Torrats y cascaruja

04/03/2024

En la calle Gabriel Payá, delante del Café La Estrella, propiedad de Ricardo Montesinos Pebrella se ponía el carrito del Torrate. Entre otros, Luis Pleite y su hijo Rafael apoyado en la farola | José Esteve.

En esta ocasión queremos traer a la memoria los puestos de cascaruja, los célebres carritos regentados en la mayoría de las ocasiones por los *torraters*. Esos puestos ambulantes que se instalaban en nuestras calles convirtiéndose en lugares muy especiales, ya que hacían las delicias de la chiquillería y también de los mayores.

Con el nombre de *torraters* eran conocidas las personas que salían a la calle a vender toda clase de frutos secos, tostando, ellos mismos, lo que vendían. Tal y como nos recuerda Vicent Navarro (1992) en su documentado trabajo sobre los oficios de antes, ejercieron como *torraters* en Petrer: Pere *el Fallago*, el tío *Gat*, el *tío Quito* que, aunque era de Novelda, vivía y subía desde Elda, y Enrique García Juan *Coixa* y su mujer Antonia, aunque la especialidad de este matrimonio fueron las habas hervidas, al igual que fue la de *Perpis*. Estos fueron de los primeros que se recuerdan, aunque con el paso del tiempo fueron otras personas las que se dedicaron a vender cascaruja.

Personalmente recuerdo cuando los domingos pasábamos por la calle Gabriel Payá y hacíamos una parada en el puesto ambulante de cascaruja, el carrito de Luis Pleite Fernández *el Torrate* (Navahermoso, 1899 - Petrer, 1996), y de su hijo Rafael, con sus capazos llenos de *torrats* (garbanzos tostados), pipas, cacahuetes, almendras, *tramussos*, habas hervidas, quicos, chufas, caramelos, regaliz y otras delicias que no podíamos dejar de comprar en este puesto que se colocaba delante del

Café La Estrella, propiedad de Ricardo Montesinos *Pebrella*, al lado del teatro Cervantes, en lo que después fue el Club de la Juventud y el Bar de *Tonet*. Este puesto estaba muy bien situado porque muy próximo a él se instalaron los futbolines de *Tomaset* Román, así que estaba en un sitio estratégico, prácticamente pegado al Cervantes. Recuerdo que tanto Rafael como su padre en invierno vendían castañas asadas y habas. Esta familia era oriunda de Navahermoso (Toledo), aunque se había trasladado a vivir a Bargas, municipio muy próximo a la que hoy es la capital castellano-manchega y desde allí vinieron hasta Petrer. En un principio vino Josefa, conocida por todos como *la Churrera*, que era hermana de Luis y como muchas otras familias se trasladaron a nuestro pueblo en busca de mejores condiciones de vida. La familia de los Pleite se dedicaba en Vargas a vender fruta y cascaruja. Josefa cuando llegó a Petrer trabajó de cocinera en el manicomio de Elda y tras ella, poco después, a principios de los años 50, vino su hermano Luis y sus tres hijos: Rafael, Jesús y Pepe. A Luis *el Torrete* los que tenemos uno años, lo recordamos vestido con su característico pantalón y peto de color azul, esa especie de mono que lo caracterizaba y, de mayor, también lo recordamos con sus célebres garrotes que tanto le gustaba customizar.

Enrique Coixa y su mujer Antonia delante de la casa de los Villaplana. Intersección Gabriel Payá con Luis Chorro. Años 50.

En Petrer Luis se dedicó a vender cascaruja, ayudándole su hijo mediano, Jesús, y su hijo Rafael compaginó esta actividad, apoyado por Isabel, su mujer, con su trabajo en el calzado. La familia vivía en la calle Numancia n.º 1 y Luis junto a su hijo Jesús tostaban los productos en un pequeño horno de leña situado en la calle Gabriel Brotons, al lado de la carnicería de Pepito Laliga y Salud Rodríguez, en lo que fue la vivienda de *la Nicasia* y en la actualidad es el cuartelillo de los Llenyaters, enfrente de lo que fue el cosido de *Miguelet*.

Los puestos callejeros hacían las delicias de grandes y pequeños, calle Leopoldo Pardines | José Esteve.

