



ANTIGUOS USOS Y COSTUMBRES

Vamos a describir someramente lo que podemos llamar vida tradicional que ha pervivido hasta hace unas décadas y que, en la mayoría de sus aspectos, ha desaparecido, aunque perdura en el recuerdo de la población mayor de 40 años. Es en definitiva y como diríamos científicamente, un estudio etnográfico del modo de vida de la comarca del Almanzora y especial en Cantoria.

La vida en este pueblo se organizaba en dos elementos, las formas de vida agrarias y en los tiempos que marcaba el ir y venir de los trenes que por su estación pasaban (teníamos en cuenta que en una sociedad que apenas había relojes, la sirena del tren entrando en la estación suplía esta carencia). Las técnicas e instrumentos que pusieron en marcha el proceso productivo influyeron en la organización de la vida de la sociedad cantoriana. La economía familiar se sustentaba en la autoproducción y se satisfacían las necesidades alimenticias, con productos obtenidos de la agricultura y la ganadería.

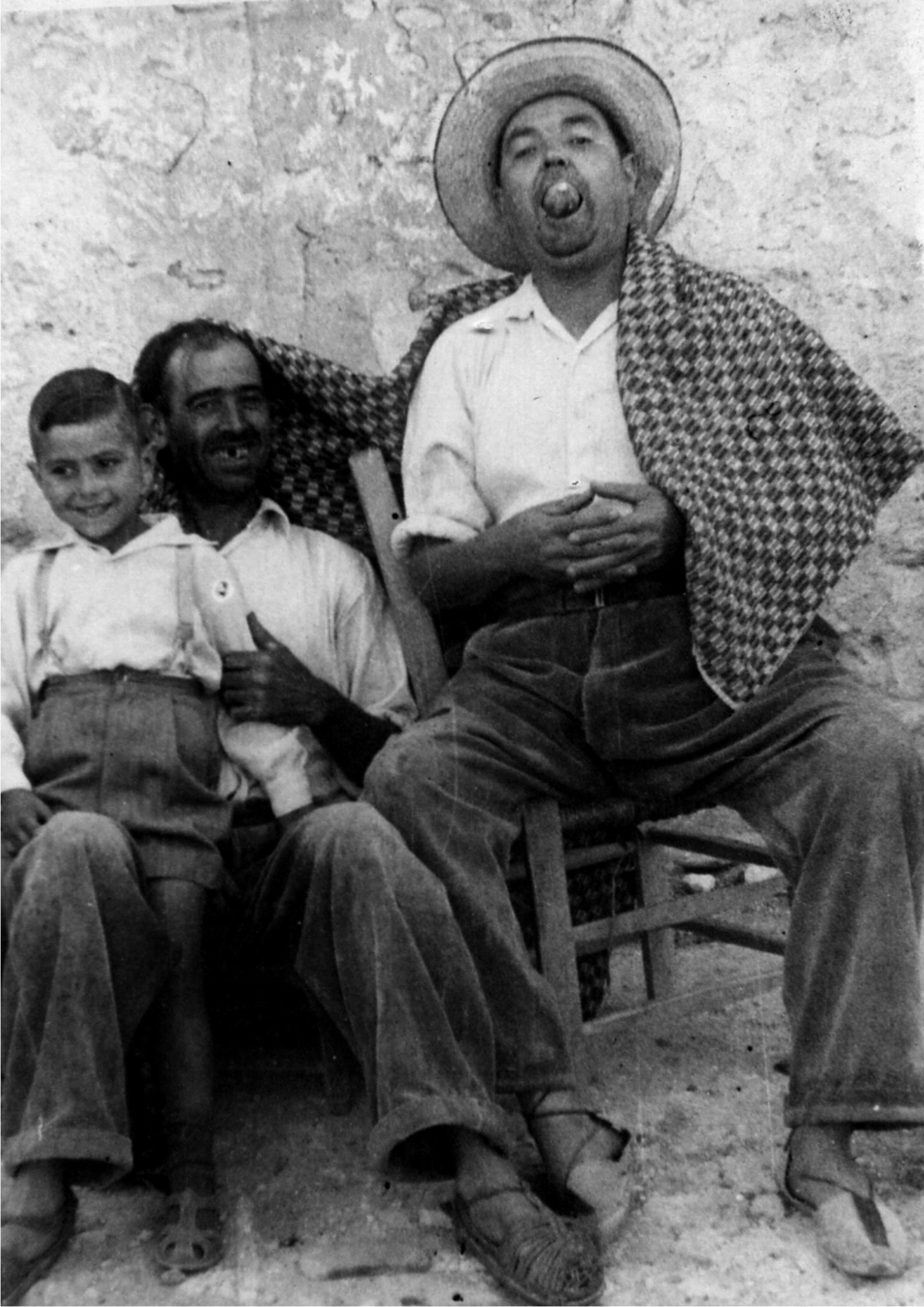
Agricultura: trigo, cebada, maíz, garbanzos, judías (secas y verdes), guisantes, verduras, frutas, patatas, pimientos, tomates y habas eran los productos base de la alimentación. Se hacía conserva casera con los pimientos y los tomates. Olivos para aceite, y de las higueras los higos para alimentar a los cerdos. Del almendro, las almendras para venderlas o consumirlas como alimentación o bien transformadas en dulces como el Pan de Higo y los almendrados.

