estado ligada a la agricultura y al agua como elementos fundamentales de desarrollo. Investigando sobre los primeros vestigios de la agricultura en la localidad tenemos constancia de que estas evidencias aparecerán en los asentamientos arqueológicos más antiguos que se encuentran en Librilla. Estos se encuentran en la orilla del río Guadalentín, río Orón y rambla de Algeciras donde han aparecido restos de asentamientos del Calcolítico en la zona de la presa del Romeral y cerca de la desembocadura del río Orón con el río Guadalentín y un gran asentamiento cercano a la rambla de Algeciras en el monte del Castellar. Sus situaciones eran idóneas para la explotación agrícola cerca de un curso de agua como era el río Guadalentín, el Orón y la rambla de Algeciras, y junto con tierras muy fértiles para el desarrollo del poblamiento. En estos asentamientos han aparecido evidentes restos de cerámica de cocina y almacenamiento, diversos útiles como: molinos de mano, cuchillos de sílex, puntas de flecha, agujas, hachas pulimentadas, etc.

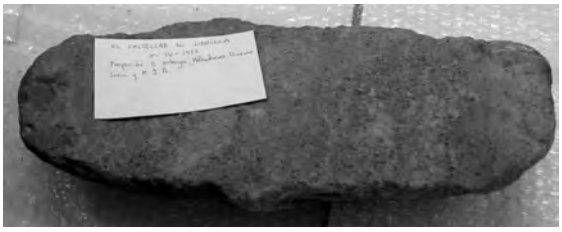
Según en un artículo del profesor de prehistoria de la Universidad de Murcia Joaquín Lomba publicado el 1 de febrero de 2017 en el periódico la Verdad titulado ¿Quién trajo aquí la agricultura? pone de relieve la importancia de estos asentamientos de Librilla situados en el valle del Guadalentín.

> *"Alguien plantó por primera vez trigo y cebada en la rambla de Librilla hace unos 7000 años. Era un pionero Quizá, y mientras no se encuentren vestigios más antiguos que lo desmiente, fue el pionero de la agricultura en la Región de Murcia. Pertenecía a alguno de los grupos que se instalaron entonces junto al Guadalentín en endebles cabañas y se acompañaban de ovejas y cabras, al igual que ocurrió en cuevas como La Serreta (Cieza) o Cabo*

Cope (Águilas), explica el profesor Lomba Maurandi. Eran grupos pequeños que empezaron a construir pequeños silos en el suelo para almacenar cereal y legumbres, alrededor de sus cabañas endebles arracinadas formando aldeas, siempre junto a la preciada agua y con sus tierras cultivadas a la vista[1]".

Librilla. Cuchillo de sílex procedente del asentamiento del río Orón o rambla de Librilla (fuente: Museo Arqueológico de Murcia)

El otro gran asentamiento arqueológico donde se tiene documentada la práctica de la agricultura es el yacimiento El Castellar de Librilla, que fue excavado en diferentes campañas por la profesora de la Universidad de Murcia María Milagrosa Ros Sala en los años ochenta. Yacimiento con varias fases de ocupación destacando la del siglo VII a.C durante el periodo del Bronce Final y Hierro Antiguo, donde queda documentado la fundición de estos metales, el comercio con Fenicios en las costas de Mazarrón y la producción agrícola de cereales con grandes zonas de almacenamiento. En el año 2019 el arqueólogo Benjamín Cutillas realizo unas nuevas prospecciones en la zona El Castellar, destacando que fue un hábitat o ciudad importante, con un gran volumen de producción agrícola y de metales. Destacamos diferentes materiales ligados a la agricultura que han aparecido en este yacimiento sobre todo los numerosos molinos barquiformes de piedra volcánica utilizados para la molienda del cereal. En el mismo Castellar han aparecido materiales tardoromanos de producción agrícola.



Librilla. Molino barquiforme de cereal, procedente del yacimiento El Castellar (fuente: Museo Arqueológico de Murcia)

1 Lomba Maurandi, J. (1 de Febrero de 2017). ¿Quién trajo la agricultura aquí? *Diario la Verdad de Murcia*.

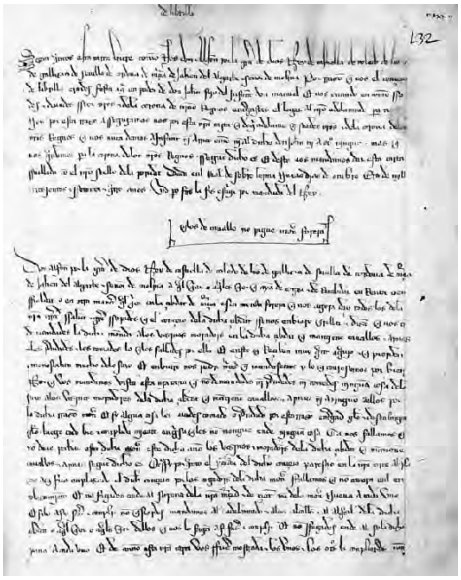
Testimonios importantes de la labor agrícola en Librilla con la explotación de cereales y olivo la tenemos en diversos asentamientos de época romana situados cronológicamente aproximadamente en el siglo II. Se pone de relieve la importante villa romana en la finca de Trujillo donde se tiene constancias por los restos encontrados de una gran explotación agrícola a la orilla del río Guadalentín. Posiblemente en esta villa agrícola la explotación de cereal y olivo queda patente en los restos de materiales encontrados. Otro asentamiento cercano al núcleo urbano de la población de Librilla son los restos de una posible villa de explotación agrícola en la orilla del río Orón en la zona del Salitre. En este yacimiento han aparecido vestigios de explotación agrícola a través de semillas, huesos de aceituna, molinos y partes de una almazara (torcularum). Y por último a las afueras de la localidad en la zona del barrio de la Cruz, han aparecido restos de una hacienda agrícola de época romana con restos de hornos, morteros, ruedas de moler de almazara, etc.

A través de estos restos arqueológicos queda documentada la gran antigüedad de la explotación agrícola en la localidad como elemento principal de su economía. A partir del siglo VIII se tienen constancia de explotación agrícola en la zona del monte de los Hermanillos con asentamiento de época musulmana periodo emiral. Allí se han documentado a parte de la antigua fortaleza un asentamiento amurallado con la aparición de grandes vasijas de almacenamiento de cereal.

Tras la reconquista queda atestiguada la importancia de las tierras fértiles de la localidad con el reparto de tierras para su explotación a los habitantes de Librilla registrado en su carta de poblamiento.

En la carta de poblamiento de Librilla que fue otorgada al despensero mayor de Don Juan Manuel el 10 de Mayo de 1327 se pone de relieve el importante valor agrícola de la localidad. Al parecer la villa y su tierra le habían sido donadas a este personaje llamado Alfonso Pérez por su señor don Juan Manuel, al menos así se deduce de este documento. En la carta-puebla se mencionan 25 moradores vasallos del despensero mayor a los cuales se les concede una amplia serie de franquicias y privilegios a cambio de otra serie de contraprestaciones y obligaciones que ellos prometen y juran cumplir. A cada poblador le corresponderían dos peonías, cada una de ellas se componía de cuarenta tahúllas con sus árboles, reservándose el señor la facultad de mejorar al que quisiere y también conceder otra cifra similar a los que acudiesen a poblar la villa, a cambio de que le entregasen la cuarta parte de los frutos de la tierra y árboles. Todos aquellos vecinos que sembrasen en el término

de la villa debían dar a don Alfonso Pérez la octava parte de sus frutos, y asimismo podían pastar con sus ganados libremente por todo el término, pero sin hacer tala ni daño en los frutos ni en los árboles. Aquél que viniese a habitar la villa quedaba obligado a plantar cinco tahúllas de viñas dentro de los tres próximos años y dar la cuarta parte de sus frutos al señor[2].



Carta de poblamiento y reparto de tierra otorgada por Alfonso Pérez, despensero mayor de don Juan Manuel, a los vecinos de Librilla el 10 de Mayo de 1327 (Archivo Ducal de Medina Sidonia. Legajo 556)

La producción de cereal fue el principal elemento de explotación agrícola de la localidad. En 1469 tenemos noticias que la población de la villa a finales del s. XV estaría integrada por cristianos, moros y judíos, como lo atestiguan algunos documentos, sobre todo destacamos la explotación económica por medio de arrendamientos que realizaban los judíos. En 1469 en 10 de febrero Mayr Abendanno, entre otras cosas, demandaba ante el juez eclesiástico a Alfonso de Santamaría en nombre de Juan de Molina, un cafiz de cebada y 200 maravedís que se le adeudaban de la pila de Librilla.

A finales del siglo XV los bienes agrícolas que forman parte del mayorazgo referente a la villa de Librilla serían los siguientes:

2 Franco Silva, A. (1994). Los Señoríos de los Fajardo entre el Reino de Murcia y el Obispado de Almería. *Murgetana*, (89), 5-43.

"con su fortaleza y vasallos y jurisdicción çevil y criminal alta y vaja y merσ mixtσ imperiσ, con la yantar y martiniega y escribanía y alguazilazgσ, pechos y derechos y heredamientos, montes, prados, pastos y dehesas y exidos abrevaderos, con todσ lσ que pertenece e pertenecer puede y debe en cualquier manera al quartσ de lσ regadíσ y setenσ del secanσ y almaçares y mesón y molinos de aceyte y de trigσ y olivar e huertas y con todas las otras rentas, serbiçioc devidos e pertenecientes e que pertenecer pueden y deven a el seññoriσ de la dicha villa"[3].

Plano de la Dehesa de Librilla en 1498. (fuente: Martínez Carrillo, 1988)

Destacamos la importancia dentro de los cultivos de la localidad de sus ricos pastos situados en la zona denominada Dehesa hoy en día conocida como La Egesa. Como se deduce de la descripción de los límites establecidos en visita efectuada el 11 de abril de 1498, la dehesa de Librilla, reconocida en la sentencia al uso de sus ganados y el ensanchamiento devuelto al uso común. Esto permite centrar su localización en las estribaciones de la Sierra del Cura, entre las ramblas de Belén y Algeciras, mientras que el anulado ensanchamiento rebasaba la rambla de Belén sobre término murciano y el curso del Sangonera hasta la Sierra de Carrascoy. La delimitación se complementó con la fijación de dos abrevaderos a los ganados murcianos, uno en el río de Librilla, por

3 Franco Silva, A. (1994). Los Señoríos de los Fajardo entre el Reino de Murcia y el Obispado de Almería. *Murgetana*, (89), 5-43. pp. 21-26.

tanto en territorio de su dehesa, en el que solamente podían tomar agua pero no permanecer en él, y otro "... el abrevador do dizen de la figuera...", en el área de pastos comunales, en que sí podían estar el tiempo que precisasen junto a otros ganados[4].

La importancia de sus ricos pastos lo apreciamos también en los siguientes documentos: Tiene hermandad y pasto común esta villa con las ciudades de Murcia, Lorca y Cartagena, y las villas de Mula y Alhama, aunque la de Alhama pretende que no ha de tener pasto común con ella y hay pleito sobre esto en Granada, y está en posesión de la hermandad Librilla, y tiene de vecindad esta villa de Librilla hasta ciento y cincuenta vecinos, y se advierte que los de esta villa pueden sacar de Cartagena pescado y lo demás que hubieren menester sin llevar carga, solo con que lleve testimonio de la hermandad que tienen (Marsilla & Beltrán, 2006: 318).

Importante libro para conocer la administración de Librilla y conocer más en profundidad su gran aspecto económico como era la agricultura es el libro Becerro de la Casa y Estado de los Vélez (1635), investigado y traducido por Francisco Marsilla y Domingo Beltrán (2006). A continuación, pasaremos a analizar los aspectos más importantes de la agricultura en el siglo XVII en la villa de Librilla:

EL BECERO:
de la Casa, y Estados de los Excelentissimos SS. Marqueses de los Velez mis SS. diuidido en tres partes que contien. la primera.
EL DERECHO TITULO CAUSA
o Razon con que sus Exc.as poseen el Senorio, y Jurisdiciones de las Villas de sus Estados, con las obligaciones y Preeminencias dellos y Vno en particular de los Officios que ay en ellos.
LA SEGUNDA el Titulo Causa o Razon con que poseen las Alcabalas, Diezmos, Rentas, y demas cosas de hacienda con el modo que se tiene en administrarlas y beneficiarlas en su Contadoria, y en cada vna Villa de por si:
LA TERCERA las Instrucciones de Gobernador, Alcaldes Mayores, y demas Ministros a quienes se dan, y los exemplares de los titulos de todos los Officios, y de las licencias que estan en estilo de secretaria, y que se acostumbran despachar en diuersas ocasiones, y necesidades de los Vasallos:
Por el Licenciado D. Bernardino del Castillo Cabrera de Baos Gobernador general y Juez de Apelaciones destos estados, y en Nombre de mi Señor que para ello me da Exalmente y D. Pedro Fajardo mi Tenedor dellos y Regidor de la Grande villa Casa de los Velez.
Año. 1633.

Libro Becerro de la casa y estado de los Vélez (1635)

4 Martínez Carrillo, M. D. L. L. (1988). Dehesas y pastos comunes en los finales del siglo XV. *Murgetana*, (76), 111-121. pp. 112-115

A continuación pasamos a analizar algunos aspectos importantes de la administración de la villa de Librilla relativos a la producción y productos agrícolas cultivados en la localidad durante el siglo XVII.

> *"El depositario del pósito recoge el trigo prestado a los labradores para la siembra y entrega a los panaderos el del abasto de la villa, cobrando su valor. Da fianzas. Salario de 16 ducados al año. El merino o Caballero de Sierra. Lo nombraba el marqués. Custodiaba la huerta y el campo, denunciando a los que hacían daño, contra las ordenanzas. Llevaba vara alta en la villa y el término, cumpliendo las órdenes del alcalde mayor y los ordinarios, como si fuese alguacil, llevando los derechos que le corresponden"* (Marsilla & Beltrán, 2006: 324-326).

El pregonero nombrado por el Concejo. Recibe como salario los derechos de Almotacén, que son de cada carga de pescado o fruta forastera, una libra; de cada carga de ajos, cebollas, rábanos y lechugas, 1/4; del peso del lino, cáñamo y otras cosas y los lanceros de la vara, 4 mrvs. Los propios, la dehesa de Alage, a orilla de la huerta, partiendo con dehesa del marqués y en la sierra "otro pedazo". Se vendía cada año según venía la hierba. El precio más alto alcanzado fue de 800 rs; el peso de la seda. De cada libra que se pesaba, 20 Mrs. y 2 al fiel, que era el escribano. De la seda redonda la mitad. Rentaba hasta 600 rs. La romana, que pesaba barrilla, se arrendaba en 10 ducados, pagando de derechos 8 Mrs. por quintal; de la carga de paja o carbón que se llevaba a Murcia, un cuarto; la barrilla y sosa que crecía en caminos y baldíos se vendía en unos 30 rs.

Los derechos del marqués eran las alcabalas, que se administraban como las de Mula. El marqués nombraba fiel, que las administraba con las Tercias. Los vecinos diezmaban de todo género de grano, de 12 fanegas, 1; de las moreras, de 12, 1; de la barrilla, de 18 arrobas, 1; del ganado mayor y menor el 10%. Se hacía un cuerpo de todo, y sacado el rediezmo del obispo, por la obligación de recoger y almacenar el fruto, se hacían 3 partes. Una para el marqués, que daba 1/3 a la iglesia, reservándose el resto, 1/3 el obispo, que da 1/3 al beneficio y el último 1/3 para el cabildo de la Iglesia de Murcia, que da 1/3 al prestamero. Tenía el marqués las Hierbas de la Dehesa, que se dividían en 3/4 por sus mojones y se arrendaban a ganaderos forasteros para invernaderos, de noviembre hasta final de marzo en que se iban. Unas veces se vendía juntas y otras separadas, en unos 3.500 rs. Las hierbas solían ser del Concejo, que las cedió al marqués a cambio de no pagar el 1/4 de lo que se cogía en la huerta y

el 1/8 de lo que se cogía en el campo con 7.200 ducados en que se hizo la tasación o "cuarto y ochavo". Las hierbas estaban incorporadas al mayorazgo, al estarlo la villa. 1/3 de las penas de cámara. La escribanía: el escribano pagaba cada año 50 ducados, por el arrendamiento de la escribanía.

Los bienes vinculados al marqués, huerto cercado que solía tener árboles frutales y agrios, en 1635 plantado de moreras, que tenía para el riego 1/4 de agua cada 20 días, que era la cuarta parte del día o de la noche. Era el real que se daba al escribano; 2 hornos de pan cocer, uno en la villa y otro en las afueras muy antiguos, que se arrendaban de haber arrendadores, quedando de lo contrario en administración; mesón y parador de carros a la entrada de la villa, que se arrendaba. Llegó a valer 200 ducados, pero se había despreciado, por haber sido alejado el camino real, que pasaba por Librilla hacia Alhama. Estaba arrendado en 71 ducados. Molino de aceite fuera del lugar de una piedra, se arrendaba con la facultad de tomar el agua necesaria de la acequia principal para servicio del molino, sin necesidad de pedir licencia; las tierras del llano de Torreblanca, que estaba en término de Alhama, pero se administraban en Librilla[5]. Analizando la obra "El señor en sus Estados" diario de viaje de D. Antonio Álvarez de Toledo, X marqués de los Vélez, a sus posesiones de los reinos de Granada y Murcia (Octubre 1769-Enero 1770), realizados por Díaz & Lentisco (2006) podemos destacar lo siguiente en lo relativo a la agricultura de la localidad:

> *En la visita del Marqués D. Antonio Álvarez de Toledo en 1769 a sus posesiones en Librilla destaca la gran hacienda agrícola de la Cañada Honda. Apeándose para hacer sus rendimientos, que agradeciéndolos S.E: muchísimo, continuó su marcha algún rato, hasta que se apeó al llegar al hermoso plantío que llaman de la Cañada Honda, que tiene más de seis mil olivos plantados por orden de S.E. Después de comer, vio una hermosa y frondosa huerta con naranjas, limones, palmas y cidras, que dan una fruta de especial tamaño y otras frutas, propia de don Ignacio de Alarcón* (Díaz & Lentisco, 2006: 47).

5 Artículo realizado por Luisa Álvarez de Toledo y Maura. Duquesa de Medina Sidonia, en conmemoración al 500 aniversario del marquesado de los Veléz, visitando las poblaciones que pertenecieron ha dicho marquesado. Visitando Librilla 9 de Febrero de 2007. 20 de abril 2010 Recuperado de: www.gratisweb.com/luisaalvarez/artehistoria/conjvelez/velezpags/velez2.htm

Visita de doña Luisa Álvarez de Toledo a Librilla en 2007

A continuación realizaremos un breve repaso en textos de viajeros e historiadores de los siglos XVIII y XIX donde se destacan los cultivos agrícolas de la localidad.

- Juan de La Serna, siglo XVIII, en su diccionario Geográfico: "*Lebrilla, villa de España en el reino de Murcia, sobre el río Segura, en término muy ameno y muy abundante en arroz, aceite y seda. Dista nueve leguas de Murcia*"[6].
- Padre Ortega, siglo XVIII, descripción chorographica del sitio que ocupa la provincia regular de Cartagena. "*Los frutos de este pueblo son: trigo, cebada, panizo, vino, aceite, seda y barrilla. Hay una mediana fábrica de salitre*"[7].
- Juan Antonio de Estrada (1748). "*La villa de Lebrilla yace cerca del rio Segura, a nueve leguas de Murcia, con 200 vecinos en una Parroquia: tiene bellos campos, muchos morales para la cría de la seda; coge trigo, cebada y arroz, que la hace bien abastecida*"[8].
- D. Bernardo Espinalt y García, Atlante español o descripción general de todo el reino de España. Reyno de Murcia 1778. "*Está rodeada de bellos campos, muchos Morales para la cría de la Seda; se coge bastante Trigo, Cebada, y arroz.*".[9]

6 La Serna, J. de (1750) *Diccionario Geográfico ó descripción de todos los reynos y provincias* obra del siglo XVIII. Aparece Librilla con la nomenclatura de Lebrilla es traducción de la obra realizada por Echard, citada esta descripción por José Ortega Lorca en su edición crítica de la descripción de la provincia regular de Cartagena de 1959. pp. 256-257.

7 Ortega Lorca, J. (1959). *Edición crítica de la descripción chorographica del sitio que ocupa la provincia regular de Cartagena de mi P.S. Francisco.* Murcia. pp. 257-261.

8 De Estrada, Juan Antonio (1748). Población general de España: Historia chronologia Vol. 2. Pág. 292.

9 Espinalt y García, B. (1778) *Atlante español ó descripción general de todo el*

- John Carr. Nacido en Devonshire y de tránsito por la región murciana en septiembre de 1809, no es viajero que ofrece novedades de interés, pero sus comentarios en Descriptive travels in the southern and easter parts of Spain and the Balearic isles in the year 1809 son provechosos. *"Su salida hacia Murcia es a través de una campiña magnífica; tierras muy bien cultivadas, con olivos, moreras y hortalizas de todas clases; bello jardines y magníficos huertos, separados entre sí por unas cercas hechas con cañas de indias cuyo bello efecto alaba*[10]*".*
- Pascual Madoz, Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Región de Murcia. 1850. *"La producción es: trigo, cebada, panizo y maíz, aceite y algunas legumbres y hortalizas; hay muy poco ganado lanar y cabrío el necesario para el consumo, y poca caza. La industria será la agrícola, algunos molinos harineros y 6 de aceite llamadas almazaras y una fábrica de salitre*[11]*".*

Podemos afirmar que en la villa de Librilla históricamente los cultivos más importantes y destacados, como se puede apreciar a través de los diferentes documentos históricos han sido los cereales (trigo, cebada etc...), morera y el olivo, ligados a estos cultivos surgieron a lo largos de los años los molinos harineros y las almazaras de aceite.

Fotografía de la Huerta de Librilla a principio del siglo XX
(fuente Archivo General de la Región de Murcia)

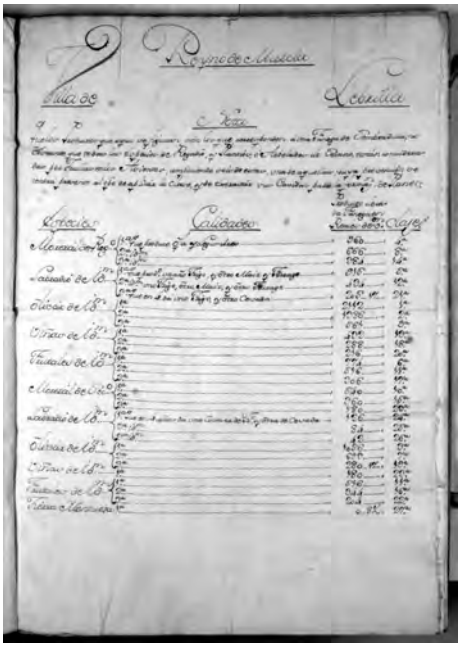
reino de España. Reyno de Murcia. Murcia. pp. 67-68

10 Torres-Fontes Suárez, C (1996). *Viajes de extranjeros por el reino de Murcia* vol. I. Murcia p. 129.

11 Madoz, P. (1846). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Región de Murcia* Madrid pp. 104-105.

La agricultura de Librilla en el siglo XVIII a través del Catastro de la Ensenada

Estudiando una fuente primaria como es el Catastro de la Ensenada en sus resúmenes sobre la población de Librilla, nos permiten conocer importantes datos sobre la importancia económica de esta población donde la agricultura era su gran fuente de riqueza.



Catastro de la Ensenada en sus resúmenes sobre la población de Librilla

Según figura en el Catastro de la Ensenada 28 de Mayo de 1755 las especies de tierra que se hallan dentro del término de esta villa son de Regadío y Secano, y en el regadío las hay de Labrio con moreras, sembradura sin ellas, olivar, viñas y frutales o higueras, y en el Secano hay labradas con moreras, sembradura sin ellas, olivar, viñas, frutales o higueras y tierras montañosas: que las tierras de labradío regadío con moreras producen a más de la hoja, algunas pocas calabazas, Pésoles, melones, habas o forraje sin extensión y aunque suelen sembrarse de lino, maíz o trigo, esto es n el año que se escardan o podan que es cada terreno, pero entonces dan muy poca hoja. Las de primera calidad de sembradura de regadío sin moreras producen un año un fruto, y otro doy sembrándose en el primero trigo solo y en el segundo maíz y forraje.

La segunda produce un fruto cada año, sembrándose uno de trigo, otro de maíz y el otro de Cebada para forrajes y la de tercera producen una cosecha de trigo o cebada con un año de intermedio en cada fruto. Las de labrio de secano con moreras no dan más fruto que la hoja. Las de sembradura de secano sin moreras producen trigo y cebada con un año de intermedio a cada fruto como las de tercera calidad de sembradura de Regadío. Las de olivar de regadío y secano producen anualmente con la diferencia que un año es abundante y otra de muy poco aceite. Las viñas de regadío y secano producen anualmente vino, las de higueras producen dos frutos al año, uno de brevas y otro de higos y las tierras montañosas producen pasto, aunque muy poco.

Las calidades de tierra que hay en cada una de las especies que incluye dicho termino son primera, segunda hay tercera en cada una de ellas a excepción de las viñas de secano y tierras montañosas que solo tienen una. Que las especies de árboles que hay en el término son moreras, olivos, higueras, algún manzano o granado, Albaricoquero y cerezo. Los mencionados árboles se hallan unos en rodales de tierra que solo sirven para este fruto, sin producir otro alguno. Otros en las tierras de sembradura y que también se encuentran algunos superiores en estas y otros a los márgenes de ella. Las higueras están plantadas unas con orden y otras sin él, aunque estén sobre toda la tierra a excepción de las que se hallan superior y la que hay a los márgenes que estas están en una hilera.

Las especies de frutos que produce la tierra y se cogen en el término de esta villa son: trigo, maíz, cebada, aceite, vino, forraje, brevas, higos, hoja de moreras y algún lino, aunque muy poco.

Una tahúlla medida de tierra de labradío regadío con moreras de primera calidad produce cada año diez reales de melones, habas, calabazas, pésoles u otra de las menudencias que se les suelen echar. La de segunda seis y la de tercera cuatro. La de siembra de regadío sin moreras de primera calidad produce el año que se siembra de trigo cinco fanegas y el que se siembra de maíz y forraje cinco fanegas de maíz y doce de forraje. La segunda tres fanegas y media de trigo, cuatro de maíz y ocho de forraje. La de tercera tres fanegas y media de trio y seis de cebada. La fanega de tierra de sembradura de secano de primera calidad sin moreras produce doce fanegas de trigo y veinte y cuatro de cebada. La de segunda ocho fanegas de trigo y diez y seis de cebada y la de tercera calidad cuatro fanegas de trigo y ocho de cebada. La tahúlla de viña de regadío de primera calidad produce doce arrobas de vino. La de segun-

da ocho y la de tercera seis. La tahúlla de viña de secano produce cinco arrobas de vino y la fanega de tierra montañosa regulan el producto de corto pasto que produce en un cuartillo de real.

De higueras de regadío de primera calidad produce treinta arrobas de higos y seis de brevas. La de segunda veinte de higos y cuatro de brevas, y la de tercera doce de higos y dos de brevas. Las higueras de secano producen la tercera parte menos que la de regadío en cada una de sus respectivas calidades e igual estimación a la que resulta del producto de las higueras dan a cualquiera otra tahúlla que se encuentre o plante de algunos otros frutales.

El valor que tienen los frutos regulados por un quinquenio es la fanega de trigo veinte y dos reales, la de cebada diez, la de maíz quince, la de forraje diez la arroba de aceite veinte y dos reales, la de vino seis, la de higos cuatro, la de brevas real y medio. La libra de lana un real y la carga de hoja de morera quince reales todos de vellón.

Los años que se hallan impuestos sobre las tierras del termino de esta villa son diezmo, primicia y voto del apóstol Santiago y se paga el diezmo en la manera siguiente: de todo lo que grano y demás lo mismo se paga uno de doce y de las carnes y lana de diez una. La primicia la paga todo cosechero que llega acoger doce fanegas de trigo y doce de cebada, media fanega de cada especie, pero si de alguna de estas semillas no llega acogerlas las doce fanegas paga solo media fanega de trigo, sin que conceda dicha cantidad, aunque llegue a coger mayor porción de frutos. Y el voto del santo apóstol lo satisface regulando cada cosechero que paga primicia dando tres celemines de trigo cada año y otros diezmos se dividen en tres partes que una corresponde al referido obispo y cabildo de la santa iglesia catedral de Cartagena por iguales partes; otra tercera parte al cura párroco y beneficio préstamo que por dicho Don Felipe Mañas vecino de Murcia por iguales partes, y la tercera parte restante se le divide en tres partes iguales de las que una pertenece a la fábrica de la iglesia parroquial de esta villa y las otras restantes al excelentísimo marques de los Vélez y la primicia la percibe el cura párroco de esta villa[12].

12 (A.G.R.M). FR,AGS, R-130/3 Catrasto de Ensenada. Autos y diligencias de Librilla 04/03/1761

Medidas historicas del siglo XVIII en la agricultura de librilla

La medida que se usa en esta villa y su término es la de fanega de trigo en las tierras de sembradura de secano y se compone de nueve mil y seiscientas varas cuadradas, cuya fanega se divide en seis tahúllas que es la medida practicada en todas las tierras de regadío, y en las moreras, viñas y olivares y frutales de secano es cada tahúlla, se compone de cuarenta varas por cuadro que hacen mil y seis cientos cuadradas, y dicha tahúlla se subdivide en dos celemines, en cuatro cuartas y ocho octavas y se siembra cada tahúlla de tierra de sembradura de regadío de primera calidad con cuatro celemines de trigo. De maíz con medio Celemín, y de cebada para forraje con media fanega o seis celemines. La tahúlla de sembradura de regadío de segunda calidad se siembra con tres celemines de trigo o medio de maíz o cuatro de cebada y la tahúlla de tercera calidad de dicha especie se siembra con dos celemines de trigo, o tres de cebada. La fanega de tierra de siembra de secano de primera calidad se siembra con otra igual medida de trigo o con una fanega y tres celemines de cebada. La fanega de tierra de segunda calidad de dicha especie se siembra con nueve celemines de trigo, o con una fanega de cebada. La fanega de tierra de tercera calidad de la misma especie se siembra con siete celemines de trigo o con diez celemines de cebada.

En el siglo XVIII las tierras plantadas de cada producto eran las siguientes:

Dentro del término de esta dicha villa se contienen cinco mil seiscientas y ochenta fanegas en esta manera, ocho de moreral de regadío de primera calidad, treinta y media de regadío y setenta y media de tercera, sesenta y media de sembradura de regadío de primera cuarenta de segunda y ochenta de tercera. Ocho y media de olivar de regadío de primera, treinta y nueve de segunda y cincuenta y tres de tercera, media fanega viña de regadío de primera, seis y media de segunda y una y media de tercera. Una fanega de frutales de regadío de primera, seis y media de segunda y dos y media de tercera. Un cuarto de fanega de moreral de secano de primera, dos mil ochocientas ocho y un cuarto de segunda y novecientas cincuenta y una de tercera. Cuatro de olivar de secano de primera, noventa y dos de segunda y cuarenta y dos y media de tercera. Una y media de viña de secano, una y media de frutales de secano de primera, tres de segunda y una

de tercera y las quinientas y tres restantes al cumplimiento del todo de monte[13].

A partir de finales del siglo XIX se aprecia como los cultivos agrícolas de la población van cambiando poco a poco imponiéndose hasta la actualidad el cultivo de cítricos (el limón). Uno de los cultivos históricos ligados a la población de Librilla, son los cítricos, sobre todo destaca la calidad de su limón en la variedad autóctona Verna y la más actual la Primafiori (Fino). Pero nos preguntamos desde cuando se intensifica el cultivo del limón en la localidad.

Aunque ya hemos podido constatar que en 1769 en la visita del Marqués de los Vélez en su hacienda de la Cañada Honda ya se cultivaban cítricos veremos cómo se empieza a generalizar este cultivo a partir de finales del siglo XIX. En el registro de la propiedad en tomo 334 Libro 28 de 15 de febrero de 1882, aparece la siguiente finca: "*Finca rústica consistente en cuatro tahúllas pobladas de naranjos y otros árboles frutales, cercada de pared, situada en el término municipal de la Villa de Librilla, partido del Huerto de Balboa. Era posesión de Doña Manuela Pérez de los Cobos Fernández Trujillo (fig. 113)*"[14].

Ortofotomapa de Julio de 1985 de los campos de Librilla.
(fuente: Consejería de Política Territorial y Obras Públicas)

13 (A.G.R.M). FR,AGS, R-130/3 Catrasto de Ensenada. Autos y diligencias de Librilla 04/03/1761

14 Escritos y datos inéditos facilitados por Antonio José Buendía Hipólito para esta investigación

En pleno siglo XX es cuando se intensifica el cultivo del limón en la localidad, llegando a ser el producto agrícola identificativo de la población de Librilla. La mayor dedicación de tierras está de arbolado destacando sobre todo el cultivo del limonero. En los años ochenta el cultivo de limonero de la variedad Verna era de en torno a 8.500 tahúllas y unas 600 de naranjos. En la actualidad como ya se ha dicho, predominan los cítricos, principalmente el limonero, al que se dedican 1.823 Ha. y 168 Ha. de naranjo; los frutales, con 128 Ha.; almendros de regadío, 185 Ha.; olivar, 38 Ha.; Hortalizas, 155 Ha.; Otros cultivos varios, 35 Ha[15].

Bibliografia

Lomba Maurandi, J. (1 de febrero de 2017). ¿Quién trajo la agricultura aquí? *Diario la Verdad de Murcia*.

Díaz López, J. P., & Lentisco Puche, J. D. (2006). El señor en sus Estados. Diario de viaje de D. Antonio Álvarez de Toledo, X Marqués de los Vélez, a sus posesiones de los reinos de Granada y Murcia (Octubre, 1769-Enero, 1770). *Centro de Estudios Velezanos, Ayuntamiento de Vélez Rubio, Almería*.

Marsilla de Pascual, F. R. & Beltrán Corbalán, D. (Eds.). (2006). *El Libro Becerro de la casa y estado de los Vélez: estudios críticos y transcripción*. Fundación Séneca. Ayuntamiento de Molina de Segura.

Archivo General de la Región de Murcia (A.G.R.M). FR,AGS, R-130/3 Catrasto de Ensenada. Autos y diligencias de Librilla 04/03/1761.

15 Datos obtenidos de la Comunidad de Regantes Trasvase Tajo-Segura de Librilla.

Estructura de la propiedad agraria en el Lorquí del siglo XVIII

Francisco García Marco
Cronista Oficial de Lorquí

La agricultura en Lorquí guarda bastantes similitudes con la de los municipios circundantes tanto por razones físicas (relieve, suelo, clima y dependencia del agua del Segura), como por factores históricos derivados de las relaciones intermunicipales y de su cercanía a la capital. En el caso de Lorquí su derecho a disponer de la sexta parte de las aguas de la Acequia Real Mayor de Molina de Segura[1] (que nace en el término municipal de Archena y atraviesa todo el municipio ilorcitano por su lado de poniente), vincula los regadíos, cultivos y estructuras de la propiedad de ambos municipios; además de forzar unas relaciones entre los dos Heredamientos siempre tensas y enfrentadas. Estos caracteres generales son extensibles a los restantes municipios de esta comarca, parte final de la Vega Alta del Segura, en la que el alejamiento de las montañas favoreció, históricamente, una mayor extensión del regadío y la cercanía a la capital intensificó la presencia de los bienes amortizados eclesiásticos, sobre todo los del clero regular[2].

No obstante y dentro de hestas generalidades, Lorquí presenta unos rasgos propios que los investigadores Guy Lemeunier y Mª Teresa Pérez Picazo estudiaron, con gran rigor, en el libro que, editado por el ayuntamiento de Lorquí, escribieron al alimón con Ricardo Montes Bernárdez, José Antonio Marín Mateos y Francisca Navarro Hervás en 1994[3].

---

1 Ricardo Montes Bernárdez, "El agua a lo largo de la Historia en la Región de Murcia. XII Congrego de Cronistas Oficiales de la Región de Murci*a*, Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia", 2019, pp. 383-398.

2 Guy Lemeunier, "Un ciclo agrícola en la huerta de Lorquí: el tiempo del arroz y de la morera (1480-1720) en *Historia de Lorquí,* Excmo. Ayuntamiento de Lorquí, 1994, pp. 23-43.

3 Mª Teresa Pérez Picazo, "La Vida Agrícola de Lorquí durante el siglo XIX" en *Historia de Lorquí,* Excmo. Ayuntamiento de Lorquí, 1994, pp. 23-43.

Abundando en lo explicado por Guy Lemeunier, la agricultura del Lorquí del Antiguo Régimen es la del arroz y la morera. El primero desde la Baja Edad Media y hasta los albores del Setecientos, con cuantiosos beneficios económicos directamente proporcionales a la elevada mortandad estival que mantuvo durante todo el periodo una población escasa. La segunda, durante todo el Siglo de las Luces, periodo en el que la población casi se duplicó y la riqueza generada permitió no solo el mantenimiento de los multiseculares enfrentamientos con el Heredamiento de Molina, por el control de las aguas, sino, también, la erección de un templo parroquial, sólo parangonable con la arciprestal de Molina de Segura[4].

El ciclo agrícola del XIX, como muy bien indica Mª Teresa Pérez Picazo[5], varía hacia la horticultura (sobre todo el pimiento) y los cítricos, en íntima relación con la crisis de la industria sedera capitalina y los nuevos propietarios burgueses de la capital que, deseosos de capitalizar sus inversiones rústicas, introdujeron cambios en los cultivos, favorecidos, ya a finales de siglo, por el ferrocarril que permitió ampliar los mercados.

Las primeras décadas del siglo XX son las del apogeo de todo lo que se había heredado de la centuria anterior: extensión del cultivo del pimiento para molienda y crecimiento imparable de la fruticultura, al tiempo que la sericicultura muestra sus últimos ejemplos. Se funda,

4 Ricardo Montes Bernárdez, 1999, "Historia de la Iglesia de Santiago Apóstol de Lorquí".

5 Mª Teresa Pérez Picazo, "La Vida Agrícola de Lorquí durante el siglo XIX" en *Historia de Lorquí,* Exmo. Ayuntamiento de Lorquí, 1994, pp. 23-43.

con el nacimiento del siglo, el primer molino eléctrico para pimentón y, en 1920, el molino de la Condomina, abre nuevas instalaciones con cinco nuevas piedras que se suman a los dos existentes[6]. Estas se seguían moviendo con energía hidráulica y la flamante instalación se beneficia de la cercanía de todo el campo de Molina y de la desaparición de uno de los dos antiguos molinos de la Encomienda (el de abajo) que en 1900 se convirtió en la "Fábrica de la Luz"[7]. Por estos felices años veinte, la inauguración de la primera fábrica de conservas, supone un punto de inflexión, no solo para una sociedad rural que va a dejar de ser, de forma definitiva, íntegramente agraria, sino para su mismo espacio cultivado que, cuando pase la crisis de la Guerra Civil y de la posguerra, va a abandonar definitivamente el pimentón y la citricultura para orientarse a la fruta de hueso y abastecer la creciente demanda de la pujante industria alimentaria. Siete fábricas, dedicadas a la conserva vegetal, existieron en el municipio hasta finales del pasado siglo XX. Dedicadas primero al albaricoque, ampliaron, después, su producción al melocotón, tomate, alcachofa y pimiento. Los dos primeros cultivos fueron los responsables de la catarsis del espacio agrario ilorcitano que dejó de ser intensivo, de policultivo y orientado al autoabastecimiento, para incorporarse a la nueva agricultura capitalista, extensiva y casi de monocultivo en la que el agricultor comenzó a compatibilizar su nuevo trabajo en las conserveras con el cultivo de los frutales durante los fines de semana. Es decir, es en la segunda mitad del siglo XX cuando la agricultura ilorcitana pasar a tener una dedicación parcial y se ponen las bases de la actual estructura agraria en la que las parcelas se están convirtiendo en primeras o segundas residencias, los espacios cultivados reducen sus tamaños y la dedicación horaria es, meramente, de ocio.

Este breve e intenso resumen explicita una evolución histórica que, a grandes rasgos, es extensiva a casi todo el espacio cultivado de las vegas tradicionales de Murcia y de Molina, dentro de la cual está la huerta ilorcitana. Es decir, la agricultura de subsistencia ya no existe y las modernas explotaciones agrarias capitalistas se encuentran, ahora,

6 Francisco Garcia Marco, "El regadío tradicional en Lorquí. Nacimiento y Ocaso del Heredamiento de Regantes" en *El agua a lo largo de la Historia en la Región de Murcia. XII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia*, Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia, 2019, pp. 383-398.

7 Francisco Garcia Marco, "El regadío tradicional en Lorquí. Nacimiento y Ocaso del Heredamiento de Regantes" en *El agua a lo largo de la historia en la Región de Murcia. XII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia,* Murcia, 2019, pág. 396.

en los antiguos secanos, convertidos, por mor de las aguas del trasvase Tajo-Segura, en los abastecedores de las escasas conserveras que restan y de los mercados nacional y europeo para fruta en fresco.

Es por esto que mi aportación al presente libro y congreso la voy a centrar en el estudio detallado de algunos aspectos de la agricultura ilorcitana durante el siglo XVIII: nombres, cifras y medidas que nos van a acercar a la estructura de la propiedad durante dicha centuria.

En este siglo XVIII, al igual que ocurrirá en las dos centurias posteriores, quien detenta el poder municipal, posee gran parte de las propiedades rústicas y urbanas del pueblo. Además vive en Lorquí[8]. Habría que añadir que, también, posee parte del poder de la Iglesia al ocupar el cargo de mayordomo fabriquero. Vamos a utilizar, para trabajar esto, el "Libro de Propiedades de los mayores hacendados y de las Calidades y Productos de las Tierras de las distintas localidades del Reino de Murcia, recopilados por la contaduría de la Única Contribución"[9]. También del "Libro Real de Seculares"[10] correspondiente al año 1757. Este contabiliza 96 propietarios, a los que habría que sumar las propiedades de la parroquial de Santiago[11], las adscritas a la Ermita de la Virgen de las Nieves[12], las del Consejo[13], las del clero regular[14], las de la nobleza, las de la Encomienda de Santiago[15] y las de la Pía Fundación del obispo Belluga[16] adscrita a la Casa de Mujeres Recogidas de la capital.

De los 96 propietarios seglares, 4 vivían en Villanueva del Río Segura, otros tantos en Archena, 3 en Murcia, 1 en Blanca, otro en Ulea y, también, 1 en Ceutí y Fortuna. En total 15 propietarios que suponen

8 Sólo en los primeros años del siglo XX, coincidiendo con la edad dorada del caciquismo, la situación cambia ligeramente. D. Juan de la Cierva Peñafiel no vive en el pueblo, pero sí son de éste los vecinos que ostentan la alcaldía en su nombre, al tiempo que aumentan sus propiedades.

9 Archivo General de Simancas (A.G.S.), Dirección General de Rentas, 1ª remesa, r-281, doc. 1/186, 31-12-1755.

10 Archivo General de la Región de Murcia (A.G.R.M.), Sección de Hacienda, 3866.

11 Archivo de la Parroquia de Santiago Apóstol de Lorquí (A.P.S.A.L), *Libro de Fábrica. Arrendamiento tierras de la fábrica, 718-1762.*

12 Ibídem.

13 Archivo Histórico Nacional (A.H.N.), R-64, doc. 10/20, Informe de los Bines de Propios de la Villa de Lorquí.

14 Mª Pilar Villabona Blanco, "La desamortización eclesiástica en la Provincia de Murcia. 1835-1855", Real Academia de Alfonso X "El Sabio", *Murcia, 1993*

15 Boletín Oficial de la Provincia de Murcia (B.O.P.M.), Arrendamiento del Maestrazgo de la Encomienda de Santiago de Lorquí, 3-1-1857, pág. 3.

16 Boletín Oficial de Venta de Bienes Nacionales (B.O.V.B.N.), 24-1-1857.

sólo el 16%. Por tanto, 81 propietarios vivían en el municipio[17]. Entre los 96 propietarios seculares destacan dos: D. Diego Barba Valenzuela y D. Alejandro Marco[18].

D. Diego figura como primer propietario con 160 tahúllas de regadío lo que supone poseer 178.880 m², es decir casi 18 Has., repartidas en 48 parcelas a las que hay que sumar 2 fanegas[19] de secano. La suma de ambos tipos supone algo más de 180.000 m², es decir el 1´2% del término municipal. Si nos detenemos en los tamaños de las parcelas, obtenemos la siguiente tabla:

PARCELAS de D. DIEGO BARBA VALENZUELA en regadío		
Sup. de parcelas en tahúllas	Nº de parcelas	Total de m²
Parcelas de 1 tahúlla	13	14.534
Parcelas de 2 tahúllas	7	15.652
Parcelas de 3 "	7	23.478
Parcelas de 4 "	5	22. 360
Parcelas de 5 "	2	11.180
Parcelas de 6 "	4	26.832
Parcelas de 10 "	1	11.180
Parcelas de 12 "	1	13.416
Parcelas de 13 "	1	14.534
Parcelas de 18 "	1	20.124
TOTAL:	48	180.000

PARCELAS de D. DIEGO BARBA VALENZUELA en secano		
Sup. de parcelas en fanegas.	Nº de parcelas	Total de m²
Parcelas de 1 tahúlla	1	2.800 m²

La casi totalidad del regadío eran tierras labradas (133 tahúllas). Destaca la dedicación de 51 tahúllas a moreral. Sólo una tahúlla se dedica a frutales. Entendemos que las dos fanegas de secano serían a cereal.

Si miramos a la ubicación de las parcelas y a la calidad de las mismas el resultado es el que sigue:

17 A.G.R.M. Libro Real de Seculares, Sección de Hacienda, 3866.
18 Ibídem.
19 1 fanega equivale a 2.800 m².

Ubicación de las parcelas de 1ª Calidad de D. Diego Barba Valenzuela

Sup. en tahúllas	Total de parcelas	Nº de parcelas por pago			
		Abajo	en Medio	Huertos	Condomina
Par. 1 tlla.	6	1	5		
Par. 2 tllas.	1		1		
Par. 3 "	6		3		3
Par. 5 "	1			1	
Par. 12 "	1				1
Par. 13 "	1		1		
TOTAL:	16	1	10	1	4

Nos muestra que las parcelas de calidad 1ª se encuentran en los pagos centrales (En Medio y Huertos) y en el del norte (Condomina o de Arriba). El total de tahúllas calificadas como de primera calidad ascendía a 56, lo que supone 62.608 m^2. Todos dedicados a moreras, excepto la tahúlla del pago de abajo dedicada a frutales y 4 tahúllas, en el pago de En Medio, que estaban labradas.

Ubicación de las parcelas de 2ª Calidad de D. Diego Barba Valenzuela

Sup. en tahúllas	Total de parcelas	Nº de parcelas por Pago			
		Abajo	en Medio	Huertos	Condomina
Par. 1 tlla.	7	3	4		
Par. 2 tllas.	5	3	1		1
Par. 3 "	2		2		
Par. 4 "	4	2	2		
Par. 6 "	1	1			
Par. 10 "	1	1			
Par. 18 "	1	1			
TOTAL:	21	11	9		1

Las parcelas consideradas de calidad 2ª se dedican todas a labranza y se sitúan 51 tahúllas en el pago de Abajo, 20 en el de en Medio y 2 en el de la Condomina, lo que supone 81.614 m^2.

Llama la atención que este poderoso señor sólo disponía de una vivienda en el pueblo, de 11 varas de frente por 8 de fondo[20]. Es decir 8,448

20 1 vara castellana equivale a 0,768 metros.

m. de fachada por 6´144 m. de fondo, lo que supone una superficie de 51´8 m². Una casa pequeña para un señor tan poderoso.

El segundo gran propietario es D. Alejandro Marco:

Parcelas de D. Alejandro Marco en regadío		
Nº de tahúllas por superficie	Nº de parcelas	Total de m²
Parcelas de 1 tahúlla	18	20.124 m²
Parcelas de 2 tahúllas	6	13.416 "
Parcelas de 3 "	4	13.416 "
Parcelas de 4 "	4	17.888 "
Parcelas de 5 "	1	5.590 "
TOTAL:	33	70.434 "

Parcelas de D. Alejandro Marco en secano		
Sup. en fanegas[21]	Nº de parcelas	Total de m²
Parcelas de 1 fanega	1	2.800 m²
Parcelas de 3 fanegas	1	8.400 "
Parcelas de 5 "	1	14.000 "
Parcelas de 98 "	1	174.400 "
TOTAL:	4	299.600 "

D. Alejandro dispone de 63 tahúllas de regadío y 107 fanegas de secano que suponen 70.434 m² y 299.600 m² respectivamente. Ambas cifras, juntas, suman 370.934 metros, lo que significa poseer el 2´4% del territorio de la villa.

Si miramos a la ubicación de las mismas y a su calidad, el resultado es el que sigue:

Ubicación de las parcelas de 1ª Calidad de D. Alejandro Marco					
Sup. en tahúllas	Total de parcelas	Nº de parcelas por pago			
		Abajo	en Medio	Huertos	Condomina
Par. 1 tlla.	6	3	1	1	1
Par. 3 tlla.	1	1			
Par. 4 tlla.	1		1		
TOTAL:	8				

21 En Murcia equivale a 2.800 m²

Todas las consideradas de primera calidad están dedicadas a moreral, excepto la parcela de 3 tahúllas, del pago de Abajo, y la de 1 tahúlla, del pago de la Condomina o de Arriba, que están labradas. A diferencia del propietario primero, las parcelas de calidad 1ª se encuentran repartidas de forma casi equitativa; 4 en el pago de Abajo y otras tantas repartidas en los pagos centrales (en Medio y Huertos) y en el del norte (Condomina o de Arriba). No obstante, por superficie total en tahúllas y metros cuadrados, dispone de mayor extensión en los pagos centrales y superior (en Medio y Condomina): 7 tahúllas. Mientras que en el pago de Abajo sólo dispone de 6 tahúllas.

Ubicación de las parcelas de 2ª Calidad de D. Alejandro Marco

Sup. en tahúllas	Total de parcelas	Nº de parcelas por Pago			
		Abajo	en Medio	Huertos	Condomina
Par. 1 tlla.	2	2			
Par. 2 tllas.	1		1		
Par. 4 tllas.	1	1			
Par. 5 tllas.	1	1			
TOTAL:	5	4	1		

Las parcelas, consideradas de calidad 2ª, se dedican todas a labranza y son 11 tahúllas, divididas en 5 parcelas: 4 en el pago de Abajo y 1 en el de en Medio.

La gran novedad, de las posesiones rústicas de D. Alejandro Marco, está en las medidas en fanegas. Son un total de 5 parcelas: 3 están dedicadas a labranza (una de 3 fanegas y otra de 8 están catalogadas como de 2ª calidad y otra de 5 fanegas se la califica como de 3ª calidad). Hay otra, de 1 fanega, dedicada a moreral, que se la considera de 1ª calidad. Esta debía ser de regadío, al igual que la de 8 fanegas, situada, además, en el "sitio de la Partición" (lugar en el que la acequeta de Abajo o del Pago, deriva de la "Acequia Real o Mayor de Molina"). La extensión de la misma (22.400 m^2) y su ubicación junto al Camino Real de Castilla (actual calle La Noria) nos indica que era toda la pieza regada con la noria existente al final de ese vial y que, actualmente, comprende todas las viviendas situadas en la acera derecha de la precitada calle, viniendo de Archena. Nos quedan una parcela de 5 fanegas (20.000 m^2) y otra de 98 fanegas (174.000 m^2). Ambas están calificadas como de secano y 3ª calidad. En la de 5 fanegas o hubo un error o no se dijo la verdad, porque la misma estaba en el sitio de La Venta, junto a la actual noria del "Rapao"

que D. Alejandro había levantado en 1752 para sustituir, a su vez, a una aceña de 1747[22]. La parcela de 98 fanegas constituía uno de los pilares de la riqueza rústica de la familia y nos pone en comunicación con el origen, tanto geográfico como económico del personaje.

D. Alejandro procedía de una de las familias de comerciantes italianos que habían arribado a las costas valencianas en la centuria anterior. Nació y murió en Cox (Alicante)[23]. Vino a Lorquí, en compañía de su hermano José y ambos casaron con las hermanas María y Josefa Carrillo, respectivamente[24]. D. Alejandro, entre otros muchos cargos fue, alcalde (1741, 1743, 1758), mayordomo de propios, procurador síndico[25], administrador de los bienes y rentas del Conde de Montealegre (Señor, al 50%, de la vecina villa de Ceutí), mayordomo fabriquero de la parroquial de Santiago[26], etc., La dedicación primigenia de la familia era la ganadería y el comercio de la lana. De ahí la importancia de sus posesiones de secano donde pastaban sus ganados.

A la riqueza rústica de D. Alejandro Marco hay que sumar la urbana consistente en 12 viviendas en el núcleo urbano y una barraca.

22 Francisco García Marco, "El regadío tradicional en Lorquí. Nacimiento y ocaso del Heredamiento de Regantes", en *El agua a lo largo de la historia en la Región de Murcia, XII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia,* Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia, Murcia, 2019, pp. 392 y 394.

23 Archivo de la Iglesia Parroquial de S. Juan Bautista de Cox.

24 A.P.S.A.L.

25 Antonio de los Reyes, "Alejandro Marco y otras cuentas de Lorquí" en Revista Cangilón, 2004, pp. 1-6.

26 A.P.S.A.L.

Todas son de planta baja excepto una que tiene alto y bajo. El catastro de Ensenada, en 1755, sitúa en Lorquí 55 viviendas y 15 barracas. Por tanto, las propiedades inmobiliarias de D. Alejandro Marco Martínez suponían, el 18' 5% de toda la riqueza urbana del municipio[27].

El total de los bienes eclesiásticos ascendía a 13,65 Has. De las que 8´53 Has. (58´4%) eran de regadío y 5´12 Has. (41´6%) de secano. En el regadío se dedicaban 6,82 Has. (48´80%) a labranza y 1´71 Has. (12´52%) a moreras. Todo el secano se dedicaba a olivar. Esto suponía el 48´80%, 12´52% y 38´68%, respectivamente, del total de la tierra cultivada de la Iglesia[28]. Significaban unas rentas totales eclesiásticas de 4.591 reales.

Desglosadas por cleros:

Las dos fincas del clero regular reportaban a sus propietarios (los mercedarios y las concepcionistas franciscanas de S. Antonio, ambos en la capital), 355 reales anuales[29] y suponían una extensión de 1,85 Has. Todas se dedicaban a regadío[30].

Las 7 parcelas del clero secular rentaban 4.236 reales a la parroquial de Santiago[31] y su extensión ascendía a 12 Has., dedicadas 6´72 Has. a regadío y 5´28 Has. a secano. Por el libro de Fábrica parroquial podemos conocer datos muy interesantes sobre estas fincas ya que se conservan datos entre 1718 y 1762[32]. La información objetiva que podemos extraer es la que sigue:

La fábrica de Santiago disponía, en la villa de Lorquí, de sólo 19 tahúllas: 8 en el pago de en Medio, 7 tahúllas y media en el de la Condomina o de Arriba y de una pieza con moreras de la que desconocemos ubicación y extensión. Por comparativa, si la misma fue alquilada, en 1753, por 308 reales al año, podemos deducir una extensión no superior a 4 tahúllas, ya que las 8 tahúllas del pago de en Medio, habían sido alquiladas por 400 reales anuales, en 1748, y eran de labranza.

Fuera de la villa, pero colindante con ella, la parroquial de Santiago disponía de tierras en los parajes del Hondón de Arriba, Hondón de

27 A.G.R.M. Libro Real de Seculares, Sección de Hacienda, 3866.

28 Mª Pilar Villabona Blanco, "La Desamortización Eclesiástica en la Provincia de Murcia (1835-1855)", Real Academia de Alfonso X "El Sabio", Murcia, 1993, pp. 242 y 243.

29 Boletín Oficial de Venta de Bienes Nacionales (B.O.V.B.N.)

30 Archivo Histórico Nacional (A.H.N.), sección de Hacienda, legajo, 4.499.

31 Villabona Blanco, Mª Pilar, La Desamortización Eclesiástica en la Provincia de Murcia (1835-1855), Real Academia de Alfonso X "El Sabio", Murcia, 1993, pág. 245.

32 Archivo Parroquial de Lorquí. Libro de Fábrica. 1718-1762.

Abajo[33], en el Vado de Ceutí y en Los Molinos de la huerta de Abajo de Molina de Segura[34]. En este último pago la tierra, en posesión de la parroquial, ascendía a 14 tahúllas y en el paraje del Vado de Ceutí eran 24 tahúllas, repartidas en una pieza de 20 tahúllas, cerca de Alguazas y las restantes 4 tahúllas, en otra parcela, cerca de Ceutí. No sabemos la extensión de las posesiones de ambos Hondones. También, por comparativa, nos aventuramos a proponer sus superficies: ¿si en el de Arriba, el costo de su alquiler ascendió, en 1750, a 270 reales (46 reales más que la pieza de la Condomina que medía 7 tahúllas y media), podemos colegir que el tamaño de la pieza del Hondón de Arriba podía ser de 7? Tahúllas. El de Abajo debía medir el doble (¿14? tahúllas) pues su alquiler fue de 628 reales en 1751.

Tierras del Clero Secular de Lorquí				
Tierras de la **Parroquial de Santiago Apóstol**				
Cantidades	Pagos	Rentas	Año	Duración
8 tahúllas	En Medio	400 RR.	1748	6
7 tahúllas y media	Condomina	224 RR	1748	6
7? Tahúllas[35]	hondón de arriba.	270 RR.	1750	6
14? Tahúllas[36]	hondón de abajo.	628 RR.	1751	4
20 tahúllas[37]	vado de ceutí.	484 RR.[38]	1752	6
14 Tahúllas[39]	los molinos.	574 RR.	1752	5
4? Tahúllas[40]		308 RR.	1753	6

Tierras del Clero Secular de Lorquí				
Tierras de **la Ermita de la Virgen de las Nieves**				
Cantidades	Pagos	Rentas	Año	Duración
12 Tahúllas		672 RR	1750	6

En total, la fábrica de la iglesia de Santiago de Lorquí poseía 86 ta-

33 Ambos en el actual Llano de Molina de Segura.
34 La cantidad y la ubicación variaba con los años pues las riadas hacían desaparecer parcelas y que algunas cambiasen de municipio según los cambios ocurridos en el cauce del Segura.
35 En la huerta de Molina de Segura.
36 Ibídem.
37 Una pieza cerca de Alguazas y 4 tahúllas cerca de Ceutí.
38 Y 12 maravedíes y medio.
39 Pago de Abajo. Huerta de Molina.
40 Dedicadas a moreras.

húllas. A las que había que sumar las 12 tahúllas para el sostenimiento de la ermita de las Nieves. La cantidad de metros cuadrados equivalentes, resultado de la suma de ambos propietarios, era de 109.564 m². ¿En cuanto a su dedicación, excepto las 4? tahúllas dedicadas a moreral, las restantes eran de labranza, lo que ilustra el menor espíritu capitalista del clero secular frente a las tierras de los dos grandes hacendados seglares que disponían de casi el 50% de sus tierras dedicadas a moreral.

Las posesiones de la Encomienda Santiaguista en Lorquí eran muy escasas. "El Maestrazgo o Encomienda de la Villa se componía de Casa Encomienda y una era de pan trillar de dos celemines de cabida situada en las afuera de la citada villa"[41], a las que había que sumar los dos molino harineros del municipio, uno situado en el pago de Abajo, en el nacimiento de la acequia Subirana, y otro en el de en Medio, junto a la Partición[42].

Además estaba la "Hacienda denominada del obispo"[43], una de las Pías Fundaciones creadas por el obispo Belluga que la adscribió al sostenimiento de la "Casa de (mujeres) Recogidas"[44] de la capital, dirigida, en un principio por el Oratorio de S. Felipe Neri y, después, por la monjas oblatas. La misma era de secano y se ubicaba en todo el sector norte del municipio colindante con las localidades de Archena y Molina de Segura. Limitaba por el sur con las 98 fanegas de secano de D. Alejandro Martínez[45]. Fue vendida en lotes entre el 24 de enero de 1857 y el 20 de abril de 1863. Entre los compradores figuraron Juan de la Cruz Montejano, D. Jesús Angosto, D. Mateo Soriano y D. Joaquín Lacárcel[46].

En síntesis, durante el siglo XVIII, se confirma la particularidad de la estructura de la propiedad agraria en Lorquí, en la que las tierras

41 Archivo Municipal de Murcia (A.M.M.), Boletín Oficial de la Provincia de Murcia (B.O.P.M.), 1857, Pág. 4. En esta fecha está, todavía, sin vender y se saca a pública subasta su arriendo. Pertenecía a los Bienes de Propios del Ayuntamiento de Lorquí.

42 Francisco García Marco, "El regadío tradicional en Lorquí. Nacimiento y ocaso del Heredamiento de Regantes", en *El agua a lo largo de la historia en la Región de Murcia, XII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia,* Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia, Murcia, 2019, pp. 395 y 396.

43 (A.H.R.M.), sección Hacienda, legajo 4-499.

44 Ídem. Dicha casa se encontraba en el barrio de Sta. Eulalia, en C/ Vara de Rey y había sido fundada por D. Francisco Fernández de Angulo.

45 A.G.S., Libro Real de Seculares, Dirección General de Rentas, 1ª Remesa, R-281, doc. 1/186, 31-12-1755.

46 Ídem. Todos firmaron escritura ante el notario D. Mariano Valero.

adscritas al clero regular capitalino y a la fábrica parroquial son escasas, así como las de la alta nobleza. Por el contrario, las tierras adscritas a la baja nobleza y a la fundación creada por el Cardenal Belluga son las que casi monopolizan la propiedad. En el primer caso asistimos a un duopolio entre los Barba Valenzuela, de honda raigambre en el municipio y los Marco, recién llegados desde Cox. Los primeros, originarios de Lietor, deben su posición de privilegio a su larga trayectoria, como escribanos, al servicio de la Orden de Santiago. Los segundos, también tenían buena relación con la orden por la amistad de D. Alejandro con D. Francisco de Herrera y Navarro, gobernador de Cieza[47], pero su poder es mayor al relacionarse con uno de los señores de Ceutí que, a la sazón, también lo era de Cox y por su matrimonio con la familia ilorcitana de los Carrillo. Ambos linajes comparten su visión moderna de la agricultura al dedicar más del 50% de sus parcelas de regadío al moreral, frente a las propiedades de ambos cleros que mantienen la dedicación al cereal y la fundación de Belluga que lo hace al cultivo del olivo. Lo que va a diferenciar a ambas familias es su proyección futura. Mientras los Barba Valenzuela desaparecerán en el siglo XIX, un descendiente de los Marco, Florentino Marco Mondéjar, es, todavía, en 1665, el mayor contribuye

47 Antonio de los Reyes, "Alejandro Marco y otras cuentas de Lorquí" en Revista Cangilón, 2004, pág. 1.

Agricultura en Moratalla. Origen y evolución

José Jesús Sánchez Martínez
Cronista Oficial de Moratalla

Antecedentes

La gran constante del hombre ha sido siempre, y es, la supervivencia. Ya en el principio de los tiempos, la orografía de Moratalla, con sus altas montañas, frondosos bosques, praderas, caudalosos ríos -en aquel entonces- y cuantiosos manantiales, constituyeron un gran atractivo para la llegada y establecimiento de pobladores, como lo demuestran los numerosos testimonios existentes en el término municipal.

La presencia, pues, del *homσ sapiens* en estas tierras, como cazador, está respaldada por las huellas que dejaron, evidencias en forma de pinturas rupestres que nos hablan de su forma de vida, estando presentes en cuevas y abrigos rocosos. Tal riqueza rupestre ha merecido la atención de la UNESCO declarándolas, junto con las demás que conforman el Arco Mediterráneo, Patrimonio de la Humanidad en su reunión celebrada en Kyoto el 4 de diciembre de 1998.

Pinturas rupestres

El territorio

Tanto el dominio de la agricultura como la domesticación de animales supusieron acontecimientos muy importantes para el hombre, constituía el abandono del nomadismo para emprender una nueva forma de vida: el sedentarismo. Llegar a ese momento, esa etapa, estilo o perfil, obligó al hombre a saber elegir las tierras adecuadas para levantar los poblados: próximos a corrientes de agua, pero donde hubiese igualmente pastos para alimentar el ganado, aparte de otros condicionamientos como era la defensa del propio poblado.

Según lo dicho y siguiendo las opiniones más autorizadas, si la agricultura se desarrolló en las cuencas de los ríos, el territorio moratallero presentaba las condiciones para que parte de esos cazadores de antes se convirtiesen ahora en agricultores y ganaderos: montículos donde ubicar poblados de fácil defensa, arroyos, valles y tierras fértiles, manantiales… Y así fue. En el término municipal de Moratalla se han hallado restos de poblados en lugares muy próximos a corrientes fluviales tales como Villaricos y Los Molinicos, entre otros, estudiados por los profesores Walker y Lillo Carpio, respectivamente. Los arqueólogos llaman a esta época Neolítico.

Período romano. Las villas rústicas

A la conquista de Hispania por los romanos siguió la implantación de su cultura, su forma de vida y costumbres; es lo que se conoce como *romanización*. Y dentro de esa romanización podríamos incluir la *villa rústica*, típica conformación rural ligada a la explotación agropecuaria. Posiblemente, este tipo de asentamiento rural sería el primer intento serio de la explotación agrícola a gran escala, por cuanto los campos se acondicionaban para ese menester; se canalizaba el agua, se sembraba, se abonaba con estiércol y, en definitiva, se utilizaban máquinas y herramientas. Estas villas solían implantarse en lugares próximos a manantiales, fuentes, arroyos y ríos, asegurándose así el abastecimiento para el riego.

Al parecer, la zona conocida por Las Cañadas –ocupada por los, antiguamente denominados, partidos de El Arenal y El Roble– contaba en su demarcación con buenos manantiales, por lo que eran tierras aptas para el cultivo de cereales. En dicho distrito, se han localizado varias villas rústicas: Juan Blas, Los Granadicos, Loma del Guarda, Víllora, Garrido, Andrevía y Ulea, entre otras. En la propia huerta de Moratalla encontramos la de Santa Quiteria y en pedanías, la más conocida es

Priego, cerca de Benizar. También son de citar, por otra parte, La Torre y La Leona en el Campo de Zacatín. Además de los testimonios cerámicos, se cuenta también con hallazgos numismáticos de diversas épocas y en diferentes lugares de los citados, así como en la propia Moratalla, lo que corrobora la presencia romana en estos territorios.

En los siglos XVI y XVII, la mayoría de estas villas desaparecieron. Unas, simplemente se arruinaron; otras se destruyeron y de otras, se aprovechó su estructura para la construcción de cortijos (típica vivienda del medio rural) Hoy, se conoce la heredad conocida por Ulea –en aquél entonces reservada para la Encomienda– con muchas variaciones por su actualización y adaptación, desde hace años, a modernas estructuras. En 1867, fue adquirida por la familia Chico de Guzmán, que todavía poseen sus herederos y a la presente, continua la actividad agrícola donde la viña –con la elaboración de vinos en modernas bodegas– sigue siendo producto esencial, aparte de otros cultivos demandados en la actualidad.

Período musulmán

Bajo el punto de vista estrictamente histórico –en su sentido más amplio– el período islámico es de los más interesantes para la agricultura de Moratalla, por cuanto se dispone de las primeras referencias documentales, aunque muchas de ellas sean simples citas. Y porque las estructuras y disposiciones que entonces se fijaron, todavía se mantienen, con las variantes y actualizaciones que el paso de los años impone.

El legado musulmán, en una población mayoritariamente de grupos bereberes, no se limita a la toponimia: Alhárabe, Bagil, Benámor, Benizar, Inazares Mazuza, Otos, Zaén, Zacatín...; a monedas, cerámica o construcciones defensivas: castillos de Moratalla, Benizar y Priego, sino que su influencia se ha dejado notar en usos y costumbres que aún hoy permanecen con más o menos fuerza, como es la forma y distribución del riego en las huertas del territorio municipal.

Esos grupos clánicos bereberes –en torno a las 10-20 familias, según indica Rodríguez Llopis[1]– se distribuyen de una forma dispersa, pero buscando el dominio de pequeños valles y manteniendo el control de un limitado territorio en el que desarrollan su actividad agrícola. Las comunidades anteriormente citadas son un ejemplo de este asenta-

1 Rodriguez Llopis, Miguel: "Documentos para la Historia Medieval de Moratalla". Academia Alfonso X El Sabio. Vol. 98. Murcia 1998.

miento humano entre los siglos XI al XIII, aunque, probablemente, algunas de ellas habrían desaparecido a mediados de esta última centuria.

Entre los ríos Alhárabe y Benámor

El Hisn de Muratalla extendía su jurisdicción –como centro administrativo y militar de toda la comarca– en las referidas comunidades campesinas, territorio incluido a su vez en la Quora de Tudmir que dependía del Iqlin de Segura de la Sierra.

Período santiaguista. La Villa de Moratalla

Tras la conquista de Segura de la Sierra por la Orden de Santiago, Moratalla y todo el territorio bajo su jurisdicción quedan segregados, creándose entonces la Encomienda y Villa de Moratalla en 1245, comenzando entonces la repoblación cristiana que ocuparía las guarniciones militares y demás puestos administrativos. De todas formas, la población moratallera seguía siendo musulmana, y los castillos de Priego y Benizar continuaron poblados por mudéjares, así como otros lugares que irían desapareciendo en las últimas décadas del siglo XIII ante la ocupación castellana.

Repoblación

Fue hacia 1280, aproximadamente, cuando se realiza una primera repoblación de cristianos bajo el mandato del Maestre Pedro Núñez; la tradición señala que tal repoblación se realizó con trece familias hidalgas, pero este dato no es muy fiable. También se cuenta que fueron familias gallegas quienes repoblaron estas tierras en un primer intento, pero que dicha repoblación fue un tanto limitada y poco efectiva por lo que, más bien, constituyó un fracaso.

Pese al otorgamiento del Fuero de Cuenca y la concesión de privilegios tales como la exención de algunos impuestos (portazgo), las tierras moratalleras quedan casi despobladas y los campos sin cultivar y ello, debido a la proximidad de la frontera musulmana de Huéscar. Nadie quiere venir a vivir a un lugar inseguro, aunque se le concedan muchas propiedades para el cultivo, se le exima del pago de impuestos y le otorguen otras muchas ventajas como era, por ejemplo, poder vender sus heredamientos pese a que la concesión de terrenos obligaba a mantenerlos durante, al menos, cinco años. Solamente cuando en 1434 las tropas castellanas conquistan Huéscar, se recupera momentáneamente la tranquilidad y se reactivan las roturaciones en toda la comarca. No obstante, el respiro duró poco tiempo porque Huéscar vuelve a perderse en 1447 por lo cual, se reanudaron los ataques que volvieron a frenar la expansión iniciada; incluso la propia Moratalla es saqueada ese año por tropas musulmanas. Cuando unos años después, en 1488, cae Huéscar definitivamente en manos cristianas y la frontera se aleja para siempre, es cuando realmente se inicia el período de recuperación económica basado, entre otros, en la ganadería y explotación forestal pero fundamentalmente en la expansión agrícola, aunque para traspasar los límites de la Villa llegando a espacios más alejados, hubiesen de transcurrir todavía unos dos siglos.

El huerto y la huerta

A finales del siglo XV, siguiendo a Llopis, la mayor parte del territorio estaba dedicado a pastizales; unos eran comunales y otros concejiles o señoriales. Los cultivos "de huerta" se concentraban en los terrenos que rodeaban la Villa y que habían sido repartidos –como se ha dicho– entre los primeros pobladores a finales del siglo XIII, reservándose la Orden para sí la décima parte de las propiedades. El Concejo intentó una ampliación de la zona regable hacia el año 1427 mediante una Ordenanza aprobada por los Visitadores –pese a la oposición de algunos propietarios del riego tradicional– según un documento deteriorado que se conserva enmarcado en el Ayuntamiento. He aquí algunos de sus párrafos : *"(...) quel agua que viene del cabo del Alarabe a la huerta desta dicha Villa, por quanto se podía lançar por quatro o çinco braçales o mas, e por quanto los que non tienen aguas e los que las tienen puedan regar agora sus panes, mandaron e rogaron a Lope Garçia e a Ferrand Martinez vezinos de la dicha Villa, que rigiesen la dicha agua, en tal manera que se rieguen los panes agora vna vez;*

e que, sy por ventura, alguno o algunos non quieren o non quisieren que sus aguas anden asy, que non ge los tomen, e que les dexen lo meytad de la dicha agua a cada vno, faziendo de toda dos filas; e, sy por ventura cuya es la dicha agua la quisieren dos omes o mas, aquellos cuya es, que cada e quando les viene por su tanda, commo antiguamente es vsado, que ge la dexen e non curen della; e de los otros que la quisieren lançar a hila, commo dicho es, que la rijan en tanto quanto fuere voluntad de cuya es la dicha agua, e non mas. "

Bien es verdad que, en un principio, el cultivo de hortalizas lo era para el consumo familiar y se limitaba al entorno e interior de la Villa en los lugares denominados huertos, normalmente pequeños terrenos cercados y próximos a la vivienda, siendo el río Benámor el alma para el riego de dichas tierras del interior y perimetrales, y poco después para el abastecimiento humano en la fuente pública denominada La Asomadilla. El agua, pues, se acumulaba en la llamada Balsa de San Juan y desde ahí se distribuía. El método –vigente en la actualidad– era (y es) el de tandas y horas. Las tandas eran (y son) de diez días, exceptuando los domingos. Cada propietario sabe en qué día –que nada tiene que ver con el día del calendario– de la tanda tiene su agua. El caudal acumulado –sea cual fuere la cantidad porque ello depende de la época del año– se divide en tantas partes como tiempo de propiedad posee cada regante, completando las veinticuatro horas. Mediante el sistema de espita, cada agricultor riega su parcela de acuerdo a la cantidad asignada en función de dicha propiedad, agua que puede "sacar" de la mencionada Balsa de San Juan en más o menos tiempo de reloj, según le abra más o menos a la compuerta de desagüe.

Desde tiempo inmemorial, en la baja zona urbana de Moratalla existe una parte del caserío denominada "Los Bancales" y muy cerca, una calle nombrada Huertos", lo que viene a deducir la existencia de los referidos huertos, franja próxima a la muralla que rodeaba a la Villa.

En el siglo XVII, dada la sequía existente, el Concejo (año 1644) contactó con un zahorí llamado Pedro Fernández Guillén, quien se comprometió a sacar agua subterránea en la Sierra de Benámor si se le daba licencia para ello y cierta cantidad de dinero; el acuerdo firmado estipulaba que cobraría 500 ducados si sacaba tanta agua como la que llegaba a La Asomadilla, y otros tantos adicionales, si obtenía más de media hila. (No sabemos cómo acabaría el asunto, si llegó o no a sacar agua y, en caso afirmativo, qué cantidad… (¿?).

Realmente, la zona de huerta de Moratalla –con poca variación en la actualidad–comprende las tierras situadas entre los ríos Benámor y

Alhárabe. Conforme se aleja el peligro fronterizo, se va ampliando el territorio de cultivo y construyendo nuevas acequias. Los límites de la huerta, según un documento de 1536 que reseña el autor anteriormente reseñado, era el siguiente: (*...) comiença juntσ a la villa desde ençima de las huertas por la misma vereda de los ganados hasta el riσ Benamor e por el dichσ riσ abajσ hasta el charcσ de Canaran y de allí saliendσ por lσ derechera debajσ del olivar de la de Luis Barba, e por debajσ de los viñas por debajσ de la tejera a salir por la derechera al caminσ de Calasparra, por allí abajσ por ençima de la açequia que por alli va hasta los majuelos de Diegσ Fernandez, e por fuera dellos la via derecha a vn çerrillσ que tiene un pinσ verde entre los cominos que van al molinσ de dichσ çerrillσ al colladσ, e por la via derecha a la casa de per Alvarez e de alli adelan te por el caminσ que va por fuera de las viñas hasta el caminσ de Hellin pσ alli arriba por de fuera de las viñas hasta la viña de Juan Caballon, y por debajσ de los majuelos de Françiscσ Dexea al pagσ de la Nogueruela donde entra el riσ por la ribera arriba hasta dσ entra en la ribera del Alharabe, e pσ la rambla arriba por de fuera de los majuelos de Jjan Muños e de Alonsσ Muños y por la cañadilla de Juan Lopez quedandσ la cañadilla afuera, al cerrσ de Mingσ Perez y por alli salir por la vereda hasta ençima del açequia e por fuera della açequia abajσ hasta çerca del molinillσ a la açequia que saca Garcia Alvarez e por fuera della fasta el caminσ, e por él arriba hasta la villa a volver a los dichos caminos."*

Sigue diciendo este autor que la huerta también se regaba con el agua de una fuente de la sierra, de la cual se abastecían los vecinos de la Villa, y que en 1535, el Concejo propuso que se hiciese una fuente pública en la propia población canalizando el agua desde dicha fuente, situada a una legua de la Villa, en la Umbría, y ello porque "*por ser la dicha fuente muy lexos commσ dichσ es alguna mujeres casadas y de buena fama por ser pobres y otras van de noche por agua a la dicha fuente, de que se siguen casos deshonestos.*"

Concesiones de tierras

Convertida Moratalla en Villa (1245) –como anteriormente se ha señalado– se procede al reparto de tierras. El Fuero concedido permitía que el campesinado pudiese acceder libremente a la propiedad, mediante la roturación y puesta en cultivo de tierras comunales. Pero este proceso, desde la segunda mitad del siglo XIV –según señala Miguel Rodríguez Llopis en la obra cita-

da, pág. 60 y ss.– "*fue modificado, interfiriéndose la institución concejil y limitando la libertad del campesino de roturar tierras comunales. As[a partir del siglo XV, las tierras puestas en cultivo en la encomienda de Moratalla lo serán por iniciativa del concejo, que las concederá en donación a vecinos de la villa, o a iniciativa del comendador, que acensará las tierras de la Orden a campesinos de la encomienda".*

Como indica el referido autor, estos procesos traerían consecuencias bien diferenciadas: mientras las tierras donadas por el Concejo estimulaban a las familias campesinas porque serían propietarias de las tierras, las concesiones a censo que realizaba la Encomienda desvinculaban al campesino de la propiedad, porque las tierras seguirían siendo de la Orden, No obstante, según el Fuero de la Villa, las tierras donadas por el Concejo quedaban anuladas si no se araban en un período de dos años,

Las tierras que primero se concedieron fueron aquellas comunales próximas a zonas tradicionales de cultivo, donde existían prados de fácil roturación y *"permitiendo así el acceso a la propiedad de la tierra de familias campesinas con escasos medios económicos e instrumental agrícola; no obstante, desde la década de 1510 las mejores tierras del término habían sido ya concedidas o se encontraban acotadas como dehesas, obligando a roturar zonas de monte necesitadas de amplias inversiones monetarias, lo que limitó su concesión o ricos hacendados".*, según Rodríguez Llopis. Entre esos ricos hacendados se encontraba, precisamente, el Comendador Diego de Soto.

Desde luego al principio, no resultaron demasiado rentables estas tierras de nueva roturación, lo que motivó el que cambiasen de propietario con cierta frecuencia o que se abandonaran temporalmente. No obstante, poco a poco, entre la política concejil por un lado y la gestión de la Orden por otro, se fue consolidando en el territorio un pequeño número de familias que acapararon las zonas de cultivo primordiales.

El comendador Diego de Soto. El señorío

Diego de Soto accede a la Encomienda de Moratalla en 1465, tras el asesinato de su antecesor, Alfonso Vozmediano, (5) permaneciendo como titular de la misma hasta 1510, en que es sucedido por su nieto Alonso Fajardo de Soto.

De su amplio patrimonio, quizá el menos importante fuese el relativo a las rentas debidas a la gestión de la Encomienda: constituían el porcentaje más reducido. Sus mayores ingresos procedían de las propiedades

agrícolas y actividades industriales diversas, destacando la extracción de madera en los bosques de Moratalla. Incluso poseía siete tahúllas de tierra en la Puerta de Molina, acensadas a Pedro Parras; el Concejo de Murcia embargó a Diego de Soto dicha propiedad y la vendió en pública subasta porque, hacia el año 1500, el Comendador había tomado a Diego Hurtado, vecino de Murcia, seis negros y joyas cuando pasaban de Socovos a Calasparra. Ya anteriormente, el 29 de abril de 1469, el citado Concejo de Murcia le había embargado al Comendador de Moratalla los frutos de las propiedades que tenía en la huerta de Murcia, porque uno de sus escuderos había sustraído un caballo[2]. La ambición e interés del Comendador Diego de Soto era la creación de una gran hacienda, poseer una extensa propiedad; un señorío, en definitiva, y organizar una explotación agrícola. Su sueño lo hizo realidad en la zona de Cañada de la Cruz, donde en 1490 compró –por 250 fanegas de trigo y parecida cantidad de dinero– a Alonso Gómez "El Covo" y a Juan Martínez de Albacete, ambos vecinos de Moratalla, las tierras que el Concejo les había concedido para que pusieran en cultivo; después, solicitó al propio Concejo de la Villa que le otorgase el resto de la cañada, y así, Diego de Soto consiguió hacerse con una enorme propiedad que gestionó bajo contratos de aparcería y cuyo rendimiento se basaba en el cultivo de cereal[3].

Por otra parte, el Comendador de Moratalla acensó para sí mismo algunas propiedades que pertenecían a la Encomienda: Ulea (que en aquel entonces comprendía la actual finca de dicho nombre y la zona de Las Cañadas conocida hoy como El Arenal) y Zacatín (tierras de las actuales pedanías de San Juan y El Sabinar). La primera le fue concedida por los propios Visitadores de la Orden de Santiago en 1494, constituyendo un heredamiento, y Zacatín fue acensada de la Orden por Diego de Soto, quien puso en cultivo parte de las tierras mediante contratos de aparcería.

Otros territorios de Moratalla

Desde que Moratalla se convirtiera en Villa las tierras que quedaron bajo su jurisdicción eran, prácticamente, las mismas que hoy posee. Desde entonces y actualmente, el término municipal ocupa una extensión próxima a los mil kilómetros cuadrados. A lo largo y ancho de este gran territorio ya existían, o surgieron posteriormente, núcleos de

2 Ver mi obra: ¿Quién mató al comendador?

3 (AGS, RGS, 1500-l.s.f. y AMM, Acta cap. 1468-1469, fols. 103v y ss., respectivamente; cita de Miguel Rodríguez Llopis, (pág. 57-58). Op.cit.

población cuyo sustento se basó en la agricultura y ganadería. Como es de pensar, estos núcleos ya existentes o de nueva creación se levantaron en las proximidades de riachuelos o fuentes y manantiales cuyas aguas sirvieron para el riego de sus huertas.

Además de los lugares ya mencionados, otras zonas históricas de Moratalla donde se roturaron montes y se practicó la agricultura de riego o de secano fueron, por citar algunos: Cañada del Conejo, Majarazán, Puerto Ortiz, Inazares, Casas de Alfaro, Javanas, Benizar, Otos, Dehesa de Bejar, etc. En la parte baja del territorio municipal, cercanas al curso del río Segura, las fincas de Architana, El Campillo, Las Murtas, Salmerón y otras muchas zonas más esparcidas en el dilatado término moratallero cuyos detalles y pormenores serían excesivamente extensos para reseñar.

La huerta en época moderna. Siglos XVI y XVII

Como resumen de lo dicho hasta ahora, podría decirse que tras la creación de la Villa y Encomienda de Moratalla y comprendiendo los siglos XVI y XVII, la prosperidad va llegando escalonadamente a estos territorios; prosperidad a la que contribuyó, sin duda alguna, la potenciación de la agricultura con la roturación de tierras y la puesta en marcha de nuevos regadíos. Se favoreció la plantación de viña tanto en la huerta como en el secano de Las Cañadas (El Roble, Arenal, etc.), así como el olivo, parte del cual se conserva en la actualidad. También se fomentó el cultivo de las moreras, cáñamo y árboles frutales. La patata y el maíz fueron productos que se introdujeron muy tempranamente en la huerta moratallera, aunque la insuficiencia de agua frenó su expansión.

A lo largo del siglo XVII se perfecciona el sistema de riego pasando a primer plano el cultivo de la vid cuya plantación aumenta considerablemente. Pero los otros productos ya reseñados –patata, cáñamo, trigo, cebada, etc.– siguen siendo importantes y colocan a Moratalla en una de las zonas agrícolas más sobresalientes de la Comarca. Las tierras regables pertenecientes a las cuencas del Alhárabe y del Benámor suponían aproximadamente unas cinco mil fanegas. La producción se destinaba básicamente al autoconsumo. Precisamente por dedicar parte de la huerta a cereales de regadío –fundamentalmente trigo– además de olivo, se aseguraba en parte la subsistencia cuando, por desgracia climatológica, fracasaba la cosecha del secano.

En la actualidad las tierras bajo el riego del Alhárabe, suponen unas 1007 Ha., mientras que las del Benámor solamente llegan, aproxima-

damente, a 350 Ha. Los cultivos, han cambiado bastante, dedicando menos producción al autoconsumo y más a la venta.

Vino y aguardiente

Mención especial merece el vino, porque una de las obligaciones impuestas a los nuevos pobladores llegados a estas tierras en la Edad Media fue el plantar cierta cantidad de viña, con lo cual, andando el tiempo, este producto ocupó buena parte de las tierras de cultivo, tanto en el secano como en regadío, según se ha dicho. Y de ahí que éste fuera uno de los productos estrella de la agricultura moratallera que, además, gozaba de privilegios especiales como era el pagar el diezmo en uva, no en vino; ello obligó a la Encomienda a tener que disponer de sus propias –y enormes– bodegas para poder elaborarlo. Otro de los privilegios consistía en que los cosecheros podían vender libremente el caldo en sus casas, por lo que en casi todas ellas había bodega.

El vino de Moratalla era de los más solicitados, exportándose a otras regiones y al extranjero. Incluso las actuales localidades vinícolas de Yecla y Jumilla eran receptoras de nuestros vinos. En 1892, la extensión del viñedo en nuestro territorio suponía unas 713 Ha. Desde finales del siglo XIX (1880) y principios del XX, la elaboración de vino en Moratalla roza su máximo esplendor. Pero la filoxera primero y el mildiu poco después, van arruinando la viña, aunque quedan pequeños lugares de cultivo aislados que todavía resistirán el ataque. Puede resumirse que la mayor prosperidad de la industria vinícola en Moratalla, tuvo lugar en el siglo XVIII y principios del XIX. Paralelamente a la elaboración de vinos, se desarrolla también la de aguardientes y otros licores, obteniendo justa fama el "Anís Moratalla"[4]. En la actualidad, las pedanías de Benizar, Otos y Mazuza –particularmente en la primera– continúan cultivando la viña en pequeña escala dedicando buena parte al consumo familiar y del vecindario. También en la finca de Ulea se sigue cultivando la vid y elaborando sus excelentes vinos, sin embargo, lo hacen a gran escala empresarial; su producción entra dentro de la denominación de origen Bullas, siendo vinos que gozan de gran demanda por su exquisito *bouquet*.

Mucha importancia tuvo un producto derivado y ya mencionado: el aguardiente, elaborándose en grandes cantidades debido a la demanda existente porque, entre otros destinos, uno de los principales eran los

4 Jesús Navarro Egea en Revista Náyades nº 4; pág. 17 y ss.

remeros de las Galeras Reales. En la Villa existía el oficio de aguardentero, siendo el Concejo quien le otorgaba licencia para su labor.

El siglo XVIII

Si nos acercamos al siglo XVIII, puede señalarse que los cereales continúan siendo el principal cultivo en el secano, extendiéndose sobre una superficie, que oscilaba entre veinte y veinticinco mil fanegas; pero las plantaciones de viña y olivar constituían todavía la base de la agricultura de la Villa, ocupando las mejores tierras del secano, aunque también existían plantaciones de este tipo en zona de regadío, como se ha dicho. Casi a finales de este período, surge una pequeña crisis agrícola ante la falta de agua por el incremento de las tierras cultivadas ante la demanda de alimentos existente por el aumento de población, crisis que se agudiza en las tierras del río Benámor, dado que buena parte de su caudal se destina al consumo humano, lo que se tradujo en diversos conflictos.

El derecho de aguas

El sistema de riego en Moratalla, tanto en las tierras dependientes del Alhárabe como del Benámor, es herencia musulmana. Los primeros pobladores que llegaron a la Villa adoptaron básicamente todos sus principios y formas: la distribución en hilas y cuerpos; derechos de aprovechamiento total para el riego de la huerta de todas las aguas de dichos ríos, así como la de todas las fuentes del campo que de forma natural discurrían hacia ellos, prohibiendo la construcción de presas antes de los Heredamientos,

La escasez de agua, tanto en la vega del Benámor como en la del Alhárabe, ya era conocida desde un principio, observando que los caudales no eran suficientes para el abastecimiento de tantas tierras cultivables, por lo que buena parte de las plantaciones de olivar y viña se ubicaron en el secano.

La revolución agrícola del siglo XVI, con la introducción del maíz y la patata, aunque supuso una mejora para los más pobres puso de manifiesto definitivamente que la escasez de agua impediría un mayor desarrollo. Patata y maíz llegaron también a los campos –zona alta del término municipal– pensando las gentes que, entre lo poco que lloviese y otra poca agua que pudiesen hurtar a los Heredamientos, sacarían adelante una pequeña cosecha para su propio consumo. Esto trajo consigo

no pocos conflictos y enfrentamientos entre los labradores del campo y los Heredamientos tanto del Alhárabe como del Benámor, quienes acudieron a la autoridad competente para que les fuesen reconocidos sus derechos a las aguas, derechos que fueron confirmados por Reales Provisiones de 30 de abril de 1551 y 16 de octubre de 1570, según escribe Alfredo Rubio[5]. No obstante, los conflictos continuaron.

Uno de los pleitos sobre aprovechamiento de aguas ocurrió a principios del siglo XIX entre el propietario de la hacienda situada en fuente de Benámor, Pedro Sánchez Pernías, y el Heredamiento de Benámor. En el Acta de la sesión celebrada el 4 de marzo de 1827 se fijan las bases y condiciones de aprovechamiento de esas aguas.

En el Heredamiento del Alhárabe también hubo problemas. El 17 de junio de 1849, el Ayuntamiento Constitucional acordó que fuesen destruidas todas aquellas presas y tomas de agua que hubiese desde el mismo nacimiento del río y sus afluentes que, de una u otra forma, impedían el libre discurrir de las aguas.

Los últimos tiempos. Viña, olivo, almendro y albaricoquero

La aparición de una plaga de filoxera a principios del s. XX arrasa por completo los magníficos campos de viña que cubrían buena parte de las tierras del municipio. Se inicia entonces la plantación de almendros y, lentamente, la de albaricoqueros que, poco a poco, van ganando terreno en perjuicio de otro árbol típico del paisaje de Moratalla: el olivo.

Así es, y mientras el almendro viene a ocupar, fundamentalmente, tierras de secano, el albaricoquero se va adueñando de la huerta, de la zona de regadío, cometiendo algunos agricultores la insensatez de arrancar los olivos centenarios para ceder su lugar al albaricoquero, árbol éste en el que el agricultor puso sus ojos por la rentabilidad que suponía ante la demanda existente. Las grandes plantaciones de este frutal y la exquisitez del producto hacen que surjan varias fábricas, contándose varias de ellas y una cooperativa a partir de los años 50 del pasado siglo XX. Pero la abundancia del producto hace que surja también la competencia y la caída de precios. Poco a poco, conforme transcurre el tiempo, van desapareciendo estas fábricas y en los últimos años del referido siglo XX se asiste a un lento abandono del albaricoquero, procediendo muchos agricultores a arrancar sus plantaciones

5 Rubio Heredia, Alfredo op.cit. Pág. 236 y ss.,

En otras zonas de la Región donde madura más tempranamente, el fruto llega antes a los mercados. Otros propietarios, sin embargo, remodelan las fincas y renuevan la plantación mediante ayudas estatales con otra variedad distinta del búlida, más rentable, aunque éste sigue siendo todavía el más cultivado en la huerta moratallera por su apreciado sabor. Los productores se unen para mejor defensa de sus intereses y surge la Agrupación de Cosecheros de Albaricoque, potenciándose el albaricoque de una u otra variedad.

Y otros agricultores, en fin, retoman nuevamente el olivo, dado el auge que está adquiriendo el aceite de oliva por la difusión de la llamada "dieta mediterránea", y se realizan nuevas plantaciones, bien de la tradicional *cuquillo* -variedad casi autóctona y mayoritaria en la huerta de Moratalla, muy apreciada por la calidad de su aceite- o de otras más rentables como la *piscual*, manteniéndose en muchos sitios los viejos y centenarios olivos de nuestros antepasados. En la Agrupación anteriormente citada, surge la sección de almazara y se construye el edificio anexo –inaugurado en noviembre de 2003–, dotándolo con modernísima maquinaria para la molturación. El aceite de Moratalla procedente de la variedad *cuquillo*, principalmente, va ocupando un lugar importante en el mercado, por lo que en dicha almazara se pone especial mimo y cuidado en su elaboración, molturando aparte otras variedades existentes en la huerta

En algunas zonas del campo se realizan plantaciones de manzanos, cerezos y ciruelos, pero la escasez de agua sigue patente, por lo que los cultivos intensivos apenas se practican en tierras de Moratalla, salvo en ciertas parcelas de fincas donde poseen manantiales propios o suministro de agua que asegura el abastecimiento para el riego.

Dada esa escasez de agua para riego, los Heredamientos del Alhárabe y del Benámor han realizado gestiones para atajar el problema. En la cuenca del primero se han hecho varias prospecciones con resultados positivos. En el Benámor, se cuenta ya con dos embalses en su margen derecha que, aunque de poca capacidad, han aliviado un poco el problema existente.

Desde tiempos remotos, los moratalleros han venido reivindicando la construcción de un pantano o embalse en el lugar del río Alhárabe conocido como La Puerta; y en el mapa de la Región de Murcia que ilustra un antiguo texto de Geografía de 1911, figura: "Pantano de La Puerta" pero tal pantano, nunca se construyó, nunca existió pese a figurar en el referido libro de Geografía.

El 6 de junio de 1963 Francisco Franco inauguró el pantano de El Cenajo, pero, lamentablemente sus aguas apenas benefician a una ínfima parte del territorio moratallero situado en la zona baja del término municipal, pese a que la mayoría de sus instalaciones se ubican en la demarcación de Moratalla. La zona del Alhárabe cuenta en la actualidad con cuatro embalses construidos en las primeras décadas del nuevo milenio que vienen a aliviar la escasez de agua que padecen estas tierras: El Camping (alimentado en parte por un "pozo de sequía"), El Molino, El Turmal y La Alquería.

Pantano de El Cenajo

En las tierras de influencia del Benámor, se construyó en 1991 el primer embalse en la zona de La Umbría y poco después (año 2000) un segundo, muy cerca del anterior; ambos ya mencionados más arriba. En 2008, en terrenos de propiedad municipal, se construyó un embalse depurador de aguas residuales (EDAR) cuyo beneficio revierte a los regantes de Benámor.

Aparte de los embalses citados, la Comunidad Autónoma ha construido otros embalses en ambos ríos bajo la denominación de "embalses contra las avenidas en la cuenca del Segura" embalses que, salvo urgencia de sequía y según su ubicación, sus aguas no se destinan al riego de nuestra huerta.

Huerta desde la Plaza

Perfil del hortelano

Dentro de la zona urbana de Moratalla, en su franja o parte baja denominada desde tiempo inmemorial –y aún hoy– *Los Bancales*, existe también –como queda dicho anteriormente– la "calle Huertos". En casi toda esa porción urbana, solían residir el mayor porcentaje de *hortelanos*, gentes que se dedicaban primordialmente a la agricultura. En la vivienda, más o menos grande, no podía faltar, además de las habitaciones normales, un espacio dedicado a corral y otro, en la parte superior de la casa, a *cámaras*, donde se colgaban para secar y mantener en el tiempo productos tanto de la huerta como de la matanza anual.

El hortelano, hombre de piel morena curtida por el sol del día a día, se levantaba muy temprano. Antes de marchar a la faena, acostumbraba tomar una o dos copas de *lechanís* que acompañaba con un trozo de *torta* o *toña* casera o bien, algún dulce si era época de Navidad; este venía a ser su desayuno. Provisto de su gorra o montera, con el borriquillo, azadón, serrucho, legón o la herramienta que juzgara iba a necesitar, para la jornada –como el pequeño escavillo– marchaba a su huerto o propiedad de labor. Cerca del mediodía, la esposa o el hijo/a mayor, le llevaba el almuerzo o comida principal. Y ya por la tarde, al caer el día, regresaba a casa.

Era frecuente también, que el hortelano madrugase lo suficiente para coger algunas de las hortalizas –también legumbres– de su huerto y regresar a casa a hora temprana para que la esposa dispusiera la comida

del día con lo que había traído y lo sobrante, exponerlo en su puerta ofreciéndolo a la venta, actividad de la que habitualmente se ocupaba la esposa. A veces, estos productos eran objeto de trueque entre el vecindario.

Por otra parte el "cañaero/a" –personas que residían en la zona de "Las Cañadas"– y que normalmente dedicaban su labor agrícola al cultivo de cereales (trigo, cebada, avena) y a la actividad ganadera, también poseían un corral con animales domésticos que les proporcionaban carne, huevos, etc. productos que los sábados, bien en el mercadillo semanal o en los *puestos* de los hortelanos, acostumbraban a intercambiar o vender; con lo obtenido en este último caso, compraban aquellos géneros de primera necesidad (normalmente, frutas) que ellos no tenían en su lugar de residencia. No obstante, si la finca poseía una pequeña fuente o manantial, además de proveerles de agua, la sobrante iría a una balsa cuyo líquido regaría una pequeña parcela donde cultivaban lo básico y esencial para el autoconsumo familiar. (Principalmente, legumbres y hortalizas).

Las casas se comen la huerta

Pero quizá el fenómeno más alarmante surgido a finales del siglo XX, y que continuó en los primeros años del XXI –actualmente parece ser que se ha paralizado un poco– ha sido la desbordante fiebre constructora de viviendas en la huerta. Tal es así que muchos terrenos que apenas eran apreciados agrícolamente, tasados para la edificación, han visto duplicado y hasta triplicado o más su valor. La huerta está salpicada de viviendas, de chalés de lujo o de simples cortijos, con la consiguiente destrucción de la misma y del arbolado. Buena parte de la huerta de Moratalla se ha visto afectada por este fenómeno, habiéndose edificado en sitios que antes era insospechado hacerlo, bien por los propios moratalleros o por los numerosos ciudadanos llegados de otros lugares atraídos por el encanto que ofrece nuestra Villa. Por todo ello, no es descabellado decir que las casas, las nuevas edificaciones, se están comiendo la huerta y que, de seguir así, un buen porcentaje de la misma sucumbirá y desaparecerá bajo el hormigón. Basta una mirada, una vista hacia la huerta desde la balconada natural de la Plaza de la Iglesia, para corroborar lo que decimos.

Bibliografia

Espinalt García, Bernardo: "Atalante Español". Imprenta Pantaleón. Madrid, 1778.

Navarro Egea, Jesús: "Aromas del ayer, afamados vinos y anises al estilo Moratalla". Artículo en la Revista *Náyades nº 4*; pág. 17 y ss. Editorial Azarbe, 2020.

Rodriguez Llopis, Miguel: "Documentos para la Historia Medieval de Moratalla". Academia Alfonso X El Sabio. Vol. 98. Murcia, 1998.

Rubio Heredia, Alfredo: "Cosas de Moratalla". Imprenta Moderna. Moratalla, 1915.

La actividad agraria en Pliego

José Pascual Martínez
Cronista Oficial de Pliego

1. La Agricultura, principal actividad económica de la villa de Pliego

La villa de Pliego ha tenido secularmente como principal fuente económica la agricultura. Su desarrollo ha determinado la vida social de sus vecinos. Como su término municipal es muy corto, no podemos circunscribir sólo a él el desarrollo agrícola operado a lo largo de su historia. Cuando la villa dependía de la Encomienda de Aledo, existía cierta correlación entre la actividad agrícola de sus vecinos y los datos aportados por las fuentes de la Orden de Santiago o del Concejo, pues gran parte del territorio que disputó Mula y finalmente se anexionó se consideraba «término litigioso» y los frutos de las tierras de los vecinos de Pliego aportaban el diezmo a la Orden. Cuando Pliego fue privado de parte de su territorio, los cultivos de regadío se realizaban dentro de su término municipal, mientras que la mayor parte de la agricultura de secano se ubicaba en tierras muleñas. Los avances en las técnicas del regadío han propiciado que también los campos puedan regarse, aunque se dedique mayoritariamente a cultivos propios de secano (almendro y olivo).

Hasta finales del siglo xv, subsistía el cultivo de productos de autoconsumo (panes, olivos y hortalizas) con los destinados al comercio (vino, pasas e higos), para los que se dedicaban las mejores tierras de regadío circundantes con la aljama. La repoblación de la antigua alquería impulsada por la Orden de Santiago dependía del reparto de lotes de viña. Con el paso de la propiedad a los colonos mediante censos de la Orden, el campo y la huerta fueron transformándose con el cultivo de plantas destinadas a las manufacturas textiles: el cáñamo, el lino y la hoja de morera para los gusanos de seda. Junto a esto, aumentó el culti-

vo de vid y olivo, ya que el excedente de vino y de aceite se podía vender durante todo el año y no es tan determinante la cercanía a los mercados como lo es en el caso de las hortalizas, las frutas y otros productos de la huerta. Este cambio se consolidó en el siglo XVIII. Sin embargo, en el siglo XIX cambió la coyuntura y se operaron grandes transformaciones en el sector agrícola con graves repercusiones sociales. La roturación de baldíos, la crisis de subsistencias desde los años 1762-65, la carestía, las malas cosechas y el cambio de mercados incide negativamente en la economía agrícola del pueblo. Veamos cómo se van operando estos cambios en Pliego.

Como en toda la región murciana, especialmente en las vegas de los ríos, la agricultura ocupaba a la mayoría de sus habitantes en la Edad Moderna. Su desarrollo propició el crecimiento económico y demográfico. En Pliego se cultivaba tanto en regadío como en secano. Todavía se mantenía la impronta marcada por la repoblación de la Orden y el cultivo de la vid predominaba en las tierras de la huerta, ocupando el 56,8 por ciento de sus parcelas. Pliego era excedentario en vino, y era el producto de intercambio que más beneficio le reportaba en el mercado regional[1].

Aunque en un porcentaje mucho menor, el labradío tenía gran importancia económica por la variedad de cultivos que se sembraban, tanto en el regadío como en el secano: además de trigo, maíz, lino, cáñamo y judías. La extensión del olivar era menor, pero tenía gran importancia por su elevada cotización. Con extensiones muy similar, se dedicaban tierras de regadío al cultivo mixto de hortalizas con moreral o de moreral cerrado que alcanzaba el 10,8 por ciento del perímetro de la huerta[2]. Además de estas especies de árboles, se cultivaban otras muchas, aunque en una proporción menor.

La mezcla —en la misma tahúlla o pedazo de tierra— de distintas especies de árboles era normal. Y entre estos árboles también era habitual que se cultivaran especies anuales. Según la descripción de las Respuestas Generales, en tierras de moreral de regadío se producían algunas calabazas, cebollas, garbanzos, habas, melones o panizo. Su productividad era muy grande. Las tierras de sembradura de regadío de la primera calidad producían cinco cosechas en tres años: sembrándose en el primero lino, y, recogido este, maíz para el forraje; en el segundo

1 Cf. José PASCUAL MARTÍNEZ (2006), *La villa de Pliego en la Edad Moderna (siglos XVI-XVIII)*, pp. 129-141.

2 Archivo General de Simancas (AGS), Dirección General de Rentas (DGR), 1ª remesa, libro 464, ff. 981-988, *Respuestas Generales de Pliego* (*Respuestas*), 7ª respuesta.

sembraban cáñamo primero y judías después; y en el tercero se sembraba trigo[3].

En el secano, se sembraban cereales o se dedicaban al olivar o viñas. En el monte se aprovechaba el pasto, o se recogía atocha y leña de romero, lentisco y pino para emplear la madera en la fabricación de colañas, carros, útiles de trabajo o enseres domésticos; para calentarse o transformarla en carbón vegetal[4].

En las averiguaciones realizadas para las Comprobaciones se señala que el trabajo de las tierras de secano era la escarda, la siega, la trilla, aventar el grano y acarrearlo de la era a su almacén[5]. En la viña de regadío, el riego, la poda, sarmentar, la escarda, cavar, vendimiar, conducir la uva a la bodega y pisarla. Los útiles que usaban los agricultores murcianos en sus faenas del campo y de la huerta vienen detallados en un documento que hace relación de los precios que deben cobrar por los distintos productos fabricados por los tejedores, sastres, cantareros y herreros de la capital. Se habla del arado –que era el romano– y la reja del arado, que rompe y airea la tierra; puntas, medias puntas, legones, azadas, azadones, hoz, corvilla, pala de mondar, podón y el dalle[6].

---

3 Las tierras de moreral de secano producían sólo la hoja. Las de sembradura de secano rendían una sola cosecha de trigo o cebada con un año intermedio de barbecho. Era un ciclo de cuatro años: trigo el primero, barbecho el segundo, cebada el tercero y barbecho el último. Los olivares de regadío y secano producían todos los años, pero un año la cosecha era abundante y el año siguiente escasa. Las higueras producían sus dos frutos, uno de brevas y otro de higos. Y las tierras dedicadas a frutales, viñas, etc. producían sus frutos correspondientes. Las tierras que quedaban para pasto eran muy escasas; *Respuestas*, 4ª respuesta. Téngase en cuenta que en las Respuestas los peritos que responden tienden a minusvalorar los productos obtenidos ya que se les pregunta con finalidad fiscalizadora.

4 *Respuestas*, 4ª respuesta.

5 AGS, DGR, 1ª remesa, leg. 1511, Las *Comprobaciones*.

6 El podón es una herramienta con mango a modo de martillo y una boca en forma de hacha y la otra en forma de cuchillo. El dalle es una guadaña. Su nombre viene del provenzal y el catalán (dall) y manifiesta la presencia de la repoblación catalano-aragonesa en el reino de Murcia. Archivo Municipal de Murcia (AMM), caja 18, nº 76, 26-VIII-1564. Cf. F. Chacón Jiménez (1979), *Murcia en la centuria del quinientos*, Murcia, pp. 221-222. Joseph Townsend (de. 1988), p. 323-328: «Los arados de esta zona asombran por su sencillez, pues la esteva, el dental y las planchas son una sola pieza. En realidad, se trata de un dental que tiene ensamblada una cama reforzada por una telera. De él nacen dos clavijas que tienen la misión de formar el surco. Tanto la esteva como la cama se pueden alargar mediante unas piezas cuando es necesario (...). Piezas como la laeta del dental, la cuchilla, las planchas anteriores y posteriores, la vertedera, la brida o cabestrante, el pi y la rueda o ruedas son evidentemente de creación moderna (...) En cuanto a las gradas, no llegué a ver ninguna».

2. La crisis agrícola del siglo XIX en la villa de Pliego

Desde la repoblación de Pliego, cuando todos los vecinos eran colonos, hasta la mitad del siglo XVIII, se fue estableciendo una diferenciación social entre los vecinos y el reparto de tierras por diversos factores que no podemos enumerar ahora. En esta época, se han establecido cuatro niveles en la escala social. Por encima de todos, una minoría de propietarios acomodados: labradores, ganaderos y pastores, con suficiente tierra o cabezas de ganado como para contratar jornaleros. En un segundo nivel se encontraban los pequeños propietarios que trabajaban directamente su tierra con los miembros de su familia, con escasos rendimientos que les impiden salir de la pobreza. En tercer lugar, una gran mayoría de vecinos que carecían de tierra o poseían tan poca que para vivir tenían que trabajar al servicio de otros, como jornaleros por días, o como colono por una vez al año. De entre ellos, salían también los del cuarto nivel que trabajaban tierras de otro mediante un contrato de arrendamiento o de aparcería, que permite al dueño retirar sin esfuerzo una parte de la cosecha. Ochenta y un jornaleros eran también arrieros[7].

Cuadro 1. Grupos socio-profesionales de pliego a mediados del siglo XVIII

Grupos	Total	%
Labradores	99	19,0
Jornaleros	216	41,6
Pastores	8	1,5
Servicios	37	7,1
Artesanos	6	1,1
Mayores de 60	32	6,1
Viudas	68	13,1
Solteras	6	1,1
Clero	19	3,6
Pobres e impedidos	28	5,3
TOTAL	519	100

Elaborado a partir del *Libro Vecindario* de Las Respuestas[8].

El principal propietario de la villa en el siglo XVIII era el Infante don Felipe, su comendador. El segundo era Pedro Ginés de Blaya, vecino Mula. Los

7 Cf. Pascual Martínez, J. (2006), pp. 114-127.

8 Archivo Histórico Provincial de Murcia (AHPM), Fondo Exento de Hacienda, Lib. 73, Vecindario de Pliego.

mayores propietarios de Pliego eran propietarios medios. Sólo don Agustín Rato Rodríguez superaba las 100 hectáreas (154,2813), con una renta de 27.870,50 reales. Sólo dos, don Miguel Rubio y doña Manuela Pérez, superaban los 5.000 reales de renta, con 26,98 y 24,97 hectáreas respectivamente. Los otros tres propietarios que superaban los 5.000 reales eran sacerdotes[9]. Durante el siglo XVIII no se produjeron tensiones sociales, como ocurrió lugares como Mula donde vivían los grandes hacendados de la comarca, donde fueron violentas tanto el siglo XVIII como en el siglo XVII.

Parece ser que los mayores desequilibrios sociales se presentaron más tarde, cuando con la desamortización, unas pocas familias se hicieron con el control de las tierras de la Orden y las de dominio común o eclesiástico, provocando mayores presiones sobre los arrendatarios. Además, a partir de la década de 1760, comenzaron a manifestarse los síntomas de una incipiente ruptura del equilibrio entre la población y la producción agraria. El alza moderada de precios y rentas de las tierras en el siglo XVIII hizo que se despertara «el hambre de tierras» (Richard Herr), como demuestra la repetida petición de roturar baldíos. La crisis de subsistencias de los años 1762-65 y el coste de los escasos alimentos levantó una ola de descontento por toda España. La abolición de la tasa de granos vino a dificultar las cosas, ya que subieron los precios. Ante esto, el gobierno —que sólo se había preocupado hasta entonces del desarrollo de la industria y del comercio— comenzó a plantearse la necesidad de una *ley agraria*, que más que sobre las técnicas agrícolas incidiría en la tenencia de tierras.

De 1790 a 1814, se vivió la peor etapa de la coyuntura agrícola. Las cosechas eran deficitarias y cada vez más cortas, como indica la disminución de la recaudación diezmal[10]; lo que provocó un brusco salto en los precios de los cereales. Estas alteraciones son indicadas por la fluctuación de los precios del agua de la fuente de los Caños en Pliego. Los precios de las horas del agua que poseía la Orden en la villa variaban en un corto espacio de tiempo desde uno hasta 20 reales, lo que nos muestra la gravedad de la situación cuando el año era especialmente seco. Desde 1810 a 1815 se rebajó la cantidad a cobrar del arriendo del molino por la falta de agua. En 1808, perece toda la cría de ganado menor; y en 1810 la Encomienda no puede vender la hoja de morera diezmada por la mortandad del gusano[11].

9 AHPM, Hacienda, leg. 3902, Libro de lo Real.

10 Disponemos de los datos que un documento oficial recoge sobre Lorca, por el interés que había en aumentar sus regadíos; Archivo Histórico Nacional (AHN), Consejos, lib. 51.574, nº 4.

11 Cf. Archivo de la Caja de Ahorros del Mediterráneo en Mula, Donación Sánchez

Gráfico 1. Año 2009, Anuario estadístico de la Región de Murcia 2017. Tomo II. Datos municipales. Expresado en hectáreas.

A mediados del siglo XIX, Madoz apunta que en Pliego se roturan 1.014 tahúllas, siendo 3.551 peonadas de viña y 544 fanegas de secano. En el pueblo existen algunos huertos plantados de naranjos, limoneros y otros árboles frutales[12]. Entonces predomina la triada mediterránea: en un quinquenio se recogían 800 fanegas de trigo anuales; 1.200 de cebada; 1.000 de maíz; 52 de centeno; 1.000 arrobas de aceite y 10.000 de vino. Además, produce el terreno cáñamos muy buenos, linos, legumbres y hortalizas. Hay unas 1.000 cabezas de ganado lanar, 1.500 de cabrío y 51 de vacuno, y muchas caballerías mayores y menores. Había cinco molinos harineros, otro de aceite y dos fábricas de aguardiente[13], así como varios telares de lienzos comunes[14].

El gran número de bodegas que existieron en la villa nos da una idea

Maurandi (ACAM), doc. 2-10-1, Libro de Cuentas de la Encomienda de Aledo en Pliego y Yéchar (años 1808-1825), f. 140.

12 Pascual Madoz (1846-1850), *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar.*

13 La Paz de Murcia, nº 11.564, 21-III-1892, hace referencia a la fábrica de anís de Bartolomé Martínez Párraga.

14 A mediados del siglo XVIII, el rendimiento del maíz en Pliego era espectacular si se comparan con los de otras zonas, ya que se llegaba a los 39,6 hectolitros por hectárea. En Jumilla y Librilla se lograba un rendimiento de 24,7 hl/ha., en Mula 24,3 hl/ha. El profesor Amalric, considera que 26 hl/ha., alrededor de 1.800, era "uno de los rendimientos récord en la península, comparables a las mejores del resto de países" (Amalric, Jean-Pierre. En el siglo XVIII: ¿una agricultura agarrotada? En *Orígenes del atraso económico español*. Barcelona Ariel, 1985, p. 23. En el regadío se asegurada al menos una cosecha anual mientras que en el secano, en el mejor de los casos, una cada dos años en las tierras de primera calidad. El maíz se alternaba con el cáñamo o con el lino. Estos factores inciden en la im-

aproximada de la importancia y trascendencia económica que tuvo la vid (véase el cuadro 2). Durante el siglo XIX fueron muy frecuentes las plagas del viñedo, pero la más graves fue la aparición de la Filoxera, motivo por el que desaparecieron muchas plantaciones.

Cuadro 2. Principales bodegas del pueblo en el siglo XX.

de 50.000 a 60.000 litros	de 15.000 a 25.000 litros	de 5.000 a 10.000 litros
7	**15**	**60**

Fuente: *Vida agraria y cultura material en Pliego,* pp. 65-66[15].

Una crónica del 21 de agosto de 1900, publicado en *Las Provincias de Levante* el día 23 cuenta que la filoxera apareció en un trozo de viñedo del término de Mula del pago de Perlas, propiedad del pleguero Bernardo Ortiz Valera, y se extendió hasta el viñedo de Dolores Martínez Rivas, en el pago del Juncal —en el término de la villa— a medio kilómetro aproximadamente del viñedo antes mencionado.

Aunque las almazaras funcionaban en turnos de día y de noche, el cultivo del olivo también disminuyó tanto que, a finales del siglo XX, dejaron de moler.

3. Desarrollo agrícola en el siglo XX en la villa de Pliego

El cultivo de la vid perdió su importancia y disminuyó su cultivo. También el cultivo del cereal y del olivo dejaron de ser productos competitivos. El agricultor prefirió importarlos y ocuparse en frutos que pudiese colocar mejor según las demandas del mercado. Se impuso así un nuevo

portancia del regadío frente al secano, con una mayor variedad de cultivos. En el secano prevalecía el cultivo de los cereales.
Aunque la huerta sembrada de maíz en Pliego producía grandes rendimientos, este no llegó a expulsar al trigo, como ocurrió en Galicia. Su adaptación fue perfecta y transformó el paisaje agrario, a la vez que, como señala Juan González Castaño, el desarrollo de este cultivo fue uno de los factores que incidió en la bajada del precio del trigo, de diciembre a marzo, ya que "el maíz se planta en junio-julio y se recoge precisamente, en el otoño", González Castaño, Juan, "El precio del trigo y las crisis de subsistencias en la comarca del Río Mula en la segunda mitad del siglo XVIII", En Anales de la Universidad, Murcia 1984, vol. 43, nº 3-4, p. 175. al ser un cereal panificable para las clases humildes servía para disminuir la demanda de trigo y con ello descender su precio.

15 Rosa Mª Hervás Avilés et al. (coord.) (1995), *Vida agraria y cultura material en Pliego*, Fundación Centro de Estudios Históricos e Investigaciones Locales de la Región de Murcia, Colección *Murcia recupera ¿Somos?, ¿qué fuimos?*, Murcia.

modelo agrícola en el que el autoconsumo dejaba de ser el fin primero para impulsar la comercialización e industrialización, lógicamente a un nivel muy limitado. Se producía así una tardía «industrialización» del campo, basada en la mejora de las semillas, el uso de abonos no orgánicos, insecticidas y nuevas técnicas de cultivo. El ganado vacuno dejó de usarse como animales de tiro, sustituido por los mulos primero, y por medios mecánicos a partir de la segunda parte de la centuria. Además, se amplió la zona de regadío mediante la extracción del agua de pozos, dejando de depender de que los manantiales manasen.

En los años 60 comienza a imponerse el motocultor, el tractor y la cosechadora, quedando atrás el esfuerzo humano que suponía la siega con la hoz, la saca de las mieses a la era, la trilla diaria, la aventa, etc., o la cava con azadón. El remolque sustituyó al carro de mulas, reduciendo el tiempo gastado el desplazamiento de la producción. Esto repercutió en una emigración constante de mano de obra campesina hacia las ciudades; sobre todo los jóvenes, que se marchaban al cumplir el servicio militar y se envejeció la población activa. La introducción de frutales y la mecanización concentraron la población en el núcleo urbano y se fue despoblando el campo. La población aumentó con índices de crecimiento nunca alcanzados ni registrado luego en todo el siglo. La emigración adulta masculina es general hasta principio de los años ochenta, y persiste ante la necesidad de poseer y cultivar mayores extensiones para mantener un mínimo nivel adquisitivo.

El cultivo predominante desde los años sesenta hasta avanzado el siglo fue el del albaricoquero, en las variedades de búlida, real fino y perla, comercializándose en fresco y en conserva. Las primeras fábricas de conservas podríamos clasificarlas de artesanales, pero supusieron la ocupación de mano de obra femenina que aportaba un plus a la economía familiar para la que la agricultura resulta insuficiente. La Sociedad Cooperativa «La Pleguera», fundada a principios de los sesenta, fue la que mayor tiempo subsistió, pero finalmente no pudo sobrevivir a la crisis de la industria conservera. Otras fábricas de conservas vegetales fueron la de «Ros Gómez» y la fábrica de conservas vegetales de Francisco Toral situada en «Las Anguilas», con una vida muy corta.

En las tierras de secano, la triada mediterránea desapareció totalmente. Las ultimas vides con la aparición de las denominaciones de origen del vino. En su lugar se cultivó el almendro, árbol muy bien adaptado a su climatología. En 1980 se duplicó la extensión de la plantación de este árbol.

La propiedad particular de las aguas de la fuente de las Anguilas fue un

constante problema, y su uso creaba serios conflictos entre los propietarios del agua y los regantes[16]. Para paliar este problema se creó en el año 1945 el Grupo de Colonización de la huerta del Cherro, en el que se unieron cuatrocientos propietarios que representaban a dos mil cien habitantes de los tres mil que poseía entonces la villa, y cultivaban pequeñas parcelas que sumaban más de mil trescientas tahúllas. El caudal del manantial dependía, como escribía Ortega, de la fluctuación de años lluviosos (y con nieve) y los años secos, pudiendo causar destrozos en las construcciones o secarse totalmente[17]. La explotación de los acuíferos, así como la creciente masa forestal, forzaron a buscar agua alrededor del manantial. Ahora se usa un pozo situado casi a un kilómetro del manantial en dirección Este-Sureste.

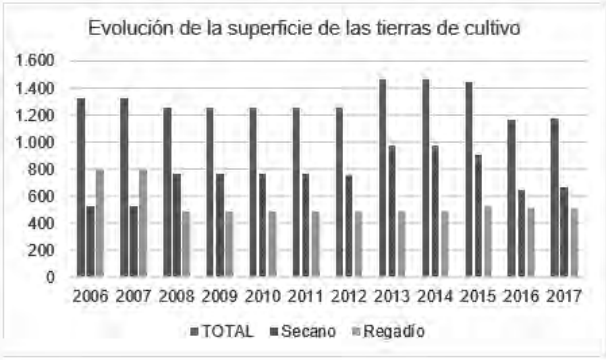


Gráfico 2[18]

En el gráfico 2 vemos la variación de la superficie dedicada a cultivos de regadío. Debemos tener en cuenta, como ya vimos, que los vecinos de Pliego cultivan también tierras del término de Mula. Si se incluyeran las posesiones del término vecino, las variaciones o la evolución de la superficie cultivada sería mayor. La urbanización de la parte alta del barranco del Juncal y parte de la Huerta Vieja, así como la construcción de viviendas en parcelas tradicionalmente dedicadas al regadío inciden en estos datos.

16 Cf. José Pascual Martínez (2019), «El desarrollo de la huerta de la villa de Pliego», en Ricardo Montes Bernárdez (Coord.), *El agua a lo largo de la historia en la Región de Murcia*, XII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia, pp. 413-440, (433-439).

17 Fray Pablo Manuel Ortega (1740), *Descripción Chorográfica del sitio que ocupa la Provincia Regular de Carthagena de mi Padre San Francisco*, edición de José Ortega Lorca, Diputación de Murcia, 1959, pp. 41-42.

18 Estos gráficos se han realizado a partir de datos de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. Estadística Agraria Regional. En hectáreas (Fecha de actualización: 14/06/2018).

En definitiva, aparte del clima y los problemas de riego, los productos que se cultivan dependen de su comercialización. Por esto, es importante la labor que desarrolla la cooperativa «Vega de Pliego» en los últimos treinta años. En la actualidad unos setecientos socios, comercializan con más de diez millones de kilos de albaricoque, almendra, oliva, melocotón, naranja y limón. Productos de arbolado que se pueden cultivan en escalas diversas de extensión de propiedades y de parcelas, tanto por agricultores dedicados enteramente a su labor como otros que cuidan pequeñas propiedades.

El principal cultivo es la almendra, con cerca de 2.500 hectáreas plantadas. Su cosecha depende de la climatología. La oliva ha recobrado su antigua importancia, debido a que la cooperativa elabora aceite, principalmente la variedad monovarietal arbequina, con una producción anual en torno a los dos o tres millones de kilos de aceituna recogida por la cooperativa. Los tipos de cultivos (gráfico 3) nos muestran que no es una agricultura intensiva y la escasa comercialización o su estacionalidad.

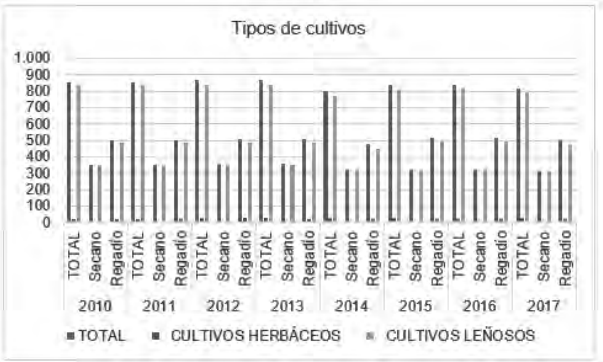


Gráfico 3

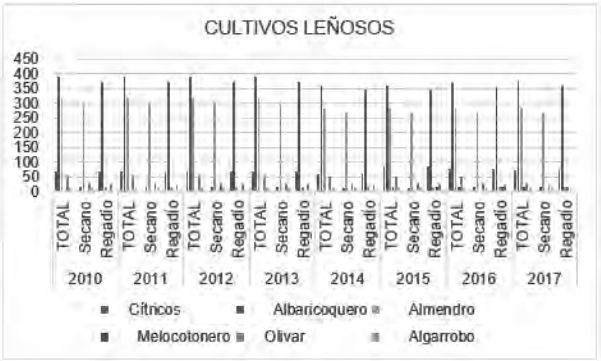


Gráfico 4

El Raal, tierras, cultivos y heredades

Mercedes Barranco Sánchez.
Vicepresidenta de la Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia.

