

ESPECIAL: FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS

Hasta el cinco de noviembre permanecerá instalado en la plaza de San Pedro de Murcia el Mercadillo de Todos los Santos, donde se pueden adquirir productos alimentarios artesanales, como arrope, miel y pan de higo, tradicionales en estas fechas. El artesano colmenero y agricultor ecológico Ángel Luís Miñano, coordinador y participante de la feria, nos recuerda los albores de esta tradición murciana y recomienda sus productos exclusivos, entre ellos, el mazapán serrano, los dulces de naranja y mandarina y las tortas sultana y cubana, para los más golosos.

«Lo dulce alegra el espíritu»

Ángel Luis Miñano, coordinador del Mercadillo de Todos los Santos, recomienda tomar arrope en estas fechas

BÁRBARA MECA • MURCIA

Pregunta. ¿Cómo se vive tradicionalmente en la ciudad de Murcia el día uno de noviembre?

Respuesta. Lo tradicional ese día es que la gente, después de ir al cementerio, compre arrope en el mercadillo, se lo lleve a sus casas y, alrededor de la mesa, charle y recuerde sus antepasados.

Antiguamente se lo comía en el propio cementerio, donde pasaba el día y merendaba el arrope, que tiene, además, un sentido místico, porque lo dulce alegra el espíritu. La muerte representa tristeza para la persona que pierde un ser querido y al comer miel parece que se te alegra un poco el alma.

Por otra parte, es interesante destacar el dato de que el día que nosotros dedicamos a los difuntos coincide astrológicamente con el grado número seis de la constelación del escorpión, que se corresponde con la casa de la muerte. Esto se debe a que antiguamente los que hacían los calendarios litúrgicos cristianos conocían el curso de los astros y de las estaciones mucho mejor que ahora.

P. Háblenos de la tradición del arrope en el Mediterráneo.

R. El arrope y la miel ya en los pueblos antiguos eran muy codiciados, sobre todo en la zona mediterránea donde hubo un gran tráfico de mercancías entre los fenicios, romanos y griegos; de hecho, en excavaciones que se han realizado en Cartagena y Mazarrón se han encontrado restos de estos productos.

La zona del Mediterráneo es muy buena para el cultivo de las viñas, porque con el mosto y la miel se preparaba el arrope, a los que se agregaba otros ingredientes como la calabaza; de ahí el nombre, que se le dio posteriormente, de arrope y calabazate cuando se le incorporó este ingrediente.

P. ¿Cuáles son los albores de la comercialización de estos productos en la Región?

R. El mercadillo se implantó en 1850; aunque, en la Edad Media, ya venían comerciantes desde Ciudad Real a la zona del noroeste, sobre todo, a Mula y Bullas. Alrededor del 1600 se vendía por las calles de la ciudad de Murcia y, parece ser que ya se instalaban en la plaza de San Pedro vendedores que traían en burro unas alforjas cargadas con cántaros de arrope y



Ángel Luis Miñano cortando una calabaza, ingrediente que utiliza en la elaboración de algunos de sus productos.

miel que vendían a granel, tal y como se ha venido haciendo después hasta 1950, aproximadamente.

P. ¿Cómo evolucionó el mercadillo desde aquellos orígenes?

R. Antes los vendedores bajaban con el carro, ponían una mesa y cuatro ollas y se ponían a hacer el arrope que después vendían en la misma calle. Ahora, los artesanos dedicamos mucho tiempo a la elaboración de estos productos –por ejemplo, yo estoy desde el mes de agosto preparándolos– y luego, con el mercadillo obtenemos unos ingresos que nos ayudan a pasar el año. En mi caso, como me dedico a la agricultura ecológica, todos mis productos (calabaza, miel, peras, higos...) los voy elaborando para traerlos aquí en estas fechas, como las peras, calabazas o albaricoques en aguamiel, que son de cultivo ecológico.

P. Ya que se refiere a su dedicación en este sector, ¿qué futuro pronostica para la agricultura y la apicultura ecológicas?

