

EL MUSEO 7 CHIMENEAS DE CEUTÍ

José Antonio Marín Mateos

HISTORIA

Desde los años 80 del siglo XX José Antonio Marín Mateos, maestro y Cronista Oficial de la villa de Ceutí, llevó a cabo una labor de enseñar a los jóvenes de Ceutí las **tradiciones y costumbres** de sus antepasados. Por este motivo, en el año 1989 y con la colaboración del Excmo. Ayuntamiento de Ceutí, se instalaba en una **antigua Fábrica de Conservas un primer Museo** para rememorar y aprender las antiguas tradiciones de Ceutí.

Por estas fechas los **vecinos de Ceutí comenzaron a colaborar** con numerosos **objetos y donaciones desinteresadas**, de esta forma se amplió el Museo Etnográfico, convirtiéndose de esta forma en una colección amplísima.

Pero a **principios del siglo XXI**, concretamente en 2003, el gran **Ceutimagina toma el espacio de la Fábrica de Conservas** y el Museo Etnográfico debe cambiar de ubicación.

El Ayuntamiento de Ceutí decidió que el lugar más indicado para instalar de **nuevo el Museo**, era una vivienda de finales del siglo XIX, situada en la **calle D. Eloy** de esta población, cuyo antiguo propietario D. Tomás García Lorente, la había destinado a **Fábrica de Conservas** y domicilio particular.

Después de una **laboriosa restauración**, eso si, manteniendo su antigua distribución, el **Museo de la Conserva Vegetal y de las Costumbres: 7 Chimeneas**, (por ser todavía 7 las chimeneas de fábricas de conservas que sostiene el cielo de Ceutí), era **inaugurado el 26 de octubre del 2005**.

ARQUITECTURA

La **fachada de la casa** consta de **dos cuerpos** en altura y divide claramente la zona de la vivienda en la parte superior y



la parte inferior destinada a lo que fue **Fábrica de Conservas**, con una entrada para la fruta, oficina, dos patios y diversas dependencias donde trabajaban en el manejo y elaboración de las conservas.

En la **parte superior de la fachada**, se pueden contemplar cuatro balcones, con su rejería original de otras tantas estancias de la casa familiar.

En el **cuerpo inferior de la fachada** presenta dos ventanas flanqueando una puerta que hacía de entrada a la casa familiar y subida al piso superior. En la fachada encontramos también una puerta más amplia, sobre la que está colocado todavía el cartel anunciador de la antigua **Fábrica**, utilizada para dar entrada de los transportes que traían la fruta a los patios de la casa.

El interior del **Museo de la Conserva Vegetal y las Costumbres es una gran obra de reconstrucción** de la vivienda, y

una original forma de distribuir el espacio en diferentes habitaciones pensadas para que acojan las salas del Museo.

La planta baja está dividida en nueve estancias que giran en torno a dos patios. A la planta superior o primer piso se llega a través de dos escaleras: una interior (ubicada en el mismo lugar que la original) y otra en uno de los patios. La planta superior está dividida en cinco grandes espacios y un gran balcón por el que se accede a la escalera que baja al patio.

EXPOSICIÓN

Se trata de **mostrar la historia** de este municipio a través de una de sus industrias, las **fábricas de conservas vegetales**, que tanto le debe la economía de la Región y por supuesto el municipio de Ceutí; y de sus **objetos cotidianos**, aquellos que acompañaron a nuestros vecinos en sus casas, con los que trabajaron, jugaron y aprendieron. Un **retazo de vida** que tiene su lugar para que perdure en el tiempo.

El Museo 7 Chimeneas está dirigido especialmente a **salvaguardar los objetos** que sirven de **nexo de unión entre el pasado** de nuestra población, nuestras actuales formas de vida y **nuestra historia permanente**.

El **Museo de la Conserva Vegetal y las Costumbres de Ceutí**, contiene entre sus paredes **una de las mejores y más variadas colecciones de la región de Murcia** de elementos relacionados con el trabajo de la **conserva, las labores agrícolas y la vida cotidiana** durante los siglos XIX y XX.

