

ALIMENTACIÓN EN CANTORIA

ROSARIO MARTOS MARTÍN, ROCÍO DE IRACHETA MORENO

El término municipal de Cantoria se encuentra en la mitad norte de la provincia de Almería, en el centro de la comarca del Valle del Almanzora. Al norte limita con los términos municipales de Partaloa y Albox; al sur, con Albanchez, Lijar y Lubrín; al este, con Arboleas; y al oeste con Fines y Macael. La altitud del núcleo de Cantoria es de 382 metros sobre el nivel del mar, localizándose con las coordenadas geográficas de 37° 22' 8'' de latitud Norte y 2° 11' de longitud Este, referida al Meridiano de Greenwich.

Como dato curioso señalaremos que el punto más alejado de Cantoria (su antípoda en el globo terrestre) se encuentra sobre el mar, a escasa distancia de la costa de Aitape, en la costa de Nueva Guinea. Más localmente el término municipal de Cantoria comprende, además del propio pueblo, varias barriadas como Almanzora, Arroyo del Aceituno, Arroyo de Albanchez, La Hojilla, La Hoya, Marchal, La Rambla Torrobra y Terreros.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA, GANADERA Y ECONÓMICA

1. Producción agrícola

Los cultivos se distribuían entre el secano y el regadío. Las tierras no cultivadas, los eriales, recibían el nombre de baldíos, que se aprovechaban para pastos. Eran de mala calidad o simplemente no podían ser aprovechados por ser muy montuosos y de extrema pendiente, en ellos crecían los matorrales. Pero todavía hoy podemos observar que eran muy escasas las zonas que no habían sido aprovechadas, puesto que laderas con gran pendiente se muestran ante nuestra vista con algunos escuálidos olivos o almendros que han sobrevivido al paso del tiempo o a las grandes sequías, protegida su escasa tierra vegetal por algunos ribazos ya muy deteriorados o desechos totalmente. Restos de un pasado glorioso que hoy nos deja asombrados, recordando el esfuerzo de sus moradores.

1.1. El secano

En el secano se cultivaban los cereales, los garbanzos, los presoles (guisantes) y se plantaban algunos árboles como el olivo, el almendro y la higuera. El cultivo del cereal se hacía bajo la técnica del barbecho, que consistía en dejar durante un año o dos la tierra descansar. La tierra cultivable se dividía en dos o tres partes y sólo se sembraba una de ellas. Con la llegada de las primeras lluvias en otoño, se le daba la primera labor. Al año siguiente se le daba la segunda reja(binado). Con la segunda labor, si el terreno era fértil, se le dejaba descansar un año más, dándole una tercera reja(terciado). Los terrenos más feraces se dedican al cultivo del trigo. Debido a la montuosidad de nuestro suelo, la mayor parte de las veces, el terreno cultivado se organizaba mediante bancales, que se asentaban en cañadas y barrancas, en los que se sujetaba la tierra mediante ribazos, en los que se disponía de unos caballones de tierra, llamados atochadas, que servían de contención del agua de las lluvias. El agua de las lluvias corría desde las laderas de los barrancos formando como unos pequeños pantanos donde se almacenaba el agua. De esta manera se formaban las fértiles cañadas, los vallejos o golliznos con sus hileras de bancales escalonados en los que la fecundidad de la tierra rebosaba los límites normales y las excelentes cosechas en ellos estaba asegurada.

1.2. El regadío

Los regadíos ocupaban los márgenes del río Almanzora y los de sus arroyos afluentes como el Aceituno o el Albanchez. En las orillas de estos ríos o afluentes a lo largo de los siglos se han ido depositando las tierras finas o limos procedentes de sus avenidas torrenciales. En estas avenidas del río, las aguas bajaban turbias, se metían en los pagos a través de boqueras y los balances quedaban entarquinados. Con el tiempo se han ido formando unas tierras de cultivo de gran fertilidad. Cada pago estaba regado por una cimba, especie de fuente o alumbramiento de agua que hacía aflorar hasta la superficie las aguas subterráneas o subálveas que discurren a través de las arenas a unos metros de profundidad. De un río aparentemente seco en su superficie manaba un prodigioso caudal que iba a convertir el desierto en un vergel. La técnica era antiquísima y según se afirma, se puso en marcha desde la época de los árabes. Consistía en atravesar el río horizontalmente mediante unos canalillos o cimbres hechos exclusivamente de piedra que situados en el lecho del río o láguena, trasvasaba parte del agua a un canal mayor (cimbra) que estratégicamente se abría en un margen laguenoso del río que al ser duro no podía ser arrastrado por la corriente en época de grandes avenidas. Este margen toscoso, a su vez, había sido perforado desde los siglos más remotos formando una larga y ancha bóveda en la que cabía casi perfectamente un cuerpo humano que se podía desplazar por ella para realizar su limpieza.