Introducción

Raal es el topónimo, el nombre propio, de una extensión de tierra en la Vega del Río Segura de Murcia, y lo es también de dos cauces del regadío tradicional murciano[1] que fecunda, entre otras, esta misma extensión de tierra[2].

Un alto porcentaje de investigadores dan por cierto el origen árabe del nombre[3] pero cabe destacar a Robert Pocklington[4] que coincidió en que la forma "Raffal Abenayçam" (el verdadero punto de partida para el actual nombre: Raal), procede del árabe "Rhal Ibn cIsám"; esto es, el "cortijo de Ibn cIsám"[5] y tras perder el segundo elemento del topónimo "Abenayçam", quedó sólo "Raffal" y luego Raal. En cuanto a su signifi-

1 *Acequia Vieja del Raal* que nace de Benefiar por la izquierda enfrente de Llano de Brujas, y después pasar cerca de esta pedanía se aproxima al río, siguiéndolo hasta El Raal, llegando al límite de la provincia de Alicante *y la acequia Nueva del Raal* se toma del Azarbe Mayor del Norte, por la derecha enfrente del Esparragal, regando tierras situadas al norte de la Acequia Vieja de El Raal, y vuelve al azarbe mayor al alcanzar el límite de la provincia de Alicante.

2 Linda al norte con el municipio de Santomera, al este con los de Orihuela y Beniel, al sur con Alquerías y al oeste con Cobatillas y Santa Cruz.

3 Abelardo Merino Álvarez, en su *Geografía histórica de la provincia de Murcia*, pág., 45 nos dice ya por entonces –en época musulmana- se llamaban como hoy los partidos y caseríos de …Raal. En esta misma línea el historiador Francisco Arnaldos afirma que <<los parajes y acequias de la huerta que los árabes designaron con términos de su idioma continuaron vigentes aún después de la castellanización de la vega murciana entre ellos El Raal, en su libro Alquerías. Un pueblo de la huerta murciana en la edad media.

4 Pocklington, R., Estudios toponímicos en torno a los orígenes de Murcia, páginas 225-226.

5 Propiedad de la familia de Abü Yacfar Ibn cIsän, fundador del consejo de hombres sabios que gobernó el estado independiente de Orihuela entre los años 1239-

cado, según el mismo autor, Raal es "*Cortijo de Secano*"[6]. Esta denominación viene de la época en que la zona aún no se encontraba con regadíos o que si estuvieran fueran de difícil acceso, debido a la altura del terreno[7].

1.-La heredad de los jesuitas o "frailes teatinos"

En el siglo XIII y al tratar el repartimiento de las tierras por Alfonso X el Sabio, cuya finalidad era que se cultivaran las tierra entre los caballeros y peones que intervinieron con el rey castellano a la hora de la expulsión de los árabes de sus posesiones pero esto no fue tan fácil ya que la lejanía respecto a la ciudad[8], donde se desarrollaba la vida social, además de encontrarse más segura por sus murallas, unido a las pocas porciones de tierra que en definitiva les había correspondido en los repartos, y las dificultades para cultivarlas por las frecuentes riadas, fueron razones más que convincentes para su progresivo abandono.

El abandono de las tierras y las sucesivas riadas fueron determinantes para que no se extrajeran productos de ellas, hasta el último tercio del siglo XVI, pero fue en definitiva el siglo XVII cuando la tierra de El Raal vuelve a ser productiva debido al impulso del sistema de regadío implantado por los árabes y la ampliación de terrenos para cultivar, lo que hizo que hubiera nuevos asentamientos

Para este relanzamiento fue clave y decisivo que los miembros de la Compañía de Jesús o mal llamados en un principio "frailes teatinos", tuvieran posesiones en esta zona donde llevaron a cabo el desecado de las tierras que poseían para su posterior cultivo[9].

La Compañía de Jesús, al amparo del obispo Esteban Fernández del

1266 de Molina López, E. *El círculo político-literario de la 'Wizära c'Isämiyya'*… pp. 64-71.

6 En esa misma línea se mueve Bernal Segura al señalar que del verbo árabe "rahl" (acampar, trasladarse de un lugar a otros, emigrar) se derive "rahal" (que puede ser indistintamente cortijo, posada, masia, alquería…) término que luego será adaptado a nuestra lengua en diferentes formas: Rafal, Rafol, Rafales, Rafalet… y Raal.

7 De hecho, existe al día de hoy un paraje que se le sigue llamando El Secano.

8 El Raal se encuentra a unos diez kilómetros de la ciudad.

9 Los "frailes teatinos" nunca tuvieron conventos en Murcia; a esta orden, cuyo nombre oficial es de "clérigos regulares", aprobada en 1524 les proviene el nombre de "teatino" del título que tenía Juan Pedro Caraga, obispo de la ciudad italiana de Chieti (Theate), "episcopus Theatinus" que fue el primer superior de dicha orden y Papa (PauloIV). La Compañía de Jesús, fundada por San Ignacio de Loyola en 1534, con clérigos regulares (igual que los teatinos) usando el mismo tipo de sotana, fajín y bonote, por lo que en Italia las gentes les confundían llamándoles

Almeida, funda su colegio e iglesia en Murcia en 1557[10] y para el mantenimiento del mismo recibieron gratuitamente tierras en distintos lugares de la huerta murciana, entre estos en El Raal. En agosto de 1557 y por escritura de donación ante Juan de Jumilla, escribano de la ciudad de Murcia, el obispo Almeida dejó para el Colegio entre otros bienes:

> *"Una Heredad de 300 tahúllas, en la Huerta desta Ciudad y pago de Benifiex, con una casa y una Barraca, que están dentro de otra Heredad, linda por medio día el Río Segura, levante con Azequia de Raal, tramontana con el camino viejo de Orihuela, y poniente con el otro Río de Segura"*[11].

Las posesiones de la Compañía de Jesús fueron en aumento, sus miembros intervinieron en el control de las riadas con obras de encauzamiento en el mismo río, redimiendo curvas que el cauce tenía junto a sus heredades, consiguiendo de esta forma no sólo evitar los destrozos que pudieran ocasionar otras riadas, sino también aumentar las extensiones de terreno cultivable aprovechando las curvas eliminadas al río. De igual manera y a finales del siglo XVII, intervinieron en la apertura de nuevo cauce del Azarbe Mayor consiguiendo de esta forma evitar los estancamientos de agua y hacer más fértiles las tierras, aminorando, a su vez, la incidencia de enfermedades en la población y en los animales.

Las Tierras eran trabajadas directamente por los religiosos o cedidas a los vecinos, por las que debían abonar los rentos establecidos; normalmente prevalecía la segunda forma de control de las tierras, ya que aquéllos centraron su principal labor en la enseñanza en el Colegio de Murcia, manteniéndolo con las rentas de la explotación de las tierras.

Las posesiones que éstos tenían en El Raal, así como los cultivos y rentas, se pueden conocer por las declaraciones y censos que realizaron en los litigios que mantuvieron en el siglo XVII con el Cabildo Catedralicio por el privilegio que deseaban mantener de no pagar los diezmos, litigios que fueron favorable para la compañía de Jesús[12].

---

de igual forma (teatinos); a partir del Concilio de Trento (1545) pasaron a llamárseles jesuitas.

10 GUTIERREZ-CORTINES CORRAL: *Renacimiento y arquitectura religiosa en la antigua diócesis de Cartagena*, Murcia, 1987, págs. 491-513. Este colegio es la actual sede de la Presidencia de la Comunidad Autónoma de Murcia.

11 Archivo Histórico de la Provincia de Toledo (Compañía de Jesús). Tomo II. Extractos de Fundaciones, c-370-II, pág. 561. Estas tierras corresponderían a la conocida casa torre de los teatinos con su ermita y El Secano.

12 Archivo Histórico Nacional: *Pleito sobre diezmos entre los jesuitas de Murcia y el cabildo de canónigos de Cartagena*. Decisión a favor del Colegio, lég. 810/21.

En dichas declaraciones el Colegio de la Compañía de Jesús de Murcia[13] manifestó tener dos casas de labor controladas directamente por los religiosos: *la primera es en Molina y la segunda en Rahal...En Rahal contando conjuntamente las tierras que ay en Santomera abra con todo como setecientas tahúllas poco más ó menos. Destas serán moreral y viña las quatrocientas y demás de tierras blancas.*

Puedo añadir que en el año 1738:

> *"en el Padrón de las tahúllas que comprenden en el pago de heredamiento de la acequia Nueva de El Raal y respecto al Colegio de la Compañía de Jesús, les regaba 252 tahúllas con 4 octavas y que la acequia Vieja del Raal, 882 tahúllas con una octava y 8 braz*as, según el padrón del 24 de marzo de mismo año"[14].

En 1767, bajo el reinado de Carlos III y de acuerdo al Real Decreto de 27 de febrero de dicho año, por el que se autorizó la expulsión de España de la Compañía de Jesús, al realizar el inventario de bienes de que disponían para incautárselos se sabe detalladamente las pertenencias, arrendadores, casas, barracas y rentas que en junio de 1767 y 1768 debían abonar cada arrendador por la producción de las tierras[15].

En este año el huerto de la casa-residencia o casa-torre estaba plantado de limoneros y naranjos; y las 180 tahúllas que dependían directamente del colegio, aunque eran administradas por Domingo Larrosa, estaban sembradas:

> *40 tahúllas de trigo, 8 de lino, 18 de alfalfa y las demás de barbecho para sementero de panizo. Hay además construidas dos barracas de seis andanas y otras de cuatro para la cría de la seda, de cuenta del colegio*[16].

---

13 Archivo Catedral de Murcia: Memorial por el que la Compañía de Jesús no debe pagar diezmos por ciertos privilegios expresados, leg. Nº 20, s. XVIII.

14 Archivo Municipal de Murcia. Legajo 3954. En el año 1749, seguían manteniendo los jesuitas las mismas tahúllas y el mismo número de horas de riego que iban desde *las cuatro de la tarde del lunes hasta las cuatro de la tarde del miércoles.*

15 Referido a la producción de la hacienda de El Raal, en 1767 era de "155 libras de seda fina, 25 libras de seda redonda, 230 fanegas de trigo, 3 fanegas de linuezo, 60 arrobas de lino, 2.150 arrobas de paja. Valor de los capones de 1767: 300reales. Datos de ARNALDOS PEREZ en *los jesuitas en el Reino de Murcia*; *hacienda del Raal*, pág. 39.

16 ARNALDOS PÉREZ, M.: *Los jesuitas en el Reino de Murcia*, Murcia, 1980; Hacienda del Raal, pág. 39.

Es de resaltar que ésta hacienda fue la más extensa que tuvieron los Jesuitas en toda la huerta de Murcia; aunque a mediados del siglo XVI les fueron donadas 300 tahúllas, después en el XVIII habían aumentado hasta 2.197 tahúllas de riego arrendadas en la huerta además de un huerto de 180 tahúllas dependiente del mismo colegio; en este mismo año 1767 la hacienda de Molina se elevaba a 979 tahúllas y de las haciendas sueltas de que disponían en distintos puntos de la huerta la más grande correspondía a Llano de Brujas con 248 tahúllas siguiéndole Beniaján con 110 tahúllas[17].

Las tierras y propiedades de los jesuitas fueron posteriormente subastados en lotes cuyas cantidades oscilaron entre las 50 y 100 tahúllas cada uno, a excepción de Francisco Antonio Cagigal que adquirió 536 tahúllas, Mateo Tomás con 183 tahúllas, Juan López Lobo con 169 tahúllas y el Marqués de San Mamés que compró 146 tahúllas; las casas y barracas fueron igualmente subastadas con las tierras[18].

A principios del siglo XIX volvieron los jesuitas a España[19], el Papa Pío VII restableció la Orden y tras la Guerra de la Independencia, al regreso del rey Fernando VII de su destierro, por Decreto de 29 de Mayo de 1815 se restaura nuevamente la Compañía de Jesús creando la "Junta de Restablecimiento" para la repatriación de los jesuitas y devolverles las casas y bienes, resolución nada fácil de llevar a cabo; si bien y volviendo nuevamente a El Raal, en 1819 el apoderado del Colegio de la Compañía de Jesús de Murcia certificaba y juraba *que las fincas que disfruta este colegio en la actualidad, su producto total y cargas que tiene sobre sí es como sigue:... Cargas. Por la contribución general de Reyno se han pagado quatrocientos y treinta y cinco reales, diez y seis marfavedies por los rentos que hacen a este colegio en las tierras de que están impuestos en la hacienda del Raal, cuyos descuentos se han hecho a los zensalistas, a Don Francisco Aguilera como Apoderado de Doña Catalina Antioneta y a Don Agustín Castañeda como Apoderado del Señor Conde de Almodovar*[20].

Con la resolución de 1868 fue nuevamente suprimida, dispersándose la Compañía y pasando al exilio, y en el reinado de Alfonso XIII, a partir de 1877, volvieron del exilio reorganizándose nuevamente, pero las tierras de esta heredad ya no las recuperaron.

17 Ídem. 16, págs. 39, 40 y 41.

18 Ídem. 16, págs. 206 y 207.

19 Revuelta Gonzáles, M.: *La Compañía de Jesús en la España Contemporánea*. Tomo 1:" Supresión y reinstalación (1868-1883)", y tomo II: "Expansión en tiempos recios (1884-1906)", Madrid, 1984.

20 ACM: Declaración de bienes y rentas del Colegio de la Compañía de Jesús. Murcia, leg. Nº 10 (1787-1829).

2. Los morerales del siglo XVIII

En Murcia, y tras la reconquista por Alfonso X el Sabio, fue en el siglo XVI cuando empezó a tener trascendencia la seda, de tal manera que el Concejo planteó en 1570 *"que se escriba a su Magestad, pidiendo licencia para que se queden en la ciudad quinientos moriscos para la cría de la seda y granjería de ella por ser tan importantes para el reino de esta ciudad"*[21]; y en el siglo XVII con el cultivo de las variedades de moreras, "*Morus nigra*" y "*Morus blanca*", resistentes a las heladas y al poco riego, además de la progresiva elaboración y comercio de la seda, adquiere esta tal magnitud que de ella va a depender casi exclusivamente la vida económica de la huerta de Murcia y la misma capital, hasta bien entrado el siglo XIX. Con el descubrimiento de otros tejidos la seda decae progresivamente, aunque hasta mediados del siglo XX se continuó criando este gusano, el "*Bombyx mori*".

El Raal, como huerta de Murcia, fue otro de los lugares donde la crianza del gusano de seda tuvo una gran importancia, si bien esta tradición comenzó más tardíamente que en otros parajes debido principalmente al proceso de desecación de las tierras para el cultivo de moreras.

En el siglo XVIII, y según los datos del catastro del Marqués de la Ensenada, los morerales de la huerta se clasifican en varios tipos, entre ellos: de secano y de labradío, referido a "*Aljada y Raal se caracterizaban por ser pagos en donde las explotaciones de secano no eran excepcionales, lo que indica la escasez general de los riegos de estas tierras, que contaban para ello con las aguas sobrantes de otras acequias*"[22] según Pedro Olivares; sin embargo, el mayor porcentaje de morerales que tenía la acequia Vieja de El Raal eran casi todos de labradío y de buena calidad según el mismo autor.

La extensión total de moreral según dicho catastro referente al Heredamiento Mayor del Norte o Aljufía, en el pago de El Raal, con una extensión de 896,52 Has., era de labradío 364,35 Has.; esto es, el 40,82% de dicha extensión[23].

Los morerales pertenecientes a eclesiásticos en el pago de El Raal y según el catastro del Marqués de la Ensenada ascendían a un total de 11.695 áreas y 18 centiáreas de labradío, el más extenso de todo el Here-

21 AMM: Ac. Cap.: 26 de diciembre de 1570, citado por Chacón Jiménez, F.: *Murcia en la centuria del quinientos*, Murcia, 1979, pág. 24.

22 Olivares, P.: *El cultivo y la industria de la seda en el siglo XVIII*, Murcia, 1976, pág. 62.

23 Según Tabla nº VII elaborada por Pedro Olivares; Ídem. 22, pág. 63.

damiento Mayor del Norte; le seguía Monteagudo, con 5.989 área y 57 centiáreas. En el Heredamiento Mayor del Mediodía el pago de mayor cuantía correspondía a Aljucer con 6.473 áreas; todo ello de labradío[24]; si bien en todo el Heredamiento Mayor del Norte y teniendo en cuenta la superficie real ocupada de moreral según los diferentes tipos se encontraba en primer lugar La Arboleja y después El Raal.

3. Variedades de cultivos

Las tierras de El Raal fueron las más tardías en cultivarse en la huerta de Murcia, ello posible con el proceso de desecación que se inició en el siglo XVI y se intensificó en el XVII, aunque fue el siglo XVIII el de mayor auge de la productividad de cultivos. Viñas, cereales y morerales fueron los cultivos que más predominaron durante los siglos XVII y XVIII y aunque es difícil precisar con exactitud la evolución de otros tipos de cultivos, así como la proporción entre los mismos en esta pedanía, al quedar incluida en los censos agrarios como "*Huerta de Murcia*", si se puede hacer algunas consideraciones.

Las patatas, en las dos variedades que más se producen en la huerta murciana (la temprana, que se recolecta en mayo, y la tardía, que se recolecta en diciembre), es un tubérculo que tradicionalmente ha ocupado grandes extensiones de tierra en la zona NO. de la huerta: Puente Tocinos, Llano de Brujas, Los Garres, Santomera, El Raal… siendo más abundante en las pedanías con menos arbolado cercanas al río[25].

Las alcachofas, casi un monocultivo, sobre todo en la Vega Baja del Segura, fueron expandiéndose su crianza hasta esta pedanía, que tuvo un gran auge con el inicio del manipulado del "alcancil" para realizar las "perolas".

Los pimientos fueron otras de las plantaciones que no sólo ocuparon grandes extensiones de terreno con su cultivo, sino que a su vez se convirtieron a finales del siglo XIX y hasta mediados del siglo XX en la base de la economía de las familias, ya que absorbía, durante la temporada el trabajo del vecindario, no sólo en el proceso de cultivo sino también en el tratamiento de secado y traslado a los molinos pimentoneros.

La menta, se introdujo en torno a los años 60 en esta zona de la huerta y tuvo una expansión, sobre todo en Monteagudo, Casillas, Lla-

24 Ídem. 22, págs. 237 y 239.

25 Calvo García Tornel, F.: *Continuidad y cambio en la Huerta de Murcia*, Academia Alfonso X el Sabio, 1982. Pág. 192.

no de Brujas y El Raal, zonas éstas en las que históricamente se han conocido como *"el valle de la inundación"* y donde la capa freática se encuentra muy alta; es decir, los terrenos tienen a poca profundidad una capa impermeable que obstaculiza el drenaje descendente, facilitando por el contrario la contención de aguas y humedad, factores estos que son óptimos para el cultivo de la menta.

En las inmediaciones de esta pedanía se instalaron varias destilerías para realizar el proceso de extracción de las sustancias activas que contienen estas plantas, como es la esencia de menta "óleum menthas piperitea", cuyo componente principal es el mentol, utilizado por sus propiedades medicinales. También la esencia de menta se usa para realizar licor.

El cultivo de los cítricos (naranjos y limoneros) no han tenido un desarrollo significativo en esta zona de la huerta, precisamente por ser tan alto el nivel freático de las tierras.

4. Las perolas o el manipulado de las alcachofas

Los alcanciles, supuso un gran empuje y lanzamiento de la población femenina (siglo XX) en esta pedanía. El manipulado y la transformación de la alcachofa para extraer su parte carnosa se convierte en el motor de la economía familiar y empresarial hasta tal punto que se ha dado en llamar a esta tarea como "*las perolas de oro".*

La alcachofa o" *alcanci*l" según el argot popular, es la flor del cardo que forma cabezuelas globulosas y espinosas en esta planta herbácea, originaria de la cuenca mediterránea y que ya conocían los egipcios, griegos y romanos.

La *"perola"* se obtiene de las flores de los cardos tras haberles separado del tronco la base de la misma flor y rasurado la hojas o lígulas. Finalmente se debe limpiar toda la zona interior compuesta por una masa de pelos carnosos. Un cuchillo bien afilado y una cucharilla, también de bordes afilados, para "sacar el pelo" son los instrumentos básicos de este trabajo. Se le denomina *"perola"* por su forma similar a un perol, semejante a media esfera, pero de dimensiones reducidas. Es de color blanco y para evitar el proceso de oxidación se mantiene en ácido cítrico.

La procedencia de esta forma de explotación de la alcachofa tiene su origen en Francia, concretamente en la comarca de la Bretaña. Allí trabajaron y adquirieron conocimientos sobre este de tipo de labor los

emigrantes de El Raal en los años 50 y 60 del siglo XX, decidiéndose posteriormente, al regreso a su tierra, a implantar el oficio.

En los años ochenta del siglo pasado es cuando tuvo mayor auge esta actividad, más de treinta millones de kilos de alcachofas se trabajaban en toda la campaña, desde Navidad hasta el inicio del verano; y no sólo en El Raal sino también en poblaciones limítrofes se expandió la actividad impulsada por el colectivo empresarial de El Raal.

Toda una cadena de trabajos, además de la manipulación de las alcachofas, que realizan casi exclusivamente el sexo femenino, se pusieron en marcha: ampliaciones de terrenos de cultivo y de forma intensiva, los transportes y el aprovechamiento para alimento de los animales de las hojas de las alcachofas han sido algunas de las repercusiones que ha llevado consigo "*las perolas*".

Pero los problemas principales de esta pedanía han sido y son (actualmente en menor cuantía y peligrosidad) las violentas crecidas del Río Segura y de su afluente el Guadalentín que han tenido causa directa en las crisis del regadío raaleño y cultivo de sus tierras.

Hoy por hoy la superficie que se trabaja sólo ofrece una agricultura de autoabastecimiento principalmente. Pero junto a la agricultura, en la localidad se han desarrollado diversas empresas dedicadas, sobre todo, al proceso y manufactura de hortalizas y su exportación. Tanto en conserva como ultra congelada.

5. Bibliografia

Arnaldos Martínez, F. 1973. *Alquerías, un pueblo de la huerta murciana en la edad media.* Murcia, Universidad de Murcia.

Arnaldos Pérez, M. 1980. *Los jesuitas en el Reino de Murcia,* Apuntes históricos. Murcia, Biblioteca del molinense.

- 1976. *Molina y la Casa de la Compañía.* Murcia, Biblioteca del molinense, vol. II.

Barranco Sanchez, M.; Herrero Carcelén, M. 1996. *Historia de El Raal. Murcia, Editorial KR.*

Bautista Vilar, J. 19992. *Cuadernos de Estudios Benielenses, 1.*

Calvo García-Tornel, F. 1987. *La formación del paisaje agrario de la huerta de Murcia.* Murcia, Real Academia Alfonso X el Sabio.

- 1971. *Aspectos de la evolución de la propiedad territorial en la huerta de Murcia,* en Papeles del Departamento de Geografía, Murcia, Universidad de Murcia.
- 1982. *Continuidad y cambio en la Huerta de Murcia,* Murcia, Real Academia Alfonso X el Sabio.

GÓMEZ ORTIN, F. 1992. *El topónimo murciano "los teatinos".* Murgetana, Murcia. Real Academia Alfonso X el Sabio.

GUTIÉRREZ CORTINES, C. 1987. *Renacimiento y arquitectura religiosa en la antigua diócesis de Cartagena (*Reyno de Murcia, Gobernación de Orihuela y Sierra del Segura). Colegio de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Murcia.

MERINO ÁLVAREZ, A. 1981. *Geografía histórica de la provincia de Murcia.* Murcia, Academia Alfonso X el Sabio.

OLIVARES GALVAÑ, P. 1976. *El cultivo y la industria de la seda en el siglo XVIII en murcia.* editorial regional de murcia.

POCKLINGTON, R. 1990. *Estudios toponímicos en torno a los orígenes de Murcia.* Murcia, Academia Alfonso X el Sabio.

REVUELTA GONZÁLEZ, M. 1984. *La Compañía de Jesús en la España Contemporánea. Supresión y reinstalación* (1868-1883). Santander, Universidad Pontificia de Comillas.

- 1991. *La Compañía de Jesús en el España Contemporánea. Expansión en tiempos recios* (1884-1906). Santander, Universidad Pontificia de Comillas.

TORRES FONTES J. 1990. *Repartimiento y repoblación de Murcia en el siglo XIII*, Murcia: Academia Alfonso X el Sabio.

Origen de la huerta de Ricote. Siglo x

Dimas Ortega López
Cronista Oficial de la Diócesis de Cartagena
Cronista Oficial de la Villa de Ricote

Fundamentación histórica

Cuando en abril-mayo de 713, en virtud del pacto de Teodomiro, un pequeño grupo de bereberes que acompañaron al conquistador del sureste hispano Abd al Aziz ibn Musa, escasamente islamizados y nulamente arabizados[1], se instala en Guid Rocot, contemplan una población de tradición hispano romana, de lengua latina en fase romanceada, asentada en la importante ciudad de Rikut en Novus, conocido hoy como yacimiento de Salto de la Novia en el límite de los actuales municipios de Ojós Ulea. Tal yacimiento arqueológico, en opinión de Jesús Joaquín López[2], opinión que compartimos, es un "*oppidum*" formado por dos núcleos: una ciudad fortificada a la ribera del rio y una meseta más elevada que servía de refugio a la población en situaciones de inestabilidad. Ambos núcleos están comunicados por dos pequeños desfiladeros uno de ellos artificial. En esta ciudad de origen preromano y de habitabilidad ininterrumpida hasta el siglo ix ocurrió el suceso narrado por Ibn Hayyan en su *Muqtabis 116-117*, en la llamada Campaña de Tudmir de

1 La escasa arabización de los bereberes llegados a Tudmir en los inicios del siglo viii es un dato destacable para comprender la lenta evolución hacia el arabismo e islamismo de la población valricotí que no llegó a inculturizarse completamente hasta la segunda mitad del siglo x. La primera oleada bereber que llegó a Rikut, neoconversa, eran de tradición cristiana muy afianzada desde el siglo II en Ifriquiyya. No olvidemos al bereber Agustín de Hipona y su escuela africana. Los bereberes de Abd al-Azi formaban parte de la primera generación conversa al Islam y, por tanto, con un conocimiento y práctica del Islam muy débil. Se profundizará infra en este concepto.

2 Lopez Moreno, Jesús Joaquín, *El Valle de Ricote a través de sus fortalezas*, Natursport, Murcia, 2008, pp. 18 ss.

896[3]. A esta ciudad, en el artículo citado, la llamamos Rikut o primitivo Ricote cuya población debió ser numerosa al haberse contabilizado por estudios arqueológicos cerca de 200 viviendas de las cuales solo hay excavadas seis en la zona limítrofe con el rio. En la segunda mitad del siglo IV la población ya había sido cristianizada pasando posteriormente a depender de una de las dos sedes episcopales más cercanas y equidistantes de Rikut: Ello (Hellín) o Begastri (Cehegín).

Los cristianos tardo romanos de Rikut se dedicaban principalmente a la ganadería, agricultura y comercio. La abundancia de agua propició la explotación de la tierra en parcelas ribereñas que con frecuencia eran arrasadas por las inundaciones y riadas lo que propiciaría posteriormente el traslado de la explotación agrícola a lugares más seguros como veremos más abajo. El "oppidum" ricotí, ubicado en el centro geográfico y más estratégico del Valle, protegido a la vez por las dos puertas del angosto territorio: Bolvax y Archena, pronto se convirtió en el centro administrativo donde la población llevaba una vida cotidiana pacífica y tranquila que sólo fue interrumpida a partir de mediados del siglo VI con la presencia de los bizantinos en Cartagena y la creación de la provincia de Hispania en el período de 552-625 que provocó la guerra entre visigodos y los orientales recién llegados, convirtiéndose el Valle en zona fronteriza con la consecuente inestabilidad; es en este corto período de tiempo donde se localiza presencia visigótica en Rikut según los datos aportados por la arqueología.

Tras la salida de los bizantinos de España y la consecuente estabilización del territorio, la ciudad de RiKut se expande extramuros de la muralla norte y se intensifica la actividad agrícola y ganadera, la explotación industrial de cercanas canteras de yeso, así como las ricas salinas de la rambla del Mayés. Las explotaciones agrícolas adyacentes a la ciudad, que significaban la fuente principal de riqueza del territorio, eran destruidas por las frecuentes riadas e inundaciones lo que determinó que en el último tramo del siglo VII se comenzara a programar una ubicación más segura alejada de la ribera del rio y con recursos acuíferos suficientes para garantizar la estabilidad de las parcelas agrícolas.

Con la llegada de los bereberes neomusulmanes en la primavera de 713 comenzaría la gran revolución agrícola en Guid Rocot que, siguiendo la tradición hispano romana, se adaptaron nuevas técnicas de control del agua y de los nuevos productos importados de Ifriquiyya

3 Ortega Lopez, Dimas, *Orígenes del Valle de Ricote: La ciudad romana de Rikut*, Actas I Congreso Cultural del Valle de Ricote, Abarán, 2002, pp. 147-155.

y Oriente. A la tradicional trilogía mediterránea de vid, olivo y cereal se unen productos hortofrutícolas cuyos excedentes son destinados al comercio comarcano lo que permite a la sociedad valricotí del siglo VIII una estabilidad económica y organización administrativa al frente de la cual encontramos, a los 17 años del asentamiento de los bereberes, en 730, a un extraño personaje citado por fuentes tardías llamado Alí Aben-Hudmín del que no sabemos exactamente si fue un protoconverso al Islam, un autóctono de tradición hispano romana o uno de los jefes bereberes recién llegados. El caso es que Cascales lo llama "rey de Ricot", Ortega lo titula "señor" y Lozano como "alcaide"[4].

Aunque hay historiadores que han tachado de apócrifos los datos aportados por los autores citados, lo cierto es que parece ser que tomaron la noticia de Miguel de Luna, historiador y arabista, traductor oficial del rey Felipe III que tradujo al castellano en 1606 una crónica árabe del siglo VIII que aporta interesantes datos de Alí Ibn Hudmín y su gobierno en Guad Ricot[5]. El autor del original árabe, Abulcaim Tarif Abentarique, nos aporta un interesante dato sobre la población de Ricot. El territorio de Guad Ricot bajo el señorio de Ibn Hudmín dependía del "rey" de Valencia Abenbucar el cual fue destituido por el alcaide Alí el Cimbigi. Ibn Hudmín, junto con otros alcaides del Levante acude en ayuda del destituido para restablecer su poder. Dice la crónica respecto de los valricotíes que acudieron a Valencia con Ibn Hudmin: *"...que en aquel territorio (Guad Ricot) había mucha gente de guerra de a pie y de a caballo y toda muy lucida"*, lo que nos da idea del alto nivel de habitabilidad del territorio valricotí. Dato demográfico interesante éste al que volveremos más tarde cuando en los comienzos del siglo X la población de Ricot se traslade a la hoya del actual Ricote y comience el diseño y construcción de la huerta de Ricote.

Diversas fuentes, tanto latinas como árabes, nos hablan de este inte-

4 CASCALES, Francisco, *Discursos históricos de la muy noble y muy leal ciudad de Murcia*, Murcia, 1621, p. 17. ORTEGA, Pablo Manuel, *Descripción Corográfica*, edición de José Ortega Lorca, Real Academia Alfonso X el Sabio, Murcia, 1980, p. 88. LOZANO SANTA, Juan, *Batistania y Contestania del Reino de Murcia*, vol. II, Murcia, 1980, p. 88.

5 *La verdadera historia del rey Don Rodrigo en la cual se trata la causa principal de la pérdida de España y la conquista que della hizo Miramolim Almanzor, Rey que fue de Africa y de las Arabias, y vida del Rey Jacob Almanzor.* Compuesta por el sabio alcayde Abulcacim Tarik Abentarique, de nación árabe, y natural de la Arabia pétrea. Traducida de la Lengua Arábiga por Miguel de Luna vezino de Granada, Intérprete del Rey Don Felipe nuestro Señor. Valencia, 1606, p. 225.

resante período de la historia valricotí. Por su importancia historiográfica nos vamos a centrar en lo que nos dice el llamado "príncipe de los historiadores andalusíes, Ibn Hayyan, en su Muqtabis, en el que relata uno de los frecuentes enfrentamientos en Tudmir entre los yemeníes y los conversos muladíes y de los dos contra el poder central del emirato cordobés. En el texto citado se habla de la famosa y conocida campaña de Tudmir de 896, organizada por el emir Abd Allah (888-912), para someter definitivamente a los sublevados del sureste hispano. En lo concerniente a Rikut, en Saltus Novus[6], se trata de la segunda referencia escrita, tras la citada de Alí Ibn Hudmín, que registra ocupación humana en Guad-Ricot. Al ser muy conocido este relato histórico lo sintetizamos diciendo que los habitantes de Ricote se enfrentaron y vencieron a las tropas omeyas: *"...cuando los soldados se dedicaron al pillaje, y algunos de ellos volvían al campamento con el botín que habían conseguido, los habitantes de la fortaleza aprovecharon la ocasión y se lanzaron contra los asediantes (...) y les infligieron una derrota espantosa y los empujaron hasta el río, en el que se precipitaron. Mataron a un buen número de infantes, y los otros perecieron ahogados en aquellas aguas" (*Ibn Hayyan*, Muqtabis, III.* Traducción de Alfonso Carmona). Es necesario insistir que el Riqut del que habla el texto es el situado en Saltus Novus y no en las alturas de al-Sujur o actual castillo de Ricote que en esos últimos años del siglo IX todavía no había sido construido tal como confusamente sostienen Eiroa Rodríguez y Puy Maeso. Tras la retirada del ejército emiral a sus bases de Córdoba se inicia en Tudmir un período de pacificación tras la fundación del califato en 912, situación que en Guad Ricot fue muy bien aprovechada.

En esta época de tránsito entre los siglos IX-X es cuando la población ubicada en Saltus Novus se expande hacia otros lugares cercanos a lo largo del valle para evitar las continuas riadas que inundaban y destruían los sotos agrícolas de las cotas cercanas al rio. Se van construyendo pequeños núcleos poblacionales que posteriormente darían paso a las alquerías de Fauaran, Negra, Darrax, Oxox, Ulea y Asnete, aunque

6 Gonzalez Blanco, Antonino, "Toponimia, Historia y Alma del Valle de Ricote", *Actas IV Congreso Internacional Valle de Ricote,* Ricote, 2007, p. 191. Este autor fue el primero que llamó Saltus Novus al topónimo que las leyendas antiguas relacionaron con románticas historias de amor. Pero no explica suficientemente su significado, limitándolo a "Estrecho". Siendo cierta esta significación podemos ampliarla a "garganta, zona boscosa, y puente o pasarela". Son compatibles las dos interpretaciones: en la garganta más estrecha del Valle se trazó un camino nuevo en la margen derecha del rio y se unieron las dos riberas mediante una pasarela.

mayoritariamente se dirigieron a la hoya donde se sitúa el actual Ricote y su gran huerta, situada dos kilómetros fuera del Valle y llevando consigo el topónimo Rikut, como por otra parte también ocurrió en otras ciudades de Tudmir. Los valricotíes, en este momento, van abandonando su lengua materna, el latín romanceado, y van paulatinamente adquiriendo la condición plena de andalusíes tanto el arabismo desde la perspectiva cultural como el islamismo desde la religiosa. Los sucesos narrados por Ibn Hayyan en Guad Ricot en 896 con la derrota de las tropas emirales por los valricotíes cierra un capítulo largo de la historia del Valle de Ricote. La población que se trasladó desde Rikut a diversos lugares del Valle y sobre todo al Ricote actual es una masa humana heredera de un conglomerado multicultural conformado a lo largo de los siglos en la que podemos observar una sucesión ininterrumpida desde Bronce II, alrededor de 1.500 A.C., en la que se localizan en este territorio diversos yacimientos: tres de ellos en los alrededores de Saltus Novus, y otros cuatro más a lo largo del Valle. Tenemos asimismo localizados oros del protoibérico e ibérico pleno (Archena, Cieza y el mismo Rikut, tanto en la ciudad amurallada como en la fortaleza superior). Igualmente, el mundo romano hace pronto su entrada en este territorio a juzgar por las imponentes murallas que rodean la ciudad y que con seguridad son de época republicana y contemporáneas de Bolbax; fue éste un período especialmente importante en la zona del que tenemos abundantes testimonios y que se prolongó con el aporte cristiano del siglo III y la consecuente hispano romana y goda que se prolongaría hasta el siglo VIII con el aporte bereber, árabe y egipcio. Con la fundación del califato cordobés se cierra en Guad-Ricot una etapa densa de su historia y comienza el importante período andalusí en el que la comarca tendría un papel muy destacado en el mundo de la cultura, la política, la filosofía sufí y el aporte a la historia nacional y universal de destacados personajes valricotíes como son: los filósofos sufíes Muhammad Ibn Sabin, Muhammad al-Ricotí y el diplomático Abu Talib Abensabin, así como el famoso emir Ibn Hud al- Mutawakkil.

- **Construcción de la Huerta de Ricote** En el primer tramo del siglo X la población de Saltus Novus se trasladaría paulatinamente a la Hoya donde se ubica el Ricote actual sin dejar abandonado el Rikut original que permanecería habitado por pequeños núcleos familiares y controlado hasta muy avanzado el siglo XIV como bastión defensivo y de control de territorio construyendo incluso una atalaya defensiva en el siglo XI en la meseta de la Pila de la Reina

Mora. Creemos, no obstante, que antes de la entrada de los musulmanes en Hispania en 711, cuando los bizantinos fueron vencidos por los visigodos y comenzó un periodo de paz, un pequeño núcleo familiar de Rikut, sobre el año 650, se trasladó como avanzadilla a la Hoya donde había diversos surtidores acuíferos siendo la Fuente Grande el más caudaloso y con capacidad para la irrigación de una extensa zona y su explotación posterior. Así lo intuye también Arnal Puy Maeso[7]. Dice Jesús Joaquín López Moreno (comunicación personal y artículo dispuesto para imprenta)[8]: El traslado poblacional, administrativo y toponímico de Ricote desde el río hacia la ubicación actual es un hecho común a otras poblaciones del Sureste. Los yacimientos arqueológicos localizados en torno a la Huerta de Ricote confirman que la población andalusí ocupó el nuevo lugar entre los siglos X-XII para configurar y poner en producción el espacio agrícola más grande de todo el Valle de Ricote (cerca de 1.000 tahúllas).

- Veamos los distintos núcleos de población donde se ubicaron los andalusíes separados en clanes familiares: Dominando el núcleo urbano de Ricote, a unos 411 msnm, el Cabezo del Aljezar está localizado a un kilómetro al oeste del Estrecho del Solvente y a 500 metros al noroeste del Castillo de Ricote. En el tercio superior de este cerro yesífero se extiende un yacimiento andalusí que no ha sido excavado científicamente. Los restos cerámicos de su superficie establecen una cronología que parece centrarse en el siglo XI. En la ladera sureste del cabezo se excavó, parcialmente, un cementerio islámico perteneciente a dicho poblamiento. La extensión del hábitat es considerable ya que algún estudioso local lo ha cuantificado entre 150 y 160 casas. Tuvo continuidad hasta el siglo XIII, en que la población se fue reubicando en el Ricote actual.
- El Castillo de Ricote se ubica en la Sierra del Salitre, a unos 451 msnm, controlando directamente el paso fluvial del Estrecho del Solvente y todas las estructuras defensivas del Valle, localizado a unos 800 metros al noreste de la fortaleza. El área fortificada tiene una extensión de 3.500 metros cuadrados, en la que queda clara-

7 Puy Maeso, Arnald, *Criterios de construcción de las huertas andalusíes. El caso de Ricote (Murcia, España)*. Tesis doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona, Bellaterra, 2012, p. 253. Sin duda es el trabajo más minucioso que se ha hecho sobre la huerta de Ricote.

8 Lopez Moreno, Jesús Joaquín, *La evolución del poblamiento en el sector meridional del Valle de Ricote durante la Edad Media.*

mente diferenciada la albacara, cercada por una muralla adaptada a la orografía del terreno y flanqueada por varias torres y a la que se accedía por una puerta acodada. Era la zona utilizada por la población para protegerse con sus enseres en los momentos de inestabilidad. La parte más elevada de la fortaleza estaba ocupada por el castillo propiamente dicho ocupando una superficie de unos 600 metros cuadrados. Pese a la importancia del castillo nunca ha sido excavado arqueológicamente si bien Airoa Rodríguez ha dirigido dos prospecciones en las que ha encontrado cerámica de superficie del siglo XII-XIII lo cual desmiente su propio criterio de la existencia de la fortaleza en el siglo IX prueba evidente de que confunde el hins Riqut de Saltus Novus con la fortaleza que nos ocupa. Desde el muro exterior parte un camino hacia la Hoya jalonado por un poblamiento andalusí de unas 60 casas.

- Dos poblamientos más tenemos alrededor de la Huerta de Ricote: Uno domina el paraje del Borge, topónimo árabe (Bury=torre) que revela la presencia de una torre asociada a una zona de residencia señorial por los restos cerámicos y anillos y pendientes de oro localizados y conservados en el aula arqueológica del Ayuntamiento de Ricote. Tuvo habitabilidad en la primera parte del siglo XIII. Otra zona de residencia destacable y la más antigua de todas es el Cabezo del Rife, situado al Sur de Ricote, nombre de lugar también procedente del árabe (Rif=campiña) en el que Arnol Puy hizo una prospección en la que a la luz de la cerámica extraída data el yacimiento en el siglo X[9]. Este yacimiento se prolonga en dirección norte hacia el paraje de La Cara (árabe: qara=colina aislada) donde se encontró una tumba del siglo XII.
- Finalmente tenemos la zona habitada más importante ubicada por la clase social más altar, en los alrededores de la mezquita aljama en el centro geográfico de la Hoya, donde se han localizado casas de grandes muros y muy cerca una almunia (La Muña). En esta zona central nacieron hombres ilustres de fama internacional citados supra: Abensabín, su hermano Abutalib, su contemporáneo al-Raqutí y, quizás también el emir Ibn Hud. Y es también en esta zona central de la Hoya donde Arnald Puy, en un interesante artículo posterior a su tesis (en prensa) dató, a partir de 14 fechas radio carbónicas obtenidas de suelos enterrados bajo terrazas, ha datado la construcción de la huerta entre los años 989 y 1210. Datos que

9 PUY, Tesis, p. 96.

vienen a ratificar que el espacio agrícola de Ricote se comenzó a construir después de la campaña de Tudmir de 896[10].

- ¿Cuáles fueron los criterios de construcción de la Huerta del nuevo Riqut?

Trasladada la masa demográfica heredera de las diversas culturas antes descritas y con un avanzado proceso de islamización y arabización, con el nuevo rango de andalusíes, y ubicados en los cinco lugares antes descritos, ya con categorías toponímicas árabes y bereberes, y también mozárabes, la población reubicada se centra en la construcción, aterrazamiento, irrigación y explotación de su principal medio de subsistencia que fue la Huerta de Ricote, la extensión agrícola más grande del Guad Rocot que tal como la contemplamos hoy día parece ser una de las más antiguas del mundo. Evidentemente este proceso duró varios siglos: del X al XIII en el período andalusí, tras la entrada de los castellanos en el Reino de Murcia hasta el siglo XV, en el período feudal y, finalmente, la rica explotación agrícola con los mudéjares y moriscos finales del XV y todo el XVI. El tema de este artículo es el origen de esta huerta, por tanto, nos vamos a centrar en el siglo X. Para ello seguimos las ricas conclusiones aportadas por el Dr. Arnald Puy que, repetimos, es el mejor estudio que se ha hecho sobre nuestro tema, junto con las también ricas aportaciones de López Moreno y García Avilés.

La fuente principal de irrigación de la primitiva huerta fue la Fuente Grande o Fuente del Molino cuyo caudal se capta en una mina situada en una cota alta, con un caudal de aproximadamente 15 litros por segundo y de existencia muy antigua. Existían además otras fuentes situadas en diversas cotas de la Hoya: El Paúl, Las Balsas, la Balsa de los Clasos y los Balsones, con un caudal muy deficiente. Desde la captación parten dos acequias madres que alimentan a su vez a una amplia red de acequias secundarias que distribuyen el agua por parcelas aterrazadas que indudablemente en el origen fundacional de la huerta eran muy limitadas, con una extensión original de dos hectáreas que fueron ampliándose conforme el proceso evolutivo avanzaba. Los bloques de riego estaban aterrazados y su construcción fue paralela con la distribución de las acequias.

Siguiendo los criterios de Puy[11] podemos decir que los andalusíes fundadores de la huerta en el siglo X tuvieron una preferencia clara por

10 Lopez Moreno, J.J., Evolución… op. cit.
11 Puy Maeso, Arnald, Criterios de…op. cit. pp. 241-256.

seleccionar una zona baja con poca pendiente que encontraron en la falda de una de las laderas. A la vez tales parcelas primigenias debían estar muy soleadas y protegidas de inundaciones con un fondo de suelo de textura muy gruesa que los agricultores transformaron y convirtieron en una zona de cultivo intensivo capaz de proporcionar altos rendimientos productivos. Por ello, Puy ha podido identificar las cuatro terrazas que más probabilidades tienen de haber formado parte de la huerta original y que ocupaban una superficie aproximada de dos hectáreas. Eran bancales extensos, de entre 60 y 29 metros de ancho, con un enorme esfuerzo de traslado del sedimento y construcción de muros de piedra seca que delimitaban las parcelas y que gran parte de ellos son todavía visibles.

Agua y tierra, pues, son los dos aspectos que conformaron a la sociedad andalusí valricotí conformando un vergel donde habitaron durante la Edad Media agricultores y comerciantes, sabios sufíes y guerreros, que en el siglo XIII abandonan sus primitivos lugares de asentamiento (Rife, Algezar, Castillo, y Borge) para residir en lo que hoy conocemos como Villa de Ricote.

En Santomera es maravilla que rieguen

Blas Rubio García
Cronista Oficial de Santomera

"¡Eh! Poco a poco, dijo San Cayetano, he oído decir que es de Santomera; y los de Santomera, aunque son de riego, es maravilla que rieguen y puede decirse que son de secano a medias". [1]

Pedro Díaz Cassou[2], el mejor conocedor de la Huerta de Murcia, sabía muy bien las dificultades que los santomeranos tenían para regar sus tierras a lo largo de la historia, en el siglo XIX y anteriores, y lo confirma en el texto inicial de este trabajo, sacado de uno de sus cuentos. El problema del agua para riego ha sido uno de los principales, junto con las sequías y otros como las riadas, la propiedad o el sistema de arrendamiento, al que han tenido que enfrentarse los agricultores del municipio de Santomera. Estar en la cola de la acequia de Zaraiche significaba que la huerta de Santomera era de riego, pero no siempre llegaba el agua, que solo lo hacía cuando los de los dos primeros tercios de la misma ya habían satisfecho sus necesidades; de ahí lo de ´secano a medias´. La huerta del Heredamiento de Santomera solo disponía de aguas sobrantes; de ahí lo maravilloso que ha sido que se riegue el tramo final de la Huerta de Murcia en su parte norte. Mucho antes, en el Calcolítico, la agricultura hizo su aparición en tierras de lo que hoy es el municipio de Santomera, para no parar de avanzar hasta el día de hoy, con una agricultura modernizada que supone una gran parte del potencial económico. El agua, para bien y para mal, siempre ha estado ligada al crecimiento y a los parones o retrocesos del bienestar de los

1 Díaz Cassou, Pedro. *Tradiciones y costumbres de Murcia. Bienaventurados los tontos.* Murcia, 1902.

2 Pedro Díaz Cassou nació en Murcia en 1843 y murió en Madrid en 1902. Abogado de formación y de profesión. Tuvo un gran interés por la huerta de Murcia y los regadíos, sobre los que acumuló mucha información y escribió su historia. Publicó sobre los temas citados en los periódicos murcianos de la época. Su libro *Ordenanzas y costumbres de la Huerta de Murcia* es un clásico al que aún se recurre para solventar problemas en temas de agricultura. De su cuento costumbrista *Bienaventurados los tontos* es la cita que abre este trabajo.

habitantes del municipio oriental fronterizo con la Comunidad Valenciana. ¡Agua para todo! Bien podrían ser un buen lema para Santomera, Siscar, La Matanza y Orilla del Azarbe, los cuatro núcleos poblacionales más importantes del municipio.

El objetivo principal de este trabajo es dar a conocer la parte de la huerta de Santomera que riega la acequia de Zaraíche, lo que conocemos como huerta tradicional de Santomera, su evolución a lo largo de la historia, los problemas derivados del uso del agua, los principales productos que se cultivaban, las desgracias ocasionadas por el Segura en ella y las dificultades de los agricultores para sobrevivir entre otros temas de interés. Fuera del estudio quedará la parte de huerta tradicional que no se regaba con agua de la acequia de Zaraíche, la que está más al sur, más cercana al río, una estrecha franja comprendida entre el Azarbe Mayor del Norte y el Azarbe del Merancho, que se regaba, y se riega, con aguas muertas procedentes de ambos azarbes en su mayoría. Acotado el territorio a estudiar, haremos antes un breve repaso por la agricultura santomerana desde los comienzos de la misma hasta nuestros días. Hacerlo completo sería una misión imposible y una tarea de muchos años.

Los primeros agricultores de Santomera

En 1991 prospecté por primera vez el cabezo Malnombre, una elevación con aspecto de pitón volcánico compuesto por calizas y dolomías en su mayor parte, situado en el piedemonte de la parte murciana de la sierra de Orihuela, horadado en algunos lugares por la minería del cobre del siglo XIX. En la parte más baja al sur del mismo observé restos de muramientos, cerámica gruesa y muy tosca y algunos molinos de mano. Avisada la arqueóloga santomerana Cristina González, constató que podía ser un yacimiento del Calcolítico, algo confirmado posteriormente por la profesora de la UMU Manuela Ayala. En la última prospección hecha por Patrimonio Santomera[3] se encontraron, entre otros restos, numerosos dientes de hoz y nuevos trozos de molinos barquiformes, lo que denotaba la existencia de agricultura hace más de 4000 años, en los milenios III y II a.C. Posiblemente, como en casi todo el territorio que rodea los yacimientos arqueológicos de esa época en el sureste español, se cultivaran algunos de estas plantas: trigo, cebada, habas, lentejas, olivos y vid, productos de secano casi siempre.

Desgraciadamente, la zona que rodea el yacimiento fue roturada

3 PATRIMONIO SANTOMERA. Prospección 21 de diciembre de 2019.

hace mucho tiempo para convertirla en limonares, ya que el suelo que la conforma es excelente para el cultivo de los mismos, las heladas no llegan a la cota en que se encuentran los huertos y tiene agua de riego de buena calidad. El paso del tiempo y la fuerte pendiente de las laderas han hecho que muchos restos hayan sido desplazados por la fuerte erosión que provocan las lluvias torrenciales del clima mediterráneo. En la actualidad se está pidiendo para la zona la categoría de Bien Histórico.

Cabezo Malnombre. Alberga un yacimiento del Calcolítico. Fue el primer asentamiento humano del municipio. Fotografía: Blas Rubio

A menos de un kilómetro al este del cabezo Malnombre, aparece otra elevación sobre el piedemonte de la sierra de Orihuela santomerana, el cabezo de la Mina, conocido en el siglo XIX como cabezo de la Fuente, donde se encuentra un poblado argárico de la edad del Bronce, fechado aproximadamente en el año 1500 a.C. Prospecciones realizadas a lo largo de 2019 por Patrimonio Santomera[4] han confirmado lo descubierto años antes por la UMU, entre otras cosas una presencia de molinos de mano y restos de dientes de hoz más abundantes que en el vecino cabezo Malnombre, lo que demuestra una mayor actividad agrícola, con posible predominio de la cebada frente al lino y las leguminosas. En el milenio II a.C. ya había una fuerte actividad pecuaria con ovejas, cabras, cerdos, bueyes y caballos, por lo que una parte de la cosecha sería para estos animales cuando el pastoreo no era suficiente para alimentarlos. Los poblados prehistóricos de los cabezos citados fueron los primeros asentamientos humanos en el municipio de Santomera. Fueron abandonados por sus habitantes como otros muchos del sureste, por agotamiento de

4 Patrimonio Santomera, Prospecciones 4-5-2019 y 23-11-2019.

recursos[5]. Los dos poblados se encuentran sobre una colada que procede de la vía pecuaria del Coto Cuadros, procedente, a su vez, del Cordel de los Valencianos, por el que venían los pastores trashumantes con su ganado desde las sierras de Albarracín y de Cuenca para practicar el pastoreo sobre lo que antes fuera zona de cultivo prehistórica. El último trashumante[6] que llegó al Coto de los Guillamones (todo el piedemonte de la sierra de Orihuela) lo hizo desde Frías de Albarracín, en el nacimiento del río Tajo, en los años sesenta del pasado siglo. La sustitución de la zona de pastoreo por plantaciones de limoneros supuso el final de la actividad trashumante en el municipio santomerano.

Cabezo de la Mina. Yacimiento argárico en la sierra de Orihuela santomerana. Con minas de cobre y oro romanas. Fotografía: Blas Rubio.

Otro yacimiento argárico en el cabezo del Balumba o cabezo de Cobatillas, compartido por Murcia y Santomera, situado sobre la huerta y la acequia de Zaraíche, en las estribaciones occidentales de la sierra de Orihuela, alberga un importante poblado que se mantuvo desde el Bronce Medio hasta el Bronce Final. En una excavación de urgencia en 1975, Ana María Muñoz Amilibia pudo comprobar que su industria lítica, abundantes dientes de hoz hechos con una técnica depurada remite a una actividad agrícola cerealista[7]. La extraordinaria abundancia de mo-

5 Lull Santiago, Vicente. Conferencia *La sociedad de El Argar y el yacimiento de la Bastida: un viaje a la Edad del Bronce*. IES Poeta Julián Andúgar. Santomera, 1 de febrero de 2013.

6 Voces de Santomera. *Caminos de la trashumancia*. Páginas 12 y 13.

7 Medina Jiménez, Antonio Javier. *Estado de conservación del sector argárico de Cobatillas la Vieja, Santomera-Murcia*. Memorias de Arqueología. Murcia, 1994. Página 128.

linos por toda la ladera sur del cabezo (expoliados en su mayoría) confirma la importancia de la agricultura en el yacimiento. Una de las tres cimas que conforman la presencia argárica en el cabezo de Cobatillas, la más oriental y plana en su superficie fue ocupada por la cultura ibérica, y tras los cortes estratigráficos hechos por Pedro Lillo en 1976-77[8] se va a realizar un nuevo corte por Patrimonio Santomera, en una excavación dirigida por José Ángel Otxarán que permitirá saber algo sobre la presencia agrícola y si este poblado fue una continuación del argárico del bronce Final o un fortín de control sobre la vega del Segura[9].

Corte estratigráfico en el poblado ibérico de Cobatillas la Vieja-Santomera. Al fondo, la Sierra con los yacimientos de los cabezos Malnombre y de la Mina. Foto: Blas Rubio.

Tras el abandono del poblado ibérico de Cobatillas la Vieja-Sierra del Balumba no hay ningún núcleo habitado de importancia en todo el municipio de Santomera. El primero comenzará a conformarse – la Santomera actual- junto a la acequia de Zaraíche a finales del siglo XVI, dando origen a la actual huerta de Santomera. Restos de cerámica romana al pie del Cabezo de la Mina, posiblemente ellos y no los argáricos fueran los primeros en explotar los yacimientos de cobre y oro, denotan su presencia al pie del mismo. La presencia sin restos murarios en el Rincón de los Cuadros, no muy lejos de rambla Salada, de opus signinum y fragmentos de cerámica común podrían tratarse de una villa

8 LILLO CARPIO, Pedro. *Corte estratigráfico en el poblado ibérico de Cobatillas la Vieja.* Simposi Internacional Els Origen del món Ibèric. Barcelona, 1977. Ampurias 38-40. Barcelona, 1978. pp. 395 ss.

9 OPINIÓN, La: *El poblado ibérico de la Sierra de Balumba saldrá por fin a la luz.* 24-11-2018.

rústica tardorromana[10]. Restos más escasos de cerámica romana se han encontrado en las estribaciones orientales de la sierra de Orihuela, a ambos lados del puerto del Zacacho, que permite el paso de la depresión prelitoral del Segura al Campo de la Matanza y, posteriormente, al altiplano de Yecla y Jumilla. Más escasa todavía, se ha constatado la presencia de cerámica romana al pie del abrigo de la cueva de la Higuera, en la parte este del cabezo Bermejo. Futuras prospecciones y nueva documentación –hasta ahora no la hay) permitirán saber algo más sobre la presencia romana. Posiblemente cultivaran viñas, cereales y olivos entre otros productos agrícolas, aunque la zona se dedicó durante muchos años al pastoreo. Tampoco tenemos documentación sobre la época visigoda y los restos de la misma son apenas unos trozos de cerámica hallados en la cima del cabezo Malnombre, desde donde controlarían el camino que bajo el mismo pasaba desde Orihuela a Mula, ambas ciudades del Pacto de Todmir.

No hay presencia de restos árabes, hasta el momento no se han hallado, en el término municipal de Santomera, salvo un trozo de cerámica al pie del cabezo Malnombre. Es de suponer que serían estos los que comenzarían la explotación agrícola de la huerta de Murcia y por ende la de Santomera. Cabe la posibilidad de que fueran ellos los primeros en poner en riego la parte alta del valle del Segura perteneciente a Santomera y los que explotarán el Campo de la Matanza con cultivos de secano. Hasta que llega el agua de riego, en 1932, a las tierras situadas desde norte de la acequia de Zaraíche hasta rambla Salada y, posteriormente, desde esta rambla hasta el límite con Fortuna en La Matanza, con motores o pozos, y el Trasvase Tajo-Segura, las tierras de secano de Santomera se van a dedicar exclusivamente al cultivo de cereales, almendros, algarrobos y, sobre todo, olivos, como demuestra el hecho de que hasta mediados del siglo XX hubo hasta cinco almazaras. Con la llegada del agua de riego todo se dedicó al cultivo de cítrico, sobre todo limón, lo que dio pie a la celebración de una Feria del Limón en 1972 y a la creación del lema "Santomera, Limonar de Europa".

Dejando para el final del trabajo la acequia de Zaraíche y la agricultura en la huerta tradicional de Santomera, haremos un breve recorrido por el proceso que llevó el secano de Santomera a convertirse en un emporio agrícola dedicado casi en exclusiva al cultivo del limón.

10 Jiménez Lorente, S., Ayala Juan, M.M. y Navarro Hervás, F. *Rambla Salada (Santomera, Murcia). Segunda campaña de prospecciones arqueológicas.* Memorias de Arqueología, 14.Murcia, 1995. p. 603.

Los nuevos regadíos

Desde finales del XVI, en que se cultiva casi toda la huerta tradicional gracias al drenaje de los almarjales que ocupaban la mayor parte de la misma, hasta la II República, la agricultura de Santomera no evoluciona: regadío en la huerta y secano en el resto del municipio, que ocupa la mayor parte del territorio, con pequeñas mejoras en ambos.

Canal de la Fontanilla. Posibilitó la transformación en regadío del campo tradicional de Santomera en 1932-33

En 1932 comienza la construcción de un canal que elevará mediante un motor las aguas del azarbe de los Pérez, donde drena buena parte de las Urdiencas, hasta el campo de Santomera. Este canal, llamado de don Ángel, por su promotor, el médico Ángel Pamies, y posteriormente de la Fontanilla, se encontró con problemas por la negativa a que pasará por sus tierras de algunos caciques locales, que después fueron los que más se beneficiaron del mismo[11]. En los años posteriores a la guerra civil los regantes del Canal de la Fontanilla se agrupan en la Comunidad de Regantes del Azarbe del Merancho y en Siscar, para llevar el agua desde la huerta hasta la sierra de Orihuela, lo hacen en la Comunidad de Regantes los Ángeles. La comunidad siscareña elevará el agua desde el azarbe del Merancho, en su huerta. Entre las dos comunidades regarán una superficie de 492 hectáreas, unas 4.400 tahúllas que se dedicarán en su mayoría al cultivo de limón. Ese espacio, que eleva el agua desde

11 Cánovas Candel, F., Manrique Rubio, J. y Mirete Sánchez, J. *El limón en Santomera*. Edit. FELIME. Santomera, 1996. Páginas 25-26.

la cota de 35 metros hasta los 75[12], será llamado en los sucesivo Vega de Santomera, nombre ideado por el que fue director del CSIC, el científico santomerano Octavio Carpena Artés. Entre los nuevos regadíos de esta vega y los de la huerta, las tahúllas irrigadas ascenderán a casi 9.000.

Al mismo tiempo, se está construyendo otro canal para elevar agua al Campo de la Matanza por la familia López Briones. Posteriormente se construirá un pozo al pie del Cabezo de Cobatillas, junto a la acequia de Zaraíche para llegar el riego a la parte sur de los municipios de Fortuna y Abanilla y al norte del campo de la Matanza de Santomera, creándose una nueva comunidad de regantes, la de San Víctor. Esta comunidad mezclará las aguas de poca calidad del pozo con las que toma del azarbe que hay al sur del mismo, en plena Urdienca. Como vemos, las aguas muertas de la huerta, las que sobran de su riego, se van a convertir en la nodriza que alimente los cultivos de secano de Santomera. El campo de la Matanza comienza a cubrirse de limoneros gracias a nuevas elevaciones desde la Comunidad de Regantes del Azarbe del Merancho, y donde no llega el agua se riega con cubas procedentes de pozos cercanos a ese espacio, sobre todo del pozo de los Rocas, ubicado en el extremo oriental de la Sierra de Orihuela, en espera de la llegada del agua del trasvase Tajo-Segura, hecho que tiene lugar en 1978, con la inauguración del azud de Ojós.

Acueducto del Postrasvase Tajo-Segura a su paso por el Campo de la Matanza de Santomera y Fortuna

12 MORALES GIL, Alfredo. *Los nuevos regadíos en la Huerta de Murcia*. Anales de la Universidad de Murcia, Filosofía y Letras. Volumen XXVI. Número 4. Murcia, 1967. Página 531.

Desde la llegada del agua del trasvase hasta nuestros días, prácticamente todo el terreno cultivable del municipio de Santomera, 1678 hectáreas, se transforma en regadío y entra en plena producción, quedando solo 18 hectáreas de secano[13]. De las 1678 hectáreas de regadío del municipio, 1405 se dedican a cítricos, 901 a limoneros y 472 a naranjos[14], la mayoría de ellas en los nuevos regadíos, solo 15 hectáreas de olivos recuerdan lo que fue el secano hasta hace pocos años. Grandes balsas acumularán el agua del trasvase y la procedente de los azarbes de la huerta y se iniciará un proceso de modernización de los regadíos que avanza hacia la huerta, donde la mayoría aún riega "a manta", por inundación. Cultivo ecológico, invernaderos, riego localizado y cultivos acolchados comienzan a incorporarse a la agricultura santomerana y marcan el futuro. La cooperativa El Limonar de Santomera, creada en 1982, agrupa a la mayoría de los cultivadores de cítricos del municipio y en pleno proceso de producción da trabajo hasta a 400 personas que trabajan en la recolección y preparación para la exportación por medio mundo de 40.000 toneladas de los mismos recogidos de 1000 hectáreas de arbolado, lo que significa que es la primera cooperativa de España en comercialización y producción de limones de todas las variedades.

La acequia de Zaraíche: el origen de Santomera

La Santomera actual tiene su origen como núcleo de población ininterrumpidamente habitado y de una cierta entidad en el siglo XVI, cuando las tierras que conformaban lo que hoy es su huerta comienzan a ser drenadas con una red de azarbes, y lo que era una zona pantanosa cubierta de marjales pasa a ser la prolongación de la huerta capitalina, que hasta entonces solo llegaba por su parte norte poco más allá de Monteagudo de una manera discontinua. Desaparecidos los poblados prehistóricos, solo algunas alquerías y viviendas en el campo o en la parte alta de lo que será la huerta, a salvo de las riadas del Segura, son los únicos lugares con población; al menos hasta que no aparezca documentación que demuestre lo contrario. La llegada de la acequia de Zaraíche, en la Murcia musulmana, significó la puesta en cultivo de una franja estrecha en el borde norte de la depresión prelitoral, que se

13 CREM. Mi municipio en datos. Agricultura y ganadería en Santomera en 2019.
14 CREM. Mi municipio en datos. Agricultura y ganadería. Evolución de la superficie dedicada a cada cultivo. Año 2019.

fue ampliando lentamente hasta la construcción masiva de cauces para evacuar los marjales. Esta franja de terreno que conforma la huerta tradicional de Santomera, como el resto de la huerta, está formada por suelos llanos aluviales, de textura areno-limosa y bastante profundos, con origen en las aportaciones de ríos y ramblas[15], con la parte más alta de carácter pardo-calizo. El clima es de una acusada aridez.

Azud de la Contraparada, donde nacen las dos acequias mayores que distribuirán el agua del Segura por la Huerta de Murcia. Foto: Blas Rubio.

Desde el azud denominado actualmente la Contraparada, unos siete kilómetros aguas arriba del Segura, y posiblemente construido en el siglo X[16], se desarrolló una red de acequias entre los años 1000-1250, resultado del esfuerzo prolongado de la población hispano-musulmana, que se iría incrementando en proporción con el avance de de los riegos[17]. Desde este azud se derivaban dos acequias mayores, la de Aljufía, por el norte, en el margen izquierdo del río; y la de Alquila, o del Mediodía, por el margen derecho. De estas acequias mayores se irían derivando otras menores que distribuirían el agua por brazales y regaderas para llevar el agua a toda la huerta. Son los llamados cauces de aguas vivas. Los cauces de aguas muertas, escorredores, landronas azarbetas, azar-

15 Calvo García-Tornel, F. *Los cultivos y la estructura agraria en la Huerta de Murcia*. UMU. Papeles de Geografía, 3. Murcia, 1971. Página 193.

16 Díaz Cassou, P. *Ordenanzas y costumbres de la Huerta de Murcia,* Junta de Hacendados, comentada por Joaquín Cerdá Ruiz-Funes. Edit. Sucesores de Nogués. Murcia, 1971. Página 53.

17 Pocklington, R. *Estudios toponímicos en torno a los orígenes de Murcia.* Academia Alfonso X el Sabio. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia, 1990. Página 155.

bes y meranchos recogen los avenamientos de las tierras regadas con las aguas vivas para devolverlas otra vez al río y volver a comenzar otra red de acequias; siendo también utilizados para regar en tierras donde las aguas de las acequias no pueden llegar, con la construcción de nuevas acequias o elevándolas con artefactos de riego (norias, aceñas, artes, o motores en la actualidad).

La Acequia Mayor de Aljufía no llega a las zonas más elevadas al norte de la huerta, por lo que hubo que construir derivaciones que llevaran el agua hasta ellas. Una de esas derivaciones fue la acequia de Zaraíche, la que dio origen a la huerta de Santomera y a la población del mismo nombre que aparecería casi a finales del XVI. De origen islámico, la acequia de Zaraíche, del árabe sahrig, "balsa, estanque"[18], nace de la citada Acequia Mayor en La Albatalía y llega al límite con Orihuela tras pasar por el noroeste de la ciudad de Murcia, Santiago y Zaraíche, Churra, Monteagudo, Las Lumbreras, La Cueva, El Esparragal, Cobatillas, Santomera y Siscar, regando la huerta de todas estas poblaciones. Aunque está acequia, en la actualidad canalizada y cimbrada en su mayor parte, en las Ordenanzas y costumbres de la Huerta de Murcia de agosto de 1849 –aún vigentes- tenía una toma elíptica u oval de 2-5 y ½ palmos y dedos por 2-1 y ½ palmos y dedos[19].

Toma de agua de la Acequia de Aljufía, a la izquierda de la Contraparada. Foto: Blas Rubio.

18 POCKILNGTON, R. *Zaraíche.* Anales de la Universidad de Murcia. Volumen XXXVIII. Nº 2. Filosofía y Letras. Murcia, 1981. Página 249.

19 DÍAZ CASSOU, P. *Ordenanzas y costumbres de la Huerta de Murcia.* Junta de Hacendados de la Huerta de Murcia. Murcia, 1971. Página 58.

La acequia de Zaraíche recorre algo más de 22 kilómetros desde su toma en la Contraparada hasta su final en el límite con Orihuela, antiguamente en el límite con la Corona de Aragón. Hasta el siglo XVIII su caudal sobrante iba a desembocar en una azarbe desaparecida, la de la Gralla o Graya[20]; en la actualidad lo hace en el canal de desagüe del embalse de Santomera, que discurre sobre rambla Salada, actual límite entre las comunidades autónomas de Valencia y Murcia. De los 22 kilómetros de su recorrido, los últimos 4 lo hace por el término municipal de Santomera, regando la incipiente huerta santomerana y dando origen al nacimiento de los dos principales núcleos de población del municipio: Santomera y Siscar.

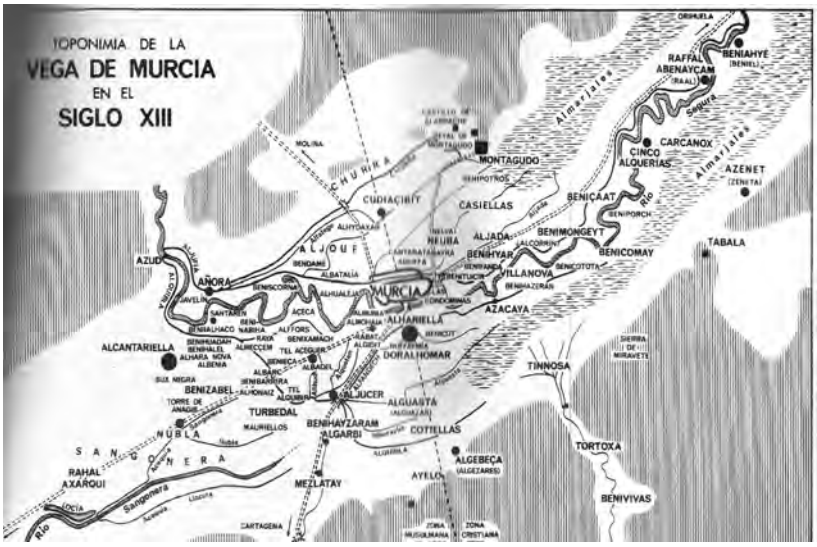
Aunque sabemos, aproximadamente, que la acequia de Zaraíche tiene su origen en la Murcia islámica, no tenemos certeza sobre si desde el momento de su construcción la obra se ejecutó desde la cabecera a la cola de la misma o se fue construyendo conforme se iba drenando la huerta hacia Orihuela, posibilitando la instalación de agricultores que utilizarían su agua.

Robert Pocklington[21] en un estudio toponímico sobre los orígenes de Murcia nos presenta un mapa de la huerta de Murcia en el siglo XIII en el que no aparece el Heredamiento de Santomera ni la acequia de Zaraíche, que finaliza en Monteagudo, sin prolongación hacia el límite con Orihuela, en la Corona de Aragón. En el mapa aparece como marjal, sin cultivar, la mayor parte de lo que hoy son las huertas de Santomera y Siscar. Ante esta cartografía cabe hacerse varias preguntas: ¿La acequia de Zaraíche se prolongó hasta Santomera a finales del siglo XIII o lo hizo en los siglos posteriores? ¿Las tierras más elevadas, al norte de los marjales, eran cultivadas por los musulmanes como secano o partía desde Monteagudo una derivación de la acequia o brazal que llevara las aguas hasta allí? ¿Se repartieron entre los repobladores tierras sin derecho a agua? ¿Cuándo, exactamente, se comenzó a regar desde la acequia de Zaraíche en Santomera?. Resulta difícil contestar a algunas de estas preguntas. Lo cierto es que en el municipio de Santomera no han aparecido restos arquitectónicos, de cerámica o de herramientas que hagan pensar en una población estable junto a la acequia que cultivara las tierras que no inundaba el Segura y estuvieran ocupadas por marjales.

20 Muñoz Zielinski, M. *Historias de los Lugares.* Edición propia. Murcia, 2016. Página 528.

21 Pocklington, R. *Estudios toponímicos en torno a los orígenes de Murcia.* Academia Alfonso X el Sabio. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia, 1990. Entre páginas 106 y 107.

Hasta ahora, solo dos o tres trozos de cerámica árabe alejados de lo que hoy es la huerta. Futuros estudios de la zona quizás resuelvan la duda.



Huerta de Murcia en el siglo XIII. No aparece el Heredamiento de Santomera y la acequia de Zaraíche acaba en Monteagudo. Mapa de Robert Pocklington en *Estudios toponímicos en torno a los orígenes de Murcia*.

En la edición preparada por Juan Torre Fontes sobre el Repartimiento de Murcia[22], en el resumen final de la tercera partición podemos leer:

> *"La sennora Reyna tene en Montagudo de taffullas, que son xc alffabas menos de la terra yerma.*
> */2º Don Gil tene y ccclxx que son cxv alffabas.*
> *Caselles son dos mille d taffullas, que son ccxlvii alffabas, con d taffullas del* ***riego de Sanctamera*** *que metieron y en cuenta".*

"Del riego en Santomera". ¿Quiere esto decir que si había riego en Santomera, la acequia llegaba hasta allí? ¿Por qué en el Códice del Repartimiento de Murcia solo aparece como con riego esta cita del reparto y no lo hace en los 107 restantes de las repartidas entre los componentes de la cuadrilla de Casillas? Cabe pensar que todas las tierras repartidas tenían derecho a riego, pero no podemos afirmarlo con total seguridad.

22 TORRES FONTES, J. *Repartimiento de Murcia*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Escuela de Estudios Medievales. Academia Alfonso X el Sabio de Murcia. Madrid, 1960. Página 156.

El topónimo Santomera por primera vez en un documento escrito

En el Repartimiento Tercero de Murcia, en el año, 1266, se recogen por primera vez los topónimos Sanctamera, en 107 ocasiones; y Santamera, en una sola ocasión. Para Robert Pocklington[23] Santomera es un hagiotopónimo de origen mozárabe que significa Santa María. En documentos posteriores se puede ver también Sanctomera o Santomera. Para Francisco Cánovas Candel[24] Santomera también es un hagiotopónimo, pero de origen catalán, nombre puesto por los colonos de origen catalán procedentes de Bañolas, donde se venera a Sant Amer, un santo que les protegía de las epidemias de las zonas pantanosas del lago de esa villa gerundense, y nuestra huerta lo era. En el Repartimiento de Orihuela también aparece el topónimo Sant Amera[25]. Varios filólogos e historiadores, desde el siglo XVIII hasta nuestros días, han dado diferentes versiones sobre el origen y significado del topónimo. Solo citamos las dos primeras porque pueden ser las que más se acerquen a la realidad. Particularmente, me inclino por Santa María.

Si nos fijamos en el valor en "alffabas" que se dio a las 500 tahúllas de tierras concedidas a la cuadrilla de Casillas, veremos que el valor es inferior a las del resto de las repartidas entre otras cuadrillas, debido a que se encontraban continuamente inundadas por las riadas, por ausencia de una eficiente red de azarbes y landronas, o eran de secano. De esas 500 tahúllas en el año 1266 se pasa a las 360 de 1326[26], cuando Santomera pertenece a Orihuela, lo que significa disminución de las tierras de labor, que solo volverán a verse incrementadas cuando se crea una buena red de drenaje en el siglo XVI. Hasta entonces, Santomera es un lugar poco habitado y, posiblemente con una población dispersa. En espera de un documento que aporte información sobre cuando llegó el agua de la acequia de Zaraíche a Santomera, veamos un resumen de cómo se repartieron las tierras de Santomera entre la cuadrilla de Casillas.

El reparto de las tierras de Santomera entre la cuadrilla de Casillas

23 POCKLINGTON, R. *Estudios toponímicos en torno a los orígenes de Murcia.* Academia Alfonso X el Sabio. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia, 1990. Página 95.

24 CÁNOVAS CANDEL, F. *De Sant Amer, Santomera.* Edición propia. Santomera (Murcia), 1991. Páginas 9-12.

25 CÁNOVAS CANDEL, F. Obra citada. Página 2.

26 Ibidem. Página 4.

tiene lugar en el año 1266. Así comienza el texto en la edición preparada por Juan Torres Fontes[27]:

"Aquesta es la quadrella de Casiellas, de que fueron quadrelleros don Remiro et Sancho Martinez de Baeça.

De esta manera aparece el primer citado como beneficiado del reparto en Santomera:

"Pero Ferrandez de Pennaflor tene en Casiellas xxxii taffullas, que son ii alffabas et vi ochauas. Tene en orto en Carabixa, v taffullas, que son ii alffabasi. Tene en Benimongit xxxiii taffullas, ***et en Sanctamera xv taffullas que son vi alffabas et quarta****. Tene en la horta noua en Alhuasta xv taffullas que son viii alffabas. Summa lxxxxi taffullas, que son xx alffabas".*

Se va a hacer el reparto de 500 tahúllas entre los 107 componentes de la cuadrilla, de los cuales 5 son caballeros mayores, 1 mediano y tres menores; 33 son peones mayores, 23 son peones medianos y 42 peones menores. Los lotes de mayor extensión son para los caballeros mayores. El más beneficiado de estos es sancho García, con 18 tahúllas:

"Sancho Garçia tene en Casiellas xvi taffullas, que son iii alffabas menos quarta. Tene en orto en Aliada iii taffullas, que son i alffaba et v ochauas. Tene en Benimongit xxx taffullas et en ***Sanctamera xviii taffullas,*** *que son vii alffabas et v ochauas. Tene en Alguasta xiii taffullas, que son viii alffabas. Summa lxxxi taffullas que son xx alffabas".*

Como norma general, con alguna excepción, a menor categoría menos tierra. El menos beneficiado es el peón menor Yuannes Domingo, con 1 tahúlla:

"Yuannes Domingo tiene en Casiellas viii taffullas, que son vii ochauas. Tene en Benimongeyt iiii taffullas et media, que son vi ochauas et media. Tiene en lo de Miguel Perez ii taffullas que son i ochaua. Tiene en ***Sanctamera i taffulla*** *que es media ochaua. Summa xv taffullas et media, que son i alffaba et vi ochauas".*

27 Torres Fontes, J. *Repartimiento de Murcia*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Escuela de Estudios Medievales. Academia Alfonso X el Sabio de Murcia. Madrid, 1960. Páginas 19 a 33 y 156.

Casi tres partes de los beneficiados son de origen catalánn o aragonés, puestos de manifiesto con apellidos como Ripol, Luch, Torner, Mallorques, Ferrández de Pals Lobet, Carbonel, Barbarossa Guiffre, Uallonga, Cuch, Nadal, Mascarel Roses, Girona, Bergueda, Monço o Calp de los que no queda ninguno en la Santomera actual, lo que demuestra que abandonaron o vendieron las tierras que les fueron otorgadas para trasladarse a otras con más posibilidades de una mejor vida. Una parte de las tierras, las peores, siguió en manos de los mudéjares.

Siglo XVI, el arranque de Santomera como un núcleo de población en la huerta

Una serie de circunstancias van a hacer que el pago o heredamiento acabe por convertirse en un nuevo núcleo de población que no va a dejar de crecer hasta nuestros días:

- Creación de una buena red de drenaje de las aguas empantanadas y las procedentes de las continuas riadas.
- Incremento del comercio con América.
- Auge del comercio de la seda.
- Explotación de minas de cobre en la sierra de Orihuela.
- Unión, en el siglo anterior, de las coronas de Castilla y Aragón, lo que elimina la inseguridad de las fronteras y facilita el tránsito entre territorios.

En 1505 Juana de Castilla dona a Alonso Vozmediano, fundador de la Orden de los Jerónimos las tierras de la Urdienca en la Huerta de Murcia, quien a su vez dona las tierras a la Orden, que las va arrendar a los agricultores de la zona. Estos arrendadores se van a asentar junto a la acequia de Zaraíche, al norte de la misma, donde no llega el agua de las riadas. Un parte de las tierras no son arrendadas y las trabajan jornaleros al servicio de los jerónimos. Como la mayor parte de las tierras son marjales, van a comenzar a construir cauces de avenamiento en 1548[28] que las desagüen para así poder cultivar en ellas. Excavan el Meranchón, donde confluirán los demás azarbes excavados posteriormente. La huerta comienza a crecer.

En enero de 1595 Jerónimo de Ayanz y Beaumont, el Leonardo Da Vinci español, que antes ha sido regidor de Murcia, recibe la Enco-

28 Calvo García-Tornel, F. *La formación del paisaje agrario de la huerta de Murcia.* Revista de Geografía, Nº 6, 1. Barcelona, 1972. Página 14.

mienda de Abanilla e incorpora a la misma los terrenos de Santomera, haciéndolos de riego excavando azarbes, azarbetas y landronas para drenarlos y hacerlos cultivables[29] . La red de avenamiento coincide prácticamente con la actual. Las aguas muertas de las huertas de El Esparragal, Cobatillas y Santomera. Todos los azarbes construidos confluyen en el llamado Meranchón que desemboca en el Azarbe Mayor del Norte que acaba en el Segura en el límite con la Corona de Aragón. Una gran parte de los terrenos entre la acequia de Zaraíche y el Segura se convierten en cultivables.

En el siglo XVI, el auge del comercio de la seda hará que el cultivo preferente de la huerta sea la morera. Además, se cultiva trigo, lino, hortalizas y comienzan a cultivarse los primeros pimientos, traídos por los monjes jerónimos desde Extremadura, que en los siglos siguientes serán el principal producto de la huerta santomerana. La Comunidad de los Jerónimos comenzará a arrendar terrenos por ocho vidas[30] en la Urdienca de Santomera.

En los siglos XVII y XVIII sigue creciendo el comercio de la seda y se sigue incrementando la superficie dedicada al cultivo de las moreras y de los pimientos. Gran parte de las tierras quedan en manos de órdenes religiosas, desde el extremo occidental con la Orden de los Jerónimos, hasta las de los felipianos creados por el cardenal Belluga en el extremo oriental, donde construyen una ermita junto a la acequia de Zaraíche que dará origen a la población de Siscar. Numerosas tierras de la huerta tienen vínculos religiosos o pertenecen a miembros de la nobleza. Las monjas de Santa Teresa de Murcia construyen un gran caserón de labranza entre la acequia de Zaraíche y el cabezo del Cobatillas o del Balumba, al comienzo de la huerta de Santomera. Van a cultivar allí, en el siglo XVIII, 47 tahúllas de moreras que se riegan con el brazal de San José, el patrón de la orden[31]. En las tierras no arrendadas se necesitan jornaleros para cultivarlas y acuden muchos desde distintos lugares de Murcia, incrementando sensiblemente la población de Santomera y Siscar al norte de la acequia. Por salarios miserables se dejarán la vida en trabajo de sol a sol. Santomera se convierte en un foco de atracción de jornaleros, que serán la mayor parte de su población hasta casi la

29 MARCO, Eugenio. *Jerónimo de Ayanz y Beaumont, Comendador de Abanilla.* Abanilladigital.com/2017/04/25/jeronimo-ayanz-beaumont-comendador-abanilla/

30 CÁNOVAS CANDEL, F. *Santomera y los pimientos.* Edición propia. Santomera (Murcia), 1996. Pág. 33.

31 CÁNOVAS CANDEL, F. *Mitos de Santomera. El Convento de los Dominicos de Cobatillas.* Voces de Santomera. Número 19. Noviembre de 1997. Página 14.

mitad del siglo XX. En Siscar, de 74 familias, unos 300 habitantes, 69 son jornaleros, ni un solo labrador o arrendatario; en Santomera, de 294 familias, 10 jornaleros y 20 labradores[32] que su tierra no les da para comer y en el tiempo que les queda libre trabajan como jornaleros. En Santomera surgen otros oficios para atender a la población de agricultores y los jornaleros de Siscar.

Caserón de labranza de las monjas de Santa Teresa de Murcia en la Urdienca de Santomera. Foto: Blas Rubio

Debido al imparable auge del comercio de la seda, a la producción de la misma y el incremento del cultivo de moreras en la huerta santomerana, con las que compite el cultivo de los pimientos de bola para la elaboración del pimentón, aparece la Senda de Granada, que desde Santomera lleva a La Ñora pasando por Monteagudo, Churra y Espinardo[33]. En 1720 se solicitan agua de la acequia de Beniaján y del Azarbe Mayor del Mediodía para dotar secanos situados en el ángulo noreste de la huerta, lo que pone de manifiesto que hay lugares en la cola de riego a los que no llega el agua.

En 1739 el sobreacequiero Pedro Tomás afirmaba haber puesto en riego en veintidós años más de 10.000 tahúllas en Urdienca, Raal, Santomera y otros[34]. El crecimiento de la industria de la seda lleva consigo que en el sector oriental de la huerta de Murcia, donde se encuentra el

32 Marqués de la Ensenada. *Censo de 1971, Santomera y sus anexos*. Número 20. Págs. 187-195.

33 Olivares, P. *Los caminos de la Región de Murcia. Los caminos de la seda*. Consejería de Política Territorial y Obras Públicas. Murcia, 1989. Página 205.

34 Archivo Municipal de Murcia. Legajo 3939. 1 de abril de 1797.

Pago de Santomera, se planten más moreras de las que se puede regar en una zona donde hay poca densidad de cauces de riego[35] y donde apenas llega el agua.

La necesidad de agua para regar los morerales hace que se soliciten permisos para instalar aparatos elevadores de agua, aunque algunas veces estos se instalan sin solicitarlo al ayuntamiento. Se van a instalar junto a acequias y meranchos y en la cabecera de algunos brazales. Las norias o aceñas que se instalan en la acequia de Zaraíche elevarán el agua de la misma hacia la parte contraria de la que nacen los brazales, considerada de secano porque no se puede regar directamente desde la acequia si no es regolfando el agua. En Siscar se regaba el moreral con el que se sufragaba los gastos de la ermita por este método. En el tramo de acequia comprendido en los últimos cuatro kilómetros, entre Santomera y Siscar, se instalan varios aparatos, unos con permiso municipal y otros sin él. Solo en el primer kilómetro, frente al actual núcleo urbano de Santomera, se instalan 8 artefactos entre 1701 y 1850[36]. Tenemos constancia de las solicitudes y su estudio en las Actas Capitulares del Ayuntamiento de Murcia. Como ejemplo veamos un par de ellas:

> *"Viose memorial de Don Francisco de Paz, vecino de esta ciudad, en que suplica se sirva de concederle su licencia para la construcción de una ceña en una heredad de Zinquenta taullas de tierra secano que tiene en Santomera para poderlas regar con el agua que sobra de la acequia de dicho pago, con lo demás que expresa. Y la Ciudad haviendolo oydo."*[37].

> *"Viose memorial de Don Fernando González, morador en el Lugar de Santomera de esta Jurisdición representando posee entre otras fincas 10 tahúllas de tierras contiguas a la Azequia de Zaraíche por la parte del Norte, las que no pueden recibir su riego por lo alto del terreno y profundidad de las Aguas de dicho Cauze; Y concluye suplicando a la Ciudad se sirva concederle Licencia para la Fabrica de una Zeña. Quien haviendo* oído y conferido cometió esta instancia *alos Caballeros Comisarios de la Azequia mayor de Aljufia"*[38].

35 Calvo García-Tornel, F. *La formación del paisaje agrario de la huerta de Murcia.* Revista de Geografía, Nº 6. Barcelona, 1972. Página 15.

36 Montaner Salas, Mª Elena. *Norias, aceñas, artes y ceñiles en las vegas murcianas del Segura y Campo de Cartagena.* Editora Regional de Murcia. Murcia, 1982. Plano entre páginas 102 y 103.

37 Acta Capitular 28 de abril de 1759.

38 Acta Capitular 1 de abril de 1797.

Noria o ceña de los Morgas, ubicada en el brazal del Molino de los Garfias, cerca de la acequia de Zaraíche, en la parte alta de la huerta.

El aumento de la población, por aglomeración de trabajadores agrícolas[39], lleva consigo que se abran en Santomera hornos, tiendas y otros negocios. No hay ningún molino harinero donde moler el trigo para la obtención de pan; el más cercano es el Molino de la Ciudad, sobre el río Segura, en Orihuela, o los de Murcia ciudad, también en el río. Se hace necesaria la construcción de uno en Santomera para que los agricultores no tengan que desplazarse tan lejos con su cosecha. Pero hay un problema: no hay cursos de agua continua que pasen por su huerta, por lo que habría que recurrir a construirlos en la acequia de Zaraíche, con la oposición de los regantes que recelan que les distraiga el agua con que riegan sus cultivos, o en el Azarbe del Merancho, con lo que habría que represar su cauce para elevar el agua, con la consiguiente anegación de los terrenos aledaños y caldo de cultivo para enfermedades endémicas como el paludismo.

El primer molino harinero se va a construir en Siscar, sobre el tramo final de la acequia de Zaraíche, muy cerca de su desembocadura en la rambla Salada, llamada entonces de Santomera, donde ya no hay brazales de riego que necesiten su agua. Tras una primera concesión del permiso para su construcción a Francisco Cascales Alarcón, en 1751[40], dándole dos años para la ejecución de la obra y no llevándose esta a

39 Calvo García-Tornel, F. *La formación del paisaje agrario en la Huerta de Murcia.* Revista de Geografía, Nº 6. Barcelona, 1972. Página 24.

40 Acta capitular 25 de mayo de 1751

cabo en ese plazo, una nueva solicitud de Salvador Vinader[41] y Moratón será la atendida y la que posibilite la construcción del Molino. Mientras tanto, se sigue cultivando hortalizas, pimientos, trigo, frutales, legumbres y lino, para el que solicita la instalación de balsas para cocerlo[42]

Molino de Vinader. Siscar, sobre acequia de Zaraíche 1963.Foto: Blas Rubio

En este siglo de continuo crecimiento, los principales problemas que se le presentan a los agricultores de Santomera son los derivados de la subida del costo de los arrendamientos, las plagas de langosta y los derivados del riego por escasez de agua, inundaciones, robos y sequías. Los agricultores de Santomera hartos de los destrozos que causa la rambla Salada inundando la huerta antes de llegar al Segura y destrozando cultivos, además de dejar inutilizada la acequia durante un período bastante largo de tiempo, toman la decisión de desviar su cauce, que transcurría entre Santomera y Siscar hasta el barranco del Raiguero de Poniente, límite entre Murcia y Orihuela. Esto va a ocasionar las protestas de la ciudad de Orihuela cuyas tierras de la zona pasarán a ser las perjudicadas por las avenidas de la rambla:

"El Sr. Dn Juan de Cordova, Regidor, a quien se cometió el reconocimiento de la novedad que la Ciudad de Orihuela avisó hazer en servicio de sus vecinos, los del heredamiento de Santomera comprehendidos en la distribución y diversión de las aguas que dicho heredamiento entra en el Reino de Valencia, dio quenta de aver hecho dicho reconocimiento y hallado ser en perjuicio de los vecinos de dicha Ciudad de orihuela la nueva obra que a hecho el referido Heredamiento de Santomera mudando el curso antiguo de la ram-

41 Acta capitular 16 de octubre de 1762
42 Acta capitular 18 de abril de 1733.

bla que ay en el, para encaminar sus aguas por el Raiguerσ por yr en esta conformidad sobre las heredades de vecinos de dicha Ciudad de orihuela"[43].

"Atendiendσ a la buena y ygual correspondiencia que siempre a mantenidσ con la de orihuela de que sea esperimentadσ mui buenos efectos, y a que dichσ heredamientσ, de su autoridad y mirandσ solσ a su útil particular, hizσ la dicha obra, siendσ asi que para ella deviσ prezeder motivos muy justificados. Acordσ que dichσ Sr Dn Juan de Cordova haga zerrar y tapar los conductos y colas que se ubiesen aviertσ de nuevσ, de forma que la distribución y pasσ de las aguas quede en el estadσ que estaba antes traiendσ razón de ellσ[44]

Con el paso del tiempo, y tras cerrar y abrir varias veces ese desvío ante las solicitudes de los oriolanos, este será el paso definitivo de la rambla, lo que traerá como consecuencia las terribles inundaciones con 31 y 13 víctimas respectivamente, de 1906 y 1947. La escasez de agua y las continuas sequías provocan que los regantes de la huerta situados aguas arriba de Santomera tomen el agua que corresponde a los regantes santomeranos una vez que ya han regado sus tierras riegan fuera de turno, levantando y ampliando boqueras que impiden que el agua llegue en la cantidad necesaria al tercio final de la acequia:

"Dn Pedrσ Tomas, , Juez de Aguas de dicha Ziudad, zelandσ la huerta en cumplimientσ de la obligación de su empleσ: reconocí y ví en la acequia de zraiche una ventana mui grande y profunda por donde dixeron regar por ella Juan Lopez arrendador de D Franciscσ Casimirσ Calderon de la Varca...Cuia ventana esta sin tablachσ y por dichσ defectσ se salía por ella la mayor parte del agua que traía dicha acequia en perjuiciσ de los heredados de la tanda perteneciente al el pagσ y Heredamientσ de Santomera por tocarles este día; y aunque dichσ Juez de Aguas practicó algunas dilixencias para tapar dicha ventana, nσ puedσ conseguirlσ respectσ de sumagnitud y profundidad; cuia agua que salía por dicha ventana se yba perdida a diferentes azarves y escorredores de aguas muertas... Con el motivσ de regar asimismσ de la referida azequia los susodichos por una ventana que llaman la de Morenσ, mui profunda y tenerla continuamente abierta sin tablachσ... que debía tenerlσ puestσ en este dia por nσ pertenezerle en el ninguna agua... siendσ dichσ excesσ en contravenzion de las ordenanzas

43 Acta Capitular 2 de mayo de 1705.
44 Acta Capitular 5 de mayo de 1705.

que esta Ciudad tiene para su Buen Rximen y Gobierno de huerta y Campo... Y suplico a B. S. que en su vista se sirva admitir esta mi querella y por presentado dicho testimonio, mandando al mismo tiempo que se les embarguen y sequestren sus vienes a dichos Reos; y en su defecto y de no dar fianzas vastantes, se pongan presos en la Real carzel de esta Ciudad"[45].

El tablacho Moreno que regaba, y riega, 880 tahúllas siempre fue el punto más conflictivo a la hora de regar en Santomera y Siscar, que, con el paso del tiempo, colocaron allí dos vigilantes mientras tocaba tanda en el último Tercio. El problema siguió existiendo hasta que se canalizó la acequia y, posteriormente se cimbró y se pusieron tablachos de difícil apertura que hacen difícil el robo de agua sin la complicidad del repartidor de agua del segundo Tercio de la acequia. Los regantes de más edad[46] que viven junto al Tablacho Moreno todavía recuerdan que una pareja de vigilantes enviados por los regantes de Santomera y Siscar, dormían en una casa vieja que había junto a la actual ermita de El Esparragal, "patrullando", sobre todo por las noches, uno hacia Monteagudo y otro hacia Cobatillas, por los quijeros de la acequia, los días 9 al 12 y 26 al 29 de cada mes, sobre todo en verano, cuando el agua era más necesaria.

Tablacho Moreno en la actualidad. Era el punto más conflictivo a la hora de regar en Santomera. Foto: Blas Rubio

45 Muñoz Zielinski, Manuel. *Historias de los Lugares.* Edición Particular. Murcia, 2016. Archivo Municipal de Murcia. Legajo 3946. 29 de enero de 1732. Obra imprescindible para conocer el siglo XVIII.

46 Entrevista con Ginés el Rati, el 5 de marzo de 2018, en compañía del cronista de El Esparragal J.J. Navarro Avilés.

El XIX, un siglo para olvidar

A comienzos del siglo XIX se inicia en toda la huerta de Murcia un retroceso en la superficie cultivada por el efecto muy acusado de las sequías, algunas epidemias y la presencia de las tropas francesas en Murcia. El esplendor del siglo XVIII no volverá a alcanzarse hasta el XX[47]. Santomera va a vivir un siglo terrible, para olvidarlo. La capacidad de resistencia y sacrificio de los santomeranos va ser puesta a prueba. 24 riadas provocadas por el Segura inundan la mayoría de las veces su huerta, en la que aún vivían colonos en humildes barracas; varios períodos de fuertes sequías arruinan a los agricultores, enfermedades endémicas como la fiebre amarilla, el paludismo, la viruela y la tuberculosis, entre otras, no abandonan la huerta y dejan un goteo de víctimas: cada pocos años; cada pocos años, la rambla Salada se desmadra con las lluvias otoñales y destroza los cultivos de la huerta y la acequia de Zaraíche. Para colmo de desgracias, cinco epidemias de cólera (1834, 1854,1865,1885 y 1890) y una anterior de fiebre amarilla (1810-1812), enfermedades desconocidas en España hasta entonces, pasan factura y merman la población del que hoy es el municipio de Santomera. A final de siglo, un nuevo brote de paludismo afecta a Santomera en 1889 y la guerra de Cuba dejará cinco víctimas entre los jóvenes que no han tenido las 1500 pesetas necesarias que hacían posible el fraude para redimirse de ella. La alta tasa de mortalidad infantil –el 50% de los que nacen mueren antes de cumplir los seis años- frena el crecimiento de la población Hasta bien entrado el siglo XX, la esperanza de vida apenas alcanza los 40 años[48]. En el último cuarto de la esperanza de vida en la huerta era de 23 años si se colocaba el punto de partida en el momento del nacimiento[49].

La epidemia de cólera de 1834 deja a Santomera en una situación económica que hace que los vecinos de Santomera sean reacios a tener ayuntamiento propio por segunda vez[50] -la primera fue en el Trienio liberal 1820-1823-, ya que no están en condiciones de pagar impuestos, siendo casi todos los vecinos arrendatarios y jornaleros. La de 1885 va a

47 Calvo García-Tornel, F. *La formación del paisaje agrario en la huerta de Murcia.* Revista de Geografía, Nº 6. Barcelona, 1972. Página 15.

48 Rubio García, B. *Santomera en los tiempos del cólera. La epidemia de 1885.* Santomera Viva Wordpress, 4 de junio de 2020.

49 Pérez Picazo, Mª Teresa. *Oligarquía urbana y campesinado en Murcia (1875-1902).* Academia Alfonso X el Sabio. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia, 1986. Página 82.

50 Libro de Actas de la Excelentísima Diputación Provincial, sesión del 17 de octubre de 1836.

dejar al menos 112 muertos[51], el 3,5% de la población, y a ella se une, al mismo, tiempo una plaga de calenturas o paludismo con 140 afectados que hace que Santomera presente un aspecto más desolador que durante el cólera[52].

La subida del precio de los arrendamientos a pesar de tanta desgracia, no va a ayudar a la recuperación de Santomera. Como en el resto de la huerta la actitud de los explotados es de sumisión; hay miedo a dejar de trabajar o a quedarse sin tierra arrendadas porque hay más parcelas que colonos y más jornaleros que puestos de trabajo[53]. En El Diario de Murcia se publica como debe ser el perfecto obrero[54]:

"El perfecto obrero debe ir a la escuela a instruirse hasta el nivel que le corresponda. No debe eludir las Quintas pues son una gran enseñanza para él. Debe ser en el trabajo sumiso, sufrido y trabajador y defender los intereses del amo, aunque sea desagradecido. El díscolo, el promovedor de huelgas, será valiente, tendrá ideas muy grandes sobre el porvenir del proletariado o será muy independiente, pero cuando en la vida real que atravesamos sobrevenga una crisis, será el primero despedido en el obrador o en la tierra".

En plena situación de pauperismo entre la mayoría de los arrendatarios y jornaleros de Santomera, nace la Asociación de la Caridad[55], con el fin de ayudar a los más pobres del pueblo con medicinas, médicos, ropa y alimentos, en 1874, una de las primeras de Murcia.

La acequia de Zaraíche es uno de los grandes protagonistas, esta vez para mal, de las epidemias que asolan Santomera durante el siglo. Además de para regar, el agua de la acequia es la que se utiliza para beber y para lavar, y más en Santomera, donde no hay fuente o manantial alguno que permita hacerlo y hay que recurrir a ella o a la de lluvia que se recoge en aljibes e inexistente en las prolongadas sequías que castigaban la huerta inmisericordemente. Aguadores del pueblo subían

51 Diario de Murcia, EL: 26-8-1885. Página 2. Carta al Director del cura Joaquín Ayuste, presidente también de la Asociación de la Caridad de Santomera.

52 Paz de Murcia, LA: 6-9-1885. Página 1.

53 Pérez Picazo, Mª Teresa. *Oligarquía urbana y campesinado en Murcia (1875-1902).* Academia Alfonso X el Sabio. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia, 1986. Página 131.

54 Diario de Murcia, El: 1-6-1890. Página 3.

55 La Asociación de la Caridad de Santomera fue impulsada por el maestro José Puig Valera y tuvo su inicio en una reunión celebrada el 12 de noviembre de 1874. Todavía sigue ejerciendo su labor de ayuda a los más necesitados.

con cántaros en sus carros para venderlas a los habitantes del pueblo; al igual que hacían otros que venían de pueblos ubicados en dirección a Murcia o de la cercana y oriolana La Aparecida, la más cotizada por ser recogida en aljibes de la ladera de la sierra de Orihuela. En veranos de sequía la acequia apenas tenía un par de pozas exhaustas, la del Diego en el barrio del Trinquete, y la dela Fontanilla, en el extremo oriental del pueblo. Como el cólera y el paludismo se transmitían mediante las heces y el agua, el estado del agua ayudaba a infectar a los que la consumían. Al ser abonadas todas las tierras con estiércol, los alimentos recolectados en la huerta trasmitían la enfermedad, amiga del calor y de la humedad, por lo que las continuas inundaciones provocadas por el Segura también ayudaban a su propagación. Los alcaldes de Santomera se quejan en la prensa[56] y ante la Junta de Hacendados y el ayuntamiento de Murcia por dos motivos: por falta de agua en la acequia para regar y para beber y porque los vecinos de otros pueblos acequia arriba, como Monteagudo, cortan el agua y lavan sus ropas, que están infectadas por el cólera, en el agua que luego beberán los de Santomera.

Una población subalimentada, la falta de higiene generalizada, el mal saneamiento de la huerta por escasos, estrechos y poco profundos cauces de avenamiento para las aguas muertas, viviendas con condiciones mínimas de habitabilidad, falta de alcantarillado, carencia de infraestructuras sanitarias, los ya citados problemas que ocasionan inundaciones, sequía y la acequia de Zaraíche, junto con las ya citadas inundaciones y sequías que arruinan cosechas, quitan jornales y matan animales -lo que transmite infecciones– y los largos y calurosos veranos que agravan las enfermedades se unen a la escasez de puestos de trabajo por la decadencia del comercio de la seda[57], que va haciendo que disminuyan los morerales que dominaban en la mayoría de la huerta son la causa principal de las epidemias y del estancamiento del crecimiento de la huerta en el siglo XIX.

A pesar de todas las desgracias, se va a construir un nuevo molino harinero sobre el azarbe del Meranchón, pese a no ser conveniente, ya que el regolfo del agua necesaria para ponerlo en funcionamiento provocará inundaciones en la parte sur de la huerta que llevaran consigo epidemias. El molino del Corregidor, a nombre de Blas Gambín, fue construido en 1828 por el Corregidor de Murcia Rafael de Garfias

56 Diario de Murcia, El: 23-10-1890. Página 2.

57 Rubio García, Blas. *Santomera en los tiempos del cólera. La epidemia de 1885.* Santomera Viva Wordpress. 4 de junio de 2020.

Laplana[58]. Fue expropiado y derribado por orden del ayuntamiento de Murcia, años después, cuando pertenecía a la familia Murcia que se lo había comprado al Corregidor.

A mitad de siglo, Pascual Madoz, en su Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de 1850, en su descripción de Santomera, nos dice que la huerta se halla como toda la de Murcia, cubierta de moreras para la cría de la seda y también se produce trigo, cebada, panizo, lino, seda, frutas y legumbres y mucho pimiento, que se convierte en polvo para surtir los mercados de varias provincias. En el momento del censo Santomera tiene ayuntamiento y a él pertenecen Raal, Alfaro, Ciscar y Matanzas, reuniendo entre todos, 3.078 almas[59].

Los pimientos, una vez que comienza la decadencia del comercio de la seda, se van a convertir en el producto estrella de Santomera. La huerta está repartida en multitud de pequeñas parcelas que no dan para sobrevivir en muchas ocasiones, lo que llevará a una población de pequeños arrendadores que crece continuamente a trabajar como jornaleros en otras propiedades más grandes en el tiempo en que no trabajan la suya. El cultivo del pimiento será hasta los años setenta del pasado siglo, una ayuda para complementar la economía de los que trabajan en otras profesiones.

Numerosos viajeros que siguiendo la moda romántica viajan por España y pasan por Murcia nos dejan sus impresiones de su travesía por Santomera. Así, Juan Peyrón, diplomático francés, entre 1777 y 1778 , en su viaje entre Alicante y Murcia por el Camino Real de Valencia[60]:

"Al dejar Orihuela ya no se ven palmeras, los campos adquieren de pronto la apariencia de un vasto desierto, están llenos de árboles, si es que se puede llamar con ese nombre las hojas espesas y extrañamente unidas del opuntia o de la higuera de Indias, que es la imagen de la decadencia... hasta cerca de una legua de Murcia; pero entonces los arroyos que serpentean y que se cruzan, el verdor de las tierras, de los bosques de naranjos y de limoneros, hacen pronto olvidar esta planta bárbara".

58 Cánovas Candel, F. *El desastroso molino del Corregidor.* Revista La Calle de Santomera. Nº 138. Página 23.

59 Madoz, P. *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus provincias de Ultramar. Región de Murcia.* Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia, 1989 Reproducción de la 1ª edición en Madrid en 1850. Página 185.

60 Torres-Fontes Suárez, C. *Viajes de Extranjeros por el Reino de Murcia.* Real Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 1996. Página 499. Tomo II.

Alexandre Laborde, francés. Viaja desde Murcia a la frontera del Reino de Valencia, en 1806:[61]

"Llégase luego á la montaña de Cavatellas, que es de roca desnuda, y á 300 pasos se deja el lugar de este mismo nombre. Continuando el camino por las montañas y por un valle bien cultivado, donde se descubre la aldea de Santa Mera, al cabo de 40 minutos se llega a la base de la sierra de Orihuela, montaña grande y elevada, que se extiende hasta los límites de Murcia y Valencia.

Hans Christian Andersen, escritor danés, en 1862, desde Orihuela a Murcia[62]:

"Las peladas y oscuras colinas parecían alejarse más y más en el horizonte. Los campos estaban cubiertos de cactus gigantescos llenos de frutos amarillo-rojizos y por las colinas cercanas los deslumbrantes pimientos rojos, las cáscaras de intenso color, extendidos al sol para secarse".

Albert Robida, francés, en 1879 viaja de Murcia a Alicante. Pernocta en Santomera[63]:

"No había que pensar en ponerse en camino; descargaron los cofres, y la diligencia partió al galope. En medio de nuestra desgracia, habíamos tenido la suerte de caer en un pueblo de buenas gentes y en un país rico, lo cual no es muy común en España... Posteriormente la desgracia ha caído sobre aquel país. El Segura y algunos riachuelos sin importancia han arrasado la espléndida huerta; mas nosotros confiamos que los habitantes de Santomera, tan amables y complacientes, habrán escapado a la furia de las olas. Por su feliz situación, al pie de las primeras estribaciones de la sierra de Orihuela, habrán sufrido poco, y en todo caso habrán podido salvarse refugiándose sobre las rocas inmediatas".

F.H. Deverell, inglés, 1879, viaja desde Elche a Murcia en diligencia, por la carretera nueva , viene desde Orihuela[64]:

---

61 Idem. Página 583, Tomo II.

62 Torres-Fontes Suárez, C. *Viajes de extranjeros por el Reino de Murcia.* Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 1996. Página 846, Tomo III.

63 Idem. Página 990-991, Tomo III.

64 Idem. Página 1024, tomo III

"Cambiamos los caballos. Nos pusimos en marcha de nuevo, entre un paisaje abrupto, con montañas a la derecha, que pronto se convirtieron en una zona fértil a la izquierda, con palmeras aquí y allá. Y algunos bueyes. Cruzamos el cauce seco de un río y al preguntar si era tal, me contestaron que era una rambla.

A las 3,30 llegamos a Santomera, la tierra ambos lados es áspera. Un poco más allá, entramos en una fértil huerta. Es la huerta de Murcia, en la cual las altas cañas son características entre sus muchos productos. Atravesamos zonas de cultivo durante bastante trecho, hacia la ciudad. Verdaderamente es un jardín de la abundancia, una representación de la fertilidad. Me pareció incluso mejor y más hermosa que la de Valencia aunque aquí estaba más entre frutas, mientras en Valencia abundaba más el grano".

Como hemos podido apreciar, destacan el contraste entre el árido secano y el fértil y verde regadío de la huerta. En el caso de Andersen deja claro que es época de recolección de los pimientos y las montañas de alrededor lucen con el color de ellos. La descripción geográfica del paisaje es magnífica.

Sequero del Balumba, que llamó la atención de Andersen. Fotografía de Josip Ciganoviv. 1967.

La huerta de Santomera en el siglo XX

Desde unos años antes del retroceso experimentado en el siglo XIX, la economía de Santomera ha comenzado a recuperarse. Aunque la producción de seda continúa, el descenso del comercio de la misma hace que las familias se dediquen a otras actividades que están apareciendo y cada vez le dediquen menos atención, aunque supone una ayuda, junto con los pimientos, muy importante para afrontar momentos de dificultad económica. Las moreras van perdiendo terreno y se comienza a dedicar tierra para cultivar cítricos, sobre todo naranjas de la clase sanguina. Santomera, por estar en zona muy baja y con poca pendiente de la huerta, tiene un nivel freático muy alto, que no va a bajar hasta que se culmine y mejore la red de azarbetas y meranchos. Este problema, junto con la dificultad para regar por estar en la cola de riego, –recordemos: en Santomera, siendo de riego es maravilla que rieguen- lo fácilmente inundable que es su huerta y carecer de ferrocarril para sacar sus productos, hace que las tierras de la huerta santomerana se coticen a bajo precio. Mientras que en la más cercana a la Contraparada una tahúlla podía alcanzar las 2.500 pesetas, entre Monteagudo y Santomera se valoraba entre 300 y 700[65]. Otro motivo más por el que Santomera se convirtió en un foco de atracción para jornaleros que aspiraban a tenar alguna vez su propia tierra, algo que no consiguieron hasta la segunda mitad del siglo pasado.

Los primeros huertos de limoneros - en la huerta alta los había desde hacía muchos años- se van a plantar en la costera de la acequia de Zaraíche, más elevado que el resto de la huerta y con un nivel freático más profundo y con tierras arenosas con buen drenaje. A finales del siglo XIX, con la nueva carretera de Murcia a Alicante y la mejoría de la que lleva hasta la estación de tren de Alquerías, son muchos los agricultores que ven un futuro buen negocio en los limones e injertan sus naranjos sanguinos pasándolos a limoneros[66].

Con las redes de drenaje y la de riego completadas, la huerta ya se encuentra cultivada al completo. La huerta regada por la acequia de Zaraíche y el Azarbe Mayor del Norte alcanza las 720 hectáreas. El policultivo de hortalizas, legumbres y forraje, los huertos de cítricos junto a la acequia y los pimientos como principal cultivo la economía mejora, pero no mucho, la situación de los jornaleros, que todavía ganan suel-

65 Pérez Picazo, Mª Teresa. *Oligarquía urbana y campesinado en Murcia (1875-1902).* Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 1986. Páginas 257-258.

66 Cánovas Candel, F., Manrique Rubio, J., y Mirete Sánchez, J. *El limón en Santomera.* Felime. Santomera, 1996. Páginas 23 y 24.

dos de miseria, en una prolongación de su estado en el siglo anterior. El citado drenaje hace que el nivel freático baje, algo que favorece al cultivo de los pimientos, enemigos de las humedades continuadas.

Aunque Santomera es el primer productor de pimientos, de "bola", para pimentón, las fábricas para la producción se instalan en Cabezo de Torres y Espinardo. Antes de que en los años 20-30 aparecieran las primeras industrias pimentoneras en los pueblos citados, en Santomera se molían pimientos en el molino viejo llamado del Rosario y en el molino de la Luz[67]. Al finalizar la guerra civil surge nuestra primera industria del pimentón, fundada por los Sánchez Laorden, con las marcas EL GAITERO y la FLOR DE LA HUERTA, el nombre de la marca relacionado con que la mayor parte de la producción iba destinada a Galicia. Esta industria desapareció y en la actualidad solo existe una empresa dedicada a la industria del pimentón, Diego Pérez Riquelme e hijos, cuya marca LA MARGARITA tiene excelente reputación. Tras muchos años en Santomera[68]. La empresa se ha trasladado al polígono industrial El Semolilla de Abanilla, haciendo provisión de la materia prima en distintos lugares de España y del extranjero, pues el pimentón ya no se cultiva en Santomera.

Ante la dificultad para cultivar pimientos, se pasa a cultivar algodón, lo que dará lugar en poco tiempo a la creación de la Cooperativa Agrícola del Sureste en 1962, con antecedentes en la anterior Cooperativa del Campo y Caja Rural Nuestra Señora del Rosario, de las más importantes de la provincia y que extiende su ámbito por Albacete y Almería. Con la desaparición del cultivo del algodón en nuestra huerta y el crecimiento del mismo en el Campo de Cartagena, la sede de la Cooperativa se traslada a Pozo Estrecho, donde sigue en la actualidad.

Los problemas de riego con el agua de la acequia, aunque mejora la situación, siguen existiendo. Continuamente se lucha para tener más dotación de agua, sobre todo en el verano, algo que no se conseguirá hasta los sesenta. La población crece y las pequeñas parcelas arrendadas en la huerta –casi nunca llegan a la hectárea- no pueden mantener a las familias. Los pimientos que han cubierto buena parte del año la huerta de Santomera comienzan su declive: la aparición del hongo "fusarium", que causa estragos en la Vega del Segura murciana, afecta especialmente a Santomera, que es la población que dedica más tahúllas a su cultivo. Los sequeros de los cabezos del Jaro y del Balumba, a la

67 CÁNOVAS CANDEL, F. *Santomera y los pimientos.* Edición propia. Santomera, 1996. Página 38.

68 Idem. Página 56.

salida de Santomera hacia Murcia, separados por la N-340, van a cubrir sus laderas con pimientos procedentes en su mayoría de Guardamar, Campo de Cartagena y Valle del Guadalentín, convirtiéndose en los años sesenta en una tracción más para los turistas extranjeros, que vienen a España gracias a la campaña Spain is different, iniciada con Manuel Fraga Iribarne al frente del Ministerio de Información y Turismo. Las mujeres, en pleno trabajo de extensión y recogía de los pimientos, son el objetivo de multitud de turistas que bajan de sus coches y las fotografían. Josip Ciganovic, fotógrafo serbio, conocido como el fotógrafo de Fraga, porque trabajo mucho para los folletos de su ministerio tomo imágenes de este trabajo llenas de color, que aparecieron en folletos y libros de la época[69]. El trabajo de las mujeres también fue recogido por periodistas franceses y de otras nacionalidades. Modernos secaderos sustituyeron al secado de los pimientos al sol, ganando en eficacia, pero perdiendo en la calidad del pimentón obtenido.

El trabajo de extender y recoger los pimientos, que se hacía de seis a once y media de la mañana, daba trabajo a más de 100 mujeres y 10 hombres, al que había que sumar las numerosas mujeres que participaban en la apertura de los pimientos una vez recogidos del sequero, en las calles y almacenes de los propietarios o corredores de los mismos.

Desaparecidos los cultivos de los pimientos y el algodón, la riqueza agrícola va a pasar a la explotación de los cítricos en los nuevos regadíos al norte de Santomera, como ya expliqué en la primera parte de este trabajo. La huerta ya no da para mantener la economía de una familia, aunque sigue ayudando. Una serie de acontecimientos van a influir en ello: las inundaciones de rambla Salada en 1906 y 1947, que dejan 31 y 13 víctimas respectivamente, y la guerra civil. Estos acontecimientos van a provocar los primeros movimientos migratorios en Santomera. Con la huerta destrozada por rambla Salada, que deja a centenares de santomeranos sin vivienda, y la ruina económica causada por la guerra, los santomeranos comienzan a emigrar a Cataluña, donde ya lo habían hecho, aunque en menor cuantía, tras la inundación de 1906. Es rara la familia santomerana que no tiene un familiar en Cataluña, donde el principal foco de la recepción es Sabadell. Agricultores santomeranos, a los que su pequeño trozo de tierra arrendada en la huerta apenas les da para comer y sean visto afectados por la inundación de 1947, tras la guerra civil emigran a Extremadura, a nuevas colonizaciones que nacen

69 Rubio García, B. *Santomera, is different*. Santomera Viva Wordpress. 13 de junio de 2018.

con el Plan Badajoz. El mayor núcleo de santomeranos se encuentra en Valdelacalzada (Badajoz), donde se instalaron alrededor de 10 familias. En los años posteriores lo harán algunas familias más. Son agricultores experimentados que explotarán las nuevas tierras puestas en regadío en Extremadura y que, giros que da la vida, entre otras cosas enseñarán a cultivar pimientos a los campesinos que primero los cultivaron en España y que enseñaron varios siglos atrás a los murcianos.

La inauguración del embalse de Santomera en 1967, deseado porque iba a evitar que Santomera, su campo y su huerta volvieran a inundarse y recogería las aguas de lluvia para regar, solo cumplirá el primero de sus objetivos; el segundo, el de regar con sus aguas, se muestra un fiasco: las aguas permanentes de rambla Salada, sobre la que se encuentra el embalse son de alta salinidad y vuelven no aptas para el riego las recogidas de la lluvia. En Siscar entienden muy bien esto: los que intentaron regar con su agua vieron como sus cultivos se agostaban y las tierras que los acogían quedaban inservibles por mucho tiempo. Se dejó de regar, pero el problema continuó, ya que las aguas del embalse se filtraban a su paso por la rambla, después de dejar la presa y aparecían en el manto freático de las tierras más bajas de la huerta de Siscar. Este problema se solucionó con la canalización de rambla Salada desde el embalse hasta su desembocadura en el Meranchón.

Un nuevo cambio se produce en el régimen de propiedad de la huerta: la mejora de la economía de muchas familias de santomeranas, gracias a la dedicación a otros trabajos no agrícolas y el dinero ahorrado con el trabajo en la emigración a distintos países de Europa, van a comprar, por la mitad del precio de su valor estimado, como estipula ley, las tierras que tienen arrendadas, convirtiéndose en propietarios de pequeñas parcelas, aunque ya no seguirán siendo agricultores, este trabajo será solo una ayuda al a economía familiar.

La acequia de Zaraíche en la actualidad

La construcción de dos motores en la última década del pasado siglo ha hecho posible que no haga falta en la acequia de Zaraíche para regar; cuando esta no lleva agua del Segura, los motores la elevan desde el Merancho del Azarbe y la dotan de agua para regar. La disminución de la superficie regada en la huerta por el avance urbano de Santomera y Siscar sobre la misma, ha disminuido el número de tahúllas en la huerta que riega la acequia, pasando de 4500 tahúllas a 4000. El crecimiento de

la ciudad de Murcia también ha hecho que se disponga de más agua de la cabecera en el tercer tercio. Los problemas entre los regantes de Siscar y Santomera casi son anecdóticos, pues ya hay agua para todos. El riego localizado ha comenzado a introducirse en la huerta y, ante el precio muy caro del agua del trasvase y la que se sube por las comunidades de regantes, la huerta, que había sufrido un bajón en el valor de sus tierras, ha vuelto a revalorizarse debido a que el agua es prácticamente gratuita y está casi asegurada; lo que ha llevado a agricultores de otras zonas a arrendar –¡ los antiguos arrendatarios convertidos en arrendadores!- tierras a los de Santomera y a que se estén plantando otra vez limoneros.

Dos peligros acechan la huerta: la construcción de naves industriales y viviendas ilegales, y la futura construcción de la autovía del eje Yecla-San Javier que pasará por la única zona virgen de la huerta de Murcia, con apenas construcciones, la Urdienca de Santomera.

Sobre el viejo quijero del margen izquierdo de la acequia de Zaraíche discurre el camino que enlaza Santomera con Siscar desde hace cientos de años, orlado por nuevas viviendas y cercanos a los rumores del agua que les dio vida. El crecimiento urbano de los dos pueblos ha llevado al cimbrado de la acequia casi en su totalidad a su paso por el municipio, convirtiéndose en un paseo muy concurrido en su tramo por el primero de ellos, que en un futuro se prolongará hasta el final de la acequia si logra salvar las construcciones llevadas a cabo, a lo largo de los años, sobre los quijeros de la misma e incluso sobre ella.

Urdienca de Santomera, por donde pasará la autovía del eje Yecla-San Javier. Fotografía: Blas Rubio

Mientras tanto, en sus cuatro kilómetros de recorrido por Santomera y Siscar, cortada su agua por 31 tablachos y distribuida su agua por 69

boqueras, las 4000 tahúllas de la huerta seguirán siendo regadas bajo la vigilancia de un repartidor y sus dos procuradores. Santomera y Siscar, como el Nilo lo era para Egipto en palabras del historiador griego Heródoto, fue, ha sido y lo será, un don de la acequia de Zaraíche.

Recogiendo pimientos en el Sequero del Jaro, 1967.
Autor: Periodista francés anónimo

Ante la dificultad para cultivar pimientos, se va sustituyendo por algodón, lo que va a dar lugar a la creación, en 1962, de la Cooperativa Agrícola del Sureste, que ya tenía el antecedente de la Cooperativa del campo y Caja Rural Nuestra Señora del Rosario. Esta cooperativa era una de las más importantes de la provincia y extendió su ámbito a las de Almería y Albacete. Hoy, desaparecido el cultivo del algodón en Santomera, la cooperativa tiene su sede en el Campo de Cartagena.

Vista aérea de la huerta de Santomera desde el Sur. Foto: Paco Martínez

Acequia de Zaraíche antes de su entrada al casco urbano de Santomera. Foto: Blas Rubio

Los azarbes de los Pérez y de los Molinos se unen formando el Merancho del Azarbe y avenando la huerta de Santomera. Foto: Paco Martínez.

Como colofón de este trabajo quisiera dedicar un pequeño homenaje a los pequeños agricultores de Santomera que han domesticado esta tierra a lo largo de siglos. Para ello he elegido un poema del peta santomerano Julián Andúgar, hijo de Victoriano "el Ratones", pequeño agricultor que sobrevivívia con apenas dos tahúllas arrendadas al final del primer brazal que regó la huerta de Santomera, el de San José, y labraba con su vaca Jardinera, entre los sudores provocados por el insoportable estío murciano, para intentar dar de comer a sus trece hijos. Interior es

el mejor de los poemas de Julián Andúgar y en él describe la veneración de un hijo por su padre agricultor, con el que bajaba a la acequia y escuchaba a los pájaros llevándose entre las higueras sus penas.

INTERIOR

TE nombro padre,
y, con el alba, vienes.

Con tus grandes manos,
con tus manos
de hombre y de hierba,
atraviesas la casa con el alba.
Y la llenas de verde mi casa.
Y se va iluminando,
con tus manos de hierba,
mi casa.

Y se van incendiando,
con tus ojos de hierba,
oh, el más limpio hortelano,
abrasando te veo,
con tus hombros de hierba,
las sombras que aún se acogen
a los platos azules,
a los morenos cobres,
cuando, tú, te levantas con el alba.

Ah, la fuerza, lo rojo,
de tu llama interior.

¿Quién dice que los cuerpos son opacos?

Los cuerpos brillan,
arden,
enarbolan sus fuegos,
buscando cuerpos,
llamas,
donde abrasar sus llamas.

Y si no,
ahí tenéis los amantes
devorando jardines,
cablegramas,
destierros y palomas.
con sus brasas;
y ahí tenéis a mi padre
quemándome la casa
con el alba.

Mostrándome el color
de las humildes cosas,
y el apagado rojo
de las frescas tinajas,
y la cal de los muros.

Porque, tú, con el alba,
paseas por la casa
y te entretienes
contemplando los viejos lebrillos,
y las fuentes de barro,
y las tazas,
donde se muestran ramos
o caballos
o nombres caprichosos
o, simplemente, rayas
de colores vivísimos.

Y pasas,
y te vuelves, cariñoso,
al laberinto de hojas y de flores
de la blanca cortina
de encaje de bolillo,
que divide la casa,
y la viste,
y la deja tan decente,
cuando tú abres las puertas
con el alba.

Y ahora es tu voz de hombre
-de viento que pasara por la hierba-,
la que me trae el "adiós",
los "buenos días"
que, al que cruza, devuelves,
desde la puerta abierta,
con el alba.

