

Pablo Galindo Albaladejo

INTRODUCCIÓN

El extenso lienzo enmarcado entre el Mar Menor, las sierras de Cartagena y La Unión, Columbares, los Villares, Carrascoy y los cerros de Fuente Álamo se desgarran en sempiterna solanera, acostumbrado al calor y vientos secos, resignado a la escasez de lluvias, pleno de páramos, cardos y alzarbas, albardines en los márgenes y trenques de piedras,... hileras de almendros y garroferos, silenciosas oliveras retorcidas por los años y con ligera sombra aliviada por el canto de la chicharra, algún cornijal con unas cepas que abren sus brazos asarmentados de los que prenden pequeños racimos de uvas, aun verdes, apretujadas entre los pequeños pámpanos que se debaten entre el suave verdor y la amarillenta sequedad.

Un rebaño de ovejas levanta polvareda en su caminar acompasado por el tintineo de los cencerros, el pastor, filósofo y sabio maestro de pocas palabras, experto en nubes, amaneceres y ocasos, gobierna entre silbidos y chasquidos al perro y la manada.

Cuando llueve un poco salen de entre las piedras caracoles y sarranas, brota la esparraguera,... tal vez llegue el agua de la vertiente al algibe o se pueda labrar la tierra para hacer la sementera y sembrar algún bancal con cebada o avena. El trigo se esparcirá cuando aventure mejor augurio, no se pueden desaprovechar valiosos granos, que molidos y convertidos en harina, con la que sa-

bias y expertas manos nos regalarán sabroso y vital pan de artesa, cocido en horno moruno.

La rambla del Albuñón, testigo mudo y división natural del *Campo de Cartagena* (Cartagena, Fuente Álamo, Mazarrón y La Unión) y *Campo de Murcia*, después conocido por Comarca del Mar Menor (Torre Pacheco, Los Alcázares, San Javier y San Pedro del Pinatar) no lleva agua, en escasas ocasiones se desborda y arrasa, pero soporta meses y años de extrema sequía.

A ambos lados de la rambla la tierra apenas está repartida, dividida en grandes extensiones procedentes de los antiguos repartos medievales, de las desamortizaciones, otorgamientos, privilegios, donaciones y herencias entre nobles y aristócratas. Los administradores de estos señores serán los encargados de gobernar la hacienda, asignando repartos de fanegas de tierra y casas a *"labradores a rento"*, para que labren, siembren, recolecten, planten olivos y viñas,... éstos serán los que se tienen que esforzar y preocupar para conseguir garberas de haces de cereales, buena trilla, tinajas de aceite, toneles de vino, lana, ... buena cosecha y *"por San Juan pagar el rento acordado al amo"* casi siempre en especie -una parte de la cosecha- y además *"dos buenos pollos o gallinas"*.

Los hijos del pueblo llano estaban llamados a trabajar desde niños; siendo zagal había que ser pastor o *"mulero"* (cuidar y alimentar las

bestias, limpiar las cuadras y dormir -junto al pesebre- cerca de los animales para alimentarlos en la madrugada) y pronto aprender a labrar con un par de mulas desde el amanecer al anochecer; las hijas eran enseñadas a lavar ropa a mano, proporcionar agua potable desde donde estuviera el aljibe, planchar, coser, bordar, tejer, amasar el pan, preparar la “calda” del horno, recoger leña, cuidar el corral de gallinas, aprender a sacrificar pollos y conejos, cocinar, ... “servir la casa del amo” cuando viene una temporada a la finca. Algún joven aventurero se encamina hacia la sierra de La Unión soñando, acabará picando en la galería, acarreando capazos y vagonetas, conduciendo una recua hasta la fundición, ...solo unos pocos alcanzaron la gloria.

Desde mediados del S. XIX los señores comenzarán a vender parcelas de la hacienda a sus labradores; lo que permitirá a los nuevos propietarios sentirse libres, dueños de su destino, sin cargas ni gabelas a finales de junio. Poco a poco las grandes haciendas se van fraccionando lo que va a permitir que los nuevos dueños intenten mejorar y se aventurarán a abrir pozos buscando agua. Se levantarán molinos de viento, norias, una pequeña balsa,... el paisaje va a cambiar lentamente.