Estas bóvedas o pasadizos, llamados minas, podían tener hasta varios centenares de metros de longitud y espaciadamente se abrían al exterior por medio de unas bocas o lumbreras. Hasta las lumbreras se arrastraban las espuelas de la limpieza llenas de tarquín que

se arrancaba del suelo de la mina. La limpieza de la mina se hacía periódicamente cada dos o tres años.

Estas cimbras han dado origen a los numerosos asentamientos humanos que salpican los márgenes del río Almanzora, del arroyo Aceituno y del arroyo Albanchez. La cimbra hace fértil el pago y alrededor del pago se asienta la población. De este modo el río Almanzora está serpenteando por los pagos de La Hoya, La Oíca, el Fax, la Torainina, Los Álamos, Los Pulgas, La Merced, Los Calderones, Los Morrones, Torrobra, Capanas, La Isleta, El Moral, Cortijo Grande, Oraibique, Fuente Hormiga, El Badil, Los Gachasmigas, El Pulpito, Terreros, Punchona, Hojilla, Las Mateas, El Pino, La Zoya, El Rincón, El Marchaar, El Bojar, Almanzora, El Mayorajo y Cortijo Quemado. En los márgenes del arroyo del Aceituno y Albanchez los pagos no eran tan importantes y el regadío se organizaba en pequeñas huertas regadas también por cimbras o norias. Por ello los bancales no suelen ser muy grandes y reciben el nombre de paratos. Ni que decir tiene que alrededor de estas huertas o alquerías se agrupaba de nuevo la población que se diseminaba en pequeñas cortijadas. Un rosario de ellas se extendía por el arroyo Albanchez, en su tramo cantoriano: la Piedra Íllora, los Castejones, los Vaqueros, los Guillemos, los Corellas, el Moreral, la Huerta Judas y Montesinos. El arroyo Aceituno, en el tramo municipal de Cantoria también está jalonado de estas típicas cortijadas: los Morillas, los Berbeles, los Quiles, los Pardos, Los Molineros y los Patrocinios.

2. Producción ganadera

La ganadería era el otro polo básico del circuito cerrado del sector productivo. En cada cortijo era necesaria la explotación de animales de carga y tiro (caballos, mulos y anos), de animales productores de carne, leche y lana (cabras y ovejas), de animales que ofrecían el arreglo de buena parte de la dieta diaria (cerdos) y de animales menores de corral (gallinas y conejos).

2.1 Animales de carga y tiro

Los animales de carga y tiro eran imprescindibles. En cada cortijo se debía de contar, por lo menos, con un par de ellos para poder realizar los trabajos del campo. Las combinaciones eran múltiples; se podía disponer de un par de mulos, de yegua y burra, de dos mulas, etc. Se preferían los animales hembras (yegua y burra), puesto que así se podía aumentar la cabaña, cruzándolas con burro y caballo. Las crías (muletos) se podían vender, si no eran necesarios. Cuando las crías híbridas (muletos) se dedicaban a la venta se procuraba cebarlas con una alimentación especial de forrajes, obtenidos mediante la siega en verde de las cebadas de los pagos, y piensos (el grano de la cebada de la cosecha anterior). El mejor momento de su venta era el mes de Noviembre coincidiendo con la celebración de la Feria de Bestias y Ganados el día 20. Los animales jóvenes dedicados a la venta se mantenían estabulados y sólo se les sacaba para darles agua. En cambio, si la bestia se dedicaba al trabajo, se sacaba al campo para que pastara en los días de asueto. Por la no-

che no le faltaba su ración de paja revuelta con cebada en grano como pienso, sobre todo si el día siguiente era de trabajo. En caso de usar animales machos(caballo o burro) como bestias de carga o tiro, eran capados.