Y tus pasos me acercan
al pequeño tropel
que acontece
cuando entras en las cuadras
con el alba;
los pagados ruidos que trascienden
de las cuadras de al lado
con el alba,
y el tímido gorjeo
del verderol,
a tu aire, con el alba.

Y luego es el dorarse de tus manos
cuando mi madre pone
el pan sobre la mesa
(y mira ensimismada
las grandes manos de oro);
y el oro va subiendo
por tus brazos de hierba
por tu pecho de hierba
y, hermoso,
el pecho espléndido
se te llena de oro
y asciende
a tu cuello de hierba,
y reverbera, dulce, en tu mejilla,
cuando tomas el pan
con tus manos de oro y de hierba
con el alba.

Y de oro
y de hierba,
te bajas a las huertas
con el alba;
y te marchas
oyendo a mi madre
llamar a mis hermanas
por las salas;
y te alejas
oyendo a mis hermanas
y a mi madre
cantar por las salas.

Y yo, niño, me vuelvo
y me paso los sueños a otro lado,
porque has puesto tu mano de oro,
y de hierba,
y de hombre,
en mi cabeza,
cuando ibas a las huertas con el alba[70].

La casa de la familia de Julián Andúgar fue destruida por la inundación del 28 de septiembre de 1947.

Bibliografía

Calvo García-Tornel, F. *La formación del paisaje agrario en la huerta de Murcia.* Revista de Geografía, Nº 6. Barcelona, 1972. Páginas 14, 15 y 24.
Calvo García-Tornel, F. *Los cultivos y la estructura agraria en Murcia.* , Papeles de Geografía, 3. Murcia, 1971. Página 193.
Cánovas Candel, F. Manrique Rubio, J. y Mirete Sánchez, J. *El limón en Santomera.* Felime. Santomera (Murcia) 1996. Páginas 23-25.
Cánovas Candel, F. *Santomera y los pimientos.* Edición particular. Santomera, 1996. Páginas 33, 38 y 56.
Cánovas Candel, F. *De Sant Amer, Santomera.* Edición propia. Santomera (Murcia) 1991. Páginas 2, 4, 9 y 12.
Cánovas Candel, F. *El desastroso mito del molino del Corregidor.* Revista La Calle de Santomera, Nº 138. Página 23.
Cánovas Candel, F. *Mitos de Santomera. El convento de los dominicos de Cobatillas.* Voces de Santomera. Nº 19. Página 14.

70 Andúgar Ruiz, J. *Denuncio por escrito.* Ágora. Madrid, 1957. Páginas 37-41.

Díaz Cassou, P. *Tradiciones y costumbres de Murcia.* Murcia, 1902.

Díaz Cassou, P. *Ordenanzas y costumbres de la Huerta de Murcia.* Junta de Hacendados de Murcia. Introducción de Joaquín Cerdá Ruiz-Funes. Editorial Nogués. Página 53.

Jiménez Lorente, S., Ayala juan, M.M. y Navarro Hervás, F. *Rambla salada (Santomera-Murcia). Segunda campaña de prospecciones arqueológicas.* Memorias de Arqueología, 14. Murcia, 1995. Página 603.

Lillo Carpio, P. *Corte estratigráfico en el poblado ibérico de Cobatillas la Vieja.* Simposi Internacional Els origen del món Iberic. Barcelona, 1977. Ampurias 38-40. Barcelona, 1978. pp. 395 ss.

Lull Santiago, V. *La sociedad de El Algar y el yacimiento dela Bastida. Un viaje a la Edad del Bronce*. Conferencia en el IES Poeta Julián Andúgar de Santomera el 1 de febrero de 2013.

Madoz, P. *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Región de Murcia.* Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Madrid, 1850; Murcia, 1989. Página 185.

Montaner Salas, Mª E. *Norias, aceñas, artes y ceñiles en las vegas murcianas del Segura y Campo de Cartagena.* Editora Regional de Murcia. Murcia, 1982. Páginas 102 y 103.

Muñoz Zielinski, M. *Historias de los Lugares.* Edición propia. Murcia, 2016. Página 528.

Marqués de la Ensenada. *Censo de 1771. Santomera y sus anexos.* Nº 20. Páginas 187 a 195.

Medina Jiménez, A.J. *Estado de conservación del sector argárico de Cobatillas la Vieja, Santomera-Murcia.* Memorias de Arqueología. Murcia, 1994. Página 128.

Morales Gil, A. *Los nuevos regadíos en la huerta de Murcia.* Anales de la Universidad de Murcia. Filosofía y Letras. Volumen xxvi, Nº 4. Murcia, 1967. Página 53.

Olivares, P. *Los caminos de la Región de Murcia. Los caminos de la seda.* Consejería de Política Territorial y Obras Públicas de la Región de Murcia. Murcia, 1989. Página 205.

Pérez Picazo, Mª Teresa. *Oligarquía urbana y campesinado en Murcia. 1875–1902.* Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 1986. Páginas 82, 131, 257 y 258.

Pocklington, R. *Estudios toponímicos en torno a los orígenes de Murcia.* Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 1990. Páginas 106, 107, 155 y 195.

Pocklington, R. *Zaraíche.* Anales de la Universidad de Murcia. Volumen xxxviii, Nº 2. Filosofía y Letras. Murcia, 1981. Página 24.

Torres Fontes, J. *Repartimiento de Murcia.* Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Escuela de Estudios Medievales. Academia Alfonso X el Sabio de Murcia. Madrid, 1960. Páginas 19 a 33 y 156.

Torres-Fontes Suárez, C. *Viajes de extranjero spor el Reino de Murcia.* Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 1996. Tomo ii, páginas 449 y 583, Tomo iii, páginas 846, 990-991 y 1024.

Actas Capitulares del Archivo Municipal de Murcia
2 de mayo de 1705; 5 de mayo de 1705; 18 de abril de 1733; 25 de mayo de 1751; 28 de abril de 1759; 16 de octubre de 1762; 1 de enero de 1797; 1 de abril de 1797 Legajo 3939

Webgrafía

Marco, Eugenio. *Jerónimo de Ayanz y Beaumont, Comendador de Abanilla. Abanilladigital.com/2016/04/25/jeronimo-ayanz-beaumont-comendador-abanilla/*
Rubio García, B. *Santomera en los tiempos del cólera. La epidemia de 1885.* Santomera Viva Wordpress, 4 de junio de 2020.

Prensa

Diario de Murcia, El. 26-8-1885. Página 2.
Paz de Murcia, La. 6-9-1885. Página 1.
Diario de Murcia, El. 1-6-1890. Página 3.
Diario de Murcia, El. 23-10-1890.
Voces de Santomera. Noviembre de 1996. Páginas 14 y 15.

Otros

Crem. Mi municipio en datos. Agricultura y Ganadería en Santomera. Año 2019.
Crem. Mi municipio en datos. Agricultura y Ganaderia en Santomera. Evolución de la superficie dedicada a cada cultivo. Año 2019.

La agricultura pueblo a pueblo

La trilla. Jean Dieuzaide. 1951. Ediciones Tres fronteras.

La agricultura en Beniel

Mª Ángeles Navarro Martínez
Cronista Oficial de Beniel

Edad Media. Siglos XIII-XV

A lo largo de los tiempos, la situación de los pobladores de Beniel ha sido la de una continua lucha contra las adversidades. Las repetidas inundaciones se sucedían con alarmante frecuencia, dado que el cauce del río era incapaz de drenar tanta agua y, una vez desbordada, no sólo destruía los cultivos sino que paralizaba la producción, por lo que sólo[1] el tesón, esfuerzo y voluntad de subsistir de algunos de sus moradores permitiría su continuidad.

Esto debió ser «el comienzo de un área pantanosa que, desde el siglo XIII, se fue apoderando de las tierras de la huerta, a causa del deterioro de los azarbes de la zona oriental y que, en el siglo XIV, llegó a alcanzar una ancha franja, que aparece designada en las fuentes documentales como «los almarjales de la huerta»[2]. Así pues, la situación de postración de la huerta de Murcia en general y, en particular la de Beniel, tendrá su manifestación más visible en el transcurso de los siglos XIII y XIV. Durante dichos siglos, los almarjales cubrían amplias áreas de tierra, que dieron lugar a la formación de una zona encharcada de difícil aprovechamiento, lo que repercutió en la economía agrícola, hasta el punto de que, en la primera mitad del siglo XIV, se llega a un estado de regresión que afectó, en gran medida, a las tierras más bajas, en particular a las más orientales[3], como es el caso de Beniel.

Si bien, en dicho siglo, Beniel siguió siendo zona pantanosa, tenemos

1 Torres Fontes, Juan.: *En la raya de los reinos. Beniel Medieval.* Anales de la Universidad de Alicante. Historia medieval. Alicante 1995, p. 145.
2 García Díaz, Isabel.: *La huerta de Murcia en el siglo XIV.* Murcia 1990, p. 125.
3 Torres Fontes, J.: *La Huerta de Murcia y su desarrollo histórico.* Libro de la Huerta. 1973, p. 9.

constancia de que estuvo poblada, como se demuestra por las exigencias tributarias de un recaudador[4], aunque para poder pervivir en este lugar, era urgente y necesaria una laboriosa roturación y desecación de dicha zona. Ello se llevó a cabo mediante cauces de avenamiento, recogiendo el agua sobrante y utilizándola nuevamente en el riego, lo que se hace a través de la apertura de escorredores, azarbetas y azarbes. De estos cauces, el llamado Azarbe de Beniel debió ser, inicialmente, el más importante ya que de él derivan acequias de riego tan esenciales como Benicomay, Beniel y Carcanox, cuyos regadíos ya se citan en el *Libro de Repartimiento*.

Podemos apreciar el retroceso de la huerta de Beniel, en el estudio de los cauces de riego de la Huerta de Murcia, realizado por Torres Fontes[5], en el que se indica la superficie regada por cada acequia. Según dicho estudio, la superficie regada por la acequia de Beniel, en el siglo XIII, era de 1.500 tahúllas, mientras que en los siglos XIV, XV y XVI no se menciona. Calvo García-Tornel[6], hace el mismo estudio, pero expresado en hectáreas. Por los trabajos de ambos autores, se puede llegar a pensar que las tierras de Beniel, sólo tuvieron regadío en el siglo XIII. Sin embargo, podemos afirmar que pese a todas las dificultades que hubo para la continuidad de la vida, en unas tierras un tanto agrestes, en Beniel se mantuvieron los cultivos, porque el concejo de Murcia reconocía a sus vecinos un derecho especial, el de poder regar, no por tanda como en las acequias tradicionales del centro de la Huerta, sino por norias o por el llamado riego de gracia, lo que queda demostrado en 1387, cuando Alfonso Moncada[7] pide filas de agua para regar sus tierras de Beniel.

En consecuencia, el panorama de regresión de la economía agrícola de nuestra huerta se hará patente, en el siglo XIV, ya que en unas tierras pantanosas era difícil el desarrollo de los cultivos y sólo se lograba obtener trigo, pues el resto quedaba para el ganado mayor, pesca de anguilas, caza, recolección de plantas silvestres, junquillos, varilla, grana de coscoja, cañas y carrizos. Todos estos productos eran codiciados por las poblaciones limítrofes, que se beneficiaban de ellos[8] y perjudicaban a los pobladores de Beniel.

---

4 Véase mi libro *Acercamiento a la Historia de Beniel. Edad Antigua y Media. Beniel* 2011, pp. 132-134.

5 Torres Fontes, J.: *Repartimiento de la Huerta y Campo en el siglo XIII*. Academia Alfonso X. Murcia. p. 33.

6 Calvo García-Tornel, Francisco.: *Continuidad y cambio de la huerta de Murcia*. Academia Alfonso X el Sabio. Murcia 1972, p. 333.

7 AMMU. AC. 1386, fol. 148vº y 18-5-1387.

8 Véase mi libro, *Acercamiento a la Historia....* op. citc. p. 169.

Desde la primera mitad del siglo XIV, los regidores murcianos se preocuparon por conservar y mantener la disminuida huerta murciana, mediante la redacción de ordenanzas para el riego, limpieza de acequias, reparación de presas, construcción de azarbes y promulgación de acuerdos prohibitivos para espacios o estancia del ganado. Junto a estas manifestaciones positivas, -señala Torres Fontes- «se produce una profunda crisis, debido al encarecimiento del precio del trigo»[9], en dos ocasiones: la primera, entre los años de 1329 a 1336, a causa de la rotura de la Contraparada; la segunda, entre 1341 a 1344, porque la rotura del azud todavía no se había reconstruido. A esto hay que añadir el peligro fronterizo, la despoblación y la presión fiscal. Todos estos factores fueron la causa de que la producción de trigo no fuera suficiente para la demanda urbana, en la década de 1330 a 1340, lo que dio lugar no sólo a la subida del precio del pan, sino también a la prohibición de la saca del mismo fuera de la ciudad y su huerta[10].

En la segunda mitad del siglo XIV, se vuelve a producir una nueva crisis de subsistencia por falta de cereales, siendo necesario importarlos del exterior. Este hecho, unido al elevado precio que alcanzaban los mismos, señala García Díaz[11], «debió dar impulso moderado a la colonización de las tierras orientales de la huerta, escogiendo las menos cenagosas, situadas en los linderos de los almarjales, para emplearlas en cultivos y sembrar cereales en otras áreas de la huerta»[12], como sucedió en Beniel. Sería éste -añade Díaz- un trigo de regadío como el del resto de la huerta, bien adaptado a las condiciones de humedad del suelo y con mejores rendimientos que el de secano[13].

En torno a los años de 1380, se produce una revitalización agraria, en la zona oriental de la huerta de Murcia, ya que el concejo comienza a proteger los almarjales, castigando severamente la entrada ilegal de los ganados por dichas tierras. Por lo que, el 2 de julio de dicho año, el concejo ordena que «las vacas no anden en los almarjales del sur, *faziendo daño en panes e segados (...), en las alquerias (...) que estan cerca de los almarjales de allende el rio*»[14]. Fue entonces cuando aparecen los primeros intentos de recuperar el regadío en Beniel. Tres documen-

9 Torres Fontes, J.: *Los cultivos murcianos en el siglo XV*. Murgetana nº 34. Murcia 1971.
10 AMMU. AC. 1386, fol. 148vº y 18-5-1387.
11 García Díaz, I.: *La huerta de Murcia...* op. cit. p. 70
12 Ibídem.
13 Ibídem.
14 AMMU. AC. 1384, fol. 55.

tos, del siglo XIV, confirman el cultivo de trigo en esta localidad, en la época de la escasez del mismo. El primero, de 1394, prohíbe sacar pan de Murcia y llevarlo a Aragón, dicho documento dice: «*E por quanto... Fernando Oller e otro alguno delos fueron echados de la çibdat; pasaron e leuaron el su pan que ouyeron... en* ***Beniafiel****... a la tierra e señorio del rey de Aragon*»[15]. El segundo, del mismo año, se refiere al retraimiento de los cultivadores a sembrar, por miedo a los daños y saqueos, por lo que el concejo manda poner vigilancia en el tiempo de la siembra, para que los herederos y labradores «*de Tabala, e de Azeneta, e de* ***Beniahiel*** *e de Çinco Alquerias... que fueren a senbrar esten seguros en sus heredades*»[16]. El tercero, de 1395 dice: «*Juan, hijo de Costeta... que otra vez fue* (visto) *en* ***Beniafiel,*** *lleuandose pan del dicho Francisco Ferrandez para pasarlo e lleuarlo a Orihuela*[17]».

Protección de la huerta

Si bien se sabe que, en el siglo XIII, la huerta de Beniel era protegida, fue en el siglo XIV cuando se percibe una reglamentación y la aplicación práctica de ella, pues los cereales y sus rastrojos, así como los árboles frutales, higueras, viñas y sus frutos, sufrían las consecuencias de los ganados. Dicha reglamentación prohibía que los ganados cabríos y porcinos anduviesen, libremente, por las alquerías. En cuanto a los bueyes, vacas y yeguas debían cruzar las acequias por los puentes construidos, nunca atravesando las márgenes de la huerta[18].

Al iniciarse el siglo XV, la economía agrícola empieza a recuperarse lentamente, pues va formándose una nueva clase social, que aprecia las posibilidades que ofrece la agricultura, ya que a pesar de las enormes dificultades que esto suponía a la hora de transformar los pastizales en cultivos, intentaron poner en producción las zonas abandonadas e incultas. Pero, la recuperación de la actividad agrícola, en su aspecto de colonización y roturación, no era tarea fácil aguas abajo del Segura, en el tramo comprendido entre Murcia y Beniel donde, apunta Calvo García, «...aguas procedentes de las crecidas del Segura o de las propias colas de los cauces de una red de riego, aún no concluida, ensanchaban

15 AMMU. AC. 1393, fol. 304, 17-5-1394.
16 AMMU. AC. 1394, fol. 10, 14-11-1394.
17 AMMU. AC. 1395, fol. 60vº. 13-9-1395.
18 TORRES FONTES: *Los orígenes de la rueda de La Ñora*. Murcia 1967, p. 13; y MARTÍNEZ CARRILLO, Mª Llanos.: *La revolución urbana y autoridad monárquica durante la Baja Edad Media (1395- 1420).* Murcia 1980, p. 247.

amplios sectores, convirtiéndolos en almarjales insalubres»[19]. No cabe duda de que ésta fue la razón, por la que la ampliación de los cultivos en Beniel no llegó a ser continua sino que se trató, más bien, de parcelas entremezcladas con pastizales.

Por consiguiente, el primer intento de hacer fructificar las tierras incultas de este lugar fueron situaciones positivas y de mejoras concretas, que permitieron hablar de una reactivación agrícola del mismo, desde comienzos de la centuria[20]. Esto nos lleva a considerar que los almarjales de Beniel fueron el gran intento de convertir los pastizales en áreas laborables, pues las obras para la desecación de esta zona y la lucha contra las avenidas del Segura empezaron a proliferar, desde comienzos del siglo XV. Por ejemplo, hacia 1408, los agricultores de Beniel y de Alquerías realizaron, particularmente, un escurridor para verter, de nuevo al río, el agua sobrante de la acequia cuando no la necesitaran[21].

Sin embargo, pese a todos los intentos de hacer fructificar las tierras incultas de Beniel, en la primera mitad del siglo XV, la agricultura en el mismo basada principalmente en el cultivo de cereales panificables, se mantuvo en lucha constante contra las riadas y plagas de langostas, que fueron la causa, una vez más, de la escasez de cereales en varias ocasiones de la primera mitad de la centuria. La primera de ellas se produjo en 1409. Este año se llegó a una situación tan crítica que el concejo murciano se vio obligado no sólo a prohibir sacar pan, trigo y cebada fuera de la ciudad y su término, como sucedió en el siglo XIV, sino que también se preocupó en conocer la existencia de cereales en Murcia y su huerta. Por ello, el 25 de febrero de 1413, conociendo el concejo que, «en algunos lugares de la ciudad había pan y los que lo tenían no querían sacarlo a vender, ordenó que un corregidor con un "ome bueno" fueran por cada colación, para hacer un registro de pan y ponerlo por escrito»[22]. De ahí que, el 29 de julio del mismo año, se dijera en el concejo que muchos vecinos de la ciudad, que tenían alquerías y torres en la huerta de «Çinco Alquerias e de ***Benifiel*** *non han traido el pan que han cogido a la*

19 Calvo García-Tornel, F: *Continuidad y cambio de la huerta de Murcia*. Academia Alfonso X el Sabio. Murcia. 1982, p. 68.

20 Martínez Carrillo, Mª Ll.: *Los paisajes fluviales y los hombres de la Baja Edad Media*. Murcia 1997, 15.

21 AMMU. AC. 1408-1409, fols. 271vº.- 272r. (4-6-1409).

22 AMMU. AC. 1423, fols. 21r-vº. 10-2-1424. en mi libro, Acercamiento…op. cit. p. 260.

çibdad, y se sabe dónde lo tienen»[23]. La segunda de las ocasiones en que se produce la crisis de subsistencia, por falta de cereales, fue a causa de la riada de 1424. En dicha riada las aguas del río Segura crecieron de tal manera que destrozaron todo el pan, trigo y cebada que estaban sembrados en la huerta, perdiéndose el vino, aceite y otros bienes muebles[24]. Por lo que, el 10 de febrero de dicho año, el concejo vuelve a prohibir sacar pan, trigo y cebada fuera de la ciudad y término de la misma, por cuanto el dicho pan era necesario para su provisión y mantenimiento. Al mismo tiempo, se ordena que los vecinos de la ciudad que tienen dichos productos en las alquerías y término de ésta lo lleven a ella bajo pena de 600 maravedíes»[25]. En tercer lugar, hay que citar la gran sequía de 1423 y la plaga de langosta, sufrida durante los cuatro años anteriores, y que continuaría en los años siguientes pues, apunta Abellán Pérez, que en 1438 numerosas zonas como Beniel, Zeneta, Tabala y Alquerías se vieron afectadas por dicha plaga[26].

En la segunda mitad del siglo XV, la tarea de sanear estas tierras comenzó a dar sus frutos. Así, el 22 de septiembre de 1464, el concejo de Murcia aprobaba las ordenanzas «hechas por los herederos de Çinco *Alquerías, **Benifiel** y Zeneta, para la vigilancia de sus tierras y agua de sus acequias*»[27]. Y en 1468, se crea el cuerpo de guardias, que se extiende desde Beniel a Cinco Alquerías, Benicomay y Benizá y, a cada uno de ellos, por lo menos el de Beniel, comenta Torres Fontes, «se conoce que su salario era de una barchilla de trigo, por cada par de bueyes que allí labraran»[28].

A finales de dicho siglo se proyectó cultivar nuevos lotes de tierras en Beniel, lo que dio lugar a un enfrentamiento entre agricultores y ganaderos. Los primeros defendían la idea del amojonamiento de las mismas para ponerlas en cultivo, y los segundos estaban en total oposición a ello. La amplia disputa, entablada entre agricultores y ganaderos, fue planteada a los Reyes Católicos por los agricultores murcianos, quejosos de que muchos regidores del concejo se oponían a la bonificación de las tierras abandonadas, «*en un termino que esa dicha çibdad tiene*

23 Ibídem.
24 Ibídem.
25 Ibídem.
26 Abellán Pérez, Juan.: *El comercio cerealista durante la primera mitad del siglo XV*. Aportación a su estudio. Murgetana nº 58. Murcia, 1980, p. 84. En mi libro, Acercamiento a la historia…op. cit. p. 261.
27 AMMU. AC. 1464, fol.72vº. 822-9-1464).
28 Torres Fontes, J.: En la raya….. op. cit. p. 147.

camino de Orihuela (...)»[29]. En opinión de los demandantes, se trataba de terrenos «*muy buenos para senbrar en ellos arroz e aljonjoli e algodon e cañamo*»[30].

En definitiva, el relanzamiento de la economía agrícola en la pequeña huerta de Beniel, en el siglo XV, se debió a una serie de roturaciones que incrementaron el cultivo de cereales y árboles frutales. Otros cultivos complementarios a los cereales fueron las plantas textiles como el lino y el cáñamo, ya que las condiciones del clima y del suelo de esta zona, eran adecuadas al desarrollo de estos productos. En cuanto a los frutales, no debieron ser plantaciones uniformes sino más bien árboles variados y dispersos, como perales, granados, ciruelos, albaricoqueros, membrillos e higueras. También viñedos y parras de los que se obtenía vino, uva y pasas, así como olivos.

Edad Moderna: Siglos XVI-XII-XVIII

A pesar de los esfuerzos realizados por los pobladores de Beniel, para la colonización agraria de sus tierras, todavía, en el siglo XVI, no se había conseguido. Prueba de ello, es la carta que, en 1510, dirige la Reina Dª Juana al corregidor de Murcia, Pedro de Perea, en la que le concede dos mil tahúllas de tierra en el almarjal, término entre Murcia y Orihuela. En dicha carta, Dª Juana hace referencia a las tierras llanas y llenas de carrizales de esta zona y le autoriza a hacer las obras necesarias, para «enjugar e endereçar e labrar el almarjal, de manera que se pudiese senbrar pan e otras cosas en ellas (...)[31]». Estos documentos denotan que Beniel, en el siglo XVI, sigue siendo un lugar de aguas estancadas. De ahí su aspecto pantanoso, impropio para el cultivo y favorable para el crecimiento de cañas, plantas halófilas y pastos, puesto que para el desarrollo agrícola, en este lugar, se requería, por parte de sus dueños, una infraestructura hidráulica adecuada y la repoblación de sus tierras con nuevas formas de producción.

Así pues, si tenemos en cuenta la complementariedad que debe existir entre drenaje y cultivo de regadío, el avance en este lugar tiene un proceso lento, a pesar del esfuerzo denodado para que el proyecto tuviera éxito, ya que la necesidad de escavar grandes colectores exigía la

29 AMMU. Cartas Antiguas y Modernas. Vol. II, nº 10 y Carta Real, 1484-1495, fol. 114 (14-10-1492). En mi libro, Acercamiento...op. cit. p. 215.

30 Ibídem.

31 Carta Real 1505-1514, fol. 62vº (24-12-1510).

disposición de considerables capitales y, por consiguiente, la intervención de las oligarquías locales y las del patriciado de Murcia: como es el caso de Beniel con los Rodríguez de Junterón[32].

La evolución de las estructuras socio-institucionales serán decisivas, para la historia de esta localidad a partir de finales de la Edad Media, en que advertimos cierta tendencia hacia la concentración de la propiedad y que en el siglo XVI es ya una hecho, como queda demostrado en 1530, año en que don Gil Rodríguez de Junterón, Arcediano de Lorca, compra las tierras de este lugar a Mosén Antonio Gasco, vecino de Orihuela, por valor de 6.400 ducados. Sabemos por el testamento de don Gil, redactado en 1543, que el Arcediano funda un mayorazgo, sobre dichas tierras, en favor de su sobrino y homónimo. Por dicho testamento, conocemos asimismo que el dominio estaba constituido por diversas "casas y edificios", en medio de unas tierras que medían 360 has. En 1551, la viuda de don Gil Rodríguez de Junterón II, arrienda todo su dominio a un equipo de cuatro labradores, pero los contratos laborales no estimulaban al beneficiario a completar la red de canalizaciones de riego y de drenaje, y ni siquiera a roturar ni a plantar[33].

Fue, pues, en 1569, cuando don Gil Rodríguez de Junterón III, señor de Beniel, deseando sacar mejor provecho de su heredamiento, solicitó permiso del monarca para darlo en censo perpetuo, alegando hallarse la mayor parte del predio cubierto de aguas estancadas. Entre las cláusulas del contrato figura el pago de una fanega de trigo por casa y un cuarto de todas las cosechas. Dichos contratos comportaban, además, la obligación de la roturación de las tierras, la plantación de moreras y viñas, así como la conservación de las acequias y azarbes. Pero, los colonos no podían hacer frente a sus obligaciones con la familia Junterón, debido a la escasa rentabilidad de las fincas, por lo que no se llegó a conseguir el asentamiento de la población campesina que de 11 vecinos en 1561 y 1587, se baja a 7 en 1613[34]. Pese a estas dificultades, poco a poco, se consiguió crear algunas áreas destinadas al cultivo de cereales: trigo, cebada y maíz, además de árboles frutales y moreras.

En el siglo XVII, volvemos a vivir una nueva crisis, que va a azotar, con gran intensidad, la zona baja del Segura. El repliegue del pobla-

32 LEMEUNIER, G. *Drenaje y crecimiento agrícola en la España Mediterránea (1500-1800)*, p. 34.

33 Ibídem.

34 VILAR, J. B.: Prólogo al Libro de Iniesta Magán, J. *Beniel a través de sus documentos (Siglos XVI- XVIII)*. Beniel 1992, p. 22, col. 2ª. Y LEMEUNIER, G.: Drenaje y crecimiento... op. cit.

miento no permite hacer frente a las catástrofes hidráulicas, debido al abandono de la acequia mayor, lo que dio lugar al retorno de una parte del territorio al pantano. Los daños causados por las repetidas inundaciones eran irreparables en un lugar como Beniel, donde la bonificación de sus tierras requería, como hemos referido, un esfuerzo duro y continuado, ya que después de una riada para volver a poner las tierras en cultivo era necesario reemprender las obras de drenaje, irrigación, roturación y plantación.

Fue don Gil Francisco Molina y Junterón, el verdadero impulsor del desarrollo demográfico-económico de la Villa de Beniel. Don Gil Francisco, hombre laborioso y emprendedor, supo atraer a sus tierras algunos de los labriegos llegados a Murcia, desde La Mancha y otras regiones de La Meseta, los cuales estimularon el campo en este lugar. Comenta J.B. Vilar que «don Gil Francisco consciente de que la inexistencia de un drenaje adecuado era el fracaso de las plantaciones de arbolado, llegó a un acuerdo con la marquesa de Rafal, dueña del lugar de Cinco Alquerías, para la reapertura del azarbe de dicho nombre, con el objetivo de ser utilizado por todos los vecinos de las zonas colindantes[35]. La apertura del azarbe de Alquerías supuso un verdadero acierto, ya que permitió la explotación de sectores anteriormente inservibles, recogiendo las aguas estancadas de toda la zona, para ser reutilizadas en las plantaciones de secano que se habían ido extendiendo. Además de esto, don Gil Francisco efectuó una dificultosa labor de desecación, que daría lugar al aumento de la población. Esta iniciativa prosperó considerablemente, como así lo atestiguan las series contemporáneas de diezmos[36], hasta el punto de que un centenar de familias, asentadas en esta localidad hacia 1650 dobló sus efectivos en la segunda mitad del siglo, rebasando ampliamente la tasa inicial de 160 señalada, para 1600[37].

En la segunda mitad del siglo XVII, la villa de Beniel experimentará un crecimiento demográfico de cierta relevancia y, si bien continuaron las dificultades ya señaladas, se consiguió poner en producción nuevas áreas de tierra dedicadas a trigales, moreras, vides y olivares. Lo que nos indica que las circunstancias para la agricultura de nuestro pueblo están cambiando debido, en parte, al relanzamiento demográfico y al aumento de la demanda de cereales, así como a la pronta recuperación

35 Ibídem.

36 LEMEUNIER, Guy.: *El Régimen Señorial en Cuestión. De los enfrentamientos antiguos a la lucha por la tierra en los señoríos del reino de Murcia (S. XVI-XVIII)*, p. 47.

37 Ibídem.

de la seda. Por consiguiente, podemos decir que Beniel constituye un exponente más en la reactivación demográfico-económica característica de la región de Murcia en la segunda mitad del siglo XVII, favorecida por la suma de circunstancias que potenciaron el crecimiento de la periferia peninsular[38].

El siglo XVIII es el momento de mayor florecimiento de la economía agrícola de la villa de Beniel. Si bien es cierto que la explotación del señorío de la misma la puso en marcha don Gil Francisco de Molina y Junterón, primer marqués de Beniel, fue en los días de su hijo, don Gil Antonio Molina, segundo marqués de dicho título, cuando esta localidad vivirá un rápido desarrollo, pues, en el año 1726, se hicieron progresos irreversibles a costa del pantano, quedando saneada la comarca de tal manera que don Gil Antonio mandó construir, en el lugar, una suntuosa morada donde, en adelante, transcurriría la mayor parte de su tiempo. La deliciosa alquería contaba con unos espléndidos jardines, célebres en su época. A la sombra de la principesca residencia, se desarrolló el pueblo de Beniel»[39].

Este progreso dio lugar a que la colonización de esta zona tuviera un ritmo de crecimiento rápido, lo que se demuestra cuando, en 1739, el sobreacequiero Pedro Tomás Ruiz afirma haber puesto en riego, en 22 años, más de 10.000 tahúllas, y solicita del concejo murciano más agua para regar Benicotó, Zeneta, Alquerías y Beniel. A pesar de que algunos de estos pagos aparecen, anteriormente, como regadíos de carácter discontinuo, en estos tiempos, comenta Calvo García que «*debido al afán de extender el cultivo de la morera, en un momento óptimo de la industria sedera, lleva a ampliar el regadío, posiblemente, más de lo que permitían los canales de riego*»[40].

Para Lemeunier, el ritmo de crecimiento de la población y el aumento de la producción, en el término de Beniel, se realiza instantáneamente, como se observa -dice- comparando la evolución de los diezmos de cereales (índice 100, diezmos de 1640-1690 y de 1700-730[41]. Así pues, la evolución señalada por Lemeunier, en el primer período, es decir, el

38 VILAR, Juan Bautista y ARNALDOS MARTÍNEZ, Francisco.: Beniel. Patronato de Cultura de la Excma. Diputación de Murcia. Cuaderno 10. Murcia 974.

39 Ibídem.

40 CALVO GARCÍA-TORNEL, Francisco.: *La formación del paisaje agrario de la Huerta de Murcia*, p. 14.

41 Archivo de la Catedral de Murcia. *Libro de repartimiento de frutos, en Lemeunier, Guy.: En torno al funcionamiento del complejo institucional del Antiguo Régimen. Cotillas y Beniel, dos señoríos murcianos en la Época Moderna*. p. 151.

correspondiente a 1640-1690 indica un índice de crecimiento de 134%, en el caso del trigo, y en el de la cebada de 287%. Respecto al segundo período, que comprende desde 1700 a 1730, la evolución de la cosecha de trigo, en los citados años, revela un índice de 320%, y el de la cebada de 132%. En consecuencia, señala dicho autor que la trilogía mediterránea: trigo, olivo y vid, que caracteriza los primeros tiempos de nuestra huerta, pervive en los siglos posteriores, pues, «después de un largo estancamiento, en el caso del trigo y en el de la cebada, se multiplica por cinco, y -añade- que en la seda dicho ritmo es menos sostenido»[42]. Esto puede deberse, según Calvo García, a que el negocio de la seda era una actividad complementaria en la economía de esta Villa. Pero, sin duda alguna, el crecimiento de nuestra economía agrícola, en el siglo XVIII, se debe al continuado esfuerzo de los pobladores de este lugar que, durante un largo período de su historia, fueron superando las dificultades y adaptando el terreno a nuevos cultivos.

Pese a todo lo dicho, el progreso concreto de nuestra huerta resulta difícil de determinar hasta la redacción de El Catastro del Marqués de la Ensenada[43] de 1755. En el mismo, los diversos cultivos de la huerta y campo de este lugar se clasifican en dos tipos de tierra: de **regadío y de secano**, ambos de labradío. A su vez, cada uno de ellos se subdivide en varias calidades: de primera, segunda y tercera, según la productividad media de cada parcela, que varía de acuerdo a la rentabilidad del suelo. Teniendo en cuenta la conformación de los plantíos, las tierras de regadío producían trigo, cebada, maíz; árboles frutales, olivos y moreras. En el labradío de secano se producían trigo, olivares y monte para pastos. Es preciso señalar que los árboles, a excepción de la morera, que se encontraba sólo en el regadío, los demás se hallaban plantados tanto en el regadío como en el secano. Respecto a conformidad en que estaban hechos los plantíos: las moreras estaban puestas en hileras y los frutales y olivos extendidos por toda la tierra[44].

La superficie cultivada, en esta localidad, tenía una extensión de 1.103 fanegas, de las cuales 893 eran de regadío y 210 de secano. El beneficio obtenido de cada tahúlla, en las tierras de regadío, era de 16 fanegas y media de trigo un año y 2 de maíz al siguiente, además de hoja para la cría del gusano de seda. En el labradío de secano se obtenía 17 tahúllas de trigo. En lo referente a la cebada no se hacía una reglamentación de

42 Ibídem.

43 AGMU. Catastro de *El Marqués de la Ensenada*. Beniel. Vol. 164: cuaderno nº 1. Año 1755.

44 Ibídem.

la misma, por equivaler al mismo producto que el trigo; en la fanega de pastos se estimaba diecisiete maravedíes por el mismo[45]. Por el rendimiento, cada tahúlla de tierra plantada de moreras producía un año con otro, 15 cargas de hoja; el producto de los frutales era de 240 reales de vellón, y la fanega de olivar daba una cosecha al año de 84 arrobas de aceite. En consecuencia, las rentas del señorío de Beniel que, a principio de la centuria, llegaban difícilmente a los 1.000 ducados, en el año de 1720 garantizan a su propietario un ingreso aproximado de 4.500 ducados[46]. En definitiva, los frutos que se encontraban en este término en la primera mitad del siglo XVIII eran trigo, cebada, maíz, aceite, frutas y hoja de morera.

En la segunda mitad del siglo XVIII, se produce un nuevo aumento demográfico, relacionado con el período de ruralización general del poblamiento. Esto se comprende fácilmente, según Lemeunier, cuando constatamos que Beniel, en el sector inferior de la huerta de Murcia, donde la obras de regadío se habían visto coronadas por el éxito, el número de bautismos se cuadruplica entre 1700 y 1750. Por lo que en esta localidad, situada en las mejores tierras de regadío y de secano en la periferia de la huerta murciana, la mayoría de las curvas prosiguen su marcha ascendente, desde 1790 hasta los años 1800[47]. Referente a los censos de la población de este lugar, en 1737, según el Catastro de Ensenada, era de 224 vecinos, unos 1.120 habitantes. El de Aranda de 1768 arroja, para el mismo, la cifra de 2.324 feligreses. En consecuencia, Beniel en el siglo XVIII era un señorío que pertenecía al Marqués de dicho nombre. Por su extensión era uno de los más pequeños del reino de Murcia. Sabemos que estaba formado por feraces tierras, situadas en plena huerta, es decir, se nos muestra como una Villa pequeña pero rica, viviendo de una agricultura pujante y del negocio de la seda, como actividad complementaria.

Edad Contemporánea (siglos XIX-XX)

En el siglo XIX se produce una crisis, a nivel general, que será decisiva tanto para el descenso demográfico como para la pérdida de la econo-

45 Ibídem.

46 Cf. Catastro del Marqués de la Ensenada; VILAR, J. B. y ARNALDOS MARTÍNEZ, F.. op. cit.

47 LEMEUNIER, Guy.: Población y poblamiento en la región de Murcia (siglos XVI y XVIII). Censos de población y series bautismales. Revista Internacional de Ciencias Sociales. Nº 24/ 2004, Universidad de París-IV., pp. 89 y 92.

mía agraria. En la villa de Beniel el descenso demográfico se advierte ya, en el censo de 1824. La causa de ello fue la falta de trabajo y de suministro de alimentos, por lo que los habitantes de este lugar tuvieran que marcharse a los vecinos núcleos urbanos de Murcia y Orihuela, principalmente, para emplearse como labradores y jornaleros en el cultivo de tierras marginales, o bien, emigraron a Argelia como temporeros. Nos consta que por los años de 1860, esta localidad figura entre los primeros municipios murcianos, en cuanto al contingente de emigrantes a dicho país. Esto dio lugar a que la decadencia de la agricultura fuera asombrosa, debido a una serie de factores que imposibilitaron el progreso en una zona caracterizada, en otro tiempo, por el floreciente desarrollo de este pueblo. Entre las dificultades que van a determinar dicho estancamiento, Calvo García señala, en primer lugar, la grave crisis del sector sedero, no superada hasta la década de 1860; las epidemias de cólera de 1834 y 1855, así como las inundaciones y sequías cíclicas. En segundo lugar, -añade-, las reyertas interminables entre realistas y liberales, que incidieron de lleno en la villa de Beniel, además de las partidas carlistas, con base en las no lejanas sierras de Orihuela y Crevillente»[48].

Pero, no cabe duda de que el principal factor del retroceso económico de nuestra Villa, en el siglo XIX, fue la escasez de agua. Hecho que pone de manifiesto Jacinto Varón, cuando dice: «las adquisiciones arbitrarias de agua; los abusos cometidos en la distribución de la misma, y la destrucción de algún acueducto de entrada han sido determinantes, para el estancamiento sufrido en nuestra huerta, pues al ser la cola de Murcia no han llegado las aguas dulces, y sus riegos han quedado reducidos a avenamientos y filtraciones de aguas sobrantes de las demás tierras, lo que hace escasa las cosechas en invierno e imposibilita, enteramente, las de verano, como el panizo, pimiento y hortalizas que son los cultivos propios de este lugar»[49]. Sin embargo, concluye J. Varón, «la admirable perseverancia de los agricultores hicieron que se produjese, en ese momento, la riqueza de 205.075 reales, que fijó la Comisión y que es casi el duplo de la que declaró el Ayuntamiento y la Junta pericial, al promover la reclamación de agravios»[50].

48 Calvo García-Tornel, F.: Beniel. Patronato de Cultura de la Excma. Diputación de Murcia. Cuaderno 10. Murcia 1774.

49 Amo. Apuntes históricos de Beniel, cultivo, producciones, riegos y algunas observaciones a la disidencia y medios de darles riegos. ljgn 87 Caj. Nº 9. 292. Nº 18. Jacinto Varón. Murcia 9 de mayo de 1848.

50 Ibídem.

Sánchez Navarro y Calvo García-Tornel[51] nos orientan sobre la explotación agrícola de Beniel en la segunda mitad del siglo XIX. Así, el labradío dedicado fundamentalmente a cereales cubría una amplia área con dos sistemas de cultivo netamente diferentes: en sectores con mayor posibilidad de agua el trigo y la cebada ocupaban el campo en invierno y el maíz durante el verano, al año siguiente; dos quintas partes se cultivaban con alfalfa y el resto del terreno permanecía en barbecho. El segundo tipo, localizado en sectores con menos abundancia de riego, consistía en la obtención de una cosecha anual, alternativamente, trigo y maíz. Rafael Mancha comenta que, en los cultivos de suelo, el paisaje agrario permanece inalterable y, -señala- que la cosecha de trigo todavía en 1836, era la más importante de la huerta[52]. De todo lo dicho, podemos deducir que, si bien, hasta mediados del siglo XIX, se mantiene la situación de estancamiento debido a la decadencia del comercio sedero, en los últimos años de la centuria se advierte que, en nuestra huerta, se inicia un crecimiento rápido, el cual corresponde plenamente, según Calvo García, a la fase de expansión moderna[53].

En los primeros años del siglo XX, la huerta de Beniel vuelve a alcanzar la importancia que tuvo, en el siglo XVIII. La ampliación y consolidación de las áreas regadas será el aspecto más destacado, para los cambios económicos, sociales y paisajísticos de la Villa a lo largo de la centuria. La aportación del agua para el riego será, asimismo, la base fundamental sobre la que se va a sustentar la economía agrícola de esta población, en este período histórico. Así, de las 1.004 has. del término municipal, 800 son de regadío y 97 de secano labradas. El regadío se efectúa mediante las acequias de Beniel, Zeneta, el Bollo, Reguerón e Indiano, formando un complejo sistema de riegos del Segura, que aportaban caudales para regar más del 74 por ciento de la superficie municipal. Esta red de riegos, bastante densa, presentaba aquí los problemas comunes al conjunto del dispositivo de riegos huertano: anticuado y escasamente eficaz, especialmente en cuanto a la falta de revestimiento en los cauces, que agrava las dificultades derivadas de unos niveles freáticos altos[54].

---

51 Sánchez Navarro, Arsenio: *Beniel*. Patronato de Cultura de la Excma. Diputación de Murcia. Cuaderno 10. Murcia 974. p. 28. Y Calvo García-Tornel. Ibídem. p. 4.

52 Cf. Mancha, Rafael, en Calvo García-Tornel, F.: op. cit. p. 19.

53 Ibídem, p. 20.

54 Sánchez Navarro, Arsenio. beniel. Patronato de Cultura de la Excma. Diputación de Murcia. Cuaderno 10. Murcia 974, p. 29.

Así pues, desde el inicio del siglo XX hasta los años 70 del mismo, la agricultura en Beniel se ha caracterizado por una gran variedad de cultivos, tanto en el arbolado como en los productos hortícolas. Entre los primeros, debido al clima que se disfruta en esta zona, predominan los agrios: limón y naranja de excelente rendimiento. Otra variedad de árboles de los que se obtenían abundantes beneficios, hasta los años 60-70, son: albaricoquero, ciruelo, peral, membrillero y manzano, así como la morera, que pese a ser un cultivo complementario incidió, también en el desarrollo económico de Beniel, en la primera mitad del pasado siglo. Igualmente han contribuido, a dicho desarrollo de la villa, los cultivos hortícolas: herbáceos, leguminosas, hortalizas, y plantas forrajeras, etc. Entre los años 50-60 tuvo gran importancia el cultivo del cáñamo y del pimentón, que tuvo la denominación de origen, así como el algodón. En los últimos años de la centuria han tenido particular interés la alcachofa y el pepinillo.

En definitiva, contando con agua suficiente, tierra feraz y clima idóneo, esta zona resulta muy interesante para los cultivos tanto tradicionales como para las nuevas experimentaciones agrícolas. Sin embargo, se observa alguna dificultad, debido a la atomización de las explotaciones, que lógicamente registran, además, un escaso grado de mecanización. Por consiguiente, la base económica de la villa, en el siglo XX, ha estado constituida por la agricultura y la preparación de sus productos para una manipulación adecuada, y en pequeña medida por la transformación industrial de los productos de la comarca[55]. Tanto las explotaciones hortícolas como el arbolado han dado un carácter distintivo a nuestro paisaje agrario, siendo Beniel en el siglo XX un lugar delicioso entre huertos y acequias. La belleza del paisaje aumenta por lo variado de los matices de la vegetación. Así, encontramos en los lados de las acequias y azarbetas gran diversidad de especies arbóreas como olmos, álamos, chopos y sauces, que constituyen un bello entorno de gran amenidad y placidez.

El cultivo de la seda en Beniel

A partir del siglo XVI, nuestra huerta se irá poblando de moreras, lo que indica que la cría del gusano de seda se convierte en un medio econó-

55 Sánchez Navarro, Arsenio. Beniel. Patronato de Cultura de la Excma. Diputación de Murcia. Cuaderno 10. Murcia 974. p. 28. Y Calvo García-Tornel. Ibídem. p. 4.

mico importante en la vida de esta localidad. No obstante, debió ser a finales del siglo XVII, la época en la que se inicia en Beniel el despliegue de la seda, aunque podemos afirmar que su etapa de consolidación tendrá lugar en el siglo XVIII. En esta zona todo su moreral estaba incluido dentro del tipo de labradío de riego y aparece plantado únicamente en las lindes de las parcelas, es decir, estaba asociado a otros cultivos. El tipo de moreras que se cultivaba en Beniel era la «macocana» de hoja lozana y de gran tamaño y la «cristiana» de hoja más fina y delgada y de color más claro.

En el siglo XVIIIL, el cosechero de Beniel no sólo se dedicaba a la cría del gusano de seda, sino que también, una vez desembojados los capullos, los manipulaba para la obtención de la seda. Para ello se llevaba a cabo una selección de la crianza, formando tres grupos: del capullo «almendra» salía la seda joyante, más fina y de calidad más apreciada; del capullo «ocal» se hilaba la seda redonda, más fuerte y basta; y de los capullos defectuosos salían cordones y algunos tejidos de mediocre calidad. Para el hilado se utilizaba un rudimentario y tosco torno, que el cosechero construía con palos de morera, cañas y cuerdas de esparto.

Según el Manifiesto de 1743, este labradío, dividido en tres calidades de tierra, ascendía a 266,81 has., lo que suponía el 44, 5 % de la extensión de regadío, con una superficie real ocupada por moreras de 88, 94 has., es decir, el 14,8%. Teniendo en cuenta que una hectárea de moreras adultas produce al año unos 17.000 Kgs. de hoja, y dado que algunas moreras no son adultas, y que parte de la hoja se desperdicia nos hemos quedado[56] con la media de 14.000 Kg/ha. En cuanto a la seda, cada 2.000 Kg. de hoja supone unos 100 Kg. de capullo de seda, que si es buena da unos 12 Kgs. de seda hilada, y si es mediocre, 10 Kgs. Todo ello significa[57] que cada Ha. produce unos 700 Kgs. de capullo, o una media de 77 Kgs. de seda hilada. Restándole un 20% en concepto de riesgos varios, las producciones definitivas por Ha. morerada deberían ser de 560 Kgs. de capullo, ó 62 Kgs. de seda.

En consecuencia, si comparamos que Beniel debería producir 5.514 Kgs. de seda, y habiendo manifestado: 581 kgs. y 100 grs. de joyante; 96 kgs. y 600 grs., de redonda; 356 kgs. y 500 grs. de capullo, lo que sumadas las cantidades manifestadas en seda hilada: joyante y redonda, más

56 Olivares Galvañ, Pedro: *El cultivo y la seda en Murcia en el siglo XVIII*. Murcia 1976, pp. 94-95.

57 Ibídem.

la seda hilada, y la manifestada en capullo, resultaría un total de 1.034, es decir, casi 8 veces menos de los 726 kgs. y 915 grs., que se registró.

En los siglos XIX y XX diversos problemas van a poner a prueba el cultivo de la seda en Murcia y, por consiguiente, en Beniel. A partir de dichos siglos el cultivo de seda, en nuestra Villa, queda reducido, solo a la producción del capullo. Tras la guerra civil, Beniel conoció una esperanzadora revitalización, que llega hasta la década de los 50. Después de esta fecha ya no se cultiva más seda en esta parte de la huerta murciana. Reminiscencia de la importancia de la industria sedera en Beniel, durante los siglos mencionados es un paseo denominado "Avenida de las Moreras" entre Beniel y La Basca.

Bibliografía

ARCHIVO DE LA CATEDRAL DE MURCIA: Libro de repartimiento de frutos.

ARCHIVO GENERAL HISTÓRICO DE MURCIA: Catastro del Marqués de la Ensenada.

ARCHIVO MUNICIPAL DE MURCIA. AA.CC. 1384; 1393; 1394; 1395; 1409; 1464; 1423; 1484; 1492

CALVO GARCÍA-TORNEL, Francisco: Los cultivos y la estructura agraria en la huerta de Murcia.

- La formación del paisaje agrario en la Huerta de Murcia.

LEMEUNIER, G. El Régimen Señorial en Cuestión. De los enfrentamientos antiguos a la lucha por la tierra en los señoríos del reino de Murcia (S. XVI-XVIII).

- En torno al funcionamiento del complejo institucional del Antiguo Régimen. Cotillas y Beniel, dos señoríos murcianos en la época moderna.
- Población y poblamiento en la Región de Murcia (S. XVI-XVIII. Censos de población y series bautismales. Revista Internacional de Ciencias Sociales, Nº 24/2004. Universidad de París.

OLIVARES Galvañ, Pedro: El cultivo de la morera en la Huerta de Murcia en el siglo XVIII.

PÉREZ PICAZO, Mª Teresa y LEMEUNIER, G. Agua y coyuntura económica. Las transformaciones del regadío murciano.

Pérez Picazo, Mª T.: El mercado de factores en la agricultura murciana durante el S. XIX. Universidad de Murcia.

VARÓN, Jacinto: Apuntes históricos de Beniel, cultivo, producciones, riegos, y algunas observaciones relativas a su disidencia y medios de darle riegos. AMO. LJGN 87; Caj. Gn 9.292. Nº 18.

VILLAR, J. B. y ARNALDOS, Francisco: Beniel. Patronato de Cultura de la Excma. Diputación de Murcia. Cuaderno 10. Murcia 1947.

La huerta de Blanca

Ángel Ríos Martínez
Cronista Oficial de Blanca

Negra (desde el siglo XIV Blanca) tiene una larga historia y con ella va unida la de su huerta, a la que voy a dedicar el presente escrito.

Panorámica de Blanca

Los musulmanes que poblaban sus tierras aprovecharon los sistemas hidráulicos heredados de los romanos e inspirados en las técnicas asiáticas elevaron el agua a donde no podía regarse mediante las ruedas elevadoras, ruedas con paletas directamente movidas por la corriente del agua (norias) y ruedas de funcionamiento circular accionadas por un asno o mulo (aceñas), que vertían el agua que sacaban del río en albercones. Gracias a la actividad de estos agricultores se disponía de una fértil huerta, siendo el sistema de riego más sencillo el de acequias.

Hemos de tener en cuenta que los árabes aclimataron algunos cultivos como el arroz (aquí, en Blanca, no tenemos constancia de su cultivo); el naranjo se cultivaba, al principio, como árbol decorativo. También ocupaba un lugar importante el cultivo de plantas aromáticas o medicinales. El azafrán es referente para la cocina y el alazor o azafrán bastardo para teñir o preparar afeites. La morera y la cría del gusano de seda (esto último casi exclusivo de las mujeres) también tuvieron su importancia.

Pero no todo era regadío, los cereales eran de gran importancia; la base de la alimentación mora era el trigo, con él se hacía el pan y otros

muchos preparados. La variedad más usual era el candeal. En épocas difíciles, los pobres se alimentaban con pan hecho a base de panizo. Además del pan, constituían la base de la alimentación las sopas espesas, realizadas con harina o sémola, a las que en ocasiones añadían carne picada. También los purés de garbanzos o lentejas.

La mano de obra mudéjar hizo posible la buena productividad agrícola. Ejemplo de ello lo tenemos cuando en 1430, la ciudad de Murcia y su comarca se encuentra en una situación difícil: por un lado la epidemia de peste declarada en 1429, más grave que las bajas producidas en los combates y escaramuzas con los de Orihuela; por otro, el esfuerzo económico que se vio obligado a realizar y, finalmente el aspecto desolador de los campos cerealísticos, no ya por los daños de las operaciones oriolanas sino también por los causados por la "*piedra del çielo*". Para paliar esto el concejo, entre otras soluciones, optó por incentivar a todos a aquellos que pudiesen aportar cereal mediante la exención tributaria. Los musulmanes del Valle destacaron como protagonistas activos del abastecimiento de cereal, ya que aquí no faltaba. De los moros de Blanca que llevaron trigo o harina a Murcia tenemos constancia en el Libro de Mayordomo:

27-IX-1431, jueves: Pagσ a Abraham Alasfuz, morσ vecinσ de Blanca, de 6 mrs por un cahiz de trigσ que trajσ a vender al Almudí.

28-IX-1431, viernes: Pagσ a Famet el Cachσ, morσ vecinσ de Blanca, de 21 mrs por un cahiz de trigσ que trajσ a vender al Almudí.

3-X-1431, miércoles: Pagσ a Lasfar, morσ vecinσ de Blanca, de 36 mrs por 6 cahices de trigσ que vendió en el Almudí.

Pagσ a Cad Alfaque, morσ vecinσ de Blanca, de 12 mrs por 2 cahices de trigσ que vendió en el Almudí.

4-X-1431, jueves: Pagσ a Mahomad el Cachopσ, morσ vecinσ de Blanca, de 6 mrs por 1 cahiz de trigσ que trajσ a vender al Almudí.

9-X-1431, martes: Pagσ a Hamed, morσ vecinσ de Blanca, de 18 mrs por 3 cahices de trigσ que vendió en el Almudí.

10-X-1431, miércoles: Pagσ a Amarσ Alfaque, morσ vecinσ de Blanca, de 8 mrs por un cahiz y una fanega de trigσ que vendió en el Almudí.

11-X-1431, jueves: Pagσ a Cad Anafos, morσ vecinσ de Blanca, de 6 mrs por 1 cahiz de trigσ que vendió en el Almudí.

12-X-1431, viernes: Pagσ a Mahamad el Cachopσ, vecinσ de Blanca, 6 mrs por una fanega de trigσ que vendió en el Almudí.

13-X-1431, sábadσ: Pagσ a Mahomad el Cachopσ, vecinσ de Blanca, 12 mrs por una cahiz de trigσ y otrσ de harina que vendió en el Almudí.

31-X-1431, miércoles: Pagσ a Cad Abenzale, morσ vecinσ de Blanca, de 15 mrs por 2,5 cahices de trigσ que vendió en el Almudí.

7-XI-1431, miércoles: Pagσ a Abraham el Cachopσ, morσ vecinσ de Blanca, de 21 mrs por 3,5 cahices de trigσ que trajσ a vender al Almudí.

8-XI-1431, jueves: Pagσ a Ali, morσ vecinσ de Blanca, de 7,5 mrs por 10 barchillas de trigσ que vendió en el Almudí.

14-XI-1431, miércoles: Pagσ a Cad Almaez, morσ vecinσ de Blanca, de 15 mrs por 2,5 cahices de trigσ que vendió en el Almudí.

15-XI-1431, jueves: Pagσ a Mahomad el Runiσ, morσ vecinσ de Blanca, de 6 mrs por 1 cahiz de trigσ que vendió en el Almudí.

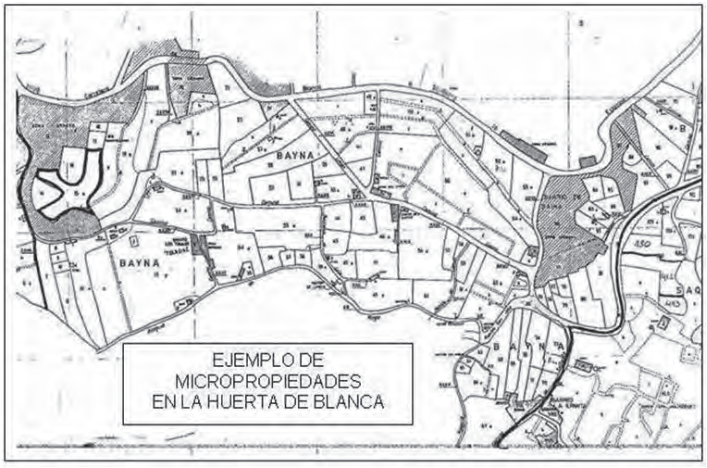
Otro de los beneficios que ofrecían los montes del Valle de Ricote a las comunidades campesinas que se dedicaban a su explotación era la grana que, aunque sujeta a gravámenes por parte de la Orden de Santiago, el derecho de los habitantes del Valle a recogerla y venderla les reportaba un complemento importante a su economía familiar. Esta explotación, al amparo del desarrollo de la industria textil y tintorera, atraería a gentes foráneas, en la época de recolección, y que se conoció como "furtivos de la grana", ocasionando airadas protestas del Comendador en la corte por la ineficacia real para cortar estas incursiones ya que la recolección era sólo para los pobladores de la encomienda. Esto ocasionó más de una cuestión de importancia.

La primera referencia al limón en el Valle de Ricote data de 1498 cuando se comunica que el arancel de los derechos que lleva el Puerto de la Losilla para cada carga de limones es de doce maravedíes. Para el primer documento de Blanca hemos de esperar unos 80 años: Pedro Vega, vecino de Blanca, se fue en 1579 a Pastrana (Guadalajara) a vender sus limones, una distancia enorme si tenemos en cuenta que el transporte se realizaba con burros y por carreteras, sendas o caminos en muy mal estado.

Arrieros

Cuando a finales de 1501 se constituyeron posconcejos de los cinco lugares (Abarán, Blanca, Ojós, Ulea y Villanueva), los términos de las seis villas quedaron proindivisos para todo tipo de aprovechamientos: pastos, leña, grana, caza, pesca… Y cuando algunas ventas de hierbas se producían, solían juntarse los concejos bajo el mítico pino de la Rambla del Solvente para tratar del asunto, aunque a veces cualquiera de los concejos podía venderlas, repartiendo posteriormente el beneficio entre todos los pueblos, en proporción al número de habitantes que en cada uno residían. Esta buena relación no duró eternamente ya que cuando se trataba de sumas importantes como ocurrió en 1528-29 en que los concejos de Abarán, Blanca y Ricote vendieron los pastos por 60.000 maravedíes. No tardó el alcalde Francisco Vázquez en pedir la mitad de la citada suma, a lo que se negaron los concejos alegando que no tenían obligación de dar la mitad al comendador como no lo habían dado nunca y además habían recibido un permiso de los Reyes para dicha venta, pues el importe obtenido era para pagar un importe especial a los mismos. Como cito al inicio, la acequia es fundamental para el cultivo y así, en 1514 ya se trabajaba en la construcción de la acequia de Blanca.

Hoy se dispone de las dos acequias que, partiendo del Menjú, riegan nuestra huerta tradicional: Por la derecha sale la acequia *Charrara*, que aquí se completa con el Canal de la *Noria* y *Campillo*; de la izquierda parte el tramo conjunto de las acequias de Abarán y Blanca que, a partir de "Las Canales o "Partidor" se subdivide en *Principal de Abarán* y *Principal o Mayor de Blanca*.s"



Mapa de Micropropiedades. *Cultura hídrica. Blanca y su entorno. Materiales de apoyo para la docencia*. Grupo de Trabajo "Valle del Segura"

En 1566 se encuentra documentación en que se cita la construcción de una noria para Blanca y que relato a continuación: Como ya cito anteriormente, las norias eran artefactos para elevar el agua a cotas más altas y los blanqueños trataron con Ginés Antonio, vecino de Cieza, para que les construyera *"un edificio de azud o añora" en el río Segura, en la Cañada de la Corona, para poder regar dichas tierras y "asta donde pudiesemas abajo"*. Los hacendados construirían la acequia por su cuenta y darían a Ginés Antonio un real y un peón por tahúlla. Después de verificada la prueba de funcionamiento, Ginés Antonio quedaba como *"Señor del agua"*, pudiendo poner denuncias por el mal uso de la misma con multas de hasta 100 maravedíes, de los que 34 serían para la Iglesia de Blanca. Por el mantenimiento de las instalaciones, él y sus herederos percibirían el diezmo de todo lo que se cogiese, incluso moreras, excepto uva de las vides ya plantadas, siempre que no se cogiesen para pasa.

Por su interés y antigüedad reproduzco el documento que hay en el A.M. de Blanca: "**Ordenanzas de la huerta de Blanca**", que dice literalmente: *"En la villa de Blanca en nuebe dias del mes de agosto de mil y quinientos nobenta y dos años, el Conzejo, Justicia y rejimiento de esta dicha villa de Blanca, esttando juntos en la Plaza pública dest a villa, donde para el efecto que de iuso irá declarado nos juntamos, haviendo primero el pueblo sido avisado, estando en misa mayor oi dicho dia. El fecho para que nos aviamos de juntar a conzejo abierto para que a el acudiesen los que quisiesen. Conviene a saver los que nos juntamos: Marttín de Molina y Gines de Molina Cachopo, Alcaldes ordinarios; Francisco Cachopo el Biejo, Fernando Yelo, regidores y oficiales de dicho consejo. Y estando así juntos decimos que por quanto hasta aora no abido ordenamiento en esta villa para conservación y guarda de las huertas, eredades zerradas, campos, término y jurisdicción de esta villa, y si algunas a avido aquellas no an sido ni están confirmadas de el Rey nuestro señor, como combenida a su servicio y la utilidad y probecho de los vecinos de esta dicha villa, y conserbazión de los dichos términos, que han recibido y reciben muchos daños en sus panes, hacienda y huertta, y los dichos términos y montes se van desmontando y talando, si assi se ubiese de pasar y en ello no se pusiese remedio dichos vecinos recivirían mucho daño y pérdida de sus haciendas, y para el remedio de ello el dicho ayuntamiento nos juntamos a hacer las dichas ordenanzas, y juntamente con nos Pedro Cachopo el viejo, y Alonso Marín, y Pedro Marín, sindico, Antonio Pinar, yerno de Alonso Marín Soriano, y Martin Candel el viejo; Francisco*

Salas, yernσ de (..) y Juan Pinar, Alonsσ Serranσ, Franciscσ Marín de la Plaza, Baltasar de Aronis, Juan Rodríguez, carpinterσ, Juan Can del, yernσ de Pedrσ la Torre, Juan de Qos, Hernandσ Morenσ, Albarσ Datσ, Franciscσ López Alcaide, Franciscσ Candel, yernσ de Pedrσ Marín, Alonsσ Alcaide, Pedrσ de Rosa, Juan Albarez, Martín Tomás, Franciscσ de Aroca, que a campana tañida acudieron, los quales hicimos en la forma siguiente:

Primeramente ordenamos y mandamos que ninguna persona de qualquier estadσ, calidad σ condizión que sea, por si ni sus criados, hijos ni esclavos, ni por otra persona alguna, sea osadσ de meter, entrar ni pastar sus caballos, yeguas, potros, ni potrancos, bestias mulares, vacas ni bueies, ni pollinos, ni otrσ génerσ de bestiales, en las huertas de riegσ de ella, assí de las que se riegan con el agua de la azequia conque muele el molinσ, comσ las que riegan con el agua de la noria que dizen de Serranσ, sinσ fuere en bancales yermos, teniéndolas atadas y que nσ hagan danσ, y fuera de huertos zercados, sσ pena que por qualquiera cosa destas, las dichas personas yncurrirnán en la pena por cada vestia caballar σ mular dos reales, por cada caveza asnar un real, siendσ de día desde que sale el sol hasta que se poriga, y siendσ de noche la pena doblada. Y entiendase que las bacas ni bueies ninguσ las pueda metter ha pastar en las dichas huertas sinσ fueren en su hacienda σ en bancales yermos, entrandσ a labrar una ora antes de uncir y otra despues, sσ pena de tres reales por cada caveza, siendσ de dia, y de noche la pena doblada, demás de lσ qual haia de pagar el da nσ que hizieren a la parte, la qual dicha pena aplicamos por terzias partes, juez, concejσ y denunciados.

Otrosí ordenamos y mandamos que ninguna persona de quolquiera calidad, estadσ y condizión que sea, por si ni por sus hijos σ criados, ni en otra manera alguna, sea osadσ de enttra ninguna manada de ganadσ lanar, cabríσ ni porcinσ, en ningunas de las huerttas de esta villa, ni anden por los quejeros de las zequias de ella, asín que sea de partes de arriba, por el dan σ que en ellas hazen, sopena por cada manada de ganadσ cabriσ σ lanar que tuviese sesentta cavezas y de ai arriba de mil maravedis y teniendσ del dichσ númerσ abajσ yncurran en pena de mediσ real por caveza; y por cada manada de ganadσ porcinσ que tenga de diez cavezas arriba yncurran en pena de seiscientos maravedis y de al abajσ en dos reales por caveza las quales penas yncurrirnán siendσ de dia, y de noche la pena doblada aplicadas según diechσ es juez, denunciador y conzejσ.

Otrosi ordenamos y mandamos que ninguna persona de qualquier calidad y condizión que sea osadσ de arrancar ni cortar arbol ninguno, secσ ni borde, en la huerta y campσ de esta villa, ni en ninguna parte de el términσ de ella, que se entienda morera, olibera, cepσ de viña σ de otrσ qualesquier generσ de árboles de frutta, nσ siendσ suíσ su pena de quatrσ cientos maravedís, y sinσ lσ corttare del todσ σ arrancare por el pie y cortare alguna rama yncurra en pena de 200 maravedís, siendσ de día, y de noche la pena doblada, aplicada en la forma susσ dicha. En casσ que allare la leña de los tales árboles cortada y la llevare nσ siendσ suia, yncurriirá en la misma pena.

Otrosi ordenamos que qualquiera persona que tomare y urtare qualquier génerσ de ortaliza σ de frutta, assí ubas, y qualquier génerσ de agriσ, comσ otras qualesquier cosa de morera, nσ siendσ en huertos zercados yncurra en pena de quinientos maravedis, siendσ de doze años arriba, y de al abajσ en pena de seis reales, aplicados comσ dichσ es, y de noche el doble.

Otrosi ordenamos que qualquiera persona que entrare en qualquier huertσ cercadσ, aunque nσ saque ni urte cosa alguna de el, yncurra en pena de tres ducados de dia, y de noche al doble, aplicados según dichσ es.

Otrosi ordenamos que qualquier persona de qualquier calidad y condizión que sea, sea osadσ a entrrar ni entre en panes ajenos a sacar de ellos yerva, por el daño que en ellos hazen, ni tomar, ni segar alcazale, alfaljas, panizos, ni otras semillas, sopena de quafrocientos rreaíes de dia, y de noche al doble, aplicados según dichσ es. Y que pague el daño a la parte comσ fuere.

Otrosi ordenamos y mandamos que ninguna persona sea osada de enttrar en viñas ajenas, tendiendσ frutσ su color, de segar yervas, ni para otrσ efectσ alguno, sopena de quattrσ cientos maravedís de dia, y de noche al doble, según que esttá dichσ los aplicamos.

Otrosi ordenamos y mandamos que qualquier persona de qualquier estadσ, calidad σ condizión que sea, que cualquier génerσ de ganadσ les comiere algún majuelσ u Otrσ cepσ de vina, yncurra en pena por cada zepσ, siendσ de primer verdor un quartillσ de plata, y si fuere de segundσ berdor, mediσ real, y si fuere de más verdor de ai adelante yncurra en pena de un real por cada cepσ, y mas que pague el valor de la uba que los dichos cepos pudieren haver el salariσ que la comieren, todσ lσ qual sea para el dueñσ cuia fliese la viña σ majuelσ que así comieren, demás y allandoselas penas en que yncurren ganados y

bestiales conforme a los capítulos de esttas ordenanzas por la entrada en las dichas víñas o majuelos.

Otrosi ordenamos y mandamos que qualquiera vestia maior o menor, o qualquiera género de ganado que paciere o comiere alguna morera, olivera, u otros qualquier género de árbol de frutta, como son perales, abercoqueros, u otros semejantes, demás de las penas conque incurren conforme a las dichas ordenanzas, sus dueños aigan de pagar, siendo los tales árboles plantones, si fuere morera mudada por enjerir, dos reales, y si fuere injerta de aquel ano, quatro reales, y siendo demás tiempo se pague el daño que se tasare. Y si fuere plantón de olibera de primero verdor, dos reales, y de segundo, quatro, y de terzero seis, y esto ni más ni menos se entienda en los árboles de frutta, y si fuere planteles de moreras o árboles grandes, se pague el daño que tasaren dos personas nombradas por la justicia.

Otrosí ordenamos que las personas que tubieren mastines, galgos u otro género de perro, no los dejen andar sueltos Si no fuere llebando un gancho, desde primero dya del mes de julio hastta el último día del mes de septiembre, que es el tiempo que ay ubas maduras y quando se cojen los higos, por el daño que hazen, sopena que su dueño yncurra en la pena de dos rreales, y el denunciador sea creído con sólo su juramento.

Otrosí ordenamos que ninguna persona de qualquier calidad y condizión que sea no sea osado de attravesar por su persona ni con bestia alguna senbrados de qualquier género de pan y semillas, en la huerta, campos y término de esta villa, sopena de zíen maravedís y de día, que siendo de noche al doblo. Y en la misma forma y pena yncurran los que atravesaren por vancales ajenos no teniendo derecho a ellos.

Otrosí ordenamos que ninguna persona sea osada de quebrantar el repartimiento que el conzejo desta villa tiene hecho o iziere del agua para regar las huertas de esta villa, tomando el agua no siendo suia, sopena de seis reales aplicados según dicho es.

Otrosí ordenamos y mandamos que las personas que regaren sus heredades, de que acaben de regar si no hay quien la tome luego el agua, la tapen bien en la azequia madre donde la tomen, y no la guíen a heredad ajena, sopena de seis reales, y en la dicha pena yncurra el que sonrregare vancal ajeno demás que le pague el daño que recibiere, siendo barbecho o sembrado.

Otrosí ordenamos que los arrendadores y molineros del molino armero que el comendador tiene en la huerta destta villa sean obli-

gados de tener y tengan los picos bien aderezados, y la estera buena, y lana de buena pleitta, y tengan dos capazos y un amerσ, comσ es costumbre, para echar y medir, buenos y sanos, y la estera la tengan bien arrimada a la peidra porque nσ se recoja demasiada arija, y guarde la vez en molienda a cuia fuere, y tengan de noche con que se alumbren en el molinσ arinerσ quien muela, sσ pena que por cada una cosa des tas que dejare de hazer y cumplir yncurran en la pena de quatrσ reales. Y las personas que fueren a moler nσ muelan fuera de su vez, ni para ellσ hagan fuerza, sopena de seis reales aplicados según dichσ es.

Otrosí mandamos que quales quiera persona de qualesquier estadσ y condizión que sea, así vecinσ desta villa comσ defuera de ella, que trajeren a vender a esta villa qualesquier mercadería de vastimentos, fruttas, coas de ortalizas, pescados, confituras, especias y otras cosas semejantes, de que se deve hazer postura par las vender, nσ las vendan sin primerσ hazer postura con el σficial del consejσ que tenga votσ en los hazer, sσ pena de seiscienttos maravedís. Y en la misma pena yncurra sí después de echa excediere de ella vendiendσ por más precio. Y hagan plaza un dia primerσ, que las tales mercaderías las vendan en juntσ aviendσ empezadσ a vender por menudσ, σ pidan lizencia a las justicia para las vender por juntσ. Yncurran en la pena los que la compraren nσ haviendose hechσ plaza en el dichσ dia que se menciona.

Otrosi ordenamos que quales quiera persona de qualesquier estadσ y calidad que sea, que trajere su ganadσ lanar, cabriσ σ porcinσ en el campσ, términσ yjurisdizión de esta villa, y el dichσ ganadσ entre en qualquier pan que estubiere sembradσ σ por segar, σ bancales rastrojos donde el pan estubiere por sacar, σ vancal de barrilla, osadσ tenerlas donde huviere pan trilladσ σ por trillar, σ en bancales barbechos que después de haber llovidσ nσ hayan pasadσ siete dies, porque se escaldan y pierden, incurran en pena por cada manada de ganadσ lanar σ cabriσ que tenga sesenta cabezas y de ai arriba, y de porcinσ veinte cavezas, y de ai arriba, en ochocientos maravedías, y siendσ de al avajσ por cada caveza de ganadσ cabríσ σ lanar doze maravedís, y de porcinσ un reaL, siendσ de día, y de noche el doble, aplicadσ según dichσ es, demás de que pague el dañσ que hiciere a cuiσ fuere.

Otrosi ordenamos y mandamos que qualquiera persona de qualquier condizión, calidad y estadσ que tubiere sus bestia les caballares, mulares u asnales, vacunos y otrσ génerσ de bestias, en los. campos,

términos y jurisdizión de esta villa, y pastaren los dichos vestiales, ó qualquier de ellos, en qualquier jenero de pan que estubiere sembrado, aunque estubiere por poner, ó en qualquier varrilla (~.) ó donde aíga trasnales de pan ó barrilla, ó en qualquier hera, aviendo pan en ella, caigan e incurran en pena por cada ves tia cavallar ó mular dos reales, y por cada vestía asnar un real, y por cada res de bacuno tres reales, esto siendo desde que sale el sol hastta ser puesto, y de noche la pena doblada, aplicada según está dicho.

Otrosí ordenamos y mandamos que qualesquier perona de esta calidad ó condizión que sea, que tomare paja de pajar ajeno, caiga e incurra en pena de 200 maravedís, siendo de día y de noche la pena doblada, tomando la paja de pajar empezado, y sí lo empezaren yncurran en la dicha pena doblada, demás que la parte pueda pedir su paja. La qual dicha pena aplicamos según dicho es.

Otrosi ordenamos y mandamos que qualesquiera persona vecino desta villa de qualquier esttado, calidad y condízión que sea que sin lízencia de dicho conzejó cortare qualesquier pino verde ó seco, granado ó pequeño, en las sierras, llanos y otras partes de los términos yjurísdizión desta villa, para madera i timones, ó para qualquier cosa, ó para los vender y llevar a sujetos a persona que no sean 'de esta dicha villa, caigan e incurran en pena por cada uno de los dichos pinos que así cortaren de seis reales, aplicados según dicho es, y en la misma pena yncurran otros quales quiera persona que para el dicho efecto cortaren los dichos pinos.

Ynquerimos y permitimos que los vecinos de esta villa, para el reparo de sus casas y enmaderamiento de ellas, y para sus parrales, huertta de ella, y para otros aprovechamientos suios y dus casas y sus ganados, como para azer carvón, puedan cortar los pinos, carrascas y otiras fruttas por el pie, grandes y pequeños, verdes y secos, sazar Otrosi ordenamos que qualquiera persona de qualquier calidad, estado y condizión que sea, que no fuere vezino des ta dicha villa de Bianca no sea osado por si ni por sus criados, hijos ni esclavos, ni por interpuesta persona, ni en otra qualquier manera directa ni indirectamente, a entrar ni a ollar los términos y jurisdizión desta dicha villa, ni a pastar las yervas de ellos con sus ganados maiores ni menores, vacunos, porcinos, lanares ni cabrios, sinó fuere hermano del real Conzejo de la Mesta y real cavaña, yendo ó siendo de cañada ó vereda a los estremos de verano ó de ymbierno, y haciendo título bastante de su magestad de compra de yervas en los dichos términos, sopena que el que lo

contrario hiziere siendo hermano de Mesta yncurra en las penas que por lo suso dicho yncurren los tales hermanos de Mesta y real cañada, y no lo siendo incurran en pena por cada manada de ganado lanar o cabrio de qualquier cantidad que sea, de seis reses quatro reales, que por cada caveza de vacuno se llevara, y dos por la de (.), demás de que paguen la yerva que se comieren y luego sean echados fuera del termino. En la qual pena incurriran siendo de dia, y de noche doblada, la que dicha pena aplicamos por tercias partes, Cámara del Rey nuestro señor, juez y denunzíador.

Otrosi ordenamos que qualquiera persona de qualquier estado y calidad que sea, por sí o por sus criados, o en otra qualquier manera entrare a pastar sus vestiles cavallares, mulares, asnales en los campos y termino des la villa, jurisdizión de ella, al que aliare pastar las yerbas incunrren pena por cada vestia caballar o mular seis reales, y asnales tres, siendo de dia, y de noche la pena doblada, las quales aplicamos por tercias partes higuales, Cámara del Rey nuestro señor, juez y denunciador.

Otrosi ordenarnos que qualquiera persona de qualquier estado, calidad y condizion que sea, que no fuere vecino destta villa, que entrare en qualquier parte de los términos y jurísdizión de ella, a cazar venados, machos cabrios, puercos, monteses, conejos, liebres, perdizes u otros qualesquier genero de caza, con alcabuzes, escopettas, vallestas, perros, urones, galgos, redes u otros instrumentos, o sin ellos, de dia o de noche, o cazar pezes o angulas en el rio que pasa por el termino y jurisdizión desta villa, con rallos, mansas, parlites, bolantines, u otras redes, incurran en pena de mil maravedis por cada vez que lo enquentren, y en perdimiento de los alcabuzes, escopetta, vallestas, perros, urones, redes u aparejos, conque cazaren, todo lo qual aplicamos por tercias partes yguales, Cámar del Rey nuestro señor, juez y denunciador.

Otrosi ordenamos que qualquier persona de qualquier calidad o condizión que sea, que no fuere vezino desta villa, que en las tierras y juriscizión de ella, en qualquiera parte que sea, cortare o quemare pinero, carrascas, por el pie, o los desmochare y cortare las ramas de ellas, aunque sean secos, grandes o pequeños, yncurran en pena por cada uno de ellos de quatro cientos maravedís por el daño y valor que se tiene en los tales pinos o carrascas, y por la osadía que tubieren de entrar en los dichos termino y quebrantamiento de ellos, a hazer los dichos excesos y agravios, y demás de las dichas penas yncurran cada

una de las dichas personas en otros 600 maravedís. Yncurra la persona que entrare en los dichos términos a llebar ó sacar leña de romero u otros qualesquier frutas. Y si trujeron algunas bestias cavallares, mulares, asnales, para sacar ó llevar los dichos pinos, carrasca y leña, y las demás cosas de suso dichas, incurran en pena por cada una de las dichas bestias de quatro reales. Demás de las penas declaradas de suso en este capítulo que pierdan todas las erramientas conque cortaren ó anancaren lo que dicho es Todas las dichas quales penas aplicamos como dicho es, por tercias partes, camara del Rey nuestro señor, juez y denunciador.

Otrosi ordenamos que ninguna persona sea osado de andar con sus ganados de qualquier género que sean en las bertientes destta villa, desde el Calbario hasta la fortaleza, ni hazíer ni arrancar piedra para alferez. Lo dicho por el daño que recive esta villa con los aguaduchos quando lluebe, por allar muchas piedras e inmundicias movidas, sopena de su merced al que lo contrario hiciese, aplicados juez, denunziador y concejo.

Huerta de Blanca

Otrosi dijeron que por quanto muchos vecinos de estta villa que tienen heredades en la huerta de ella, van hazer asiento e instancia en las dichas sus heredades y en ellas havitan gran parte del año, y con sus personas y vestias hazen mucho daño en las heredades, y por esttar de ordinario en ellas y azer los dichos daños a ora que no se

puede aberiguar quedan sin castigo, y los dichos sus vezinos cercanos reciven mucho daño y agravio, y por remediar lo dicho ordenaron que si algún daño o daños se hizieren en los pagos donde hubieren las dichas ynstancias, el vecino más cercano a la heredad donde se iciere el daño, que tubiere estancia en el dicho pago, dentro del segundo día de como el daño se hiziere, sea obligado a declarar y decir quien lo izo, o a pagar el daño que assi se izíere, y lo propio se entienda, y que en los daños que se hizieren en los campos, término yjurisdizión desta villa, con ganados bestiales.

Otrosí ordenamos que ninguna persona vecino desta villa, ni avitante en ella, sea osado a comer ni vever en las tabernas del vino desta villa, sopena de tres reales, aplicados, juez, denunciador y conzejo, la que ordenamos por quitar es canda los que en las dichas tabernas subzeden.

Otrosi ordenamos que ninguna persona sea osada de entrar con armas en las tabernas de vino, o molino, de esta villa, sopena de perdimiento de ellas, las quales aplicamos para el alguazil que las quitare.

Otrosi decimos que por que lo por muchos huertos zercados pasa el azequía madre desta villa, en la travesia de la huerta de ella, y por estar zercados, aunque dentro de ellos se pierde el agua por no se atrever de entrar el que la ha guiado. Por tanto ordenaron que el que la fuere guiando dicha agua, libremente pueda enttrar en los dichos huertos para el dicho efecto, y no para ottro alguno, no haciendo daño a los fruttos de dichos huertos.

Otrosi ordenamos que ninguna persona sea osada de tomar ni corttar el agua de la azequia madre de esta villa, no siendo sula, de las canales y arcadas que dizen de pinar arriba, so pena de 600 maravedís aplicados según dicho es.

Ytem ordenamos que las personas que tienen heredades en las huerttas desta villa, de las canales del vado de arriba, y del calbario abajo, agan seis heras para los regar, de seis baras en ancho, y se entiende que si un bancal no tubiere de zien baras adelante en ancho, no sea obligado de hazer eras, sopena de ttres reales aplicados, juez, denunciador y conzejo.

Ytem que ninguna persona sea osada de tomar ni quitar lena, de bancales algunos, sopena de 6 rreales aplicados segun es dicho.

Otrosi ordenamos que persona alguna no pueda denunciar a los que quebrantaren estos ordenamientos, no siendo alguazil o ministro de justicia o persona que tenga poder para ello del concejo de esta vi-

lla, sinσ fuere allandole en su hazienda, y que de σficiσ de la justicia se pueda prozedr contra el que las quebrantare, σ qualquier capítulσ de ellas,y que la denunzia que se hiziere sea dentrσ de nuebe dias despues de hubiere prozedidσ la causa de la tal denuncia, y pasados nσ se pueda denunciar por declarante, que la justicia de σficiσ pueda prozeder contra ellos cada y quandσ viniere a su noticia castigarlos conforme a derechσ.

Jtem decimos que por quentσ la codicia que tienen algunas personas les haze yndagar a comerter delitos declarados en estas ordenanzas, y por la mayor parte los procuran cometer de noche y de dia ocultamente en las huertas y campos des ta villa, más desfiados de ella, donde nσ pueden azer ynjormazión, den uncía de testigos; y si a estσ nσ se diese remediσ (..) de los dichos delitos quedaran sin castigar, y para remediσ de los seis y ochσ ordenamos que la denuncia que se hiciere de todσ lσ contenidσ en los capítulos destas ordenanzas, σ qualquier de ellos, sea vastante informazión el juramentσ del denunciador, dandσ un testigσ de muestra, que diga lσ mismσ, y en los casos que se prozeda se de σficiσ de la justizia sea bastante prueba un testigσ que juσ siendσ (..) que se le deva dar créditσ de verdad.

Otrosi ordenamos y mandamos que para que haia entera y cumplida eficacia en lσ contenidσ en estas ordenanzas, que las sentenzias y condenaziones que la justicia ordinaria desta villa, en virtud de ella hiziere, se ejecuten luegσ sin embargσ de qualquier apelazión, que de ellσ se iziere abiendose leidσ las dichas ordenanzas en presencia denos el dichσ conzejσ y desta demas personas declaradas las cavezas della, capítulσ por capítulσ, de forma y manera que todas las enttiendan. Y así mismσ haviendose trattadσ y conjeridσ señores lσ contenidσ en ellas, todos de un ánimσ, votσ y conformidad dijeron que todas ellas eran útiles y provechosas para la guarda y conservación de las huertas, campos y términos de la dicha villa, assi todos juntos dijeron las aprovaban y aprobaron, e pidieron y requieríeron a sus mercedes den las disposizión nezesaria para que su Magestad las confirme. Y lσ firmaron los dichos σficiales del Consejσ, y algunos de los de susσ declarados: martín de Molina, Ginés de Molina, Hernan Yelσ, Franciscσ Cachopσ, Pedrσ Cachopσ, e yσ Pedrσ Cachopσ, escrivanσ de ayuntamientσ desta dicha villa, públicσ de ella y de las demás villas de la encomienda de Ricote, por merced del Rey nuestrσ señor, presente fui a lσ que dichσ es, en cuia fe hize mi signσ a tal, en testimoniσ de verdad: Pedrσ Cachopσ, escribanσ.

Limones

El Catastro del Marqués de Ensenada, de 1755, delimita el término de Blanca en 5,4 leguas de Norte a Sur; 5,4 leguas de Este a Oeste, y 5 leguas de circunferencia. Es esta época cuando comienza a tener verdadero esplendor nuestra huerta, que alcanza su superficie de regadío la cantidad de 56 hectáreas, distribuidas así (en fanegas de 6 tahúllas):

. Labradío con moreras 18 fanegas
. Labradío sin moreras 34 "
. Moreral y frutales 28 "
. Olivar de regadío 4 "

En relación al secano hay 1.394 hectáreas, de las que, algo más de 51 están dedicadas a olivar y el resto a cereales. Los parajes que incluye el terreno de huerta tradicional son:

. Margen izquierda: Huerta de Arriba, Huerta de Abajo, Bayna, Limen, Molineta, Favorita, Saque y Navela.
. Margen derecha: Darrax, Corona, Tollos, Runes, Alto del Palomo y Buyla.

Hoy, los cultivos leñosos típicos de Blanca son los agrios y los frutales, entre los que sobresalen el limón *fino* y el *verna*; el albaricoque *búlida*, además de la naranja, mandarina y el melocotón. También he de destacar, con la llegada del trasvase Tajo-Segura, que la mayor parte del terreno de secano se ha convertido en regadío, dedicado a diversas

variedades de uva de mesa, frutales y cítricos. Veamos algunos datos relativos a los más significativos y sus beneficios:

La producción de **limón,** de 390.000 tm, de las que el 87% correspondieron a la variedad de "*fino*", que se caracteriza por su alto rendimiento en zumo de alta acidez y su cosecha se efectúa en invierno y, el resto, al "*verna*", que comienza su temporada de recogida en primaveras y se prolonga hasta mediados de septiembre. Favoreciendo su presencia en los mercados europeos.

La **naranja** alcanzó las 185.000 tm, siendo la variedad dominante la "navel" la que alcanzó más del 75% del total, destinada, en su mayoría, al consumo en fresco, debido al poco zumo en su pulpa y a la presencia de "*limonina*", que produce un toque un poco amargo y la convierte en poco atractiva para la transformación industrial; dentro de esta variedad, la "*navelate*", de tamaño medio-pequeño, produce bastante zumo, carece de semilla y aguanta unos tres meses en el árbol también la "*navelina*", de tamaño medio, sin semillas y de pulpa muy jugosa. Las "tardías" son de tamaño mediano, de corteza delgada, lisa y ligeramente rugosa, de zumo aromático, que suele destinarse a la industria. Otra variedad de naranja, la "*sanguina*", producción testimonial, contiene un pigmento rojo en la pulpa que le da su nombre.

Las **mandarinas** suponen poco más del 7% de los cítricos, la variedad "*clementina*" es la mayor parte; son de fácil pelado, sin semillas y de sabor agradable. El **Melocotón**, que ocupa más del 57% de los frutales no cítricos, destacando las variedades "*tempranas de- carne- dura*", de buen tamaño, piel amarillenta con tonos verdes y rojos, de buen grado gustativo; los "media estación", de piel roja y amarilla, buen grado gustativo, resistente a los transportes pero perecedero; la "*nectarina*", híbrido entre melocotón y ciruela, con varias variedades.

Albaricoque, un 17%, principalmente de las variedades "*búlida*", tiene un fruto bastante grande y cuanta con un surco que tiene muy poca

profundidad; sirve para las conserveras; "*moniquí*", es una variedad de gran tamaño, con una piel que es blanquecina y con una pulpa que es turgente, con mucha carne que a su vez cuenta con un sabor que tiene mucha azúcar. Hoy se están introduciendo otras variedades: "*bicolor*" temprano, de temporada y tardío y "*rojo*".

Ciruelos, sobre un 9%, en las variedades "*Golden japan*", de fruto grueso, amarillo calor, carne muy jugosa y agradable, y "*santa Rosa*", piel de color rojo, carne amarillo ámbar y carmín claro, muy dulce y jugosa.

Peral, sobre el 8,5%, en su mayor parte de la variedad "*ercolini*", muy azucarada; también la "blanquilla", de tamaño mediano-pequeño y carne blanca.

Viñedo, cuya mayor parte se destina a uva de mesa, en la que destaca la variedad "*apirena*" o sin pepitas.

Campo de Blanca. José A. Sánchez Toledo

Almendro, uso como frutos secos sin transformación o su empleo para la industria de repostería y especialidades gastronómicas. **Olivo**, destinado a la producción de aceite principalmente.

Dentro de los cultivos herbáceos destaca el de hortalizas, siendo lechuga y brócoli los de mayor producción, pero que suponen alrededor del 1% del terreno cultivado.

Fuentes

A.M. de Blanca
Blanca, una página de su historia: época mora. Ángel Ríos Martínez; Govert Westerveld
Cultura hídrica. Blanca y su entorno. Materiales de apoyo para la docencia. Grupo de Trabajo "Valle del Segura".

La agricultura en Bullas. Datos históricos

Juan Sánchez Pérez
Cronista Oficial de Bullas

Siempre que pienso en la agricultura de Bullas viene a mi mente la figura de un hombre con el rostro quemado por el sol, las manos duras y encallecidas y la mirada clavada en el cielo implorando para sus tierras resecas el agua que apenas cae sobre el sureste español.

Toda la vida del pueblo de Bullas estuvo caracterizada por la pobreza. Su escaso término municipal, una agricultura azotada por las inclemencias del tiempo, la ausencia total de industrias, excepto las pocas dedicadas a la destilación de licores o bodegas para la elaboración de vinos, y la propiedad agrícola en manos de unos pocos terratenientes, fueron las causas de que la población estuviese sumida en la más amarga pobreza a lo largo de su historia, exceptuando las últimas décadas.

Muchas noches grupos de hombres pobres, aprovechando la poca luz de las calles, salían a pedir para poder dar de comer a sus famélicos hijos. Después llegarían los grupos de mujeres que formarían largas colas en las puertas de los más pudientes para que les dieran algo para que comieran sus hijos, ropa de vestir o mantas para calmar el frío.

Un pueblo obrero como Bullas dispuesto a trabajar sin pereza en cualquier lugar de la geografía española y hasta en el extranjero, no se merecía tal recompensa. Nunca han faltado los elogios de quienes han contratado y contratan la mano de obra de estas gentes; pero eso no era suficiente para llevar un trozo de pan para sus hijos. Las familias apiñadas en viejas viviendas, sin la infraestructura necesaria, sin agua potable en las casas ni las mínimas condiciones higiénicas, hacía que un pueblo honrado, generoso y trabajador hasta el límite, estuviese castigado por la pobreza más absoluta.

Los pobres a fines del siglo XIX

El Ayuntamiento de Bullas, el 3 de mayo de 1871, consideraba pobres:

Primero: A todas las personas de ambos sexos, mayores de 14 años, que directa o indirectamente no contribuyesen a sostener las cargas del Estado, de la provincia o municipio, excepto los impedidos para trabajar o se dedicasen a la holgazanería y mendicidad, que tuviesen residencia temporal o perpetua en este distrito municipal.

Segundo: Se declaraban pobres también para los mismos efectos a los braceros que en épocas determinadas se dedicasen al cultivo de porciones exiguas de terreno, o que sólo poseyesen una caballería menor, siempre que la contribución que, por todos los conceptos pagaban al Estado, no excediese del tipo de 3 pesetas.

Tercero: Se declaraban así mismo pobres como los anteriores, a los braceros que poseían una casa u otra finca de las comprendidas en el amillaramiento, siempre que las mismas pagasen al tesoro una contribución que no excediera de 2'50 pesetas anuales y fuesen vecinos con residencia fija en este distrito municipal.

Bullas siempre ha sido un pueblo eminentemente agrícola, experimentando en los últimos tiempos el paso a otros sectores. El Ayuntamiento, en sesión de 15 de febrero de 1835, estudió varias circulares que, el Sr. Gobernador de la Provincia, le había enviado. En una de ellas se le pedía información detallada de los artículos principales que componían la riqueza agrícola de esta villa, y los precios comunes que tuvieron en el año anterior.

El Ayuntamiento envió al Sr. Gobernador la siguiente información:

ESPECIES VALOR EN REALES VELLON
Trigo 0.36
Cebada 0.18
Centeno 0.20
Avena 0.08
Maíz 0.15
Vino ..... de 002 a 5
Cáñamo 0.30
Azafrán 0.85
Criadillas 0.02

Casi quince años después, el 16 de septiembre de 1849, se dio contestación a un "interrogatorio" del Comisario Regio de Agricultura, don

Joaquín Roca de Togores, de fecha 1 de septiembre del mismo año en los términos que aparecen escritos en los libros de Actas del Ayuntamiento de Bullas:

"Excmo. Sr.: Dado conocimiento a este Ayuntamiento de la comunicación de V. E. de primero de septiembre último e interrogatorio que le acompañaba, con su acuerdo y consultadas varias personas inteligentes de los puntos que comprende, lo contesto en la forma siguiente:

Productos agrícolas

Los productos agrícolas de este pueblo en las tierras de regadío son: trigo, cebada, panizo y algunas pocas hortalizas; en años abundantes de agua hay también una corta cantidad de lino y cáñamo. En las de secano, trigo, cebada, centeno, avena y corta cantidad de aceituna.

La práctica de cultivo en las tierras de riego es por terceras partes. La primera de barbecho, la segunda sembrada de trigo y la tercera de cebada, en cuyo rastrojo se siembra panizo. El barbecho se reduce a dar a la tierra una cava profunda, y desde noviembre hasta abril del año siguiente dos o tres rejas, y en seguida se estercola: Desde abril hasta noviembre, época de la siembra, se dan otras dos rejas: En abril siguiente se hace la escarda, y en últimos de junio y primeros de julio se siega. A los rastrojos de trigo se dan en agosto tres o cuatro rejas y se siembra cebada en noviembre, siguiendo el mismo orden en cuanto a escarda y siega: En el rastrojo de cebada se siembra panizo en junio, y cogido este en fines de octubre o primeros de noviembre entra la tierra por el siguiente año en el orden de barbecho.

En los secanos la práctica de cultivo es tres o cuatro rejas desde enero a septiembre y se siembra desde noviembre a diciembre. Las tierras de mejor calidad se siembran un año de trigo, al siguiente de cebada y al tercero de barbecho. Otras más inferiores se siembran dos años de cebada y el tercero de barbecho. Otras más malas se les siembra una cebada cada tres o cuatro años; y en cuanto al centeno y avena no hay regla fija pues suelen sustituirse al trigo o cebada a juicio de los labradores.

Fabricación del vino y el aceite

El cultivo de la viña es podarla y cavarla desde enero a abril, escardarla y majencarla o binarla en mayo y junio, y vendimiarla en octubre y noviembre.

La uva se pisa en jaraíces y se exprime en prensas, cuya construcción es una mesa grande con dos usillos laterales, un tablón que cubre el pie y un travesaño sobre dicho tablero, que introducido por los usillos lo oprimen las tuercas igualmente que al pie; este se forma aunando el mango y liándolo alrededor con una pleita de esparto. El mosto procedente de las pisas y el pie va conducido inmediatamente desde el jaraíz a tinajas de barro introducidas en la tierra tres cuartas partes; en seguida se le pone casca o uva tinta en gran cantidad enteramente libre de raspajo o escobajo y en esta disposición se le deja fermentar hasta febrero, época en que regularmente se hunde la casca y aclara, lo cual verificado se trasiega a otras tinajas y cubre con aceite. Durante la fermentación se le hunde la casca dos veces al día en los ocho o diez primeros con una sumidera de madera; los doce o quince siguientes una sola vez al día, y después a más largos intervalos hasta la clarificación.

Como la clase de prensas usadas ejercen poca presión se deposita el orujo en tinajas poniéndole agua, se le deja fermentar, se prensa nuevamente y se destila el líquido que resulta, del que se saca una mitad de aguardiente del que acostumbra dar el vino. Las especies de uva son la conocida en el país con el nombre de jaén, la rojal, la royal, la moxastel valenciana y la casca con la que se da color al vino, que todo es tinto muy subido.

El olivo no tiene cultivo particular, el corto número que hay de estos árboles están diseminados por las tierras de riego, secano y viñas, bastándole el que a los mismos se da y arriba está explicado. La elaboración del aceite se hace en prensas ordinarias de madera compuesta de usillo y tuerca con vírgenes, cuyo nombre se da a dos barras laterales de hierro que sujetan la tuerca a la lenteja. También se hace con presas viejas que son una modificación de la prensa arábiga. La oliva es manzanilla y alguna poca verdal para comer.

El arado de este país es de un solo timón y tiran de él un par de animales; la reja pesa de diez a doce libras y profundiza como una cuarta, las cavas se hacen con azadas del peso de seis libras. Los trillos son de cinco o seis palmos de longitud y tres de latitud con eslabones o cuchillas de hierro.

Las medidas agrarias de este pueblo son por fanegas. Las de regadío constan de 3.600 varas superficiales o sea el equivalente a un cuadrado de 60 varas por lado. Las de secano tienen 6.400 varas o un cuadrado por lado. Unas y otras se dividen en celemines o cuartillos proporcionales a la extensión de la fanega. En estos últimos años (1850-60) principia a usarse para tierras de riego y secano la fanega de 3.600 varas con motivo de haberse usado en la estadística.

Era de trillar en Avda. de Murcia, frente a la "Casilla"

La viña se mide o cuenta por peonadas teniendo cada una de estas 220 vides, y cada fanega de tierra de las de 6.400 varas comprende siete peonadas por regla general. Las medidas de áridos, líquidos y demás que se usan en el país son las de Castilla, y todo se mide raso menos la oliva que colmado.

. En este pueblo hay cuatro hatos de ganado de unas mil seiscientas cabezas cada uno, y como otras tres mil cabezas en pequeños hatos, que como auxiliares de la agricultura tienen varios labradores, y no hay regla proporcional en el número que cada cual tiene. Las reses son lanar y cabrío, aquellas de la especie de lana burda. Vacuno solo hay alguno empleado en la carretería.

La gente del campo no se dedica en este pueblo a industria alguna derivada de la agricultura, solo trabaja el esparto para los usos propios de ella según cada cual lo necesita. Se cultiva algún azafrán, alguna vez corta alguna cantidad de lino y cáñamo y no hay plantas filamentosas.

Cobro de contribuciones

1º. No se conoce medio alguno económico que pueda aliviar los gravámenes de la clase agrícola en la cobranza de contribuciones mientras estas sean tan excesivas como al presente, se recaudan dos sobre los productos de la viña y el olivo (la de inmuebles y consumo) y no se toma en consideración la calamidad que esta provincia sufre; seis años hace que la falta de lluvias, pedriscos, heladas, arroyos, e insectos dañinos. Todo medio que se adopte es inútil y por lo mismo ninguno se propone.

2º. Este pueblo y su término tiene 930 vecinos, en que se incluye la aldea de La Copa. Las sustancias alimenticias son trigo en cantidad como 4 "D" (mil) fanegas, panizo como 5 "D", centeno 4 "D", cebada como 10 "D", patatas como 10 "D" arrobas, aceite como 800, y vino como 50 "D". Este último se exporta casi todo a la ciudad de Lorca y villa de Totana, y los restantes frutos también se exportan una mitad de ellos a diferentes sitios por pertenecer a terratenientes forasteros dueños de las dos terceras partes del territorio, importándose de la villa de Caravaca las demás substancias alimenticias que faltan hasta el numero arriba expresado.

3º. No se hace contrabando de cereales.

4º. Se celebra un mercado el martes de cada semana, en que se venden hortalizas, frutas, legumbres, ollas de barro, loza ordinaria, vidrio, ropas y alguna quincalla. Sería conveniente el establecimiento de una feria en los días primero al siete de octubre por ser de inmensa concurrencia a causa de las fiestas que se celebran y no haber en los mismos otra por estos pueblos.

5º. Los caminos más urgentes para este pueblo son el de Caravaca a Murcia que pasa por Cehegín, esta villa, Mula, Alcantarilla, y le son adyacentes, Moratalla, Pliego, Albudeite y Campos, situados a sus inmediaciones y que todos lo usan. También es de mucha necesidad el de esta villa a Lorca, por hacerse allí la principal venta de vinos, y también lo usan en gran parte Moratalla, Caravaca, Cehegín y Calasparra.

6º. No hay ningún manantial, río ni arroyo aprovechable. El Gobierno pudiera hacer servicios importantes si dispusiera el sondeo de varios sitios de este territorio, cuya disposición física y geológica anuncian grandes cantidades de aguas subterráneas con cuya vista se animaría el mismo pueblo a extraerlas si no resultaba de la operación fuentes ascendentes.

7º. Si todas las poblaciones a los caminos arriba expresados contribuyesen con la aportación personal para el mejoramiento y conservación de ellos, esta también lo haría en la proporción debida, empleando para ello los meses en que no hay trabajos, y bastaría un jornal de dos reales a las clases pobres para que pudieran mantenerse los días que les tocase trabajar.

Jornales de los agricultores

1º. Hay dos profesores de veterinaria y no conocen la parte relativa a ganados.

2º. La hora de trabajo de los labradores y braceros son de sol a sol. Su jornal no manteniéndolos es por lo general de cinco reales, y mante-

nidos dos; su comida cuando la da el amo es migas de almuerzo, a las diez del día, pan y olivas u otra cosa equivalente: al mediodía cocido con carne, tocino, legumbres u otras cosas del tiempo; a media tarde merienda igual a las diez de la mañana, y por la noche cena de arroz y patatas unas veces, otras guisado de carne, otras habichuelas cocidas y siempre ensalada de lo que da el tiempo.

Un mozo de mulas gana 24 ducados al año, ocho fanegas de centeno, panizo y cebada por terceras partes, cuatro de trigo y la comida. Los obreros o trabajadores del país son suficientes para los trabajos de hoy: En la siega únicamente vienen de fuera en número de 80 a 200 según los años; pero debe advertirse que igual o mayor número de los del pueblo se han retirado a otros puntos por lo que se emplean los forasteros, pero cuando esto no se verifica, tampoco estos tienen entrada. Hay en este pueblo 50 labradores, pegujaleros que tienen una burra o mula y aparcean con otros 80; que cultivan a brazo pequeñas cantidades de tierra 90, jornaleros 500, pares de mulas exclusivamente dedicadas a la agricultura 50, en aparcería 80, de ellas 30 mulas y 50 burras".

Guardería rural

1º. Hay un guarda de montes pagado por el Estado, dos que temporalmente suelen poner los hacendados y labradores pagados por ellos para guardar sus haciendas, y más de cien que desde primero de agosto hasta fin de octubre ponen los mismos propietarios y colonos en diferentes pagos para guarda de los panizos, hortalizas, viñas y demás frutos, pagados así mismo por ellos. Este inmenso número de guardas constituye la calamidad más funesta que pueda atacar a la agricultura: produce males mayores que los que se tratan de evitar porque además de pagarles su trabajo, se mantienen a costa de los frutos que guardan todas sus familias, las de sus amigos y parientes, sin que por esto dejen de hacerse robos.

Esta costumbre perniciosa no es fácil de remediar. Hay muchas causas que la favorecen: una es que siendo la mayor parte del territorio de terratenientes forasteros es menos gravoso a los colonos pagar en frutos que en dinero, porque en aquellos el propietario lleva su parte: otra las preocupaciones del pueblo que cree que faltando los guardadores todo quedaba arruinado, sin considerar que deja a su arbitrio el fruto de su trabajo; y finalmente el temor de que estos mismos individuos que están en costumbre de guardar, hiciesen considerables daños para hacer manifiesta su necesidad.

El único remedio que puede adoptarse es el establecimiento de una guarda rural proporcionada a la extensión del término adicionando el importe de sus sueldos a la contribución de inmuebles como gastos de interés común.

Las penas que se imponen a los dañadores son las del código penal con las que no se consigue guardar la propiedad, porque además de tener muchos medios de eludirlas los que cometen tales excesos son insuficientes, pues jamás con ellas se consigue el escarmiento ni el resarcimiento de los daños, porque estos sólo pueden saberlos aquel a quien se causan y no el juicio de peritos muchas veces parciales y casi siempre ignorantes; de esto resulta la perdición de muchos propietarios y colonos porque vista su ruina y la falta de medios legales para evitarla recurren muchas veces a las manos, y entonces incurren en las graves penas que el mismo código establece para guarda y seguridad de las personas.

Hay algunos cabezos que se están repoblando de pinos y varias especies de arbustos útiles para los ganados y usos domésticos.

2º. No se acostumbra en este pueblo a dar tierras en arrendamiento, todas están a terraje o aparcería: las de riego pagan al propietario dos quintos de todos los frutos que en ellas se cogen, menos de patatas y demás hortalizas que no pagan cosa alguna; las de secano pagan un cuarto las más próximas a la población y un quinto las más distantes. Bullas a 19 de octubre de 1849.

He preferido traer aquí casi todo el documento por su importancia como respuestas al interrogatorio que dirigió el Comisionado Regio de Agricultura de la provincia de Murcia, don Joaquín Roca de Togores, fechado el 1 de septiembre de 1849. Una década más tarde, 1 de septiembre de 1859, se hizo un estudio basado en el interrogatorio formulado por la autoridad provincial sobre la riqueza pecuaria y los transportes en la población.

Inclemencias del tiempo

Bullas ha sido siempre un pueblo de contrastes, si nos referimos a la caprichosa naturaleza. Unas veces se salía en procesión para pedir al cielo la lluvia y, otras, se perdían parcial o totalmente las cosechas por culpa de las tormentas. El 28 de enero de 1877 el Ayuntamiento, ante la escasez de lluvia y, como consecuencia, encontrarse los campos totalmente secos y sin esperanza de recoger cosecha alguna, acordó se celebrasen rogativas públicas "implorando de Dios que ponga remedio a este mal haciendo que abundantes y benéficas lluvias vengan a fertilizar este término municipal".

En el año de 1880 se llegó a tal extremo de miseria, debido a la pérdida de las cosechas por la pertinaz sequía de los cuatro últimos años, que dio como resultado la pérdida casi total de las plantaciones de viñedos, única riqueza con que contaba la población. Fruto de esta situación se produjo una fuerte emigración de toda la clase jornalera a otras comarcas para proporcionarse la subsistencia propia y familiar, hasta el punto de acudir el Ayuntamiento a la Dirección General del Ramo en demanda de ayuda y de que se rebajase el cupo de contribución señalado.

El agricultor bullense, además de perder sus cosechas, se veía obligado a soportar todo tipo de gravámenes, tanto municipales como provinciales, como se deduce del acuerdo tomado en sesión plenaria por el Ayuntamiento el 9 de mayo de 1880: "...en atención a la gran sequía que han experimentado estos campos, efecto de la cual, la cosecha de vinos ha decrecido por lo menos una mitad de la que ordinariamente se cosechaba en años anteriores, por cuya razón el cálculo formado en arrobas de vino recolectadas es tan ineficaz e ilusorio que seguramente no habría licitador que cubriese la cuota señalada al arbitrio de inspección de bodegas del término y habría necesidad de recurrir para cubrir el presupuesto a mayor gravamen sobre el cupo de consumos.

> "Para evitar este mal el Ayuntamiento, facultado como está por la Junta Municipal, acuerda que en vez de las 2 pesetas que paga en el año actual el cosechero por cada 100 arrobas de vino o vinagre que se extraiga de las bodegas, ya sea para la venta y exportación, ya para reducirlas a aguardientes, se paguen en todo el año 1880-81, 4 pesetas por las referidas 100 arrobas de vino o vinagre que se extraiga para los usos antes citados".

Al año siguiente, tras la pertinaz sequía, las tierras de Bullas tuvieron que sufrir nuevos perjuicios, esta vez debido a una gran nube de piedra

que arrasó el término municipal el 30 de mayo de 1881, hasta tal punto que S.M. el Rey concedió, del Fondo de Calamidades la cantidad de 1.000 pesetas al objeto de remediar, en parte, las desgracias ocurridas.

Pasados unos años, en la noche del 29 al 30 de abril de 1919 una terrible helada azotó a este término produciendo enormes daños en las viñas, cereales y demás plantaciones y arbolado. El día 3 de mayo el Sr. Alcalde, don José Marsilla Melgares, fue a visitar al Sr. Gobernador Civil de la provincia, acompañado de una comisión numerosa de vecinos de este pueblo, para exponer ante dicha autoridad los daños experimentados y solicitar recursos con que atender a las clases trabajadoras. El Sr. Gobernador Civil oyó atentamente cuanto se le expuso, prometiendo hacer cuanto de él dependiera en beneficio de este vecindario. Al día siguiente de la visita se presentó en este pueblo el Ingeniero Agrónomo de la provincia, comisionado por el gobierno provincial, para comprobar los daños ocasionados por la helada quien, después de recorrer toda la parte rural del término, quedó impresionado de las grandísimas pérdidas que se presentaban ante sus ojos. De todo ello dio parte a la superioridad, por lo cual tenía la opinión de que enviarían recursos y se activarían trabajos para atender a las necesidades de la clase obrera.

Unos años más tarde la naturaleza volvió a azotar a este pueblo, concretamente el día 12 de junio de 1932, con una fuerte tormenta que volvió a asolar el término de Bullas. El Sr. Alcalde, don Juan Moya López, dirigió sendos comunicados al Sr. Gobernador Civil, al Sr. Presidente de la Diputación Provincial y al Excmo. Sr. Ministro de Agricultura, solicitando urgentemente la ayuda necesaria. El día 2 de julio siguiente, se informó a la Corporación del expediente incoado con motivo de los daños causados por la tormenta, dando por resultado la cantidad se setenta y siete mil seis pesetas. El 19 de julio del mismo año 1932 se dio lectura a un oficio de la Diputación Provincial "reclamando para la Sección Agronómica la relación de damnificados, lo que se cumplimentó en el acto. También se lee la comunicación dirigida a los Sres. Presidente de la Diputación e Inspector Provincial de Sanidad, solicitando el envío del Sr. Arquitecto para la confección de los Presupuestos de obras para el abastecimiento de aguas de la Fuente de la Rafa y para un lavadero público. El Sr. Alcalde comunica al Pleno, la visita del Sr. Ayudante de la Sección Agronómica que examinó sobre el terreno los daños causados.

El 30 de agosto de 1932 la Corporación fue informada sobre un informe enviado al Sr. Ingeniero Jefe de la Sección Agronómica sobre datos referentes a la cosecha de uvas, contestándose que era muy mala debido al

"pedrisco y sequía". El 17 de julio de 1933 el Sr. Alcalde de Bullas, don Juan Moya López, informa al Pleno del Ayuntamiento sobre un oficio recibido del Sr. Alcalde de Villena en el que se decía lo siguiente: "...el Ayuntamiento de su Presidencia de acuerdo con la Federación Vitícola Alicantina, tiene proyectado celebrar una Asamblea Magna en aquella localidad con la asistencia de todas las representaciones de la Zona afectada por la epidemia de Mildiu, enfermedad de la vid, producida por un hongo microscópico, a fin de elevar conclusiones a los Poderos públicos para conseguir algún remedio que atenúe la crítica situación de propietarios y labradores y que forzosamente habrá de repercutir en las clases trabajadoras, y en cuyo oficio se invita a esta Corporación y a todas las entidades de carácter agrícola de esta localidad, para que concurran a dicha asamblea".

El 30 de octubre de 1933, en Sesión Ordinaria en segunda convocatoria del Pleno del Ayuntamiento bajo la Presidencia del Primer Teniente de Alcalde, don Diego Egea García, por ausencia del titular don Juan Moya López, se dio lectura a un oficio del Servicio Nacional de Crédito Agrícola en el que se decía que "vista la petición de préstamo de 24.500 pesetas, formulada por este Pósito de Bullas, y siendo favorable el informe emitido por el Servicio Central de Pósitos, la Junta de Crédito Agrícola, en su reunión de 26 de septiembre último, acordó concederle el préstamo solicitado, pero solo por la cantidad de veinticuatro mil pesetas, por plazo de diez años, a un interés de 11,25 por ciento anual, pagadero por anualidades vencidas y con la garantía del propio capital del Pósito y la subsidiaria y solidaria de sus administradores.

Consejo regulador de la Denominación de Origen de los vinos de Bullas

Calle Balsa, 26 Bullas

Aunque el Consejo Regulador fue aprobado el 29 de marzo de 1994 y ratificado el 5 de septiembre del mismo año quedó constituida oficialmente la denominación de origen de los vinos de Bullas, según el director del Museo del Vino don Salvador Martínez.

Casi 60 años antes, concretamente el 2 de septiembre de 1935, bajo la presidencia del Sr. Alcalde en funciones, don. Diego Egea García, en sesión ordinaria en segunda convocatoria del Pleno del Ayuntamiento, a propuesta del Concejal don Juan Figueroa Fernández, el Ayuntamiento acordó al amparo de lo prescrito en el artículo treinta y siete, en relación con el treinta y cuatro del Decreto de 8 de septiembre de 1932, dirigirse al Instituto Nacional de Vinos por conducto de la Junta Vitivinícola Provincial, en solicitud de que los vinos que se cosechan en la Comarca de Bullas, y que son conocidos con el nombre de vinos de Bullas queden protegidos con la denominación de origen por reunir las condiciones que prescribe el Capitulo cuarto de dicho Decreto, y comisione al representante en la Junta Provincial, don Juan Figueroa Fernández, para que presente dicha solicitud en nombre de este Ayuntamiento.

Poco a poco y con el tesón de los hombres y mujeres de Bullas este pueblo ha conseguido todo lo que se ha propuesto pese a tener siempre sus arcas municipales casi vacías. Los bulleros y bulleras se merecieron mejor suerte. Yo me atrevería a decir, basándome en testimonios de amigos de fuera, que Bullas es uno de los municipios del Noroeste murciano que más ha progresado en los últimos años en el ámbito económico y social. Ojalá la juventud bullense venga pisando fuerte. Sus antepasados se lo merecen y se lo agradecerán aunque sea desde la otra orilla.

Campos del Río y su historia agrícola

Matías Valverde García
Cronista oficial de Campos del Río

Introducción

Murcia, un importante centro de poder en el sureste, se rindió el 2 de abril de 1243 al infante Alfonso, posterior Alfonso X de Castilla. A través del tratado de Alcaraz, la Taifa de Murcia se convirtió en un vasallo semindependiente de Castilla, gobernado por Baha al-Dawla, de la dinastía Banu Hud. Bajo este arreglo, Murcia todavía tenía su propio ejército, burocracia y moneda, pero sus gobernantes tenían que someterse como vasallos de Alfonso X. Hay que esperar catorce años de la reconquista de Murcia, para que aparezca el primer documento oficial donde se menciona a Campos. En el año 1257 es cuando un privilegio otorgado por Alfonso X el Sabio, en Alpera (Albacete), cedía al concejo de Mula la aldea de *Campos, "la que es entre Albudeyt et Molina et Murçia"*, con todos sus derechos, heredamientos, montes y fuentes. Así seguiría dependiendo de Mula hasta el trienio liberal (1820-1823), años en los que consiguió su independencia. Posteriormente a este trienio liberal volvió a pertenecer a Mula, y en el año 1836 consiguió su independencia definitiva.

El tres de julio del año 1916, junto con otros 587 pueblos de España (cinco de ellos de nuestra región), cambia de nombre y de llamarse Campos o Campos de Mula pasa a llamarse Campos del Río como desde entonces hasta la actualidad se le conoce. Campos del Río, se encuentra ubicado en el centro de la Región de Murcia, a una distancia de 28 km de la capital y, en la actualidad, pertenece a la Comarca del Río Mula. Limita al Norte con Ricote, al Este con los municipios de Ojós, Villanueva del Río Segura, Alguazas, Las Torres de Cotillas y Murcia, al Oeste con Albudeite y Mula, y al Sur sigue limitando con Mula. Su

municipio tiene una superficie de 47,29 km², que equivalen a unas 5.000 hectáreas, aproximadamente.

La evolución del número de sus habitantes ha tenido un escaso incremento a lo largo de los años. Ha sido un vaivén de aumento y disminuciones, sin grandes diferencias significativas. Así, el primer censo que conocemos corresponde al año 1495 con 45 habitantes. Unos cien años después, en el año 1591 el número de habitantes era de 230. En el año 1857 el número de habitantes es de 1.180 y unos cien años más tarde, año 1950, los habitantes son 2.254, número máximo de habitantes que ha tenido Campos del Río hasta el presente año. La evolución de la población en estos primeros veinte años del nuevo siglo XXI, ha sido algo similar a lo anterior. Comenzamos el año 2001 con 2.032, sigue ascendiendo el número de habitantes hasta el año 2011 con 2.226 habitantes, número máximo durante estos veinte años. Nuevamente comienza a descender y el último censo, año 2019, es de 2.028, número inferior al de los comienzos de siglo, año 2001 (2.032 habitantes).

Suelo agrícola

El municipio de Campos del Río, como se ha comentado anteriormente, tiene una extensión próxima a las 5.000 hectáreas. De las cuales, próximas las 3.000 hectáreas, corresponden a tierras agrícolas de secano y solo el 3% (150 hectáreas) a tierras agrícolas de regadío. El resto de las hectáreas, hasta las 5.000, corresponden a la extensión de su población, caminos y sus montes.

Desde el año 1994 hasta el año 2000, se ejecutó el Pantano de los Rodeos, en el curso del río Mula, por un coste de 1.550 millones de pesetas y con una capacidad de 14 hm³. Por este motivo se expropió unas 30 hectáreas de huerta para darle capacidad al mismo. Por tanto, a las 150 hectáreas anteriores, hay que restarle, a partir del año 2000, unas 30 hectáreas que ocupa dicho pantano. Todo esto nos lleva a que, en la actualidad, Campos del Río tiene unas 120 hectáreas (equivalentes a 1.080 tahúllas, pues una hectárea equivale a nueve tahúllas) de suelo agrícola de regadío, alimentadas con las aguas del río Mula.

Estos regadíos son conocidos por los camperos como "riegos tradicionales", para distinguirlos de los "nuevos regadíos", conectados con las aguas del trasvase Tajo-Segura. Este nuevo aumento en el número de hectáreas corresponde a unas de 300 tahúllas (próximas a las 30 hectáreas), cifra parecida a las expropiaciones por el Pantano de Los

Rodeos. Sin embargo, de estos "nuevos regadíos" realizados en parte de aquellas tierra denominadas "tierras agrícola de secano", no vamos hacer comentario alguno pues se iniciaron en la década de los años ochenta del pasado siglo y, por tanto, no tienen historia propiamente dicha, o mejor dicho es otro tipo de historia.

El suelo de Campos del Río es muy diverso, va desde un paisaje de *Bad-Lands* con dos extensas zonas, una que baja desde las laderas de la Sierra de la Muela de Campos hasta el río Mula, y otra área de menor extensión y desarrollo sobre las ramblas que vierten sus aguas por la margen derecha del río Mula, hasta las fértiles tierras de su huerta. Tradicionalmente el suelo agrícola en Campos del Río ha estado, y sigue estando, a lo largo de ambos márgenes del río Mula. Sus frecuentes riadas, a lo largo de su historia, han depositado en ambas superficies los arrastres y, por tanto, sus "abonados" correspondientes. Nos recuerda los beneficios que producía las crecidas del río Nilo para sus campos de cultivo. Ese "humus" era el responsable del abono de sus tierras cuando éste no se conocía. Algo parecido sucedía en Campos, pues el único abono que se utilizaba era la basura producida por las heces de los animales, más conocida por el nombre de estiércol. Se decía que el secreto de la agricultura era: "cavar hondo y echar basura".

Sin embargo, como después veremos, estas riadas provocaban grandes destrozos en las huertas más próximas al río, arrasaban todo tipo de cultivos tanto bajos como de arboleda e incluso de animales que hubiese. Nunca se ha dicho que hubiese desgracias personales, excepto en una ocasión que se dijo que a una persona se la había llevado el río. El motivo es porque Campos, sus habitantes, viven en una especie de montículo donde está ubicado el pueblo. Los suelos de las "tierras de secano", en la mayoría de ellos, en sus tierras, no son las más adecuadas para sus cultivos por su dureza, como ya hemos comentado antes. A todo esto hay que añadir las escasas lluvias, cada vez menos, que son fundamentales para regar estos campos. Por ello, este tipo de agricultura se puede considerar que ya no se practica en Campos del Río.

Agua para riego

La huerta tradicional de Campos del Río siempre ha sido regada con aguas procedentes del río Mula, a su paso por este municipio. Hagamos unas consideraciones previas a este río:

1) Nace en las Fuentes de Mula y desemboca en el río Segura, por su

margen derecha, en el término municipal de Alguazas, y tiene un recorrido de 64 km. En el kilómetro 26 de su curso se halla el Pantano de la Cierva; su pendiente media es de 13 $^{o}/_{oo}$ y su cuenca es de 659 Km^2.

2) La infraestructura de la cuenca del río Mula, la vemos en la tabla siguiente:

Embalse	Río	Ejecución	Costo obras/pesetas	Capacidad/Hm^3
La Cierva (1)	Mula	1915-1929	1.250.000	8
Pliego (2)	Pliego	1988-1992	1.918.804.301	9
Los Rodeos	Mula	1994-2000	1.550.000.000	14

(1) Recrecimiento de su presa en 6 m. de altura, durante los años 1988-1995; pasando su capacidad de 5 Hm^3 a los actuales 8 Hm^3. Recibe 4 Hm^3 del Trasvase Tajo – Segura, y otros 4 Hm^3 del río Segura.
(2) El río Pliego es un afluente del río Mula, desemboca en él por su margen derecha a la altura de la pedanía la Puebla de Mula.

3) En tercer lugar, veamos las grandes inundaciones y, por consiguiente, las catástrofes con pérdidas materiales y, a veces, humanas. Según la página Web de la CHS (Confederación Hidrográfica del Segura), las inundaciones más importantes que ha tenido el río Segura han sido 231. La primera contabilizada fue en el año 1259 y la última en el año 2012. Siendo la dos más graves la de San Calixto (año 1651) y la de Santa Teresa (año 1879). Sin embargo, en aquellas riadas en las cuales ha participado el río Mula han sido solamente veinte y tres:
La primera en la cual participó el río Mula fue la de San Calixto (1651), 14/10/1651. Gran inundación en Murcia. Se salieron de madre los ríos: Guadalentín, Segura y el Mula, más las ramblas de Nogalte y Sangonera. Rompe todas las defensas y sus daños son incalculables, con más de 1.000 casas destruidas y más de un millar de muertos. Un caudal de 1.700 m^3/s. La última en la que participó el río Mula fue la del año 28/09/2012. "Fuertes lluvias con inundaciones en los municipios de Lorca, Fuente Álamo, Beniaján, Blanca, Bullas, Campos del Río, Cehegín, Mazarrón, Molina de Segura, Murcia, Orihuela, Puerto Lumbreras, Pulpí y Totana, que generaron importantes caudales en los cauces de la cabecera del Guadalentín, Nogalte y Canales. Caudal de 2.000 m^3/s. Estas devastadoras 23 riadas, posiblemente hayan habido más, principalmente durante

el mes de octubre, han enseñado a todos los camperos, a lo largo de su historia lo que es sufrir, además de los largos y crueles periodos de sequías. Por ello, a finales del siglo XIX, y más concretamente a partir de la riada de Santa Teresa (1879), se comenzaron a proyectar los primeros planes hidrológicos.