UN OASIS ALREDEDOR DE LA Balsa

El agua sacada lentamente por los arcaduces del molino o de la ceña se va acumulando en la pequeña balsa. El preciado elemento se repartirá con sumo cuidado y esmero en rigurosos

turnos; se regarán algunas “parás” de alfafa, unas hileras de tomates encañadas, otro *bancalico* con sus “camas” de melones de negros y alguna mata de melones de agua. Se podrán sembrar unos caballones de patatas cuando sea su tiempo,... un *roalico* de panizo, algún girasol junto a la boquera, habrá unos granados, unas matas de crisantemos, laurel, orégano, perejil, una *paraíca* de ajos tiernos o *sanjuaneros*, otra de cebollas, un “*apartijo*” con rábanos y zanahorias,... y se escuchará el croar de las ranas, el revoloteo de gorriones, palomas,... y golondrinas.

Poco a poco va ganando terreno el bancal de los pimientos de bola, un nuevo cultivo que se extiende por la zona. En septiembre buscarán la cáscara del pimiento abierta y seca, en un proceso artesanal y de primor sobre zarzos de cañas, también interesa la binza,...todo se venderá al peso. Los marchantes vienen desde los alrededores de Murcia, compran montones de cáscara por las casas del campo y pagan buen precio.

Irá cambiando lentamente la fisonomía del paisaje alrededor de la balsa; si se consigue más agua se podrán plantar más banales de pimientos. Ardua tarea, los zagales arreando a la mula para que no decaiga el ritmo en la ceña y llegue agua a la balsa. Llegarán los motores diesel y se adaptarán bombas en la extracción de caudales, bajará el nivel freático y se profundizará el pozo. Llegará la electricidad y los pozos serán perforaciones que sobrepasarán los 100 metros de profundidad, modernas bombas sumergibles, más caudal, red subterránea

de tuberías para conducir agua a lejanos bancales de la balsa,.....crecerán las plantaciones de pimiento de bola en la comarca del Mar Menor y en gran parte del Campo de Cartagena; con anterioridad se cultivaba en otras zonas de la región con mayores recursos hídricos.

Lo primero que debe asegurar el campesino para la próxima cosecha serán las semillas; seleccionadas para conseguir los pequeños plantones del pimiento, que en el momento oportuno serán trasplantados a los bancales, donde desarrollarán su ciclo vital.

Las almajaras: El campesino trabaja con esmero la *almajara*, lugar donde sembrará la binza seleccionada de la cosecha anterior. El minúsculo bancal de 1,5 m. x 3 m. con una tierra cavada varias veces, mezclada con buen estiércol, y todo muy suave, ni siquiera pequeños tormos,...servirá de lecho a las semillas esparcidas lentamente y arañando la tierra con los dedos de las manos para que apenas sean enterradas y no sirvan de alimento a los pájaros. Inmediatamente se recubrirá el sembrado con una fina capa de "*cirre*" -estiércol de oveja- mezclado con tierra muy suave; apenas 1 cm de grosor. Sobre este "*manto*" se esparce otra delgada capa de "*arena de la mar*" (extraída una madrugada en la zona de Bocarrambla, entre Los Alcázares y Los Urrutias) para proteger la humedad. Si no se dispone de arena, se recubre todo con albardín. Después hay regar cada mañana, temprano; con una "*rociadera*" se esparcirá con suavidad el agua por todo

el rectángulo, sin encharcar, si el día ha sido muy seco se repetirá el proceso al atardecer. A los pocos días brotarán malas hierbas y las matas de pimientos, desde la orilla hay que arrancar con suavidad todo lo que impida el normal desarrollo del semillero de pimiento, llevando sumo cuidado con no equivocarse y arrancar lo que no procede.

La almajara está protegida del sol y del viento de levante por una "*bardiza*" entrelazada de cañas, que proporciona sombra y amparo. Se modernizará el proceso en la almajara con el uso del plástico. Entonces se recubrirá el plantel y cerrado herméticamente, adelantará el proceso de crecimiento de los plantones.

Bancales y caballones: Se ha repartido estiércol y se ha labrado repetidas veces el bancal, ya la tierra está suelta, sin tormos. Antes de existir los arados tirados por animales y adaptados para levantar los caballones, estos se levantaban a "*golpe de legón*", artesanalmente, paralelos en precisas tablas que dividían la parcela y permitían el riego equitativo y nivelado del agua en todo el bancal.

La plantación: Obra de artesanía. Al amanecer, con la fresca, se arrancaban los plantones de la almajara, que había sido regada el día anterior, y las pequeñas plantas salían con sus raicillas impregnadas de barro y estiércol. En un capazo de esparto y recubiertas con un saco humedecido son trasladadas al bancal. Con cuidado se inicia el proceso, una mujer con esmero va separando las plantas y las va colocando sobre el margen una a una. Después otra

persona, con una estaca puntiaguda las va trasplantado en la suave tierra, hacia la mitad del margen, distancias unos 40 cm. Se plantan en hileras a ambos lados del margen. Una vez plantada una "*pará*" o una "*tabla*" se riega hasta que el nivel del agua llegue a los troncos de los jóvenes pimientos.