Con el tiempo, Jesús se trasladó a vivir a Elda y en el año 1970 abrió su propio puesto de cascaruja en el antiguo mercado de la vecina ciudad, enfrente de la plaza Castelar, vendiendo también en este mercado su hermano menor, çPepe. Allí conoció a la que sería su mujer, Gloria, y cuando abrieron el nuevo mercado volvieron a tener su puesto y Pepe lo dejó. Pepe, debido a su enfermedad, se dedicó a vender cupones de la ONCE y hasta no hace mucho lo recordamos a la puerta del estanco Millá *el Conill*, muy cerca de donde estuvo el puesto de su padre. Ya en Elda, Jesús tostaba sus productos en un horno de leña, en la Huerta Nueva, y acudía todos los días a venderlos el mercado. Desgraciadamente, Jesús, el hermano de en medio de los Pleite, murió joven, en 1994, y en ese momento tenía puestos en tres mercados: Elda, Petrer y Almansa. Su mujer, Gloria y su hijo Israel se hicieron cargo del negocio familiar. Cuando se jubiló Gloria su hija Desi se quedó con los puestos de los mercados de Elda y de La Frontera, y su hermano Israel se quedó con el de Almansa. A día de hoy, Desi lleva 19 años al frente de estos dos puestos, en el de La Frontera desde 2005, y podemos decir que lleva este negocio en los genes, porque se crío entre cascaruja. Nació en 1974, recién nacida y debido a que sus padres tenían que trabajar la llevaban al mercado en un pequeño capazo de mimbre que colocaban debajo del mostrador y en el que pasaba toda la jornada laboral de sus progenitores. Podemos decir, sin temor a equivocarnos, que ella se crio rodeada de todo tipo de frutos de cascara seca.

El otro hijo de Luis, el mayor, Rafael y su esposa Isabel vendían cascaruja en un pequeño local situado en el n.º 21 de la calle Gabriel Brotons. Además de frutos secos y *torrats* también vendían todo tipo de legumbres que se depositaban en grandes sacos de tela blanca.

Jesús Pleite Torrate en la intersección del Paseo de la Explanada con la calle Leopoldo Pardines. Foto: Luis Navarro Sala.

Como hemos visto esta tradición familiar la han heredado los hijos de Jesús y Gloria: Desi tiene puestos de cascaruja ampliados a muchos más productos como legumbres, caramelos y especias en el Mercado de La Frontera y en el Mercado de Elda y su hermano Israel tiene su puesto en el mercado de Almansa. Los hermanos Pleite Vergara mantienen viva una tradición familiar que pronto será centenaria. En la actualidad, Rafael Pleite es el único hijo de Luis y Teófila que vive y recuerda con cariño su dedicación a esta actividad y, aunque él principalmente trabajó en la industria del calzado, ayudado por su mujer, vendió frutos secos y legumbres y siempre tuvo un especial afecto a este oficio unido a una tradición familiar heredada de su padre y que les sirvió para que toda su familia sea hoy conocida como *los Torrate*. Los fines de semana ayudaba a su padre y luego a su mujer y todavía se emociona al recordar como las habas hervidas y las castañas asadas eran los productos que más tirón tenían. También como se congelaban los *tramussos* cuando hacía frío y lo helados que se quedaban en el puesto en invierno. A Rafael todavía hoy se le nublan los ojos ante tanto y tanto recuerdo.

Apuntar que todas las mujeres que se casaron con los Pleite tuvieron un lugar muy destacado en la venta de cascaruja. Los más mayores recuerdan a la matriarca, Teófila, esposa de Luis con su toquilla de lana en invierno para protegerse del intenso frío y con su pañuelo al cuello en verano, y siempre al pie del cañón en el puesto de la calle Gabriel Payá. Al igual que sus nueras, Gloria Vergara, casada con Jesús, e Isabel Bañón casada con Rafael, regentando la primera su puesto en el mercado de Elda y la segunda estando al frente de la tienda de la calle Gabriel Brotons. Hoy, en Petrer y Elda, es Desi, una mujer valiente y luchadora la que sigue al frente de este negocio familiar.

Puesto de cascaruja en la intersección del Paseo de la Explanada con la calle Leopoldo Pardines. Foto: José Esteve.