Ganadería: Carne, principalmente del cerdo. Además se criaban en el corral gallinas, conejos y pavos. También se disponía de cabras y ovejas para carne y leche.

Complementos: El vestido y el calzado generalmente eran de fabricación casera, pues se compraban telas, lanas, cáñamo y gomas, con los que se confeccionaban todo tipo de vestidos o calzados. De calzados hemos de citar las famosas **esparteñas**, confeccionadas con esparto cocido previamente y picado después con un mazo. Todavía se venden como calzado típico.

Los mercados de Albox y Cantoria servían para vender lo que sobraba y comprar lo que se carecía. Queso, huevos, almendras, animales como conejos, lechones, corderos, cabritos, asnos, muleros y otros, eran los productos que los campesinos solían llevar para adquirir productos necesarios que no se podían cultivar o criar aquí, como instrumentos de labranza, azúcar, arroz, especies para la matanza del cerdo, pescado fresco, salazones y otros.

Producción agrícola: los cultivos se dividían en **regadío y secano**. Los terrenos no cultivados se llamaban bardíos y se aprovechaban para pastos. Crecían en ellos los matorrales y de estos, el esparto que tenía distintas aplicaciones: crudo o verde y cocido (picado). Como crudo se utilizaba para confeccionar serones, seras, espuelas, cestos, aguaderas, capachos, cojines, albardas, esteras, etc. El cocido servía para hacer esparteñas, sobrecargas, sogas, gaitas, cordeles, ramales, cabezales, bozos, cinchas, etc.





Cuando no se podía disponer de una era para la trilla, se podía efectuar la misma dentro de las casas o cortijos, golpeando los haces contra un madero tendido horizontalmente a una altura conveniente o maceando aquellos con una especie de pesado látigo. Un sistema sumamente trabajoso ya que un obrero necesitaba de diez a doce días para desgranar el producto de una hectárea, dejando la paja apenas quebrada.

Regadío- Los pagos se formaron por las avenidas de los ríos y arroyos a través de las **boqueras**, y los bancales quedaban **entarquinados** (río Almanzora y todos sus arroyos afluentes). Cada pago estaba regado por una **cimbra** que mediante unos pasadizos llamadas **minas** extraían el agua de los cauces. En un trabajo publicado en esta Revista hay una relación de los nombres de los numerosos pagos, y a su alrededor se estableció gran parte de la población. Los bancales pequeños se llamaban **paratos**.

Secano- En ellos se cultivaban los cereales, los garbanzos, los guisantes y árboles como el olivo, el almendro y la higuera. Los cereales se cultivaban bajo la técnica del **barbecho**, que consistía en dejar descansar la tierra un año o dos, y en otoño con las lluvias se le realizaba la primera labor y al año siguiente la segunda reja, y si era buen terreno se hacía la siembra. Habitualmente se cultivaba trigo. Se organizaba en **bancales** con sus **ribazos y atochadas**.