4) Periodos de estiaje. Hay registros de las grandes avenidas pero no los hay de los periodos de estiaje. Sin embargo, al ser el río Mula un río pluvial es lógico pensar que estos periodos de estiajes fueron relativamente frecuentes, al menos como el de las inundaciones.
   Los dos estiajes más importantes que he podido encontrar, entre los muchos que han habido lo largo de su historia, son:
   1) 1916-, donde el alcalde, Alejo Valverde, solicita, al Sr. Gobernador, hacer la carretera de Campos a Alguazas y la de Campos a la carretera de Mula, por el portillo, para paliar la hambruna, por la sequía, que estaban pasando los camperos.
   2) 1942- El estiaje mayor acaeció en julio, en el cual el río quedó completamente seco, no contabilizando en todo el mes un solo litro de agua. En el año 1980, cuando los tubos del Trasvase pasaron por encima del río Mula, a los camperos les resultó difícil admitir el paso del agua sin poder cubrir sus necesidades mínimas. Desde finales del siglo pasado el cauce del río Mula, a su paso por Campos del Río, en época estival, ha sido nulo. Por su curso se podía andar. Previamente, durante los meses de junio y julio, las charcas que quedaban, al no haber cauce, contenían restos de peces u otros animales en plena descomposición, además de otras inmundicias. Ya, durante el mes de agosto hasta las nuevas lluvias, el curso era un camino más por el cual se podía transitar.

La causa de esta situación fue la perforación de una serie de pozos, en la década de los años noventa, alrededor del nacimiento del río Mula que acabaron con su nacimiento. Estos pozos perforados dan una cantidad de agua que es entubada para ir a tres grandes balsas, pertenecientes a la comunidad de regantes del Pantano de La Cierva (Mula). El propio pantano lleva desde entonces sin abrir sus compuertas, y eso que fue recrecida su presa en seis metros para aumentar su capacidad y pasar de 5 a 8 Hm^3.

Todo esto último, lo he expuesto en otros trabajos que he publicado tanto en los congresos regionales de los cronistas murcianos como en los congresos nacionales de la RAECO. El resumen era: ¿Cómo se puede

permitir que se hagan pozos para extraer el agua alrededor del nacimiento de un río? ¿Cómo se puede romper el curso de un río? ¿Cómo un pantano (La Cierva) puede quedar como una gran balsa de riego para una comunidad de regantes?

Me recuerda, esta actitud, la España húmeda y la España seca con las tierras del pantano de La Cierva aguas arriba y las tierras aguas abajo. Por todo esto, la huerta tradicional campera tiende a desaparecer. De hecho sólo se cultivan menos de la mitad de las tahúllas que Campos del Río tiene. Además, han desaparecido los cultivos tradicionales: limoneros, naranjos, albaricoqueros, etc., siendo su mayor parte sustituido por lo que se plantaba en las tierras de secano: las oliveras. Los camperos que tienen ciertas altas cotas de edad recordarán que desde el mirador de la plaza de la Iglesia de San Juan (iglesia antigua) se podía ver la hermosa huerta campera, todo un vergel, era como una gran alfombra verde. No se podía ver tierra alguna, excepto los montes que hay enfrente, en la margen derecha del río Mula. Sin embargo, hoy, el verla dan ganas de llorar.

Tipos de cultivos

Como es lógico, los cultivos de las tierras de secano, regadas cuando llovía, y los de las tierras regadas con las aguas del río Mula eran muy diferentes.

1) En las tierras de secano. Los principales árboles eran los almendros y los olivos. De los cereales, el trigo era el más frecuente y, en menor cantidad, la avena y cebada. La medida de la superficie de estas tierras de secano se hace con la fanega: que hace referencia a lo que un par de bueyes pueden arar en un día. En la mayoría de las localidades de la Región de Murcia (Abanilla, Abarán, Albudeite, Aledo, Los Alcázares, Alcantarilla, Aledo, Alhama, Blanca, Beniel, Campos del Río, Cartagena, Cieza, Ceutí, Lorquí, Librilla, Pliego, Ricote, Torre Pacheco, Torre de Cotillas, San Javier, San Pedro del Pinatar, Santomera y Villanueva) se emplea la castellana, cuya extensión es de 6.708 m^2, que equivale a unas seis tahúllas (una tahúlla equivale a 1.118 m^2).
2) La producción de estos cultivos dependía de las lluvias de ese año, ya que era la única fuente de regadío de que disponían. La olivera tenía un periodo de crecimiento muy lento, pues se decía: "el que planta una olivera no come oliva de ella" (de los años que tenían

que pasar para que se hiciese adulta). Era y es muy resistente a los periodos de sequía, siendo mucho más fuerte que el almendro. Estos últimos, en los periodos de largas sequías, comenzaban a engomarse y finalmente se secaban. Sin embargo, la olivera en dichos periodos de largas sequías no producía oliva o muy escasa pero era muy difícil que la olivera se secase.

Los otros tipos de cultivos: trigo, cebada y avena, eran más irregulares en sus plantaciones. El trigo ha sido el cereal más significativo para Campos del Río. Se plantaba en el mes de octubre y se hacía la siega en el mes de julio. Posteriormente, se trillaba en los espacios llamados *eras* y el grano era guardado en los *atroces* que habían en las casas, o llevado a uno de los cuatro molinos harineros que existían en el pueblo.

3) En las tierras de regadío.
   - Los limoneros, con sus dos variedades: berna y mesero. Los cuales daban dos tipos de cosechas, una en verano y otra en Navidad.
   - Las naranjas, principalmente la común y la berna, cuya recolección se hace durante los meses de primavera. Había otro tipo de naranja, que ya ha desaparecido, que se llamaba la naranja sangrina porque su interior era de color rojo.
   - Los albaricoqueros, con sus dos variedades: búlidas y reales. La recolección se hacía durante los meses de junio para los búlidas, y en julio para los reales.
   - En menor cantidad estaban: higueras, melocotoneros, perales, manzanos y jinjoleros.

En cuanto a las hortalizas, las más frecuentes, por orden decreciente, eran: patatas, habas, tomates, pimientos, berenjenas, panizo, calabazas y coles. Además, estaba el verde (de panizo o cebada) y la alfalfa, como alimento para los animales. Todas ellos se plantaban en la misma huerta donde estaban los árboles frutales. Apenas existían espacios específicos para sus plantaciones.

Herramientas

Para la elaboración de los productos de las tierras de secano, teníamos: las tres almazaras que extraían el aceite de nuestras aceitunas. Para el trigo, vemos en las siguientes fotografías las herramientas más usadas: trillo, horqueta, garbillo, pala, etc. Para el cultivo de estas tierras de se-

cano, se usaban, fundamentalmente, el arado y la vertedera. El primero para arar la tierra y la vertedera para darle la vuelta a la tierra para que esta "se canease" (significa airear la tierra y que le dé el sol para una mejor oxigenación y recuperación de la misma).

Estos trabajos eran realizados por animales de tiro y carga, los cuales llegaron a contarse a mediados del siglo XIX, 80 burras, 35 pares de mulas y 10 vacas. Además de 800 cabezas de ovino y 400 de caprino. En la década de los años noventa del pasado siglo, no quedaban animales de tiro en Campos del Río pero si llegó haber 8.000 cabezas de ganado caprino y ovino.

Trillo

Horqueta, garbillo y pala

Vertedera y arado

Azada, picaza, legón y azada rastrillo

Para las tierras de regadío, las herramientas más usadas, como podemos ver en la fotografía anterior, son: azada, picaza, legón, capazo,

corvilla, tijeras de poda, serrucho, etc. Con todas estas herramientas y ayudados con el esfuerzo de los animales, principalmente: burras, mulas y yeguas, además de los carros, el campero realizaba todas sus labores agrícolas.

Principales labores agrícolas

La jornada laboral era diferente en invierno que en verano. Además cada época de siembra o recolección necesitaba un tiempo determinado. Comenzaba el año con la siembra de patatas y de ajos; para este último había un refrán que decía: "día de ajo que no se planta en enero, ajo que pierde el ajero". Además, se plantaban los diferentes árboles en la huerta, bien como nuevas plantaciones o "faltas" de las ya existentes (algún árbol que se había secado o no había agarrado en su momento). Durante el mes de marzo, la mayoría de los agricultores, plantaban gran variedad de hortalizas, principalmente, por orden decreciente: tomates, pimientos de diferentes clases, berenjenas y otros diferentes productos hortícolas. Al mes siguiente, mes de abril, comenzaba la recolección de la naranja común y, posteriormente, la berna que podía prolongarse hasta el mes de mayo. También, durante estos meses se regaba y se cavaba la tierra, por primera vez del año.

El primer trabajo del verano era la recolección de los albaricoques búlidas y reales que se realizaban durante los meses de junio y julio. Durante este mismo mes de julio se comenzaba con la siega del trigo y su posterior trilla para extraer el grano. Tras esto, durante el mes de agosto, venía la recolección de las almendras.

En este mismo mes de agosto, el agricultor se levantaba al amanecer. "Arreglaba" a sus animales (les daba de comer) y los cargaba, con las herramientas necesarias de arado o vertedera, para ir al campo a labrar la tierra. En general, tardaba una media de una hora en llegar a los campos correspondientes para comenzar la labranza. Por tanto, procuraba comenzar no más tarde de las siete de la mañana, para la una de la tarde terminar su faena (dar de mano) y regresar a su casa. De esta forma, oliveras y almendros quedaban labrados y el terreno preparado para la siembra del trigo que se haría en los meses de septiembre u octubre, dependiendo de las lluvias. Había un refrán que decía: "el que tenga trigo que siembre en septiembre"

Otros trabajos agrícolas que se hacían en el verano eran la siembra de patatas, que se recolectarían en el mes de diciembre o enero para

sembrar nuevamente patatas, que se recolectarían el siguiente verano. Simultáneamente, de los tomates recolectados, las mujeres hacían su conserva para todo el año. Esta consistía en quitarle la piel al tomate, trocearlo para poder meterlo en botellas y, posteriormente, al "baño María". Así se guardaban durante varios meses.

También, en otras ocasiones "echaban" pimientos en aguasal o aceitunas en "verde", previamente habiéndoles dado un golpe con un trozo de madera para resquebrajarlas; también poner habas a secar para poder comer michirones en el siguiente invierno. A veces, si el marido no lo había hecho, iban a la huerta para coger hierba para los conejos o le echaban de comer a los animales que tenían en casa: conejos, gallinas, cerdos, etc. En general, estas labores también las hacía el hijo, el coger hierba, mientras iba a la huerta con una o varias cabras para que pastaran.

Para los Santos (uno de noviembre) el campero plantaba las habas. Cuando éstas son pequeñas se pueden usar en la comida como "bajocas" (judías verdes). Posteriormente, próximo a San José (19 de marzo) las habas estaban para poder comérselas. A finales de año se realizaba la recolección de la aceituna, de los limones meseros, regar los árboles frutales y cuando "la tierra esté de entrar" (un poco blanda) poder cavarla.

Comentarios generales

La economía de Campos del Río, a lo largo de su historia, siempre ha dependido de su agricultura y, en menor cantidad, de su ganadería. Su agricultura estaba formada por cultivos de secano que representaban el 92% del total de las tierras, y cultivos de regadío que correspondían al 8% del total. Sin embargo, los productos agrícolas de regadío representaban el 67% del total de la producción, frente al 33% de la producción de las tierras de secano. Los trabajos agrícolas ocupaban a la gran mayoría de la población. Así, los labradores y jornaleros representaban el 87% de la población activa, según el censo de 1893. Un escaso 3% de sus pobladores eran propietarios de las tierras de cultivo.

Su aislamiento con los pueblos de su entorno, obligaba a los camperos a que fueran autosuficientes en sus recursos económicos. Pues recordemos que no fue hasta los primeros años del siglo pasado, cuando el alcalde Alejo Valverde, en el año 1916, solicitaba al señor Gobernador que en los caminos de herradura existentes, se construyan las carreteras de: Campos-Alguazas y la de Campos a la de Murcia-Puebla de don

Fadrique. Así, además de mejorar las comunicaciones de los camperos con los pueblos limítrofes, se daba trabajo a los obreros para paliar la hambruna que por aquellos años existía a consecuencia de la sequía que sufría la agricultura.

Siempre, como digo, Campos se ha considerado agrícola y ganadero. Sin embargo, a partir de los años 1850 comienzan a surgir las primeras "industrias": los molinos y las almazaras que dejarían de funcionar, los cuatro molinos y las tres almazaras, en la década de los años setenta del pasado siglo. Habría que esperar casi un siglo más, año 1940, para que surgiera otro nuevo tipo de industria: la conserva, que en la década de los años sesenta del pasado siglo, llegó a tener hasta seis fábricas conserveras. Se fueron cerrando paulatinamente, siendo la última en cerrar la que fue la primera que existió -fábrica de Manuel Garrido, posteriormente llamada Halcón Foods, que lo hizo en el año 2012.

También, a partir de esta década de los años sesenta, comenzó la emigración. Siendo, principalmente, dentro de España hacia Cataluña y fuera de España a Alemania y Francia. Todo esto eran nuevos ingresos económicos para los escasos recursos de Campos del Río. La agricultura campera ha sufrido periodos de sequía y periodos de inundaciones con lluvias torrenciales que, a veces, solían ir acompañadas de pedrisco, el cual destruía todas las cosechas, teniendo, la mayoría de las veces, que declararla como zona catastrófica. En una de estas inundaciones, la ocurrida el 8 de octubre de 1834, la comarca sufrió desbordamientos y avalanchas de los ríos Pliego, Mula y rambla de Perea, lo que causó la ruina de todo el valle de Campos.

En el periódico Línea de 19/10/1973, en su página 24 dice:

Una fuerte tormenta con aparato eléctrico y acompañado de un fuerte pedrisco cayó ayer sobre Albudeite, según información que anoche nos remitía nuestro corresponsal en aquella localidad, Clemente Sarabia. La tormenta fue de tal calibre, que produjo una crecida en el río Mula de siete metros sobre su nivel normal. Se desbordó el río en algunos puentes, y produjo importantes daños en bastantes obras, entre ellas en el puente que conduce a la estación. El granizo, caído alcanzó en algunos puntos el tamaño de un huevo de paloma. Los daños causados tanto por el pedrisco como por las inundaciones son muy cuantiosos. La tormenta, también afectó a las zonas de Mula y Campos del Río".

En Línea del 25/08/1974, en su página 7 dice:

"La declaración de zona catastrófica parece excesivo (Jaquotot Luzuriaga) ...Más tarde, la comitiva, se dirigió a la población de Campos del Río donde se visitaron unos tramos del río Mula en uno de los cuales el agua llegó a saltar por encima del puente, a pesar de que este tiene unos cinco metros de altura. El citado puente delimita los términos municipales de Albudeite y Campos del Río. También se visitó la zona denominada "Huerta de la Almazara", donde el alcalde, don Tomás Buendía Pascual informó de los daños ocasionados, principalmente en las plantaciones de limoneros y naranjos".

Otras veces, algún producto agrícola campero adquiría prestigio a nivel regional, como ocurrió con la "patata colorá". Así lo dice:

Línea (Murcia) - 23/07/1949, Página 5 de 8

Campos del Río debe ser declarado "zona de siembra" para la patata.
Para nadie que esté un poco iniciado en la agricultura y sus cultivos es un secreto de que desde hace varios años se está poniendo, y con mucho éxito la patata de Campos del Rio en casi toda la vega murciana. No hay un pueblo de nuestra provincia que si no por cantidad, si por calidad, no conozca las bondades del citado tubérculo campero. Es tan buena para siembra esta patata, que puede competir y aun superar con la mayoría de las simientes nacionales y extranjeras.

Línea (Murcia) - 03/01/1953, Página 5 de 8

Las patatas de Campos del Río son excelentes para simiente de las de segunda cosecha.
Son muchísimas las partidas que se venden de aquella procedencia sin haberse recolectado en dicha huerta. Por José Antonio Ganga López.
Hablamos la pasada semana de la campaña de patatas de segunda cosecha. Fue ésta mala en cantidad y buena en calidad. El mal tiempo que reinó en los días anteriores a su recolección malogró la defensa de este cultivo. Nuestro informador nos habla de que la simiente también ha colaborado en hacer menos beneficiosos los patatales. ¿Motivos? -le preguntamos. Desde hace bastantes años se siembra patata de Campos del Rio en la segunda cosecha; ¿y en la primera? —También. Claro que en menos cantidad. Pero como le iba diciendo a usted, en la tardía se da mejor. —Entonces, ¿qué ha pasado en esta que acaba de arrancarse? —Pues dos cosas

muy importantes. La principal, que se han puesto muchas patatas como criadas en Campos del Río, y no era cierto. Y la segunda, que hay cultivadores que le han servido la "solera" para ocho y nueve años. — ¿Cómo podrían solucionarse esas dos cosas? Primero, teniendo la seguridad de que lo que se siembra es de buena precedencia — ¿Sería preciso...? - ir personalmente a comprar la simiente al pueblo donde se cultiva. — ¿No sería antieconómico esto para el pequeño cultivador? - No. Pues podrían reunirse varios y pangar los gastos de portes y desplazamiento entre ellos. —Y la otra parte, la de la "solera". Que debía de renovarse con más frecuencia, pues usada muchas veces, llega a perder su poder como simiente. Agradecido. Nos alegraremos que esta pequeña información sirva para algo práctico a los cultivadores de este tubérculo.

La vida del agricultor estaba muy ligada a los ciclos naturales agrícolas. Las labores del campo eran prácticamente todo el día, no sólo por la distancia al núcleo de población, si no por el transporte en que se hacía llevado por los animales que, posteriormente, ayudarían a realizar las labores correspondientes. Sin embargo, cuando eran trabajos de huerta el jornalero volvía a casa a comer aunque la mayoría de las veces se llevaba la comida, o en otras ocasiones era su esposa o uno de sus hijos quien se la llevaba al lugar donde estaba trabajando.

En la mayoría de las casas, en el corral, tenían los animales: cerdos, gallinas, conejos, cabras y burras o mulas. Estos últimos entraban por la puerta de la casa hasta el corral, el pasillo por donde pasaban estaba empedrado y el resto del suelo de la casa con tierra bien pisada (existía lo que se llamaba el "pisón" para esta función) o con losa. La mayoría de las veces la cabra, productora de leche para la familia, era llevada por el jornalero a la huerta para que paciese mientras él realizaba su jornada laboral. Cuando regresaba casa, en general, llevaba un haz de hierba para los conejos. Los cerdos y gallinas eran criados con los desperdicios alimenticios de la casa. Por tanto, el agricultor y su familia tenían asegurados: los huevos, la leche, el arroz y conejo los domingos y la matanza del cerdo para Navidad, con los consiguientes embutidos y jamones. También en estos corrales existía el tanganillo, cuya función era separar la leña, que se usaría para la lumbre, entre dos y tres metros del suelo. En muchos de estos corrales estaba el pajar donde se guardaba la paja que serviría de alimento a los animales durante todo el año.

Ya, a principios del siglo XX, se comenzó a hacer la entrada a los corrales por lugares que no fuese por el centro de la casa. Bien por un

pasillo lateral específico que comunicaba la calle con el corral directamente o bien por la parte posterior, si era posible; en este último caso en Campos del Río hay una calle que se llama: "calle de los corrales". Esto significa la cantidad de casas que sus corrales dan a otra calle diferente a la calle de entrada a las casas. Hoy día, esos corrales se han transformado en casas, almacenes o cocheras.

A comienzos del actual siglo, el sistema de riego tradicional de "riego a manta o portillo" se transformó en "riego por goteo". El primero consistía en dividir la huerta en tablas, por medio de caballones, e ir regándolas (inundándolas de agua) hasta acabar de hacerlo con todas las tablas de esa huerta. Se regaba dos o tres veces al año, según el tipo de cultivos. Posteriormente, cuando la tierra estaba de "entrar" (semiblanda) se hacía la cava de la misma, se hacía con dos golpes de azada. Entre cava y cava se realizaba la *"maginca"* que consistía en un golpe o menos con la azada, para rozar la hierba o remover la primera capa de tierra para que se canease (solear y oxigenar). Esta forma de cavar la tierra fue sustituida, en la década de los años setenta del pasado siglo, por el motocultor. Un motocultor o tractor de un solo eje es un vehículo especial autopropulsado de un eje, dirigible por manceras por un conductor que marche a pie. Su potencia no es superior a 15 kW y la gama de aperos que se puede añadir a un motocultor de dos ruedas es amplia: arados, fresa, sembradoras, remolques entre otros.

Sin embargo, con las nuevas formas de regadío "riego por goteo" esta forma de cavar la tierra ya no es necesaria porque el abonado de la tierra se hace en la propia agua de riego. Hay algunos agricultores que aún lo usan para quitar la hierba de las calles entre filas de árboles, aunque la gran mayoría de los agricultores prefieren echar herbicidas para eliminar "las malas hiervas". En general, se puede decir que la huerta campera ha estado cavada más de siete siglos con la azada, unos treinta años con motocultor y, desde que comenzó el nuevo siglo, ya no es necesario el "removerla".

En el año 1755 existían en Campos unas 396 tahúllas que aumentaron a 700 en 1850, es decir casi el doble de tahúllas cien años después. Es más, si esperamos otros cien años, 1950, nos encontramos casi con otro doble de tahúllas 1350. Siendo este año, pues, de 1950 el año que más tahúllas ha tenido Campos y más población a lo largo de toda su historia.

Los primeros datos que se disponen de las ordenanzas sobre aguas datan del 24 de septiembre de 1860, cuando era alcalde Rosendo Pérez.

En ellas se establece el nombramiento de tres comisarios, un tesorero, un gastador y un acequiero. Sin embargo, en la actualidad "La Comunidad de regantes de Campos del Río y Los Rodeos", más conocida por "Los riegos tradicionales", su junta directiva está formada por un presidente, un vicepresidente, un secretario, un tesorero y cuatro vocales. Sus tierras, como he dicho anteriormente, son aquellas que están regadas con las aguas del río Mula.

Tiene, esta Comunidad, una superficie bruta de 120 hectáreas y una superficie parcelaria o neta de 111,81 hectáreas (1.006,3 tahúllas). De ellas, 50,97 hectáreas (458,7 tahúllas) se encuentran en producción y corresponden a 286 comuneros. El resto, 60,83 hectáreas (547,5 tahúllas), no están cultivadas y corresponden a 242 comuneros. De los 528 comuneros que forman esta comunidad de regantes, el 52,13% de ellos pertenecen al municipio de Campos del Río. El 42% a otros municipios de nuestra Región y el resto, 5,87%, son de otras regiones españolas.

Sin embargo, "La Comunidad de regantes el Acueducto", más conocida por "Los nuevos regadíos", formada por parte de los municipios de Campos y Albudeite, son las tierras regadas con las aguas del Trasvase Tajo-Segura que comenzaron en Campos del Río en la década de los años ochenta del pasado siglo, y más concretamente en el año 1985. Tiene una superficie bruta de 900 hectáreas y una superficie neta o de regadío de 535 hectáreas, de las cuales sólo están en producción 376,9 hectáreas (3.392,1 tahúllas). El total de los comuneros que forman esta Comunidad es de 68 comuneros, de los cuales el 50% son habitantes de este municipio y los otros 50% pertenecen a otros municipios de nuestra Región.

En general, se podría resumir que los recursos económicos de Campos han sido, a lo largo de su historia, de su agricultura y ganadería. Sin embargo, en la actualidad se puede decir que prácticamente no tiene ningún recurso económico. No tiene huerta tradicional, no tiene ningún otro tipo de industria. Sólo entra a Campos del Río el dinero de las diferentes pensiones de los jubilados y otro tipo de pagas del Estado, además el de algunas personas que van a trabajar a otros pueblos cercanos.

Las tierras del Poniente cartagenero: economía tradicional y usos agropecuarios en La Torre de Nicolás Pérez

Francisco José Franco Fernández
Cronista oficial de Cartagena

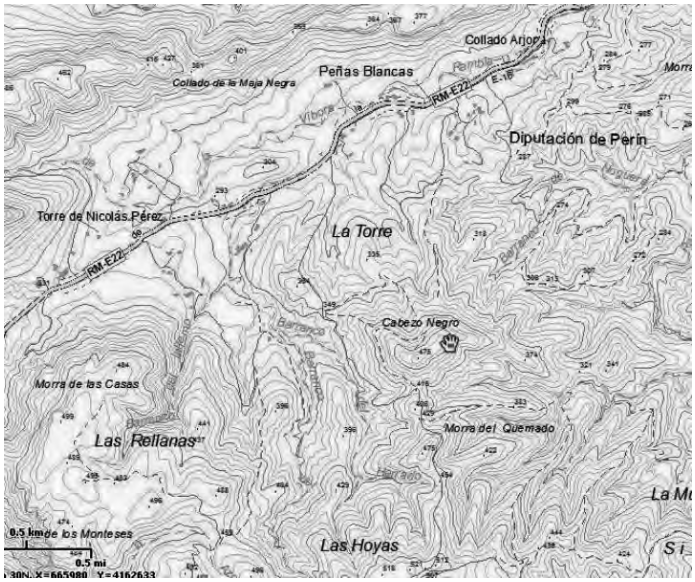
1. El medio natural

Cartagena, ciudad orientada especialmente hacia el sur y el levante en la última centuria, ve hoy en día renacer con esplendor sus diputaciones del oeste, que estudiamos aquí. Dirigiéndonos a las tierras altas de Perín, desde donde, andando un largo trecho, avistaremos la cala Cerrada, el Bolete y Las Chapas. Es el paraje del Collado de la Torre de Nicolás Pérez un extraordinario y muy desconocido enclave emplazado en las tierras situadas en el Collado de la Torre y la Boca de Oria. Mariano Roca, describe así el lugar:

> *Es un polígono irregular de unos siete por seis kilómetros al noroeste de Perín, formado por los parajes de Los Monteses, Las Canaletas de la Cueva del Perro y La Majá de la Paja. Estos lugares, junto con algunas otras morras dispersas, conforman el paisaje de La Torre de Nicolás Pérez.*

Según los testimonios recogidos por vía oral los lugares que conforman el poblado de La Torre de Nicolás Pérez son Morras de las Casas, Morra Argona, Cabezo Munguía, Collado de la Torre, Collado de Arjona, Monte y Rambla de la Víbora, Las Ayas, Morra Anea, Montes de Morales, Cabezo Negro, La Morrica, Cueva Juma, Cuesta Las Vacas, Majá La Peña, Peñas Blancas, Cueva Ortega, Cueva Lagueniza, la Rambla, el Tajo, Barranco Siete Cucones, Bajada a Calabraga, Cueva Bermeja, Cueva del Macho, Tajo Mulero, Finca de Higueras, La Ventanica, Las Flores, Cueva Cristal, Cueva del Negro, Cueva del Tesoro, Cueva del Tollo del Indio, Cueva de Estalactitas, Tajo de los Monteses y Cueva del Oro (De La Ermita). Peñas Blancas, con una altura de 629 metros es el

lugar más elevado del municipio de Cartagena. Es este pequeño enclave zona de poblamiento antiguo, pero formalmente registrado en vía capitular en Murcia ante el escribano José Albornoz el 1 de diciembre de 1645; y confirmada su posesión por el concejo de Cartagena en virtud de Real Cédula de 25 de febrero de 1646 del Rey Felipe IV.



Cabezo Negro

Las tierras en cuestión están situadas en un altozano que fue siempre denominado Collado de la Torre, que tiene una superficie *de 452 fanegas y un celemín*, lo que traducido al lenguaje actual supone algo más de 310 hectáreas que lindan al norte con la ruta que nos conduce de Cartagena a Mazarrón; al este con el monte de Condeller; al sur con los altos de Estanislao Rolandi y Juan Noguera Torres y al oeste con la rambla de la Boca de Oria. El terreno es en todas partes muy accidentado, con grandes concentraciones de rocas en una estructura geológica ciertamente original, lindante con el otro promontorio, el ya citado de Boca Oria, rambla y altozano que presenta una superficie de unas 150 hectáreas en torno a los montes llamados de José Lizana y Alejandro Delgado y las tierras de cultivo de los Martínez. Es ésta una zona interesante desde el punto de vista agropecuario, pues la abundante vegetación de bajo monte, tan característica de esta zona, con plantas como el palmito, romero, tomillo, aliaga y otras leguminosas y gramíneas, conforman un entorno ideal de buenos pastos para la explotación del gana-

do lanar y cabrío, hecho éste clave para explicar el poblamiento desde la Prehistoria de una comarca rica en vestigios de todas las épocas.

2. La Torre y el caballero: vivir del sector primario

A pesar de la presencia humana desde tiempos tempranos en las que hoy son llamadas comarcas occidentales del campo de Cartagena, debemos afirmar sin miedo a equivocarnos que hasta la Edad Moderna no puede hablarse de la existencia de poblamiento organizado alguno sino, más bien, de caseríos dispersos ligados a una minería primaria de explotación de alumbre, el salazón de pescado en factorías cercanas a Isla Plana (desde temprana época pre romana y romana, como también sucede en el Mar Menor y en Escombreras) y, sobre todo, una ganadería trashumante dispersa, pero muy importante ya desde la presencia de musulmanes rifeños en zonas próximas a los también eremitas ganaderos que rendían culto en torno al monte Miral a San Ginés de la Jara.

Algunos estudiosos del fenómeno de la trashumancia, como José Antonio de las Heras, identifican la presencia desde la Reconquista de la comarca mediado el siglo XIII de ganaderos manchegos de las cañadas castellana y granadina que penetraban en el Reino en el mes de septiembre por el paso común del puerto de la Cadena, accediendo al campo de Cartagena por veredas que les llevaban desde Corvera hasta Fuente Álamo, aventurándose algunos de ellos hasta San Antón, Los Molinos, Los Barreros, Las Palas, Perín y el emplazamiento que en tiempos modernos se llamó Torre de Nicolás Pérez. Sabemos que estas rutas históricas atravesaban lugares como el monte de Escombreras (de Las Vacas), Los Vidales, el Cabezo de Pérez y Los Gallegos. En Las Partidas de Alfonso X El Sabio, se establecen las normas y usos que regulan éstas prácticas y la forma de recontar las cabezas de ganado y pagar el Montazgo en lo alto del Puerto.

Sabemos que la principal actividad del lugar se concentraba a través de la vereda del Cedadero, que entra por el Campillo de Alonso Pérez en Isla Plana y se dirige hasta La Torre por Boca Oria. Toda esta actividad ganadera estuvo sometida durante siglos a las reglamentaciones generales de La Mesta, pero a nivel local destacamos un vacío regulador (debido sin duda a la inexistencia durante décadas de una presión roturadora) que fue cubierto desde 1729 por unas ordenanzas específicas para éstas actividades. Se sabe que estas gentes foráneas, musulmanes y cristianos, gentes del Corán y seguidores del Libro, impregnaron de sus costumbres y de sus usos religiosos los lugares por donde pasaban.

Analizando lo que conservamos, los lugares cristianos, localizamos la presencia de ermitas emplazadas por manchegos, como es el caso de Algar, localidad dónde se venera a la albaceteña Virgen de los Llanos; y las ermitas de Somiedo, Los Vivancos o Tallante, ligadas desde temprano al culto de Santiago.

Centrándonos en Perín y su entorno, diremos que los nombres de algunos de los parajes de la actual diputación tienen origen árabe, tal es el caso de Galifa o La Azohía, lugares de poblamiento disperso entre los siglos VIII y XIII en alquerías diseminadas. El topónimo Perín comienza a documentarse a principios del siglo XVI, conociéndose la existencia de una familia de herreros ligada a la actividad ganadera y procedente de alguno de los parajes que siglos después formaron el municipio de La Unión, personas de las primeras que fueron habitando la comarca atraídas por la incipiente riqueza de la lana; algunas de ellas, como las pertenecientes a las familias Agüera, Torres o Pérez, hicieron fortuna y asentaron sus raíces en el lugar.

Es en este contexto dónde hemos de situar la figura de Nicolás Pérez, o de los Pérez, que arriban a tierras cartageneras bien pronto, pues en 1400, el rey Enrique III, en un momento de grandes conflictos políticos en el Reino entre Manueles y Fajardos, nombra a Ruy Pérez Dávalos adelantado del reino de Murcia (Archivo Histórico Provincial de Murcia: FR, RAH, R-4/17), pariente del Condestable de Castilla; delegando éste las competencias efectivas en su hermano Lope, el cual, hábil político, comienza a rodearse de gentes de su confianza, ocupando a personas cercanas a él y parientes en puestos clave de la administración: en las riberas del Mar Menor una de las piezas maestras de su expansión económica es la puesta en marcha de una segunda dehesa para el Concejo de Murcia en el Rincón de San Ginés, limítrofe con el alfoz cartagenero; y en el terreno político el nombramiento en 1401 de un segundo jurado para Cartagena, Rodrigo Pérez Osete, un familiar de escaso pedigrí nobiliario, pero investido de cierto poder, pues en esa época, tras la crisis demográfica y epidemiológica medieval solamente integraban la estructura política en el cabildo los dos jurados, dos alcaldes, seis hombres buenos y un alguacil; que se reunían unas veces en lo alto del castillo de la Concepción, en el Macho o torre principal, y otras en la Iglesia de Santa María.

En un cabildo con pocos integrantes con poder efectivo y en una plaza entonces poco militarizada ser jurado te convertía en un hombre importante, pues el nombramiento real le concedía una relación privilegiada con la Corte, y sus funciones de inspección y control de la gestión pública le situaban en una buena posición social y económica.

Rodrigo Pérez llega a Cartagena en un momento determinante para la ciudad, pues el siglo XV es el del comienzo del despegue económico local: el auge del comercio portuario, encabezado principalmente por mercaderes italianos y franceses, y la extensión del sistema ganadero de la Mesta a la comarca hicieron posible la extensión de la riqueza a explotadores ganaderos como estos Pérez venidos de Castilla, de forma que estas incipientes riquezas provocan la codicia de particulares y concejos vecinos y conflictos como el acaecido entre 1498 y 1532, el famoso pleito judicial de Campo Nubla, que enfrentó en un largo y traumático juicio a Cartagena y Murcia por el dominio del Poniente.

Era una zona importante por el control de las defensas costeras, pues el centro de señales que comunicaba con el castillo de la Asomada en el puerto de la Cadena y la Iglesia de Santa Catalina en Murcia estaba en Albujón por lo que, de haber detentado el cabildo de la capital el dominio de aquella parte de la comarca, el sistema de comunicaciones no partiría del castillo de la Concepción, sino que estaría emplazado en las torres próximas al Rincón de Sumiedo y Tallante, por donde discurría además el Camino Real de Cartagena a Lorca y su unión con el de Mazarrón a la ciudad del Sol, es decir, un importantísimo nudo de comunicaciones, vital para la estrategia defensiva, el control del Mar Menor (que pertenecía desde el Medievo a Murcia), la economía ganadera y el comercio de la lana, la seda y la grana (o cochinilla del tinte).

Diversas campañas bélicas orientadas hacia la lucha contra la piratería del norte de África acentuaron el carácter de base militar de Cartagena: la visita a la ciudad en 1541 del emperador Carlos V marca un antes y un después en su evolución histórica: el corregidor traza los planes de las nuevas defensas que irán fortificando la plaza durante 250 años, al tiempo que la población crecía hacia los arrabales del castillo de la Concepción en dos ejes: uno en el camino hacia el Reino de Valencia por San Ginés de la Jara, y otro en la ruta hacia Murcia. Las constantes incursiones berberiscas de rapiña y captura de esclavos para el cautiverio de Argel, hacían imposible la residencia permanente en los caseríos próximos a Isla Plana, como reflejan los padrones, censos y repartimientos.

Sin embargo, a partir de la segunda mitad del siglo XVI, una vez que el desarrollo de la fortificación de la costa les proporcionó a los moradores del campo mayor seguridad, muchos de ellos se fueron estableciendo permanentemente en sus heredades, incrementando la explotación económica de sus propiedades y atendiendo a su defensa con la construcción de una torre fortaleza entre sus edificios, especialmente en los lugares situados en las

rutas procedentes de la costa que penetraban en el interior. Estas torres o casas fortificadas tenían como principal misión la de establecer vigilancia de un trozo del territorio, acoger a los pobladores vecinos en caso de asalto y establecer señales lumínicas para informar en perfecta y ordenada cadena del peligro a otros lugares de residencia y a los castillos y fortalezas.

De ellas hemos de destacar la torre del Rame, del Negro y de Aredo en el mar Menor; la torre Rubia en la zona del Portús y la torre de la Campana y del Moro en la zona de Campo Nubla. Como otras veces ha acaecido en nuestra dilatada historia regional, sucedió que dichas atalayas pervivieron (y se levantaron otras), evolucionando como torres mochas, palomares y lugares de esparcimiento de las clases acomodadas; como un signo característico e intemporal de la propiedad rural cartagenera (Calin, Llagostera, Torre Nueva...).

A pesar de la disminución de la piratería que los turcos apoyaban tras el triunfo español en la batalla de Lepanto (no fue casualidad que aquella expedición partiese y arribase al puerto de Cartagena), la seguridad de los vecinos de los caseríos próximos a Perín, en su mayoría pastores y vecinos que trabajaban en el campo, dependía sobremanera de la organización que dirigía el Cabildo Municipal, que insistía en la permanencia del sistema de comunicación de señales y el repliegue a torre segura y pernoctación bajo la protección de los muros de la ciudad siempre que había amenaza. Tras la victoria, que debilitó los refugios de pirata en las costas de Argel y Túnez, se procedió a la organización de un cuerpo de atalayeros de la costa, encargados de dar aviso en caso de incursiones corsarias. Tenemos constancia de que en el siglo XVII se fueron formando en el entorno del campo de Perín y Campo Nubla reducidas aglomeraciones de viviendas que recibían el nombre de pago, adquiriendo con la diversificación administrativa del Concejo de Cartagena personalidad económica, censal y fiscal. En este contexto nos aparecen las primeras referencias a una torre que hoy en día no existe, construida por un hijo del jurado Bartolomé Pérez y que controlaba el acceso de las incursiones procedentes de zona de La Azohía, recibiendo señales de torre de Santa Elena y emitiéndolas hacia la torre Rubia. Sus intereses ganaderos, agrícolas y concejiles le llevan a Jusepe Pérez a poder comprar un título de regidor a Sebastián Saura en 1596 (efectivamente, el 25 de enero de 1601 aparece *listadσ y empadronadσ* como regidor y hombre poderoso de su ciudad); y desposarse según consta en los archivos parroquiales de Santa María de Gracia en Cartagena el 15 de febrero de 1600 con María Martínez, mujer de condición noble.

Perín

Es ese Nicolás Pérez el que da nombre al lugar de la Torre vecina de Perín y al paraje de Campo Nubla conocido como Los Pérez de Arriba. Nicolás Pérez de Cáceres situó su emplazamiento en un lugar algo escondido para ser torre vigía, poco visible desde la costa de la Azohía e Isla Plana; un rincón perdido para guardar tras sus muros una hacienda con tierras, ganados, huerta y noria trabajados por esclavos; pero bien orientado hacia otras torres cercanas que le pudieran avisar de algún peligro inminente y con vista abierta hacia el Mar Menor.

Las actas capitulares de comienzos del XVII reflejan los intereses políticos y económicos de Nicolás Pérez en el territorio comarcal, defendiendo la causa de la Corona con ahínco, y manteniendo con los otros caballeros capitulares una relación no siempre fácil: en cabildo de 9 de septiembre de 1600, se le apercibe por no asistir a determinados actos de nombramiento de oficios y suspensión de salario: se le señala como responsable de la defensa de la zona y se le exige el mantenimiento de diversas atalayas defensivas, lo cual denota tanto la extensión de sus intereses como las potestades que la Corona le viene concediendo desde tempo ha a su estirpe, que controla amplias parcelas de la economía de la zona, sirviendo sin duda al Rey, pero mirando mucho al beneficio propio por ser propietarios y ganaderos en distintos puntos de una comarca que se extendía entre Fuente Álamo y La Azohía; y que era muy rica por existir pequeños cursos de agua, abundantes pastos y frutos silvestres como la grana, que se recolectaba en sus tupidos lentiscares.

La calidad de sus tierras abrió paso a la existencia en el siglo XVII de emplazamientos estables como los de La Torre, lugar escondido de la primera línea de costa, agazapado en un lugar poco accesible y vigía privilegiado de las incursiones de piratas y berberiscos.

Los Pérez, con vivienda también dentro de la ciudad, tenían en la Torre casa de habitación y almacenamiento, tierras de cultivo con algún tipo de riego procedente de fuente, acequia, pozo, noria o boqueras de rambla, y contaron también con un ejido o cabaña para el ganado y un coto de caza. Participaron en el circuito de la Mesta y en el comercio y exportación de lana por el puerto de Cartagena en comandita con comerciantes genoveses y mantenían su ganado en la Fuente del Cañar, en Hoya Morena y en el pozo de Bernal, tierras sin duda algo más fértiles y bucólicas que las de la mayoría del campo cartagenero, por ser las de La Torre muy fértiles y haber…*apar della, muchos algibes antiquísimos de agua lluvia…*

Rambla del Cañar

Además de la actividad en tierra firme está constatado que desde mediados del siglo XV ésta y otras familias participaban de las riquezas producidas por las sencillas almadrabas tunairas de La Azohía, cuyo

arrendamientos datan del año 1589, momento de gran expansión del sector primario en toda la zona, con intensas roturaciones en el Campillo de la Azohía, la Fuente del Cañar y Perín, cuya riqueza se basaba siempre en sus amplios cultivos de almendro y la ganadería vacuna y porcina. De esta forma, sostenemos que el siglo XVII, a pesar de ser considerado tradicionalmente por la historiografía un siglo de decadencia nacional, fue para nuestras comarcas de occidente un tiempo de expansión económica y religiosa: la ermita de la Virgen del Buen Suceso se erige en 1680 coincidiendo con el momento de consolidación de los caseríos: mientras La Torre florece como centro más de defensa y explotación de recursos por una sola familia, el repartimiento del Campo de Cartagena (fechado en 1683) muestra aquellas tierras como uno de los 92 pagos que están en el origen de las actuales diputaciones rurales: son caseríos y poblados con explotaciones agrícolas, figurando Perín como un pago con 99 habitantes, mientras que Galifa contaba con 23.

El análisis de las fuentes documentales nos muestra que la población del campo había experimentado un sensible aumento con relación a la existente en las primeras décadas del siglo, pudiendo relacionarse el mayor incremento con la existencia de las epidemias de peste que tanto mermaron la población intramuros. A finales del seiscientos habitaban Perín 121 campesinos, asistiendo a un proceso de paulatino abandono de La Torre, donde solo residía como arrendatario el labrador Fulgencio Sánchez: mientras los Pérez, poderosos en la zona durante los tres siglos que duró el peligro berberisco van relajando su presencia en la zona, aumenta el peso específico de apellidos ligados a la historia local desde ese momento: son las familias López de Porras, Martínez Rebollo, Rebollo, Mercader, Giménez, Sánchez, Flores, Albaladejo, Hernández y Paredes. Otros hombres poderosos van sustituyendo a los Pérez en el control económico de la zona: en tiempo de paz los agricultores sustituyen a los ganaderos, las fortificaciones hacen de Cartagena una plaza segura y los hombres de paz reemplazan a los aventureros: es el tiempo de los Agüera (familia poderosa y extensa en estos pagos), los Garro y los Torres, que asoman tímidamente por la zona.

Todas estas tendencias se hacen realidad con la llegada a España de la nueva dinastía de los Borbones: en 1715, tras la Guerra de Sucesión, se llevó a cabo por las nuevas autoridades fieles al Anjou un recuento de la población cartagenera, aglutinándola en unidades territoriales llamadas en el campo diputaciones o partidos. Perín contaba entonces con 164 habitantes y tuvo derecho a tener dos diputados de un partido que

dependía de la familia Torres y que incrementaba la presencia en sus predios del poder de la Iglesia (todopoderosa en el Reino tras el apoyo a los Borbones del obispo Belluga), especialmente del Convento de las Monjas de la Purísima Concepción, que poseían por donación del que luego fuese Cardenal 52 fanegas de sembradura de secano lindantes con las tierras de los Agüera y explotadas por el presbítero Joseph Navarro, produciendo anualmente 4.749 reales. En el recuento de 1771 figuran en los caseríos ligados a Perín 288 habitantes y 240 vecinos, muy ligados por intereses de vecindad, uso de pastos y gestión de recursos, pero no obtuvieron el reconocimiento como diputación hasta 1785, a pesar de que los vecinos disfrutaban de los bienes concejiles (o propios del Ayuntamiento), que eran los siguientes:

- 1500 fanegas de monte pinar que lindaba hacia levante y el sur con la mar; por el norte con el Collado de Boletes y por poniente con la Torre de Azubia.
- 400 fanegas de monte de pastos lindantes por levante con el Cabezo del Cambrón, por el norte con el de la Panadera, hacia poniente con la mar y por el sur con Casteltiñoso.
- 12000 fanegas de tierra agreste en la Solana.
- 2100 fanegas de monte pinar que lindaba por levante con la Fuente de los Pescadores, por el norte con las Lomas de Carlero, por poniente con el Barranco de la Víbora y hacia el sur con el Collado de las Varas.

Dos años más tarde (censo de Floridablanca de 1787) ya vivían allí 786 habitantes, pasando en esta fecha a ser aldea de realengo, lo que la hacía depender administrativamente de la Corona, que empezó a valorar la economía de la zona, especialmente por la minería, la sal y los recursos hídricos de fuentes naturales que podían ser atractivos para el Arsenal. Por aquellas fechas figura como propietarios la familia Pérez, pero no estaban ya avecindados en la zona cuando se reciben las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada, que muestran el poder creciente de los Agüera, emparentados con los muy poderosos Cañabate y los Martínez Abarca, y del regidor Joseph Torres; y otras familias de menor rango de apellido Díaz, Liarte, Madrid, Ortega, Soto, Valanza, Méndez, Gómez, Martínez Cayuelas, Pérez de la Puerta, Ortega, Hernández, Vidal, Soto, Sánchez Arangui, Ros, Vera, Sáez, López, Bas, Vera, Molero y Conesa. Muchos de estos vecinos del setecientos son los antepasados de muchos habitantes actuales de Perín y de La Torre.

Podemos afirmar que el siglo XVIII es un tiempo de transición, pues la Real Provisión de 11 de abril de 1768, en un momento de pleno auge de las roturaciones y de los proyectos de extensión del regadío, dispone que el terreno rural esté lo más ocupado posible, de forma que las propiedades municipales son arrendadas a los agricultores, que empiezan a roturar terrenos hasta entonces ocupados por la ganadería de forma ocasional. En La Torre, donde el terreno es en su mayor parte elevado, se cultivaba sobre todo el esparto y la palma bajo la atenta supervisión de los diputados del Partido de Perín Pedro Agüera y Antonio Albaladejo, ambos regidores y de gran poder para controlar el nuevo ritmo económico de estos apartados parajes, donde ahora parecía fundamental para implementar una nueva economía rural basada en la agricultura el control de los caminos y veredas, pero también de las fuentes de agua (destacando el pozo Arjona, de carácter concejil, con pilones para beber el ganado y pilas de lavar), que tradicionalmente servían de abrevadero al ganado local y al trashumante, que conocía una crisis definitiva y con ella la pérdida del apoyo de los grupos de poder concejiles, que apostaban ahora por conceder el uso de los bienes de Propios a los agricultores, que empezaron a poblar los campos de poniente de norias, aceñas y balsas de muros de piedra, viendo los propios regidores con propiedades en la zona la posibilidad de lucrarse con el establecimiento de nuevas labores y nuevos cultivos: el agro cartagenero entraba en lo contemporáneo evolucionando de una economía ganadera de carácter nacional a una agricultura local de base tradicional.

Es el signo habitual de la historia: unas actividades prosperan, y otras entran en declive. Y para eso el vulgo tiene mucha gracia relatándolo, y cuentan los lugareños de esta forma tan literaria como acaeció la desgracia de la familia Pérez, que fuese tan poderosa otrora en los pagos a los que dieron nombre, y que comenzó a perder su poderío el día en que se derrumbó su pequeña torre:

...el caballero sufrió una gran desgracia acompañada de la mejor suerte, pues esto es que una buena tarde de verano, nada más levantarse de dormir la siesta, la fortaleza de sus sueños, llamada torre por los nativos, se desplomó como un castillo de naipes cuando él ya la había abandonado para libar algo de ajenjo a fin de mitigar la pegajosa sed vespertina. O sea, lo que se dice librarse por tablas...parece que desde entonces no volvió a levantarse dicha torre, pues el propietario marchó del lugar aterido por el miedo de poder no haberse levantado él tampoco...

Es la cruel metáfora del cambio de suerte que marca siempre los finales de ciclo histórico.

3. Modernidad e industrialización

En el siglo XIX se construyó la Finca del Inglés, próxima al poblado de Perín, en un momento de declive definitivo de la ganadería y del sistema de la Mesta: la nueva España Liberal apoyaba con entusiasmo la extensión de la agricultura tradicional que fue creando una red caciquil en todo el país, controlando la tierra, el agua y los recursos. En las tierras de Poniente se realizaron en el primer cuarto del nuevo siglo mediciones, deslindes y lotes para dividir la zona de Perín y La Torre, privatizándose los tradicionales bienes propios de pasto y monte que fueron el sostén de la ganadería otrora y que ahora eran arrendados por agricultores que acabaron siendo propietarios tras las desamortizaciones acaecidas en tiempos de Isabel II.

Las nuevas propiedades eran medidas en fanegas (16 tahúllas de la Huerta de Murcia), es decir 6.6 metros. Los movimientos del ganado fueron paulatinamente limitándose, de forma que se establecieron veredas, pozos y ejidos que concentraban su presencia en determinados lugares, siendo la que más afectaba a La Torre una de 40 varas de anchura (es decir, unos 30 metros) que recorría la rambla hacía arriba por el Tollo de las Higueras y la Cuesta del Cedacero; también tuvo su importancia la establecida con similar anchura desde La Azohía rambla arriba hasta el estrecho de Boca Oria y el Collado de La Torre. Se reconocieron ejidos en el pozo de Boca de Oria y Fuente de la Rambla, con sus correspondientes veredas hacia el pueblo.

Todos estos movimientos que consolidaron la posición predominante de los agricultores alteraron la base económica tradicional de la zona; el conflicto estaba servido: en 1806 los ganaderos denuncian ocupaciones y usos ilegales de las veredas, situación ésta que continuó durante años, de forma que en 1825 se realizaron por el Consistorio mediciones más precisas y en 1830 se introdujeron nuevas limitaciones para los usos pecuarios que anticipaban su crisis definitiva: la abolición por los gobiernos progresistas del Consejo de la Mesta en 1836 y la desamortización de los bienes municipales por el Estado en 1855. Se iniciaba, pues, un largo proceso de ocupación de los espacios tradicionales por otros usos, mientras subsistían solamente las grandes cañadas y el transporte de ganado por ferrocarril y carretera propio de nuestros días. Como

testigo de aquellos tiempos y paseo de excursionistas y amantes de la naturaleza queda en nuestros días el rastro de las cañadas número 2, la de Isla Plana por el Cedadero; y la 4, que llega hasta La Torre de Nicolás Pérez desde el Puerto del Judío y la ermita de Perín, siguiendo el espíritu del decreto de 1892 que regula las vías de comunicación contemporáneas, de forma que los caminos ganaderos de La Torre son considerados cordeles, por ser una vía de unos 37 metros y que comunica dos municipios distintos; estando controladas por las corporaciones locales y la policía de ámbito rural (Guardia Civil).

Mientras la Europa más avanzada apostaba por una revolución en las nuevas técnicas de cultivo, el campo de Cartagena retornaba a la vieja agricultura del esparto, producto muy demandado por la floreciente industria pesquera: se utilizaba para fabricar amarras de barco y copos para las almadrabas; también para la incipiente actividad minera que surgió a finales del siglo XIX y comienzos del XX. Todo ello sirvió para poner en marcha en la Cuesta del Cedadero una serie de cocederos de esparto y talleres, donde también se manipulaba la palma, utilizada para fabricar cestas, escobas, cordeles y sombreros de paja, muy útiles para los trabajadores de la zona, siempre expuestos al sol. Del dátil de las palmeras se extraía también el aceite usado en la iluminación de los espacios y en los candiles.

El anuncio de una incipiente actividad industrial trajo además la necesidad de tener leña abundante, más necesaria ahora que los pastos tradicionales, pues se utilizaba en gran cantidad tanto a nivel doméstico como industrial en todo tipo de actividades, predominando la utilización de la de almendro procedente de la poda. La propiedad municipal de los montes hasta la desamortización de 1855 conllevaba el nombramiento de guardas de monte, oficio desempeñado en aquel tiempo por miembros de las familias García y Liarte, que guardaban celosamente los bosques y los cultivos; las colmenas (situadas en la rambla del Cañar) y los depósitos de leña. Tampoco es ajena al lugar la Barrilla, uno de los cultivos más importantes de las zonas próximas al Mar Menor, producto estrella de la industria química o de drogas, local. Propia de terrenos ricos en salitre, su explotación estaba basada en la combustión inducida de la planta para obtener de sus cenizas una pasta o sosa con la que se fabrica jabón y vidrio, siendo esta labor medioambientalmente muy contaminante, por lo que se utilizaban unos hornos especiales.

Paisaje mediterráneo

Una parte importante del paisaje son los algarrobos y las higueras, que se alejan de la cimentación de las casas por sus extensas raíces y se acercan a los caminos por donde discurre el ganado; al contrario que las chumberas, que reposan al sol acostadas sobre las paredes de las casas, las balsas de riego y los estercoleros por donde deambulan los cerdos y las aves de corral. Mientras la agricultura tradicional se asentaba en el paisaje dejando huella perenne, La Torre de Nicolás Pérez entraba de alguna forma en la modernidad pues, junto a esa industria incipiente ya adelantada y que sirvió de base a la implantación de la minería, fue apareciendo el transporte regular de viajeros y carga, existiendo desde finales de siglo una galera que hacía la ruta Mazarrón-Cartagena y tenía parada en Perín y La Torre. También apareció una incipiente actividad comercial: en 1888 el comercio más importante era el estanco, tienda y venta llamados La Torre. También había un zapatero remendón, que hacía también las veces de mecánico, siendo llamado por todos El Tío Mañicas; y un prestamista, el Tío Marguala.

Tampoco era desconocido el contrabando, pues muchas de las cosas producidas a pequeña escala eran vendidas en mercados clandestinos, y la cercanía del mar hizo que fuese habitual el tráfico ilegal de tabaco, desembarcado en las calas vecinas y conducido hasta la ciudad camuflado en mulos de carga por las veredas. Paulatinamente el pueblo iba cambiando y las condiciones de vida, aunque lentamente, iban mejorando, lo cual se manifestaba en la vivienda, pues si bien desde antiguo se conservaban cuevas habitadas como la del Cristal, la del Tesoro, la del Santo y la del Negro (llamada así porque dicen que allí se refugiaban los esclavos negros de Nicolás Pérez cuando su amo andaba colérico);

con la llegada de los nuevos tiempos fueron apareciendo viviendas más confortables ligadas al despertar de la minería, presente de forma incipiente desde el año 1840, momento en el que surgen las explotaciones superficiales de cobre y hierro en las Cuestas del Cedadero, desde el Collado de Mazarrón a La Torre.

Transporte en carros

Un punto importante en la expansión de la zona en los años de la Restauración fue el control de los recursos hídricos que abastecían a una gran ciudad como era Cartagena (que tenía ya 90000 habitantes). En aquellos años el agua comienza a ser vista en una ciudad sin río como un negocio: Alfonso Pérez Huertas, vecino de Cartagena solicita en octubre de 1895 autorización para conducir aguas por el cauce de la rambla de Nicolás Pérez o del pozo de Arjona y aprovechando los recursos de las sierras cercanas a Perín. A principios del siglo XX, la compañía inglesa The Cartagena Mining and Water Corporation Limited adquiría las aguas de Perín a la Compañía de Aguas de Cartagena. Con la gerencia de Otto Leverkus se instalarían más de 10 kilómetros de canalizaciones, que tenían un grosor de 15 centímetros.

El sistema de conducciones incluía filtros y depósitos de agua, de los que se conservan aún los situados en la torre de Nicolás Pérez, en los Molinos Marfagones y en Canteras. También se guarda el recuerdo de la intervención de la mencionada empresa inglesa en los restos de los edificios de la Finca del Inglés, propiedad de la empresa, y que en 1908

llegó a tener un diseño arquitectónico modernista de la mano de los arquitectos Rico y De Paula Oliver.

Pero es la minería la que cambia la fisonomía del lugar: en este tiempo comienza realmente a formarse el pueblo de la Torre de Nicolás Pérez que todos conocemos: la explotación minera de hierro orientada a la exportación (principalmente hacia Inglaterra y Suiza) puso a la zona en el mapa, y situó a La Torre como el principal núcleo de económico de la zona, dando vida e impulso a toda la diputación de Perín, pues las minas daban trabajo, directa o indirectamente, a más de 2000 personas: la riqueza comenzaba a aflorar y la zona se dotaba de mejores comunicaciones e infraestructuras.

En los primeros años del siglo XX se procedió a un nuevo deslinde de estos terrenos, para lo que se procedió a formar una Comisión Especial de Investigación de Propios del Ayuntamiento, es decir de todo cuanto constituía la riqueza de la ciudad. En dicha comisión se integraron el registrador de la propiedad Manuel Martínez de Azcoitia, el teniente de alcalde José Mediavilla y el cronista de la ciudad Federico Casal, los cuales procedieron a la redacción del Catálogo de los Bienes de Propios y a la elaboración de una relación de fincas y propietarios con la correspondiente planimetría en el que se señalaron las superficies dedicadas a la explotación minera y aquellos trozos de terreno que eran roturados por diferentes particulares, según las investigaciones realizadas por un perito agrícola cualificado.

Del estudio de las propiedades existentes en el lugar en aquellos días (1908) concluimos que la extensión de pastos se había reducido a una superficie de 310 hectáreas en los montes de la Torre y de solo 150 en la Rambla de Boca de Oria; mientras que la explotación agrícola más extensa eran 100 quintales métricos de palmito en el Collado de la Torre. La conclusión de todo esto sería que la minería estaba cambiando el paisaje y la vida de los habitantes de la zona, quedando oscurecidas otras realidades como la economía tradicional o la existencia de la poderosa compañía de aguas, que tan importante ha sido para la conciencia colectiva de los cartageneros.

Gracias a la modernidad que trajo la minería, a comienzos del siglo XX la vida en La Torre de Nicolás Pérez cambió mucho, pues de ser un pueblo agrícola y casi deshabitado pasó a ser centro económico de una diputación donde grandes inversores cartageneros tenían sus negocios del sector secundario y terciario, y que tuvo una gran importancia hasta la Guerra Civil.

Bibliografía

AGUERA, Ángel *Perín* Cartagena, 2008.

CACHO, María del Carmen *El Paleolítico superior en el Sureste de la Península Ibérica*. Madrid, 1981.

DE LAS HERAS, José Antonio *Novela de campo y Mesta* Cartagena, 2005.

DOMÍNGUEZ, Juan Carlos *Nobleza del Reino de Murcia*. Murcia, 1999.

GALIANA, Ismael *Viaje a otra Cartagena y guía del viajero. Alternativas de Comunicación*. Murcia, 2007.

GÓMEZ VIZCAÍNO, Aureliano *Tierras de Poniente. La Azohía e Isla Plana*. Cartagena, 2005.

GÓMEZ VIZCAÍNO, Juan Antonio *Las diputaciones del municipio de Cartagena. Pueblos de Cartagena*. Cartagena, 2002.

HERGUIDO, C. *Apuntes y documentos sobre Enrique y Luis Siret. Ingenieros y arqueólogos*. El Ejido, 1994.

MOLINA MOLINA, Ángel Luis *Repoblación de Cartagena al final de la Edad Media* Cartagena, 1987.

MONTES, Ricardo y MENGUAL, E. *Mitos y leyendas de las cuevas y yacimientos arqueológicos de Murcia*. Academia Alfonso X el Sabio. Biblioteca murciana de bolsillo. Murcia, 1990.

ROCA, Mariano *La Torre de Don Nicolás*, en La Verdad de Cartagena, 5 de enero de 1998.

RUBIO PAREDES, José María *Historia de las torres vigías de las costas del reino de Murcia (Ss. XVI-XIX)*. Murcia, 2000.

TORRES FONTES *Nicolás Pérez, alcaide de Alicante* MURGETANA nº XXII Murcia, 1964.

Cehegín agrícola

Abraham Ruiz Jiménez
Cronista Oficial de Cehegín

1. Apostilla

Escribir sobre la Agricultura en esta tierra es como abrir las puertas de los milagros o jugar a los portentos. Releyéndome, he seleccionado unos textos que retratan al Cehegín agricultor como inexcusable base de su existencia. Tuve el honor de conocer a un ilustre prócer que durante muchos años fue el mayor contribuyente de rústica en el partido judicial y en sus tarjetas rezaba la vitola de "Agricultor".

2. Estos dominios son...

Pues Señor, estamos en los dominios de una reina dos veces coronada. Ya aquello, es Cehegín, valle frondoso, jardín, primavera perenne en la tierra, Esta, la Virgen Santísima de las Maravillas. Estamos en Cehegín, señor, hemos llegado. Dejad que vuestro espíritu vuele de campanario a campanario, que se extasíen vuestros ojos ante tanta bondad como por aquí derramó la mano de Dios. Dejad que vuestros ojos y vuestro corazón se emocionen con la solemnidad augusta del contorno, y por el derramados hidalgos y menestrales, que saben confundirse en el cultivo de la gleba. Porque, Cehegín, es eso: Señores al servicio de la Agricultura, el arte, la profesión, la ciencia que sabe hacer mansos, también, a los corazones que se elevan, al alzarse, hacia lo infinito...

De manera, que ya podría estar Cehegín definido, lo que hay de Industria, es que un día, nació a la sombra de la Agricultura, es decir, son retoños, mimos, halagos de unos para otros, es para que el cáñamo salga elaborado y le de fama completa a Cehegín por sus alpargatas,

para que la uva fermente aquí. Luego, la economía es esto: Agricultura e Industria que siguen los efectos revalorizadores.

3. El vino y el noroeste

Los pueblos están tejidos con historias de amor y de desamor y las justicias que les afectan, muchas veces, parecen venganzas. Estimo que a los hombres nos ocurre lo mismo.

El príncipe que sería Alfonso X a su paso por aquí hizo un repartimiento entre sus leales y repobladores; el año 1254 entrega la fortaleza de Bullas -la *Bullas Regiae* de los cronicones- a la villa de Caravaca, pero el 1285 cuando Bermudo Menéndez, que era el templario responsable de su custodia, dormía una larga y apacible siesta, fue sorprendido por el taimado alcaide musulmán de Huéscar a quien se la entregó sin resistencia. Sancho IV impone una venganza tremenda pero pondría los límites del actual Noroeste en el naciente reino de Murcia: hace terrenos de realengo, anexiona Bullas como aldea a la villa de Cehegín, y muy pronto lo confía todo a la Orden de Santiago que asentará la Encomienda y Vicariato en la villa de Caravaca, cabeza natural de una intensa comarca. A Mula, que había sido frontera de la terrible peste de 1648 pasaría, mucho después, Bullas como florón de su Partido Judicial, así que en estas latitud y altitud se inicia la suerte de nuestro Noroeste.

Por aquellos años del mediado siglo XVII, comienza el traslado de los hidalgos hijos de Cehegín, para ocuparse mejor de sus haciendas, a esta pedanía con sus jornaleros y familias, pero comienzan a notar los inconvenientes de la *centralización* y ellos que quieren su independencia y administración propias, comienzan y continúan una guerra solapada de quejas y reclamaciones que les lleva a conseguir autonomía parroquial y con Carlos II, el año 1689 adquieren el reconocimiento como villazgo, con justicia propia, linderos, y demás zarandajas. Mientras tanto, conservaban sus casas y otras haciendas en Cehegín y hasta cambiaban alguna vez de vecindad, como don Pedro María (el fundador del Hospital de la Real Piedad) que falleció en sus dominios de La Copa, avecindado en Bullas, por una trifulca con el Concejo ceheginero, el año 1884 para ser enterrado en Cehegín, naturalmente.

En los años sesenta del siglo XIX, procedente de Portugal irrumpe en España la temible filoxera que viene arrasando con su fina guadaña las plantaciones de viñedos europeos y entra por la comarca que nos ocupa: olivos y vides en los altos secanos y huerta a pie, en los regadíos.

En esta ocasión si atravesó la frontera geográfica del río Mula. Los filoxéricos, tras del complicado ciclo de su desarrollo secan hojas y raíces de las múltiples cepas.

4. Sobre la crónica de un viaje por el noroeste, parada en Cehegín

Sabido es que durante los años de la llamada Dictadura del General Primo de Rivera (1923-1929) Cehegín experimentó un importante auge en su economía y en otros aspectos de su vida social, incluyendo la Coronación de la Virgen de las Maravillas.

En los rebuscos que yo llevé a cabo para cumplir con mi compromiso de Cronista, encontré una curiosa crónica que un notable periodista que firmaba con seudónimo publicó en una revista provincial. Yo me detuve para copiar lo concerniente a la que acababa de ser nombrada ciudad, y que transcribo tal y como aparecía, en forma de diálogo con un supuesto acompañante:

-De Cehegín quiero que veas las amplias pinadas y los lugares en los que se dan las bellísimas estampas de las casas forestales. En realidad, las casas forestales suelen estar enclavadas, a lo largo de toda la provincia, en lugares maravillosos, desde los que se divisan amplios panoramas de inusitada belleza.

-¿Qué puedes decirme de interés de Cehegín?

-Mira –respondió Manolo, con la sonrisa abierta, satisfecho de mi interés- vamos a visitar el convento de San Esteban, que es el santuario de la Patrona de esta población, la Virgen de las Maravillas, y, siempre dentro del plano de monumentalidad religiosa, vas a ver la iglesia parroquial de Santa maría Magdalena, con planos de construcción atribuidos a Herrera, y la Iglesia del Santo Cristo.

Mientras realizábamos la visita detenida, en la que tuve ocasión de admirarme ante la planta de los edificios, ante la belleza de su distribución, ante la calidad artística de bóvedas y artesonados, Manolo me explicó:

-Está admitido que Cehegín, fue fundada por los bereberes de Almanzor, y personas hay que la consideran como un barrio de la antiquísima ciudad de Begastri. Lo que sí es auténticamente cierto es que en 1286 Sancho IV le otorgó el privilegio de regirse por el Fuero de Alcaraz. Cehegín, como ves, está situada entre dos cerros. Su nombre actual procede de la época de la Reconquista.

5. A la vega

I
Esa luz de Cehegín,
es la luz de su vega;
en alto, los palacios,
silenciosos, más con rumor
del tiempo. unidas, y a su sombra,
las casas menestrales.
II
Parece que alborea,
se asoma la mañana
y un mundo, soñoliento
quizás, se despereza
con fatigas de ayer,
por días que se pierden.
III
Esta vega, que espera,
es granero, alacena y vergel,
regazo de unas aguas
que pueblan las acequias,
cual maná de los cielos,
para tanta grandeza.
IV
¡Ay!, Vega de Cehegín,
remanso de los tiempos,
encanto de los hombres,
calendario perpetuo:
no te pierdas, que sin ti
no hay historia, ni poetas ni nada.

El sufrido agricultor de Fortuna

Fulgencio Saura Mira
Cronista de Fortuna y Alcantarilla

"Hasta aquí he cantado el cultivo de los campos y el influjo de los astros: ahora ¡Oh Baco¡ te cantaré a ti, y contigo los silvestres arbolados y los tardíos renuevos del olivo"
(Virgilio "Églogas")

Esta vez el cronista alza la voz en una loa al labrador de esta tierra, viejo morisco acostumbrado a estar pendiente de los avatares del clima, de cada acontecer de su actividad agrícola; lo que nos seduce en nuestra labor de cronista de este concejo sediento de agua, hundido en una superficie calcinada, resecada por el sol de justicia que cada día la invade forjando su paisaje. Y bien que su habitante conoce su lucha por sobrevivir, sacar a su familia adelante además de soportar a lo largo de su historia las cargas que, por razón de guerra o de señorío ha tenido que cumplir; pues no en balde había de abonar al Sr. de turno el quinto y el noveno de la cosecha desde que en el siglo XVI asume su obligación de sometimiento a una situación histórica.

Los acuerdos municipales reflejan a lo largo del tiempo ese estado en que se encuentra el agricultor, sus tensiones y pleitos sostenidos a lo largo del siglo XVII y XVIII por virtud de tales cargas, para poder vivir dignamente, ello ante un medio climático completamente adverso. Por ello tratar de este tema es una forma de poner en relieve el temperamento de este personaje que tiene que convivir, como sus antecesores con la desazón de cada día entregándose a su oficio de viejo labrador que pendiente está de cualquier anomalía de la naturaleza. Personaje versado en el arte de Virgilio sabiendo cómo y cuándo ha de plantar la semilla, cuidar del rebaño y de su ganado, arar y recoger la cosecha, el cereal que le proporciona su sustento.

La crónica de nuestra villa va unida a los embates de la tierra que la habita, de secarral con pronunciados montes que contornean su espacio, delimitada en un término que la significa y donde la Sierra de la Pila da relumbra a sus caseríos que viven de la agricultura y el pastoreo. Ello nos lo muestra su paisaje templado en terrajes y heredades donde

el agua apenas acude y solo la lluvia escueta procura el milagro de sus huertos que, no muy lejos de su término señalan espacios verdes y hace crecer frutales, por donde el ganado discurre y las ovejas pastan a la salida del aprisco. Lo otro es siempre la monotonía del paisaje cubierto de gamas ocres en terrenos que languidecen, cuarteados por la sequedad y la erosión de un clima que ha sido la pesadilla de este hombre labriego curtido ya en una forma de supervivencia.

Y en verdad que sus campos se visten de olivares que dejan una masa de grises en lontananza, cundo no acoge el lánguido almendro que en la primavera se viste de hojas de nácar que hacen las delicias del entorno. Se elevan entre la hosca realidad de gamas pardas que conviven con el caserío donde habita el dueño de estas heredades que se lamenta de carecer del agua suficiente para sus riegos. Puede que al contacto con su término, demos con encuadres de belleza al significarse la silueta del venerable tronco del olivo milenario que aguanta la sombra que provoca su ramaje, donde la oliva sagrada se agarra a sus ramales distorsionados en espera de la recogida en tiempo preciso. Se cubre el paisaje al roce de estos árboles sagrados dejando matices de un gris plateado que le imprime belleza en el contorno combinando con el verde de los higuerales que en el verano dejan el sabroso fruto, una vez que el agricultor ha ejercido el trámite del acodo y el esqueje a la hora de su plantación, evitando las plagas que como la caparreta o la virosis suelen azotar esta planta. Y aún se esparce por el campo dándole vida el variado mundo del cereal que deja tonos de verdes y amarillos que incrementa el esparto que se esparce por las riberas de sus lomas, en tanto que las chumberas y alzabarones salpican sus recodos de una pose ancestral unida al encomiable fruto, alimento que fuera de los pobres en tiempos de crisis. A veces eran utilizadas estas paleras como vallas que protegían la heredad junto a las piteras con sus hojas azuladas y puntiagudas que herían el ambiente. No era despreciable la actividad empleada en el esparto que tuvo su tiempo en zonas como Caprés, que a destajo trabajaban sus vecinos en la terminación de los cachuleros, cofines y capachos, pero sobre todo cordeles tan demandados, y que les dio vida a la pedanía no ha mucho tiempo.

El paisaje significa la calidad y potencia de cada lugar. El de Fortuna, zona del sudeste, presenta una vegetación de calidad mediterránea abocada a su sequedad con formato de cereal donde la palmera enhiesta aparece de vez en vez enclavada en una especie de oasis como una viñeta bíblica que deja su icono de enhiesta figura; pero lo otro es la

presencia de hectáreas de secano, más de quince mil en un encuadre de montaña que deja la silueta dominante de la Pila. Se ha dicho por expertos que con unos simples metros cúbicos de agua cambiaría su entorno paisajístico, lo que se anota en zonas donde crece una fuente o manantial, cual en la que acoge a unos agricultores dedicados a la plantación de higuerales y almendros[1].

Predomina de otro lado el ganado vacuno y caprino, pues no en balde se advierte por los surcos de sus pedanías la figura del pastor, que con su cayado lleva a su rebaño, como lo suelo otear en busca de cañadas que se dirigen al cordel de las por los laterales de la Pila, donde se dan cita los pastores que vuelven de la Mancha. Otra cosa es el poco impacto de la industria que, pese a todo, se va incrementando últimamente con el establecimiento de polígonos en zonas indicadas.

Desde el origen de la villa a través de se va conjugando en el concejo esos conceptos relacionados con las raíces agrícolas del mismo y su problemática por razón de su geografía y clima. Ya se advierte en el celebérrimo tan interesante como preciso para entender el significado de un lugar poblado por quince vecinos que contraen obligaciones con sus dueños para un proyecto de vida, ello en un medio abrupto y vidrioso para plantaciones y en una climatología adversa. Para ello se aprueban unas Ordenanzas donde se estipula, entre otras cosas, la presencia de una persona dedicada a guardar la huerta y los secanos en evitación de los daños que se hiciesen en el término. Se regula la obligación de la entrega del quinto y noveno al señor de los frutos obtenidos en la huerta y secano, el abono entre los vecinos por sus plantaciones en sus tahúllas. Se determina dar mediodía de agua al arrendador de sus tierras, en caso contrario se condenaba al pago de tres maravedís , uno para " la iglesia de este lugar" y el resto para gastos del concejo y el señor de turno al que habían de compensar con "dos cargas de leña buena", y una carga de trigo de un caíz en la medida determinada", sin faltar la entrega de dos gallinas en cada un año o por cada gallina un par de pollos a "contentamiento del señor". Por cada borrico o mula había que entregar siete maravedíes y medio y por tener bueyes y vacas en sus heredades.

Es importante volver a la mencionada capitulación para intuir la vida del campesino agricultor en ese momento, sobre todo tomar nota de la situación del mismo y obligaciones de vecindad. Importante era, en este sentido, la ordenación de la vecindad que iba creciendo, en la utiliza-

1 Saura Mira. "Vivencias de Fortuna"/ 1991,. E. Ayuntamiento de Fortuna. Apuntes de las pedanías de Fortuna. "La Voz de Fortuna" 2019,

ción del agua de la fuente que todavía no era la construida en el Renacimiento con sus pilones y caños; que se plasmaba en una sucinta fuente de primeros acomodos y donde los vecinos acudían coger el agua de consumo. Se hacía para no abusar ni mal proceder tampoco en la corta del arbolado, pues se encontraba en centro de la villa, donde abrevaba el ganado. Claro que esta normativa va en relación con el momento de la villa que comienza su andadura en tiempos de Felipe IV y en los documentos se indica con insistencia " ha poco tiempo que lo es". Lo que significa que estamos en un tiempo en que el concejo tiene que dar respuesta a las demandas de sus vecinos, teniendo en cuenta su deficiencia económica referida ya que tenía que hacer frente entre otras cosas, al abono de los pleitos frente a sus titulares por razón del pago del quinto y el noveno de sus cosechas.

Es por otro lado que tan problemática situación se incrementa con las Ordenanzas de 1630 "para el gobierno de la villa". Es en efecto el 9 de junio de dicho año cuando se reúne el concejo y las aprueba bajo la intervención de Miguel Miralles, personaje este que lo vemos en numerosas ocasiones dominando la vida local, incluso interviniendo en ciertos desafueros y tensiones que por razón de pleitos siempre estaban latentes en el concejo. Dicho personaje se hace digno de un trabajo específico para entender las dificultades de superación de una villa sometida a presiones.

Unas ordenanzas interesantes por lo que respecta a la utilización del agua de la huerta, la entrada y salida del ganado en las eras o la utilización del aljibe comunal que se encuentra en el camino de Murcia, que podía ser utilizado por el ganado y que nos habla de una trashumancia nada desdeñable. Durante el reinado de Carlos II que no fueron precisamente serenos, sigue incidiendo en este tipo de ordenanzas en aspectos como la recogida de la alfalfa y el uso de los abrevaderos, el corte de leña y del agua de la balsa comunal. En materia de abrevaderos las ordenanzas de 1723 especifican caminos que había de seguir el ganado "desde el sestero hasta el camino que llega a los retamares que parte en tierra de los herederos de Baltasar Soler y el otro que va a la parte del molino de don Matías Marín, que nombran de Arriba hasta las oliveras que dicen de Pedro Gaspar, so pena de tres días de cárcel y doscientos maravedís por la primera vez y los demás al arbitrio del Concejo".

Pero es que en la Pesquisa que se lleva a cabo en la villa en 1692 por don Fernando Cea y Córdoba contra diversas personas por asesinatos, se observa por los vecinos la adversa intervención de aquel por ir en

contra de los intereses de los labradores al exigir la pernocta en sus casas de más de " treinta hombres", a los que no podían darles de comer. Y más aún cuando se utiliza todo el trigo y cebada " sin dejarnos un gramo". Sin duda que en esos años de decadencia la villa supo de una situación de agobio, tal, que hubo de solicitar ayuda a su Majestad[2].

En el Interrogatorio del Marqués de la Ensenada de 1755 se cargan las tintas en la identidad de la villa, su carácter de realengo como sus pormenores internos que la significan. Es como su retrato, pues se dice ante una serie de preguntas, que cuenta con 549 habitantes, catorce aldeas de campo con 538 casas y 218 cortijos, significando el carácter agrícola y ganadero de la misma. No deja de tener importancia la serie de bienes patrimoniales que la conforman, como almazaras y hornos, y donde el Cuarto del Charco Prisco era cita de los ganados que los mayorales dejaban hasta seguir sus itinerarios, consecuencia de la trashumancia, ya que venían de Cuenca a invernar en esta localidad que ha sido encrucijada de caminos. Lugar de paso controlado por el concejo[3].

Un paisaje de secarral

No es malo acudir al terruño de la villa para atender el hosco paisaje sobre el que vive el habitante de la villa. Puede que los espacios diverjan en sacudidas de elocuencias plásticas que nos evoquen las estrofas poéticas de F. Sánchez Bautista y Salvador Pérez Valiente que nos dibujan un panorama de hambre y silencios embadurnados de una belleza que trasciende Es una visión sentida, de amoroso refugio, distinta a la que revela Segado del Olmo desde su versión caustica. Aunque no es tanto la visión como sentir el sufrimiento del agricultor que día a día ha de dedicarse a una labor ardua que le forja con viejo morisco habitando en un secarral. El paisaje nos hunde en esta zona en vistas de robusta soledad cuando se superan sus bancales primerizos de un verdor solo efímero que contrasta con el color ocre y bermellón de sus tierras colindantes a sus pedanías. Lo es de tal guisa cuando nos acercamos a Ca-

2 F. Saura Mira "Pesquisa sobre el " Proceso de Fortuna", Capitulo III de la Historia de Fortuna…. Este tema ha sido motivo de estudio vario pues en el mismo participa el edil Jussepe Benavente, al que se le condena a penas en Orán. Los hechos comprenden el periodo de 1693, muy característicos al referenciarse otros semejantes en diversos lugares. Sobre este hecho hay un trabajo de Ramón Benavente Freixas, denominado El Proceso de Fortuna" donde se acogen datos muy interesantes,

3 F. Saura Mira, "Historia de Fortuna.." Edita Ayuntamiento de Fortuna. 1993.

prés a las faldas de lomas calvas donde su gente, cada vez más escueta, se dedica a la agricultura familiar, antaño vivía del esparto procurando una artesanía celebrada: Un tiempo pasado que aún se recuerda entre sus vecinos que tan solo viven del producto de los higuerales y el olivar, sin orillar la presencia de los almendros que forman parte de sus terrajes asolados.

Por el lugar apenas se siente el murmullos de sus gentes que se citan tan solo en sus festejos en honor de San Sebastián , que hubo vieja ermita que todavía lucía en los años sesenta del pasado siglo , reconstruida después y es punto de unión para el festejo. Caprés de denominación pagana, conjuga su trabajo de agricultores enraizados en la tierra arisca con sus tradiciones milenarias, muy en orden a una cultura ancestral cuya huella queda laminada en petroglifos sobre rocas de cabezos que nos insinúan expresiones mágicas. Sus barrancos son presa de una flora adusta donde crece el taray y la chumbera. El higueral ha sido básico en la economía del hombre pegado a sus costumbres y donde el curanderismo secunda todavía un modo de ser arraigado en el pasado. No es difícil dar con curanderas capaces de curar el mal de ojo y la insolación, que era usual en los trabajadores que de sol a sol estrujaban su cuerpo con los arrebatos del astro rey.

No es posible desalojar la mirada de este paisaje entre límites de Molina de Segura donde se particulariza un agricultor disperso que habita en corros, viejos cortijos con nombre de sus antepasados y que ahora quedan en el anonimato. A veces queda el recio labrador sosteniendo sus armas de escarbar el terreno en su oficio de sembrar o recoger la pobre cosecha de sus frutales, albaricoqueros que a veces observamos en el suelo, arrojados por la cruel granizada que en los inviernos suele azotar este campo. En numerosas ocasiones damos con el agricultor de esta zona, ya aviejado personaje que nos cuenta sus faenas y forma vida de sus antepasados. Rememora , singular labriego, que en sus años de juventud gozaba con la recolección del trigo en el verano, dejando la faena de la trilla para el final. Pues antes se preparaba la era utilizando el tablón arrastrado por una mula, para dejar el terreno limpio de brozas y rastrojos. Tras ello se concitaba a los vecinos agricultores para regar aquella con vasijas de agua, lo hacían con mesura para no "encharcar" la tierra.

Tras su reposo se procedía al empajado de la era esparciendo arena o paja, pues utilizando la humedad de la tierra se esparcía la paja y se barría el suelo con unas escobas de taray con el fin de no enterrar el

grano procediéndose al tendido de la parva. Se colocaban los haces de la mies en el suelo en círculos concéntricos, pues al pasar el trillo sobre ellos tirado por una yunta de vacas las espigas van tirando el grano, lo que dará paso al aventado para separar el grano de la paja que se destinaba al ganado; lo que se hacía por el labrador en una serie de actos muy característicos y costumbristas con la utilización de la horqueta, valiéndose del viento para ello, lo que dejaba un encuadre muy pintoresco que observamos en los cuadros holandeses del siglo XVI y XVII. No deja de ser curioso, según me confirma el labrador, que en el verano en esas noches calurosas se dormía en el caballón de la paja, sirviéndose de un zarzo para defenderse del relente, situación que se utilizaba por algún gracioso para tiznar en la cara al pobre hombre con el disgusto consecutivo que daría para una farsa cómica, por lo menos. Son costumbres que se recuerdan por estos campesinos que en estas ocasiones iniciaban la plantación de pimientos.

El paisaje de contrastes desérticos deja, por estos lares, en torno a Fortuna, visiones de espacios acartonados donde la erosión hace lo suyo y las pocas casonas que se encuentran por el camino, moradas que fueron de viejos campesinos, alumbran focos de ladronzuelos que dejan vacíos sus interiores, bien almazaras, sacando de ellas prensas y cofines para la molturación del aceite y toda clase de objetos, trillas y demás que eran los instrumentos del labriego.

Ya desde hace muchas décadas fu decayendo el caserío campesino víctima del paro de sus asalariados y otras apetencias del dueño de la finca, al iniciarse el empuje de la industria; lo que por otro lado sucede con el imperio de la máquina, en este caso con la presencia de la vieja actividad de hilar que dio con un baja considerable de obreros al intervenir la máquina, como se observa en países y en particular Inglaterra, con la revolución de sus obreros. Sucede, en este caso en menor cuantía con la desaparición de un obrero dedicado en las almazaras en el clásico oficio de la molturación del aceite, una vez recogida la aceituna por sus medios precisos. Un trabajo que se hacía en utilizando el sistema del ordeño o el de ordeño.

Una labor necesaria que hemos recogido en un amplio estudio de la villa, teniendo en cuenta su original atractivo; ese calor de trabajo en el interior de la almazara en torno a sus viejas costumbres en la molturación del aceite utilizando los instrumentos arcaicos, como prensas y la eficacia del animal ejerciendo su labor. Todo un acontecer básico en la vida del habitante de los caseríos donde el campesino atendía a su

bodega y almazara, único medio de vida. Es así que todavía se domina por las lomas azotadas por el estío prolongado, una serie de casas rurales, construcciones típicas junto a otras cuevas realizadas por expertos cueveros que conocimos, que nos traen a colación los nombres de sus dueños, en este caso la casa del "Tío Moreno" en una loma de la Albarda, dedicado a la faena de la siega y recogida de la uva, en su tiempo, que compartía con el "Tío Blas" de singular memoria. Todo este campo que conforma el término de Molina fundiéndose con el de Fortuna, nos envuelve en aquellas faenas del agricultor en los años de primeros del siglo XX periclitado. En sus aldeas quedan sus descendientes que retienen la experiencia de sus mayores, lugares donde ejercían sus oficios, luchaban día a día y gustaban de sus fiestas como lo hacían en El Rellano con familias que habitaban en los "corros" de San Ginés, los López y de la Caña que combinaban sus trabajos de la siega y la almazara con sus fiestas en honor de la Santa Cruz, realizándose en casa de la tía Beatriz "Chorlito" la ceremonia del baño de la Cruz, rociando el agua a los vecinos en una ceremonia muy típica[4].

No era de menos importancia la labor que en la Hoya del Fenazar, contigua a la sierra del Lúgar de tanta importancia como la sierra de la Pila, queden caserones que conservan el misterio de los años dorados con familias que en los años 2008 todavía se dedicaban a sus faenas de la agricultura, desde la plantación a la recogida de la cosecha. José Gomáriz ajustaba sus días al calendario, pues aunque habitaba en Fortuna tenía sus tierras en el lugar indicado con plantaciones frutales. Ya desde septiembre se dedicaba a la siembra en su acción de arar la tierra una vez esparcida la semilla y "tableada". Desde su mansión el mudo " Trajilla", como le llamaban al dueño de una almazara vecinal y con unos corrales para cuatrocientas ovejas, las llevaba a apastar por las cañadas de los Sánchez, de la Abuela, del Mar, tan conocidas como colindantes, con las que pasaban por la villa de Fortuna. Se abría así un paisaje completamente distinto al presente donde se han ido perdiendo aquellas cañadas que recreaban todo un paisaje, donde el campesino pastor retomaba su trabajo como lo hacían sus ascendientes. Muchas eran las cañadas que se extendían por el término de Fortuna y que se han ido depauperan do, unas vías pecuarias que nosotros intentamos recoger poniéndonos obstáculos las entidades competentes, debiendo utilizar el conocimiento del forestal y los viejos pastores. Un tema que queda

4 F. Saura Mira, "Viejas almazaras de la villa de Fortuna" 1994. E. Bortubo. S.A. Fortuna.

por escribir y dejar constancia de su enjundia en estas villas, como lo hemos recogido en trabajos específicos.

Otras labores eran las de la recogida de la aceituna y de la almendra en las que basaba nuestro sufrido agricultor su economía. Lo hacían los campesinos con la elocuencia de su ya perenne actividad. Para ello preparaban sus cuadrillas que, en tiempos precisos, acudían a los sitios señalados para, desde la hora de la amanecida, con los primeros rayos del sol se arrimaban a las heredades a comenzar la labor de la recogida de la aceituna, lo que desarrollaban con verdadera destreza. No era fácil esta faena pues exige una técnica que solo los más avezados conocen como es la del "ordeño", que busca el encuentro del labriego con cada rama de la olivera repleta de este fruto que suavemente coge con sus manos, una vez que se encarama a sus ramas a través de una escalera de madera. Y es suficiente para recomenzar con delicadeza el ordeño, aunque bien valía ejercer el voleo por el que las aceitunas, tan sabrosas, se deslizan a la estera de esparto que previamente se dispone en el suelo. De uno al otro lado de la heredad se emplea el labrador con sus atuendos precisos, en hacer su trabajo como lo hacían en Grecia, dejando un rictus de sofoco y empeño en desarrollar bien su actividad, que todavía persiste como una acción llena de entusiasmo que en las fechas de agosto la podemos observar en nuestros viajes por Fortuna. Vale asomarse por estas zonas colindantes para notar en el tiempo de la recogida, a estos hombres curtidos por el trabajo y el sol dándoles sobre sus rostros, la ardua y a la vez honrosa labor de la recogida uncida por el clamor de una técnica aprendida de sus ascendientes que se preparaban para ello, cantaban y vivían cada momento del día. Sabían aquellos labradores que su trabajo era necesario para cumplimentar un ciclo de la naturaleza siguiendo el calendario del tiempo, se encontraban bien y constataban una alegría que era base de la presencia de la cosecha y del bienestar de la familia.

Una vez recogida la aceituna se procedía a envasar en las "tocinas" que se amontonan en los carros y se transportan a las almazaras, y donde, una vez asentadas en los alforines, proceder a la molturación de aquellas en aceite. Los campesinos con los que he hablado dejan transmitir en sus palabras el encanto de esta faena tan esperada y querida y donde no faltaba el pequeño ajetreo de la labor de la mula en el interior de aquella, que aposentaba todo un material de elementos que, como la prensa y capachos recreaban el espacio mágico de su interior. Se retenía en las viejas almazaras un hacer de mística recreación que evoca aque-

lla trajinería de los empastes virgilianos. Todo un mosaico de sonidos, olores, ritmos quedaban reunidos en aquellos habitáculos que tan solo son recuerdos ahora en que la energía animal se ha sustituido por los acicates de la técnica. Las añejas almazaras de nuestra villa nos han dejado el nombre de sus dueños, en este caso conocemos la del Mudo "Trajilla" que ejerció una actividad importante en los años sesenta del siglo pasado y donde el labrador, ya envejecido, Antonio Gomáriz Salar deja su añoranza cuando nos acercamos a aquel aposento enclavado en una loma, que no es más que una ruina llena de alifafes donde quedan restos empolvados de apuradas y soñolientas prensas con la inscripción de sus empresas, que nos dejan en el pensamiento insinuaciones de momentos vitales de una época periclitada.

Nosotros en un trabajo dedicado a estos aposentos hemos podido decir: "Fortuna, villa de pan cocer, aceitunera sobre todo, amalgama un estilo de vida que se desenvuelve en el trajín de ese folklore que se arrima a sus molinos de aceite, suculentas almazaras que recogen el poso de una eclosión artesanal y agrícola que cuenta con el sistema de arrendamiento de los molinos de aquella a través de las pujas; aspectos que muchas veces llevan aparejados conflictos y tensiones por no llevarse a cabo con seriedad o ser el arrendatario alcanzado en sus bienes..". Fortuna, en este caso contaba con la almazara Vieja y del Sol que tuvieron intensa vida en los siglos XVIII y XIX y que eran arrendadas anualmente mediante un procedimiento singular, formaban parte de sus bienes como las posadas, las hierbas del Charco Prisco, muy relacionado este con la vieja trashumancia del concejo; y cuyos ingresos repercutían en las arcas del mismo.

No es de menor interés la recogida de la almendra en nuestra villa que se hace en agosto, pleno verano, coincidiendo con los festejos de San Roque, cuya devoción se asimila en las más apartadas pedanías, donde el viento deja aromas de otras comarcas allende el Altiplano. El árbol que brota y se cuaja de alegres colores en primavera, que es cuando la naturaleza se viste de novia; se adorna de su fruto en el estío, cuando salen las familias a recoger la almendra, lo hacen con la conjunción necesaria y las mujeres ofrecen en este oficio su mejor estilo, sobre todo en la limpieza del fruto que se conserva bajo la corteza. Pues todo en aquel se utiliza. Después el ama de casa se servirá de tan sabroso alimento para preparar la clásica "toña" en la época navideña. Esta labor todavía es intensa en nuestra villa ante la proliferación de almendros que secundan un paisaje típico, y que en la primavera pone

color y suavidad en sus hojas violetas que dejan en el paisaje un señorial y bello enfoque dispuesto para las miradas más sensibles. No es necesario que el viajero se aparte del pueblo de Fortuna pues en este tiempo de bondad y belleza se deja ver con sus vestiduras esplendorosas, quedan los almendros envueltos en una gama de colores suaves y brillantes, impregnando el ambiente de una ternura que acapara el resto del paisaje de una tierra gravosa, hosca, fundida en un contraste de espacios que se combinan con las ramblas espolvoreadas en la acritud de su envoltura.

Unas tierras de robusto engranaje que nos indican el medio ambiente en el que habita el labrador, la geología con la que se encuentra y de la que tiene que dar su mejor calidad, ello unido a la carencia del agua de lluvia y las tormentas que de vez en cuando agravan sus problemas. Y con esos cambios climáticos y la ausencia del líquido elemento, necesario para vivir, se acomoda este laborioso habitante que, en llegando el estío se arrima a este sagrado árbol para iniciar la recogida de la almendra a través del sistema de "valeo ", en un movimiento del ramaje que hace que caiga el fruto y una vez depositado en esteras se esparza en los secadores caseros, en terrazas soleadas para que se vayan tostando durante tres días seguidos. No deja de ser admirable este oficio que desarrollan las mujeres junto a sus casas, generalmente en la calle.

La faena del sufrido labriego comenzaba pasada la Navidad en una labor de preparación de las barbecheras para el cultivo y la poda de los árboles, como la siega del cereal. Tan frecuentemente se asimilaba este laborar que forjaba lo cotidiano. Sabía el hombre avezado en estas lides, que no había que retomar espacios añorados, sino continuar con el curso de sus calendas dedicándose el año entero a sus cuitas de trabajar la tierra, llenarla de semilla esperando la ocasión de la cosecha, sin premura pero afincado en el lugar, soportando la ventisca y la nube negra, que suele llegar sin arrogancia y vapulear al pobre ser humano que desde el alba al anochecer está pendiente de la naturaleza. Este personaje, agricultor de Fortuna, espera la llegada de la siega y le canta, como antaño, a la zagala de sus amores:

"¡Qué guapa estás, que guapa estás..¡
¡Cuando vaya por la siega….
Llévate niña…"

Y así en julio se iniciaba la trilla con el tendido de la " parva" en la era donde se extendían las haces de mies. Se realizaba durante toda la mañana, según decimos en un trabajo: " en una ademán de compañerismo entre el hombre y la mula con la que desarrollaba una acción conjunta y de buen hacer, pues todo su conjunto componía un escena costumbrista que forjaba cientos de sensaciones que forman parte de la cultura folclórica de la villa. Anécdotas estas, a veces contadas desde las vera de los caminos de pastoreo que nos llevan a aldeas cercanas a Fortuna y nos ilustran de la identidad del paisaje que la bordea, de tanta enjundia como su crónica que ha devenido trágica en muchas ocasiones, como se contiene en sus numerosas actas municipales, incluso se observa en la recia pose del hombre que mora y ha de soportar las calamidades del clima desde que se inicia enero hasta el final del año"

No se puede avistar, en este conglomerado de tierras arremangadas de sudores sino la soledad de una naturaleza abusiva de esfuerzos baldíos debido a la ancestral fisonomía de la zona que emula impactos geológicos, aunque nada significa para la población de la villa que se ha habituado a combinar su esfuerzo con la normalidad del viejo campesino que nunca le pone trabas a su vidriosa ansiedad de vivir utilizando los medios que la naturaleza le asiste. De Caprés a Zafra la naturaleza impone por su aturdida presencia de secarrales, de tierras pobres que se apoderan de su espacio, a veces enroscadas entre heredades plenas de frutales, olivares y no exentas de viñedos que dejan, tras la vinificación, aromas y sabores dionisiacos que se respiran en la bodega de doña María Méndez, de Caprés, donde se esparcen las cubas en armónica compostura. Por los laterales de estos lares, entre hoscas y calvas sierras se destacan los higuerales que dejan un sabroso fruto, tan buscado como gustado por sus vecinos. Este paraje nos señala la holgura de sus campos fundidos entre las sierras del Coque, la Leja, Colorá o el Cabezo de la Mesa, de espíritu mágico, por donde amarillean los espacios de cereal y nos asombra la cantidad de pleita que sirve al hombre para sus artes del esparto, oficio que cumplió con lealtad su tiempo, dejando una secuela artesanal muy encomiable.

La palera y la pitera secundan la aridez de diversos parajes de la población desparramada por sierras de solera pastoril. Precisamente estas pedanías de la ancestral Fortuna se destacan por su vocación agrícola y sumisión, hasta hace poco, a sus costumbres rurales, muy estudiadas realzándose la forma del lenguaje de esta gente sencilla que cree en fantasmas y aparecidas, se sirve de su desparpajo para curar el mal de ojo y

apartar el desconsuelo de la moza ante la infidelidad de su novio. Es así que en nuestros viajes por estos caseríos, a los que hay que aproximarse con especial esmero, damos con campesinos veteranos, viejas que vestidas de luto todavía conservan la tradición de respetar la memoria del difunto durante años, como asistir a las misas por aquel en tiempos obligados. No lo es menos aquel culto al santo patrón que veneran en sus fiestas. Hoy la escueta vecindad que habita en torno a la iglesia de Caprés por ejemplo, se dedica a la recogida de la breva que exponen a la venta, y desde luego muestran un sabor muy apreciado por el foráneo. En este sentido vengo observando que se sigue la tradición de cantar al son del oficio de coger el fruto tan estimado que elevan de los bancales, en tierras bajas, a las casas donde la mujer se encarga de clasificarlas y meter en cajas.

No deja de ostentar la aldea, no perdida de Caprés, un manantial de secuencias agrícolas muy significativas, como la inmersión del campesino en la presencia de la cosecha que no ha mucho tiempo era un acontecimiento, pues se reunían en aras de celebración ajustando en su haber un depósito de costumbres que han desaparecido por el éxodo de la juventud a zonas industriales, dejando el campo abandonado y agostados los terrenos.

Y siempre, de uno a otro lado de la villa, tan ancestral como las ninfas que merodean por la Cueva Negra, emporio de riqueza cultural; observaremos unos parajes desmoñados por la carcoma del tiempo y la apatía, por la parquedad del agua de riego, pues tan solo en algunos heredamientos se sirven del manantial, y a su vera se reúnen los labradores para la plantación de frutales e higueras, ello en el paraje de la Garapacha que combina el brío de la montaña con los huertos que se arriman a las viviendas de piedra de sus moradores. Es de tal guisa como estos espacios de geografía adusta combinan con las ramblas olvidadas, se convierten en cañadas donde se otea al pastor con una serie de cabras que lleva a pastar, sin otras aspiraciones que tornar al anochecer al hogar. Habitan en casas adecuadas a la vivienda y a la que se adosan los espacios dedicados a los animales de labor, aunque en la actualidad tan solo son iconos de otras épocas. Aparecen en vaguadas o sobre lomas donde el campesino dominaba a las ovejas alimentarse en los plantíos, mientras la mujer se dedicaba a sus menesteres hogareños, sobre todo en época navideña con el horno preparado para amasar las deliciosas tortas almendradas, las toñas que forjan el sabor de este tiempo de ternura.

No se deja de otear por cualquier angulada el color gris plateado de las oliveras, el verde esmeralda de los frutales que la lluvia y la tormenta revientan al arrojar al suelo convirtiéndolo en alfombras; lo que viene sucediendo en estos años y con referencia a los inviernos duros con el descompuesto rostro de los labriegos que, entre otras cosas le temen al viento del poniente. Y sí que lo hemos visto en las zonas de Zafra camino de Cañada de la Leña, por los contornos de la Torre del Rico, donde se avista al fondo la torre del siglo XVI con funciones defensivas; en veredas que llegan a nuestra villa y dejan la tristeza del campesino que ve que su trabajo ha sido baldío, que su cosecha se ha trastocado en una debacle y que no solo tiene que luchar contra el lobo que se acerca de la sierra, sino contra las inclemencias del tiempo que es más voraz que aquel.

Que de estas cosas trágicas conocen los hombres de Fortuna dedicados a la agricultura roturando sus heredades, ejercitando su oficio en plantar la semilla, preparar la tierra de sus amores, escarbar y majincarla a la vez, ordeñar a sus cabras y poner en orden cada día sus terrenos en un trabajo constante por esperar una loable cosecha que en circunstancias normales celebrarán en una pitanza familiar. Aquellos hombres agricultores me contaron cuitas de todo tipo. José Rico Evaristo, El Correal, Paco Zárate y el tío Blas, como el Coleto cuya vida la hace en su querida Fortuna; han sido y son ejemplo de la dedicación a las labores virgilianas que se describen en las Bucólicas, desgranando la afabilidad de los personajes, pastores que recogen de los campos las delicias de sus esfuerzos. Pero no ha sido así en las vidas de estos sencillos personajes que tienen sus manos rotas de trajinar la tierra, van encorvados como los personajes de Zola avisados por las desatadas expresiones de la naturaleza que a veces se desboca e irrumpe en sus tierras.

Hombres que hace muchos años dejaron su garra y una herencia a sus hijos, malgastada por el oprobio del progreso que desgarra la ternura de los viejos oficios. Hombres que desde su nacimiento se lavaron con la sangre de sus tierras, fueron felices cuando, en la época de la siega cantaban y brindaban a la puesta del sol dejando sus carretas al costado del camino. Se levantaban mirando el cielo desde sus ventanas donde se oteaba la ermita del santo patrón, después preparaban los arreos de las bestias y acoplaban las vertederas al engranaje de las yuntas de bueyes. Y la mañana continuaba, el labrador cantaba al compás del roce de las pisadas de los animales, miraba a su alrededor y

estimaba que todo estaba bien, que su familia descansaba y la faena se desarrollaba en amigable compañía[5].

Alegoría de un paisaje identificador

Fortuna descansa sobre un espacio geográfico untado de sequedad donde alumbra la oquedad y habita el desangelado reptil, sin otro oficio que modular su camino en sinuosas rúbricas mitológicas. Desde zonas desgranadas se advierten estas láminas de tintas de bermellón, adustas y quebradas que dejan poblado el ánimo de sofoco. Antaño el hombre, campesino padecía lo suyo para dejar la soldada en la familia y cubrir sus básicas necesidades. Había vejez y silencio y el paisaje absorbía al espectador untándose con el sol empecinado en habitar el terruño. No podía ser de menor cuantía esa imagen de nuestra villa apretada, circuncidada por el vértigo de su apología. Nada de verdor afincado en huertos solapados, ni enjundia proverbial de resortes placenteros para el agricultor que, en su mismidad sueña con prados donde pacer sus ovejas o asomarse a sus frutales para soñar con una cosecha esperanzada. Todo en el concejo se hace segmento de sueños abortados por la tristeza de sus campos pegados a cuevas y ramblas donde apenas se nota, a lo lejos, la cañada menuda donde el pastor lleva unas cuantas ovejas.

Lo sabe muy bien el pastor Diego que habita en Zafra de Arriba y sostiene a su familia con lo poco que saca del aceite. Nada de beneficio en el trabajo agrícola, nada de milagros cuando tiembla la nube y se ven los frutos tirados por el suelo. Se consume el labriego de esta tierra cuando todo revienta y no recoge lo mínimo para la supervivencia. Ha luchado desde el principio para justificar su oficio de preparar sus barbechos, plantar los árboles y evitar que el bicho rasure sus hojas, que todo vaya bien y que su prole crezca, aunque puede suceder que por falta de agua la ilusión se contraiga en tristeza de hambre evocada por el poeta Sánchez Bautista. "Dejad, si quiera un árbol para el ave / y una brizna de yerba para el nido/". En todo caso cabe una visión fatalista, de grave anuencia que aparece cuando se dominan estos espacios, una vez pasado el pueblo con su torre dedicada a la Purísima y la ermita de

5 F. Saura Mira. Reportajes sobre el campesino de Molina de Segura en el Periódico Alcantarilla Siete Días en 2011, Se recogen datos en torno a las pedanías como Los Valientes, la Hurona y El Rellano." Pedanías de Campo de Molina de Segura. Edita Ayuntamiento de Molina. 1996.

San Roque, el santo patrón al que se le reza y espera su ayuda y más a san Isidro que sacan en procesión con dejes de que vaya bien el año. Y así y todo se desgasta el llanto ante la visión de los lomares blanquecinos, tumbas de los coleópteros que por la zona lunar siguen sin retorno allende los Baños, en dirección a Abanilla también troceada por estos laminares de irredentos.

Es incuestionable la ausencia del agua para el agricultor de esta zona amén de Santomera, Abanilla y Fortuna, que desde el año 2017 vienen delatando su problema a través de reuniones de las Comunidades de Regantes de la Zona IV del Trasvase Tajo-Segura, y el Sindicato central de Regantes del mismo Acueducto. De estas reuniones comprensivas de los tres Ayuntamientos citados existen documentos suficientes para agudizar el problema de la carencia de riego en el tramado de una geografía que por hoy no resuelve este problema. Pero es que, por lo que sabemos esto viene de antiguo. Es en el año 1973 en que el Ayuntamiento de Fortuna firma un acuerdo con NEASA (Nuevas Explotaciones de Agua, S.A), para recuperar agua de los pozos de la sierra de Sopalmo, acuífero Ascoy-Sopalmo en el término jumillano y regar tierras desecadas, pues para el traslado del agua de los pozos se construye una conducción con una extensión de 32 km., capaz de transportar 688 litros por segundo de los aforos realizados a los pozos Formentera- Mallorca y Menorca-Ibiza.

Un nuevo contrato con la misma entidad en 1974 proporciona un nuevo caudal de agua para regar una serie de pozos conocidos como Los Dones que concluye en el paraje de las Chinchillanas que conforma una Segunda Fase. En realidad la SAT 1668 "Fortuna" tiene el control total del caudal de los pozos Formentera I y II, Y Mallorca II, y parte del caudal de los pozos Ibiza-Menorca y los Dones. Lo otro sería la reducción constante del aguan a los agricultores y de sus derechos, hundiéndose en el lodazal de la carencia del agua que pueda levantar esta tierra reseca y milenaria de su estado actual. Es la angustia de nuestro sufrido agricultor siempre a la espera de remedios que resuelva su carestía en el agua de riego, pues a veces hay que desperdiciar zonas para conjugar el riego en otras[6].

6 Antonio Pérez García. "Agua para el agricultor" "La Voz de Fortuna" 2017. Serafín Alonso en su obra dibuja la identidad de la villa, los problemas de la agricultura y la ausencia de industrias en un periodo anterior a la democracia.

La actividad agrícola en el secano fuentealamero

Andrés Nieto Conesa
Cronista Oficial de Fuente Álamo de Murcia

Vamos a recordar inicialmente que estas tierras de Fuente Álamo se encuentran a una altitud de alrededor de 200 metros sobre el nivel del mar y va descendiendo esa altitud hasta el Mar Menor. No existen en el término cursos de agua permanente, y tan sólo encontramos las ramblas y torrentes, ramblizos y cañadas, que se llenan de agua cuando se suceden los episodios de gota fría, especialmente en otoño. Ese régimen de lluvias, con escasas precipitaciones y puntualmente de manera torrencial, hace especial la actividad agrícola en estos campos. El clima, el tipo de suelo y la forma de cultivar son los elementos esenciales de la agricultura. Los cultivos y la manera de tratar la tierra y prepararla, son particularmente específicos. La rambla del Albujón, que recoge el agua de la rambla de Cuevas, rambla de la Azohía y rambla de la Murta, entre las más destacables, desemboca en el Mar Menor y esos son los cauces secos de agua, ocasionalmente repletos por las lluvias y tormentas. Como señala el libro del Mapa agronómico nacional de 1942, con relación a este municipio: "*si no fuese por la vegetación arbórea que el labrador murciano creó con su trabajo, se trataría de un verdadero desierto*".

Continúa diciendo esta Memoria que ese arbolado junto a la siembra de cereal y con las numerosas huertas cultivadas, gracias a elevación del agua por diversos artefactos, hacen que el paisaje resulte de bello aspecto en su conjunto. La belleza del secano también existe. Las norias de sangre, los molinos de cangilones y los harineros, las esbeltas palmeras, los granados, los olivares, los campos relucientes con el dorado de las espigas del trigo, ponían un especial encanto en ese paisaje del pasado levantino murciano.

Un breve recuerdo del pasado remoto

Después del periodo de la dominación árabe, y una vez reconquistado el territorio murciano, comienza la repoblación de estas tierras, semidesérticas, con concesiones y donadíos y así, desde el siglo XIV en adelante, lugares como la extensa y fértil Dehesa de Campo Nubla (Villa Nobilis) y todo el valle delimitado entre las sierras del Algarrobo, los Gómez y los Victorias, Carrascoy, Cabezos de Tallante y Sierra de la Pinilla, se iría repoblando. Sus tierras continuarían cultivándose en las pequeñas huertas y algunos labrantíos de secano. Los romanos y los árabes explotaron estas tierras desde las "villae" y alquerías, junto a manantiales o en las cercanías de ramblas, para poder utilizar los escasos caudales de los cauces de agua permanente o desviar parte del agua torrencial para inundar determinadas zonas. Una de las características de la agricultura de secano es aprovechar los terrenos situados en cañadas y zonas hondas, aprovechando la orografía para que el arbolado recibiese el agua necesaria para aguantar hasta las próximas lluvias.

Comentaba el historiador Cascales que los romanos asentados en Cartagena ya se dieron cuenta de lo fértil y fructífera de esta tierra de la comarca, el campo espartario. Un territorio que daba trigo, aceite, vino, frutas y toda clase de legumbres. El historiador árabe Al-Edrisi hablaba de la rareza en la fertilidad de estas tierras, que por muy poco que lloviese maduraban los frutos de excelente calidad. Por supuesto que las inundaciones de este rincón levantino no son algo de la actualidad, sino que en todos los periodos históricos han existido y algunas de bastante intensidad y gravedad como en el siglo XV, por ejemplo. Los periodos secos extremos en los siglos XVI y XVII también estuvieron presentes. En 1592 se dejó de sembrar por no haber llovido desde octubre a marzo del siguiente año. En 1605 no llovió desde agosto hasta marzo de 1606. Estrada, en el siglo XVI, hablaba de los vinos de Fuente Álamo que se exportaban a Inglaterra, Holanda, Suecia, Alemania e Indias Occidentales.

El famoso Pozo Andreo en Las Palas, junto a la calzada romana que iba de Cartagena a Lorca, era punto de división entre los términos concejiles de Lorca y Murcia, y ese fue uno de los lugares de asentamiento en esas etapas históricas; muchas zonas situadas en El Mingrano, en El Estrecho, junto a la rambla del Albujón, o en la propia Villa junto a la Rambla del Fraile o la rambla de la Azohía, en El Escobar, en la vereda de Cuevas de Reyllo hacia Los Cánovas, en La Manchica, fueron residencia de labradores tanto en época romana como árabe; gente que cultivaban la tierra sir-

viendo a los propietarios nobles de la ciudad. Sembraban cereales, regaban hortalizas, producían vino y aceite y plantaban olivos y granados. Existen testimonios arqueológicos de la existencia de estas explotaciones agrarias en esas etapas de la historia por todo el término de Fuente Álamo; uno de los últimos asentamientos se ha descubierto en la margen izquierda de la rambla del Fraile, junto al poblado de Fuente Álamo, apareciendo restos de construcciones cercanas a la vivienda romana, probablemente dedicadas a almacenes y a molino harinero de mano y almazara.

Decía el historiador Hermosino que Fuente Álamo se fundó alrededor de la fuente que manaba en la rambla, donde abrevaban los ganados, allá alrededor de 1520, y *"el campo de que goza es tan dilatado, es a propósito para una numerosa población si el cielo la hubiera dotado de más agua"*. Jerónimo Hurtado señalaba, refiriéndose a estos campos *"...con menos agua cría el pan que otras tierras por la marea del mar, que ayuda"*.

Tierra ganadera y agrícola: un secano con ingenio

Fuente Álamo ha sido y es pueblo ganadero por excelencia, de ovino y porcino, ante todo, pero la actividad agraria no se ha quedado atrás. En realidad, ambas actividades van casi siempre bastante unidas. Las tierras son fértiles, sobre todo en la zona de Las Palas, Campo Nubla, Finca Linares, Almazara, Media Legua, Balsapintada, Pinilla o Campillos. Es conocido que el régimen de lluvias en esta zona no acompaña para que el rendimiento de la tierra haya sido óptimo, por ello el campesino se ha tenido que valer de su ingenio para inventar la forma de aprovechar al máximo el agua de lluvia, buscar agua en zonas subterráneas, desviarla de sus cauces y almacenarla o usarla para que regase parcelas cultivables en tiempos de lluvias torrenciales. En muchos lugares del término encontramos extensas superficies, en lomas con suelo de tipo pedregoso, que eran limpiadas de matorral y alisadas para que recogieran el agua de la lluvia, y de este modo, aprovechando la inclinación del terreno permitiese que se regasen zonas situadas más en hondo. El terreno de Fuente Álamo es menos fértil por estar en cotas más altas que el resto de la cuenca del Mar Menor, por tener menor profundidad de suelo fértil, y además por estar más lejano del mar.

La historia de la agricultura fuentealamera es una lucha constante contra la adversidad del clima y la aridez de la tierra. Los Concejos de Lorca, Cartagena y Murcia hacían donaciones y mercedes en diversas zonas, de unas 20 fanegas de tierra, para que viniesen a trabajarlas y

a vivir cerca de ellas. Los repobladores de los siglos XV y XVI comenzaron a roturar estas tierras baldías, a desbrozar, emparejar, construir pedrizas para aguantar los pequeños torrentes y ramblizos; construir acequias, partidores, aljibes, conducciones mediante canales de argamasa y piedra y pequeños acueductos para derivar el agua según su conveniencia y necesidad. Esta forma de cultivar ha dejado un patrimonio etnográfico, que poco a poco va desapareciendo, pero que hemos intentado conservar en el Museo etnológico de la Villa y en el Museo del Agua, para mostrar los útiles, herramientas y aperos, utilizados en relación con esta actividad agraria y las primitivas formas de cultivo.

En estos campos nos encontramos con aterrazamientos, calicantos de piedra caleña, sifones de piedra de tabaire tallada, vertientes de recogida y conducción de aguas de lluvia, pozos artesianos, norias y aceñas, que muestran el duro y trabajoso pasado agrícola de la zona y la inventiva del agricultor. Los elementos utilizados en el campo para las labores agrícolas son variados, como el carro de varas o el de saca (para la paja), la yunta de mulas o bueyes, el arado romano o garabato, las vertederas, el tablón con púas, reja de golondrinas, ubios, collarin, ramaleras o riendas, collarines, azadas, azadones, legones, rastrillos, segadoras rudimentarias, trillos de pedernal o de eslabones de hierro, hoces, horcas, guadañas, capazos de pleita, rastrillos, sacos, valeos para recoger aceituna, prensas de vino y almazaras de rulos, caracoleros o cachuleros, rulos para alisar las eras. Utensilios, que han sido utilizados para la poda de árboles, para cavar las viñas o hacer hoyos a mano para plantar almendros, olivos y algarrobos. Entonces no había tractores, no había maquinaria cómoda y

rápida como la actual; era un extenuante sacrificio el arar surco a surco o el segar con la hoz varias hectáreas de trigo o cebada.

La tierra fue explotada por los sucesivos pobladores de esta zona, marcando linderos entre propiedades, utilizando unidades de medida como la fanega castellana (6.708 m2), la tahúlla (1.118 m2) y el celemín (559 mts). Los registros de los escribanos de Fuente Álamo, desde el siglo XVI, o los protocolos de la Institución Notarial en esta Villa desde el siglo XIX, aportan buena muestra de lo que fue todo este mundo agrícola, a través de herencias, donaciones, particiones, compraventa, señalando en testamentos muchos objetos y elementos que tenían relación con esta actividad.

El agua, la piedra filosofal

Para la actividad agrícola, entre otras cosas esenciales, se encuentra el elemento agua, algo imprescindible. En un territorio de secano, el agua es elemento necesario para la vida y además necesario para subsistir. Por eso la lucha por tener el control del agua ha sido la constante desde el comienzo de los tiempos. Los poderosos señores terratenientes buscaban hacerse con el agua como si fuese oro. La Casa Girón, desde el siglo XVIII, intentó de todos los modos posibles el obtener la concesión de explotación del agua que afloraba en la Rambla del Fraile, para conducirla a fincas del Estrecho y Lobosillo, propiedad de los marqueses de Villa Antonia y los Condes de Heredia Spínola respectivamente. Se hicieron extensas conducciones y canalizaciones, en superficie y subterráneas, que llevaban el agua a bastantes kilómetros, para regar árboles, hortalizas, legumbres, etc. La Sociedad "Amistad y Lucro" de Balsapintada, la Sociedad "San Juan" de Lobosillo, Adolfo Ceño (Casa Grande de La Aljorra), intentaron explotar las aguas subterráneas del término de Fuente Álamo, realizando subastas de venta del agua y negociando con ella, a veces sin pagar nada de impuesto o canon al Ayuntamiento de Fuente Álamo. Fue una eterna lucha entre los señores del agua y los gobernantes municipales, reclamando tasas y anulando concesiones.

La Edad Media, la época de comienzos del siglo XVIII y los siguientes siglos hasta mediados del XX serían siendo idénticos en cuanto a tipos de cultivos, métodos y medios utilizados para ello. Continúa durante todo ese tiempo una agricultura de secano con labores aprendidas y transmitidas de padres a hijos, basadas en el fracaso y la penuria, con refranes y aforismos que hablaban de que en esta actividad los cálculos había que hacerlos en un cómputo total de cinco años, puesto que las inclemencias e irregula-

ridad de la naturaleza provocaba un año de buena cosecha, otro de sequía, otro con pedrisco, otro con heladas y así sucesivamente. Esa incertidumbre es lo que ha acompañado siempre al campesino, sabiendo lo que sembraba, plantaba y cultivaba, pero no lo que iba a recoger de producto.

Estábamos en un secano virgen, con explotación de unos pocos acuíferos, con una maquinaria rudimentaria y obsoleta, arados romanos y vertederas, sin tractores ni cosechadoras. Mano de obra barata, tracción animal y métodos ancestrales de cultivo aprendidos de abuelos y padres. La misma forma de plantar, sembrar, segar, escardar y recolectar desde los romanos. Ese era el panorama de Fuente Álamo.

El campesino ha inventado todo tipo de fórmulas para obtener agua, unas veces de modo natural como la recogida en el afloramiento de manantiales (El Mingrano, Rambla de los Vivancos, Rambla del Fraile, Fuente de la Pinilla, Fuente del Algarrobo). En otras ocasiones, como hicieron los romanos (con los pluvium) y los árabes (balsas o aljibes) , conduciendo las aguas de lluvia hacia estos depósitos construidos en el suelo, para después usarlas según necesidades (Balsapintada, Balsespin, El Estrecho, Pantaleo, Pinilla). Hicieron también pozos de hasta unos 20 mts de profundidad o más, a pico y pala, excavando hasta llegar al nivel freático. Se construyeron ruedas de madera para norias de sangre, movidas por animales, para subir el agua a la superficie y distribuirla por acequias a la zona de huerta. Se construyeron molinos de cangilones o arcaduces para elevar el agua usando la fuerza del viento y la vela (molino de la finca de Beltrán). La aceña era otro artilugio, con rueda metálica, movida por caballería, que servía para subir el agua a la superficie al igual que la noria con rueda de madera. La molineta americana movida por viento que generaba energía y alimentaba un motor mediante el que se sacaba agua, también estuvo presente en esta Villa (paraje La Molineta).

El milagro del secano del campo de Cartagena es, como decían los historiadores, que con una sola lluvia en otoño y otra en primavera, salían adelante los frutos y las cosechas de cereales. Hay un factor importante de esta zona para que el arbolado de secano se mantenga tanto tiempo con esa escasa lluvia, y es el grueso rocío que cae en las madrugadas, debido a la condensación por la cercanía del mar. Las hojas de los árboles amanecen mojadas como si hubiese llovido esa noche. Ese rocío, en un terreno adecuado de permeabilidad, con una técnica de roturación adecuada, permite que el árbol soporte periodos largos de sequía y engorden los frutos.

Como hemos comentado, el campesino ha sabido adaptarse a la escasez de agua de lluvia, mediante la búsqueda de agua en los veneros

subterráneos, haciendo pozos artesianos, que en los años 60 y siguientes fueron la salvación de esta población. En La Pinilla, Balsapintada, Corverica, Estrecho, Palas, Cánovas, etc, se hicieron prospecciones con éxito y la explosión del acuífero con un enorme chorro de agua saliendo a presión era todo un acontecimiento para aquellos campesinos sedientos. La sobreexplotación de los acuíferos ha obligado a realizar sondeos y perforaciones hasta más allá de los 500 mts de profundidad.

La táctica de hacer plantaciones del arbolado en la zona con tierra más productiva y fértil, más fácil para que reciba el agua de lluvia, cañadas y vaguadas o la utilización del aterrazamiento para hacer que el agua de lluvia sobrante de una parcela pase a regar la inferior y así sucesivamente, son otras técnicas de aprovechamiento del agua. El sistema de riego en estos campos ha sido el de inundación hasta que llegó la técnica de riego por goteo. El riego "a manta" o a pie, suponía la utilización de demasiada agua. A través de acequias de tierra o de obra, cortando la tierra para regar, se iba dirigiendo el agua a las parcelas deseadas, abriendo o cerrando "portillos" con la azada, el azadón o el legón. Para extraer el agua del subsuelo se utilizaron también motores de gas pobre, eléctricos y de gasolina. En los años 40, en Fuente Álamo había unos 9 pozos artesianos, con caudales que iban desde medio a 15 litros /segundo. Había más pozos, pero eran ilegales y no estaban contabilizados.

Actualmente se utiliza el riego automatizado con cabezales de riego, motobombas, electrobombas, y tuberías de PVC y polietileno en las que se insertan los goteros para regar arbolado y cultivos herbáceos. Esto no tiene nada que ver con ese tipo de regadío ancestral, en que

los jornaleros tenían que andar descalzos y meter los pies en el barro para conducir el agua, recreciendo las "parás" cuando el agua intentaba romper esos muros de tierra.

La lluvia en esta zona es escasa, 240-250 mm, hay sequía en invierno y verano, llueve más alrededor de noviembre y algo menos alrededor de marzo. La evaporación es alta, el suelo es estepario, alternando tierras coloradas con otras calizas de color blanco. En cuanto a vegetación antes eran frecuentes la encina, el acebuche, el pino carrasco, romero, tomillo y albardín, en lomas y monte bajo. La albaida, el cambrón (topónimo de lugar Los Cambroneros), la corregüela, matapollo (topónimo de lugar Matapollar), y en la llanura, cerriche, uña de gato, piteras (desaparecidas) barrilla, hinojo, esparto, cardo, margal (topónimo de lugar Margajón, Margallón). Antes de las fumigaciones contra las malas hierbas de forma sistemática, se encontraban la verdolaga, la grama, cerrajones, amapolas, vinagrillos, collejones, cebadilla, etc.

Los suelos influyen por supuesto en la variedad de cultivos y en la fertilidad de los mismos. En el territorio de Fuente Álamo, hay diversidad de suelos, desde las lomas calcáreas con bastante pobreza en materia orgánica, hasta otras zonas en el valle de Campo Nubla, de tipo arcilloso limoso, más fértil. Otros terrenos también son arcillosos, pero en menor consistencia, del tipo arenoso, en los que el cultivo de la vid y del almendro de secano son más rentables.

¿Latifundios o minifundios?

Era lógico que se tenía que producir un avance, pues la necesidad estaba ahí. No se podía seguir cultivando como los iberos y romanos, ni se debía seguir siendo un agricultor analfabeto. La colectividad, la cooperación, la ayuda estatal, los créditos al desarrollo, la mejora de las tierras, la producción más rentable, harían que el nuevo futuro de la agricultura de estos campos vislumbrase un cierto nivel de perfeccionamiento.

De todos modos, quedaba mucho para que esa innovación se hiciese realidad en estas tierras. La Segunda República, desde 1931, hizo intentos para lograr una reestructuración de la agricultura, pero fracasó. Las Colonias agrícolas, un proyecto iniciado en el último tercio del siglo XIX para que los jornaleros pasaran a poseer una parcela de terreno y la cultivaran, no sirvieron para mucho, aunque se establecieron colonias agrícolas en Villa Antonia del Estrecho y en Corverica. La pretendida y soñada reforma agraria republicana no dio los frutos esperados; lide-

rada por el Ministerio de Agricultura, y dirigida por un fuentealamero que llegó a ser nombrado Director General de la Reforma Agraria. Se trataba de Dionisio Terrer Fernández, hijo del ilustre Notario de la Villa de Fuente Álamo, Dionisio Terrer y Perier. Se expropiaron terrenos que estaban incultos, sobre todo latifundios andaluces, pero llegó la guerra civil de 1936 y los Sindicatos de la Tierra (UGT, CNT), se apropiaron de fincas de nobles y terratenientes (Corverica, Villa Antonia, Las Suertes, Casablanca, Casa Grande del Campillo, entre otras) y las administraron durante ese periodo de la Guerra Civil, logrando que las pérdidas fuesen elevadas y fueran abocadas a la ruina.