La presencia de animales en casa determinaba la estructura de la vivienda. Las cuadras, a veces, estaban adosadas y tenían entrada independiente, pero la mayor parte de las veces tenía su puert5a interior situada enfrente de la puerta principal del cortijo, distancia que se cubría con un empedrado plano para evitar el daño que las herraduras pudieran causar en el suelo.

2.2. Los ganados: ovejas y cabras.

En cambio, los ganados(cabras y ovejas) sí se situaban en dependencias externas al cortijo(los corrales). Los cerdos también se estabulaban en dependencias en cierto modo alejadas de la vivienda. Recibían el nombre de chiquerías o marraneras. En cada cortijo había, por lo menos, una cabra, ya que la única leche que se bebía era la ordeñada directamente cada mañana de este animal. Había una leche de especial exquisitez alimenticia que se sacaba de las cabras recién paridas: los calostros. Pero lo normal es que cada cortijo contase con atajo de cabezas de ganado, ya de cabras o ya de ovejas, puesto que esto suponía una buena fuente de ingresos. De ambas clases de reses se aprovechaban también las crías que se vendían para la carne en los mercados o se dejaban para reponer la cabaña. De la cabra se obtenía, sobre todo, el queso, fabricado mediante pequeñas fabricaciones caseras. Se utilizaban para ello unas tablas rectangulares que acababan en unos canchillos desaguadores por los que se vertía el suero(residuos líquidos de la leche al cuajarse). Para cuajarla se hervía con una pequeña cantidad de cuajo que se podía comprar en los mercados u obtener en el propio cortijo dejando secar la vejiga del cordero o del cabrito. El recipiente para moldear el queso se conseguía con una pleita de quince o veinte ramales que se cerraba sobre sí misma dejando un espacio cilíndrico, cuya altura venía determinada según el tamaño del queso que se quería conseguir. De la oveja se aprovechaba la lana, además de los corderos como ya se ha dicho. Las ovejas se esquilaban en los meses de mayo y junio, para evitarles el calor. Una vez esquiladas, el vellón era bien lavado para proceder a su venta o a ser utilizado como relleno de colchones de uso casero.

2.3 La cría del cerdo

Los cerdos (marranos o chiros) constituían el resto de animales que no podían faltar en los criaderos de un cortijo. La costumbre era engordar dos. Se solían comprar al inicio de la primavera cuando contaban con tres o cuatro semanas de vida(guarines). Los cerdos que se dedicaban al engorde eran capados. Castrar a un cerdo siempre entrañaba su riesgo y por ello había que hacerlo en sus primeros meses de vida, aprovechando la menguante de la luna. Los machos se capaban siempre, las hembras sólo cuando se dedicaban al engorde. Era costumbre dejar algunas hembras como marranas de cría. Para ello, cuando estaban e celo, se llevaba hasta el marrano más próximo para que la cubriese sexualmente. Al principio los guarines se alimentaban con verbajos de harina de cebada y, cuando ha-

bía echado los dientes definitivos, se alimentaba con panizo, con présoles, con sipia (el orujo de la oliva), revuelta con harina de cebada y salvao de higos, higos chumberos... Cuando empieza el frío, desde mediados de Noviembre, ya se podía empezar la matanza del cerdo. Para entonces ya podía sobrepasar los 130 kilos de peso.

3. Producción económica

El término municipal de Cantoria se halla enclavado en plena Comarca del Mármol, rodeada de los municipios de Albox, Arboleas, Albánchez, Lijar, Macael, Fines y Partalao. Por consiguiente, es de suponer que su estructura económica guarde cierta similitud con la propia de la Comarca en la que circunscribe. El medio y alto Almanzora se caracteriza por albergar uno de los sectores productivos más boyantes de la economía provincial: el mármol. La economía de la comarca gira en torno a la extracción de este producto, localizado básicamente en el término municipal de Macael; la elaboración y comercialización se realiza fundamentalmente en industrias situadas en Olula del Río, Cantoria y Tíjola. La producción de mármol se destina al sector de la construcción, por lo que su evolución se haya íntimamente relacionada con la marcha de la economía de la comarca. En el año 1993 este sector sufrió una ligera caída en las cifras de contratación y producción final, hecho éste que se resiente en toda la economía del Valle del Almanzora, y más concretamente en la vinculada con la piedra natural. A parte de la extracción y elaboración de la piedra natural, no existe una industria desarrollada en la comarca, en consonancia con el débil tejido industrial que caracteriza la estructura económica de la provincia almeriense.