Los cereales cultivados eran el trigo y la cebada, y preferentemente en los secanos, aunque el trigo también en las tierras de regadío con mayor rendimiento. La cebada se sembraba en bancales entarquinados y se consumía en verde sin espigar, llamada **forraje** y se utilizaba para alimentar a los animales de tiro para su posterior venta. La siembra se hacía a **voleo** con semillas de otros terrenos.

Los garbanzos y los guisantes se hacían a **chorrillo** siendo necesario dos personas, una con el **arado** haciendo el surco y otra introduciendo la semilla y al volver la yunta a trazar el surco se enterraba. Las habas, las coles, los rábanos, los pepinos, las judías, el panizo (maíz) tostonero, etc., se hacía a golpes de azada y en pequeños hoyos se depositaba la semilla (se podían hacer también los hoyos con el **legón**).

Cultivo y recolección de los cereales: El **arado** se utilizaba en la siembra de los cereales y las legumbres (garban-

zos y guisantes) habiendo dos tipos: **de madera y de vertedera**. En nuestro medio era el llamado de **dental**, que se componía de: **timón, mediana del ubio, lavijero, esteva, reja, besana, pescuña, la cama, la tenilla y las orejeras**. El de **vertedera** que se ha usado más recientemente añadía **la cazoleta**. El sistema de tracción del mismo lo componían: **el ubio (yugo), gamellas, las costillas, colleras, uncideras, hembrilla y la mediana**. Esta tracción la realizaban las caballerías.

Una operación a realizar en el trigo era el escabilleo, que consistía en arrancar las malas hierbas que habían nacido junto al trigo y se realizaba con el escabillo. Las hierbas arrancadas eran utilizadas como pasto para el ganado.

La **siega** era la operación de recolección de la cebada (en Mayo) y el trigo (en Junio) y se realizaba con la **hoz** y la **mies**, que era el cereal ya cortado, se le reunía en manojos que formaban las **gavillas** y las gavillas los **haces**, que se transportaban a **la eras** a lomos de las bestias de carga con sus correspondientes **albardas y hamugas**, atadas con las **sobrecargas** (curdas gruesas hechas de esparto) y en las eras se depositaban en **las hacinas**. Para proteger las mieses, tanto en los bancales como en la era, del daño de los pájaros se colocaban **los espantapájaros** (figura de persona hechas de trapos con los brazos estirados y un sombrero. Las eras se construían con piedras planas y ajustadas y de distintos diámetros).

A continuación se realizaba **la trilla**, que se empezaba echando la **parva**, que consistía en depositar los haces en la era y esparcirlos por la misma, y empezaba **la trilla** para romper la caña del cereal y separar los granos. Estas maniobras se realizaban con el **trillo**, que era un tablacho que llevaba unas cuchillas o **serretas**, y era tirado por una reata de bestias. Los trillos no disponían de asiento y debía ir de pie el trillador. Las mieses se convertían en paja y se realizaba la vuelta de la parva con las **horcas** para hacer más fácil la separación del trigo y la paja. Cuando la parva es-

taba bien trillada se realizaba su **recogida** por medio del **tablón** o de los **rastrillos y horcas**. A continuación se procedía al **ablenzado** con la brisa de levante que se realizaba con **horcas** de madera. Mediante este aventado (**ablenzado**) se separaba el grano de la paja ya que el viento separaba la paja que se depositaba en montón aparte. Seguidamente se procedía al **paleado, cribado y garbillado** con lo que al quedar limpio el grano se amontonaba y se hacía la medida de **la cosecha** con la **cuartilla o media fanega** y se metía en sacos o **costales**. Estas medidas de capacidad también se utilizaban en superficie de tierra con la **fanega** y sus submúltiplos **la media fanega, la cuartilla y el celemín** (el celemín aquí en Cantoria, ya que variaba según el sitio de España, tenía 253,5 metros cuadrados y la fanega la componían 12 celemines que sumaban 3.042 metros cuadrados).

Los **costales** se transportaban en bestias a los cortijos y se vaciaban en los trojes, que eran unos compartimentos de adobes y que habitualmente se situaban en las cámaras y de ahí salía el cereal para ser molido. La paja se llevaba en **jábegas**, bien a la espalda o si estaba lejos el cortijo, en bestias y se depositan en los pajares. Con esto terminaba el ceremonial de la trilla y fundamental para la alimentación de los humanos con el grano, y de los animales con la paja. Durante siglos fue el trigo el primer producto de la subsistencia, no solo de Cantoria, sino de toda España.