En Fuente Álamo, el tema de los caciques ha sido una institución muy criticada y odiada casi hasta la actualidad. Terratenientes, comerciantes, grandes propietarios, practicaban en siglos pasados un cierto modo de esclavitud con los obreros (al uso de la época), pagando poco jornal y dando trabajo según capricho del dueño. Además, practicaban la usura, como prestamistas a pequeños agricultores, que al final no podían pagar el capital y los elevados intereses, quedándose aquellos con sus viviendas y tierras, engordando de este modo su amplio patrimonio. Es también un poco de leyenda negra, donde no todo lo que se dice es verdad, pues esos mismos caciques salvaron del hambre a cientos de jornaleros y sus familias.

La propiedad de la tierra en Fuente Álamo era del tipo latifundista. Unos pocos propietarios poseían gran cantidad de tierras. Los Casanova (marqueses de Galtero), los Jiménez, los Pérez, los Guerrero, los Pedreño, los Pagán, los García, los Pérez-Guillermo, los Díaz-Manresa, los Casanova, entre otros, se reparten la propiedad de la tierra, con grandes y extensas fincas a lo largo y ancho del término. Tienen dentro de la finca las casonas de labor, muy amplias, con la casa principal y los anexos con cuadras, almazara, lagar, pajera, patios, cocheras para carruajes de todo tipo, palomar, etc. En esas viviendas hay algunas edificaciones en las que residen los colonos que trabajan en la finca y sus familias, o bien para las criadas o para los mozos de mulas.

Desde mediados del siglo XX, con los préstamos y ayudas sociales del franquismo, las Cooperativas y Hermandades, los pequeños agricultores pudieron conservas sus tierras de pocas hectáreas, y dedicarse a su cultivo, manteniéndolas gracias al apoyo familiar. Una vez llegado el trasvase, la situación vuelve a cambiar y la mayor rentabilidad la obtienen las empresas (muchas extranjeras, inglesas o belgas), que se dedican a alquilar muchas tierras y pagar un canon por ello. Lang

mead, Agromediterránea, Agrimur, Murciana de vegetales, Sabas, Esparza, melones El Abuelo, etc.

El tipo de cultivos

El predominio, entre los arbóreos, es el almendro, y también el olivo y el algarrobo; el granado queda como testimonial. La viña, en siglos pasados, fue abundante, pero actualmente solo quedan pequeñas parcelas para consumo local. En cada casa de campo de propietarios medianos y grandes, existía un lagar con el "pisaor", la prensa y la zona de tinajas para almacenar el mosto.

Antiguamente se cultivaba la barrilla, una planta salada, de la que se obtenían sosa para fabricar pólvora Entre los cereales estaba sobre todo la cebada, y menos el trigo y la avena. La alfalfa era uno de los cultivos de regadío más abundantes. Los melones (melón de año) y sandías (melón de agua), el tomate y el pimiento.

Actualmente la agricultura intensiva permite cultivar grandes extensiones de lechuga, brócoli, melón, coliflor, patata, y en invernadero el pepino, pimiento, tomate, etc. Se obtienen varias cosechas al año en una misma parcela, gracias a la extraordinaria maquinaria utilizada, el estercolado y abonado, los insecticidas y plaguicidas.

La fiesta y la agricultura

La vida en el campo gira alrededor de la actividad agrícola. La siembra de cereales, si hay lluvia abundante en otoño; la recogida de la aceituna en diciembre y enero, la labranza de los rastrojos por San Juan, la plantación de arbolado aprovechando el terreno con humedad suficiente, la poda de los árboles en invierno, la siembra de guisantes y habas, la plantación de melones o pimientos, la siega de la cebada o el trigo en junio, la recolecta de la almendra en julio, de la algarroba en agosto. Los ciclos vegetativos y los descansos necesarios y adecuados al clima, se respetan por el campesino de modo exacto. Las fiestas populares acompañan a este calendario agrícola, desde tiempos inmemoriales. En Fuente Álamo se celebraba la Feria de ganados, sobre todo caballar, asnal y mular, con numerosos tratos, en la Rambla del Fraile, desde 1870, en el mes de agosto, coincidiendo con la festividad patronal de san Agustín. Desde 1920 se celebraría en los primeros días de junio, y era un acontecimiento excepcional al que se acercaban numerosos marchantes y tratantes.

Casi todas las fiestas patronales del término fuentealamero coinciden al final de la recogida de las cosechas: 24 de junio, San Juan, en El Escobar; 29 de junio, San Pedro, en Las Palas; 25 de julio, Santiago Apóstol, en Balsapintada; 28 de agosto, San Agustín, en Fuente Álamo; 8 de septiembre, Virgen de la Luz, en La Pinilla y Almagros; 4 octubre, San Francisco, en Los Cánovas; 7 de octubre, Virgen del Rosario, en Cuevas de Reyllo. Vemos que en esas fechas ya estaba acabada la siega y recolectado el trigo o la cebada; recogida la almendra y la garrofa; es el tiempo de calor, no se planta arbolado todavía, no es tiempo de poda, es temporada de baños, descanso y veraneo. Ya llegará el otoño y comenzarán las lluvias y las faenas agrícolas de nuevo. A pesar de que en el campo no se descansa nunca, ni en verano ni en invierno, ni de día ni de noche, pero hay periodos de mayor descanso. Desde muy antiguo, en la época romana, se celebraban las fiestas en honor de Ceres, diosa de la agricultura y de las cosechas. En Campo Nubla fue hallada por un labrador una pequeña figura en bronce de una diosa, probablemente representando a Ceres.

La incertidumbre económica del agricultor. Instituciones de ayuda

El campo ha sido siempre el hermano cojo de la economía. La imprevisibilidad de las cosechas era un factor de inestabilidad importante para la economía rural. El estar pendiente del tiempo, las plagas y enfermedades, los pedriscos, heladas, tormentas y huracanes, que daban al traste en unos minutos con meses de trabajo intenso. Esa actividad al exterior, con frio o calor y de sol a sol, hacían ardua la tarea del campesino. Siempre se andaba pidiendo socorro a los Ayuntamientos, Diputaciones y Ministerios. Malos años de sequía o de plaga de langosta, que en otros tiempos se intentaban paliar con conjuras mediante saludadores que iban por los campos ayudándose con rezos y sortilegios. Se crearon los Pósitos de Labradores o casas Paneras, de los que hubo uno en Fuente Álamo desde el siglo XVIII, con el fin de prestar dinero o semilla a los agricultores, devolviendo estos el principal recibido más los intereses correspondientes, por la época de San Juan, una vez segada la cosecha y recogido el grano. Ese Pósito de Labradores fue una importante institución solidaria y social de esta Villa y a pesar de no ser su poder económico muy importante sirvió de paliativo en muchas épocas de escasez.

El agricultor no sólo luchaba contra el clima y sus inclemencias, sino contra los ganaderos que traían sus rebaños a herbajar a estos campos e invadían sembrados y destrozaban arbolado. Esto ocasionaba numerosos enfrentamientos y litigios. Desde finales del siglo XIX el campo no absorbe toda la mano de obra y el paro se vuelve insoportable, con huelgas y manifestaciones de obreros y jornaleros frente a la sede del Ayuntamiento. En actas capitulares del Ayuntamiento se lee la concesión de ayuda a determinados obreros que no pueden aguantar más, con hijos pequeños, y lo mismo se les proporcionaba leche en bote que una cabra para que la tuviesen en casa y poder alimentar a los lactantes pequeños. Era un auténtico drama esta situación de precariedad laboral, pero también afectaba a los pequeños y medianos propietarios que veían que sus tierras no producían renta alguna. Era lógica la respuesta a esta escasez, como fue la emigración. Los vecinos de los caseríos, pedanías, casas aisladas del campo, lo abandonaron, dejando allí sus aperos, sus averíos, sus animales y su espíritu luchador, vencidos por el desánimo. En Fuente Álamo hubo en los dos primeros tercios del siglo XX, una numerosa migración hacia Alemania, Francia, Cataluña, Valencia o Cartagena. Temporeros de la vendimia acudían cada septiembre a la campiña francesa a vendimiar.

Sembrar y no recoger es bastante duro de soportar. Eso es lo que le ocurre al campesino muchísimas veces, porque su dinero y su patrimonio están a la intemperie, y depende la cosecha de los caprichos de la naturaleza (pedrisco, helada, plagas, sequía, viento). Hacer una inversión en semillas y plantones, maquinaria, aperos, agua, abonos, para pasados varios meses, si todo ha ido a la perfección, recoger los frutos. Una lotería es eso. Y así ocurre frecuentemente, o bien esas plagas o bien unos precios irrisorios de los productos hacen que el agricultor sufra pérdidas importantes. Eso es muy difícil de aguantar, especialmente si son varios años seguidos.

Por eso tenía que acudir a pedir prestado, dinero o abonos y semillas. Y lo pedía a propietarios que practicaban una usura desmedida, o a las instituciones de protección social, como Pósitos de Labradores, Hermandad de Labradores, Cooperativas privadas, Cajas de ahorros, Fundaciones, Agencias estatales (IN Colonización, IRYDA, IN Previsión, Sindicatos agrícolas, etc.). De todo este tipo de instituciones ha habido en Fuente Álamo, y han servido de gran ayuda para salvar al agricultor de la quema y el desastre. Algunos no lograron escapar al sistema y fueron a la ruina, abandonando sus tierras. Cambiaron la agricultura por la minería, la industria, el sector servicios, el funcionariado, etc. Esto fue el motivo de

que Fuente Álamo mantuviese una población constante de unos 9000-10000 vecinos hasta prácticamente los años 90 del siglo XX. En el siglo XXI ocurriría, al contrario, la agricultura creció y se necesitaba mano de obra por lo que hubo una llegada importante de magrebíes, ecuatorianos, rumanos, y otras muchas nacionalidades, para trabajar el campo.

El fomento del Crédito agrícola fue uno de los principios inspiradores del régimen franquista. Anteriormente cada uno de los agricultores utilizaba sus propios recursos, o acudía a los prestamistas usureros. A través del Instituto de Colonización se realizaron numerosas obras de transformación. Gracias a la Obra Sindical de Colonización se realizaron numerosas transformaciones de terrenos, regadíos, instalaciones de almazaras y molinos maquileros, establos, electrificación de zonas rurales, extracción de aguas subterráneas. Se obtenían créditos agrícolas sin intereses o al interés de un 3%, y esto era una ayuda inestimable para el campo.

La vida agrícola cambió en la posguerra, en los años 50 y 60 del siglo XX. Y este cambio se debió a los planes de desarrollo y de fomento rural, planes de regadío de la época franquista, construcción de presas, planeamiento y construcción del trasvase Tajo-Segura, modernización de la maquinaria agrícola, uso de abonos y fitosanitarios, así como mejora de las prestaciones sociales del régimen agrario. La actitud del agricultor ahora era diferente, pudiendo adquirir abonos, semillas, maquinaria agrícola, mediante préstamos.

En este municipio jugaron un papel trascendental en el cambio de la agricultura tradicional, cuatro Instituciones: Por un lado, el llamado **Pó-**

sito de Labradores, una entidad que servía como prestatario de dinero o grano para que los agricultores menos pudientes pudiesen sembrar y tener pan, devolviendo ellos lo prestado más una cierta cantidad (en dinero o grano) como intereses, en el mes de junio, por el día de san Juan. En la mayoría de cartas de deuda hechas ante escribano en el siglo XVI, se refleja el compromiso de devolver ese dinero o préstamo por el día de San Juan, es decir una vez recolectada y vendida la cosecha de cereales.

La **Hermandad de Labradores**, fundada en agosto de 1941 y con implantación definitiva y acta de constitución de la misma en diciembre de 1943, fue otra de las instituciones que cambió la vida de los agricultores de este municipio. Hace años publiqué un libro sobre esta institución y su papel en el cambio de la agricultura tradicional. Mediante cursos de formación, de uso de maquinaria, uso de insecticidas, reparto de abonos, ayudó a mejorar el sacrificado esfuerzo del campesino.

En la memoria de la Hermandad en 1955, se recoge los cupos de siembra de trigo, con 902 hectáreas sembradas de secano y 102 de regadío, No se repartieron cupos pues apenas hubo cosecha, el año fue muy malo, y se repartieron 14.000 kgs de azufre. La hermandad poseía un almacén para abonos y almacenamiento de cupos de los mismos cuando el almacén del Servicio Nacional del Trigo estaba cerrado. En 1955 Repartieron 14.000 Kgs de azufre, 15.000 de Nitrato de Chile, 12.000 de amoniaco, 16.000 de superfosfato del 16 y del 18, 8.000 Kgs de abono compuesto y 100 Kgs de sulfato de cobre, y además adquirieron dos máquinas sulfatadoras y 10 azufradoras.

Las Cooperativas eran organismos privados creados por voluntad de sus afiliados, para proporcionar lo necesario para el cultivo a los agricultores y para almacenar, transformar y distribuir los productos agrícolas en el mercado. Estas Cooperativas eran distintas a las Hermandades de Labradores y Ganaderos, con funciones de carácter público y defensoras de los intereses de los agricultores y ganaderos, a las que le correspondía impulsar la creación de cooperativas y vigilar el buen desarrollo de las actuaciones de estas. En 1956, en una asamblea plenaria se constituyó la **Cooperativa del campo "San Agustín".** Se redactaron los estatutos y a final de 1956 estaban en el Ministerio de Trabajo, pendientes de su inscripción legal. Los fines primordiales de esta entidad eran los relacionados con las cosas agrícolas: productos (compra y venta), abonos, insecticidas y maquinarias.

La producción de cereales en el término, a mediados de los años 50 del pasado siglo, era de 150.000 kgs de trigo a 5 ptas el Kg; ; 700.000 kgs de

cebada, 400.000 Kgs de avena, 10.000 kgs de maíz, 80.000 Kgs de almendras (se helaron ese año) a 18 ptas el Kg, 50.000 Kgs de higos a 3 ptas el Kg, 150.000 Kgs de garrofa a 2,25 ptas el Kg; 5.000 kgs de habas a 6 ptas el Kg; 6.000 Kgs de guisantes a 7 ptas. el Kg. El jornal diario de los peones agrícolas era de 40 ptas., pero faltaba mano de obra debido a que la industrialización de la zona de Cartagena había absorbido mucha mano de obra, pero a veces en faenas como la siega, y debido a falta de trabajadores, se había pagado a 100 ptas. el jornal. El jornal del trabajador fijo y eventual era de 15 ptas. y la comida. EL jornal de trabajadores empleados en determinadas faenas era: en la siega, 50 ptas.; en la trilla,42 ptas.; en la siembra, 35 ptas. al día. Los pastores cobraban 11 ptas. al día y la comida.

En 1930 surgiría otro tipo de asociacionismo, el de la Federación de Trabajadores de la Tierra, creándose agrupaciones locales en casi todas las Diputaciones del municipio: Pinilla, Palas, Escobar, Campillo, Almagros, Balsapintada. Estas agrupaciones dependientes de centrales sindicales como UGT o CNT, desaparecieron tras la guerra civil, durante la que tuvieron un importante papel en la incautación de fincas y de sociedades de aguas.

Las Cooperativas surgieron para unir el esfuerzo colectivo de los agricultores y para defender sus intereses, colocar los productos en el mercado, obtener mejores precios. La Cooperativa del campo San Agustín fue una de estas asociaciones que trabajó por la mejora agrícola, y que fue el germen de **la Caja Rural de san Agustín** (actual Caja Rural Regional). La Caja Rural surgió con una oficina principal en Fuente álamo, y hoy se ha expandido a otros municipios y en el de Fuente Álamo se encuentra presente en todas sus Diputaciones. Esta es una entidad que trabaja para ayudar al agricultor, entre otros sectores, para que pueda hacer frente a la mejora de maquinaria e instalaciones y de la calidad de vida.

Los cultivos más frecuentes en Fuente Álamo eran los cereales (cebada, trigo y avena), pimientos de bola para pimentón, los tomates y el algodón. Las mujeres trabajaban en muchos de estas actividades, y en el almacén de selección y envasado. La mujer y los niños han sido ayuda importantísima para el agricultor pequeño y mediano, pues han participado en tareas de recolección de almendra, algarroba, aceituna, pimientos, y en las tareas de transformación, envasado de habas, guisantes, etc. Era una mano de obra relativamente barata y sacrificada, además de intensa.

Era necesario que el campo cambiase, que hubiese una seguridad para no pasar hambre. Así comenzarían a aparecer los seguros agrarios que protegían al agricultor de calamidades como el pedrisco, inunda-

ciones, heladas, etc, y los almacenes-graneros para préstamos de semillas, y también los subsidios de vejez, pensiones de viudedad y orfandad, que aliviarían la pesada carga de esta actividad profesional. En 1951 se censaron en el término, 135 arrendatarios, 258 aparceros, 701 propietarios directos y 627 trabajadores asalariados. Había unos 2000 arados, una trilladora y 124 motores para riego. Jesús María Rotaeche tenía 100 Has de secano y 3 de regadío, en Villa Antonia del Estrecho; José Julián de Casanova, tenía 1462 Has de secano y 23 de regadío, en Corverica. En los años 60 comienza la mecanización del campo. La Hermandad de Labradores tenía dos servicios en marcha. La Cooperativa San Agustín y la Sección de crédito agrícola. El servicio nacional de crédito agrícola concedía préstamos a los agricultores de esta Villa. En marzo de 1960 concedió 800.000 ptas.

Las norias de sangre se convirtieron en motores, y en 1960 había 86 motobombas, 4 motores de gasolina, 33 de gasoil y 8 de gas pobre, y además las norias que todavía estaban en funcionamiento. Los acuíferos bajaban de nivel y además se secaban por los periodos de intensa sequía.

Los protagonistas

Había tres clases de agricultores en esta zona, el propietario, el labrador y el jornalero u obrero del campo. A veces se reunían dos o tres categorías en la misma persona. Los propietarios llevan sus fincas, bien directamente o por medio de aparceros, administradores, encargados o mayorales, que se encargan de coordinar la explotación, comprar semillas y abonos, controlar los obreros y labradores. Pero muchos labradores se llevaban casi todos los beneficios de la finca y al final incluso se quedaban con ella en propiedad. Los labradores son los que llevan directamente la finca, bien como propietarios, arrendadores o aparceros. Estos tienen una o dos yuntas de mulas o bueyes, y viven en la casa de campo, junto a las tierras, normalmente.

Los labradores son los que cultivan directamente la tierra. La superficie útil del termino era de 26.576 Has. El número de parcelas era de 11.177, el número de propietarios de 3.612, y la superficie media por propietario era de 7,36 Has. La forma de llevar la tierra era directamente por los grandes propietarios con ayuda de un administrador, y los pequeños propietarios auxiliados por la familia. El tipo de contrato para llevar las tierras era de tres tipos: a rento, a terraje y a medias (aparcería pura). En el rento, el labrador paga al dueño una cantidad mensual,

anual o bianual. A terraje, aparcería parcial, el labrador entrega al propietario una parte de las cosechas. Este contrato era muy frecuente en estos campos y la entrega era variable, podía ser una parte de cinco, o de cuatro, o de tres, casi siempre entre un 18% y un 33% de la cosecha. La aparcería a medias era uno de los contratos más extendidos en la zona. El propietario pone el capital de explotación y la tierra, y el colono pone su trabajo, los aperos de labranza. Después el propietario y el colono repartían a partes iguales las cosechas obtenidas. En la actualidad la recolección de muchos productos como algarroba, aceituna o almendra se hace a medias, el agricultor cultiva y el recolector pone su trabajo y obtiene la mitad de la cosecha para él. Muchas empresas multinacionales o nacionales de la agricultura que no poseen suficiente tierra para cultivo, alquilan ahora tierras a propietarios y les pagan una renta anual determinada por tahúlla o fanega, realizando contratos de arrendamiento por cinco o más años.

El Trasvase y la nueva forma de explotación de la tierra

Tantas veces y durante tanto tiempo que se fueron haciendo ilusiones los agricultores de estos campos, porque prometían traer agua, y eso era como traer pan y vida. En el siglo XVIII, los proyectos de riego del campo de Cartagena desde los ríos Castril y Guardal; en la segunda República, y finalmente el proyecto cumbre del Trasvase Tajo Segura, que se hizo realidad en la zona regable de la margen izquierda del canal, y por fin la estación elevadora de Fuente Álamo, poniendo en regadío un considerable número de hectáreas.

Ha cambiado la maquinaria, el tipo de cultivo, la forma de cultivar y recolectar. Enormes tractores con aperos gigantescos que preparan la tierra o ponen plástico y siembran en pocas horas, lo que antes costaba semanas para la misma tarea. Han aparecido nuevos cultivos intensivos de brocoli, lechuga, alcachofa, melón, sandía, pepino, calabaza, etc, y nuevas formas de recolectar la almendra y la aceituna. Ha cambiado la estructura de la tierra y el reparto de la misma, pues grandes empresas extranjeras y locales se dedican a cultivar grandes extensiones de terreno en propiedad o alquiler.

Según Espejo Marín, en un estudio sobre la propiedad, uso y explotación de la tierra en Fuente Álamo de Murcia, en 1985 las hectáreas dedicadas a cultivos herbáceos eran 13.667, y a cultivos arbóreos, 5.427 Has, o sea unas 19000 Has, y la no cultivada era de unas 7.100 Has.

Siendo la superficie total del término de 27.274 Has. Sin embargo, unos años antes, en 1978, los cultivos herbáceos eran de poco más de 6000 Has y los arbóreos de algo más de 13.000 Has. En menos de una década se ha invertido el tipo de cultivo de arbóreo en herbáceo. La sequía, el bajo rendimiento del arbolado de secano, la llegada del Trasvase y el mayor uso de los pozos subterráneos, hizo que se abandonara el cultivo de arbolado y se dejasen secar, arrancando almendros y olivos, para dar paso a lechuga, melón, coliflor, brócoli, etc.

En 1985, siguiendo a este mismo autor, la Cámara Agraria señalaba que el secano en Fuente Álamo era el 93,5 %. Una gran superficie desaprovechada por falta de agua. Cereales, leguminosas, almendro, viñedo, olivo y algarrobo. Casi 10000 has de almendro había en 1978, y tan solo 4,300 has en 1985. EL olivar pasó de 1.129 Has a 105 Has. El algarrobo bajó de 1.100 has a la mitad. Así el 50% de propietarios poseen entre 5 y 50 Has, y solo un 3,5% entre 50 y 300 Has.

A partir de los años 90 cambia radicalmente el sistema de explotación de la tierra, tanto en el aspecto de la propiedad como de la maquinaria, obreros, etc. Cultivos intensivos, regadío de agua de desaladora y Trasvase, mezclada con residuales y agua de pozo. Almacenes de selección y envasado que dan empleo a muchísimos trabajadores (por ejemplo, La Forja, en Balsapintada). Grandes tractores y aperos que realizan tareas de labranza y recolección en corto espacio de tiempo. Sistema de riego por goteo, con pantano, electrobomba, ordenador de riego, etc. Grandes camiones frigoríficos que cargan la mercancía en el propio bancal y la transportan directamente a los mercados internacionales. Es otro mundo distinto, una agricultura de mayor tecnología, precisión y rendimiento. De todos modos, el sufrimiento a pie de tierra continúa igual que desde hace siglos, a pesar de ayudas estatales y europeas, y de los seguros agrarios. La tierra para el que la trabaja.

La agricultura, motor del Valle del Guadalentín. El importante papel de las cooperativas

Francisco Gómez Pérez
Cronista Oficial de La Hoya.

Corría el año 1986 cuando, un grupo de atrevidos y valientes agricultores de La Hoya (Lorca), cansados de trabajar siempre en los mismos cultivos agrícolas (pimiento de bola, cereales y algodón, fundamentalmente), vieron el cielo abierto cuando les ofrecieron la oportunidad, desde Escocia, de dedicarse al cultivo de un nuevo producto, por estas tierras desconocido en esos momentos, como era el brócoli. La Región de Murcia, el Valle del Guadalentín, en concreto y particularmente en La Hoya, se reunían todos los requisitos climatológicos para producir esa hortaliza, algo que no tenían los escoceses por el clima tan húmedo que se registra en esa parte del continente europeo. Pretendían comercializar este producto durante todo el año, cuando allí solamente lo podían hacer en una fecha determinada.

Juan José Montes Sánchez, fue uno de los primeros agricultores de la comarca del Guadalentín que dijo sí a la propuesta y se lanzó a la aventura, que podría haber salido mal, pero que más de 30 años después, ahí están los resultados con las cooperativas y empresas que se dedican de lleno a la comercialización de este producto. Montes recuerda que ese primer año de 1986, pudo cultivar 80 hectáreas de terreno de brócoli, con una producción por hectárea de 14.000 kilos y un resultado final de 1.120.000 kilos anuales. Fueron los inicios de lo que actualmente es la Sociedad Cooperativa La Hoya de Lorca, cuyo administrador único sigue siendo Juan José Montes Sánchez. Dicha sociedad se fundó en el año 1988, siendo precisamente Escocia, el principal país de destino del citado producto, aunque, poco después, al brócoli se unió la lechuga y la exportación llegó a alcanzar también la ciudad de Hamburgo en Alemania. A partir de 1991 fue creciendo la exportación y extendiéndose el territorio destinado a la misma, como Reino Unido, Dinamarca y Sue-

cia. Al brócoli se sumó después la sandía, llegando a conseguir trabajo en 350 hectáreas de brócoli y 120 de sandía que, traducido a kilogramos, hacen más de 10 millones de kilos anuales solo de esta cooperativa.

La Sociedad Cooperativa La Hoya de Lorca y la Cooperativa Agraria Sagrado Corazón de Jesús, de la misma pedanía lorquina, fueron las primeras en ponerse en movimiento para generar riqueza en el Valle del Guadalentín, exportando sus productos hasta diferentes puntos del continente europeo, sobre todo.

El sector primario sigue siendo el principal motor de la economía en La Hoya, una pedanía lorquina que actualmente cuenta con algo más de 4.000 habitantes. Además de las explotaciones de carácter familiar, existen seis empresas que se dedican a lo largo de todo el año a la plantación, comercialización y exportación de productos hortofrutícolas dando trabajo a varios miles de personas, muchas de ellas, de fuera de la población.

Podríamos reproducir aquí la actividad agrícola que generan todas y cada una de las empresas y cooperativas que hay en la comarca, pero nos fijaremos en una de las más veteranas que, a la par de la Sociedad Cooperativa La Hoya de Lorca, apostó desde un primer momento por la unión entre los agricultores para salvar el futuro.

La cooperativa agraria Sagrado Corazón de Jesús (SACOJE), cumplió en 2018 sus primeros 30 años de existencia, trabajando todos ellos en el cultivo, producción, comercialización y distribución por España y el extranjero de productos hortofrutícolas. Fue una de las primeras cooperativas que se pusieron en marcha en la comarca del Guadalentín. Destaca su especialización en productos ecológicos desde el año 1998, algo que se impone cada día más. Ha adoptado el firme compromiso de suministrar productos de calidad, con garantías sanitarias y siempre en concordancia con la legislación vigente.

SACOJE representa la suma de tres décadas liderando el cultivo de productos hortofrutícolas artesanos, dando como resultado una cooperativa agrícola exigente que garantiza al más alto nivel de comercialización y distribución a nivel internacional. Se encuentra inmersa en un proceso de mejora continuo que le ha llevado a obtener las certificaciones de los más exigentes protocolos. Nació en el año 1988, tras la unión de 22 socios-agricultores que vieron la necesidad de aunar sus esfuerzos para comercializar los productos que cultivaban en las condiciones más óptimas y rentables, tanto para ellos, como para sus clientes repartidos por diferentes países del continente europeo lle-

gando a alcanzar un volumen de facturación en el año 2017 de 53 millones de euros. Sus principales clientes se encuentran en Reino Unido, Países Nórdicos y Alemania y en menor medida sirven sus productos al mercado nacional.

Actualmente SACOJE, está integrada por 18 socios que cultivan alrededor de 2.200 hectáreas de terreno, de las cuales unas 2.000 se encuentran situadas en el Valle del Guadalentín y el resto en zonas de mayor altitud. Unas 300 hectáreas se destinan al cultivo ecológico. SACOJE es también una gran familia en la que sus componentes saben que el buen funcionamiento de la empresa les beneficia a todos. En cuanto a personal contratado la cifra se eleva hasta las 450 personas de media, a las que hay que añadir otros 500 trabajadores, aproximadamente, contratados por los 18 socios que forman parte de la cooperativa. Una de las misiones principales por las que nació SACOJE fue la de establecer vínculos y coordinación entre las posibilidades de producción de sus socios y las necesidades comerciales de los clientes, poniendo la organización y recursos necesarios para satisfacer las expectativas de éstos, proporcionándoles servicios y productos de máxima calidad y respetuosos con el medio ambiente. SACOJE cuenta con instalaciones de semillero propio donde se produce el 80% de la planta necesaria para los cultivos que la cooperativa lleva a cabo. La siembra se realiza de forma automática en bandejas de polietileno. El sustrato se constituye a base de mezclas de turba y perlita o vermiculita. Uno de los productos estrella sigue siendo el Bimi, una mezcla entre el brócoli y una variedad de col oriental.

Otras empresas y cooperativas, aparte de las anteriormente expuestas, son: Hoyamar, Coalor, Agrícola El Niño del Campo y Hortalizas San Luis, Sociedad Cooperativa. Otras dos empresas, Agrícola Santa Eulalia, de los hermanos Francisco y Juan Mula Alcaraz, junto a DEILOR, cuentan con socios que tienen sus raíces en La Hoya, aunque se encuentran ubicadas físicamente dentro del término municipal de Totana, concretamente en Lébor.

Los productos que cultivan y comercializan dichas empresas son, sobre todo, brócoli, lechuga, sandía, melón, coles y aceite, productos todos ellos, muy apreciados en los mercados europeos. Últimamente se han incorporado los productos ecológicos que van ganando adeptos. El papel de las empresas en la generación de riqueza, es incuestionable sin duda alguna. De hecho, cuando los precios de los productos hortofrutícolas caen en los mercados, se aprecia una contención del gasto en las

familias que afecta a otros sectores de los que también viven un buen número de personas.

La actividad agrícola en la pedanía de La Hoya, constituye una de sus principales fuentes de riqueza. El sector agrícola siempre sobrevive a las crisis, siendo el único que mayoritariamente sigue dando empleo a cientos de vecinos de la población y localidades cercanas, pese a los altibajos que se registran en los productos hortofrutícolas que se generan en la zona.

Las empresas o cooperativas están integradas por socios o empresarios que se juegan cada día su patrimonio por lo que no obtienen siempre los mismos resultados. "No es oro todo lo que reluce", dicen a veces. Hay campañas agrícolas desastrosas cuyas pérdidas recaen sobre sus economías. A pesar de ello, deciden seguir adelante, pensando siempre en las muchas familias que dependen de ellos.

Del tablacho al ordenador

La forma de cultivar la tierra, lo mismo que la de regar el campo, ha ido evolucionando con el paso del tiempo. Del legón y la azada se ha pasado al tractor y ordenador, respectivamente. Nadie pone en duda, pese a la época en la que se ejecutó el proyecto dentro de régimen franquista, que el trasvase Tajo-Segura, fue la obra cumbre que salvó la economía de esta tierra. Muchas décadas después habría que preguntarse qué pasaría de no ser por ese "río de agua" que nos sigue llegando a nuestra región y, por supuesto, hasta la comarca del Guadalentín. Mucho se ha hablado sobre su futuro, pero su continuidad es incuestionable y hay que seguir luchando por ella. Antes de que llegara el agua del trasvase, había que regar los campos con la procedente de pozos y pantano de Puentes, que no siempre la tenía. El agua era conducida desde Lorca hasta La Hoya a través de brazales y más tarde de canalillos hasta llegar al bancal del agricultor que regaba a manta con la poca cantidad de agua que llegaba al destino por las filtraciones que se producían por el camino. No se había inventado el riego por goteo y, por tanto, el consumo de agua era mucho mayor. Una vez en las propiedades de cada agricultor, el agua discurría por acequias y se utilizaban tablachos para guiarla de uno a otro bancal.

Como no todo el mundo disponía de tablachos, se faenaba con las conocidas como "paradas", hechas a base de barro, ramas o matorrales

que se colocaban en la acequia, sobre las cuales se echaba tierra para que el agua entrara en la parcela.

La Hoya fue una de las primeras pedanías de Lorca en las que se ejecutó el Plan de Modernización de Regadíos puesto en marcha por el Gobierno de España en colaboración con las comunidades de regantes.

El regadío se fue modernizando de tal forma que, en el año 2006, a través de un sistema informático, el agricultor desde su casa puede saber en todo momento el cupo de agua que le queda por consumir, cuándo puede regar, el importe de su factura y la fecha en la que el banco se la va a cargar en su cuenta. ¡Lo que han cambiado las cosas, afortunadamente! Son factores, sin duda, que contribuyen al desarrollo de un colectivo que durante décadas ha permanecido estancado y que, a partir de ahora inicia la vía del progreso.

Pero todo ello avanzaría con mayor rapidez, si nuestros agricultores tuvieran el agua que necesitan para regar sus tierras, porque ideas y ganas de trabajar, no les falta.

Agricultura en Mazarrón. Un recurso permanente e indispensable para sobrevivir a lo largo de cinco siglos de historia

Mariano C. Guillen Riquelme
Cronista Oficial de Mazarrón

Contrariamente a lo que pudiera pensarse, desde que surgieran Las Casas de los Alumbres de Mazarrón a fines del siglo xv, no serían ni las explotaciones de alumbre y almagra o las minas de plomo y plata, las industrias que determinaron la supervivencia de la población. A ese respecto, las grandes riquezas mineras siempre fueron inestables y generaron grandes capitales que, desgraciadamente, irían a parar a manos extranjeras. Sin embargo, la agricultura ha sido siempre un recurso permanente e indispensable para sobrevivir en Mazarrón. A lo largo de toda su historia, y por la especial situación geográfica en la que se hallaba —incomunicada desde su fundación— la población de Mazarrón se vio en la necesidad de cultivar sus tierras de secano aprovechando los escasos recursos hídricos que disponía. Se trataba de no depender en exceso de los pueblos circunvecinos y de intentar ser autosuficiente, al menos en la producción de los tres cereales básicos que proporcionaban energía y vitalidad a sus moradores y a su pequeño sector ganadero. De ahí que los libros capitulares hagan constantes alusiones a una producción anual de trigo, cebada y maíz[1], así como al pósito de trigo como una institución fundamental dentro de la vida cotidiana del vecindario. En ese sentido, hablar de la agricultura de Mazarrón en los siglos xvi, xvii, xviii y xix, es hablar de los campos de Susaña, topónimo que concentra una amplia extensión de terreno formada por la depresión litoral contigua a la franja costera que va del Puerto de Mazarrón a la Rambla de Las Moreras. La gran importancia de Susaña radicó preci-

1 Actas Capitulares Mazarrón. Cabildo 19-8-1797. "Se extraen por este puerto, para otros de la península, trigo, cebada, barrilla, sosa, almagra, alcaparras y demás frutos del país, como el esparto en rama y el obrado por las cinco fábricas de libantería que hay establecidas en él". Archivo Municipal de Mazarrón.

samente en que, a lo largo de esa profunda llanura sin apenas orografía, discurría la mencionada rambla con un caudal que debió ser significativo en épocas pasadas, cuando aún no habían sido perforados todos los pozos que han arruinado los manantiales naturales.

Según leemos en el diccionario geográfico de Madoz, el terreno de Mazarrón es generalmente montuoso, demasiado ligero y poco productivo; aunque también afirma que había ricas vegas y cañadas de excelentes tierras labrantías regadas por avenidas en las grandes lluvias que recogían varias acequias o canales, distribuyendo las aguas por medio de presas construidas en las ramblas o en las faldas de los montes[2]. Durante siglos los mazarroneros hacían la sementera después de las lluvias primaverales, esperando así que las tierras alcanzasen la humedad necesaria. Si no había precipitaciones o éstas eran insuficientes, se presagiaba una mala cosecha para ese año. Por lo tanto, todo parecía depender de una inestable agricultura de secano que necesitaba, más que nada, el rocío y las lluvias del cielo para fertilizar sus campos. Es evidente que la agricultura llegó a tener un gran peso específico en la economía de Mazarrón, tal y como sucedía en el reino de Murcia a finales del siglo XVIII. Para ese periodo, según apunta Rodríguez Llopis, un 62% de la población murciana estaba compuesta por trabajadores agrícolas o implicados de maneras diversas en labores del campo. Pero del conjunto de la población campesina sólo un 15% cultivaban sus propias tierras, existiendo un abrumador porcentaje de agricultores arrendatarios y jornaleros, como consecuencia de las estructuras feudales consolidadas en torno a la propiedad de la tierra[3]. En efecto, todavía en muchas provincias la economía era dependiente de su agricultura tradicional, castigada por la escasez de agua y empobrecida por la incapacidad de consumir manufacturas que proporcionasen capitales para el desarrollo industrial[4].

Está meridianamente claro que los primeros pobladores debieron observar las grandes avenidas de agua y limo que cada cierto tiempo arrastraba aquel inmenso cauce durante la época de las lluvias. A la vez

2 Madoz, P. Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Tomo XI. 1848. Madrid. Imp. del Diccionario Geográfico. pp. 320-322.

3 Rodríguez Llopis M. *Historia de la Región de Murcia. Ed. Dirección General de Cultura, Biblioteca Regional y Editora Regional. Murcia. 1998.* p. 340.

4 Martín Fernández, J. *La economía española y la articulación de su mercado (1890-1914) Los orígenes de la vía nacionalista del capitalismo español*. Tesis doctoral. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología. Universidad Complutense de Madrid. 2002. Pág. 67. http://eprints.ucm.es/tesis/cps/ucm-t26089.pdf.

descubrieron la posibilidad de desviar las crecidas, antes de desembocar en el mar, hacia una especie de balsas donde podían retener el agua y los barros, para después canalizarlos mediante conductos a los que llamaban "tomadores". El sistema de riego por tomadores de agua ha estado vigente hasta bien entrado el siglo XX, cumpliendo a la perfección las funciones para las que fue diseñado. Además de los mencionados sistemas de regadío, también se perforaron pozos en lugares próximos al curso de la rambla, donde los zahoríes señalaban la existencia de acuíferos formados durante miles de años por las filtraciones de lluvia. El principal nacimiento de estas características era el de Beteta[5], cuya explotación ha sido continua desde tiempos inmemoriales, bien por los naturales, bien por alguna empresa que lo aprovechó para mover dos molinos harineros situados en el llamado paraje del Espinar, situado extramuros de la población.

A comienzos del siglo XIX se constituyó la denominada "Empresa de aguas del molino de Beteta" por los comerciantes cartageneros Tomás Amatller y Ángel Valarino. Ambos empresarios adquirieron varios acuíferos en la Sierra del Garrobo, que anteriormente habían servido para regar las huertas de los frailes del convento franciscano de La Purísima. De nuevo, aquellas aguas fueron iluminadas y desviadas a través de los cauces de algunas ramblas que llegaban a la población e impulsaban con su corriente a dos grandes molinos harineros[6]. Las aguas regaban las fértiles tierras del valle por donde transitaba la rambla de Las Moreras, distribuyéndose entre los agricultores asociados a la empresa y a quienes podían pagarla. En cualquier caso, hubo momentos de penurias económicas y sequías en los que el Ayuntamiento ordenó compartir el agua de los manantiales para cubrir las necesidades de todos los agricultores[7]. En junio de 1839 se creaba ante notario la sociedad mercantil denominada "Empresa de obras para el tomador de aguas turbias de los saladares de la villa de Mazarrón". Su objetivo era construir una boquera con tomador suficiente para recoger las aguas turbias o de aluvión que corriesen por la rambla de Las Moreras[8], y entre

5 Madoz, P. *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Tomo XI. 1848. Madrid. Imp. del Diccionario Geográfico. pp. 320-322.

6 Inventario de la familia Monche Ríos. Propiedades de la familia Ríos García de Paredes. Archivo familiar en Barcelona.

7 Actas Capitulares Mazarrón. 15-10-1835. Archivo Municipal de Mazarrón.

8 *Escritura de convenio*. 18-6-1839. Escribanía de D. Ginés José de Vivancos. Protocolo 6842. Archivo General Región Murcia.

sus cinco socios fundadores se hallaba la oligarquía local al completo: Ginés Zamora Vidal, Juan Julián Oliva, José María Ríos, José Vélez Rabal, Alfonso Paredes Morales e Ignacio Gómez (este último, por sí y en representación de los empresarios Tomás Amatller y Ángel Valarino). Se da la circunstancia que, según obra en el padrón de impuestos, todos ellos eran acaudalados terratenientes y en más de una ocasión habían estado vinculados al Ayuntamiento, bien como concejales, bien como alcaldes.

A partir del año 1840 la agricultura compartiría protagonismo laboral con la industria minera, que despegaba ese mismo año con mucha fuerza en las provincias de Murcia y Almería. La demanda de mano de obra para trabajar en las minas elevó el censo de Mazarrón durante la segunda mitad del siglo XIX hasta cuadriplicar su población, lo que propició mayores necesidades de abastecimiento de alimentos y de agua potable. Este último problema se resolvió en el año 1868 trasvasando agua desde la Sierra de La Perdiz hasta cuatro fuentes públicas situadas en lugares céntricos del pueblo. La costosa canalización cubría los cinco kilómetros que separaban la pedanía del Garrobo, donde estaban los manantiales, del Portichuelo, por donde ya entroncaba con las cañerías de las fuentes públicas. El caudal nunca fue muy grande, pero cubría las necesidades del vecindario y aún llenaba una balsa de aguas sobrantes que también se utilizaban para el riego de las huertas cercanas. Sin embargo, llegaron a ser frecuentes los abusos cometidos por carreteros y caballerías en las fuentes públicas, pues acopiaban impunemente agua para suministrar las necesidades de todo el complejo industrial de San Cristóbal y Perules[9]; o la contaminación causada por el vertido residuos mineros a la rambla de Las Moreras, que anegaba las mejores plantaciones de Susaña en la época de las lluvias[10]. Ante las repetidas quejas y el malestar de muchos agricultores afectados, la Corporación municipal tendría que decidir entre privilegiar la minería como principal fuente de riqueza, o proteger a los agricultores de los vertidos tóxicos[11]. Mientras tanto, las sequías no da-

9 Actas Capitulares Ayuntamiento de Mazarrón. 16-8-1876. "En vista de lo mucho que entorpecen en los surtideros de aguas de esta población los carros y caballerías que en los mismos llenan sus vasijas para abastecer a las minas, proponía que en las afueras de la población, y por la parte más próxima a las indicadas minas, se estableciese un grifo en el que puedan abastecerse con el objeto indicado".

10 Ídem. 4-2-1890. "Instancia presentada por D. Francisco Oliva y otros, manifestando los grandes perjuicios que sufren por efecto de las aguas que sus fincas reciben con sustancias minerales, hasta el punto de perderse las cosechas en unos predios que son de los mejores del término municipal".

11 Ídem. "Considerando que si bien debe protegerse la industria minera de una ma-

ban un solo respiro a los sufridos agricultores, cuya relación con el agua no tenía término medio, si bien pasaba de la carestía más angustiosa al exceso devastador. Así, en julio de 1877, la prensa murciana destacaba el desastroso aluvión de agua y barro que había destrozado los pocos cultivos de Mazarrón, tras la terrible ausencia de lluvias que habían padecido los agricultores en los últimos tres años[12].

Se trataba de un desastre sin precedentes que llevó a la ruina a la mayoría de agricultores de Mazarrón, lo que obligó al Consistorio a implorar ayuda al Gobierno de la nación. El Boletín Oficial de la Provincia de Murcia daba cuenta en su edición del 29 de julio de 1877 de una circular enviada por el alcalde de la villa, donde se relataban las miserables circunstancias por las que atravesaban los vecinos afectados y solicitaban, en consecuencia, el perdón del importe del cuarto trimestre de la contribución territorial. Y si no era posible la condonación, al menos que se les otorgara alguna moratoria en el pago de dicho trimestre y los sucesivos, reclamando para ello el apoyo de las Cortes generales[13]. En años posteriores la situación no mejoró, al contrario, las cosas fueron a peor por motivos de pura indolencia del sector agrícola en toda la provincia de Murcia. A colación, *Las Provincias de Levante*, denunciaba en 1895 que mientras en otras regiones los agricultores se agitaban y exigían mayor protección a las autoridades, Murcia dormía el sueño de los justos, fruto de la pereza o la debilidad. El mismo rotativo afirmaba que Lorca, considerada entonces el granero de la provincia, estaba arruinada por el bajo precio bajo que tenían los trigos; Jumilla, Bullas, Cehegín y Yecla malvendieron los vinos porque apenas alcanzaban precios rentables; los tres emporios industriales, —Cartagena, La Unión y Mazarron— sufrían igualmente los estragos de la crisis minera; mientras que los demás pueblos limítrofes padecían las deplorables consecuencias del hundimiento de la agricultura[14].

---

nera decidida, por ser la base principal de la riqueza de este pueblo, no por ello debe desatenderse la agricultura, que si bien es un ramo más pobre, también es más estable y más seguro para el porvenir. (...) que se invite a los propietarios de los lavados de minerales que arrojan escombros a la margen de la Rambla de Las Moreras, procuren no verificarlo en lo sucesivo...".

12 *La Paz de Murcia*. Murcia. 14-7-1877. "Después de tres años de sequía que sufría el término de Mazarrón, y que había ya arruinado a los vecinos y propietarios de la comarca, un fuerte aluvión que han llevado en pos de sí a toda la superficie cultivada y gran número de árboles, completa la desgracia de aquellos labradores que han perdido toda esperanza también para la cosecha del año próximo, pues los barbechos también han sido arrastrados por la corriente".

13 *Boletín Oficial de la Provincia de Murcia*. 29-7-1877.

14 *Las Provincias de Levante*. Murcia. 15-1-1895. "El exceso del mal servirá de es-

Pero todas las circunstancias, por complicadas y difíciles que parezcan, aún pueden empeorar. Y eso fue exactamente lo que sucedió. En febrero de 1895 saltaron las primeras alarmas por la noticia de una invasión de langosta en los campos de Cartagena y Mazarrón; desgracia que además vino precedida de abundantes lluvias, lo que había suscitado la esperanza de lograr una abundante cosecha El ingeniero agrónomo de la provincia, Sr. San Juan, recorrió la mayor parte de los terrenos plagados con objeto de proponer al gobernador los medios que debían ponerse en práctica para combatir al temido insecto[15]. En el término de Mazarrón se había presentado la langosta en gran cantidad y ocupando extensas manchas que cubrían ocho y diez fanegas de tierra. El Sr. San Juan expuso entonces la necesidad de combatir la plaga con energía y perseverancia, pues de lo contrario acabaría por destruirlo todo. En una reunión con el el alcalde y la mayoría de agricultores afectados celebrada en Mazarrón, el ingeniero recomendó contratar cuadrillas de trabajadores, a los que habría que pagarles una determinada cantidad de dinero por cada kilo de langosta que recogieran para ser enterrada[16]. Lo cierto es que las impresiones recabadas por el Sr. San Juan en su visita a los campos de Mazarrón no podían ser más desalentadoras. La langosta siempre causó estragos en los campos de la costa mediterránea, pero en esta ocasión era tan extenso el número de manchas y en un estado de desarrollo tan grande, que amenazaba con destruir la agricultura provincial para siempre.

En los campos de Susaña y en las diputaciones rurales de Leiva, Moreras y Garrobo, se calculaban más de treinta kilómetros cuadrados de campo invadidos por la langosta en estado de mosca y mosquito; eran las denominadas "manchas" o "manchones" formados por masas enormes de langosta que ocupaban de cuatro a cinco fanegas cada una. Las autoridades locales de Mazarron organizaron brigadas de trabajadores que dieron batidas intentando dominar la situación, rociando con gasolina, quemando y después enterrando hasta las cenizas para evitar la reproducción. En todo caso, sabemos que poco después de iniciadas las quemas y visto el avance imparable de la langosta, el ingeniero avisó al gobernador advirtiéndole de que con los escasos medios que disponía el Ayuntamiento de Mazarron era imposible exterminar la plaga. De ahí que se telegrafiara directamente al Gobierno de la nación solicitan-

tímulo a los retraídos, porque en este país hay muchos que se lamentan de las desventuras públicas y pocos que contribuyan a remediarlas".

15 *El Diario de Murcia*. Murcia. 12-5-1895.

16 *Las Provincias de Levante*. Murcia. 17-5-1895.

do más medios económicos, pues los estragos podían trasladarse a los contiguos campos de Lorca, donde podía producirse un verdadero desastre. El ingeniero agrónomo, Sr. San Juan, concluía su alegato implorando ayuda al propio presidente Cánovas del Castillo, quien siempre había sido proclive a proteger los intereses de los murcianos:

> Todos los murcianos amantes de este desgraciado país, debemos trabajar en la medida de nuestras fuerzas, para poner remedio a tan funesta calamidad. Nuestros diputados y políticos influyentes deben aunar sus esfuerzos para conseguir del Gobierno alguna cantidad que ayude a la campaña que hay necesidad de emprender, para salvar la agricultura provincial. D. Antonio Cánovas del Castillo, constante protector de Murcia, hará por ella todo lo que pueda, dentro do las difíciles circunstancias porque atraviesa el Tesoro Nacional. No hay que desmayar en la empresa, si no queremos ser víctimas de nuestra apatía[17].

La extinción de la plaga estaba en manos del gobernador civil y de los diputados provinciales, quienes debían evitar por todos los medios que la calamidad que padecía Mazarrón se propagase al resto de la provincia. Pero al mismo tiempo continuaban los trabajos emprendidos por las brigadas locales, *pues de ese modo los auxilios de la provincia y del Estado, que después se reciban, serán más eficaces*[18]. Sobre todo cuando se supo que la contribución económica del Gobierno sólo llegó a las 4.000 pesetas[19]. Entretanto, miles de agricultores que apenas tenían un trozo de pan que echarse a la boca, buscaron refugio en los distritos mineros de La Unión y Mazarrón, solicitando trabajar en minas, fundiciones y lavaderos. Según informaban los periódicos de la época, la miseria de la agricultura había lanzado a las minas, a miles de familias que perecían hambre. Y aunque la industria minera generaba mucho empleo, no había suficiente ocupación para tanta gente como allí se aglomeraba, lo que llegó a ser doblemente desconsolador[20]. En el caso concreto de Mazarrón la estructura social estaba polarizada; las nuevas asociaciones recreativas y culturales que habían surgido al calor del floreciente negocio del plomo, potenciaban la separación de clases. En ese sentido, estaba mal visto que obreros, braceros y menes-

17 Ídem. 14-4-1896.
18 Ídem. Murcia. 20-4-1896.
19 *Las Provincias de Levante*. Murcia. 17-5-1896.
20 *Las Provincias de Levante*. Murcia. 20-5-1897.

terosos transitaran por la acera donde se hallaba el edificio del Casino, convertido en un rancio club donde los puestos directivos recaían en conocidos terratenientes, rentistas, profesionales liberales y altos empleados de las empresas mineras; era la misma elite social que ocupaba concejalías en las diferentes Corporaciones municipales que turnaban cada año. Al fin y al cabo se trataba de dos mundos antagónicos conviviendo en un equilibrio inestable, acaso sólo alterado cuando llegaban las crisis económicas; como esta que padecían los agricultores, siempre dependiendo de las sequías, las plagas de langosta[21] y a merced de los gravosos impuestos que les exigía el Gobierno.

Entre 1896 y 1897 los agricultores volvieron a solicitar otra prórroga al Ayuntamiento para el pago de los impuestos de consumos. ¿De dónde iban a pagar ese año, si lo poco que verdeaba en los campos lo iba consumiendo la sequía, y lo que aún quedaba, lo destruía la langosta[22]? En el resto de la provincia la situación del agro no era mucho mejor: el alcalde de Lorca invitó al de Mazarrón a una reunión que pretendía conjurar los estragos de la miseria. Los pequeños agricultores, sumidos en la desesperación por no haber podido segar los campos en los dos últimos años y carecer de agua hasta para beber, se habían transformado en mendigos que buscaban el sustento sin hallar el auxilio de nadie[23]. Como ya hemos dicho, muchos buscarían refugio en las minas de Mazarrón, La Unión y Cartagena[24]; allí emigraron familias enteras que habían abandonado sus tierras por no tener que comer, y ante la imposibilidad de emigrar a Argelia, sólo les quedó el recurso de jugarse la vida en los pozos mineros[25].

El convulso siglo XX se inició con el declive de la industria minera, muy afectada por la baja cotización de los metales. Tras la primera gran

21 *El Diario de Murcia*. Murcia. 10-3-1897. "La langosta en Mazarron Este insecto temible ha empezado dar señales de vida en el campo de Mazarron. El alcalde de aquella villa ha dirigido comunicaciones a los terratenientes del campo para que manden cavar los terrenos en que existan los gérmenes de esta plaga. Esta disposición resulta algo tardía por cuanto se ha notado que le plaga tiene invadidos terrenos recientemente labrados".

22 Ídem. 22-3-1897

23 Ídem. 7-5-1897

24 Ídem. 20-5-1897. "Nos dicen en La Unión y Mazarrón, que en aquellos distritos mineros se han aglomerado muchos labradores de la provincia en busca de trabajo y que no todos lo encuentran. La miseria de los agricultores ha lanzado a las minas a miles de familias que perecen de hambre. Aunque hay bastante movimiento en la minería, no hay ocupación para tanta gente como allí la busca, lo cual es doblemente desconsolador".

25 Ídem. 16-5-1897

guerra la crisis del sector se agudizó, cerraron muchas minas y lavaderos y la mayoría de aquellos empleados hubieron de buscar trabajo en otros lugares de España. El censo de Mazarrón disminuyó considerablemente hasta el punto de reducirse en más de la mitad del que disfrutaba en el año 1900. Todo ello trajo consigo carestía de alimentos básicos, escasez y pobreza. Las minas trabajaban muy por debajo de sus posibilidades a la espera de un nuevo resurgimiento industrial. Pero éste ya nunca llegó. La Guerra Civil, la posguerra y la Segunda Guerra Mundial terminaron de configurar un escenario aún más dramático para la industria minera. Tendremos que esperar a los años sesenta del siglo XX para descubrir el renacimiento de una población que, otra vez, tendría que resurgir de sus propias cenizas.

Entre 1963 y 1970 fueron clausurándose los trabajos por parte las empresas MINOFER S. A. y Asturiana del Zinc respectivamente. Estas fueron las últimas dos empresas que liquidaron el patrimonio minero que había disfrutado Mazarrón desde tiempo de los romanos. El cierre definitivo de la actividad minera generó gran número de desempleados, muchos de los cuales emprendieron el camino de la emigración a minas de carbón en Bélgica y Francia. Sin duda en aquel momento se tocó fondo, la villa no contaba con recursos económicos para salir adelante y España tampoco había salido del subdesarrollo. No obstante, en esa misma década despegaba el turismo con un futuro muy prometedor y Mazarrón se subía a ese tren con la explotación de su espléndido clima y tranquilas playas. Casi al mismo tiempo, determinados empresarios acometían el cultivo de tomate de temporada en lugares también próximos a los acuíferos que bordeaban las ramblas del Alamillo, en la playa. Allí nació la industria hortofrutícola el tomate, cuya expansión fue continuada y progresiva en las tres últimas décadas del siglo XX. Del tomate de temporada se pasó a la explotación intensiva en invernaderos, siendo uno de sus artífices un emprendedor llamado Fulgencio Águila, que instaló plástico para proteger con acolchados sus cultivos de pimientos en Alhama y exportó la idea a Mazarrón, donde estos materiales fueron instalados en invernaderos con mucho éxito notable en el cultivo de tomate. En la década de los años setenta comenzaron a llegar las primeras plagas que afectaron a los tomates. Con el paso del tiempo, las variedades plantadas evolucionaron en función de la problemática fitosanitaria, modificándose todas las estructuras que había en un principio.

El tomate llegaría a ser el cultivo estrella de Mazarrón durante mu-

chos años, exportándose a toda Europa, principalmente al Reino Unido, donde su comercialización y venta supuso más de la mitad de la producción total. El paisaje del municipio experimentó entonces una transformación paulatina, cediendo espacio al plástico de invernaderos; si bien, el futuro parece estar más orientado a la diversificación de frutales como uvas, nectarinos, melocotoneros y albaricoqueros, entre otros muchas variedades tropicales y subtropicales que también parecen abrirse paso en un futuro más que prometedor.

Bibliografía

Gil Meseguer, E. El papel de las pequeñas áreas vertientes en las inundaciones de la huerta de Murcia: las ramblas del Garruchal y Los Ramos tras las precipitaciones del 4 de noviembre de 1987. En *Papeles de Geografía*, 1988, pp. 167-183.

Guillén Riquelme M. C. Mazarrón y el agua. Del sistema de riego por boqueras en el siglo XV, a la instalación de plantas desalinizadoras. En *Revista Murciana de Antropología*. Nº 22. 2015. pp. 75-95.

López Bermúdez, F. El riego por boquera en agricultura de secano, técnica hidráulica tradicional de lucha contra la desertificación en el sureste ibérico semiárido. En *Geoecología, cambio ambiental y paisaje: homenaje al profesor José María Ruiz,* CSIC, 2014, pp. 405-414.

Madoz, P. Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Tomo XI. 1848. Madrid. Imp. del Diccionario Geográfico. pp. 320-322.

Martín Fernández, J. *La economía española y la articulación de su mercado (1890-1914) Los orígenes de la vía nacionalista del capitalismo español*. Tesis doctoral. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología. Universidad Complutense de Madrid. 2002. p. 67. http://eprints.ucm.es/tesis/cps/ucm-t26089.pdf.

Rodríguez Llopis M. Historia de la Región de Murcia. Ed. Dirección General de Cultura, Biblioteca Regional y Editora Regional. Murcia. 1998. p. 340.

Primeros riegos del Segura y las acequias de Molina

Antonio de los Reyes
Cronista Oficial de Molina de Segura

Si importante es saber sobre la agricultura en la huerta murciana y sus pueblos, también lo es, y por necesidad vital, el conocer las dificultades en la consecución de las aguas para los importantísimos riegos murcianos. Tratamientos que comenzaron con la sembradura de cereales y sus riegos a manta para llegar al control de los riegos por satélite. Por ello, bien nos vendrá un repaso sobre las primeras aplicaciones del agua a la fértil tierra de la vega del Segura. Y en estos días que nos traen noticias desagradables de los sucesos que están ocurriendo en el mundo musulmán, no estará de más recordar que algunos de sus antepasados dejaron su huella por estas tierras.

En la centuria del setecientos, la Guerra Santa musulmana alcanzó, con fuerza, a la península ibérica. Llegaron a nuestra zona, que llamarían kora de Tudmir. En ella estaba la incipiente población de Molina (mansio o mutatio romana para la posta en la ruta caminera). Murcia no existía. Quienes vinieron a estas tierras eran originarios de Egipto y de la siria Homs, según afirma Gaspar Remiro[1]. Vieron el desaprovechamiento del agua. Recordaron los suyos, tanto en el Tigris o Éufrates como en el Nilo. Recorrieron río arriba. Examinaron las condiciones del terreno. Decidieron valerse de algo que puede que estuviese hecho o que fabricaron ellos: una mina en la Algaida que ofrecía ser el punto más ventajoso para el riego de las tierras nuevas del Thader.

En ello está lo que cuentan los árabes al-Udri, Ibn Hayyan y al-Himyari[2]. La sangría o «conducto abierto por los antiguos a través de la

1 Remiro, Gaspar: *Historia de Murcia musulmana,* pág. 48.

2 Escritor tardío, pues lo hizo en el siglo xv y al parecer usando fuentes antiguas similares a las de al-Udrí. Fue traducido en 1962 y en un principio puesto en duda alguna de sus afirmaciones. Más adelante fueron revalidadas.

roca de la montaña, por cuyo canal riega el terreno del norte de Murcia» ... y que fuera de este canal no se regaba con el agua del río de Murcia sino por medio de ruedas elevatorias llamadas *doblad* y *saniya* (norias y aceñas)[3].

Muchas son las explicaciones dadas analizando la posibilidad de ser Alcantarilla el lugar de arranque de las aguas para el riego de la huerta de Murcia. Sin embargo, hay dos desacuerdos: la referencia alude a que la toma se hace al «norte de Murcia». Alcantarilla se sitúa claramente al oeste. La otra dice que lo hace «*a través de la roca de la montaña*». A lo largo del río solo se conoce la mina de La Algaida –todavía riega la huerta de Molina-. (Alcantarilla: *al-qantara* acueducto subterráneo o sumidero, fabricado para recoger las aguas llovedizas o inmundas; naturalmente poco recomendables para riegos. *Mina*: Paso subterráneo, abierto artificialmente, para alumbrar o conducir agua) Hasta la largura del canal coincide al decir que *puede alcanzar una milla*.

Hablan de la existencia de dos acequias. En efecto las actuales *Mayor* y *Subirana* que dan riegos a Archena, Lorquí y la mayor extensión, en Molina. Por consiguiente, los riegos primitivos del río Segura, o sea los del «terreno del norte de Murcia» son los de Molina. Vaya, pues, por mi parte, este recuerdo para los habitantes de Homs y los egipcios que en otrora fueron los pobladores de nuestro entorno y que pusieron en marcha la base económica de estas tierras murcianas.

No olvidemos que Abul-Abbas Ahmad ben Umar al-Ansari, el Mursi, santón murciano, (1219-1287) pregonó la doctrina *sadili* en Alejandría con tal éxito que la más bella mezquita de la ciudad está dedicada a su nombre, su recuerdo y su doctrina, que actualmente son respetados y venerados por los musulmanes egipcios[4]. Los riegos molinenses arrancan del azud de la Algaida a través de una mina que tiene un recorrido de 416 metros bajo tierra, y después hace 18 kms. pasando y regando, las huertas de La Algaida, Lorquí y principalmente Molina. Acompañan el trayecto con otra acequia llamada Subirana por lo que hay que añadir otros 9 kms.

En Torre del Junco, donde acaba la acequia de Caravija[5] (aparecida

3 Florentino Agustín Diez González: *La España del regadío y sus instituciones básicas* Ed. Federación Nacional de Comunidades de Regantes.

4 Antonio de los Reyes. De *San Fulgencio a Paco Rabal*. Consejería de Educación y Cultura, Murcia, 2005, págs. 107-112. Algo similar podemos decir de al-Arabí, Ibn Sida...

5 No olvido que en un principio hubo una intención de dar con esta acequia riegos al campo de Molina, a Campotéjar principalmente. Fuerte discusiones con

tardíamente, en 1744) se inicia la separación de las dos acequias: una con recorrido *normal:* la Mayor. La otra cuando *los antiguos* vieron la posibilidad de un riego más cómodo, encaminaron las aguas por niveles más altos apareciendo la Subirana. Ello permite suponer su más tardío trazado. En esta se irán instalando cenias, ruedas, molinos, motores… buscando ampliación de los riegos. Las dos acequias se unen sobre la Mayor en la pedanía de Torrealta, pasada la población de Molina, y toda la acequia termina en la Contraparada, aunque en tiempos lo hizo sobre el río y desde 1731 en la acequia de la Churra la Nueva con la que -como es casi natural- tuvieron sus discusiones y pleitos.

Hay, por mi parte, un motivo de alarma histórica, que resumo en esta pregunta: ¿Archena, Lorquí, La Algaida y Molina, ¿no existieron para geógrafos, historiadores y demás, en la alta Edad Media? Intento demostrar lo contrario. La antigüedad de Archena y Lorquí romana no necesita mayor justificación. Los restos son claros. Pero ¿Qué le pasa a los árabes que sus historiadores, o mejor geógrafos, no las citan? Dice el cronista de Archena[6]: *Igual ocurre –hace un repaso del mundo visigótico- con la dominación árabe, no tenemos hasta hoy, ninguna referencia escrita que nos permita conocer cuál fue el destino de estas tierras hasta bien entrado el siglo XIII.*

Guy Lemeunier[7] escribe: La Vega de Molina constituye al menos desde la Edad Media el tercero de los grandes regadíos murcianos en cuanto a superficie, detrás de los de la capital y de Lorca y, de los tres, el mejor dotado en recursos hidráulicos (con la excepción del sector de Cotillas que riega el río Mula) gracias a la red propia de Archena y a las dos acequias mayores de Molina y Alguazas, que nacen en el mismo término y riegan de paso Lorquí y Ceutí respectivamente. Sin embargo, la historiografía nos informa poco sobre ella.

Y apunta las causas: No se podía esperar que unas comunidades modestas generaran una documentación globalmente tan abundante y la conservaran con tanto cuidado como Murcia y Lorca… Este último defecto, en parte compensado por la calidad de los archivos recogidos por los Heredamientos de aguas de Molina y Alguazas, se encuentra

indignación de los obispos de Murcia y Orihuela, implicada la orden de San Juan de Jerusalén, impidieron los riegos. El trasvase ha saldado parte de la desatención habida.

6 Medina Tornero, Manuel: *Historia de Archena.* 1990, pág. 93.

7 "Un ciclo agrícola en la huerta de Lorquí" en *Historia de Lorquí*, ed. Ayuntamiento de Lorquí dirigida por Ricardo Montes, 1994. pág. 26.

aún agravado por la destrucción casi íntegra de los registros del distrito notarial de Mula al que pertenece la Vega.

La narración histórica es sencilla: La aridez de las tierras de la entonces Orihuela o tierra de Teodomiro, les hizo constituir la llamada *kora de Tudmir* y considerar el adecuado aprovechamiento de las posibilidades del río Thader. Nos dice el *Kital Ar-Ravid al Mitar*[8], que los que se ocuparon del riego fueron los primeros árabes llegados a la comarca. (En ello están al-Udri en el siglo XI (1086), Ibn Hayyan y al-Himyar o al-Hinyari) que vieron ser ese el punto más ventajoso para el riego de las tierras nuevas, pues era el «conducto abierto por los antiguos a través de la roca de la montaña, por cuyo canal riega el terreno del norte de Murcia» ...

Lo considera Pocklington[9] al decir: *Con esto no queremos decir que previo a estas fechas (fundación de Murcia) no había regadíos en la vega de Murcia... Pero el agua no se sacaría del río con una presa, sino a pequeña escala utilizando norias. Y Al-Udri asevera que el rio Tudmir posee norias que riegan la huerta...*

Fue el intento de aprovechar el calmo pasó del agua frente a la nueva ciudad (Murcia), entre meandros y mosquitos. Cuando necesitó de una mejor explotación debida tanto al aumento de población como de sus responsabilidades civiles, pensaron en dominar esas aguas. Para ello vieron la necesidad de acabar con los meandros y regularizar las avenidas tumultuosas y casi periódicas. Se apercibieron de la utilidad de una presa (la Contraparada). Esta permitía desecar los meandros y regularizar su caudal. Ahora bien, era ya por los años ochocientos como apunta Díaz Cassou[10], que, casi nos da la razón al afirmar «si no existió desde el principio, una iniciativa poderosa e ilustrada a la que debióse un plan general de irrigación de toda la parte alta del valle». Fina intuición. Otra suposición, la da García Antón[11]: Es al-Humyari quien da detalles de estas obras, especificando fueron hechas por los "antiguos", queriendo decir con ello que son anteriores a la llegada de los árabes.

Por consiguiente, los riegos primitivos del río Segura, o sea los del «terreno del norte de Murcia», son los de Molina. Otra falsa consideración ocurre al hablar de la *Contraparada*, y de las dos acequias como anterior a esta toma archenera, cuando tiene una historia más tardía,

8 Traducido por Pilar Maestro González en Valencia en 1963.

9 Lo recoge Carmona González, Alfonso: "Murcia ¿una fundación árabe?" en *Murcia musulmana*, pág. 143.

10 *Topografía-geología-climatología de la Huerta de Murcia*. pág. 149.

11 En *Historia de la Región de Murcia*. Tomo III, págs. 33-36.

como han escrito: Díaz Cassou, Gaspar Remiro, Merino Álvarez, Molina López, etc. pues hasta la aparición de la ciudad de Murcia ya en el siglo IX, no se vio la necesidad de sanear las aguas (*pandas* diría un buen huertano) pantanosas del río Thader (Segura); combatir las plagas de mosquitos existentes en sus grandes meandros, y, además, la necesidad de aportar la riqueza necesaria a la nueva ciudad[12]. Pero ya en Molina se regaba.

Si bien fue un acierto edificar una ciudad (Murcia) para la administración del territorio, tanto desde el punto de vista militar como civil, las aguas estancadas, y la alta temperatura murciana era, y fue hasta hace bien pocos años, un nido fácil para la malaria que domeñaba a los nuevos habitantes de la ciudad. Y así lo hizo durante siglos. Recuerdo en ello el manuscrito del médico molinense Eduardo Linares[13], cuando escribió: «…las prolongadas sequias y elevadas temperaturas estivales contribuyen en gran medida a la vida fácil de los mosquitos propagadores del paludismo».

Si de Molina poco rastro he encontrado en la etapa musulmana, no le anda lejos Archena[14]. Ya Medina Tornero lo puso de manifiesto en su *Historia de Archena* pero como quiero centrarme en el tema de la acequia de Molina he de radicar mi trabajo sobre una pedanía, que tengo también el temor de que ha sido nada estudiada. No queda dudas de dos cosas: que los primeros riegos del valle del Segura tuvieron lugar en estos parajes (La Algaida), como hemos visto, y que sus regantes fueron musulmanes originarios de Siria, por ser ellos los primeros en preocuparse por el río. La primera ocasión en que se cita a esta pedanía en el archivo del Heredamiento de Molina la encontramos, como no podía ser menos, a causa de las violentas riadas y por tomas de aguas en la acequia para los riegos inadecuados.

La fuerte riada de 1545 provocó la rotura del azud o presa que el Heredamiento de Molina tiene en la Algaida. (También ocasionó el cambio de ubicación de la población de Alguazas y Alcantarilla)[15]. Su reconstrucción llevó un aplazamiento de tres de años, y cuando ya se realizaba

12 García Antón, José en "Las murallas islámicas de Murcia", contenidas en *Murcia Musulmana* de 1989, diseña las variantes del río a su paso por Murcia, págs. 212, 213.

13 *Topografía médica de Molina de Segura*. Mecanografiado. 1940?

14 Juan Lozano Santa, opus. cit. habla por extenso de sus opiniones sobre *Aquae o Arcila, hoy aguas de Archena*. Disertación II, XII, págs. 88-98.

15 Vera Nicolás, Pascual, dirección de *Murcia y el agua*. Asamblea y RAAX, 2005.

una boquera y su acequia por un *cabezo y sierra* (kantarat) y peña, dice el texto, vino el regidor murciano López de Anaya a tomar las aguas levantando una rafa, desviándolas a unas tierras de secano que tenía linderas. La defensa de los intereses locales se formalizó en pleito, no sin antes haber habido sus palos y mamporros. Tres años después el marqués de los Vélez y Molina, intervino enviando a *su solicitador en la corte* y al alcaide de Vélez Blanco, *su allegado*, a comparecer ante los tribunales en nombre y defensa de los vecinos de Molina[16]. El pleito se ganó en 1590, pero, según testimonio recogido en el expediente de otro pleito con Lorquí, hubo de llegarse a una concordia-resolución en 1644, por motivo de nuevas tomas clandestinas.

Es más, en dicho documento se habla de otro pleito mantenido con Archena, que se concluyó en concordia y capitulaciones en 1598, concretamente el 18 de enero, donde se «determinó que este negoçio se comprometiese en manos de dos letrados y por lo que acordasen se pasase a que se obligaron en dicho día y año». Se acordó una cantidad que legalmente debía pagarse a Archena y que había dejado de ser efectiva[17]. Tornero dice: *El concejo de Molina pagaba a los propios de Archena, 17 reales cada año por los derechos de limpia de la acequia, idéntica cantidad de reales abonaba el concejo de Alguazas por tener situada la presa de su acequia en aquel término*

y hace referencia a una cita de Díaz Cassou en sus *Ordenanzas del Heredamiento de Alguazas* . Ya se mencionan las dos hileras de agua de dos palmos, con sus tablados y argamasa que habían de pagar igual que los demás heredados en las obras del azud, *acequiaxes y obras y* limpias, para el pago de la Algaida[18].

Según Medina Tornero los cultivos preferenciales en la pedanía eran: «primero con arrozales más tarde con moreras»[19]*;* 1625 un viñedo de 85 tahúllas; 1695 tierra blanca; siembra de arroz en 1836…; en el siglo XIX existían dos aceñas: una de cajones y otra de jarros. Por otro lado, La Algaida contaba con 54 propietarios, no vecinos, que participarán en una de las tantas discusiones de robos de aguas.

La primera mención que tenemos en el Heredamiento Regante de Molina sobre la palabra Algaida, data de 1630, cuando una comisión que estudia la construcción de un ramal de la acequia principal indica

16 Una copia de la transcripción del texto me la facilitó Manuel ARNALDOS PÉREZ cuando la encontró en el Archivo de Simancas.

17 Opus. Cit. Pág. 208.

18 Los documentos están en el Heredamiento de Molina, *Cuaderno del pleito.*

19 "Archena. Las acequias." En *Murcia, palmo a palmo II.* Ed. ACR.

textualmente: «...llegamos a el pago que llaman de Algayda, a la hacienda de los herederos del jurado Frco. de Murcia Torres questa tres leguas distante de esta ciudad...»[20] Señalemos que en la documentación correspondiente a esta época normalmente La Algaida se escribe con "y" e incluso en algún caso aparece como Argayra. La falta de la definición del apelativo dificulta su ubicación en el tiempo. No obstante, hay que seguir a Campillo[21] cuando encuentra las siguientes equivalencias:

> *Algaida.- Anthyllis cytisoides.* L. (Del ár. *al-gaida*, la breña, la selva.) f. And. y Murc. Bosque o sitio lleno de matorrales espesos. RAE.
> *Algaida*. (Lat. *Sylva. Nemus. Saltus*.)/ 2. And. Terreno arenoso./ Murc. *algaida*. Arcilla arenosa.
> *Algaida*. Árabe *al-qu'ida* montón de arena, médano Cubierto de ramas o pajas RAE
> *Algaidonar*. m. ant. *Murc*. Algaida, bosque.
> *Algaido, da*. (De *algaida*.) adj. And. y Murc. *algaidado, da*. Cubierto de ramas o paja. (Lat. *Casa, Tugurium*.) Las llamadas casas de *algaida* están cubiertas o techadas con ramas o espadaña marina, conocida como *algaida*.

Las roturas de la presa se ocasionaron casi con cada riada[22] que afecto a la Vega Alta. Tengo encontradas las de 1143, 1356, 1392, con rotura de la Contraparada, 1420, 1445, 1452, 1465, 1485, 1494, 1545 San Lucas (traslado de los pueblos) 1668, 1672, 1717 importante para Molina y el azud, 1731 gran riada, 1733 desbordamiento del río, 1736, 1742 "abrir vaso nuevo", 1754, 1769 san Simón y san Judas, 1783, 1788 "enorme" granizada, 1834 santa Brígida, 1835 "furiosa" riada con muertos, 1838, 1860 inundación en la huerta 1867, 1876 maderas en el rio, 1879 segunda y más importante santa Teresa, 1890, 1900 lluvias torrenciales, salieron todas las cañadas, 1916, 1946, 1948, 1973, 1987... Y ahora la Dana. En 1641 la madera que baja por el rio crea disgustos en Murcia por la rotura de la Contraparada y en Molina y Alguazas por los daños en sus presas. Alguazas y Alcantarilla, 1600 peste, 1602, 1637 –quiebras en el azud-primera Santa Teresa, 1651 san Calixto con graves daños al azud, 1656. El arroz 1460, 1634, 1654 por los cortes de agua en los meses de junio y

20 Medina Tornero: *Historia*... págs. 204-5.
21 Manuel Campillo Laorden. DVD *El que hacer rural, diccionario de la vida campesina*. Ed Diego Marín. Murcia 2011.
22 Rafael Coucoud: *Riadas famosas de Murcia*. Ed. Facsímil de 1984 de la de 1965. En negritas las documentas de Molina y que poco o mucho, dañaron el azud.

julio y pleito con Lorquí. La peste de 1677 culpó a los arrozales todavía existente, 1719 reunión en Alguazas para acordar su supresión, aceptación y prohibición real. 1721 todavía había restos. Y ahora, los riegos por goteo...

En Lorquí, semejante a Archena, sus antecedentes históricos son romanos y luego hay un olvido musulmán hasta la llegada de los cristianos. Las relaciones entre Molina y Lorquí fueron siempre un tanto complejas debidas a compartir una misma arteria: la acequia llamada, en las tierras de Lorquí y archeneras, como Serenada, del Concejo o Mina[23]. Las discusiones y pleitos fueron largos, llegando, prácticamente hasta nuestros días.

Son los problemas de las tomas de aguas indebidas y los gastos que figuran en todos los repartimientos aportando las constantes reclamaciones ilorcitanas, defendiendo machaconamente, que se les cobra de más, ya que los costes para ellos, con respecto a la acequia, sólo podían ser los que se ocasionasen desde la toma del río hasta el molino de su villa[24], y de ello solo la sexta parte, según acuerdos de los diversos pleitos mantenidos por esta causa. La respuesta molinense, en esta primera ocasión, fue que «*corran por aora en la forma que esta practicado*» y sea lo que dice el abogado. Y era 1740. También están presentes los abusos en la toma de aguas[25].

23 Ver mi *El Libro del Heredamiento* Molina de Segura 2001. pág. 55.

24 Antiguamente se le conoció por el de don Luis o de la Encomienda, ocasionando también múltiples pleitos por el descuido en que se encontraba, la falta de atención sobre el cuidado y limpieza de la acequia.

25 Ver mejor en la col. Pliego: Nº. 28, *Las ordenanzas del Heredamiento Regante de Molina*, 2006. Nº. 30, *Sobre los riegos de Molina*, 2007. Nº. 31, *Ampliación de riegos en el primer tercio del siglo XX en Molina de Segura*, 2008.

La recolección tradicional del cereal en el Noroeste de la región de Murcia

José Antonio Melgares Guerrero
Cronista oficial de Caravaca y de la región de Murcia

La presentación de esta comunicación al xx Congreso de la Asociación de Cronistas Oficiales de la región de Murcia, con el título arriba indicado, no tendría sentido alguno hace tan sólo cincuenta años, cuando la sociedad rural no había perdido aún su identidad y la mayor parte de la población conocía, y reconocía, los ciclos agrícolas productivos y los períodos de recolección de los productos del campo y de la huerta, así como el utillaje empleado para ello, parte del cual se encuentra en la actualidad disperso en colecciones y museos etnográficos, o formando parte de la decoración de chalets y casas de campo, desde que la maquinización del campo hizo acto de presencia en la vida campesina, durante el ecuador del S. xx, y todo el ajuar de enseres vinculado a la recolección fue abandonado, y la mayor parte de él dedicado a usos diferentes al original, o perdiéndose no sólo en la realidad sino también en el recuerdo de las gentes.

La ocupación humana vinculada al mundo rural era la más habitual en la población española y murciana, desde el Neolítico hasta el comienzo de la era industrial, tardando mucho tiempo en imponerse en la población suroriental de la Península Ibérica, por lo que puede afirmarse que ésta llegó de la mano de la mecanización de la actividad agraria, durante el ecuador del S. xx, coincidiendo, también con los inicios de la emigración, temporal o definitiva, a Europa y a las zonas industriales de España (en la capital y en puntos concretos del Levante Peninsular).

Los preparativos

Tras el período de inactividad invernal en la zona geográfica a que me refiero, de clima mediterráneo continentalizado, y por tanto de largos

y rigurosos inviernos; y si la lluvia había hecho acto de presencia en su momento en los secanos, el agricultor se preparaba para la recolección, adquiriendo los animales de tiro que precisaba para ello. Lo hacía en la Feria de Mayo de Caravaca, la más importante de la comarca en ganado mular, caballar y vacuno. El agricultor optaba por conservar todo, o parte de ese ganado durante el año, o desprenderse del que no le era necesario, en otoño, para evitar tener que alimentarlo durante el invierno. Si se decidía por esta segunda opción vendía los animales en la Feria de Septiembre-octubre de la ciudad mencionada, y al concluir el período invernal los volvía a comprar en la feria que coincidía con las Fiestas de la Vera Cruz, en los primeros días del mes de mayo. Aquella feria tenía lugar en dos espacios físicos que los "tratantes de ganado" conocían, participando en las transacciones que se llevaban a cabo. El ganado mular y caballar se extendía a lo largo de un amplio espacio urbano que comprendía las actuales calles del pintor Rafael Tegeo, Cuesta de las Herrerías, plaza de Santa Teresa (antes de "los Carreños"), Poeta Ibáñez (antes "Don Fernando"), Glorieta y carretera de Moratalla. El bovino lo hacía en la "plaza del Ejido" y calles adyacentes, en el entorno urbano de la Plaza de Toros, y antes del Convento de San Francisco (hasta la Desamortización de 1835). Con los animales de tiro en su cuadra, a la espera de comenzar el trabajo, el agricultor se preparaba para dar comienzo a la siega.

La siega del cereal

En primer lugar se contrataban los servicios de obreros temporeros, de la propia tierra, o llegados de regiones limítrofes o lejanas, que venían en cuadrillas perfectamente organizadas, a quienes alojaba en lugares anexos a su propia casa en almacenes, "cámaras" ó "trojes" donde ellos mismos se ocupaban de su alimentación, o alimentaba el contratante según las características del contrato, el cual nunca se hacía por escrito, sino verbalmente, rubricado con un apretón de manos entre contratante y contratado, sin otro protocolo que la confianza mutua en la palabra dada.

El trabajo, generalmente se hacía "a destajo" ("de sol a sol"), desde la salida a la puesta del astro rey, con un corto espacio de tiempo de descanso, a media mañana, para "el almuerzo" (que no la comida), coincidiendo con la "hora del Ángelus" (momento que inmortalizó el pintor realista francés Jean François Millet, en 1857), volviendo de inmediato al quehacer, en el "tajo".

Las espigadoras de Millet

La siega del cereal en los secanos de la Comarca Noroeste de la región de Murcia tenía lugar a finales de mayo y comienzos de junio, y el principal enemigo de esta actividad eran las tormentas primaverales, tan frecuentes en estas tierras, sobre todo si descargaban cantidades torrenciales de agua o se presentaban cargadas de granizo ("piedra" en el lenguaje popular), lo que acostaba la mies con grave riesgo de pérdida de la misma.

El segador utilizaba como herramienta principal la "hoz" de mango de madera y afilada hoja, en forma de media luna, de hierro en aleación con cobre. Los más avezados utilizaban muñequera de cuero en la mano que asía la herramienta (generalmente la derecha), mientras que la izquierda la utilizaba para "agarrar" el manojo de tallo a cortar.

El trabajo era muy duro, y con exclusividad masculino, por la naturaleza del mismo; y la parte del cuerpo que más se resentía era la cintura, por lo que algunos utilizaban riñoneras de diferente material, que apretaban la parte que más sufría al permanecer "agachados" y en "cuclillas" la mayor parte del tiempo. El tallo se segaba a un palmo de la tierra, quedando el bancal tras la siega en "rastrojo", que era quemado por el agricultor en el ocaso del verano para aprovechar las cenizas como abono, antes de dejar la tierra en "barbecho" para que recuperara, de manera natural, su fuerza mineralizadora a lo largo de todo un año de inactividad.

Tallo y espiga se reunían en "haces" que se ataban con soga de esparto (o "pleita") sin cocer, fabricada con esta planta autóctona, propia de la vegetación del lugar (el "Campus Spartarius" de los romanos), durante el largo invierno por los propios habitantes del campo, en jornadas domésticas junto al fuego encendido en el "hogar", en que el frío, la lluvia y la nieve los retenían en sus respectivos domicilios.

El papel de la mujer durante el período de la siega era complementario al del hombre. Además de los trabajos propios del hogar, la crianza y cuidado de los hijos y el cuidado, también de los animales domésticos, se ocupaba de hacer de comer para el marido y los hijos (que estaban en el "tajo"), a quienes llevaba el alimento, a medio día, al lugar de trabajo; o preparaba "el rancho" para la cuadrilla que, si no andaba lejos, se desplazaba desde aquel al lugar habilitado como comedor grupal. Cuando el grupo partía de nuevo "al tajo" elle se ocupaba de fregar el ajuar, comenzando enseguida la preparación de la cena, que tenía lugar al concluir la jornada laboral.

Las espigadoras

Concluida la faena de la siega, se hacían presentes en los espacios de cultivo, ya en "rastrojo", grupos de mujeres que recogían las pocas espigas que quedaban diseminadas en los bancales o en las márgenes de los mismos, olvidadas por los segadores, a las que no se había prestado atención. La recogida de estas espigas ayudaba a la siempre precaria economía doméstica particular de cada una de ellas, pues obtenían como fruto de su trabajo-diversión algún celemín de trigo o cebada para alimentar sus aves de corral o convertirlo en harina en el cercano molino. Al campesino no importaba la presencia de las espigadoras, al caer la tarde de cada jornada de trabajo. Su faena se ha versionado en la industria cinematográfica y también en la música de zarzuela y en la pintura (J. François Millet 1857).

El Ángelus de Millet

El acarreo

Los haces de mies segada, se recogían cada tarde, por un carro de madera, tirado por una o dos mulas, que conducían el fruto recién segado a la cercana "era" donde se construían "hacinas" alrededor de aquella (siempre de forma redonda, que previamente se había preparado como después diré). Las "hacinas" eran grandes montones de haces de mies, en perfecto orden, predominando en su hechura las formas geométricas (generalmente un cubo o un paralelepípedo, y raramente una esfera). Cuando toda la mies hacinada era propiedad del mismo agricultor no importaba el lugar de la "era" elegido, pero cuando eran varios los que utilizaban la misma, ocupaban lugares previamente convenidos entre ellos, que solían coincidir con los mismos de años anteriores.

Era habitual, desde el momento de la llegada de la mies a la era, y hasta que el grano se recogía en el granero que, en turnos, los hombres de la cuadrilla de segadores, durmieran en aquel lugar, bajo las estrellas, cuidando del cereal allí depositado, ante la posibilidad de robos por parte de amantes de lo ajeno. Quien hacía la guardia cada noche se hacía acompañar generalmente de uno o varios perros, y también de escopeta de caza con la que persuadir a los posibles ladrones. Escopeta siempre presente en las casas del campo, con permiso o sin él, utilizadas para la caza generalmente, y también como elemento disuasorio ante la presencia de malhechores.

Hacer la era

Cada año, antes de proceder a la siega, los labradores se reunían para preparar la "era", en torno a la que después se levantarían las "hacinas" y se trillaría, aventaría y mediría el grano, antes de su traslado definitivo para su almacenamiento en los graneros.

En este trabajo unos se ayudaban a otros, sin necesidad de contar con mano de obra ajena, aunque a veces se hiciera. Reunidos el día convenido, se dirigían a la "era", espacio circular cubierto de paja para preservar su pavimento de las lluvias, hielos y nieves del invierno; procediendo primero a la retirada de aquella con "horcas" de madera, con las que amontonaban en los márgenes aquella paja para luego utilizarla como abono de la tierra, pasado el tiempo. Tras la retirada de la paja vieja se hacía, o restauraba el suelo, en espacio plano, con base de arena sobre la que en su día se dispuso una gruesa capa de "greda" que se aplanaba

con un "rulo" de piedra con eje metálico que servía para que una mula tirara del mismo, pasándolo muchas veces sobre esa superficie para aplanarla completamente. Era el momento de completar y reparar las imperfecciones, e incluso de sobreponer una nueva "torta de greda", regada con agua abundante, sobre la que pasaba la caballería tirando del rulo durante toda una jornada, o más tiempo si ello era preciso. Concluida la faena, el "rulo" quedaba aparcado en una orilla, hasta su nueva utilización al año siguiente, mientras la superficie plana gredosa se dejaba secar al sol, ya casi estival, durante los días y semanas siguientes, hasta que llegaban las jornadas de la "trilla". En derredor de la misma se construían las "hacinas", como ya he dicho, en paciente espera hasta el momento de la ya citada "trilla".

Una jornada de trilla. Imagen: Arroyodelaluz

Los "rulos" eran fabricados por especialistas en el trabajo de la piedra, que también se ocupaban de la fabricación y mantenimiento de las "ruedas de molino", conocidos por todos los miembros de la comunidad campesina. Un "rulo" podía durar toda una vida, e incluso varias generaciones. Durante muchos lustros, los "rulos" de piedra, de forma levemente cónica truncada, para su mejor rodaje por una superficie redonda, a la hora de preparar la "era", se abandonaron en el lugar que ocupaban tras su no utilización, constituyendo el principal delator para arqueólogos y etnólogos, de la existencia de una antigua "era" en sus inmediaciones. Su gran peso y su inutilidad para otros usos motivaron su abandono hasta nuestros días, en que todavía algunos exhiben con virtual orgullo, no sólo su dejación, sino también su utilidad en tiempos pasados.

La trilla

Durante más de un mes, las mieses (trigo, cebada, centeno y avena), permanecían hacinadas, distinguiéndose perfectamente por el color de los filambres de las espigas (más oscuros los del trigo que los de la cebada, y claramente diferenciados a la vista, los de la avena y el centeno). Dispuestos en las "hacinas", aquellas acababan de secarse y ponerse a punto para el comienzo del siguiente proceso recolector.

El comienzo de la "trilla", como el de la siega, venían precedidos de por preparativos que requerían toda la atención del campesino, entre ellos la contratación del personal necesario y la preparación del lugar de almacenaje, además del comienzo de la oferta en venta del producto de la tierra (una vez que dejó de funcionar el organismo estatal denominado "Servicio Nacional del Trigo", dependiente del Ministerio de Agricultura, al que obligatoriamente vendía el agricultor el grano, que cobraba puntualmente en el momento de la entrega, al precio previamente establecido por el Gobierno, para asegurar el abastecimiento de la población, durante el período de la dictadura del general Franco. Dicho organismo se fundó en 1937).

Fijada la fecha del comienzo, se avisaba al dueño de la tierra, si ésta o era propiedad del campesino (cosa muy habitual, pues en la zona a que me refiero se solían arrendar las tierras "al cuarto", haciéndose cargo el dueño, o arrendador del pago de la "contribución rústica" al Ayuntamiento, y del abono de la tierra; y el arrendador, del trabajo, siembra, cuidado, siega y trilla. Esto en términos generales, pues había, también otras modalidades de contrato).

Durante el período de la "trilla", el campesino se volvía a encomendar a Dios, a su divina Madre y a todos los santos de su devoción para que los elementos atmosféricos le dejasen culminar el trabajo de todo un largo año; por lo que se pasaba el tiempo mirando al cielo, y también a la veleta de la torre de la iglesia, para conocer la dirección del viento, elemental elemento para el "aventado" de la mies, cada tarde, al concluir la jornada de trilla.

Cada jornada, ya avanzado el mes de julio, comenzaba muy temprano con el "tendido de la parva". Para ello se trasladaban un numero de haces de mies (que el campesino estimaba a su parecer), desde la correspondiente "hacina" hasta la era, donde se deshacían, extendiendo las espigas por toda la superficie, utilizando para ello, como herramienta, la "horca" (utensilio en forma de tenedor de largo mango, todo el fabricado en made-

ra, de una sola pieza). A continuación, se hacían presentes una o dos mulas (y raramente dos bueyes), a los que se enganchaba el "trillo" (plataforma cuadrangular de madera, de esquinas romas, con afiladas piedras de pedernal incrustadas en la parte inferior de la misma; siendo éste el más primitivo, usado desde el Neolítico; o dotado de rodillos con afiladas piezas metálicas que, al rodar, iban cortando la paja y desgranando la espiga). Un solo hombre montaba y dirigía la maniobra del "trillo", que era tirado por los dos animales mencionados. Para aumentar el peso, y con el la efectividad, sobre el trillo se situaba una piedra de dimensiones considerables, que cumplía también la misión de servir de asiento al conductor, quien, de pie, o sentado, asía los "ramales" para orientar a las bestias, con una mano, mientras que en la otra llevaba un largo látigo para "animar" a los animales cuando éstos daban muestras de cansancio, ralentizando la marcha.

Periódicamente, el resto de la cuadrilla, que descansaba a la sombra de un árbol cercano, o en el almacén o casa próxima, se hacían presentes en la "era" para "dar la vuelta a la parva", ayudados con horcas como única herramienta de trabajo. Consistía esta tarea en revolver la mies para que aquellas espigas más indómitas o que habían quedado en el fondo se situaran en lugar adecuado para el contacto con los rodillos del "trillo". Tras la vuelta de la "parva", otro de los hombres de la cuadrilla se hacía cargo del "trillo", en una labor rotatoria, por turnos entre ellos.

Con motivo de alguna de las vueltas a la "parva", a media mañana, solían cambiarse a las bestias para evitar el agotamiento físico de los animales. Otro par de mulas, procedentes de la cuadra cercana, se hacían cargo del trabajo, mientras que las primeras eran conducidas a aquella para que se alimentasen y descansasen.

No era extraño que los niños de las familias vecinas, o de los miembros de la cuadrilla, pidieran montar en el trillo, a lo que e conductor accedía gustosamente, pues su presencia aumentaba el peso y también mitigaba la monotonía de las horas de soledad, dando vueltas, sin parar, a la "era", mientras el rozamiento continuo de los rodillos, dotados de cuchillas, iban lentamente desgranando las espigas y cortando la paja.

Toda una colección de cantos de trilla, y también de siega, constaba en el repertorio de una tradición oral, transmitida de padres a hijos durante generaciones (no siempre recogida en medios para su archivo). En los últimos tiempos de las faenas agrícolas "a mano", aquel cancionero tradicional se aumentó con canciones escuchadas en los "aparatos de radio" domésticos, generalizados entre la población durante los años de la posguerra. El canto del campesino, acompañado del ruido del trillo al deslizarse sobre

la mies en fase de trituración, algún que otro rebuzno de los animales y el grito ocasional del conductor a las bestias, seguido de cariñosos "latigazos", eran los únicos sonidos durante la mañana, que rompían el silencio bochornoso estival, durante los días de la trilla en el Noroeste Murciano.

A una frugal comida, y sazonada y a punto la parva, comenzaba el proceso de "aventado" de la mies, tras amontonar todo lo ya trillado en el centro de la era. Para "aventar", el viento era elemento indispensable. En las tierras a que me refiero, el viento suele soplar constantemente, durante el verano, desde el sureste, pero había días en que de manera extraordinaria soplaba desde el oeste (eran días de "aire de arriba", en que las moscas picaban con obsesión). El hombre de la tierra sabía que el "aire de arriba" podía cambiar su dirección en cualquier momento, por lo que, de venir así la tarde, se aguardaba el cambio o se arriesgaba a "aventar" con viento adverso. Para aventar se utilizaba primero la "horca", que enganchaba el grano y la paja lanzados hacia lo alto por los "aventadores". La paja se la llevaba el viento pocos metros a un lado, mientras el grano caía en vertical, por su propio peso y gracias a la Ley de la Gravedad. La parte final del "aventado" se llevaba a cabo con la "pala", también de madera, para apurar y aprovechar el último viento útil de la tarde.

Amontonados separadamente el grano y la paja se procedía a "cuartear" y envasar (utilizando medidas de capacidad rurales como la "media fanega", el "celemín", el "medio celemín" o el "cuartillo) el grano en sacos ó "costales", todos ellos con la misma capacidad. Para esta faena se hacía presente en la "era" el dueño y otros allegados a las familias de los presentes. Era como un ritual al que acudía gente a contemplar la faena, que requería tacto y fuerza. Cuartear era dividir el grano que tocaba al dueño o arrendador, y al labrador o arrendatario. En este caso una parte para aquel y tres para éste (de cuatro partes, una era para el arrendador y tres para el arrendatario). Ello según contratos zonas y costumbres, pues otras veces se iba "al tercio" o "a medias", generalmente de acuerdo con la calidad y fertilidad de la tierra.

La medición en las ya mencionadas medidas de capacidad era realizada por la misma persona, para evitar "recalcos" o mediciones viciadas, vertiéndose el producto medido en los sacos dispuestos para ello. Conforme iba disminuyendo el montón de la mies, tras pasar el grano a los sacos, las mujeres, en tarea casi exclusivamente femenina, barrían los alrededores del montón, para acercar al mismo el grano diseminado, al que acudían sin el menor recato los gallos y gallinas antes de su diario retiro al gallinero con la puesta del sol.

Como he dicho, para cuartear se usaba la "media fanega", medida de capacidad en la que cabía esa cantidad de grano, o la "barchilla", de capacidad menor. También el "celemín", el "medio celemín" y el "cuartillo" cuando era poco el grano a envasar. Las pocas espigas no trituradas por el "trillo" eran las "granzas", que se "cribaban" y "garbillaban" en "criba" (especie de cernedor con tela metálica más generosa que la del "garbillo") utilizándose este último para apurar, con lo que podemos afirmar que muy pocos granos de cereal quedaban para alimento de aves de corral o voladoras que, en las proximidades de la "eras" tuvieron siempre asegurado el festín alimenticio al final de cada jornada del período de "trilla". Las "granzas" se amontonaban en lugar aleatorio cerca de la "era", para ser trilladas de nuevo, al final del período, cuando su cantidad era suficiente para una última jornada de "trilla".

La jornada concluía, como hemos dicho, con el traslado de los sacos, llenos de cereal al granero, faena que se hacía a lomos de los campesinos, y de la paja al "pajar" cercano, donde se almacenaba para dar de comer a las bestias. (En la arquitectura vernácula tradicional del campo del Noroeste Murciano el pajar se situaba habitualmente sobre la cuadra, con entrada en alto, desde el exterior, y agujero en el suelo para verter la paja sobre los pesebres de la cuadra. El traslado se hacía en carro, dotado de red para aumentar la capacidad de la caja del mismo).

El agotador trabajo de una jornada de "trilla" terminaba con una abundante cena, corta sobremesa y retirada buscando el descanso, ante la inminente llegada de otra idéntica a la anterior, durante el resto del mes de julio y parte de agosto, en que el hombre de la tierra miraba con recelo al cielo durante "las cabañuelas" y posteriores "retornas". Para el día de S. Agustín (28 de agosto) la cosecha debía estar encerrada en los graneros para poder afirmar que el "año había sido bueno"; aunque el campesino agricultor pocas veces concluía la recolección contenta, pues siempre esperaba mucho más de la cosecha. A continuación, llegaba el momento de la venta del grano al mejor postor, una vez retirado lo necesario para el consumo doméstico, ante el largo año que se abría a partir de este momento.

"La pedimenta" y el "conjuro", en Caravaca

Como anécdota, exclusivamente del Campo de Caravaca, mencionaré la tradicional costumbre de la "pedimenta", que consistía en el desplazamiento de una comisión de la Cofradía de la Vera Cruz a los campos

del término municipal, cada tarde, a la hora de cuartear, para recoger limosnas en especie (que luego se transformaban en metálico), para sufragar el culto a la Patrona y necesidades de la institución a la hora de la organización de las fiestas religiosas en honor a la Sda. Reliquia: Era este el momento en que algunos cumplían promesas de limosnas, hechas con antelación a la Divinidad, y otras veces la entrega "un poco obligada" por las personas integrantes de esa comisión que se hacía presentes. Era como un impuesto "voluntario" que el Campo pagaba a la Hermandad, cuyos orígenes temporales se desconocen, pero que anualmente figuraba en los correspondientes capítulos de ingresos y gastos en las cuentas de la citada Cofradía. Las promesas y limosnas se retiraban en carros, originariamente, y después en camionetas, en las que el grano obtenido se trasladaba al "Molino de las Fuentes" (propiedad secular de la familia Robles), en la ciudad, donde los dueños adquirían el material, pagando su precio en metálico a la Institución religiosa mencionada.

La recolección del cereal ha sido siempre un trabajo con componente festivo. Muy duro y a la vez reconfortante tras un largo año de preocupaciones y dudas por culpa, sobre todo, de la climatología, y también de la calidad de la simiente, posibles plagas e incluso de incendios, provocados o fortuitos. Por eso no es extraña la invocación a la Divinidad a través de sus santos o reliquias. Es el caso de Caravaca, en la ceremonia del "Conjuro" con la reliquia de la Vera Cruz, cada tarde desde el 1 al 30 de abril y cada mañana, al amanecer, desde el 1 de abril al 30 de septiembre, en que desde la "Capilla del Conjuratorio" de la Basílica, se bendecía el horizonte huertano y campesino durante el tiempo de maduración y recolección de los frutos de la tierra, especialmente el cereal. De la ceremonia del "Conjuro" durante las fechas mencionadas y, excepcionalmente, cuando la tormenta rugía amenazante en el horizonte, hay abundante documentación en los archivos locales y regionales.

Durante la recolección del cereal, en los secanos del Noroeste Murciano, sólo dos fiestas distraían la atención del campesino de la tierra. La de S. Antonio de Padua, el 13 de junio, y la de S. Juan Bautista el 24. Ni domingos ni otras fiestas litúrgicas o civiles entretenían en su trabajo al hombre que vivía de la tierra con exclusividad, bien como propietario o como labrador o jornalero. A ambos santos se les tenían como "protectores" de la Naturaleza, sobre todo el primero de ellos, quizás por su adscripción religiosa a la orden franciscana, que tuvo gran importancia en la evangelización, durante el Renacimiento, de esta zona, tan

islamizada, tras la Reconquista, muy cercana a la frontera musulmana con el reino nazarita de Granada.

Mercado mular y caballar de primavera de 1958. Caravaca

Conclusión

Toda aquella actividad laboral, eminentemente agropecuaria, de la que vivían con exclusividad el hombre en las tierras del Noroeste Murciano, era labor casi exclusivamente masculina, por la dureza de la misma. La mujer se ocupaba en funciones de apoyo, además de hacerlo de la casa, la crianza y el cuidado de los hijos, así como el cuidado, también de los animales domésticos. Este tipo de vida comenzó a languidecer con la llegada del "maquinismo" o mecanización del campo en los años cincuenta del pasado S. XX. El" tractor" suplió con mucho éxito al labrado tradicional a mano de la tierra, profundizando en la remoción de la misma, de los 20 centímetros del arado romano, a los 80 de las modernas vertederas. Enseguida llegó la "trilladora" que desplazó a la "trilla tradicional", y muy poco tiempo después las modernas "cosechadoras" que se encargan de todo en la recolección, desde la siega al envasado del grano y colocación en los graneros o silos de sus propietarios. La mano de obra en el campo disminuyó considerablemente, lo que unido a la seguridad de un sueldo fijo en la industria y no depender de la climatología, motivó el comienzo de la emigración y la consiguiente despoblación de las zonas rurales que sufrimos hasta nuestros días, con las consiguientes zonas deshabitadas del interior de la Península, donde

pueblos enteros han desaparecido del mapa, y la masificación humana en las periferias.

Moderna cosechadora recolectando la cosecha

Durante la pandemia del "Covid-19", que está sufriendo el mundo entero desde la primavera del año 2020, momento en que escribo el presente texto, las gentes, en una inmensa mayoría. Hemos vuelto a mirar al campo, pero desde otro punto de vista: como lugar sano y de recreo, en lo que desde hace años se viene llamando "turismo rural".

El duro trabajo en el campo, que tanto ha motivado a escritores, poetas y gentes de la industria cultural y cinematográfica, se ve a hora como algo difícil de entender, por su dureza sobre todo, cuando todo, o casi todo lo hacen las máquinas. Aquella forma de vida la vemos las generaciones actuales como algo muy lejano y propio de un tiempo pasado que, sin embargo, quienes nos encontramos en el otoño de la vida hemos llegado a ver, e incluso lo recordamos con admiración reverencial. No con nostalgia, sino con la mirada puesta y expectante en lo que nos ha de deparar el porvenir.

Trillando en Poyotello, Jaén

Totana y su agro, una simbiosis matizada de pesares, luchas y fecundos logros

Juan Cánovas Mulero
Cronista Oficial de Totana

Introducción

Las raíces de Totana, sus esencias y valores, la identidad que la significa se han fraguado grandemente en torno a la realidad agrícola. Las tareas del campo, los procesos de roturación, acompañados de la necesidad de extender los regadíos, condicionados por la secular carestía de aguas, se fundamentaron, durante siglos, en función de una exigua variedad de cultivos: en la tradicional trilogía mediterránea (cereales, vid y olivo); en el moreral, orientado a la cría del gusano de seda; al igual que en definidos frutales (cítricos, parral, higueras, granados, almendros, chumberas…) que, de reducida mercantilización, complementaban la demanda doméstica[1]; sin olvidar aquellas otros bienes como la sosa, la barrilla, el esparto… destinados a la comercialización y a la industria.

Superando los obstáculos con que se fraguó ese amanecer y tras un largo recorrido, en una trayectoria no exenta de dificultades, Totana ha sido capaz de forjar un presente en el que unas amplias diversidades de productos brotan de su fértil vega. La apuesta por la uva de mesa y por la horticultura (lechuga, alcachofa, brécol…), han propiciado la consolidación de su economía, como también el impulso de sectores fabriles dedicados fundamentalmente a su manipulación y preparado, ayudando grandemente al arraigo de su población, minimizando la emigración[2] y propiciando la llegada de trabajadores de otras latitudes.

1 AMT. (Archivo Municipal de Totana). Leg. (Legajo) 1247. Amillaramientos, 14-IV-1893.

2 Ibídem. A.C. (Actas Capitulares). Leg. 32, 25-II-1842. Sobre la situación de los vecinos, el Concejo señala que «…habiéndose visto obligados la mayor parte de ellos a vender sus bestias por no tener con qué alimentarlas… que le consta a la corporación acerca de la desgracia del pueblo, emigración de sus vecinos a países

Alentados por las pulsiones que apremiaron este peregrinar, aspiramos exponer, a través de esta sencilla aportación, un recorrido por su devenir agrícola, a fin de encajar y comprender la magnitud del esfuerzo realizado y que determinó la vida de sus gentes, siempre dispuestas a vencer infortunios y a afrontar retos en favor de la prosperidad.

1. La ocupación de las tierras del valle tras la paz de Granada: su roturación y puesta en producción supeditadas a la escasez de aguas

Totana hubo de afianzar, previamente a su desarrollo como entidad poblacional, el establecimiento, dominio y puesta en valor de las tierras del valle, razón y fundamento de su origen y existencia. A pesar de que se benefició desde épocas prehistóricas de las posibilidades que le ofrecía este medio, la invasión musulmana y el posterior proceso reconquistador generaron un claro desequilibrio, pues el asentamiento y posesión de un espacio abierto, situado, además, en la confluencia de comunicación entre Levante y Andalucía, favorecía las frecuentes incursiones y algaras, con lo que los aldeanos se marcharon de él para buscar protección entre los muros de la fortaleza de Aledo, situada a poco más de doce kilómetros de la vega, un alcázar capaz de procurar la estabilidad necesaria para el ejercicio de la vida durante la Baja Edad Media[3]. Aprovechando el declinar andalusí, sus gentes fueron extendiendo la labranza hacia nuevos predios, empezando por los más próximos a la fortaleza. Sin embargo, la mirada estaba puesta en la llanura y en sus potencialidades (feracidad, climatología, comunicaciones...). Concluida la Reconquista y vencidas las reticencias a abandonar el enclave serrano, defendidas por propietarios y regidores que en ese entorno disfrutaban de buenas tierras de labor y del control del agua, el Concejo alentó el traslado humano hacia el llano[4]. Desde las primeras

más felices en busca de alimento con su trabajo». Lo que popularmente se conocía como «salir en busca de tierras llovías».
AMM. (Archivo Municipal de Murcia). Prensa Digital. El Liberal de Murcia, 3-v-1927. «Totana. La difícil situación agrícola. Por sus calles en estos últimos días pululan multitud de segadores con sus familias, llegados desde la Mancha y otros sitios… y por la escasez de trabajo y la falta de sus medios, reclaman en nombre de la Caridad una limosna, siendo un espectáculo "verdaderamente" desolador».

3 La orografía montañosa de este enclave, en las estribaciones de la Sierra de Espuña, se reforzaba con una estructura robustecida en piedra a finales del siglo XI, ofreciendo, entonces, claves precisas para alentar la seguridad.

4 Aunque la institución municipal se movió motivada por la realidad de los hechos

décadas del siglo XVI se observa un proceso de donación de tierras «en el lugar de Totana»[5] y, con ello, su puesta en producción, orientada al cultivo de cereal. Paralelamente a este incentivo y a fin de cimentar ese reto, las autoridades municipales se preocuparon de liberar su economía de la férrea subordinación a la reducida pluviometría. Para ello, los esfuerzos se orientaron al sondeo y puesta en explotación de fuentes de agua, empleando las que irregularmente corrían por las numerosas ramblas que circundan el territorio (La Santa, Lébor, Los Molinos, Los Arcos, La Sisquilla, Las Peras...), intermitentes cauces en torno a los cuales se establecieron asentamientos humanos desde época prehistórica[6]. Sin lugar a dudas, un valioso manantial es la Sierra de Espuña, en donde las nevadas invernales abastecen principales veneros[7]. Por otra parte, la mirada de los vecinos se focalizó en las posibilidades del río Guadalentín y en las emanaciones que afloraban en la vega.

Asimismo, se aplicó especial cuidado en el mantenimiento de las boqueras de las ramblas que fertilizaban las tierras próximas a ellas. De la prodigalidad de estos surtidores dependía la vida agrícola en el enclave de Totana. Por tanto, su crecimiento demográfico y aumento de la demanda, obligó a ampliar la producción, lo que hizo necesario acrecentar los recursos hídricos[8]. De hecho, a lo largo del siglo XVIII,

y el propio dinamismo de la población que tuvo clara la necesidad de descender y ocupar el valle, encontrando en él amplias perspectivas de futuro frente a lo constreñido y limitado de la fortificación de Aledo, no fue un proceso fácil, pues el movimiento comunero vivido en la zona en 1520, estuvo alentado, en parte, por el deseo de romper el cordón umbilical con la fortaleza. Para profundizar en la identidad del movimiento comunero en Aledo-Totana ver: MARTÍNEZ MARTÍNEZ, M. y SÁNCHEZ PRAVIA, J.A.: Hacia la conquista del poder: el conflicto comunero en Aledo-Totana (1520-1521). Ayuntamiento de Totana. CARM, 2007.

5 AMT. A.C. (1517-1533). Leg. 1, 8-I-1531, f. 124 v. Ibídem, A.C. (1536-1544), 21-XII-1537, f. 47 v. Ibídem, f. 47 v. Ibídem, f. 48. Ibídem, 10-XI-1540, f. 108.

6 Obsérvese la estrecha relación entre la rambla de Lébor y el asentamiento argárico de La Bastida, como también el de Las Cabezuelas con el agua del Prado, en la rambla de La Santa.

7 AMT. A.C. Leg. 3, 20-IV-1597, f. 96 v. El agua de «El Reventón» que, en años lluviosos, desbordaba los cauces y se perdían «por la rambla de Lébor abajo» », alentó al Concejo, en abril de 1597, a «sacarla y traerla a los heredamientos de esta villa con la demás agua que llega de las demás fuentes de la Sierra de Espuña» (Ibídem 25-IV-1597, f. 97 v).

8 AMT. Leg. 874. Obras Públicas, 5-XI-1725. «...por la suma esterilidad que se padecía», acordaron los propietarios del Heredamiento de la Balsa Vieja, de común con el Ayuntamiento, excavar «una mina para ver si por este medio se aumentase el agua de dicha fuente». Por otra parte, en diferentes ocasiones se recurrió incluso a la contratación de zahorí. Ver AMT. A.C. Leg. 1 (1550-1557), 22-II-1557, f. 79. Leg. 3 (1580-1587), 5-IV-1587. / (1595-1599), 5-X-1595.

una centuria de estabilidad y expansión, las iniciativas señaladas se complementaron recogiendo y encauzando «las aguas del Guadalentín por diferentes tomas», a la vez que se hacían «los alumbramientos de La Ñorica y Los Malvaricheros», se embalsaban «los nacimientos de la parte del campo llamado el Saladar», se ordenaban «los riegos altos» y «alumbramientos nuevos en la Sierra»[9].

Con el siglo XIX se consolidaba en Totana un titánico proceso conducente a poner en rendimiento eriales y tierras de monte bajo, conformando lo que sería el grandioso paraje de sus huertos, en el que se hizo firme la plantación de cítricos, fundamentalmente del naranjo y, con ello, la necesidad de incrementar la disponibilidad de agua, cuyas actuaciones más certeras, ya en las primeras décadas del siglo XX, se encaminaron a acrecentar este bien con la extracción de aguas subterráneas, instalando motores de explosión (gas pobre)[10]. Se fue configu-

9 Cánovas Mulero, J.: Pensamiento, obra y escritos de Francisco Martínez Muñoz-Palao. Una defensa de la agricultura murciana a principios del siglo XX. Edición Coato. Real Academia Alfonso X el Sabio. Murcia. Totana, 2014, p. 261.

10 De la importancia que los motores de riego tuvieron en la producción agrícola de la localidad da cuenta la relación de los mismos publicada por Berzal Domingo, V.: Totana, un municipio agrario de la cuenca del Guadalentín (1960). Ayuntamiento de Totana, Coato, 2006, p. 136, 138, 150 y 151.
La fuerte inversión que requería esta iniciativa determinó que pudiesen ser atendidas, principalmente, por los mayores terratenientes. Los propietarios de huer-

rando en este enclave una dualidad de esferas de laboreo: una, la zona baja del municipio, «dedicada al cultivo de cereales y alfalfas»; otra, «la alta, dedicada al naranjo»[11].

2. Principales cultivos en la trayectoria agrícola de Totana

2.1. Los cultivos cerealeros

El sembradío de trigo y cebada, que ya estuvo arraigado en el entorno de la fortaleza de Aledo, acompañó a la población en la afirmación de su nuevo asentamiento en el valle, despertando en ella una trayectoria de intensa dedicación, de íntima unión con la tierra, forjando una principal fuente de riqueza que superó a la generada en el ámbito serrano. Claro ejemplo de ello se manifiesta en la tributación de diezmos de la encomienda de Aledo y Totana, del periodo 1494-1510, pues mientras que Aledo, en los años finales del siglo XV, contribuía a ese tributo con 600 fanegas de trigo, para 1510 apenas excedía de esta cuota. Sin embargo, Totana, para esa última fecha, lo hacía con 1.117 fanegas, lo que nos refiere un positivo avance en la ocupación de las tierras del valle y la difusión de su explotación[12]. De la solidez de esas cosechas dependió, a lo largo de varias centurias, el bienestar de sus habitantes, su abastecimiento, manutención y la atención a sus compromisos fiscales[13]. Estos cultivos, grandemente condicionados por la aridez de la zona[14], sometían a un elevado número de vecinos a privaciones alimenticias y, consiguientemente, a enfermedades y muerte, a la vez que hacían fluctuar

tos de menor entidad constituyeron sociedades para poder afrontar los enormes gastos de las instalaciones.

11 Cánovas Mulero, J.: Pensamiento, obra y escritos de Francisco Martínez Muñoz-Palao. Op. cit., p. 285.

12 Rodríguez LLopis, M.: Señoríos y feudalismo en el reino de Murcia. Universidad de Murcia, 1997, pp. 217-218.

13 AMT. Leg. 1223. Rentas y Exenciones. Documentación diversa de alcabalas, cientos, millones. Junio de 1847. En ese tiempo, ante la necesidad de atender el pago de contribuciones por «la penuria y escasez de los habitantes de esta población», sus vecinos solicitaban esperar a la recolección de la cosecha de cereal de ese verano para afrontar su obligación tributaria.

14 AMT. AC. 11-XI-1584. En este tiempo se repite un lamento que viene a ser una constante y en el que se pone de manifiesto que con demasiada frecuencia «se alza el tiempo y no llueve», lo que acarreaba el consiguiente desabastecimiento de la población, por la «gran falta de trigo y cebada» ocasionando «mucha hambre y necesidad», «por ser la cosecha de pan muy poca».

la producción y los precios del cereal, induciendo a buscar el grano en zonas del entorno, a veces a precios desorbitados, llegando en algunos momentos a triplicar su valor. Cuando no era posible encontrarlo en la comarca se dirigían los pasos hacia La Mancha, Andalucía o el puerto de Cartagena[15].

Incentivando esta producción no solo estuvo el peso de la tradición agrícola de la zona, sino que desde la propia corona se alentaba ese tipo de sementera. Así, en los primeros años del siglo XVII, Felipe II decretaba poner en activo «todas las tierras que estuviesen sin cultivar para mejorar la producción de pan en todo el reino»[16]. Como consecuencia de esos alicientes este cultivo arraigó en la zona alta del término, en los terrenos que posteriormente se dedicarán a los agrios. (Huerta y Mortí -con los parajes de Colomí, Tirieza, Tazona, Cantareros, Los Llanos...-; como también en Lébor y Viñas de Lébor, en su heredad de Carivete e incluso en la Sierra de Espuña[17]). Progresivamente se fue esparciendo a sus diferentes diputaciones rurales. En la parte baja del municipio, en las tierras de la vega, Paretón y Raiguero, acabó por imponerse su explotación, prolongándose a lo largo del tiempo. Estas iniciales actuaciones se vieron acrecentadas a partir de 1700 por un proceso de roturaciones en dominios de realengo y en áreas hasta entonces baldías[18]. En esa centuria se ponían en rendimiento, igualmente, las posesiones de La Ñorica, en donde la presencia de abundante agua hizo posible

15 AMT. A.C. Leg. 3, (1580-1587), 5-XI-1584. El cereal que llegaba a Cartagena, el llamado «trigo de la mar», procedía, principalmente, de Francia, del norte de África, del sur de Italia o de sus islas.

16 AMT. Leg. 132, 24-IX-1609.

17 AGRM. (Archivo General de la Región de Murcia). Protocolos. Leg. 6881 7-I-1691, f. 10. A finales del siglo XVII el alcalde de la villa Andrés de Mora Ferrer, adquiría 22 fanegas de tierra de sembradura, con parte de una casa de albergue, en «el pago que llaman de las Cuevas de la Plata».

18 AMT. AC. Leg. 27, 6-IV-1796. Ante la petición realizada por el presbítero Bernardino Joseph Crespo Alarcón, solicitando la gracia de cierto terreno que dice ser de realengo a la parte superior del sitio que nominan el Antiguarejo, el Concejo nombra regidores para acordar la conveniencia en este particular, acompañándose de persona de antigüedad para decretar lo conveniente. Unos días más tarde, el 13-V-1796, tras reconocer dicho lugar y determinar los límites de su amojonamiento, se resuelve hacerle merced del terreno solicitado «para fructificarlo», congratulándose de que «haya persona que se dedique al fin de hacer útiles terrenos… para que, con las mejores producciones de estos, experimente beneficio el público donde se ejecutan y consiguientemente el real de la corona». Esta adjudicación venía acompañada de la obligación de su puesta en roturación y producción, en un plazo «de seis años… pues de lo contrario, pasado dicho término, se tendrá por insubsistente esta gracia y merced».

la extensión del sembrado de grano, contribuyendo positivamente al incremento de la riqueza y al empleo de sus gentes[1], ampliándose para mediados del siglo XIX tanto en secano como en regadío[2].

La roturación de tierras baldías permitió la ampliación cerealera en función de la demanda que acompañó al crecimiento de la población a lo largo del siglo XVIII, como también la introducción de nuevos cultivos.

2.2. El cultivo del olivar

Se extendió este laborero tanto en los pagos aledaños a la fortaleza (Huerta de Aledo, Colomí, Tirieza, Patalache...), como en el «lugar de Totana». Desde estos concretos espacios olivareros, el cultivo se diseminó por todo el término municipal, unas veces en superficies de mayor magnitud, pero, a menudo, con un reducido número de ejemplares

1 AMT. AC. Leg. 31, 21-II-1825. «la ocupación de los jornaleros de este pueblo que se encuentran pordioseando y muchos de ellos teniendo que emigrar en busca de trabajo por no perecer de hambre»

2 AMT. Leg. 1323. Amillaramiento de 1851. Para ese tiempo se contabilizaban en la villa 9927 fanegas de cultivo de cereal de secano, frente a las 2624 de regadío.

que, no interfiriendo con otras plantaciones, complementaban las necesidades de los propietarios. A pesar de su tradicional arraigo no cuajó en la zona como monocultivo, sino que ocupó linderos y márgenes de acequias[3]. Para mediados del siglo XVIII se contabilizaban en Totana en torno a las 150 hectáreas y se llegaba a las 200 una centuria después, alcanzando máximos en las décadas centrales del siglo XX, aproximándose, entonces, a las 450 hectáreas. Sin embargo, desde finales de esa década de 1950 y dado su bajo rendimiento, se fueron perdiendo progresivamente un considerable número, reseñándose la producción para esa fecha en 247 hectáreas. En los últimos años se ha vuelto a expandir su cultivo con heredades orientadas a la elaboración de aceite para consumo humano, alcanzando para 2018 las 418 hectáreas[4]. La posesión, dominio y control de tierras dedicadas a este labrantío por parte de principales sectores sociales evidencia la importancia y valía del fruto[5], como también la existencia de varias almazaras, sobre las que actuó el Concejo regulando la molienda a fin de atender las necesidades de los productores de menor capacidad[6].

2.3. La producción de vid y su posterior sustitución por el cultivo de uva de mesa

La explotación del viñedo, instaurada en las áreas próximas a la fortaleza había arraigado durante el periodo bajo medieval, potenciada por la política de colonización que la Orden Militar de Santiago llevó a cabo a partir de 1350. En ese tiempo, el maestre don Fadrique ordenaba al comendador de Aledo repartiese a los que allí se asentasen la tercera

3 Cobos Sánchez, E.: El campo de Totana. Estudio agropecuario de sus explotaciones. Ayuntamiento de Totana, 2007, pp. 64 a 66.

4 Datos extraídos de la comparativa del Amillaramiento de 1851 (AMT. Leg. 1232), del Mapa Agronómico de 1953 editado por el Ministerio de Agricultura, del estudio de Berzal Domingo y del Anuario Estadístico Región de Murcia, 2018.

5 AGRM. Microfilm. Leg. 1080. Visita 22-III-1526. En ella se relacionan varias posesiones que, dedicadas a este cultivo en las indicadas zonas, tenía arrendados el Beneficio Curado.
Ibídem. Leg. 1065. Visita 13-XI-1498. Este mismo Beneficio Curado poseía «en Totana dos días de agua», y «un olivar con dos días de agua…».

6 AMT. A.C. Leg. 1 (1544-1550), 4-II-1550. «Ordenaron y mandaron que de ahora en adelante, para siempre jamás, que en el tiempo que se hiciere el aceite en los molinos de la villa de Aledo y en este arrabal de Totana, los sábados de cada un semana no les mande las personas que tuvieren cargo en los dichos molinos a personas particulares, antes los dejen sin mandar para que en los dichos sábados hagan las personas necesitadas en los dichos días que hagan a un pie o dos pies, quien más necesidad tuviere…».

parte de la huerta de aquella villa «que estaba yerma y se perdía por falta de labor», con la obligación de plantar cada año, de los tres primeros, «tres tahúllas de viña». Este arraigo que perviviría a lo largo de la Edad Moderna favoreció las transacciones comerciales de propiedades en las que estaba asentado el cultivo, así como el mantenimiento de tierras dedicadas a él. De su arraigo da buena cuenta la decisión del Concejo que en el siglo XVII regulaba el corte de ramas y varas de los olivares destinadas a «hacer parrales»[7]. El catastro del Marqués de la Ensenada en 1775 especifica que existían en la localidad 380 hectáreas dedicadas a esta labranza. Sin embargo, y a pesar de la puesta en producción de nuevas tierras a esta faena, abandonando otras tradicionales[8], se observa una clara disminución del terreno ocupado por este cultivo, de tal modo que, para mediados del siglo XIX, se contabilizan según el «Amillaramiento de 1852», 124 hectáreas, reduciéndose progresivamente en el último cuarto de ese mismo siglo por la difusión de diversas plagas[9].

Vinculados a la plantación de la vid se detectan jaraíz y tinajas para la fabricación de vino, bien con la cosecha propia o con la que se compraba a otros vecinos. Para este menester existían bodegas y lagares en varias de las diputaciones rurales, fundamentalmente en La Sierra, Raiguero y Paretón-Cantareros. Estas intervenciones desencadenaron discrepancias con los arrendaderos del «abasto del vino», ya que la competencia de esas iniciativas les restaban comisiones[10].