4. Alimentación del pueblo. Platos normales que se comían a lo largo de la historia.

Migas, hechas con harina de maíz, aceite agua y sal, acompañadas con pimentón y “tajás de la orza” en invierno; y con gazpacho, uvas, pimientos, etc en verano. Era un plato que antiguamente se elaboraba a diario para el almuerzo, puesto que las tareas que se realizaban, sobre todo en el campo, requerían un gran esfuerzo y un plato fuerte. Hoy día las costumbres alimenticias han cambiado y las migas suelen ser una comida festiva y un motivo de reunión, aunque siendo un plato tradicional de la zona.

Olla o puchero de col se hace con habichuelas, col, carne de cerdo, patatas, morcilla y tocino. Cuando no es temporada de col, ésta se sustituye por trigo. La olla se tomaba al terminar la jornada, como cena; actualmente, por ser un plato pesado, no se hace para esta hora, sino para la comida de mediodía.

Pelotas es una comida tradicionalmente *cantoriana*. Lleva habichuelas secas, carne de cerdo, morcilla, tocino, patatas, hinojos, cardos y acelgas; tras cocer estos ingredientes, se elaboran “pelotas” con harina de maíz, chorizo, morcilla picada, perejil y ajo, y se añaden a lo anteriormente preparado, dejándolo cocer todo junto.

Aprovechando la gran calidad de la harina de esta tierra, aparece otra comida típica, que son las **Gachas tortas**. Se hace una masa con harina de trigo que se extiende y se corta en tiras muy finas; estas tiras se le añaden a la comida, ya casi terminada, que antes hemos preparado con patatas, pimientos, tomates, cebolla y aceite.

Gachas. Con harina y agua se hace una masa que se cocerá durante unos minutos. A parte en un perol, habremos preparado un pimentón con patatas, pimientos, cebolla, ajos,

tomates, aceite y pescado. Una vez cocido esto, se le agrega a la masa y ya tenemos elaboradas las gachas.

Otra variedad de las gachas son los *gurupos*, que se preparan con carne de cerdo, pollo o conejo, chorizo y morcilla, a lo que se le añade cebolla, ajos habas, pimientos y tomate. Con un poco de agua y harina se hace una masa para añadir a la comida, la cual quedará espesa.

Repostería.

De padres a hijos se transmiten la tradición artesanal de dulces, así como las calderas de cobre empleadas para tal fin. Sin embargo, esta tradición está próxima a desaparecer en la villa, debido a que las nuevas generaciones van optando por otras ocupaciones. Y las personas mayores se sienten cada vez más cansadas y van abandonando la elaboración de dulces, al menos con fines comerciales. Con todo, aún hoy hay dos personas que tienen un horno y siguen dedicándose a esta industria artesanal: Pedro Alonso y su esposa Catalina Rodríguez. Estos dulces se elaboran básicamente con harina, huevos y azúcar, y podemos destacar a:

Almendraos, rellenos de cabello de ángel. Se llaman así porque antiguamente se cubría con almendras, pero éstas se fueron cambiando poco a poco por cacahuets, que resultaban más baratos.

RECETAS

GURUPOS

LUGAR: CANTORIA

INGREDIENTES:

- 1 CEBOLLA
- 2 TOMATES
- 1 PIMIENTO ROJO SECO
- 1 CUCHARADITA DE PIMENTÓN
- ¼ DE LONGANIZA
- ½ DE PATATAS
- ¼ HARINA

ELABORACIÓN:

Se sofríe el tomate con la cebolla y la longaniza (en trozos pequeños), se le añade una cucharilla de café con el pimentón, se le da unas vueltas y se le pone $\frac{3}{4}$ de agua.

