



Siembra y cosecha del panizo en el entorno de Almadenes, Cieza

Rosa Campos Gómez
UNIVERSIDAD DE MURCIA

Resumen

El cultivo y cosecha del panizo/maíz en parajes del entorno de Almadenes, Cieza (Murcia), conllevaba una serie de procedimientos marcados por las características del suelo y de las familias de agricultores que habitaban este enclave ciezano a lo largo del siglo XX, cuya memoria, especialmente la oral, consideramos que posee valor de patrimonio natural, de interés para el conocimiento de los procesos que requería este trabajo agrícola al que se le acompañaba de hábitos de divertimento.

Palabras clave

Panizo, Maíz, Agricultura, Almadenes, Cieza, Murcia, Patrimonio Natural.

Sowing and harvesting of maize in the area surrounding Almadenes, Cieza

Abstract

The cultivation and harvest of maize in the area around Almadenes, Cieza (Murcia), involved a series of processes marked by the characteristics of the land and by the farming families that inhabited this Ciezan enclave throughout the 20th century. Their memory, in particular their oral memory, is considered to possess a natural heritage value for the study of agricultural practices in the area and the accompanying entertainment habits.

Keywords

Panizo, Maize, Agriculture, Almadenes, Cieza, Murcia, Natural Heritage.

Introducción

Aunque los orígenes de la siembra y cosecha del cereal que nos ocupa data de hace muchos milenios, en este trabajo nos centraremos en la tradición de siembra y cosecha del panizo en el entorno de Almadenes –configurado por varios parajes de Cieza (Murcia)–, que organizaban las familias de agricultores que habitaban en los pequeños núcleos de viviendas de estas zonas, y trabajaban en los terrenos más fértiles para su cultivo, especialmente en El Cañaveral¹ –primera tierra de cultivo al paso del río Segura a la salida del Cañón de Almadenes–, Hoya García y Veredilla, especialmente desde las primeras décadas del siglo XX hasta finales de los años 70 del mismo.

Cabe decir que el sustantivo panizo forma parte de nuestro vocabulario murciano, al igual que en algunas

provincias de la geografía española, así lo recoge Ignacio Ahumada: «Si atendiendo a los materiales que he recogido para este vocabulario, tuviera que caracterizar el español de Jaén, recurriría a la oposición maíz/panizo como nombre de esta gramínea venida de América. Maíz es general de la provincia con la sola excepción de las comarcas de Segura y Cazorla, donde prefieren el empleo del orientalismo panizo, de clara procedencia murciana y aragonesa»² (Ahumada, 1996, 74).

Parte de lo que envolvía a este proceso agrícola en los enclaves ciezanos citados requería de un ritual agrario-social con el que, para mitigar la dureza, se vestía con unas tradiciones que hacían grato el recorrido que se hacía desde su cosecha hasta su almacenamiento y consumo. Ciertamente es que aquí, como en todas las zonas de la región murciana y de más allá de sus fronteras, conllevaba una labor semejante –cuando aún no

(1) En la margen derecha del río Segura, el paraje a continuación de El Cañaveral es La Veredilla, donde se realizaba el mismo proceso agrícola, y cuyos vecinos compartían labores y tiempo de ocio.

(2) Panizo es como se le ha denominado desde siempre por esta zona. Ignacio Ahumada (1996): «Vocabulario del Maíz», *Senda de los Huertos*, Revista Cultural de la Provincia de Jaén - nº42. Ed. Asociación de Amigos de San Antón (pp. 73-85), p. 74. <https://digital.csic.es/handle/10261/267488>



Cañón de Almadenes. Fotografía: Ramón Morcillo Valero

se había democratizado la maquinaria con la que actualmente se desarrolla su producción—, pero con algunas diferencias propias del lugar en el que se llevaran a cabo, singularizadas fundamentalmente por el entorno humano que las propiciaba y por el clima.