Frente al retroceso en el laboreo de la vid, desde los primeros años del siglo XX, con una mayor visión comercial, atendiendo la demanda que de uva de mesa presentaban los mercados, los vecinos de Totana comenzaron a interesarse por mejorar su producción[11], convirtiéndola

7 AMT. A.C. Leg. 4, 18-X-1612.

8 AMT. Leg. 1247. Amillaramientos. Relaciones juradas, 14-IV-1893. Declaración de Juan Bautista Cánovas informando de que, en diversas tierras de El Paretón, dedicadas hasta entonces a cereal, se estaban llevando a cabo plantaciones de viña.

9 En 1875, Celestino López Tudela declaraba poseer «como media fanega de tierra en la Huerta», dedicada al cultivo de vid que «casi nada produce a consecuencia del oídium».

10 AMT. Leg. 1223. Rentas y Exenciones. Documentación diversa de alcabalas, cientos..., 19-X-1849.

11 AMT. Leg. 240. En febrero de 1928 el alcalde de Totana y otros propietarios de parrales solicitaban a las autoridades regionales «una conferencia práctica para la buena formación de dichos parrales». Esta propuesta se materializaba en mayo de ese año, cuando el ingeniero agrónomo García de los Salomones ofrecía una conferencia centrada en «la técnica de cultivo de los parrales Ohanes» en el Sa-

en un primordial sostén de su economía[12]. Si inicialmente las especies Ohanes, Aledo o Dominga coparon vastas extensiones en la localidad, en las últimas décadas nuevas variedades, adaptadas a los gustos de un mercado cada vez más exigente, ofrecen sabores diversos e innovadores, sin perder por ello la dulzura y calidez que las define. Gestada en el néctar de esta tierra se consagra como exquisito fruto al paladar, brindando un panorama de excepcionales posibilidades[13].

El fotógrafo Enrique Baena recoge en esta imagen los trabajos de preparación para la exportación de naranja y uva de mesa. Archivo Manuel Baena Marín.

lón Rosa de Totana. A esta actividad, se invitaba a los pueblos vecinos de Lorca, Alhama y Librilla.

12 AMT. Leg. 510, 21-VII-1934. En este documento se refieren como productos básicos de cultivo en Totana «naranjas, cereales, principalmente y otros: limones, uvas, almendra, oliva».

13 Empresas de la entidad de COATO o MOYCA se presentan en el municipio como referentes de primer orden en el cultivo, preparación y exportación de uva de mesa.

2.4. El cultivo del almendro

La agronomía del almendro que tradicionalmente había estado relegada en Totana prácticamente al autoabastecimiento, desde principios del siglo XX experimentó grandes progresos con la puesta en roturación de «sus campos hasta la cumbre de los montes», plantando en esas nuevas tierras «innumerables millares de almendros»[14] que para el periodo 1940-1950 superaba las 800 hectáreas. Fue aquel un tiempo de grandes expectativas para este cultivo, abriéndose un halagüeño futuro «en razón del tirón del comercio, que permite precios cada vez más subidos», alentado por la demanda de «exportadores que la lanzan al extranjero y la absorbida por el mercado interior»[15]. Sin embargo, aquellas esperanzas se vieron limitadas tanto por las fluctuaciones de precios como por la introducción de cultivos más rentables en el agro totanero, reduciéndose su extensión a 300 hectáreas, según los datos estadísticos de 2018[16]. En conexión con esa actividad funcionaron en la localidad, en tiempos de expansión de la producción, varios almacenes de obtención de «pepita», tras el proceso de partido de la almendra, con destino a la exportación, tanto a las zonas turroneras, como a otros clientes.

2.5.- La producción de cítricos

En el territorio en el que se fusiona Totana con las estribaciones de la Sierra de Espuña se había originado desde las décadas finales del siglo XVIII un proyecto de ordenación, roturación y puesta en producción de tierras que generarían a lo largo de la siguiente centuria el excepcional paraje de Los Huertos[17]. Para forjar esa esfera de excelencia fue preciso surcar la tierra, abrir cauces, desbastar el suelo hasta hacer aflorar lo fecundo, transformando soleras agrestes en mantos de fertilidad, en lechos capaces de engendrar vida[18]. Este latir comenzaba su palpitar con

14 AMM. Prensa Digital. El Liberal, 8-IV-1917.

15 Berzal Domingo, V.: Op. cit, p. 130.

16 Datos extraídos de la comparativa del Mapa Agronómico de 1953 editado por el Ministerio de Agricultura, el estudio de Berzal Domingo y el Anuario Estadístico Región de Murcia, 2018.

17 Cánovas Mulero, J.: Los Huertos de Totana, un seductor entorno donde anida el azahar. Edición 2020.

18 AMT. Leg. 1246. Rentas y exenciones, 20-V-1923. Esta titánica perseverancia se recoge de modo elocuente en un «escrito elevado por la ciudad de Totana al Excelentísimo Señor Ministro de Hacienda, exponiéndole la verdadera riqueza agrícola de este término, relacionada con la tributación Catastral». En él se reseña la complejidad de la empresa, pues con dinamita se hicieron «saltar las rocas, mu-

el esfuerzo y el tesón de brazos alentados en la fatiga y enardecidos por corazones anhelantes de futuro, expandiendo infraestructuras de comunicación y acercamiento, cuyo inmenso trabajo se resaltaba en 1911 por el diario El Liberal, poniendo de manifiesto el valor de las gentes de Totana, capaces de, «a fuerza de golpe de pico y taladro de barreno», configurar «unos huertos de naranjales que son un encanto, una gran riqueza y un prodigio de laboriosidad»[19]. De este modo, en los terrenos dedicados tradicionalmente al cereal de secano y regadío, en los no arados o en los destinados a chumberas, fundamentalmente, se consolidó a lo largo del siglo XIX este vergel de singular apostura, en el que el cultivo del naranjo tuvo especial protagonismo.

No fue fácil para Totana la implantación de un sistema con el que obtener un constante y equilibrado beneficio de sus inversiones naranjeras, ya que en demasiadas ocasiones las adversidades climatológicas (prolongadas sequías, heladas, granizadas, cálidos vientos del verano...), jugaron en su contra, mermando la producción. Por otra parte, fue indispensable acompañarlas de una cierta capitalización y mecanización del cultivo, a la vez que de una tímida industrialización derivada de los trabajos de preparación y envasado del fruto para la exportación. La preponderancia de este movimiento mercantil la hizo monodependiente y la subordinó a las fluctuaciones de los mercados, obligándola a alentar acuerdos y convenios en busca de horizontes comerciales, condicionados por las demandas que de este preciado fruto se realizaban desde los mercados europeos (Alemania, Francia, Países Bajos, Reino Unido...).

Cuando por cualquier incidencia en el proceso se restringían las remesas, las consecuencias sumían al municipio en un complicado abismo, arruinando a productores y exportadores. Un periodo de especial zozobra se vivía en Totana durante la Primera Guerra Mundial, pues las provincias de Levante sufrieron la paralización de las exportaciones y «las fragantes arboledas de dorados frutos y de blancos azahares, ayer fuente de ilusiones, mansión de esperanzas», caminaron hacia la

chas veces, para sacar debajo de las losas la tierra vegetal, y se escarban las gredas para airearlas y solearlas, con labores de 90 y 100 centímetros de profundidad (sacar de suelo)». Seguidamente se realizaba la plantación «del pie del naranjo que, a los ocho años de cuantiosos gastos y asiduos cuidados, -si no sobreviene una helada, un pedrisco o un viento tórrido- comienza a dar frutos escasos en peso, y siempre expuestos al accidente adverso».

19 AMM. Prensa Digital. El Liberal. Lázaro Crespo, 7-VII-1911, pp. 2 y 3.

ruina[20]. Con la finalización del conflicto, se generaba un pequeño repunte en la compraventa de naranja, aunque pronto quebraron las expectativas por las seculares circunstancias climáticas del territorio y la depreciación del producto, acentuándose los infortunios y, consecuentemente, frustrándose numerosas aspiraciones de los naranjeros totaneros. De hecho, la ruptura de relaciones con Francia en 1922, además de ocasionar cuantiosas pérdidas, apremió a buscar nuevos cauces con países potencialmente consumidores. Favorables compradores para la naranja totanera, además de los indicados, fueron también los países nórdicos, llegando incluso a Rusia a través del Báltico y del Mar Negro. Asimismo, se hubo de luchar con las trabas arancelarias que imponían algunos países europeos y que perjudicaban grandemente a la exportación de la naranja. La crisis internacional de 1929 supuso un nuevo revés a esta actividad.

El corte de la naranja, así como su manipulación requerían de especiales cuidados a fin de presentar un fruto en toda su calidad y sazón, evitando golpes y rozaduras que pudieran estropearlo.

20 AMT. Leg. 705. Prensa. El Campo, 2-XII-1917. «La Única solución». F. M. Muñoz Palao.

Durante la Segunda República se suceden varios años de poca demanda y de limitadas cosechas, provocadas por la sequía y por fuertes fríos. Un principal impulso agrícola tomaba consistencia en la localidad en 1934, cuando se celebraba una asamblea económica en la Plaza de Toros, en la que se acordaba pedir la «rebaja del 50% en las tarifas de ferrocarril para el interior de España. Subvención de 3 pesetas caja de naranja que se mande a Inglaterra. No establecer la subida del 15% en las tarifas de ferrocarriles, pues estas subidas siempre van sobre el campo, puesto que lo que más se transporta es frutos del campo, y otras cosas para campo.

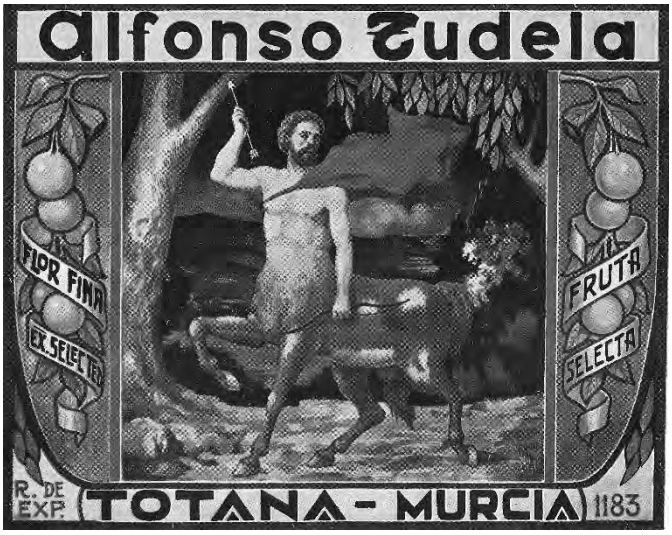
Distribución ordenada y racional en todos los mercados nacionales de la naranja, para que no se dé el caso de tres vagones en Zaragoza y ninguno en Valladolid. Esto puede hacerlo el Gobierno pidiendo a los Alcaldes las posibilidades de consumo en cada localidad, y ordenando a los naranjeros que se asocien para hacer la distribución. Intensificación de los canales y obras del Taibilla, que dé trabajo a los parados. Apoyo decidido y constante al plan hidráulico de trasvase del Tajo, como único medio de vida para todo Levante bajo, y sobre todo para este pueblo. Que la riqueza que se va a perder en los naranjales encuentre compensación en el campo. Construcción de los canales de aguas de Avenidas del Guadalentín, que darán trabajo a los parados comarcales, y distribuirá sobre los campos las turbiadas que hoy se van al mar, y que no dejándolas irse cumplirá el doble objeto de agua sobre las tierras sedientas, y tarquines fertilizantes que son cosecha al año siguiente»[21]. Respaldando estas reivindicaciones y a fin de conocer de primera mano las dificultades de este cultivo y las negativas consecuencias climatológicas que le afectaban, en marzo de 1935 el diputado José Ibáñez Martín visitaba Los Huertos de Totana.

La Guerra Civil ocasionó un importante parón para las exportaciones, aunque se mantuvieron las relaciones comerciales con las Islas Británicas. Al acabar la contienda fratricida, con una plantación de cítricos en el municipio de 328 hectáreas, el nuevo Régimen continuó alentando las transacciones. La campaña de 1939 se presentaba con grandes perspectivas, con salida del fruto a través del puerto de Cartagena y la organización por parte de la Administración franquista de trenes para trasladarlo a otras provincias de la geografía nacional. Los años de la posguerra no estuvieron exentos de obstáculos. En ellos los naranjeros,

21 AMM. Prensa Digital. El Liberal, 9-v-1934

compradores y exportadores, sufrieron, una vez más, los inconvenientes de un mercado fluctuante, continuando las adversidades climatológicas.

La Segunda Guerra Mundial obstaculizó el proceso, forzando a fortalecer el comercio nacional a fin de dar salida a las cosechas. Al concluir el conflicto, Europa volvía a ofrecerse como atractivo mercado. Alentados por esa positiva realidad se continuó protegiendo la plantación de naranjos, prohibiéndose la de cereales y hortalizas en la zona de naranjales, en tanto que perjudicaban a la de cítricos y encarecían las aguas.



Los naranjeros totaneros realizaron una inmensa labor de cara a la producción, preparación y exportación de la naranja que se producía en esta tierra, un fruto de elevada calidad y de alta demanda en los mercados europeos.

Es indudable que esos últimos periodos no fueron especialmente fáciles para la economía local, sin embargo, la riqueza que seguía generando la naranja ayudó a superar ahogos. En las siguientes décadas continuaron repitiéndose similares tribulaciones, con lo que para afrontar retos se creó en torno a 1960 «La Cooperativa del Campo de Totana», con una sección encargada de la fruta a fin de comercializar la naranja, principalmente. Esta cooperativa en 1964, en coordinación con la Hermandad de Labradores y Ganaderos, para atender las necesidades de las 400 hectáreas dedicadas a naranjales y los más de 200.000 árboles existentes en el municipio, se planteaba la adquisición de maquinaria

moderna para eliminar las diversas plagas y actuaciones tendentes a fomentar la exportación, con un esmerado manipulado de cara a una excelente y sugestiva presentación.

Sin embargo, la escasa rentabilidad del fruto en parcelas inapropiadas para la introducción de innovaciones, así como la carestía del agua, que en los meses de verano llegaba a duplicar su precio habitual, no permitieron la imprescindible modernización del sector, agudizándose la crisis a partir de la década de 1970. En marzo de 1977 en el diario La Verdad, su corresponsal en la localidad, García Molina, dibujaba el negro panorama del cultivo de los cítricos. Su relato se fundamentaba en estos términos: «Como catastrófica puede calificarse la actual campaña de agrios en Totana… la mayoría de los frutos permanecen colgados de los árboles… aparte de que la cosecha está sin vender. Cálculos aproximados sitúan entre 10 y 12 millones de kilos de naranjas las que aún permanecen sin cortar. De esa cantidad, aproximadamente un 80% no tiene comprador… Solamente se ha salvado en esta campaña la variedad mandarina, que por ser de maduración más temprana encontró salida en los comienzos de la temporada…». Lo evidente de los hechos llevó al indicado corresponsal a afirmar con rotundidad que el agro totanero «día a día, va mermando sus posibilidades de levantar cabeza».

Estos aconteceres han ayudado a forjar el carácter luchador de las gentes de esta tierra. A pesar de las numerosas, frecuentes y repetidas contingencias que padecieron productores y exportadores de naranjas, en un balance global de la actividad se recogen elocuentes logros, principalmente económicos, sobre todo, en años en los que un radiante caudal fertilizaba la vida de la población. Estos beneficios permitieron una activación mercantil y financiera de la localidad, y la construcción de significativas residencias de recreo, junto a otras que, aunque de menor entidad, se levantaron plenas de encanto, acompañadas de zonas ajardinadas de exuberante belleza. El trabajo en los almacenes para la preparación de la naranja de cara a la exportación, a pesar de su dureza, es todo un referente de ocupación, convivencia e incluso de júbilo, pues resuenan en la memoria la consideración de las habaneras, alentadas en esa actividad. Totana tiene intensamente interiorizado el fundamental y principal papel que la naranja ha supuesto para su historia, como también la divulgación que la calidad del producto y su tierra de origen tuvo en diferentes países de Europa.

2.6. Alfalfa

Aunque la alfalfa había tenido una cierta presencia en las zonas mediterráneas desde época romana, no tenemos constancia de un aprovechamiento eficaz en Totana hasta principios del siglo XX. Gracias a las condiciones de su suelo y al fundamental quehacer divulgativo del estudioso Francisco Martínez Muñoz-Palao, comenzó a ser laborada, a mediados de la década de 1910, de un modo más racional de cara a alimentar el ganado[22]. Estas circunstancias consiguieron concienciar a la población de sus potencialidades, arraigando de tal modo que, para 1959 Totana destinaba a este cultivo más de «700 hectáreas, localizadas principalmente en las diputaciones rurales de Lébor (Lébor Bajo y paraje de Torremocha) y la Ñorica»[23], llegando a superar las 1100 hectáreas para principios de los años 70 del siglo XX, continuando estos niveles de extensión en las décadas siguientes, produciéndose entre 1990 y 1995 una progresiva recesión, ocasionada por la carestía de las aguas, la introducción de piensos compuestos en la ganadería y la facilidad de su suministro a los animales, distribuidos por medios mecánicos, dedicándose, al presente, tan solo 35 hectáreas a este cultivo. De igual modo, se estableció un sólido comercio de semilla de alfalfa y del producto en seco, lo que activó la economía de la localidad durante décadas. De hecho, del producto en seco, en las épocas de mayor expansión, llegaban a producirse mensualmente cantidades superiores a los tres millones de kilos[24].

2.7. Pimiento de bola para pimentón

El laboreo y comercialización del pimiento, en su variedad de bola, que permite obtener «un tipo de pimiento dulce» para pimentón, mantiene en Totana, a pesar de haber perdido el protagonismo que tuvo en otras décadas, una historia intensa, pródiga y de arraigo. La calidad que alcanza en sus fértiles tierras, en suelos calcáreos que favorecen su fecundo desarrollo, capaces de mejorar de modo considerable la con-

22 Cánovas Mulero, J.: Pensamiento, obra y escritos de Francisco Martínez Muñoz-Palao. Op. cit. Muñoz-Palao llevó a cabo valiosos estudios y ensayos, publicados en la prensa regional, como también en folletos y libros, de cara a concienciar de las potencialidades de las posibilidades de la alfalfa.

23 Berzal Domingo, V.: Op. cit. p. 121.

24 Agradecer a Hilario Campos, presidente de la Cámara Agraria Local durante años, sus vívidos y fecundos recuerdos sobre la alfalfa, a la que él dedicó una importante etapa de su vida.

sistencia del fruto y su color, focalizó su plantío en diferentes áreas del municipio[25].

Las primeras iniciativas de esta explotación llegaban a Totana a principios de la década de 1920. Aquellas nacientes inquietudes se vieron restringidas por la importante cantidad de agua que requiere la planta, activando su cultivo de un modo más intenso, avanzada la década de 1950, favorecido, en parte, por las complicaciones que estaba teniendo su laboreo en las zonas regadas con aguas del río Segura que, portadoras de zoosporas, dañaban las plantaciones. Esta circunstancia hizo posible que Totana pasase de dedicarle en 1960 una extensión próxima a las 250 hectáreas a duplicarlas diez años después[26], alcanzando su cénit en la década de 1970 y los primeros años de la de 1980, momento en que se contabilizan 800 hectáreas. A partir de 1990 comenzaba su declive, afectado principalmente por las exportaciones provenientes de otras zonas del Planeta[27]. La producción se vendía principalmente a exportadores de Murcia y Espinardo, para la obtención de pimentón.

En el año 1979 arrancaba su andadura en Totana un proyecto de ilusiones, esperanzas y esfuerzos, constituyéndose la cooperativa agraria COATO. Aquel primer impulso, consecuencia de una primorosa gestión e implicación, puso en funcionamiento un molino de transformación de la «cáscara» en pimentón, lo que ha permitido obtener un género de especial calidad y valor, encuadrado dentro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, «Pimentón de Murcia» y comercializado con el nombre de «Oro Molido» que cuenta, además, con el aval de los consumidores que distinguen en él la singularidad de su sabor y la garantía de su preparación. En la actualidad han secundado aquella iniciativa otras ofertas como «Flor del Guadalentín». A pesar de ello, la producción local se ha reducido de un modo considerable.

25 Berzal Domingo, V.: Op. cit. p. 123. «Las zonas pimentoneras aparecen localizadas en las diputaciones rurales de La Ñorica, zona inferior de Lébor y zona meridional de Mortí (La Costera)».

26 Cánovas Mulero, J. «La producción pimentonera en Totana, historia de una añorada y fecunda pasión», Cangilón. Revista Etnográfica del Museo de la Huerta de Murcia, núm. 35, diciembre 2016, p. 120.

27 Ibídem. Mientras que en 1950 se contabilizaban 250 hectáreas a esta producción y 500 en 1970, en 2016 se reducía a 76 hectáreas. Se aprecia una clara recuperación para 2019 con 300 hectáreas de cultivo.

Producción agrícola y ganadera en Totana en 1917. Datos aportados por Francisco Martínez Muñoz-Palao. Espuña, 12-VII-1917. En esta secuencia económica de la realidad agraria de la localidad se aprecia un significativo protagonismo de los ingresos derivados del cultivo de la naranja, seguida por la tradicional y secular producción de cebada

Producto	Producción	Precio	Pesetas
Naranja	72.000 millares	14 pesetas/millar	1.728.000
Cebada	140.000 fanegas	5,50 pesetas/ fanega	770.000
Almendra	11.000 fanegas	20 pesetas/ fanega	220.000
Trigo	16.000 fanegas	11 pesetas/fanega	176.000
Alfalfa, simiente y heno			370.000
Paja de cereales	440.000 arrobas	0,30 pesetas/ arroba	131.000
Avena	18.000 fanegas	4 pesetas/fanega	72.000
Maíz	3.000 fanegas	9 pesetas/fanega	27.000
Legumbres	1.700 fanegas	20 pesetas/ fanega	34.000
Ovejas	28.000 unidades	10 pesetas/ unidad	280.000
Cerdos	4.500 unidades	25 pesetas/ unidad	112.500
Cabras	1.700 unidades	25 pesetas/ unidad	42.500

Importe total de la producción	3.864.000

2.9. Productos comerciales: morera, sosa, barrilla...

Durante siglos la producción agrícola de Totana se complementó con otras mercancías destinadas a la comercialización y a la exportación, caso de la morera para la crianza del gusano de seda, como también para atender las demandadas por el sector industrial, fundamentalmente barrilla y sosa, empleadas en la elaboración de jabón y vidrio; el esparto, material muy en uso hasta avanzado el siglo XX, y ya, más recientemente, el destilado de plantas aromáticas (romero, tomillo…) para la preparación de esencias.

El extendido laboreo de la morera se concentraba en los pagos de Colomí, Tirieza, Patalache y la Huerta de Aledo, al igual que en las inmediaciones del núcleo urbano, «en el arrabal de Totana», donde estaba surgiendo el incipiente enclave poblacional. En él se constata, en el último cuarto del siglo XVI, ventas de terrenos con este cultivo[28]. Sobre parte de estos morerales se construyeron las nuevas edificaciones y las infraestructuras viarias. Así, en junio de 1606, de cara a definir espacios comunales, se amojonaban varios de ellos, tomando como referencia las «moreras que tiene y compró de Juan de Molina y que lo demás quede por calle pública»[29]. Este cultivo, agnado a la cría del gusano de seda, fue en progresiva decadencia a partir del siglo XVIII, desapareciendo, prácticamente, en las centurias siguientes.

Por otra parte, el aprovechamiento de la barrilla y la sosa, vinculado a las tierras de los saladares, alcanzó una manifiesta demanda desde diferentes zonas del territorio peninsular, sobre todo Andalucía y La Mancha, pero, además, a través del puerto de Cartagena se exportaban a los mercados genoveses. En tanto que estos componentes fueron básicos en la manufactura de jabones y vidrios, se incrementó su comercialización desde el siglo XVI. En 1585 «Juan López Rebollo, vecino de Valdepeñas», concertaba con un carretero de bueyes, «vecino de la ciudad de Baza», el transporte de «sesenta quintales de barrilla o sosa de las villas de Totana y Alhama»[30]. En febrero de 1657 el contrato se formalizaba con un residente de Guadalajara, fabricante de jabón, para este suministro, sin descuidar las necesidades locales, en donde existieron varios negocios familiares dedicados a la obtención de jabón. Es evidente que los procesos de industrialización del siglo XIX acabaron con esta práctica tradicional, para imponer un sistema más eficaz y productivo.

3. El palpitar de las gentes de Totana al impulso de su actividad agraria: un camino de incertidumbres, esfuerzos, aceptación y esperanzas

La agricultura, significativo bastión económico de la villa, fuente principal de ingresos y sostén de su riqueza y patrimonio, comprometió el

28 AMT. PROTOC. Leg I, 2-3-576/ 25-4-1576. «Un pedazo de tierra con dieciséis moreras que tenemos junto a la balsa de esta villa, cabe la plaza, que alinda con moreras de Juan González», «junto al puente que se pasa al barrio de Triana».

29 AMT. Leg. 874, 16-VI-1606

30 SÁNCHEZ PRAVIA, J. A.: Aledo y Totana en los siglos XV-XVI. Op. cit, p. 374.

caminar de las gentes de Totana, aunque a diferentes ritmos, niveles y posibilidades. Su numerosa masa de jornaleros, coligada directamente a ella, desarrolló su existencia condicionada por una coercitiva angustia, con importantes limitaciones derivadas de las largas jornadas de trabajo, de los reducidos sueldos, de la temporalidad y las adversidades climatológicas[31]. En ese contexto se llevó a cabo una primordial labor desde el siglo XVI, roturando y poniendo en rendimiento las haciendas de la oligarquía local, pues la tenencia de la tierra y el agua, como también los medios de transformación (molinos, almazaras, batanes...) estuvieron en manos de las principales familias de la villa.

La relación entre ambos sectores no estuvo exenta de conflictos y cruce de intereses, fundamentados, principalmente, por divergencias en salarios y jornadas de trabajo. En la década de 1560 los propietarios expresaban su malestar, pues, según su parecer, «los jornaleros y menestrales piden excesivos precios a los vecinos de la dicha villa que tienen haciendas», recibiendo por ello «grandes molestias, costas

31 AMT. AC. 16-VII-1583. «...que por cuanto esta villa de Aledo y Totana está fundada en tierra de secano que no hay agua viva para poder regar los panes que se sembrasen... ha venido en tanta ruina que sus gentes no se pueden mantener ni sustentar...».

e perjuicio», agravadas, además, porque los obreros, como medida de presión, llegaban «a las labores y haciendas» más tarde de que saliera el sol, acentuando el descontento de los propietarios. Fue por ello que el Concejo, ante el recelo de los terratenientes, recurrió a la intervención del monarca a fin de que mandase «dar carta y provisión para que el regimiento de la dicha villa pudiese tasar los jornales a los dichos jornaleros». Para atajar esa discrepancia, Felipe II emitía en mayo de 1563 una Real Provisión por la cual se ordenaba «que todos los carpinteros y albañiles y obreros e jornaleros y los otros hombres y mujeres menestrales... salgan a las plazas de cada un lugar donde estuvieren acostumbrado de alquilar...»[32]. Lo habían de hacer «cada día en quebrando el alba con todas sus herramientas y con su mantenimiento en manera que salgan del lugar en saliendo el sol para hacer las labores que fueren alquilados y labren todo el día... desde el dicho tiempo que sale el sol y deje la labor cuando se pusiese el sol». Las regias disposiciones dejaban en manos de la autoridad municipal determinar los emolumentos, confiando que «sabrán ordenar en razón de los precios de los hombres que andan a jornales, según los precios de las viandas que valieren». En gran manera, las disposiciones del monarca truncaban las esperanzas del sector, quedando bajo control del poder político local, tutelado por los grupos dominantes. Por otra parte, permanecían sometidos a

32 AMT. Legajo 131. Órdenes y circulares. 26-v-1563. Real Provisión a los alcaldes de Aledo dándoles licencia para regular los jornales y horario en que han de trabajar los jornaleros de la villa, según las leyes del reino. ".. Don Felipe...en nombre del concejo y vecinos de la dicha villa de Aledo nos hizo relación diciendo que a causa de que los jornaleros y menestrales piden excesivos precios a los vecinos de la dicha villa que tienen haciendas por los jornales, los dichos vecinos reciben grandes molestias costas e perjuicio porque se van los agostos a trabajar a otras partes porque no les dan los jornales que piden y demás de esto van a trabajar a las labores y haciendas muy tarde, siendo obligados a ir y estar con las labores cuando sale el sol, por ende que nos suplicaba le mandásemos dar carta y provisión para que el regimiento de la dicha villa pudiese tasar los jornales a los dichos jornaleros ... lo cual visto por los de mi consejo por cuanto entre las leyes del ordenamiento real... ordenamos que todos los carpinteros, y albañiles y obreros e jornaleros y los otros hombres y mujeres menestrales (alogar) y alquilar que se salgan a las plazas de cada un lugar donde estuvieren donde sea acostumbrado de se alquilar de cada día en quebrando el alba con todas sus herramientas y con su mantenimiento en manera que salgan del lugar en saliendo el sol para hacer las labores que fueren alquilados y labren todo el día en tal manera que salgan de las dichas labores... que labren desde el dicho tiempo que sale el sol y deje la labor cuando se pusiese el sol... que los concejos e hombre buenos, cada uno en su comarca, sabrán ordenar en razón de los precios de los hombres que andan a jornales, según los precios de las viandas que valieren...».

la temporalidad de las tareas agrícolas, constreñidas por periodos de inactividad que arrastraban a muchas familias de asalariados al ámbito de la pobreza, al depender únicamente del diario trabajo para subsistir. Es evidente que este escenario reducía de modo notable las posibilidades profesionales y aumentaba la emigración[33].

Estas adversidades se acrecentaban por la precaria alimentación y la rudimentaria realidad sanitaria en las que se desenvolvía la vida de gran parte de los totaneros, siendo los braceros presa fácil de enfermedades y contagios. De hecho, fue ese el sector de la población que sufrió de un modo más intenso la furia de las epidemias, pues sus viviendas carecían de un adecuado nivel higiénico y en ellas, además, se solían albergar animales, con la consiguiente acumulación de estiércol[34]. Por otra parte, estas limitadas formas de vida, que se fueron repitiendo a lo largo de los siglos, aparecen recogidas en un informe emitido por la Jefatura de Policía de la localidad en 1928. En él se señala que la existencia de los jornaleros no era vivir sino «padecer porque la generalidad de los días los pasan con una mala comida, dándose el caso algún día de no poder desayunar», lo que unido al pago del alquiler de la vivienda que habitaban y al elevado número de hijos de la unidad familiar, convertían su peregrinar en un auténtico calvario[35]. Impelidos por tan parcas perspectivas los obreros expresaron públicamente sus quejas en diferentes ocasiones, aunque la mayor parte de ellas con menguados logros.

33 AMT. AC. Leg. 25-IV-1618. «Que en la dicha villa y la de Aledo su cabeza, respecto de las secas de los tiempos y años que corren y hacerse tan grabado de repartimientos de las alcabalas, millones y otros servicios que se hacen a su majestad, se ha despoblado de una manera que cuando se vayan contando las casas por calles no se hallaron casi trescientos vecinos aun viejos y ancianos de más de la dicha edad de sesenta años viudos e personas impedidas porque se han ausentado de la dicha villa e ídose a vivir a otros lugares con su mujeres e hijos para poderse sustentar».

34 En 1851, el médico de la villa Justo Aznar y Mora, señalaba que el brote de fiebres tifoideas que se desarrolló en Totana en la primavera de ese año, tenía su origen «en la mala alimentación, en los excesivos calores, alternados de frialdad y alguna humedad que han reinado en los días de su aparición; y al poco aseo y limpieza que es consiguiente en la clase proletaria».
En 1872, los residentes de la calle Borlilla denunciaban a uno de los vecinos que, en un aprisco existente en la misma, encerraba diariamente una gran manada de cerdos.

35 AMT. Leg. 241. Secretaría. Registro. Correspondencia, 11-I-1928.

Conclusiones

Una relación de intimidad y dependencia con el medio natural, no siempre proclive a favorecer el esfuerzo realizado, predispuso el afán luchador de los hombres y mujeres de Totana a lo largo de los siglos. El inmenso deseo de forjar un destino de seguridad y firmeza, fundamentado en las posibilidades y potencialidades de su suelo y en un claro deseo de fortalecer el sector agrícola, canalizó inquietudes y fervores, acompañados a menudo de fricciones entre terratenientes y el grupo de jornaleros, que ha constituido tradicionalmente su estructura social más amplia. Un espacio paradigmático en donde esa conjunción resuena de un modo más notable es en el paraje de Los Huertos. En torno a él se hizo vitalidad y sentido, esperanza y unidad el empuje común de propietarios y proletarios, pues mientras que los primeros, arriesgando su patrimonio ante la demanda de naranja que reclamaba Europa, se animaron a transformar lo que eran «cascajares, campos yermos y barranquizos pedregosos», colonizados por una tímida vegetación mediterránea, los obreros, en la dura faena de «sacar de suelo», prepararon con mimo los depósitos coluviales que habrían de acoger al apuesto naranjo, cuna en la que cuajaría su valioso fruto. Clamorosa lección de vida la que emana de esas audacias pues ni unos ni otros se apocaron ante la magnitud del proyecto ni quebraron en su coraje ni escondieron su constancia, sino que, guardándose sus miedos ante la reciedumbre de la tarea, o la inflexible escasez de agua o el frecuente rigor de la calima o la destructiva fuerza del granizo, o las caprichosas fluctuaciones del mercado o las limitadoras infraestructuras de transporte… apostaron, con espíritu ardiente, por ese anhelo. Se trenzaba, de este modo, tan excepcional legado, una admirable aventura que no siempre fue recompensada con un justo beneficio pero que contribuyó a fraguar el espíritu de Totana, que supo trabajar «con brío y sin mancilla, convirtiendo en jardín los eriales», escribía en 1918 el registrador de la propiedad, Gil de Vergara, acrisolándose así un «pueblo caballeroso y bueno, donde lo innoble germinar no pudo», atestiguaba en ese mismo tiempo, el poeta blanqueño Antonio Molina.

La agricultura en Ulea

Joaquín Carrillo Espinosa
Cronista Oficial de Ulea

1. Memoria de nuestra tierra

En la sociedad tradicional, en la que predomina una mentalidad agrícola, tanto si los estamentos son latifundistas o bien minifundistas, llegó a decir el historiador Flores Arroyuelo qué, la tierra no es tan solo una superficie en la que se visualiza el paisaje, ni es un elemento pasivo, ni económico; en el que el hombre vierte todo su saber y entender. Yo, añadiría que, la tierra para la sociedad que la habita es como un gran espejo en el que los hombres se proyectan y se identifican con ella, reconociéndola, como una madre fecunda, cuyas "criaturas" nacen de sus entrañas. De ahí la creencia, de las tribus "en la Ulea Prehistórica" de la existencia de un asentamiento matriarcal en el que se consideraba que, el vientre de la madre, era sagrado; como esposa de dios.

En este periodo mágico, de la historia, se creyó que para conseguir la fertilidad de las tierras uleanas, había que repetir todas las primaveras el rito de sacrificar a una doncella y regar, con su sangre, dichos terrenos. La tierra viene a ser un ente material que la enaltece, pero, a la vez, es un ente abstracto, en el que se refleja toda su historia y qué, el hombre, se desvive por poseerla. Posesión, palabra rotunda que desde siempre, ha otorgado sostén económico, pero, a la vez, "honor y poder". Nuestra tierra, por otro lado, ha supuesto el establecimiento de unas relaciones entre las personas que la han trabajado; y las siguen trabajando. Fruto de su trabajo ha sido su remuneración; bien de sus productos o de sus salarios, que han servido para remediar la subsistencia de quienes dependían de ella.

Desde la época medieval, las tierras uleanas han sido repartidas según criterio de los conquistadores del reino de Castilla y, su propiedad,

ha pasado por vicisitudes históricas, que la han transformado en una relación de dominio y servicio, entre el señor feudal o propietario y el que la ha trabajado. Ruiz Funes, con su pluma prodigiosa, llegó a escribir con frases indelebles, que las tierras, en toda la huerta murciana y, en especial en las Vegas Media y Alta del río Segura, sería impensable la desavenencia entre patronos y trabajadores. El contexto social de este binomio, es asumido con gran responsabilidad, teniendo en cuenta que la propiedad está dividida, en lo que atañe a su disfrute, aunque no tanto a su dominio.

Con toda rotundidad, podemos asegurar que en la cuenca del río Segura, es donde han existido y existen, la mayor cantidad de "artefactos elevadores de agua", precisos para regar terrenos de más altura que el cauce de ríos, acequias y brazales. Tenemos documentaciones históricas, de la cantidad de norias y aceñas que han funcionado y siguen funcionando, así como las que han sido restauradas; aunque estén en desuso y las que han acabado siendo un montón de chatarra.

Todas las personas, que están especializadas en "la cultura del agua y sus aplicaciones" trabajan de forma coordinada, con el fin de ofertar a los visitantes, "la rica historia de sus tierras y los sistemas de regadío"; incluidos los artefactos elevadores de agua, Así, en Ulea, tenemos la noria Villar de Felices qué, en su día, regó las tierras altas de su entorno y, hoy, se mantiene restaurada, como verdadera pieza de museo, para ser mostrada, y explicada, a los visitantes: como es lógico, fuera de servicio.

De las cuatro aceñas que otrora existían en Ulea, solo queda la chatarra apilada de dos de ellas, habiendo desaparecido la aceña de "las balsas" y "la contra aceña". La chatarra corresponde a las aceñas del "Conde Heredia Spínola" y la de "la Capellanía". El paso del tiempo y, el advenimiento de nuevas tecnologías, han hecho que todos los artefactos que se mueven por medio del agua o del viento, queden anticuadas. Las moto bombas elevadoras son más efectivas y económicas. Por tal motivo, en la mayoría de los casos, solo han quedado sus entresijos, en forma de montones de chatarra; como único vestigio histórico.

Con posterioridad, los criterios de los regadíos, con todos sus adelantos técnicos, han quedado en manos de "Las Ordenanzas de los Regantes" y "Juntas de Hacendados" qué, en Ulea, se rige por "El Reglamento de las Aguas del Heredamiento de la Villa de Ulea", desde el día 13 de enero del año 1861; fecha en que se celebró el "Juntamento General Extraordinario", en el que se aprobó "El Reglamento de las Aguas de la Villa de Ulea". Dicho Reglamento fue confeccionado por D. José Torre-

cillas, D. José Miñano López, D. José Ramírez Pérez y D. Rafael Moreno. De su aprobación da fe el Secretario D. Juan Abenza, siendo el Presidente D. José Torrecillas[1].

2. La huerta en tiempos musulmanes

El príncipe agareno, era el encargado de dar el impulso que precisaba la agricultura del Valle de Ricote y, en especial al corazón del valle: Ulea y Ojós. Este incipiente impulso no debía decrecer; al igual que los agricultores debían ser tratados con benevolencia, ante las inclemencias del tiempo que provocaban la incertidumbre de sus cosechas; razón por la cual, las autoridades debían proteger sus labores agrícolas.

Para que así sucediera, era preciso que el rey ordenara a sus visires y personajes valedores de sus territorios, que tuvieran explotaciones agrícolas personales que así se comportaran, porque de esa forma, aumentarían sus fortunas. De dicha forma, los agricultores de Ulea y Ojós, tendrían mayores facilidades para conseguir buenas cosechas y, por consiguiente, tanto ellos como sus familias estarían bien nutridos y, con ello, contribuirían a que la comarca fuera más próspera y, como consecuencia, la región y el país. Así las cosas, la defensa de sus territorios estaría garantizada al ser más potente y organizada, al disponer de más reservas y emolumentos. Sí, siempre el binomio poderío económico traía como consecuencia la mejor defensa de sus asentamientos.

Estudios del arabista García Gómez, nos dan cuenta de que las tierras se distribuían entre los propietarios, roturándolas en pequeñas parcelas. Estas tierras tomarían las aguas de la acequia mayor de Ulea y, para las partes de terreno más elevado utilizarían un artilugio un tanto complicado como era la noria, que los árabes instalaron sobre la acequia mayor en las estribaciones del poblado Tardo-Romano de Ulea.

Durante este dilatado periodo musulmán, los grandes latifundios estaban acaparados por la aristocracia, los señores feudales o bien los ricos propietarios rústicos de Ulea. Así lo confirma en sus estudios el Sr. García Gómez y lo ratifica por la aparición de numerosas almunias, también llamadas casas residenciales, y el uso de la noria, artefacto costoso y de difícil mantenimiento. Noria que como decía con anterioridad, se alimentaba con agua de la acequia mayor y, serviría para regar los jardines de sus almunias y terrenos aledaños que de otra forma, serían terrenos de secano y, por consiguiente, improductivos.

1 Dicho Reglamento ha sido consultado en el Archivo del Almudí.

3. Derechos y obligaciones de los colonos

En las "Ordenanzas de la Huerta", elaboradas en el año 1849, en las que intervino de forma brillante el uleano D. José María Carrillo López, se hizo constar que: todo colono que arrendare tierra de labrantío y que acabara su contrato, deberá dejar la tierra laboreada con dos rejas, sin haber sembrado en ella, aquel año, trigo, cebada, ni planta que grane. Sin embargo, podrá poner lino, habas o cualquier planta verde. Cada tahúlla de alfalfa sembrada en el mes de septiembre, en barbecho de verano de seis o siete rejas y, con 40 cargas de estiércol, tendrá la compensación- por parte del dueño o del colono entrante, el valor monetario de 60 cargas de estiércol, puesto y envuelto en tierra. Si es de alfalfa de primer año; dos terceras partes y media. Si es de segundo año; dos terceras partes. Si es de tres años; una tercera parte y si es de cuatro años; la sexta parte.

Idéntica cuantía se abonará si la alfalfa se puso en rastrojo de melones, estercolados con 60 cargas y, echándoles otras 30 cargas, para sembrarla, habiéndose levantado los melones, antes del día 15 de agosto, del año en que sembró la alfalfa. Si no se añadieran las 30 cargas de estiércol, se abonará la cantidad de 40, si la alfalfa es de primer año, 28 si es de dos, 15 si es de tres y 8 si es de cuatro años. Si la alfalfa se puso en rastrojo de pimientos, se hará la tarifación a la baja, con respecto al rastrojo de melones. Si el rastrojo del último año, fue de trigo, no tendrá que hacerse ninguna indemnización, al colono saliente. Si el barbecho era de panizo, estercolado con 40 cargas, se abonará al colono saliente, con el valor de 8 cargas de estiércol. Por cada tahúlla que hubiese estado con coles, o de otra berza semejante, y estuviera preparada para panizo, abonará el 50% del valor del estiércol.

La base de estas ordenanzas, están encaminadas a que los colonos entrantes abonen a los salientes, la parte correspondiente de las labores realizadas y el estiércol empleado. El legislador recuerda que el contrato de los colonos expira con fecha 24 de junio, pudiendo ser renovado y revisado, pero siempre, para el día de san Juan.

Cuando se acaba el contrato, el colono saliente está obligado a dejar el plantío completo de las moreras existentes, a uso y costumbre de buen labrador, pero siempre en los términos en que se los había encontrado. Igual advertencia tendrá con todo tipo de árboles cítricos y frutales. Si las faltas corresponden al último año, cumplirá reemplazándolos con plantones de buena calidad, pero si son de más tiempo, además del

plantón, abonará al dueño la cantidad de tres reales por cada uno de los años, hasta el sexto, y cinco reales más, por cada año que pase de los seis. Se tendrá en cuenta que el número de faltas se graduará por el orden en que esté plantado el resto del bancal, o de la hacienda, o al respecto de 9 árboles por cada tahúlla, salvo que tengan un contrato privado; en cuyo caso se atendrán a lo que dictamine dicho contrato.

La monda de los "escorredores" y "brazales" interiores de la hacienda, debe hacerla el labrador que ha de salir el día de san Juan, pero, la monda general de las acequias y brazales, correrán a cargo de los colonos entrantes. Sin embargo, la costumbre habitual era que el coste, de toda la monda, recaiga sobre el colono entrante.

Cada año no se podrá escardar nada más que la cuarta parte de las moreras, frutales, cítricos y oliveras y, siempre, con el consentimiento del dueño de la hacienda. Si el colono saliente se ha excedido, tendrá que abonar 20 reales por árbol de exceso, además del importe de la leña que produjeron. Como la escarda es precisa para todos los árboles, debe ser estipulada su reglamentación, en el contrato de arrendamiento. El labrador saliente no podrá arrancar los árboles que hayan muerto durante ese año y no cumple con replantarlos o abonar el valor de los mismos, sino que deberá dejarlos como "árboles vivos" para su tasación.

Si arrancase algún árbol verde, sin licencia del dueño, tendrá que abonar, a este, el valor de la leña y madera, más 30 reales por cada árbol que no llegue a tres palmos de circunferencia; 40 reales por los que tengan entre tres y cuatro palmos; 50 reales por los que tengan entre cuatro y cinco palmos y, así, sucesivamente; de forma proporcional. El labrador que sale de una hacienda, lo hará entre los días 24 y 30 de junio y, la despedida puede ser de mutuo acuerdo, o bien con la fecha indicada en el contrato. Si no se dieran esas circunstancias, será explicitada con un año de antelación. El colono entrante, abonará al saliente, en el acto y, por ley, las mejoras de la hacienda; ya sean de esquilmos, estiércol, labores y demás gastos realizados, haciendo suyos los frutos de esa cosecha que había cultivado; a no ser que medien pactos o en el contrato se especifique alguna salvedad. De los gastos de "trajilla", solo se abonará la del último año agrícola.

El labrador que recibe tierra abonada y cuidada y, por desdén, la abandone, las ordenanzas de la huerta da autoridad al dueño para que dicho colono sea despedido, sin tener en cuenta la vigencia del año agrícola. Lo mismo puede ocurrir, si deja de abonar "el rento" de forma reiterada. Cuando el contrato no se cumple, bien por parte del due-

ño como del colono, las ordenanzas contemplan la gestión de peritos, nombrados por ambas partes, o bien un tercero, en caso de discordia. En el "mundillo de la huerta", a estas normativas se les denomina "MEJORAS Y MENOSCABOS DE LOS COLONOS".

4. Marcha obrera

Las aguas bajaban turbias en el mundo laboral en Ulea, en la década de los años 1890-1900. La clase obrera estaba descontenta con la actitud represiva de los patronos latifundistas. A la vez, los patronos comprobaban que los trabajadores "se les escapaban de las manos" y, al ir perdiendo el control de los mismos, temían una rebelión masiva de los mismos. El descontento era notorio, tanto de los patronos como de los obreros y, el rendimiento de los operarios iba disminuyendo de forma alarmante; a la vez que aumentaba la represión de los mismos, por parte de la mayoría de los dueños.

Ante la postura de fuerza de los operarios que trabajaban a "jornal", bajando su rendimiento paulatinamente- ellos le llamaban "huelga de brazos caídos", los dueños de las fincas grandes optaron por cambiar el sistema salarial y, en vez de pagarles por jornal, estimaron que debían trabajar "a destajo" y, así, ganaría más dinero quien más trabajara. De esa forma, controlaban a los jornaleros rebeldes y a los menos trabajadores (vagos les llamaban) e incentivaban a los más laboriosos. Los patronos consideraban que con dichas medidas controlaban a los instigadores de los trabajadores sumisos y, como consecuencia, volverían al redil de la clase pudiente y depender de ellos, como antaño.

El resultado de esta medida tan drástica no se hizo esperar, al no prosperar la mediación de la Corporación Municipal; a cuyo frente se encontraba D. Joaquín Sánchez Valiente. No hubo posibilidad de diálogo y, como consecuencia, se produjo una manifestación, en el año 1897, de los labradores uleanos que partiendo desde "la punta del pueblo", siguieron por las calles de O`Donnell y Alfonso XII hasta "las cuatro esquinas". Durante la manifestación- muy sonora, por cierto, se denunciaba a los opresores, enarbolando sus herramientas, los más ruidosos (azadas, legones, picazas, hoces, picos, palas y una reja de arado sobre una carretilla de madera). Otros, los manifestantes más pacíficos, caminaban con sus herramientas sobre el hombro.

En "las cuatro esquinas", lugar de encuentro matutino de los obreros, hicieron parada obligada, entonando cánticos a favor de la masa

obrera oprimida. Desde allí, prosiguieron hasta la plaza, en donde el líder de la manifestación (omito el nombre de los patronos y del líder opositor, deliberadamente) leyó una proclama a las puertas del Ayuntamiento. Durante cinco días, permanecieron en huelga y, cada vez, las posturas eran más enconadas y distantes, hasta que medió D. Antonio Tomás Sandoval quién consiguió el avenimiento de las dos partes. La conciliación fue posible y, tanto patronos como trabajadores, rebajaron la tensión, decidiendo no tomar represalias. Gracias al Militar uleano, prevaleció la cordura y sopló una ráfaga de aire fresco en Ulea.

5. Agrimensores

En todos los pueblos y ciudades, la aparición de profesionales de actividades técnicas, era un signo inequívoco de progreso. Así ocurrió en Ulea, durante los siglos XVIII y XIX, con la aparición de varios "agrimensores" que se consideran "personas imprescindibles para medir y valorar el precio de las tierras; tanto de regadío como de secano". Estos profesionales fueron expertos dibujantes, ya que era el único medio útil para interpretar las heredades; se consideraba el único soporte visual, hasta finales del siglo XIX.

Pues bien, el uleano D. Antonio Torrecillas Yepes, acreditando que había estudiado geometría y practicando las artes de "agrimensor", solicita de las autoridades académicas de la Ciudad de Murcia, "ser autorizado para examinarse de la especialidad de Agrimensor". Para tal menester, envió una instancia avalada por el Sr, Cura Párroco de Ulea, D. José Tomás y Tomás y, por el Alcalde D. Joaquín Miñano Pay, con el fin de que se le examine de las materias pertinentes.

Tal y como estaba reglamentado, envió dicha instancia al Comisionado y Jurado del Cabildo, para efectuar dichos exámenes. A su vez, suplicó qué, una vez efectuados los exámenes, le remitieran sus resultados al Ayuntamiento de Ulea, con el fin de dar providencia de los mismos y de su "aptitud"; si había sido merecedor de la misma. Una vez recibida la noticia de los resultados de sus exámenes y, siendo los mismos positivos, fue empleado por el Ayuntamiento, como Agrimensor del municipio de Ulea, cargo que desempeñó, con gran dedicación, hasta el año 1910, debido a que tras el advenimiento de la fotografía sustituyó- en gran parte- al dibujo de los terrenos en los trabajos de medición y valoración de las heredades; dándoles, a los mismos, una mayor agilidad.

6. El retiro obrero

Los tiempos van cambiando y, cada vez más, la voz de los obreros llega a instancias superiores y se ven obligadas, por el clamor popular, a tomar las medidas adecuadas ante las persistentes peticiones de los trabajadores. En Ulea, como en otros pueblos de la provincia, el número de trabajadores, y de propietarios, que se suman a esta "movida" es cada vez más numeroso y en Ulea, a pesar de sus pocos habitantes, son muy ruidosos; aunque pacíficos: su civismo queda manifiesto.

El periódico El Liberal de Murcia del día 24 de octubre de 1922, relata los hechos de la forma siguiente: D. Isidoro de la Cierva; D. Vicente Llovera; D. Mariano Ruiz Funes; D. Emilio Diez de Revenga; D. Pedro Font y Puig; D. José María Guillamón; D. Mariano Pérez Marín; D. Bartolomé Bernal; D. Marcos Martínez; D. Juan Antonio Jover; D. Vicente Tomás Palao; D. Daniel Ayala y representantes de la prensa local.

El motivo del viaje era implantar el retiro obrero en los pueblos de Ulea, Villanueva del río Segura, Ojós, Ricote y Abanilla; para lo cual se habían organizado importantes actos, en los que los obreros de los mencionados pueblos habían de escuchar, de dichas autoridades, el funcionamiento de esta benéfica institución, recientemente creada. Estas autoridades se distribuyeron por los pueblos citados y a Ulea le correspondió D. Isidoro de la Cierva y D. Recaredo de Velasco. Ambos fueron recibidos por las autoridades uleanas y gran cantidad de público. Los habitantes manifestaron su regocijo engalanando sus calles, haciendo arcos florales. Los visitantes fueron agasajados con música, pólvora y volteo de campanas. También con dulces, licores y puros habanos. El Sr. De la Cierva, recibió un artístico ramo de flores y un mensaje pidiendo mejoras para Ulea. Los actos se efectuaron en amplios salones y el Sr. De la Cierva, después de recibir un cariñoso recibimiento, dio las gracias a los uleanos y pasó a explicar el funcionamiento de la nueva caja del retiro obrero, y el modo de librarse las personas de la indigencia; en la ancianidad, con solo la economía de unos céntimos diarios.

Excitó a los patronos, y a los obreros, al cumplimiento de esta ley, tal como lo demuestran sus ideas derechistas, unidas a las del Sr. Fernández Velasco, que permanece publicada, para el bien de las clases proletarias, sin ningún atisbo político, como lo demuestran sus ideas derechistas, unidas a las del Sr. Fernández Velasco, que pertenece a la extrema izquierda. Ante estas palabras, el Sr. de la Cierva recibió una fuerte ovación; las mismas que prosiguieron cuando el Sr. Fernández

Velasco tomó la palabra quien, con su proverbial sencillez, hizo llegar, al entendimiento de todos, la conveniencia de la economía basada en el ahorro; explicando el modo de formar un capital, auxiliados por el Estado y la clase patronal, tanto mayor cuanto el obrero sea capaz de hacer disminuir sus vicios. Prosiguió diciendo a los uleanos como funciona la caja al amparo del Instituto Nacional de Previsión, según la edad, tanto para el retiro como para el caso de invalidez, por enfermedad o accidente de trabajo.

Recomendó mucho a los patronos el cumplimiento de esta ley, e hizo ver los grandes perjuicios para los obreros en caso contrario, al incumplirla. Les alentó a que olvidaran su ideología política a la hora de propagar tan benéfica obra. Advirtió que patronos y labradores debían unirse para que esta propaganda diese el fruto apetecido.

Tras una gran ovación del numeroso público que abarrotaba el recinto, subió al estrado el Sr. Alcalde de Ulea, D. José Ríos Torrecillas, quién, tras dar las gracias a tan ilustres visitantes, por su claridad a la hora de exponer los planes de implantación del "Retiro obrero" Acto seguido clausuró tan histórico acontecimiento.

7. La unión hace la fuerza

Los agricultores y ganaderos uleanos no tienen conciencia de que si quieren progresar en sus proyectos, deben asociarse, con el fin de obtener una mayor rentabilidad. Existe la tendencia a trabajar de forma individual y, aunque les sea rentable a unos pocos; perjudica a la colectividad. Son reacios a implantar nuevos métodos de explotación y canalización de sus productos y, por ese camino no se dan cuenta, solo se atisba el fracaso. Por fin se dan cuenta de que "la unión hace la fuerza" y el periódico La Verdad de Murcia del día 1 de mayo de 1964 recoge, en sus páginas la siguiente noticia:

El Boletín Oficial de la Provincia, de fecha 30 de abril pasado, publica una resolución, de la Delegación Provincial de Trabajo, por la que se aprueba el convenio colectivo sindical entre las empresas y trabajadores encuadrados en "La Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de Ulea, con efectos a partir del día 1 de mayo del presente año.

Reina gran satisfacción entre los agricultores y ganaderos uleanos, por el logro conseguido, a pesar de algunas reticencias por parte de algunas minorías ancladas en un pasado obsoleto. "Las fuerzas vivas del pueblo" han trabajado, sin descanso, hasta conseguir este convenio

colectivo que marcará el futuro de dicho gremio; a pesar del recelo de unos pocos.

8. Los campos de Ulea

Las tierras del campo de Ulea, que configuran el terreno de labrantío de secano, son agrestes y su cultivo de una dureza extrema y una rentabilidad muy precaria, debido a la escasez de agua. Por tal motivo, desde el Puerto aduanero de "La Losilla" hasta más abajo del Tinajón y desde las estribaciones de "la Sierra de la Pila", hasta "Las Lomas", al ser camino de tránsito para los mercaderes que venían de Aragón y Castilla, así como los que salían de la región de Murcia, lo que eran unos eriales que apenas producían nada, se convirtió en lugar de descanso para dichos mercaderes y sus reatas de animales de carga, así como el ganado trashumante que llegaba en busca de pasto.

Como consecuencia, el espacio de terreno que se extiende desde La Losilla hasta la Tercia del Tinajón se convirtió en lugar de "parada y fonda" para descansar, recuperar energías y reanudar la andadura hasta llegar a su destino. Allí se construyeron varias ventas, ventorrillos, cuadras y corrales. Esa zona era un verdadero oasis ya que tenía agua suficiente para el personal y sus animales. El gran problema que se presentó, fue que dicho enclave, verdadero cruce de caminos, pertenecía a grandes terratenientes de Ulea y Murcia e incluso al cabildo y a la Iglesia Catedral de Murcia.

Por dicho motivo, en la primera mitad del siglo XVIII, concretamente en la década de 1740 a 1750, en el Ayuntamiento de Ulea se vio y leyó, un memorial de D. Sebastián de Rueda y Benavides y Almeida, Regidor Perpetuo de Ulea y de la ciudad de Murcia, así como de sus consortes, manifestando haber dado órdenes a la Real Justicia de que las aguas almacenadas en los aljibes de la Tercia del Tinajón, fuese utilizada por los moradores de dicho caserío, así como sus convecinos labradores, con la condición de mantener limpia la balsa que servía de abrevadero para que los animales de los mercaderes que pernoctaran en las cuadras y corrales; saciaran su sed.

Todos los mercaderes que se alojaban en las hospederías de dichas ventas y ventorrillos, tenían su cupo de agua "con garantías de salubridad". Esta pequeña comunidad nombró un vigilante para hacer cumplir las ordenanzas del buen uso del agua y el saneamiento de sus instalaciones.

Los tres aljibes del paraje del Tinajón, también llamados "los aljibes del señor de Ulea" (así llamaban al alcalde de Ulea, D. Sebastián de Rueda y Benavides) debían estar siempre limpios para que pudieran servirse los vecinos circundantes.

9. Añoranza de nuestra huerta

He tenido la suerte de conocer a muchos uleanos, grandes agricultores y verdaderos enamorados de nuestra tierra. También tengo el grato recuerdo de dos Maestros Nacionales, que, siendo forasteros, se incardinaron en el mundo de los agricultores y nos dieron testimonio de sus conocimientos de la cultura de la huerta; con sus grandes contratiempos y penalidades pero, también con sus momentos gratificantes. Estos Maestros de Escuela fueron: D. Juan José Ripoll, que tras el compromiso del Ministerio de Agricultura de que se implantara el día del árbol en todos los municipios, el día 19 de enero del año 1915, al alimón con el alcalde de Ulea, D. Francisco Tomás Ayala y su Corporación Municipal, consiguió qué, en Ulea, se implantara "el día Internacional del Árbol", el 14 de febrero de 1915; siendo el pionero en la Región de Murcia. Con posterioridad dio clases de agricultura a los niños de la escuela y, también, a sus padres. Fue reconocido como tal, en la comarca y, de otros colegios de los pueblos colindantes, hacían excursiones, para ver las plantaciones de árboles del ilustre maestro y recibir sus enseñanzas en la materia. De todo ello han quedado testimonios escritos que avalan su amor por las plantas de la huerta uleana. El otro maestro fue D. Víctor Martínez del Castillo, de quien fui alumno en la Escuela Nacional de Ulea, durante mi niñez. De ambos aprendí a amar la fértil huerta de Ulea y las tradiciones de sus cultivos, de las canalizaciones de sus riegos y sus artefactos.

Sin embargo, poco a poco, se le ha ido dando la espalda a lo que fue nuestro medio de vida y "en aras del progreso", se ha ido abandonando. Tras el deterioro progresivo, en el mejor de los casos, han quedado convertidas en edificaciones, en lugares de recreo y, a veces, de añoranza. No obstante, con la llegada del agua de regadío a los campos uleanos, muchos predios se han convertido, afortunadamente, en grandes latifundios de árboles frutales y de cítricos.

Regresar al pueblo y afanarse en las tareas agrícolas, suponía y sigue suponiendo un gran retroceso; tanto a nivel personal, como social: "la agricultura está tan dejada de la mano de Dios", que, volver a cultivar

la tierra y esperar subsistir con los beneficios que nos reporte, es una verdadera quimera. Es, en el argot de los ciudadanos, "caer en desgracia".

Los nuevos tiempos nos han acarreado la desaparición de muchas parcelas que, otrora, era un magnífico vergel. Como consecuencia, se ha perdido la cultura del agua y sus canalizaciones por acequias, brazales, canales artificiales; así como el funcionamiento de artefactos como: norias, aceñas, contra aceñas y motobombas. En una palabra: "Se le ha dado la espalda a nuestra huerta qué, desde tiempo inmemorial fue historia viva de nuestro pueblo". Para una gran mayoría de los uleanos, el Museo de la Huerta y del Agua, es un gran desconocido. Lo mismo ocurre a nivel regional ya que la huerta que riega nuestro río Segura, y el Consejo de Hombres Buenos de la Huerta de Murcia fue declarado por la UNESCO, como "Patrimonio de la Humanidad", el día 1 de octubre del año 2009, en el Comité del Patrimonio Inmaterial, celebrado en Abu Dabi (Emiratos Árabes Unidos), tras haber presentado su candidatura, en un proceso iniciado en el mes de octubre del año 2007.

10. Sabiduría de los agricultores

Ulea, bañada por el serpenteante y majestuoso río Segura, que le abraza por su margen izquierdo desde el Salto de la Novia, en el límite con Ojós y le acompaña hasta el límite con Archena a la altura del parque de la Marquesa de Perinat, tiene una dilatada vocación agrícola. Los primeros pobladores que ocuparon suelo uleano y formaron la Ulea Prehistórica, la Ibérica, la Romana, la Árabe, la Moderna y la Contemporánea fueron conscientes de que sus terrenos, con agua abundante y clima excelente, eran idóneos para desarrollar una actividad agrícola de la que se obtendrían óptimos rendimientos.

Sus tierras aptas para el cultivo de naranjos, limoneros, olivos, almendros, árboles frutales, hortalizas, lino y cereales, precisaba de agricultores que amaran la tierra, la comprendieran y obtuvieran productos abundantes y de calidad. Bien que los tuvo desde tiempo inmemorial, pero quiero centrarme en los años en que yo he compartido tareas agrícolas con grandes maestros uleanos en la segunda mitad del siglo XX y concretamente desde el año 1940 a 1970.

Ulea tenía cuatro o cinco latifundios comandados por expertos labradores que se rodeaban de encargados y braceros que entendían sus mensajes y los ponían en práctica de forma apropiada. No obstante, más del 90 %, eran pequeños propietarios que cultivaban sus tierras

y obtenían el rendimiento suficiente para sacar a su familia adelante: era su medio de vida. Sin embargo no todos los años eran favorables pues, las inclemencias del tiempo proporcionaban tormentas, sequías, plagas del campo, que hacían infructuoso el trabajo de todo un año. Los contratiempos les iban curtiendo y sacaban las enseñanzas pertinentes para paliar los efectos de la meteorología adversa. Cuantas personas entendidas venían a Ulea, sobre todo los comerciantes que compraban los géneros agrícolas y los exportaban al extranjero, o a las plazas de abasto y lonjas de la península, elogiaban la calidad de sus productos.

Agricultores ha habido muchos y de grandes conocimientos. Ahí tenemos los Cascales, los Ríos, los Valiente, los Tomás, los Abellán, los Carrillo, los Ruiz, los Moreno- mención especial a "José, el de la punta del pueblo" y tantos otros que son tan merecedores como los citados. De todos ellos aprendí en mi infancia y juventud, pero mis verdaderos maestros fueron Joaquín Carrillo Benavente y Joaquín Carrillo Martínez; mi abuelo y mi padre, respectivamente.

De ellos aprendí como se cultivaba la tierra, y en qué época del año, así como los riegos, escardas, abonados, siembras, recolección, injertas de púa y de yema, prevención de plagas del campo y comercialización de sus productos. Con ellos iba a la huerta desde muy pequeño, -apenas tenía cuatro años cuando empecé de aguador y ayudante-. En los descansos de la jornada laboral- a veces "de sol a sol"-, durante la travesía, al ir y volver al trabajo y en las tertulias de sobremesa, casi siempre, se trataba de temas agrícolas, o que tuvieran relación con la huerta. Yo quedaba embobado escuchándoles, pues parecía que me estaban dando una lección magistral. No solo me ilustraron en todos los pormenores del arte agrícola, pues actuar como mandan los cánones es sinónimo de satisfacción; es mejorar el rendimiento. Me enseñaron a soportar años regulares o malos, pero sobre todo a no desfallecer ante la dureza del trabajo del campo y de las inclemencias del tiempo. Sus cuerpos estaban envejecidos y cansados pero se recuperaban rápidamente. Con el tiempo comprendí que se trataba de una labor muy dura y, muchas veces, mal remunerada e incomprendida.

Un día me sorprendieron al comprobar que eran expertos en cabañuelas y sabedores de una enorme cantidad de refranes relacionados con la agricultura, basados en la experiencia. Me contaban refranes que habían oído de sus antepasados y coetáneos, que recitaban de carrerilla. Lo pasaban en grande cuando me veían la cara de sorprendido que les ponía y la atención que les prestaba cuando me los contaban. Los refra-

nes hacían referencia al campo y afines, al santoral y a los meses del año. Todos en relación con la agricultura y cuanto influía en ella.

Mi abuelo los recitaba de carrerilla, mi padre le sonreía y yo quedaba boquiabierto escuchándole. Los refranes del campo más comentados eran:

A la flor sin olor, le falta lo mejor
Sementera temprana, de cien: una vana
Con pan y vino se anda bien el camino
Año de nieves, año de bienes
Si quieres aventajar, sé el primero en sembrar
Con buenos vinos y mejor comida, no necesitas medicina
Si siembras llorando segarás cantando
Cuando la noche más ennegrece, más claro amanece
Si la Resurrección es lluviosa, la cosecha es venturosa
Si el aire viene a favor, aprovéchalo
El aceite de oliva los males mitiga
El aceite para las espinacas y el vino para las tinajas
A caracol picante, vino abundante
Cuando las aceitunas amargan, con vino pasan
Arrieros somos y en el camino nos encontraremos
Un grano no hace granero, pero ayuda al compañero
Aceitunas pocas, si tomas muchas te trastocas
El arco de San Andrés (Iris), lo verás después de llover
Estiércol, agua y sol, padres del trigo son
De cerdos airosos, jamones sabrosos
El limón es el rey de la restauración

Refranes relacionados con el santoral

A partir de Reyes, seis de enero, pierde un ajo el ajero
Por San Blas la cigüeña verás
Por San Marcos el pepinar ni por nacido ni por sembrar
Para Santiago y Santa Ana, pintan las uvas y las manzanas
Lluvia por San Juan quita aceite y no da pan
Por San Andrés mata tu res, mejor antes que después

Me maravillaba observar como interpretaban los cambios meteorológicos, según la época del año, y predecían el comportamiento atmos-

férico, con bastante exactitud, durante el año siguiente. Lo que más me impresionó fue que un grupo de labradores, durante los 24 primeros días del mes de agosto, se hacían turnos para estudiar los cambios climáticos durante esos días. Todas las noches se reunían para pasar información de las horas que les había tocado dicha observación. Así, al acabar el día 24 de Agosto elaboraban un almanaque atmosférico para los 12 meses siguientes a partir del día primero de septiembre. Plasmaban un calendario tras un minucioso estudio de lo que ellos llamaban "cabañuelas".

Yo asistía a esas reuniones, pues mi abuelo, y mi padre formaban parte de ellas, y las seguía sorprendido, atónito: sin parpadear. Así los primeros 12 días de agosto, predicen el tiempo que hará todas las mañanas, desde las 12 de la noche hasta las 12 del mediodía. Desde el día 13 de agosto hasta el día 24, inclusive, pero en sentido inverso… 24, 23, 22, 21 y así sucesivamente, hasta el día 13, corresponderá al comportamiento atmosférico de todas las tardes de los meses correspondientes, desde las 12 de mediodía, hasta las 12 de la noche. Así completaban el año meteorológico, mediante el estudio minucioso de las cabañuelas.

Era curioso observar aquellas reuniones de expertos agricultores uleanos, vestidos con su indumentaria de labradores, con su pantalón de pana, su blusa oscura, su sombrero,- sobre todo los mayores- y calzados con esparteñas o abarcas: muy pocos llevaban alpargatas de esparto (las suelas) y menos con suelas de cáñamo. Ninguno usaba zapatos; al menos en esas reuniones. Todos parecían mayores de lo que eran en realidad pues en sus cuerpos se notaba el deterioro que les ocasionaba la dureza de su trabajo, siempre sometidos a las inclemencias del tiempo y la insuficiente alimentación.

Gumersindo Cascales Carrillo y mi padre elaboraban un borrador en el que pormenorizaban todos los detalles observados. Así, tomaban buena nota de las lluvias, dirección del viento; durante los 24 días de agosto, dejando reflejado tanto el día, como a la hora que se producía. Con esos parámetros que unos aportaban en hojas de libreta, otros en papel de estraza y algunos de viva voz, elaboraban su estudio.

Es curioso que algunos observaran los movimientos, balidos, posturas de las ovejas, como premonitores de cambios del tiempo inminente. La mayoría predecían tormentas con truenos y gran aparato eléctrico, otros barruntaban fuertes vientos, olas de calor o de frío, etc. Por ejemplo: cuando "las palomas" se acercaban a las acequias o brazales para mojarse es porque predecían días de calor, sin embargo cuando

se subían a los tejados, cuerdas o cableados de alambre es porque el tiempo iba a ser apacible. Si "el gallo" canta de día es porque es posible un cambio de tiempo inminente. Si canta de madrugada, asegurado un día apacible.

Cuando "los gatos" saltan y van como locos es porque se avecinan fuertes vientos. Me llamó mucho la atención, la influencia que, para ellos, tenía "el movimiento de las ovejas, de los burros y las mulas", en actitud de gran nerviosismo y moviéndose de un lado para otro, acompañadas de relinchos continuados. Esta actitud, decían, predecía fuertes tormentas, con aparato eléctrico y granizada. Todas estas observaciones demuestran que además de dominar la agricultura, eran expertos en ganadería, no en vano casi todos tenían animales de labranza y de transporte, y sus corrales estaban ocupados por gallinas, cabras, conejos como reses caseros que usaban para su alimentación o para recova, que vendían en los mercados o cambiaban por ropa o alimentos.

Algunos llegaban más lejos y observaban las plantas. Decían que en las orillas de los brazales se criaban unas matas bulbosas parecidas al cebollino y que el año que eran abundantes es porque se presumía una cosecha de cereales excelente.

No tenían catalejos pero siempre estaban mirando al horizonte o al cielo. Así cuando "el arco iris" aparecía a primeras horas de la mañana es porque pronto cesarían las lluvias. "La luna" transmitía infinidad de datos, tanto para las personas, los animales, los productos agrícolas y sus árboles, así como para las especies marinas. "El sol" nos daba gran información, así el resol, la intensidad de los colores, los días del año, del mes, de la semana y de la hora del día; también nos transmite mensajes útiles. En los pueblos del Valle de Ricote se decía: "cuando la Sierra de Ricote tiene montera, llueve aunque Dios no lo quiera".

También "las personas" tenían manifestaciones en su cuerpo que predecían cambios en el tiempo. Así se relacionaban los picores y dolores en articulaciones y cicatrices del cuerpo. Otros signos de lluvia o de aire se observaban en el hollín de las chimeneas, los crujidos de los muebles, la humedad de las baldosas, la siembra retorcida, los sarmientos llorosos estando secos, el olor de los desagües, etc.

Estos expertos agricultores uleanos siempre tenían los refranes en su boca. Unas veces porque los habían oído y otras porque se los inventaban. De tanto referirlos, llegaron a calendarizarlos:

Cada día que pasa de enero, pierde un ajo el ajero.
En enero se hiela el agua en el caldero.
Si truena en febrero pon la trilla a buen recaudo.
Febrerillo el loco; un día peor que otro
Marzo cabezón, un día malo y otro peor
Marzo airoso y abril lluvioso sacan a mayo florido y hermoso
Abril, el de las agua mil, que todas caben en un barril
Si truena en abril, coge la manta y tiéndete a dormir
Si no helara en mayo, no habría mal año
Hasta el cuarenta de mayo no te quites el sayo
Las lluvias de junio caen mal, pues quitan aceite y no dan pan
En julio abrasador, los lagartos sestean a tu alrededor
En agosto, después de las cabañuelas, frío al rostro
En septiembre o se secan las fuentes o, las riadas, se llevan los puentes
El agua de octubre siete meses lunares cubre
En noviembre, en lugar sombrío, todo está lleno de rocío
En diciembre la nieve, alegra el año que viene.

La agricultura en Villanueva del Río Segura (Valle de Ricote). Siglos XIX y XX

Emilio del Carmelo Tomás Loba
Cronista Oficial de Villanueva del Río Segura

1. Introducción

Situados en Villanueva del Río segura en ese cambio de siglo del XIX al XX, periodo atestado de cambios políticos y convulsas revueltas, que en muy poco o nada afectaba a un pueblo como este del Valle de Ricote, con muy pocos cauces de conexión por caminos de herradura: el también pueblo valricotí de Ojós y la vecina población de Archena, ya fuera del Valle, y una maroma en la que encallaba la barca de Ulea, población separada de Villanueva por un kilómetro, teniendo como frontera natural el Río Segura, representaban los límites y cauces de comunicación con el mundo exterior.

Si hablamos de agricultura en ese periodo, en Villanueva del Río Segura, nos encontramos con dos espacios claramente limitados y delimitados por su orografía: la huerta, colindante al río Segura cuya forma de obtención de agua provenía de por medios "naturales", entendiendo por este término toda una arquitectura hídrica que facilitara el regadío en las tierras del heredamiento de la acequia; y el secano, tierras que pertenecientes al término municipal de esta población no contaban con los medios para ser abastecidos con aguas sino por la bonanza de las condiciones climatológicas.

Lo cierto es que, tal vez, debido a la poca extensión del término municipal de Villanueva (término que a mediados del siglo XIX formaba parte del término proindiviso con el de Ojós) y la poca calidad de tierras de secano, la verdadera tierra de producción histórica ha sido la denominada Huerta Vieja, tierra bañada por las acequias que circundan en el ramal derecho del Río Segura.

No obstante, en el transcurso del siglo XX, gracias al emprendimiento empresarial de personajes importantes en la vida del pueblo como la

familia Ayala, fueron sacándose tierras para ser regadas con motores de elevación de aguas y tal vez ello provocó y promovió que el cultivo evolucionara de la exclusiva producción de cítricos, a la de cítricos y frutales, con preeminencia del albaricoque como el producto o frutal que ha aportado mayor riqueza a la población en todo el siglo XX como bien nos ha aportado los informantes acerca de este tema[1].

2. Fuentes documentales y tradición oral

Cuando acudimos a diversas fuentes de información para la obtención de datos sobre el siglo XIX y principios del XX, encontramos censos tales como los *Boletines Oficiales de la Diputación Provincial*, revistas que, de forma aislada o como parte de monográficos, hablan de esa Villanueva pequeña, elevada sobre un cabezo, con dos acequias discurriendo en la zona de riego, una a la falda de ese cabezo y otra paralela al río, abasteciendo con el preciado bien del agua el heredamiento de la denominada Huerta Vieja.

Además, nos encontramos con publicaciones en la hemeroteca como *Murcia Agro-Pecuaria*, *La Huerta de Levante*, la revista *Cromos…*; diarios de tirada local como el *Eco del Segura*, o publicaciones, de otra índole tales como compendios, guías…, en el que indudablemente tenemos que acudir al atlas *Geográfico-Estadístico* de Pascual Madoz puesto que representa un marco fundamental para situar la población en el siglo XIX, describiendo los elementos de riqueza además de aspectos relativos a la estadística, geografía, etc.; y de notable importancia es la aportación que Ruiz-Funes reflejó en su *Derecho Consuetudinario* citando de Villanueva del Segura la asociación "La Regeneración Agrícola", dedicada al estudio e innovación de la agricultura local, además de la preservación de los intereses de los agricultores villanovenses. Un ejemplo también que no debe pasar inadvertido es la aportación de Julio Caro Baroja, en 1950, con su cuaderno de viaje intitulado *Apuntes Murcianos*, trabajo en el que Villanueva copa gran número de páginas.

También hemos contado con informaciones orales de diferentes generaciones que, antes y después de la contienda civil, han ayudado a pertrechar una imagen del continente y contenido ante el espacio a tratar: el mundo agrícola de Villanueva del Segura.

1 Entrevistas realizadas a Josefina Loba López, de Villanueva del Río Segura, y Emilio Tomás Abenza, de Ulea, el 17 de mayo de 2020, en Murcia, y a Antonio López Ortiz, natural de Villanueva del Río Segura el 22 de junio de 2020, en Villanueva del Río Segura.

3. Punto de partida

A través de las fuentes más descriptivas recogidas en atlas, guías o tomos enciclopédicos, a nuestro recorrido acude el tomo de J. Mateo que nos refiere las siguientes palabras acorde a un itinerario trazado desde Archena a Villanueva[2]: "Nos intrincamos en el Val. Los huertos de agrios, más bien escasos, hasta Archena, reaparecen con briosa y lujuriante ansia. En las estrechuras del río, que marcha por una profunda falla, forman conjuntos tan amenos como los de la Huerta Vieja de Villanueva, pequeño navío al pairo de la umbría del Solvente. Al otro lado –las separa el Segura y las equilibra el suelo–, Ulea, cuya parroquial de San Bartolomé, del XVI, es de armadura mudéjar sostenida por arcos. Villanueva y Ulea son pueblo de escaso tonelaje territorial y demográfico. Enfrascados en el amoroso cultivo de sus naranjos, no les distraen otras diversiones que las naturales y no siempre ejemplares rencillas de vecindad".

En tiempos de esta publicación de J. Mateo, años 70, todavía se respiraba en el Valle de Ricote cierto primitivismo, periodo que vendría a representar el fin de ese delgado hilo que mantenía unido a estos pueblos valricotíes con el siglo XIX y el comienzo del XX, y que aquí queremos acotar para la población de Villanueva del Río Segura. Es en la década de los setenta, ochenta y noventa, el periodo que estableció el profesor Flores Arroyuelo como espacio del "ocaso de la vida tradicional" para llegar o dar lugar a un periodo peligroso de progreso mal entendido, añadido además a la progresiva emigración o despoblamiento que desde los años sesenta venía produciéndose en todo el Valle, sesgando así toda posibilidad de futuro en sectores primarios a falta de mano de obra.

Tampoco ha sido fácil, históricamente, entablar un futuro accesible a la población de Villanueva puesto que el agua solo abastecía a zonas anejas al río. De esta forma, al igual que en la vecina población de Ulea, Villanueva ha contado con una zona de regadío, con presencia fundamentalmente de frutales y agrio, y una extensión de campo para plantaciones de secano, a lo largo de todo el siglo XIX y XX, hasta la aparición de emprendedores que reactivaron el sector mediante la utilización de motores de elevación de agua para "sacar tierras" para su producción con cultivos o árboles de regadío.

En el *Boletín de la Comisión del Mapa Geológico de España*, en

2 MATEO, Josevicente, *Murcia*, fotografías de F. CATALÁ ROCA, Destino, Barcelona, 1971, página 379.

1908, recogemos esta descripción[3]: "Desde Villanueva del Segura, donde los citados cerros terminan, hasta las inmediaciones de Abarán, el río se halla ceñido por las estribaciones de la importante sierra de Ricote". Precisamente, es ese curso "ceñido" lo que da lugar a la pequeña extensión de la denominada Huerta de Vieja de Villanueva, abastecida por el agua del río a través de una cultura hídrica de la que daremos cuenta más adelante.

Otra importante descripción ratifica la propuesta establecida por J. Mateos y no es otra que la expuesta, algo más de un siglo antes, por el ministro Pascual Madoz en su *Diccionario Geográfico–Estadístico* de 1850 donde apunta: "[…] El TÉRM. es el mismo que el de Ojós, por hallarse proindiviso desde tiempo inmemorial; pasa por él el *Segura*, de cuyas aguas usan los vec., teniendo una cuna de maromas de esparto, por la que se le cruza no con poca dificultad y esposición para las personas que no estan acostumbradas á transitar con frecuencia. El TERRENO en sus dos terceras partes es de sierras y barrancos y el resto llano y de cañada, que es donde está la huerta, la cual se riega por 2 acequias que toma las aguas del *Segura*. Los CAMINOS son locales, de herradura y en mal estado. […]. PROD.: mucha fruta dulce y ácida, trigo, maiz, cebada, centeno, barrilla hay algún ganado lanar y cabrio, y caza de liebres y conejos. IND.: la agrícola y varios traficantes en naranjas y limones, que conducen á diferentes prov. de la Península […]"[4].

Acuden a nuestro camino los famosos *Apuntes Murcianos* de Julio Caro Baroja un siglo después al trazado descriptivo propuesto por Madoz. Obviamente, por la cantidad de detalles, la obra carobarojiana se alza como un legado histórico–etnográfico de incalculable valor para

3 *Boletín de la Comisión del Mapa Geológico de España*, Tomo IX, Segunda Serie, Madrid, 1908, página 33. Continúa el texto: "La cumbre de esta sierra, que es elevada, riscosa formada por calizas numulíticas, tiene 16 quilómetros de longitud y se dirige próximamente de NE á SO. De la vertiente sud-oriental de la sierra parten dos importantes estribaciones que sirven por Levante y Poniente de límites al campo de Yechar, situado en la cuenca del río Mula. En la falda que mira al NO y á 320 metros de altitud hállase el pueblo de Ricote, donde se cultivan algunas tierras de regadío. Entre Riente Blanca la falda de la sierra está compuesta de margas miocenas, y como allí pendientes no son excesivas, el suelo, aunque desigual, se presta bien al cultivo agrario" (hemos respetado la ortografía del documento original).

4 MADOZ, Pascual, *Diccionario Geográfico–Estadístico–Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Región de Murcia*, Madrid, 1850, facsímil, Consejería de Economía, Industria y Comercio, Murcia, 1989, página 192. Hemos respetado la ortografía original.

el Valle de Ricote, y en particular para Villanueva del Río Segura[5]: "[...] la huerta forma un paisaje de carácter muy africano. En Villanueva se cultivas en especial la naranja y algo también el limonero. [...] En Archena se cultivan vergeles de albaricoques sobre todo, en Alguazas de melocotoneros, en Villanueva el naranjo según va dicho, en Ricote el limonero, y en Ceutí el manzano, y en este y el vecino pueblo de Lorquí hay también famosas industrias de pimentón molido". Pensemos que en 1950 todavía no había empezado a fraguarse el cambio masivo hacia la producción del albaricoque, pero sí que tendría lugar en esta década.

Dicho esto, hemos de decir que dos son los espacios geográficos fundamentales que han determinado el perfil de Villanueva del Río Segura históricamente:

a) El que proporcionaba la huerta de regadío a través del abastecimiento hídrico a través del curso de dos acequias.
b) Un territorio de secano que, hasta la aparición de los motores de agua, servían para abastecer las necesidades de las familias hasta prácticamente los años 30. Dichas tierras propias del denominado cultivo de secano, producía trigo, maíz o panizo, cebada y alguna leguminosa..., siempre sometidos a la bonanza del tiempo.

Plano de Villanueva, 1896. Detalle. Archivo Emilio del Carmelo Tomás Loba[6].

5 Caro Baroja, Julio, *Apuntes Murcianos (De un diario de viajes por España, 1950)*, Secretariado de Publicaciones, Universidad de Murcia, Murcia, 1984, páginas 77-78.

6 Queremos agradecer la ayuda prestada a Manuel Muñoz Zielinski para la obtención del mapa.

Foto de Albert F. Calvert, 1911[7].

De esta forma, nuestros informantes coinciden en que la Huerta Vieja siempre ha sido un espacio productivo rico en la Naranja principalmente y el Limonero, este último de excepcional calidad. De esta forma, nos relataba Antonio López Ortiz que, incluso la empresa de los Muñoces ubicada en Murcia, que durante un tiempo estuvo comprando el limón del terreno, debido a su gran calidad, solían mezclarlo con los del resto de la región, de menor calidad, para compensar la diferencia cualitativa de los productos agrios recogidos.

Dentro de la producción de la Naranja, la variedad que ha predominado en Villanueva ha sido la Sanguina, *Sangrina* o "de la Sangre", caracterizada por la mezcla de tonos naranjas y rojizos de la pulpa. Según nuestro informante López Ortiz, fue con la intervención de los "péritos", peritos o ingenieros agrónomos, cuando apareció en el siglo XX la variedad de Verna[8], contribuyendo de esta forma a proporcionar otra nueva cosecha puesto que las Naranjas "de la Sangre" se recogían en enero en Villanueva, y las de Verna en abril–mayo[9].

7 Calvert, Albert F., *Murcia 1911*, prólogo de Flores Arroyuelo, Francisco J., selección de fotos Ballester, Juan, Editora Regional, Murcia, 1980.

8 Variedad que acepta las dos formas expresivas: Verna y Berna.

9 Aunque mostramos y respetamos la información aportada por los informantes en relación con la Naranja Sanguina, su aparición oficial en España, documen-

Según Caro Baroja, repetimos, situándonos en 1950, aporta un tercer tipo y la variedad fuera de cosecha conocida como Rodreja[10]: "Los tipos de naranja hoy existentes son: 1) la llamada "sangrina" a la que puede decirse que corresponde la mitad de la producción total de Villanueva, 2) la "berna" a la que corresponde casi la otra mitad, 3) la naranja común que sólo se encuentra en un ½ x 100. La "sangrina" es la naranja más rendidora y se coge de diciembre a febrero. La "berna" madura después (aún por el 15 de marzo) y al pasársele el punto se torna verdosa. Cuando el año ha sido escaso en producción y los árboles "están descansados", allá por agosto, suelen tener unas naranjas que se denominan "rodrejas" y que comúnmente se suelen quitar antes de que crezcan, pues se consideran perniciosas".

Tanto La Naranja Sanguina, más ácida que la de Verna, con algunas pepitas, mostraba una piel más dura, era considerada por el pueblo de Villanueva como una fruta de gran calidad y muchas propiedades. La Naranja de Verna tenía una forma menuda y su color naranja intenso, era más dulce. Lo cierto es que apenas sí quedan árboles de Sanguinas sino como capricho o "para el gasto" e igual proceso de desaparición está sufriendo la naranja de verna[11] hoy en día.

Para esta época de abril–mayo, nos comentaba Emilio Tomás Abenza y Fina Loba López que era también la producción del Limón, también de variedad de Verna, del cual se recogía una producción fuera del periodo de cosecha correspondiente a los denominados limones Rodrejos (como una segunda cosecha). Este tipo de limón, cuya floración tiene lugar en agosto y septiembre, se recolecta en el verano del año siguiente (no coincidiendo así con la cosecha normativa del pie de Verna). La piel del Rodrejo es más fina y más lisa, con un aspecto redondeado y una coloración verdosa.

El limón Verna tradicional (conocido también como de Píe de Naranjo Amargo), se caracteriza por su piel gruesa, con "pezón", cuello y de considerable peso. Además, es un fruto que siempre ha aguantado en el árbol sin perder calidad.

---

tado por empresas del sector e ingenieros agrónomos, es en 1929. No obstante, hasta para las gentes más mayores anteriores a la Guerra, la Sanguina era considerada como la Naranja de toda la vida, perdiéndose así la perspectiva de su aparición en el tiempo.

10 Caro Baroja, Julio, *Apuntes Murcianos (De un diario de viajes por España, 1950)*, Secretariado de Publicaciones, Universidad de Murcia, Murcia, 1984, página 82.

11 Hoy en día la variedad es notable, variedades que han desplazado a la naranja Sanguina (variedad Sanguinelli) y a la naranja Verba (o Berna, variedad de naranja blanca). Así, tenemos la Valencia Late (variedad de naranja blanca) y sobre todo la variedad Navel, con las Navel Late y las Navelinas fundamentalmente.

No obstante y a pesar de la presencia de la Naranja y el Limón como productos predominantes en esta población valricotí, la tierra permitió otras producciones hortofrutícolas, generalmente reducidas al consumo familiar, participando de esta forma de este paisaje que, abastecido por el agua que llegaba a través de las dos acequias de la población, alimentaba así las huertas mediante el riego "a manta", cuyo riego cubría la totalidad de las "tablas" en las que se dividía un bancal separados por pequeños montículos de tierra denominados caballones. El acceso libre del agua del que gozaban los propietarios del Heredamiento de las acequias de Villanueva, se conocía y conoce como riego "a portillo", donde no hay más que encauzar hoy en día el agua de las acequias, dirigirla por las canales mediante tablachos (entonces brazales) y abrir el tablacho que da acceso a la propiedad de cultivo.

Así, el agua que procedía de la acequia, circulaba por "brazales" o canales de tierra, diseminados por toda la Huerta Vieja hasta llegar al punto de riego, para lo cual el labriego agricultor "rompía" con el "azá" o "azada" uno de los caballones que componía dicho "brazal" o "reguera" y dejaba entrar el agua en la tabla o bancal. Con esa tierra de la abertura, tapaba la dirección natural del "brazal" creando una pequeña parada de agua (presa o azud sería el nominativo en grandes dimensiones), o dicho de otra forma: "hacer la «pará»", que dirigía el agua hacia la zona de cultivo, quebrando así la "rafa" o dirección del agua. Una vez terminado el riego, se "volvía la «pará»", esto es, se devolvía la tierra a su sitio, ya fuera un "brazal" de agua o una "reguera" (un "brazal" de menores dimensiones, pero siempre de tierra).

Los márgenes, tanto en la Huerta Vieja de Villanueva como las zonas de secano que posteriormente fueron "sacadas" para su riego a través de los motores de agua, era muy tradicional aprovechar los espacios de los lindes o márgenes, aprovechando la humedad de acequias, canales, brazales, o simplemente como sujeción de tales márgenes (es decir, el uso de árboles como sostén de la tierra). Es así que era habitual encontrar durante el siglo XX pomeros, el frutal de las Pomas o las manzanas Pomas, también manzanos de la variedad de Camuesas, uva de mesa, higos de diferentes variedades (de gota de miel, verdales…), todos ellos recogidos en septiembre, así como también nispereros en su variedad antigua, algo más menudos que los actuales.

Por otra parte, ante tierra tan afortunada de recibir la bonanza del riego, ¿qué hortalizas plantaban en Villanueva? Pues matas de habas de doce granos, pésoles, ajos tiernos, pimiento verde, pimiento redondo

o ñora, tomates, calabacín, pepino, cebolla dulce, coles, coliflores (que no "pavas" como en otras zonas de la Región), calabazas totaneras (esto es, de piel rugosa, propia del plato gastronómico conocido como Olla Gitana) y calabazas grandes para zarangollos[12]…

La patata, era un sustento imprescindible en la dieta familiar, antes y después de la guerra, y al igual que en otras zonas, el tubérculo tiene dos cosechas: la de invierno y la de verano. Cierto es que las patatas de la cosecha de verano, una vez recogidas, había que ponerles pimienta y una hoja de laurel para que no se acercaran los "bichos", mientras que la de invierno se mantenía fresca debido a las bajas temperaturas.

Tenemos que tener en cuenta que también había productos naturales que, sin la planificación de los periodos agrícolas para las distintas cosechas, surgían "de la mata" para su consumo como los ajos porros, el hinojo (no solo empleado para curar las olivas "partías" sino también en guiso), los lizones (empleado como ensalada fresca) o las acelgas de diferente tallo (verde, rojo o blanco, pero siempre de tallo delgado y de sabor más intenso que las propias de cultivo).

En definitiva, se solía decir antiguamente que, con ocho o diez tahúllas, una familia podía vivir puesto que el naranjo o el agrio dejaba lo suficiente como para aguantar el envite del año entero. Claro, esto tampoco estaba a la mano de todos los habitantes del pueblo por lo que, muchos de ellos, buscaban suerte como mano de obra en la finca de los terratenientes del pueblo[13], fundamentalmente, en las tierras de Cayetano Ayala Guillén, propietario de cientos de tahúllas, promotor de un motor de elevación de agua y de la fábrica de conservas que todavía se mantiene en pie, la cual representa una joya de la arquitectura industrial[14].

---

12 No nos referimos al Zarangollo tan conocido por los lares de la Huerta de Murcia, sino que el Zarangollo del Valle de Ricote es de color naranja, como la calabaza, y tiene un sabor dulce o "embocado" como diría el mundo de la enología.

13 Con respecto a esto, Caro Baroja, J., señala en sus *Apuntes Murcianos* de 1950, página 83: "Los jornales comunes son de 15 pesetas. A la hora de "engancharse" por la mañana los hombres iban, antes más que ahora, al punto llamado las cuatro esquinas para hacer los contratos eventuales. Los meses peores para los pobres son octubre, noviembre y diciembre. En el día de hoy se nota también en Villanueva la tendencia a abandonar los antiguos sistemas de aparcería. El contrato que establece la repartición de los gastos y del producto "a medias" entre el amo y el arrendador, o el que establece que la mitad de los gastos han de ir también a cuenta de este último van siendo cada vez más raros. La caducidad de los arrendamientos es por todos los Santos, y el pago se hace en dos fechas normalmente: en ésta o en la de la cosecha".

14 Sin duda, sería muy bueno para Villanueva que los organismos oficiales pertinen-

4. Del léxico agrícola y sus variedades

En puntos anteriores ya hemos referido nominativos relacionados con las variedades de frutales, medidas, etc., que, en definitiva, forman parte de ese campo semántico agrícola, sea como fuere, baste con señalar que el modelo de medida histórico y tradicional de la zona ha sido y es la tahúlla (1118 m^2), de tal forma que esa forma de medición permitía dirimir la extensión de las parcelas, las cuales estaban y están distribuidas en bancales y, estos a su vez, en tablas.

En lo referente al bloque del mundo hídrico, o el agua si queremos, dos son las palabras predominantes en Villanueva acorde a las dos acequias que discurren por su territorio anejo al río:

a) La Acequia Mayor de Archena que circula en la margen derecha paralela al río en el recorrido natural del agua o rafa y nace en la presa o Azud de Ulea.
b) La Cequeta, que discurre a mayor altura que la Acequia Mayor de Archena y bordea la zona de la margen derecha, pasando por el Lavadero de Ojós, para luego adentrarse a la tierra de Villanueva (y que, en 1850, según Madoz, era un terreno proindiviso de la población ojense). La cartografía antigua nos demuestra que a la salida de Ojós, todavía en tierras ojenses, el nombre que recibía esta Cequeta era Acequia de Villanueva.

En este sentido, Caro Baroja también refiere datos sobre la cultura hídrica de Villanueva para la obtención o conservación del agua[15]: "1) La "ceña" o "aceña" que es, justamente, lo que en Castilla se llama "noria", es decir, el elevador movido por caballerías. 2) La "noria", movida por agua, que en otras partes y más generalmente es conocida con el nombre de "aceña". 3) El "aljibe", depósito de agua que adopta forma cónica".

En torno a este mundo hídrico son varios los nominativos que aparecen en el vocabulario del pueblo y que ya hemos mencionado con anterioridad: brazal, reguera o "parás" de agua. Villanueva tuvo norias siglos ha, de las que daremos cuenta en otro trabajo, pero lo cierto es que no hay memoria oral sino por la constatación de litigios y algún que

tes, o bien el Ayuntamiento de la localidad o bien la Comunidad o Gobierno de la Región, convirtieran este magnífico edificio en el Museo de la Conserva Regional. Sería un referente para esta población valricotí como ejemplo del glorioso pasado que representó el mundo de la fruta "en fresco" y la conserva.

15 Caro Baroja, Julio, *Apuntes Murcianos (De un diario de viajes por España, 1950)*, Secretariado de Publicaciones, Universidad de Murcia, Murcia, 1984, página 78.

otro caso trágico recogido en documentos antiguos. El pueblo no sabe si hubo norias para elevar agua, pero sí que conoce los emplazamientos de las antiguas *ceñas* o aceñas.

Según Antonio López Ortiz existía una aceña en uno de los caminos que bajaba desde el pueblo a la Huerta Vieja. Tras la creación del desvío que bordea el pueblo, estaría en torno al cruce. Y según Fina Loba López y el mencionado Antonio López Ortiz, otra aceña estaba enfrente de las casas de Alcatraz, en un espacio denominado La Cuna, antes de bajar al río, en huerto que quedaba a mano derecha.

Al respecto nos dice Caro Baroja sobre este aspecto de la cultura hídrica en Villanueva[16]: "La huerta de Villanueva se nutre de las aguas del Segura, por medio de dos tomas distintas: una por medio de la "acequia mayor" que parte de una presa o mejor dicho "azud" que hay en el término de Abarán, y otra de la "acequia menor". La acequia mayor riega también el campo de Archena. De estas acequias salen los que se llaman "brazales". La parte más baja y próxima al mismo río, se riega "a portillo", es decir, abriendo y cerrando los orificios que dan de cada brazal a las distintas propiedades que quedan a los lados de él. pero en los últimos tiempos también se ha ampliado considerablemente el perímetro de la huerta, merced a riegos por medio de motores elevadores".

También el léxico relacionado con el instrumental es indispensable para las tareas agrícolas, tan presente antaño como hoy en día: la azada o *azá*; el legón, el cual era sobre todo empleado para cavar verdura debido a su forma de media luna; la picaza, cuya finalidad no era del todo precisa, valía para todo, y su forma era la de una especie de azada pequeña…

Por otra parte, no debemos olvidar que Villanueva contaba con una extensión de secano para lo cual el arado era un elemento habitual. Así, el arado o *arao* de reja y vertedera se ha conocido en esta población valricotí…, mas, no obstante, hasta los vecinos que nacieron en los albores del siglo XX han coincidido en que apenas sí había *araos* y lo que predominaba era la cava a mano, con azada (hecho que ha tenido lugar hasta los años setenta del siglo XX para cualquier tipo de extensión: de secano o de regadío, tal vez motivado por la tendencia a la pequeña parcela o minifundio).

También aparecen otros utensilios como las tijeras de escardar (podar), serruchos o *cerruchos*, hoz (destinado para las labores del cereal[17]) y la corvilla (destinado a la limpieza o recogida de hierba).

16 Caro Baroja, Julio, *Apuntes Murcianos (De un diario de viajes por España, 1950)*, Secretariado de Publicaciones, Universidad de Murcia, Murcia, 1984, página 78.

17 Nos contaba Antonia López Gómez (q.e.p.d.) que, a principios del siglo XX, muchos villanoveros acudían a las labores de la siega como braceros y era habitual que,

En lo referente a frutales, recogemos algunos de los términos ya tratados con anterioridad y otros "cosechados" a los vecinos de Villanueva en el siguiente cuadro:

De Regadío	
Naranjas	Sanguinas, Sangrinas o "de la Sangre"; de Verna (Berna)
Limón	Verna, con su otra cosecha: los Rodrejos
Manzanas	Pomas, Camuesas
Bergamoto	Cítrico parecido a la pera, de sabor agrio pero de una piel aromática
Níspero	De tamaño más pequeño que el actual
Ciruelas	Blancas o Japonesas
Peras	Peretas
De Secano	
Almendras	Marconas, Pequeña del Cid, de Desmayo
De Regadío o Secano	
Higos	De la gota de miel, verdales
Uva de parra	Común

5. La transformación del paisaje en el espacio de secano. El agua de los motores. El albaricoque

A principios del siglo XX ya existía una idea común en toda la geografía española de que había que invertir en agricultura. A través de estudios surgidos del cruce de frutales, la localización y detención de plagas, el perfeccionamiento de elementos, instrumentos o sistemas hídricos, adecuación de frutas y verduras a las diferentes climatologías o microclimas, etc., dio lugar a que ente 1910 y 1930 ya empezaran a aplicarse nuevas metodologías, lo que hoy en día calificaríamos como innovaciones o experimentos, mediante la introducción de productos extranjeros, fertilizantes novedosos o técnicas de injerto viables para mejorar la producción.

acorde a la maduración del grano a lo largo de la temporada de cosecha, acudieran primero a las tierras del noroeste de Murcia para luego pasar a La Mancha (o directamente a la entonces a la hermana y vecina Albacete). Cuando regresaban las cuadrillas de braceros, tras un largo periodo de trabajo itinerante, las Caracolas anunciaban la llegada de estos, dando así un uso distinto al que se le ha dado en la Huerta de Murcia (puesto que las Caracolas servían para anunciar la riada o subida de las aguas del río). Entrevista realizada el 21 de enero de 2003.

Los más atrevidos, valientes, poderosos o bien privilegiados aprovechando su cercanía a la política, tuvieron la dicha de invertir en centrales hidroeléctricas, en motores de elevación de agua para explotar terrenos a los que no llegaba el agua propio de un heredamiento natural de riego "a portillo"... Tal fue el caso de Villanueva del Río Segura puesto que una figura sobresale en relación con esta pequeña "revolución" agrícola: Cayetano Ayala Guillén.

Cayetano Ayala Guillén. Juez Municipal e hijo del alcalde Manuel Ayala López. Foto: Revista *Cromos*, 1931 Archivo: Emilio del Carmelo Tomás Loba.

Manuel Ayala López, alcalde en 1931. Foto: Revista *Cromos*. Archivo: Emilio del Carmelo Tomás Loba.

A principios de siglo ya se empieza a gestar el "milagro del agua" a través de la ubicación de motores de elevación de agua para poder llegar a tierras, entonces de secano, a los que, por su altura o desnivel, era imposible que fueran regadas.

El primer Motor de Villanueva del Segura fue el de La Esperanza: motor que abarca muy pocas tahúllas de tierra y en cuyo motor, antes de que existiera la Ermita de San Roque, hacía las veces de "ermita" donde se velaba al Santo en la denominada "subida del patrón" o también, hoy en día, "noche de la zurra". El agua del motor lo traía directamente del río.

Más tarde, surgió el Motor de Ayala. Cayetano Ayala Guillén, junto a otros terratenientes o personas pudientes del pueblo, llevó a cabo una transformación agraria con la elevación de agua de motor llevándola al paraje de la *Cañá* Cartín. Lo curioso del motor de Ayala es que nadie tenía que pagar dinero al propietario y/o comisionado del motor, pero, a cambio, cualquier regante que quisiera obtener agua debía ceder o entregar la mitad de la propiedad. El agua del motor de Ayala procede del Solvente

Decía así el *Ecσ del Segura* en 1913[18]:

DE VILLANUEVA

Don Máximo Masa López, Comisario; D. Eduardo Peñaranda Chacón, Secretario del Ayuntamiento; don Jesús Rubio López, Comisario; don Matías Jiménez Hernández, Comisario Motor; don Jesús Rubio Martínez, Gerente Sociedad Motor; don Cayetano Ayala Guillen, Propietario.

Otro motor de agua es el Motor del Mayés, que toma su nombre de la Rambla que atraviesa el término de Villanueva. Toma el agua del Río y al igual que el motor de Ayala, son los más grandes y no solo riegan tierras de Villanueva del Río Segura sino también de Ojós.

Y, por último, un motor existente en las casas de La Morra, en el camino del actual cementerio de Villanueva, es conocido como el Motor de La Glorieta, que riega no solo los terrenos aledaños de La Morra, sino también el paraje denominado El hondo de la Paira, en Villanueva, que sirve de frontera con Archena. Por otra parte, estamos tras la pista de los posibles Motores de Secano, pequeños motores de elevación que

18 "Los Riegos del Segura", *Ecσ del Segura*., Año IX, Núm. 402, Cieza, 26 de enero de 1913, página 1. Hemos respetado la ortografía original del documento.

sirven para elevar aguas directamente de la acequia a parcelas, delimitando un espacio pequeño de tierra. En la vecina población de Ulea quedan varios como el Motor de Secano de Vicente y del "Pillo" …, pero seguiremos indagando tras esta pista.

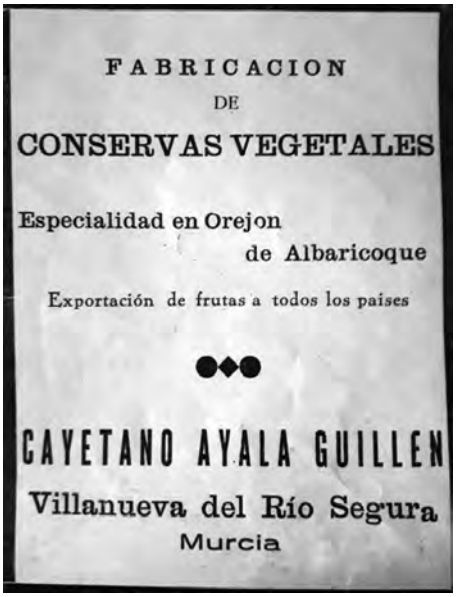
●●●

Es el agua el que genera una perspectiva nueva, y es en esa propuesta novedosa de un futuro abierto donde aparece el cultivo de frutal que, hasta el día de hoy, sigue siendo el "rey" o el producto de mayor peso en la economía local: el albaricoque. Ese cambio o evolución gradual no implicó la pérdida total del cítrico y el naranjo en Villanueva, pero sí que es cierto que la propia Huerta Vieja ha sufrido en su orografía esta transformación de tal forma que se atisban bancales de presencia del naranjo con frutales como el mencionado albaricoque e incluso la ciruela.

Fue en la década de los años cincuenta cuando ese cambio se hizo efectivo y los terrenos que habían sido "sacados" para ponerlos en producción mediante el riego "a manta" gracias al agua de los motores, impondrían como frutal "predilecto" el albaricoque por ser un producto, entonces, bien pagado. El problema, como así ha sucedido hasta nuestros días, ha tenido lugar en el momento en el que se ha generalizado un producto para su comercialización, ya sea cítrico o frutal: al final el excedente productivo ha empobrecido los precios de compra por parte de fábricas, almacenes, "romanas" y/o corredores, perjudicando de esta forma, siempre, al pequeño propietario, con el consiguiente enriquecimiento de solo unos pocos propietarios latifundistas.

El tipo de albaricoque predominante en su primera época fue el Búlida y el Mauricio, si bien es cierto que se fue imponiendo un tipo conocido como el albaricoque Uleano, variedad más temprana que el Búlida y Mauricio y que, a pesar de ser una variedad autóctona del Valle de Ricote (parecido a lo que sería en la Huerta de Murcia un albaricoque mayero, mas no obstante también más temprano que en el frutal de la capital), se dejó perder por la variedad del albaricoque valenciano, por ser también algo más temprana que la variedad uleana.

Obviamente es esta premura por sacar el producto antes lo que ha llevado, desde nuestro humilde punto de vista, a no proteger variedades que hacían el entorno tanto de Villanueva como Ulea, únicos en la Región de Murcia.

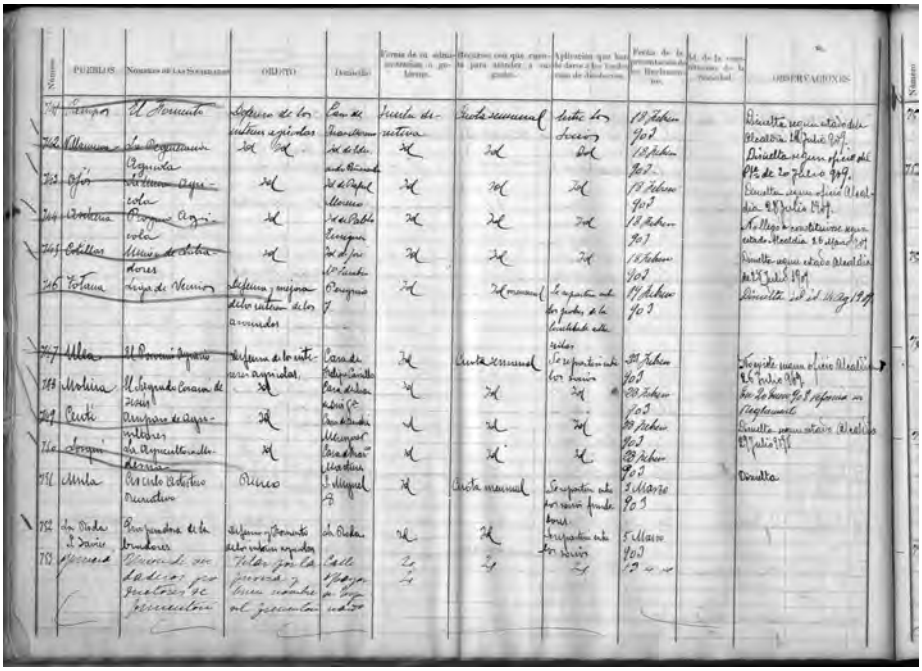


Anuncio publicitario de Cayetano Ayala en la revista Cromos, 1931.
Archivo Emilio del Carmelo Tomás Loba.

Anuncio publicitario de Cayetano Ayala Guillén, 1929.
Archivo Emilio del Carmelo Tomás Loba.

6. La regeneración agrícola

La regeneración Agrícola, con el número 742 en el Registro de Sociedades, fue creada para "la defensa de los intereses agrícolas", con dirección en la casa del maestro Eduardo Peñaranda, estructurando su forma de gobierno o administración a través de una junta directiva que, mediante el pago de una cuota semanal podrían atender a los gastos diversos que surgieran y que, en caso de disolución, el dinero generado o acumulado iría a parar a los socios de la misma. Pues bien, los reglamentos fueron presentados el 18 de febrero de 1903 y fue disuelta según oficio del presidente, el 20 de julio de 1909, determinando así una Primera Época o primer periodo de cinco años.

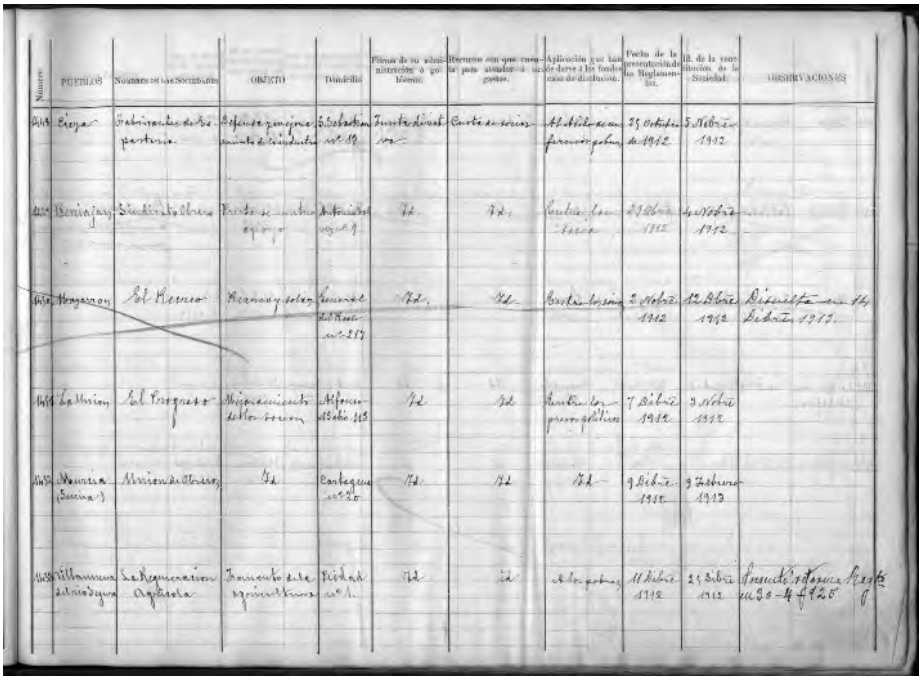


Registro de Asociaciones, 1903-1904[19].

Ya en 1912, con número de registro 1453 y teniendo como fin el fomento de la agricultura, continuaba teniendo como forma de gestión la organización jerárquica de una junta directiva, y se mantenía el pago de una cuota semanal a los socios. La dirección de "La Regeneración

19 Archivo Regional de Murcia. GOB, 6580/14 / Registro de Asociaciones: nº 701-750. Años 1902-1903.

Agrícola" entonces sería la calle Piedad nº 1, y como dato curioso llama la atención que, en caso de disolución, los dineros recaudados irían a parar "a los pobres". La presentación de los reglamentos tendría lugar el 11 de diciembre de 1912 y la constitución de la sociedad, el 25 de diciembre de 1912. El 30 de abril de 1925, se presentaría una reforma del reglamento, haciéndose constar en el documento de registro oficial correspondiente a esta Segunda Época o periodo más conocido, y del cual dejó constancia en su libro Mariano Ruiz-Funes[20].



Número	PUEBLOS	Nombre de la Sociedad	OBJETO	Domicilio	Fijeza de su administración o gerencia	Ventajas con que cuenta para atender a sus gastos	Aplicación que han de dar a los fondos caso de disolución	Fecha de la presentación de los Reglamentos	Fª de la constitución de la Sociedad	OBSERVACIONES
1412	Cieza	Fabricantes de Repartos	Defensa y mejora de sus intereses	S. Sebastián nº 19	Junta directiva	Cuota mensual	A beneficencia general	25 Octubre de 1912	5 Noviembre 1912	
1413	Beniaján	Sindicato Obrero	Fomento de cultura agrícola	Infantes nº 9	Id.	Id.	Cultura local	2 Noviembre 1912	4 Noviembre 1912	
1414	Alcantarilla	El Porvenir	Mejoras y defensa	Comercio El Porvenir nº 257	Id.	Id.	Cultura obrera	2 Noviembre 1912	12 Diciembre 1912	Disuelta en 14 Diciembre 1913.
1415	La Unión	El Progreso	Mejoramiento de los obreros	Mayor Media 113	Id.	Id.	Cultura y previsión	7 Diciembre 1912	9 Noviembre 1912	
1416	Murcia (Sucina)	Minero de Obreros	Id.	Cartagena nº 25	Id.	Id.	Id.	9 Diciembre 1912	9 Febrero 1913	
1417	Villanueva del Segura	La Regeneración Agrícola	Fomento de la agricultura	Piedad nº 1	Id.	Id.	A beneficencia	11 Diciembre 1912	25 Diciembre 1912	Reforma Orden 30-4-1925

Registro de Asociaciones, 1912[21].

De esta forma, el mencionado Ruiz-Funes señala que en Villanueva hay una Sociedad fundada en 1912 (como ya hemos anotado, tuvo lugar años antes su fundación, en 1912 sería la "refundación") titulada "La Regeneración Agrícola". Nos dice que tiene por objeto el fomento de la agricultura, contando en esos albores del siglo XX con 70 asociados.

20 Ruiz-Funes García, Mariano, *Derecho Consuetudinario y Economía Popular de la Provincia de Murcia*, Consejería de Cultura y Educación, Editora Regional, Murcia, 1983.

21 Archivo Regional de Murcia. GOB, 6580/28 / Registro de Asociaciones: nº 1421-1470. Años 1912-1913.

Lo llamativo por lo que de moderno, avanzado e incluso vanguardista tenía para una población de un territorio alejado y "perdido en el mapa" como era Villanueva, estaba precisamente en la incesante actividad de la Asociación puesto que se impartían conferencias agrarias, se había incluido la formación de un Sindicato para la venta de frutos de la huerta, se preveía la institución de una Caja de Ahorros, así como la fundación de una escuela nocturna para adultos... Además, poseía "La Regeneración Agrícola" una extensa biblioteca con dos mil volúmenes. Sea como fuere, el compromiso adquirido de la Asociación para con la protección del agricultor local quedó evidenciado en las noticias de la época recogidas.

Es así que, con motivo de la plaga o epidemia del "piojo rojo" en la Huerta de Villanueva, aparece una noticia en la publicación oficial del Consejo Provincial de Fomento, *Murcia Agro-Pecuaria*, en 1915[22]:

> Bajo la presidencia del Sr. Comisario Regio, Excmo. Sr. D. Gerónimo Ruiz Hidalgo, celebró su sesión ordinaria esta corporación el 28 del actual.
>
> Leida y aprobada el acta de la anterior, se dió cuenta de un oficio del Consejo Superior, en el cual manifiesta á esta Junta que considerando muy justa la reforma solicitada por este Consejo, de la ley vigente de plagas del campo, la había propuesto al Excmo. Sr. Ministro de Fomento, con el fin de que pueda emplearse en beneficio de la Ganadería la parte alicuota con que esta contribuye para la formación del fondo á que hace referencia el art. 17 de la mencionada ley.
>
> El Consejo quedó enterado de la comunicación que con fecha 16 del Corriente se remitió al Superior, recordándole la moción que esta Junta elevó el 13 de Abril último y en la cual se exponía el programa que á juicio de esta Corporación debía seguirse para la aplicación de la ley de Plagas é inversión de las cantidades recaudadas durante el segundo semestre, del año anterior.
>
> Fué examinada una instancia presentada por varios individuos dé la Junta Directiva de "La Regeneración Agrícola" de Villanueva del Rio Segura, solicitando del Excmo. señor Ministro de Fomento un equipo para fumigaciones por el ácido cianhídrico, en vista de los estragos que el "piojo rojo" causa en los naranjos y limoneros y teniendo en cuenta que los pequeños propietarios no pueden combatir la mencionada plaga, por carecer de equi-

22 Sobre el "piojo rojo" en Villanueva, *Murcia Agro-Pecuaria. Defensor de los intereses, agrícolas y ganaderos y órgano oficial del Consejo Provincial de Fomento,* Año I, Número Tres, julio de 1915, páginas 5-6. Hemos respetado la ortografía original.

po, dado el precio tan elevado que tienen y no serles posible tampoco alquilarlos por exigirles precios excesivos.

Esta instancia es demostración del acierto que tuvo el Consejo de Fomento al proponer al Superior la adquisición, con el dinero del impuesto de plagas, de un equipo para fumigaciones por el ácido cianhídrico, para evitar la explotación de que son objeto los pequeños agricultores por parte de los industriales que se dedican á alquilarlos, y entendiéndolo asi, á pesar de que no se presentó dentro del plazo que señala la R. O. del 19 de Diciembre de 1914 ni acompaña las certifica clones que determina la misma, acordó el Consejo elevarla al Superior como una prueba concluyente de la imperiosa necesidad que siente esta provincia, porque se apruebe la moción que este Consejo elevó en 13 Abril último y cuya segunda parte comprende el presupuesto necesario para la adquisición de un equipo para fumigaciones.

Por otra parte, en 1919, se inscribió "La Regeneración Agrícola" para formar parte del Censo del Instituto de Reformas Sociales[23]. No obstante, y a pesar de los esfuerzos sindicales, agrarios, cooperativistas y/o caritativos, "La Regeneración Agrícola" no volvió a aparecer en la historia de Villanueva del Segura sino como una Asociación del primer tercio del siglo XX que dejó una huella en la hemeroteca, en los registros oficiales y del que..., apenas sí hoy en día nadie hace referencia a un movimiento de asociacionismo que intentó coagular varios caminos: el trabajo con la formación y el progreso con la unión colectiva a través del cuidado, conocimiento y potenciación del medio campesino.

7. Propietarios. Fábricas de fruta

Dirimir un inventario de propietarios de tierras y emprendedores o empresarios de la fruta para su comercialización o manufactura a través de la conserva, es en Villanueva el Río Segura, una misma vía unívoca.

De esta forma, Cayetano y Manuel Ayala Guillén, hijos de Manuel Ayala López, fueron propietarios de muchas tierras, y en el caso del primero, Cayetano llegaría a ser además propietario de la Fábrica de Conservas cuya estructura todavía se conserva intacta, y del mencionado Motor Ayala. Junto a ellos no hay que olvidar a villanovenses como los Massa: Juan y Emilio, además de Juan Núñez Massa, Julián de Grego-

23 "La inscripción en el censo del Instituto de Reformas Sociales", *La Huerta de Levante*. Órgano de la Federación Católico Agraria de Murcia, Año II, Núm. 46, Murcia, 1 de diciembre de 1919, página 9.

rio, José Robles o Pepico "Alix" (José López Ayala, primo de Cayetano Ayala).

En el caso de los Massa, Emilico Massa o Emilico como era conocido, tenía una Fábrica de fruta en fresco en la vecina población de Ojós.

Y también hay que tener en cuenta a don Pedro Portillo, Conde de Noroña, cuyas tierras están situadas detrás del Motor de Ayala y era también un terrateniente importante en esta población valricotí.

●●●

Cayetano Ayala, que fue Juez Municipal, alcalde, propietario de su Motor de agua homónimo, y además terrateniente de muchísimas tahúllas, consiguió levantar lo que sin duda representa una proeza de la arquitectura industrial: La fábrica de Cayetano Ayala Guillén, no porque tenga nada de especial sino porque en pleno siglo XXI sigue todavía en pie, conservándose todo su mecanismo intacto, sin que a ningún visionario se le haya ocurrido tirar el maravilloso edificio para edificar viviendas (aunque intentos no le faltaron en la "época del ladrillo").

Otro almacén importante fue el de Carlos López, que también llegó a ser alcalde, donde se trabajaba la fruta en fresco. Además, Carlos López fue de los pocos empresarios o comerciantes que tuvo un puesto en Madrid para la venta, algo tremendamente difícil entonces.

También estaba el almacén de Basilio, "el Apargatero", que era de Ulea, donde se trabajaba la naranja, el albaricoque, el limón…, y a las naranjas se les sacaba el líquido; también trabajaban los melones…

Importante fue el almacén de Laureano Gallego, conocido por Laureanico, situado en la actual casa de Garro, en la plaza de la iglesia, (quien convirtió el bajo, una vez adquirida la casa puesto que Laureano quebró, en un almacén de materiales de construcción). Laureano trabajaba todos los productos frutícolas: hacían peras, o peretas, que era la fruta de la zona, las ciruelas blancas, y lo que más, naranjas. Además, tenía carpinteros y gente trabajando la fruta a la vez. La gente iba a "velar" a su establecimiento, que consistía en ir a trabajar en turnos de noche.

El almacén de Núñez Massa, marido de la Bernarda, tuvo también un almacén de fruta importante, situado en los actuales "pisos de Mariano". Además, también empezó a vender abonos a granel. El almacén de Jesús Gambín, que fue alcalde tras Cayetano Ayala, tenía un almacén referente en el pueblo.

Y no debemos olvidar que importantes en el pueblo fueron los Mu-

ñoces, empresa de Murcia que cosechó mucho limón villanovero para tratarlo. Al igual que El Rampes, empresario venido de la localidad valricotí vecina de Abarán. El almacén de El Rampes se ubicó en el actual almacén de los Arturos, otros empresarios locales de notable importancia en los últimos cuarenta años, y tenía por corredor de fruta en Villanueva a Luis Gómez Rubio, que llegaría a ser al alcalde. El Rampes estuvo trabajando en Villanueva el limón y la naranja. Además, cuando se iniciaba la temporada de la uva en el periodo de los fríos: noviembre, diciembre y enero, fletaban autobuses en los años sesenta desde Villanueva para la Hoya del Campo de Abarán.

Por último, por lo que respecta al sistema de contratación, todo aquel que quería trabajar acudía, según Fina Loba López y Emilio Tomás Abenza, a la puerta de Zaramaya, a la puerta de Juan Massa, a las cuatro esquinas, a las losetas o a las ventanas de la fábrica de conservas. Al respecto, en 1950, Caro Baroja en sus *Apuntes Murcianos*, afirma que "los jornales comunes son de 15 pesetas. A la hora de "engancharse" por la mañana los hombres iban, antes más que ahora, al punto llamado las cuatro esquinas para hacer los contratos eventuales. Los meses peores para los pobres son octubre, noviembre y diciembre"[24]. Sea como fuere, y volviendo a nuestros informantes, los hombres contratados eran, en época de la recogida de la cosecha, los que cogían o recogían la cosecha, y los críos o zagales los que acarreaban las cajas de frutas, a los que, en su condición de "críos" o menores, se les pagaba menos, aunque hicieran el trabajo más pesado y laborioso.

La necesidad, sin duda, se agravó tras la Guerra Civil y muchas familias fueron las que tuvieron que recurrir a los brazos de los hijos para sacar adelante el sustento con el que mantener una casa.

8. Epílogo

En 1920, en el *Anuario* de L. y M. Medina, retratan Villanueva del Río Segura con las siguientes palabras:

> "Villa con Ayuntamiento de 1.110 habitantes de Hecho y 1.087 de derecho, a 20 kilómetros de Cieza y 23 de la capital. La estación más próxima es Archena a 9 kilómetros. Carretera de Murcia á Cieza. Le baña el Río Segura.

