

CAMBIOS EN LA AGRICULTURA EN CEUTÍ A LO LARGO DEL TIEMPO

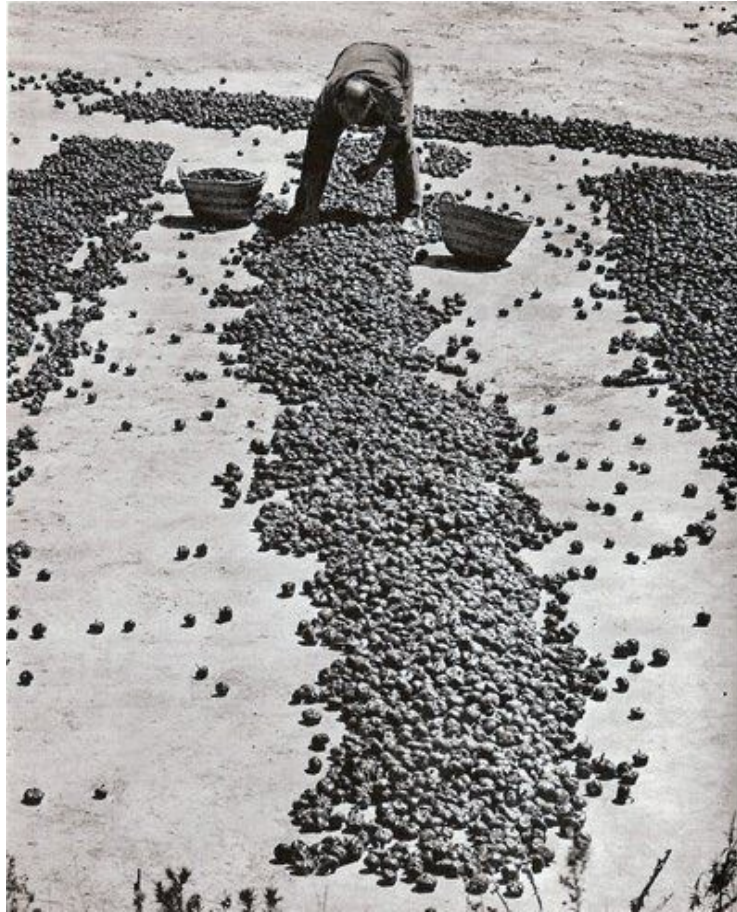
José Antonio Marín Mateos
Cronista Oficial de Ceutí

En el último tercio del siglo XIX, la fisonomía agrícola de Ceutí ha ido cambiando. Si a comienzos de siglo, veíamos que la mayor producción se cifraba en la cebada, panizo y moreras, a lo largo de los años ha ido cambiando, son ahora los frutales los que predominan en las tierras de regadío, bien por utilización de noria o aceña, o riego a portillo.

Al ir extendiéndose el regadío, los cultivos de secano (trigo, cereal, cebada, etc.) desaparecen a mediados de siglo, y son sustituidos por otros nuevos como el pimiento para pimentón, o el algodón (que pronto desaparecerá también).

Las huertas de pimiento se extendieron por Ceutí, incluido Los Torraos, desde mediados de los años cuarenta hasta mediados de los sesenta. El pimiento era recolectado maduro con un color rojo intenso, y llevado a la “era” donde se abría y se dejaba secar (quitándole el rabo). Esta tarea se hacía desde muy temprano, al amanecer, y se dejaba secar. En este trabajo había un predominio de mujeres, aunque en ocasiones colaboraban familias enteras arrodillados o sentados en el suelo, siguiendo una estela de pimiento. Las mozas cantaban coplillas de amores y desamores mientras trabajaban, para hacer más llevadera la tarea.

El pimiento quedaba extendido en la “era” varios días hasta que se secaba, después era recogido en sacos y vendido según su peso, a distintos comerciantes que acudían para revenderlo después en las fábricas de pimiento molido que había en Molina y en Espinardo.