R. Mi trabajo es artesano y ecológico; la apicultura ecológica se puede considerar un arte que, en mi caso, es también ecológico porque tengo las colmenas ubicadas en montes alejados de aguas contaminadas donde no se fumiga. Hoy en día se produce en función

del dinero y no de la calidad, se te presentan unos frutos muy bonitos pero que luego son una tomadura de pelo, por eso, pienso que la agricultura ecológica tiene mucho futuro porque tiene mucha más calidad. Además, no debería llamarse ecológica sino agricultura sin más; porque está dentro de unas normas racionales, es decir, la tierra produce unos frutos en un tiempo y necesita una materia orgánica de forma natural.

El inconveniente es que es bastante más cara y los únicos que pueden comprarla son los que tienen dinero; el obrero que gana ciento cincuenta mil pesetas al mes tiene que comprar el pollo a 200 y no el pollo campero que vale mil, y tiene que comprar un tomate que le cuesta cien y no el ecológico, que vale 300.

P. Hablando de calidad, ¿cómo se supervisa en el mercadillo?

R. En el mercadillo los productos que se venden son cada vez de mayor calidad, nos hemos querido superar y hemos traído cada año cosas nuevas porque la gente no sólo compra arrope, sino otros

productos como jalea real, licor de miel o dulces elaborados con miel y almendras. Al principio se vendía en la calle sin ninguna organización y fue a partir de 1975 aproximadamente cuando comenzaron a instalarse las casetas y sanidad puso unas normas que son las que se cumplen actualmente. Todos los años, quince o veinte días antes del mercadillo llevamos a sanidad unas muestras de los productos para su análisis en los laboratorios; después vienen a las casetas y se llevan otras muestras para comprobar que se corresponden con las analizadas previamente.

P. Para concluir. Vivir de la artesanía y de la agricultura ecológica, ¿esconde una filosofía de vida?

R. Sí. Nuestra filosofía es vivir en contacto con la tierra y con la naturaleza. La vida es única y hay que disfrutarla, y vivirla no es tener muchas cosas sino sentir dentro lo que te rodea y lo que haces porque el dinero no representa gran cosa; lo importante es estar contento en el entorno en el que uno se mueve.

■ ■ ■
«Los artesanos dedicamos mucho tiempo a la elaboración de los productos que luego vendemos en el mercadillo»

■ ■ ■
«El dinero no representa gran cosa, lo importante es estar contento con el entorno en el que uno se mueve»

Salzillo Funeraria

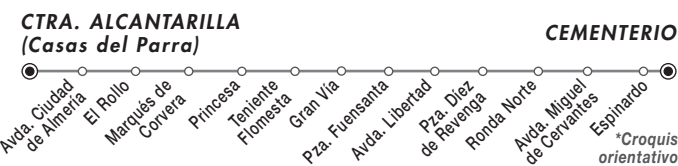
C/Historiador
Juan Torres Fontes, s/n
Tel. 968 34 55 99
Fax 968 34 51 55
30011 MURCIA

Línea 11: Servicio Especial de autobuses al cementerio

Servicio especial para el día
31 de Octubre

SALIDAS ESTACION FERROCARRIL	SALIDAS DEL CEMENTERIO
10.00 Hs.	10.30 Hs.
11.00 "	11.30 "
12.00 "	12.30 "
13.00 "	13.30 "
14.00 "	14.30 "
15.00 "	15.30 "
16.00 "	16.30 "
17.00 "	17.30 "
18.00 "	19.00 "

El 1 de noviembre, "DÍA DE TODOS LOS SANTOS", habrá **SERVICIO CONTINUO** desde la Plaza Fuensanta a partir de las 8.30 de la mañana con dirección al Cementerio.



Las expediciones desde el Cementerio, pasarán cinco minutos después por las Casas Baratas de Espinardo

Día de Todos los Santos

latbus
Te llevamos
vayas donde vayas
www.latbus.com



968 25 00 88