El riego semanal: Corre el agua por la boquera desde la balsa al bancal, que distribuido en regaderas y a través de portillos de barro se conduce el caudal para ir llenando *parás* y *tablas*; se conseguirá de forma milimétrica que el agua alcance a todas las plantas de pimientos. Este proceso se debe repetir cada 7-8 días si hay agua suficiente en la balsa.

Cavar pimientos: Cuando la planta ha comenzado a enraizar le salen las primeras hojas después del trasplante y comienza su crecimiento. Es el momento de asegurar la verticalidad del tronco, para ello se debe reforzar o "*arrimar tierra*" con cuidado. Es un proceso artesanal para expertos en el manejo del legón. Los caballones quedan perfectamente aplanados por la espalda del legón, las malas hierbas han sido cortadas y la suave tierra "*abriga*" al pequeño tronco. Una buena "*cavada*" puede asegurar un excelente riego y un buen crecimiento de la plantación.

El abonado: No solo con el estiércol basta para el desarrollo de la planta, a veces hay que ayudar con abonos granulados repartidos por las boqueras para que se disuelvan en el agua y lleguen a las raíces. Con un capazo de esparto colga-

do al hombro se reparte a puñados los granos de nitratos, potasas,... y otros compuestos llegados de Chile o de Escombreras. Con la modernidad, el abonado se licuará y se verterá directamente sobre el caudal de agua desde la orilla del bancal.

El azufrado o enzofrado: Hay que proteger la plantación de insectos, hongos y otras plagas. En etapas anteriores a la proliferación de insecticidas y fungicidas -algunos muy peligrosos, hoy prohibidos- se protegía la plantación espolvoreando azufre de manera artesanal sobre los pimientos. Se utilizaban trozos de saco de esparto, en los que se colocaba el azufre y a modo de bolsa, cogida con una mano, a golpes secos se esparcía el azufre en una mañana sin viento; al estar todo en calma las plantas quedaban recubiertas del amarillento polvillo protector. El agricultor debía protegerse con un pañuelo boca y nariz, se le irritaban los ojos. Con la mecanización agrícola llegaron máquinas que espolvoreaban a motor, unas se colgaban a la espalda, otras eran manejadas entre dos hombres llevadas a modo de parihuela.

Coger pimientos: Recoger la cosecha esperada comienza cuando las "*bolas*" tornan de intenso verde y piel tersa a morado pasajero para alcanzar un rojo fuerte y piel de madurez arrugada. Es la hora de las mujeres... pañuelo a la cabeza, grandes sombreros, anchos blusones, faldas largas, capazos de esparto, un botijo o cántara con agua a la sombra... y hay que coger sólo los pimientos más rojos. (Cuidado con estropear la planta, pasadas una quincena habrá

que recoger los frutos que hoy quedan verdes, entonces ya con otro color.) En la boquera, un hombre abre el saco de esparto para que vacíen los llenos capazos, después cargará sobre sus hombros el saco repleto y lo porteará hasta la orilla del bancal, así hasta el final de la jornada; después los sacos serán transportados en carros hasta la era.

Secar los pimientos: Los sacos llegan a la era y los pimientos son esparcidos en el suelo, repartidos de manera uniforme. Quedarán a la intemperie durante varios días hasta que *“la piel se arrugue”* y *“el rabo esté seco”*. Si la era tiene pendiente acusada, para evitar su deslizamiento, se les *“frena”* con un trozo de *maroma* de la ceña, unas ramas o tablas en la parte más baja del inclinado secadero.

Con la mecanización se cambiaron costumbres y tareas, los pimientos en el bancal se envasaban en pequeños sacos *“televisores”* (malla de plástico) y se dejaban esparcidos por la era sin vaciar. Los sacos permanecían varios días al sol y se abrirán para abocar a la máquina en el momento de partir los pimientos.



En el secadero.

La modernización llegó también al proceso de secado, se adelantaba tiempo y el riesgo era menor en caso de mal día o lluvia. Se construyeron sofisticados secaderos de pimientos, todo el proceso de abrir y secar los pimientos podían hacerlo tan solo dos hombres, uno para llenar la tolva de pimientos para abrir y otro cuidando el funcionamiento de la secadora. Se aplicaba calor producido por un quemador alimentado por gasoil y conducido por ventiladores a una cinta sobre la que estaban los pimientos abiertos y lentamente se deslizaba. Al llegar al final del recorrido la cáscara estaba en condiciones de envasado. En el secadero también se elaboraban los pimientos o ñoras secas sin abrir, se realizaba el mismo proceso salvo el de pasar los frutos por la máquina de partir.