Pasamos a continuación describir el cultivo del maíz, aquí llamado **panizo**, que se sembraba en los bancales donde había estado el trigo, siempre en regadíos y su periodo de cultivo era corto. Para su siembra en primer lugar se le daba **un riego** a la tierra y se labraba esparciendo **el estiércol** generado por las bestias y ganados en las cuerdas, y se procedía a sembrar al **voleo**. Seguidamente se realizaba la **cava (con azada o legón)** cuando el panizo tenía dos o tres palmos se quitaban las matas sobrantes que servían para alimentar el ganado o las bestias. A los quince o veinte días de la cava se daba un segundo riego y al estar **en flor** se le quitaban los cabos, que ayudaba al engorde de la mata, usándose para forraje. Si era posible se daba un tercer riego. La recolección se realizaba cuando el color de la mata cambiaba del verde al blanco y la recogida de la panocha y su transporte al cortijo se realizaba con el ceremonial tradicional de **espuertas, serones, hamugas y albarda** de las caballerías. Venía después la tarea mas esperada por la gente joven como era **el espanochar** y **el esperfollar**, que se realizaba normalmente por la noche y se congregaban todos los jóvenes vecinos de los cortijos cercanos y si era en el pueblo los amigos, y el acto consistía en separar la **panocha** de su vaina o **perfolla**, siendo lo emocionante, que el que encontraba una **panocha roja** disponía del privilegio de dar un beso al joven o a la joven apetecida. Las **perfollas** servían para llenar jergones y colchones para dormir.

Las leguminosas: Las mas cultivadas eran los **guisantes, habas y garbanzos**. Los guisantes y los garbanzos se sembraban a **chorrillo**. Las habas y los guisantes se comían estando verdes y si se secaban, servían de pienso para los



Esparteñas. Durante más de tres mil años su diseño ha permanecido inalterable. Foto: Andrés Carrillo.



El origen del pan de higo se remonta a siglos antes de Cristo e incluso fueron considerados como manjares en la época de la Grecia Clásica.

Ya en el mismo Génesis de la Biblia, se narra cómo Moisés mandó a unos exploradores a reconocer la tierra de Canaán y estos volvieron con diferentes frutos, entre ellos higos. Pero fue en la Grecia clásica donde los higos suponen uno de los alimentos esenciales de su civilización. Foto: Andrés Carrillo.



Imagen de la Mina de Agua "Padilla" en el paraje del Risco. Foto: Andrés Carrillo.

animales. Los garbanzos se condimentan en seco para diversas comidas como la **olla y potaje**.

Parrales y viñedos: El cultivo de la **parra** era más bien simbólico, ya que habitualmente se sembraba en la puerta del cortijo o de algunas casas del pueblo y también en los patios interiores. Había una calle en el pueblo en la que abundaban los parras en sus puertas y por eso se le conoce como Calle de los Parrales (su nombre oficial es de Orán). Un parral se montaba con unos palos clavados verticalmente y otros horizontales, y sobre estos una red de alambre.

Más importante ha sido el cultivo de la **vid** y que en época anterior estaban principalmente sembradas las **cepas** en el pago del Fax, aunque actualmente se encuentran en múltiples terrenos y en pago anteriormente citado han sido sustituidas por los "ladrillos". Hemos de decir que ha aumentado la producción de vino y mejorado la calidad. Su cultivo tenía su ceremonial con el sembrado de los **sarmientos de riparia**, su **injerto**, **cura de azufre con la pava** y **despampanar**.

En septiembre se hacía la **vendimia**, que consistía en la cogida de la **uva** que se depositaba en las **espuertas de pleita** de esparto y después se pasaba a los **capachos** o serones y se transportaba por las bestias al lugar donde estaba el **jaraíz o lagar**. A continuación se pasaba al pisado con los pies desnudos o calzados con **esparteñas** y la uva deshecha formada por los **raspajos, piñones y pellejos** se trasladaba a lo **cojines** de esparto que se prensaban, y una vez realizado se sacaba de los cojines su residuo, llamado **orujo** y que servía como pasto para el ganado. Del lagar el mosto se pasaba a las **tinajas, barriles o toneles** donde fermentaba y al tiempo indicado, con una goma se traspasaba a otra tinaja que es lo llamado **trasiego** y cuando había dejado de estar turbio, se podía empezar a beber. Hoy ha cambiado parte de este ceremonial pero en el fondo sigue igual, solo que han evolucionado el pisado y prensado por la tecnología moderna.