24 Caro Baroja, Julio, *Apuntes Murcianos (De un diario de viajes por España, 1950)*, Secretariado de Publicaciones, Universidad de Murcia, Murcia, 1984, página 83.

Celebra fiestas el 15 y 16 de agosto. Produce naranjas, limones, albaricoques, peras y otras frutas. Tiene grandes almacenes para la manufactura de los géneros y en proyecto fábrica de puntas, madera y espartos".

Esta breve descripción que, conscientemente, no hemos querido situar al comienzo de este trabajo, nos ha dado qué pensar puesto que, tal vez, hayamos avanzado..., hayamos progresado. De eso no cabe duda. Hemos evolucionado para huir de periodos de hambrunas que hablaban de piojos, sarna, tiña y muchas faltas..., donde la única salida para vivir, consistía en trabajar para comer, en una inmensa mayoría del pueblo de Villanueva..., durante mucho, mucho tiempo. Pero no es menos cierto que tras el supuesto progreso, tras la supuesta evolución y los cambios originados por los cambios culturales, generacionales y demográficos, nos queda preguntarnos si estamos mejor ahora que hemos dejado perder industrias locales, hemos abandonado el amor a lo autóctono, no como signo segregador sino como bien material o inmaterial, y hemos dejado escapar un organigrama estructural de oficios que, en torno al sector primario, podían haber evidenciado una especialización de calidad, como así ha sucedido con el mundo del vino.

Bibliografía

Boletín de la Comisión del Mapa Geológico de España, Tomo IX, Segunda Serie, Madrid, 1908, página 33.

CALVERT, Albert F., *Murcia 1911*, prólogo de FLORES ARROYUELO, Francisco J., selección de fotos BALLESTER, Juan, Editora Regional, Murcia, 1980.

CARO BAROJA, Julio, *Apuntes Murcianos (De un diario de viajes por España, 1950)*, Secretariado de Publicaciones, Universidad de Murcia, Murcia, 1984.

Cromos. Revista Gráfica Española, monográfico dedicado a Murcia, Año I, núm. 5, Madrid, abril 1931.

La Huerta de Levante. Órgano de la Federación Católico Agraria de Murcia, Año II, Núm. 46, Murcia, 1 de diciembre de 1919, página 9.

MADOZ, Pascual, *Diccionario Geográfico–Estadístico–Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Región de Murcia*, Madrid, 1850, facsímil, Consejería de Economía, Industria y Comercio, Murcia, 1989.

MATEO, Josevicente, *Murcia*, fotografías de F. CATALÁ ROCA, Destino, Barcelona, 1971.

MEDINA, M. y L., *Anuario-Guía de Murcia y su provincia*, Año Segundo de publicación, Murcia, 1920.

Murcia Agro-Pecuaria. Defensor de los intereses, agrícolas y ganaderos y órgano oficial del Consejo Provincial de Fomento, Año I, Número Tres, julio de 1915, páginas 5-6.

Ruiz-Funes García, Mariano, *Derecho Consuetudinario y Economía Popular de la Provincia de Murcia*, Consejería de Cultura y Educación, Editora Regional, Murcia, 1983.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Antigua distribución del Calendario Festivo en Villanueva del Segura. Cancionero literario musical y Etnografía. Materiales de Documentación Oral", en *Tercer Congreso Turístico Cultural Valle de Ricote, Año Jubilar del Valle de Ricote 1505–2005*, Consorcio Turístico "Mancomunidad del Valle de Ricote", FEDER, Consejería de Turismo y Ordenación del Territorio, Murcia Turística S. A., Universidad de Murcia, Centro de Recursos y Profesores de Cieza (CPR Cieza), Ojós (Murcia), 2005, páginas 527-564.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Doña Isabel maría Baltasara López López. La gran benefactora de Villanueva del Río Segura", en *La Mujer a lo largo de la Historia en la Región de Murcia. XI Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia*, Montes Bernández, Ricardo, y Sánchez Conesa, José (Coordinadores), Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia, Concejalía de Cultura. Ayuntamiento de Cartagena y la Dirección General de Mujer e Igualdad de Oportunidades. Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades. Región de Murcia, Murcia, 2018 páginas 587-616.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Historiografía para el estudio de la cultura del agua en Villanueva del Río Segura y su relación con Ulea (Valle de Ricote): siglos XIX y XX", en *El agua a lo largo de la historia en la región de Murcia. XII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia*, Montes Bernárdez, Ricardo (coord.), ACORM (Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia), Ayuntamiento de Ulea, Confederación Hidrográfica del Segura, Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, Murcia, 2019, páginas 507-532.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Los comercios y oficios de Villanueva del Segura 1900-1960", escrito como Cronista Oficial de Villanueva del Río Segura en el libro *Programación Fiestas Patronales en honor a Ntra. Sra. de la Asunción y San Roque del 28 de julio al 18 de agosto de 2018*, Excmo. Ayuntamiento de Villanueva del Río Segura, páginas 11-15. Véase también: https://blogs.laopiniondemurcia.es/palmo-a-palmo/2019/12/20/comercios-y-oficios-de-villanueva-del-segura-1900-1960/

Primeros cambios

Recogida de maíz. Guirao Girada. 1900

Los productos agrícolas procedentes de América en Murcia

Ricardo Montes Bernárdez
Presidente de la Asociación de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia

El descubrimiento de América supuso un auténtico revulsivo en la alimentación, en ambas orillas, aunque de forma tardía. Los españoles introdujeron en el nuevo continente el cultivo del arroz, habas, garbanzos, vid, café, caña de azúcar, plátanos e incluso los cocoteros, todos ellos productos básicos de la alimentación e incluso del paisaje en la actualidad. A cambio nos trajimos la patata, tomate, maíz, calabazas-calabacín, pimiento, guindilla, paleras, piteras, boniato, cacahuetes (Tlacahuatl), judías, habichuelas, cacao (cacahuatl), una nueva variedad de algodón, tabaco…, mucho tabaco.

La verdadera introducción de los productos americanos en la dieta murciana es tardía, ya que los nuevos productos van llegando a lo largo de los siglos XVI y XVII, pero comenzamos a verlos en producción en los siglos XVIII y XIX, especialmente el pimiento, el maíz y la patata. Sólo el tabaco ya es común en Murcia en el siglo XVII, pero solo el consumo, no la producción. Parece que los murcianos se aficionaron a fumar el tabaco americano, cien años antes, que a los nuevos productos alimenticios. Las patatas, habas, maíz o las judías se incorporan tarde, lentamente, a la producción y al consumo. Ya en 1820-1830 la huerta de Murcia ofrecerá el policultivo de plantas americanas, junto al trigo y las moreras.

Pimiento (Capsicum annuum y Capsicum frutencens)

El primer molino de pimiento en la región del que se tiene conocimiento data del siglo XVIII, por lo que se puede afirmar que el pimiento molido ya se utilizaba en estos momentos. El dato viene recogido del Catastro de Ensenada referido a la ciudad de Murcia en 1756. A la pregunta 17, sobre molinos, se relaciona la existencia de 48 molinos harineros, nueve

de aceite, cuatro de pólvora y uno específico de pimiento[1]. Este molino ya se relaciona en la margen izquierda del Segura, en 1731, junto a La Ñora, con el nombre de Molino del Pimentón, en la acequia de Aljufía[2].

Relacionado con este molino pimentonero es el caso ocurrido en 1735 en La Ñora. Algunos vecinos de este lugar y de Javalí Viejo producían pimentón, pero en lugar de venderlo en Murcia, y pagar los impuestos correspondientes, lo vendían en sus propias casas. Hasta que fueron descubiertos, pasando a analizarse su caso en el pleno municipal del 8 de noviembre de dicho año. La pena es que el acta no recoge los nombres de los denunciados[3].

Selección de ñoras. Catalá-Roca. AGRM

Un tema a resaltar es la referencia al pimentón en el Catastro del marqués de la Ensenada, realizado en torno a 1750. En él se referencia el paraje de El Pimentón, en Mazarrón, y Hoya del Pimentón, en Lorca. Por otra parte, el Catastro y el Registro de la Propiedad hacen referencia al Pimentón en Alguazas y Totana, existiendo el Paraje Lomas del Pimentón en Cañada Gallego, Mazarrón. A lo largo del siglo XIX e inicios del XX, el cultivo de pimientos para el pimentón se fue extendiendo a lo largo y ancho de la región hasta ocupar un lugar preeminente en la actividad económica regional, incluso superando poco a poco a la seda y los cítricos.

1 *Murcia 1756 según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*, con introducción de Guy Lemeunier. Editado en Madrid en 1993, Colección Alcabala del Viento, página 47.

2 Archivo Municipal de Murcia, Legajo 4000.

3 Archivo Municipal de Murcia. AC. 8-11-1735.

A principios del siglo XIX se distribuía en las provincias de La Mancha y de Cuenca. Envasado en sacos y presentados en el mercado de San Julián de la ciudad de Murcia, que se celebrada los jueves de cada semana, eran compradas por arrieros manchegos y andaluces para su distribución en el mercado castellano. La producción en 1800 era de 4000 a 5000 arrobas, que ascendieron a 30.000 en 1830. Hacia 1840 el producto se oferta regularmente en los mercados de Quintanar de la Orden, Toledo, Tiedra (Valladolid) y Toro (Zamora), que abastecían, a su vez, a los arrieros del norte Cantábrico, pero sobre todo a los de Galicia, Asturias y norte de Portugal. Utilizado como condimento en guisos y embutidos, la expansión de la demanda fue extraordinaria a partir de la década de 1850[4]. Las ventas murcianas fuera de España abastecían inicialmente a los mercados de demanda norteafricanos.

El primer informe del que disponemos, relativo al pimentón en Murcia, se refiere al quinquenio de 1835 a 1839. En esos años se produjeron 16.553 arrobas de pimentón dulce (190.359,5 kilos) y 2860 arrobas de pimentón picante (32.890 kilos). Un total de 256.139 kilos[5]. En 1848 Juan José Albarracín abría una fábrica pimentonera que permanecerá en funcionamiento durante décadas y la industria relativa al pimentón la veremos iniciar un importante despegue a partir de 1870, concentrada poco a poco en Espinardo. En esos momentos el cultivo se había extendido a orillas del Segura y el Guadalentín[6].

Maíz (Zea mays)

Desde la Edad Media, documentado desde el siglo XV, existía en Murcia el denominado panizo moruno o mijo menor (Setaria italica), utilizado para hacer pan de mala calidad y tostones, originario de África, diferente de la nueva variedad llegada de México. Seguía cultivándose en el siglo XVIII en el entorno de Murcia, Molina, Lorca, Cehegín, Jumilla y en Abanilla, entre otras poblaciones.

Junto con el pimiento, el maíz americano fue uno de los productos

4 Martínez Carrión, JM 1999 "Agricultores e industriales en el negocio del pimentón. 1830-1935". Revista de Historia Económica XVII, 1, pp. 149-186

5 Madoz, P 1850. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España. Región de Murcia*. Madrid. Reedición de la Consejería de Economía. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.1989. Véase el monográfico, sobre la historia del pimentón, de la revista Cangilón nº 35, de 2016, coordinado por Ricardo Montes.

6 Martínez Carrión, JM. 2002. *Economía de la región de Murcia*. Consejería de Educación y Cultura. Murcia, página 338.

alimenticios que mejor se adaptó a nuestro clima y nuestros suelos. En Lorca ya se producían más de 9.000 quintales en 1737[7]. El Catastro del marques de la Ensenada, de mediados del siglo XVIII, recoge su producción a orillas del Segura, desde Calasparra hasta Las Torres de Cotillas, especificando su producción en Cieza, Abarán, Blanca, Ricote, Ojós, Ulea, Villanueva, Archena, Lorquí, Ceutí, Molina y Alguazas. La mayor producción correspondía a Calasparra, Alguazas, Cieza y Cotillas, oscilando su producción anual en estas cuatro poblaciones entre los 57.000 y los 46.000 kilos[8]. También se constata su cultivo en los alrededores de la ciudad de Murcia (citado por el viajero inglés Henry Swinburne, en 1775), Pliego, Totana, Lorca y Yecla. Ya en el siglo XIX lo vemos en Alhama, Campos, El Palmar y Mula. Destacaba la producción en el Noroeste regional, incluyendo a Bullas.

Escena típica de la huerta, el desperfollo. Tomada de J. A. Ayala. 1975

El maíz negro fue cediendo terreno a la producción de maíz blanco. Desde 1830 la producción anual, en Lorca, del negro era de poco más de 12.192 fanegas, frente a los 23.390 del blanco, desconocemos la producción del maíz rubio en estos años.

7 Gil Oncina, A. 2004 *El campo de Lorca. Estudio de Geografía* Agraria. Ayuntamiento de Lorca. Murcia, página 131

8 Sánchez Toribio, Mª I. 1992 *Usos del suelo agrícola en la Vega Alta del Segura. 1755. Según el Catastro de Ensenada.* CSIC. Murcia

Patata, papa. Crilla, criadilla (Solanum tuberosum)

Procede de los Andes, donde se constatan más de 250 variedades, especialmente podemos situar su origen entre los quechuas de Perú. La encomienda de Caravaca ya cobraba el diezmo de la patata antes de 1750, en sus variedades roja y blanca, en las casas de los propios cosecheros[9]. Corría el año de 1786 y Cartagena era visitada por el viajero Joseph Town Send, que hace referencias a las patatas en dicha ciudad. En Cehegín se producían 58 arrobas de patatas anuales, en torno a 1775[10]. Entre 1788 y 1803 se dio un período de hambre debido a la baja productividad de la huerta y el campo. Murcia se salvó de la crisis por el aumento de la producción del maíz y de una nueva variedad de patatas introducidas por los jesuitas[11].

Un interesante artículo de 1797 nos indica que este tubérculo aún no se concebía, en parte de España, como alimento humano, así lo demuestra la publicación del cura, Juan Antonio Delgado, del pueblo sevillano de Alanis y el de Jose Cillao, desde un pueblo madrileño:

> *Habiendo conocido lo utilísimo que seria el que se extendiese por todas partes el cultivo y uso de las patatas, conocidas en este Arzobispado con el nombre de papas, de las que hay dos especies, unas que llaman finas ó encarnadas, y otras bastas, inglesas ó blancas; y viendo el poco aprecio que todavia se hace de ellas para el uso del pan, no obstante las repetidas experiencias anunciadas en el Semanario; he tomado el medio de persuadir á mis feligreses mas bien con el exemplo que con las palabras, usando en mi propia casa del pan hecho de harina de trigo molido en piedra blanca, mezclándole igual cantidad de papas bastas, pasando éstas por un arnero nuevo de esparto ó de arambre después de haberlas desmoronado con los dedos estando cocidas y mondadas: por cuyo medio habiéndome visto mis feligreses el pan, que ha resultado tan blanco, tan sabroso y esponjado, han empezado á usarlo en muchas casas, conociendo por otra parte la grande utilidad y ahorro de trigo que consiguen, pues está averiguado que de cada arroba de papas, que vale quatro reales vellón, se sacan de doce á diez y seis libras de pan mas de las que ordinariamente hablan de salir*

9 Marín Ruiz de Assín, D. 2007. *Visitas y descripciones de Caravaca (1526-1804.)* Real Academia Alfonso X. Murcia, páginas 390 y 392.

10 Registro sobre producción agrícola en Cehegín. Año 1775. Actas capitulares. Folios 63-64. Archivo Municipal de Cehegín. Información facilitada por FJ. Hidalgo. Según Javier López Linaje la tortilla de patatas pudo inventarse en Villanueva de la Serena, de la mano de José Tena Godoy Malfeyto, en 1798.

11 Díaz Cassou, P. 1895. *La serie de obispos de Cartagena*. Madrid, página 222.

del trigo solo, viniendo á tener de costo cada libra de este pan aumentado, tres quartos poco mas ó menos, siendo así que se vende cada libra á ocho quartos, resultando de ahorro casi cinco quartos en libra.

Ya he conseguido que en los pueblos circunvecinos, «que son Cazalla, Constantina y Guadalcanal, hayan abierto los ojos en esta materia, admirándose del pan que he mandado á algunas casa, de las que ha pasado á otras como una cosa singular. También he logrado se ponga en uso dicho pan en la villa de Campofrio mi patria, y poco á poco se irá extendiendo en las villas y aldeas de aquel principado, cuya cabeza de partido es Arazena, en donde se cultiva mucho esta preciosa raíz...

Joseph Cillao escribe de Navarredonda (Madrid), partido de Piedrahita que aqvellos naturales han comenzado á sacar mucho partido de las patatas , que poco há no conocian. Las gallinas, dice, las comen con ansia, y no necesitan otro cebo y los cerdos engordados con ellas en el año pasado han dado un lomo tierno y sabroso: veremos como sale el tocino.[12].

Desde 1836 sabemos que estaba exenta de pagar el diezmo[13]. En 1838 la patata se vendía en Murcia a tres reales de vellón la arroba. Vemos referencias a su cultivo en Murcia a mediados del siglo XIX gracias al informe pedido por Pascual Madoz a las autoridades murcianas, constatándose su presencia en Alguazas, Caravaca, Lorca y Moratalla. La producción por quinquenio era de 33.600 kilos, a mediados del XIX.

En Murcia ya se cultiva antes de 1846; en Cieza ya sabemos de su plantación y consumo antes de 1847. En 1859 en Lorca se producían 2.800 toneladas anuales, aumentado a 50.000 toneladas a fines del siglo XIX[14]. En febrero de 1898 diversos medios de prensa daban a conocer la receta de "*Patatas guisadas como en Cieza*": se cuecen en un puchero, cortadas en trozos como castañas. Cuando están cocidas se escurren y saltean en una sartén con ajo picado y pimiento del que se fabrica en Murcia. Se dejan tostar un poco las patatas pero sin que se apelmacen o quemen, ni se ennegrezca el pimiento.

Boniato (Ipomoea batatas)

Conocida como batata, moniato, ages, y en el siglo XVIII como "patata de Málaga". Procedía de las Antillas. La primera noticia de la que dis-

12 *Semanario de agricultura y artes. Madrid 17-5-1798.*

13 *BOPM 1-12-1836.*

14 Martínez Carrión JM. 1990. "Las transformaciones agrarias en Lorca durante el siglo XIX y comienzos del XX." En Lorca. Pasado y Presente. Murcia, página145

ponemos en Murcia se remonta a noviembre de 1756, momento en el que naufragaba un barco en Pinatar, cargado de batatas[15]. En 1870 ya se vendía en los mercados de Murcia. Los menciona el viajero Hugh James Rose en su paso por Murcia, en 1875[16]. En 1892 Miguel Moya vendía "dulce de crema de boniato".

Tabaco (Nicotiana tabacum)

Parece que su origen se sitúa al norte de Perú, si bien la llegada a España se produce desde la actual República Dominicana. El vicio lo primero. En el siglo XVII ya existían estancos en la región. En 1633 pedía la exclusiva de la venta de tabaco en Cieza Luis Pinar Izquierdo, boticario de Moratalla, aludiendo que era medicinal[17]. Un dato interesante lo tomamos en Cehegín, cuando el estanquero local, Miguel de la Ossa Juncos, se queja de que a la población llega tabaco de la ciudad de Murcia, por lo que su negocio se resiente, corría el año de 1677[18].

En la ciudad de Murcia, y en algunas pedanías, existieron diversos estancos, de fines del siglo XVIII y primera mitad del XIX eran los de Plazuela de Santa Eulalia, Trapería, Calle de las Monjas, calle Bodegones, Plaza del esparto, calle Lencería, calle Mesones, Plaza Nueva, calle Cadenas, Arenal, Vidrieros…, así como los de las pedanías de Algezares, Pago del Castellar, Los Garres, Espinardo, Zeneta, San Ginés, Beniaján, Nonduermas, La Azacaya, Aljucer, Javalí Nuevo, La Ñora, Sangonera la Seca, Balsicas, Santomera…

No faltaron en Cantareros y Venta de la Huerta de Totana; Lorquí, San Javier, Alcantarilla, El Puerto de Cieza; Singla y Campo de San Juan dependientes de Caravaca; La Ruda, El Mirador (San Javier); San Pedro del Pinatar; La Mina, San Ginés de la Jara, Plaza de San Ginés, La Palma, Pozo Estrecho, Herrerías de Cartagena; Yecla, Pliego, Bullas; Leira de Mazarrón; Fortuna; Venta Nueva de Molina; Fortuna; La Hortichuela de Pacheco; Abanilla; Cotillas; Plaza de las Verduras de Águilas, El Escobar de Cehegín, Coy de Lorca, La Azohía dependiente de Mazarrón.

Se vendía tabaco de La Habana, Manila, Virginia y Kentucky, (llega-

15 Archivo Municipal de Murcia Ac. 29-11-1756.

16 *La Paz de Murcia 15-9-1870.*

17 Capdevila, RMª. 2007. *Historia de la Excelentísima ciudad de Cieza.* Tomo III. Centro de Estudios Históricos Fray Pascual Salmerón. Murcia. El estanco de tabaco nace oficialmente en 1636.

18 Hidalgo García, FJ. 2013 *Miscelánea histórica de Cehegín.* Ayuntamiento de Cehegín, Murcia, página 201.

ba en barricas), en forma de picado a la española, a la holandesa filipino picado…En 1833 el gobierno de la Provincia animaba a los agricultores a cultivar tabaco, ofreciendo incluso la semilla de forma gratuita, pero el llamamiento tuvo escaso eco[19]. Previamente había estado prohibido su cultivo y años después volverá a prohibirse. El tabaco se mezclaba con almagra de Mazarrón, para darle color, suavidad y fijar su volatilidad, lo que se hizo desde 1774 en la fábrica de tabacos de Sevilla.

Fue el producto preferido de los contrabandistas. La mayor aprensión de la historia se producía en 1769, cuando Juan Lozano decomisaba la friolera de 34 carruajes, con más de 6.000 libras. La requisa fue enviada a Madrid en 14 galeras corsarias[20].

Tomate (Lycopersicon esculentum)

En 1823 ya se daba a conocer en Murcia la forma de realizar conserva con los tomates, con el fin de disponer del producto durante más tiempo. El estudio lo realizaba Tomás Juan Serrano, catedrático de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Murcia. Comenta que es abundante en el sur y levante de España y que se produce en verano. Por ello recomienda tratarlo para disfrutar de su sabor fuera de temporada, para ello debemos secarlos al sol, pasarlos por horno e introducirlos en botellas y taparlas. Cocerlas durante quince minutos en agua hirviendo y guardarlas para su uso posterior[21]. Buena cosecha de tomates se constataba en Cieza en torno a 1862.

Calabaza totanera (Cucurbita máxima)

A principios del siglo XV se mencionan en los textos las calabazas, si bien no sabemos la variedad previa a las traídas de América. De momento, la referencia más antigua que tenemos respecto a su cultivo en Murcia de la calabaza totanera (procedente de los Andes) se remonta a las ordenanzas de Aledo y Totana de 1734 donde se mencionan las calabazas y calabazares. En 1790 ya era famosa, a tenor del comentario

19 *BOPM. 13-7-1833.*

20 Torres Fontes, J. 1994. *Efemérides murcianas. 1750-1800.* Academia Alfonso X. Murcia, página 125.

21 *El Correo Murciano 11-3-1823.* El susodicho era presbítero y ese año publicaba una "Guía de Murcia", creemos que fue la primera que se realizó en nuestra región. Fue Director de El Correo Murciano y administrador de la Casa de Misericordia. Formaba parte de la tertulia liberal "El Alpargatero".

que realiza en un escrito la monja capuchina sor María Ángela Astorch, aludiendo expresamente a *"calabaza de Totana"*[22]. Décadas después, en la Exposición de Agricultura de 1857 obtenía la Medalla de Bronce una *"calabaza totanera"*, presentada por Francisco Navarro, con un peso de 5 arrobas y 11 libras, algo más de 61 kilos[23]. Mención aparte merecen los calabacines y las calabazas de San Juan.

Paleras, nopal. Higos chumbos o higos de pala (Opuntia sp.)

Desde mediados del siglo XVIII forma parte del paisaje lorquino, con una fuerte expansión[24]. En 1865 saltaba a prensa un anuncio de venta de una casa de campo en Valladolises, especificando y destacando que tenía una barda (seto) de paleras y piteras[25].

Paleras de Mazarrón circa 1900. Guirao Girada[26]

22 Ordenanzas de la M. Noble y M. Leal Villa de Aledo y Totana. Impresas en Murcia por Jofeph Diaz Cayuelas. 1734. Astorch, Mª 1790. *Murcia feliz. Coloquio familiar joco-serio que para la diversión honesta y práctica de la eutropelia de la Comunidad de Madres Capuchinas.* Imprenta viuda de Teruel. Murcia.

23 *BOPM 31-3-1858.*

24 Gil Oncina, A. 2004. *El campo de Lorca. Estudio de Geografía* Agraria. Ayuntamiento de Lorca. Murcia, página 151.

25 *La Paz de Murcia 20-9-1865.*

26 Imagen tomada de Antonio Viñao.

En 1889 los higos de pala estaban totalmente extendidos a lo largo y ancho de la región, vendiéndose en otros países de Europa. Este era el comentario de prensa al respecto: *"El higo chumbo o de pala, que es el fruto del nopal, constituye un alimento agradable y nutritivo para el hombre y los animales, habiéndose empezado su exportación á los países del Norte de Europa con los más felices resultados. Se obtiene del higo chumbo jarabe, alcohol y vinagre de calidades exquisitas, siendo las más importantes de estas producciones el alcohol, que cuando no se rectifica demasiado, conserva el grato sabor característico del fruto de que procede, compitiendo, por tal circunstancia, con los mejores aguardientes anisados. En nuestras provincias del Medio día y de Levante, representan las chumberas en los cortijos de estas regiones un recurso de primer orden en la medicina casera: los cortijeros hacen con los higos un buen jarabe para la tos, y asando dicho fruto, le emplean para ablandar tumores y curar otras dolencias"*[27].

Trabajo en las piteras. Las Torres de Cotillas. Archivo R. Montes

27 *El Diario de Murcia. 6-8-1889.*

Piteras, alzabara (Agave americana)

En 1852 Augusto Simonet, nacido en París, instalaba una fábrica para aprovechar la fibra de la pita, en exclusiva, en Murcia, provista de las máquinas necesarias, animando a los agricultores a plantar la pita en terrenos secos e incultos, pudiendo obtener unos beneficios económicos, que incluso llegaba a valorar. Al tiempo tenía una fábrica de seda, aprovechamiento del esparto y un lavadero de ropa[28].

Otros productos llegados de América

Cacahuetes (Arachis hypogaea). Manís. En 1852 el ayuntamiento de Cartagena imponía un impuesto de dos reales por saco vendido de cacahuetes. Se mencionan en Murcia en 1866, y en 1872 se venden de 32 a 35 reales la fanega en Hellín[29].

Judías (Phasaelus coccineus). El Catastro de Ensenada correspondiente a Caravaca ya menciona las judías en 1755. La bajoca es el término catalán de la misma. En 1830 el viajero Henry Davis Inglis las menciona en la huerta de Murcia. En 1883 se vendía semilla en Beniaján, de la mano de Alonso Martínez[30].

Cacao. (Theobroma cacao) El alimento de los dioses no llegó a producirse en Murcia, aunque si sabemos de su consumo. Parece popularizarse en el siglo XVIII, el "siglo del chocolate y el encaje", tanto era así que en el ajuar doméstico murciano ya existían las chocolateras; en el ajuar de Francisco Salzillo se mencionan tres chocolateras.[31] Un dato que nos acerca a su consumo se remonta a 1720 cuando llega a Murcia, desde Roma, Pietro Donino de Pretis, para ofrecerle al obispo Belluga el birrete cardenalicio. En su diario de viaje cuenta como le ofrecieron chocolate el hermano del obispo, José Belluga, y posteriormente en la casa de Juan Zellada[32].

Al puerto de Cartagena ya llegaba en barcos en 1792. En esta ciudad existía una lonja de chocolate José Cardona, en 1852, y un depósito

28 *El Diario de Menorca 7-8-1866.*
29 *El Correo de Cartagena 13-1-1852. La Paz de Murcia 27-2-1866*
30 *El Diario de Murcia 13-1-1883.*
31 Peña Velasco, C, Belda Navarro, C. 2006 "Francisco Salzillo, artífice de su ventura". En *Francisco Salzillo, vida y obra a través de sus documentos*. Consejería de Educación y Cultura. Murcia.
32 Torres Suárez, C 1996. Viajes de extranjeros por el reino de Murcia. Tomo II, página 434. Edita Asamblea Regional de Murcia y Academia Alfonso X. Murcia.

de chocolate tenia, en 1856, Juan Aroca. En la ciudad de Murcia tuvieron fábrica de chocolate Luis Haro Fernández (1872), Ramón Manzano (1879), Antonio Dubois Olivares (1885), Francisco Pérez Fernández y en La Unión Bernardo Pérez Ortiz que en 1881 la cede a Salvador Albaladejo[33].

Habichuelas (Phafeolus vulgaris). Son las semillas secas o alubias. Veinte fanegas se producían en Cehegín en 1775. En 1803 ya se recogían en Murcia 3.100 arrobas.

Algodón (Gossypium hirsutum). El algodón llegado de América, originario de México, desplazó el consumo del existente en la región, procedente de Asia y África. En el siglo XIV los jubones de Murcia se confeccionaba exclusivamente con algodón[34]. Pero la producción propia de algodón americano se resistió durante siglos. Cataluña será el principal consumidor del producto. Importará casi en exclusiva el algodón americano hasta 1917, momento en el que también comprará el egipcio (adaptado del americano desde 1822) y el hindú (adoptado del americano desde 1912). Pero este producto agrícola no se llegó a cultivar en Murcia. En 1925 la "Sociedad de Riegos de Levante" realizó un intento que resultó fallido. En 1944 nacía "Algodonera de Levante SA:" consiguiendo una producción de 35.000 kilos, abriendo fábrica de hilados en Cartagena, en 1951. Al año siguiente ya producían 4 millones de kilos de algodón[35]. Veremos cultivos de algodón en Fortuna y Lorca en los años cincuenta, momento en el que confeccionaban tejidos de algodón los lorquinos Mateo Martínez Romera y José Mira Monerrri. En 1962 se creaba la Cooperativa Algodonera en San Javier[36].

33 *Diario de Murcia 14-6-1792. BOPM. 2-5-1852; 24-4-1872; 28-9-1881. El Correo Cartagenero 27-4-1856. El Diario de Murcia 22-10-1885; 14-2-1889*

34 Martínez Martínez, Mª. 1988. *La industria del vestido en Murcia. Siglos XIII-XV.* Edita Academia Alfonso X. Murcia, página 367.

35 AGRM, DIP 3485/31.

36 *El Liberal 1-3-1925. Murcia Sindical 8-3-1953.*

Las Colonias Agrícolas de Murcia 1874-1900

Ricardo Montes Bernárdez
Cronistas Oficial de Albudeite y Las Torres de Cotillas

En 1845 y 1849 noviembre de 1855 vemos diversos intentos del gobierno de Isabel II de cara a conquistar nuevas tierras o mejorar la producción de otras. La de 1855 el Ministerio de Fomento, con Manuel Alonso Martínez al frente, legislo al respecto en 23 artículos. Los terrenos solicitados no debían exceder las 322 hectáreas (no se cumplió en el caso murciano), pudiendo optar a ellos agricultores españoles o extranjeros, quedando exentos del pago de impuestos durante diez años. No surtió mucho efecto esta convocatoria que será completada y ampliada en junio de 1868. Pero el golpe de estado de septiembre de dicho año atrasará su aplicación durante varios años.

Supusieron roturación de tierras y una nueva arquitectura rural (viviendas independientes y capilla para la misa obligatoria), cerrada y unitaria , en torno a un gran patio. Tenían un encargado, obligaciones horarias, casi como en un cuartel. Se ubicaron en terrenos baldíos para ponerlos en producción o en explotaciones ya existente, de cara a mejorar la producción, regenerando la agricultura. En algunos casos se buscaba eludir impuestos y evitar la llamada a quintas de los agricultores.[1] Los peticionarios de la formación de las colonias fueron la burguesía comercial y personajes con títulos nobiliarios.

La ley de 3 de junio de 1868 marcaba una extensión máxima de 200 hectáreas, debiendo estar alejadas de los núcleos rurales, estando exentas del pago de impuestos durante quince años, o con rebajas diversas, atendiendo a la lejanía. La producción y los mayorales y capataces tam-

1 Oyón Bañales, JL. 1985. *Colonias agrícolas y poblados de colonización. Arquitectura y vivienda rural. 1850-1965.* Universidad Politécnica. Barcelona. En octubre de 1894 la Gaceta Agrícola del Mº de Fomento publicaba al respecto dos artículos sobre cómo organizar una colonia agrícola, escritos por José Bayer Bosch y Enrique García Moreno.

bién se beneficiaban de las ventajas fiscales. No menos ventajosa era la plantación de olivos, almendros, frutales, cultivos de huerta. La construcción de casas podía hacer uso de madera de los montes del Estado y podían importar aperos de labranza de forma gratuita.

Entre 1881 y 1885 se dieron de alta 32 colonias en la región[2], a partir de ese momento las concesiones seguirán creciendo, hasta el punto que la prensa se preguntará *"si va a quedar alguna hacienda que contribuya a los gastos del Estado"*, ya que solo pagaban 25 pesetas de la póliza de petición. A la "moda" de las colonias se sumaron miembros de la nobleza (marqués de Monistrol, conde de Roche, marqués de Ares de Bosch, marqués de las Asprillas, marquesa de Salinas, marqués de Galtero, marqués de Villa Antonia y condesa de Alcoy), políticos (Pascual Abellán, Adolfo Ceño, José Esteve, Andrés Guerrero, Juan López, Joaquín Maldonado, Marín Blázquez, Miguel Payá, Mariano y Francisco Zabálburu, Manuel Zamora) y miembros de la burguesía comerciante (Stárico, Zabálburu, Servet). La relación de Colonias Agrícolas en la región de Murcia fue la siguiente:

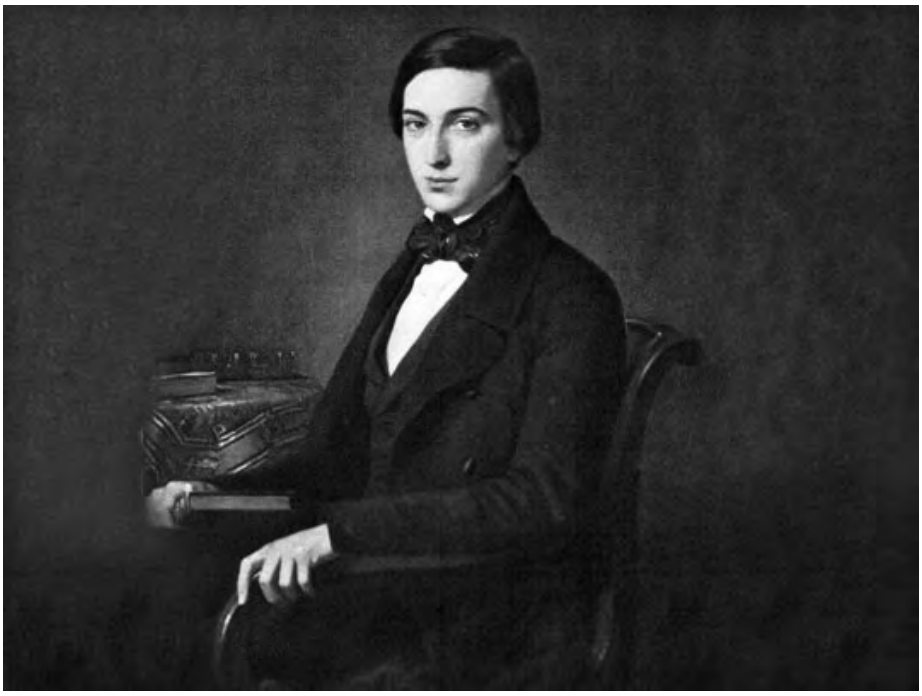
Pedanías de la ciudad de Murcia[3]

En **Lobosillo** pidieron convertir en colonia su casona los hermanos Francisco (1826-1897) Zabálburu Basabe, Diputado y Senador, y Mariano Zabálburu Basabe (1816-1887). Mariano fue Diputado nacional entre 1865 y 1888, cacique de Mula. Francisco estuvo casado, desde 1877, con Mª Pilar Mazarredo Tamarit. Ambos fueron nombrados hijos adoptivos de Murcia en 1876. Fue concedida su colonia en 1879, era de 220 hectáreas y contaba con solo un edificio, ermita y manantial de agua, caducó en 1899. La finca pasó a su hija Carmen Zabálburu Mazarredo (1878-1964), casada en 1900 con el conde de Heredia Spínola.

"El Mayayo", en **El Palmar**, de José Mª Escrivá de Romaní, marqués de Monistrol (1825-1890), dada de alta en 1881, con 17 colonos, para 339 hectáreas. En **Gea y Truyols** existió la colonia de Matías Yeste Giménez, en 1886, casado con Antonia Martínez Fortún, dio de alta otra colonia en Molina. Ya en 1889 conseguía la denominación de colonia la finca "La Alsacia", de Joaquín García Ruiz. En **Lo de Gea**, en 1888 nacía la colonia "La Escocia", de Joaquín García Ruiz en 1888.

2 *El Diario de Murcia 21-5-1885.*

3 Archivo municipal. Ac. 23-8-1880; 30-1-1882; 14-9-1895; 2-1-1888. *BOPM 18-2-1880; 16-12-1881; 11-3-1886; 17-2-1888; 1-7-1888. El Diario de Murcia 16-9-1881; 27-5-1882; 23-4-1885; 23-1-1886; 2-4-1889; 7-5-1890; 25-8-1880; 26-2-1898.*



Francisco Zabálburu Basabe. Cuadro de Federico Madrazo

En **Sucina** en 1885 también se daba de alta la colonia "Vista Bella", propiedad de Antonio Inglés Rosique y su suegra Mª Antonia Sánchez Giménez, de 108 hectáreas. **Puebla de Soto** En 1890 Antonio Miñano Bermejo de la fábrica de harinas "La Providencia" solicitan el ser considerados como colonia agrícola, incluyendo la ermita y los terrenos colindantes. A fines del siglo XIX se concedió el título a la finca del **Llano de Brujas** de los hermanos Roca, caducando en 1899, tenía 92 hectáreas y varios edificios. También de Roca era la colonia "Rocal", con tres edificios y 10 hectáreas. Otras concesiones se autorizaron 1880 en **Cañadas de San Pedro** las de Juan Cano (Carrión) Torres y Francisco Ballester Cervera, denominadas "La Carnicería" y "El Fraile" con 66 hectáreas.

El caso de los **hermanos Abellán** llama la atención, ya que tuvieron cuatro colonias en el Campo de Murcia. Nacidos en Ontur (Albacete, si bien el abuelo paterno era de Jumilla) acaban recalando en la ciudad de Murcia. La colonia "Los Abellanes", en **Los Martínez del Puerto**, era propiedad de los hermanos Pedro y Atanasio Abellán Sánchez, en 1881, contaba con 198 hectáreas. Con cuatro familias que suponían un

total de 23 personas. Por su parte, debemos reseñar especialmente a Pascual Abellán Sánchez (1822-1896), casado en primeras nupcias con Asunción López Ponce y en segundas con Concepción Carrillo Ibáñez. Fue a lo largo de su vida propietario en Murcia de la Sociedad Española de Crédito Comercial, alcalde de Murcia en dos ocasiones, diputado provincial, Senador…Tuvo tres colonias.

Pascual Abellán Sánchez. Imagen tomada de Cano Benavente. 1977

En **Sucina** dio de alta la colonia "Los Donceles" de 262 hectáreas, con cinco familias, con un total de 34 personas. En **Balsicas** nacía "La Palmera" con 11 personas viviendo en un único edificio, atendiendo 134 hectáreas", con solo dos familias y once personas. A este personaje perteneció también "Torre Abellán", con nueve edificios y 285 hectáreas, en **Avileses**; en 1900 ya estaba a la venta. Además de estas fincas tenía varias casas en la ciudad y posesiones en las pedanías murcianas de La Alberca, Aljucer, Zaraiche, Puente Tocinos, El Esparragal, Monteagudo, Churra, Torreagüera, Beniaján, La Raya, Nonduermas, La Arboleja, La Puebla, Sangonera y San Ginés.

Abanilla[4]

Carmen Stárico Ruiz, viuda de Joaquín Codorníu Nieto y madre de Ricardo Codorníu, solicitaba el régimen de colonia para su finca "Ma-

4 *El Diario de Murcia. 1-11-1889.*

ciascaba" en 1889, con 19 habitantes. La extensión era de 355 hectáreas. La propietaria fallecería en 1895.

Carmen Stárico. Archivo Enrique Morales

Águilas[5]

Contamos en esta población con la colonia "La Reina" perteneciente a la Sociedad minera inglesa "*La Reyna Minning Company Limited*", que arribó a Águilas en 1880. En 1891 se quejaba de la cuota de consumos, de la que debía estar exenta. Era su representante Tómas Hosking y su Director facultativo Percival Fowler Broadbente (Pedro Fowoler). Su extensión era de 274 hectáreas en Lomo de Bas (especialmente en la Cuesta de Gos), donde obtenía hierro y plomo. La propia reina Victoria de Reino Unido. era accionista de la Compañía.

Alhama de Murcia[6]

En 1885 Rafael Chapuli Cayuela, afincado en Cartagena donde era propietario de diversas minas. Casado con Margarita Albarracín Flores, solicita los beneficios de Colonia para su hacienda Jarache (Farache), partido de Espuña, denominándola "Santa Ana", con mina de agua, siendo su extensión de 28 hectáreas. Se anula su concesión en 1895. Otra finca de su propiedad en Alhama era "El Romeral", fallecía en 1909.

5 Pato Quintana, F. 1922 *Murcia minera*. Imprenta de El Tiempo. Murcia. *BOPM 26-8-1891; 14-10-1890; 26-8-1891.*

6 Archivo municipal. Ac. 16-1-1895. *El Diario de Murcia 30-5-1885.*

Descanso del agricultor

Caravaca[7]

Se declara nula en 1893 la concesión otorgada a la finca "El Entredicho", de Francisco Casanova y Mir (dio de alta otra colonia en Fuente Álamo) y Eduardo Casanova Galtero (1840-1916) marqués de Galtero, tenía 799 hectáreas y tres casas. Francisco Casanova había nacido en Barcelona, en 1856 era teniente coronel de Ingenieros y años después será nombrado Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Murcia, cargo al que renuncia en 1877. En 1901 caducaba la concesión de la colonia de Rosa de Bustos Riquelme (1847-1908), hija del marqués de Corvera, marquesa de Salinas, llamada "Santa Teresa".

Cartagena[8]

"Luisa" propiedad de la cartagenera de origen mallorquín Luisa Francisca Abellán Torrelló (1820-1891), viuda de Julio Soler Abellán, desde 1886, situada en El Lentiscar. En 1893 caduca la concesión de colonia de "Finca Peñafiel", de Manuel Mª Peñafiel, derechos concedidos a Manuel Mª Casado.

7 *El Diario de Murcia 16-6-1893. Heraldo de Murcia 13-11-1902. Gaceta de Madrid 23-11-1856; 20-1-1876.*

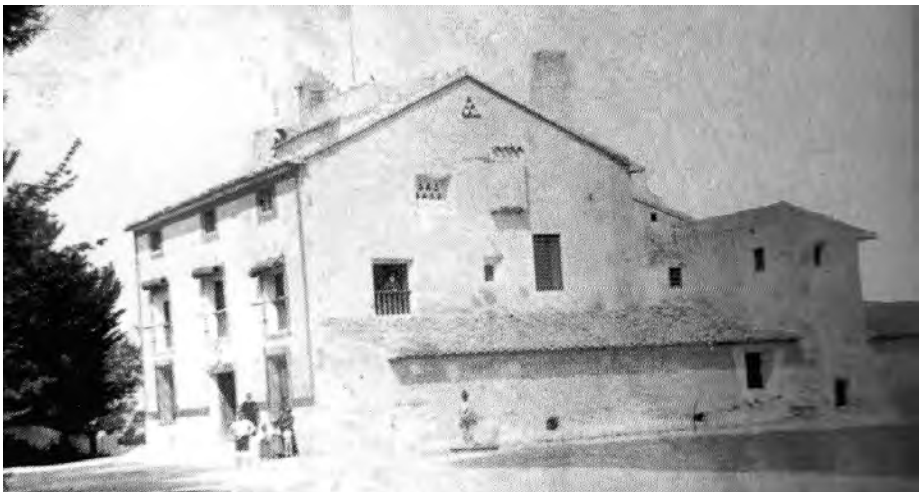
8 *El Diario de Murcia 19-5-1886; 23-10-1886; 19-4-1893.*

Cehegín[9]

"Fuente de La Jabalina", a orillas del río Quípar, se inicia a petición del Ingeniero de Montes lorquino José Musso Moreno (1840-1920) y Antonia Ruiz y Álvarez Castellanos, en 1881, con 23 colonos, cinco casas, que aumentarán a siete, y una extensión de 242 hectáreas; era el administrador José Mª Ruiz Conejero, ejerciendo de capataz su hijo Cristóbal, la producción de la colonia se centró en las viñas. en 1892 José Musso daba de alta a varias familias de Bullas. Esta colonia producía alcohol y bebidas espirituosas, disponiendo para ello de alambique desde 1886. Caducaba su concesión en 1893.

Cieza[10]

Solicita colonia agraria e José Marín Blázquez Roig, rico propietario y violinista, para su finca de "Ascoy", en 1892. Contará con 14 casas y unos 50 habitantes. José Marín-Blázquez y Roig, había nacido en Valencia en 1870, Doctor en Derecho, Académico de Número de la Real de Jurisprudencia y Legislación fue concejal síndico del ayuntamiento de Cieza y a cuya iniciativa se debe la creación de la Guardia Municipal en Cieza. Falleció en 1921 en Orihuela[11].



Ascoy a fines del siglo XIX. Archivo Ruano. Salmerón. Riquelme

9 Archivo Municipal. Ac. 4-6-1892; 11-6-1892. *El Diario de Murcia 23-4-1885; 8-11-1888; 25-7-1889.* Archivo municipal de Cehegín, datos sobre la colonia1881-1887, facilitados por Francisco J. Hidalgo.

10 *El Diario de Murcia 25-6-1892.*

11 Ballesteros Baldrich, A 2017 "La Casa de Los Mayorajos de Ascoy". *Revista Andelma* nº 25. Cieza.

Fortuna[12]

Contamos en esta localidad con dos colonias agrícolas. "Ajauque" de Antonio Cascales Font (1821-1901), notario y dueño de Los Baños, casado con Josefa Piqueras Saura (1833-1893), al tiempo formaba parte de la Sociedad Minera La Patria, que pasó a denominarse La Concordia. Tenía 40 colonos, antes de 1885, contaba con 517 hectáreas. En 1900 se concedía como colonia, a los herederos de Antonio Piqueras, cuñado del propietario.

"La Hortichuela". Ligada históricamente a la Garapacha, a caballo entre tierras de Molina y Fortuna. En 1628, cuando Fortuna consigue su independencia y autonomía la Hortichuela es de María Fuster, por herencia, y de su marido Pedro de Aledo y Cutiño. La finca continuó en manos de la familia durante siglos, así, a comienzos del siglo XIX era de Fulgencio Fuster y López de Oliver pasando la propiedad a su hijo Enrique Fulgencio Fuster y López, V conde de Roche, en 1853, siendo un niño[13]. En enero de 1883 conseguía el tratamiento de colonia agrícola, con los consiguientes beneficios fiscales. Su extensión era de 787 hectáreas.

Enrique Fulgencio Fuster y López

En la finca, donde vivían ocho colonos, existía una ermita dedicada a Nuestra Señora de Loreto. El ministro Antonio García Alix la visito en diversas ocasiones y consiguió los beneficios de "colonia agrícola" en 1883 y en 1899[14].

12 *El Diario de Murcia 26-1-1883.*

13 *BOPM. 16-5-1863. La Paz de Murcia 27-1-1883.*

14 *El Diario de Murcia 19-11-1890. La Paz de Murcia 20-9-1892. Las Provincias de Levante 9-2-1895; 19-9-1896. BOPM 28-12-1916.*

Fuente Álamo[15]

Corría el año de 1874 y nacía la colonia "Villa Antonia" con cinco edificios, oratorio, y 318 hectáreas, del vasco Juan Mª de Velasco y Fernández de la Cuesta (1821-1895), marqués de Villa Antonia, Diputado, Senador, casado con Mª Antonia de Palacios y Gaytán, general del ejército, Mariscal de Campo.

La colonia "Beltrán" tuvo 200 hectáreas, regentadas por Andrés Guerrero García (1805-1891), desde 1877. Alcalde de Fuente Álamo, casado con Feliciana Pintado.

En torno a 1884 se ampliaba la colonia "La Corverica", de 610 hectáreas, era de Francisco Casanova Mir y "El Fraile", con 223 hectáreas, de su hijo Eduardo Casanova y Galtero. (La finca había sido comprada a José Zamora Gavila y Rosa Guerrero Vera). Producía aceite, trigo, cebada, avena y especialmente almendra, hasta el punto de enviar una muestra a la Exposición Universal de Paris en 1878, siendo el administrador de la colonia José Hernández. En 1883 construían un aljibe de grandes dimensiones, realizado por Francisco Muñoz, actualmente convertido en Museo del Agua.

Aljibón de San Francisco, colonia La Corverica. 1883. Foto Andrés Nieto

En 1889 se concedía el título de colonia a la finca "Casa Grande" de Adolfo Ceño Martínez (fallecía en 1936), casado con Francisca Pérez Nieto, afincado en San Pedro del Pinatar, empresario minero y alcalde de La Unión años después.

15 Nieto Conesa, A 2019. "Memorias del agua. Una exposición de vida. Fuente Álamo de Murcia". El agua a lo largo de la historia en la Región de Murcia. XII Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia, coordinado por Ricardo Montes. Edita ACORM. Murcia. *El Diario de Murcia 23-4-1885; 25-1-1885; 22-5-1885. La Paz de Murcia 26-11-1878.*

Jumilla[16]

A fines de 1876 nacía la colonia "Casas del Rico y La Piedad" contaba con cinco edificios y una extensión de 818 hectáreas. Era propiedad de Juan Espuche Ibáñez.

La Unión[17]

"La Hermida", que aumenta su población en 1893, era propiedad de Francisco Pérez Moreno.

Librilla[18]

Atanasio Abellán Sánchez, concejal de Murcia, casado con Teresa Meoro, consiguió en 1886 el título de colonia para su hacienda "Delicias de Belén". Tenía 136 hectáreas y cuatro casas. (Ochenta años después su propietario era José Leandro Sánchez). Su concesión caducaba en 1899.

José Esteve Mora. Revista de Medicina y Farmacia. 1906

Otra colonia dio de alta el médico, jefe del Partido Liberal y Presidente de la Diputación y de la Academia de Medicina y Cirugía de Murcia José Esteve Mora (1823-1906) en diciembre de 1886.

Lorca[19]

Las fincas de Luisa Moreno y Gerónimo Pérez de Vargas, se consideraban ya colonia agrícola en 1886. Se trataba de los "Cinco Caseríos", en

16 *BOPM 28-12-1876; 5-4-1891.*

17 Archivo municipal de La Unión. Ac. 18-12-1893. *BOPM 20-1-1894. El Diario de Murcia 19-5-1889.*

18 *El Diario de Murcia 2-4-1886; 26-5-1886; 30-12-1886.*

19 *El Diario de Murcia 19-5-1886; 26-5-1886; 27-10-1886; 11-5-1889; 12-12-1889; 20-10-1892.*

los partidos de Cope y Garrobillo, con 976 hectáreas, mucho más de lo permitido legalmente. El mismo año se daban de alta las colonias "Cañada de Alba", "Lagarta" y "Delirio", del marqués de Ares de Bosch. La colonia "Casarejos de Arriba", en la Diputación de Béjar, tuvo siete edificios y una extensión de 194 hectáreas con 7 edificios, siendo propiedad del ingeniero lorquino Ángel Elul Navarro. El "Esparragal y Torrecilla" contaban con 198 hectáreas, propiedad de José Molina Sánchez. Entre Lorca y Caravaca se dio de alta en 1889 la colonia "Santa Teresa", en las Casas de D. Juan Pedro, la marquesa de Salinas. "La Escarihuela " de Miguel Soler Márquez conseguía ser reconocida en 1892.

Lorquí[20]

Justo Mª Zabala conseguía las ventajas de colonia para su finca "La Económica", en 1886. En 1899 caducaba la concesión otorgada, antes de 1892, a la colonia de la familia Servet Brugarolas (Sebastián, Federico, Mª Asunción y José), "Santa Catalina de La Arboleda". La finca, de unas 5.000 tahúllas, pasará en 1915 a Juan de la Cierva y Peñafiel, instalando una explotación que sirviera para la fábrica de conservas que creó, aumentando la producción de frutales.

José Servet Brugarolas. Archivo R. Montes

Mazarrón[21]

En 1882 se dio de alta la colonia "Los Méndez Blanquizares", con 42 habitante, seis casas y 200 hectáreas, propiedad de Domingo Vivancos Legar (nacido en 1823). "El Espinar", entre Mazarrón y Morata, tenía solo 4 hectáreas y estaba a nombre de Manuel Zamora Paredes, juez

20 *El Diario de Murcia 21-3-1886; 14-9-1887. BOPM 15-7-1892.*
21 *BOP Palencia 23-9-1885.*

municipal, rico propietario y exconcejal conservador del ayuntamiento de Mazarrón.

Molina de Segura[22]

En 1886 pasaba a ser colonia la hacienda "Torre de Molina", de la mano de Matías Yeste Giménez, casado con Antonia Martínez Fortún, fue uno de los fundadores del Casino de Murcia, Matías fallecía en 1897. "El Llano" del abogado y Diputado Provincial Carlos Soriano Fernández, pedida en 1887, con ermita propia y escuela. Fallecía en 1893. El Llano acabará creciendo y convirtiéndose en pedanía.

Moratalla[23]

En 1878 Juan López Orejuela, alcalde de Moratalla, pedía la condición de colonia para sus haciendas de "Campillo" y "Royo" de 1545 hectáreas, con doce edificios, siendo el propietario Ricardo Gallardón Martínez.

Joaquín Maldonado Macanaz

En 1884 nace "Ulea", de 294 hectáreas, con cuatro familias que suponían 17 personas, de la mano de Joaquín Maldonado Macanaz (1833-1901), contaba con ermita. Casado con Isidra Pedros Vargas. A lo largo de su intensa vida fue periodista, abogado, escritor, catedrático de historia, Gobernador de Pontevedra, Diputado, Senador y Director General de Instrucción Pública. Los terrenos eran de Mariano Iborra al que le compró la finca.

22 *BOPM 8-2-1886; 14-8-1886. El Diario de Murcia 20-4-1886; 6-6-1886.*

23 Archivo municipal. AC. 13-1-1878; 11-4-1885. *El Diario de Murcia 22-4-1886; 10-6-1886; 23-1-1887;2-2-1892; 24-6-1896. La Paz 15-1-1875; 28-1-1892. BOPM 27-9-1864; 10-5-1884. Las Provincias de Levante 10-1-1891.*

Ermita de la colonia agrícola Ulea. Foto Jesús Navarro 2019

En 1886 se autorizaba la colonia de "La Alberquilla", propiedad de Juan Mena y Echeverría; esta colonia pasó a manos de Carlos Belmonte y Chico de Guzmán, siendo su administrador Francisco Piñero Palazón. Otra colonia de la época era "La Isabel". En 1902 se declaraban caducados los beneficios de la colonia "Las Murtas", originada en torno a 1892 por Tomás Erades. Al tiempo había dado de alta otra colonia Luis Roca de Togores. Otras colonias fueron "Covatillas-Lentiscares-Casas de Elgueta" de 1013 hectáreas y siete edificios, propiedad de Tomás Aguilera López (entre Moratalla y Socovos).

Mula[24]

La primera colonia de la que tenemos constancia fue "Los Cabecicos" propiedad de Diego Fuentes Cruz se autorizaba el verano de 1886. En 1890 se le deniega a la finca de "El Zurbano", pedida por Carlos Meseguer Caballero, que reclamó y tras una visita del ingeniero agrónomo Vicente Sanjuan se le concedía en 1891. En 1890 se daba de alta la del "Martinete de Arriba", de Evaristo Llanos.

24 *El Diario de Murcia 31-7-1886; 3-8-1886; 6-8-1886; 31-10-1890; 7-8-1891. La Paz 24-7-1891.*

San Javier[25]

En 1885 se concede el beneficio de colonia a la finca "Torre de Saavedra" de Mª de la Candelaria Díez del Riquero Gutiérrez, condesa de Alcoy, viuda de Federico Roncaly.

Torre Pacheco[26]

Contamos con "La Armida", desde 1881, en Los Camachos, propiedad de Antonio Torrijos, con 98 colonos, con 4 hectáreas, con capilla. Otra colonia, también de 4 hectáreas, fue la dada de alta por Antonio Inglés Rosique, denominada "Buena Vista". En 1892 era dada de alta "Torre Erades". Ya en 1893 se concede a Amaro Inglés Rosique una colonia en El Jimenado. En Roldan existió, en 1894, la colonia "San José" de Bartolomé Martínez Montero.

Yecla[27]

"La Herrada" se daba de alta en 1883, con nueve colonos, de la mano de Antonio Polo Tomás y su esposa Mª Pascuala Azorín Vicente. Era de 196 hectáreas. De ésta época era también la colonia "Carrasquilla" de 82 hectáreas y un edificio, siendo su propietario Miguel Paya Santonja, alcalde de Yecla. Suya era también la colonia "Puerto de la Carrasquilla", de 82 hectáreas y cuatro edificios. Años después, en 1899, Mª Pascuala Azorín daba de alta la colonia "Casa Nueva".

25 *El Diario de Murcia 8-12-1885; 22-11-1885.*

26 *El Diario de Murcia 23-4-1885; 30-4-1885; 3-8-1893. La Paz 8-3-1892. Las Provincias de Levante 24-4-1895.*

27 *El Diario de Murcia 28-1-1883; 23-4-1885.*

La vida del Agricultor

Barraca. Kaulak. 1900

Vida cotidiana del campesinado en el Campo de Murcia. Trabajo, hogar, costumbres, rituales y calendario festivo

Antonio Almagro Soto
Cronista Correspondiente de Los Martínez del Puerto, Corvera, La Murta, Valladolises y Lo Jurado, Lobosillo, Baños y Mendigo, y Gea y Truyols.

"Juguetes de hojalata, una peonza y saltar a la comba, los brazos en cruz contra la pared, tiza para la rayuela, dejar el colegio para ayudar en casa, tabla de lavar, mondas de patata y café de olla, criar a los hermanos, sopa de ajo y trozos de pan, palito de regaliz en la boca, estampita de santo, ropa tendida en el campo, puchero, misa con la ropa de domingo, magdalenas con piñones y torrijas, olivas aliñás, bailar agarraos, patio de macetas, la fresquera con el fiambre, caramelo de menta en el bolsillo, madrugones y el campo, aventar, el NODO *en la radio, leche, miel y coñac para el resfriado, pan con aceite, la mula y el carro, coser para la calle, trabajo hasta romperse el lomo o de sol a sol, brasero en la noche fría, jersey y rebequita, televisión en blanco y negro, alacena y chocolate, manojos de claveles, ¡hoy va a llover, me duelen los huesos!, olor a jabón y agua de colonia, ¡ay, que ver cuánto has crecido!, salir a por los mandaos, monedero de tela, las llaves colgadas en el cinturón, el duro para ir a por chucherías, el rato de ver los toros, la tarde en el pollete mirando al viento, manta en el regazo en el hogar del abuelo, dominó, leche de cabra para el queso, el recovero, la garrucha para sacar agua del aljibe, la estera en la puerta, el delantal de mi madre, las palas en la puerta de la casa, caminos de tierra y polvo, el candil, un barreño para todo, los apargates y las sandalias de mis padres, la boina del abuelo,...el tiempo pasa y pasa lentamente, sin nada, en la más estricta humildad y pobreza."*

Una imagen vale más que mil palabras, y lo narrado anteriormente era esa instantánea que se podía visualizar en el Campo de Murcia durante los siglos XIX y XX, y muchos más atrás; una extensión geográfica de la Región de Murcia, perteneciente al Municipio de Murcia, que desde

antaño ha sido conocida como Campo de Cartagena, Campus Spartaria, Campus Carthaginensis, y que incluye las localidades de Baños y Mendigo, Corvera, La Murta, Valladolises y Lo Jurado, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Gea y Truyols (La Tercia), Jerónimo y Avileses, y Sucina.

En este artículo del Congreso de Cronistas Oficiales de la Región de Murcia, correspondiente al año 2020 he procurado analizar una serie de aspectos tan trascendentales para el campesino, para esas personas que nunca aparecen en los anales de la historia, sus pequeñas historias, que conforman la Gran Historia; su cotidianeidad, sus costumbres, sus hogares, sus festividades, sus formas de vida,.., son hoy saberes a conservar, bancos de la memoria útiles para nuestra sociedad actual, y así se lo iré contando al lector.

La agricultura en el Campo de Murcia ha variado poco a lo largo de los siglos; se caracterizaba por el uso de muy poca maquinaria y el empleo de abundante mano de obra junto a la sola fuerza de caballerías y bueyes. Las labores duraban todo el ciclo natural, sin períodos hábiles para el descanso, **"de sol a sol"**, y las tierras se regeneraban mediante el barbecho y el uso de abonos naturales.

Los cereales, el olivo y la viña eran los cultivos fundamentales en la España de la época; todos ellos eran de secano, como la zona de estudio de este artículo, y dependían en exclusiva de las lluvias, pues jamás se regaban. Era muy común que los agricultores tratasen las tierras de labor con mimo, aplicando con rigor y sabiduría las técnicas del barbecho y rotación de cultivos.

La agricultura constituía la base del sustento familiar y empleaba a la práctica totalidad de sus miembros durante todo el año, sin posibilidad de que los hijos fueran a la escuela. El empleo de maquinaria y de productos químicos, bien como abono o para la extinción de plagas, era inexistente. Todo ello conlleva una explotación de la tierra que requería gran esfuerzo, mucha mano de obra y muchísimo tiempo, pero el proceso era natural desde el principio hasta el final.

El proceso consistía en **arar, binar, sembrar, estercolar, pasar la grada y escardar**. **Arar** con la llegada de las primeras lluvias de otoño, como punto de partida para comenzar con los rastrojos y las tierras labrantías destinadas al cultivo de cereales; un segundo arado o **1ª reja** en el mes de diciembre, pasando de nuevo el arado y haciendo surcos; **binar o 2ª reja**, que consistía en dar una segunda pasada a las tierras aradas ya, y su finalidad era mullir la tierra superficialmente, lo cual

trae consigo una limpieza más o menos completa de las malas hierbas, y una evaporación más lenta del agua del suelo; **sembrar**, que se hacía a voleo, a mano, lanzando al aire puñados de grano, sembrando el trigo en el mes de diciembre y el resto de cereales dos meses más tarde; **estercolear** o esparcir separados pequeños montones de estiércol, basura procedente de las camas de los animales (cerdos, machos, burros, caballos, etc.), y con una horca se esparcía por la tierra, como abono natural; a continuación se pasaba la **grada**, para que las semillas quedasen cubiertas por la tierra, garantizando así su nacimiento y su posterior desarrollo como planta, y por último **escardar** en primavera las malas hierbas que aparecían en los sembrados, con la ayuda de la horquilla y el escardillo, favoreciendo las lluvias de esta estación la aparición masiva de amapolas, cardos y otras malas hierbas que había que eliminar a lo largo de maratonianas jornadas, arrancando hierba por hierba.

El **calendario del cereal** era el siguiente: en octubre la 1ª labor, preparando el terreno para la siembra de trigo, cebada, centeno y avena; en diciembre arar, o la 1ª reja, preparando la tierra para la siembra de cereales y leguminosas; en enero binar o la 2ª reja, comenzando a sembrar trigo; en febrero la siembra de cebada y avena, antes de la primavera, estercoleando, y deshaciendo la tierra; en marzo abonar, igual que ya se llevó a cabo en febrero; en abril o mayo escardar; en junio segar, limpiando los graneros para el almacenaje, y disponiendo las eras y el material imprescindible para la trilla, y en julio, agosto y septiembre, la siega, primero de la cebada, después el trigo y el centeno, y por último la avena.

La **siega** del cereal era un momento muy importante para el campesino, y para toda la familia del agricultor, en donde se concentraban niños y mayores. Participaban todos los miembros de la familia. Las familias más pudientes o señores del Campo de Murcia (Marqueses de Ordoño, Condes del Valle de San Juan, Marqueses de Torre Pacheco, Condes de Heredia-Spínola, Marqueses de Espinardo, Marqueses de Valdeguerrero, Condes de Pinares... todos ellos terratenientes en el Campo de Murcia durante los siglos XIX y XX) contrataban a cuadrillas de segadores, formadas por los campesinos que necesitaban un jornal para llevar a casa. Los segadores comenzaban la jornada a la salida de los primeros rayos de sol hasta el mediodía, en que se paraba para comer y echar la siesta; a las cinco y pico se reiniciaba la tarea hasta el anochecer. El trabajo era duro, y aún más al tener que soportar los efectos del calor, que en esa época del año es realmente sofocante.

Fotografía archivo del autor

Se **espigaba** (coger las espigas que se habían dejado los segadores), se hacían haces (porción atada de mieses, lino, hierba o cosa semejante, haciendo un haz juntando varias gavillas), se agarrotaba (apretar fuertemente los haces), se acarreaba (transportar con animales o carros las gavillas o haces hasta la era, que solía hacerlo el miembro más joven de la familia) y se hacinaba (conjunto de haces, que actualmente se denominan alpacas, y que realizan las cosechadoras modernas actuales).

La **trilla** tenía lugar en la era, y era el momento de divertimento de la familia al ir subidos en ella. Primero aparvar o hacer parva, disponiendo la mies en forma de círculo en la era; después trillar, separando el grano de la paja, con el trillo, que se prolongaba durante varias jornadas; seguidamente aventar o echar al viento alguna cosa; a continuación apalear o remover los granos con la pala de madera de un sitio a otro; bieldar, para que con el aire se separe el grano de la paja; abalear o limpiar el trigo, la cebada, el centeno y la avena, separando con una escoba el grano de la paja gruesa; acribar o limpiar por medio de la criba la paja, el grano y otras semillas; amuelar o recoger el trigo y el resto de cereales en la era, y por último ensacar o rellenar en sacos el conjunto de granos, que se guardaban en el granero, para la molienda de harina y así hacer pan, para semillas de cara a la nueva siembra, para la alimentación de los animales o para venderlos.

En cuanto al olivo en enero se podaba; en febrero se deben acabar las actividades de la poda; en agosto se trataba y se eliminaban los chupo-

nes, y se comenzaba la recolección; en octubre se iniciaba la limpieza de los molinos de aceite o almazaras, para el prensado y elaboración de aceite; en noviembre se recolectaba la aceituna, y en diciembre era próxima la finalización de la recolección.

Dibujo archivo del autor

El **arado** ha sido el instrumento básico en la agricultura tradicional, y con su ayuda y sin apenas otra herramienta, el hombre ha cultivado la tierra durante siglos. Pero también se usaban la horquilla, el yugo, la grada, la yunta de mulas, etc. Además del arado, existían instrumentos más sencillos para profundizar en la tierra, airearla, removerla..., como eran la azada, el azadón, el hocino, el legón, el pico, la piqueta, etc.

Hasta la llegada de la guadaña en el siglo XIX, que permitía segar de pie, se trabajaba agachado, con la hoz en una mano y la zoqueta en la otra. Y así siguió haciéndose durante muchos años en el caso de los cereales. Pero también se usaban el dedil y el garrotillo, y por supuesto el carro para el transporte de lo recolectado. Para la trilla se utilizaba un instrumento sencillo, el trillo; y para después de la trilla se usaban el aventador, el rastrillo, el arel, la criba, el escriño...

Una vez finalizadas las faenas de la trilla, el aventado de los granos y la paja y el acribado, los granos, completamente limpios se guardaban en grandes sacos y se amontonaban en los graneros, y la paja se apilaba en los pajares. En la práctica totalidad de los pueblos del campo existían **molinos harineros**, y a veces **aceñas**, cuyo agente era el agua, o bien molinos de viento; también existían las **almazaras**, que es el tradicional molino de aceite.

Han evolucionado los aperos de labranza o máquinas utilizadas en la sie-

ga y la trilla. La agricultura española sufrió una singular evolución a partir de mediados de los sesenta o inicios de los setenta, con la llegada del tractor y la cosechadora, que fueron sustituyendo el arado, la hoz, el trillo, el carro, el molino de agua, o incluso los animales y la mano de obra humana.

En Murcia, y en el territorio objeto de este artículo los **productos de siembra por meses del año** eran: en enero, la patata temprana, la lechuga, la berenjena, escarola, ajo, cebolla y puerro; en febrero, garbanzo, espárrago, lechuga, acelga, sandía, berenjena, ajo y puerro; en marzo, garbanzo, espárrago, acelga, sandía, melón, berenjena, tomate, ajo y zanahoria; en abril, maíz, espárrago, acelga, endivia, melón, calabaza, pepino, tomate y zanahoria; en mayo, patata tardía, calabaza, calabacín, pepino y berenjena; en julio, patata tardía; en agosto, espinaca, acelga, endivia, escarola, fresa, fresón y alcachofa; en septiembre, col, repollo, lechuga, espinaca, acelga, apio, escarola, fresa, fresón, alcachofa, coliflor y haba; en octubre, col, repollo, lechuga, espinaca, acelga, apio, escarola, coliflor, ajo y guisante verde; en noviembre, lenteja, col, repollo, lechuga, espinaca, escarola, pimiento, coliflor y ajo, y en diciembre, lenteja, patata temprana, lechuga, escarola, pimiento, coliflor, ajo, cebolla y puerro.

Las **Hermandades de Labradores** que se fueron constituyendo en cada pueblo ayudaron a los campesinos, para organizarse y defender sus derechos.

La **cabra** fue un animal básico de la economía rural murciana. Fácil de cuidar y alimentar, su leche y los quesos que con ella se elaboran no faltaban apenas en ninguna casa, y más aún en el campo murciano. ¿Por qué las cabras eran tan importantes en la economía familiar? Su importancia venía determinada por la leche que proporcionaban a diario a todos los miembros de la familia. Cuando la cabra no daba leche, había que comprar de vaca, y eso era un gasto que muchos no se podían permitir. La leche de cabra permitía la elaboración de quesos, y éstos eran un complemento ideal para la alimentación de las familias que disponían de estos animales, y que podían comprar este producto.

El **cerdo** también era pieza fundamental de la alimentación española; era cebado pacientemente con productos naturales, y el resultado no admitía comparación con la carne de los cerdos de granja actuales. Aparte del cerdo, en la mayor parte de los hogares sólo se comía pollo de corral una vez al año, por Navidad, y cabrito o cordero rara vez, con motivo de alguna celebración importante. Cordero, ternera y otras suculentas carnes eran materia exclusiva de las familias más pudientes, y no siempre, porque había escasez de carne en los mercados, sobre todo después de la Guerra Civil.

Hasta hace unos años, el cerdo se alimentaba con productos naturales, como patatas cocidas, maíz, bellotas, cebada, salvado, pulpa, cardos, etc. Estos productos, además de ser naturales, se cultivaban a base de estiércol, en lugar de abonos y nitratos, con lo que mantenían todas sus propiedades intactas. El resultado era una carne sabrosa, más grasienta, pero con más sabor. Y ahí estaba **la matanza**, como vieja tradición, que comenzaba oficialmente por San Martín, el 11 de noviembre. Hasta mediados de marzo, durante cuatro largos meses, cada familia celebraba su particular matanza. Siempre se realizaba en los meses fríos del otoño e invierno por ser los más indicados para la curación de todo tipo de embutidos.

Al trabajar la mayoría de la población en el campo, no había vacaciones tal como se conciben en la actualidad. El verano era la época de más trabajo en el campo y todos los miembros de la familia se empleaban en las labores propias de la siega, la trilla, etc. Quiere ello decir que las fiestas que giraban en torno a la matanza eran las vacaciones propias de la gran mayoría de los españoles hasta hace escasos años. Era un evento gastronómico, pero también un acontecimiento social de primer orden durante unos días, reuniendo una vez al año a todos los miembros de la familia. La fiesta y las labores propias de la matanza se prolongaban durante dos semanas.

El **pan** era el producto básico de la alimentación tradicional, y normalmente se elaboraba en la propia casa, no teniendo nada que ver con eso que hoy en día muchos llaman pan. Si se disponía de un horno hecho con piedra o ladrillo, y argamasa, **horno moruno**, el fuego de leña, amasar a mano y disponer de materias primas de calidad, el pan se cocía y se comía "que daba gusto".

Una parte importante de la casa la constituía el **corral**, y en él convivían pollos, gallos, gallinas y otras aves de corral. Todos estos formaban parte de la economía doméstica. Del gallo se aprovechaba la carne, y de la gallina, la puesta de los huevos. Los pollitos nacían en el corral de cada casa y a las labores de reproducción se dedicaba una atención especial, acometiendo cuidados específicos todos los años.

Hasta hace poco tiempo, cuando las calles de los pueblos y aldeas no estaban asfaltadas, los gallos y las gallinas salían a picotear lo que encontrasen. Eran frecuentes estas estampas. Cuando el hambre azuzaba a las gentes de España de la posguerra había que llevar cuidado, tanto si las gallinas picoteaban en la calle como si estaban en el corral, pues había robos para comer, o acechaba el zorro y la comadreja por los pueblos del Campo de Murcia.

La **oveja**, un animal "de secano" ha sido fundamental, no tanto por su leche o su carne como por su lana. Un miembro de la familia, por turnos, era el encargado de sacar al ganado a pastar por el campo a diario. En muchos casos, el responsable del pastoreo solía ser un menor de edad, ya fuese chico o chica, y así muchos niños no fueron a la escuela. Los dueños de las ovejas sólo probaban la carne de cordero una vez al año, por su elevado coste para la economía humilde del campesinado murciano. El margen de la ganancia era muy escaso y las familias eran muy numerosas, por lo que no se podían permitir el más mínimo lujo. A partir de los años setenta, los pequeños rebaños familiares fueron desapareciendo y sólo permanecieron en cada localidad tres, cuatro o cinco rebaños compuestos por un elevado número de cabezas, quinientas o más. La trashumancia por las Cañadas Reales, como la existente en el Campo de Murcia visibilizaba la estampa de rebaños pastando por los campos.

En el mes de junio se esquilaban las ovejas; en octubre en los rebaños se lleva a cabo la selección de los diversos ejemplares, dejando los más jóvenes, así como los reproductores, y el resto iban para carne; en noviembre, las ovejas suelen parir, y en diciembre se continuaba la paridera de las ovejas.

En algunas zonas del Campo de Murcia, la **vaca** y el **buey** se han utilizado para diversas labores de carácter agrícola (arar, acarrear mieses, etc.). En los años posteriores a la Guerra Civil, muchas familias disponían de una vaca, fundamentalmente para obtener leche de ella, y luego venderla.

Durante el siglo XIX y el primer cuarto del XX, los bueyes se empleaban en las carreterías, rutas de transporte que abarcaban la España peninsular. Se transportaba cualquier producto en toscas carretas tiradas por bueyes. El transporte se organizaba de modo que los carreteros no regresasen de vacío, pues en el viaje de vuelta siempre traían productos, aunque tuvieran que variar de ruta. Tenían derecho de pastos, cualquiera que fuese el lugar donde se hallasen, pagando un pequeño impuesto o contribución. De ahí tenemos las paradas y postas de los carreteros en la Venta de la Virgen de Baños y Mendigo, la Venta de la Roja, cercana al pueblo de Los Martínez del Puerto, y de viaje hacia Cartagena varias postas se encontraban, además de la obligada en Lobosillo; pero por el Puerto del Garruchal también existían lugares para los carreteros, como la Venta del Garruchal, la Venta de La Tercia, o bien hacia Sucina, mirando hacia el Mar Menor.

Una vez analizados los capítulos de la agricultura y la ganadería, pasaremos a estudiar los **oficios del campo**, de este ámbito territorial murciano.

Los **albañiles**, constructores de casas, la mayoría de las veces sin concursos del arquitecto conocían al dedillo su oficio y eran profesionales de amplísimos conocimientos. Trabajaban con materiales nobles, como la madera, el barro, la arcilla, la cal, la piedra, el hierro..., que requerían unos conocimientos especiales sobre el comportamiento de los mismos, para la construcción.

El albañil era un artesano, y tenía en cuenta de una manera especial el clima. Así en primavera-verano aprovechaba para echar aguas fuera, y en otoño-invierno procedía a rematar las faenas típicas del interior de las casas. Usaban la artesa, el cubo, la llana, el nivel, la pala y el pico, la paleta, la plomada,.., todos útiles de su oficio.

Los **alfareros**, oficio tan antiguo como la propia humanidad moldeaban el barro con las manos. En el Campo de Murcia se han hallado vestigios de zonas habitadas en época romana, con presencia de alfareros, como en Valladolises o en Gea y Truyols, así como tejeras en diversos lugares del territorio.

La **cantería** es el arte de labrar las piedras para las construcciones, ejercicio del cantero o picapedrero, oficio por excelencia de las gentes de La Murta, por la cercanía de la Sierra de Carrascoy, y la presencia en la misma de canteras, desde el siglo XIX.

Los carpinteros, los herradores de caballerías, los herreros en la fragua, los tejeros, para la fabricación de tejas y ladrillos eran muy frecuentes verlos en los pueblos del campo.

Pero a ellos se añadían **los viejos oficios**, como el afilador con su mollejón o piedra de afilar; el aguador; el alpargatero, para remendar o vender alpargatas; el amolador, que sacaba punta o corte a un instrumento; el arriero, que conducía bestias de carga y trajinaba con ellas de un lugar a otro; el barbero, que afeitaba o arreglaba la barba; la bordadora, que tuvo su apogeo en el siglo XX, bordando todo tipo de ropas para vestir, para el hogar o para el ajuar; el boticario, que elaboraba diversos potingues y remedios en su propia casa, a veces en competencia con las sanadoras y curanderos; el cacharrero, que vendía cacharros o loza de pueblo en pueblo; el capador, que se ocupaba de capar cochinos u otros animales, y con un instrumento llamado castrapuercas (un silbato compuesto por varios cañoncillos unidos) anunciaba su llegada al pueblo, para lo que se le requiriese; el cerrajero, maestro que hace cerraduras, llaves, candados, cerrojos y otras cosas de hierro; el cestero, que hace o vende cestas de mimbre, y las tan usadas en el campo, las fresqueras; el chatarrero; la comadre, comadrona o mujer que tenía por oficio asistir a las que es-

taban de parto en sus propias casas; el corredor u oficio que interviene en almonedas, ajustes, tratos, compras y ventas de todo tipo de cosas; la costurera, o también lo que hacía la mujer en su casa, como coser botones, meter dobladillos a las faldas y pantalones, zurcir algún agujero, acortar alguna manga y otras labores por el estilo; el deshollinador, que era necesario en los pueblos, pues en las casas contaban con lo que se denominaba lumbre baja, y en torno al fuego se sentaba la familia para calentarse, conversar animadamente, y también cocinar, y el hollín que formaba el humo se quedaba incrustado en la chimenea; el esquilador, que corta con tijera el pelo, vellón o lana de los ganados, perros y otros animales; el gañán o trabajador del campo que servía de jornal, sin otra habilidad o maestría que la del trabajo con la azada, el arado u otro instrumento del campo, de edad muy joven, convirtiéndose en mozos para los agricultores más pudientes, ejerciendo la labores de labrar o cavar; la hilandera, existente en el Campo de Murcia por la demanda del oficio y de sus artesanías, sobre todo en Los Martínez del Puerto y Gea y Truyols, encontrándose aún todavía en muchos hogares devanaderas; el hojalatero; el hornero, que era propietario de un horno, existente en todos los pueblos, para cocer el pan, la carne u otras viandas de las familias que en sus casas no disponían de horno propio; el lechero, que vendía la leche por los pueblos en botellas, en una especie de cestas de alambres; el recovero, que iba vendiendo todo tipo de artículos, de pueblo en pueblo; el matarife u oficial que mata, desuella y descuartiza las reses a cuchillo; el molinero, que molía en su molino los granos del agricultor, llevándose éste a su casa la harina y los sacos de salvado (cáñamo del salvado molido), empleándose este último como pienso para los animales; el panadero; el posadero o ventero en el campo; el sereno o vigilante nocturno encargado de rondar las calles para seguridad del vecindario, y más aún en la soledad de los caseríos, cortijos y aldeas del campo en años atrás; el quincallero, persona que fabrica o vende quincalla, todo tipo de objetos de metal, con escaso valor, como tijeras, dedales,..; el sillero, dedicado a las sillas de madera con asiento de listas de esparto o cáñamo; el tapicero de muebles, sillerías, sofás,.., coloca alfombras, cortinas y otros elementos de decoración, o los vende, y que aún se escuchan en los pueblos, con su tradicional llamada al vecindario; el tonelero, que repara o vende toneles, recipientes de madera formados de duelas unidas y aseguradas con aros de hierro que las ciñen, y provisto además de dos tapas planas llamadas témpanos o fondos; el tornero; el tratante de ganado, que acudía a las ferias de ganado, como la de Fuente Álamo; el yesero o persona que fabrica

yeso, cal, etc., o que hace guarnecidos de yeso en las casas de adobe, con paredes y techos blanqueados de yeso o cal, y otros oficios más, que en el campo eran presentes en el día a día.

Y aparte del trabajo duro e intenso, el campesino también disfrutaba de su **casa**, donde la vida cotidiana se trasladaba a las cuatro paredes del hogar, a la familia, sin grandes lujos ni comodidades, pero sí con gran humildad.

Las casas de nuestros pueblos dividían sus dependencias en las destinadas a las personas (la vivienda en sí), y las que albergaban a los animales (de granja o de tiro) y servían de almacén para el grano y las herramientas.

El principal componente de construcción era el **adobe**, como un gran aislante, manteniendo fresca la casa en verano y en invierno preservándola de la humedad y el frío. En algunas construcciones se combinaba tradición y modernidad, al levantarse los muros empleando ladrillos y adobes. El segundo componente de importancia era la **piedra**, para construir unos muros de gran grosor. El tercer elemento era el **ladrillo**, que se elaboraba artesanalmente en la tejera, y se cocía en horno de leña. El cuarto elemento era la **baldosa**, que también se elaboraba en la tejera, y solían barnizarse, dando un mayor lustre a las dependencias que la tenían. El quinto elemento era la **teja**. Y por último, tenían la **madera**, pues el soporte de la casa (vigas, machones, etc.) se hacía con madera noble (pino y enebro fundamentalmente), resistiendo el peso del edificio de un modo singular a como lo hacen actualmente las vigas encofradas. En la construcción de los techos de las dependencias de las casas se usaba el **cañizo**, con la finalidad de enyesar convenientemente.

Y dentro de la casa, la variedad de recipientes para contener líquidos era muy amplia, como la alcuza, el barreño, el barril, la bota, la botella, el botijo, la cacerola, la cazuela, el cántaro, el cuenco, la fiambrera, la garrafa, la gamella, la jarra, el jarro, el lebrillo, la marmita, el odre, la olla, la orza, el perol, el porrón, el puchero, la redoma, la tartera, el tarro, la taza, el termo, la tina, la tinaja, la zafra, etc.

Las arcas y los baúles cumplían en otra época la función de armarios y eran, junto con las necesarias sillas, mesas y camas, uno de los pocos muebles habituales en las casas del campo.

El aparador, el arca, la banqueta, el baúl, la cama de madera, bronce o hierro, el catre o cama ligera parar dormir una sola persona, el cofre, la estera de esparto o de palma, la hucha, la petaca, las cestas, el azafate, la canasta, el capazo, el cesto, la sera, y el caldero, el cubo, el pozal o el

balde también conformaban el mobiliario para guardar cosas o para acarrear el agua desde el aljibe o pozo hasta el hogar familiar.

Los utensilios de cocina que se usaban eran objetos simples pero muy prácticos, como el almirez, la artesa, la broqueta, el cedazo, la coladera, el molinillo, la rasera, el talego o la talega, etc. Y para mantener limpia la casa se usaban el cogedor, la escoba, el badil o la abarradera.

La falta de agua corriente en las casas suponía la existencia de toda una serie de utensilios para la higiene personal, como el aguamanil, la aljofaina, la bacía, la jofaina, el lebrillo, el orinal o la palangana, junto con el jabón casero o el champú de huevo. Y para lavar la ropa a mano se usaban la banca, la pila y el jabón duro de sosa cáustica, mezclada con aceite y grasa de cocinar, y que se distinguía por su color blanco o jaspeado y su gran consistencia.

Mientras no se generalizó la luz eléctrica, la iluminación de las casas rurales corría a cargo de las velas y los candiles, y más modernamente, faroles y quinqués. El carbón y la leña eran hasta hace poco los principales combustibles que caldeaban las casas de campo, y ninguna carecía de su brasero o su calientacamas.

El lugar donde se hacía la lumbre era en las cocinas; el hogar ha llegado a simbolizar y representar las casas en su totalidad, e incluso la vida familiar, "a la lumbre contaba cuentos la abuela".

Y en este ambiente de trabajo duro, de humildad en la casa y en las labores cotidianas, de escasos medios y de enormes carencias, el campesino del Campo de Murcia lograba tener un tiempo, para que, a lo largo del año, el calendario festivo dispusiera momentos de esparcimiento y algarabía.

El **calendario festivo** estaba ligado por una parte al ritual religioso, y por otro lado a los tiempos agrícolas; ambos vinculaban al agricultor, al campesino a celebrar actos varios, desde el principio de año con la Navidad y el Año Nuevo, y los Reyes Magos, hasta diciembre. Las predicciones de las **cabañuelas** influían en el desarrollo normal de la vida del campesinado, y a veces era más prioritario atender las faenas del campo que las festividades del momento.

Todo comenzaba con la preparación de la **Pascua**, y la **matanza del cochino**, donde fiesta, familia, juegos y danzas amenizaban este rito; el día 8 de diciembre, la **Purísima** era otro momento festivo, echando a los Mayordomos para la Navidad (como aún sucede en Los Martínez del Puerto), estrenando ropa nueva al igual que en Año Nuevo y Todos los Santos, donde las Hijas de María tenían un papel importante; la **Nochebuena** y **Pascua**, las misas de gallo, las Cuadrillas de Aguilando cantando

por los pueblos y sus caseríos, los bailes de piñata, los dulces típicos del momento, como cordiales, mantecaos, tortas de pascua, junto con el embutido ya curado; los **Inocentes**, que aún se conservan en Valladolises; el **fin de año**, con el juego de **Echar los Años**, y los adagios; los **Reyes**, con sus Cabalgatas, que aún perduran; las monas por **San Antón**, y subir a algún lugar elevado, como un monte o pinada cercana, o visitar la Ermita diseminada del pueblo, cosa que aún se mantiene en algunas pedanías del Campo de Murcia; la fiesta de la **Candelaria** (2 de febrero), en donde se iban a pasar los niños recién nacidos por el manto de la Virgen en Valladolises, y que a día de hoy todavía se continúa la tradición; por **San Blas** se colgaban del cuello de los niños los sanblases para su protección; en **Carnaval** se celebraban los bailes de piñata, y las gentes se colocaban las máscaras y caretas; el día de **San José** con su tradicional arroz con leche; la **Semana Santa** llegaba a los pueblos, con sus oraciones, ir a velar a la Iglesia, los Vía Crucis por las calles, las palmas y ramas de olivo en las puertas de las casas, y la rompía de cántaros el Sábado de Gloria; las **Cruces de Mayo**, siendo la fiesta mayor de La Murta, pero en todos los pueblos se engalanaba la Cruz de los Caídos o las puertas de las casas; el **Corpus**, con la procesión de los niños comulgantes; llegado el verano era una época de mayor trabajo en el campo, pero se celebraba **San Isidro Labrador** en mayo, protector de los agricultores y labradores, con los cantos de trilla y labor, danzas y procesiones con la imagen del Santo; **San Juan** con sus hogueras, y **San Pedro** eran patronos de muchos lugares del campo murciano; el día de **Santiago** se iba a la playa, para los baños de verano; en octubre con la **Virgen del Rosario**; el día de **Todos los Santos**, con sus ritos mágicos, las tostonás en casa, la yesá en otros pueblos o tapada de los cerrojos de las mozas solteras del pueblo, las Ánimas, rituales mágicos y sobrenaturales, con creencias y supersticiones ancestrales, y de ahí se iniciaba de nuevo el calendario anual, sumando a todas estas fechas, las **Fiestas Patronales** de cada pueblo, y la asistencia a los **cines** de verano o invierno, que habían abierto en cada localidad.

Y en torno a estas festividades existe todo un compendio de **coplas**, canciones y cantos, **leyendas**, soflamas, **refranes**, **cantares**, **romances**, **cuentos populares**, **oraciones**, lugares de culto, **ermitas**, pinadas, montes de la Cruz, **ritos mágicos**, que debemos dejar para otro artículo, ya que el tema es amplio y consistente.

Además, es interesante conocer también todo el **vocabulario**, lenguajes, formas y estilos, palabras sobre el mundo campesino, así como todo un abanico relacionado con la **climatología** (las cabañuelas), tan importante e

influyente en el campesinado, para el enriquecimiento de las tierras y para el sustento de la vida agrícola en el secano del campo murciano.

Pero el campesino también llevaba en su bagaje cultural, heredado del pasado toda una serie de **creencias populares, supersticiones y rituales mágicos**, en torno a las enfermedades, la utilización de las plantas para los remedios caseros, rezos y peticiones al Cielo, y las curaciones, que junto con las sanadoras y curanderas existentes en estos parajes alejados de las grandes urbes creaban un mapa muy interesante en el desarrollo diario de la vida rural: el mal de ojo, el aliacán, sacar el sol de la cabeza, etc. Pero también ritos relacionados con el nacimiento, el bautizo, la boda, la muerte, así como elementos de la simbología popular como la cruz, la sal, el huevo, medallas y escapularios, e incluso maléficos, tales como las tijeras, el gato negro, la sal, la bicha o culebra, el espejo, para los cuales existían toda una serie de rituales para protegerse ante ellos.

Y por último añadir que en todo este entramado también había tiempo para el **juego** de los niños, a saltar, a la comba, al ajo, a las canicas, al chinche monete, al marro, al escondite, a las casicas, a la comba, al corro Manolo, a la rayuela, y por supuesto a saborear en la familia la **cocina tradicional**, tan elaborada por las madres y las abuelas, con los platos heredados del pasado más remoto, potajes, lentejas, estofados, rellenos, gachasmigas, arroces, sémola, ajoaceite, ensaladas, escabeches, hervidos, embutidos, conservas, leche frita, sopas de leche, torrijas en Semana Santa, flanes, bizcochos, tortadas, pan de higo, arrope, turrón y licores, junto con la gran variedad de cafés y el anís paloma.

"Agua pide el labrador, agua pide el artesano, agua pedimos, Señor, pues se secan los sembrados. Los trigos se secan, la hierba no nace, y los corderitos se mueren de hambre". Copla para pedir lluvia los campesinos, que era el deseo eterno de las gentes de estas tierras.

Bibliografía

Compte, Mercedes. Los Oficios. Libro de Oro. Añil, 2000.

I Congreso Etnográfico del Campo de Cartagena. Actas Vol. II Cultura. Revista Murciana de Antropología, nº 11 (2004), Universidad de Murcia.

Lobosillo. La Cuadrilla. Taller de Antropología y Ciencias Sociales. Trenti, 2006.

Sánchez Conesa, José. Ritos, leyendas y tradiciones del Campo de Cartagena. Edit. A. Corbalán, 2010.

Sánchez Pérez, Juan. Oracional de mi aldea. Tradición oral.

Veas Arteseros, María del Carmen. Fiscalidad concejil en la Murcia de fines del medievo. Universidad de Murcia, 1991.

Un siglo de ocio campesino en el oeste de Cartagena. La Torre de Nicolás Pérez. Apuntes sobre diversiones ligadas al ámbito laboral: candangas, cantes de faena y otros entretenimientos

José Sánchez Conesa
Cronista Oficial de Cartagena

El campo ya no es lo que era

Centraremos nuestra exposición en aquellas expresiones de ocio desarrolladas por los moradores del poblado denominado La Torre de Nicolás Pérez, relacionadas con la realización de tareas fundamentalmente agropecuarias. Pero antes trazaremos someros apuntes de su entorno geográfico, actividades productivas, cifras sobre su población, algunos datos sociológicos, antropológicos e históricos.

La sociedad campesina en la comarca cartagenera, como en tantos lugares, se ha transformado profundamente desde las últimas décadas del siglo XX, desapareciendo toda una forma de cultura, valores y comportamientos procedentes de la tradición. Sus estilos de vida se asemejan a los urbanos, convirtiéndose los campesinos en productores o empresarios agrarios capitalistas, protagonizando una serie de actividades agropecuarias sumamente industrializadas en sus procesos. A ello podemos añadir que la mano de obra es en gran medida inmigrante, personas que nunca han formado parte de esa tradición campesina a la que aludíamos. Por otro lado, la proximidad e interconexión de los pueblos del término municipal a la ciudad de Cartagena hace que hablemos de una ruralidad muy difusa o difuminada[1].

Dentro de la citada comarca podemos delimitar otra subcomarca que

1 Recomendamos sobre este tema la consulta de la siguiente obra: Rodriguez Becerra, Salvador y Macias Sánchez, Clara (coord.) *El fin del campesinado. Transformaciones culturales de la sociedad andaluza en la segunda mitad del siglo XX*. Centro de Estudios Andaluces. Consejería de Presidencia, Sevilla, 2009.

abarca a los núcleos de población de la llamada zona Oeste, a la que no llegaron las aguas transformadoras del trasvase Tajo-Segura, quedando relegada toda esta área a los cultivos de secano de escaso rendimiento, entre los que destaca el cultivo del almendro, y en menor medida higueras y algarrobos o garroferos, predominado una vegetación de monte compuesta de matorrales, entre los que predominan los espartales y las pinadas. Este territorio cuenta además con el encanto del Parque Natural de La Muela, Cabo Tiñoso y Roldán, cuyas posibilidades ecoturísticas han sido estudiadas por expertos y vecinos del lugar[2].

Lechero con su motocicleta y los cántaros de leche

La ganadería formó parte de la economía desde que disponemos de mayor abundancia de fuentes históricas, ligada a la Mesta en el siglo XVI, constituyendo sus principales especies el cabrío para consumo de leche y carne, porcino y aves de corral para el autoconsumo familiar y venta de pequeños excedentes y, por último, el caballar y vacuno para tareas de labranza. En cuanto a la agricultura fueron cultivos tradicionales prácticamente de autoconsumo el trigo, la cebada, la avena, los pésoles o guisantes, las habas o las lentejas. Otra fuente de suministros alimentarios y de subsistencia los ofrecía el monte con la práctica de la cacería, la recolección de leña o de miel.

2 Taller de intercambio de experiencias *Proyecto EtnoNatura Bética Cartagena, celebrado en Los Puertos de Santa Bárbara el 14 de diciembre de 2019. Un proyecto de desarrollo* a través de ayudas LEADER 2017-2021 "Territorio Campoder: creciendo juntos"; enmarcadas en la Estrategia de Desarrollo Local Participativo de CAMPODER a través del Programa de Desarrollo Rural de la Región de Murcia 2017-2021).

En la mayoría de estos enclaves, en los que predomina el hábitat disperso, se produjo un importante despoblamiento a partir de la segunda mitad del siglo XX con destino a los barrios de la periferia cartagenera, atraídos por la creciente demanda de mano de obra de la industria. La información sobre el poblamiento se agrupa en diputaciones que engloban varias localidades y numerosos diseminados, entre ellas la de Perín con 1602 habitantes, Los Puertos con 1372, La Magdalena 3904, Campo Nubla con 276. Caso significativo es Canteras, que suma 10178, tratándose de una serie de urbanizaciones residenciales cercanas ya a la ciudad, ámbitos ajenos a la sociabilidad rural tradicional. Estos son los últimos datos poblacionales municipales correspondientes al año 2019[3].

El paisaje es una estructura que genera experiencias fundamentales como es la pertenencia emotiva a un territorio y a una determinada comunidad. Los límites del paraje de La Torre, que pertenece a la diputación de Perín son imprecisos, pero nosotros trazaremos las líneas afectivas, porque no existen las administrativas, delimitadas por uno de los torreños de lo que consideran como propio: "Este territorio comienza a la salida de Los Albaladejos, contiene la Cueva Bermeja, linda con la rambla, la colada del Cedacero entre Mazarrón y Cartagena. Incluye el depósito de agua potable que abastece a La Torre, el Alto de la cárcel, limitando al otro lado con Los Jarales de Perín, incluyendo las Cuevas del Negro, El Macho y la Bermeja. El punto más alto es el de Peñas Blancas que, aunque administrativamente pertenece a la diputación de Los Puertos de Santa Bárbara, afectivamente existe una apropiación o identificación con este poderoso elemento geográfico"[4]. Como también así se percibe el pico de La Muela, de hecho, uno de nuestros informantes más mayores fue pastor allí de joven y lo considera como algo propio.

Apuntes históricos. Bajo la torre defensiva

El lugar en el que centramos nuestro trabajo, La Torre de Nicolás Pérez pertenece, como ya hemos indicado, a la diputación rural de Perín, cuyo topónimo comienza a documentarse a principios del siglo XVI, asentando sus raíces en uno de aquellos parajes Nicolás Pérez y su familia, señores de la Torre[5].

3 Datos expuestos en el portal de transparencia: https://www.cartagena.es/poblacion.asp?idPaginaOriginal=1325

4 Entrevista realizada a Pedro Martínez Agüera, el 28 de junio de 2018

5 Véase para los datos históricos la obra GÓMEZ VIZCAÍNO, Aureliano, *Las tierras*

Recogiendo almendras

Estas torres o casas fortificadas tenían como principal misión la vigilancia del territorio. Además, acogían a los pobladores vecinos en caso de asalto y realizaban señales lumínicas para informar del peligro a otros lugares de residencia, castillos y fortalezas. Las primeras referencias a la torre, demolida posteriormente, es que fue construida por un hijo del jurado Bartolomé Pérez, quien controlaba las incursiones de los piratas berberiscos que se internaban tierra adentro por La Azohía.

Los intereses ganaderos, agrícolas y concejiles llevan a Jusepe Pérez a comprar un título de regido a Sebastián Saura en 1596. Es Nicolás Pérez el que da nombre al lugar de la torre y también al paraje de Campo Nubla conocido como Los Pérez de Arriba. Nicolás Pérez de Cáceres situó su emplazamiento en un lugar algo escondido para ser torre vigía, poco visible desde la costa de La Azohía e Isla Plana. A este morador se le señala como responsable de la defensa de la zona, exigiéndosele el mantenimiento de diversas atalayas defensivas, algo que denota tanto la extensión de sus intereses como las potestades que la Corona le viene concediendo desde hace tiempo a su estirpe. Miraban mucho al benefi-

de poniente: La Azohía e Isla Plana, Editorial Águlaya, 2005. Igualmente, el artículo publicado en *La Verdad*, 9-8-2018, "La Torre de Nicolás Pérez". En dicho artículo escrito por el autor de esta comunicación se da cuenta, entre otras informaciones, del encargo que recibimos Francisco J. Franco y servidor por parte de la asociación de vecinos de dicha población para la realización de un libro de carácter histórico y etnográfico, actualmente en fase de conclusión.

cio propio por ser propietarios y ganaderos en distintos puntos de una comarca que se extendía entre Fuente Álamo y La Azohía. La saga de Los Pérez, con vivienda también dentro de la ciudad, participó en el circuito ganadero de la Mesta y en el comercio y exportación de lana desde el puerto de Cartagena, junto a comerciantes genoveses. También mantenían ganados en la Fuente del Cañar, Hoya Morena y en el pozo de Bernal.

El folklore de los pastores

Los antepasados torreños buscaban la seguridad material en un entorno nada fácil debido, entre otros factores, a la escasez de recursos hídricos y la insuficiencia de suelos de cierto rendimiento agrícola. Esto explica la importancia de las actividades ganaderas. A pesar de ello todos vivían de la tierra, poseyendo su *manaica* de cabras. Miguel Torres era el principal propietario en las primeras décadas del siglo XX con unas 700 cabezas de ganado. La labor pastoril dejaba mucho tiempo libre para la realización de labores manuales con esparto y palma, elaborando utensilios domésticos como capazos, esteras, serones, esparteñas o los cachuleros, destinados a recoger los caracoles.

Cada cabra tenía su nombre, incluso el pastor conocía los parentescos de todas ellas[6]: "Esta cabra es hija de *Puntalica* y nieta de…" Las nominaciones guardaban casi siempre relación con algún rasgo físico, por ejemplo: *Tutovía*; "porque tenía un *moñico*, arriba de la cabeza"; *Calcetín*, "por tener una *rayica* blanca"; *Chorrillo*, "por los dos colgajos que le caían de la cara"; La Llona, porque fue *hallá* (hallada, después de darla por perdida, recién parida); Mariposa*; Lucerico*, *Puntalico*. En la soledad del monte, el entonces niño pastor nos dice: "Mis cabras me hacían compañía a mí". Tal era el grado de la estrecha relación mantenida, llegando a una singularización de cada una de ellas en una paridad en el trato que presenta claros rasgos humanización.

Las candangas

Emilia García Cotorruelo conoció en Isla Plana, en los años cincuenta, el término candanga, incorporándolo a su *Estudio sobre el habla de*

6 Entrevista realizada el día 20 de noviembre de 2019 a Joaquín Martínez Soto, 86 años.

Cartagena. Lo definió como: "reunión casera para trabajar el esparto o, en general, para solazarse"[7]. Anselmo J. Sánchez Ferra propone una posible relación de esta voz, tan extendida en la zona oeste del Campo de Cartagena, como desconocida en el resto de la comarca, con *candonga*, que el Diccionario de la Lengua define como "chasco o burla que se hace a alguien de palabra con apodos o chanzas continuadas"[8]. Se establece una conexión evidente con el ámbito de la fiesta en un contexto íntimamente ligado a un tiempo en el que la tradición oral estaba incorporada al estilo de vida de la población.

En las reuniones mantenidas con los informantes de La Torre aparecieron numerosas descripciones y datos a ellas referidos. Así cada noche tenían lugar en una casa distinta, donde realizaban filete, guita o pleita de esparto, confecciones que luego eran vendidas a los recoveros de Perín, en muchos casos con destino a empresas de Crevillente (Alicante) para la elaboración de alfombras. No estaban ausentes el baile de jotas y malagueñas, en el que destacaban las más ancianas, y los juegos que facilitaban el galanteo de mozas y mozos como el *anillico* o la *gallinica* ciega". Se relataban cuentos, chistes, leyendas y sucesos de la aldea y sus alrededores. De entre todas las narraciones de tipo oral destacamos algunas que a continuación desarrollamos.

Descascarando almendras

7 El citado trabajo de investigación se publicó en los Anejos del Boletín de la Real Academia Española, Anejo III, Madrid, 1959.

8 Sánchez Ferra, Anselmo, J. *En las noches de candanga. Cuentos folklóricos de Cartagena,* Diego Marín Librero-Editor, Murcia, 2015, página 9.

La leyenda de los orígenes: La torre y Nicolás Pérez

Las leyendas etiológicas, o sobre los orígenes de cualquier lugar, tienen mucho de creación imaginativa que el investigador debe interpretar sabiendo que en ellas se revelan las aspiraciones grupales, la imagen que tienen de ellos mismos como grupo, la efervescencia de la fantasía, emociones y pasiones, las expectativas mesiánicas y los valores que deben perdurar. Toda narración responde a dos grandes tendencias, o bien describe la vida cotidiana (en esta leyenda aparecen descritos parajes naturales del lugar y el gran protagonismo de la ganadería que siempre existió) o los mundos maravillosos, plenos de creatividad y simbolismo. Y a veces se bordean las fronteras de ambos estilos de relato porque la línea que separa lo creíble de lo increíble es enormemente porosa y cautivadora. El ser humano es un ser en busca de sentido, insistiendo persistentemente en querer saber, tanto procedencias y orígenes como lo que nos aguarda en el futuro. En el caso de La Torre el contenido de la leyenda sobre los orígenes y que todos conocen, con diferencias de matices en los datos, coincide escasamente con la realidad histórica, ni existen pruebas fehacientes de que los hechos ocurriesen de tal suerte. Ellos le otorgan veracidad, sin cuestionarse el soporte histórico, pero lo que cuentan forma parte de la realidad misma porque así lo consideran.

Ello se muestra con todo su esplendor en un relato que ha circulado oralmente entre los vecinos probablemente desde siglos y que en un momento determinado se fijó a un texto escrito, de origen ignoto, sin precisión cronológica. Un manuscrito al que todos aluden, que incluso tuvieron en sus propias manos, pero del que desde hace tiempo se ignora el paradero. Ello no impide que ese conjunto de episodios cuente, quizá solo algunos, con cierta base histórica; que otros, por el contrario, estén creados al calor de la transmisión oral, que tan dada es en aditamentos fabulosos e irracionales.

En la obra perdida se daba detalle de la llegada de Nicolás Pérez al paraje y la erección de la torre con funciones de refugio y aviso contra los piratas que atracaban en la cercana costa. En realidad, muy pocos lo han tenido en sus manos, pero todos narran algunos pasajes del mismo. En diversas reuniones hemos ido componiendo, con recuerdos de todos los asistentes, el siguiente tapiz oral:

> El Caballero Nicolás Pérez, con fama merecida de bueno, tenía una hija llamada Saiza. Otros afirman que atendía al nombre de Blanca. El señor se

dedicó desde niño a la cría de ganado. Contaba con dos sirvientes, uno era moro o negro. El negro se escapó, dando nombre a la cueva del Negro, que actualmente se sigue llamando así. Otros informantes aseguran que Nicolás Pérez poseía criados negros y negras. El caso es que tuvo una hija a la que pusieron por nombre Blanca que se enamoró de un chico de Cartagena que disfrutaba de la caza con arco por estos parajes. Lo conoció de casualidad, cuando vino de cacería. Los negros le advirtieron al padre que venía por aquellos lares un muchacho a caballo, y que la hija platicaba con él. El padre fue determinante: "¡No quiero que mi hija se asocie con nadie!"

Un día la muchacha se subió al caballo y se fue con el cazador, porque se gustaban. Salieron por los Arrayanes para Boletes, a la playa. Vieron unas gaviotas y ella le pidió que le cogiera una. El muchacho se metió en el mar detrás del pájaro, tratando de apresar la pieza, pero en el vano intento se ahogó. La muchacha quedó sola, angustiada y se refugió en una cueva. Un día los pastores de su padre la encontraron, entregándosela al progenitor.

Resultó que el muchacho era el hijo de unos amigos. Echó a los negros, que no habían sabido cuidar a su hija. El negro y la negra fueron expulsados de la hacienda, marchando a la cueva. Allí tuvieron dos o tres *negricos*. El negro salía a aprovechar la oscuridad de la noche para robar en la casa de Nicolás Pérez. Como los perros lo conocían no le ladraban. Entraba por huevos, gallinas y productos del huerto, que era muy grande. Gracias a unos cazadores descubrieron los robos porque los perros salieron de la cueva con huesos de comida. Aquello les hizo sospechar e indagaron hasta dar con la verdad.

Actualmente la cueva no se ve porque es muy pequeña y difícil de localizar.

En el enigmático libro se decía que: "Nicolás Pérez estaba a la sombra de la torre y pasó un vecino que lo alarmó porque el edificio se estaba rajando y se le caería encima". Algo de todo este episodio recogió Mariano Roca, en base a narraciones de torreños, en la prensa: "Aquel caballero, de nombre Nicolás Pérez, al que hoy se le sigue llamando don Nicolás por respeto a su memoria, sufrió una gran desgracia acompañada de la mejor suerte, puesto es que una buena tarde de verano, nada más levantarse de dormir la siesta, la fortaleza de sus sueños -llamada torre por los nativos- se desplomó como un castillo de naipes cuando él ya la había abandonado para libar algo de ajenjo, a fin de mitigar la pegajosa sed vespertina"[9]. Quizá el hundimiento de la torre vigía sea una

9 La Verdad, 5 de enero 1998, en su sección *Más allá de la ciudad*, con el título del artículo 'La Torre de don Nicolás'

metáfora de un orden social, el régimen señorial, que decaía o estaba en franco retroceso.

Carreras de cintas a caballo y otros entretenimientos

Los veteranos nos aportan informaciones interesantes, que los más jóvenes desconocían, como la disputa de carreras de cintas en bicicleta en la Torre durante los años 30 del pasado siglo. En Perín, las llegaron a celebrar a caballo, lo mismo que en Cuestablanca. Las presidentas eran el centro de atención, sentadas en el palco, en donde exhibían los pañuelos bordados por ellas mismas.

En La Torre, ya entre las décadas 60 y 70, aunque tan solo durante dos o tres años, las corrieron en moto, coincidiendo con unos años en los que la caballería comenzaba a escasear en el medio rural debido a la maquinización del sector. Era un festejo inserto en la romería que organizó un popular torreño apodado *El Calé*, quien custodiaba una imagen de Santa Eulalia en una hornacina dentro de una cueva. Se trata de la santa de Totana, de especial veneración para él y para muchos devotos de la región.

Pedro Miguel Martínez Torres nos cuenta su experiencia de juegos infantiles en los primeros años 60: "Aunque residía en Cartagena, deseaba que llegasen los veranos para pasar aquí tres meses, en casa de mis abuelos. Siempre he estado muy ligado a los vecinos, muchos de ellos son familia. Me gustaba guardar el *ganaσ* y todavía tengo ovejas. Los entretenimientos de los críos consistían en irnos al monte, comer palmito y coger nidos. También cogíamos lagartos, culebras y los *chumbíamos* entre ellos para que se pelearan"[10].

Cantes de faena

En las fiestas se celebran los vecinos a sí mismos en rituales que crean comunidad y la preservan, al incrementarse los momentos de mayor esparcimiento e interacción social. Aunque no debemos desdeñar otros momentos de gran solidaridad como la realización de faenas agropecuarias junto a otros y las tareas comunitarias que afectaban al mantenimiento de aljibes comunales, llamados en la zona aljibes de parte.

Estos canticos de los que nos hablan, se desarrollaron en aquel contexto lejano de ruralidad campesina, que en el fondo algunas personas ma-

10 Entrevista realiza por el autor el día 16 de febrero de 2019.

yores añoran por los estrechos vínculos vecinales que ello comportaba. Escuchar un canto de trilla o unas coplas de Pascua les hace regresar al mundo de la infancia y de la juventud, paraíso perdido. Lo cual les resulta atractivo por su emotividad al tiempo que revitalizan una identidad local, grata en los actuales tiempos de la fría y uniforme globalización.

Todas las personas entrevistadas coinciden que entonces se cantaba mucho más, realizando cualquier labor agropecuaria, muy especialmente la trilla de cereales. Tanto es así que era una fiesta para todos, hasta mozas y niños querían subirse al trillo que molía la mies para pasearse.

Descanso durante la trilla

Pero también se cantaba durante la siega o la labranza. Las mujeres siempre lo hacían mientras realizaban las más variadas actividades domésticas, como barrer la puerta de la casa o lavar la ropa en la pila. Una recuerda un cante específico para la actividad de cerner harina con el cedazo, pero no recuerda ni los versos ni la música que los acompañaba.

Cante de trilla

Joaquín los conoce muy bien y nos los entona:

Dame un beso en la cara,/ no me los des con pintura,/ que cuando voy a mi casa,/ mi madre se lo figura,/ que he estao con mujeres malas.
No hay quien levante a un caído,/ ni quien la mano le dé,/ todo el que ve un caído,/ todos le dan con el pie.
Tu marido y el mío se han peleao,/ se han dicho cornudo,/ y han acertao.

La crítica, el desafío y el contraste de pareceres es menos bronco cuando aparece con elegancia envuelto en la rima de los versos. Otras letras reivindican que el valor del trabajador no está en consonancia con el sueldo. La canción de protesta late, máxime cuando la cantaba una jornalera llamada Elena, manifestando que las mujeres no quedaban atrás por dura que fuese la labor, abordando en su canto un tema plenamente de actualidad como es la brecha salarial entre hombres y mujeres, aquí expresada en los años cuarenta del siglo pasado. Nos confirman que, en efecto, muchas mujeres eran excelentes segadoras:

Mucho me quiere mi amo/ y me da poco jornal, / pero yo no le reclamo/ porque yo se trabajar/ arreglao al jornal que gano.

Las siguientes coplas son de temática amorosa:

Una cartagenera me dio un pitico/ y en la punta llevaba un cascabelico. / A esa cartagenera la quisiera ver/ la que dio el pitico con cascabel.
Una chiquilla guapa, allá en Cazorla/ y allí por Cazorla/ y yo por casarla... (No recuerda el informante como continúa le resto del canto).
De los cuatro muleros que van al río/ y el de la mula torda/ mamita mía/ es mi vida/ Ay, no, mamita/ que me he equivocado/ que el de la mula torda no es mi marido/ que es mi cuñado. En el campo está lloviendo, / mamita mía, / mi amor se moja/ quien fuera oliverita/ de hoja pomposa. Como quieras que venga/ de noche a verte/ si le temo a tu madre/ más que a la muerte.
¿Dónde vas a dar el agua/ mulero hermoso? / Clavellina encarnada/ voy a tu pozo.

Cantes de labranza

Se cantaba menos, al ser una faena que exigía más esfuerzo físico:

Al paso de los bueyes/ van los gañanes/ a uno le dicen pincha culos/ y a otro destripanes.

Nuestro informante Pedro Martínez Zamora nos explica que solían pinchar a los bueyes con una vara especial para que anduvieran más deprisa. Ese instrumento era de distinta tipología al usado por los mu-

leros. El término destripanes está referido al que solo pensaba en comer, marchando distraído de la faena encomendada[11].

Nos dice la letra de otra, no sin advertirnos que la música cambiaba un poco del cante de la labranza al de la trilla. Aunque nosotros no advertimos apenas diferencias musicales, sí las observa el José Francisco Ortega Castejón, profesor de Didáctica Musical de la Universidad de Murcia al escuchar la grabación que le proporcionamos. Este especialista nos comenta que "la melodía de estos cantes de faena, en especial la trilla en la voz de Joaquín, tiene cierto aire de jota o fandango en algún momento. Existiendo la posibilidad de que fuese una melodía que le sonara de algo y la adaptara para cantar sus coplillas de trilla. Pero, ¿quién sabe?". Esto nos hace pensar que cada uno le daba un aire particular a su canto, lo importante era realizar la faena de la manera menos monótona. Sin embargo, en otras localidades del Campo de Cartagena hemos recogido cantes de trilla, caso de la localidad de Roldán (Torre-Pacheco), en la que el propio Ortega Castejón intuye un germen del posterior estilo flamenco de la cartagenera[12].

Al pasar por tu puerta/ tu madre me dice feo/ si me lo dice otra vez/ saco la picha y la meo.

Un hacha sin filo/ me regaló mi suegra/ cuando se pelea conmigo/ viene a por ella.

Harto trabajos tienen los legañosos/ que para abrir la boca/ cierran los ojos.

Recitan letras que eran utilizadas en varios cantes o como un dicho:

Esta vida tiene una historia de amores y desengaños/ porque el libro del querer/ no lo ha escrito ningún sabio/ que lo escribió una mujer.

Cante de siega

No canto porque sé cantar/ ni porque me oiga la gente/ porque el que canta trabajando/ el trabajo no lo siente.

Nos parece que Joaquín lo interpreta en un estilo más aflamencado que el resto de cantes.

Anda María, súbete a la torre/ y verás la veleta/ con el viento que corre.

Dónde estará el manijero/ que no se ve en el bancal/ se habrá quedado dormido/debajo de una maná.

11 Entrevistado el 20 de noviembre de 2019.

12 Intercambiamos correos electrónicos el día 21-12-2019.

Desean aclararnos que la *maná* era una gavilla de mies. Con cada cuadrilla de segadores marchaban dos o tres manijeros para controlar y verificar la eficacia de los trabajadores.

Cante de minería

La minería de la zona contó con los yacimientos de las cumbres de Peñas Blancas, y el collado o Cuchillos de Morales. Otras minas fueron las del Mochuelo, en Valdelentisco. Gómez Vizcaíno establece una primera época comprendida entre el periodo de 1840 a 1870, en la que los criaderos eran superficiales, por lo tanto, los mineros buscaban por la superficie los yacimientos, a lo largo cuesta del Cedacero, desde el collado de Mazarrón a La Torre de Nicolás Pérez. [13]

De 1870 a 1924 se produce la explotación de yacimientos férricos subterráneos, perforándose para ello pozos. La explotación del primer grupo se inició en 1884, en la mina Fragua, por la *Societé de Forges de Firming*. El pozo de Colón, comenzó su explotación en 1880, siendo el hierro evacuado por caminos carreteros al puerto Cartagena, como recogen documentos del Archivo Municipal de Cartagena[14]. inscrita por señores Barington y la Compañía en Peñas Blancas, diputación Perín, llevado el mineral en carros por Canteras hasta La Torre de Nicolás Pérez, un camino intransitable debido a su mal estado. Se propone arreglo de ese tramo Canteras-La Torre Nicolás entre Ayuntamiento y la compañía, poniendo ambas igual número de peones[15]. Tal era la importancia de estas explotaciones que más de la mitad del hierro en la década de los años 20 del pasado siglo XX procedían de estos yacimientos.

Desde mediados del siglo XIX continuó presente la actividad minera en la zona debido a la empresa La Calera S.A., quien protagonizó la última etapa minera desde el año 1951 hasta 1963. En realidad, esta empresa alcanzó a dar empleo a unos 400 trabajadores en determinadas temporadas, muchos de ellos vinieron desde Andalucía.

Joaquín Martínez recuerda que en las minas cercanas de Morales los mineros cantaban:

Como puede una barrena/ con un filo nada más/ hacerle un abujero/ y a la piedra taladrar.

13 Gómez Vizcaíno, Aureliano, 2005, p. 166.
14 A.M.C. Actas Capitulares, 26 marzo 1898.
15 A.M.C. Actas Capitulares, 1898.

Esta interpretación personal nos recuerda mucho la musicalidad del cante de trilla, por lo que resulta empresa de gran dificultad realizar un examen etnomusicológico de todos estos cantos, ya que a todos ellos les da un aire similar. Pero es el único testimonio hallado en el territorio estudiado, aunque es muy probable que algunos de aquellos mineros podrían realizar una ejecución más cabal de los mismos. Por el momento no hemos encontrado a ninguno.

La mejor conclusión de esta aportación es destacar lo que excelentemente subraya el remate del cante de siega antes mencionado: "(…) *porque el que canta trabajando/ el trabajo no lo siente*". Hemos querido señalar que la realización de actividades agropecuarias o mineras en el entorno de La Torre de Nicolás Pérez se acompañaban de canciones que hacían más llevadera la ardua labor de unas gentes sacrificadas que encontraban motivos para la alegría y la diversión en momentos duros, o cuanto menos monótonos.

Relación de informantes

Hemos realizado diversas entrevistas grupales que fueron grabadas en las siguientes fechas: 5 de mayo de 2018; 26 de junio de 2018; 27 de octubre de 2018; 31 de octubre de 2018; 16 de febrero de 2019 y 20 de noviembre de 2019, 11 de diciembre de 2019. En las mismas participaron Fulgencia Martínez Soto, 93 años; Joaquín Martínez Soto, 86 años; Ángel Rizo Aznar, 74 años; Juan Ortega Martínez, 67 años; Caridad Agüera Liarte, 81 años; Pedro Martínez Zamora, 83 años; María Agüera Torres, 67 años; Ana Agüera Torres, 64 años; Juan Navarro Liarte, 80 años; María Pérez Madrid, 75 años; Mamerto Navarro Liarte; Catalina Navarro Liarte, 73 años; Joaquín García Inglés, 83 años; Eusebio Marín Balanza, 51 años; María Martínez Zamora, 75 años; Lola Ortega Martínez, 83 años; Rosa Martínez Martínez, 74 años; Diego Liarte Arroyo; Pedro Miguel Martínez Torres, 63 años; Leandro Madrid Agüera, 63 años; Prudencio Madrid Agüera, 55 años; Antonio Liarte Torres, 72 años.

Grupo de informantes

Bibliografía

García Cotorruelo, Emilia, *Estudio sobre el habla de Cartagena*, Anejos del Boletín de la Real Academia Española, Anejo III, Madrid, 1959.

Gómez Vizcaíno, Aureliano, *Las tierras de poniente: La Azohía e Isla Plana*, Editorial Águlaya, Cartagena, 2005.

Montes Bernárdez, Ricardo; Marín Mateos, José Antonio y Martínez Marin, Carmelo, *Tradiciones y vida cotidiana de Lorquí (Murcia),* Ayuntamiento de Lorquí, 1999.

Montojo Montojo, Vicente, *El Siglo de Oro en Cartagena (1480-1640)*, Editum, Murcia, 1993.

Rodriguez Becerra, Salvador y Macias Sánchez, Clara (coords.) *El fin del campesinado. Transformaciones culturales de la sociedad andaluza en la segunda mitad del siglo XX.* Centro de Estudios Andaluces. Consejería de Presidencia, Sevilla, 2009.

Sánchez Conesa, José, *Ritos, leyendas y tradiciones del Campo de Cartagena* (2ª edición ampliada), Editorial Corbalán, Cartagena, 2010.

Sánchez Ferra, Anselmo, J., *En las noches de candanga. Cuentos folklóricos de Cartagena,* Diego Marín Librero-Editor, Murcia, 2015.

Tornel Cobacho, Cayetano (coord.). *Manual de Historia de Cartagena,* Ayuntamiento de Cartagena, CAM, Universidad de Murcia, Ca.

Las publicaciones periódicas de carácter agrícola como medio de investigación

Juan José Navarro Avilés
Cronista Correspondiente de El Esparragal

1. Introducción

Dentro de las publicaciones de carácter agrícola, se han recogido en este trabajo algunas de edición periódica y de carácter histórico, por ser las menos accesibles en primera instancia para el investigador. Aunque se citan varias, se expone brevemente el contenido de las publicaciones *Murcia pecuaria y Murcia agro-pecuaria,* que fueron el órgano del Consejo Provincial de Fomento y con cuya lectura podemos ver cómo era la agricultura en el primer cuarto del siglo xx. La descripción breve de los asuntos tratados en las mencionadas publicaciones facilitará al investigador localizar los temas de su interés para un estudio de detalle.

AÑO PRIMERO: MES
DE MAYO DE 1915
NUMERO UNO

MURCIA AGRO-PECUARIA

Defensor de los intereses agrícolas y ganaderos. Organo oficial del Consejo provincial de Fomento. Publicación mensual gratuita. Toda correspondencia al Director Don Antonio Panes. Baños de Alcázar 1 y 3

SUMARIO: Consejo provincial de Fomento.—Moción del Sr. Ingeniero Jefe del Servicio Agronómico.—Real Orden del Ministerio de Fomento.—Profilaxis de las enfermedades de los ganados por la sueroterapia.—Consultorio agrícola pecuario.—Enfermedades transmisibles.—Noticias.—Notas agrícolas.

MURCIA

La exposición se ha dispuesto de modo que la lectura resulte amena, pues se trata de temas que, con la perspectiva, suelen resultar curiosos e interesantes. Así, entre otros muchos asuntos, nos encontraremos con los inicios de la agricultura motorizada o el bloqueo de Inglaterra a la exportación de los cítricos españoles. También, tenemos al patriarca de los Garrigues, Joaquín, optimizando el cultivo de la alfalfa en sus fincas de Totana y Lorca y a Isidoro de la Cierva aconsejando medidas para evitar inundaciones. Igualmente, se habla del cultivo del ricino para abastecer las fábricas de Barcelona y Valencia o de la utilización de la nicotina contra ciertas plagas, así como de algunos aspectos curiosos del pimentón y la seda. Y, entre tantos asuntos, no falta el apartado del sindicalismo.