Respecto al resto de puestos de frutos secos muchos recuerdan el tenderete de *Coixa* y todos los que durante esos años iban al cine Cervantes los domingos hacían una parada obligatoria en el mismo para comprar un cucurucho de papel repleto de habas o castañas. Asimismo, tuvo un carrito Joaquín Rodríguez Rico *Perpis* que vivía en una cueva en las faldas del Castillo y trabajaba en la cantería de Luis Maestre haciendo ladrillos. Fue un trabajador nato y también subía al monte a recoger leña para venderla en el pueblo y, al mismo tiempo cuando la faena escaseaba, sacaba un pequeño carro que llenaba de regalicia que cogía en San Juan y frutos secos (pipas, cacahuetes, altramuces, torraos...) y lo instalaba cerca de la Explanada. Igualmente, tuvo su puesto de venta ambulante Josefa Pleite Fernández *la Xurrera*, hermana de Rafael *el Torrate*, y que además de la churrería que regentaba próxima a la Explanada, en lo que hasta hace poco tiempo fue el Banco Santander, instalaba su puesto ambulante de frutos secos que montaba en la calle Gabriel Payá, justo debajo del Café de *Pebrella*. Son muchos, principalmente los vecinos de Petrer más veteranos, los que recuerdan lo suculentos que estaban sus altramuces, cacahuetes, torraos, avellanas, etc.

Como hemos apuntado, la mayoría de los puestos de cascaruja se colocaban en la calle Gabriel Payá y fue el

caso del *tío Quito* que tenía su parada un poco más abajo de lo que en la actualidad es el estanco de Millá. Aunque también la Explanada al convertirse en lugar de paseo los fines de semana pronto empezó a poblarse de algunos de estos carritos. En este sentido, en la intersección de la Explanada con la calle Leopoldo Pardines se puso algún que otro puesto o incluso en la misma calle. Entre los mismos estuvo el de Pleite y otro al frente del cual estaba Fulgencio.

Cacahuetes, *torrats*, avellanas, tramussos, pipas, chufas, habas secas o hervidas, castañas asadas, llenaban los cucuruchos de papel de estraza, unas veces y, otras, o la mayoría de papel de periódico.

Carrito en la zona de La Foia, bajada desde Altico y calle Merendero. Posiblemente un día de Pascua, el carrito se situó estratégicamente en el camino en dirección a la Horteta. Foto: José Esteve.

Con el paso del tiempo, estos puestos de cascaruja fueron creciendo y evolucionando con otro tipo de productos totalmente distintos como caramelos, gominolas, chicles, regaliz de colores, citral y algún que otro juguete de pequeño tamaño. Muy célebre y de mis tiempos de niñez y juventud fue el carrito manchego allá a finales de los años 60. Sus dueños Ramón e Isabel, eran de Montealegre y junto a sus hijas Lola, hija de Carmen su primera esposa, y Tere, hija de Isabel, vendían los fines de semana y los festivos en la Explanada, aunque también atendían en su casa de la calle Luis Chorro. Eran frecuentes las visitas que hacíamos a esa especie de semisótano, al que accedíamos bajando unos escalones. La casa estaba enfrente de la casa de los Villaplana en lo que en la actualidad es el Espai Blanc. En el interior de la vivienda tenía preparadas dos o tres paradas o carritos y allí vendían *el Manchego* y sus hijas. Este carrito después se trasladó a la calle Antonio Torres, enfrente del Pub Jamaica. En la memoria de muchos sesentones de hoy están las numerosas visitas a este lugar a comprar chucherías, entre ellas un recuerdo al *sitral* (citral) ese polvo ácido con olor a limón que picaba un poco, pero sobre todo era muy efervescente y burbujeante. Primero lo comprábamos en sobrecitos donde metíamos el dedo y lo chupábamos o directamente nos lo echábamos a la boca, después se comercializó en canutos. O cuando nos comprábamos la piruleta y la cubríamos con el *sitral*. *Xe que bo!!* También chicles a granel, anísicos, torraos envueltos con una cubierta blanca y dulce que eran una especie de peladillas arrugadas…

Enrique García Juan "Coixa"

Enrique "Coixa" con su mujer Antonia vendiendo en su parada de la calle Gabriel Payá. Años 50.

