

PERSONAJES DE LA VIEJA HUERTA...

ANTONIO ROSELL VELÁZQUEZ “EL LIRIOS”

Fulgencio Saura Mira

El primer personaje que trajimos a nuestro comentario se nos ha ido para siempre. Felipe Sáez Zapata, nuestro gran amigo, huertano de pura cepa como le llamaba, anhelaba estar junto al Padre, para gozar de una belleza eterna. ¡Que descanse esta alma limpia y fiel a quienes tuvimos la honra de quererlo y estar a su lado! Para su familia nuestro pésame mas sentido, pues era como un hermano al que le echaré de menos y estará siempre en mi corazón.

Siguiendo con estos retazos evocadores de ilustres personajes, huertanos enraizados en Alcantarilla, traemos esta vez a otro huertano que ha sabido mantenerse en su leal esencia, cavador y entusiasta de su trabajo, combina desde muy niño el arte de la guitarra y el canto con la faena de plantar lechugas y poner cebollas, como él dice con su gracia y leal entendederas que son muchas. Mantiene



una voz de barítono que asimila el cante de la huerta en su mas variada dimensión, pues es preciso oírlo en su propia salsa cuando sale con su grupo del Museo de la Huerta por esos mundos de Dios para conseguir triunfos y llevar el nombre de Alcantarilla en su bandera. Porque “El lirios”, como se le conoce en este ámbito folclórico, se recrea en esas menudencias donde estira su mejor vocación de artista y prueba de ello son la serie de triunfos que ha tenido y cuyos trofeos se conservan en una sala del Museo.

Hay que verlo, como digo a este hombre menudo, con unos ojos inquietos y dulces, con una forma de hablar muy peculiar, en ese estado de enajenación en el que se encuentra cuando imposta su voz para lanzar al aire una jota, entonces todo queda envuelto por una queja y se saltan las lágrimas de quienes tenemos la dicha de escucharlo junto a su grupo, donde el ritmo brilla y se decanta una categoría de postín en la tramoya., que de ello puede dar cuenta quien escribe y que ha vivido trances de su dedicación en diversos momentos.

Pero es que además Antonio Rosell es un hombre inquieto, No ceja de ir de un lado a otro, siempre mantiene una actividad importante y fruto de ello es que a su edad, una vez que se ha jubilado se siente feliz en su territorio huertano, estando ocupado. He tenido ocasión de hablar con Antonio cuando hace algunos años todavía estaba en el Museo de la Huerta, dedicando su faena a la jardinería, que este menester lo conocía como nadie y en cualquier caso siempre estaba dispuesto a aclararme algunas dudas sobre alguna plantación.

Desde luego Antonio es un experto en poner los pimientos redondos o de bola, eso sí a la hechura de los antiguos labradores y cavadores, que eso era lo suyo. Pues que en verdad el mejor rastrojo para poner los pimientos es el de las habas, al dejar la tierra "aboná de almoniacó", pues el barbecho viejo no le iba bien a aquellos porque se solían morir, como nos dice, muchas matas.

Se plantaban entre la segunda quincena de abril y primera de mayo, para lo cual se sembraba la almajara tirando una cuerda para señalar los hoyos, con el fin de que todos los pimientos salieran igual de grandes. Se procedía a hacer unos caballones de tierra que se abrían para echarle agua y se volvían a cerrar pisándolos para endurecerlos. Los hoyos de la almajara se hacían cuadrados y alargados, con una profundidad de trein-

ta centímetros y de dos metros de largo. Antes de sembrar la planta, por detrás de los hoyos se hacía una zanja a lo largo de la almajara, se ponían cañas largas que estuvieran una separada de otra sobre un "jeme". Una vez hecho esto se les arrojaba tierra y se les ponía alcazabas muy juntas para consolidarlas y que no entrara el aire. Nos señala Antonio que las alcazabas son las matas del panizo que se secaban al cogerlas, lo que reutilizaba en este menester de plantación.