Cuando empieza a hervir se le añaden las patatas, (en trozos pequeños), un pimiento seco rojo, (también troceado) y sal. Cuando las patatas comienzan a estar cocidas (blandas) se le añade poco a poco la harina de trigo, hasta que quede como unas gachas blandas (masa). Se mueve sin parar unos 10 minutos.

Si es tiempo de habas, se le pueden añadir $\frac{1}{2}$ kilo de granos en el sofrito.

PELOTAS

LUGAR: CANTORIA

INGREDIENTES:

- ¼ MORCILLA
- ¼ HABICHUELAS (JUDÍAS)
- 1 ESPINAZO DE CERDO
- 1 HUESO DE JAMÓN
- 1 PATA DE CERDO
- 1 TROZO DE TOCINO SALADO
- ¼ LONGANIZA
- 1 RAMITA DE HINOJO
- ¼ HABAS TIERNAS
- ¼ HARINA DE MAÍZ
- 4 DIENTES DE AJO
- 3 RAMAS DE PEREJIL
- 1 PIMIENTO ROJO SECO

ELABORACIÓN:

En una cazuela se ponen las habichuelas, espinazo, hueso de jamón, pata de cerdo y el trozo de tocino (esta comida admite cualquier parte del cerdo, como la oreja). Cuando todo esto está cocido, se le añaden las habas, los hinojos, las patatas y la morcilla. Mientras se guisa esto, a parte se fríe el pimiento rojo y luego la longaniza.

En una fuente se pone la harina, se le pica la longaniza junto con el aceite donde se ha frito, y se le pica el ajo y el perejil.

El pimiento rojo (ya frito) se pica en el mortero y se disuelve con un poco de agua, añadiéndoselo a lo anterior. También se pica un trozo del tocino de la comida.

De la cazuela se sacan 2 ó 3 cucharones de caldo y se le añaden a la mezcla anterior de la harina con el sofrito. Así se hace una masa para poder hacer bolas (pelotas). Estas bolas se echan a la cazuela y se hierve 8 ó 10 minutos.

ROSCOS DE VIENTO

LUGAR: CANTORIA

INGREDIENTES:

- 1 VASO DE VINO DE ACEITE
- 1 LITRO DE AGUA
- LO QUE ADMITA, PARA HACER UNA PASTA BLANDA DE HARINA
- 6 HUEVOS
- 2 CUCHARADAS SOPERAS DE AZÚCAR
- 3 CLARAS DE HUEVO

ELABORACIÓN:

En una sartén se pone el aceite y el agua. Cuando está caliente se le añade la harina, hasta conseguir una pasta que quede semejante a las migas. Se vierte en una fuente y se le añaden los huevos, mezclándolos con las manos hasta que quede todo homogéneo.

De esa masa se van cogiendo porciones y se ponen en la bandeja del horno. Con los dedos se abre un agujero en el centro, por lo que la porción debe parecerse a una pelota.

Se mete en el horno, y cuando están dorados se sacan.

Las 3 claras de huevo se baten a punto de nieve junto con azúcar (al gusto). Con una manga pastelera se decoran los roscos.

Se puede optar por no ponerle claras de huevo y mojarlos sólo en azúcar.

NATILLAS NEVADAS

LUGAR: CANTORIA

INGREDIENTES:

- 1 LITRO DE LECHE
- 1 SOBRE PARA NATILLAS (FLANIN)
- 2 HUEVOS
- 6 CUCHARADAS SOPERAS DE AZÚCAR
- CANELA

ELABORACIÓN:

En una cazuela se pone la leche a hervir, mientras se baten 2 claras a punto de nieve. Cuando están en su punto se van cogiendo cucharadas y metiéndolas en la cazuela de leche.

Nada más caer en la leche, se ponen duras, así que se sacan y se ponen en una fuente.

En un cuenco se vierte el polvo para hacer natillas y las 2 yemas. Se bate con unas cuantas cucharadas de leche (sacada de la cazuela) para poder disolverlo.

Al resto de leche, ya hervida, se le agrega el azúcar y la mezcla anterior, moviendo sin parar y siempre en la misma dirección.

Este preparado se echa sobre las bolitas de clara de huevo, anteriormente batidas. Se le puede espolvorear canela al gusto.