El panizo que se sembraba en El Cañaverál —primer paraje agrario que sale al encuentro del río Segura tras su paso por el Cañón de Almadenes, donde ha sido flanqueado por las altas y quebradas laderas de las sierras de la Mulata y de la Serreta (margen izquierda) y de los Losares (margen derecha)— posee su historia, la que los hombres y las mujeres de este entorno le han conferido, de la que tenemos fuente directa de transmisión oral correspondiente a la segunda mitad del pasado siglo, y de años anteriores por referencias, también orales. Hablar de él y de las costumbres que lo han envuelto es aproximarnos de alguna manera a la geografía del lugar y a sus habitantes, y con ellos un poco más a la agricultura, actividad esencial para la vida.

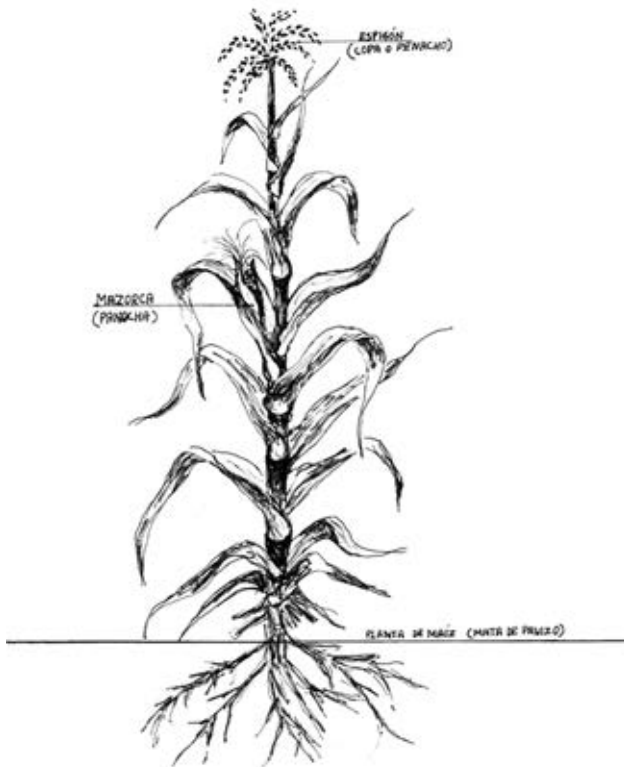
La siembra

La siembra se realizaba entre finales de mayo y principios de junio, mostrándose en su desarrollo agradecido a esa tierra arcillosa que lo acogía. La simiente era proporcionada por el mismo panizo,

guardada de un año para otro. La cantidad de grano y las medidas de suelo que se tenían en cuenta eran: a cada paso un grano, depositado éste en el surco que hacía el arado del que tiraban dos mulas o dos burras, aunque con menos frecuencia también se enganchaban una mula y una burra, según con lo que contara el agricultor, que a menudo tenía que pedir una de ellas a otro vecino para reunir la pareja necesaria para arar; pareja que iba unida por el lubio —los agricultores de la zona llamaban lubio al yugo—. Previamente a esto se había preparado la tierra cortándola en tablas de cinco metros cuadrados, con caballones de 30 cm de ancho x 30 cm de alto, aproximadamente, dejando el terreno bien nivelado para que el agua recorriera el suelo rápidamente, sin estancarse. Tras el primer riego que se la daba, una vez nacida la planta, se hacía el replante, extrayendo las matas del sitio donde se habían agrupado en exceso y trasladándolas a los claros donde había fallos, e inmediatamente se regaban para que agarraran, cuyo nuevo arraigo solía desarrollarse sin problema.