Una vez hecha la bardiza se fortalece con unos tiros de alambra, uniéndose tres cañas recias que le hacen palanca a la misma. Se pergeñaban después unos zarzos de alcazaba para resguardarla de la escarcha que se anuncia siempre por la noche. Una vez que los lados de los hoyos estaban firmes se les echaba basura de cuadra, que estuviera bien seca, también chinarro gordo, con el fin de que los pájaros no los escarbasen. Era necesario que las almajaras estuvieran cerca de alguna acequia o se llevaba a ella la precisa regadera, ya que es necesario regar la planta que está en el hoyo. Y es que una vez que la planta crecía entonces se le quitaba el chinarro dejándola libre. Una vez que esta tiene unos ocho centímetros de altura el labriego tenía que ir todas las noches, entre las diez y las once, como dice Antonio, que en esta faena es un experto, provisto con un farol o candil, para pillar unos gusanos que se comían la planta, eran los "dormiores".

Una vez que la planta tenía una altura de quince centímetros se la arrancaba, para poner los pimientos, para lo que se comenzaban a hacer los caballones poniendo una cordeta de punta a punta del bancal, con una estaca que se clavaba para que estuviera la cordeta derecha, dándole una anchura de cuatro palmos. Esta se hacía con una planta "hecha hierros", con el fin de que la mata de al lado no coincidiera con la de enfrente y se regaba con un riego alto, después el se-

gundo riego para hacer la primera cava. Se dejaban de tal guisa unos quince días que era cuando la planta empezaba a ponerse en cruz y dar las primeras flores.

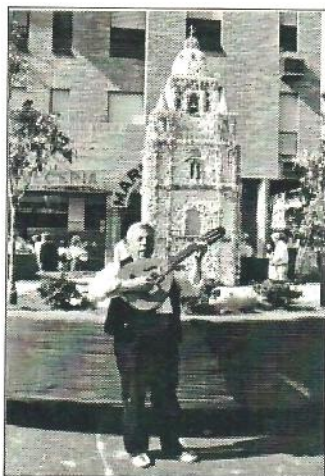
Nos cuenta Antonio, que es un huertano típico y que cuando se habla con él de estas cosas se le encienden los ojos, que había la costumbre entre los huertanos, con respecto a la plantación del pimiento, que con la primera cava se les daba a los obreros una cena. Que era arroz con conejo, naturalmente no faltaban las crillas tan apetitosas.

Venía la segunda cava que consistía en levantar la tierra a los lados y darle una plancha con el legón, regándolos cada ocho días.

Tras ello se seguía la recogida del pimiento por el labriego, que llevaba al cabezo donde se extendían sin amontonar, ya que el sol los iba secando. Era práctica ponerles una piedra cuando se establecían en cuesta, con el fin de que no rularan.

Cuando los pimientos comenzaban a abrirse se recogían en sacos y se transportaban a la era para abrirlos, lo que se hacía a última hora de la tarde, momento en el que se daban cita las mujeres para esta faena. Cuando se recogían por la tarde se les daba el nombre de cáscara, apartando la vinza de ellos. Una vez vendida la cáscara por arrobas se la llevaba al molino para sacar el pimiento molido, lo que va a ser el famoso pimentón tan utilizado en nuestra gastronomía.

La verdad es que Antonio Rosell ha vivido palmo a palmo cada una de estas faenas huertanas, y no sólo conoce las inquietudes del agricultor que está a cada instante pendiente de su trabajo, pues no duerme pensando en el gusano famoso que se come la planta del pimiento, o si amenaza lluvia o si la sequía advierte su huella tremebunda. Por eso ahora señala que ya ha sufrido bastante y que tienen que apretar los demás, que él ha formado



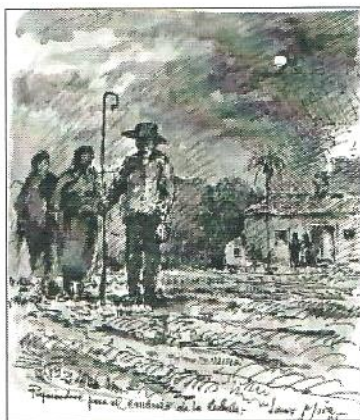
parte de la huerta en su amada Alcántarilla, siempre presto a dar consejo al que se lo pedía, esforzándose constantemente por mejorar su actividad, desplegando el trabajo y planificándolo mesuradamente.