Pero la verdadera singularidad de este Museo es **relacionar estos objetos con las imágenes** que dan vida a las costumbres de Ceutí, en un espacio creado y pensado para acoger esta nuestra.

La mayor parte de los objetos que se presentan en las distintas dependencias del Museo cuentan con una **fotografía de**



época en la que se recoge un momento de la vida o uso de este elemento en Ceutí. Así quedan reflejadas en las imágenes **las personas que de una forma u otra están relacionadas con los oficios tradicionales de Ceutí y con su historia**.

PLANTA BAJA

Sala 1. Despacho de la fábrica de conservas.

La primera sala que se encuentra al entrar al Museo, a la derecha, contiene la **oficina de la Fábrica** con dos mesas, libro de contabilidad, máquina de escribir y armarios donde se guardaban los **documentos de la misma**.

Sala 2. Fotografías y conservación de los alimentos.

La segunda sala recoge las imágenes de **todos los alcaldes** que ha tenido el municipio de **Ceutí** a lo largo del **siglo XX**, junto con **otras fotografías emblemáticas** de la localidad: construcción de la Iglesia Parroquial, Ermita de San Roque, etc.



En este espacio también se muestran diferentes **recipientes** utilizados para la **conservación de los alimentos**: tinajas, orzas, lebrillos, etc

Sala 3. Entrada al Museo por la puerta lateral

Por esta puerta entraban los carros y posteriormente los vehículos a motor a traer la fruta para su elaboración. En esta sala se muestran los **diferentes columpios y cajas donde se transportaba la fruta** y diferentes **pesos y básculas** para el pesa-do de la fruta.

Patio 1.

En este patio se puede observar diferentes **aparatos que movían las máquinas** de la fábrica: un generador de gas, una máquina de vapor, descalcificadota de agua, una máquina para partir los membrillos... así como diferentes hachas empleadas para partir el melocotón.

Sala 4. Sección de embotadoras

Esta sala nos muestra las mesas donde se realizaba el proceso de **preparación de la fruta** para su posterior **embasado**: limpieza, quitar los huesos, introducción en los botes, etc. Así como diferentes herramientas utilizadas en este proceso.

Sala 5. Sección de cerradoras. En esta



estancia podemos observar diferentes tipos de **cerradoras**, un motor de gasolina, una **rebordeadora** de tapas para redondear fillos, una **engomadora** de tapas de botes, así como diferentes poleas y utensilios utilizados en la fabricación de las conservas.

Sala 6. Etiquetado y exportación.

Varias vitrinas muestran al visitante en esta sala los distintos productos que se elaboraban en las diferentes fábricas de Ceutí. Además de las conservas vegetales, salieron de estas fábricas: pimentón, caramelos, pan de higo, dulce de membrillo, etc.

Encontraremos también una nutrida colección de etiquetas de las diferentes fábricas, así como un pequeño laboratorio.

Patio 2.

En este segundo patio podremos observar las transpaletas y carretillas que transportaban las jaulas donde se colocaban los botes para ser introducidos en la caldera y su posterior cocción.

Se puede también apreciar un calderín para fabricar mermeladas y dulce de membrillo.

Sala 7. El acarreo y el transporte.

En esta sala permanecen expuestos una serie de utensilios relacionados con el transporte y la carga de mercancías

empleando animales de tiro. En la misma sala se encuentran los pesebres de los animales y los distintos aperos relacionados con los animales: sillas, zofras, horcates, collarones, herraduras, barrigueras, etc.

Sala 8. Las labores agrícolas.

En esta sala del Museo están representadas las diferentes herramientas utilizadas en las labores de huerta y campo que se han dejado en el olvido y en el uso. Podemos contemplar diferentes tipos de arados, angarillas para el transporte, herramientas de mano empleadas en las labores de la tierra: azadas, picazas, legones, corvillas, arpios, ganchos, etc.

Se representan también diferentes tipos de trillos con los que se separaba la paja del grano. El más antiguo el trillo de pedernal o de sílex, el de rodillos con cilindros de madera con incrustaciones metálicas, sobre una plataforma de tablas, hasta los trillos más evolucionados con engranajes y asiento fijo.

Sala 9. Sección de hojalatería.