El cultivo

La cava se realizaba cuando la tierra estaba en seco, antes de ser regada, si bien, también se podía llevar a cabo



Mata de panizo. R. C. Dibujo a plumilla

cuando el terreno estaba en tempero³. Dicha cava solía ser una magenca⁴ con la azada en todo el terreno, y el pie de la mata se aporcaba con un montón de tierra para que cuando soplara el viento solano no la volcara. Un buen cultivo requería madrugadas para los días que tocaba el riego –que aquí era de portillo–, siendo esta la manera de prevenir la sequedad que podía causar el mencionado viento, así, cuando éste aparecía, el riego ya se había concluido y la tierra estaba lo suficientemente húmeda para soportarlo. Los periodos de regadío se repetían, aproximadamente, cada 10 días.

A veces se sembraban al lado algunas matas de alubias, para que al crecer se enrollaran en las cañas del panizo, si bien dicha práctica no era la más frecuente en esta zona. En el Cañaveral, a las alubias se las elevaba con cañas de la orilla del río, las mismas que le daban nombre



Plantación de panizo/Maíz⁵

al lugar. Toda esta faena hacía crecer óptimamente al «panizo del terreno» –así denominado en Cieza, siendo el mismo que en Calasparra era llamado «panizo de punta de clavo»–.

Las matas que gozaban de mejor salud daban dos panochas⁶, aunque lo más frecuente era que dieran solo una. Cada año, por agosto, al llegar la Feria de San Bartolomé, las tiernas panochas⁷ estaban dispuestas para comerlas asadas.

El espigón, conocido en estos parajes ciezanos también como copa, era el primer pasto que daba la mata de panizo para los animales. Se cogía cuando la panocha tenía ya el pelo negro –señal de inicio de madurez–, y la separación de la copa no causaba freno en el desarrollo de los granos del fruto que todavía seguía en la caña aguardando la fecha de su recolección.

Tras la recolección

Cuando el panizo había madurado⁸ y se había recogido, las plantas se segaban con la hoz, dejando el rastrojo, cuya raíz bajo tierra se transformaba en materia orgánica que, una vez podrida, servía de fertilizante para una

(3) Sazón y buena disposición en que se halla la tierra para las sementeras y labores a pocos días de un riego o de la lluvia.

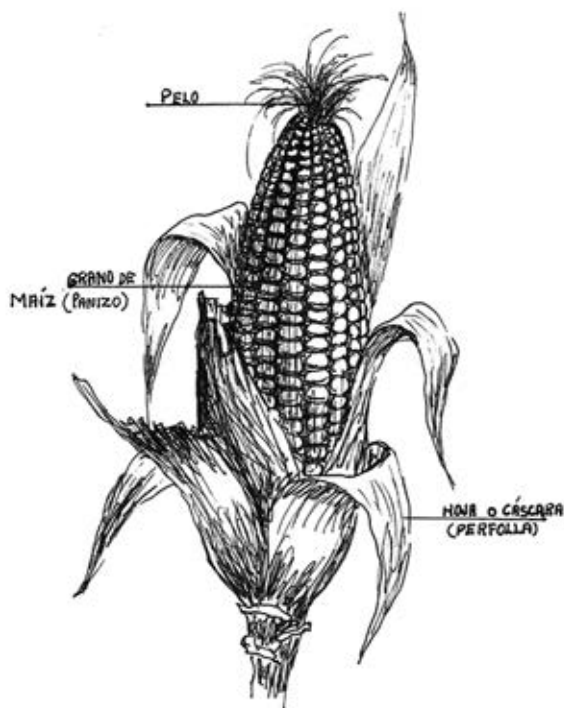
(4) El *Diccionario de Autoridades* - Tomo IV (1734) dice: «MAGENCAR. v. a. Cavar las viñas. Es voz usada en el Réino [sic] de Murcia. Latín. Vinease excavare. Pastinare». De ahí deducimos que se eligió utilizar esa palabra en Cieza, donde se sigue usando para denominar cuando se cava la tierra con menor profundidad. https://apps.rae.es/DA_DATOS/TOMO_IV_HTML/MAGENCAR_008135.html