Abrir pimientos: Antes de la mecanización, esta tarea manual se reservaba para las mujeres, lo hacían siempre a destajo y por arrobas; consistía en romper con los dedos cada pimiento y extender la piel para que secara, cada mujer llevaba la cuenta de los capazos que abría y lo que debían pagarle. ¡Cuántos ajueres se compraron abriendo pimientos!

Los hombres eran los encargados de llevar los capazos cargados de pimientos para abrir y después esparcían la cáscara fresca y abierta en zarzos de caña, después en zarzos con malla plastificada o directamente en el suelo de la era, previamente barrido. Con el tiempo muchas eras se encementaron para facilitar el secado. El día destinado a esta tarea debía estar claro y seco, evitando los

días húmedos o amenazados de lluvia. La *cáscara* -el pimiento abierto- no puede mojarse ni coger humedad. Los zarzos se recogían al atardecer llenos de cáscara a medio secar para evitar la humedad y el rocío de la noche, se apilaban en el porche de la era -sencilla construcción cubierta- que durante el día era la zona con sombra del trabajo manual de las mujeres que abrían pimientos.

El ingenio de un herrero permitirá desarrollar un sencillo artilugio que abrirá los pimientos de forma mecánica y más rápido. En apenas unas pocas horas se desarrollará en trabajo de muchas mujeres y varios días. Una sencilla tolva, un rodillo con cuchillas engarzado a una manivela, después una rueda, en poco tiempo motorizada y se abrían pimientos en grandes cantidades. Un capazo recogerá los pimientos abiertos que será esturreados por la era o la zona encementada.

Apenas dos o tres días, tal vez menos si hay viento seco, y tenemos la cáscara en condiciones para guardar en un habitáculo seco, muchas veces en una habitación de la propia casa.

La era se barría después para recoger todas las binzas que, recogidas sin polvo, se guardaban en sacos que también se vendían en el lote de la cáscara.

Intermediarios, “corredores” y compradores: Hombres conocedores del entorno, relacionados con empresarios de la capital, recorren eras y banales interesándose por la cosecha, sin cerrar el trato, sin precio fijo o tal vez *“apalabrando la compra”* para cuando *“tenga el*



Abriendo pimiento.

aviso del jefe de Murcia” y “según estén las cosas en las Cuatro Esquinas” (Platería y Trapería).

Los jueves hacia mediodía y primeras horas de la tarde era el momento de salir a comprar, incluso aparecían intermediarios ocasionales ofertando por encima de lo normal. Los agricultores solían confiar en hombres conocidos y *“formales”* (*mas vale malo conocío que bueno por conocer*). Los tratos se cerraban con un apretón de manos, se fijaba el día para el envase, el peso con la romana y el *pago en efectivo antes de salir el camión con la carga*; entonces el *“corredor”* cobraba su porcentaje (*la “comisión”*). El camión con su preciada carga salía hacia Murcia donde se concentraban las industrias que transformaban la cáscara en *“oro rojo murciano”* el pimentón y otros derivados.

Personajes singulares, parajes y zonas de cultivo: Los cosechadores en 1923, en San Javier, eran los siguientes: Ramón Giménez, Vda. de Fernando Martínez, José Ruiz, Miguel Sáez, Antonio Zapata y Miguel Zapata.

En el entorno se recuerdan en el

cultivo de pimientos de bola y tareas de secado.

- *Angelín el huertano (de los primeros en cultivar pimientos), Los Buenos, Los Huérfanos, El Recuerdo, Los Mermejos, Los Pérez de las Rupertas, Las Casicas, Los Meroño de Torre Octavio, Tarquinales, Los Peñalver, La Fundación, Torre Saavedra, Los Vidales, Río Negro, Roda, Los Narejos...* en la zona de San Javier.

- *Pepe Ballester “el cándido”, “Lo Romero”,...* en San Pedro del Pinatar.

- *Los Pardos, El tío Braulio, el tío Pedreras, Lugar Nuevo, Los Aquilinos, Torre Aguado, el tío Cesáreo, Lugar Nuevo, Los Marines, Los López, Lo Espejo, La Capellanía, La Campiña, Los Secos, Los Catalanes, Los Quietos...* en Dolores de Pacheco.

- *Los Ratones, el Minusa, Lo Vallejo, Las 18, Los Muñoces, Las Lomas, El Rame, Los Fernández-Henarejos...* en Los Alcázares.