Otros cultivos: Era importante en la alimentación el cultivo de la **patata** y de las hortalizas como el **tomate y el pimiento**, que se podían consumir en fresco y en conserva

(pimientos y tomates era la llamada fritada). Los **pimientos rojos** secos eran y son un bocado selecto, solos o acompañando a las migas. No me extendo en la descripción de estos cultivos para no hacer más farragoso este artículo sobre todo a los jóvenes pues los no menos jóvenes todavía los realizan y saben sus técnicas.

Arbolado: Hemos de distinguir entre el tradicional como eran las **higueras, almendros y olivos** que se sembraban preferentemente en los secanos y otros que se implantaron más tarde en nuestra zona y que entonces sólo se utilizaba su producción para consumo casero y más tarde se empezaron a cultivar para su venta casi masiva o para el autoconsumo, como han sido los árboles frutales (**naranjos, limoneros, perales, ciruelos, albaricoqueros, manzanos, caquileros, melocotoneros, membrilleros, nísperos, nogales y otros**).

Higueras: Sus frutos, los **higos** se utilizaban la mayor parte para darle de comer a los **cerdos** (más conocidos en nuestra tierra por los nombres de chinos o marranos) y otra pequeña para comer en fresco o para secar y comer solos o con una almendra dentro y se guardaban en **seras de esparto**. Entre las variedades más cultivadas eran: **del reino, martos, pajareros y brevas**.

Almendros: La producción era escasa y las variedades más frecuentes, **la malagueña y la mollar**. Su utilidad era como condimento, tostadas o metidas dentro de los higos secos. Su principal consumo era en la industria dulcera, sobre todo en el **turrón** (miel y almendras) y los **almendrados**, ya que en nuestro pueblo ha habido hasta hace poco una tradición familiar de artesanos de la confitería que los vendían en todas las fiestas de los pueblos de alrededor.

Olivos: De los arbolados es el más numeroso y útil, por dos motivos: por su producción de aceite y su larga vida. El aceite era fundamental en la alimentación por su múltiple empleo en la elaboración de todo tipo de comidas y en nuestro medio en **las migas** que era una dieta casi diaria y también como combustible para la iluminación con los llamados **candiles**. Aquí se sembraba la variedad de **olivo común** que se hacía en los barrancos y cañadas, y la recolección de la oliva se hacía cuando pasaba de verde a oscuro. Estando todavía **verdes**, se podían coger para picarlas y ponerlas en agua con sal y guardarlas en orzas de barro añadiéndole hinojos, se usaban como alimento principalmente y como tapa al tomar el vino, e igualmente se preparaban también las **olivas negras**. No vamos a describir su recolección pues es de todos conocida (**el vareo, recogida en jarapas, su paso a las espuertas y de estas a lo serones** y su posterior transporte a las **almazaras**).

Ganadería: Era fundamental en la vida de la antigua sociedad y un pilar en su supervivencia. Entre los animales tenemos: **caballos, mulos, asnos, cabras, ovejas, cerdos, gallinas y conejos**. Para su cobijo existían las **cuadras** (para caballería caballar), corrales (para los ovinos) y las **chi-**



Rebaño de Cabras por el río Almanzora. Foto: Familia del Barreno".

queras y marraneras (para los cerdos). Todo este tipo de animales se utilizaban para la carga, alimentación, lana, leche, queso y para su reproducción y venta. Mención aparte merece los **marranos o chinos** y el ceremonial de su matanza de la que no hablaremos por no hacer muy extenso este trabajo y solo mencionaremos sus derivados: **jamones, tocinos, morcillas, chorizos, butifarras, longanizas, morcón** y otros. También se tomaban en fresco los **lomos, orejas, rabo, hígados y costillas**, y parte de ello se solía guardar una vez frito en las **orzas**. Del cerdo se aprovechaba todo y era el acompañante habitual de las comidas en los largos inviernos y sobre todo con las migas. Yo conocí una época en que hasta el verano en que se había acabado el cerdo, los carniceros del pueblo vendían muy poca carne. Parecía otra civilización por sus costumbres.