(5) Imagen tomada en <https://stock.adobe.com/es/images/maiz/16180596>

(6) «Panocha proviene de la palabra latina *pnicula* que significa ‘mazorca’ o ‘cabellera de la mazorca’, que derivó en la palabra *panoja* y su variante *panocha*». <https://www.academia.org.mx/consultas/consultas-frecuentes/item/panocha>

(7) La panocha o mazorca de maíz tierno se denomina también elote. Según la RAE: «elote. Del náhuatl *élotl*. 1. m. Mazorca tierna de maíz, que se consume, cocida o asada, como alimento en México y otros países de América Central.» (<https://dle.rae.es/elote>)

(8) Momento en el que había que estar pendientes de que las «cucalas»/grajillas, por su constante reincidencia, no se lo comieran en la plantación.



Panocha madura R. C. Dibujo a plumilla.

futura plantación de otra especie, con el intervalo de medio año de descanso como mínimo, ya que el panizo dejaba el suelo muy esquilado. Al año siguiente la siembra de este cereal se hacía en otro terreno que hubiese estado en barbecho porque así se garantizaba una buena cosecha.

Si en la siembra del panizo participaban tanto hombres como mujeres, siendo proporcionalmente más los hombres que dedicaban su trabajo a arar la tierra y más las mujeres que esparcían el grano en el centro del surco, en la recolección participaban hombres y mujeres en similar número. El panizo arrancado de la planta se echaba a un capazo y de éste, una vez lleno, al serón que portaban las mulas o burras para llevarlo al sitio donde se almacenaba. Tanto los serones como los capazos eran realizados con esparto recogido en los montes locales y transformado en pleita, «bandas de esparto trenzado a mano de anchura variable». ⁹ El panizo se amontonaba en la casa de labor, iniciándose a partir de un rimero pequeño, apoyado en una pared

desde donde iba creciendo a medida que se sumaba el volcado de serones. El trabajo realizado bajo techo tenía importancia equivalente al realizado en la siembra y recolección, José García Sanz lo dejó reflejado en *Guía Práctica, Labradores, Hortelanos, Jardineros y arbolistas* ¹⁰: «El panizo es uno de los frutos que en su cosecha necesita muchas labores caseras para almacenarlo, y todas deben ser echas con conocimiento de su especie y circunstancias» (García, 1865, 12).

Divertimentos

El panizo, a partir de entonces, requería de unas actividades laborales menos duras, algunas de las cuales solían convertirse en lúdicas, especialmente cuando el tiempo estival ya había pasado y el otoño hacía gratos los divertimentos bajo techado.

En noviembre llegaba el tiempo del desperfollo, que consistía en desnudar la panocha de las hojas o perfollos ¹¹ que la cubrían, para hacerlo se reunía por las tardes el vecindario, siendo mayor el número de mujeres que de hombres que acometían esta faena. Con anterioridad, los convocantes a la tarea habían colocado una sandía en el lugar más recóndito del panizo amontonado, con la intención de que fuese encontrada al finalizar toda la labor. Con ella se agradecía la ayuda aportada, la sandía, a esas alturas del otoño ya estaba más bien pasada, sin embargo, junto al agua contenida en la jarra o botijo de barro, esta era una grata manera de refrescarse por entonces, encontrándola apetecible, en medio de las risas y de la fiesta que con poco llegaba a montarse.

Otro de los divertimentos de esas tardes de otoño estaba propiciado por el encuentro de una «panocha colorá» durante el desperfollo, quienes las encontraban –cosa que era poco frecuente– podían dar un abrazo a quien eligieran, momento esperado por todos por la alegría que generaba, y especialmente por los más jóvenes, porque el dar o recibir ese gesto en aquellos tiempos solía encontrarse con algunas barreras sociales para darse en público si no estaba amparado por juegos como el de la «panocha colorá».