- *Los Sánchez, Los Jiménez, Los Marines, el Ruso, Las Cantandas, Las Conquetas, Santa Rosalía, Meroños, Santa Cruz, Hortichuela, La Peña, Lo Soler...* en Torre Pacheco.

- *La Balsa, Torre Silva, Los Triviños, El Cotrel, Camachos, El Pino, Las Cantandas...* en San Cayetano y Balsicas.

- *Los Saura, Forca, Paredes, La Marina, Los Leones, Cantarranas, Lo Parreño...* en la zona de La Puebla de Cartagena.

Corredores e intermediarios: *“Angelín el huertano”, Antonio “Car-*

mona”, José “Rosa”, “Pepe de los aragonés”, “Ángel el viejo”, “Ginés Chulí”, Mariano Sánchez “Pepón”, Antolín Muñoz “el Meneo”, Juan Marín “Severiano”, Tomás Maíquez “el del café”, “Pepe el Rizao”, El Moreno de Pacheco”, “Marcial”, “El tío Juan de los Zaballos”, “Antonio Mentiras”, “El Alcaldito”,... otro personaje interesante, Mariano Pujante, cura secularizado, después visitaba a sus antiguos parroquianos para comprarles la cáscara.

Secaderos de pimientos: Antonio Garre, Pablo Galindo, Los Mermejos y Nicolás *“el de la torre”*, en el paraje de Torre Saavedra en San Javier, Mariano Albaladejo e hijos en Los Narejos, José Ballester en San Pedro del Pinatar, Hilario Fernández-Henarejos en Los Alcázares, Antolín Muñoz en Dolores de Pacheco, los Forca, Paredes, Leones, Galindo, ... en La Puebla.

Apogeo del cultivo: A finales de los años 50 y durante la década de los 60 y sobre todo en los años 70 del pasado siglo fueron los años dorados del cultivo del pimiento de bola en la zona del Mar Menor. La proliferación de pozos artesianos, conducciones de tuberías y la preparación de mayores zonas de regadío posibilitaron el crecimiento y expansión del cultivo. Llegaron a la zona familias en busca de trabajo desde lugares de Jaén, Cuenca, Granada, Almería,... venían a *“coger bola”* una temporada y muchas familias se quedaron, enraizaron y dejaron de ser aldeas Los Narejos, El Mirador, San Cayetano, Balsicas, Dolores de Pacheco,... incluso algunos de los nuevos vecinos se hicieron agricul-

tores, alquilaban tahúllas de tierra, preparaban sus propias plantaciones de pimientos (que atendían los fines de semana, con la ayuda de la mujer y los hijos) y además trabajaban a jornal con otros agricultores. Herederos de aquellos aventureros hoy son expertos agricultores, otros emprendieron el camino de la hostelería, albañilería, servicios,... y son empresarios.



Decadencia y extinción del cultivo del pimiento de bola en la zona del Mar Menor: El año 1978 marcó un hito en el Campo de Cartagena, la llegada de los primeros caudales del Trasvase Tajo-Segura y su inicial distribución a través de la red de tuberías y caminos de servicio desarrollados por el Instituto para la Reforma y Desarrollo Agrario (IRYDA) permitieron agua para riego con escasa salinidad y un precio más económico que las aguas de pozos artesianos, lo que facilitó la puesta en

funcionamiento de mayores zonas de regadío y la progresiva renovación con nuevos cultivos de mayor rentabilidad que el pimiento de bola, el algodónero, los almendros y garroferos; aparecieron plantaciones de cítricos, cultivos bajo plástico, invernaderos, nuevas verduras con corto período de producción lo que permitía varias cosechas anuales. Desaparecieron los campos de cereales y aparecieron bancales de alcachofas, brócoli, lechugas, patatas, coliflor, apio, ... también grandes cuadrillas de operarios recolectando, moderna maquinaria agrícola y sofisticados sistemas para riego localizado y abonado por goteo.

La nueva agricultura ha dejado de ser manual y artesana, de legón, boquera y sudor, de sueños y siembra, de arcaduces, aceña, balsa e ilusiones,... para ser ingeniería puntera e industrial, química, y digitalizada, de embalse y abonado concentrado,... de siembra programada en semillero, la recolección fijada de antemano, la fecha de entrega concertada para que el producto esté servido en óptimas condiciones en la mesa del consumidor, en cualquier lugar del mundo y en el momento oportuno.

Hemos llegado muy lejos, dejando atrás muchas cosas.

Es el precio de la modernidad.