SECANDO PIMIENTOS



ABRIENDO PIMIENTOS

Si el pimiento estaba bien trabajado (sin rabos) y no presentaba desperfectos a causa de pedrisco, o de plagas agrícolas, era muy apreciado, ya que de él se obtendría un pimentón de calidad, que se empleaba para condimentar guisos y también como conservante en las matanzas caseras de cerdos, muy habituales por aquellos años en toda la región.

Durante los días que el pimiento estaba extendido en la “era”, los agricultores estaban muy pendientes del tiempo, ya que, si hacia aire arrastraba los cascarones y se despeñaban por las vertientes de la era, y si llovía y se mojaban, podían pudrirse o en el mejor de los casos, dar un pimentón de baja calidad. Fuera de noche o de día, si el tiempo cambiaba, se tenía que recoger rápidamente toda la cáscara, y volver a extenderla cuando el tiempo mejorara para que concluyera su secado.

Todos estos inconvenientes, unido a la bajada del precio de los “cascarones”, propiciaron que los agricultores abandonaran el cultivo del pimiento y se plantaran otros productos menos arriesgados.

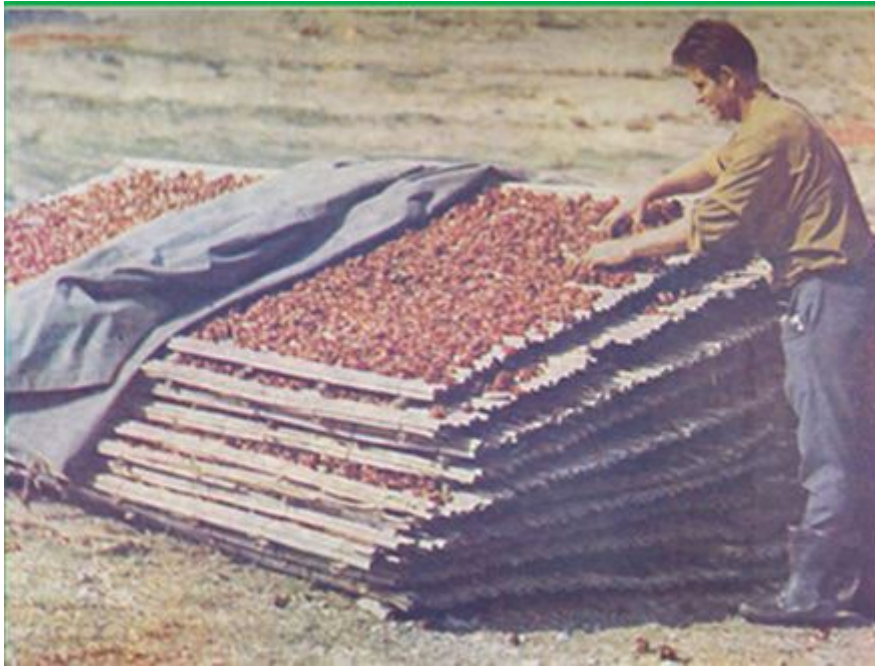
Poco a poco fue diversificándose la producción, con el cultivo de panizo (maíz), patatas, ajos, tomates, coles, coliflores, etc., toda una amplia variedad de verduras y hortalizas, que podían cultivarse gracias a la buena tierra y a la disponibilidad de agua.

De igual forma se amplía el terreno cultivado de arbolado con diversas variedades de manzano, melocotonero, ciruelo, peral, quedando como residuales otros menos rentables como membrillo, níscolas, cerezo, etc.

El cultivo de los cítricos también fue creciendo diversificando las variedades de naranja, mandarina y limón.

En muchas parcelas para obtener mayor rentabilidad se intercalaban árboles de dos tipos como limoneros con melocotoneros, o albaricoqueros. Ciruelos con melocotoneros, etc. De igual forma algunos cultivos herbáceos también compartían suelo como ajos y melocotoneros, o albaricoqueros, etc.

Hoy día se opta por un sólo cultivo.



**ZARZOS CON PIMIENTOS DE “BOLA”, PUESTOS A SECAR,
SIENDO UTILIZADOS DESPUÉS PARA FABRICAR
PIMENTÓN.**



NARANJOS Y LIMONEROS