Joaquín Gómez Camacho, en «Mozos y labradores», describe la memoria de estas actividades relacionadas con el panizo, y en concreto con la «panocha colorá»,

(9) VV. AA.: (2002): *Tiempos de Esparto. Memoria Gráfica. Cieza Siglo XX*. Volumen I. Ed. Villa Atalaya-Ateneo de la Villa de Cieza. Colectivo de estudios locales "TRASCIEZA", PEQUEÑO MUSEO DEL ESPARTO. Cieza.

(10) García Sanz, J. (1865). *Guía práctica de labradores, hortelanos, jardineros y arbolistas. Completada con un tratado de economía rural*. Tomo II. Madrid. p.11-13 https://bibliotecadigital.jcyl.es/es/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=10076515

(11) Envoltura, hojas o cascara de la mazorca, también conocida en otros lugares como farfolla: «Farfolla. (Del lat. *malum filium, mala folia* 'hojas malas'.) f. Hoja que recubre [la mazorca]. Loc. Se trata de un claro orientalismo del español con las variantes: perifolla 'hojas que recubren la cebolla del azafrán' (Albacete), perfolla (Murcia) y barfolla (Aragón)» (Ahumada, 1996, 78). <https://digital.csic.es/handle/10261/267488>



en otras casas de labranza de la vega ciezana con algunas variantes: sitúa la labor del desperfollo seguida de la jornada «del despanocho», o recolección, tras la cena, y aporta otro «reglamento»:

«Después de cenar venía el segundo trabajo que era muy divertido: desperfollar, o sea, limpiar las panochas una por una de sus perfollas, al que acudían los jóvenes de toda la vecindad de mayor o menor distancia; pero por cosas de la naturaleza salían algunas panochas colorás, entonces al que le salían alguna panocha de éstas tenía un premio: dar un abrazo a una de las mozas allí presentes, lo mismo podía hacerlo ella con algún simpatizante; pero ésta vieja costumbre también tenía su reglamento, una vez reunido el grupo, el amo de la casa, antes de empezar decía: «aquí valen las colorás». Entonces la joven que tenía novio y no quería que la abrazara ningún contrincante de éste, no tomaba parte en el desperfollo, porque si lo hacía no podía negarse a un fuerte abrazo» (Gómez Camacho, 1994, 197-198)¹².

Un gozo, sobre todo para los niños, eran las «flores» o «rosas»¹³ que se hacían con el panizo moruno¹⁴, sin embargo, no era frecuente hacer tostones¹⁵.

Variedad de usos

A las perfollas se les daban diferentes aplicaciones, una de ellas era utilizar las más finas y suaves para relleno de colchones, y el resto se echaba en los establos para cama de los animales. Había, además, un destino curativo para el pelo que afloraba en el extremo más fino del fruto, el cual consistía en hacer infusiones para sanar de la infección de orina.

El modo más habitual de desgranarlo era retirando el número de piezas necesarias al atardecer de cada día en un capazo grande, junto al que se sentaban en la puerta, bañados por el sol vespertino y tibio de las tardes más cortas, o cerca de la lumbre, por las noches. Con una «almará»¹⁶ se hacían los surcos a la panocha, quedando estos vacíos de granos con rapidez, facilitando así el derrame total que se realizaba seguidamente al presionar con un zuro¹⁷ sobre los granos sujetos.

Si el uso que se le daba posteriormente iba destinado a ser harina para el amasado de alimento para animales domésticos, como el cerdo, o harina para hacer gachamiga y pan, se llevaba, ya desgranado y en sacos, al molino de la Hoya García¹⁸.

En el lugar, al aire libre, donde se tiraban los zuros siempre andaban los gorriones de turno que apuraban al máximo los pequeños granos que se quedaban pegados en su punta. Y los ratones, por su parte, ya tenían pienso —el panizo era uno de sus alimentos favoritos—, conseguido en los mismos pinos; incluso en estos racimos colgados, tenían, además del alimento asegurado, sus camadas.