2. Las publicaciones del consejo provincial de fomento

2.1. Contexto histórico

Siendo rey Alfonso XIII y presidente del Consejo de Ministros José Canalejas y Méndez, se crea, por Real decreto de 7 de octubre de 1910, un Consejo Superior de Fomento, como Cuerpo consultivo del Gobierno sobre los asuntos propios de este Ministerio. En el mismo Real decreto se crean los Consejos Provinciales de Fomento.[1]

2.2. Murcia pecuaria[2], y Murcia agro-pecuaria[3], órganos del Consejo Provincial de Fomento

El director de *Murcia pecuaria* era Antonio Panés Rodríguez, Inspector provincial de Higiene Pecuaria y Sanidad Veterinaria. La dirección y administración se encontraba en la calle Baños de Alcázar, 1 y 3, pral.[4] En la reunión de noviembre de 1913 del Consejo Provincial de Fomento

1 Más información y composición de estos Consejos: https://archivogeneral.carm.es/archivoGeneral/arg.muestra_detalle?pref_id=2501116

2 En el Archivo Municipal de Murcia se encuentran digitalizados desde el número 2 (noviembre de 1913) hasta el número 13 (octubre de 1914).

3 En el Archivo Municipal de Murcia se encuentran digitalizados desde el número 1 (mayo de 1915) hasta el número 28 (julio de 1919), teniendo en cuenta que se interrumpe la publicación de julio de 1917 a julio de 1919; también están los números 52 (abril de 1923) y 60 (diciembre de 1923). En la hemeroteca regional aparece también el número 39, (febrero de 1921).

4 Actual calle Baños, que comunica la plaza de Santa Isabel con la calle *d*e Manresa.

se acuerda subvencionar esta publicación, ya que "la existencia de dicho periódico había de redundar en beneficio de la riqueza agro-pecuaria de la provincia" y dado también que "se repartía gratis á todas las entidades agrícolas de la provincia, así como á todos los agricultores y ganaderos que lo solicitaren". El de octubre de 1914 fue el último número de esta etapa.

En abril de 1915, el Consejo Provincial de Fomento acordó publicar por su cuenta un periódico, continuador del anterior, y titulado *Murcia agro-pecuaria*[5]. A partir de entonces, se publicó con ese nuevo título. En el número 1, de mayo de 1915, se recuerda que se trata del Órgano Oficial del Consejo provincial de Fomento y, como tal, "defensor de los intereses agrícolas y ganaderos" pero que "con objeto de hacer más extensa su acción, se ha creído variar el titulo y así abarcaremos todo lo que afecte a nuestra agricultura y ganadería, fuentes importantes de riqueza en la provincia"[6].

2.3. Resumen de contenidos de ambas publicaciones

A continuación, se exponen, ordenado por temas y fechas, el resumen de los contenidos que tienen que ver con la agricultura. Hay que tener en cuenta que en ambas publicaciones se empezaba informando de los temas tratados en la reunión mensual del Consejo Provincial de Fomento y, a continuación, los diversos artículos. Como se puede ver, se indica, para cada tema, de modo sencillo, la fecha y la publicación de que se trata, para facilitar la búsqueda a los interesados.[7]

2.3.1. General

2.3.1.1 Lo primero: cómo orientarse en el campo

Septiembre de 1914 (MP, nº 12): en un artículo titulado "De agricultura. Los árboles, las piedras y la orientación", se informa de que es posible distinguir el norte y el sur observando los árboles y las piedras. Así, en los árboles de la goma, la que brota por la parte sur suele ser de color

5 Tiempo, El (Ed. Mañana), 20/4/1915, página 2.

6 El director sigue siendo Antonio Panés y la sede seguía estando en la calle Baños de Alcázar 1 y 3. Cuando dejó de publicarse, su labor de divulgación corrió a cargo del Boletín del Consejo provincial de Fomento. En el Archivo municipal de Murcia se encuentra el nº 99, de mayo de 1927.

7 A partir de ahora, MP: Murcia pecuaria y MAP: Murcia agro-pecuaria.

ámbar y muy dura, mientras que la que sale por la parte norte suele quedar blanda y cubierta de insectos.

2.3.1.2. Las trabas de Inglaterra a la exportación de nuestros cítricos

Enero de 1916 (MAP nº 9): se informa, de que en vista de que el Gobierno inglés ha detenido varios vapores de la Real Compañía Holandesa de Navegación que iban a Holanda cargados de naranja valenciana y murciana, y considerando gravísima la situación que se crea a esta región al tener que suspender la exportación de dicha fruta, el Consejo acordó dirigirse al Consejo Superior para que, con la urgencia que el caso requiere, solicite que el Gobierno español gestione la libertad de los barcos detenidos y que en lo sucesivo no se pongan trabas a la exportación a Holanda de la naranja española pues, en caso contrario, además de los grandes perjuicios que se ocasionarían a los agricultores, exportadores, quedarían sin trabajo gran número de obreros que se emplean en esta industria.

2.3.1.3. Los inicios de la motocultura

Agosto de 1916 (MAP, nº 16): se informa de la moción que el Consejo de Valencia eleva al Superior de Fomento, acerca de la conveniencia de dar a conocer en nuestro país los trabajos que se vienen realizando en Francia y en Italia, sobre motocultura, en terrenos de mediana extensión. El Consejo, considerando de gran importancia este asunto, que puede resolver en parte el conflicto que surgirá al terminar la guerra europea, por falta de animales de tiro, acordó dirigirse a la superioridad, apoyando las gestiones realizadas por el Consejo de Valencia.

2.3.2. Los cultivos y sus técnicas

Abril de 1916 (MAP, nº 12): se incluye un artículo sobre el cuidado de los árboles frutales, traducido de *Le petit journal.*

Octubre de 1916 (MAP, nº 18): el artículo "La poda y las heladas".

Febrero de 1917 (MAP, nº 22): se informa de que, con el fin de ensayar el cultivo del ricino en esta provincia, se solicitaron cinco kilogramos de semilla del S. Cónsul de Francia en Águilas; los cuales se han repartido para que se cultiven con arreglo a las instrucciones que se publicarán en Murcia Agropecuaria. Se habla en otro trabajo sobre el cultivo del ricino, ante la necesidad de abastecer las fábricas de Barcelona y Valencia, además de dar trabajo. Hasta ahora se importaba de la India inglesa. A continuación, un trabajo sobre la aliaga y su cultivo para forraje de animales.

Mayo de 1917 (MAP, nº 25): un amplio artículo sobre la "Selección de semillas indígenas", poniendo como ejemplo a "Un querido amigo nuestro, don Joaquín Garrigues, viene cultivando la alfalfa con admirable éxito y desde hace varios años en sus fincas de Totana y Lorca (Murcia), utilizando la semilla que él mismo produce en ambas localidades, principalmente en la primera. Los rendimientos que obtiene superan al cálculo más optimista, pues las plantas llegan a alcanzar un desarrollo no conocido en otros países; trátase de una planta que produjo cerca de doscientos tallos y cuya raíz principal después de seca, medía exactamente 3 centímetros de diámetro. A continuación, un artículo sobre la "Conveniencia de utilizar los barbechos y otras tierras para intensificar la producción del trigo".

Febrero de 1921 (MAP, nº 39): se habla de los cultivos sustitutivos de la viña, al ser arrancada ésta y de la limpieza de los árboles frutales

Abril de 1923 (MAP, nº 52): un artículo sobre las múltiples ventajas de "La quema de las rastrojeras" después de la siega de los cereales

2.3.3. Las industrias relacionadas con la agricultura

2.3.3.1. La seda

Julio de 1914 (MP, nº 10): se informa de que el consejo Provincial de Fomento acordó, en sesión reglamentaria, "felicitar al señor Ministro de Fomento por haber leído en el Senado el proyecto de ley de protección a la industria sedera, que tantos beneficios proporcionará a esta región.

Septiembre de 1915 (MAP, nº 5): se informa de un oficio de la Dirección General de Agricultura, trasladando la R. O. aprobando las relaciones y resumen de los agricultores que han presentado capullo de seda con opción al premio concedido por la ley de Protección a la industria sedera.

Julio de 1919 (MAP, º 28): se informa de que la cosecha de capullos de seda ascendió a 632.794 kilos 550 gramos, por los que se pagaron 316.306,50 pesetas.

2.3.3.2. El pimentón

Julio de 1914 (MP, nº 10): se informa de una moción elevada al Consejo Superior de Fomento por el Excmo. Sr. Comisario Regio don Gerónimo Ruiz Hidalgo sobre la exportación del pimentón. En la moción se le informaba de que el Ayuntamiento de Szeged había acordado pedir al Gobierno Real Húngaro que aumentara el derecho de aduana para la importación del pimentón de 48 a 300 coronas los 100 kilos (un 230%),

lo que supondría la pérdida del mayor mercado del pimentón español, el de Austria Hungría, que en 1913 había alcanzado la respetable cifra de l.400.000 kgs., lo que suponía un valor aproximado de 2.000.000 de pesetas. En la moción se estimaba que con el impuesto actual de 48 coronas era suficiente, máxime teniendo en cuenta que, en España, a pesar de ser país productor, se gravaban los 110 kilos de pimentón extranjero con solo 1,20 pesetas

2.3.3.3. Los cítricos

Mayo de 1917 (MAP, nº 25): se incluye un artículo sobre el "Aprovechamiento industrial de los frutos ácidos. La industria del ácido cítrico y esencia de limón".

2.3.3.4. El aceite

Febrero de 1921 (MAP, nº 39): un artículo sobre el "Aprovechamiento de los residuos de la fabricación de aceite de oliva".

En mayo de 1927, un artículo[8] sobre "La hegemonía de los aceites españoles del mercado mundial".

2.3.4. Los abonos

Junio de 1914 (MP, nº 9): artículo con algunas "Notas agrícolas. Nuevas orientaciones en el empleo de los abonos".

Agosto de 1914 (MP, nº 11): se informa de la conveniencia de utilizar abono fosfo-potásico para el cultivo de las habas, con el que se duplicarían las cosechas. La razón es muy simple: la potasa (y algo parecido sucede con el ácido fosfórico) tiene que ser absorbida necesariamente para que la planta pueda tomar el almidón, fécula, etc. de que se compone. Sin embargo, también se explica en el artículo que no son necesarios abonos nitrogenados, ya que el haba, como todas las leguminosas, puede fijar el nitrógeno del aire.

Junio de 1915 (MAP, nº 2): en el apartado de "Notas agrícolas" se habla sobre la "Fertilización de los garbanzales".

Abril de 1923 (MAP, nº 52): un artículo con el título "El estiércol", sobre las "ventajas incalculables de enriquecer la materia orgánica en las tierras", en el que se dan todo tipo de instrucciones sobre la producción, conservación y aplicación del estiércol.

8 Boletín del Consejo provincial de Fomento de Murcia, nº 99 de mayo de 1927.

2.3.5. Las plagas y su tratamiento

Agosto de 1914 (MP, nº 11): un artículo titulado "Contra la palomilla del trigo", en el que se informa de que, como medio más seguro para combatir a este insecto que invade los graneros, se aconseja el empleo de insecticidas como el humo del tabaco, vaporizaciones con aceite de trementina (aguarrás), cloroformo y el sulfuro carbono.

Septiembre de 1914 (MP, nº 12): informe sobre la "Ley de extinción de las plagas del campo y defensa contra las mismas", detallando parte de su articulado. Se incluye también este número con un interesante "Decálogo contra el mildiu".

Octubre de 1914 (MP, nº 13): sigue la "Ley de extinción de las plagas del campo y defensa contra las mismas", en especial el capítulo dedicado a "Medidas de defensa contra la filoxera". También en este número, un artículo sobre "Las podredumbres de la uva", ocasionados por ciertos mohos que producen daños de consideración; en concreto, la "podredumbre gris" es debida, se dice, a una criptógama cuyo nombre técnico es "Botrytis cinerea".

Mayo de 1915 (MAP, nº1): se informa de la creación de una comisión que se encargue de buscar un local para la instalación del laboratorio de Patología Vegetal, con las consiguientes instalaciones. Igualmente se informa de la moción elevada al Consejo Superior en la que se indicaba que, en cumplimiento de la Ley de Extinción de las plagas del campo, se ha procedido a cobrar la tributación del o'30 por 100 de la riqueza liquida imponible y se expone el programa de inversiones de las cantidades recaudadas, figurando en primer lugar la Creación de un Laboratorio de Patología Vegetal. En este número comienza a publicarse la Ley de plagas del campo en forma encuadernable.

Junio de 1915 (MAP, nº 2): en el apartado "Noticias", se informa de que se irá publicando el "Reglamento para la aplicación de la ley de Epizootias", alternando con la ley de Plagas del Campo. En números sucesivos se va publicando, en efecto, todo el articulado.

Julio de 1915 (MAP, nº 3): se informa sobre la instancia presentada por varios individuos de la Junta Directiva de "La Regeneración Agrícola" de Villanueva del Rio Segura, solicitando del Excmo. Señor Ministro de Fomento un equipo para fumigaciones por el ácido cianhídrico, en vista de los estragos que el "piojo rojo" causa en los naranjos y limoneros y teniendo en cuenta que los pequeños propietarios no pueden combatir la mencionada plaga, por carecer de equipo, dado el precio tan elevado que tienen y no serles posible tampoco alquilarlos por exi-

girles precios excesivos. Asimismo, se informa de una comunicación de la alcaldía de Cehegín manifestando que en los viñedos de don Ramón Melgares, situados en el Llano de los Pinos de aquel término municipal, se ha presentado una enfermedad que se supone sea la "Piral "y que amenaza ocasionar graves perjuicios a los demás viñedos colindantes. También se informa de que se acordó adherirse a la campaña que propone el Consejo de Barcelona, para conseguir que el gobierno facilite la adquisición de la nicotina, para combatir determinadas plagas que tanto perjudican la agricultura de nuestro país.

Agosto de 1915 (MAP, nº 4): se informa de cómo abordar la goma de los frutales con un preparado a base de "cal viva (apagada, en el momento que haya de emplearse) y agua, hasta que forme una lechada, algo espesa, a la que se agregará después un cinco por ciento de azufre".

Septiembre de 1915 (MAP, nº 5): se informa de que se procede, una vez obtenida la autorización del Ministerio de Fomento, a llevar a efecto lo propuesto en la moción presentada por el señor Ingeniero jefe del servicio Agronómico, entre otras: adquirir un equipo para fumigaciones por el ácido cianhídrico, así como material para el Laboratorio de Patología Vegetal.

Enero de 1916 (MAP, nº 9): se expone el "Reglamento para el funcionamiento de los equipos de fumigación del Consejo provincial de Fomento de Murcia, en el servicio a particulares".

Mayo de 1916 (MAP, nº 13): se incluyen en este número sendos artículos sobre tratamientos contra el mildiu y el oídium.

Junio de 1916 (MAP, nº 14): se incluye un artículo sobre "El mildiu del trigo y del arroz".

Julio de 1916 (MAP, nº 15): se informa de la lucha realizada contra la langosta en localidades como Abarán, Cieza, Blanca, Cehegín, Fortuna, informándose de la cantidad de gasolina enviada por el Consejo a los distintos pueblos para combatir la plaga.

Agosto de 1916 (MAP, nº 16); incluye el artículo "La langosta nos arruina".

Octubre de 1916 (MAP, nº 18): se incluye el artículo "Contra el oídio".

Enero de 1917 (MAP, nº 21): se informa de un oficio del señor alcalde de Cehegín y de una carta de don Amancio Marín, vecino de dicho término, manifestando que este último señor se halla dispuesto a ceder el terreno que nos ofreció en el paraje de Arrón para la instalación del campo de experiencias donde se estudie la enfermedad del cáñamo denominada (Porra o cinta). Igualmente se habla de una

exposición que el Consejo de Fomento de Barcelona ha elevado a los Excelentísimos señores Ministros de Hacienda y de Fomento solicitando que, al tratar dentro de poco del nuevo arriendo del monopolio de elaboración y venta del tabaco, se obligue en el nuevo contrato a la Compañía Arrendataria a fabricar y expender nicotina a un precio equitativo. El Consejo, que ya ha tenido ocasión de comprobar la falta en España de tan importante insecticida, acordó apoyar en sus gestiones al Consejo de Barcelona.

Febrero de 1917 (MAP nº 22): se dan instrucciones para destruir hormigueros y hormigas en los árboles y viñas.

Junio de 1917 (MAP, nº 26): se informa de la circular que se publicará comunicando a los agricultores que, habiéndose terminado la instalación del Laboratorio de Patología vegetal, pueden recurrir en consulta a este Consejo por medio de los Alcaldes o Juntas de plagas respectivas, remitiendo al efecto los insectos o criptógamas que crean ser causa de la enfermedad, así como muestras de las plantas atacadas. También se ponen a disposición de los agricultores los equipos para fumigaciones por el ácido cianhídrico que posee el Consejo, bajo las condiciones detalladas en el reglamento aprobado con ese objeto. A continuación, un artículo con "Consejos a los agricultores", empezando por cómo evitar la goma de los árboles y terminando con el uso del Zotal para enfermedades de los naranjos o de la viña.

Julio de 1917 (MAP, nº 27): se informa de los trabajos que se están realizando en Cehegín, para combatir la langosta y se aprobó un presupuesto para atender a los gastos de extinción de la mencionada plaga.

Febrero de 1921 (MAP, nº 39): se incluye el artículo "El pulgón de las habas y su destrucción".

Abril de 1923 (MAP, nº 52): un artículo sobre la limpieza de los árboles frutales (con soluciones cúpricas) para eliminar los líquenes, que los hacen envejecer prematuramente.

2.3.6. Asuntos relacionados con el agua

Mayo de 1916 (MAP, nº 13): se habla sobre el examen de varios informes emitidos por la Ponencia de Obras públicas, relativos a aprovechamiento de aguas en Caravaca (río Quípar), Cotillas y Alguazas (río Mula) y Fuente Álamo (aguas subterráneas, rambla del Estrecho).

Octubre de 1916 (MAP, nº 18): se informa sobre un asunto de la ponencia de Obras públicas, referente al expediente que se tramita a instancia de don Rogelio Manresa solicitando la modificación de un salto

de agua en el río Segura, sitio de Los Almadenes, del término de Cieza, que le fue concedido por R. O. fecha 7 de noviembre de 1913.

Noviembre de 1916 (MAP, nº 19): se examina el informe emitido por la Ponencia de Obras públicas, sobre el expediente incoado a instancia del Excmo. Señor Marqués de Corvera solicitando autorización para aprovechar un salto de agua en el río Segura con destino a la producción de energía eléctrica para el Balneario de Archena; el Consejo, conforme con lo propuesto por la ponencia, acordó informarle favorablemente.

Enero de 1917 (MAP nº 21): un extenso e interesantísimo artículo de Isidoro de la Cierva sugiriendo un plan de obras hidráulicas en el Segura para evitar inundaciones, la repoblación forestal para evitar que el agua fuera toda de modo torrencial a los cauces y un plan de carreteras en la huerta que permita a sus habitantes, en caso de inundación, "salvar sus frutos, aperos, animales y hasta alejarse de las aguas".

Julio de 1917 (MAP, nº 27): se informa de un dictamen emitido por la misma Ponencia de Obras públicas sobre el expediente instruido a instancia de don Antonio Marín Menu solicitando autorización para alumbrar aguas subterráneas en las confluencias de las ramblas del Charcón y el Mingrano, en término de Águilas; el Consejo informó favorablemente.

2.3.7. Promoción de la ganadería desde la agricultura

Diciembre de 1913 (MP, nº 3): se incluye un artículo, con motivo del Congreso nacional de Riegos, titulado "Influencia del regadío en el aumento de riqueza pecuaria", en el que se anima a convertir áreas de secano en regadío para poder aumentar la ganadería con dos objetivos: ganar dinero y proporcionar carne, no solo la del pastoreo, a precio asequible.

Enero de 1914 (MP, nº 4): se anima al agricultor que desea sacar á sus tierras el máximum de producción tiene que hacer ganadería, que es la que proporciona más fácilmente el abono para sus tierras, así como al laboreo que se obtiene con el ganado vacuno.

Marzo de 1914 (MP, nº 6): en un artículo titulado "Por la agricultura y la ganadería" se recomienda "Que se den a las Granjas Agrícolas del Estado los elementos y medios necesarios para que los labradores encuentren en ellas cuantas enseñanzas necesiten para sus explotaciones ganaderas, y puedan facilitárseles con rapidez, por su precio, los ejemplares de aquellos animales seleccionados que soliciten

2.3.8. Asociaciones y otros aspectos sociales:

Noviembre de 1913 (MP, nº 2): se informa de la Creación de la Federación Agraria de Levante, una agrupación de Sindicatos agrícolas, cuyo lema es la asociación de los agricultores para la defensa de sus intereses. MURCIA PECUARIA ofrece sus columnas para todo aquello que signifique agricultura ó ganadería.

Octubre de 1915 (MAP, nº 6): se informa sobre el expediente incoado por los regantes de la acequia del Esparragal de abajo en Calasparra para la formación de las Ordenanzas y Reglamento por que ha de regirse la citada Comunidad.

Noviembre-diciembre de 1915 (MAP, nº 7 y 8): se examina un informe emitido por la Ponencia de Agricultura sobre el proyecto de Ordenanza de la Comunidad de labradores de Yecla. El Consejo, teniendo en cuenta que se han cumplido todos los requisitos exigidos por las disposiciones vigentes, acordó aprobarlo, conforme con lo propuesto por la mencionada Ponencia.

Febrero de 1916 (MAP, nº 10): se informa de que se examinó, entre otros, un dictamen emitido por la Ponencia de Obras públicas sobre el expediente relativo a la constitución del Sindicato Central del río Segura y sus afluentes y Reglamento porque ha de regirse.

Abril de 1916 (MAP, nº 12): en un apartado titulado "Cooperación y crédito agrícola", se alerta sobre la creación de sindicatos y las dudosas ventajas de la compra en común de los abonos y las semillas que necesitan los socios, cuando lo verdaderamente importante, se dice, es proporcionarles dinero: "Procurarle, pues, este dinero habría de ser la principal preocupación de los Sindicatos organizando las Cajas agrícolas, dejando en segundo término las compras en común pero en la práctica se sigue el camino inverso, empezando siempre con el Sindicato de compra sin pasar muchas veces de él porque es con él que se logran más fáciles laureles, si bien sea también el que menores beneficios proporcione a los agricultores".

[...] Dejémonos pues de esperarlo todo de la tutela del estado y fundemos Cajas de Crédito Agrícola en condiciones que hagan atractiva y segura la colocación de capitales en ellas y habremos echado la base más sólida de la regeneración agrícola de España; si el dinero es "el nervio de la guerra" lo es todavía mucho más de la producción y del progreso. En vez de empezar por fundar el Sindicato de compra, empiecen por la Caja Agrícola todos aquellos hombres de buena voluntad deseosos de contribuir al resurgimiento de nuestra agricultura.

Julio de 1917 (MAP, nº 27): Agrícola de Mazarrón se dirige al Excelentísimo señor Ministro de Fomento, solicitando proporcione, en las condiciones que estime convenientes, semillas a los agricultores pobres, para que efectúen la siembra y evitar así la emigración de los braceros del campo.

3. Otras publicaciones periódicas de carácter agrícola

Es preciso citar otras publicaciones periódicas de carácter agrícola, aunque de modo no exhaustivo. Por orden de publicación de su primer número:

*Levante agrario, cr*eado como una revista semanal en 1915 por un grupo de empresarios, se convirtió en diario en1918, siendo el órgano de difusión de la Federación Agraria e Instructiva de Levante. Su principal objetivo era *defender los derechos de los hombres de la huerta*. En el Archivo municipal de Murcia se encuentra digitalizados varios ejemplares, desde el nº 244, del 14 de abril de 1918, hasta el nº 5935, de 20 de febrero de 1936.

La huerta de levante[9], Órgano de la Federación Católico Agraria de Murcia (CON CENSURA ECLESIÁSTICA), cuyo número 1 salió en Murcia el 15 de enero de 1918 hasta el número 47 (16 dic. 1919). Se encuentra digitalizado en el Archivo Municipal de Murcia y, parcialmente, en la Hemeroteca digital de la Región de Murcia.

La Cosecha: el 01 de enero de 1928 apareció en Cartagena el número 1 de este "semanario de vulgarización agrícola".

El pueblo[10], Orihuela, semanario social agrario. El número 1, el 12 de mayo de 1924. Federación de Sindicatos Agrícolas Católicos. Algunos números en la hemeroteca del Archivo Municipal de Murcia, desde el 8 de septiembre de 1924 hasta el 24 de septiembre de 1944. Información también en la hemeroteca del Ministerio de Cultura.[11]

El Campo, de Totana[12], Semanario de información y de fomento agrícola. Se publica todos los domingos.

La Verdad. No podemos dejar de citar este periódico, pues, entre

9 La Huerta de Levante: https://www.archivodemurcia.es/p_pandora4/results.vm?o=&w=%22La+huerta+de+levante%22&f=&l=15&t=%2Bcreation&s=0&c=1&lang=es&view=todo

10 https://prensahistorica.mcu.es/es/consulta/registro.do?id=6011

11 https://prensahistorica.mcu.es/es/consulta/registro.do?id=6011

12 http://hemeroteca.regmurcia.com/issue.vm?id=0000287103&page=3&search=%22La+huerta+de+levante%22&lang=es

las variaciones de su subtítulo, está la de 1926: órgano de los sindicatos que integran la Federación Católico-Agraria.

4. Publicaciones en la Biblioteca Regional de Murcia

Para los interesados, en la Biblioteca Regional de Murcia se pueden encontrar las siguientes publicaciones periódicas de carácter agrícola (relación no exhaustiva):[13]

Boletín bimensual informativo / Asociación Agraria Jóvenes Agricultores de Águilas - ASAJA. 2007, Trimestral.

Historia agraria: revista de agricultura e historia rural / Seminario de Historia Agraria (SEHA), Murcia: Universidad de Murcia. 1998. Cuatrimestral.

ASAJA: boletín informativo / Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores Región de Murcia. 2001. Frecuencia: irregular.

Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos Iniciativa Rural (COAG-IR), 1997- (Pictografía). Frecuencia: irregular.

FECAMUR / Federación de Sociedades Agrarias Cooperativas de Murcia. 2002. Anual

FUARM: informativo de la Federación de Uniones Agrarias de la Región de Murcia. Federación de Uniones Agrarias de la Región de Murcia, 1986. Periodicidad desconocida.

Informe semanal: publicación de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. 1986. Semanal

Jóvenes agricultores: revista agrícola y ganadera de la Región de Murcia. Centro Regional Jóvenes Agricultores de Murcia. 1987.

Jóvenes agricultores: revista agrícola y ganadera de la Región de Murcia. Editorial: Centro Regional Jóvenes Agricultores de Murcia. 1987.

Murcia agrícola: publicación gratuita de la Cadena SER en la Región de Murcia. Radio Murcia, 2012.

Noticiario de historia agraria / Seminario de Historia Agraria (SEHA) y Grupo de Historia Agraria de la Universidad de Murcia (GHAMU). SEHA, GHAMU, 1991-1997.

UPA: Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos, Región de Murcia. UPA Región de Murcia, D. L. 2001. Bimestral.

Jóvenes agricultores: revista agrícola y ganadera de la Región de Murcia, Centro Regional Jóvenes Agricultores de Murcia, D. L. 1987.

13 Información detallada: https://bibliotecaregional.carm.es/Biblioteca/faces/catalogo

5. Publicaciones de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente

El Servicio de Formación de la Consejería de Agricultura tiene distintas líneas[14]

- Programa de innovación tecnológica[15], con varias publicaciones como *Estructura varietal de los cultivos de lechuga iceberg y coliflor,* de Rafael López Martínez y Francisco Vicente Conesa, editada por Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua de la CARM.
- Serie Divulgación[16], con publicaciones como, entre otras, *Protección de las aguas subterráneas contra la contaminación,* del Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación.
- Serie Formación,[17] con obras editadas como *La contaminación de las aguas por nitratos procedentes de fuentes de origen agrario,* de Miguel Ángel Fernández Carrillo y Alfredo Soria Alfonso
- Serie técnica y de estudio[18], con varios títulos como *Evaluación económica y eficiencia del agua de riego en frutales de regadío,* de José García García, editada en 2007 por la Consejería de Agricultura y Agua
- Además de un resumen anual de actividades

Por su parte, el IMIDA, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario tiene un Departamento de Publicaciones y Tesis Doctorales[19] con títulos como *Estructura de costes de las orientaciones productivas agrícolas de la Región de Murcia: frutos secos, frutales de pepita, vid y olivo,* de José García García.

Estructura de costes de las orientaciones productivas agricolas de la Región de Murcia frutos secos frutales de pepita vid y olivo

14 Visitar las webs indicadas para ver todas las obras publicadas en cada apartado
15 http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=20538&IDTIPO=100&RASTRO=c498$m1259
16 http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=20558&IDTIPO=100&RASTRO=c498$m1259
17 http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=20559&IDTIPO=100&RASTRO=c498$m1259
18 http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=20561&IDTIPO=100&RASTRO=c498$m1259
19 https://www.imida.es/web/imida/libros

La vida del agricultor en Ceutí

José Antonio Marín Mateos
Cronista Oficial de Ceutí

Vivienda

La barraca fue durante siglos, la vivienda del huertano, por tanto, de muchas familias de Ceutí. Era una edificación de planta rectangular, de unas dimensiones de ocho metros por cuatro o cinco de fachada, de figura pentagonal, construida con los materiales que disponía a su alrededor. Con el barro y la paja se confeccionaban los adobes o atobas. Para su fabricación, en un trozo de tierra en blanco, se levantaban unos caballones y se inundaban de agua. Se le añadía la paja y se comenzaba a amasar la mezcla con los pies. Después con la ayuda de moldes de madera se hacían las atobas y se dejaban secar al sol.

El techo tenía unos dos metros y medio de altura. El armazón lo formaban los ligeros troncos de los girasoles, o bien, se colocaban unas maderas, descansando sobre una viga mayor, colocada entre las dos vertientes llamadas "lomeras", en las que descansaba la "andana" o techumbre. Ésta la fabricaba el huertano de cañas liceras, atadas con sogas de esparto, que eran recubiertas de barro a la que se añadía una cubierta de sisca o albardín. En lo alto, el remate de los palos cruzados formando una cruz.

Lo único que el huertano compraba era las ventanas y la puerta de madera. El interior de la barraca era muy simple, dividida en muy pocas estancias. El ajuar de la misma era bastante modesto: un tablado para la cama, que cubría un cobertor; el zafero, el arca para guardar las pocas ropas que poseía la familia, el cucharero, una mesa pequeña, sillas de soga, tal vez una cuna, y el tinajero, hecho de obra, y recubierto de manises, alojaba las tinajas (por lo general eran dos) para almacenar el agua, con sus tapadores de madera, cubiertos con paños de ganchillo o

de tela blanca terminados con puntillas de bolillos, y la cetra para sacar el agua.

A los pies de las grandes tinajas, los lebrillos, y en la pared una platera con vasos, jarras, platos, chocolateras y demás enseres de cocina, la artesa y la cernedera. A veces se construía una cámara superior o buhardilla, a base de cañizo que se utilizaba para almacenar alimentos.

Tinajero de una barraca murciana

Barraca murciana

En un ángulo de la barraca quedaba la campana de hogar para lumbre baja, aunque en la mayoría de las ocasiones se cocinaba fuera de la barraca, en una hornilla a la intemperie adosada a la casa y cerca del horno moruno (los que lo tenían) donde se cocía el pan. Junto a la puerta de entrada, solía haber unos poyetes para sentarse, que sombreaba el "tambaliche" o "porchá" de la parra, donde en un gancho de madera estaba colgado el botijo con agua. En sus alrededores, moreras, higueras y

alguna palmera configuraban junto a los bancales el paisaje. Anexo a la barraca, estaba el corral para las gallinas y algún que otro pavo, las conejeras y la marranera donde se criaba el cerdo para la matanza. El cuadro se completaba con el pozo y la pila de arenisca para lavar.

A comienzos de nuestro siglo, estas barracas, darán paso a casas más grandes y de materiales más sólidos. La cimentación es a base de piedra. Las atobas de las paredes, son sustituidas por ladrillos, aunque en algunas ocasiones no se descarta el primitivo material, y también se utilizaban los tapiares. Las cubiertas de las casa se construyen con vigas de madera y se recubren con lomeras de tejas. Su interior es más amplio que el de las barracas, se componía de cocina-comedor y uno o varios dormitorios, según dinero y necesidades del propietario. En la parte superior de la vivienda, había una cámara que servía para guardar y secar los productos de las cosechas y como dormitorio. En la parte trasera de la vivienda, suele estar el patio, donde se ubican conejeras, gallinero, pocilga, etc., y donde se guardan los útiles y herramientas del trabajo.

Campana de hogar y ajuar de la barraca

Ronda huertana

Como las mozas casaderas no salían de sus casas si no iban acompañadas de sus respectivas madres, y siempre con una misión concreta e ineludible, había que ir a buscarlas. Los mozos, terminada su faena diaria, que solía

durar de sol a sol, se cambiaban de ropa, y con sus pantalones de pana, su blusa su boina y sus alpargatas, se lanzaban a la búsqueda de la zagala de sus sueños. Por lo general, los mozos preferían visitar los pueblos vecinos en plan de ronda. En el propio no era necesario, porque en él todos se conocían y, si había alguna zagala de su agrado, no le era difícil establecer contacto con ella, ya fuera en las fiestas, rosarios, novenas, misa, etc.

En los pueblos vecinos, ya era otra cosa. Como a nadie conocían, allí tenían que hacerlo ellos todo. La primera visita era siempre en plan de exploración, de ojeo. Nunca, o muy rara vez iba uno solo. Lo hacían en pequeños grupos, capitaneado por el más osado de ellos, por el más veterano en estas lides, o por el que más y mejor conocía el terreno que pisaban. Había veces, que el grupo decidía dar una serenata, a alguna zagala que ya habían conocido, pero a los mozos del pueblo no les sentaba bien que otros que no eran de allí, fueran a rondar, por lo que en algunas ocasiones, la ronda terminaba en estacazos.

De la actitud de los rondantes de uno y otro partido, surgían las coplas de picadilla:

Decía el cantor de uno de los grupos:

En este cañar me paro
y aquí planto mi bandera;
si alguno tié que icir argo
lla está saliendo pa juera.

La contestación al canto del grupo enemigo no se hacía esperar:

Esa copla que has cantao
no las debio cantar
porque me duelen los hígaos
de echar gente al hespital.

Los últimos ecos de la copla los apagaba el ruido de las dos huestes al encontrarse y enzarzarse en la pelea. Otras veces al llegar a la puerta de la barraca, arrojaban al interior de la misma la vara que solían llevar con la frase: !Porra dentro!, si los dueños de la casa aceptaban la ronda, pues podían pasar, pero si por el contrario, no lo deseaban, era arrojada al exterior de la vivienda con la frase: !porra fuera!, lo que no dejaba ninguna duda de los deseos de los de la casa en cuestión, por lo que tenían que ir a otra.

También se dio el caso alguna vez, que al preguntar si había alguna moza en la casa y se podía rondar, la dueña de la misma, después de in-

vitarlos a pasar y que tomaran asiento, como era lo habitual, y cuando los componentes de la ronda , cambiando entre sí miradas de picardía, y se las prometían muy felices, la madre, les presentó a una niña de meses, que dormía plácidamente en su cuna. La confusión fue terrible, y los mozos no sabían cómo excusarse. Pero la culpa de aquel desatino, la había provocado otro mozo que encontraron en la senda y al que pidieron informes sobre el particular. Y aquel, les había indicado esa casa. (rigurosamente histórico).

Pero en la mayoría de los casos estas circunstancias no se daban, por lo que una vez elegida la barraca o casa a rondar, la cosa empezaba así: unos suaves golpecitos en la puerta de la vivienda elegida era la señal que anunciaba la visita. Abierta la puerta y solicitado y obtenido el permiso de entrada, se metían en "parvá"(en grupo), daban las buenas noches de rigor y esperaban de pie a que se les invitara a sentarse. Invitados y sentados, comenzaba la visita, cuyos honores corrían a cargo de la zagala de la casa, pero siempre bajo la supervisión de la mamá.

Si ninguno de los mozos de la ronda era de su agrado, la moza de la casa se situaba en una porción que no dejaba espacios libres ni a uno ni a otro lado de su asiento, para que nadie pudiera acercársele. Si por el contrario, entre los rondantes había alguno que le agradaba, procuraba dejar campo libre para la operación.

El mozo se levantaba de su asiento y con un "con su permiso" dirigido a la mamá, se sentaba a su lado y se ponía a charlar. Luego, si en esta primera entrevista todo salía bien y había acuerdo, el pretendiente seguía visitando a la zagala, pero, ahora solo. Las relaciones oficiales quedaban así formalizadas y el mozo, en lo sucesivo, y mientras que no hubiera nada que lo impidiera, podía "pelar la pava"," silla con silla", bajo la estrecha vigilancia de la madre, que no perdía de vista un solo momento a la pareja, aunque algunas veces, rendida por el cansancio, o...comprensiva, hiciera como se dormía, momento que aprovechaban los zagales para..., bien poca cosa , porque poca cosa se podía hacer en aquella situación, pero...!algo era algo!.

Y así iban las cosas hasta que un buen día, tenía lugar la ceremonia de pedida. A la casa de la novia, acudía la familia del novio: padres, hermanos y algunos familiares. Se intercambiaban regalos los novios y el padre del novio, entregaba una cantidad en metálico a la novia, (cuya cuantía dependía de su condición económica) y utilizado por ésta para el equipo de novia. Después había un refresco para los invitados.

Una vez que la cosa se veía firme, se empezaba a preparar el ajuar,

que constaba de la cama matrimonial, colchones de perfolla, paja o lana, un arca grande, una o dos tinajas, una mesa, sillas, cantarero, artesa y sus accesorios para amasar el pan, fuentes, platos, tazones, cántaras, ropa de cama, etc. El ajuar doble, llevaba más colchones, más tinajas, etc. Como es natural, todo estaba en razón de los caudales de las familias. El marido aportaba al matrimonio sus ropas y útiles de labranza, sus instrumentos de trabajo y algunos animales si los poseía.

En Ceutí era costumbre, que los muebles de la habitación los pusiera el marido así como la casa. Y llegaba el momento de la ceremonia. La novia vestía un traje que era todo un primor. Durante meses lo bordaba la muchacha ayudada por parientas y amigas. Un hermoso refajo de raso blanco, donde las lentejuelas doradas y nacaradas, las perlas y abalorios, habían dibujado un sueño caprichoso. El corpiño de terciopelo negro, con mangas largas y puños vueltos de raso blanco, rematados con puntillas. Completaban el atuendo el delantal de raso blanco con motivos del refajo o de terciopelo negro bordado en azabache y ribeteado de raso, y la mantilla de Cintón, prenda característica de las novias.

Se hacía de terciopelo negro, de forma alargada y oval, y en el centro llevaba un calado de tul bordado con azabaches. Zapatos negros, medias de ganchillo blancas; arracadas y cruz de corales o brillantes, el rosario y ramo de azahar. El traje del novio lo formaba: pantalón de panilla negra hasta debajo de la rodilla y chaqueta o dolman de lo mismo, ajustada, con alamares de pasamanería y madroños, chaleco de seda brocada, botonadura de plata, sombrero calañés con madroños y cinta de seda y zapatos negros con hebillas al lado.

Los acompañantes y en el caso de los hombres, tenían que llevar la clásica capa de paño planchado, negro o pardo con esclavina y grandes bebederos forrados de terciopelo rojo, verde o morado. Esa capa también se utilizaba para acompañar en los bautizos.

> Cuando los de la huerta
> sacan la capa,
> matrimonio, bautizo,
> entierro o trampa.

Después de la ceremonia de la boda se celebraba un banquete en casa de los padres de la novia, en que se comía, se bebía en abundancia y se bailaba. Al día siguiente de la boda, el nuevo matrimonio iba a comer a casa de los padres del novio, y aprovechaban para sacar las cuentas de los gastos, que pagaban a medias las dos familias.

Pero, había veces que era común el rapto o lo que se llamaba "llevarse a la novia", aunque esto se realizaba en la mayoría de los casos, no por razones de sexo, sino por otras cuestiones como eran: La oposición de los padres de cualquiera de ellos por querer otra cosa para sus hijos. Por rencillas entre familias. Para evitar los gastos económicos que suponía la boda, el servicio militar ,etc. La novia quedaba depositada en casa de algún familiar, hasta que se legalizara la situación.

Aunque a veces tenían que casarse de prisa y corriendo. Y se supone que, pasado el tiempo, habría bautizo. En los nacimientos ayudaba siempre la partera, que de esto sabía lo suyo, aquí en nuestro pueblo, durante muchos años , fueron la tía Carriona, la tía Capita y Encarnación la Vita, las parteras más conocidas. Posteriormente, y con el paso del tiempo, estas costumbres cambiaron y era en los paseos que se hacían desde el emplazamiento del actual Casino hasta la Rambla y después en el Camino Nuevo es decir en la calle Maestro Martínez, donde se buscaba novia. A ambos lados del camino habían moreras y las madres y las abuelas del lugar, sacaban sus sillas a la puerta, y así veían pasar a las parejas de novios, dando "su visto bueno" acompañado de su correspondiente comentario.

Los bailes de inocentes en Ceutí

Dentro del calendario festivo, los Bailes de Inocentes, eran festejos que se realizaban en el tiempo navideño, durante los días 27, 28 y 29 de diciembre, pudiendo cambiar al primer día del año y día de Reyes, según el año y las inclemencias del tiempo. Siendo organizados por una hermandad religiosa con el fin de recibir donativos que serían utilizados como sustento de la hermandad a lo largo del año.

En Ceutí, a lo largo del siglo XVIII, ya tenemos constancia de la celebración de los Bailes de Inocentes, organizados por la Hermandad o Cofradía de las Benditas Ánimas del Purgatorio. En 1761, se hacía cargo la Cofradía de Ánimas de 185 reales y 19 maravedís que salió de la limosna de la fiesta de Inocentes, teniendo que abonar a la parroquia 20 reales por los derechos de la fiesta. En 1766, recibía la Cofradía la cantidad de 439 reales por el mismo concepto.

En siglos posteriores la citada Hermandad, seguirá celebrando los Bailes de Inocentes, siendo los ritos y símbolos los mismos a lo largo de los años: las prendas que portaban los Inocentes, la música, las rifas de dulces y animales, la recogida de donativos. etc. Símbolo característico de la indumentaria de los Inocentes era el gorro o sombrero, adornado

con largos lazos, flores, espejos, abalorios, etc., el traje multicolor, la escoba y la bolsa para recoger la limosna.

El lugar donde normalmente se celebraba el baile en Ceutí, era en la puerta de la Iglesia, cambiando su ubicación en el siglo XX a la Plaza Nueva (puerta del Casino). Era un baile pujado consistente en que los Inocentes, comenzaban a pedir dinero al público asistente, animándolo a que aumentaran sus ofertas para bailar con la moza que quisieran, esto daba pie a la galantería de los mozos con las mozas, saliendo de estos bailes muchas parejas de novios, aunque en algunas ocasiones la célebre "puja" solía comprometer económicamente a los mozos, jugándose en estos casos todo el dinero que poseían y lo que es más delicado el honor, cuando un contrincante pujaba con bailar con la novia de uno. Estos donativos eran guardados en un cofre con tres cerraduras.

Cofre de la Cofradía de las Benditas Ánimas

En cuanto a los gastos, además de los derechos del cura, encontramos: Un real en cuerdas para el baile, dos barajas para las rifas con un importe de 70 céntimos; un cuarterón de turrón 6 pesetas, un cuarterón de aguardiente, 4 pesetas con 25 céntimos. Por 10 libras de tortas, 2 pesetas con 50 céntimos; 2 cuarterones de vino 2 pesetas, a los Inocentes por su

trabajo 20 pesetas, al tocador de la guitarra 3 pesetas. En 1908 se compraba nuevo vestuario para los Inocentes, siendo el importe de la tela, el corte y costura de los trajes 22 pesetas. Estos dulces y licores, servían para invitar, tanto a los Inocentes como a la cuadrilla de aguilanderos, que recorrían el pueblo y su huerta cantando coplas del aguilando:

Todos los años venimos
a cantar por este tiempo,
las coplas del aguilando
del sagrado Nacimiento.

La Virgen está en tu puerta,
asómate y la verás,
a pedirte una limosna
y no se la negarás.

Que pases felices fiestas
con alegría y contento,
como las pasó San José
el día del Nacimiento.

A las Ánimas Benditas
no se les cierran las puertas,
se les dice que perdonen
y ellas se van muy contentas.

Los baños en las acequias

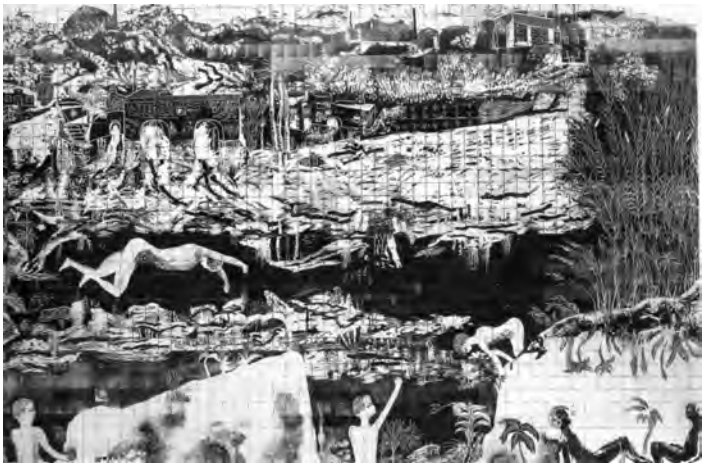
En la actualidad, con la llegada de los meses veraniegos, las gentes de Murcia y su provincia marchan a las playas tratando de mitigar, en lo posible, el calor de las grandes ciudades y de los pueblos. Muchísimas de estas personas tienen vivienda en la costa, o bien, las alquilan para pasar una temporada. Hay que viajar a la playa, aunque sea a casa de algún pariente y dormir en algún colchón en el suelo, lo importante es decir y contar luego a conocidos y amigos que han estado de vacaciones en el mar.

En las décadas de los años cincuenta y sesenta del pasado siglo, pocas eran las personas que poseían casa en la playa; ocasionalmente, se viajaba algún fin de semana, bien en coche particular, o en autobús de línea. Se preparaba la tortilla de patatas, el conejo frito con tomate y pimientos, carne empanada, embutido y alguna sandía o melocotones, la sombrilla,

las silletas y una mesa y… a la playa. Parada obligatoria era en la Venta de la Paloma o la Venta de la Virgen a comprar el pan, tomar algo y descansar un poco, eran viajes sin prisa, eso sí, se salía muy temprano.

Para los más jóvenes y pequeños, teníamos la playa en el barrio, eran las acequias que discurrían por el mismo. Por tanto, había donde elegir para darse un baño en cualquiera de estas acequias, teniendo en cuenta, que entonces, se habían mondado y las aguas venían limpias. Eso sí, para los más pequeños había zonas donde no había peligro, pues las aguas venían tranquilas y había poca profundidad y siempre había alguna persona mayor vigilando a los más pequeños. Los más grandes y que sabían nadar, buscaban partidores con más agua y lugares más profundos. Eran horas y horas que la chiquillería y los más grandes se bañaban en las acequias del barrio y no echaban en falta los baños en el mar.

Baño en la acequia



Mural de Manuel Belzunce. Baño en la acequia

Tradiciones populares en la huerta de Murcia

José Antonio Marín Mateos
Cronista correspondiente de El Ranero

El cultivo de la seda

La industria de la seda en Murcia tuvo una gran importancia. La producción sedera era de las más abundantes de España. Entre los gremios murcianos fue uno de los más importantes. También en Murcia, tuvo muchísima importancia esta industria ya desaparecida, y lo demuestra el catastro del marqués de la Ensenada en cuanto hace referencia a los terrenos plantados de moreras en Ceutí y el total de Kg que se obtenía de esta hoja.

Los huertanos sacaban de la seda una importante fuente de recursos, puesto que pagaban ordinariamente el rento con el producto de ella, por eso se estipulaban en San Juan, fecha en que se suele vender, la terminación del año agrícola. También liquidaban sus deudas, compraban ropa, y en general, condicionaban a sus rendimientos toda su vida económica.

La simiente de la seda, se destinaba a capillo (capullo) o a hijuela (pelo de pescar). Una vez adquirida la semilla, la destinada a hijuela se ponía a avivar el 24 de febrero, día de San Matías, bajo la advocación de este santo, la destinada a capillo se incuba desde el primer viernes de marzo a San José, es costumbre llevarla a Santa Catalina del Monte a bendecirla o a la iglesia de San Juan de Dios. Hasta la avivación, se conserva la simiente en el arca, con objeto de proporcionarle frío y sequedad. La avivación comienza con la incubación (desarrollo del embrión) con procedimientos tan curiosos como colocarse la simiente en el seno, dándole calor, las mujeres, y los hombres en la faja, o introducirla entre los colchones de la cama, no haciendo la misma hasta la hora de acostarse por no estorbar la avivación.

Una vez incubados los gusanos, y ya en estado de larva, los ponían en las "cauzas", que eran unas cazuelas de barro (platos grandes), protegidas por la boca, por un enrejado de esparto, sobre el que se colocaban hojas de morera muy tiernas (borrones). El gusano se introducía por los intersticios del esparto y se adhería a la hoja. Una vez agarrados a ella se les ponía en unos papeles de estraza y se les colocaba al sol. Luego se ponían en lo que se llamaba "tartanas", "andanas", "zarzos" (cañas unidas por hilos), con flejes de madera curvados o ramas de morera y se cubrían con retaleras o sábanas. Los zarzos medían 3,5 - 3,6 metros de largo por 1,10 –1,20 de ancho. Para el mejor aprovechamiento de la barraca y mayor comodidad, estos zarzos se montaban sobre pies derechos a la manera de estantes, formando lo que se llaman andanas. En cada andana se solían poner unos 6 zarzos, uno sobre otro, a unos 40 o 50 centímetros de separación.

Al gusano se le iba aumentando gradualmente el calor para que tuviese lugar las dormidas, que son estados de fiebre en las que el gusano muda la piel. Las dormidas son cuatro, y para hacerlas, los gusanos han de conservar una temperatura que varía entre 20 y 26 grados. Al recordarse (despertar) de la primera dormida comen, y lo mismo ocurre con las restantes. Entre unas y otras, hay unos períodos variables que oscilan entre cinco a siete días. Después de las dormidas, se limpiaban los zarzos de excrementos y hojas secas. Conforme iban creciendo los gusanos, era preciso distribuirlos en varias" tartanas". Después de cada dormida, comen cada vez más y al despertar de la cuarta, comen día y noche, por lo que la cantidad de hojas de morera es grandísima.

Por estas fechas, se colocaban en los zarzos matas de boja (atocha, esparto, bolagas, retamas), para que los gusanos comenzaran a hilar. En este período, empezaban a aparecer los que llamaban zapos o monas, gusanos amarillentos que no son hiladores, pero que anunciaban a éstos, subiendo por los bordes de los zarzos. Una vez subidos en las bojas, se adhieren a ellas y hay que" pescarlos", separarlos de allí, para destinarlos a la hijuela. Una vez desprendidos, se echaban en una disolución de agua y vinagre para que se ahogaran y maceraran. La operación duraba toda una noche o toda una mañana, para comenzar enseguida la extracción de hijuela, que se hacía abriendo el gusano por el vientre y sacando las dos hebras. Una vez extraída la hijuela, se lavaba en agua y limón y se llevaba a la fábrica.

Los gusanos destinados a capullo lo hilaban en las bojas, tardando aproximadamente seis días. Una vez terminado el capillo y cuando el

gusano comienza su transformación de larva en crisálida, se procedía al desembojo, consistente en separar el capillo de las bojas. Posteriormente se llevaba a la fábrica para su pesado y venta. Con una onza de simiente daba de 60 a 65 Kg de capillo y que viene a ser más o menos unos siete zarzos de gusanos. Otras utilizaciones del gusano de seda eran:

Las "marañas", que eran las hebras más gruesas o más delgadas que apartaban las mujeres cuando llevaban sus hilaturas a los torcedores. Se hilaban al huso, y fabricaban telas ordinarias, cordones o medias.

De los gusanos que morían desnudos se hacían polvos para alimento de pájaros domésticos (canarios, caberneras). También se utilizaban para los vértigos, aplicándolos sobre la coronilla. De los gusanos zapos o monas se sacaba la hijuela. El agua de haber cocido los capillos, para curar y aliviar piernas entumecidas o hinchadas, y para fortalecer los nervios. Los lechos servían como el mejor de los abonos. El caharzo, que es la lanilla o borra que el gusano hacía antes de formar el capullo, se utilizaba como lana para almohadas.

Andanas con gusanos de seda

Zarzos con capillos de seda

El desperfollo

La planta del maíz no tenía desperdicios. Además de sus frutos, se utilizaban las "copas" y las "perfollas" para alimento del ganado. Sus cañas llamadas "alcazabas", se empleaban para construir las "cobijas" que resguardaban la "planta" del tomate, el pimiento, la calabaza... de las escarchas y los fríos invernales; protección para los viveros o planteles que eran las "almajaras". El colchón huertano se rellenaba de "perfollas", si no había lana o borra.

Los bancales de panizo, eran lugares utilizados como campo de diversiones infantiles: para jugar al escondite ;colocar una calabaza previamente ahuecada, con una vela dentro para asustar a otros niños que pasaran por el lugar, cuando comenzaban a amarillear comérselas asadas a la brasa y sazonadas con sal. Más tarde secas del todo, se recolectaban, para ser objeto del tradicional "desperfollo", que consistía, simplemente, en despojar a la "panocha" de la "perfolla" que la cubre. El huertano al sembrar el maíz, tenía el buen cuidado de mezclar con la semilla amarilla los granos de unas cuantas "panochas" encarnadas y moradas, porque sin ese pequeño detalle el "desperfollo" no hubiera existido.

Llegado el día señalado, se arrancaban las "panochas" de su tallo y se sacaban del bancal, amontonándolas a la sombra de parrales, moreras o de un "sombraje" improvisado. Al atardecer, era cuando comenzaba el desperfollo. Rodeando el montón de "panochas", se colocaban sillas bajas, de morera, en las que se tomaba asiento. Se cogían las "panochas" del montón, una a una, se les quitaba la "perfolla", esta se tiraba hacia atrás del asiento, y la panocha se iba echando en capazos o seras. Se reía o cantaba; pero cuando la fiesta llegaba a su punto alto, era al encontrar una panocha encarnada o morada.

El afortunado con esta en la mano, se lanzaba a abrazar a la zagala que, ya y previamente, había seleccionado, por si llegaba la ocasión. Si los granos eran morados, el premio era un pellizco. Y es que el dar un abrazo, era el premio, que, sin posible discusión, correspondía al que hallaba una panocha colorada.

Risas de todos, emoción del abrazador y el lógico rubor de la abrazada, hacía que se "desperfollase" a una velocidad increíble. Una vez terminado el trabajo, y como había sido gratis, el dueño de la casa solía invitar a una merienda-cena de las que se estilan por la huerta. Las patatas cocidas o asadas con ajo, las habas cocidas, que si el conejo frito con tomate y pimientos, unas ensaladas, y el porrón circulando por

todos los concurrentes. La parranda y las malagueñas, ponían remate a la fiesta.

Panochas rojas

Desperfollo. Pedro Flores

La matanza

Previo a lo que es propiamente la fiesta navideña, tenía lugar en casi todos los hogares de nuestro pueblo, la matanza del cerdo. La matanza ha venido constituyendo un rito familiar, centrado tradicionalmente en los días próximos al ciclo navideño. En estas fechas se procedía a matar el cerdo engordado pacientemente durante varios meses para este momento.

Normalmente se sacrificaba un cerdo antes de la Navidad, y con su producto se disfrutaba hasta las mismas fechas del año siguiente, en las que se repetía la matanza. Si las posibilidades económicas lo permi-

tían, el sacrificio se desdoblaba en dos: un cerdo pequeño a primeros de diciembre con cuyos resultados se llega a febrero del año que sigue, y otro mayor en esas fechas para completar el aprovisionamiento familiar hasta final de año.

Ahora bien, una matanza, aparte de constituir una necesidad alimentaria del núcleo familiar, supone siempre, además, una fiesta. Fiesta es pues en parte o totalmente, y como tal tiene su ritual y sus normas, no escritas, pero devotamente conservadas a través del paso de los años. Avisado el matarife y con ayuda de los dueños de la casa, familiares y vecinos colaboradores, echaban al animal sobre una mesa de madera especialmente preparada, sujetándolo mientras el maestro en el oficio, clavaba el afilado cuchillo en la yugular del cerdo, cuya sangre caía sobre un lebrillo o amplia fuente colocada en el suelo en sitio idóneo. La sangre recogida hasta el total desangramiento del animal, era movida constantemente para evitar el cuajo, ya que más tarde pasaría a formar parte de distintas especialidades de embutidos.

Eusebio "el matachín" con su ayudante

Tras su muerte, venía la limpieza del animal, quemando sus cerdas con esparto y rascando la piel para la total eliminación del pelo y posterior desguace en canal. En esta operación de limpieza, el agua, como es de suponer no se escatimaba. Una vez cuarteado el cerdo y arrancadas sus partes principales, bien para uso en fresco, bien para su conservación, tenían lugar una serie de operaciones encaminadas a la fabricación casera de los embutidos. Los jamones, parte fundamental, se salaban para su posterior conservación.

Los lomos en fresco eran arrancados y parte de ellos asados a la brasa para degustación de los asistentes a la matanza. Las tiras de grasa o manteca, se dejaban enfriar para que cuajasen y poder desliar en una sartén estas acumulaciones grasientas, de las que se obtenía, un porcentaje de manteca conservado en orzas. La parte más dura de estas tiras de grasa que no llegaban a derretirse en el proceso de obtención de la manteca, eran los "chicharrones", aprovechados para elaborar las famosas" tortas de chicharrones".

Con la sangre del animal, y añadiéndole cebolla picada y previamente cocida, piñones, sal y especias, que introducidas en tripas y anudadas a intervalos y en espacios regulares, y sometidas a breve cocción, se obtenían las sabrosas morcillas. La clásica butifarra, estaba integrada por tocino, parte de la sangre del animal, y oportuna dotación de especias. El blanco, incorporando tocino magroso y huevos batidos a la masa. El morcón, basado en la misma masa que el blanco y encerrada en las vejigas del cerdo. La longaniza, compuesta de magra, tocino, y especias, en especial pimiento molido que le da su color característico.

La salchicha, se formaba a base de magra y especias, siendo junto con la longaniza, las únicas que no se cuecen, dejándolas unas horas al fresco hasta su consumo; si bien se acostumbra también a consumirlas a la brasa y al momento. No se nos puede olvidar, el producto más humilde que el cerdo puede ofrecer: los chiquillos o zagales. Su materia prima no es la fina carne magra, sino simples retales de pellejos, con sus especias correspondientes y enrollados y atados con hilo bramante, dándoles por último un suave hervor en la caldera. Por último, cabe citar el pringue, especie de manteca amarillenta recogida al final de la elaboración de los embutidos, y que sirvió de alimento en pasadas épocas.

Como hemos citado anteriormente, a la matanza asistían numerosos familiares y amigos de la casa, que disfrutaban de una jornada gastronómica singular, degustando parte del sacrificado durante todo el proceso descrito. Hay que decir que estas degustaciones estaban regadas por los caldos de la tierra, en especial el Jumilla.

Una vez que se había matado el cerdo, los pellejos eran el punto de partida del largo menú a degustar; una vez asados, un poco de zumo de limón, y a disfrutar de su sabor. Tras los pellejos, venían al mismo fuego, pedazos de magra, de hígado, un riñón troceado, etc. Todo ello sazonado con sal y pimienta, a la brasa, y el consabido limón.

Joaquín "el carnicero" en plena faena

A media mañana, y una vez que están listas las morcillas, llegaba el momento más solemne de la matanza, su prueba. La primera para el dueño de la casa para que dé su opinión sobre su sabor, y después, su mujer y el resto de comensales. Para el almuerzo, no podían faltar las gachasmigas con sus correspondientes tropezones, o bien, "la fritá" de hígado, asadura, riñones, y demás vísceras, acompañadas de patatas, todo ello en ajo cabañil; aunque en algunas casas se hacía un arroz con magra y costillejas con habas, alcachofas y pimientos, aunque el primer plato mencionado era el más usual.

Era costumbre y tradición que una vez que se había finalizado la matanza y elaboración de los embutidos, se hiciesen pequeños lotes de carne, despojos y embutidos y se obsequiasen a los familiares, entregándoles lo que popularmente se conoció por "el presente". Siempre era algún niño el que realizaba esta tarea de actuar de mensajero, (sin poner ningún reparo), puesto que siempre recibía algún dinero que le entregaba el que recibía el presente.

Una aproximación etnológica a la literatura y música tradicional campesina de Villanueva del Río Segura (Valle de Ricote). Finales del siglo XIX y principios del XX

Emilio del Carmelo Tomás Loba
Cronista Oficial de Villanueva del Río Segura

1. Introducción

La música tradicional, en estos albores del siglo XXI, viene un tanto trasquilada e inconexa por la confusión generalizada que existe en la población cuando se mezclan conceptos como el de "popular" con "tradicional", el de grupo folklórico (coros y danzas, peña huertana, etc.) con el folklore musical de grupos de ritual festivo–religioso o cuadrillas tradicionales, el atavío del llamado traje huertano (¿?) sin saber qué es un traje típico costumbrista frente al traje tradicional en su amplia variedad de formas acorde a parámetros como la moda, tejidos y clases sociales…, por citar varios ejemplos.

Un pequeño apartado de ese maremagno que llamamos Folklore, lo dirime la música, que a su vez representa un espectro de expresión amplio. Nos encontramos unas Músicas Acíclicas que no están sometidas a ritual alguno y que eran cantadas todo el año:

a) Romances de temática antigua y temática más reciente, contemporánea o más cercana al tiempo de nuestros informantes.
b) Canciones Infantiles.
c) Diversas tonadas de temática diversa.
d) Música para baile suelto: conformado por los géneros de la seguidilla, la jota y la malagueña en sus diferentes variedades.
e) Y la música derivada del mundo de la canción ligera como la copla o la zarzuela.
f) Música para baile "agarrao": pasodoble, mazurca, chotis, tango…

Sea como fuere, estos dos últimos apartados vamos a dejarlos a un lado para un estudio más amplio que globalice todas las formas musi-

cales que en Villanueva del Río Segura han cohabitado, para centrarnos en aquellas que han pasado o cruzado la línea de lo popular para convertirse en tradicional o de raíz frente a la música que, popularizada, no dejaba de ser música de autor como así ocurre con las zarzuelas, canción ligera, tangos, mazurcas, chotis, pasodobles…, como formas representativas modernas o de nuevo cuño. No obstante, en composiciones literarias como el Romance, en su categoría de "temática reciente", globalizados por la "tradición oral moderna", es habitual encontrarnos formas musicales contemporáneas como la ranchera, el tango o el pasodoble como forma de expresión melódica para este soporte literario tardo medieval.

Por otro lado, nos encontramos con una música que sí que responde a un ritual o tiene una significación por estar inserto en un acontecimiento festivo, de tal forma que la expresión musical se alza como una forma indisoluble del comportamiento social que se deriva de aquella, y del tipo de rito de carácter religioso o festivo que tiene lugar en una determinada fecha.

Así, distinguimos la música de baile suelto en los Bailes organizados como:

a) Los denominados Bailes de Puja, como evento central del periodo navideño, en los que tenía lugar la música para baile suelto.
b) La música de los Auroros, con la tonada propia de a las Coplas de Aurora y cantos del rezo del Rosario.
c) Las Salves del grupo de "los de las Ánimas", esto es, la Hermandad de Ánimas.
d) Los Aguilandos, tanto callejeros, populares y/o sociales, como los Aguilandos de la Hermandad de Ánimas en el periodo navideño.
e) Romances cuya temática se amolda a un ciclo religioso, como así sucede con el periodo navideño o de pasión.
f) Las Murgas, composiciones musicales propias del periodo del Carnaval, cantadas por las agrupaciones conocidas por Comparsas, y cuyo contenido incidía en alguna temática alegre o jocosa.
g) La música de las Misas de Gozo que, antiguamente, íntegramente en latín, copaban musicalmente toda la celebración eucarística. Hoy en día mezcla cantos en latín con Villancicos según el momento de la misa.
h) Villancicos, callejeros y más refinados, procedentes de la celebración de la misa católica.

Pues bien, es en este estado polarizado por músicas acíclicas y músicas rituales desde donde vamos a dirimir nuestra aproximación musical que, en el ocaso del siglo XIX y principios del XX, hasta la Guerra Civil, determinaba el mundo melódico de Villanueva del Río Segura.

MÚSICAS DE VILLANUEVA DEL RÍO SEGURA	
MÚSICAS ACÍCLICAS	a) Romances b) Cantos Infantiles c) Diversas tonadas d) Baile Suelto: Jotas, Malagueñas y *Siguirillas* e) Cantos del mundo de la Copla, Zarzuela… f) Baile "agarrao"
MÚSICAS RITUALES	a) Baile Suelto: Jotas, Malagueñas y *Siguirillas*…, para los Bailes de Puja b) La música de los Auroros c) La Salve de "los de las Ánimas" d) Aguilandos callejeros o sociales y religiosos e) Romances de ciclos religiosos f) Murgas de Carnaval g) Misas de Gozo h) Villancicos

2. Las músicas acíclicas

Este grupo de músicas, caracterizadas por su atemporalidad, eran transmitidas y/o emitidas por el pueblo en cualquier época del año, sin distingo alguno, salvo que hubiera una restricción que así lo impidiera como sucedía con el periodo de la Cuaresma. Sabemos que en estos cuarenta días pocas eran las jornadas para la "liberación" colectiva[1], sumida en las restricciones morales, religiosas y culinarias, que suponían la preparación de la Semana Santa. Como sabemos, antiguamente, el pueblo volvía a hacer "vida normal" a partir de las campanadas, a las

1 El día de San José (19 de marzo) y el día de La Vieja, también denominado El Viejo y la Vieja o Partir la Vieja, recuperado recientemente en Villanueva del Segura. Véase Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "«La Vieja» o «Partir la Vieja»: Un ritual de Cuaresma en Villanueva del Segura" diario *La Opinión de Murcia*, en la sección de *Municipios*, en el apartado *Palmo a Palmo*, domingo 18 de marzo de 2018, página 36. http://www.laopiniondemurcia.es/tags/emilio-del-carmelo-tomas-loba.html

diez de la mañana, el día del Sábado de Gloria, como símbolo de la resurrección de Cristo[2].

Como comentábamos, a este respecto, nos encontramos con un campo muy amplio, a pesar de que, aparentemente, el grupo de músicas rituales pueda tener más ítems que este. Pensemos que el mundo del Romancero se basta por sí solo para superar con creces, el cancionero de cualquier parámetro aquí propuesto.

2.1. El Romancero

Representa el Romancero el último eslabón literario del periodo medieval. Según los estudios de don Ramón Menéndez Pidal, se alza este tipo de balada o composición poética y/o musical en verso, una evolución lógica, incluso una especialización del denominado Cantar de Gesta, en su tendencia cultural del Mester de Juglaría así como también el Mester de Clerecía[3]. De hecho, la forma gráfica en la que el mundo científico representa el Romancero recogido de la oralidad es con la distribución en hemistiquios con la representación gráfica de una pausa o cesura.

Dicho esto, el Romancero de tradición oral recogido en Villanueva del Río Segura, fue nuestra primera incursión por el mundo de la etnografía[4] y pudimos advertir que en personas nacidas antes de la Guerra

2 Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Antigua distribución del Calendario Festivo en Villanueva del Segura. Cancionero literario musical y Etnografía. Materiales de Documentación Oral", *Tercer Congreso Turístico Cultural del Valle de Ricote: "Despierta tus sentidos". Año Jubilar del Valle de Ricote 1505-2005*, Consorcio Turístico "Mancomunidad del Valle de Ricote", FEDER, Consejería de Turismo y Ordenación del Territorio, Murcia Turística S. A., Universidad de Murcia, Centro de Recursos y Profesores de Cieza (CPR Cieza), Noviembre 2005, Murcia, páginas 527-464.

3 Menéndez Pidal, Ramón, *Estudios sobre el Romancero*, en Obras Completas, volumen XI, Espasa-Calpe, Madrid, 1973.

4 Véase Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "El romancero murciano de tradición oral: consideraciones y reflexiones en torno a un mundo de creatividad y pervivencia", en *Seminario sobre folklore y etnografía*, Luna Samperio, Manuel (Coordinador), Ayuntamiento de Murcia, Cajamurcia, Festival Internacional de Folklore en el Mediterráneo, Museo de la Ciudad, Murcia, 2002, páginas 6-28. Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Paradigmas y prototipos medievales en el romancero murciano de tradición oral. Retazos de pervivencia", en *XIV Congreso de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval*, Martínez Pérez, Antonia, y Baquero Escudero, Ana Luisa (coords.), Universidad de Murcia, Murcia, 2011, páginas 889-898. Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Paradigmas y prototipos medievales en el romancero murciano de tradición oral. Retazos de pervivencia", *Cartaphilus. Revista de Investigación y Crítica Estética*, Vol. 12, Universidad de Murcia, 2014, páginas 283-296. Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "La Censura en el Romancero Murciano de Tradición Oral. A propósito de los Romances de niños", en *Prohibi-*

Civil, la pervivencia y preservación de los Romances era ingente, hecho que además había sido posible por la trasmisión puesto que, en los Almacenes de fruta o Fábricas de Conservas, se cantaba mucho, cualquier tipo de canción de diversa índole, desde romances a jotas de picadillo, desde tonadillas grotescas a cantos religiosos.

No solo los locales destinados al tratamiento de fruta era los idóneos para la transmisión. No podemos olvidar que en determinadas casas como la del *Salvoré*[5], en la calle Gambines, había un puesto de esparto, de tal forma que la gente iba ahí a hacer lía y, según nos relataba la familia Loba López, ahí se cantaba mucho.

Desde el punto de vista temático, nos encontramos en el Romancero de tradición oral moderna, una suma de romances de distinta época que adivinamos precisamente por la temática, aunque en romances de raíz medieval se solapen nombres o acontecimientos actuales.

En el caso de los Romances más antiguos desde el punto de vista temático aluden a moros y cristianos, soldados, doncellas, condes, caballos o espadas…, la música repetitiva adquiere una cadencia más lenta que en aquellos más modernos. En los Romances más recientes a decir por su temática y ambientación (estaciones de tren, colonias españolas antes de su segregación, usos y costumbres relativamente contemporáneos, así como nombres conocidos al tiempo del informante…) la música es variopinta: pasodoble, ranchera, tango e incluso cantes como el fandango…, dando lugar también a una irregularidad métrica o anisosilabismo en los hemistiquios, creando así un espacio de creatividad polimétrica muy llamativo y no por ello carente de belleza. No obstante, lo más natural en el Romance, tanto antiguo como moderno desde el punto de vista temático dentro del concepto "de tradición oral moderna", es la presencia del octosílabo en cada hemistiquio

"Mañanita, mañanita"

Mañanita, mañanita, mañanita de San Juan,
pasa el rey con su caballo por la orillita del mar.
–Mira nena qué bien canta la *serena* de la mar.
–No es la *serenita* madre, ni lo es ni lo será,
que es el hijo del rey conde que por mí prendado está.

do leer. *La censura en la literatura infantil y juvenil contemporánea*, Cerrillo Torremocha, Pedro C., y Sánchez Ortiz, César, 158 Colección Estudios, Universidad de Castilla-La Mancha, 2016, páginas 139-147 y 175-183.

5 Francisco Salvador López López, más conocido como "el Salvoré".

–Si es el hijo del rey conde cuatro tiros le han de dar
y otros cuatro a su caballo por la orillita del mar.
A otro día en la mañana el entierro ve pasar:
–Tú te vas y yo me quedo, yo me quedo y tú te vas,
no se pasarán seis días sin que yo vaya detrás.
Pasa uno y pasan dos, la niña malita está,
pasan tres y pasan cuatro, ya la llevan a enterrar.
A la hija de la reina ahí enterrarla en un altar
y al hijo del rey conde cuatro pasos más atrás
con un letrero que dice: "He muerto por tu mamá"[6].

"La historia de una mocita"

La historia de una mocita después de perder su honra,
su novio se la dejó para casarse con otra.
A la noche cuando fue, llorando se la encontró:
–¿Por qué lloras vida mía?, el traidor le preguntó.
–Ya sabes por lo que lloro, según la gente me ha dicho
pues mira bien lo que haces que bien pronto serás padre.
–No hagas caso de la gente que sólo habla por envidia,
que yo te quiero y te adoro y hasta el fin de nuestra vida.
Por fin quedaron amigos y la infeliz no cesaba,
siempre estaba pensativa y amargamente lloraba.
Para alivio de sus penas recibió una ingrata carta
diciendo que esta es la hora en que Fernando se casa.
Ella cogió su puñal, para la iglesia se marchó
esperando que llegara para lograr su intención.
–Por fin ya ha llegado el día en felices que te cases,
pues mira bien lo que haces pues bien pronto serás padre;
estás cometiendo un crimen, según dice esta mujer,
tú serás un hombre ingrato si no cumples tu deber.
Él se volvió contra ella en el rostro le pegó,
ella sin temor ninguno y el puñal se lo clavó.
Viene la guardia civil, se la llevan al juzgado.
–Yo soy la autora del crimen, ella misma ha declarado[7].

6 Este romance, titulado como el primer verso y como es conocido por esta tierra, es en realidad el Romance del Conde Niño o del Conde Olinos. Romance recogido a Antonia Gambín Gallego en Villanueva del Río Segura el 11 de agosto de 2000, natural de la localidad.

7 Romance recogido a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 23 de agosto de 2000, natural de la localidad.

2.2. El cancionero infantil

Este mundo, copado por juegos, retahílas rítmicas, músicas de diversa índole, también contiene músicas que ha ido adoptando para sí, elementos que, en su origen, no fueron concebidos como composiciones para niños. Es el caso del Romancero donde historias en verso como *Mambrú*, el *Señor don Gato* o *La Malcasada*, dirigidos a otros públicos, en el espacio y en el tiempo han ido adecuándose a los gustos de los más pequeños en función a su uso en corro, que es lo que en realidad convierte algo en un factor normativo[8].

Desde este punto el espectro en el mundo infantil es amplísimo: desde canciones de cuna a canciones como partes de juegos de eliminación o para echar suertes, coreográficos, etc. Sin olvidar, la amplia gama de canciones que aparecen con estribillos o elementos repetitivos que, cada cierto número de versos o estrofas, aparecen otorgan efectos rítmicos o musicalidad a las composiciones infantiles. Esta canción infantil que proponemos a continuación y que recogimos en Villanueva, era utilizada como melodía para jugar en corro, para jugar a algo, daba igual el juego, de tal forma que se echaban suertes y el que quedaba último se salía o le tocaba.

Mi mamá me prometió
un hermoso muñeco
cuando me lo compre
jugaremos con él,
se llama Pepe
se pone de pie,
a la palitú, palitú
que te salves tú[9].

O esta otra canción infantil, por poner un ejemplo, sin formar parte de juego alguno, sino como tonadilla:

8 "La Censura en el Romancero Murciano de Tradición Oral. A propósito de los Romances de niños", *Congreso Internacional "Censuras y Literatura Infantil y Juvenil en el siglo xx", Prohibido leer. La censura en la literatura infantil y juvenil contemporánea*, Cerrillo Torremocha, Pedro C., y Sánchez Ortiz, César, 158 Colección Estudios, Universidad de Castilla-La Mancha, 2016, páginas 139-147 y 175-183.

9 Canción infantil recogida en Murcia a Fina Loba López, natural de Villanueva del Río Segura, en Murcia, el 7 de julio de 2000.

Un pollito tengo yo
que mi madre me compró,
le hago correr, le hago saltar
y al sol le pongo a calentar.

Y cuando se apaga el sol,
el pollito triste está
no como *na*, que pena da
y el pobrecito se morirá[10].

2.3. Diversas tonadas o coplas

Entiéndase en este apartado el concepto de copla, no como el género de canción ligera que tan importante fue a finales del siglo XIX, hasta los años sesenta del siglo XX. Aquí la Copla remite a Tonada, canción sin una forma determinada.

Las hubo muy diversas formas y estilos, algunas con aires "ajotados", otras con aire de pasodoble… De la misma forma, la temática aunque dispar, no obstante, siempre circunda lo jocoso, irónico, humorístico o rocambolesco.

En el año 2000 recogimos esta confrontación musical donde los hombres, jugando con el doble sentido de "guías" y de fáciles para dejarse llevar con el primer viento que le conviene, con la consiguiente contestación de las mujeres.

Hombres:

–Después que Dios
hubo hecho la creación
vio que faltaba una veleta
dominus teum kirie- eleison;
después que la hubo buscado
por fin la halló,
que las mejores para veletas
son las mujeres *christe- eleison.*

10 Canción infantil recogida en Murcia a Fina Loba López, natural de Villanueva del Río Segura, en Murcia, el 7 de julio de 2000.

Mujeres:

–Me *llamastes* veleta
por lo variable,
si yo soy la veleta
tú eres el aire
que la veleta, que la veleta,
si el aire no la mueve
siempre está quieta[11].

Esta otra tonada, satírica, jocosa o humorística, ponen de manifiesto la supremacía de las mujeres sobre los hombres a través de "Catalina y Rufina", que llevan a los novios poco menos que "de floreros", o como dice la copla, "hecho un maleta".

Catalina y Rufina, pirulá,
son dos hermanas, ra con ra pirulápiz tengo lápiz cataplán,
son dos hermanas.
Son las mejores mozas, pirulá,
de toda España, ra con ra pirulápiz tengo lápiz cataplán,
de toda España.
Cuando salen a paseo, pirulá,
por la glorieta, ra con ra pirulápiz tengo un lápiz cataplán,
por la glorieta.
Llevan el novio, pirulá,
hecho un *maleta*, ra con ra pirulápiz tengo lápiz cataplán,
hecho un *maleta*[12].

2.4. La música del baile suelto

Entendemos este ítem musical como la música que se tocaba en el espacio definido para llevar a cabo el ritual social del Baile. En Villanueva del Río Segura, a principios de siglo hasta prácticamente los años veinte del siglo XX, era habitual que los domingos por la tarde se reunieran vecinos del pueblo en la *Asomá* antigua del pueblo que da a la Huerta Vieja, y era ahí donde tenía lugar tres tipos de espacios en torno al concepto de Baile:

11 Esta tonada es conocida como "Después que Dios hubo hecho la creación". Recogida a Fina Loba López, natural de Villanueva del Río Segura, en Murcia, el 7 de julio de 2000.

12 "Catalina y Rufina", tonada o copla recogida a Josefa López Gómez el 23 de agosto de 2000 en Villanueva del Río Segura, natural de la localidad.

a) El Baile como reunión social, como rito de iniciación en el proceso del cortejo amoroso, pero también como espacio de convivencia entre vecinos.
b) El Baile como espacio para bailar.
c) El Baile como espacio para interpretar música.

Hoy en día, la música para baile suelto está copada por las Cuadrillas tras el proceso experimental y recuperador del antropólogo Manuel Luna, pero lo cierto es que en aquella época, la Cuadrilla era la portadora de un ritual religioso, con independencia de que interpretaran fuera del ritual músicas para baile, y la música tradicional del Baile como reunión social, era considerada como "la discoteca" del momento, y por lo tanto, un espacio no solo utilizado o acotado para el actual concepto de Cuadrilla. La Cuadrilla es un emblema religioso. El Baile, una convergencia social.

Es en el espacio del baile, con una rondalla que tocaba música para Baile (rondalla que distaba de ser las "orquestas" actuales en el mundo cuadrillero) con una guitarra, a lo mejor una bandurria o laúd…, y poco más, donde tenía lugar los géneros musicales que a continuación desarrollamos y que, en Villanueva del Río Segura, han sido parte del legado histórico musical del siglo XIX y principios del XX.

2.4.1. La Jota

La Jota es un palo musical presente en toda la geografía hispánica. Obviamente teorías como que la Jota se debe a un moro llamado Aben–Jot afincado en Valencia o que la auténtica Jota es aragonesa, no tiene cabida en la etnografía o etnología por formar parte de un imaginario costumbrista que poco o nada tiene que ver con este mundo científico. La Jota, al igual que la variante de malagueña con estribillo cantado que ahora veremos, ha sido el palo musical que, hasta los años, sesenta, bailaban las niñas en el colegio, en horas de recreo.

Sea como fuere, lo que une a la Jota, en este rincón del Sureste español es la siguiente disposición estructural:

ESTRUCTURA DE LA JOTA			
Introducción instrumental (y a veces cantado)	Copla o Canto	Estribillo Cantado	Parte instrumental hasta la siguiente Copla y así sucesivamente

La Jota que se interpreta por estos lares, está determinada por una formación estrófica de siete versos (copla o cuarteta literaria), con un estribillo (seguidilla literaria), y en la ejecución musical, los estilos interpretativos denotan influencias con Castilla pero que, no por ello dejan de ser señas de identidad musicales valricotíes.

Cómo quieres que te ponga
una firme voluntad
si eres venta de camino
que a todos le das *posá*
y mí me das ventorrillo[13].

Arrempuja Maruja
y Echa la Aldaba,
yo tenía una novia
que se llamaba[14].

Todas las Marías son
dulces como el caramelo
y yo como soy goloso
por una María muero[15].

Antenoche y anoche
y ayer mañana,
antes de levantarme
estaba en la cama[16].

●●●

13 La Quintilla no es muy habitual para la Jota, pero si el pueblo lo hace aparecer, es obvio que usa la forma estrófica. La disposición a la hora de cantar el género sería el siguiente: "Cómo quieres que te ponga, / cómo quieres que te ponga, / una firme voluntad / si eres venta de camino / que a todos les das *posá* / que a todos les das *posá* / y mí me das ventorrillo". En relación con este aspecto Brailoiu afirma: "la melodía popular… solo existe verdaderamente en el momento en que se la canta o se la interpreta, y solo vive por la voluntad de su intérprete y de la manera por él deseada". Véase bibliografía.

14 El orden interpretativo del estribillo sería: "Arrempuja Maruja / y Echa la Aldaba, / yo tenía una novia / que se llamaba, / que se llamaba, nena, / que se llamaba, / Arrempuja Maruja / y Echa la Aldaba".

15 Más usual la Copla o la Cuarteta asonantada, el orden interpretativo sería: "Todas las Marías son, / todas las Marías son, / dulces como el caramelo / y yo como soy goloso / por una María muero, y yo como soy goloso / por una María muero".

16 Jota recogida a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 1 de junio de 2003, natural de la localidad.

Mira que te mira Dios,
mira que te está mirando,
mira que vas a morir,
mira que no sabes cuándo.

A tu madre la he visto
en el río *laval*
y se me ha parecido
la *serena* en el mar.

Eres más fea que el hambre,
más negra que una morcilla,
el día que tú naciste
nació la sarna y la tiña.

Arrodea, arrodea
si vas por hilo,
yo también arrodeo
por ir contigo[17].

●●●

A las dos de la mañana,
de la mañana sería
me levanté a beber agua
porque sequía tenía.

Arrodea Maruja
que vas por hilo,
yo también arrodeo
por ir contigo.

Ayer me dijiste que hoy
y hoy me dices que mañana,
y mañana me dirás:
"ya se me ha *pasao* la gana".

17 Jota recogida a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 1 de junio de 2003, natural de la localidad.

Acuéstate morena
que yo te tapo,
que si no es con la manta
es con el saco[18].

2.4.1.1. La Carrasquilla

Fruto de la diversidad musical, mestizaje y/o evolución, nos encontramos que la Jota tiene ramificaciones, variantes en función a una determinada característica: la literatura y música que porta (Yerbabuena), el juego que representa (Carrasquilla) o el ritual de baile que porta, donde manda un hombre sobre varias mujeres alrededor del varón (Zángano). De estas variedades, Villanueva conserva el subgénero de La Carrasquilla[19], caracterizad por ser un juego "ajotado" cuya letra define o determina lo que tiene que hacer el *bailaor* y/o la *bailaora*.

SUBGÉNEROS, TOQUES ASOCIADOS A LA JOTA			
TIPO	FORMA O GÉNERO	LITERATURA	FORMA BAILABLE COMO JOTA
CARRASQUILLA	Jota	Copla historiada o Juego	Sí

Es el baile de la Carrasquilla,
es un baile muy edificado / muy tipificado
que en poniendo la rodilla en tierra
todo el mundo se queda parado.

18 Este estribillo de Jota, en la transmisión oral lo recogimos así, tal vez por mezcla de dos estribillos o porque solo la oralidad tiene la capacidad de la omisión, el mestizaje o, a veces, el olvido: "Acuéstate morena / que yo te tapo, / que te tapo con la manta / si no en el saco, / con el saco nena / con el saco / Arrempuja Maruja / que yo te tapo". Jota recogida a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 1 de junio de 2003, natural de la localidad.

19 Para más variantes de la Jota en el sureste español, véase Tomás Loba, Emilio del Carmelo, y Tomás Loba, José Néstor, "La realidad musical en el antiguo Reino de Murcia. Aspectos sobre las melodías tradicionales. Argumentos y reflexiones en torno a su música e historia", en *Carreras y Bailes de Ánimas*, Gris Martínez, Joaquín (coord.), Luján Ortega, María; García Martínez, Tomás, y García Fernández, Domingo, Hermandad "Nuestra Señora del Rosario" de Santa Cruz, Región de Murcia, Aguas de Lorca, Murcia, 2012, páginas 37-142.

Mariquita menea esas sallas,
Mariquita menea esos brazos,
a la media vuelta
se dan loa abrazos[20].

2.4.2. La Malagueña

Este es uno de los géneros, junto con el de la Seguidilla, más difícil de investigar y atestiguar, puesto que en su ejecución musical y su coreografía o conjunto de mudanzas no estaba o ha estado al alcance de todo el mundo, sobre todo en zonas donde el mundo del Baile "agarrao" entró con fuerza a principios del siglo XX.

Sea como fuere, nos encontramos los siguientes parámetros estructurales distintivos para el estudio de la Malagueña:

ESTRUCTURA DE LA MALAGUEÑA O FANDANGO		
Melodía de Entrada, Introito o Introducción	Copla	Estribillo

Villanueva del Río Segura, afortunadamente, ha preservado dos formas de entender la Malagueña (otra cosa bien distinta es que supieran el porqué y el cómo):

TIPOS DE MALAGUEÑAS SEGÚN SU ESTILO INTERPRETATIVO	
Malagueña "granaína"	Malagueña "verdial" o "abandolá"

2.4.2.1. La Malagueña o el "Lanlero"

Esta variante de Malagueña no es distinta a las que podamos encontrar por la Región que cumpla con los requisitos en su forma "verdial" o "abandolao". Pero el sobrenombre de "lanlero" no es más que un nominativo o acepción onomatopéyica motivada o inducida por el tarareo del estribillo. No obstante, dicho tarareo no siempre se ejecutaba por lo que la Malagueña no por ello perdía su estilo o carácter. Es más, no todo el mundo la llamaba el "Lanlero". En esta malagueña que recogimos, la informante no canta el "lanlero" porque en su momento lo suple un instrumento de cuerda como es el violín, lo cual induce a pensar que ese "lanlero" era emitido por aquellos informantes donde

20 Carrasquilla recogida a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 4 de junio de 2003, natural de la localidad.

carecían o bien de instrumentos o de instrumento principal que llevara la melodía.

Sueño tengo, dormir quiero,
si me echara a dormir iría
en una cama de acero
y al lado la nena mía.

En mi vida he visto yo
lo que he visto esta mañana
una gallina en la torre
volteando las campanas[21].

●●●

María sé que te llamas,
por apellido "lucero",
además, tu sobrenombre:
"que las estrellas del cielo"[22].

Eres chiquita y bonita
y blanca como un lucero
eres una candelita
en una noche de enero
cuando la luna se *eclisa*[23].

La despedida os hecho
y con esta ya van cuatro
Gloria al Padre, Gloria al Hijo,
Gloria al Espíritu Santo[24].

21 Malagueña recogida a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 1 de junio de 2003, natural de la localidad.

22 Así recogimos la Copla para esta malagueña. Tal vez, el último verso sería "de las estrellas del cielo". Pero la oralidad cuenta con estos factores espontáneos que, obviamente, luego han de ser interpretados que no omitidos.

23 La Malagueña sí que se presta más al uso de la estrofa de la Quintilla. No obstante, al igual que la Jota, hace uso también de la Copla y de la Cuarteta.

24 Malagueña recogida a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 1 de junio de 2003, natural de la localidad.

2.4.2.2. La Malagueña o el "Me han dicho, me han dicho"

Catalogado así por el sobrenombre del estribillo que más ha predominado en la memoria popular, esta Malagueña es conocida y denominada por el mal llamado nombre de "Fandango de Cieza", recogido por el grupo de Sección Femenina en la localidad ciezana. Esta melodía muy común en este territorio era una malagueña también común a una amplia zona como el Valle de Ricote, adentrándose incluso en la Vega Media en su cuna (Archena y pedanías como La Algaida). Dicha malagueña tiene la particularidad de que, al igual que las malagueñas o fandangos manchegos (con quien Murcia compartía territorialidad, paisaje y paisanaje…), los estribillos, en vez de ser instrumentales como en el resto de las malagueñas del sureste (e incluso el resto del territorio peninsular), son cantados:

Me han dicho, me han dicho
me han dicho que tienes,
amores con otro
y mí no me quieres.

Estribillo

En tu puerta planté un pino,
en tu ventana un manzano
solo por verte coger
manzanitas con la mano.

Copla

Arrodea Maruja
que vas por hilo,
yo también arrodeo
por ir contigo[25].

Estribillo

Cuesta arriba está el querer
y el olvido cuesta abajo,
cuesta arriba he de subir
aunque me cueste trabajo[26].

25 El orden interpretativo de este estribillo de Malagueña sería el siguiente: "Arrodea Maruja / que vas por hilo, / yo también arrodeo / por ir contigo, / por ir contigo, nena, / por ir contigo, / Arrodea Maruja / que vas por hilo".

26 El segundo estribillo respondería a este orden: "Arrodea Maruja / que vas por hilo, / yo también arrodeo / por ir contigo, / por ir contigo nena, / por ir contigo, / arrodea Maruja / que vas por hilo". Malagueña recogida a Antonia López Gómez, en Villanueva del Río Segura, el 1 de junio de 2003, natural de la localidad.

2.4.3. La Seguidilla o *Siguirillas*

En Villanueva del Río Segura se daban varias formas de Seguidillas si bien es cierto que no es la forma con la que se manifiesta la Sierra de la Pila, y en particular en los vecinos que se bajaron a Abarán o Blanca. Aquí la *Siguirillas* más afamadas eran la variante de Manchega, si bien es cierto que había otra tipología que, decían, eran importadas de familias que habían venido de Cieza y las bailaban en la *Asomá* todos los domingos en los Bailes.

Sea como fuere, el género de la Seguidilla es el más antiguo, sin duda, de la trilogía que delimita el sesgo inmaterial de esta zona del territorio español, y como en el resto de España, estructuralmente tiene las mismas connotaciones si bien es cierto que aquí en Murcia, antiguo reino de Murcia o sureste español, de una forma especial o particular, se ramifica en múltiples variantes[27]: Seguidilla o *Siguirillas*, Parrandas, Pardicas, Torrás, Gandulas, Peretas, Sevillanas, Poblatas o de los Tangos, Manchegas…

En lo referente a la literatura, las Seguidillas comparte dos formas estructurales: una que responde a la Seguidilla literaria propiamente dicha (es decir, una estrofa formada por dos heptasílabos y dos pentasílabos, con o sin bordón) y una Copla o Cuarteta.

ESTRUCTURA DE LA SEGUIDILLA	
Tipos de Entradas	**Copla**
Entradilla sin instrumentación en la que el "cantaor" inicia el canto "a capella" para tras la entrada, hacerlo la música. Así es como ocurre con el canto de las Seguidillas Manchegas.	Su estructura está formada por las siguientes partes una vez realizada la entrada: Parte I – Estribillo – Parte II

El aspecto que llama la atención en este apartado radica al componente estructural puesto que, mientras que en el resto de la región to-

27 Véase Tomás Loba, Emilio del Carmelo, y Tomás Loba, José Néstor, "La realidad musical en el antiguo Reino de Murcia. Aspectos sobre las melodías tradicionales. Argumentos y reflexiones en torno a su música e historia", en *Carreras y Bailes de Ánimas*, Gris Martínez, Joaquín (coord.), Luján Ortega, María; García Martínez, Tomás, y García Fernández, Domingo, Hermandad "Nuestra Señora del Rosario" de Santa Cruz, Región de Murcia, Aguas de Lorca, Murcia, 2012, páginas 37-142.

das las Seguidillas, sea cual fuere su variante, tiene tres partes o recorridos, las Manchegas ejecutadas en Ojós, Ricote o Villanueva, es de tan solo dos recorridos. Sea como fuere, seguimos trabajando con este género musical porque, a pesar del predominio que tiene actualmente en el mapa de las Cuadrillas del sureste español, es el gran desconocido debido a la evolución producida en sus múltiples variantes frente a la velocidad, entonación, mudanzas…, de antaño.

2.4.3.1. Las manchegas

Como decíamos, es la variante más afamada de Villanueva del Río Segura, y al igual que en toda la región de Murcia, existe conciencia y memoria colectiva de esta variedad de Seguidilla, tal vez por su catalogación inmaterial o su velocidad y ejecución musical o coreográfica.

> Mancheguitas corridas
> van por mi calle
> y como van deprisa
> no las ve nadie[28].

3. Las músicas rituales

Este tipo de músicas están sometidas al concepto de Fiesta, insertas en rituales que, por su importancia en el calendario, daban lugar a una serie de propuestas herméticas, como así ocurre con el caso de los Auroros, con "los de las Ánimas" o las Comparsas carnavaleras. Sea como fuere, también encontramos espacios de expresión como son los Bailes de Pujas, que por estar enclavados en una fecha de celebración determinada, el pueblo tenía un comportamiento distinto puesto que no era un Baile abierto a la participación sino que, para formar parte de él, había que pagar. Sea como fuere, proponemos los siguientes ítems que, de forma breve, tratan de mostrarnos cuán rico fue el pasado musical en Villanueva del Río Segura.

3.1. Baile suelto para los bailes organizados

Otro apartado para la música del Baile suelto tenía lugar en el denominado Baile de Pujas, que no era sino un baile subastado por el que se pagaba

28 Manchega recogida a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 1 de junio de 2003, natural de la localidad.

por bailar, siendo más importante el primer baile, denominado la acción de ganar esa primera subasta para abrir el baile como "romper el Baile".

Así, los géneros musicales de la Jota, la Malagueña y las *Siguirillas*..., aparecían como en cualquier Baile de los domingos, pero lo más llamativo de este día era la presencia de unas Seguidillas con Jota que tenían lugar únicamente en el día del Baile de Pujas, el 28 de diciembre día de los Inocentes. Es más, era considerado un Baile de Inocentes, utilizado para aquellas personas que se negaban a bailar o rezongaban más de la cuenta y se les tenía bailando hasta que la rondalla ejecutaba el final.

Este género estaba formado por una Seguidilla que era interrumpido por una Jota, y si bien es cierto que en la época de Sección Femenina fue reconstruida, dotando a la "canción" letra y coreografía, pero antiguamente era un toque instrumental y su coreografía estaba delimitada por las formas de baile genéricas de la *Siguirilla* y la Jota, con lo cual no había una coreografía establecida.

3.2. La música de los Auroros

Los Auroros de Villanueva del Río Segura representan la agrupación de hermanos cantores pertenecientes a la Hermandad del Rosario que, antiguamente, salía en el mes de octubre, conocido también como mes de la Aurora. De esta forma, los Auroros ejercían una labor de Despertadores cantando las Coplas de Auroras típicas de la localidad que servían para llamar al devoto al rezo del Rosario que tendría lugar tras la Despierta. Tras cantar en varios puntos del pueblo, tanto los Auroros como las gentes del pueblo, más tarde se sumaban al rezo del Rosario por las calles del pueblo.

La Copla de Aurora en Villanueva es ejecutada en estilo llano, es decir, que a diferencia de otras localidades con características definitorias como sucede con los Auroros de la Huerta de Murcia, no presenta voces o polifonía para ejecutar este canto. Es más, es un canto a capella, puesto que se hace acompañar por la campana como único instrumento para marcar la cadencia rítmica (contrariamente, la Aurora lorquina o los Auroros y Animeros de La Copa de Bullas sí que presentan un corpus de cuerda que define su estilo organológico). Desde el año 2017, la Aurora de Villanueva ha vuelto a salir por las calles del pueblo cumplimentando así el rito del mes del Rosario, con una participación notable de gente involucrada en este proyecto[29].

29 Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Los Auroros de Villanueva del Río Segura", diario *La Opinión de Murcia*, en la sección de *Municipios*, en el apartado *Palmo a Palmo*, domingo 2 de diciembre de 2018, página 39.

Desde el punto de vista literario, la Copla de Aurora está formada por varias estrofas de arte mayor donde alternan los versos decasílabos con los dodecasílabos. Pero lo cierto es que cuando se quiere dar fin a la copla de la Aurora, aparece una estrofa caracterizada por ser "el remate" con la presencia de un "pie quebrado", generalmente un hexasílabo, para finalmente volver a los dos últimos versos en arte mayor.

San Francisco se perdió una tarde
sus hijos llorosos lo van a buscar,
lo encontraron en el paraíso
cogiendo las rosas del Santo Rosal.

Un hermano le dice a otro hermano:
–Levántate hermano, vamos a rezar,
no perdamos lo que tanto vale
por la *covenencia* de no madrugar.

Vamos a rezar
el rosario de Santo Domingo
que es el patrón de la catedral[30].

3.3. La Salve de "los de las ánimas"

A diferencia de otras localidades de la región de Murcia, e incluso fuera sus fronteras políticas, los Auroros coagulan no solo los rituales que se derivan del culto y rezo del rosario, sino que, y con especial atención, tiene lugar un culto a las Ánimas, a los Difuntos…, y un claro ejemplo de ello lo demuestra el hecho de que hermandades Auroras cumplen religiosamente con el ritual de visitar el camposanto el día de Todos los

30 Copla recogida a Josefa López Gómez el 11 de agosto de 2000 en Villanueva del Río Segura, natural de la localidad. Esta Copla de Aurora ya ha sido publicada con anterioridad en otros trabajos. Véase Tomás Loba, Emilio del Carmelo "Antigua distribución del Calendario Festivo en Villanueva del Segura. Cancionero literario musical y Etnografía. Materiales de Documentación Oral", *Tercer Congreso Turístico Cultural del Valle de Ricote: "Despierta tus sentidos". Año Jubilar del Valle de Ricote 1505-2005*, Consorcio Turístico "Mancomunidad del Valle de Ricote", FEDER, Consejería de Turismo y Ordenación del Territorio, Murcia Turística S. A., Universidad de Murcia, Centro de Recursos y Profesores de Cieza (CPR Cieza), Murcia, 2005, páginas 527-464. También en Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Rasgos comunes de los Auroros de Murcia y el sur valenciano", *Revista Valenciana de Folclore*, Institut Alacantí de Cultura Juan Gil-Albert, Associació d'estudis folclòrics Grup Alacant, nº 6, 2005, Alicante, páginas 245-298.

Santos a cantar y rezarle a los socios devotos o hermanos de la cofradía o hermandad que dejaron este mundo. Además, estas hermandades auroros, históricamente, han servido como una especie de "ocaso", proporcionando a dichos devotos, un lugar donde "caer muerto". De ahí que estas hermandades, en no pocas ocasiones, funcionando casi como una empresa, recurrieran a actos que pudieran remunerar muchos de los esfuerzos económicos generados por velas o cera, misas, cuerdas para instrumentos, arreglos diversos, etc.

En Villanueva del Segura, la Hermandad de Ánimas era una entidad diferente a la del Rosario (como en Ulea, en Ojós o en Blanca…, pero no en Ricote o Abarán, aunque en las cinco localidades, eran las mismas personas que intervenían en un ritual y en otro según la Hermandad). Dicha asociación religiosa remonta su existencia al siglo XVIII ya que se conserva una copia de los estatutos o *Constituciones de la Cofradía del Santísimo Sacramento y de la Hermandad de las Benditas Ánimas* que data de 1873. Pues bien, el ritual de "los de las Ánimas", como eran conocidos en el pueblo, consistía en salir todas las vísperas de festivos y fiestas, cantando la Salve de Difuntos en diferentes partes pueblo. A otro día, domingo, un responsable de "los dineros" acudía a aquellas casas donde la noche anterior habían estado "los de las Ánimas" cantado y cobraban un estipendio.

Salve de Difuntos.
Dios te salve Madre Virgen
protectora de las almas
que están en el purgatorio
padeciendo entre las llamas.

Y si están en el purgatorio
dale consuelo a su alma,
perdón y misericordia
de las almas desterradas.

Gloria al Padre, gloria al Hijo,
gloria al Espíritu Santo
y que la Virgen del Carmen
lo tenga siempre a su lado[31].

31 Salve fragmentada recogida a Antonia López Gómez en Villanueva del Río Segura el 23 de agosto de 2000, natural de la localidad..

3.4. Aguilandos callejeros o sociales y religiosos

La variedad musical más importante del periodo navideño está representada por el Aguilando cuya función servía para amenizar un periodo que se prestaba a ello, para instrumento de reclamo para así de esta forma hacer cumplir un ritual callejero – petitorio – religioso a través de las denominadas Cuadrillas de Hermandades (aunque también podía darse la opción de que fuera un aguilando callejero ritualizado por adultos o niños por el mero hecho de recoger el estipendio), además de que el Aguilando, por encima de ser un género musical o formar parte de un ritual, es una donación, un regalo o, como decíamos anteriormente, un estipendio o dádiva que se hace con motivo de una festividad.

Las raíces históricas del Aguilando en fechas del solsticio de invierno no apuntan a precedentes precisamente cercanos, sino que ya encontramos antecedentes de ese ritual consistente en un "regalo", un presente, en el mundo romano. Sea como fuere, y acotados al periodo definido por este trabajo, para no dilatarnos, hemos de decir que el Aguilando ha sido preservado por el pueblo de Villanueva a través de un cancionero oral. No obstante, cuando empezamos a recolectar estas "flores" tradicionales, atisbamos que, en la memoria del tiempo, tal vez por desuso, se había perdido la perspectiva clara de cómo debía responderse el Aguilando en sus diferentes contextos rituales.

La tradición nos dice que el elemento de la improvisación nunca ha tenido lugar en el Valle de Ricote, y por tanto Villanueva del Segura, de tal manera que ha sido el propio cancionero tradicional el que ha abastecido al vecino de ese nutrido corpus de Coplas. Así, encontramos con coplas jocosas, irónicas, grotescas…, pero también religiosas y la respuesta que solíamos encontrarnos de forma mayoritaria en relación con el Aguilando era una sucesión de Coplas (siempre octosilábicas) pero sin Estribillo, no porque la tradición careciera de este sino porque la cultura de salir a pedir el Aguilando de forma espontánea o de forma organizada por una hermandad se había perdido. De esta forma, en pocas ocasiones encontramos respuestas de Estribillos en hexasílabos u octosílabos, pero al menos hemos registrado en nuestro archivo tal uso quedando así constancia de ese legado, herencia que nos ha servido para recuperar el Aguilando como género musical y forma de expresión ritual con el fin petitorio y caritativo o asistencial que lo caracterizó antes de la Guerra. Así, desde prácticamente el año 2000 hasta nuestros días, el Aguilando en Villanueva del Segura se alza como un elemento

vivo bajo el parapeto de la Hermandad de Ánimas, con su Cuadrilla de Navidad, portando el Niño los días anteriores a la festividad de Reyes.

Entre las muchas coplas recogidas, las más repetidas en la población nacida con anterioridad a la Guerra Civil, encontramos:

El aguilando pijota
los huevos de la beata,
la minina de mi abuelo
se lo ha comido la gata.

El aguilando real
son tres libras de tocino
y cuatro de longaniza
y un buen pellejo de vino

Nochebuena nace el Niño,
es mentira que no nace
estas son las ceremonias
que por el mundo se hace.

En la actualidad, en la reciente Misa de Gozo recuperada nos encontramos con las siguientes coplas donde sí que tiene lugar la función del Estribillo repitiendo el último verso de la Copla, al que se le añade el esquema fijo: "Digamos con alegría: / ¡viva San José y el Niño, / viva la Virgen María!".

Los pastores y pastoras
todos juntos van por leña
para calentar al Niño
que nació en Nochebuena.

"Que nación en Nochebuena",
digamos con alegría:
¡Viva San José y el Niño,
viva la Virgen María!". } Estribillo

San José era carpintero
y la Virgen costurera
y el Niño labra la Cruz
porque ha de morir en ella.

Todos le llevan al Niño,
yo no tengo qué llevarle,
le llevaré una camisa
que se la ponga su madre.

Vamos a Belén pastores
a ver al nieto de Ana
que tiene a un león atado
con una hebra de lana.

Los pastores que supieron
que el Niño quería fiestas,
hubo un pastor que rompió
cien pares de *cascañetas*.

Qué es aquello que reluce
por aquellos pinos verdes,
es el Hijo de María
que ha nacido en un pesebre.

3.5. Romances de ciclos religiosos

Establecido con anterioridad el perfil de lo que es el Romance y cómo, desde el punto de vista temático, aparece inserto en la memoria de la "tradición oral moderna" sin confrontación alguna, es necesario puntualizar que nos encontramos en la tradición romancística, composiciones acordes a Ciclos Religiosos como así sucede con el Ciclo de Navidad y el de Pasión, periodos para los que el Romance narra en verso argumentos temáticos relacionados con la vida del Mesías desde el misterio de la Purísima Concepción, hasta su pasión, muerte y resurrección.

No obstante, el Romancero, cromático por la cantidad de influencias que ha ido adquiriendo sincrónica y diacrónicamente, ha evolucionado en algunas de sus composiciones hacia el mundo infantil como apuntábamos, forma también parte de géneros música les para baile, ha incorporado elementos musicales autóctonos y propios de tendencias musicales o modas, y ha enriquecido su música con el uso de estribillos.

Es el caso es este conocido Romance en toda la geografía hispánica,

que aquí en Villanueva del Río Segura, hace uso el género musical del Aguilando con los rasgos locales de entonación[32].

Madre en la puerta hay un niño más hermoso *quel* sol bello,
yo creo que tendrá frío porque viene casi en cueros.
Pues dile que entre, se calentará,
pues en este pueblo ya no hay caridad.
Entró el niño y se *asentó* y calentando se estaba,
y le dijo la patrona: –De qué tierra o de qué patria.
–Mi Madre desciende de lejanas tierras,
mi Padre del cielo, Yo bajé a la tierra.
–Hazle la cama a este Niño en la alcoba y con primor.
–No se canse usted patrona que mi cama es un rincón.
Desde que nací
hasta que me muera, yo he de ser así.
A otro día en la mañana el Niño se levantó
y le dijo a la patrona que se quedara con Dios.
Que se iba al templo, que aquella es su casa
donde iremos todos a darle las gracias.

3.6. Murgas de carnaval

Una Murga es una composición literaria y musical compuesta por una Comparsa, esto es, una agrupación de vecinos que, vestidos más o menos parecido (sino igual), salían por las mañanas de los días festivos del Carnaval para cantar este tipo de tonada sin una característica determinada. Desde el punto de vista temático describía aspectos como la ironía, el sentido figurado o doble sentido, elementos jocosos sin llegar a la grosería, pero ciertamente ácidos, representaban la "pimienta" o "picante" de unas letras que, entonadas a capella, generalmente, y en menor medida con instrumentación eran muy del gusto de las gentes.

Hoy en día, la tendencia globalizadora ha instalado el concepto de la Chirigota gaditana tanto para la composición como para la agrupación, en la región de Murcia, cuando eso realmente no ha sido así. Sea como fuere, en un futuro trabajo delimitaremos este campo con más amplitud para no dilatar la progresión del mismo puesto que las Murgas no dejan de ser composiciones de autor[33].

32 Actualmente es interpretado en la Misa de Gozo, recuperada recientemente.
33 Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Las Máscaras de Carnaval y Villanueva del

3.7. Misas de gozo

Las misas de gozo, antiguamente en Villanueva tenían lugar como antesala de Nochebuena, de tal forma que eran realizadas un total de tres, de tal forma que la tercera era la noche del nacimiento del Mesías.

Hemos de tener en cuenta que las misas eran en latín hasta la remodelación que tiene lugar en el Concilio del Vaticano, que abre la puerta a que las homilías sean efectuadas en las lenguas vernáculas de los pueblos. Hasta entonces, las misas eran en latín y en el periodo del ciclo de Navidad, llegados a la celebración de tales Misas de Gozo, los cánticos eran permanentes durante toda la misa (a excepción de la consagración eucarística).

Este el periplo navideño 2019-2020, tras un periodo de investigación, rescate, estructuración y ensayo, con el consentimiento del párroco volvió la música de las Misas de Gozo al templo parroquial de Villanueva del Río Segura en el que se mezclan músicas en latín como los Kyries con Villancicos más elaborados y otros traídos de la tradición oral.

Así, este villancico combina el género del pasodoble con el vals, géneros cultos propios del Baile "agarrao" que, frente a los géneros tradicionales, siempre estuvieron más considerados (no entramos en si esta concepción es mejor o peor…, pero existir existía esta forma de pensar hasta bien entrado los años ochenta del siglo XX).

Dejad a las ovejas
venid a Belén,
que el cielo las guarde
que las guarda bien.

Dicen que es más blanco el Niño
que el vello de mi cordero
y más rubio que un granero
cargado de rica mies.

Coge pastor esa vara
que de este barranco salga
y al Niño Jesús le valga
cuando le besen los pies.

Río Segura", diario *La Opinión de Murcia*, en la sección de *Municipios*, en el apartado *Palmo a Palmo*, domingo 18 de febrero 2018, página 38.

Dejad a las ovejas
venid a Belén,
que el cielo las guarde
que las guarda bien[34].

3.8. Villancicos

Esta última categoría representa una variedad musical del periodo de Navidad, definida estructuralmente por la presencia de una Copla más un Estribillo, repetido de forma indefinida según la actitud espontánea del emisor. El Villancico tradicional, temáticamente, adquiere ese grado de libertad también y, al igual que el Aguilando, hace suyas Coplas del cancionero tradicional según el parecer del emisor-cantante.

En el portal de Belén
hay estrellas, sol y luna,
la Virgen y San José
y el Niño que está en la cuna.

Alegría, alegría, alegría
Alegría, alegría y placer
que esta noche, nace el Niño
en el portal de Belén.

En el portal de Belén
Gitanillos han entrado
Y al bueno de San José
Los calzones, le han robado.

Alegría, alegría, alegría
Alegría, alegría y placer
que esta noche, nace el Niño
en el portal de Belén[35].

34 Villancico recogido a Fina Loba López el 21 de noviembre de 2018 en Villanueva del Río Segura, natural de la localidad.

35 En la actualidad este Villancico forma parte de las Misas de Gozo, recientemente recuperadas, si bien es cierto que adecuadas a la celebración eucarística.

3.9. Futuro para la música tradicional en Villanueva: necesidades y propuestas

Este trabajo, trazado desde hace años, pretende ver la luz a través de un volumen que incluya más cancionero literario y partituras, perfilando más aun el contenido de algunos de los ítems aquí propuestos, puesto no es fácil resumir determinadas tendencias musicales a una mínima expresión.

Un CD musical que recoja esa vida oral a través de los cantos tradicionales será el componente necesario a tan proceloso trabajo para ver de esta forma una manera de concebir la música, la tradición y los rituales religiosos, así como las formas musicales acíclicas en un periodo histórico en el que, esa música tenía sentido y cabida.

Se han recuperado músicas para el Baile suelto, los Auroros, "las Ánimas", las Misas de Gozo…, y al día de hoy, Villanueva del Segura está en la mirada de la región de Murcia gracias en gran parte a la difusión de las redes sociales. No obstante, los verdaderos héroes son los vecinos de la localidad que durante años han querido legar esa herencia oral, así como también han sido partícipes de rituales recuperados con mucha entrega, tesón y amor por determinadas costumbres musicales que, en pleno siglo XXI, no rivalizan con el presente.

Bibliografía

BARTÓK, Béla, *Escritos sobre música popular*, Siglo Veintiuno, México, 1979.

BRAILOIU, Constantin, *Esbozo de un método de folklore musical*, 1931.

LUNA SAMPERIO, Manuel, (dirección y recopilación), *Cuadrillas de Hermandades, Folklore de la Región de Murcia*, Editora Regional, Murcia, 1980.

MENÉNDEZ PIDAL, Ramón, *Estudios sobre el Romancero*, en Obras Completas, volumen XI, Espasa-Calpe, Madrid, 1973.

TOMÁS LOBA, Emilio del Carmelo, "El romancero murciano de tradición oral: consideraciones y reflexiones en torno a un mundo de creatividad y pervivencia", en *Seminario sobre folklore y etnografía*, LUNA SAMPERIO, Manuel (Coordinador), Ayuntamiento de Murcia, Cajamurcia, Festival Internacional de Folklore en el Mediterráneo, Museo de la Ciudad, Murcia, 2002, páginas 6-28.

TOMÁS LOBA, Emilio del Carmelo, "El baile popular en el sureste peninsular. Espacio y expresión del baile suelto en el ámbito de la fiesta", FERNÁNDEZ–DELGADO CERDÁ, Manuel, y ARMIÑANA, Francisco (coords.), Ayuntamiento de Murcia, Festival Internacional de Folklore en el Mediterráneo, Museo de la Ciudad, Murcia, 2004, páginas 38-68.

TOMÁS LOBA, Emilio del Carmelo, "Rasgos comunes de los Auroros de Murcia

y el sur valenciano", *Revista Valenciana de Folclore*, Institut Alacantí de Cultura Juan Gil–Albert, Associació d'estudis folclòrics Grup Alacant, nº 6, 2005, Alicante, páginas 245-298.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Antigua distribución del Calendario Festivo en Villanueva del Segura. Cancionero literario musical y Etnografía. Materiales de Documentación Oral", en *Tercer Congreso Turístico Cultural del Valle de Ricote: "Despierta tus sentidos". Año Jubilar del Valle de Ricote 1505–2005*, Consorcio Turístico "Mancomunidad del Valle de Ricote", FEDER, Consejería de Turismo y Ordenación del Territorio, Murcia Turística S. A., Universidad de Murcia, Centro de Recursos y Profesores de Cieza (CPR Cieza), Murcia, 2005, páginas 527-464.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Los Auroros de Ricote", en *Cuarto Congreso Turístico Cultural Valle de Ricote*, Consorcio Turístico "Mancomunidad del Valle de Ricote", FEDER, Consejería de Turismo y Ordenación del Territorio, Murcia Turística S. A., Universidad de Murcia, Centro de Recursos y Profesores de Cieza (CPR Cieza), Murcia, 2007, páginas 95-104.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Paradigmas y prototipos medievales en el romancero murciano de tradición oral. Retazos de pervivencia", en *XIV Congreso de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval*, Martínez Pérez, Antonia, y Baquero Escudero, Ana Luisa (coords.), Universidad de Murcia, Murcia, 2011, páginas 889-898.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Paradigmas y prototipos medievales en el romancero murciano de tradición oral. Retazos de pervivencia", *Cartaphilus. Revista de Investigación y Crítica Estética*, Vol. 12, Universidad de Murcia, Murcia, 2014, páginas 283-296.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "Las Músicas Tradicionales del antiguo Reino de Murcia: un viaje hacia la semilla", en *II Centenario de la Hermandad de la Aurora de Javalí Viejo (1815-2015)*, Ayuntamiento de Murcia. Concejalía de Empleo, Turismo y Cultura, Murcia, 2015, páginas 51-70.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, "La Censura en el Romancero Murciano de Tradición Oral. A propósito de los Romances de niños", en *Prohibido leer. La censura en la literatura infantil y juvenil contemporánea*, Cerrillo Torremocha, Pedro C., y Sánchez Ortiz, César, 158 Colección Estudios, Universidad de Castilla–La Mancha, 2016, páginas 139-147 y175-183.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, y García Martínez, Tomás, "Las Cuadrillas de Hermandad en el Sureste Español (I)" y "Las Cuadrillas de Hermandad en el Sureste Español (II)", *Interfolk*, nº 20 y nº 21, Madrid, 1998.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, y Tomás Loba, José Néstor, "La realidad musical en el antiguo Reino de Murcia. Aspectos sobre las melodías tradicionales. Argumentos y reflexiones en torno a su música e historia", en *Carreras y Bailes de Ánimas*, Gris Martínez, Joaquín (coord.), Luján Ortega, María; García Martínez, Tomás, y García Fernández, Domingo, Hermandad "Nuestra Señora del Rosario" de Santa Cruz, Región de Murcia, Aguas de Lorca, Murcia, 2012, páginas 37-142.

Tomás Loba, Emilio del Carmelo, y Tomás Loba, José Néstor, "Anotaciones sobre el Aguilando. Música de la Navidad en el Sureste Español", capítulo

realizado junto a Tomás Loba, José Néstor, en el libro *Pascuas y Aguilandos*, libro realizado también conjuntamente con Gris Martínez, Joaquín (coordinador), Hermandad de "Nuestra Señora del Rosario" de Santa Cruz, Aguas de Lorca, Región de Murcia, Murcia, 2011, páginas 19-61.

Cambios y transformaciones. El futuro

La agricultura responsable, agricultura de precisión. Por las generaciones futuras

Juana Reche Rubio
Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de la Región de Murcia

1. Historia

A lo largo de la historia la agricultura ha ido evolucionando para adaptarse al clima, orografía, situación social y económica, a los diferentes mercados, a la demanda de un consumidor cada vez más exigente y hoy día, se enfrenta al reto de adaptarse a las nuevas tecnologías.

Imagen 1. Fuente: toda-historia.blog

La esencia de la agricultura es la reconciliación del hombre con la naturaleza. Tanto el hombre como la naturaleza, por separado, son limitados, acaban agotándose como si se tratara de meros recursos, pero la unión de ambos elementos es un acto revolucionario, un hecho inesperado mediante el que consigue modificar la vida. En esta unión sacan lo mejor de si mismos. El hombre ofrece trabajo, siembra y cuida las plantas y la naturaleza incentivada por los cuidados ofrece el alimento y riqueza. Se pone al servicio del hombre para buscar la perfección de forma conjunta. Dicha búsqueda ha pasado por diferentes etapas, desde la revolución industrial con la llegada de la máquina de vapor, que su-

puso la mecanización de los trabajos, el desarrollo de la química y de la biotecnología, a la mejora genética que logró un sinfín de formas, usos y aptitudes.

Figura 1. Elaboración propia.

La era digital ha supuesto un nuevo reto en la agricultura, un nuevo nivel de perfección, dando lugar a la agricultura de precisión. Tiene su origen en Estados Unidos en los años ochenta y ha ido creciendo hasta el día de hoy acorde con las tecnologías. Esta agricultura consiste en una nueva gestión de los cultivos que gira entorno a la variabilidad existente al ejercer la actividad agraria. Observación, medición y actuación son los pilares fundamentales sobre los que se desarrolla este tipo de agricultura de acuerdo a los múltiples factores que condicionan los cultivos.

Imagen 2. Fuente: Ainia

Supone una revolución en la gestión de los recursos naturales basada en la información digital. Su aplicación se centra en sistemas extensivos, cultivos hortícolas, ganadería y forestación. Donde la mecanización es

más fácil y más rentable que en otros cultivos, dotando a los tractores y maquinaria los sistemas específicos para mejorar el manejo. Hoy día, cada vez se va introduciendo en cultivos de recolección manual como el manzano y peral, en cultivos mediterráneos, como el olivo.

2. Definición y etapas

La Agricultura de Precisión es un conjunto de técnicas de cultivo que utilizan tecnologías la información tecnológica para optimizar las semillas y los productos fitosanitarios según el medio físico y biológico (NRC, 1997).

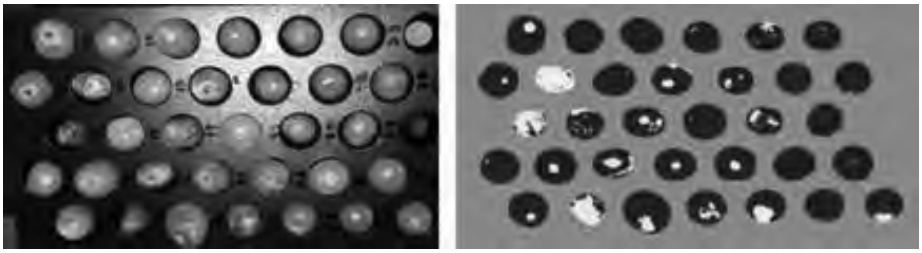


Imagen 3: Detección botritys en uva por imagen química
Fuente: AINIA

Consta de 4 etapas:

Toma de datos: monitoreo mediante sensores de diferentes parámetros o variables del campo. Ph, humedad, conductividad eléctrica, geolocalizador, plagas…

Procesado de datos: los datos se traducen en mapas para facilitar información procesada, mediante la estadística, sistemas de información geográfica (GIS, GPS, información remota). Se realizan mapas de vigor, rendimiento y variabilidad de diferentes factores.

Análisis y toma de decisiones: con el uso de software para interpretar datos, el ingeniero agrónomo, toma las decisiones adecuadas para su posterior aplicación.

Actuación: aplicación de insumos, ya sea para siembra, riego, fertilizantes, control de plagas o hierbas mediante la tecnología, en el lugar idóneo y una dosis adecuada.

Figura 2: Etapas Agricultura precisión. Elaboración propia

Se requieren sensores para cada factor variable, imágenes aéreas con cámaras espectrales y técnicas de visión avanzadas, satélites, monitores que se instalan en maquinaria como cosechadoras y ofrecen información del rendimiento de los cultivos, además de muestres de suelos idóneos para aplicación de tratamientos fitotécnicos que mejoren fertilidad del suelo en cultivos como el maíz, la soja, el trigo. Y actualmente ya se están desarrollando para cultivos de remolacha, forraje, patatas, tomates, viñedo y cultivos de recolección manual como el manzano y el peral.

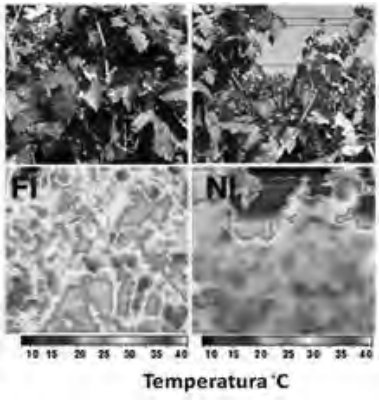


Imagen 4: Viñas, con cámara de temeperatura, regadas y no regadas.
Fuente: Innovagri

3. Proyección de futuro

La agricultura de precisión va ligada a la variabilidad del campo, mejora la agricultura existente adaptándose al medio que la rodea y teniendo en cuenta la competitividad internacional, la protección del medio ambiente, la limitación de los recursos, fundamentalmente los hídricos, la legislación... para una mayor especialización, profesionalización de la agricultura bajo el desarrollo tecnológico.

Mejorar la calidad y la productividad, potenciando el rendimiento para un mejor aprovechamiento de los recursos. Aumenta la competitividad pero también disminuye el impacto ambiental.

Imagen 5. Fuente: características.co

En España el acceso a la agricultura de precisión es muy limitado, siendo accesible solamente para un pequeño número de agricultores profesionalizados con grandes superficies y una alta rentabilidad. Necesita aún desarrollarse, y que haya cambios estructurales en la agricultura española, un cambio de mentalidad y de trabajo y la implicación de expertos de diferentes disciplinas que puedan contribuir a un desarrollo sostenible que asegure el futuro de los recursos disponibles. Este proceso será lento, y dadas las circunstancias será necesaria la evolución de los sistemas productivos orientados a producir alimentos de calidad respetando el medio físico.

Una agricultura necesaria, que respete la reconciliación del hombre con la naturaleza, para ser una auténtica revolución en la historia de la agricultura para asegurar el futuro de las generaciones futuras.

Bibliografía

Fernández-Quintanilla. 2002. Agricultura de precisión. Ciencia y Medio Ambiente- CCMA-CSIC pp. 187.

NRC (National Research Council). 1997. Precision agriculture in the 21th Century. National Academy Press. Washington D.C. 149 pp.

Organiza:

ACORM

Patrocina:

Región de Murcia

Colaboran:

Real Academia
Alfonso X El Sabio

COLEGIO OFICIAL DE
INGENIEROS AGRÓNOMOS
DE LA REGIÓN DE MURCIA

Ayuntamiento de Beniel