En esta sala podemos contemplar diferentes máquinas utilizadas en las fábricas de conservas para la elaboración de los botes: cizalla para cortar las chapas, ralladora de botes para soldarlos, recortadora de botes para reutilizarlos, arrolladora de botes, reboldeadora para redondear los filos a las tapas de los botes, así como una máquina para hacer caramelos y diferentes moldes según el tamaño de los caramelos que se fuesen a elaborar, soldados, etc.

PRIMERA PLANTA

Sala 10. Sala de estar.

En esta sala domina la mesa de camilla donde tantos ratos pasaron las amas de casa, en especial por las tardes, realizando labores de costura: hilo, ganchillo, lana, bolillos, etc, muchas veces acompañadas



por amigas o vecinas, donde se contaba a la vez que se elaboraba los pormenores cotidianos o escuchando en la radio, las novelas, concursos y demás programas radiofónicos.

Sala 11. La cocina.

El ajuar de las casas era modesto y solía estar formado por una mesa pequeña, unas pocas sillas, una platera con platos, vasos, jarras, chocolateras y demás utensilios de cocina. En este espacio también se muestra las tablas utilizadas para lavar y el típico hornillo para cocinar y algunas ollas de barro.

Sala 12. El dormitorio.

En esta sala se ha separado con un pequeño lienzo el dormitorio para que conserve un poco más de intimidad. Se muestra la típica cama de barrotes de hierro, el zafero, la cuna y la maleta utilizada por las gentes de este municipio, cuando emigraron en busca de trabajo en los años 50 y 60 a países europeos. En la Plaza Nueva de Ceutí, una escultura recuerda a estos emigrantes y como no, a la maleta.

Sala 13. La escuela y los juegos.

En esta sala se recogen en diferentes vitrinas una serie de cuadernos, libros, juguetes, tebeos (comics), cancioneros, así como diferentes juegos y juguetes que



muestran, tanto el entretenimiento, como el aprendizaje de los niños y mayores durante buena parte del siglo XX. Al igual que en el resto de salas, las fotografías nos muestran momentos de la historia cotidiana de la localidad.

Sala 14. Pesas y medidas.

En esta sala se muestran los instrumentos y accesorios utilizados para las transacciones comerciales locales: romanas de diferentes modelos, balanzas con pesas de diferentes tamaños, básculas, incluso una pequeña balanza utilizada para pesar azafrán u otros objetos de muy poco peso.

Entre los útiles para medir granos, se utilizaba la fanega y sus divisores: media fanega, la cuartilla, el celemin, etc.



Sala 14. Trabajos de fibra y esparto.

En esta sala encontramos una serie de objetos relacionados con los trabajos con fibras vegetales de distintos oficios artesanos característicos de Ceutí, y de toda la Región de Murcia: caña, esparto, mimbre, así: cestos, seras, capazos, esteras, costureros, alpagatas, etc.

Sala 14. Hierro, chapa y madera.

En esta sala se recogen objetos relacionados con los oficios de herrero, hojalatero y carpintero, así como una muestra de las herramientas utilizadas para elaborar sus trabajos: serruchos, sierras, pinzas, llaves, cepillos, etc.

Sala 15. El cine.

El séptimo arte tiene un lugar reservado en el Museo. En esta sala se da a conocer uno de los aparatos de proyección que se utilizó a mediados del siglo XX en Ceutí, junto con sus accesorios: bobinas, altavoces, películas, fotogramas, así como una excelente colección de prospectos de los años 40, 50 y 60 del pasado siglo.

Sala 16. El amasado del pan.

El pan ha sido durante siglos, elemento de primera necesidad para los habitantes de Ceutí al igual que para el resto de poblaciones de la Región. Los enseres utilizados para su elaboración son mostrados en esta sala: artesas, cernedores o ciazos, tablas para el transporte de lo amasado, llandas, moldes de repostería navideña.

Sala 16. La matanza.

Antiguamente, tenía lugar en casi todos los hogares de Ceutí, la matanza del cerdo, y ha venido constituyendo un rito familiar. En esta sala podemos contemplar tanto las herramientas utilizadas para el sacrificio y despiece del animal, como los útiles empleados para hacer el embutido.