Desgranado y sin moler era alimento cotidiano muy nutritivo para gallinas, pavos y palomas. También se daba de comer a ovejas y cabras porque la leche que hacían con él era de excelente calidad.

Conclusión

La forma referida de cosechar y utilizar el panizo, en las tierras de los parajes ciezanos citados, pertenece a un tiempo que habita la memoria de un ayer en el que los hombres y las mujeres que trabajaban el campo procuraban vivir desde la dignidad que sabían poner a sus vidas, a pesar a las estrecheces económicas y dificultades laborales que pudieran acometerles, logrando con la producción de este cereal la tranquilidad que aportaba

(12) Gómez Camacho, J. (1994): «Mozos y Labradores», *Revista Murciana de Antropología*, Nº 1, Universidad de Murcia, pp. 197-198.

(13) Granos de panizo frito que quedan abiertos formando las palomitas de maíz, más conocidas entonces en Cieza por el nombre de «flores» y en Calasparra por el de «rosas». Ambos nombres se utilizaban en el Paraje de Almadenes, por la cercanía del pueblo de Calasparra, y porque uno de los cónyuges de algunas familias que allí vivían pertenecían a una de esta localidad vecina.

(14) Nombres que generalmente se le daban a la variedad conocida como panizo reventón y cuya denominación científica es denominada *Zea mays Everata*. <https://www.sag.cl/curso-de-semillas/1-clasificacion-botanica-y-origen-de-la-especie>

(15) Granos de panizo frito que queda cerrado, también conocidos popularmente como «kikos»: «*Kikos es el nombre que la empresa Churruca dio a uno de sus primeros productos en 1932*». <https://www.harcasostenible.com/2015/05/19/nombres-proveniente-de-marcas/>

(16) «Almarada. (Del hispanoárabe maraza ‘punzón’.) f. Aguja grande [para desgranar el maíz]» (Ahumada, 1996, 77). <https://digital.csic.es/handle/10261/267488>

(17) Corazón de la mazorca del maíz después de desgranada. «Zuro». (Prob. del cat. suro ‘corcho’, y de aquí zuro ‘corazón de la mazorca’ en Aragón y Murcia.) m. Corazón [de la mazorca]. *Loe. e. Segura y Cazorla* (ALEA 1, 107), p. 81. <https://digital.csic.es/handle/10261/267488>

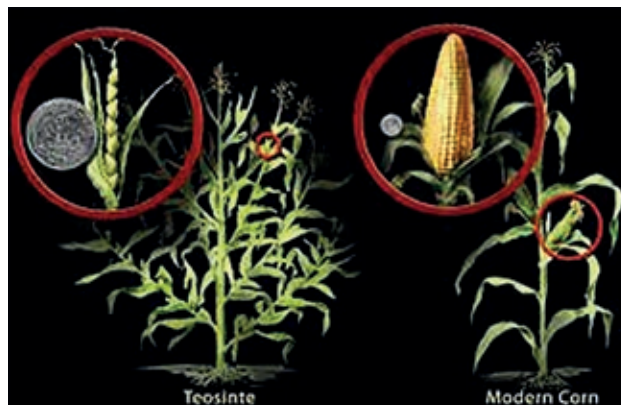


El Salto de la Hoya García, con la finca de El Cañaveral al fondo. Fotografía: Pedro Diego Gil López

la cosecha de lo necesario y sin permitir que la alegría les fuera esquilada, proceder que se suma a la evolución de la intrahistoria social agraria que mueve los días y nos permite ir avanzando.

Algunos datos sobre la historia del panizo/maíz

Aunque este trabajo está basado en una actividad y zona geográfica concretas, añadimos una breve información: el panizo, conocido comúnmente como maíz, tiene el nombre científico de *Zea Mays*. Entre las diferentes versiones de su procedencia nos encontramos con la que afirma que su origen es unicéntrico, como la expuesta por el científico y antropólogo norteamericano John F. Doebley, quien, a través de sus investigaciones, parte de la idea de que hace miles de años los agricultores que vivían en México, realizando un cultivo selectivo, transformaron la milenaria hierba silvestre llamada *teocintle* en el maíz moderno: «Con su investigación John Doebley consolida la teoría del teocintle como ancestro del maíz.»¹⁹ (Serratos Hernández, 2009, 10).