Porque a su vez era cabal y conocía el trasiego en poner la semilla para la cebolla, ya que cuando el cebollino tenía unos veinte centímetros se arrancaba, para que las mujeres los desmenuzaran haciendo los manojos para su plantación oportuna, ya que era típico en este modo de hacerlo, que la mujer tuviera en una mano el manajo y en la otra el cuchillo, pues antes de plantarlo era oportuno descobollarlo, es decir cortar las puntas, con el fin de que echara hoja nueva.

La cebolla se colocaba siempre en la entrada del agua. Para arrancarla se hacía un caballón por medio de la tabla y con el cobollo de la cebolla se cubría para que el sol no le diera, venía después la tarea del embrazar que se hacía a las doce de la noche que era cuando se podía manejar con mas soltura. Por lo tanto a la cebolla se la embrazaba de noche, lo que daba lugar a un bello cuadro costumbrista.

En efecto y puestos a observar esta tarea tan huertana podemos dejar libre la imaginación para atisbar a esas altas ho-

ras de la noche, cuando la huerta duerme, pero unos hombres y mujeres, labriegos de pro están pendientes de la faena de embrazar la cebolla utilizando para ello un farol y una caña de dos metros de altura provista de gancho, para colocar el farol una vez instalada en tierra, es cuando comenzaba esta tarea difícil y paciente, donde dos mujeres acompañaban al huertano para desarrollar su cometido, hasta las altas horas de la madrugada, ya que a las seis se daba a todos una cena fría donde no faltaban los conejos y las crillas.



Que también el Lirios criaba la lechuga larga y hacía el plantío de la lechuga romana, con la cava de la tierra y después se la dejaba en barbecho para que el sol la "soleara" bien, iniciándose la plantación de la semilla con la tierra muy "menúa", revolviéndola en tierra y acabado de sembrar la simiente se regaba con poco agua. Cuando la planta tenía veinte centímetros de altura se pasaba a la tierra ya preparada, el caballón se realizaba de veinte centímetros. La lechuga larga se ponía en noviembre y se cortaba en el carnaval y Semana Santa. Sienta la norma que la lechuga "pa que acobolle" bien ha de ser cuando están para cortar, se puede arrancar dos o tres para volver a plantar, pues en este caso el cobollo se

pone duro, que es cuando están para disponerse a comer con su dulzor exquisito, pues ahora las lechugas que se compran en los mercados y plazas, al no estar cerradas del todo no están dulces.

Antonio, El Lirios sí que conoce todo lo referente a la vieja huerta, es un agricultor que se ha educado en la tierra, la vive, ama, trabaja, está presente en cada labor y no hay nada que se le escape. Es diestro y en su hablar y expresarse se halla la razón de su huertanía. Nos asombra, como era usual en nuestro amigo Felipe, ese amor enorme a sus ancestros, a sus antepasados, huertanos que vivieron y murieron en la tierra que amaban y que les dio todo, absolutamente todo lo que fueron y siguen siendo. Pero es que además estos personajes son un auténtico patrimonio cultural, pues llevan la sabiduría de la tierra esta que es la nuestra, que pertenece a España la región murciana, que vibra ante nosotros y estalla con su luz y barroquismo, porque barroca es el habla de estos personajes que te invitan a investigar y buscar su sentido, cuando como Antonio, se refiere al "dulzol", a la tierra "menúa", o "amontoná", o se expresa en los términos de la propia faena dell embrozar o cobollar, algo que tan sólo desde la entraña y sabiduría de estos personajes mantienen su significado de una lengua compartida y pura, que se sirve de vocablos, voces que desde la "a" a la "zeta" conforman y ahorman un entramado legible y con una lógica que abrumba, pues hay que estar conviviendo con estos hombres auténticos que desgraciadamente se nos están yendo, para darse cuenta de ello y comprender la gracia que posee ese modo de hablar, como si naciera de la misma tierra en la que trabajan, donde habitan y mueren cuando les llega su horica, Pero este es el cometido mas noble del huertano, como el de Antonio Rosell Velázquez "EL Lirios", hombre polifacético al que no le duelen prendas para encargarse del

PERSONAJES DE LA VIEJA HUERTA... ANTONIO ROSELL VELÁSQUEZ "EL LIRIOS"

Grupo Folclórico del Museo de la Huerta, tomar la guitarra o el laúd y dar inicio a una jota con su voz grave y reveladora de

un alma grande, como la de este personaje, huertano entrañable al que he tenido la suerte de conocer.