Industrias derivadas de la agricultura: Vamos a mencionar entre ellas a los **molinos de harina, fabricación de pan casero y almazaras**.

Molinos de harina: Pasamos por alto su ubicación y su funcionamiento pues viene muy bien descrito en el artículo "Los molinos harineros del río Almanzora a su paso por Cantoria" (Piedra Yllora-2012). Se obtenían tres productos: **harina de trigo, harina de panizo y cebada**. De la de trigo se elaboraban preferentemente el pan y las migas, y las de panizo que se utilizaba también para el plato "nacional" como eran las migas, y la de cebada para alimentación animal.

Elaboración del pan: Existía una doble fabricación: la del **pan casero** en hornos de leña radicados en las casas o en los cortijos, y horno del pan para vender que se llamaba **tahona**.

El pan casero se confeccionaba para varios días. El amasijo consistía en lo siguiente, había que contar con la **creciente** (principio de fermentación) reservada de operaciones anteriores y que el día anterior se mezclaba con una cantidad de harina y se dejaba fermentar hasta el

día siguiente, que se añadía a la cantidad de harina que se quería producir y se amasaba en la **artesa**, complementándola con agua caliente y se tapaba con **las tendías** (mantiles) y se dejaba fermentar de nuevo para después separar en piezas o panes (**heñir**). A continuación se ponían en una tabla de madera para una nueva fermentación y posteriormente se metían con una pala de madera las piezas al horno para cocerlas. Popularmente al pan se le llamaba la "gracia de Dios".

Fabricación de aceite: Los molinos de aceite recibían el nombre de **almazaras**, a donde se llevaban las olivas o aceitunas. Como unidad de trabajo se tomaba el **pie** (cinco fanegas) y de este se cobraba la almazara la **maquila** o porcentaje por su molturación, siendo de media arroba por pie. Los elementos principales eran **los rulos** de piedra que trituraban la oliva y que eran tirados por animales (cabaillerías) y la **prensa**. Las impurezas secadas en una balsa se llamaban **alpechín**.

Como colofón hemos de decir que parte de lo relatado sigue vigente, pero hay cultivos y su transformación que han desaparecido o variado. El escribir este artículo es para darle a conocer a las jóvenes generaciones el sistema de vida de una época no muy lejana en la que las costumbres y la supervivencia eran más laboriosas y sacrificadas. Ahora todo lo resolvemos yendo a la tienda o al supermercado. Se ha pasado de no tener ni luz eléctrica ni agua corriente a todas las comodidades posibles. Entre otras cosas han cambiado los medios de transporte, pasando de las cabaillerías en la puerta de la casa o cortijo a los automóviles. No soy nostálgico, pues prefiero la época actual, pero mi generación ha valorado mejor estos cambios ya que ha vivido a caballo entre una etapa y otra.

Todo lo relatado no ha sido de referencia si no visto y vivido por mi y espero os sirva a unos para recordar y a otros para informaros de la intrahistoria de nuestro terruño.

Bibliografía

- Nombres de los lugares y pagos de Cantoria-1ª parte-Pedro Lozano Blesa-Piedra Yllora-4; 7-15 (2009).
- El riego: Palabras utilizadas en esta faena-Lázaro López Cazorla-Piedra Yllora-4; 101-107 (2009).
- Origen del nombre de los pagos de Cantoria-2ª parte-Pedro Lozano Blesa-Piedra Yllora-5; 15-22 (2010).
- El medio natural y social de Cantoria-Coordinado por José Antonio Romero-Cap. de: Apunte para un estudio etnográfico de Cristóbal Berbel Martínez-269-310 (1995).
- Los molinos harineros del río Almanzora a su paso por Cantoria-Testimonio de Antonio Fiñana Carreño-Piedra Yllora-7; 58-62 (2012).
- El esparto-Pedro Sánchez Contreras-Piedra Yllora-6; 68-73 (2011).



Imagen de una Almazara en los años 60.
Foto: Antonio Domingo Molina.