Evolución del teocintle (teosinte) al *zea mays*/(corn)/maíz/panizo²⁰

Por su parte, Richard Stockton MacNeish (1918-2001), antropólogo norteamericano, halló en la Mesa Central de México restos arqueológicos de plantas de maíz, cuyos estudios las datan de unos ocho mil años. Son importantes sus trabajos sobre la génesis de la agricultura, ahondando en la domesticación del maíz²¹ (García Cook, 1997, 40-43).

(18) El molino, muy cerca de la Presa de la Hoya García, en la margen izquierda del río Segura, estaba a pocos metros de El Cañaveral, enclave situado en su margen derecha.

(19) Serratos Hernández, J. A. (2009). *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. Greenpeace México, p. 10. <http://www.funsepa.net/guatemala/docs/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf>

(20) Imagen tomada de <https://www.sag.cl/curso-de-semillas/1-clasificacion-botanica-y-origen-de-la-especie>

(21) Información extraída de García Cook, Á. (1997) «Richard Stockton MacNeish y el origen de la agricultura», *Arqueología Mexicana*, núm. 25. México. pp. 40-43. <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-origen-de-la-agricultura-y-richard-stockton-macneish>



Caja de piedra con imágenes de mazorcas de maíz - Mexica (Azteca) - Postclásico tardío (1325-1521 d. C.)
Valle de México - 58 x 57 cm. Museo Nacional de Antropología, Ciudad de México

Foto © Jorge Pérez de Lara²²

«Aunque se le ha descrito como un altar dedicado al maíz, la verdadera función de esta pieza aún no se comprende del todo. La representación de las mazorcas de maíz es sumamente fidedigna, retratando inclusive los pliegues de las hojas y el ondular de los pelos de la mazorca.»²³

«Durante siglos, el maíz fue el alimento fundamental de las civilizaciones precolombinas en Mesoamérica, los indígenas vivían por y gracias a este y lo consideraban un regalo de los dioses. El Popol Vuh, libro sagrado de los Mayas demuestra la importancia del cultivo para esta cultura. En el mito de la creación el libro asegura que los Dioses habían intentado hacer al hombre utilizando el barro y la madera pero los resultados no fueron los esperados. Luego, los dioses utilizaron el maíz y crearon a los primeros

cuatro hombres, hechos con maíz blanco y amarillo, molido nueve veces por *Xmucane*. Cuando una civilización está convencida de que está hecha del alimento que la sustenta no queda ninguna duda de su importancia»²⁴ (López Verano, 2011, 28).

El maíz llegó a Europa a través de Cristóbal Colón y su tripulación, y de todos los hallazgos, encontrados y traídos, el maíz ha resultado ser uno de los más importantes para los europeos y para el mundo, al ser el más consumido en todos los continentes, si bien en Asia y África se utilizó masivamente para consumo humano antes que en Europa, donde se utilizaba más para los animales y como planta ornamental en los jardines. Fue a partir del XIX cuando aumentó su consumo en todos los estratos sociales –anteriormente era considerado alimento solo de gente pobre– debido a sus múltiples aplicaciones comestibles e industriales: aceite, para cocinar; jarabe, para espesar y endulzar múltiples recetas; y almidón, usado para

(22) Fotografía, datos y texto: <https://www.mesoweb.com/es/materiales/MNA/111.html>

(23) Texto que acompaña a la imagen de la *Caja de piedra* con imágenes de mazorcas de maíz. <https://www.mesoweb.com/es/materiales/MNA/111.html>