Enrique "Coixa" hijo, a la izquierda, y Enrique "Coixa", en el centro con el puro, junto a unos clientes en su puesto de venta en "El Derrocat". 9 de Octubre de 1949.

Los hermanos "Coixa", Antonio y Enrique, en la cerámica de "Ribelles". 23 de julio de 1953.

En el Bar de "Coixa" en La Foia. Gegorio "el Pastor", Paco "el Sastre", Santiago "el Serio" y Enrique "Coixa" hijo. Detrás de la puerta, Daniel Anton.

Cuando era joven, Enrique García sufrió un accidente con un apero de labranza lo que le originó una cojera crónica en una pierna. En aquel momento, sus vecinos del pueblo, comenzaron a decir que se le había quedado "la pata coixa", así nació este apodo con el que también convivirían, años más tarde, sus dos hijos, Enrique y Antonio. De "Coixa" podemos recordar que tuvo, durante algún tiempo, una pequeña tasca en la calle José Perseguer, aunque sin lugar a dudas, por el oficio que más se le recuerda en Petrer es por su puesto de venta de altramuces, cacahuetes, habas, pipas, regaliz, etc., que solía colocar en la calle Gabriel Payá, junto a una bolera que había donde actualmente se encuentra la entrada de la Oficina Municipal de Cultura. En ocasiones, también se ubicaba enfrente de la fachada de la casa "tío Pebrella". Todo aquel que en la época iba al cine Cervantes los domingos hacía una parada obligatoria en el tenderete de "Coixa" para comprar un cucurucho de papel repleto de sus productos. En el reportaje gráfico de esta semana hay una muestra de lo que contamos en la que "Coixa" está vendiendo acompañado de su mujer Antonia.

Sus dos hijos, Antonio y Enrique, trabajaron en la fábrica de cerámica de Ribelles. El primero tuvo una gran pasión por la comparsa de Labradores de la que fue miembro toda su vida y en el caso de su hermano Enrique fue propietario de un bar en La Foia durante 28 años que llevaba su nombre pero que, popularmente, era conocido como el Bar de "Coixa". ■

131

elCarrer

Enrique Coixa hijo, a la izquierda, y Enrique Coixa, en el centro con el puro, junto a unos clientes en su puesto de venta en el Derrocat. 9 de octubre de 1949.

¡Qué lejos quedan hoy todos estos puestos de venta ambulante!, pero los que vivimos la época de esplendor del Cine Cervantes y los años que se paseaba por las calles y sobre todo por la Explanada los recordamos con mucho cariño. Hoy tenemos la oportunidad de acudir al mercado y disfrutar de los frutos secos, producto que está muy en boga y es conocido y reconocido por los beneficios que aporta a nuestra salud su consumo diario.

También subía hasta Petrer y recorría nuestras calles un garrapiñero que venía desde Elda, Pepe Lora *el Andaluz*, con su reluciente camisa y delantal blancos como la leche, impoluto que estaba en todos los eventos y acudía a los lugares más concurridos. Las habas que vendía estaban muy buenas y el suculento caldito muy sabroso, tenía mucho condumio. En otras ocasiones iba con su cesta repleta de almendras garrapiñadas y se anunciaba diciendo: "Hay almendra salada y garrapiñada". *El Andaluz* nos llamaba mucho la atención porque estaba en todos los sitios. Era un hombre muy limpio, muy dispuesto y muy trabajador. Pepe falleció en 2021, a los

100 años de edad.

Joaquín Rodríguez Rico Perpis con su carro repleto de regalicia y frutos secos en la Explanada. Año 1954.

Nos gustaría haber conseguido reflejar una imagen típica del Petrer entre los años 50 y 70 y que este trabajo sirviera para recordar a todas esas personas que desde nuestras calles nos alegraron la vida ofreciéndonos sus productos que se caracterizaban por su calidad. Los recordaremos siempre al saborear la cascaruja. ¡Va por todos ellos!

Pepe García, Tista Rico el Chico la Blusa, José María García el Surdo, Luis el Torrate y Tomás el Municipal en la Explanada, 27 de julio de 1957.