(24) López Verano, C. A. (2011). *La cocina en el nuevo y el viejo mundo como forma de comunicación*. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá. PP. 23-37. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/5780/tesis856.pdf?sequence=3>

almidonar la ropa y como espesante en la producción de alimentos industriales. Además de esta enorme cantidad de usos y de productos derivados, también se utiliza para hacer bebidas alcohólicas –desde tiempos ancestrales–; harina para tortillas, tamales, arepas...; combustible para vehículos, pinturas y cosmética. Todo ello ha procurado una evolución del maíz que le ha llevado a ser el cereal más

estudiado por los científicos, «en 1983 la investigadora estadounidense Bárbara McClintock recibió el Premio Nobel en Fisiología, por el descubrimiento de los elementos genéticos móviles en los cromosomas del maíz»²⁵ (Serratos Hernández, 2009, 2), y el más sembrado por los agricultores y usado en la alimentación en todo el mundo.

(25) Serratos Hernández, J. A. (2009). *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. P. 2. <http://www.funsepa.net/guatemala/docs/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf>

BIBLIOGRAFÍA

- Ahumada Lara, I. (1996). «Vocabulario del maíz». *Senda de los Huertos*. Asociación Amigos de San Antón. Jaén, pp.73-85. <https://digital.csic.es/handle/10261/267488>
- García Cook, Á. (1997) «Richard Stockton MacNeish y el origen de la agricultura», *Arqueología Mexicana*, núm. 25. México, pp. 40-43. <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-origen-de-la-agricultura-y-richard-stockton-macneish>.
- García Sanz, J. (1865). *Guía práctica de labradores, hortelanos, jardineros y arbolistas. Completada con un tratado de economía rural*. Tomo II. Madrid, pp.11-13 https://bibliotecadigital.jcyl.es/es/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=10076515
- Gómez Camacho, J. (1994) «Mozos y labradores», *Revista Murciana de Antropología*, N°1. Universidad de Murcia, pp. 197-198. Mozos y labradores | Revista Murciana de Antropología (um.es)
- López Verano, C. A. (2011). *La cocina en el nuevo y el viejo mundo como forma de comunicación*. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, pp. 23-37. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/5780/tesis856.pdf?sequence=3>
- Serratos Hernández, J. A. (2009). *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. <http://www.funsepa.net/guatemala/docs/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf>
- Gracias a Juan Manuel Alarcón Morcillo, fuente oral principal que ha aportado los datos fundamentales para este trabajo sobre el panizo en las zonas ciezananas citadas.

NOTICIAS Y ACTIVIDADES

Figuras de la Historia de Cieza y Abarán

Este año ha organizado el Centro de Estudios Históricos Fray Pasqual Salmerón se centra en una selección de personajes destacados que influyeron de manera decisiva para formar las ciudades que hoy conocemos. Decimos ciudades porque hemos ampliado a la comarca la realización del Ciclo, de modo que en la presente ocasión incluye personajes tanto de Cieza como de Abarán: los Melgarejo de Cieza, los Cieza de Andalucía, Antonio Miñano y Pay, Justo Millán Espinosa, Francisco Salzillo, Juan González, Antonio Gómez de Cosme, Isidoro Gómez, Fran-



cisco Real Yuste y Mariano Camacho Carrasco.

Los conferenciantes, por orden de intervención, son los historiadores: José Juan Moya y Mar-

tínez el 29 de febrero, Francisco J. Salmerón Giménez y Antonio Ballesteros Baldrich el 14 de marzo, Juan Antonio Fernández Labaña y María dolores Piñera Ayala el 11 de abril, Alfredo Jiménez Gómez el 18 de abril y Manuela Caballero González el 9 de mayo. Las conferencias serán en las Bibliotecas públicas de Abarán y Cieza a las 19,30 horas según el cartel, realizado por Mariano Rojas Marín.

Como ya hemos anticipado, se sortearán regalos entre los asistentes por cumplirse el 25 aniversario del Centro de Estudios Históricos Fray Pasqual Salmerón.